|  |
| --- |
| **2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ GRUBU****SEMİNER PROGRAMI** |
| **Sıra No** | **Jüri** | **Öğrenci Adı-Soyadı** | **Seminer Konusu** | **Tarih ve Yer** |
| **1** | **Prof. Dr. Recep ÇIBIK****Prof Dr Seran Temelli****Öğr. Üyesi Dr Sabire GÜLER** | Aleyna ÜNSAL | Kan Sucuğu ve Sağlık | **23 Mayıs 2022, Saat:10:30; D201** |
| Hatice Betül DİLLİ | Hayvansal Besinlerde Hile |
| Aysel HATİPOĞLU | Kabuklu Deniz Canlılarının Neden Olduğu İntoksikasyonlar |
| İlkan KAYA | Türk Gıda Kodeksine Göre Et ve Et Ürünlerinin Değerlendirilmesi |
| **2** | **Prof. Dr. Mustafa TAYAR****Prof Dr Ali AYDOĞDU****Doç Dr İlker Arıcan** | Burak Erbıyık | Helal Kesim | **23 Mayıs 2022, Saat:14:40; D103** |
| Merve Şengil | İngiltere’de karkas sınıflandırılması |
| Kubilay Emrah Selim | Balıklarla Gelen Tehlike: Türkiye Deniz Balıklarında Ağır Metal Birikimleri ve Etkileri |
| Mokhinur Talipova | Kasaplık hayvanlarda kemikten tür tayini |
| **3** | **Prof. Dr. Gül Ece SOYUTEMİZ****Öğr Üyesi Dr Tuncay İLHAN****Prof Dr Figen ÇETİNKAYA** | Mehtap Sevinay ERİŞEN | Gezici arıcılığın arı ürünlerine etkileri | **24 Mayıs 2022 Saat:10:30; D004** |
| Dilek IŞIK | Su ürünlerine bağlı toksinler ve gıda zehirlenmeleri |
| Muhammed Wajih Muharram | Sakatat Ürünler ve Histolojik Yapıları |
| Hatice SELEK | Dumanlanmış Et/Balık Eti ve Ürünlerinde Polisiklik Aromatik HidrokarbonlarınVarlığı ve İlgili Yasal Düzenlemeler |
| **4** | **Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖR****Prof. Dr. Soner ALTUN****Prof Dr Recep ÇIBIK** | İsmail KOÇ | Uykuluk nedir? Ne değildir? | **25 Mayıs 2022 Saat:10:30; D001**  |
| Emir ÇELİK | Ülkemizde tüketilen broyler yenilebilir iç organlarının mikrobiyal kalitesi |
| Seval ŞENTÜRK | Sürdürülebilir Balık Yetiştiriciliğinde Canlı Yemlerin (zooplankton) Kullanılırlığı |
| Sahre Özüak  | Dünyada Havyar Üretimi, tüketimi ve İnsan sağlığına etkileri |
| **5** | **Prof. Dr. Seran TEMELLİ****Prof. Dr. Songül SONAL****Doç. Dr. Murat CENGİZ** | Hüseyin Gökberk ŞENTÜRK | TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği Kapsamında Alerjen Madde/Ürünler | **25 Mayıs 2022 Saat:14:00; D201** |
| Esma Nur ŞAN | Zenginleştirilmiş Yoğurtlar ve Ülkemizde Yapılan Güncel Çalışmalar |
| Muhammed Ünal YAVUZ | Sütte İlaç Kalıntıları |
| Adnan TURAL | Sütte Antimikrobiyal Rezidü Risk Değerlendirmesi |
| **6** | **Prof. Dr. Figen ÇETİNKAYA****Prof. Dr. Hatice ERDOST****Doç. Dr. Artun YIBAR** | Emel YILDIZ | Biyofilm Oluşum Mekanizması | **26 Mayıs 2022 Saat:10:00; D002**  |
| Atahan TUTSAK | Su Ürünlerinde Bireysel Hızlı Dondurma (IQF) Teknolojisi |
| Mert AKDEMİR | Et Histolojisi |
