

1.OTURUM 10 Kasım Perşembe 1. SALON (17.00-18.45)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. MEHMET ÇALICIOĞLU, PROF. DR. YUSUF DOĞRUEK

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	Ç1	17.00-17.30	Hayvansal Gıdaların Hasat Öncesi Güvenliğinde İzlenebilirliğin Önemi Gürhan ÇİFTCİOĞLU İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye.
2	Ç2	17.30-18.00	Çiftlik Hayvanları Yetiştiriciliğinde Pre ve Probiyotiklerin Antibiyotiklere Alternatif Olarak Kullanımı Roberto Marcello LA RAGIONE Department of Pathology and Infectious Diseases and the Director of the Surrey Veterinary Pathology Centre Italy.
3	Ç3	18.00-18.30	Gıda Matriksi İçinde Yer Alan Perfloroalkillenmiş Maddeler Giampiero PAGLIUCA Department of Veterinary Medical Sciences at the University of Bologna (Italy), Laboratory of Analytical Bio-Agroalimentary Chemistry (CABA-Lab
		18.30-18.45	Tartışma

2 .OTURUM 11 Kasım Cuma 1. SALON (09.00-10.15)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. ÖZLEM TURGAY, DOÇ. DR. GÜLFEM ÜNAL

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S1	09.00-09.10	Mihaliç Peyniri Üretiminde Farklı Starter Kültür Kombinasyonları Kullanımı Üzerine Bir Araştırma Elif ÖZER , Harun KESENKAŞ Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Anabilim Dalı, İzmir, Türkiye.
2	S2	09.10-09.20	Geleneksel Kozalak Yoğurtlarından İzole Edilen Laktik Asit Bakterilerinin İdentifikasyonu ve Karakterizasyonu Semiha YALÇIN ¹ , Ayla ÜNVER ALÇAY ¹ , Kamil BOSTAN ¹ , Ufuk Eren VAPUR ² , Mustafa NİZAMLIOĞLU ³ ¹ İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. ² Nişantaşı Üniversitesi, İstanbul, Türkiye. ³ Gelişim Üniversitesi, İstanbul, Türkiye.
3	S3	09.20-09.30	Yöresel Bir Süt Ürünü: Saçak Peynirinin Yapılışı ve Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri Ufuk KAMBER ¹ , Güven GÜLBAZ ² ¹ Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Üretimi Anabilim Dalı, Kars, Türkiye. ² Kafkas Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kars, Türkiye.
4	S4	09.30-09.40	Peyniraltı Suyundan Üretilen Tereyağların Kalite Özellikleri Eren KASAPCOPUR, Abdullah Sinan ÇOLAKOĞLU Kahramanmaraş Sütü İmam Üniversitesi, Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Avşar Kampüsü, Onikişubat, Kahramanmaraş, Türkiye.
5	S5	09.40-09.50	Mengen Peynirinde Laktik Asit Bakterilerinin İzolasyonu, Moleküler Tanımlaması ve Starter Kültür Olarak Kullanım Olanakları Aylin AKOĞLU ¹ , Hülya YAMAN ¹ , Hayri COŞKUN ² , Kübra SARI ² ¹ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 14280, Bolu, Türkiye. ² Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 14280, Bolu, Türkiye.
6	S6	09.50-10.00	<i>Oryctolagus cuniculus</i> (Tavşan) Rennetinin Beyaz Peynir Üretiminde Pıhtılaştırıcı Ajan Olarak Kullanımı Selin ALİHANOĞLU , Demet EKTİREN , Çağım Akbulut ÇAKIR, Hasan VARDİN, Mehmet KARAASLAN Harran Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye.
		10.00-10.15	Tartışma

3.OTURUM 11 Kasım Cuma 2. SALON (09.00-10.15)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. BUKET MUTLU AKIN, YRD. DOÇ. DR. ESİN GÖKSU ŞEKER

