|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Anabilim Dalı ve Programı  *The Department and Program* | Öğretim Yılı ve Dönemi  *The Academic Year and Semester* | Sunum Yeri  *Presentation Venue* | Türü  *Program Type* |
| Gıda Mühendisliği | 2022/2023 **Güz** **×** **Bahar**  *Fall Spring* | KMB-328 | **Yüksek Lisans** *MSc****.*  ×**  **Doktora** *Ph.D****.*** |
| Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı:  *The Full Name of the Seminar Course Lecturer:* | Doç. Dr. Enes Dertli | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Öğrencinin Adı Soyadı  *Student Full Name* | Seminer Konusu  *The Topic of the Seminar* | Tez Danışmanı  *The Supervisor* | Tarih  *Date* | Saat  *Time* |  |
| 1 | Perihan Gürer | Gıda İsrafını Önlemeye Yönelik Stratejiler | Doç.Dr.Nur Çebi | 29.11.22 | 16:00 |  |
| 2 | Sevgi Yılmaz | Bitkilerden Uçucu Yağ Elde ve Ekstraksiyonu | Doç.Dr.Nur Çebi | 29.11.22 | 16:00 |  |
| 3 | Okşan Bitirmiş Kardeş | Gıda Güvenliği Sertifikasyon Sistemleri: Güncel durum | Doç. Dr. Enes Dertli | 29.11.22 | 16:00 |  |
| 4 | Eda Genç | Tahıl Ürünlerinde Laktik Asit Bakterilerinin Potansiyeli | Doç. Dr. Enes Dertli | 29.11.22 | 16:00 |  |
| 5 | Beibarys Kalybiyatuly | Kımız (at sütü) Üretimi | Prof.Dr. Osman Sağdıç | 06.11.22 | 16:00 |  |
| 6 | Büşra Akalın | Şeker Oranı Azaltılmış Alternatif Şekerleme Ürünlerinin Geliştirilmesi | Doç. Dr. Salih Karasu | 06.12.22 | 16:00 |  |
| 7 | Merve Uçarsoy | Kahve Posasının Özellikleri ve Değerlendirilmesi | Prof. Dr. Muhammet Arıcı | 06.12.22 | 16:00 |  |
| 8 | Burcu Utku | Keçiboynuzu ve Ksantan Gam İle Elde Edilen Yeni Bir Gamın Dolgu Kremalarında Kullanımı | Doç. Dr. Ömer Said Toker | 06.12.22 | 16:00 |  |
| 9 | Özlem Çabir | Sushi Üretimi ve Raf Ömrü | Prof.Dr. Osman Sağdıç | 13.12.22 | 16:00 |  |
| 10 | Nil Işık Yeşil | Çeşitli Bitkisel Sütlerden Elde Edilen Fermente Ürünler | Prof.Dr. Osman Sağdıç | 13.12.22 | 16:00 |  |
| 11 | Emine Yılmaz | Mayaların Alternatif Protein Kaynağı Olarak Gıda Sanayinde Değerlendirilmesi | Prof.Dr. Osman Sağdıç | 13.12.22 | 16:00 |  |
| 12 | İbrahim Genç | Gıda Denetimlerinin Gelişiminin İncelenmesi | Prof. Dr. Muhammet Arıcı | 13.12.22 | 16:00 |  |
| 13 | Dila Karaibrahim | Bitkisel Protein Olarak Nohut Proteininin Gıda Sanayindeki Önemi | Prof.Dr. Osman Sağdıç | 13.12.22 | 16:00 |  |
| 14 | Ayşe Merve Ateş | Mikrobiyal Fermentasyon Sistemleri Özellikleri ve Uygulama Örnekleri | Prof. Dr. Ömer Şimşek | 20.12.22 | 16:00 |  |
| 15 | Müge Baltalı | Bitkisel Pigment Üretimi | Prof. Dr. Muhammet Arıcı | 20.12.22 | 16:00 |  |
| 16 | Sena Nur Kudat | Fermente İçeceklerde Sükrozu Kullanan Laktik Asit Bakterileri | Doç. Dr. Enes Dertli | 20.12.22 | 16:00 |  |
| 17 | Esra Duran | Modifiye polisakkaritlerin glisemik indeksi düşürme potansiyeli | Doç. Dr. Salih Karasu | 20.12.22 | 16:00 |  |