

28 Eylül 2023/Perşembe - 1. Gün

09.00 - 10.10	Kayıtların alınması- İYTE Tümlşik Araştırma Merkezi (TAM)	
10.10 - 11.00	Açılış Kokteyli- Bilim Parkı	
11.00 - 11.20	Doç. Dr. Ayşe Handan BAYSAL- İYTE Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı	
11.20 - 11.40	Ege İhracatçı Birlikleri Temsilcisi	
11.40 - 12.00	Prof. Dr. Yusuf BARAN- İYTE Rektörü	
12.00 - 13.30	Öğle Yemeği	
Salon 1- İYTE Kütüphane Gösteri Merkezi		
1. Oturum: Beslenme ve Nütrigenomik - Biyoaktif Bileşenler ve Mikrobeyinler Oturum Başkanları: Doç. Dr. Şebnem ŞİMŞEK, Dr. Öğr. Üyesi Esra TUNÇER		
13.30 - 14.00	Davetli Konuşmacı: Cem KURT, Dimes Gıda San. Ve Tic. A.Ş.	
14.00 - 14.20	Hamdiye MÜFTÜOĞLU Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Siyah Çay İşleme Atığından Biyoaktif Bileşen Ekstraksiyonu
14.20 - 14.40	Filiz BAŞER İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	Yüksek Glikoza Bağlı Obezite Modelinde Çinkonun Bağırsak Fizyolojisindeki Rolü
14.40 - 15.00	Melike Beyza ÖZDEMİR Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Fermantasyon İşleminin Fındık Küspesi Proteinlerinin Biyoaktif Özelliklerine Etkisi
15.00 - 15.30	Kahve Molası	
15.30 - 15.50	Hülya İLYASOĞLU BÜYÜKKESTELİ Ege Üniversitesi	Sürdürülebilirlik Yaklaşımı Açısından Beslenme Rehberlerinin Mevcut Durumu ve Geleceğe Yönelik Öneriler
15.50 - 16.10	Türkan UZLAŞIR Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	<i>Spirulina platensis</i> 'in Biyoaktif Kompozisyonu ve Antioksidan Aktivitesinin Farklı Ekstraksiyon Teknikleri İle Belirlenmesi
16.10 - 16.30	Hatice Kübra ŞAŞMAZ Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Gaziantep ve Kastamonu Sarımsağından Siyah Sarımsak Üretiminde Biyoaktif Özelliklerdeki Değişimlerin Belirlenmesi
16.30 - 16.40	POSTER OTURUMU- İYTE TAM Binası	
16.40 - 17.00		