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S7	09.00-09.10	Afyon'daki Obez Hastaların Demografik Özellikleri, Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi Şebnem PAMUK¹, Özlem Koktay BÜYÜKÇAVUŞOĞLU², İbrahim KILIÇ³, Yeliz YILDIRIM⁴ ¹ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye. ² Afyonkarahisar Devlet Hastanesi, Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye. ³ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyoistatistik Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye. ⁴ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
2	S8	09.10-09.20	Maraş Tarhanası Üretiminde Yeni Bir Proses: Direkt Fermentasyon Kübra YARALI, Ahmet Levent İNANC Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kahramanmaraş, Türkiye.
3	S9	09.20-09.30	Probiyotik Süt Ürünü Olarak Kefirin Sağlıklı Beslenmedeki Yeri Bircan ULAŞ KADIOĞLU Fırat Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Elazığ, Türkiye.
4	S10	09.30-09.40	Hane Halklarının Keçi Sütü ve Ürünleri Tüketiminin Analizi: Türkiye'den Örnek Bir Araştırma Sait ENGİNDENİZ¹, Duygu AKTÜRK², A.Ferhan SAVRAN², Nedim KOŞUM³, Turgay TAŞKIN³, Harun KESENKAŞ⁴, Mukadderat GÖKMEN⁵, Ayşe UZMAY¹ ¹ Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Bornova-İzmir, Türkiye. ² Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Çanakkale, Türkiye. ³ Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootekni Bölümü, Bornova-İzmir, Türkiye. ⁴ Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Bornova-İzmir, Türkiye. ⁵ Balıkesir Üniversitesi, Veterinerlik Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Balıkesir, Türkiye.
5	S11	09.40-09.50	Harran Üniversitesi Öğrencilerinin Hayvansal Gıda Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi Büşra GÖNCÜ¹, Remziye ÖZEL², Mutlu B. AKIN¹, M. Serdar AKIN¹ ¹ Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye. ² Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye.
6	S12	09.50-10.00	Süt ve Süt Ürünleri: Gıda Piramidindeki Yeri ve Sağlıklı Beslenmedeki Önemi Beyza Özpapas¹, Emir Ayşe Özer² ¹ Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kilis, Türkiye. ² Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Hatay, Türkiye.
		10.00-10.15	Tartışma

4.OTURUM 11 Kasım Cuma 1. SALON (10.30-12.00)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. GÜRKAN UÇAR, PROF. DR. MUSTAFA ATASEVER

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	Ç4	10.30-11.00	Gıda işleme teknolojileri ve Endüstriyel Uygulamalarında Son Gelişmeler Jason WAN Institute for Food Safety and Health (IFSH), Department of Food Science and Nutrition, Illinois Institute of Technology (IIT), U.S.A.
2	Ç5	11.00-11.30	<i>Bacillus cereus</i> Gıda Zehirlenmeleri, Genel Bakış Ve Güncel Durum Erwin MÄRTLBAUER Hygiene und Technology of Milk, Veterinary Faculty, Ludwig-Maximilians-UniversityMunich, Germany.
		11.30-12.00	Tartışma

5.OTURUM 11 Kasım Cuma 1. SALON (12.15-13.30)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU, DOÇ. DR. LEYLA VATANSEVER

