



III. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ

05-06 EKİM ANKARA '23

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
PERSPEKTİFİNDEN **SÜT** ENDÜSTRİSİNİN
GELECEĞİ





III. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ

05-06 EKİM ANKARA '23

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERSPEKTİFİNDEN SÜT ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ



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 Avcı	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 Yalmanlı	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 Menevşeoğlu, Hüseyin Ayvaz	Erzincan tulum peynirinin bazı kalite parametrelerinin belirlenmesi için yakın kızılötesi (NIR) spektroskopisinin kullanılması
	P11	Uysal Gül, Yahya Kemal Avcı	Lor peynirinin kalitesi üzerine asitliğin etkisi





III. ULUSAL SÜTÇÜLÜK KONGRESİ

05-06 EKİM ANKARA '23

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERSPEKTİFİNDEN SÜT ENDÜSTRİSİNİN GELECEĞİ



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 taşıyış 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, Aşşen Can, Yasin Gül, Meral Kılıç Akylmaz	İşlenmiş sert peynirlerde bileşim ve yapısal özellikler arasındaki ilişkinin incelenmesi
	P17	Mutlu Buket Akın , Serdar Akın	İnek sütü ikamesi olarak tüketilen bitkisel sütün üretim teknolojilerine 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 Cıviz , Tülay Özcan, Lütfiye Yılmaz-Ersan	Peynirlerde propiyonik asit fermentasyon 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 Yazihan	Isıl İşlemin süt alerjisi üzerindeki etkinliğinin incelenmesi – sistematiik derleme
	P26	Melike Cıviz , Gökçe Keser, Lütfiye Yılmaz Ersan, Tülay Özcan	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 Aşlı Keser , Tülay Özcan	Süt bazlı emülsiyon sistemlerinde karotenoidlerin stabilitesi ve biyoerişilebilirliği
	P30	Sena Tirtom , Aslı Akpınar	Propionibacterium spp. türlerinin süt ve süt alternatifli gıdalarda kullanım olanakları
	P31	Şeyma Ağral Akgün , Cemre Çelikten Rukiye Mavuş, Ebubekir Dişli	Direkt buhar enjeksiyon tekniği kullanılarak UHT süt üretimi



SPONSORLAR

Ana Sponsor



Altın Sponsor

BIOEASY

ma/sa

TEKAFOS
TEKNOLOJİK SİSTEMLER

öemak

PerkinElmer®
For the Better

GEA

Platin Sponsor



unisensor
peace of mind in food

Schneider
Electric

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



Kongre Çantası
Sponsoru



En İyi Poster Yarışması
Sponsoru

PINAR

En İyi Sözlü Sunum
Ödülleri Sponsoru



Bloknot-Kalem
Sponsoru



Kahve Molası Sponsoru

BIOEASY

TEKAFOS
TEKNOLOJİK SİSTEMLER