Salon 2- İYTE TAM Konferans Salonu		
2. Oturum: Gıdalarda Temel İşlemler - Yeni Gıda İşleme Teknolojileri - Endüstri 4.0 ve Dijitalleşme Oturum Başkanları: Doç. Dr. Ahsen RAYMAN ERGÜN, Dr. Öğr. Üyesi Semanur YILDIZ		
13.30 - 14.00	Davetli Konuşmacı: Prof. Dr. Mehmet Pala, Haliç Üniversitesi	
14.00 - 14.20	Pelin SALUM ERBAY Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Kazein hidrolizatı yüklü çift katlı emülsiyonların tasarımı ve proses optimizasyonu
14.20 - 14.40	Gülce ERTEK Işık Tarım Ürünleri ve Tic. A.Ş.	Gıda Endüstrisinde Sürdürülebilirliğe Yönelik Yaklaşımlar
14.40 - 15.00	Şule ÖZTÜRK Ege Üniversitesi	Köpük Kurutma Yöntemiyle Mandalina Suyu (<i>Citrus reticulata L.</i>) Tozu Eldesi: Üretim Koşullarının Optimizasyonu ve Farklı Kurutma Tekniklerinde Kurutma Kinetiklerinin İncelenmesi
15.00-15.30	Kahve Molası	
15.30 - 15.50	Yadigar SEYFİ CANKAL İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	UV-LEDlerin Mikrobiyal İnaktivasyon Mekanizmaları ve Sıvı Gıdalarda UV-LED Uygulamaları
15.50 - 16.10	Hamza BOZKIR Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Vakumlu Mikrodalga Kurutucu Sistemi ile Kayısının Kurutulması ve Optimizasyonu
16.10 - 16.30	Semanur YILDIZ Sakarya Üniversitesi	Soğuk Sıkım Antep Fıstığı Posasından Ultrases Destekli Ekstraksiyonla Protein Eldesinin Optimizasyonu
16.30 - 17.00	POSTER OTURUMU	
29 Eylül 2023/Cuma - 2. Gün		
Salon 1- İYTE Kütüphane Gösteri Merkezi		
3. Oturum: Gıda Biyoteknolojisi - Biyoproses Mühendisliği Oturum Başkanları: Dr. Öğr. Üyesi Seval DAĞBAĞLI, Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Selim ŞILBIR		
09.00 - 09.30	Davetli Konuşmacı: Buket Yalçın Şahyar, Işık Tarım Ürünleri ve Tic. A.Ş.	
09.30 - 09.50	Erva PARILDI Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Rekombinant DNA Teknolojisiyle Üretilen Enzimler Kullanılarak Polisakkaritlerden Nadir Şeker Üretimi
09.50 - 10.10	Büşra ÇETİNKAYA Ege Üniversitesi	Atık Ekmekten <i>Gluconacetobacter xylinus</i> ile Mikrobiyal Selüloz Üretimi
10.10 - 10.30	Kahve Molası	
10.30 - 11.00	Ayşe Nur AKGEDİK Ege Üniversitesi	Kenevir unundan biyoaktif peptitlerin üretimi ve biyoaktivitelerinin belirlenmesi
11.00 - 11.20	Ömer GÜLER İğdır Üniversitesi	Tarımsal Bir Atık Olan Pirinç Kabuğundan Etanol Üretim Evresi ve Aşamaları

11.20 - 11.40	Gizem TAYLAN YALÇIN Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Düşük Frekans Ultrases ve Yıkama İşleminin İspanaklardaki <i>C. difficile</i> , TAMB ve <i>Enterobacteriales</i> Yüküne Etkisi
11.40 - 12.00	Poster Oturumu	
12.00 - 13.30	Öğle Yemeği	
4. Oturum: Gıda Mikrobiyolojisi ve Gıda Güvenliği - Fonksiyonel Besinler, Probiyotikler, Prebiyotikler Oturum Başkanları: Prof. Dr. Şeniz KARABIYIKLI ÇİÇEK, Doç. Dr. Pınar KADİROĞLU KELEBEK		
13.30 - 14.00	Davetli Konuşmacı: Prof. Dr. Hami ALPAS, Orta Doğu Teknik Üniversitesi	
14.00 - 14.20	Mukaddes ARIGÜL APAN T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı	Kestane Ballarının Mineral Madde Profili
14.20 - 14.40	Eda ŞENSU İstanbul Teknik Üniversitesi	<i>Ulva rigida</i> Makroalginden Enkapsüle ADE-I İnhibitör Peptitlerin ph ve Isıl Stabilitésinin Araştırılması
14.40 - 15.00	Ecem AYDIN Aydın Adnan Menderes Üniversitesi	Tarhana Örneklerinden Elde Edilen Postbiyotiklerin Antimikrobiyal Potansiyeli
15.00-15.30	Kahve Molası	
15.30 - 15.50	Hilmiye ÖZGENÇ Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	<i>Lactobacillus casei</i> ile Teff bazlı probiyotik fermente peynir altı suyu içeceği geliştirilmesi
15.50 - 16.10	Şeyda CANCI Abahoğlu Lezita Gıda San. A.Ş.	Yenilebilir Kaplama ve Allisinin Tavuk Etinin Raf Ömrüne Etkisi
16.10 - 16.30	Pınar KADİROĞLU KELEBEK Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Proniozomal Zeytin Yaprağı Ekstraktlarının Fonksiyonel Yoğurt Üretiminde Kullanım Potansiyelinin Değerlendirilmesi
16.30 - 16.40	Poster Sunumları Oylaması ve Ödül töreni	
16.40 - 17.00	Kapanış konuşması-Arda SERPEN/DÖHLER	
Salon 2- İYTE TAM Konferans Salonu		
5. Oturum: Gıda Doğrulama ve İzlenebilirlik - Gıda Paketleme Teknolojileri Oturum Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Derya ALKAN		
09.00 - 09.30	Davetli Konuşmacı: M. Zeki SARİBEKİR, Ambalaj Sanayicileri Derneği	
09.30 - 09.50	Esra KOCA Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	Karabuğday Nişasta-Kaprik Asit Kompleksinden Üretilen Filmin Optimizasyonu ve Karakterizasyonu
09.50 - 10.10	Bengünur KUTLU Işık Tarım Ürünleri ve Tic. A.Ş.	Gıda Ambalajlarında Sürdürülebilirlik Yaklaşımları
10.10 - 10.30	Kahve Molası	

