

1. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ POSTER BİLDİRİ PROGRAMI

| Bildiri Detayı | | Sunum tarihi | Saat |
|----------------|---|--------------|---------------|
| P02 | Deve Sütü ve Önemi – Pelin Demir, Gülsüm ÖKSÜZTEPE | 25.05.2017 | 09:00 - 13:00 |
| P03 | Yoğurt Dondurması Üretiminde Keçiyoynuzu Ürünlerinden Yararlanma Olanakları- Aslı ALBAYRAK , Ayşe GÜRİSOY, Asuman GÜRSEL | | |
| P07 | Galaktooligosakkaritlerin Sağlık Üzerine Etkileri- Mihriban KÖSE, Tuğba KÖK TAŞ, Zeynep Banu GÜZEL SEYDİM | | |
| P08 | Kastamonu İlindeki Süt Toplama Merkezlerine Genel Bir Bakış ve Bazı Merkezlerden Temin Edilen Sütlerin Ana Besin Öğeleri Miktarları- Deren TAHMAS KAHYAOĞLU , Dilek ÖZDEMİR ² | | |
| P10 | Deve Sütü: Yoğurt Üretiminde Kullanılabilirliği- Nazan KAVAS , Gökhan KAVAS | | |
| P11 | Badem Sütü Özellikleri ve Süt Endüstrisindeki Yeri- Gökhan KAVAS , Nazan KAVAS | | |
| P12 | Organik Süt- Seval Sevgi KIRDAR , Serdar EREN | | |
| P15 | Farklı Üretim Parametrelerinin Süt Reçelinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerine Etkisi- İlhan GÜN , Mehmet AYDIN, Fügen DURLU ÖZKAYA | | |
| P16 | Diyet Liflerinin Süt Teknolojisinde Kullanım Olanakları- Ayten Seçil ARSLAN , İlhan GÜN, Aslı ALBAYRAK | | |
| P17 | Helal Gıda Üretiminde Katkı Maddelerinin Önemi- Ayten Seçil ARSLAN , İlhan GÜN | | |
| P18 | Akçakatak Peynirinin Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi- Seval Sevgi KIRDAR , Özen KURŞUN | | |
| P20 | Geleneksel Süt Ürünü Kurutun Mikrobiyolojik Özellikleri- Yeliz PARLAK , Nuray GÜZELER | | |
| P21 | Cimnastikçilerin Diyetle Kalsiyum Alımlarının Değerlendirilmesi- Duygu AĞAGÜNDÜZ , Efsun KARABUDAK | | |
| P23 | Kalorisi Azaltılmış Süt ve Süt Ürünlerinin Üretimindeki Yeni Gelişmeler- Ezgi GÜNAY, Onur GÜNEŞER | | |
| P24 | İnek, Koyun ve Keçi Sütlerinin Karışımından Üretilen Yağsız Quark Peynirinin Tekstürel ve Duyusal Özellikleri- Onur GÜNEŞER , Ezgi GÜNAY, Buket AYDENİZ GÜNEŞER | | |
| P25 | Dondurarak Kurutulmuş Peyniraltı Suları Tozlarının Bazı Özellikleri- Nuray GÜZELER, Murat KALENDER, Dilek SAY | | |
| P29 | Karadutlu Yoğurdun Fiziksel Özelliklerine Meyve Oranı ve İlave Yönteminin Etkisi- Nihal DURMUŞ , Esra ÇAPANOĞLU GÜVEN, Meral KILIÇ AKYILMAZ | | |
| P30 | Mikrobiyal ve Kimyasal Asitlendiriminin Sütün Jelleşmesine Etkisi- Zehra GÜLSÜNOĞLU, Meral KILIÇ AKYILMAZ | | |
| P32 | Ultrasound Tekniğinin Süt Ürünleri Üzerine Etkisi- Merve AÇU , Aslı AKPINAR, Oktay YERLİKAYA | | |
