

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 1- **Nicel Gıda Mikrobiyolojisi: Gıdalardaki Mikroorganizmaların Yaşam Eğrilerinin Tanımlanması**
Sencer BUZRUL
- 2- **Tereyağı Atığı Olan Yayıltının Aromalı İçecek Olarak Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması**
Selin YILMAZ, Ayşegül SARIKÖSE, Bedia ŞİMŞEK
- 3- **Süt Proteinlerinin Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojik Olarak Kullanılması**
Esmâ SANDIKLI, Bedia ŞİMŞEK
- 4- **Pekmez ve Erik Kullanılarak Üretilen Kefirlerin Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi**
Erkut İLAY, Ayla ÖKER, Tuğba KÖK TAŞ
- 5- **Karamuk (Berberis crataegina) Suyu Antosiyaninlerinin Isıl Stabilitesinin Belirlenmesi**
Ferda SARI, Nursel Develi IŞIKLI, Aşkın AKPULAT
- 6- **Gıda Patojenlerinin Belirlenmesinde Hızlı Yöntemlerin Kullanılması**
Mehmet YÜKSEL, Selahattin SERT
- 7- **Portakal ve Greyfurttan Elde Edilen Albedo ve Posanın Bisküvi Üretiminde Kullanımı**
Hacer LEVENT, Nermin BİLGİÇLİ, Nilgün ERTAŞ
- 8- **Einkorn Tam Buğday Unu ve Transglutaminaz Enziminin Erişte Üretiminde Kullanımı**
Meziyet TEMEL, Nermin BİLGİÇLİ, M. Kürşat DEMİR, Hacer LEVENT
- 9- **Anaç Tavuk Köftesi Üretiminde Galeta Unu ve Pişirme Yönteminin Köftelerin Bazı Özellikleri Üzerindeki Etkisi**
Selda AKDAŞLI, Ömer ZORBA, Nursel SÖYLEMEZ, Gülsüme ÖZİŞ
- 10- **Pirinç Kavuzunun Antioksidan Aktivitesinin İncelenmesi**
Emel ÖZCAN, Gülsen USAL, Özlem AKPINAR
- 11- **Kolostrumunda Biyoaktif Bileşenler ve Fraksiyonları**
E. Neslihan ATLIHAN, Bedia ŞİMŞEK
- 12- **Ülkemizde Üretilen Starter Kültürle Yoğurt Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
Esmâ ÇAPA, Özge KAYMAK, Zekiye ÖZDOĞAN, Zeynep B. GÜZEL SEYDİM
- 13- **Farklı Tuzlama Yöntemlerinin ve Potasyum Sorbat Uygulamasının Kaşar Peyniri Mikrobiyolojisine Etkisi**
Ayşen BABACAN, Salih ÖZDEMİR
- 14- **Meyve Sebze Atıklarının Diyet Lifi Olarak Değerlendirilmesi**
Ahsen RAYMAN, Hamza BOZKIR, Taner BAYSAL
- 15- **Ozmotik Evaporasyon İle Meyve Sularının Konsantrasyonu**
Hamza BOZKIR, Ahsen RAYMAN ERGÜN, Taner BAYSAL

