



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



1. GÜN (24 KASIM 2022)

AÇILIŞ

10:00-10:05	Doç. Dr. Gülşah ÖZCAN SİNİR (Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Kongre Sekreteryası)
10:05-10:10	Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU (Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Kongre Başkanı)
10:10-10:15	Yaşar ÜZÜMCÜ (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı)
10:15-10:20	Baki Remzi SUIÇMEZ (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Başkanı)
10:20-10:25	Dr. Metin TÜRKER (TAGEM Genel Müdürü)
10:25-10:30	Prof. Dr. İlhan TURGUT (Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanı)
10:30-10:35	Prof. Dr. Arif KARADEMİR (Bursa Teknik Üniversitesi Rektörü)
10:35-10:40	Prof. Dr. A. Saim KILAVUZ (Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörü)

10:50-11:00 ARA

1. OTURUM

11:00-11:40	Çağrılı Bildiri - Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU Coğrafi İşaretler; Dünya, AB ve Türkiye Uygulamaları, Sorunlar ve Çözümler Onerileri	Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YUCİTA)
-------------	---	---

11:40-13:00 OĞLE ARASI

2. OTURUM

13:00-13:05	Moderatör: Prof. Dr. Ö. Utku ÇOPUR	
13:05	Kurutulmuş Tavuk Göğüs Eti Üretimi ve Geleneksel Gıda Olan Uşak Tarhanası İle Birleşiminin İncelenmesi	<u>Kıvılcım Ates</u> , Yağmur Dönmez Kara
13:17	Tarhana Fermantasyonunda Turşu Suyu Kullanımı	<u>A. Kadir Halkman</u>
13:29	Tam Buğday Unu Tarhanasından Üretilen Tarhana Çipslerinin Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	<u>Ayşe Neslihan Dündar</u> , Kübra Uzuner, Adnan Fatih Dağdelen, Furkan Türker Sarıcaoğlu, Oya İrmak Şahin, Ayşegül Yüksel
13:41	Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanan Bursa Göçmen Tarhanasının Kimyasal ve Mikrobiyolojik Karakterizasyonu	<u>Özlem Işık Doğan</u> , Remziye Yılmaz
13:53	Soru ve tartışma	

14:00-14:10 ARA

4. OTURUM

14:10-14:15	Moderatör: Prof. Dr. Esra ÇAPANOĞLU	
14:15	Geleneksel Fonksiyonel Türk Fermente İçeceği Hardaliye	<u>Özlem Yalçınçırav</u>
14:27	Ultrasonik Ekstraksiyon ve Geleneksel İnfüzyon Yöntemlerinin Tıbbi ve Aromatik Bitkilerden Üretilen Şerbet Üzerine Etkisinin İncelenmesi	<u>Ebru Yılmaz</u> , Senanur Durgut, Kemal Özdemir, Canan Ece Tamer, Vildan Uylaşer, Oya Kaçar
14:39	Geleneksel Şerbetin Sebze Suları İle Zenginleştirilmesi	<u>Seyma Alime Bakırçı</u> , Ayşe Selin Özgören, Gülşah Özcan Sinir, Ömer Utku Çopur
14:51	Tarihten Gelen Geleneksel Şifa: Mesir Macunu	<u>Zeynep Cesur</u> , Erdoğan Küçüköner
15:03	Soru ve tartışma	

15:10-15:20 ARA

5. OTURUM

15:20-15:25	Moderatör: Prof. Dr. Selman TÜRKER	
15:25	Malatya Yöresinde Geleneksel Olarak Yapılan Kayısı Ürün; Kayısı Tarhana	<u>Mustafa Kaplan</u> , Remzi Kokargül, Sevgi Eskigün, Mehmet Çalışkan, Harun Dıraman
15:37	Keçiboynuzu Bazlı Bar Formülasyonlarının Reolojik Özelliklerinin İncelenmesi	<u>Sevil Çikrikçi Erünsal</u> , Sema Kuşcu
15:49	Havuç-Kırmızıbiber Pestilinde Biyoaktif Bileşenlerin İn Vitro Biyoerişilebilirliği ve Bazı Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi	<u>Azime Özkan Karabacak</u> , Ömer Utku Çopur
16:01	Kestane Kabuğu İlavesi İle Üretilen Erişterde Bazı Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi	<u>Betül Kartal</u> , Aylin Kumsar, Tevhide Atlı
16:13	Soru ve tartışma	

16:20-16:30 ARA

6. OTURUM

16:30-16:35	Moderatör: Prof. Dr. Sedat VELİOĞLU	
16:35	Geleneksel Maraş Kara Sucuğunun Üretimi ve Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Çalışma	<u>Ayşe Burcu Atalay</u>
16:47	Geleneksel ve Sağlıklı Bir Atıştırmalık: Çiğirdik	<u>Ayşe Sena Engin</u> , Özgür Ceylan, Songül Kılınç Şahin, Gamze Karayel İncili
16:59	Nar Suyu ile Hazırlanmış ve Nar Kabuğu Ekstraktı ile Zenginleştirilmiş "NarMacun" Üretimi	<u>Zehra İrem Yıldız</u> , Ayşe Neslihan Dündar, Adnan Fatih Dağdelen, Furkan Türker Sarıcaoğlu, Kübra Uzuner
17:11	Sosyal Boyutları Açısından Gaziler Helvasının İncelenmesi	<u>Sema Nur Tecimen</u>
17:23	Soru ve tartışma	



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



2. GÜN (25 KASIM 2022)

1. OTURUM

09:00-09:05

Moderatör: Prof. Dr. Seval Sevgi KIRDAR

- 09:05 Geleneksel Gıdalar ve Gıda Etiği
09:17 Geleneksel Gıdalarda Coğrafi İşaretlemenin Önemi
09:29 Türkiye'nin Geleneksel Peynirleri: Genel Bakış, Piyasa Yapısı ve Coğrafi İşaretleme
09:41 Geleneksel Gıdalarda Sorunlar ve Çözüm Önerileri
09:53 Coğrafi İşaretlerde Denetim Başarısını Arttırmamızın Yolları ve Denetim Maliyeti
10:05 Soru ve tartışma

Mustafa Evren, [R.Petek Ataman](#), Buse Yegin
[Kübra Subaşı](#), Göksel Tırpancı Sivri, Murat Taşan
[Kürsad Albayrak](#)
[Dilara Sena Duman](#), Ahmet Doğan Duman, Mustafa Didin
[Sertaç Dokuzlu](#), İrem Söyler, Sultan Er

10:10-10:20

ARA

2. OTURUM

10:20-10:25

Moderatör: Prof. Dr. Aynur Gül KARAHAN ÇAKMAKÇI

- 10:25 Tarhananın Fonksiyonel Bileşenlerce Zenginleştirilmesi
10:37 Andız Pestilinin Konveksiyonel ve Geleneksel Yöntemle Üretilmesine Yönelik Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi
10:49 Gıda Matrisinin Sübyedeki Fenolik Bileşiklerin Biyoerişilebilirliğine Olan Etkisinin İncelenmesi
11:01 Bursa Keles Yöresinin Geleneksel Şifa Kaynağı Çam Kozalağı Pekmezi
11:13 Tahin Helvalarının Gıda Güvenliği İçin Risk Analizlerinin Tespiti Üzerine Bir Çalışma
11:25 Soru ve tartışma

[Merve Sabuncu](#), Dilek Dülger Altuner, Yasemin Şahan
[Sümeyra Bilgin Dürük](#), Göksel Tırpancı Sivri, Ömer Öksüz
[Nurdan Özdemirli](#), Senem Kamiloğlu Beştepe
[Tülay Elal Mus](#), Elif Yıldız, Figen Çetinkaya
[Nurdan Yapar](#), Derya Kanbur, İbrahim Kartaloğlu, Ersin Aydemir, Osman Sağdıç

11:30-11:40

ARA

3. OTURUM

11:40-11:45

Moderatör: Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA

- 11:45 Antik Kuyulardan Soframıza Gelen Lezzet " Elmalı Söğle Tulum Peyniri"
11:57 Kefir Fermantasyonu Sırasında Mikrobiyel ve Kimyasal Değişimin İzlenmesi
12:09 Tereyağ-Bal Karışımlarının Bazı Teknolojik Özelliklerinin Belirlenmesi
12:21 Unutulmuş Geleneksel Lezzetlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılması: Muğla Hardımya Örneği
12:33 Soru ve tartışma

[Seval Sevgi Kırdar](#)
[Emel Sayın Yatik](#), Aynur Gül Karahan
[Fatih Bildik](#), Filiz Altay
Gamze Karayel İncili, Songül Kılınç Şahin, Özgür Ceylan, [Ayşe Sena Engin](#)

12:40-13:30

OGLE ARASI

4. OTURUM

13:30-13:35

Moderatör: Prof. Dr. Mustafa ŞENGÜL

- 13:35 Geleneksel Eksi Hamur Mikrobiyotasının Karakterizasyonunda DNA Markör Yöntemlerinin Kullanımı
13:47 Geleneksel Gıdalarda İzlenebilirlik için Biyosensör Kullanımı: Laktat Biyosensörü Çıkarılması Örneği
13:59 Kolesterol asimilasyonu olan probiyotik L. plantarum ve L. paracasei ile yapılan beyaz peynirlerin özelliklerinin belirlenmesi
14:11 Karaburun Kopanisti Peyniri
14:23 Soru ve tartışma

[Furkan Aydın](#), Yeşim Aktepe, İbrahim Çakır
[Özüm Özoglu](#), Aytekin Uzunoğlu, Mıhrıban Korukluoğlu, Evrim Güneş Altuntaş
[Beste Firmeoğulları](#)
[Oktay Darcan](#), Seval Sevgi Kırdar, Dilan Avcı

14:30-14:40

ARA

5. OTURUM

POSTER OTURUMU-1

14:40-15:10

Moderatör: Arş. Gör. Taha Turgut ÜNAL

- Karadeniz Mutfak Kültüründen: Pepeçura
Isparta Gültüne Farklı Bir Yaklaşım: Kuru Gül Yapraklı Lokum
Geleneksel Kukuca Tatlısı Üretimi
Geleneksel Fonksiyonel Bir İçecek: Boza
Geçmişten Günümüze Peynir Mirasımız: Akçakatik Peyniri
Bafra Şırası
Şirden Mayası İle Üretilen Geleneksel Peynir: İvrindi Kelle Peyniri
Çanakkale İlinde Yetiştirilen Bayramiç Beyazı Meyvesinin Geleneksel Gıda, Tescil Ve Coğrafi İşaret Olarak Kullanımı
Sütün Enzimatik Koagülasyonu Ve İncir (Ficus Carica) Bitkisinin Geleneksel Peynir Üretiminde Bitkisel Phitlaştırıcı Olarak Kullanılması
Geleneksel Gıda Üretiminin Kadının Sosyal Ve Ekonomik Gelişimindeki Yeri
Geleneksel Kayısı Pekmezi

[Fevza İrem Akhuy](#), Gökçen Yıldız
[Zeynep Cesur](#), Erdoğan Küçüköner
[Aliye Asıkkutlu](#)
[Gamze Düven](#), Burçin Bulurman, Sine Özmen Toğay, Aycan Yiğit Çınar
[Deniz Aksöz](#), Tülay Özcan
Mustafa Evren, [Buse Yegin](#)
[Nihal Kanat](#), Lütfiye Yılmaz Ersan
[Ayca Ayduğan](#), Çiğdem Uysal Pala
[Nurbanu Cesur](#), Rasim Alper Oral
[Merve Kumru](#)
[Züleyha Duran](#), Şule Şahin Kovuk, Sultan Nalçacı, Esin Toparlık, Sinem Güntüşsoy

15:10-15:30

ARA

6. OTURUM

PANEL - Geleneksel Gıdaların Gıda Güvenliğini de Sağlayarak Koruma Stratejileri

15:30-15:35

Moderatör: Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER

15:35-15:55

Prof. Dr. İbrahim ÇAKIR

15:55-16:15

Şenay EKEN

16:15-16:35

Yük. Müh. Cem KÖSEMECİ

16:35-16:55

Petek ATAMAN

16:55-17:15

Dr. Murat BAYIZIT



5. Geleneksel Gıdalar Sempozyum Programı (24-26 Kasım 2022)



3. GÜN (26 KASIM 2022)

1. OTURUM

09:00-09:05

Moderatör: Doç. Dr. Selin KALKAN

- 09:05 Gıda Kültürünün Geleneksel Gıdadan Modern Gıdaya Evrilmesinin Oksimoronik Sonuçları
09:17 Geleneksel Olarak Tüketilen Atıştırmalıklarda Duyusal Kalite Parametrelerinin Değerlendirilmesi
09:29 Farklı Yöntemlerle Zeytin Yaprağının Kurutulması ve Zeytin Yaprağı Tozunun Kraker Üretiminde Değerlendirilmesi
09:41 Yeni Nesil Zeytin Lifli Atıştırmalık Kraker
09:53 Farklı Kurutma Sıcaklıkları ve Ekstraksiyonların Rheum Ribes Bitkisinin Antimikrobiyal Aktivitesine Etkisi
10:05 Soru ve tartışma

Nedim Albayrak
Handan Dikyokus, Pınar Şahin Dilmenler, Perihan Yolci Ömeroğlu
Tıcan Yılmaz, Hüseyin Demircan, Gökçen Yıldız
Berna Fikriye Erol, Esra Sarıkaya, Didar Üçüncüoğlu
Arzu Akpınar-Bayizit, Pınar Şahin Dilmenler, Ertürk Bekar

10:10-10:20

ARA

2. OTURUM

10:20-10:25

Moderatör: Dr. Öğretim Üyesi Mustafa EVREN

- 10:25 Tarhananın Besinsel Zenginleştirilmesinde Farklı Unların Kullanımı
10:37 Kestane Unu Kullanılarak Glutensiz Kömbe Üretimi
10:49 Binlerce Yıllık Lezzet: Nar Ekşisi
11:01 Fermente Sebzelelerin Endüstriyel Üretim Olanaklarının Değerlendirilmesi
11:13 Bursa İli Uludağ Yöresinden Elde Edilen Fonksiyonel Arı Ürünü Pergann Antimikrobiyal Özelliğinin Belirlenmesi
11:25 Soru ve tartışma

Merve Özbay, Leyla Erul
Yasemin Sahar, Sine Özmen Toğay, Vural Demirci, Pelin Ayaz, Murat Demirci
Gizem Simge Kılınç, Simge Çimen, Neriman Bağdathoğlu
Damla Tabak, Elif Belbez, Şule Keyik, Eceur Önlü
Özüm Özoğlu, Ertürk Bekar, Perihan Yolci Ömeroğlu

11:30-11:40

ARA

3. OTURUM

POSTER OTURUMU-2

11:40-12:10

Moderatör: Arş. Gör. Özüm ÖZOĞLU

- Glutensiz Diyetlerde Geleneksel Gıdalar Ve Bağırsak Mikrobiyotası
Farklı Formülasyon Ve Proses Koşullarının Süt Reçelinin Tekno-Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi
Su Kefiri
Defne Bitkisinin Geleneksel Gıdalarda Lezzet Arttırıcı Ve Koruyucu Olarak Kullanımı
Bursa Ve Çevresinde Geleneksel Olarak Doğadan Sağlanan Tıbbi Özelliği Olan Yenilebilir Yabani Otlar
Arı Ekmeğinin (Perga) Biyokimyasal Karakterizasyonu
Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Gıdalarda Tescilleme
Kasava, Sorgum Unu Ve Bamy Tohumu Tozu Kullanarak Fonksiyonel Glutensiz Ekmek Üretimi
Karamürverin (Sambucus nigra L.) geleneksel gıdalarda kullanımı ve sağlık üzerine etkileri
Fonksiyonel Meyve Atıştırmalıkları Geliştirilmesi Ve Kalite Özelliklerinin İncelenmesi
Zeytinyağlı Kudret Nari Softjel

Leyla Erul, Merve Özbay, Tülay Özcan
Melike Ciniviz, Gökçe Keser
Gökçe Keser, Melike Ciniviz
Esmâ Nur Yılmaz, Rasim Alper Oral
Kemal Özdemir, Kader Akı, Oya Kaçar
Hacer Ergün, Gökçe Taner, Aycan Yiğit Çınar, Yonca Yüceer
Sinem Gümüşsoy, Esin Toparlık
Abakar Kaila Sadie, Kübra Tuluk, Burak Altınel, Şebnem Tavman
Senem Suna, Gülşah Özcan Sinir, Taha Turgut Ünal
Bertuğ Altuğ Arslıt, Seher Kumcuoğlu
Fatma Ebru Koç, Yasemin Kızlaslan, Çağlar Kulu

4. OTURUM

KAPANIŞ PANELİ

12:10-12:20

Moderatör: Prof. Dr. Mıhrıban KORUKLUOĞLU

- 12:40-12:50 Ramazan BÜLBÜL (TAGEM, Hayvan Sağlığı, Gıda ve Yem Araştırmaları Daire Başkanı)
12:20-12:30 Serkan DURMUŞ (TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı)
12:30-12:40 Fevzi ÇAKMAK (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Bursa Şube Başkanı)