USKO

III. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ

05-06 EKİM **ANKARA '23**

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERSPEKTİFİNDEN SÜT ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ

ANKARA ÜNİVERSİTESİ 1946

ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ 1933

T.C. ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ 90.yıl

POSTER PROGRAM

1.Gün	5 Ekim 2023		
10:00-11:00	P1	**Nihal Kanat,** Lütfiye Yılmaz Ersan	**Süt ürünlerinde fonksiyonel katkılar olarak postbiyotiklerin kullanım**
	P2	**Alper Daşkaya,** Gamze Elmas Çetin, Feyza Karabulut	**Geleneksel yöntemlerle üretilen süzme yoğurt prosesinin ultrafiltrasyon tekniği ile geliştirilmesi**
	P3	**Anıl Bodruk,** İlayda Kocaman	**Süt ürünlerinin yaşam döngüleri ve çevresel etki azaltma önerileri**
	P4	**Berk Eke,** Caner Ural, Burcu Okyay, Büşra Soydan Tekin	**Kaymak ürününde kritik kontrol noktaları**
	P5	**Ezgi Geçgil,** Yahya Kemal Avşar	**İkincil peyniraltı sularının (loraltı suyu) kimyasal oksijen ihtiyacının giderilmesinde hidrojen peroksit ve ultraviyole ışını ile desteklenmiş mikro/nano ozon kabarcık uygulamaları**
	P6	Ayşe Demet Karaman, **Filiz Yıldız Akgül**	**Koruyucu kültür ve lizozim enzim kullanımının beyaz peynirin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi**
	P7	**Dilara Yalmancı**	**Ekstraselüler polisakkaritlerin (EPS'ler) fermente süt ürünlerinde kalite ve yapısal gelişime katkıları**
	P8	**Damla Özçelik,** Deniz Elitez, Ozlem Kaner, Ziya Ozan Derinsu	**Laktozun enzimatik hidrolizi ile katkılı yoğurtlarda şeker seviyesinin düşürülmesi**
	P9	**Damla Nur Türker,** İrem Demir, Gülsün Akdemir Evrendilek	**Ultrasonikasyon prosesinin asitliği modifiye edilmiş whey protein tozlarından hazırlanan solüsyonların fonksiyonel özellikleri üzerine etkisi**
	P10	**Muhammed Ali Doğan,** Ahmed Menevşeoglu, Hüseyin Ayvaz	**Erzincan tulum peynirinin bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi için yakın kızılötesi (NIR) spektroskopisinin kullanılması**
	P11	Uysal Gül, **Yahya Kemal Avşar**	**Lor peynirinin kalitesi üzerine asitliğin etkisi**

Cep Programı Sponsoru
ALGİDA

POSTER PROGRAM

2.Gün	6 Ekim 2023		
09:00-12:30	P12	Zeliha Karaküçük, Sıddıka Hafsa Özkök, Durmuş Ali Altuntaş, **Canan Altınay**, Ebru Şenel Özkan	**Farklı ambalajlama tekniklerinin tereyağının dayanımı ve nitelikleri üzerine etkisinin belirlenmesi**
	P13	**Evren Aydın,** Harun Kesenkaş	**Saccharomyces boulardii kullanarak kefir üretimi ve bazı özelliklerinin incelenmesi**
	P14	**Hülya Yaman**	**Süt ve ürünlerinde tağşiş ve olgunlaşmanın izlenmesinde fourier dönüşümlü kızılötesi (FTIR) ve RAMAN spektroskopisinin kullanılması**
	P15	**İlhan Gün,** Bedia Şimşek	**Bitkisel süt benzeri UHT içeceklerin bazı kimyasal ve reolojik özellikleri**
	P16	Berna Çekilarız, Erenay Erem, Murat Karataş, Ayşen Can, Yasin Gül, **Meral Kılıç Akyılmaz**	**İşlenmiş sert peynirlerde bileşim ve yapısal özellikler arasındaki ilişkinin incelenmesi**
	P17	**Mutlu Buket Akın,** Serdar Akın	**İnek sütü ikamesi olarak tüketilen bitkisel sütlerin üretim teknolojilerive besinsel özellikleri**
	P18	Serap Fenderya, **Nayil Dinkçi**	**Karadut meyvesi ve yaprağının fermente süt ürünlerinde kullanımı ve sağlık üzerine etkileri**
	P19	**Nilgün Günal,** Ali Topcu	**Peynir sütüne uygulanan ön işlemler – yeni yaklaşımlar**
	P20	**Nilgün Öğüt,** Seher Arslan	**Geleneksel süt ürünleri "Karın Tereyağı"**
	P21	Yiğithan Balta, **Oktay Yerlikaya**	**Kefirde biyokoruma özellikli kültür kullanımının Escherichia coli ve Enterococcus faecalis karşı koruyucu etkisi**
	P22	Gökçe Keser, **Melike Ciniviz,** Tülay Özcan, Lütfiye Yılmaz-Ersan	**Peynirlerde propiyonik asit fermantasyon kinetiği ve tekstürel interaksiyon**

