

Türkiye 11. Gıda Kongresi; 10-12 Ekim 2012 Antakya/ Hatay. Sözlü Sunu Programı

10 Ekim 2012, Çarşamba

09.00-10.30; Açılış

Açılış Konuşmaları

Açılış Konferansı: Divanü Lügat-it Türk'te Adı Geçen Yiyecek-İçecek ve Yemek İsimleri. Metin Saip Sürücüoğlu, Ayşe Özfer Özçelik; Ankara Üniversitesi

10.30-11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 01

11.15-12.45; 01a. Beslenme Oturum Başkanları

Zehra Güler, Deniz Koçan

Konjuge Linoleik Asit Metabolizması, İnsan Diyetindeki Yeri ve Sağlık Üzerine Etkileri. Sümeyra S. Tiske İnan, Mustafa Karakaya; Selçuk Üniversitesi

Gıdaların Enerjisini Azaltmada Uygulanabilecek Alternatif Yaklaşımlar. Şebnem Şimşek, Sedef Nehir El; Ege Üniversitesi

Ülkemizde Çölyaklıların Diyete Uyum Sorunları. Sema Aydoğdu¹, Fatin Ünal², Gökhan Tümgör³, Hasan Ali Yüksekaya⁴, Murat Çakır⁵, Miray Karakoyun¹, Selda İldan Çalim⁶, Timur Köse¹; ¹Ege Üniversitesi, ²Çocuk Gastroenteroloji Uzmanı Bursa, ³Çukurova Üniversitesi, ⁴Selçuk Üniversitesi, ⁵Karadeniz Teknik Üniversitesi, ⁶Celal Bayar Üniversitesi

Obezitenin Biyolojik Kökeni ve Engellenmesi için Gereken Gıda Temelli Düzenlemeler. Babür Erdem; Orta Doğu Teknik Üniversitesi

12.45-13.30; Öğle Yemeği

13.30-14.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 02

14.15-15.45; 02a. Tahıl Teknolojisi

Oturum Başkanları

Sertaç Özer, Halef Dizlek

Tahıl Kaynaklı B-Glukanların Gıdalarda Ürün Özelliklerine Etkileri. Nihal Şimşekli¹, İsmail Sait Doğan²; ¹Siirt Üniversitesi, ²Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Tam Tahıllar ve Gıdalarda Kullanımı. Erkan Yalçın; Abant İzzet Baysal Üniversitesi

11.15-12.45; 01b. Gıda Ambalajlama Oturum Başkanları

Zehra Ayhan, Hamparsun Hampikyan

Nanokil Kompozitlerinin Gıda Ambalajlamada Kullanımı. Fatih Törnük, Hasan Yetim; Erciyes Üniversitesi

Gıda Ambalajlama Teknolojisinde Son Gelişmeler. Filiz Aksu, Ayla Ünver Alçay; İstanbul Aydın Üniversitesi

Yenilebilir Film ve Kaplamalar. Ece Erol¹, K. Nazan Turhan²; ¹Mersin Üniversitesi, ²İzmir Ekonomi Üniversitesi

Gıda ile Temas Eden Malzemeler ve Gıda Güvenliğine Etkileri. Canan Ekinci Doğan; TÜBİTAK Marmara Araştırma Merkezi Gıda Enstitüsü, Gebze/Kocaeli

14.15-15.45; 02b. Meyve Sebze İşleme Teknolojisi

Oturum Başkanları

Hande S. Erge, Serap Duraklı-Velioğlu

Geleneksel bir Fermente İçeceğimiz: Şalgam Suyu. Hüseyin Erten¹, Hasan Tangüler²; ¹Çukurova Üniversitesi, ²Cumhuriyet Üniversitesi

Vakum İmpregnasyon Tekniğinin Meyve ve Sebze Ürünlerinde Kullanımı. Aysun Öztürk¹, Yusuf Yılmaz², Nesrin K. Bozbıyık¹; ¹Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü, ²Pamukkale Üniversitesi

Meyve ve Sebze Suyu Üretiminde Farklı MEF (Ilımlı Elektrik Alan) Uygulama Sistemlerinin Etkilerinin İncelenmesi. Taner Baysal¹, Filiz İçier¹, Hasan Yıldız², Ahsen Rayman¹, Aslıhan Demirdöven³; ¹Ege Üniversitesi, ²Celal Bayar Üniversitesi, ³Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Türkiye Meyve Suyu Sektörüne Bakış. Ebru Akdağ; MEYED, Meyve Suyu Endüstrisi Derneği

