

SEMPOZYUM PROGRAMI
01 Ekim 2026 Perşembe

09.00 – 10.00 Kayıt İşlemleri	
10.00 – 11.00 Açılış Töreni ve Protokol Konuşmaları	
11.00 – 11.30 Çağrılı Konuşmacı Prof. Dr. Mustafa KOÇ Profesör Emeritus Toronto Metropolitan Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü, KANADA “Geleneksel Gıdaların Gıda Egemenliği ve Güvencesi Açısından Önemi”	
11.30 – 12.00 Davetli Konuşmacı Prof. Dr. Yasemin BEYHAN Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, GAZİANTEP “Geleneksel Gıdadan Akıllı Mutfığa: Toplu Beslenme Sistemlerinde Sürdürülebilirlik ve Dijital Dönüşüm”	
12.00 – 13.00 ÖĞLE YEMEĞİ Üniversite Yemekhanesi	
13.00 – 13.30 Poster Sunumları AKS Fuaye Alanı	
13.30 – 14.30 OTURUM 1 Geleneksel Gıdalar ve Gastronomik Miras, Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi Oturum Başkanı: Prof. Dr. Esra İBANOĞLU, Gaziantep Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	
13.30 – 13.40	Coğrafyanın geleneksel tarım ürünleri, geleneksel gıdalar ve gastronomik mirasın oluşumundaki belirleyici rolü <u>Fikret Nafi ÇOKSÖYLER</u>
13.40 – 13.50	Geleneksel Narenciye İşleme Endüstrisinde Yan Ürünlerin Katma Değerli Ürünlere Dönüştürülmesi Soğuk Sıkım Kabuk Yağı Örneği <u>İsmail ELBEĞİ</u>
13.50 – 14.00	Sultani çekirdeksiz üzümünden üretilen hardaliyenin dondurarak kurutma yöntemi ile toz içecek formuna dönüştürülmesi ve fonksiyonel özelliklerinin incelenmesi

	<u>Semanur AYDOĞAN,</u> Özgül ALTAY, Figen KAYMAK ERTEKİN
14.00 – 14.10	Domates Posası Ekstraktı Yüklü Elektroeğrilmiş Jelatin Nanoliflerin Geleneksel Fırıncılık Ürünlerinde Kullanım Potansiyeli <u>Alev Emine İNCE,</u> Gülüm ŞUMNU, Halil Mecit ÖZTOP
14.10 – 14.20	Kızılötesi Destekli Kırınım Pencereli Kurutma Sisteminde Domates Tozu Üretiminde Sitrik Asit ve Askorbik Asit İlavesinin Etkisi <u>Tuğçe ATBAKAN KALKAN,</u> Ayhan TOPUZ
14.20 – 14.30	Soru Cevap
14.30 – 14.50 Çay-Kahve Arası, Poster Sunumları AKS Fuaye Alanı	
14.50 – 15.50 OTURUM 2 Geleneksel Süt ve Süt Ürünleri Oturum Başkanı: Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU, Bursa Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	
14.50 – 15.00	Geleneksel Peynirlerin Çevresel Sürdürülebilirliği: Yaşam Döngüsü Analizi ile Çiftlikten Sofraya Bir Değerlendirme <u>Elif CELEBİ,</u> Neslihan ÇOLAK, Nurcan KOCA
15.00 – 15.10	Çemen otu tohumu ve yapraklarından elde edilen biyoaktif bileşenlerin farklı gıdalarda kullanımı <u>İzzet TÜRKER,</u> Hilal İŞLEROĞLU
15.10 – 15.20	Geleneksel süt ürünlerinde temiz etiket uygulamaları Ece GÜLEÇ, <u>Cem KARAGÖZLÜ</u>
15.20 – 15.30	Geleneksel kefirin vegan alternatifi olarak su kefiri: kırmızı meyve suları ile geliştirilmesi <u>Gülşah GÖKÇE,</u> Hayriye OKTA ÖZKAN, Buket KOYUKAN, Büşra ERDEM, Yakup ŞİRİN, Perihan GÜRKAN, Nevzat ARTIK
15.30 – 15.40	Afrika'nın Geleneksel Baobab (Adansonia digitata L.) Meyvesinin Geleneksel Tip Dondurmada Kullanımı <u>Awa NDIAYE,</u> Nazlı KANCA
15.40 – 15.50	Soru Cevap
15.50– 16.10 Çay-Kahve Arası, Poster Sunumları AKS Fuaye Alanı	