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S13	12.15-12.25	Uçucu Kekik Yağı ve Kekik İnfüzyonunun Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Kıbrıs Samarellası Üzerine Mikrobiyolojik Etkileri Beyza H. ULUSOY , Şifa BERKAN, Doruk H. KAYNARCA, Canan HECER Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
2	S14	12.25-12.35	Kayseri’de Pastırma Satış Elemanlarının Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgi ve Uygulamalarının Değerlendirilmesi ve Elleriindeki İndikatör Bakteri Varlığının Belirlenmesi Yeliz YILDIRIM¹ , Nurhan ERTAŞ ONMAZ ¹ , Zafer GÖNÜLALAN ¹ , Harun HIZLISOY ² , Serhat AL ¹ , Fulden KARADAL ³ , Erhan KUM ⁴ , Aytac AKÇAY ⁵ ¹ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ² Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Halk Sağlığı ABD, Kayseri, Türkiye. ³ Niğde Üniversitesi, Bor Meslek Yüksek Okulu, Niğde, Türkiye. ⁴ Melikgazi Belediyesi, Çevre Koruma ve Kontrol Müdürlüğü, Kayseri, Türkiye. ⁵ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyometri ABD, Kayseri, Türkiye.
3	S15	12.35-12.45	Alabalıkların Yenilebilir Doku Örneklerinde Florfenikol Kalıntılarının Araştırılması Burcu GÜL BAYKALIR¹ , Sedat GÖKMEN ² , Gürdal DAĞOĞLU ³ ¹ Fırat Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Elazığ, Türkiye. ² Amasya Üniversitesi, Suluova Meslek Yüksekokulu, Amasya, Türkiye. ³ Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Farmakoloji ve Toksikoloji Anabilim Dalı, Elazığ, Türkiye.
4	S16	12.45-12.55	İnsan Tüketimine Sunulan Balık ve Balıkçılık Ürünlerinde Hareketli <i>Aeromonas</i>’ların Kültürel ve Moleküler (PCR) Yöntemler ile Teşhisi Fulya OCAK¹ , Berrin TUĞRUL ¹ , Necla TÜRK ² ¹ Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Manisa, Türkiye. ² Bornova Veteriner Kontrol Enstitüsü, İzmir, Türkiye.
5	S17	12.55-13.05	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde Tüketilen Bazı Balık Çeşitlerinde <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Varlığı Üzerine Bir Araştırma Hafizu İbrahim KADEMİ ¹ , Perihan ADUN¹ , Kaya SÜER ² , Meryem GÜVENİR ³ , Serdar SUSEVER ³ ¹ Yakın Doğu Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti. ² Yakın Doğu Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti. ³ Yakın Doğu Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
6	S18	13.05-13.15	Kırmızı Et Üretiminde Bütünsel Yönetim Yaklaşımı Dilek ARSOY Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Zootehni Anabilim Dalı, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
		13.15-13.30	Tartışma

6.OTURUM 11 Kasım Cuma 2. SALON (12.15-13.30)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. ZERRİN ERGİNKAYA, DOÇ. DR. HURİ İLYASOĞLU

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S19	12.15-12.25	Bal: Beslenme, Üretim ve Tüketim Zerrin ARSLAN¹ , Emir Ayşe ÖZER ² ¹ Mustafa Kemal Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Hatay, Türkiye. ² Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Hatay, Türkiye.
2	S20	12.25-12.35	Et Tüketim Tercihlerinin Analitik Hiyerarşi Prosesi ile Değerlendirilmesi Aytaç AKÇAY¹ , Savaş SARIOZKAN ² , Serhat AL ³ ¹ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyometri Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ² Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ³ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknoloji Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
3	S21	12.35-12.45	Hayvansal Kaynaklı Besin Alerjileri Ş. Esin Göksu ŞEKER İstanbul Okan Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyet Bölümü, Türkiye.
4	S22	12.45-12.55	Et Tüketimi ve Mortalite: Epidemiyolojik Çalışmalardan Bir Derleme Pınar SOYLAR Fırat Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Hemşirelik Bölümü Halk Sağlığı Hemşireliği, ABD Elazığ, Türkiye.
5	S23	12.55-13.05	İleri İşlenmiş Ürünlerde Bıldırcın Eti Kullanımına Yönelik Tüketici Algısının Belirlenmesi Levent GÜLÜM ¹ , İlker Turan AKOĞLU² , Aylin AKOĞLU ³ ¹ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mudurnu Süreyya Astarıcı Meslek Yüksek Okulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Kümes Hayvanlar Yetiştiriciliği Programı, Bolu, Türkiye. ² Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bolu, Türkiye. ³ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bolu, Türkiye.
6	S24	13.05-13.15	Sağlıklı Beslenme Yumurtanın Yeri ve Önemi. Türkiye’de Yumurta Üretim ve Tüketim Sosyolojik Bakış Emir Ayşe ÖZER¹ , Zerrin ARSLAN ² , Beyza ÖZPALAS ³ ¹ Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Hatay, Türkiye. ² Mustafa Kemal Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Hatay, Türkiye. ³ Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kilis, Türkiye.
		13.15-13.30	Tartışma

