



4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



IV. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI SÖZLÜ-POSTER VE POSTER LİSTESİ

Numara	Bildiri Başlığı ve Yazarları
SP1	Yağ İçeriği Kısıtlanmış Köfte Üretiminde Amaranth (<i>Amaranthus caudatus</i> L.) Unu Kullanım Olanaklarının Araştırılması <i>Sümeyra Sultan Tiske İnan, Merve Küçük, Gizem Şahin</i>
SP2	Farklı Oranlarda Piliç Abdominal Yağı İçeren Piliç Kavurmalarının Oksidatif Stabilitésinin Belirlenmesi <i>Berker Nacak, Abdullah Dikici, Nezir Yel, Kemal Zaimoğulları, Gamze İpek, Merve Özer</i>
SP3	Chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) Tohumu Unu Kullanılarak Üretilen Yağı Azaltılmış Tavuk Eti Köftelerinin Depolama Sürecinde Bazı Fizikokimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması <i>Sümeyra Sultan Tiske İnan, Gülsün Ünal, Gizem Şahin</i>
SP4	Teff (<i>Eragrostis teff</i>) Unu Kullanılarak Üretilen Yağı Azaltılmış Tavuk Eti Köftelerinin Depolama Sürecinde Bazı Fizikokimyasal, Tekstürel ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması <i>Sümeyra Sultan Tiske İnan, Mehmetcan Cengiz, Gizem Şahin</i>
SP5	Et Ürünlerinde Yenilikçi Doğal Gıda Katkı Maddeleri <i>Ali Mekarim Özgür, Kezban Candoğan</i>
SP6	Kinoa ve Teff Unlarının Yağı Azaltılmış Sosis Formülasyonlarında Kullanımı: Duyusal Kalitenin İrdelenmesi <i>Burcu Öztürk Kerimoğlu, Hülya Serpil Kavuşan, Damla Tabak, Meltem Serdaroğlu</i>
SP7	Model Sistem Tavuk Eti Emülsiyonlarında Nar Çekirdeği Tozu Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkileri <i>Özlem Yüncü, Sahar Seyedhosseini, Elnaz Sharefiabadi, Meltem Serdaroğlu</i>
SP8	In Vitro Et: Neden ve Nasıl? <i>Berker Nacak, Meltem Serdaroğlu</i>
SP9	Yenilenebilir ve Etkin Enerji Kullanımının Et Endüstrisinde Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi <i>Tuğba Gözde Gün, Kezban Candoğan</i>
SP10	Sürdürülebilir Et Üretiminde Yenilikçi Yeşil Uygulamalar <i>Gizem Özdemir, Kezban Candoğan</i>
SP11	Yenilikçi Teknolojilerin Et ve Et Ürünlerinde Neden Olduğu Kalite Kusurları <i>Pınar Kadioğlu, Kezban Candoğan</i>



4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



SP12	Et Endüstrisi Atıklarının Değerlendirilmesinde Sürdürülebilir Yenilikçi Teknolojiler <i>Dilek Ceyda Öven, Kezban Candoğan</i>
SP13	Hindi ve Tavuk Taşlığı Emülsiyonlarının Bazı Karakteristiklerinin Belirlenmesi <i>Sevim Yağmur Güven, Mustafa Karakaya, Ali Samet Babaoğlu</i>
SP14	Karaman'da Tüketime Sunulan Tavuk Dönerlerin Bazı Fizikokimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi <i>Habibe Porsyyev, Sümeyra Sultan Tiske İnan, Gizem Şahin</i>
SP15	Hindi Eti Üretimi ve Sağlık Üzerine Etkileri <i>Işıl İlter, Celalettin Değerli, Hadiye Nalbant, Olcay Tükel</i>
SP16	Et ve Et Ürünleri İsimlerinin Tarih Boyunca Türk Dilindeki Kullanımları <i>Gülşen Göde, Semra Kayaardı</i>
SP17	Son Yıllarda Et Ürünleri Tüketimine Bağlı Gerçekleşen Gıda Kaynaklı Mikrobiyal Hastalıklar <i>Esen Bilge Sur, Şeniz Karabıyıklı</i>
SP18	Portakal-Limon Suyu ve Biberiye ile Marine Edilmiş Sardalya Etinin Sous Vide Pişirme Yöntemi Uygulanarak Kalitesinin İncelenmesi <i>D. Berke Kılıçarslan, B. Merve Kut, Ö. Alper Erdem, Aslı Cadun, Duygu Kışla</i>
P1	Nitrit Alternatifi Olarak Kereviz Suyu Tozunun Fermente Sucuk Kalitesine Etkisi <i>Büşra Gökçe, Hasan Hüseyin Ünal, Hatice Ünzile Aktaş, Kadriye Köse, Ayla Soyer</i>
P2	Barberry (<i>Berberis vulgaris</i> L.) Ekstraktının Piliç Sosislerin Uçucu Bileşik Profiline Etkisi <i>Rahimeh Jaberı, Güzin Kaban, Mükerrrem Kaya</i>
P3	Zeytin Yaprağı ve Ürünlerinin Et Ürünleri Üretiminde Kullanımı <i>Ali Değirmencioğlu, Nurcan Değirmencioğlu</i>
P4	Et Ürünlerinde Peynir Altı Suyu Proteinlerinin Yağ İçeriğinin Azaltılmasında Etkisi <i>Sedigheh Mazinani, Elnaz Sharefiabadi, Meltem Serdaroğlu</i>
P5	Baharat Sterilizasyon Yöntemleri <i>Zeynep Papaker, Ümran Çiçek</i>
P6	Oleoresinler ve Et Ürünlerinde Kullanımları <i>Zeynep Papaker, Ümran Çiçek</i>
P7	Diyet Lifi ve Protein Bazlı Özel Karışımların Yüksek Yağ İçeriğine Sahip Köfte Örneklerinde Pişirme Verimliliği ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi <i>Orhan Kaya</i>