16.10 – 17.10	
OTURUM 3	
Geleneksel Gıdalarda Fonksiyonel Ürünler	
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Figen KOREL, İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü	
16.10 – 16.20	Geleneksel gıdaların besleyicilik ve fonksiyonel özellikleri Esra ÇAPANOĞLU, <u>Bevza SARICAOĞLU</u>
16.20 – 16.30	Dondurarak Kurutma Yöntemi ile Üretilen Tarhana Atıştırmalıklarının Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi <u>Serenay AŞIK AYGÜN</u>
16.30 – 16.40	Protein ve Antioksidanca Zenginleştirilmiş Bamya Musilajı İlaveli Fonksiyonel Maraş Tarhanası Geliştirilmesi <u>Buket ÖZBAL</u> , Abuzer ÇELEKLİ, Hüseyin BOZKURT, Mustafa BAYRAM
16.40 – 16.50	Geleneksel Gıdaların Kalitesinin Korunmasında Depolama Koşullarının Belirleyici Rolü: İklimlendirme ve Hava Dağılımı Perspektifi <u>Hande UFAT</u> , Gülşen GONCAGÜL
16.50 – 17.00	Geleneksel Pestile Alternatif Fonksiyonel Meyve Barların Üretimi ve Optimizasyonu <u>Hayriye OKTA ÖZKAN</u> , Buket KOYUKAN, Gülşah GÖKÇE, Büşra ERDEM, Yakup ŞİRİN, Perihan GÜRKAN, Nevzat ARTIK
17.00 – 17.10	Soru Cevap
19.00 – 21.00 GALA YEMEĞİ	
Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Mutfak Sanatları Merkezi (MSM)	

02 Ekim 2026 Cuma

09.00 – 09.30 Kayıt	
09.30 – 10.30	
OTURUM 4	
Gastronomik Miras, Coğrafi İşaretler ve Sürdürülebilirlik	
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Atınç OLCAY, Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	
09.30 – 09.40	Mübadeleyle Gelen Geleneksel Gıdaların Hikayesi, Ortaya Çıkarılmasında Yaşanan Sorunlar - Mübadil Lezzetleri Örneği <u>Mustafa EVREN</u> , Melike Tansu GENÇ, Ayşegül ÖZKAN, Merve KAYA
09.40 – 09.50	Geleneksel Alkolsüz Bitkisel Fermente İçecekler Üzerine Bibliyometrik Bir Analiz: Şalgam, Hardaliye ve Boza Örneği Berrin BALDAŞ ÇAKIR, <u>Ceren AYCİBİN GİRGİN</u>
09.50 – 10.00	Coğrafi işaretli ekşi hamur ürünleri <u>Merve SÜMBÜL</u> , Barçın KARAKAŞ BUDAK
10.00 – 10.10	Coğrafi İşaret Tescilli Ezine Peynirinin Değer Zinciri Analizi: Sürdürülebilirlik Perspektifinden Bir Saha Araştırması <u>Şehnaz ÖZATAY</u> , Cem KÖSEMECİ, Murat AKSU
10.10 – 10.20	Yerel Yönetimlerin Kültürel Miras Olarak Geleneksel Gıdaların Sürdürülebilirliğindeki Rolü: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Üzerine Nitel Bir Araştırma <u>Cem KÖSEMECİ</u> , Mehmet ÖKSÜZ
10.20 – 10.30	Soru Cevap
10.30 – 10.50 Çay-Kahve Arası, Poster Sunumları AKS Fuaye Alanı	
10.50 – 11.50	
OTURUM 5	
Geleneksel Gıdaların Farklı Endüstriyel Uygulamaları	
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Fikret Nafi ÇOKSÖYLER, Emekli Öğretim Üyesi	
10.50 – 11.00	Gelenekselliğin Endüstriyel Üretim Süreçleriyle Entegrasyonu: Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescilli Fermente Et Ürünleri Üzerine Bir Değerlendirme <u>Buse YEGİN</u> , Süleyman DEĞERLİ, Muhammed ASLAN, Cem KÖSEMECİ