7.OTURUM 11 KASIM CUMA 1. SALON (14.30-16.15)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. CANAN HECER, PROF. DR. GÜRHAN ÇİFTÇİOĞLU

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	Ç6	14.30-15.00	Tüm Genom Dizileme: Gıda Kaynaklı Salgınların Taranmasında Yeni Dönem Micheal Patrick DOYLE Center for Food Safety, University of Georgia, Griffin, GA U.S.A.
2	Ç7	15.00-15.30	Süt ve Süt Ürünlerindeki Steroid Hormonlar ve Tüketici Sağlığı Mehmet ÇALICIOĞLU Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Elazığ, Türkiye.
3	Ç8	15.30-16.00	Yumurta Dünyası Bernardus MARIA DELLAERT AVINED, OVONED and PLUIMNED the Dutch National Organizations For Poultry, Eggs, Holland.
		16.00-16.15	Tartışma

8.OTURUM 11 Kasım Cuma 1. SALON (16.30-17.45)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. SEMRA KAYAARDI, DOÇ. DR. YELİZ YILDIRIM

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S25	16.30-16.40	Laktik Asit ve Buhar Uygulamalarının Kanatlı Göğüs Derilerinde <i>Campylobacter jejuni</i> Populasyonu Üzerine Etkileri <u>Haydar ÖZDEMİR</u> , Güzin İplikçioğlu ÇİL Ankara Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Ankara, Türkiye.
2	S26	16.40-16.50	Kanatlı But ve Göğüs Etinde Farklı Yapışma Sürelerine Sahip <i>Listeria monocytogenes</i> ve <i>Salmonella</i> Türleri Üzerine Bazı Kimyasal Dekontaminantların Etkinliği Osman İrfan İLHAK, <u>Gökhan Kürşad İNCİLİ</u> , Halil DURMUŞOĞLU Fırat Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Elazığ, Türkiye.
3	S27	16.50-17.00	Tavuk Kanatlarında <i>Salmonella</i> spp. Varlığı ve Antibiyotik Dirençliliği <u>Leyla VATANSEVER</u> Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda güvenliği ve Halk Sağlığı Bölümü, Gıda Hijyeni ve Üretim Anabilim Dalı, Kars, Türkiye.
4	S28	17.00-17.10	Kanatlı Kesimhanesinde Kuru Buz Tekniği ile <i>Listeria</i> spp. İnaktivasyonu <u>Müge UYARCAN</u> , Semra KAYAARDI Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Manisa, Türkiye.
5	S29	17.10-17.20	Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin (KLA) Piliç Etinin Tekstürü Üzerine Etkisi <u>Ceyda SÖBELİ</u> , Semra KAYAARDI, Mehmet YILDIRIM Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü Yunusemre, Manisa, Türkiye.
6	S30	17.20-17.30	Tavuk Etinde <i>Escherichia coli</i> Varlığı ve Antibiyotik Direnci <u>Çiğdem SEZER</u> Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Üretimi Anabilim Dalı, Kars, Türkiye.
		17.30-17.45	Tartışma

9.OTURUM 11 Kasım Cuma 2. SALON (16.30-17.45)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. SONGÜL ÇAKMAKÇI, DOÇ. DR. BETÜL GÜROY

