

TÜRKİYE 11. GIDA KONGRESİ 10-12 EKİM 2012 HATAY

Poster Sunu Programı; Güncelleştirme:03 Ekim 2012

- * Sıralamada "Yazışmalardan Sorumlu Yazar" adı esas alınmıştır.
- * **Mavi boyalı** alanlarda yoğunluk nedeni ile gün içinde saat değişikliği yapılmıştır.

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Kars Kaşar peynirlerinin proteoliz düzeyi ...	A. Adnan Hayaloğlu	689	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	14
Bingöl'den Toplanan Arı Polenlerinde ...	A. Evren Parlak	073	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	01
Farklı Tür Sütlerden Kaşar Peyniri Üretimi ...	A. Ferit Atasoy	163	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	35
Tarhana Hamuru Fermantasyonunda ...	A. Hilmi Çon	262	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	01
Ekmeklik Hamurun Reolojik ve Termal ...	A. Sinan Çolakoğlu	136	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	37
Prediktif Mikrobiyoloji ve Gıda ...	A. Şükrü Demirci	103	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	01
Hazır Yemek Üreten Firmaların Ürettikleri ...	A. Şükrü Demirci	528	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	17
Üzüm, Dut, Keçiboynuzu, Hurma ve Andız ...	Adnan Bozdoğan	406	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	36
Sığır M. Longissimus dorsi Kasında Tuz ...	Ahmet Akköse	158	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	01
Kürleme Esnasında Pastırmalık Etlerde ...	Ahmet Akköse	159	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	02
Gökkuşığı Alabalığında Tuz Difüzyonu ...	Ahmet Akköse	160	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	03
Gökkuşığı Alabalığında Tuzlamaya Bağlı ...	Ahmet Akköse	161	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	04
Antepfıstığının Depolanması	Ahmet Şahan	272	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	58
Bazı Turunçgillerde Elektroliz ...	Ahsen Rayman	408	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	37
Ekstraksiyon Koşullarının Şerbetçiotu ...	Alev A. Borazan	702	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	38
Gurme Yağlar: Üretim Teknikleri, Özellikleri ...	Alev Yüksel	394	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	01
Pişirme Süresince Sade Lokumun TPA ...	Ali Batu	513	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	28
Proteinlerin İşlevsel Özelliklerini İyileştirme ...	Ali Cingöz	176	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	02
İnfrared spektroskopi ve sütçülük alanında ...	Ali Erbili Bodur	690	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	15
Türkiye'de Sürdürülebilir Günlük Süt ...	Ali Erbili Bodur	691	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	16
Fırınlanmış Çerez Gıdalarda Tekstür	Ali Göncü	507	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	52

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
<i>Arbutus unedo</i> L. Meyvesinin Bileşimi ve ...	Arzu A. Bayazit	613	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	01
Mikrobiyel Polihidroksialkanoat (PHA) Üretimi	Arzu A. Bayazit	612	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	19
Antalya Doğal Florasından Toplanan ...	Arzu Bayır	234	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	03
Nitrik Oksit (NO) Üreticisi Laktik Asit ...	Arzu Kart	463	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	18
Farklı Modifiye Atmosfer Koşullarında ...	Aslı Akpınar	221	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	17
Meyve ve Sebze İşlemede Elektrolize ...	Aslıhan Demirdöven	104	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	44
Kivi Suyu Üretiminde Farklı Ön İşlem ...	Aslıhan Demirdöven	166	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	45
Meyve ve Sebzelerden Antosiyanin ...	Aslıhan Demirdöven	167	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	46
Konvansiyonel ve Organik olarak Yetiştirilen ...	Asuman Cansev	490	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	02
Esansiyel Yağların Gıda Ambalajlamada ...	Aybike Bereketoğlu	788	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	32
Nohutun (<i>Cicer arietium</i> L) B Vitamini ve ...	Ayça Aylangan	026	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	04
Işınlanmış Somon Balığına 2-...	Ayça Aylangan	030	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	05
Gıda Etiketlerinin Beslenme ve Ticari Bilgiler ...	Aydan Ercan	289	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	01
Ankara ve İstanbul'daki Sokak Gıda ...	Aydan Ercan	288	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	02
Kapsaisinoidlerin Genel Özellikleri ve Sağlık ...	Ayhan Topuz	455	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	12
Nanoteknolojik Gıda (Nanogıda) Uygulamalarının.	Ayla Arslaner	771	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	03
Farklı Düzeylerde Bitkisel Nitrat Kaynağının ...	Ayla Soyer	575	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	06
Tek Kullanımlık Polyethylene Terephthalate ...	Ayla Ünver Alçay	437	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	19
Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) ...	Ayla Ünver Alçay	445	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	13
Görüntü Analiz Yöntemlerinin Gıdaların Yapısal ...	Aylin Altan	516	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	53
Gediz Tarhanasının Kimyasal, Mikrobiyolojik ...	Aysel Gülbandılar	095	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	29
Bazı Kayısı Çeşitlerinde Olgunlaşma ...	Aysun Şener	193	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	20
İyi Bir Alternatif: Deve Sütü	Ayşe Deniz Çardak	251	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	18
Sütün Pıhtılaşma Özelliği Üzerine Süt ...	Ayşe Deniz Çardak	536	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	19
Dondurmada Buz Kristalizasyonu	Ayşe Gürsoy	356	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	32
Besin Lifi ve Dondurma	Ayşe Gürsoy	379	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	33
Farklı pH Değerlerindeki Marinat Çözeltilerinde ...	Ayşe Kara	538	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	05
Tokat'ta Satışa Sunulan Kuşburnu ...	Ayşe Özbey	105	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	30
Peynirde Olgunlaşmayı Hızlandırma Yöntemleri	Ayşe Serli	709	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	20
Laktik Asit Bakterileri Kullanılarak Fitik Asit ...	Ayşegül Kumral	520	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	02