11.00 – 11.10	Geleneksel Gıda Sistemlerinde Döngüsel Biyoekonomi: Tarımsal Yan Ürünlerden Yenilikçi Biyobozunur Ambalaj Üretimi <u>Neşe ŞAHİN YEŞİLCUBUK</u> , Hande YENİPAZAR, Ayşe SAYGÜN, Kübra ALTUNTAŞ
11.10 – 11.20	Geleneksel ıslatma ve ultrasesin kırmızı fasulyenin antibesinsel bileşenlerine etkisi Aylin OĞUR, <u>Mustafa Tuğrul MASATCIOĞLU</u>
11.20 – 11.30	Atık Çay Lifi Kaynaklı Biyoaktif Bileşen İçeren Mikrokapsüllerin Fonksiyonel Köfte Üretiminde Kullanımı <u>Sude Cansın GÜNGÖR</u> , Müge UYARCAN
11.30 – 11.40	Myrtus communis l. yapraklarından fenolik bileşiklerin geri kazanımı ve optimizasyonu <u>Sultan GÜVEN</u> , Ezgi KALKAN
11.40 – 11.50	Soru Cevap
11.50 – 13.30 ÖĞLE YEMEĞİ Üniversite Yemekhanesi	
13.30 – 14.30 OTURUM 6 Geleneksel Kuruyemiş ve Atıştırmalıklar Oturum Başkanı: Prof. Dr. Hüseyin ERTEN, Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü	
13.30 – 13.40	Geçmişten Geleceğe Fonksiyonel Gıda Sentezi: Siyez, Kavalca ve Spelt Buğdaylarının Besinsel, Fitokimyasal ve Sağlık Etkileri Üzerine Karşılaştırmalı Bir İnceleme <u>Esmâ SARIKAYA ÖZCAN</u>
13.40 – 13.50	Zeytin Yaprığı Tozu İnfüzyonu ile Zenginleştirilen Şalgamın Fonksiyonel Özellikleri ve Depolama Stabilitésinin Değerlendirilmesi <u>Ece SÜREK</u> , Duygu BÜYÜKTAŞ, Gözde Seval SÖZBİLEN
13.50 – 14.00	Farklı Botanik Kaynaklı Monofloral Balların Kalite ve Biyoaktif Özelliklerinin Belirlenmesi <u>Seda ALTUNTAŞ</u> , Asena SATICI, Beyza ÖZDEMİR, Aycan TOSUNOĞLU, Aycan YİĞİT ÇINAR, Rasim Alper ORAL, Ferda ARI, Nadide SEYHUN, Esranur TAN
14.00 – 14.10	Menengiçten Kahve ve Külâh Üretiminin Tekno-Ekonomik Analizi <u>Zahide ERCAN</u> , Derya DURSUN SAYDAM, Ali Coşkun DALGIÇ
14.10 – 14.20	Antepfıstığı ve Bademde Yeni Gıda Ürünlerinin Geliştirilmesi: Geleneksel Tarım Ürünlerine Katma Değer Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı <u>Seyfettin POLAT</u> , Nebahat TAŞ, Ahmet ŞAHAN, Şahabettin DAĞHAN
14.20 – 14.30	Soru Cevap

**14.30– 14.50 Çay-Kahve Arası,
Poster Sunumları AKS Fuaye Alanı**

14.50 – 15.50

OTURUM 7

Geleneksel Ürünlerde Hammadde Kullanımı ve Gastronomik Ürün Geliştirme

Oturum Başkanı: Prof. Dr. Melike SAKİN YILMAZER, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

14.50 – 15.00	Geçmişten Geleceğe: Palamut Meşesinin Gıda Endüstrisindeki Yeri <u>Aysun AKBULUT</u> , Yaren SARIDUMAN, Naz ARSOY, Ömer Faruk ÇOKGEZME, Filiz İÇİER
15.00 – 15.10	Coğrafi İşaretli Geleneksel Çorbalarda Bütüncül Hammadde Kullanımı ve Sera Gazı Emisyonu <u>Ayşe Nur SONGÜR BOZDAĞ</u>
15.10 – 15.20	Sumak Ekşisi Akıtı Üzerine Deneysel Bir Çalışma <u>Ali ALDIOĞLU</u> , Mine Erdem BÜYÜKKİRAZ
15.20 – 15.30	Farklı Baharatlarla Zenginleştirilen Çökelek Peynirinin Kalite Özellikleri ve Gastronomik Ürün Geliştirme Potansiyeli <u>Sena TİRTOM</u> , Derya SAYGILI, Aslı AKPINAR
15.30 – 15.40	Osmanlı Mutfağında Meyve-Et Birlikteliğinin Modern Yorumu: Meyve Suyuyla Marinasyon ve Duyusal Analiz <u>Bingül İŞBİR</u> , Melike SAKİN YILMAZER
15.40 – 15.50	Soru Cevap