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S31	16.30-16.40	Kars'ta Hizmet Veren Restoran Çalışanlarının Gıda Güvenliği Konusundaki Bilgilerinin Değerlendirilmesi <u>Nebahat BİLGE</u> Kafkas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Güvenliği ve Halk Sağlığı Bölümü, Kars, Türkiye.
2	S32	16.40-16.50	Kronik Mastitisli İnek Sütlerinde <i>Staphylococcus aureus</i> ve Metisiline Dirençli <i>Staphylococcus aureus</i>'un Araştırılması <u>Hayriye Yeşim CAN</u> Mustafa Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Hatay, Türkiye.
3	S33	16.50-17.00	Kahramanmaraş İlindeki Bir Kesimhane'de <i>Listeria monocytogenes</i> Varlığının Araştırılması <u>Harun HIZLISOY</u> Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Halk Sağlığı Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
4	S34	17.00-17.10	Hayvansal Gıdalardan İzole Edilen <i>Listeria</i> Türlerinin Patojenik Özellikleri ve Antibiyotik Duyarlılıkları <u>Ayla Eyi GENCAN</u> , İlker T. AKOĞLU, İbrahim ÇAKIR Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mühendislik-Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bolu, Türkiye.
5	S35	17.10-17.20	Hayvansal Orijinli Gıdalarda Yapılan Hileler <u>Ahmet Doğan DUMAN</u> ¹ , Onur TENEKECİ ² , Cemil KADIOĞLU ¹ ¹ Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü 31060 Alahan Kampüsü Antakya, Türkiye. ² Osmaniye İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Osmaniye, Türkiye.
6	S36	17.20-17.30	Raman ve Fourier Dönüşümlü Kızılötesi (FTIR) Spektroskopilerinin Gıda Kaynaklı Patojenlerin Tanımlanmasında Kullanılabilirliği Üzerine bir Araştırma <u>Cemil KÜREKÇİ</u> Mustafa Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, Hatay, Türkiye.
		17.30-17.45	Tartışma

10.OTURUM 11 Kasım Cuma 1. SALON (18.00-19.15)

OTURUM BAŞKANLARI: DOÇ. DR. ÇİĞDEM SEZER, DOÇ. DR. DERYA GÜROY

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S37	18.00-18.10	Kıyma Örneklerinde İmmunomanyetik Separasyon (İMS) ve PCR kullanılarak <i>Escherichia coli</i> O157:H7'nin Saptanması Hayriye Yeşim CAN , Mehmet ELMALI Mustafa Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Hatay, Türkiye.
2	S38	18.10-18.20	<i>Thymbra spicata</i> L. Uçucu Yağının Fermente Türk Sucuklarında <i>Escherichia coli</i> ve <i>Salmonella typhimurium</i> Üzerine Antimikrobiyel Etkilerinin Belirlenmesi Serhat AL , Yeliz YILDIRIM Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
3	S39	18.20-18.30	Kasaplık Sığır ve Koyun Orijinli <i>Salmonella Enterica</i> Serovar İzolatlarının Antimikrobiyal Direnç Fenotipleri Ece ÇETİN , Seran TEMELLİ, Ayşegül EYİĞÖR Uludağ Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Bursa, Türkiye.
4	S40	18.30-18.40	Buharlaştırılmış Etil Piruvat'ın Sosislerin Raf Ömrüne Etkisi Bayram ÇETİN¹ , Harun URAN ¹ , M. Zeki DURAK ² , Oğuzhan NOGAY ³ ¹ Kırklareli Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayalı Yerleşkesi, Kırklareli, Türkiye. ² Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 34210, Esenler, İstanbul, Türkiye. ³ Kırklareli Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, 39100, Kırklareli, Türkiye.
5	S41	18.40-18.50	Multi-Target Melting Analizi ile Et ve Et Ürünlerinden İzole Edilen Maya Türlerinin Tanımlanması Zülal KESMEN , Özge KILIÇ, Esra ÖZBEKAR, Mine ERDEM, Melek MEŞE Erciyes Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kayseri, Türkiye.
6	S42	18.50-19.00	Et Üretim Yerlerinden Toplanan Kıymaların Aerobik Koloni Sayısı, <i>E.coli</i> ve <i>Salmonella</i> spp Yönünden İncelenmesi Burcu ÇAKMAK¹ , Beyza H. ULUSOY ² ¹ İstanbul Esenyurt Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, İstanbul, Türkiye. ² Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
		19.00-19.15	Tartışma

11.OTURUM 11 Kasım Cuma 2. SALON (18.00-19.05)

