



BİLDİRİ ÖZET KİTABI

Uluslararası Katılımlı
X. VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ
Veterinary Food Hygiene Congress



2024



KONGRE ÖZET KİTABI

Uluslararası Katılımlı

X. VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ

X. Veterinary Food Hygiene Congress

25-27 Nisan 2024

DİYARBAKIR

EDİTÖRLER

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Şener YILDIZ

Prof. Dr. Aydın VURAL

Prof. Dr. Mehmet Emin ERKAN

Prof. Dr. Hüsnü Şahan GÜRAN

Doç. Dr. Berna DUMAN AYDIN

Öğretim Görevlisi Uğur UÇAR

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER 2
DAVET 6
KONGRE BİLGİLERİ 7
KONGRE KONULARI 8
KONGRE DÜZENLEME KURULU 9
KONGRE BİLİM KURULU 10
KONGRE HAKEM KURULU 13
KONGRE PROGRAMI 14
SÖZLÜ SUNUM PROGRAMI 20
POSTER PROGRAMI 23
SÖZLÜ BİLDİRİLER 27
Süt Örneklerinde β-kazein Geninin Genetik Polimorfizminin Real-Time PCR ile Tanımlanması 28
Kanatlılardan Elde Edilen *Escherichia coli* İzolatlarında Kolistin Direncinin Fenotipik ve Moleküler Olarak Belirlenmesi 29
Lactiplantibacillus plantarum Postbiyotiğinin Karakterizasyonu ve *Salmonella* Typhimurium Konak Hücre İnvazyonu Üzerine Etkinliğinin Belirlenmesi 30
Kombucha Çayı Fermantasyonunda Propolis Kullanımının Bazı Parametreler Üzerine Etkisinin Araştırılması 31
Koyunlarda ve Kesimhane Ortamında Genişlemiş Spektrumlu Betalaktamaz (GSBL) Üreten *Escherichia coli* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi 32
Çevresel Örneklerden İzole Edilen Antibiyotik Dirençli *E. coli*'ye Özgü Litik Bakteriyofajların *E. coli* ve Serotiplerinin Biyofilmlerinin Eradikasyonunda Etkinliğinin Araştırılması 33
vanM-Pozitif Vankomisin-Değişken Enterokoklar 34
Geleneksel Yöntemle Yapılan Tomas Peynirlerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması 35
Başlıca *Salmonella* Serotiplerinin Biyokontrolüne Yönelik Bakteriyofaj Izolasyonu ve Karakterizasyonu 36
Farklı Oranlardaki Doğal Zeolitde (klinoptilolit) ve Daldırma Sonrası Tavuk Kanatlarda Önemli Gıda Patojenlerin Yaşam Kabiliyetleri 37
Hayvansal Ürünlerde Antimikrobiyel Direnç Genleri 38
Kabuklu Su Ürünlerinde *Clostridioides difficile* Varlığının ve Antimikrobiyal Direnç Profilinin Belirlenmesi 39
Lactobacillus spp. Suşlarından Elde Edilen Liyofilize Postbiyotiklerin İn-vitro Karakterizasyonu 40
Esansiyel Yağ ile Kombinlenmiş Işgın (*Rheum Ribes* L.) Püresinin Tavuk Göğüs Eti Kalite Parametreleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi 41
Kesimhanelerden İzole Edilen Gram Negatif Bakterilerin Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi 42
Büyükbaş ve Küçükbaş Kesimhane Ortamında *Acinetobacter lwoffii* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi 43
Sütte *Escherichia coli* O157:H7 Canlı Hücrelerinin Belirlenmesinde Kültür Yöntemi ile Real-Time PCR Yöntemlerinin Karşılaştırılması 44
Kasaplık Sığır Karkas, Sekum ve Safra Kesesi Örneklerinde Termofilik *Campylobacter* Prevalansının ISO 10272-1:2017 ile Belirlenmesi 45
Yeşil Sentez ile Hazırlanan Çinko Oksit Nanopartikülünün (Zno Np) Subklinik Mastitisli Sütlerden İzole Edilen *Staphylococcus aureus* Üzerine Etkisinin Araştırılması 46
Mezbahada Kesimi Yapılan Sığır ve Koyunların Karaciğerlerinde Ağır Metal Kalıntıları 47

Pediococcus acidilactici Postbiyotiği ve Kitosan Kullanılarak Oluşturulan Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu ve Vakum Paketli Gökkuşağı Alabalık Filetolarında *Salmonella* Typhimurium, *Escherichia coli* O157:H7 ve *Listeria monocytogenes* Üzerine Etkisi 48

Alternatif Protein Kaynağı Olarak Böcekler 49

pH Duyarlı *Althaea officinalis* L. (Hatme çiçeği) Antosiyaninleri Katılmış Jelatin Bazlı Kolorimetrik Biyobozunur Film Üretimi ve Karakterizasyonu 50

Tavuk Etlerinde Bozulmanın ddPCR ile Hızlı Tespiti 51

Toska Pastırması 52

Van İlinde Satışa Sunulan Kurutların Hijyenik Kalitesi 53

Kıbrıs'ın Güneşte Kurutulmuş Et Ürünü Samarella'nın (Tsamarella) Bakteriyolojik Sayımı, Mikolojik Profili ve Bazı Fizikokimyasal Özellikleri 54

