

7 EKİM 2025	
13.30-17.30	KAYIT (KONGRE MERKEZİ)
17.30-19.30	AÇILIŞ KOKTEYLİ (KONGRE MERKEZİ)

8 EKİM 2025			
8.30	KAYIT BAŞLANGICI (FUAYE ALANI)		
	SALON 1 (ANA SALON; S1)	SALON 2 (S2)	SALON 3 (S3)
9.00-9.20	Müzik Dinletisi: Cihan Sezer: Saksafon Hasan Çalışkan: Ritim Onur Yeşilyurt: Gitar		
9.20-10.30	AÇILIŞ		
10.30-11.00 ÇAY ARASI			
	S1-01 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Suzan ÖZÜRK YILMAZ	S2-01 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Aslı BARLA DEMİRKOZ	S3-01 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Zübeyde ÖNER
11.00-12.30	Gıda Güvenliğinde Codex Alimentarius Yaklaşımı ve Türkiye Perspektifi DAVETLİ KONUŞMACI: Dr. Betül VAZGEÇER* (Codex Alimentarius Komisyonu Başkan Yardımcısı) Piliç Eti Üretiminde Gıda Patojenleri Kontrolü DAVETLİ KONUŞMACI: Savaş CEYLANLI* (ŞEN PİLİÇ) Gıda Endüstrisinin Geleceğini Şekillendiren Dinamikler: Kalite Analizleri, AR-GE ve Güvenlik Trendleri DAVETLİ KONUŞMACI: Haluk KARA* (PROTEK ANALİTİK) Mikrobiyolojide Hızlı ve Güvenilir Sonuçlar Artık Ulaşılmaz Değil DAVETLİ KONUŞMACI: Sevgi ERDOĞAN* (BİONEKS)	OTURUM TEMASI: LEZZETİN BİLİMİ (AROMSA) MODERATÖR: Prof. Dr. Aslı BARLA DEMİRKOZ Lezzetin Kilidini Açmak DAVETLİ KONUŞMACI: Büşra HANTAL* (AROMSA) Lezzet Algısı ve Nörogastrofomi (Kadir YAVUZ) Kavurma Süresine Bağlı Olarak Kahve Çekirdeklerinde Biyoaktif ve Aroma Profillerindeki Değişimlerin Analizi (Gülderen COŞGUN)	Postbiyotik ve Paraprobiyotiklerin Sağlıkta ve Gıda Sanayiindeki Yeni Uygulama Alanları ve Fırsatlar (Vuslat BEKTAŞ) Ultrases Yöntemiyle Üretilmiş Postbiyotiklerin Kısa Zincirli Yağ Asidi Üretim Kapasitelerinin in vitro Değerlendirilmesi (Ecem AKAN) Paraprobiyotiklerin Mikrobiyota Modülasyonu Yoluyla Obezite Üzerine Etkisi (Mustafa DİKME) Salep İçeceğinde Prebiyotik Özelliklerin Değerlendirilmesi (Hatice SIÇRAMAZ) Aljinat ve Kitosan Polimerleriyle Mikroenkapsüle Saccharomyces boulardii CNCM I-745 Suşunun Sirkede Asit Direncinin Belirlenmesi (Deniz KOÇAN)
12.30-13.30 ÖĞLE YEMEĞİ			
13.30-14.15 POSTER SUNUMU 1 (FUAYE ALANI)		UYDU OTURUM 1 Konu: Örnek Bir İşletme Üzerinden Hızlı ve Kolay Mikrobiyoloji Çözümleri Eğitmen: Sevgi ERDOĞAN (BİONEKS) Yer ve saat: Salon 3; 13.30.-14.15	
	S1-02 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Tuğrul MASATÇIOĞLU	S2-02 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Selin KALKAN	S3-02 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nükhet Nilüfer ZORBA
14.15-15.45	Farklı Tıp Buğday Örneklerinin Farklı Vals Aralıklarında Öğütülmesi Sonucunda Elde Edilen Unlardaki Zedelenmiş Nişasta Değerinin Hamur Reolojileri Üzerine Etkisinin İncelenmesi DAVETLİ KONUŞMACI: Zeki DEMİRTAŞOĞLU* (BASTAK Teknoloji Sistemleri A.Ş., CEO) Yerel Üzüm Çeşitlerinin Şarap Kalitesine Etkisi (Beste FIRINCIOĞULLARI) Baklagillerde Antibesinsel Bileşiklerin Azaltılmasına Yönelik Metotların İncelenmesi (Merve Silanur YILMAZ) Yerli Karabuğdayın Öğütme Ürünlerinin Anti-Besinsel Bileşikleri (Ayşenur ARSLAN)	Gıda Analizleri İçin Merck İş Akışı Çözümleri DAVETLİ KONUŞMACILAR: Batuhan ALBAR, Özlem ÖZTEKİN* (ALBARLAB) Köpük Kurutmada Alternatif Protein Kaynağı Olarak Nohut Haşlama Suyu (Aqua faba) Kullanımı ile Süs Elması (Malus floribunda) Suyu Tozu Üretilmesi (Hülya ÇAKMAK) Feijoa (Acca sellowiana Berg) Püresinin Dondurularak Kurutulması: Kurutma Kinetiğinin İncelenmesi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Dilara Betül AYDEMİR) Vakumlu Mikrodalga Kurutucu Sistemi ile Ayva Dilimlerinin Kurutulması ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi (Hamza BOZKIR)	Modern Dünyada Süt Ürünleri Üretmek DAVETLİ KONUŞMACILAR: Atilla Tolga GÜNEŞ, Müberra BİRFİDAN* (GÜNEŞOĞLU) Süt Tüketiminin Sağlık Üzerine Olumlu ve Olumsuz Etkileri (Zübeyde ÖNER) Süt Ürünleri Teknolojisi ve Endüstrisi Perspektifinden Yaşam Döngüsü Değerlendirmesi: Taze Peynir Model Çalışması (Muhammed FİDAN) Tüketici Zihninde Organik Süt: Geleneksel İmgeler, Estetik Stratejiler ve Güven Problemi (Fatih BİLİCİ) Süt Endüstrisinde Bitkisel Bazlı Ürün Alternatifleri: Güncel Perspektif (Canan ALTINAY)

	Coğrafi İşaretli Kavılca Buğdayının Yaprakdan Gübreleme Yöntemiyle Çinko ve Selenyum ile Zenginleştirilmesi (Akif Göktuğ BOZKURT) Dijital Dönüşüm ve Yapay Zekâ Destekli İnsansız Noodle Üretim Sistemleri: Verimlilik ve Kalite Optimizasyonu İçin Bir Uygulama (Hakan BAŞDOĞAN)	Daldırma ve Soğuk Plazma Ön İşlemlerinin Vakum ve Sıcak Hava Kurutmada Aronyanın (Aronia Melanocarpa) Fiziksel Kalitesi Üzerine Etkileri (Muhammet Ali ÇAKIR)	
--	--	--	--

