**2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI X. YARIYIL GIDA HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ GRUBU SEMİNER PROGRAMI**

**SEMİNERİN VERİLECEĞİ YER: D 105 NOLU DERSLİK (Sabah Grubu) / D 001 NOLU DERSLİK (Öğlen Grubu)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Oturum** | **Jüri Üyeleri** | **Öğrenci** | **Seminer Konusu** |
| **No** | **Tarih** | **Saat** | **Yer** |
| 1 | 13 Mayıs Pazartesi | 09:30- 12:00 |  | Prof. Dr. Mustafa TAYARProf. Dr. Bahri YILDIZ Prof. Dr. Ali AYDOĞDU | 1 Ela YÖRÜKLÜ | Mikrobiyata ve Yaşam Kalitesi |
| 2 Görkem LÜTFİ | Süt İşletmesi Fizibilite Raporu |
| 3 Büşra Nur UZUN | Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketimi ve Kalite Değerlendirilmesi |
| 4 Ahmed Emre YAVUZ | Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki Yeri |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Mustafa TAYARProf. Dr. Ali AYDOĞDUProf. Dr. Ayşe SERBEST | 1 Zeynep RANDA | Yoğurt Oluşum Mekanizması |
| 2 Nesrin İBRET | Çiftlik Yetiştiriciliğinde Kullanılan Balık Türlerindeki Paraziter Hastalıklar ve Tedavileri |
| 3 Hanane NAIM | Paraziter Balık Hastalıkları ve İlaçla Tedavileri |
| 4 Ersin ÖZTÜRK | Parçalanmış Kanatlı Etlerinin Besin Değerlerinin İncelenmesi |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 14 Mayıs Salı | 09:30-12:00 |  | Prof. Dr. Mustafa TAYARProf. Dr. Hatice ERDOSTProf. Dr. Ayşegül EYİGÖR | 1 Amin DIBAEI | İran Tarım ve Gıda Sektörü |
| 2 Rim GHORSI | Yapay Zeka ve Gıda |
| 3 Kübra DALKIRAN | Kas Yapısı ve Kalitesine Etkisi |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. G. Ece SOYUTEMİZProf. Dr. Hatice ERDOSTProf. Dr. Hasan Hüseyin ORUÇ | 1 Burak GÖKSU | Peynirlerde Rastlanan Kusurlar |
| 2 Sasan HAŞİMOĞLU | Sucukta Görülen Hata ve Hileler |
| 3 Rahmawati Kaulika FOEBIANNITRA | Kanatlı Et Kalitesine Kas Gelişiminin Etkisi |
| 4 Amir Bardia ZAYANDEHROUD | Arı Sütünün Biyolojik ve Toksik Etkileri |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 15 Mayıs Çarşamba | 09:30-12:00 |  | Prof. Dr. G. Ece SOYUTEMİZProf. Dr. Berrin ZIKProf. Dr. Hasan Hüseyin ORUÇ | 1 Emir ULUTAŞ | Salamda Görülen Hata ve Hileler |
| 2 Ece YURDDAŞ | Pastırmada Görülen Hata ve Hileler |
| 3 Ayça ODABAŞI | Hayvansal Gıdalarda Bakteriyel Toksinlerle Zehirlenme |
| 4 Elif AĞAOĞLU | Gıdaların Kanserojenik Etkisi |
| 14:40- 17:00 | Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖRProf. Dr. Songül SONAL Prof. Dr. Berrin ZIK | 1 Kemal HÜSYİNLİ | İn Vitro Ette Üretim Prosesi |
| 2 Elif ARSLAN | Gıda Kaynakli *Clostridium botulinum* ve *Clostridium perfringes*’te Patojenez |
| 3 Emirhan IŞIK | Yapay Et Üretim Teknolojisi |