15.50 – 16.10 Poster Sunumları Ödül Töreni

16.10 – 17.00

Kapanış & Müzik Dinletisi

03 Ekim 2026 Cumartesi

09.00 – 17.00

SOSYAL PROGRAM

POSTER BİLDİRİLER

01-02 Ekim 2026

Gaziantep Üniversitesi Atatürk Kültür ve Kongre Salonu Fuaye Alanı

Bildiri No	Yazar	Bildiri Adı
GGs 001	Zübeyde Öner, <u>Vuslat Bektaş</u>	Geleneksel Gıdalarda Beslenme Güvenliği ve Sağlık: Güncel Kanıtlar
GGs 002	<u>Gülderen Coşgun</u> , Mehmet Torun	Depolama Koşulları ve Su Aktivitesi Değerinin Türk Kahvesinin Aroma Profili Üzerine Etkisi
GGs 003	<u>Yağmur Merve Yaman</u> , Aslı Akpınar	Bitki Bazlı Kefir Benzeri Fermente İçeceklerle Güncel Yaklaşımlar
GGs 004	Muhammed Fidan, <u>Canan Altınay</u> , Sıla Zerdali, Tuba Şanlı	Kuşburnu Özütü İlavesinin Kefirin Reolojik, Duyusal ve Fizikokimyasal Özelliklerine Etkisi
GGs 005	<u>Muhammed Ali Doğan</u> , Aslıhan Tüğen, Mehmet Furkan Küçük, Çiğdem Uysal Pala	Bozcaada Organik Koruk Ürünlerinin (Koruk Ekşisi ve Koruk Suyu) Besinsel ve Fonksiyonel Özellikleri
GGs 006	<u>Pınar Uzun</u> , Hazal Hancı, Anıl Bodruk, Büşra Hantal, İlknur Selek Aksoy, Aslı Barla Demirköz	Mersin Bez Tulum Peynirinin Bazı Karakteristik Özellikleri İle Duyusal Profilinin İncelenmesi
GGs 007	<u>Ercan Karahalil</u>	Taş Kadayıf Tatlısı Üretiminde Keçiboynuzu Ununun Kullanımı
GGs 008	Mustafa Avcısoy, Ferhat Taşkiran, Merve Al, <u>Ercan Karahalil</u>	Ambalaj Türlerinin Ekşi Mayalı Ekmeklerin Raf Ömrü Üzerine Etkisi
GGs 009	<u>Hakkıcan Güvercin</u> , Seval Dağbağlı	Geleneksel Gıdalarda Alternatif Olarak Kullanılabilecek Doğal Antimikrobiyal Madde: Bakteriyosinler
GGs 010	<u>Mustafa Apan</u> , Mustafa Evren	Pestil, Köme, Samsa Gibi Geleneksel Ürünlerde Aflatoksin Sorunu
GGs 011	<u>Kamile Kara Yılmaz</u> , Betül Zorkol, Gökçen Doğan, Nurcan Yabancı Ayhan	Endokrin Bozuculara Karşı Geleneksel Besin ve Bileşiklerle Savunma: Güncel Kanıtlar
GGs 012	<u>Kamile Kara Yılmaz</u> , Betül Zorkol, Gökçen Doğan, Nurcan Yabancı Ayhan	Sağlıklı Yaşlanmada Antep Fıstığının Biyolojik Rolü: Hücresel ve Klinik Bir İnceleme
GGs 013	<u>Şeyda Pembe</u> , Ezgi Kalkan	Arı Ekmeğinin Antimikrobiyal Aktivitesi ve Hastalıkların Önlenmesindeki Terapötik Rolü
GGs 014	Gönül Ulu, <u>Sibel Uzuner</u> , Gülsün Akdemir Evrendilek	UV-C İle İşlem Görmüş Şalgam İçeceğinin Depolama Stabilitesi ve Kalite Özellikleri
GGs 015	<u>Buket Özbal</u>	Geleneksel Gıda Matrislerinin Alg Biyokütlesi İçin Taşıyıcı Sistem Olarak Değerlendirilmesi: Fırsatlar ve Sınırlılıklar