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 16- Meyve Suyu Üretiminde Yeni Tekniklerin Kullanım Olanakları**
Hamza BOZKIR , Hasan YILDIZ
- 17- Geleneksel Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Kalitesini İyileştirmeye Yönelik Teknolojik Uygulamalar**
Şeniz KARABIYIKLI, Hande CEVAHİROĞLU
- 18- Üretimi, Bileşimi ve Fonksiyonel Özellikleriyle Endemik Bir Bitki Ürünü: Sıgla Yağı**
Ayhan DAĞDELEN, Hasan Hüseyin KARA
- 19- Laktokoksin Bz'nin Taze Sığır Etinin Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi**
Sabire BATTAL, Zeliha YILDIRIM, Nilgün ÖNCÜL
- 20- Kolesterol Asimilasyonunda Mayalar Rol Alabilir Mi?**
Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU, Ezgi DEMİR ÖZER, Zübeyde ÖNER
- 21- EŞEK SÜTÜNÜN ÖNEMİ**
Hatice ŞANLIDERE ALOĞLU
- 22- Nisine Dirençli Laktik Asit Bakerilerinin Beyaz Peynirden İzalasyonu ve Tanısı**
Halil İbrahim KAYA, Burcu KÖRDİKANLIOĞLU, Beyhan ÇANDIR, Ömer ŞİMŞEK
- 23- Ege Bölgesinde Yetişen Bazı Meyve ve Sebzelerde Pestisit Kalıntı Düzeylerinin Belirlenmesi**
Tuğçe ÜNDAN, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
- 24- Betimleyici Mikrobiyoloji ve Gıda Kaynaklı Patojenler**
Ayşe SARICAM, Serap COŞANSU AKDEMİR
- 25- Tavuk Göğüs Kasında Tuzlamaya Bağlı Nem Difüzyon Katsayısının Belirlenmesi**
Ahmet AKKÖSE
- 26- Baharat Sterilizasyonunda Kullanılan Ticari ve Alternatif Yöntemler**
Nagihan AYVAZ, Gürbüz GÜNEŞ
- 27- Farklı İşlemler Uygulanmış Bal Kabağında Dondurma Üretimi**
Ahmet AYAR, Hatice SIÇRAMAZ, Uğur YAŞAR
- 28- Bazı Gıda Sanayi Artıklarının Sağlık ve Beslenme Yönünden Özellikleri**
Ahmet AYAR, Hatice SIÇRAMAZ, Omca DEMİRKOL, Serpil ÖZTÜRK
- 29- Siklodekstrin Kompleksleri ve Fonksiyonel Gıdalardaki Kullanım Alanları**
Merve ŞAMLI, Oğuz BAYRAKTAR, Figen KOREL
- 30- Okul Çocuklarında Sütün Önemi ve Okul Sütü Uygulamaları**
Mehmet DEMİRCİ, Serap DURAKLI VELİOĞLU
- 31- Baharat ve Ekstraktlarının Gıda Zehirlenmesi Yapan Bakteriler Üzerine Antimikrobiyel Etkileri**
Mustafa APAN, Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mukaddes ARIGÜL

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 32- Biyosürefektanlarının Antimikrobiyel Özellikleri**
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Nuray İNAN, Merve ANAR
- 33- Geleneksel Et Ürünlerini Bozan Mikroorganizmalar**
Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Nuray İNAN
- 34- Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Mikrobiyolojik Riskler ve Bozulmalar**
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ, Mustafa APAN, Mukaddes ARIGÜL
- 35- Gıda Kontaminantları**
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Mukaddes ARIGÜL, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ
- 36- Gıdaların Kalite Özellikleri ve Raf Ömrünün İyileştirilmesinde Biyoteknolojinin Rolü**
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa APAN, Esra KILINÇ
- 37- Minimal İşlem Görmüş Meyvelerde Patojenlerin Gelişimini Etkileyen Faktörler**
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Esra KILINÇ
- 38- Soğan Atıklarının Asetik Asit Fermantasyon İle Değerlendirilmesi**
Mustafa EVREN, Mukaddes ARIGÜL, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN
- 39- Tahıl Ve Tahıl Ürünlerinde Okratoksin A (OT-A)**
Mustafa EVREN, Mustafa APAN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Merve ANAR, Nuray İNAN
- 40- Toplu Yemek Sektöründe Personel Hijyeni**
Mustafa EVREN, Esra Tutkun ŞIVGIN, Mustafa APAN, Merve ANAR
- 41- Bazı Bölgelerimizde Üretilen Şarapların Resveratrol Düzeyleri Ve Bölgelerin Ekolojik Koşullarının Resveratrol İçeriği Üzerine Etkileri**
Ünal Rıza YAMAN, Hatice Kalkan YILDIRIM, Belkıs Çaylak ADIGÜZEL, Ufuk YÜCEL
- 42- Koyun Sütü, Taze Peynir ve Olgun Tulum Peynirde Asetik, Formik ve Butanoik Asit Miktarlarının Gaz Kromatografisi ve Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi İle Belirlenmesi**
Ali TEKİN, Zehra GÜLER
- 43- Tüketime Sunulan Çeşitli Baharatların Mikrobiyal Kalitesinin İncelenmesi**
Seda ESER, Ece AKDEMİR, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
- 44- Peynirin Olgunlaştırılmasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişiklikler: Glikoliz, Protoliz ve Lipoliz Olayları**
Zekai TARAKÇI, Yusuf DURMUŞ
- 45- PSİKROFİL BAKTERİLERİN ÇİĞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ KALİTESİNE ETKİSİ**
Elif ÖZER, Harun KESENKAŞ, Oktay YERLİKAYA, Özer KINIK
- 46- T.C Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Çin Halk Cumhuriyeti İle İkili İlişkiler Bağlamında Gıda Güvenliği Politikaları**
Sumru BİLÇEN, Ş. Gizem AYGÜN, Gülçin KÜLTÜR