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Fonksiyonel Et Ürünleri Üretim Stratejileri	Aytunga Bağdatlı	081	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	03
Et ve Et Ürünlerinde Kolesterol Miktarının ...	Azim Şimşek	388	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	06
Antemortem Dönemde Sodyum Bikarbonat ...	Bahar Karakaya	433	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	07
Farklı Ekim Dönemlerinde Yetiştirilen Mısır ...	Bahri Özsisli	270	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	38
Bakteriyosin Üreticisi <i>Enterococcus faecium</i> ...	Banu Özden Tuncer	283	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	21
Şarap Fermantasyonu ve Hurma Zeytinin ...	Banu Özen	249	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	02
Karaburun Yarımadasında Yetişen Hurma ...	Banu Özen	168	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	07
<i>Bifidobacterium animalis subsp. lactis</i> ...	Baran Özkalp	586	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	39
Yalancı Tahıl (Pseudocereal): Kinoa	Barçın Karakaş	377	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	04
Besin İçeriği Yönüyle Antepfıstığı	Başak Çınar	186	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	03
Ruşeym Yağının Kapsüllenererek Toz Haline ...	Başak Yazıcıoğlu	770	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	40
Farklı Pıhtılaştırıcı Enzimlerin Olgunlaşma ...	Bedia Şimşek	165	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	21
Süt Teknolojisinde Biyokristalizasyon ...	Bedia Şimşek	503	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	54
Yüksek Dinamik Basınç Uygulanan Zein ...	Behiç Mert	596	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	08
Ters misel – Yağ içerisinde su ...	Bekir Gökçen Mazı	133	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	09
Kırmızıbiber Salçasının Üretiminde HACCP ...	Bengü Erdoğan	812	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	04
Midye Dolma Hazırlanışı ve Buzdolabı ...	Berna Kılınç	113	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	59
Kalamar Cipsi	Berna Kılınç	110	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	26
Dondurulmuş Hamsi (<i>Engraulis encrasicolus</i>) ...	Berna Kılınç	111	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	27
Özütlenen Fenolik Bileşenlerin Kaplanarak ...	Betül Çilek	177	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	41
Dondurulmuş Nar Tanelerinin Antioksidan ...	Bilge Ertekin Filiz	639	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	05
Vişne Sirkesi Üretim Aşamalarında Antioksidan ...	Bilge Ertekin Filiz	293	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	03
Soğuk Plazmanın Bazı <i>Listeria</i> Türleri ...	Bilge Taşkın	642	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	20
Askorbik Asidin Termal Degredasyonunun ...	Bilgehan Polatoğlu	806	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	42
Keçi Sütü Ürünleri	Binnur Kaptan	359	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	22
Laktoferrinin Antimikrobiyel Etkisi	Binnur Kaptan	360	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	23
<i>Staphylococcus aureus</i> 'un Bakteriyosin Üreten ...	Birce Taban	772	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	21
<i>Staphylococcus aureus</i> 'un Bakteriyosin Üreten ...	Birce Taban	773	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	22
Bakteriyosin Üreten <i>Lactobacillus brevis</i> 'in ...	Birce Taban	776	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	23
Gıdalarda Monosodyum Glutamat Kullanımı ...	Burak Demirhan	147	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	50

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Prebiyotikler ve Terapötik Etki Mekanizmaları	Burcu Arı	457	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	06
Soya ve Pirinç Sütünde Prebiyotik Katkısının...	Burcu Çabuk	649	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	07
Modifiye Atmosfer Ambalajlı Lor Peynirinin ...	Burçin Fişekci	363	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	33
Gıda ile Temas Eden Plastik Malzemelerden ...	Bülent Karadeniz	616	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	34
Üniversite Öğrencilerinin Besin Güvenliği ile ...	Büşra Ayhan	777	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	05
Soğukta Saklanan Tüketime Hazır Midyelerin ...	Can Okan Altan	421	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	60
Gıdalarda Aroma Eşik Değerinin Tespitinde ...	Cemalettin Baltacı	698	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	55
Yoğurtta Karboksi Metil Selüloz (CMC)'un ...	Cemalettin Baltacı	700	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	56
Siirt Otlı Peynirinin Geleneksel Üretim ...	Cemhan Doğan	409	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	24
Doğal Bir Renklendirici: Anatto	Çiğdem Konak	671	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	49
Nar Nektarı Üretim Prosesinden Elde ...	D. Nilüfer Erdil	668	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	10
Subtropik ve Tropik Meyvelerin Kurutulması	Damla Bayana	476	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	47
Midye (<i>Mytilus galloprovincialis</i> L. 1819)...	Demet Kocatepe	341	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	24
Su Ürünleri Kaynaklı Patojen ...	Demet Kocatepe	352	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	25
Sonlu Elemanlar Yöntemi ile Yönlü ...	Deniz Çekmecelioğlu	040	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	61
Seftazidimin Fraser Broth ve PALCAM...	Deniz Koçan	383	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	64
Gıda Koruyucu Maddeler ve Genotoksisite	Deniz Yüzbaşıoğlu	248	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	04
<i>Sporidiobolus salmonicolor</i> Türü Tarafından ...	Derya Dursun	109	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	22
Türkiye'nin Geleneksel Peynirlerinden ...	Derya Ö. Darılmaz	128	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	26
Biyofilmlerin Gıda Ambalajı Olarak ...	Didem S. Kocabaş	560	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	35
Ksilanolitik Enzim Sisteminin Gıda ...	Didem S. Kocabaş	574	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	23
Siyah ve Beyaz Pirincin Alfa-Amilaz ...	Didem Tuncay	695	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	31
Alternatif bir Sebze <i>Cnicus benedictus</i>	Dilek Dülger	112	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	11
Cin Mısırının (<i>Zea mays Everta</i>) Patlama ...	Dilşat B. Konuşkan	452	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	39
Yemeklik Bitkisel Sıvı Yağlarda Meydana ...	Dilşat B. Konuşkan	390	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	02
Farklı Yöntemlerle Elde Edilen ...	Dilşat B. Konuşkan	397	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	03
Soğuk Pres Yöntemiyle Elde Edilen Aspir ...	Dilşat B. Konuşkan	407	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	04
Limon otu Ekstraktı (<i>Lippia citriodora</i>) ve ...	Duygu Bektaş	534	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	27
Meyvelerde Mikotoksinler	Duygu Kışla	467	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	28
Yüksek Oksijen Konsantrasyonlarıyla ...	E. Barış Bingöl	550	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	29

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Pastırma Üretiminde Farklı Oranlarda Nitrit ...	Ebru Erdemir	676	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	08
Siyah Çay Nevilerinin Tat, Aroma ve Duyusal ...	Ebru Pelvan	192	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	08
Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Açı...	Ebru Şenel	446	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	25
Üzüm Çekirdeği Tozu ve Sıcaklığın ...	Ece Çağdaş	183	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	43
Antimikrobiyel Metil Selüloz Filmin Salama ...	Ece Erol	638	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	36
Farklı Oranlarda Yağ ile Farklı Oranlarda ...	Eda Demirok	431	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	09
Okul Öncesi Çocuklarda İçecek Tüketimi ve ...	Eda Köksal	769	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	05
Yetişkin Kadınların İçecek Tüketim Durumu ..	Efsun Karabudak	413	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	06
Adana Yöresel Mutfağı ile Kardiyovasküler ...	Efsun Karabudak	417	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	14
Yetişkin Bireylerin Mikrodalga Fırınları ...	Efsun Karabudak	418	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	15
Peyniraltı Suyu Peynirleri	Elif Ayşe Anlı	384	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	26
Hipoalerjik, Besleyici ve İyileştirici Özelliği ...	Elif Ayşe Anlı	514	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	16
Tüketici Sağlığı ve Duyusal Özellikleri ...	Elif Özer	246	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	27
Gıdalarda Kullanılan Nitrat ve Nitritler	Emel Demirtaş	162	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	51
Lactobacillus rhamnosus, L. casei Shirota ...	Emel Ünal	328	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	30
Mikroenkapsüle Lactobacillus rhamnosus'un ...	Emel Ünal	329	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	31
Et orijinalitesinin belirlenmesinde son yıllarda ...	Emin Burçin Özvural	626	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	10
Antakya'da Satışa Sunulan Et ve Tavuk ...	Emine Aksan	453	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	11
Hatay Yöresinde Üretilen Geleneksel ...	Emine Aksan	420	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	28
Künefelik Peynirlerde Patojen Varlığının ...	Emine Aksan	505	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	32
Farklı Muhafaza Yöntemlerinin Salamura ...	Emine Aksan	395	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	62
Ankara'da Yaşayan Yetişkin Kadınların Gıda ...	Emine Aksoydan	075	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	07
Otoklavlanabilir Torbada İşlenmiş Deniz ...	Emine Aşık	362	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	37
Türkiye'de Bazı Glutensiz Gıdalardaki Gluten ...	Emine Nur Herken	754	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	09
Depolama Süresince Ceviz İçlerinin ...	Emre Bakkalbaşı	037	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	12
Ülkemize Ait Yerli Bazı Ceviz Çeşitlerinin ...	Emre Bakkalbaşı	038	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	13
Süt Ürünlerinin Duyusal Kalitesi Üzerine ...	Engin Gündoğdu	492	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	52
Önişlem Uygulanmış Kayısların ...	Erkan Karacabey	222	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	48
Lactobacillus bulgaricus Virulent Fajlarının ...	Esra Acar Soykut	355	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	33
Farklı Pekmez ve Pestil Çeşitlerinin ...	Esra Çapanoğlu	263	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	14