GGG 016	<u>Çağla Kayışoğlu</u>	Ekşi Maya Ekmeklerinin Gıda Güvenliği Ve Fonksiyonel Özellikleri: Güncel Bir Değerlendirme
GGG 017	<u>Çağla Kayışoğlu</u> , Eylem Odabaş, Bülent Kabak	Çorum Yöresinin Geleneksel Gıdaları ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği
GGG 018	<u>Fatma Öznur Afacan</u> , Fatih ÖZBEY	Kargı Tulum Peyniri: Geleneksel Üretim Özellikleri ve Beslenme Açısından Önemi
GGG 019	<u>Fatma Öznur Afacan</u> , Eylem Odabaş, Bülent Kabak	Madımak: Geleneksel Yenilebilir Bir Yabani Bitkinin Gıda ve Beslenme Açısından Değerlendirilmesi
GGG 020	Tuba Eda Arpa Zemzemoglu, Pelin Salum Erbay, <u>Zafer Erbay</u> ,	Böğürtlen Suyu, Şarabı ve Sirkesinin Biyoaktif Özellikleri ve İn Vitro Sindirim Sonrası Değişimleri
GGG 021	<u>Eylem Odabaş</u> , Bülent Kabak	Geleneksel Gıdalarda Kimyasal Tehlikeler ve Gıda Güvenilirliği
GGG 022	Eylem Odabaş, Nimo Hussein Yussuf, Bülent Kabak	Oğuzlar Cevizinin Coğrafi İşaret Tescili, Kalite Özellikleri ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü
GGG 023	<u>Nezahat Olcay</u> , Mustafa Kürşat Demir	Kiraz Sapı Tozu İle Zenginleştirilmiş Krakerlerin Bazı Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi
GGG 024	Sena Gökdeniz, <u>Nezahat Olcay</u>	Sumak Ekşisinin Önemi, Üretimi ve Fonksiyonel Gıda Potansiyeli
GGG 025	<u>Hasret Altunkanat</u>	Türkiye'de Kivi Üretiminin Katma Değerli Geleneksel Bir Ürüne Dönüştürülmesi: Kivi Pestili
GGG 026	<u>Didem Gün</u>	Geleneksel Türk Gıdalarının Fonksiyonel Gıdalara Dönüşümü: Mikroenkapsülasyon, Mikroalg Uygulamaları ve Sürdürülebilir Üretim Yaklaşımları
GGG 027	<u>Fevziye Kardelen Erten</u> , Mehmet Torun	Susam ve Susam Ürünlerinin Sağlık Üzerine Etkilerinin İncelenmesi
GGG 028	Duygu Benzer Gürel, <u>Ebru İşıtmezoğlu</u> , Rıdvan Bozer	Ppwr Kapsamında Geleneksel Gıda Ambalajlarının Geleceği: Sektörel Dönüşümün Değerlendirilmesi
GGG 029	<u>Ebru İşıtmezoğlu</u> , Duygu Benzer Gürel	Geleneksel İçecekten Geleceğin Elektrolit İçeceğine Turşu Suyunun Sporcu Sağlığındaki Potansiyeli
GGG 030	<u>Gülray Çoksarı</u>	Buğday Çiminden Elde Edilen Geleneksel Ürünlerin Anadolu'da Gıda ve Tedavi Amaçlı Kullanımı
GGG 031	<u>Selva İbrahimoglu</u> , Aygöl Can	Anadolu'nun Geleneksel Fonksiyonel İçecekleri: Biyoaktif Bileşenler ve Sağlık Potansiyelleri
GGG 032	<u>Elif Tayfun Bilgiç</u> , Mustafa Karakaya, Cemalettin Sarıçoban	Kengerin (Gundelia Tournefortii) Geleneksel Kullanımı
GGG 033	Ömer İlçebaylık, Ceylan Birlik, <u>Nida Pınarbaşı</u> , Ayhan Topuz	Kırınım Pencereli Kurutma Sistemi Kullanılarak Pestil Benzeri Zeytin Atıştırmalığının Geliştirilmesi
GGG 034	<u>Cansu Taş</u>	Balıkesir Höşmeriminde Doğal Koruyucuların Kullanım Potansiyeli: Güncel Yaklaşımlar ve Gelecek Perspektifleri

GGG 035	<u>Arzucan Durmaz</u> , Özer Kınık, Özge Yıldız Bayram	Aromatik Tıbbi Bitki Kullanımının Tartı'nın Oksidatif Özelliklerine Etkisi
GGG 036	<u>Dilan Sinanmış</u> , Gökhan Kavas, Nazan Kavas	Şeftali ve Kayısı Çekirdeği Tozu İlavesiyle Üretilen Probiyotik Yoğurtların Kalite Özelliklerinin İncelenmesi
GGG 037	<u>Osman Şengün</u> , Serenay Aşık Aygün, Ayhan Topuz	Yenilikçi Kurutma Yöntemleri İle Üretilen Kayısı Pestilinin Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi
GGG 038	İlknur Yılmaz, Mehmet Salih Çelik, Ayşegül Demirci, <u>Ayşe Burcu Önder</u>	Geleneksel Samut Ürününün Fermantasyon Süreci Boyunca Bazı Kalite Özelliklerinin Değerlendirilmesi
GGG 039	Ece Güleç, <u>Cem Karagözlü</u>	Metaproteomik Yaklaşımların Geleneksel Fermente Gıdalarda Kullanımı
GGG 040	<u>Mustafa Evren</u> , Melike Tansu Genç, Ayşegül Özkan, Merve Kaya	Geleneksel Gıda Üretiminde Gıda Artıklarının Değerlendirilmesi: Sürdürülebilirlik, Biyoaktif Bileşenler ve Yenilikçi Yaklaşımlar
GGG 041	Asiye Elvan Bellici, <u>Seda Karasu Yalçın</u> , Kübra Eryaşar Örer, Erkan Yalçın	Kavuzsuz Arpa Unu Kullanılarak Üretilen Bolu Kızılıcak Tarhanasının Mikrobiyotasının İncelenmesi
GGG 042	<u>Barış Onur Örs</u>	İklim Krizine Karşı Bir Direnç Mekanizması Olarak Yerel ve Geleneksel Gıda Sistemlerinin İncelenmesi
GGG 043	<u>Eren Kahraman</u> , Oktay Yerlikaya	Farklı Oranlarda Matcha Çayı Kullanımının Probiyotik Kefirin Bazı Özelliklerine Etkisi
GGG 044	<u>Erkan Yalçın</u> , Betül Cındık, Seda Karasu Yalçın	Kızılıcak Tarhanalarının Çirşlenme Özellikleri Üzerine Fermantasyonun Etkisi
GGG 045	<u>Mustafa Kaplan</u>	"İncir Yapraklarının Özellikleri ve Geleneksel Yöntemlerle Katma Değerli Ürünlere Dönüştürülmesi"
GGG 046	<u>Özge Filiz</u> , Özgül Altay, Figen Kaymak Ertekin	Ekşi Hamurun Valsli Kurutucuda Kurutulması ve Ekmek Üretiminde Test Edilmesi: Fermantasyon Tipinin Ekmek Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi
GGG 047	<u>Cansu Demir</u> , Esmâ Korkmaz, Semra Çavuş, Ozan Gürbüz	Piyasadan ve Yerel Üretici Havuzundan Temin Edilen Gemlik Tipi Siyah Sofralık Zeytinlerin Bazı Aroma Bileşenlerinin Belirlenmesi ve Kostik Yöntemiyle Üretilen Siyah Sofralık Zeytinler İle Karşılaştırılması
GGG 048	<u>Ceyda Söbeli</u> , Nural Karagözlü	Bitkisel Kaynaklarla Zenginleştirilmiş Biyobozunur Ambalaj Filmlerinin Geleneksel Gıdaların Ambalajlanmasında Kullanımı
GGG 049	<u>Esra Başarıcı Ünlü</u>	Geleneksel Bir Gıda Olarak Leblebi ve Alternatif Kullanım Alanları
GGG 050	<u>Esra Başarıcı Ünlü</u>	Yabani Kayısı Zerdalinin Bazı Fizikokimyasal ve Besinsel Özellikleri İle Kullanım Olanakları

