|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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* | Kimya-Metalürji Fakültesi  Seminer ve Toplantı Salonu | **Yüksek Lisans** *MSc****.***  **Doktora** *Ph.D****.*** |
| Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı:  *The Full Name of the Seminar Course Lecturer:* | Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Öğrencinin Adı Soyadı  *Student Full Name* | Seminer Konusu  *The Topic of the Seminar* | Tez Danışmanı  *The Supervisor* | Tarih  *Date* | Saat  *Time* |
| 1 | MERVE KOÇAK DOĞRU | Theanin üretimi, kaynakları, fonksiyonel özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkileri | *Prof. Dr. Osman Sağdıç* | **15.04.2023** | **14:00-14:30** |
| 2 | NUR KARACA | Aquafabanın Fermantasyon ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Değerlendirilmesi ve Gıda Sistemlerinde Denenmesi | *Prof. Dr. Enes Dertli* | **29.04.2023** | **14:00-14:30** |
| 3 | GÜLEN MEZRELİ | Hidrokolloid sistemlerin pastacılık kremalarının kalite özellikleri ve işlenebilirliği üzerine etkisi | *Doç. Dr. Ö. Said TOKER* | **29.04.2023** | **14:30-15:00** |
| 4 | BURCU MİNE ŞENOL | Gıda mikrobiyolojisinde flow sitometri uygulamaları | *Prof. Dr. Muhammet Arıcı* | **06.05.2023** | **14:00-14:30** |
| 5 | RABİA BAYAMAN | Gıdalarda bulunan liflerin prebiyotik olarak in vitro değerlendirilmesi | *Prof. Dr. Enes Dertli* | **06.05.2023** | **14:30-15:00** |
| 6 | TUĞÇE BOĞA | Kullanılmış kahve telvesinden elde edilen galaktomannanın mikrobiyota bileşimini ve fekal metabolitleri modülasyonun incelenmesi | *Prof. Dr. Enes Dertli* | **13.05.2023** | **14:00-14:30** |
| 7 | NUR CEYDA ARIKAN | Colloidosomes | *Doç. Dr. Ayşe Karadağ* | **13.05.2023** | **14:30-15:00** |
| 8 | MIRSAID MIRKHASILOV | Geleneksel bir Özbek içeceği: Sümelek | *Prof. Dr. Muhammet Arıcı* | **20.05.2023** | **14:00-14:30** |