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 47- **Kekik ve Yeşil Çay Ekstraktının Biyofilm Oluşturan Ve Dışlerden İzole Edilmiş Olan Streptococcus SPP. Üzerindeki Etkisi**
Mohammad Nima ARIAFAR, Evrim Güneş ALTUNTAŞ, Burcu Yener İLÇE, Maryam DIANI, Nefise AKÇELİK
- 48- **Farklı Ticari Yoğurt Kültürleri Kullanılan Sütlerde İnkübasyon Sırasında Kimyasal Niteliklerin Belirlenmesi**
Yunus Emre ŞEKERLİ, Zehra GÜLER
- 49- **Çocuklarda Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Eğitimleri**
Mehmet DEMİRCİ, Demet KOÇ
- 50- **Bazı Bitkisel Çaylara Bal İlavesinin Antioksidan Madde Miktarı ve Antioksidan Kapasite Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN, Gamze TOYDEMİR, Senem KAMILOĞLU, Ebru FIRATLIGİL-DURMUŞ, Dilek BOYACIOĞLU
- 51- **Hidrojen Peroksitin Gıda Sanayinde Kullanımı ve İnsan Sağlığı Açısından Önemi**
Serhat KOÇER
- 52- **Gıdalarda Clostridium difficile Sayımı ve İzolasyonu**
Şeyma Şeniz ERSÖZ, Serap COŞANSU AKDEMİR
- 53- **Clostridium difficile ve Clostridium perfringens Enfeksiyonlarının Önlenmesinde Probiyotiklerin Kullanım Olanakları**
Şeyma Şeniz ERSÖZ, Serap COŞANSU AKDEMİR
- 54- **Elma Çeşidine Göre Elmanın Tekstürel ve Görsel Karakteristiklerinin Değişimi**
Merve ŞAMLI, Figen KOREL
- 55- **Biyokoruyucu Olarak Bakteriyosinler**
Sabire BATTAL, Esmâ Nur GEÇER
- 56- **Tatlandırıcı Olarak Kullanılan Stevya Ekstraktının Keklerde Tekstürel Özellikler Üzerine Etkisi**
M. Murat KARAOĞLU, İzzettin SERÇE
- 57- **Yağ Tipi, Kızartma Sıcaklığı ve Süresinin Patates Kızartmasının Bazı Fiziksel Özelliklerine Etkisi**
Ece SÜREK, Semanur YILDIZ, Figen TOKATLI
- 58- **Karışık Kültür Fermantasyonu İle Ksilanaz Enzimi Üretimi**
Gözde ÖREN YARDIMCI, Deniz ÇEKMECELİOĞLU
- 59- **Et ve Et Ürünlerinin Camsı Geçiş Sıcaklıklarının Differansiyel Taramalı Kalorimetre İle Belirlenmesi**
Esen EYİLER YILMAZ, Halil VURAL