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Peynir Altı Suyundan B-Laktoglobulin Eldesi	Ezgi Demir	164	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	29
Süt Ürünlerinde Yağ İkame Maddelerinin ...	Ezgi Özgören	679	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	30
Sultani Çekirdeksiz Üzüm Çeşidinde Malç ...	Fadime Ateş	521	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	08
Çölyak, Glutensiz Yaşam ve Zorlukları	Fadime Tokatlı	294	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	40
Geleneksel Yoğurtlarımız	Fadime Tokatlı	348	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	31
Ön Hazırlama ve Mikrodalga Koşullarının ...	Fahrettin Göğüş	797	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	28
Nar Tanesinin Kurutulması; Kuruma Kinetiği ...	Fatih Mehmet Yılmaz	775	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	44
Elma Suyu Konsantresinde Ters Osmoz ...	Fatma Coşkun	577	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	49
Tomas Peynirinden İzole Edilen Laktik Asit ...	Fatma Coşkun	595	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	32
Asma Yaprağı Konservesinde Isıl İşlemin ...	Ferda Sarı	117	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	15
Süre ve Sıcaklığın Yeşil Çayda Deme Geçen ...	Ferhan Balcı	518	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	16
Arpa Unu İlaveli Buğday Cipsinin Bazı ...	Ferhat Yüksel	100	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	41
Farklı Sıcaklıklarda Depolamanın Karadut ...	Feryal Karadeniz	645	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	17
Hamsi Yağının (<i>Engraulis encrasicolus</i> L) ...	Feyza Tatar	208	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	45
Mikroenkapsülasyon Amaçlı Zeytinyağı-Su ...	Figen Kaymak-Ertekin	385	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	46
Türkiye'de Yetiştirilen Üzümlerden Üretilen ...	Figen Tokatlı	093	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	18
Polikarbon Damacanalarda Satışa Sunulan ...	Filiz Aksu	424	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	34
Gıda Tüketiminde Kullanılan Farklı Tek ...	Filiz Aksu	440	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	35
Greyfurt Dilimlerinin Ultrason Destekli ...	Filiz İçier	338	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	47
PEF İşleminin Süt ve Süt Ürünlerinde ...	Filiz Yangılar	031	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	33
Krem Bal	Filiz Yangılar	063	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	29
Akçaabat Köftesinin Yağ Asidi Bileşimi ...	Furkan T. Sarıcaoğlu	260	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	12
Toplu Beslenme Sistemlerine Genel Bir ..	Fügen Durlu-Özkaya	371	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	09
Ekşi Hamur Kullanılarak Üretilen Glutensiz ...	Gamze Özuğur	382	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	42
Akışkan Yatak Kurutma Sistemlerinde ...	Gizem Kayar	399	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	50
Piyasada Ticari Olarak Satılan Kefirlerin ...	Gizem Kezer	298	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	34
Baharat Sterilizasyonunda Işınlamaya ...	Gizem Özlük	629	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	36
Dane Karabibere Uygulanan İlimli Isıl İşlem ...	Gizem Özlük	630	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	37
<i>Cronobacter sakazaki</i> 'nin Bebek Mamalarındaki ..	Gökçe P. Yemiş	813	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	38
Set Tipi Yoğurdun Duyusal, Tekstürel ve ...	Gökhan Boran	055	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	53

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Biberonlarda Bisfenol A Düzeyinin LC-MS/MS ..	Göksel Koç Morgil	756	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	10
Pseudomonas Biofilmlerinin Farklı Ortam ...	Göksel T. Sivri	681	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	39
Bal ve Arı Numunlerindeki Pestisit Kalıntıları	Gözde Açıklalın	242	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	17
Gençler Yeterli Sıvı Tüketiyorlar mı? Bir ...	Gül Kızıltan	068	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	11
Kivi Meyvesinin Berrak Meyve Suyu ve ...	Gülay Özkan	351	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	51
Üniversite Gençliğinde Beslenme ...	Gülçin Algan	291	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	12
Menengiç Tohumlarından Selülaz Katkılı ...	Güldem Üstün	094	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	05
Ankara'da Tüketime Sunulan Bazı Gıda ...	Gülderen Güzel	148	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	54
Tavuk Köftesi Üretiminde Modifiye Buğday ...	Gülen Yıldız Turp	483	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	13
Plazmin Aktivitesinin UHT Sütün Raf Ömrü ...	Gülfem Ünal	082	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	35
Yüksek Hidrostatik Basınç Teknolojisinin Süt ...	Gülfem Ünal	083	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	36
Halep Kahkesi: Kandil Simiti	Gülgün Y. Tiryaki	197	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	32
Geleneksel Kahramanmaraş Tatlısı: Kıрма	Gülgün Y. Tiryaki	204	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	33
Gaziantep İlinde "Geleneksel Koruk Ekşisi" ...	Gülgün Y. Tiryaki	255	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	34
Gaziantep İlinin Beğenilen Geleneksel ...	Gülgün Y. Tiryaki	571	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	35
Düşük Sodyum İçerikli Tuz Kürü Hamsi ...	Güliz Yaldırak	747	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	14
Mavi Çay (<i>Lavandula Stoechas</i>) Ekstraktının ...	Gülnaz Çelikyurt	485	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	19
Ferulik Asit ve Özellikleri	Gülşen Usal	410	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	20
Bolu Piyasasında Satışa Sunulan Yoğurtların ...	Gülsüme Öziş	435	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	37
Anabaena sp. nin gelişimi ve pigment ...	Gülten Ökmen	493	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	24
Penicillium digitatum ve Penicillium italicum ...	Gülten T. Gündüz	207	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	40
Vişne Posası Özüütünün Arındırılmasının ...	Gülüm Şumnu	287	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	48
Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerinde Fenilalanin ..	Günnur Orhan	764	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	13
Kefir Mikroflorası İçerisinde <i>E. coli</i> O157'nin ...	Güven Uraz	308	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	41
Kefir Mikroflorasında Koliform Bakterilerin ...	Güven Uraz	315	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	42
Kefir Mikroflorasının <i>Morganella morganii</i> ...	Güven Uraz	317	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	43
Kefir Mikroflorasında <i>Salmonella</i> ...	Güven Uraz	318	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	65
Çiğ Süt Örneklerinden <i>Candida</i> , ...	Güven Uraz	319	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	66
Kefir Mikroflorasında <i>Aeromonas</i> ...	Güven Uraz	320	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	67
Nitrat veya Nitrit Kullanılarak Üretilen Sucuklarda .	Güzin Kaban	789	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	15

