

BİTİRME ÖDEVİ SUNUM LİSTESİ

Grup No	Grup Üyeleri	Konu	Danışman
1	Mirşah ÇAKIRSOY	Food of the Future Edible Insect	Prof. Dr. Osman Sağdıç
2	Işgın İLETİR	Genç Tüketicilerin Gıda İsrafına Bakışı / Tüketim Algısı ve Davranışları	Prof. Dr. Muhammet ARICI
3	Asena Nur YÜCEL, Aybüke ÖZCAN Gizem ERARSLAN,Umut Bora ÖZDEMİR	Karbon Ayakızının Gıda Sektöründeki Yeri ve Araştırılması	Prof. Dr. Osman Sağdıç
4	Hanzey KILINÇ, Melike ERKE, Zeynep YILDIRIM	Dry Mint-Flavored Inulin-Enriched Tarhana Crispy	Prof. Dr. Osman Sağdıç
5	Midia İSSA	Biyoekonomi ve Gıda Endüstrisindeki Uygulamaları	Prof. Dr. Ömer Şimşek
6	Betül MUJAHED, Esra ÇEK, Hümeysra Nur UĞURLU, İbrahim Kerem AYAZ, Sude GÜLER	Production of Oligosaccharides in Orange Juice Using Glucansucrase Enzyme	Prof. Dr. Enes DERTLİ
7	Selin YÜKSEL, Zeynep ÖRNEK, Kadir TULUM, Kaan Kanu YILDIZ, Aslı ALTUN	Development of Veggie bars (Sebze Barı Geliştirilmesi)	Doç. Dr. Ayşe KARADAĞ
8	Taylan Kaban, Ceren Korkmaz, Merve Karaca	Palm yağı alternatifi olarak Fındık Ezmesi Üretiminde Oleojel kullanımı	Doç. Dr. Salih KARASU
9	Betül Öztürk, Ayşegül Baydar, Zeynep Suğde Kalkan, Büşra	Meyve suyu endüstrisi atıklarının yeşil ekstraksiyon yöntemleri ile geri kazanımı	Doç. Dr. Nur ÇEBİ
10	Merve GÜLSÜN, Roza GÜNDÜZ	Production of Probiotic Coffee with <i>B.clausii</i>	Prof. Dr. Enes DERTLİ
11	Şevval EREĞLİ, Şeyma EREĞLİ, Ecenaz ERKILINÇ, Lale Nur KOÇAK	Aronya ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Şekersiz Sakız Üretimi	Doç. Dr. Ömer Said TOKER
12	Sena İŞILDAK, Yağmur UÇAR, Hacer DUMAN, Ayşegül KARANI	Gıda Ambalajlamada Sürdürülebilirlik	Doç. Dr. Fatih TÖRNÜK
13	Hande GÖÇMEN, Elif Ceren CANDUR	Bitkisel Süt Üretim Teknolojisi	Prof. Dr. Ömer Şimşek
14	Hamide Selin TÜNCER	Bacteritorry: A Web Platform for Advancing Scientific Research and Knowledge Sharing	Prof. Dr. Enes DERTLİ
15	Öznur Türkmen, Gamze İlknur Güngör, İremnur Yener, Rama Alnashed	Soğuk Press Aspir Tohumu Yağı Yan Ürünün Glutensiz Kek Üretiminde Kullanılması	Doç. Dr. Salih KARASU
16	Mehmet Burkay MATRAS, Ümran BOZKURT, Şevval YILDIRIM	Assessment of WTP analysis for organic milks (Willing to pay, satın almaya isteklilik) Analizinin Organik Süt Örneğinde	Doç. Dr. Ayşe KARADAĞ
17	Emine Ervan, Ayça Hacıoğlu, Pınar Ayça Atar, Nilgün Şen	Kakao endüstriyel atıklarının yeşil ekstraksiyon yöntemleri ile geri kazanımı	Doç. Dr. Nur ÇEBİ

18	Aleyna ŞAKAR, Abdulkadir IŞIKAY	The Importance Of Bacillus Species For Plant-Based Fermentation	Prof. Dr. Enes DERTLİ
19	Eren Ata AYDOĞAN, Dilan GENÇ	Bitkisel Kaynaklı Süt Türevlerinin İnsan Fizyolojisi Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi	Prof. Dr. Ömer Şimşek
20	Zeynep Hilal Özoğuz, Gülsah Kaymak, Esin Ulus, Heval Çevik	Soğuk Pres Keten Tohumu Yağı Yan Ürünün İle Glütensiz Kurabiye Üretimi	Doç. Dr. Salih KARASU
21	Özlem KARAKÜTÜK, Ayşe Tuğçe ERDEM, Ecem ŞİMŞEK, Meltem YAMAK	Kurutulmuş Yoğurt Bazlı Bar Üretimi	Doç. Dr. Ömer Said TOKER
22	Selma Algül, Alara Aslan	Bitkisel Omega-3 Kaynakları	Doç. Dr. Salih KARASU
23	Nadirsah Mammadli, Müberra Yücel, Elshan Mammadov	Kahve endüstrisi atıklarının yeşil ekstraksiyon yöntemleri ile geri kazanımı	Doç. Dr. Nur ÇEBİ

* Sunumlar saat 09.00'da başlayacaktır ve tablodaki grup sıralamasına göre devam edecektir.

* Sunumlar 10'ar dakika sürecektir.

* Sunum yapan grupta bulunan öğrencilerin kameraları sunum boyunca açık olmalıdır.

* Öğrencilerin sunumların tamamını dinleme zorunluluğu bulunmaktadır.

* Öğrencilerin kendi ad ve soyadları ile zoma giriş yapması beklenmektedir. Grup olarak aynı ortamda bulunanlar listede belirtilen grup numarasını yazması yeterlidir.

* Zoom linki: <http://online.yildiz.edu.tr/JoinMeeting?organizationid=646bebbc-56ee-42fb-84b7-9ca8d19339bf&meetingid=6806fa44-b3ab-4ca3-be5a-a46cf61be875>