GGs 051	<u>Aysun Öztürk</u> , Hasret Altunkanat, Yasin Özdemir	Geleneksel Türk Lokumundan Fonksiyonel Gıdaya: Gerçek Meyve Konsantrelerinin Rolü
GGs 052	<u>Levent Yurdaer Aydemir</u> , Melike Beyza Özdemir, Hande Demir, Elif Kılıçaslan, Zafer Erbay, Pelin Salum	Katı Kültür Fermantasyonu İle Modifiye Edilen Fındık Küspesinin Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesi ve Vegan Dondurma Üretiminde Kullanım Potansiyelinin Araştırılması
GGs 053	<u>Pelinsu Deveci</u>	Yerel Yönetimlerde Geleneksel Gıda Üretiminin Sürdürülebilirliği: Nilüfer Belediyesi Hasanağa Gıda Merkezi Örneği
GGs 054	<u>Esra Özyiğit</u> , Kıvılcım Yıldız, Pelin Günç Ergönül	Yemeklik Yağ Endüstrisinde Yerli Bitkisel Kaynakların Doğal Antioksidan Olarak Kullanım Potansiyeli
GGs 055	<u>Seda Altuntaş</u> , Mihriban Korukluoğlu	Geleneksel Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği Risklerinin Literatür Tabanlı Değerlendirilmesi
GGs 056	<u>Elif Tuğçe Aksun Tumerkan</u>	Geleneksel Gıdalarda Biyoaktif Ambalajlama
GGs 057	<u>Lütfiye Dilara Çıldır</u> , Esra Başarıcı Ünlü, Çiğdem Aykaç	Kabak Tozu Üretiminde Sıcak Hava ve Dondurarak Kurutma Yöntemlerinin Karşılaştırması
GGs 058	<u>Furkan Varol Gümüş</u> , Muammer Görkem Tok, Nadide Seyhun, Aycan Yiğit Çınar	Bursa Cantığının Geleneksel ve Endüstriyel Üretim Koşullarında Kalite Özelliklerinin Karşılaştırılması
GGs 059	Elif Dağdemir, <u>Zeynep Gürbüz Kaçan</u> , Neslihan Ayağ, Fatma Gültekin	Küfle Olgunlaştırılmış Peynirler Üzerine Küresel Araştırma Eğilimleri: Türkiye Odaklı Bibliyometrik Bir Analiz
GGs 060	Hande Orşahin Sönmez, Duygu Büyüктаş, <u>Figen Korel</u>	Geleneksel Armola Peynirinin Fizikokimyasal Özellikleri ve Duyusal Profilinin Karakterizasyonu
GGs 061	<u>Buket Aşkın</u> , Orhan Onur Aşkın, Tuğba Bayburtluoğlu	Kırklareli Karahıdır Kirazının Bazı Pomolojik Ve Fizikokimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi
GGs 062	Kübra Feyza Erol, Gözde Kutlu, <u>Fatih Törnük</u>	Şalgam Üretim Yan Ürünlerinin Biyoaktif Bileşen ve Mineral İçeriklerinin Değerlendirilmesi
GGs 063	<u>Sena Tirtom</u> , Aslı Akpınar	Geleneksel Türk Peynirlerinde Biyoaktif Peptit Oluşum Potansiyeli
GGs 064	<u>Rana Koç</u> , Ayşe Sibel Akalın	Nar Meyvesi Yan Ürünlerinin Probiyotik Yoğurt Kalitesine Etkisi
GGs 065	<u>Eda Nurko</u> , Melisa Gürhan Bayırlı	Kuru Meyve Atıklarının Fermantasyon Yoluyla Değerlendirilmesi: Sirke Üretiminde Sürdürülebilir Bir Yaklaşım
GGs 066	Awa Ndiaye, <u>Nazlı Kanca</u>	Geleneksel Süt Ürünlerinin Modernizasyonunda Üç Boyutlu Gıda Baskısının Potansiyeli
GGs 067	<u>Ayşe Gül Akar</u> , Hilal Şahin Nadeem	Sıvı Tütsü Uygulaması ve Farklı Ambalajlama Tekniklerinin Burger Köfte Kalite Özelliklerine Etkisi