15.45-16.30; Çay Arası ve Poster Sunuları 03

16.30-18.00; 03a. Süt Teknolojisi

Oturum Başkanları

Zübeyde Öner, Ali Adnan Hayaloğlu

Süt Sektöründe İzlenebilirlik: Hatay Örneği. Hatice Tunca Sıkı¹, Dilek Bostan Budak², Yahya Kemal Avşar³; ¹Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, İskenderun İlçe Müdürlüğü, Hatay, ²Çukurova Üniversitesi, ³Mustafa Kemal Üniversitesi

Sütün Biyoaktif Bir Hormonu: Melatonin. Elif Ayşe Anlı, Asuman Gürsel, Ayşe Gürsoy; Ankara Üniversitesi,

Peynir Endüstrisinde Yardımcı Starter Kültür Olarak Mayaların Kullanımı. Reyhan İrkin, Gamze Emmun Songun, Nurcan Değirmencioğlu; Balıkesir Üniversitesi

Isıl İşlem Uygulamalarının Süt Bileşenlerine Etkileri. Yaşar Karaca, Zeynep Banu Güzel-Seydim; Süleyman Demirel Üniversitesi

11 Ekim 2012, Perşembe

09.00-10.30; 04a. Gıda Analizleri 01

Oturum Başkanları

Filiz İçier, Handan Baysal

Et Orijinalitesinin Belirlenmesinde Son Yıllarda Yapılan Yeni Çalışmalar ve Kullanılan Yöntemler. Emin Burçin Özvural¹, Halil Vural²; ¹Çankırı Karatekin Üniversitesi, ²Hacettepe Üniversitesi

Multispektral Görüntü İşleme Teknolojisinin Gıdaların Kalite Özelliklerini Belirlemede Kullanımı. Hasan Murat Velioğlu; Namık Kemal Üniversitesi

Raman Spektroskopisinin Gıdaların Kalite Kontrolünde Kullanım Potansiyeli. Gülgün Yıldız Tiryaki; Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi

16.30-18.00; 03b. Diğer Gıda Teknolojileri

Oturum Başkanları

Güzin Kaban, Nene Meltem Keklik

Et Endüstrisinde Elektrolize Yükseltgen Su Uygulaması. Cem Okan Özer, Birol Kılıç; Süleyman Demirel Üniversitesi

Keçi Eti Kalitesi ve İyileştirme Çalışmaları. Aytunga Bağdatlı, Sercan Demir, İsmail Kaplan; Celal Bayar Üniversitesi

Diferansiyel Taramalı Kalorimetri (DSC) ile Zeytinyağı Karakterizasyonu. Huri İlyasoğlu¹, Cemalettin Baltacı¹, Beraat Özçelik²; ¹Gümüşhane Üniversitesi, ²İstanbul Teknik Üniversitesi

Balda Yapılan Hileler. Murat Tosun, Fevzi Keleş; Atatürk Üniversitesi

09.00-10.30; 04b. Fonksiyonel Gıdalar

Oturum Başkanları

Hilal B. D. Halkman, Ahsen Rayman

Ksilitolun Önemi ve Üretimi. Serdal Sabancı¹, Reyhan Selin Uysal², Burcu Sapçı³, Gülşen Usal³, Ozlem Akpınar³; ¹Ege Üniversitesi, ²Hacettepe Üniversitesi, ³Gaziosmanpaşa Üniversitesi

Türkiye'de Fonksiyonel Gıdaların Tüketim Araştırmaları, Ürün Çeşitliliği ve Yasal Düzenlemeler. Tuğba Kök Taş, Deniz Sezer; Süleyman Demirel Üniversitesi

Fonksiyonel Gıda mı, Fonksiyonel Bileşen mi? Gıdalarda Fonksiyonellik. Sinan Dayısoylu¹, Yekta Gezginç¹, Ali Cingöz²; ¹Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, ²Gazi Osman Paşa Üniversitesi

Mikroorganizma Tanısında Gerçekleşen Gelişmeler: MALDI-TOF MS ile Mikroorganizma Tanısı. İbrahim Çakır; Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Gıda Kaynaklı Doğal Antioksidanlar. Necla Çağlarımak; Celal Bayar Üniversitesi

10.30-11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 04

11.15-12.45; 05a. Gıda Analizleri 02 Oturum Başkanları

Gülgün Yıldız Tiryaki, Huri İlyasoğlu

Manyetik Rezonans Görüntüleme ve NMR Relaksometre Tekniklerinin Gıda Alanındaki Uygulamaları. Mecit Halil Oztop; Orta Doğu Teknik Üniversitesi

