

1. Ulusal Sütçülük Kongresi Programı

25 Mayıs 2017

Kayıt 09:00-09:15

Açılış 09:15-10:00

- Prof.Dr.Barbaros Özer- Kongre Düzenleme Kurulu Başkanı
- Tarık Tezel -SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı
- Prof.Dr.Gökhan Söylemezoğlu -Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekan V.
- Prof.Dr.Erkan İbiş- Ankara Üniversitesi Rektörü
- Faruk Çelik- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı (Katılımları halinde)

Çağrılı Bildiri

10⁰⁰-10⁴⁵ **Prof.Dr.Taner Demirer- "Gıda, Beslenme ve Kanserden Korunma"**

- Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi Hematoloji BD Öğretim Üyesi, Avrupa Bilimler Akademisi Asli Üyesi, Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) Konsey Üyesi, Türkiye Bilimler Akademisi (TÜBA) Kanser Çalışma Grubu Başkanı

10:45-11:00 Ara ve Poster sunumları

11⁰⁰-12³⁰ **1. Oturum Süt ve Sağlık-1**

Oturum Başkanı : Prof.Dr.Nuray Yazıhan

Meltem Soylu

Gençler süt ürünlerini yeteri oranda tüketiyor mu?

Oğuz Aydemir

Süte uygulanan teknolojik işlemlerin süt alerjenitesine etkisi

Seda Özarslan, Hasan Alptuğ Akgün, Tuğba Kök Taş

Süt ve süt ürünleri proteinlerinden elde edilen antikanser peptidlerin kanser tedavisinde potansiyel rolleri

Marwa Haddar, Ebru Şenel

Süt yağ globul membranın sağlık üzerine etkileri

Ecem Akan, Oktay Yerlikaya, Özer Kınık

Sütte β -kazein A¹ ve A² varyantı ve sağlık ilişkisi

Öğle Yemeği 12:30-14:00 (TEKAFOS Teknolojik Sistemler Tic.Ltd.Şti. evsahipliğinde)

14⁰⁰-15⁴⁵ **2. Oturum Süt ve Sağlık-2**

Oturum Başkanı : Prof.Dr.İ. Ethem Akçıl

Fatih Selim Erdoğan, Seda Özarslan, **Tuğba Kök Taş**, Zeynep Banu Güzel Seydim

Doğal kefir danesinden üretilen kefirin in vivo olarak bazı sağlık üzerindeki etkilerinin belirlenmesi

Nuray Yazıhan

Kalsiyum metabolizması ve farklı kalsiyum formlarının biyoyararlanımı

Pelin Arıbal Ayrıl

Spor yapan kişilerde kazein ve whey proteini kullanımı ve etkileri

Muhittin Tayfur

Süt tüketimi, beslenme ve sağlıktaki rolü

Songül Çakmakçı

Keçi sütü ve ürünlerinin beslenme ve sağlık üzerine etkilerine genel bir bakış

15:45-16:00 Ara ve Poster sunumları

16⁰⁰-17⁴⁵

3. Oturum

Süt Teknolojisinde Yeni Eğilimler-1

Oturum Başkanı : Prof.Dr.Metin Atamer

Filiz Yangılar, Pınar Oğuzhan Yıldız

Kitosan ve Sandal ağacı yağı kullanılarak üretilen Kaşar peynirlerinin mikrobiyolojik özelliklerinin incelenmesi

Ahsen Burçin Himmetağaoğlu, Zafer Erbay, Mustafa Çam

Mikroenkapsüle krema tozu üretimi için uygun emülsiyon formülasyonunun belirlenmesi

Ceren Akal, Celalettin Koçak, Nazlı Türkmen, Barbaros Özer

Peyniraltı suyu ve transglutaminaz enzimi kullanımının ayranın reolojik özellikleri üzerine etkisi

Derya Saygılı, Deniz Döner, Filiz İçier, Cem Karagözlü

Farklı sütlerden elde edilen kefirlerde farklı sıcaklıklarda inkübasyon uygulamasının reolojik ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine etkisi

Filiz Yıldız Akgül, Adem Yavaş, Hüseyin Nail Akgül, Rana Ağalday

Keçi sütü esaslı bebek maması üretimi ve bu mamalarının bebek bağırsak hücreleri üzerine olan etkisi

18:00-23:00 **Resepsiyon ve Gala Yemeği (SETBİR evsahipliğinde)**

26 Mayıs 2017

09¹⁵-10⁴⁵

4. Oturum

Süt Teknolojisinde Yeni Eğilimler-2

Oturum Başkanı: Prof.Dr.Necati Akbulut

Gülnaz Artan, Meral Kılıç Akyılmaz

Kazeinomakropeptid ve süt proteini emülgatörlerin emülsiyon oluşturma özelliklerinin karşılaştırılması

Büşra G. Güncü, Asiye Araz, Mustafa Öztürk

Salamura pH'sı, tuz ve kalsiyum konsantrasyonlarının atıştırmalık taze Mozzarella peynirinin tekstürü üzerine etkisi