| P33 | Stevia ve Şeker İçeriği Azaltılmış Süt Ürünlerinde Kullanımı- Tülay ÖZCAN , Lütfiye YILMAZ-ERSAN, Arzu AKPINAR BAYİZİT, Berrak DELİKANLI KIYAK, Ezgi EROĞLU | | |
| P34 | Manda Sütünden Üretilen Endüstriyel Süt Ürünlerinin Geliştirilmesi- Mehmet OKUMUŞ, Lütfiye YILMAZ ERSAN , Tülay ÖZCAN | | |
| P35 | Süt Hayvanlarında Mastitisin Önlenmesi ve Tedavisinde Transgenik Uygulamalar- Lütfiye YILMAZ-ERSAN , Tülay ÖZCAN, Gizem OMAK, Mervenur KANDİL, Esra TOPÇUOĞLU | | |
| P38 | Geleneksel Peynirlerin Zengin ve Farklı Mikrobiyotasının Sağlık Üzerine Olası Olumlu Etkileri- Oktay YERLİKAYA, Ecem AKAN , Özer KINIK | | |
| P39 | Fonksiyonel Süt Ürünlerinde Yeni Trendler- Gülşen NAS , Zeynep Hazal TEKİN, Beyza Burcu MARANGOZ | | |
| P40 | Biyoplastikler ve Süt Ürünlerinde Kullanımı- Arzu AKPINAR BAYİZİT , Tülay | | |

| | | | |
|-----|--|-------------------|--------------------|
| | ÖZCAN, Lütfiye YILMAZ-ERSAN, Nihal BARLAK, Gökçe HOCA, Damla YAZAR, Sinem ANNAKAYA | | |
| P41 | Salamura Beyaz Peynirlerde Bozulma Yapıcı Proteolitik Aerob Sporlu Bakterilerin Tanımlanması- Burcu MARANGOZ , Kamil BOSTAN, Sibel KAHRAMAN, Öncü AKGÜL | | |
| P42 | Moleküler Gastronomi Tekniği İle Probiyotik Dondurma Üretimi- Berrin ONULAR, Fügen DURLU ÖZKAYA | | |
| P44 | Poliakrilonitril (PAN) Nanolif Membranla Peyniraltı Suyu Filtrasyonu- Atefeh Karimi DASTJERD, Farzaneh AZİZZADEH, Meral KILIÇ AKYILMAZ, Filiz ALTAY | | |
| P45 | Deve Sütünün Bilinmeyen Yönleri- Recep ERDOĞAN, Seval Sevgi KIRDAR | | |
| P46 | Silivri Yoğurdu- Aslı Raziye HORZUM , Seval Sevgi KIRDAR | | |
| P47 | Geleneksel Armola Peynirinin Biyojen Amin İçeriğinin Belirlenmesi- Zeki ÇAMLİBEL, Seval Sevgi KIRDAR | | |
| P51 | Ekzopolisakkarit Üreten Kültürlerle Üretilen Beyaz Peynirlerin Tekstürel, Mikroyapısal ve Duyusal Özellikleri- Elif DEMİRAL, Songül ÇAKMAKÇI , Osman SAĞDIÇ | | |
| P54 | Aşama-Eşiği Yöntemi ile Ürün Geliştirme: Çeşnili Lor Topları- Aslı ORAN, Gizem Başak TULUKOĞLU, Merve İLDİZ, Nurcan KOCA | | |
| P55 | Yağlı ve Yağsız Sütten Elde Edilen Süzme Yoğurda Yumurta İlavesinin Yoğurdun Bazı Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi - M. Zeki DURAK, Hasan CANKURT, Adem CAN | | |
| P57 | Sütlü Tatlıların Üretiminde Kullanılan Hidrokolloidler- Seher ARSLAN | | |
| P58 | Süt ve Ürünlerinde Optimizasyon- Mehmet ÇELEBİ , Bedia ŞİMŞEK | | |
| P61 | Antalya İlinde Koyun, Keçi Sütü ve Ürünlerinin Tüketim Alışkanlıkları- Ferhan Kübra AYDOĞDU, Seher ARSLAN | 26.05.2017 | 09:00-13:00 |