GGG 068	Bekir Safkan, Abdullah Özönür, Bilal Ağırman, Turgut Cabaroğlu, <u>Hüseyin Erten</u>	Sofralık Kalitesi Düşük Karpuzlardan Sirke Üretimi: Doğal ve Sirke Anası İlaveli Fermantasyonun Kalite Özellikleri Üzerine Etkileri
GGG 069	<u>Vildan Akdeniz</u> , Serap Fenderya, Didem Aksu, Nilüfer Sena Aydoğdu	Probiyotik Keçi Yoğurdunun Geliştirilmesinde Farklı Çekirdek Tozlarının (Bal Kabağı, Karpuz, Avokado) Kullanımı ve Sağlık Üzerine Potansiyel Etkileri
GGG 070	<u>İbrahim Ergüç</u> , Hilal Kılmanoğlu, Meryem Akbaş	Koca Yemiş/Dağ Çileği (Arbutus Unedo) İlavesinin Kefirin Mikrobiyolojik, Fizikokimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi
GGG 071	<u>Merve Darıcı</u> , Meryem İrem Eren	Şalgam Sularının Tanımlayıcı Duyusal Analizinde Panel Performansının Değerlendirilmesi
GGG 072	<u>Hilal Kılmanoğlu</u> , Ebru Kürgen, Hülya Koyuncu, Aycan Yiğit Çınar	Kavun Çekirdeği Özütü (Sübye) Kullanılarak Bitki Bazlı Fonksiyonel Su Kefiri Üretimi
GGG 073	<u>Tutku Balcı</u> , Melike Yılmaz	Glutensiz Unlar ve Fırıncılık Ürünlerinde Kullanımı: Derleme
GGG 074	<u>Mustafa Kaplan</u> , Remzi Kokargül	Malatya Yöresine Ait Geleneksel Bir Lezzet; Kayısı Tarhana
GGG 075	<u>Gülfem Ünal</u> , Buket Dıpcisel	Kefirde Bulunan Uçucu Aroma Bileşenlerinin Potansiyel Biyolojik Etkileri
GGG 076	<u>Gülşan Aldemir</u> , Çisem Bulut Albayrak	Kuru İncirde Aflatoksinlerin Detoksifikasyonuna Yönelik Güncel Yaklaşımlar
GGG 077	<u>Ahmet Tarık Can</u> , Rayen Hayran, Ceren Özer, Figen Kaymak Ertekin	Karalahana Özütü ve Dondurarak Kurutulmuş Karalahana Tozunun Tuzlu Krakerlerin Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkilerinin Karşılaştırılması
GGG 078	<u>Hatice Ertem Öztekin</u> , Oktay Yerlikaya	Geleneksel Gıdadan Fonksiyonel Gıdaya: Kefir
GGG 079	<u>Ecenaz Gülen</u> , Özgül Altay, Figen Kaymak Ertekin	Köpük Kurutma Tekniği Kullanılarak Dondurarak Kurutulmuş Kızılıcak Atıştırmalıklarının Fizikokimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerinin İncelenmesi
GGG 080	<u>Burak İşçimen</u> , Yalçın Güçer	Trakya'da Mübadele Sonrası Oluşan Melez Mutfak Kültürü
GGG 081	<u>Yalçın Güçer</u> , Burak İşçimen	Mübadele Mutfağında Gıda İsrafını Önleyen Geleneksel Uygulamalar
GGG 082	<u>Mustafa Kemal Kök</u> , Ferhan Balcı Torun	Türk Mutfağı Üzerine Akademik Araştırmaların Bibliyometrik Analizi: Scopus Veri Tabanına Dayalı Bir Değerlendirme (2010–2026)
GGG 083	<u>Tuba Büyüksırt Bedir</u>	Çorum'un Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri ve Yerel Kalkınmadaki Stratejik Rolü
GGG 084	<u>Nimo Hussein Yussuf</u> , Tuba Büyüksırt Bedir, Fatma Öznur Afacan, Çağla Kayışoğlu, Eylem Odabaş, Bülent Kabak	Çorum Leblebisinin Tarihsel Gelişimi, Üretim Teknolojisi ve Coğrafi İşaret Tescilinin Önemi