10.30 - 11.00	Gizem ÖZDEM Fazla Gıda A.Ş.	Gıda İzlenebilirlik Sisteminde Soğuk Zincir Takibi Üzerine Vaka İncelemesi
11.00 - 11.20	Gizem Simge KILINÇ Manisa Celal Bayar Üniversitesi	Nar Ekşisi Soslarında Otantisite Tespiti
11.20 - 11.40	Çağrı ÇAVDAROĞLU İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	Pekmezde Tağışın Tespit Edilmesinde Hedefsiz Analiz Yöntemlerinin Kullanılması
11.40 - 12.00	Poster Oturumu	
12.00 - 13.30	Öğle Yemeği	
<p>6. Oturum: Gıda Kimyası - Gıdalarda Duyusal Kalite - Gıda Reolojisi ve Tekstür - Gıda Katkı Maddeleri ve Nanoteknoloji</p> <p>Oturum Başkanları: Doç. Dr. Levent Yurduer AYDEMİR, Doç. Dr. Hamza BOZKIR</p>		
13.30 - 14.00	Davetli konuşmacı: İlgün KURUCU EKİNCİ, Novozymes Enzim Dis Tic. Ltd. Sti	
14.00 - 14.20	Durmuş ÖZDEMİR İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü	Gıda Analizde Genetik Algoritma Temelli Kemometrik Yaklaşımlar: Çok Değişkenli Kalibrasyon, Kümele, Sınıflandırma ve Ötesi
14.20 - 14.40	Yaşar Özlem ALİFAKİ Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü	Üvez (<i>Sorbus domestica</i> L.) Mikrokapsüllerinin FTIR, Partikül Boyutu, SEM ve DSC ile Karakterizasyonu ve Model Kek Ürünlerinde Pişirme Stabilitelerinin Değerlendirilmesi
14.40 - 15.00	Pelin POÇAN Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi	Farklı Şeker ve Tatlandırıcı Türlerinin Agar-Agar Bazlı Yumuşak Şekerlerin Kristalinite ve Tekstürü Üzerine Etkileri
15.00-15.30	Kahve Molası	
15.30 - 15.50	Gülen MEZRELİ Polen Gıda Un ve Gıda Katkı Maddeleri	Farklı Hidrokolloidal Sistemlerin Şeker Hamuru Performansı Üzerine Etkisi
15.50 - 16.10	Sevgin DIBLAN Tarsus Üniversitesi	Maillard Reaksiyonu ile Protein-Karbonhidrat Konjugatlarının Üretiminde İşlem Parametrelerinin Etkisinin Belirlenmesi
16.30 - 16.40	Salon 1 - Poster Sunumları Oylaması ve Ödül töreni	
16.40 - 17.00	Kapanış konuşması-Arda SERPEN/DÖHLER	