15.45-16.15 ÇAY ARASI

	S1-03 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Zafer ERBAY	S2-03 Oturum Başkanı: : Prof. Dr. Hakan KULEAŞAN	S3-03 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Cüneyt DİNÇER
16.15-17.45	Gıda Mühendisliğinin Felsefesi DAVETLİ KONUŞMACI: Prof. Dr. Mehmet PALA* Yeni Bir Aktif Ambalaj Üretim Yaklaşımı: Galik Asidin Santrifüj Eğirme Yöntemiyle Kapsülasyonu (Eda YILDIZ) Karabuğday Nişastası ve Proteini Kullanılarak Elde Edilen Biyobozunur Kompozit Filmlerin Karakterizasyonu ve Optimizasyonu (Solmaz Şebnem SEVERCAN) Aktif Ambalajların Yer Fıstığı Raf Ömrüne Etkisi (Ahmet Oktay KÜÇÜKÖZET) Dökme ve Elektroeğirme Yöntemlerinin Bir Arada Kullanımı ile Biberiye Yağı Yüklü Biyobozunur ve Yenilikçi Hibrit Film Üretimi ve Karakterizasyonu (Nur Ceyda ARIKAN)	Glutensiz ve Yüksek Proteinli Fonksiyonel Sporcu Noodle'ı Geliştirilmesi (Muhammed CÖREK) Yağı Alınmış Ay Çekirdeği Ununun Glutensiz Kurabiyelerde Kullanım Potansiyeli (Fatma IŞIK) Karakılçık ve Kavılca Unundan Fonksiyonel Erişte Yapımı (Ayşenur SARIMEŞE) Zeytin Yaprağından Fonksiyonel Bileşiklerin Elde Edilmesi: Çözücü Oranı, Sıcaklık ve Süre Optimizasyonu (Kübra Sultan ÖZDEMİR) Esansiyel Uçucu Yağ-Nişasta Komplekslerinin Doğal Antimikrobiyal Katkı Olarak Yaş Makarna Üretiminde Kullanımı (Mine ASLAN) Farklı Ekşi Maya Kombinasyonlarının Ekmek Kalitesi, Aroma Profili ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkileri (Yeşim AKTEPE)	Farklı Konsantrasyonlarda Üretilen Aronyalı Fermente Süt Ürünün Bazı Fizikokimyasal ve Biyokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi (Şehnaz ÖZATAY) Soya Protein İzolatı ile Siyah Aronya (Aronia Melanocarpa) Suyunun İnteraksiyonun in vitro Sindirim Metodu Kullanılarak Araştırılması (Büşra YUSUFOĞLU) Aronya, Tarçın ve Zeytin Yaprağının Tip 2 Diyabet Tedavisinde Kullanım Potansiyelinin Araştırılması (Derya DEREĞÖZÜ) Bursa Siyahı İncirlerinden Üretilen İncir Şaraplarında Depolama Süresinin Fizikokimyasal Özellikler ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri (Ziya BİNAT) Kabak Çekirdeği Proteini Albümin Fraksiyonunun Emülsiyon Stabilizasyon Özelliğinin Self-Consistent Field Tabanlı Model ile İncelenmesi (Adem ZENGİN)

17.45-18.30 POSTER SUNUMU 2 (FUAYE ALANI)

UYDU OTURUM 2

Konu: Gıdalarda Tekstür Analizleri Eğitimi ve Çalıştayı
Eğitmen: Adem GÖKÜŞ (DPN Analitik Ltd. Şti.)
Yer ve saat: Salon 2; 18.00-19.30

9 EKİM 2025

	SALON 1 (ANA SALON)	SALON 2	SALON 3
	S1-04 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Hande Selen ERGE	S2-04 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Fatma IŞIK	S3-04 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nevzat ARTIK
9.00-10.30	Süt Araştırmalarında Multi-Omik Yaklaşımlar DAVETLİ KONUŞMACI: Prof. Dr. Sercan KARAV* (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi) Doğu Anadolu Bölgesi'nin Coğrafi İşaretli Peynirleri (Asya ÇETİNKAYA) Kaşar Peynirinde Yüzey Kontamine Fungal Çeşitliliğinin Belirlenmesi ve Yüksek Yoğunluklu Vurgulu Işık Uygulaması ile İnaktivasyon Özelliklerinin Araştırılması (Hilal ATA) Peynir Altı Suyu Tozundan Rhizopus oryzae Biyokütlesi Üretimi ve Substrat Optimizasyonu (Burcu KAYA)	Gıda Güvenliği ve Kalitesinde Fenotipik Yöntemler: MALDI-TOF MS ve FT-IR Uygulamaları DAVETLİ KONUŞMACI: Dr. Özge KAYA* (TERRA) Gıda İzlenebilirliği ve Biyoçeşitlilik için Balda Metabarkodlama Temelli Bitkisel Analiz (Pelin TAŞ) Bitkisel Takviye Ürünlerinde Bileşen Oranlarının Hızlı Belirlenmesi için Spektral Veri Transferi Destekli FTIR Yöntemi (Hayriye ÖZKAN) Bisküvi Hamuru Yoğurma Prosesinin Gerçek Zamanlı İzlenmesinde Yakın Kızılötesi (NIR) Spektroskopisi Kullanımı ile Süreç Optimizasyonu (Kübra GÜVEN)	Gıdalarda Mikro Plastikler ve Sağlık Açısından Önemi (Prof. Dr. Nevzat ARTIK)* Ambalajın Söyledikleri: Süt Markalarının Tüketici Algısına Yönelik Stratejik Anlam Yapıları (Pınar AYDINOL SÖNMEZ) Gıda İsrafının Önlenmesinde Bir Hastane Örneğinin İncelenmesi (Sevgi ZEYBEK YILMAZ) Aydın Kestanesinin Biyoaktif İçeriğinin Tespiti ve Yeni Gıda Ürünlerine İşlenmesi (Hafizenur ŞENGÜL BİNAT) Nişasta-Polifenol Etkileşimi ve Nişasta Sindirilirliği Üzerine Etkisi (Özgü Nur KAHRAMAN)