4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



P8	Yeniden Yapılandırılmış Et Ürünlerinde Doğal Katkıların Kullanımının Araştırılması <i>Damla Tabak, Elnaz Sharefiabadi, Meltem Serdaroğlu</i>
P9	Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Güncel Paketleme Yöntemleri <i>Orhan Özünlü, Haluk Ergezer, Ramazan Gökçe</i>
P10	Et ve Et Ürünlerinde Aktif Ambalajlama Teknolojisinin Kullanımı <i>Hilal Can, Burcu Sarı, Meltem Serdaroğlu</i>
P11	Farklı Marinasyon Çözeltileri ile Muamale Edilen Dana Nuarı Etinin Mikrodalga Kurutma Yöntemi ile Kurutulması <i>Anıl Bodruk, Feyza Elmas, Özgün Köprüalan, Şeyma Arıkaya, Mehmet Koç, Nurcan Koca, Meltem Serdaroğlu, Figen Kaymak-Ertekin</i>
P12	Antimikrobiyal Yenilebilir Film ve Kaplamaların Et ve Et Ürünlerinde Kullanılması <i>Ali Kozlu, Yeşim Elmacı</i>
P13	Mikrodalga Destekli Sıcak Havada Kurutulmuş Sağlıklı Et Cipslerinin Kuruma Karakteristikleri <i>Elif Aykın-Dinçer, Büşra Atlı, Özge Çakmak, Seda Canavar, Ayşegül Çalışkan</i>
P14	Transglutaminaz Enzim Uygulamasının Pastırma Çeşitlerinin Serbest Amino Asit Kompozisyonuna Etkisi <i>Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, Mükerrerem Kaya</i>
P15	Sağlıklı Et Ürünleri Formülasyonlarının Geliştirilmesinde Çoklu Emülsiyonların Kullanımı <i>Müge Urgan Öztürk, Burcu Öztürk Kerimoğlu, Meltem Serdaroğlu</i>
P16	Isıl İşlem Uygulanmış Hindi ve Tavuk Taşlığı Emülsiyonlarının Renk ve Tekstürel Özelliklerinin Belirlenmesi <i>Ali Samet Babaoğlu, Mustafa Karakaya, Sevim Yağmur Güven</i>
P17	Ultrases Uygulamasının Et Yumuşatma Etkisi <i>Betül Arslan, Tuğba Demirbaş, Elif Düzenli, Büşra Göçer, Meryem Tülü, Ayla Soyer</i>
P18	Tokat İlinde Satışa Sunulan Köfte ve Dönerlerin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri <i>Ümran Çiçek, Mustafa Alper Çimen</i>
P19	Kişniş ve Zencefil Oleoresini Kullanımının Marine Tavuk Etlerinin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi <i>Ümran Çiçek, Gökçe Yıldırım</i>
P20	Farklı Tuz Oranları Kullanılarak Üretilen Pastırma Çeşitlerinin Yağ Asidi Kompozisyonu <i>Emre Kabil, Fatma Yağmur Hazar, Güzin Kaban, Mükerrerem Kaya</i>



4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



P21	Elektrolize Su ve Sonikasyon İşleminin Tavuk Göğüs Etlerinin Pişirme Kayıpları Üzerine Etkisi <i>Hatice Berna Poçan, Ali Samet Babaoğlu, Mustafa Karakaya</i>
P22	Farklı nem içeriklerine sahip olacak şekilde ön kurutma işlemi uygulanmış hindi göğüs etinin puf kurutma işlemi sonrası fiziksel özelliklerindeki değişim <i>Feyza Elmas, Anıl Bodruk, Özgün Köprüalan, Şeyma Arıkaya, Nurcan Koca, Meltem Serdaroğlu, Figen Kaymak-Ertekin, Mehmet Koç</i>
P23	Et ve Et Ürünlerinin Hızlı Dondurulmasında Yeni Teknolojilerin Kullanılması <i>Hira Yüksel, Safiye Nur Dirim</i>
P24	Et Tüketiminde Yeni Bir Alternatif: Et Cipsi <i>Semra Kayaardı, Ceyda Söbeli, Müge Uyarcan, Halil Çağlar Karataş</i>
P25	İleri İşlem Piliç Eti Ürünlerinde Ürün Grubu Bazlı Raf Ömrü Sürecini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi <i>Semra Kayaardı, Dilay Yıldız, Özlem Öğüten, Didem Özgökçen</i>
P26	Et ve Et Ürünlerinde Bozulma Etmeni Mikroorganizmalar <i>Ahmet Bekteş, Şeniz Karabıyıklı</i>
P27	Et ve Et Ürünlerinde Pentosidin <i>Pınar Anlar, Güzin Kaban</i>
P28	Et Ürünlerinde Uçucu Olmayan Nitrozaminler <i>Zerrin Polat, Güzin Kaban</i>
P29	Protein Yetersizliğine Çözüm: Yenilebilir Böcekler ve Yasal Düzenlemeler <i>Gizem Simge Kılınç, Simge Çimen, Neriman Bağdatlıoğlu</i>