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 60- **Proteinler ve Polisakkaritler Arasındaki Etkileşimlerin Differansiyel Taramalı Kalorimetre İle İncelenmesi**
Esen EYİLER YILMAZ, Halil VURAL
- 61- **Bir Thermoanaerobacter thermohydrosulfuricus İzolatının Alkali Proteaz Enziminin Bazı Özellikleri**
Bilge SAYIN, Ayşe AVCI, Sedat DÖNMEZ
- 62- **Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisi ve Tavuk Etine Uygulamaları**
Burak BİLEN, Gülsün AKDEMİR EVRENDİLEK
- 63- **Türkiye ve Dünyada Yetiştirilen Bazı Kestane Çeşitlerinin Kimyasal Kompozisyonu ve Antioksidan İçerikleri**
Ali GÖNCÜ, Yeliz TEKGÜL
- 64- **Aroma Enkapsülasyonunda Kullanılan Taşıyıcı Malzemelerin Camsı Geçiş Sıcaklığına Su Aktivitesinin Etkisi ve Higroskopik Stabilitésinin İncelenmesi**
Aslı CAN KARAÇA, Önder GÜZEL, M. Mehmet AK
- 65- **Gıdalarda Bulunan Bioaktif Bileşikler ve Fonksiyonları**
Ebru ERDEMİR, M. İrfan AKSU
- 66- **Çeşitli Süt Ürünlerinde Bitkisel Yağ İçeriği**
Murat DEMİR, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
- 67- **Süt ve Ürünlerinin Demir İle Zenginleştirilmesi**
Umut Yasin ERBEY, Derya İSTEK, Ahmed MENEVŞEOĞLU
- 68- **Bazı Durultma Yardımcı Maddelerinin Gıda Üretim Endüstrisinde Kullanım Alanları**
Derya İSTEK, Zehra DURAN, Ahmed MENEVŞEOĞLU
- 69- **Beta Glukanların Biyoaktif Bileşen Özellikleri ve Fonksiyonel Olarak Kullanım İmkânları**
Derya İSTEK, Merve İŞLERER, Müge HENDEK ERTOP
- 70- **Fırıncılık Ürünlerinde Raf Ömrü ve Isıl Olmayan Alternatif Muhafaza Yöntemleri**
Merve İŞLERER, Derya İSTEK, Müge HENDEK ERTOP
- 71- **Üzümsü Meyvelerde Bulunan Fenolik Maddeler ve İnsan Sağlığına Etkileri**
Merve İŞLERER, Umut Yasin ERBEY, Ahmed MENEVŞEOĞLU
- 72- **Kuru Kayıslarda Kükürtlemenin Önemi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkisi**
Zehra DURAN, Merve İŞLERER, Ahmed MENEVŞEOĞLU
- 73- **Fonksiyonel Bileşenlerin Taşınmasında Protein Kaynaklı Mikro- ve Nano- Partiküllerin Kullanımı**
Berrak DELİKANLI, Tülay ÖZCAN
- 74- **Farklı Hammaddelerden Üretilen Bozaların Aromalarının Elektronik Burun İle Sınıflandırılması**
Kemal KEMAHLIOĞLU, Figen KOREL, Ufuk YÜCEL