| P62 | Farklı Ambalaj Materyallerinde Olgunlaştırılan Tulum Peynirlerinde Serbest Yağ Asitleri- Ali TEKİN , Zehra GÜLER | | |
| P63 | Kazeinomakropeptidin Tatlı Peyniraltı Suyundan İzolasyonu- Atefeh Karimi DASTJERD, Meral KILIÇ AKYILMAZ | | |
| P64 | Kilis ve Şami Keçilerinde Laktasyonun Farklı Kademelerinde Süt Yağında Uçucu Bileşenlerinin Belirlenmesi- Ahmet DURSUN , Zehra GÜLER, Dilek ÖZKAN, Mahmut KESKİN, Sabri GÜL, Zuhul GÜNDÜZ, Süleyman Ercüment ÖNEL | | |
| P65 | Süt Endüstrisinde Ozon Uygulamaları- Derya SAYGILI , Oktay YERLİKAYA, Cem KARAGÖZLÜ | | |
| P66 | Bifidobakteriler ve Laktik Asit Bakterilerinin Fonksiyonelliğinin Selenyum ile Artırılması- Hikmet Semih ACAR, Tünay AKBÖRÜ, Harun KESENKAŞ | | |
| P67 | Farkımızın Farkındayız- Huriye ÖZENER, Birce MERCANOĞLU TABAN | | |
| P69 | Süt Ürünlerinin Denetiminde DNA Temelli Moleküler Tekniklerin Kullanımı- Müge ARKADAŞ , Yahya Kemal AVŞAR | | |
| P70 | Süt Ürünlerinin Sınıflandırılmasında Kullanılan Kemometrik Yöntemler- İrem KARAASLAN , Yasin YÜCEL, Yahya Kemal AVŞAR | | |
| P71 | Antakya Künefe Peyniri Yapım Teknikleri- Baran BOZKURT, Selma KARAASLAN, Yahya Kemal AVŞAR | | |
| P73 | Bazı Süt İşletmelerine Gelen Sütlerin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi- Mehmet BEYKAYA, Ayşe ÖZBEY, Zeliha YILDIRIM | | |
| P75 | Enzim Modifiye Peynir Macunlarında Lipoliz Düzeyinin ve Uçucu Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi- Ali TOPCU , Tuğba BULAT, Nagihan KAYMAZ, Güzin ÇELİK | | |
| P76 | Enzim Modifiye Peynir Teknolojisinin Proteoliz Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi- Tuğba BULAT, Ali TOPCU , Nagihan KAYMAZ, Güzin ÇELİK | | |
| P78 | Bakteriyosinlerin Süt ve Süt Ürünlerinde Kullanımı- Nilgün ÖNCÜL, Zeliha YILDIRIM , Metin YILDIRIM | | |

| | | | |
|------|---|------------|-------------|
| P79 | Diyarbakır İlinde Üretilen ve Satışa Sunulan Geleneksel Helandi Peynirinin Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Araştırılması- Hüseyin Avni KIRMACI , Zuhul KIRMACI | | |
| P81 | Keşkül Özellikleri Üzerine Farklı Oranlarda Stevia (<i>Stevia rebaudiana</i>) Tatlandırıcısı Kullanımının Etkileri- Begüm ÖZEN, Merve TOKUL , Tuğçe KESKİN, Bedia ŞİMŞEK | | |
| P82 | Fonksiyonel Süt ve Ürünleri- Şenol KÖSE , Yağmur ERİM KÖSE | | |
| P83 | Otlu Peynir Üretiminde Kullanılan Otlar ve Özellikleri- Şenol KÖSE | | |
| P84 | <i>Clostridium perfringens</i> ve Gıda Güvenliği- Mustafa Talha OK , Ayşe Demet KARAMAN | | |