OTURUM BAŞKANLARI: DOÇ. DR. ABDULLAH DİKİCİ, DOÇ. DR. NEBAHAT BİLGE

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S43	18.00-18.10	Farklı Üretim Yöntemlerinin Dondurmadaki <i>Bifidobacterium Bifidum</i> Canlılığı Üzerine Etkileri <u>Emine Mine Çomak GÖÇER</u> ¹ , Muammer DEMİR, Ahmet KÜÇÜKÇETİN Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Antalya, Türkiye.
2	S44	18.10-18.20	İnek Sütü Kaynaklı İmmunoglobulin A'nın Potansiyel Fonksiyonel Gıda İngrediyeni Olarak Kullanımı <u>Gülfem ÜNAL</u> Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, İzmir, Türkiye.
3	S45	18.20-18.30	Probiyotik Bakteri ve “Gobdin” İlavesiyle Üretilen Yoğurtların Probiyotik Raf Ömrü ve Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi <u>Hatice ERTEM</u> , Songül ÇAKMAKÇI Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum, Türkiye.
4	S46	18.30-18.40	Et Ürünleri Üretiminde Kullanılan Fonksiyonel Bileşenler Tuba Eda ARPA, <u>Huri İLYASOĞLU</u> Gümüşhane Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Gümüşhane, Türkiye.
5	S47	18.40-18.50	Yoğurt ve Kremadan Farklı Kültürlerle Üretilen Tereyağların Depolama Süresince Oksidasyon Özelliklerinin Karşılaştırılması <u>Engin GÜNDOĞDU</u> ¹ , Songül ÇAKMAKÇI ² ¹ Gümüşhane Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Gümüşhane, Türkiye. ² Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum, Türkiye.
		18.50-19.05	Tartışma

12.OTURUM 12 Kasım Cumartesi 1. SALON (09.00-10.05)**OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. ÜMİT GÜRBÜZ, DOÇ. DR. DUYGU AKTÜRK**

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S48	09.00-09.10	Bir Çiftlikte Tavuk, Ördek ve Hindi Cıvcıvlerinde Görülen Felç ve Ölüm Vakalarının Etiyolojik İncelemesi Bilge Kaan TEKELİOĞLU ¹ , Osman Barış DERİCİ ² , Utku ÇİZMECİOĞLU ³ , Mehmet ÇELİK ⁴ , Aydın GÜREL ⁵ , Özge ERDOĞAN ⁵ , Nuri TURAN ³ Özge AYDIN ³ , Hüseyin YILMAZ ³ ¹ Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Viroloji Anabilim Dalı, Adana, Türkiye. ² Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Adana, Türkiye. ³ İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Viroloji Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye. ⁴ Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Adana, Türkiye. ⁵ İstanbul Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Patoloji Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye.
2	S49	09-10-09.20	Tırnak Kesiminin Ayak Hastalığı Bulunan İneklerde Süt Verimi Üzerine Etkisi Murat KİBAR ¹ , Tamer ÇAĞLAYAN ² ¹ Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Cerrahi ABD, Bişkek, Kırgızistan. ² Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Zootekni ABD, Konya, Türkiye.
3	S50	09.20-09.30	Yoğurdun Yapımı ve Muhafazası Sırasında Shiga Toksin Üreten <i>Escherichia coli</i> (STEC) Serogruplarının Yaşamı Abdullah DİKİCİ ¹ , Gonca ÇELİK ² , Ahmet KOLUMAN ³ ¹ Uşak Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi, Uşak, Türkiye. ² Munzur Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Mühendislik Fakültesi, Tunceli, Türkiye. ³ Adana Gıda Kontrol Müdürlüğü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Yüreğir, Adana, Türkiye.
4	S51	09.30-09.40	Türkiye ve Avrupa Birliği Ülkelerinin Hayvansal Ürün Fiyatları Yönünden Kümeleme Analizi ile Karşılaştırılması Avtac AKÇAY ¹ , Savaş SARIOZKAN ² , Elif ÇELİK ³ ¹ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyometri Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ² Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ³ Erciyes Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Zootekni Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
5	S52	09.40-09.50	Süt İneklerinde Süt Kalitesi ile Süt Verimi ve Süt Kompozisyonu Arasındaki İlişki Jale METİN KIYICI ¹ , Mehmet Ulaş ÇINAR ¹ , Bilal AKYÜZ ² , Korhan ARSLAN ² , Esmâ Gamze İLGAR ² , Mahmut KALİBER ¹ ¹ Erciyes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootekni Bölümü, Kayseri, Türkiye. ² Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Zootekni ve Hayvan Besleme ABD, Kayseri, Türkiye.
		09.50-10.05	Tartışma