Süt Sığırcılığı İşletmelerinde Somatik Hücre, Toplam Bakteri Sayısı ve Süt Kalitesi Bileşenlerinin Değerlendirilmesi 55

Çevresel Faktörlere Bağlı Olarak Tank Sütlerinde Kurşun ve Kadmiyum Varlığının Araştırılması 56

Nisin ile Yüklenmiş Poliyonik Kompleks Nanopartiküller: Stafilokokkal Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Patojen Duyarlı Antimikrobiyal Sistem 57

Dana Karkaslarında ve Kesimhane Ortamında Ekstraintestinal Patojenik *Escherichia coli* (ExPEC) 58

miRNA 15a, miRNA 29b, miRNA 34a ve miRNA 223'ün İnek, Manda, Koyun, Keçi ve Eşek Sütlerinde Varlığının Tespiti ve Süt Bileşimi ile İlişkisinin İncelenmesi 59

Farklı Hayvan Türlerine Ait Sütlerde Eksozomal miRNA'ların Tespiti ve Isıya Bağlı Değişimlerinin İncelenmesi 60

Lactobacillus acidophilus ve *Bifidobacterium animalis* Probiyotikleriyle Fonksiyonel Fermente Keçi Sucuğu Üretimi 61

Kapsüllenmiş Kara Mürver (*Sambucus nigra*) Antosiyaninleri, *Bacillus coagulans* ve İnulin ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Altı Suyu İçeceği 62

Farklı Sıcaklık ve Muhafaza Sürelerinin Soya Soslarında *Salmonella*, *E. coli* O157:H7 ve *Listeria monocytogenes*'in Üzerine İnhibisyon Etkisi 63

Körpe Ispanaklarda Ticari Sanitizerlerin *Salmonella* ve *E. coli* O157:H7'ye Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin Karşılaştırılması 64

Hayvansal Jelatin İçerikli Gıdalarda Tür Tayini Analizlerinin Q-Exactive ORBITRAP Cihazı ile Tespiti 65

Türkiye'de Farklı İllerden Toplanan Ballarda Mikrobiyolojik Kalite ve LC-MS/MS ile Streptomisin, Makrolit, Sülfonamid ve Betalaktam Grubu Bazı Antibiyotiklerin Aranması 66

Güney (Doğu) Anadolu Bölgesinde Üretilen Balda Pestisit ve Antibiyotik Kalıntı Sorunu 67

Ağır Metal Maruziyetinin Detoksifikasyonunda Tıbbi Aromatik Bitkilerin Terapötik Etkileri 68

POSTER BİLDİRİLER 69

Kolajenin Besin Kalitesini İyileştirmedeki Etkisi 70

Romatoid Artritte Beslenme 71

Pseudomonas aeruginosa Fajı PAer.5-1'in Bazı Çevresel Faktörleri Toleransı ve Morfolojik Karakterizasyonu 72

Gıda Endüstrisinde Yeni Bir Kaynak Olarak Mikroalgler 73

Bakteriyofajların Organik Asitlere Toleransının Belirlenmesi 74

Quorum Sensing from a Food Microbiology Perspective 75

Genomik Teknikler Hakkında Avrupa Birliği'nin Yeni Mevzuat Önerileri 76

Elektrolize Suların Gıda Endüstrisinde Kullanımı 77

Üniversite Yemekhanesinde Tüketime Sunulan Ticari Yoğurtların Mikrobiyolojik ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Araştırılması 78

Et Kabağı'nın (*Lagenaria vulgaris*) Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi 79