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Kocayemiş (<i>Arbutus unedo</i> L) Meyvesinin ...	H. Hülya Orak	532	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	52
Geleneksel Urfa Peynirinden İzole Edilen ...	H. Avni Kırmacı	336	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	38
Gıdalarla Selenyum Alımı ve Sağlık ...	H. Betül Kaplan	123	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	18
Ankara Piyasasında Satılan Kefirlerin ...	H. Ceren Akal	546	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	39
Mersin (<i>Myrtus communis</i> L.) Meyvesinin ...	H. İbrahim Odabaş	372	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	53
Mersin Meyvelerinin Biyokimyasal İçerik ...	H.İbrahim Uzun	052	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	21
Mikrobiyel Kaynaklı Doğal Antioksidanlar	Hakan Erinç	154	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	25
Mahlep Çekirdeği İçinden Üretilen Protein ...	Hakan Erinç	155	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	22
Karabuğday Kırmacı ve Buğday Unu ...	Halef Dizlek	060	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	43
Yerfıstığı ve Osmaniye'nin Yerfıstığı ...	Halef Dizlek	122	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	06
Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonu ve Gıda ...	Halil Vural	580	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	49
Gıda Endüstrisinde Uygulanan ...	Halime Alp	368	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	50
Biber Püresi Üretiminde Elektriksel Ön İşlem ...	Hamza Bozkır	404	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	51
Likit Yumurta Pastörizasyonunda Yeni Teknolojiler	Handan Ertürk	805	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	44
Hasat Sonrası Depolama Boyunca Trabzon ...	Hande Baltacıoğlu	106	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	23
Kozalak reçelinin depolanması süresince ...	Hande S. Erge	302	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	24
Dondurulmuş Karideslerin Kitosanla ...	Harun Uran	539	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	01
Ketçap Üretiminde Peyniraltı Suyunun ...	Hasan Cankurt	774	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	54
Farklı Tipteki Peynirlerin Erime Özelliklerinin ...	Hasan Eleroğlu	305	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	40
Şalgam Suyu Üretiminde Etkili Olan Laktik ..	Hasan Tangüler	565	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	04
Farklı Yöntemlerle Üretilen Şalgam Sularında ...	Hasan Tangüler	566	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	05
Ultrasonik Tuzlamanın Beyaz Peynirde Tuz ...	Hasan Temiz	327	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	41
Meyve Suyu Sanayiinde Oluşan Atıkların ...	Hasan Yıldız	454	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	55
Türkiye'de Yetiştirilen Bazı Eriklerin Antosiyanin ..	Hasim Kelebek	816	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	25
Soğan Tohumunun Bazı Fiziksel ve Kimyasal ...	Hatice Kavuncuoğlu	447	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	26
Gıda Maddelerinde Biyosensör Olarak ...	Hatice Öğütcü	561	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	26
Gölevez	Hatice Sadullahoğlu	506	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	36
<i>Lactobacillus plantarum</i> Suşlarının Plazmit ...	Hidayet Sağlam	473	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	27
<i>Bacillus megaterium</i> M22'den Safılaştırılan ...	Hikmet Katırcıoğlu	757	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	28
Farklı Dirençli Nişasta Kaynaklarının ...	Hilal A. Bayrakçı	667	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	44

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
İstanbul'da Semt Pazarlarında Satışa ...	Hilal Çolak	551	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	45
Buhar Destekli Hibrid Fırında Et Pişirme	Hilal İşleroğlu	235	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	16
Turşu Örneklerinden İzole Edilen Laktik Asit ...	Hilal Yıldız	375	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	46
Mikrobiyel Bir Polisakkarit: Ksantan Gam ...	Hilal Yıldız	471	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	55
Dondurulmuş Karalahananın Antioksidan ...	Huri İlyasoğlu	086	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	14
Gümüşhane Üniversitesi Öğrencilerinin ...	Huri İlyasoğlu	121	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	15
Çikolatada Bulanan Flavonoidlerin ...	Huri İlyasoğlu	361	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	16
Kuşburnu Çekirdeği Yağının Yağ Asidi ...	Huri İlyasoğlu	087	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	27
Konvansiyonel ve Mikrodalga Fırında ...	Hülya Çakmak	337	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	52
Bisküvi Üretiminde Nar Çekirdeğinin ...	Hülya Gül	036	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	45
Buğday Ruşeyminin Bisküvi Kalitesi Üzerine ...	Hülya Gül	046	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	46
Omega-6, Omega-3 Yağ Asitleri ve Balık	Hülya Turan	374	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	19
Türkiye'de Üzüm Değerlendirilme Şekilleri ...	Hülya Uysal	256	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	37
Kitosan Boncuklara İmmobilize Edilmiş Defne ...	Hülya Yağar	600	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	29
Ankara İli Gölbaşı İlçesinde Ailelerin Süt, ...	Hülya Yardımcı	130	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	17
Konserve Ton Balıklarının Bazı Kimyasal ve ...	Hüseyin Gençcelep	344	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	17
Mikrodalga Fırında Kızartılmış Tavuk ...	Işıl Barutçu	194	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	28
Süt ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen <i>Listeria</i> ...	İbrahim Yıldırım	057	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	47
Ekstrüzyon İşleminin Kırmızıbiber Posası ...	İlkay Şensoy	085	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	10
Ekstrüzyonun Domates Posası Eklenmiş ...	İlkay Şensoy	098	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	11
Fonksiyonel Ürün Olarak Havuç, Domates ve ...	İlkay Şensoy	591	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	12
Farklı Fırınlarda Pişirilen Kestane ve Pirinç ...	İlkem Demirkese	579	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	56
Sebzelerde Ozonlu Su Uygulamasının ...	İlkin Şengün	785	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	48
Su Ürünleri Muhafazasında Yüksek ...	İlknur Uçak	562	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	02
Kırmızıbiberin Ozmotik Dehidrasyonuna ...	İnci Çınar	441	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	56
Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant ...	İrfan Turhan	226	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	30
Fermantasyonla Mannanaz Üretiminde ...	İrfan Turhan	227	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	31
Keçiboynuzu Ekstraktında Rekombinant ...	İrfan Turhan	228	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	32
Gıda Sanayinde Jelatin Kullanımı	İsmail Yılmaz	517	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	57
Kayseri'de Tüketilen Etsiz Çiğ Köftelerdeki ...	İsmet Öztürk	497	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	29

