



FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ SEMİNER DERSİ SUNUM PROGRAMI
THE GRADUATE SCHOOL OF SCIENCE AND ENGINEERING PRESENTATION PROGRAM FOR SEMINAR COURSE

Anabilim Dalı ve Programı <i>The Department and Program</i>	Öğretim Yılı ve Dönemi <i>The Academic Year and Semester</i>	Sunum Yeri <i>Presentation Venue</i>	Türü <i>Program Type</i>
Gıda Mühendisliği	2021-2022 Güz <input checked="" type="checkbox"/> Bahar <input type="checkbox"/> <i>Fall Spring</i>	Kimya-Metalürji Fakültesi Seminer ve Toplantı Salonu	Yüksek Lisans MSc. <input type="checkbox"/> Doktora Ph.D. <input checked="" type="checkbox"/>
Seminer Yürütücüsünün Adı ve Soyadı: <i>The Full Name of the Seminar Course Lecturer:</i>	Prof. Dr. Osman SAĞDIÇ		

No	Öğrencinin Adı Soyadı <i>Student Full Name</i>	Seminer Konusu <i>The Topic of the Seminar</i>	Tez Danışmanı <i>The Supervisor</i>	Tarih <i>Date</i>	Saat <i>Time</i>
1	GÜNAY BAŞDOĞAN	Arı polenin kimyasal ve fonksiyonel özellikleri	Prof. Dr. Osman Sağdıç	20.11.2021	14:00-14:40
2	ELİF YENER	Toksijenik küfler ve mikotoksin kontrolü için bitki özleri ve bunların fitokimyasallarının kullanılması	Doç. Dr. Ayşe Karadağ	27.11.2021	14:00-14:40
3	ÇİĞDEM MUŞTU	Farklı kurutma yöntemlerinin in vitro biyoyararlılık ve gıda mikroyapısına etkisi	Doç. Dr. Salih Karasu	27.11.2021	14:40-15:20
4	KÜBRA BURSA	Sert şekerleme ürünlerinde gözlemlenen kalite problemleri	Doç. Dr. Ömer Said Toker	04.12.2021	14:00-14:40
5	MUKADDES DURMUŞ	-		04.12.2021	14:40-15:20
6	HİLAL DİKMEN	Mikrobiyal protein hidrolizatı üretimi ve gıda endüstrisi açısından önemi	Prof. Dr. Osman Sağdıç	11.12.2021	14:00-14:40
7	ZÜHAL DUMAN	Türkiye gıda ihracatında yaşanan teknolojik sorunların vaka analizi	Prof. Dr. Ömer Şimşek	18.12.2021	14:00-14:40
8	ALİ ZAMAN	Krem şanti çeşitleri ve krem şantilerde kalite kriterleri	Doç. Dr. Ömer Said Toker	25.12.2021	14:00-14:40
9	DİCLE DİLARA AKPINAR	Postbiyotikler ve insan hücre etkileşimleri	Doç. Dr. Enes Dertli	01.01.2022	14:00-14:40