Fonksiyonel Gıda Su Kefiri 80

Süt ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen *Escherichia coli* İzolatlarında Virülans Genlerin Belirlenmesi 81
Kızılırmak'ta *Aeromonas hydrophila* Varlığı, Karakterizasyonu ve Virülens Gen Profillerinin Belirlenmesi 82
Yumurtalarda Ağır Metal Kontaminasyonu 83
Ballarda Halk Sağlığı Açısından Risk Oluşturacak Bazı Pestisit Düzeylerinin LC/MS-MS Tekniği ile Belirlenmesi 84
Sürdürülebilir ve Sağlıklı Bir Gelecek için Yeni Gelişen Protein Kaynakları 85
İstanbul'da Satışa Sunulan Tavuk Dönerlerinde *Clostridioides difficile* Varlığının ve Antimikrobiyal Duyarlılıklarının Belirlenmesi 86
Van Otlu Peynirinde Aflatoksin M_1 Varlığı ve Konsantrasyonunun Belirlenmesi 87
Arı Ürünlerinde Kontaminasyon Kaynakları 88
Çiğ Sütten Yapılan Peynir ve Kaymak Örneklerinde *Listeria monocytogenes* Varlığının Araştırılması 89
Gıdalarda Tehlikeli Seviyelere Ulaşan Kontaminant: Mikroplastikler 90
Süt İşletmelerinde Hava Kaynaklı Kontaminasyon Seviyeleri, Küf İzolasyon ve İdentifikasyonun Değerlendirilmesi 91
Gıda Endüstrisinde Bakteriyel Biyofilm Oluşumu, Kontrolü ve Giderilmesine Yönelik Yeni Uygulamalar 92
Gıda Endüstrisinde Küresel Plastik Kirliliği: Mikro-Nanoplastikler ve Çevresel Etkileri 93
Gıda İşletmelerinde Biyofilm Sorununun Çözümüne Yönelik Yenilikçi Bir Yaklaşım: Yeşil Sentez ile Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Kullanımı 94
Fonksiyonel Gıda Uygulamalarında Yeni Yaklaşım: Postbiyotikler 95
Dünyada ve Türkiye' de Yeni Gıdalar 96
Afyonkarahisar İli Doğal Kaynak Sularında Fiziksel, Mikrobiyolojik Kalite ile Ağır Metal Varlığının Araştırılması 97
Lactiplantibacillus plantarum, *Lactocaseibacillus* casei ve *Lactobacillus helveticus* Suşlarından Elde Edilen Liyofilize Postbiyotiklerin *İn-vitro* Antifungal ve Anticlostridial Etkinliklerinin Belirlenmesi 98
Süt ve Tavuk Eti Örneklerinden İzole Edilen Ampisiline Dirençli *Enterococcus* Suşlarında Antibiyotik Direnci ve Virülens Genlerinin Belirlenmesi 99
Nil Tilapyası (*Oreochromis niloticus*) Diyetine Kekik ve Nane Esansiyel Yağları İlavesinin Ette Malondialdehit (MDA) Düzeyi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi 100
Samsun İlinde Açıkta Satılan Bitki Çaylarında *Bacillus cereus* Varlığının Belirlenmesi 101
Tatlı Sularda Avlanan Balıklarda GSBL Üreten *Escherichia coli* Varlığının Belirlenmesi 102
Diyabet ve Probiyotikler 103
Ultrasound İşleminin Pastörize Keçi Sütündeki Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisi 104
İstanbul Kaynaklı Tavuk Etlerinde *Salmonella* Serotiplendirme ve Antibiyotik Duyarlılığın Araştırılması 105
Salmonella ve *Listeria monocytogenes*'in Soya Soslu Tavuk Etlerinde Hayatta Kalabilme Yeteneği 106
Tavuk Yumurtalarında Genişletilmiş Spektrumlu Beta Laktamaz Üreten *Escherichia coli* Varlığı ile Karbapenem ve Kolistin Direncinin Araştırılması 107
Meyan Kökü Ekstraksiyonunda Box-Behnken Deney Tasarım Yönteminin Uygulanması 108
Fast-Food ve Toplu Tüketim Yerlerinde Tüketicilerin Hijyene Bakışının Değerlendirilmesi 109
Bal Arılarının Probiyotik Gıdalarla Beslenmesinin Verimlilikleri Üzerine Etkisi 110
Farklı Sütlerde Fermantasyon Sırasında Kefir Granüllerinin Biokütlesinin Gravimetrik Artışının Değerlendirilmesi 111
Süt ve Süt Ürünlerinden Farklı Isıl İşlemler Sırasında İzole Edilen Isıya Dayanıklı Küflerin İncelenmesi 112
Tüketicilerin Et Tüketim Tercihleri Üzerine Bir Araştırma 113
Kuzey Kıbrıs Piyasasında Satışa Sunulan İşlenmiş Et Ürünlerinde Küf Profili Haritasının Çıkarılmasına Yönelik Ön Çalışma 114
Fermente Et Ürünlerinlerinde Koagulaz Negatif Stafilokokların Önemi 115

Gastronomi Turizmi Kapsamında Diyarbakır'ı Ziyaret Eden Turistlerin Yerel Yemek Deneyimlerinin Memnuniyete Etkisi 116
Et ve Et Ürünlerinde *Listeria monocytogenes* Serotiplerinin Dağılımı ve Gıda Güvenilirliği Açısından Risk Değerlendirmesi 117
Tüketime Sunulan Farklı Markalara ait Krem (Üçgen) Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı 118
Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Farklı Üreticilere ait Labne Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığının ve Seviyesinin ELISA ile Araştırılması 119
Süt ve Su Kefirinin Karşılaştırmalı Metagenomik Analizi 120
Geleneksel Bir Fermente Ürün "Kişk" 121
Türkiye'nin Kuzey Doğusunda Kars İlinde Tüketime Sunulan Kıymalık Kırmızı Etlerde *Toxoplasma gondii*'nin Nested-PCR Yöntemi ile Belirlenmesi 122
Escherichia coli ile İnokule Edilmiş Köftelerin Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Benmaride Bekletme Süresi ve Soğutma Hızının Etkisi 123
Atıştırmalık Gıdalarda Mikroplastiklerin Tespiti 124
Klinik Örneklerden ve Atık Sulardan İzole Edilen Enterokok Suşlarında Antibiyotik Direnci ve Klonal İlişkinin Araştırılması 125
Mutfakta Sıfır Atık Kapsamında Patates Kabuğunun Unlu Mamullerde Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması 126
Halk Pazarlarında Çiftçi Üretimi Adı Altında Satışa Sunulan Salamura Beyaz Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve Güvenilirliğinin Değerlendirilmesi 127
Balda *Clostridium perfringens* ve *Clostridium sporogenes* Varlığı 128
Midye Kabuklarından Kitin ve Kitosan Üretimi, Karakterizasyonu ve Kullanım Alanları 129
Midyelerde Mikroplastik Saptanmasında Metot Validasyonu 130
Sığırlarda ve Kesimhane Ortamında Metisiline Dirençli *Staphylococcus aureus* (MRSA) Varlığı 131
Donmuş Organik Tavuk Etlerinde *Clostridium perfringens* tip A, F ve G Prevalansı 132
Tomas Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella* spp.'nin Canlılıklarının Araştırılması 133
Şırnak'ta Satışa Sunulan Pırtıga Bige (*Ferulago stellata)* Numunelerinin Mikrobiyolojik Kalite Parametreleri 134
Şırnak'ta Satış Noktalarından Toplanan Salamura Soryaz Örneklerinin Mikrobiyolojik Kalite Parametreleri 135
Piyasadan Alınan Petibör Bisküvilerin Akrilamid Düzeyinin Belirlenmesi 136
Vakum Paketlemenin Örgü Peynirin Raf Ömrüne Etkisi 137
Şanlıurfa'da Hayvancılıkla Uğraşan Kişilerde, Koyunlarında, Keçilerinde ve Sığırlarında *Coxiella burnetti* Antikorlarının Araştırılması 138
Van İli Piyasasında Satışa Sunulan Süzme Yoğurtların Hijyenik Kalitesi 139
Geleceğin Gıdası Olarak Denizanası 140
KONGREDEN FOTOĞRAFLAR 141
SPONSORLAR 145

