



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



## IV. Et Ürünleri Çalıştayı Programı

6 EKİM 2020, SALI	
13:00 – 14:00	Otel check-in, öğle yemeği ve serbest zaman
14:00 – 15:00	Çalıştay kayıt
	<b>ÖĞRENCİ SÖZLÜ-POSTER SUNUMLARI- 1. OTURUM</b> <b>Oturum Başkanı:</b> Doktora Öğr. Pelin Talu Özkaya
15:00 – 15:10	Farklı oranlarda piliç abdominal yağı içeren piliç kavurmalarının oksidatif stabilitesinin belirlenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>B. Nacak, A. Dikici, N. Yel, K. Zaimoğulları, G. İpek, M. Özer</i>
15:10 – 15:20	In vitro et: Neden ve nasıl? - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>B. Nacak, M. Serdaroğlu</i>
15:20 – 15:30	Yağ içeriği kısıtlanmış köfte üretiminde amaranth ( <i>Amaranthus caudatus</i> L.) unu kullanım olanaklarının araştırılması - <b>Uzaktan sunum</b> <i>S.S. Tiske İnan, M. Küçük, G. Şahin</i>
15:30 – 15:40	Chia ( <i>Salvia hispanica</i> L.) tohumu unu kullanılarak üretilen yağı azaltılmış tavuk eti köftelerinin depolama sürecinde bazı fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özelliklerinin araştırılması - <b>Uzaktan sunum</b> <i>S.S. Tiske İnan, G. Ünal, G. Şahin</i>
15:40 – 15:50	Teff ( <i>Eragrostis teff</i> ) unu kullanılarak üretilen yağı azaltılmış tavuk eti köftelerinin depolama sürecinde bazı fizikokimyasal, tekstürel ve duyuşal özelliklerinin araştırılması - <b>Uzaktan sunum</b> <i>S.S. Tiske İnan, M. Cengiz, G. Şahin</i>
15:50 – 16:00	Kinoa ve teff unlarının yağı azaltılmış sosis formülasyonlarında kullanımı: Duyuşal kalitenin irdelenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>B. Öztürk Kerimoğlu, H.S. Kavuşan, D. Tabak, M. Serdaroğlu</i>
16:00 – 16:10	Model sistem tavuk eti emülsiyonlarında nar çekirdeği tozu kullanımının ürün kalitesi üzerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Ö. Yüncü, S. Seyedhosseini, E. Sharefiabadi, M. Serdaroğlu</i>
16:10 – 16:20	Yenilenebilir ve etkin enerji kullanımının et endüstrisinde sürdürülebilirlik açısından değerlendirilmesi - <b>Uzaktan sunum</b> <i>T.G. Gün, K. Candoğan</i>
16:20 – 16:50	Çay-kahve molası
	<b>ÖĞRENCİ SÖZLÜ-POSTER SUNUMLARI- 2. OTURUM</b> <b>Oturum Başkanı:</b> Doktora Öğr. Orhan Özünlü
16:50 – 17:00	Sürdürülebilir et üretiminde yenilikçi yeşil uygulamalar - <b>Uzaktan sunum</b> <i>G. Özdemir, K. Candoğan</i>
17:00 – 17:10	Yenilikçi teknolojilerin et ve et ürünlerinde neden olduğu kalite kusurları - <b>Uzaktan sunum</b> <i>P. Kadioğlu, K. Candoğan</i>