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Isot Biberinin Geleneksel Üretimi Sürecindeki ...	K. Bülent Belibağlı	530	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	38
Tahıl β -Glukanları	K. Gürbüz Güner	224	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	47
Fırın Ürünlerinde Renk Oluşumu ve Etkileri	K. Gürbüz Güner	225	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	48
Konjuge Linoleik Asit (KLA) Biyosentezinde ...	K. Sinan Dayısoylu	153	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	13
Farklı Bölgelerden Elde Edilmiş Çiçek ...	Kadir Bayrambaş	511	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	30
Farklı Oranlarda Kivi püresi Tozu İlavesi ile ...	Kadriye Ergün	295	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	14
Dondurarak Kurutulmuş Kivi Dilimlerinin ...	Kadriye Ergün	279	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	53
Farklı Enginar Kısımlarının Hamburger ...	Kübra Ünal	066	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	18
Laktöz ve Türevlerinin Prebiyotik Özellikleri	L. Yılmaz Ersan	610	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	42
Farklı Oranlarda Elma, Limon ve Buğday Lifi ...	M. B. Güler Akın	661	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	43
Gaziantep Yöresi Zeytinlerinden Elde Edilen ...	M. Baki Kapudere	051	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	07
Ankara'da Tüketime Sunulan Et ve ...	M. Burcu Kavukoğlu	231	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	49
Kitosanın Antimikrobiyel Etkisi	M. Dilek Avşaroğlu	590	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	50
Sığır Kıymasının Kalite Özellikleri ve Raf ...	M. İrfan Aksu	041	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	19
Fonksiyonel Gıdalar ve Önemi	M. Murat Ceylan	759	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	15
Hemşirelik Bölümü Öğrencilerinin Beslenme ...	M. Şeyda Karaçil	588	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	18
Güney Marmara Bölgesinde Farklı ...	M.Ertan Güneş	439	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	51
Çözücü miktarının Zeytin Karasuyunun ...	Mahmut Şeker	673	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	31
Ultrases İşleminin Elma Suyunun Bulanıklık ...	Mehmet Başlar	091	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	57
Pandispanya Kek Kalitesi Üzerine Yabani ...	Mehmet Hayta	499	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	16
Ekmek Üretim Teknolojisinde Yeni ...	Mehmet İnan	449	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	49
Bazı Sebzelerin Hijyenik Kalitesi Üzerine ...	Mehmet Özgür	609	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	58
Meyve Sularının Durultulmasında Kitosan ..	Mehmet Özkan	713	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	17
Çeşitli Durultma Yardımcı Maddelerinin ...	Mehmet Özkan	683	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	06
Farklı miktarlarda kükürt dioksit içeren ...	Mehmet Özkan	682	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	58
Laktik Asit Bakterilerinin Antibiyotik Dirençlilik ...	Mehmet Tokatlı	300	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	07
Laktik Asit Bakterilerinin Biyojen Amin Üretim ...	Mehmet Tokatlı	301	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	08
Laktik Asit Bakterilerinin Farklı pH ...	Mehmet Tokatlı	309	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	09
Laktik Asit Bakterilerinin Farklı Tuz ...	Mehmet Tokatlı	310	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	10
Laktik Asit Bakterilerinin Enzim Profillerinin ...	Mehmet Tokatlı	304	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	33

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Peptitlerin Antioksidan Özellikleri	Melih Güzel	778	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	32
Yetişkin Bireylerde Obezite ve Posa Tüketimi ...	Mendane Saka	069	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	19
Hamsi Yağının Mikroenkapsülasyonunda ...	Merve T. Tunç	205	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	54
Özel Tıbbi Amaçlı Beslenme Ürünlerindeki ...	Meşküre Canbolat	760	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	20
Meyve Sularında Bozulma Etmeni A. ...	Mihriban Korukluoğlu	529	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	52
Lighvan Peyniri Üretimi ve Bazı Kalite ...	Mostafa Soltani	174	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	39
Türkiye'de Yetiştirilen Kültür Alabalıklarında ...	Muammer Kaplan	343	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	06
Farklı Ambalajlama ve Depolama ...	Mubin Koyuncu	411	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	03
Aroma Karışımı ve Ksilozun Farklı ...	Muhammet Arıcı	276	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	33
Süt Ürünlerinin Toz Haline Getirilmesindeki ...	Muhammet Dervişoğlu	478	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	44
Farklı Yöntemlerle Üretilmiş Çerkez ...	Muhammet Dervişoğlu	783	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	40
Enkapsülasyon ile Antimikrobiyel Aktivitenin ...	Muhammet Dervişoğlu	468	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	53
Yenilebilir Filmler	Murat Açar	779	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	38
Nar Şarabında Antioksidan Fenolik ...	Mustafa Bayram	631	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	11
Farklı Tip Ballardan Üretilen Bal Şaraplarında ...	Mustafa Bayram	633	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	12
Gilaburu Suyunun Mikroenkapsülasyonu	Mustafa Çam	570	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	59
Nar Çekirdeği Yağı Ekstaksiyonunun ...	Mustafa Çam	569	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	08
Saccharomyces boulardii Mayasının Gıda ...	Mustafa Erbaş	648	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	18
Biyofilmlerin Gıda Güvenliğindeki Önemi	Mustafa Evren	211	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	07
Su Ürünlerinde Biyojen Aminlerin Önemi	Mustafa Evren	213	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	08
Bitkisel Gıdalarda Salmonella	Mustafa Evren	215	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	54
Mısırdaki Mikotoksin Problemi	Mustafa Evren	216	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	55
Kurutulmuş Meyvelerde Aflatoksin Problemi	Mustafa Evren	217	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	56
Probiyotik Starter Kültürler	Mustafa Evren	212	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	34
Erzurum Piyasasında Satılan Ambalajlı ve ...	Mustafa Gürses	330	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	45
Balda Tağşiş	Mustafa Mortaş	415	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	34
Çilekli Yoğurdun Bazı Fizikokimyasal ve ...	Mustafa Şengül	568	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	46
Türkiye'de Organik Sütün Durumu	Mustafa Şengül	572	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	47
Farklı Pıhtılaştırıcı Enzim Kullanımının Tulum ...	Mustafa Şengül	549	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	57
Gıdalardaki B6 Vitaminin Piridoksal, Piridoksin ...	Mustafa Yaman	748	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	35