DAVET

Türkiye Veteriner Gıda Hijyenistlerinin bilimsel olarak en kapsamlı toplantıları 2004 yılından bu yana gerçekleşmekte olan Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongreleridir. 25-27 Nisan 2024 tarihleri arasında Diyarbakır'da X. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi gerçekleştirilecektir. Bu kongreyi Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü olarak düzenlemekten onur duyuyoruz. Sizleri ilk buğdayın üretildiği ve ilk hayvanın evcilleştirildiği bereketli Mezopotamya topraklarında, 33 farklı medeniyete beşiklik yapmış olan kadim kent Diyarbakır'da misafir etmekten büyük bir mutluluk duyacağız.

Her geçen gün gıdanın daha kıymetli hale geldiği dünyamızda kongremiz geleneksel gıdalardan, gıda muhafazasına, sağlıklı beslenmeden gıda güvenliğine, gıda arzından sürdürülebilir gıda üretimine kadar geniş bir yelpazede bilimsel tartışmaların ve araştırmaların ortaya konacağı bir platform olacaktır.

Kongremizin teması: **"Geleceğin Gıda Dünyası: İnovasyon, Sürdürebilirlik ve Sağlık"** olarak belirlendi.

Bu kongre, Veteriner Hekimler, gıda endüstrisi profesyonelleri, akademisyenler ve uzmanlar arasında bilgi paylaşımı ve iş birliği fırsatları sunacak önemli bir etkinliktir. Veteriner gıda hijyeni disiplini, gıda üretimi, işleme ve dağıtımında hayati bir rol oynamaktadır ve bu Kongre, sektördeki en son gelişmeleri ve en iyi uygulamaları paylaşma amacını taşımaktadır.

Kongre çıktılarımız sponsorlarımızın da desteği ile kongre kitapçığı ile kalıcı hale gelecektir.

Kongremize desteğiniz hem bilimsel hem de bölgesel açıdan Diyarbakır'a, bilime, kültürel ve sosyal yapıya katkıya dönüşecektir. Destekleriniz için şimdiden teşekkürlerimi sunuyorum. Kongre Düzenleme Kurulu adına sizleri 25-27 Nisan 2024 tarihleri arasında Diyarbakır'da yapılacak olan X. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresine davet ediyor, sevgi ve saygılarımı sunuyorum.

Prof. Dr. Aydın VURAL
Kongre Başkanı

KONGRE BİLGİLERİ

Kongrenin Adı
X. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi

Kongre Yeri
Wyndham Garden Hotel, Diyarbakır, Türkiye

Kongre Tarihi
25-27 Nisan 2024

Kongre Dili
Kongre resmi dili Türkçe ve İngilizce'dir.

Düzenleyenler
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Veteriner Gıda Hijyenistleri Derneği

Kongre Genel Bilgileri

- X. Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi "Hakemli Kongre" statüsünde olup, tüm çalışmaların kabul süreci "double blind review/gizli değerlendirme" olarak yürütülecektir.
- Kongrede sunulan çalışmaların tam metinleri yazarlarının talebi halinde editör değerlendirmesi ve hakem sürecinden geçtikten sonra "Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi" özel sayısında basılacaktır.
- Kongre uluslararası katılımlı bir kongredir.
- Kongrenin teması: "Geleceğin Gıda Dünyası: İnovasyon, Sürdürebilirlik ve Sağlık"

Organizasyon Firması

- Dikon Kongre Organizasyon Danışmanlık Turizm ve Tanıtım Hiz. Ltd. Şti., Diyarbakır

KONGRE KONULARI

- Gıda Makinaları
- Gıda Ambalajlama
- Gıda Muhafaza
- Gıda Mikrobiyolojisi
- Gıda Hijyeni
- Gıda Güvenilirliği
- Veteriner Halk Sağlığı
- Tek Sağlık
- Gıda Etiği
- Gıda Kalite Kontrolü
- Gıdalarda Kalıntı ve Kontaminantlar
- Gıda Katkı Maddeleri
- Et ve Et Ürünleri Teknolojisi
- Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi
- Kanatlı Ürünleri Teknolojisi ve Hijyeni
- Su Ürünleri Teknolojisi ve Hijyeni
- Yumurta Teknolojisi ve Hijyeni
- Konserve Teknolojisi
- Bal Hijyeni
- Fermente Gıdalar Teknolojisi
- Probiyotikler ve Prebiyotikler
- Geleneksel Gıdalar
- Coğrafi İşaretler ve Marka Değeri