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



<b>17:10 – 17:20</b>	Et endüstrisi atıklarının değerlendirilmesinde sürdürülebilir yenilikçi teknolojiler - <b>Uzaktan sunum</b> <i>D.C. Öven, K. Candoğan</i>
<b>17:20 – 17:30</b>	Hindi ve tavuk taşıdığı emülsiyonlarının bazı karakteristiklerinin belirlenmesi - <b>Uzaktan sunum</b> <i>S.Y. Güven, M. Karakaya, A.S. Babaoğlu</i>
<b>17:30 – 17:40</b>	Karaman’da tüketime sunulan tavuk dönerlerin bazı fizikokimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi - <b>Uzaktan sunum</b> <i>H. Porsyyev, S.S. Tiske İnan, G. Şahin</i>
<b>17:40 – 17:50</b>	Hindi eti üretimi ve sağlık üzerine etkileri - <b>Uzaktan sunum</b> <i>I. İlter, C. Değerli, H. Nalbant, O. Tükel</i>
<b>17:50 – 18:00</b>	Et ve et ürünleri isimlerinin tarih boyunca Türk dilindeki kullanımları - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>G. Göde, S. Kayaardı</i>
<b>18:00 – 18:10</b>	Son yıllarda et ürünleri tüketimine bağlı gerçekleşen gıda kaynaklı mikrobiyal hastalıklar - <b>Uzaktan sunum</b> <i>Esen Bilge Sur, Şeniz Karabıyıklı</i>
<b>18:10 – 18:20</b>	Portakal-limon Suyu ve biberiye ile marine edilmiş sardalya etinin sous vide pişirme yöntemi uygulanarak kalitesinin incelenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>D. B. Kılıçarslan, B.M. Kut, Ö.A. Erdem, A. Cadun, D. Kışla</i>



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



7 EKİM 2020, ÇARŞAMBA

09:30 – 10:00	<b>Açılış töreni ve açılış konuşmaları</b> Prof. Dr. Meltem Serdaroğlu- <i>Çalıştay Başkanı</i> Prof. Dr. Figen Ertekin- <i>Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı</i> Prof. Dr. Hasan Yıldız- <i>Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dekanı</i>
10:00 – 10:20	Ülkemiz gıda sektörüne genel bakış- <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Alaattin Duran, Galetaş Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.</i>
10:20 – 10:40	Gedik Piliç Ar-Ge Merkezi girişimleri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Kemal Zaimoğulları, Gedik Piliç A.Ş.</i>
10:40 – 11:00	Son tüketicide oluşan temiz etiket ve sürdürülebilirlik talepleri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Ramazan Aslan, GMT Uluslararası Yenilikçi Gıda Teknolojileri San. ve Tic. A.Ş.</i>
11:00 – 11:20	Çay-kahve molası ve poster sunumları
	<b>1. OTURUM</b>
11:20 – 11:40	<b>Oturum Başkanları:</b> Prof. Dr. Ayla Soyer, Prof. Dr. Figen Ertekin <b>Çağrılı bildiri:</b> Et ürünlerinde nitrit-nitrat ve nitrozaminler - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Prof. Dr. Mükerrerem Kaya, Atatürk Üniversitesi</i>
11:40 – 12:00	Türkiye’de kırmızı et sektörü - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Hakan İshakoğlu, Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SET-BİR)</i>
12:00 – 12:15	Etin tazelik kriterlerinin belirlenmesinde yeni yaklaşımlar - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>P. Talu Özkaya, S. Dağbağlı, S. Kayaardı</i>
12:15 – 12:30	Küresel COVID-19 pandemisi ve et sektörüne yansımaları - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>B. Öztürk Kerimoğlu</i>
12:30 – 12:45	Et ve Et Ürünlerinde 3-Monokloropropan 1,2-Diol (3-MCPD) ve Glisidil Esterleri (GE) Riski - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>O. Özdikicierler</i>
12:45 – 13:00	Et ve et ürünlerinde hile tespitinde LIBS kullanımı - <b>Uzaktan sunum</b> <i>H.M. Veliöğlu, B. Sezer, İ.H. Boyacı</i>
13:00 – 14:00	Öğle yemeği ve serbest zaman
	<b>2. OTURUM</b>
14:00 – 14:20	<b>Oturum Başkanı:</b> Prof. Dr. Mükerrerem Kaya <b>Çağrılı bildiri:</b> Isıl olmayan işleme tekniklerinin et ve et ürünlerinde kullanımı - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>Prof. Dr. Semra Kayaardı, Manisa Celal Bayar Üniversitesi</i>
14:20 – 14:35	Tüketime hazır et ve et ürünlerinde yüksek yoğunluklu vurgulu ışık teknolojisinin mikrobiyal inaktivasyon ve kalite üzerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>T. Baysal, Ö. Taştan</i>