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
B12 Vitamini Tayin Yöntemlerinin Analitik ...	Mustafa Yaman	749	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	36
<i>Escherichia coli</i> 'nin Vurgulu Yüksek ...	Mutlu P. Çelik	131	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	58
Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin ...	Müge H. Ertop	071	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	50
Ekşi Hamur Kullanımının Ekmeğin Besinsel ...	Müge H. Ertop	074	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	51
Doğu Karadeniz Bölgesinde Farklı İllerde ...	Müge H. Ertop	699	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	41
Fonksiyonel Gıda Katkısı Olarak Buğday ...	Müge H. Ertop	663	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	59
Farklı Proses Şartlarının Sucuğun TBARS ...	Mükerrem Kaya	791	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	20
Bulgurun Zenginleştirilmesi	Münir Anıl	522	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	21
Siyah Pirinç ve Fonksiyonel Özellikleri	Münir Anıl	332	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	52
SERS'e Dayalı Plazmin Aktivitesi Tayini	N. Nur Yazgan	555	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	35
Organik Asitlerin Samanın Enzimatik ...	Naciye Kutlu	584	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	36
Atlantik Somon Balığının (<i>Salmo salar</i>) ...	Nadide Seyhun	156	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	21
Bahçe Ürünleri Muhafazasında Sıcaklık ...	Nalan Bakoğlu	398	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	04
Hamsi Balığının Farklı Kısımlarında Yağ ...	Nalan Gökoğlu	323	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	22
Torba Yoğurdu Üretiminde Transglutaminaz ...	Nayil Dinkçi	741	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	48
Sütün Bileşiminde Bulunan Nöramik Asit ...	Nazan Kavas	218	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	34
Şarabın Biyoaktif Bileşeni Resveratrol ve ...	Nazan Kavas	229	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	19
Çağlar Öncesinden Günümüze Gelen Bir ...	Nazan Kavas	515	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	42
İskandinavya Orijinli Fermente Süt Ürünleri	Nazlı Türkmen	414	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	49
Geleneksel Bir Süt Ürünü: Kımız	Nazlı Türkmen	416	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	50
Lipaz Aktivitesinin Spektrofotometrik ...	Nedim Albayrak	358	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	37
Meyve ve Sebzelelerin Sınıflandırılmasında ...	Nedim Tetik	278	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	60
Meyve Suyu Endüstrisinde Membran ...	Nedim Tetik	334	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	61
Weibull Tehlike Analizi Kullanılarak Pezik ...	Nene Meltem Keklik	342	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	13
Mantarda Bulunan Biyoaktif Bileşikler	Neriman Bağdatlıoğlu	583	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	22
Bazı Baklagil Unlarının Geleneksel Düz ...	Nermin Bilgiçli	603	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	53
Farklı Kepek Fraksiyonları ve Ksilanaz ...	Nermin Bilgiçli	604	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	54
Aleuronca Zenginleştirilmiş Buğday Ununun ...	Nermin Bilgiçli	605	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	55
Sırt, Bohça, Şekerpare ve Kuşgözü ...	Neslihan Çakıcı	677	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	23
Feijoa (<i>Acca sellowiana</i>) Meyvesinden ...	Nesrin K. Bozbiyık	135	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	62

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Tahıllarda B-Glukan ve Beslenme	Nihal Şimşekli	622	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	56
Tahıllarda B-Glukanın Sağlığa Etkisi	Nihal Şimşekli	623	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	57
B-Glukanların Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	Nihal Şimşekli	624	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	58
Kızılötesi Pişirmenin Atlantik Somon Balığı ...	Nil Pembe Özer	333	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	37
Üzüm Pekmezinde Kalite Kıstasları ve ...	Nilay S. Giray	321	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	43
Dut Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ...	Nilgün H. Budak	254	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	14
Karpuz Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ...	Nilgün H. Budak	269	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	15
Kavun Sirkesinin Antioksidan Özelliklerinin ...	Nilgün H. Budak	273	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	16
Sirke Anasının Biyoaktif Bileşen Özellikleri	Nilgün H. Budak	719	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	17
Enterosin KP'nin Sütte <i>Escherichia coli</i> ...	Nilgün Öncül	149	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	59
Asetik Asit Bakterilerinin Kefir Danesinde ...	Nilgün Özdemir	479	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	51
Farklı Pişirme Yöntemlerinin Atlantik Somon ...	Nur Dede	331	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	38
Siirt İlinde Ekonomik Önem Taşıyan ...	Nurcan Doğan	429	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	44
Siirt Piyasasında Farklı İşleme Metotlarıyla ...	Nurcan Doğan	434	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	60
Doğal Bitki Kaynaklarımızdan Seçmeler: Yarpuz ..	Nurcan Özel	787	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	45
Adolesanların Öğün Tüketimleri ve Bazı ...	Nurcan Yabancı	710	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	23
Laktik Asit Bakterileri Tarafından Üretilen ...	Nurdan Arslankoz	617	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	38
Geleneksel Gıdalarda Rekabet Gücü ...	Nurdan Kuşat	198	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	46
Karamuk Konsantresi ile Renklendirilmiş ...	Nursel D. Işıklı	306	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	39
Karides Eti ile Zenginleştirilmiş Tortilla ...	O. Kadir Topuz	173	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	30
Tütsülemenin Çerkez Peynirinin Renk Özellikleri .	Oğuz Aydemir	798	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	52
İncirin Fonksiyonel Gıda Özellikleri	Oğuzhan Çalışkan	745	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	20
Kapari (<i>Capparis ovata</i> Desf. var. <i>herbecea</i>) ...	Oktay Yemiş	658	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	63
Peynir Mikro Yapısı ve Peynir Mikro Yapısını ...	Oktay Yerlikaya	209	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	53
Bazı Laktik Asit Bakterilerinin Safra Tuzu ...	Oktay Yerlikaya	202	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	61
Anabaena sp. nin gelişimi ve farklı pigment ...	Onur Türkcan	496	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	39
Yulaf Ununun Kızartılmış Tavuk Köftelerde ...	Osman Kılınççeker	067	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	24
Ceviz İçinin Su ile Ekstraksiyonundan Elde ...	Osman Sağdıç	402	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	21
Fermantasyonla Gilaburunun Biyoaktif ...	Osman Sağdıç	432	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	22
Kaşar Peynirine Uygulanan Farklı Gerilim...	Ö. Said Toker	313	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	54