| Ferhat ALKAYA | Deniz ürünlerinde mikroplastik varlığı |
| **7** | **Prof Dr Recep ÇIBIK****Doç. Dr. Artun YIBAR****Doç. Dr. Cansel Özgüden AKKOÇ** | Burak AYNAZ | Et muayenesi açısından paraziter hastalıklar | **27 Mayıs 2022 Saat:10:00; D001** |
| Öznur COŞKUN | Kanatlı eti |
| Begüm TUNA | Bal ve Propolisin Covid 19 Üzerine Etkileri |
| Abdullah BULUT | Süt Ürünlerinin İmmun Sistemin Gelişiminde ve Düzenlenmesindeki Rolü |
| **8** | **Prof. Dr. Gül Ece SOYUTEMİZ****Prof. Dr. Ayşe SERBEST****Prof. Dr. Nesrin ÖZFİLİZ** | Fatih ACARTÜRK | Sucuklarda görülen hileler | **30 Mayıs 2022, Saat:10:30; D201** |
| Melih Kerem Aslan  | Kanatlılarda karkas parçalama yöntemlerinin anatomik değerlendirmesi |
| Ceren Su Uyan  | Kasaplık hayvanlarda önemli olan lenf yumruları ve anatomik özellikleri |
| Ayşegül BAŞ | Et ve Et Mamüllerinde Tağşiş Amacıyla Kullanılan Hayvansal Dokular ve Bitkisel Katkı Maddeleri |
| **9** | **Prof. Dr. Mustafa TAYAR****Doç. Dr. İlker ARICAN****Doç. Dr. Artun YIBAR** | MELİS BENSU ÇALIŞKAN | İtalya peynircilik Endüstrisi | **30 Mayıs 2022 Saat:14:40; D103** |
| Nazlı KORKMAZ | Kasaplık hayvanlarda karkas parçalama yöntemlerinin anatomik değerlendirmesi |
| Rasim Gönül | Türk mutfağında yer alan et yemeklerine anatomik bakış |
| Şerife KAHRAMAN | Et Ürünleri Üretiminde Doğal Nitrit, Sentetik Nitritin Alternatifi Olabilir mi? |
| **10** | **Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖR****Prof. Dr. Berrin ZIK****Dr. Tuncay İLHAN** | Esra SALUR | Catering ve toplu tüketim yönünden Bacillus cereus | **31 Mayıs 2022 Saat:14:40; D001** |
| Aleyna KÜP | Sağlıklı eklem çorbaları: kelle paça, kemik suyu |
| Müjgan YAVUZ | Sütte Somatik Hücre sayısı ve Hücre Sayısına Etkili Faktörler |
| Ayşenur GÜMÜŞ | Histolojik İnceleme Yöntemlerinin Et Ürünlerinin Değerlendirilmesinde Kullanımı |
| **11** | **Prof. Dr. Gül Ece SOYUTEMİZ****Prof. Dr. Mustafa TAYAR****Öğr Üyesi Doktor****Muhammed DUMAN** |  AYŞE BEKTAŞ | Balık eti ve beslenme | **01 Haziran 2022 Saat:10:30; D001** |
| Furkan UÇAR | Probiyotik ve prebiyotiklerin insan sağlığı bakımından önemi |
| Eda ALABARDAOĞLU  | Musilajın Deniz Ortamına ve İnsan Sağlığına Etkileri |
| Özer Şahin | İstilacı balıkların insan tüketimine sunulması |
| **12** | **Prof Dr Seran TEMELLİ****Öğr. Üyesi Dr Sabire GÜLER****Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖR** | Mert EVECEN | Yoğurtta Bulunan Probiyotiklerin Canlılık ve Sayısının Değerlendirilmesinde Kullanılan Metotlar | **02 Haziran 2022 Saat:10:00: D002** |
| Neslihan KÖSTEBEKÇİ | Balık ve Kabuklu İşleme Atıklarının Değerlendirilmesi: Gıda ve Yem Alanında |
| Mert BİRER | Güncel Yöntemlerle Et Ürünleri Analizi |
|  |  |