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

- 75- **Meyve Sularına Uygulanan Isıl Olmayan Gıda Muhafaza Yöntemleri, Mikrobiyal İnaktivasyon Mekanizmaları ve Mikrobiyal Etkinlikleri**
Semanur YILDIZ, Zehra KAYA, Merve PELVAN AKGÜN, Sevcan ÜNLÜTÜRK
- 76- **Mikrodalgada Kızartma İşleminin Tavuk Eti Proteinleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi**
Işıl BARUTÇU MAZI, Bekir Gökçen MAZI
- 77- **Ekmeğin Vakum Ortamında Soğutulmasının Ekmek Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi**
Hande MUTLU ÖZTÜRK
- 78- **Deniz Ürünlerinde Histamin**
Duygu DİLEK, Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Fatih BAKIRCI
- 79- **Vakum ve Modifiye Atmosferde Ambalajlama Yöntemlerinin Manda Kıymasının Raf Ömrü Üzerine Etkileri**
Rahimeh JABERİ, Güzin KABAN, Mükerrerem KAYA
- 80- **Bakteriyel Pektinaz Üretimini Etkileyen Faktörler: Bacillus subtilis ile Bacillus pumilus Kültürlerinin Karşılaştırılması**
Sibel UZUNER, Deniz ÇEKMECELİOĞLU
- 81- **Fındık, Antep Fıstığı ve Menengiç Meyvesine Farklı Kavurma Proseslerinin Fiziksel ve Kimyasal Etkisi**
Emine AÇACAK, Ali Rıza TEKİN
- 82- **Gıdalarda Yüksek Basıncılı Karbondioksit Uygulaması İle Gıda Güvenliğinin Sağlanması**
Sevgi ŞİMŞEK, Alper KUŞÇU
- 83- **Yaban Mersini ve Şalgamlık Havuç Ekstraktlarının Doğal Antioksidan Olarak Kullanımının Hamburger Köftelerin Fiziko-Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkileri**
Damla BİLECEN, Uğur UZUNER, Nurcan Mine MERT, Azım ŞİMŞEK, Esra ATILGAN, Birol KILIÇ
- 84- **Gıdalarda Kalite Kontrol ve Depolama Zamanını Tespit Etmede Yeni Bir Yaklaşım: Elektronik Dil**
Engin GÜNDOĞDU, Sevgi KAYA
- 85- **Ekmeklik ve Makarnalık (Triticum aestivum ve T. durum) Buğday Tohumlarından Elde Edilen Çimlerin Toplam Fenolik Bileşik İçerikleri ve Antioksidan Aktiviteleri**
Ali Samet BABAOĞLU, Yusuf ESEN, Özlem TURGAY
- 86- **Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Öğrencilerinin Bal ve Arı Ürünü Tüketim Alışkanlıkları**
Mustafa MORTAŞ, Aygül KARA, Kübra TORUN, Özlem ŞAHİN, Fehmi YAZICI
- 87- **Propolisin Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
Fatma ÇİFCİ, Mustafa MORTAŞ, Fehmi YAZICI
- 88- **Gıda Kurutmada Elektroliz Uygulamaları**
İnci ÇINAR

8.GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ
POSTER PROGRAMI
8 KASIM 2013 CUMA

89- Gıda Kurutmada Ultrason ve Uygulamaları
İnci ÇINAR

90- Yaban Mersini Antosiyaninlerini İçeren Fonksiyonel Süt Geliştirilmesi ve Biyoetkinliklerinin İncelenmesi
Evren ALTIOK, Mehmet ÖZDEMİR

91- Maksimum Gelişme Sıcaklığının Matematiksel Modellenmesi
F. Nafi ÇOKSÖYLER, Şehriban UĞUZ, Müzeyyen ŞAHİNÖZ, Nalan ÖZHAN ÖZER

92- Doğrusal Olmayan İnaktivasyon Modellerinde Termal Ölüm Süresi, D ve z-Değerleri Karşılıklarının Hesaplanması
Nalan ÖZHAN ÖZER, Şehriban UĞUZ, Müzeyyen ŞAHİNÖZ, F. Nafi ÇOKSÖYLER

93- Kargı Tulum Peynirinin Olgunlaşma Süresince Mineral Madde ve Ağır Metal İçeriğinin Belirlenmesi
Kırdar, S., S., Gün, İ., Kurşun, Ö., Ocak, E, Köse, Ş

94- Daha Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Yaratabilir miyiz?
Zerrin ÇELİK

95- Tarımsal Atıklardan Üretilen Aktif Karbon İle Allura Red Gıda Boyasının Adsorpsiyonu
Hale SÜTCÜ

96- Sporcu İçeceklerinin Üretiminde Serum Proteinlerinin Yeri
Oktay YERLİKAYA, Elif ÖZE, Özer KINIK

97- Trabzon Hurması (Diospyros kaki l.) ve Domateste (Solanum lycopersicum), Farklı Kurutma Yöntemlerinin Antioksidan Aktivite, Toplam Fenolik Bileşik İçeriği ve Bazı Kimyasal Özellikler Üzerine Etkisi
Ali Samet BABAOĞLU, Yusuf ESEN, Özlem TURGAY