KONGRE DÜZENLEME KURULU

Onursal Başkan
PROF. DR. MEHMET KARAKOÇ
Dicle Üniversitesi Rektörü

Düzenleme Kurulu Başkanı
PROF. DR. AYDIN VURAL
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dekanı

Kongre Sekreteri
PROF. DR. MEHMET EMİN ERKAN
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Bilimsel Sekreter
PROF. DR. HÜSNÜ ŞAHAN GÜRAN
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi

Üyeler
PROF. DR. MEHMET ÇALICIOĞLU
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ZAFER GÖNÜLALAN
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ALİ AYDIN
İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. BERNA DUMAN AYDIN
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi

ÖĞRETİM GÖREVLİSİ UĞUR UÇAR
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi

ARAŞ. GÖR. ENES SEZER
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi

KONGRE BİLİM KURULU

PROF. DR. AHMET GÜNER
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. AHMET HULUSİ DİNÇOĞLU
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi

PROF. DR. AHMET KOLUMAN
Pamukkale Üniversitesi Teknoloji Fakültesi

PROF. DR. ALİ ARSLAN
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ALİ AYDIN
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

PROF. DR. AYLİN KASIMOĞLU
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. AYŞEGÜL EYİGÖR
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. BAHRİ PATIR
Bingöl Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. BELGİN SARIMEHMETOĞLU (YARGÜLÜ)
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. CANAN HECER
Kıbrıs Batı Üniversitesi

PROF. DR. ÇİĞDEM SEZER
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DR. CLARISSE S. DAWENDE COMPAORE
Institute of Applied Sciences and Technologies, Burkina Faso

ASSOC. PROF. DAVID RANUCCI
Perugia University, Faculty of Veterinary Medicine, Perugia, Italy

PROF. DR. EMRULLAH SAĞUN
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ENVER BARIŞ BİNGÖL
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ERGÜN ÖMER GÖKSOY
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. F. SEDA ERGENEKON
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. FİGEN ÇETİNKAYA
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. FİLİZ KÖK
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. FULYA TAŞÇI
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. GARDÊNIA MÁRCIA SILVA CAMPOS MATA
Federal University of Rio de Janeiro, Institute of Food and Nutrition, RJ, Brazil

PROF. DR. GÖKNUR TERZİ GÜLEL
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. GÜL ECE SOYUTEMİZ
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. GÜLSÜM ÖKSÜZTEPE
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. GÜLŞAH ÇANAKÇI ADIGÜZEL
Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. GÜRHAN ÇİFTÇİOĞLU
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa (E)

PROF. DR. GÜRKAN UÇAR
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

ASSIST. PROF. HAFİZE FİDAN
University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

PROF. DR. HARUN AKSU
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

PROF. DR. HAYDAR ÖZDEMİR
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. HİLAL ÇOLAK
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

ASSIST. PROF. HASIKA MITH
Institute of Technology of Cambodia, Faculty of Chemical and Food Engineering, Cambodia

PROF. DR. HÜSAMETTİN DURMAZ
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. KAMİL BOSTAN
İstanbul Aydın Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları

PROF. DR. KAMİL EKİCİ
Van Yüzüncü Yıl Veteriner Fakültesi

PROF. DR. KEMAL KAAN TEKİNŞEN
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. LEYLA VATANSEVER
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MEHMET ÇALICIOĞLU
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MEHMET ÇELIK
Çukurova Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MEHMET ELMALI
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DR. MƏMMƏDOVA GÜLÇİN RAMİQQIZI
Azerbaijan State Agricultural University, Faculty of Veterinary Medicine

PROF. DR. MENTOR ALİSHANİ
University of Prizren, Kosovo

PROF. DR. MERYEM AYDEMİR ATASEVER
Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MUAMMER GÖNCÜOĞLU
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MURAT GÜLMEZ
Siirt Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MUSTAFA ALİŞARLI
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

PROF. DR. MUSTAFA ATASEVER
Atatürk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. MUSTAFA ARDIÇ
Aksaray Üniversitesi Gıda Mühendisliği

PROF. DR. MUSTAFA NİZAMLIOĞLU
İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu

PROF. DR. MUSTAFA TAYAR
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. NAİM DENİZ AYAZ
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. NEBAHAT BİLGE
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. NURHAN ERTAŞ ONMAZ
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. OSMAN İRFAN İLHAK
Balıkesir Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÖMER ÇETİN
Rumeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi

PROF. DR. ÖZEN YURDAKUL
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÖZER ERGÜN
İstanbul Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi

PROF. DR. ÖZGE ÖZGEN ARUN
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi (E)

PROF. DR. ÖZGÜR ÇADIRCI
Ondokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÖZLEM KÜPLÜLÜ
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÖZLEM PELİN CAN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÖZLEM TURGAY
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi

PROF. DR. RECEP ÇIBIK
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. RECEP KARA
Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. SEMRA KAYAARDI
Manisa Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği

PROF. DR. SERAN TEMELLİ
Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. SİNE ÖZMEN TOGAY
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi

PROF. DR. SUZAN YALÇIN
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. SÜLEYMAN ALEMDAR
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. TANJU MEHMEDOV
University of Forestry, Faculty of Veterinary Medicine, Sofia, Bulgaria

PROF. DR. T. HALUK ÇELİK
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. TANSEL ŞİRELİ
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. TOLGA KAHRAMAN
İstanbul Üniversitesi - Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