| P87 | Süt Endüstrisinde Non-Termal Uygulamalar- Elif Sena KIRMIZIKAYA, İnci ÇINAR | 26.05.2017 | 14:00-18:00 |
| P88 | Arı Sütü ve Fonksiyonel Özellikleri- Şenol KÖSE, Yağmur ERİM KÖSE, Helincan ASLAN | | |
| P89 | Peynir Üretiminde Yüksek Hidrostatik Basınç Uygulamaları- İnci ÇINAR , Rozerin AYDIN | | |
| P91 | Kayseri İli Semt Pazarlarında Tüketime Sunulan Beyaz Peynirlerde <i>Brucella</i> spp. Varlığının İncelenmesi- Meltem SOYLU , Elif Gökçe İNBAŞI, Eda BAŞMISIRLI, Yağmur YAŞAR | | |
| P92 | Moleküler Markerların Nisin Üreten <i>Lactococcus lactis</i> Suşlarının İzolasyon ve İdentifikasyonunda Kullanımı- Tuğba Nihan YAŞAR , Yasemin DOĞAN, Erdem TEZCAN, Murat Kemal AVCI | | |
| P93 | Sütte Yağ Oksidasyonu Esaslı Kinetik Modelleme ve Raf Ömrü Testleri- Rumeysa ÖNAL, İnci ÇINAR | | |
| P95 | Bebeklerde Atopi ve Probiyotiklerin Önemi- Cem KARAGÖZLÜ, Derya SAYGILI | | |
| P96 | Enzim Modifiye Tereyağlarında Lipoliz Düzeyinin ve Uçucu Aroma Bileşiklerinin Belirlenmesi- Ali TOPCU , Tuğba BULAT, Nagihan KAYMAZ YILDIZ, Güzin ÇELİK | | |
| P97 | Kefir Danesi Mikroflorası- Ceren AKAL , Birce MERCANOĞLU TABAN | | |
| P100 | <i>Leuconostoc</i> ve Gıda Sanayinde Önemi - Aslı AKPINAR , Nural KARAGÖZLÜ | | |
| P101 | Sprey Kurutma Tekniğinin Süttozu Üretiminde Kullanımı - Betül YALÇIN, İnci ÇINAR | | |
| P107 | Aydın Semt Pazarlarında Satılan Süzme Yoğurtlarının Bazı Kalite Kriterlerinin Belirlenmesi- Ömer ÇAT, Recep DAĞDELEN, Emre ŞAHUTOĞLU, Filiz YILDIZ-AGÜL , Ayşe Demet KARAMAN | | |
| P108 | Hile Amaçlı İlave Edilen İnek, Koyun ve Keçi Sütlerinde Orijin Belirlenmesi- Filiz Yıldız-AGÜL , Hüseyin Nail AKGÜL, Ayşe Demet KARAMAN | | |
| P109 | Nitelikleri ve Kullanım Alanları ile Eşek Sütü- Elif Ayşe ANLI , Asuman GÜRSEL | | |
| P110 | Yenilikçi ve Sağlıklı Bir Gıda Bileşeni Olarak Yulaf β-glukanının Süt Ürünlerinde Kullanımı- Elif Ayşe ANLI , Asuman GÜRSEL | | |
| P111 | β-galaktosidaz Enziminin Mikrokapsülasyonu- Firuze ERGİN, E. Mine ÇOMAK GÖÇER, Gizem YILDIZ, Ahmet KÜÇÜKÇETİN | | |
| P112 | Deve Sütünün Bileşimi, Tıpta Uygulamaları ve Bazı Teknolojik Özelliklerinin Tespit Edilmesi- Selda BULCA | | |
| P113 | UHT Yöntemiyle Isıl İşlem Uygulanan Kazein Dispersiyonlarının Rennetleşme Özelliklerinin İncelenmesi- Selda BULCA | | |
| P114 | European Cranberrybush Meyve Suyu ve İnülin ilaveli Peynir Altı Suyu Ortamının Probiyotik Bakterilerin Canlılığı ve Gelişimi Üzerine Etkisi- Gizem Özan, F. Yeşim Ekinci | | |