	Derin Ötektik Çözeltilerin Esnek Gıda Filmlerde Plastikleştirici Olarak Kullanımları (Adnan Fatih DAĞDELEN)	Paslanmaz Çelik Pişirme Kapları ve Mutfak Eşyalarında Krom, Nikel ve Manganez Salım Miktarlarının Belirlenmesi (Yunus UÇAR)	
10.30-11.00 ÇAY ARASI			
	S1-05 Oturum Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa EVREN	S2-05 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Furkan Türker SARICAOĞLU	S3-05 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Simel BAĞDER ELMACI
11.00-12.30	Gıda Sanayinde AR-GE ve İnovasyon: Küresel Eğilimler ve Uzakdoğu Perspektifi DAVETLİ KONUŞMACI: Prof. Dr. Osman KOLA* (Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi) Gül Yağı ve Gül Absolutünün Gıda Endüstrisinde Kullanılan Bazı Yüzeyler Üzerindeki Antibiyofilm Özelliğinin Belirlenmesi (Sevim ÖZTÜRK ORUÇ) Mikrobiyotadaki Doğal Bakteriyofajların Kullanımı ile Gıdaların Muhafaza Edilmesi (Esra EKİZ) Gıda Patojeni Olan Alternaria alternata'ya Karşı Bor Bileşiklerinin Antifungal Etkisinin Belirlenmesi (Sibel BAŞKAN GÜNDÜZ) Yağ Asidi Formunun Tip 5 Dirençli Nişasta Sentezi Üzerine Etkisi (Sultan ARSLAN TONTUL)	Mikrobiyal Fermantasyon Destekli 3D Baskı Teknolojileri ile Geliştirilen Bitki Bazlı Et Alternatifleri: Sürdürülebilirlik ve Fonksiyonel Gıda Perspektifi (Saadet Dilek YILDIZ) Geleneksel Protein Kaynaklarına Biyoteknolojik Bir Alternatif: Mikoprotein Tavuk ve Et Kullanım Olanaklarının Araştırılması (Dilek KARAAĞAÇLI) Spirulina-Mısır Proteinini Çözeltilerinden Biyonanolif Üretimi (Turgay ÇETİNKAYA) Yeşil Kimya Yaklaşımlarıyla Nanopartikül Sentezi: Çevresel Etki, Güncel Eğilimler ve Gıda Sektöründe Uygulama Potansiyeli (Arzu MAMMADOVA) Doğal Renk İndikatörü Olarak Lale Ekstraktı: Akıllı Ambalajlama İçin Yenilikçi Bir Yaklaşım (Yasemin HENDEN) Metal Organik Kafes Yapıları ile Zenginleştirilmiş Zein Filmlerin Mekanik, Optik ve Bariyer Özellikleri (Furkan Türker SARICAOĞLU)	Ultrases Tekniği ile Gıda İşleme Yöntemlerinin İyileştirilmesi (Özlem AKTÜRK GÜMÜŞAY) Soğuk Plazma Uygulaması ile Mısırlarda Zearalenon Giderimi (Ömer Şerif AYDIN) Ultrases Yönteminin Enzime Dirençli Nişasta Oluşumu Üzerine Etkisi (M. Tuğrul MASATCIOĞLU) Geleneksel Ürünlerin Kurutulmasında Yenilikçi Kurutma Yaklaşımları (Serenay AŞIK AYGÜN) Modern Pişirme Tekniği Sous Vide: Güvenli-Gelenekselin Yerini Yenilikçi-Lezzet Alabilir mi? (Emine Sude USLU) Karbonhidrat Enzim Mühendisliği Yaklaşımlarıyla Çölyak Dostu Fonksiyonel Gıdaların Geliştirilmesi (Enes DERTLİ)
12.30-13.30 ÖĞLE YEMEĞİ			
13.30-14.15 POSTER SUNUMU 3 (FUAYE ALANI)		UYDU OTURUM 3 Konu: Mikrobiyolojide Hızlı Çözüm Yöntemleri - Patojen Tayin Sistemi (MDS) - LM1 Hijyen Monitör Cihazı - Petrifilm Eğitmen: PROTEK Analitik Yer ve saat: Salon 2; 13.30-14.15	
	S1-06 Oturum Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Turgay ÇETİNKAYA	S2-06 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Yonca YÜCEER	S3-06 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Enes DERTLİ
14.15-15.45	İşlenmiş Gıda Korkusu DAVETLİ KONUŞMACI: Ebru AKDAĞ* (BİTKİDEN Derneği) Ultrasonik Ekstraksiyon Parametrelerinin Kırmızı Soğan Kabuğundan Elde Edilen Biyoaktif Bileşiklerin Verimliliği ve Antioksidan Aktivitenin Üzerine Etkisi (Elif SAVAS) Ellajik Asidin Mikroenkapsülasyonunun Biyotransformasyon Üzerindeki Etkisi (Nida PINARBAŞI) Duvar Materyali Formülasyonunun Mikroenkapsüle Enzim Modifiye Tereyağı Tozu Üretiminde Toz Fiziksel Özelliklerine Etkileri (Çağla ULUBAŞ) Zeytin Yaprağı Ekstraktının Enkapsülasyon Koşullarının Optimizasyonu (Levent Yurdaer AYDEMİR)	Tavuk Dönerlerde Salmonella ve Septisemi Riski (Yağmur ŞAHİN) Havalimanı Mutfak Çalışanlarının Gıda Güvenliği Bilgi Düzeyinin İncelenmesi: İstanbul Havalimanı Örneği (Berna KURT) Türkiye'de Balık Atıkları, Enzim Uygulamaları ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımları (Fidan BAYRAMLI) Bromelain ve Papain Ekstraktlarının Midye Marinat Üzerine Etkisi (Deniz UZUN) Türk Somonunda Soğuk Zincir Kırılmasına Yönelik Farklı Senaryoların Mikrobiyal Etkileri (Deniz UZUN) Deniz Yosunu Bazlı Yenilebilir Ambalajlar: Özellikler, Uygulamalar ve Türkiye'deki Potansiyel Varlık (Ece GİRAY TUFAN)	AK GIDA AR-GE Çalışmaları DAVETLİ KONUŞMACI: Murat KARATAŞ, Ayşen CAN * (AK GIDA) Sıvı Süt Kremasının Arı Sütü ile Zenginleştirilip Püskürtmeli Kurutucuda Kurutulması (Seyda YANARDAĞ KARABULUT) Anne Sütü Glikoproteinlerinin Biyoaktif Kompleksleri: Osteopontin ve Laktoferrin Örneği (Büşra SEVİM) Üzüm Posası Temelli Gellan Gam Filmlerinin Kaşar Peynirinin Raf Ömrü ve Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi (Deniz Damla ALTAN KAMER) Gıda Sistemlerinde Yağ Oksidasyonu: Mekanizmalar, Etkileyen Faktörler ve Antioksidan Yaklaşımlar (İpek BAYRAM) Probiyotik Yoğurt Üretiminde Kurumadde Artırma Yöntemlerinin Kalite Üzerine Etkisi: Ultrafiltrasyon ve Sütozu İlavasının Karşılaştırılması (Ceren AKAL)
15.45-16.15 ÇAY ARASI			