PROF. DR. UFUK KAMBER
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ÜMİT GÜRBÜZ
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

ASSOC. PROF. WALID ALALI
East Tennessee State University, College of Public Health, Tennessee, USA

PROF. DR. YAKUP CAN SANCAK
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. YELİZ YILDIRIM
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. YUSUF DOĞRUER
Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ZAFER GÖNÜLALAN
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. ZEHRA HAJRULAI MUSLIU
Ss. Cyril and Methodius University Faculty of Veterinary Medicine, Macedonia

PROF. DR. ZEKİ GÜRLER
Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi

KONGRE HAKEM KURULU

PROF. DR. CEMİL KÜREKÇİ
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. EMEK DÜMEN
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. GİZEM ÇUFAOĞLU
Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. GÖKHAN KÜRŞAD İNCİLİ
Fırat Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. GÜZİN İPLİKÇİOĞLU ÇİL
Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. HARUN HIZLISOY
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. HATİCE BEYZA ULUSOY
Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. HAYRİYE YEŞİM CAN
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. KARLO MURATOĞLU
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. NİHAT TELLİ
Konya Teknik Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

DOÇ. DR. NURAY GAMZE YÖRÜK
Dokuz Eylül Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. SERKAN KEMAL BÜYÜKÜNAL
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Veteriner Fakültesi

PROF. DR. SEMA SANDIKÇI ALTUNATAMAZ
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Veterinerlik Meslek Yüksekokulu

DOÇ. DR. SERAP KILIÇ ALTUN
Harran Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. SERHAT AL
Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DOÇ. DR. SEYDA ŞAHİN
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Veteriner Fakültesi

PROF. DR. FİLİZ AKSU
İstanbul Üniversitesi – Cerrahpaşa Veterinerlik Meslek Yüksekokulu

DOÇ. DR. ULAŞ ACARÖZ
Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi

DR. ÖĞRETİM ÜYESİ BURCU ÇAKMAK SANCAR
İstanbul Esenyurt Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi

DR. ÖĞRETİM ÜYESİ MURAT METLİ
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Veteriner Fakültesi

DR. ÖĞRETİM ÜYESİ SADIK BÜYÜKYÖRÜK
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi

KONGRE PROGRAMI

SAATLER	25 NİSAN 2024 PERŞEMBE	
08.30-09.30	KAYIT VE AÇILIŞ KOKTEYLİ	
09.30-10.20	BİRİNCİ OTURUM OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Leyla VATANSEVER – Prof. Dr. Muammer GÖNCÜOĞLU	
09.30-09.40	Farklı Sıcaklık ve Muhafaza Sürelerinin Soya Soslarında *Salmonella*, *E. coli O157:H7* ve *Listeria monocytogenes*'in Üzerine İnhibisyon Etkisi	**Uğur UÇAR**, Nazdar UYAN, Hüsnü Şahan GÜRAN
09.40-09.50	miRNA 15A, miRNA 29B, miRNA 34A ve miRNA 223'ün İnek, Manda, Koyun, Keçi ve Eşek Sütlerinde Varlığının Tespiti ve Süt Bileşimi ile İlişkisinin İncelenmesi	**Ahmet ÇELİK**, Aydın VURAL, İbrahim Halil YILDIRIM
09.50-10.00	Körpe Ispanaklarda Ticari Sanitizerlerin *Salmonella* ve *E. coli O157:H7*'ye Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin Karşılaştırılması	**Tuğba AKSOY**, Hüsnü Şahan GÜRAN
10.00-10.10	Esansiyel Yağ ile Kombinlenmiş Işgın (*Rheum Ribes* L.) Püresinin Tavuk Göğüs Eti Kalite Parametreleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi	**Pınar KARATEPE**, Müzeyyen AKGÖL, Gökhan Kürşad İNCİLİ, Mehmet ÇALICIOĞLU, Ali Adnan HAYALOĞLU
10.10-10.20	SORU VE CEVAP	
10.20-10.30	KAHVE MOLASI	
10.30-11.20	İKİNCİ OTURUM OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Kamil BOSTAN – Prof. Dr. Gülsüm ÖKSÜZTEPE	
10.30-10.40	Kanatlılardan Elde Edilen *Escherichia coli* İzolatlarında Kolistin Direncinin Fenotipik ve Moleküler Olarak Belirlenmesi	**Sedef VEREP**, Muammer GÖNCÜOĞLU
10.40-10.50	Koyunlarda ve Kesimhane Ortamında Genişlemiş Spektrumlu Betalaktamaz (GSBL) Üreten *Escherichia coli* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	**Kürşat KÖŞKEROĞLU**, Yeliz YILDIRIM
10.50-11.00	Sütte *Escherichia coli O157:H7* Canlı Hücrelerinin Belirlenmesinde Kültür Yöntemi ile Real-Time PCR Yöntemlerinin Karşılaştırılması	**İsmail Hakkı EKİN**, Emrullah SAĞUN
11.00-11.10	Dana Karkaslarında ve Kesimhane Ortamında Ekstraintestinal Patojenik *Escherichia coli* (ExPEC)	**Reşat ÇİFTÇİ**, Hüsnü Şahan GÜRAN
11.10-11.20	SORU VE CEVAP	
11.30 -12.30	POSTER SAATİ	
11.20-13.00	ÖĞLE YEMEĞİ	