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Pekmez ve Tahin Karışım Modelinin ...	Ö. Said Toker	311	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	55
Bir İçme Suyu Dolum Tesisinde Kullanılan ...	Ömer Çetin	552	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	62
Türkiye'de Yetiştirilen Başlıca Buğday ...	Özay M. Yılmaz	640	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	40
Un Veriminin Ekmeğin Kalitesi, Toplam ...	Özay M. Yılmaz	651	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	41
Meyvelerde Derim Sonrası UV-C ...	Özge Özüpek	401	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	05
Taze Meyve ve Sebzelerde Modifiye ...	Özge Süfer	058	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	39
Gıda Mühendisliğinde Hesaplamalı ...	Özge Süfer	303	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	56
Mikroakışkanlaştırma Yönteminin Samanın ...	Özge Turhan	708	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	40
Meyve ve Sebzelerde Biyojen Aminler	Özgül Özdestan	250	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	42
Gıdalarda Furanın Belirlenmesi İçin ...	Özgül Özdestan	299	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	43
Farklı Koşullarda Depolamanın Arı Sütü ...	Özlem Aslan	721	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	06
Gıdalara Uygulanan Bazı İşlemlerin ...	Özlem Çağındı	477	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	09
Sıcak Tütsülenen Kerevit (Astacus ...	Özlem E. Çoban	486	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	25
Karanfil ve Adaçayı Yağı Uygulanarak ...	Özlem E. Çoban	286	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	60
Gökkuşluğu Alabalıkların (Oncorhynchus ...	Özlem P. Can	266	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	26
Dondurularak Muhafaza Edilen Karides'lerin ...	Özlem P. Can	247	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	63
İstavrit Balığı (Trachurus trachurus, L. ...	Özlem P. Can	236	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	07
Nar Likörü Üretimi	Özlem Yalçınçıray	316	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	31
Ülkemizde Yetiştirilen Bazı Antepfıstığı ...	Perihan Kendirci	054	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	47
Sanayi Tipi Domateste Sulama ...	Pınar Aydınol	180	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	64
Farklı Dumanlama Tekniklerinin Füme ...	Pınar Aydınol	179	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	48
Dondurulmuş Taze Fasulye Üretiminde ...	Pınar M. Birlik	253	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	65
Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki ...	Pınar Oğuzhan	053	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	24
Su Ürünlerinde Sıvı Tütsüleme	Pınar Oğuzhan	033	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	27
Balık Yağı ile Zenginleştirilmiş Mayonezlerin ...	Pınar Yerlikaya	307	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	25
Gıdalarda Akrilamid Oluşumu ve Sağlığımız İçin ...	R. Serpil Günhan	810	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	20
Nar Çekirdeğinin Antioksidan Aktivitesi ve ...	Raciye Meral	139	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	44
Şalgam Suyunun Fermantasyonunda ...	Reyhan İrkin	474	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	23
Gıda ile Temas eden Malzemelerden ...	Rukiye Sancı	636	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	40
Dondurulmuş Glutensiz Ekmek Hamuru ...	S. Özge Özkoç	152	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	32

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Anne Sütü Kaynaklı <i>Enterococcus faecalis</i> ...	S. Özmen Toğay	140	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	64
Farklı Tür Sütlerden Üretilen Kargı Tulum ...	S. Sevgi Kırdar	107	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	49
Çanak Peynirinin Proteoliz ve Lipoliz ...	S. Sevgi Kırdar	108	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	50
Çerez Üretiminde Kullanılan Bazı Mısır ...	Sabire Battal	614	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	59
Pestisit Kalıntı Analizlerinde Kalite Kontrol ve ...	Sabire Battal	782	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	10
Elma Lifi İlavesinin Buğday Cipsi Hamurunun ...	Safa Karaman	187	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	24
Cevizin Besinsel Özellikleri ve Sağlık Üzerine ...	Sanem Bulam	510	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	26
Süperkritik Akışkan Ekstraksiyonunun Gıda ...	Sanem Bulam	481	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	57
Zeytin Meyvesinin Büyüme ve Olgunlaşması ...	Sebahat Özakça	593	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	45
Turunçgil Lif Konsantrelerinin Bisküvilerde ...	Seçil Türksoy	233	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	60
Bisküvi Formülasyonunda Elma ve Kayısı ...	Seçil Türksoy	243	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	61
Aydın Piyasasında Satışa Sunulan Peynir ve ...	Selda Bulca	635	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	11
Sarımsağın İnsan Sağlığı Açısından Önemi	Selen Akan	182	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	21
Nisin İlave Edilmiş Metil Selüloz Filmlerin ...	Selin Kalkan	219	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	65
Gıdaya İnterdisipliner Bir Yaklaşım: ...	Selvin Ustabaş	564	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	46
Çiğ, Kavrulmuş, Haşlanmış Kestanelerin ...	Semih Ötleş	275	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	47
Isırgan Otunda Bulunan Bazı Fenolik ...	Semih Ötleş	281	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	48
Atık Kızartma Yağlarının Doğal ...	Semra Turan	089	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	09
Rafine Kanola Yağına İlave Edilen Çeşitli ...	Semra Turan	090	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	10
Ultrases ve Kurutma Teknolojisinde ...	Senem Tüfekçi	353	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	66
Nar (<i>Punica granatum</i>) çiçeğinin antifungal ...	Serap D. Velioğlu	357	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	66
Sağlıklı Beslenmede Minerallerin Önemi	Serkan Ömür	345	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	27
Ahlat Lifinin Kek Üretiminde Kullanımı	Serpil Öztürk	548	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	62
Akdeniz Bölgesi'ndeki Turunçgillerin Naringin ...	Serpil Yalım Kaya	762	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	49
Levan Biyopolimeri ve Uygulama Alanları	Seval Dağbağlı	448	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	41
β -Galaktosidaz Enziminin Epoksi Grubu ...	Seval Dağbağlı	451	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	42
Meyve ve Sebzelere Pektin ...	Sevgi Gültekin	389	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	67
Düşük Laktozlu Süt Üretimi ve Önemi	Sevim Gürdaş	129	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	55
Aktif Paketleme Filmlerinden Antimikrobiyal ...	Sevim Kaya	199	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	41
Rafinasyonun Zeytinyağında Bulunan Fenolik ...	Sezer Turhan	641	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	11

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Tekstil Yapılarının Gıda Sektöründe Kullanımı	Sibel Kaplan	512	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	08
Apitera® Ürünlerinin Biyoaktif Özellikleri	Sibel Silici	692	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	22
Kiraz (<i>Prunus avium</i>) Çekirdeği Yağının ...	Sibel Uluata	171	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	12
Kavun (<i>Cucurmis melo</i>) Çekirdeği Yağının ...	Sibel Uluata	172	02 Bitk.Yağ Tekn.	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	13
Kontrollü Ani Basınç Farkı Oluşturulması ...	Sibel Yağcı	210	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	33
Probiyotikli Çilekli Yoğurtların Probiyotik ve ...	Songül Çakmakçı	502	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	25
Amonyum Hidroksitle Ön İşleme Yönteminin ...	Sonnur Yazıcı	670	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	43
Yoğurda Katılan Hayvan Kaynaklı Jelatinin ...	Süleyman Gökmen	050	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	56
Besin zinciri, gıda güvenliği ve izlenebilirlik	Süleyman Öner	201	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	12
Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmaların ...	Süleyman Öner	438	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	44
Gıdaların Muhafazasında kullanılan Doğal ...	Süleyman Öner	079	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	61
Bazı Bitki ve Baharatların Gıdalarda ...	Süleyman Öner	206	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	62
Nisin ve Lizosimin Gıdalarda Antimikrobiyal ...	Süleyman Öner	430	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	09
Gıda Endüstrisinde Sorbik Asit Kullanımı	Sümeyye Alagöz	694	13 Gıda Katkı Md.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	63
Domates ve Ürünlerinde Karotenoid ve ...	Şebnem Ö. Budak	366	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	50
İpsala Ovasında Yetiştirilen Siyah Pirincin ...	Şebnem S. İşbilir	576	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	28
Gaziantep Yöresi Urmu Dutlarından ...	Şelale Kara	542	19 My. Sb. İşl. T.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	68
Böğürtlen Konsantresinin Fiziksel ve Kimyasal ...	Şelale Kara	543	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	51
Geleneksel bir Değerimiz: Kımız	Şeniz Karabıyıklı	078	06 Gelenek. Gıda.	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	51
Gıda Mikrobiyolojisinde Hızlı Yöntemler	Şeniz Karabıyıklı	077	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	67
Endüstriyel ve Geleneksel Yöntemlerle ...	Şeniz Karabıyıklı	535	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	68
Doğal Termofilik Peyniraltı Suyu Kültürünün ...	Şerafettin Çelik	558	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	57
Yenilen Çay: Çay Yaprağı Turşusu	Şeyda Bostancı	230	23 Yeni Gıdalar	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	34
<i>Cephalaria syriaca</i> spp. ile Süne Hasarlı ...	Şule Başar	285	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	63
Fonksiyonel bir Lipit: Digliserit Yağ	Şükran Kuleaşan	188	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	23
Üzüm Çekirdeği Ununun Sığır Eti Köftelerinin ...	Şükrü Kurt	387	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	28
Yenilebilir Defne ve Adaçayı Ekstraktı Katkılı ...	Tolga Akcan	537	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	29
Renk Maddesi Üretiminde ...	Tuba Büyüksırit	376	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	45
Ankara'da Satılan Sokak Sütlerinin Kalite ...	Tuba Şanlı	132	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	58
Fermente Süt Ürünlerinin Antioksidan ...	Tuba Şanlı	264	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	52