Gıda İzlenebilirliğinde Kararlı İzotop Ölçümlerinin Uygulanması. Pelin Yücel, Hülya Güçlü, Yüksel Mert, Okan Oktar, Turhan Köseoğlu; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, SANAEM

Gıda Analizlerinde SERS'e Dayalı Yeni Analiz Tekniklerinin Geliştirilmesi. Nazife Nur Yazgan, İsmail Hakkı Boyacı, Ali Topcu; Hacettepe Üniversitesi,

Gıdaların Raf Ömrünün Duyusal Olarak Belirlenmesinde Weibull Tehlike Yönteminin Uygulanması. Nene Meltem Keklik, Nursel Develi Işıklı, Esen Bilge Bicer; Cumhuriyet Üniversitesi

12.45-13.30; Öğle Yemeği

13.30-14.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 05

14.15-15.45; 06a. Gıda Ekonomisi ve Gıda Politikaları 01 Oturum Başkanları

Reyhan İrkin, Yahya Tülek

Piliç Eti Marka Sadakati Üzerine Marka Güveni, Marka Memnuniyeti ve Müşteri Değerinin Etkisi. Aydın Erge¹, Selim Said Eren²; ¹Abant İzzet Baysal Üniversitesi, ²Çanakkale 18 Mart Üniversitesi

Kanatlı Eti Sektörünün Bolu ve Türkiye Ekonomisine Etkisi: 2023 Yılı Vizyonu. Ahmet Yaman; Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Gıda Ürünlerinin Dış Ticaret Yapısının İncelenmesi. Erdoğan Güneş¹, Yasemin Demir²; ¹Ankara Üniversitesi, ²Ankara Toprak Gübre ve Su Kaynakları Merkez Araştırma Enstitüsü

11.15-12.45; 05b. Gıda Mikrobiyolojisi Oturum Başkanları

İbrahim Çakır, Birce Taban

Mikro Yaşamdan - Makro Yaşama Yansımalar. R. Şeminur Topal; Bahçeşehir Üniversitesi

Farklı Gıda Ekosistemlerinde Laktik Asit Bakterileri ve Mayalar Arasındaki İnteraksiyonlar. Latife Betül Alkan¹, Nilgün Özdemir², Ahmet Hilmi Çon²; ¹Bayburt Üniversitesi, ²Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Listeria monocytogenes "Son Gelişmeler". Deniz Koçan; Aksaray Üniversitesi

Mikrobiyolojide Ölçüm Belirsizliği. Hilal B. D. Halkman; Türkiye Atom Enerjisi Kurumu, SANAEM

14.15-15.45; 06b. Gıda Güvenliği Oturum Başkanları

Petek Ataman, Sevcan Ünlütürk

Gıda Zincirinde Sürdürülebilirlik. Artemis Karaali; Yeditepe Üniversitesi,

Işınlama Yöntemi ile Gıdaların Korunması ve Gıda Kaynaklı Hastalıkların Önlenmesi. Hasan Alkan, Hakan Behcan, Burhan Kavzak; Gamma-Pak Sterilizasyon San. ve Tic. A.Ş.

Gıda Endüstrisinde Nanoteknolojinin Kullanılması ve Güvenlik Sorunu. Bensu Karahalil; Gazi Üniversitesi

Gıda Sektöründe İnovasyon. Nurdan Kuşat;
Süleyman Demirel Üniversitesi

15.45-16.30; Çay Arası ve Poster Sunuları 06

16.30-18.00; 07a. Gıda Ekonomisi ve
Gıda Politikaları 02, Eğitim
Oturum Başkanları
Yahya Kemal Avşar, Ayşe Gürsoy

Süt Sektörü ve Kooperatifleşme. İlkay Turhan,
Zübeyde Öner; Süleyman Demirel Üniversitesi

Gıda İşleme Bölümü Sorunları ve Yeni Bir
Yaklaşım 3+1 Modeli. Yeliz Parlak¹, Hüseyin
Duran¹, Nuray Güzeler², Osman Kola³;
¹Sakarya Üniversitesi, ²Çukurova Üniversitesi,
³Sakarya Üniversitesi

Gıda Mühendisliği Eğitimi ve Sorunları. Aykut
Aytaç, Petek Ataman; Gıda Mühendisleri
Odası