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



14:35 – 14:50	Esansiyel yağ içeren ultrasonikasyon uygulanmış emülsiyon bazlı kaplamaların et ürünleri üzerindeki etkilerinin incelenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> E. B. Özvural
14:50 – 15:05	Fermente et ürünlerinin yağ formülasyonunda jel emülsiyon ve antioksidan kullanımının oksidatif kalite üzerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b> H.S. Kavuşan, B. Öztürk Kerimoğlu, M. Serdaroğlu
15:05 – 15:20	Sığır et yağı ikamesi olarak su içinde yağ jel emülsiyon kullanımının yağı azaltılmış dana soslerinin bazı karakteristikleri üzerine etkisi - <b>Yüz yüze sunum</b> B. Nacak, H.S. Kavuşan, B. Sarı, H. Can, M. Serdaroğlu
15:20 – 15:40	Çay-kahve molası ve poster sunumları
	<b>3. OTURUM</b>
15:40 – 16:00	<b>Oturum Başkanı:</b> Prof. Dr. Neriman Bağdatlıoğlu <b>Çağrılı bildiri:</b> Et ve et ürünlerinin ambalajlanmasında yenilikçi uygulamalar - <b>Uzaktan sunum</b> Prof. Dr. Kezban Candoğan, Ankara Üniversitesi
16:00 – 16:15	Sous-vide yöntemiyle farklı sürelerde pişirilen hindi göğüs etlerinde defne ekstraktı kullanımının bazı kalite kriterleri üzerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b> E. Derin, M. Serdaroğlu
16:15 – 16:30	Fermente sucuğun muhafazasında doğal antimikrobiyel katkıli biyobozunur nanoliflerin alternatif yöntemle geliştirilmesi - <b>Uzaktan sunum</b> İ. Özcan Öztürk, F.T. Sarıcaoğlu, A.F. Dağdelen, A. Cinar
16:30 – 16:45	Et pişirme yöntemleri ve sous vide - <b>Uzaktan sunum</b> Ç. Muştı, K. Bostan, E. Deniz
16:45 – 17:00	Et ürünlerinde biyoaktif peptitler - <b>Uzaktan sunum</b> H. Nalbant, O. Tükel, C. Değerli, I. İlter
17:00 – 17:20	Çay-kahve molası ve poster sunumları
	<b>4. OTURUM</b>
17:20 – 17:35	<b>Oturum Başkanı:</b> Dr. Öğr. Üyesi Haluk Ergezer Kuru olgunlaştırma yönteminin taze sığır etlerinin bazı kalite özelliklerine etkisi - <b>Yüz yüze sunum</b> T. Atış Karaduman, R. Gökçe, H. Ergezer, O. Özünlü
17:35 – 17:50	Geleneksel fermente sucuk üretiminde kefir kullanımının ürün kalitesine etkisi - <b>Yüz yüze sunum</b> M. Uyarcan, C. Söbeli, A. Akpınar, S. Kayaardı
17:50 – 18:05	Isıl işlem görmüş sucuk formülasyonlarında hayvansal yağ girdisinin bitkisel yağ karışımı ile yer değiştirilmesinin ve antioksidan kullanımının ürün kalitesine olan etkilerinin incelenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> B. Sarı, H.S. Kavuşan, B. Öztürk Kerimoğlu, M. Serdaroğlu
18:05 – 18:20	Hindistan cevizi unu ve ceviz kaplamalı fonksiyonel tavuk köftesi - <b>Uzaktan sunum</b> E.G. Bulut, T.G. Gün, K. Candoğan