| 4 Hasan Hüseyin KANTAR | Kabuklu Deniz Ürünleri ile Zehirlenme |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Oturum** | **Jüri Üyeleri** | **Öğrenci** | **Seminer Konusu** |
| **No** | **Tarih** | **Saat** | **Yer** |
| 4 | 20 Mayıs Pazartesi | 09:30- 12:00 |  | Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖRProf. Dr. Songül SONAL Prof. Dr. Nesrin ÖZFİLİZ | 1 Fatih ÖZKEN | Vegan Ürünlerin Besin Değerleri YönündenDeğerlendirilmesi |
| 2 Mehmet ALABAŞ | *Campylobacter*lerde İzolasyon ve İdentifikasyon Gereklilikleri |
| 3 İrem Nur KARAN | Hayvansal Ürünlerde Kalıntı |
| 4 Semra KILIÇ | Bursa Bölgesinde Satılan Çiğ Köftelerde Histolojik İncelemeler |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖRProf. Dr. Nesrin ÖZFİLİZDoç. Dr. Muhammed DUMAN  | 1 Melike Eda YÜCEL | Et Ürünlerinin Değerlendirilmesinde Histolojik İnceleme Yöntemlerinin Önemi |
| 2 Seda YILMAZ | Havyar ve Havyar Çeşitlerinin İnsan Tüketimindeki Yeri |
| 3 Seyit İslam YILMAZ | Tüketime Sunulan Balıklarda *Pasteurella* Türlerinin Varlığı ve Zoonotik Önemi |
|  |
| 5 | 21 Mayıs Salı | 09:30- 12:00 |  | Prof. Dr. Recep ÇIBIKProf. Dr. Cansel ÖZGÜDEN AKKOÇDoç. Dr. Muhammed DUMAN | 1 Hayat ERBAY | Probiyotikler ve Sinir Sistemi |
| 2 Duygu Su GÖKSEL | Beslenme Açısından Süt ve Süt Ürünleri |
| 3 Elif KARATAŞ | Petri Kabından Tabağa: Yapay Et |
| 4 Onat Mouzafer OGLOU | Balık Unu Üretimi ve Gıdalarda Kullanımı |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Recep ÇIBIKProf. Dr. Cansel ÖZGÜDEN AKKOÇProf. Dr. Murat CENGİZ | 1 İsmail GÜNAY | Kolostrumun İnsan ve Hayvan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi |
| 2 Elif Sena GÜVEN | Bursa İlinde Satışa Sunulan Sosislerin Histolojik Muayenesi |
| 3 Mohammadullah ASLAMI | Probiyotik ve Simbiyotiklerin Kedi ve Köpek Sağlığı Üzerindeki Etkileri |
|  |
| 6 | 22 Mayıs Çarşamba | 09:30-12:00 |  | Prof. Dr. Recep ÇIBIKProf. Dr. Murat CENGİZDoç. Dr. İzzet Burçin SATICIOĞLU | 1Alptekin KAYA | Sağlığımıza Çalışan Mikroorganizmalar |
| 2 Umut GÖZLEYİCİ | Probiyotiklerin Kedi ve Köpek Sağlığı Üzerindeki Etkileri |
| 3 Muhammet Ali ELDENİZ | Gıda Kaynaklı Patojenlerin Tanımlanmasında MALDI-TOF-MS Sisteminin Kullanılması |
| 14:40- 17:00 | 4 Sadık ERKAL | Balık Orijinli Zoonotik Hastalıklar |
| Prof. Dr. Figen ÇETİNKAYAProf. Dr. Hüseyin YILDIZDoç. Dr. İzzet Burçin SATICIOĞLU | 1 Alaa Al DAHHAN | Su Ürünlerinde Dumanlama Teknolojisi |
| 2 Melek YILMAZ | Deniz Ürünleri Kaynaklı Alerjenler |
| 3 Büşra ÖZGÜL | Sığır Karkası Parçalama ve Sınıflandırılması |
| 4 Nesra ÇABUK | Probiyotik Olarak Kullanılan Mikroorganizmalar ve Kullanım Alanları |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Oturum** | **Jüri Üyeleri** | **Öğrenci** | **Seminer Konusu** |