13.00-13.50	**ÜÇÜNCÜ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Harun AKSU – Prof. Dr. Ergün Ömer GÖKSOY	
13.00-13.10	Süt Örneklerinde β-kazein Geninin Genetik Polimorfizminin Real-Time PCR ile Tanımlanması	**Mert SÖNMEZ**, Özge ÖZGEN ARUN, Seçkin Serdar ARUN
13.10-13.20	Başlıca *Salmonella* Serotiplerinin Biyokontrolüne Yönelik Bakteriyofaj İzolasyonu ve Karakterizasyonu	**Naim Deniz AYAZ**, Gizem ÇUFAOĞLU, Muammer GÖNCÜOĞLU, İrfan EROL, Ahmet BESTİL, Ayşenur ERDİNÇ, Ayçe Fadime DÜZENLİ, Tansu YILDIZ, Görkem CENGİZ, Bahar ONARAN, Nurhan ERTAŞ ONMAZ, Bilge Alpaslan KOCAMEMİ, Ahmet Mete SAATÇİ, Özlem KARDOĞAN, Cevdet YARALI, Harun SEÇKİN
13.20-13.30	pH duyarlı *Althaea officinalis* L. (Hatme çiçeği) Antosiyaninleri Katılmış Jelatin Bazlı Kolorimetrik Biyobozunur Film Üretimi ve Karakterizasyonu	**Alper BARAN**, Meltem ÖZER, Mustafa ATASEVER, Sevda URÇAR, M. Furkan SARIALİOĞLU
13.30-13.40	Farklı Oranlardaki Doğal Zeolitde (klinoptilolit) ve Daldırma Sonrası Tavuk Kanatlarda Önemli Gıda Patojenlerin Yaşam Kabiliyetleri	Mehmet Emin AYDEMİR, **Mehmet Nuri GİRAZ**
13.40-13.50	SORU VE CEVAP	
13.50-14.00	**KAHVE MOLASI**	
14.00-14.30	**AÇILIŞ**	
14.30-15.00	**"Gıda Politikaları"** **Dr. Mehmet Mehdi EKER** TARPOL Yönetim Kurulu Başkanı – Önceki Dönem Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı	
15.00-15.15	**PLAKET TAKDİMİ**	
15.15-15.45	**AÇILIŞ OTURUMU** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Özer ERGÜN - Prof. Dr. Mehmet ÇALICIOĞLU "Gıdada İnovasyon ve Katma Değerli Ürünler" **Hüseyin CENGİZ** İzmir Sanayici ve İş İnsanları Derneği Başkanı – TURKONFED Yönetim Kurulu Üyesi	
15.30-16.00	**KAHVE MOLASI**	
16.00-16.50	**DÖRDÜNCÜ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Mustafa ATASEVER – Prof. Dr. Naim Deniz AYAZ	
16.00-16.10	Hayvansal Jelatin İçerikli Gıdalarda Tür Tayini Analizlerinin Q-Exactive ORBITRAP Cihazı ile Tespiti	**Nuray Gamze YÖRÜK**
16.10-16.20	vanM-Pozitif Vankomisin Değişken Enterokoklar	**Bahar Onaran ACAR**, Görkem CENGİZ, Muammer GÖNCÜOĞLU
16.20-16.30	Kapsüllenmiş Kara Mürver (*Sambucus nigra*) Antosiyaninleri, *Bacillus coagulans* ve İnulin ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Altı Suyu İçeceği	Elif Büşra ÖZGÜR, **Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU**
16.30-16.40	Alternatif Protein Kaynağı Olarak Böcekler	**Ayla ÜNVER ALÇAY**, Kamil BOSTAN
16.40-16.50	SORU VE CEVAP	

16.50-17.00	**KAHVE MOLASI**	
17.00-17.50	**BEŞİNCİ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Seran TEMELLİ – Prof. Dr. Ali AYDIN	
17.00-17.10	Kesimhanelerden İzole Edilen Gram Negatif Bakterilerin Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	**Harun HIZLISOY**
17.10-17.20	Güney Anadolu Bölgesinde Üretilen Balda, Naftalin Pestisit ve Antibiyotik Kalıntı ve Hijyen Sorunu	**Ahmet MENTEŞE**
17.20-17.30	Ağır Metal Maruziyetinin Detoksifikasyonunda Tıbbi Aromatik Bitkilerin Terapötik Etkileri	**Mustafa NİZAMLIOĞLU,** Hasan Uğur ÖNCEL, Fatma NİZAMLIOĞLU
17.30-17.40	*Pediococcus acidilactici* Postbiyotiği ve Kitosan Kullanılarak Oluşturulan Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu ve Vakum Paketli Gökkuşağı Alabalık Filetolarında *Salmonella* Typhimurium, *Escherichia coli O157:H7* ve *Listeria monocytogenes* Üzerine Etkisi	**Müzeyyen AKGÖL**, Pınar KARATEPE, Gökhan Kürşad İNCİLİ, Gülsüm ÖKSÜZTEPE, Ali Adnan HAYALOĞLU
17.40-17.50	SORU VE CEVAP	