	S1-07 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Kevser KAHRAMAN	S2-07 Oturum Başkanı Prof. Dr. Esra ACAR SOYKUT	S3-07 Oturum Başkanı: Prof. Özkan ÖZDEN
16.15-17.45	<i>Tarıma Dayalı Sanayide Riskler ve Fırsatlar</i> DAVETLİ KONUŞMACI: İPEK İŞBİTİREN* (MEYED Genel Sekreteri) <i>Kültürel Hafıza’da Zeytin: Gelenekten Geleceğe Kültürel ve Ekolojik Bir Direniş</i> (Burcu EROL GÜLHAN) <i>Deniz İğdesinin (Hippophae rhamnoides L.) Özellikleri ve Gıda Uygulamaları</i> (Emine AYDIN) <i>Psyllium (Plantago ovata): Gıda Ürünlerindeki Yenilikçi Kullanım Alanlar</i> (Tuba Büşra SAĞLAM) <i>Fonksiyonel Özelliklere Sahip Afet Gıdaları</i> (Emine AYDIN)	<i>Tahıl Bazlı Fermente Gıdalardan İzole Edilen Laktik Asit Bakterisi ve Mayaların GABA Üretim Potansiyelinin İncelenmesi</i> (Gamze DÜVEN) <i>Glukansükraz Enzimleriyle Melastan Polisakkarit Sentezi: Yapısal ve Fonksiyonel Yaklaşımlar</i> (Hümeyra İSPİRLİ) <i>Rhodotorula mucilaginosa (BT59) ile Sürdürülebilir Fonksiyonel Yağ Üretimi: Fenolik ve Karotenoid Profili</i> (Emel YÜCEL) <i>Alternatif Bir Biyoaktif Bileşen Kaynağı Olarak Arı Ekmeği: Ultrason Destekli Enzimatik Ekstraksiyon Sürecinin Optimizasyonu</i> (Şeyda YANARDAĞ KARABULUT) <i>Vejetaryen Beslenmenin İnsanlara Olan Etkileri</i> (Damla ÖĞRETMEK ŞAHİN) <i>Farklı Bitki ve Meyve Çaylarından Elde Edilen Kombu Çaylarının Fonksiyonel Özelliklerinin Araştırılması</i> (İlkay BURAN)	<i>Takviye Edici Gıdalarda LC-MS/MS-TQ Yöntemi ile Jelatin Tür Tayini</i> (Nazan BİNGÖL YILMAZ) <i>Migrasyon Analizlerinin Kalitesinin Kontrolünde Kullanılmak Üzere Referans Malzemelerin Geliştirilmesi</i> (Adnan Fatih DAĞDELEN) <i>Gıdalarda Nitritin Tayini İçin Poli (Bismarck Brown Y) Kaplı Kalem Grafit Elektrotların Üretimi</i> (Gamze SORKULU) <i>Işınlanmış Gıdaların Tespitinde CW-OSL Tekniğinin Kullanılması: ESR Metodu ile Karşılaştırma</i> (Talat AYDIN) <i>Meyer Limonunda (C. × meyeri) Gama Işınlaması ve Soğuk Depolamanın Hasat Sonrası Kayıplar Üzerine Etkisi</i> (Özlem TURAN) <i>Gıdaların Kurutulmasında Köpük Kurutma Yaklaşımı</i> (Tuğçe ATBAKAN KALKAN)
17.45-18.30 POSTER SUNUMU 4 (FUAYE ALANI)			
18.30	GALA YEMEĞİ		

10 EKİM 2025			
	SALON 1 (ANA SALON)	SALON 2	SALON 3
9.00-9.30 POSTER SUNUMU 5			
	S1-08 Oturum Başkanı Doç. Dr. Eda DEMİROK SONCU	S2-08 Oturum Başkanı: Doç. Dr. Serpil ÖZTÜRK MUTİ	S3-08 Oturum Başkanı: Prof. Dr. Omca DEMİRKOL
9.30-11.00	<i>Fermente Bitkisel İçeceklerde Fonksiyonel Zenginleştirme Yaklaşımı: Chia Katkılı Kırmızı Pancar Suyu Örneği</i> (Hatice Aybüke KARAOĞLAN) <i>Demirhindi (Tamarindus indica L.) Meyvesi ve Diyet Lifinin Fiziksel, Kimyasal Özellikleri ile Yumuşak Çelik Üzerindeki Korozyon İnhibisyon</i> (Etkisi BÜŞRA ERDEM) <i>Geleneksel Fermente Bir İçecek: Tükenmez Şerbeti</i> (Bilge ERTEKİN FİLİZ) <i>Şalgam Suyunun Fermantasyon Süreci ve Fonksiyonel Özellikleri: Güncel Bir Literatür Derlemesi</i> (Güneş YALUK) <i>Melanjör Süresi ve Sıcaklığının Bitter Çikolatanın Kalite Parametrelerine Etkisi</i> (Andaç KOC) <i>Gen Düzenleme ile Gıda Güvenliği ve Kalitesinde Yeni Yaklaşımlar: CRISPR-Cas9 Teknolojisi</i> (Aslı YILDIRIM)	<i>Bira Mayşe Atıklarından Protein Geri Kazanımında Alkol Çözültisi ile Verim Artırma Yaklaşımı</i> (Ezgi PAJO) <i>Nar Çekirdek Yağ Kesecikleri Emülsiyonunun Kitosan ile Stabilizasyonu</i> (İsmail TONTUL) <i>Kırmızı Üzüm Çekirdeği Proteinlerinin Ultrases ile Ekstraksiyonu ve Kek Üretiminde Yumurta İkamesi Olarak Kullanım Potansiyeli</i> (Yaren Didem ESENDEMİR) <i>Argan Pres Kekinden Protein İzolatı Eldesi ve Gıda Uygulamalarına Yönelik Teknofonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi</i> (Rouna ALAAELDİN) <i>Toplumsal Gıda Güvenliği ve Hijyen Koşulları Konusundaki Farkındalığının Ölçülmesi</i> (Arzu ÇAĞRI MEHMETOĞLU)	<i>Farklı Gaz Ortamlarında Pişirme İşleminin Keklerin Hidroksimetilfurfural (HMF) İçeriği ve Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi</i> (Cihadiye CANDAL USLU) <i>Tuber aestivum Ekstraktlarının Biyoaktif Potansiyelinin Değerlendirilmesi</i> (Tuğçe ÖNBAŞ) <i>Fındık Kabuğunun Kakao İkamesi Olarak Kurabiye Yapımında Kullanımı</i> (Sertap ASMA) <i>Aronya Meyvesi: Biyoaktif Bileşenleri, Sağlık Faydaları ve Gıda Ürünlerinde Kullanım Olanakları</i> (Aysun ÖZTÜRK) <i>Yeşil Çay Ekstraktı ve Bakteriyofajın Salmonella Typhimurium Üzerindeki Antibakteriyel Etkisinin İncelenmesi</i> (Melike KUL) <i>Bakteriyofaj Uygulaması ile Pseudomonas aeruginosa Gelişiminin Model Gıda Ortamında Engellenmesi</i> (Şeyma Betül ENCU)
11.00-12.00	KAPANIŞ (Kapanış konuşması ve en iyi poster ödülü)		

*: Davetli Konuşmacıların süreleri 20 dakikadır. Diğer konuşmacılar için 15 dakikadır.

POSTER OTURUMU 1 (8 Ekim Çarşamba 13.30-14.15)		
01	P101	Meyve Sularının Mikrobiyal Güvenliği Üzerine Termosonikasyon Uygulamasının Etkisi (Selin KALKAN)
02	P102	Et Marinasyonunda Vakumlu Emdirim Tekniği ile Kombine Kullanılan Teknolojiler (Hatice Nur ERKOÇ)
03	P103	Et Ürünlerinin Ambalajlanmasında Biyopolimerlerden Üretilen Çok Katmanlı Filmlerin Kullanımı (Aylin GÜCÜÖZ)
04	P104	Havuç Suyunun Termoses Vakum Konsantrasyonunun Modellenmesi ve Kalite Özelliklerinin Araştırılması (Cem YİĞİT)
05	P105	Yenilikçi Yöntemler ile Sürdürülebilir Et Alternatifleri Üretimi (Murat YANAT)
06	P106	Gökkuşaağı Alabalığında Mikrobiyel Yükün Doğal İlavelerle Azaltılması (Sühendan MOL)
07	P107	Çevresel Stresi Sınırlandırmak İçin Atık Ölçüm Çözümleri Projesi (WASTELESS Projesi) (Feyza BAŞAK COŞKUN)
08	P108	Farklı Dekontaminasyon Solüsyonlarının Kaba Yonca ve Pırasa Filizlerinde Tohum Çimlenmesi ve Mikrobiyel Yük Üzerine Etkisi (Gizem ÖZLÜK)
09	P109	Gıda Sanayisinde Yapay Zeka ve Etik Sorunlar (Elanur UZUN)
10	P110	Gıda Üretiminde Yeni Teknolojilerin Gelişimi ve Etik Yaklaşımlar (Melike Tansu GENÇ)
11	P112	Geleneksel Gıdalarda Endüstriyel Uygulamalar ve Etik Yaklaşımlar (Mustafa EVREN)
12	P113	Güvem (<i>Prunus spinosa</i>) Meyvesinden Sirke Eldesi (Pakize Gamze ÖZTAŞ)
13	P114	Antifriz Proteinlerin Dondurulmuş Hamurda Kullanımı (Nazan KANBUR)
14	P115	Enzim Modifiye Krema Üretimi ve Karakteristik Bazı Özellikleri (Ezgi YIKICI)
15	P116	Peynir Sütüne Eklenen Kalsiyum Klorürün Beyaz Peynir Randımanı ve Peynir Altı suyuna Kaçaklarına Etkileri (Elif ERDOĞAN)
16	P118	Jelden Toza Aloe vera (<i>Aloe barbadensis</i> Miller): Ultrases Destekli Aloe vera jel Kurutma Yönteminin Karşılaştırmalı Bir İncelemesi (Mutlu PİLAVTEPE-ÇELİK)
17	P119	Meyve Suyu Karışımlarının qPCR ile Moleküler İzlenebilirliği (Pelin TAŞ)
18	P120	Kırmızı Pancar Kabuğu Tozuyla Zenginleştirilmiş Glutensiz Kekin Mikroalga ile Pişirilmesi ve Sürecin Optimizasyonu (Naciye KUTLU KANTAR)
19	P121	Üzüm Posasının Katma Değere Dönüşümü: Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Ekstraksiyon Yaklaşımları (Ayşenur PAMUK)
20	P122	Dondurarak Kurutma: Çileğin Değerini Korumanın Anahtarı (Cansu ŞAHİN)
21	P123	Atıktan Fonksiyonel Bileşene: Et Endüstrisinde Üzüm Posasının Antioksidan ve Antimikrobiyel Rolü (Gülperi Sıla BARDAKCI)
22	P125	Karabuğday Unu ile Üretilen Bolu Kızılık Tarhanasının Mikrobiyotasının İncelenmesi (Seda KARASU YALÇIN)
23	P126	Mor Patates Unundan Glutensiz Erişte Üretimi (Vasfiye HAZAL ÖZYURT)
24	P217	Rafine Zeytinyağında Mono- ve Digliseritlerin Oksidatif Stabiliteye Etkisi: Rancimat Yöntemi ile Raf Ömrü Tahmini (Merve AKPINAR UZUN)
25	P176	Rezene Yaprığının Fenolik Bileşenlerinin Lc-MS/MS ile Belirlenmesi (Şebnem SELEN İŞBİLİR)
26	P219	Sürülebilir Ton Balığı Ürünü Geliştirilmesi: Duyusal İyileştirme ile Tüketici Kabulünün Artırılması (Şura ARSLAN)
27	P178	Toprak ve Gıdalardan İzole Edilen Enterococcus sp. CG3 Suşu ile Beta Karoten Üretimi ve Üretilen Pigmentin Noodle Ürünlerinde Doğal Renk Verici Olarak Kullanımı (Kübra ÖZKAN GÜNER)

