|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 ATALAY | Gıda üretiminde karbon salınımı ve su tüketiminin azaltılmasına (yaşam çevrim döngüsü) yönelik çalışmalar ve bu amaçla üretilen ürünler | *Prof. Dr. Osman Sağdıç* | **26.11.2022** | **14:00-14:30** |
| 2 | HİLAL ATA | Antimikrobiyal enzimler ve gıda sanayi için potansiyel uygulamaları | *Prof. Dr. Ömer Şimşek* | **26.11.2022** | **14:30-15:00** |
| 3 | MELİHA ARSLANTÜRK | Ekşi hamur kullanımının tam buğday ekmeğinde FODMAP ’lere etkisi | *Prof.Dr.Muhammet Arıcı* | **26.11.2022** | **15:20-15:40** |
| 4 | ESRA AKDENİZ | Şekerleme üretiminde 3D uygulamaları | *Doç. Dr. Ö. Said Toker* | **03.12.2022** | **14:00-14:30** |
| 5 | FATMANUR POYRAZ | Arı ürünlerinin gıda endüstrisinde uygulamaları | *Doç. Dr. Enes Dertli* | **03.12.2022** | **14:40-15:10** |
| 6 | ASSİYE SAĞLAM ÇELENK | Tek aşamalı 2-Keto L-gulonik asit üretiminde verimliliğin artırılması | *Doç. Dr. Enes Dertli* | **10.12.2022** | **14:00-14:30** |
| 7 | MELİHA ÖZTÜRK KOÇAK | Atıklardan selüloz ve selüloz türevlerinin üretimi | *Doç. Dr. Fatih Törnük* | **10.12.2022** | **14:40-15:10** |
| 8 | FATMA BEYZA ÖZPINAR | Fermente et ürünlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin ekzopolisakkarit (EPS) Üretimi | *Doç. Dr. Enes Dertli* | **17.12.2022** | **14:00-14:30** |
| 9 | AMİNE BEYZA ÖZATA | Sürülebilir kremada prebiyotik kullanımı ve şeker azaltma çalışmaları | *Doç. Dr. Salih Karasu* | **17.12.2022** | **14:40-15:10** |
| 10 | REDİFE ASLIHAN UÇAR | Gıda Endüstrisinde biyofilm oluşumu ve gıda güvenliği ile ilişkisi | *Prof. Dr. Ömer Şimşek* | **24.12.2022** | **14:00-14:30** |
| 11 | BAŞAK GÜRBÜZ | Alglerin şekerleme ürünlerinde kullanımı | *Doç. Dr. Ö. Said Toker* | **24.12.2022** | **14:40-15:10** |