GGs 085	<u>Murat Doğan</u> , Ahmet Emir Doğan	Görünmez Koruyucu Katman: Geleneksel Gıdalarda Dijital Dönüşüm, Özgünlük Paradoksu ve Modüler Teknoloji Entegrasyonu
GGs 086	<u>Nazan Çağlar</u>	Türk Mutfağının Geleneksel Gıdaları: Fonksiyonel Özellikleri, Biyoaktif Bileşenleri Ve Sağlık Üzerindeki Etkileri
GGs 087	<u>Merve Solmaz</u>	Türk-Gürcü Mutfak Kültürünün Ortak Ekşi Lezzeti: Artvin’de Geleneksel Üretim İle Sarol Ekşisi
GGs 088	<u>Ecem Akay</u> , İlkay Yılmaz, Banu Koç	Geleneksel Gıdalar ve Fonksiyonel Beslenme: Sağlık Algısının Dönüşümü
GGs 089	<u>Ezgi Selvi</u> , Muhammed Fidan	Türkiye'deki Geleneksel Peynirlerin Coğrafi İşaret Tescil Süreçlerinin Değerlendirilmesi
GGs 090	<u>Sebahat Özdemir</u> , Esranur Tan	Geleneksel Gıda Kültürü Bağlamında Bursa'nın Coğrafi İşaretli Ürünleri
GGs 091	<u>Batuhan Çağ</u> , Halil İbrahim Terzioğlu, Fazilet Mıdık	Coğrafi İşaretli Balların Reçel ve Sos Üretiminde Şeker İkamesi Olarak Kullanım Potansiyeli: Sous Vide Tekniği Üzerine Bir Değerlendirme
GGs 092	<u>Yaprak Elif Sancak</u> , Fazilet Mıdık	Geleneksel Şerbetten Fonksiyonel İçecek Potansiyeline Sirkencübin
GGs 093	<u>Engin Çakır</u>	Gastro Halkla İlişkiler Bağlamında Geleneksel Gıdaların Sosyal Medyada Tanıtımı: Antep Baklavası Örneği
GGs 094	<u>Ayşe Burcu Atalay</u>	Geleneksel Gıdalarda Gıda Güvenliğinin Sağlanması ve Risk Yönetimi Kavramı Üzerine Yapılan Çalışmaların Vosviewer İle Bibliyometrik Analizi
GGs 095	<u>Yasin Özdemir</u> , Bahattin Battal, Ömer Koyuncu, Zekiye Göksel	Yalova Sütü: Geleneksel Tatların Yenilikçi Yorumu, Gelişim ve Bölgesel Kalkınma Hikayesi
GGs 096	<u>Fatmanur Turan</u> , Atınç Olcay	Gastronomi Mirasının İletilmesinde Sözlü Kültür: Trabzon Yokuşlu Köyü Kadınlarına Ait Tariflerin Yolculuğu
GGs 097	Ayşegül Arslantaş, Sıla Akkoyun, Hatice Aybüke Karaoğlu, <u>Fatih Törnük</u>	Kuşburnu Meyvesi ve Peyniraltı Suyu Proteini Kullanılarak Üretilen Meyve/Protein Barlarının Fizikokimyasal, Antioksidan ve Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi
GGs 098	<u>Celal Cevher</u> , Gülbin Feridun, Şule Coşkun Cevher	İklim Değişikliğinin Meralar ve Gıda Güvenliğine Etkileri: Ankara İli Örneği
GGs 099	<u>Yasemin Öner</u> , Esra Aydoğan Çifçi	Bitki Ve Hayvanlarda Modern Islahın İnsan Beslenmesi ve Sağlığı Açısından Olası Hedeflenmeyen Etkileri
GGs 100	<u>Betül Zorkol</u> , Kamile Kara Yılmaz, Gökçen Doğan, Nurcan Yabancı Ayhan	Besin Sinerjisi: Geleneksel Diyetlerde Zeytinyağı ve Baharatlar

GGs 101	<u>Betül Zorkol</u> , Kamile Kara Yılmaz, Gökçen Doğan, Nurcan Yabancı Ayhan	Geleneksel Beslenmede Yoğurt: Biyoaktif Peptitlerin Hücrese Metabolizma ve İnflamasyona Etkisi
GGs 102	<u>Kübra Ergan</u>	Geleneksel Fermente Gıdaların Kardiyovasküler ve Metabolik Hastalıklar Üzerindeki Etkileri