

GIDA MÜHENDİSLİĞİ A.B.D.

2018 – 2019 GÜZ YARIYILI LİSANSÜSTÜ SEMİNER PROGRAMI

Öğrenci Adı Soyadı	Bilim Dalı	Danışman Öğretim Üyesi	Seminer Adı	Seminer Tarihi*
Gizem ERK	Gıda Teknolojisi	Dr.Öğr.Üyesi Aslı AKPINAR	Peynir Pıhtılaştırmada Kullanılan Bitkisel Kökenli Enzimler	25.12.2018 14:00
Pelin ÖZKAYA (Doktora)	Gıda Teknolojisi	Prof.Dr. Semra KAYAARDI	Gıda Güvenilirliğinde Biyosensörler	25.12.2018 14:30
Recep Erman DURİ	Gıda Bilimleri	Doç.Dr. Bülent ERGÖNÜL	Probiyotik Mikroorganizmalar ve Gıda Endüstrisinde Kullanımı	26.12.2018 10:00
Emine ERDAĞ	Gıda Teknolojisi	Prof.Dr. Ergün KÖSE	Kavun Çekirdeği Ununun Kek Üretiminde Kullanılması Ve Kek Kalitesi Üzerine Etkilerinin Belirlemesi	26.12.2018 10:30
Yağmur GEDİZ	Gıda Teknolojisi	Doç.Dr. Özlem ÇAĞINDI	Vegan Beslenme	26.12.2018 11:00
Burak DEMİRCİ	Gıda Bilimleri	Doç.Dr. Özlem TOKUŞOĞLU	Et ürünleri ve su ürünleri işleme atığı bazlı gıda tozlarının fonksiyonel beslenme ve antikanser ajan olarak kullanımı	26.12.2018 11:30
Havva OĞUZ ÇELİK	Gıda Teknolojisi	Dr.Öğr.Üyesi Aytunga BAĞDATLI	Et ve Et Ürünleri Tüketiminin Sağlık ile İlişkisi, Alternatif Formülasyonlar	27.12.2018 14:00
Seven YAYCI	Gıda Teknolojisi	Dr.Öğr.Üyesi İsmail EREN	Hibrit Kurutma Yöntemlerinin Enerji Verimliliği Ve Gıdaların Kalitesi Üzerine Etkieri	27.12.2018 14:30
Dilay KART (Doktora)	Gıda Teknolojisi	Prof.Dr. Neriman BAĞDATLIOĞLU	Okratoksin A ve Analiz Yöntemleri	28.12.2018 13:30

*Aynı günde Bilim Dalı bazında en çok 2 Seminer konusu Programda yer almaktadır.

İlan Tarihi: 22 Eylül 2018