Nazlı Türkmen, Ceren Akal, Esin Doğan

Dondurma üretiminde sıvı ve toz formda peyniraltı suyu kullanımı

Emin Mercan, Durmuş Sert, Nihat Akın

Yağlı ve yağsız süt konsantrasyonlarının viskozite değerlerine yüksek basınç homojenizasyonunun etkisinin belirlenmesi

Nagihan Kaymaz Yıldız

Enzim modifiye peynir ve tereyağ üretimi ve uygulama alanları

10:45-11:00 **Ara ve Poster sunumları**

11⁰⁰-12³⁰

5. Oturum

Süt ve Ürünlerinde Coğrafi İşaretleme

Oturum Başkanı : Prof.Dr.Yavuz Tekelioğlu (YÜCİTA Yürütme Kurulu Başkanı)

Seval Sevgi Kırdar, Yavuz Tekelioğlu

Yükselen değer: coğrafi işaretler

Gülce Olgun Susta, Mustafa Kan, Bülent Gülçubuk

Yöresel peynir çeşitlerinin yerel ekonomik kalkınmaya katkılarının artırılmasında coğrafi işaretler

Yahya Kemal Avşar, Müge Arkadaş, İrem Karaaslan

Coğrafi işaretli peynirler açısından Türkiye ve Avrupa Birliği karşılaştırması

Elif Merve Kahraman, Harun Raşit Uysal

İçme sütü tüketim alışkanlığında etkili faktörlerin analizi: İzmir ili örneği

Hale İnci Öztürk, Nihat Akın

Yoğurt bileşenlerinin sağlık üzerine etkisi

12:30-14:00 **Öğle Yemeği (SÜTAŞ Süt Ürünleri A.Ş. evsahipliğinde)**

14¹⁵-15³⁰

6. Oturum Fonksiyonel Süt Ürünleri

Oturum Başkanı : Prof.Dr.Zeynep Güzel Seydim

Firuze Ergin, Gizem Yıldız, E. Mine Çomak Göçer, Muammer Demir, Ahmet Küçükçetin
Stres koşullarına adaptasyonu sağlanan probiyotik bakterilerin süt ürünlerinde kullanım olanakları

Duygu Nalbant, Yonca Karagül Yüceer

İnek ve keçi sütü kullanılarak üretilen bazı probiyotik ürünlerin karakteristik özellikleri

Ece Çağdaş, Atıf Can Seydim

Probiyotik süt ürünleri için ambalajlama sistemleri

Şebnem Öztürkoğlu Budak

Farklı muhafaza tekniklerinin eşek sütündeki temel antimikrobiyel proteinler üzerine etkisi

Sümeyye Aydın, Nihat Akın

Anne sütünde bulunan bakterilerinin orijini ve potansiyel faydaları

Sibel Özçakmak, Asya Çetinkaya

Pirinç esaslı bebek mamaları ve pirinç unu ürünlerinde Cronobacter sakazakii, Enterobacteriaceae spp. ve Ochratoxin-A varlığı

15:30-15:45 Ara ve Poster sunumları

15⁴⁵-17¹⁵

7. Oturum Süt ve Ürünleri Analizlerinde Yenilikçi Yaklaşımlar

Oturum Başkanı: Prof.Dr.Songül Çakmakçı

Müge İşleten Hoşoğlu, Yonca Karagül Yüceer

Süt ve süt ürünlerinde kullanılan aroma izolasyon teknikleri

F. Büşra Alkan, **Deniz Baş**

Yenilikçi, hızlı ve güvenilir kağıt tabanlı analiz platformlarının süt ve süt ürünleri analizlerinde kullanılması

Gökçe Gövce, Pelin Salum, Perihan Kendirci, Deniz Baş, **Zafer Erbay**

Enzim modifiye peynir üretiminde kullanılabilen farklı ticari proteolitik enzimlerin olgunlaşma parametrelerine bireysel etkilerinin belirlenmesi

Nurcan Koca, Aylin Türk, Müge Urgan

Beyaz peynir tozunda maltodekstrin varlığının Fourier dönüşüm kızıl ötesi spektroskopisi (FT-IR) ile belirlenmesi

Tuğba Bulat, Ali Topcu

Oksidasyon redüksiyon potansiyelinin süt endüstrisi açısından önemi

17¹⁵-19⁰⁰

PANEL

Küresel Süt Endüstrisinde Türkiye Nasıl Konum Almalı? Rekabetçilik mi? Rekaberlik mi?

Moderatör: Prof.Dr.Celalettin Koçak

Tarık Tezel

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı

Mahmut Eskiyörük

Tire Süt Müstahsilleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi Yönetim Kurulu Başkanı

Şebnem Doğan

Ankara Üniversitesi Teknokent Genel Müdür Yardımcısı ve Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) Sorumlusu

Dr.Taylan Kıymaz

Kalkınma Bakanlığı İktisadi Sektörler ve Koordinasyon Genel Müdürlüğü Tarım Dairesi Başkanı

Ferda Gerger Yıldırım

Et ve Süt Kurumu Piyasa İzleme ve Değerlendirme Dairesi Başkanı

19⁰⁰-19¹⁵

Değerlendirme ve Kapanış

Prof.Dr.Barbaros Özer Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü