GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

2018-2019 BAHAR YARIYILI SEMİNER PROGRAMI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Öğrencinin Adı-Soyadı** | **Seminer Çalışmasının Konusu** | **Danışman** | **Seminer tarihi** |
| Yüksek Lisans | Berrin TURHAN | Mikroalgler ve Gıda Uygulamaları | Prof. Dr. Yonca YÜCEER | 31.05.2019/11:00 |
| Yüksek Lisans | Burçin BULUT | Enzim Modifiye Peynir Teknolojisi | Prof. Dr. Yonca YÜCEER | 31.05.2019/11.20 |
| Yüksek Lisans |  Ayça AYDUGAN | Deve dikeni tohumunun ve yağının sağlık üzerine etkileri | Prof. Dr. Emin YILMAZ | 29.05.2019/09.00 |
| Yüksek Lisans | Emine BİLDİ | Salata sosu üretim teknolojisi  | Prof. Dr. Emin YILMAZ | 29.05.2019/09.30 |
| Yüksek Lisans | Merve SALMAN | Şarap üretimi süresince antosiyaninlerde meydana gelen değişimler | Prof. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU | 31.05.2019/10.00 |
| Yüksek Lisans | Buse YALÇINTAŞ | Gıdalarda Nanoteknoloji Uygulamaları | Prof. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU | 31.05.2019/10.30 |
| Yüksek Lisans | Çağla KÜÇÜKBAĞ | Pirinç sütü üretimi ve kullanımı | Doç. Dr. N. Barış TUNCEL | 29.05.2019/10.00 |
| Yüksek Lisans | Esma Nur YILMAZ  | Pektinin Foksiyonel ve Nutrasötik Özellikleri | Doç. Dr. Çiğdem PALA | 30.05.2019/10.00 |
| Yüksek Lisans | Özcan DEMİR |  Zeytinyağında Yapılan Tağşişlerin Belirlenmesinde Kullanılan Geleneksel ve Hızlı Analiz Yöntemleri | Doç. Dr. Hüseyin AYVAZ | 29.05.2019/16.00 |
| Yüksek Lisans | Eda ÖRNEK | Farklı Yağ Kaynaklarının Balık Eti Kalitesi Üzerine Etkileri | Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÖĞÜTCÜ | 30.05.2019/15.30 |
| Yüksek Lisans | Yağmur AKAGÜNDÜZ |  Soğuk Çay ve Üretimi | Dr. Öğr. Üyesi Murat ZORBA | 31.05.2019/15.00 |

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

2019-2020 GÜZ YARIYILI SEMİNER PROGRAMI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Program** | **Öğrencinin Adı-Soyadı** | **Seminer Çalışmasının Konusu** | **Danışman** | **Seminer tarihi** |
| Yüksek Lisans | Gözde YILDIRIM | Ultases Teknolojisi ve Gıdalarda Kullanımı | Prof. Dr. Cengiz CANER | 30.12.2019/10.30 |
| Yüksek Lisans | Kübra TİRYAKİ | Soğuk Plazma Teknolojisi ve Gıdalarda Kullanımı | Prof. Dr. Cengiz CANER | 30.12.2019/11.00 |
| Yüksek Lisans | Burak KARATAŞ | Soğuk Pres Tekniğiyle Mahlep Tohumu Yağı Üretimi ve Karakterizasyonu | Prof. Dr. Emin YILMAZ | 27.12.2019/10:00  |
| Yüksek Lisans | Şahin DEMİRCİ | Oleojeller ve Gıdalarda Kullanımları | Prof. Dr. Emin YILMAZ | 27.12.2019/10:30 |
| Yüksek Lisans | Pelin AYDINLIK | Duyusal Analizde Yeni Yaklaşımlar | Prof. Dr. Yonca YÜCEER | 03.01.2019/10:30 |
| Yüksek Lisans | Mehmet Mert BERBER | Narenciye Esansiyel Yağlarının Antioksidan ve Antimikrobiyal Etkileri | Prof. Dr. Yonca YÜCEER | 03.01.2019/11:00 |
| Yüksek Lisans | Selim TOPUZOĞLU | Sütte Protein Kaynaklı Biyoaktif Bileşenler | Prof. Dr. Yonca YÜCEER | 03.01.2019/11:30 |
| Yüksek Lisans | Hande AKINCI | Fonksiyonel İçecekler | Prof. Dr. Ayşegül KIRCA TOKLUCU | 02.01.2020/14:00 |
| Yüksek Lisans | Özlem TOK | Micro Visco Amylograph | Prof. Dr. N. Barış TUNCEL | 03.01.2020/10:00 |
| Yüksek Lisans | Onur ÇİL | Gıda Endüstrisinde Plazma | Doç. Dr. Mehmet Seçkin ADAY | 03.01.2020/15:30 |
| Yüksek Lisans | Fatih ERDEM | Gıda Endüstrisinde Klordioksit | Doç. Dr. Mehmet Seçkin ADAY | 03.01.2020/16:00 |