		POSTER OTURUMU 2 (8 Ekim Çarşamba 17.45-18.30)
01	P127	Mikotoksin Gideriminde Yeni Bir Yaklaşım: Soğuk Plazma Uygulaması (Yasemin ŞAHAN)
02	P128	Kefir Mikrobiyotasında Mayaların Rolü: Bakteriyel Dinamikler ve Kalite İlişkisi (Hatice ERTEM ÖZTEKİN)
03	P129	Burdur İli Bucak İlçesinde Yetiştirilen Gemlik Çeşidi Zeytinlerden Üretilen Zeytinyağının Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi (Şükran KULEAŞAN)
04	P130	Gıda İşinlama Bilgi Düzeyinin Saptanması (Mine UYGUN)
05	P131	Kabin Kurutucuda Kurutulan İncügez Fasulyesinin Renk Değerlerindeki Değişimi (Cengiz ÇETİN)
06	P132	Bazı Meyve Kabukları ile Artık Kızartma Yağının Biyosüpfektan Üretiminde Değerlendirilmesi (Kübra ERYAŞAR ÖRER)
07	P133	Ette Farklı Deproteinizasyon Teknikleri Kullanılarak Glukozun HPLC ile Analizlenmesi (Ahmet DURSUN)
08	P134	Plazma Aktive Su Uygulamasının Çileklerin Mikrobiyal Kalitesi ve Fizikokimyasal Özellikleri Üzerindeki Etkisi (Ufuk BAĞCI)
09	P135	Ultrafiltrasyonla Berrak Aronya Suyu Üretiminde Membran Kirlenme Mekanizmalarının Field Modeli Yaklaşımıyla Analizi (Pelin ONSEKİZOĞLU BAĞCI)
10	P136	Endüstriyel Atıktan Katma Değere: Şerbetçi Otu Posasının Gıda Ambalajlarında Değerlendirilmesi, Gıda Koruma ve Raf Ömrü Uzatımı İçin Yeni Yaklaşımlar (Buse SEZER)
11	P137	Gıda İşinlamanın Ülkemizde ve Dünyadaki Durumu (Hilal Beyhan HALKMAN)
12	P138	Süt Proteinlerinin Birbirleriyle ve Diğer Süt Bileşenleriyle Oluşturduğu Etkileşimlerinin Son Ürüne Etkisinin İncelenmesi (Merve GÜVEN)
13	P139	Çiftlik Sütü Protein, Mineral Profillerinin Analizi ve Standardizasyon Potansiyelinin Araştırılması (Neval Güler ERBAŞ)
14	P140	Ultrases ve Termoses İşlemlerinin Propolis Katkılı Fonksiyonel Şeftali-Havuç Suyunun Kalite Özellikleri Üzerindeki Etkisi (Gökçen YILDIZ)
15	P141	Domates Posasının Fermentasyon Substratı Olarak Kullanımının Fermente Edilebilir Şeker ve 5-Hidroksimetilfurfural İçeriği Açısından Değerlendirilmesi (Burcu KAYA)
16	P142	Bifidobacterium animalis Kullanılarak Isıl İşlem ve Ultrases ile Üretilen Postbiyotiklerin Probiyotik Gelişimi ve Kısa Zincirli Yağ Asidi Üretimi Üzerine Etkilerinin İncelenmesi (Zafer ERBAY)
17	P143	Oksijen Tutucu Aktif Kompozit Film Üretimi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi (Ahmet Oktay KÜÇÜKÖZET)
18	P144	Kızılötesi Destekli Kırınım Pencereli Kurutmanın Pamuk Tohumu Küspesinden Elde Edilen Protein Tozunun Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi (Eda FURTANA)
19	P145	Biyoteknolojik Yöntemlerle Biyobozunur Ambalaj Üretimi: Mikrobiyal Biyopolimerler ve Sürdürülebilir Uygulamalar (Ekin Selin ŞAHİN)
20	P148	Doğal Tatlandırıcı Olarak Tatlı Proteinlerin Biyoteknolojik Yöntemlerle Üretimi (Simel BAĞDER ELMACI)
21	P149	Fonksiyonel Gıda Tasarımında Kolajen Kullanımı: Yeni Nesil Yaklaşımlar (Gözde KÖYLÜ BİLGİN)
22	P150	Kırmızı Turp Filizi Özütünün Çift Katlı Emülsiyon/Püskürtmeli Kurutma Tekniği ile Enkapsülasyonundan Duvar Materyallerinin Etkisinin Belirlenmesi (Çağla ULUBAŞ)
23	P151	Kırınım Pencereli Kurutma Sisteminde Tahinli Balkabağı Pestili Üretimi (Osman ŞENGÜN)
24	P153	Airfryer'da Kızartılan Piliç Nuggetların Oksidatif ve Fizikokimyasal Kalite Parametrelerindeki Değişim: Kızartma Süresi ve Sıcaklığının Etkisi (Eda DEMİROK SONCU)
25	P154	Mikroalga Destekli Vakum Kurutma ile Atıştırmalık Beyaz Peynir Üretiminde Uçucu Bileşiklerin Değişimi (Vasıf Kubilay AYRANCI)
26	P155	Ultrases Teknolojisi ile Vakum Ambalajlanmış Kara Midyenin (Mytilus galloprovincialis) Raf Ömrü (Nil Pembe ÖZER)
27	P229	Kurumsal Sürdürülebilirlikte Çok Boyutlu Yaklaşım: Enerji Verimliliği, Döngüsel Ekonomi ve Sosyal Katkı (Hasan Alparslan GÖKÇEK)

