

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI 2021-2022 ÖĞRETİM YILI GÜZ YARIYILI
YÜKSEK LİSANS ÖĞRENCİ SEMİNERLERİ

| ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI | PROGRAMI YL/DR | ANABİLİM DALI | DANIŞMANI | SEMİNER KONUSU |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------------|--|--|
| SERAP AKKURT | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | PROF. DR. MUHAMMET İRFAN AKSU | Fosfatlar: Et Ürünlerinde Kullanımı ve Alternatif Yaklaşımlar |
| ÖZLEM KARAKÜLAH | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | PROF. DR. MUHAMMET İRFAN AKSU | Fenilketonuri ve Fenilalanin Hidroksilaz |
| TUGRA ÖZER | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | PROF. DR. NEVZAT KONAR | Makroalg Orijinli Hidrokolloid Stabilizatörler ve Gıda Teknolojisinde Kullanımları |
| SULTAN DEMİRCİ | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | PROF. DR. NEVZAT KONAR | Kakao Teknolojisinde Alkalizasyon: Neden, Yöntem ve Çikolata Kalitesi |
| BİLAL AYAN | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | DOÇ. DR. ONUR KETENOĞLU | Gıda Ürünlerinde Yenilikçi Kurutma Tekniklerinin Kullanımı |
| NESLİHAN ÇALIŞIR | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | DR. ÖĞRETİM ÜYESİ AYSEL GÜLBANDILAR | Peyniraltı Suyu Bileşenlerinin Fermente Süt Ürünlerinin Mikrobiyal Kalitesine Etkileri |
| GÖZDE YÜKSEL | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | DR. ÖĞRETİM ÜYESİ YAŞAR KARADUMAN | Kavuzsuz Yulaf ve Arpa Potansiyeli: İnsan Beslenmesinde Önemi ve Tahıl Ürünlerinde Kullanımı |
| SILA SEDA KANSU | YL | GIDA MÜHENDİSLİĞİ | DR. ÖĞRETİM ÜYESİ YAŞAR KARADUMAN | Tahıl Ürünlerinin Çinko ve Selenyumca Zenginleştirilmesi |