| **No** | **Tarih** | **Saat** | **Yer** |
| 7 | 27 Mayıs Pazartesi | 09:30- 12:00 |  | Prof. Dr. Figen ÇETİNKAYAProf. Dr. Hüseyin YILDIZProf. Dr. Soner ALTUN | 1 Mohamed KHALIL | Probiyotikler ve İnsan Sağlığına Etkileri |
| 2 Dila ATMACA | Kabuklu Deniz Canlılarının Neden Olduğu İntoksikasyonlar |
| 3 Sinem SARI | Broiler Yetiştiriciliğinde Hızlı ve Yavaş Gelişimin Karkas Kalitesi Üzerine Etkileri |
| 4 Muhammed Emin YILDIRIM | Gıda Olarak Karides |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Figen ÇETİNKAYAProf. Dr. Soner ALTUNDoç. Dr. Sabire GÜLER  | 1 Neriman YILDIZ | Gastrik Patojen *Helicobacter pylori*’nin İçme Sularında ve Gıdalarda Varlığı, Neden Olduğu Enfeksiyon ve Antibiyotik Dirençliliğinin Değerlendirilmesi |
| 2 Ömer Faruk SOL | İklim Krizinin Balık Tüketimine Etkisi |
| 3 Ece Kübra İÇGİLİ | Gıda Olarak Midye |
| 4 Mısra KAHRAMAN | Gıda Ürün Analizindeki Moleküler Yöntemler |
|  |
| 8 | 28 Mayıs Salı | 09:30- 12:00 |  | Prof. Dr. Seran TEMELLİDoç. Dr. İlker ARICANDoç. Dr. Sabire GÜLER | 1 Elif ENGİZ | Süt Endüstrisinde Biyofilmlerin Önemi |
| 2 Fatma Nur YAŞAR | Fonksiyonel Süt ve Süt ÜrünlerindeBakteriyosin Kullanımı |
| 3 Büşra YÜCEL | Hayvanların Sindirim Sistemi Anatomisi ve Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Değerlendirmesi |
| 4 Ulaş Doğan YILMAZ | Et Ürünleri Analizinde Stereoloji Tekniğinin Uygulanması |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Seran TEMELLİDoç. Dr. İlker ARICANDoç. Dr. Tuncay İLHAN | 1 Setenay YAPICI | Paraprobiyotik-Postbiyotik: Gıdalardaki Potansiyel Uygulamalar |
| 2 Göksu ALTUNBAŞ | Gouda Peyniri: Özellikleri ve Üretim Teknolojisi |
| 3 Berfin CİHAN | Kasaplık Hayvanlarda Yaş Tayini |
| 4 Abdoulghani Mohamed KAFI | Intramuscular Bağ Dokunun Et Kalitesine Etkileri |
|  |
| 9 | 29 Mayıs Çarşamba | 09:30- 12:00 |  | Doç. Dr. Artun YIBARDoç. Dr. Tuncay İLHAN Doç. Dr. Bayram SÜZER | 1 Furkan ÖZCAN | İleri Dönüşümle Üretilen Gıda Ürünleri |
| 2 İrem AZGİL | Yenilebilir Kaplamalar Göründüğü Kadar Masum Mu? |
| 3 Beytullah AVCI | Et Ürünlerinde Nitrit-Nitrat Kullanımının Zararları ve Son Yıllarda Uygulanan Alternatif Yaklaşımlar |
| 4 Göktuğ GALİPOĞLU | Soya Fasulyesinden Elde Edilen Bitki Bazlı Proteinler ve İnsan Sağlığına Faydaları |
| 14:40- 17:00 |  | Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖRDoç. Dr. Artun YIBARDoç. Dr. Bayram SÜZER | 1 Çağla Melissa BOZKURT | Kutup Aktinetobakteri Türlerinin Antimikrobiyal Özellikleri |
| 2 İbrahim Halil KARAKILINÇ | Gıda Zincirinde Plastik (Mikroplastik & Nanoplastik) Kontaminasyonu ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri |
| 3 Anas MURAD | Uzay Yolculuğunda Gıda Güvenliği |
| 4 Emirhan AKBAŞ | Kültür Eti Üretimi |
|  |