		POSTER OTURUMU 3 (9 Ekim Perşembe 13.30-14.15)
01	P156	<i>Çayda Aromalı Seçeneklerin Yükselen Popülaritesi: Meyve, Baharat ve Çiçek Aromaları</i> (<u>Gamze KAYALI</u>)
02	P157	<i>Keçi Sütü Kefirinde Guar Gam ve Keçiboynuzu Gamı Kullanımının Viskozite Üzerine Etkisi</i> (<u>Ercan SARICA</u>)
03	P158	<i>CRISPR Teknolojisinin Gıda Teknolojisi Açısından Önemi</i> (<u>Cağlar KAYA</u>)
04	P159	<i>Bir Gıda İşleme Yan Ürünü Olarak Kahve Çekirdeği Zarı: Sürdürülebilirlik ve Fonksiyonel Kullanım Perspektifi</i> (<u>Fevziye Kardelen ERTEN</u>)
05	P160	<i>Lupinus albus'tan Köpük Kurutma Yöntemi Kullanılarak Bitki Bazlı Süt Tozu Üretimi ve Karakterizasyonu</i> (<u>Ertan ERMİŞ</u>)
06	P161	<i>Etin Renk Stabilitesi Üzerine Tuz ve Katkı Maddelerinin Etkisi: Sodyum Nitrit ve Sodyum Askorbatın Rolü</i> (<u>Gülsüme BIÇAKCI</u>)
07	P162	<i>Endüstri Atığı Limon Kabuklarından Mikrodalga Destekli Pektin Ekstraksiyonu, Karakterizasyonu ve Jel Oluşturma Özelliği</i> (<u>Tuğba TÜRKEN AKÇAY</u>)
08	P164	<i>Piyasada Bulunan Peynirlerde Dehidroasetik Asit Miktarının HPLC Yöntemi ile Tayini</i> (<u>Senem ŞANLI</u>)
09	P167	<i>Süzme Yoğurt Altı Suyu Tozu Katkılı Kefir Üretimi</i> (<u>Azra AMASYALI</u>)
10	P168	<i>Kekik Yağı ile Zenginleştirilmiş Tavuk Jelatin/Kitosan Bazlı Biyobozunur Ambalaj Film Üretimi ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi</i> (<u>Aydın ERGE</u>)
11	P169	<i>Sudan Boyaları Analizi</i> (<u>Merve BULUT</u>)
12	P170	<i>Tarım ve Orman Bakanlığı Balda Polen Oranı Analizi</i> (<u>Ayşe ALTUNBOY</u>)
13	P171	<i>Makarnada Ekmeklik Buğday Oranı Tespiti Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı Analiz Metodu</i> (<u>Ayşe Merve CUMHUR</u>)
14	P172	<i>Sahte Alkol Vakaları ve Alkollü İçki Analizleri</i> (<u>Gökçe ÖZKARA</u>)
15	P173	<i>Fonksiyonel Özellikli Diyet Lifi Kaynağı Whey Proteinli Bar Üretimi</i> (<u>Nurullah ŞANLI</u>)
16	P174	<i>Ayva Ekstraktı Uygulamasının Gökkuşaağı Alabalığının (Oncorhynchus mykiss) Lipit ve Protein Kalitesi Üzerine Etkisi</i> (<u>Nur DEDE</u>)
17	P175	<i>Enerji İçecekleri Analizleri</i> (<u>Gülsüm YILDIRIM</u>)
18	P177	<i>NMR Teknolojisi ile Baldaki Tağşişin Belirlenmesi</i> (<u>Gözde ÖREN YARDIMCI</u>)
19	P179	<i>Gıdalarda Omega Yağ Asitlerinin Formları ve Çocuklarda Biyoyararlılığı</i> (<u>Burak Çağrı YILDIZ</u>)
20	P180	<i>Provitaminlerin Dönüşüm Mekanizmaları ve Sağlık Üzerine Etkileri</i> (<u>Şeyma ASA</u>)
21	P182	<i>Maden Suyunun İçecek Uygulamaları, Tercih Sebepleri, Dünya'daki Yeri ve Tüketim Alanları</i> (<u>Sena Büşra ARSLAN</u>)
22	P183	<i>Bitkisel Omega ile Zenginleştirilmiş Yumuşak Şekerleme Raf Ömrü Kontrolleri</i> (<u>Feyza DELAL</u>)
23	P184	<i>Süperkritik Ekstraksiyonla Elde Edilen Yulaf Yağının Bisküvi Raf Ömrüne Etkisinin Araştırılması</i> (<u>Kübra KOCATÜRK</u>)
24	P185	<i>Clean Label Fonksiyonel Meyve Soslarının Süt ve Süt Ürünlerinde Kalite ve Tüketici Algısına Etkisi</i> (<u>Beyzanur YAZICI</u>)
25	P186	<i>Bazı Gıda Bileşenlerinin Elektrokimyasal Tayinine Yönelik Esnek rGO Kağıt Elektrotların Üretimi İçin Farklı İndirgenme Yöntemlerinin Kıyaslanması</i> (<u>Merve KEKLİK</u>)
26	P124	<i>Piknik Ürünlerinde Kullanılan Ambalajlarda Sürdürülebilirlik</i> (<u>Burhan AKİNER</u>)

		POSTER OTURUMU 4 (9 Ekim Perşembe 17.45-18.30)
01	P187	<i>Bitkisel Gıda İşletmelerindeki Atık Ürünler ve Ekonomiye Kazandırılma İmkanları</i> (<u>Ayşe ÖZPEYNİRCİ</u>)
02	P188	<i>Dondurarak Kurutulmuş Yumuşak Şeker Ürün ve Prosesinin Geliştirilmesi</i> (<u>Güler CEYHAN</u>)
03	P189	<i>Su Ürünleri Atıklarının Gıda Sanayiinde Kullanımı</i> (<u>Fatma ÖZTÜRK</u>)
04	P190	<i>Model Sucuk Sisteminde Darbeli Elektrik Alanın Fermantasyona Etkisi</i> (<u>Emine AŞIK CANBAZ</u>)
05	P191	<i>Dondurarak Kurutma ve Vakum Bant Kurutma Yöntemleriyle Kurutulmuş Kırmızı Pancar Tozlarının Renk, Fenolik İçerik, Çözünürlük ve Parçacık Boyutunun Karşılaştırılması</i> (<u>Esra DEVSEREN</u>)
06	P192	<i>Et ve Et Ürünlerinin Muhafazasında Quorum Quenching (QQ) Yaklaşımı</i> (<u>Emine AŞIK CANBAZ</u>)
07	P194	<i>Farklı Süt Türü ve Oranlarının Beyaz Peynirin Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi</i> (<u>Çisem ÖĞE</u>)
08	P196	<i>Gıdalarda Kullanılabilen Bigellerin Özellikleri, Üretimi ve Süt Ürünlerindeki Kullanımı</i> (<u>Atefeh KARİMİDASTJERD</u>)
09	P197	<i>Kamkat Meyvesinde Lif Varlığının Biyoaktif Bileşenlerinin Biyoerişilebilirliğine Etkisinin Değerlendirilmesi</i> (<u>Emine KİNVAN</u>)
10	P198	<i>Cynara scolymus L. Çeşidi Enginar Atıklarından Farklı Çözücülerle Çöktürülerek Elde Edilen İnülinin Kimyasal Bileşimi ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi</i> (<u>Beyza ÖZDEMİR</u>)
11	P199	<i>1,4-Benzotiyazin 4,4-Dioksit Bileşiklerinin Antibiyofilm Özelliklerinin İncelenmesi</i> (<u>Özge KAVAS</u>)
12	P200	<i>Yeni Bir Prebiyotik Kaynağı Olarak Karpuz Kabuğu ve Sinbiyotik Formüllerin Geliştirilmesi</i> (<u>Pervin SOYER</u>)
13	P201	<i>Enerji İçecekleri</i> (<u>Fatma SELİN GÖÇTÜ</u>)
14	P202	<i>Bitkisel Yağlarda Kristalizasyon Davranışının İncelenmesi: Soya ve Pamuk Yağı Örneği</i> (<u>Didar ÜÇÜNCÜOĞLU</u>)
15	P203	<i>Antimikrobiyal Özellik Gösteren Nanolifler: Mikrobiyolojik Koruma</i> (<u>Gizem ÇELİK</u>)
16	P204	<i>Hayvansal Kaynaklı Gıda Üretiminde Metan Gazı Salınımı ve Azaltılmasına Yönelik Stratejiler</i> (<u>Pınar UZUN</u>)
17	P205	<i>Kızılçam ve Karaçamdan Elde Edilen Kozalak Şuruplarının Biyolojik Aktivite Potansiyellerinin Belirlenmesi</i> (<u>Gülay YILMAZ</u>)
18	P206	<i>Glutensiz ve Fonksiyonel Ürün Geliştirmede Teff, Fonio ve Sorgum: Beslenme ve Teknolojik Perspektifler</i> (<u>Meltem ÖNAT</u>)
19	P207	<i>Zeytinyağı Üretim Atıklarının Nugget Kaplamalarında Kullanımının Bazı Fizikokimyasal Özellikler Üzerine Etkileri</i> (<u>Şeyma ŞİŞİK OĞRAŞ</u>)
20	P208	<i>Farklı Gıda Matrislerinden İzole Edilen Bacillus Türlerinin Sayımı ve Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi</i> (<u>Simay ZOBAR</u>)
21	P209	<i>Havuçta Enzim İnaktivasyonu, Haşlama Yeterliliği ve Isıl İşlem Parametrelerinin (F₀) Raf Ömrü Boyunca Renk Değişimine Etkisi</i> (<u>Elif Nimet Havva PEHLİVAN</u>)
22	P210	<i>Filizlendirme Prosesi: Potansiyel Sağlık Etkileri ve Sert Kabuklu Meyvelerde Uygulanabilirliği</i> (<u>Birgül HIZLAR ÜNLÜER</u>)
23	P213	<i>Bazı Non-Saccharomyces Maya Türlerinin Sıralı İnokülasyonunun Nar Şaraplarının Kalite Karakteristiklerine Etkileri</i> (<u>Hilmiye ÖZGENÇ</u>)
24	P215	<i>Geçmiş Toplumların Beslenme Alışkanlıklarını Açığa Çıkaran Arkeolojik Gıda Kalıntıları</i> (<u>Sinem GÜNEŞ</u>)
25	P216	<i>Kırmızı Üzüm Emülsiyonunun Geliştirilmesi: Reçete Tasarımı, Proses Optimizasyonu ve Stabilitate İncelemesi</i> (<u>Eylem KARAKUŞ TÜKEZ</u>)