13. OTURUM 12 Kasım Cumartesi 2. SALON (09.00-10.05)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. HAYDAR ÖZDEMİR, DOÇ. DR. DİLEK ARSOY

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S53	09.00-09.10	Et Mamullerinde Histolojik Analiz Hatice ERDOST , Nesrin ÖZFİLİZ, Berrin ZİK, Cansel Güzin ÖZGÜDEN AKKOÇ, Tuncay İLHAN Uludağ Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Histoloji Embriyoloji Anabilim Dalı, Bursa, Türkiye.
2	S54	09.10-09.20	Farklı Enzim Kombinasyonları ve İnkübasyon Süresinin Sütten Ekstrakte Edilen Enterotoksijenik <i>S. aureus</i> RNA Konsantrasyonu Üzerine Etkinliğinin Değerlendirilmesi Alper BARAN ¹ , Mustafa ATASEVER ² ¹ Atatürk Üniversitesi, Erzurum Meslek Yüksek Okulu Gıda Kalite Kontrol ve Analizi Programı, Erzurum, Türkiye. ² Atatürk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi, Erzurum, Türkiye.
3	S55	09.20-09.30	Kasaplık Hayvan Etlerinin Duyusal Özellikleri ve Yağ Asitleri Arasındaki İlişki Tarih Eren BABÜR ¹ , Ümit GÜRBÜZ ^{2,3} ¹ Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Fethiye ASMK Meslek Yüksekokulu, Fethiye, Muğla, Türkiye. ² Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Konya, Türkiye. ³ Kyrgyz –Turkish Manas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi, Bishkek, Kırgızistan.
4	S56	09.30-09.40	Erzurum İlinde Satışa Sunulan Fermente Sucuk ve Sosislerin Histolojik Muayenesi Serap KILIÇ ALTUN ¹ , Ahmet TEMUR ² , İsmail Şah HAREM ³ ¹ Harran Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Şanlıurfa, Türkiye. ² Erzurum Veteriner Kontrol Enstitüsü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Erzurum, Türkiye. ³ Harran Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Histoloji-Embriyoloji Anabilim Dalı, Şanlıurfa, Türkiye.
5	S57	09.40-09.50	Et ve Et Ürünleri Üretiminin Çevresel Etkileri Betül GÖNCÜ Harran Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Çevre Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye.
		09.50-10.05	Tartışma

14.OTURUM 12 Kasım Cumartesi 1. SALON (10.20-11.25)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. MEHMET EMİN ERKAN, DOÇ. DR. BERNA KILINÇ