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



18:20 – 18:35	Döner tipi et ürünlerinde karşılaşılan bazı hile ve tağşişler - <b>Uzaktan sunum</b> <i>H. Yetim, İ.H. Tekiner</i>
18:35 – 21:00	Akşam yemeği ve serbest zaman
21:00 – 22:30	Çalıştay kokteyli

## 8 EKİM 2020, PERŞEMBE

### 5. OTURUM

**Oturum Başkanı:** Prof. Dr. Ramazan Gökçe

09:00 – 09:15	Starter ve biyokoruyucu kültürlerin fermente sucuğun fizikokimyasal, kimyasal ve duyuşal özelliklerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>M.M. Yılmaz, B. Arslan, A. Soyer</i>
09:15 – 09:30	Et ve et ürünlerinde nitrat/nitrite alternatif biyo-dönüştürülmüş nitrat kaynaklarının kullanımı - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>H. Can, M. Serdaroğlu</i>
09:30 – 09:45	Fermente dana ve hindi sucuklarında yağ formülasyonunun oksidasyon üzerine etkilerinin incelenmesi - <b>Uzaktan sunum</b> <i>A. Zungur Bastioğlu, B. Nacak, M. Serdaroğlu</i>
09:45 – 10:00	Kanatlı kemiklerindeki kalıntı etlerden et tozu üretimi ve kalite özelliklerinin belirlenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>C. Söbeli, S. Kayaardı</i>
10:00 – 10:15	Sucuk üretiminde kombucha ekstraktının kullanım olanağı - <b>Uzaktan sunum</b> <i>S. Temizgül, K. Candoğan</i>
10:15 – 10:30	Et ve et ürünlerinde tuzun tat ve lezzet arttırıcı fonksiyonu ve etki mekanizmaları - <b>Uzaktan sunum</b> <i>İ.H. Tekiner, H. Yetim</i>
10:30 – 10:45	Piliç abdominal yağı kullanılarak üretilen piliç kavurmalarının bazı karakteristik özelliklerinin belirlenmesi - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>A. Dikici, B. Nacak, N. Yel, K. Zaimoğulları, G. İpek, M. Özer</i>
10:45 – 11:15	Çay-kahve molası ve poster sunumları

### 6. OTURUM

**Oturum Başkanı:** Prof. Dr. Nurcan Koca

11:15 – 11:30	Coğrafi işaretli et ürünleri - <b>Uzaktan sunum</b> <i>H. Vural, E. Hastaoğlu</i>
11:30 – 11:45	Gastronomik açıdan deve etinin dünyadaki yeri - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>D. Tibet Akgül, T. Akcan</i>
11:45 – 12:00	Akdeniz diyetinde fermente et ürünlerinin yeri - <b>Uzaktan sunum</b> <i>C. Değerli, I. İlter, H. Nalbant, O. Tükel</i>
12:00 – 12:15	Et ürünlerinde meşe palamutunun kullanım alanları - <b>Yüz yüze sunum</b> <i>T. Akcan</i>



# 4. ET ÜRÜNLERİ ÇALIŞTAYI



<b>12:15 – 12:30</b>	<i>Kemik suyunun mutfaklardaki kullanımı ve endüstriyel üretimi - <b>Uzaktan sunum</b></i> E. Deniz, K. Bostan, Ç. Muştu
<b>12:30 – 12:45</b>	<i>Kanatlı etlerinde görülen odunsu göğüs, beyaz şerit ve spagetti et probleminin et kalitesi üzerine etkileri - <b>Yüz yüze sunum</b></i> H. Ergezer
<b>12:45 – 13:00</b>	<i>Kanatlı sanayi yan ürünü olarak açığa çıkan ekonomik ömrünü tamamlamış anaç tavukların değerlendirilmesi - <b>Uzaktan sunum</b></i> A. Erge, Ö. Eren
<b>13:00 – 13:30</b>	Genel değerlendirme, ödül töreni ve kapanış
<b>13:30 – 14:30</b>	Pınar Et etkinliği