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Beyaz Peynir Üretiminde Kullanılan ...	Tuğba Bulat	585	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	59
Beyaz Peynir Üretiminde Rennet Macunu ...	Tuğba Bulat	587	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	60
Ak Dutun (<i>Morus alba</i> L.) Besin Değeri ve ...	Tuğba Elbir	780	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	24
Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Üretim ve ...	Tuğba Kök Taş	475	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	13
Farklı Baharatlar İlave Edilmiş Eritme Peyniri ...	Tuncay Gümüş	519	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	69
Dondurmada Overrun ve Köpük ...	Tülay Özcan	611	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	61
Alternatif Gıda İşleme Yöntemlerinin ...	Umut Aykut	460	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	10
Fermente Et Ürünlerinde Biyojen Aminler	Ümran Ensoy	257	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	30
Bez Sucuk Üretiminde Nitrit Kullanımının ...	Ümran Ensoy	284	03 Et Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	31
Kestane Ununun Tarhana Üretiminde ...	V. Arif Yılmaz	498	04 Fermant. Tekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	18
Karışık Meyve Nektarını Depolama Sırasında ...	V. Hazal Özyurt	181	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	53
S. Enteritidis ve S. aureus'un Tavuk But ve ...	Vasfiye Başbayraktar	531	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	70
Farklı Nötralizanların ve Nötralizasyon ...	Yahya Kemal Avşar	386	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	35
Bazı Çift Değerlikli İyonların Yağsız Sütün ...	Yahya Kemal Avşar	391	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	36
Kabin Tipi Kurutucuda Farklı Sıcaklıklarda ...	Yahya Tülek	594	24 Gıda Mühend.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	58
Antakya'da Kadınların Yöresel ve Özel ...	Yasemin Ertaş	169	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	29
Antakya'da Yaşayan Kadınların Besin ...	Yasemin Ertaş	170	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	30
Antioksidan Aktivitesi Tayin Yöntemleri	Yasemin Esin	150	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	57
İğde Ununun Kimyasal ve Mineral İçeriğinin ...	Yasemin Şahan	118	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	54
Laktik Asit Bakterilerinin Ekzopolisakkarit Üretimi	Yekta Gezginç	643	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	26
Süt Ürünlerinde Biyojen Amin Oluşumunda ...	Yekta Gezginç	619	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	14
Narın Sağlık Üzerine Etkileri	Yeliz Tekgül	042	18 Gıda ve Sağlık	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	25
Geleneksel ve Endüstriyel Tereyağlarında ...	Yonca Yüceer	322	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	62
Kaşar Benzeri Peynir Üretimi: Fiziksel, ...	Yonca Yüceer	326	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	63
Farklı Tip Siyah Çayların Bazı Fiziksel, ...	Yonca Yüceer	324	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	55
Gıdalarda Dioksinlerin Yarattığı Riskler ve ...	Yunus Uçar	044	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	15
Maraş Biberine (<i>Capsicum annuum</i> L.) ...	Yusuf Esen	214	16 Gıda Mikrobiy.	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	71
Çeri Domateslerinin (<i>Solanum lycopersicum</i> ...	Yusuf Esen	191	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	56
Yarrowia lipolytica Suşları ile Sitrik Asit ...	Z. Yeşim Özbaş	144	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	46
Gıda Biyoteknolojisinde Termotolerant ...	Z. Yeşim Özbaş	175	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	47

Bildiri Adı	Sorumlu Yazar	No	Grup	Poster Prog. Tarih/ saat	Pano
Maltodekstrin ve Peynir Suyu Kullanımı ile ...	Zafer Erbay	271	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	64
Biyonokompozit Malzemelerin Gıda ...	Zehra Ayhan	120	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	42
Etilen Tutucu Katkı İçeren ve İçermeyen ...	Zehra Ayhan	134	07 Gıda Ambalaj.	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	43
Bebekler için Özel Tıbbi Amaçlı Diyet ...	Zehra Baloglu	750	01 Beslenme	10 Çr 10.30-11.15; Ps Sn 01	31
Carra Peyniri Kimyasal ve Duyusal Nitelikleri	Zehra Güler	325	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	65
Ticari Hibrit Su Kabağı Anacı Üzerine Aşılı ...	Zehra Güler	267	14 Gıda Kimyası	12 Cu 10.30-11.15; Ps Sn 07	57
Çevresel Bir Kontaminant: Dioksin ve Dioksin ...	Zehra Gülsünoğlu	461	11 Gıda Güvenliği	11 Pr 13.30-14.15; Ps Sn 05	16
Türkiye ve İran'da Üretilen Beyaz ...	Zehra Nur Yüksekdağ	220	08 Gıda Biyotekn.	11 Pr 15.45-16.30; Ps Sn 06	48
Kumru Fındık Macununun Yapısal Özellikleri	Zekai Tarakçı	637	05 Fonks. Gıdalar	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	27
Kiraz Meyvesinin İşleme Sanayinde ...	Zekiye Göksel	056	17 Gıda Muhafa.	12 Cu 11.15-12.00; Ps Sn 08	11
Elektron Paramanyetik Rezonans ...	Zeynep Karakış	469	26 Gıda Analizleri	11 Pr 10.30-11.15; Ps Sn 04	58
Antosiyaninlerin ekstrüde gıda matrisindeki ...	Zeynep T. Caba	527	22 Tahıl Teknolo.	10 Çr 13.30-14.15; Ps Sn 02	64
Deve Sütünün Fizikokimyasal Özelliklerinin ...	Zübeyde Öner	101	21 Süt Teknolojisi	10 Çr 15.45-16.30; Ps Sn 03	66