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S58	10.20-10.30	Farklı Türk Propolis, Polen ve Bal Örneklerinin Antibakteriyel ve Antioksidan Aktiviteleri Hakkında Bir Ön Çalışma Fulden KARADAL ¹ , Nurhan ERTAŞ ONMAZ ² , Seçil ABAY ³ , Yeliz YILDIRIM ² , Serhat AL ² , İlhanTATYÜZ ⁴ , Aytaç AKÇAY ⁵ ¹ Ömer Halisdemir Üniversitesi, Bor Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Niğde, Türkiye. ² Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ³ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Mikrobiyoloji Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye. ⁴ Ömer Halisdemir Üniversitesi, Ulukışla Meslek Yüksekokulu, Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü, Niğde, Türkiye. ⁵ Erciyes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyometri Anabilim Dalı, Kayseri, Türkiye.
2	S59	10.30-10.40	Kimyasal Kompozisyonları, Biyolojik Aktiviteleri ve İnsan Sağlığına Yararlı Etkileri ile Arı Polen ve Propolisi Meltem UÇAR Sağlık Bilimleri Fakültesi, Lefke Avrupa Üniversitesi, Lefke, 99728, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
3	S60	10.40-10.50	Et ve Et Ürünlerinin Tercihinde Tüketici Algısı Etkileyen Faktörler Melek DEMİRCAN ¹ , Ümit GÜRBÜZ ^{2,3} ¹ Metro AVM, Kalite Kontrol Birimi, Konya, Türkiye. ² Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya, Türkiye. ³ Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Bişkek, Kırgızistan.
4	S61	10.50-11.00	İzmir Ve Manisa Piyasasında Satışa Sunulan Sucukların Biyojen Amin İçeriklerinin Belirlenmesi Bülent ERGÖNÜL , Vahit AKYOL Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Şehit Prof Dr İlhan Varank Yerleşkesi, Muradiye, Yunussemre, Manisa, Türkiye.
5	S62	11.00-11.10	Keçi Sütü ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen <i>Staphylococcus aureus</i> Suşlarında Enterotoksin Genleri, Slime Üretimi ve Antibiyotik Direncinin Araştırılması Sevda Pehlivanlar ÖNEN ¹ , Zafer CANTEKİN ² ¹ Mustafa Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Hatay, Türkiye. ² Mustafa Kemal Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Mikrobiyoloji Anabilim Dalı, Hatay, Türkiye.
		11.10-11.25	Tartışma

15.OTURUM 12 Kasım Cumartesi 2. SALON (10.20-11.25)

OTURUM BAŞKANLARI: PROF. DR. SERDAR AKIN, DOÇ. DR. ZEKİ GÜRLER

	Bildiri no	Bildiri saati	Bildiri başlığı
1	S63	10.20-10.30	Şanlıurfa İlinde Satılan Dondurmaların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kaliteleri Mutlu B. AKIN, <u>Ash ÇELİKEL</u> , Büşra GÖNCÜ, K. Burcu BÜYÜKKILIÇ, Zehra ELALTUNKARA Harran Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye.
2	S64	10.30-10.40	Manda Sütlerinde <i>Listeria spp.</i> Varlığının Araştırılması <u>Ulaş ACARÖZ</u> ¹ , Damla Arslan ACARÖZ ² , Recep KARA ¹ , Fahriye ZEMHERİ ³ , Zeki GÜRLER ¹ ¹ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye. ² Afyon Kocatepe Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Biyokimya Anabilim Dalı, Afyonkarahisar, Türkiye. ³ Bartın Üniversitesi, Fen Fakültesi, Moleküler Biyoloji ve Genetik Bölümü, Biyoteknoloji Anabilim Dalı, Bartın, Türkiye.
3	S65	10.40-10.50	Peyniraltı Suyunda Aflotoksin M1 Düzeyinin Belirlenmesi <u>Sadık BÜYÜKYÖRÜK</u> Adnan Menderes Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Işıklı, Aydın, Türkiye.
4	S66	10.50-11.00	Farklı Oranlarda <i>Spirulina platensis</i> Bioması İlavesinin, Fermente Süt Ürünlerinden Ayrarın Mikrobiyolojik ve Duyusal Parametrelerine Etkisi <u>Betül GÜROY</u> ¹ , Gökhan KESKİN ¹ , Derya GÜROY ² ¹ Yalova Üniversitesi, Armutlu Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Yalova, Türkiye. ² Yalova Üniversitesi, Armutlu Meslek Yüksekokulu, Su ürünleri Bölümü, Yalova, Türkiye.
5	S67	11.00-11.10	Tüketime Sunulan Süt ve Süt Ürünlerinde <i>Listeria monocytogenes</i> Varlığı ve <i>Listeria</i> Türlerinin Antibiyotik Dirençliliğinin Belirlenmesi <u>Aksem AKSOY</u> Kafkas Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Kars, Türkiye.
		11.10-11.25	