6 Ekim 2023			
13:30-18:00	P23	**Elif Aliman,** Elif Gül	**Peynir ürünlerinde probiyotik mikroorganizma kullanımı**
	P24	**Esra Karabulut,** Ali Topcu, Tuğba Bulat, Ece Çelebi	**Yüksek proteinli dondurma üretiminde fibrile süt proteini kullanımı ve bunun son ürün kalitesine etkileri**
	P25	**İrem Akın,** Nuray Yazıhan	**Isıl İşlemin süt alerjisi üzerindeki etkinliğinin incelenmesi – sistematik derleme**
	P26	**Melike Ciniviz,** Gökçe Keser, Lütfiye Yılmaz Ersan, Tülay Ozcan	**Süt ve ürünlerinde sürdürülebilirlik için yeni nesil dizileme teknikleri: DNA barkodlama ve metabarkodlama**
	P27	**Şevval Taşkoparan,** Furkan Sarıkaya, Tuğba Bulat, Melisa Yalçın, Ali Topcu	**Brevibacterium linens kullanılarak özgün aroma bileşenlerinin üretimi**
	P28	**Rana Koç,** Selin Budak, Özgül Gül	**Doğal tatlandırıcılı hurmalı meyveli yoğurt üretimi**
	P29	**Raziye Aslı Keser,** Tülay Ozcan	**Süt bazlı emülsiyon sistemlerinde karotenoidlerin stabilitesi ve biyoerişilebilirliği**
	P30	**Sena Tirtom,** Aslı Akpınar	**Propionibacterium spp. türlerinin süt ve süt alternatifi gıdalarda kullanım olanakları**
	P31	**Şeyma Ağıral Akgün,** Cemre Çelikten Rukiye Mavuş, Ebubekir Dişli	**Direkt buhar enjeksiyon tekniği kullanılarak UHT süt üretimi**

Cep Programı Sponsoru
ALGİDA

SPONSORLAR

Ana Sponsor

İçim

Platin Sponsor

OFİS YEM

Altın Sponsor

unisensor peace of mind in food

BIOEASY

TEKAFOS TEKNOLOJİK SİSTEMLER

PerkinElmer For the Better

Schneider Electric

maysa

gemak

GEA

Bronz Sponsor

DANONE

Öğle Yemeği Sponsoru

unisensor peace of mind in food

Oturum Sponsoru

GEA

Stand Sponsoru

jokey Packaging Done Wisely. jokey.com

Polytec

PARS ANALİTİK

farmakim

Bioneks BioCAP™ | BioPLATE™

PINAR

DANONE

Cep Programı Sponsoru

ALGİDA

Kongre Çantası Sponsoru

FOTEG İSTANBUL

En İyi Poster Yarışması Sponsoru

PINAR

En İyi Sözlü Sunum Yarışması Sponsoru

Eker

Bloknot-Kalem Sponsoru

Kaanlar Sevgi dolu kahvaltılar...

Kahve Molası Sponsoru

BIOEASY

TEKAFOS TEKNOLOJİK SİSTEMLER