		POSTER OTURUMU 5 (10 Ekim Cuma 9.00-9.30)
01	P111	<i>C Vitaminli Hurma Toplarında Depolama Süresince Fonksiyonel Özelliklerin Değişimi</i> (<u>İnci CERİT</u>)
02	P117	<i>Gıdalardaki Glutasyon (GSH) İçeriğini Etkileyen Doğal ve İşleme Faktörleri</i> (<u>Omca DEMİRKOL</u>)
03	P146	<i>Patates Kabuğu Atığından Postbiyotik Eldesi</i> (<u>Serap COŞANSU</u>)
04	P152	<i>Mikroalga-Ultrases Modifiye Biyopolimerlerden Elde Edilen Yenilebilir Filmlerle Sarılmış Glutensiz Keklerin Kalite Özellikleri</i> (<u>Lale ACAR</u>)
05	P163	<i>Tarhanadan İzole Edilen Bacillus Suşlarında Virülans Gen Varlığının Araştırılması</i> (<u>Ayşe AVCI</u>)
06	P166	<i>Derin Ötektik Solvent Kullanımı ile Tombul Fındık Kabuğundan (Zuruf) Toplam Fenolik Madde Ekstraksiyonu Ve Antioksidan Aktivitenin Belirlenmesinde Optimizasyon</i> (<u>Derya ATALAY</u>)
07	P193	<i>Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Ayva (Cydonia Oblonga) Meyveleri Üzerindeki Penicillum Expansum Kaynaklı Küf Bozulması Üzerine Biyokontrol Etkilerinin İncelenmesi</i> (<u>Suzan ÖZTÜRK YILMAZ</u>)
08	P195	<i>Trabzon Hurmasından Farklı Tekniklerle Pestil Üretimi</i> (<u>Rozelin KAPLICA</u>)
09	P211	<i>Atıktan Fonksiyonel Kolajen Peptitlerin Üretimi ve Çok Yönlü Kullanımı</i> (<u>Güliz HASKARACA</u>)
10	P212	<i>Dual-Frekans Ultrases Uygulamasının Tavuk Göğüs Etinin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi</i> (<u>Güliz HASKARACA</u>)
11	P214	<i>Toplam Verimliliği Arttıran Esnek Üretim Fonksiyonlu Kaşar Peyniri Dolum ve İstifleme Hattının Geliştirilmesi</i> (<u>Bahar ÖZYILMAZ</u>)
12	P220	<i>Domates Çekirdeğinden Protein Konsantratu Üretimi</i> (<u>Edanur AYHAN</u>)
13	P221	<i>Ticari Limonatalarda Kimyasal ve Duyusal Özellikler Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi</i> (<u>Volkan AYHAN</u>)
14	P222	<i>Gıda ve İçecek Sektöründe Makro Trendler ve Tüketici Beklentileri</i> (<u>Büşra TAĞAR</u>)
15	P223	<i>Demleme Sıcaklığının Farklı Çay Demlemelerinin Toplam Fenolik Madde ve Antioksidan Aktiviteleri Üzerine Etkisi</i> (<u>Vildan EYİZ</u>)
16	P224	<i>Yeni Nesil Gıda Ambalajlamada Laktik Asit Bakterileri Metabolitlerine Dayalı Biyoaktif Filmler</i> (<u>Sevda DERE</u>)
17	P225	<i>Soğuk Zincir ve Depolama Gerektirmeyen Uzun Raf Ömürlü -Ambient Yoğurt- Üretimi</i> (<u>Onur KARAALIOĞLU</u>)
18	P226	<i>Siyez ve Nohut Unu ile Üretilen Çorbalık Kesme Eriştenin Fonksiyonel Bileşenlerle Zenginleştirilmesi</i> (<u>Serpil ÖZTÜRK MUTİ</u>)
19	P227	<i>Soğuk Plazma Uygulamalarının Süt Bileşenleri Üzerine Etkisi</i> (<u>Hatice ERTEM ÖZTEKİN</u>)
20	P228	<i>Farklı Karbonhidrat Kaynaklarının Kolonda Fermente Edilebilir Proteinlerin Etkileşimi ve Prebiyotik Fonksiyonları</i> (<u>Rabia Yüstra BAYAMAN</u>)
21	P181	<i>Çokolatanın Fonksiyonel Özellikleri ve Tüketici Kabulü: Acılığın Azaltılmasına Yönelik Yaklaşımlar</i> (<u>Andaç KOÇ</u>)