12 Ekim 2012, Cuma

09.00-10.30; 08a. Gıda Mühendisliği
Oturum Başkanları
Aslı İşci, Behiç Mert

Termolüminesans (TL) Tekniği ile Defne ve
Ihlamur Yapraklarının Işınlanıp
Işınlanmadığının Belirlenmesi. Talat Aydın,
Ülkü Rabia Yüce; Türkiye Atom Enerjisi
Kurumu, SANAEM

Gıda Endüstrisi Yan Ürünlerinin
Değerlendirilmesi. İrem Damar¹, Feryal
Karadeniz²; ¹Trakya Üniversitesi, ²Ankara
Üniversitesi

Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Yaklaşım:
Atmosferik Basınç Plazma Sterilizasyonu.
Beyhan Günaydın Daşan, Mehmet Mutlu;
Hacettepe Üniversitesi

Gıda Sanayiinde Vakumda Damıtma
Teknikleri ve Uygulama Alanları. Onur
Ketenoğlu, Kübra Şahin, Aziz Tekin; Ankara
Üniversitesi

16.30-18.00; 07b. Gıda Kimyası
Oturum Başkanları

Bülent Belibağlı, Mutlu Pilavtepe Çelik

Çok Tabakalı Emülsiyon Sistemler ve Gıda
Sanayinde Potansiyel Uygulama Alanları.
Mustafa Kemal Ünal, Canan Kartal; Ege
Üniversitesi

Tiyol Grubu Bileşikler. Ahmet Ünver¹, Uğur
Ertop²; ¹Selçuk Üniversitesi, ²Gıda Tarım ve
Hayvancılık İl Müdürlüğü, Gümüşhane

Ekstrüzyon Pişirme İşleminin Fenolik Bileşikler
ve Antioksidan Aktivite Üzerine Etkileri. M.
Tuğrul Masatcioğlu¹, Erkan Yalçın², Mihwan
Kim³, Süeda Çelik¹, Gi-Hyung Ryu³, Hamit
Köksel¹; ¹Hacettepe Üniversitesi, ²Abant İzzet
Baysal Üniversitesi, ³Kongju Ulusal
Üniversitesi Güney Kore

Antifriz Proteinler ve Gıdalarda Kullanım
Potansiyelleri. N. Şule Üstün, Sadettin Turhan;
Ondokuz Mayıs Üniversitesi

09.00-10.30; 08b. Gıda ve Sağlık
Oturum Başkanları
Mustafa Çam, Bilgehan Polatoğlu

Bisfenol-A İçerikli Gıda Ambalajlarına Güncel
Yaklaşım. Gökşen Gülgör, Duygu Bektaş,
Mihriban Korukluoğlu, Ayşegül Kumral; Uludağ
Üniversitesi

Et ve Et Ürünlerine Fonksiyonel Özellikler
Kazandırılması. Süleyman Gökmen; Muş
Alparslan Üniversitesi

Gıdalardaki Biyoaktif Bileşiklerin Kritik Altı Su
Ekstraksiyonu. Evrim Özkaynak Kanmaz¹,
Gülden Ova²; ¹Artvin Çoruh Üniversitesi, ²Ege
Üniversitesi

10.30-11.15; Çay Arası ve Poster Sunuları 07
11.15-12.00; Çay Arası ve Poster Sunuları 08

12.00-13.00; 09. Gıda Analizleri 03 ve Kapanış
Oturum Başkanları

Ayşe Deniz, Çardak, Binnur Kaptan

İnsanların Balık Yağları Yolu ile Dioksin ve Furanlar (PCDD/F'ler), Dioksin Benzeri Poliklorlu Bifeniller (DL-PCB'ler) ve İndikatör Poliklorlu Bifenillere (PCB'ler) Olan Maruziyetinin Değerlendirilmesi. Gül Çelik Çakıroğulları, Yunus Uçar, Devrim Kılıç, Dursun Kırışik, Burcu Olanca; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ulusal Gıda Referans Laboratuvar Müdürlüğü

Biyokristalizasyon Görüntü Oluşturma Metodu ve Gıda Uygulamaları. Merve Pelvan, Sevcan Ünlütürk; İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü

Kapanış Konferansı: Gündelik Yaşamdan Kutsal Zamana: Ekmeğin Simgesel Dönüşümü. Kadriye Şahin¹, Elif Başak Aksoy²; ¹Mustafa Kemal Üniversitesi, ²Hacettepe Üniversitesi

En İyi Poster Ödülü ve Kapanış