20.00-22.30	**AKŞAM YEMEĞİ** **(DTSO DİYARBAKIR GASTRONOMİ MERKEZİ)**

SAATLER	26 NİSAN 2024 CUMA	
09.00-09.50	**BİRİNCİ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Ümit GÜRBÜZ – Prof. Dr. Yeliz YILDIRIM	
09.00-09.10	Kombucha Çayı Fermantasyonunda Propolis Kullanımının Bazı Parametreler Üzerine Etkisinin Araştırılması	**Rabia TÜRKOĞLU BACANAK**, Erhan KEYVAN
09.10-09.20	Farklı Hayvan Türlerine Ait Sütlerde Eksozomal miRNA'ların Tespiti ve Isıya Bağlı Değişimlerinin İncelenmesi	**Ahmet ÇELİK**, Aydın VURAL, İbrahim Halil YILDIRIM
09.20-09.30	*Lactobacillus* spp. Suşlarından Elde Edilen Liyofilize Postbiyotiklerin *İn-vitro* Karakterizasyonu	**Gökhan Kürşad İncili**, Pınar KARATEPE, Müzeyyen AKGÖL, Ali TEKİN, Mehmet ÇALICIOĞLU, Ali Adnan HAYALOĞLU
09.30-09.40	Van İlinde Satışa Sunulan Kurutların Hijyenik Kalitesi	Yakup Can SANCAK, Rabia Mehtap TUNCAY, **Burcu ÖNER**, Sümeyye TOPRAK
09.40-09.50	SORU VE CEVAP	
09.50-10.00	**KAHVE MOLASI**	
10.00-10.50	**İKİNCİ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Gürhan ÇİFTÇİOĞLU – Prof. Dr. Aylin KASIMOĞLU	
10.00-10.10	Toska Pastırması	**Ali GÜCÜKOĞLU**, Özgür ÇADIRCI, Tolga UYANIK, Sibel KANAT, Ayşegül BÖLÜKBAŞ
10.10-10.20	Kasaplık Sığır Karkas, Sekum ve Safra Kesesi Örneklerinde Termofilik *Campylobacter* Prevalansının ISO 10272-1:2017 ile Belirlenmesi	**Ahmet Gökhan COŞKUN**, Fatma GÜRLER, Seran TEMELLİ, Ayşegül EYİGÖR
10.20-10.30	Çevresel Örneklerden İzole Edilen Antibiyotik Dirençli *E. coli*'ye Özgü Litik Bakteriyofajların *E. coli* ve Serotiplerinin Biyofilmlerinin Eradikasyonunda Etkinliğinin Araştırılması	**Dursun Alp GÜNDOĞ**, Zafer GÖNÜLALAN
10.30-10.40	Süt Sığırcılığı İşletmelerinde Somatik Hücre, Toplam Bakteri Sayısı ve Süt Kalitesi Bileşenlerinin Değerlendirilmesi	**Tahire DARBAZ**, Beyza Hatice ULUSOY, İsfendiyar DARBAZ, Feride ZABİTLER TEPİK, Canan HECER, Selim ASLAN
10.40-10.50	SORU VE CEVAP	
10.50-11.00	**KAHVE MOLASI**	

11.00-11.50	**ÜÇÜNCÜ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Mustafa NİZAMLIOĞLU – Prof. Dr. Ayşegül EYİGÖR	
11.00-11.10	Hayvansal Ürünlerde Antimikrobiyel Direnç Genleri	**Sibel KIZIL**
11.10-11.20	Nisin ile Yüklenmiş Poliyonik Kompleks Nanopartiküller: Stafilokokkal Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Patojen Duyarlı Antimikrobiyal Sistem	**Teyfik Çelen**, Helen Onyeaka, Tahgi Miri, Paco Fernandez-Trillo
11.20-11.30	*Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium animalis* Probiyotikleriyle Fonksiyonel Fermente Keçi Sucuğu Üretimi	Zühal ÇALIŞKAN, **Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU**, Jerina RUGJI, Erdi ŞEN, Özen YURDAKUL, Erhan KEYVAN, Hatice Ahu KAHRAMAN

11.30-11.40	Türkiye'de Farklı İllerden Toplanan Ballarda Mikrobiyolojik Kalite ve LC-MS/MS ile Streptomisin, Makrolit, Sülfonamid ve Betalaktam Grubu Bazı Antibiyotiklerin Aranması	**Fadime TONBAK**, Aydın VURAL, Berna DUMAN AYDIN, Mehmet Emin ERKAN, Zeynep GÜNEY, Uğur UÇAR
11.40-11.50	SORU VE CEVAP	
12.00-13.00	**POSTER SAATİ**	
11.50-13.30	**ÖĞLE YEMEĞİ**	
13.30-14.20	**PANEL** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Yusuf DOĞRUER – Prof. Dr. Yakup Can SANCAK	
13.30-13.55	"Tek Sağlık'ta Güncel Gelişmeler" **Prof. Dr. Recep TEKİN** Dicle Üniversitesi Tıp Fakültesi Enfeksiyon Hast. ve Klinik Mikrobiyoloji	
13.55-14.20	"Teknoloji Geliştirme Bölgesinde Akademisyen Girişimci Olmak" **Prof. Dr. Gürhan Çiftçioğlu** Inovatif Biyoteknoloji Kimya ve Sağlık Ltd. Şti.	
14.20-14.30	**KAHVE MOLASI**	
14.30-15.20	**DÖRDÜNCÜ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Canan HECER – Prof. Dr. Ömer ÇETİN	
14.30-14.40	Yeşil Sentez ile Hazırlanan Çinko Oksit Nanopartikülünün (Zno Np) Subklinik Mastitisli Sütlerden İzole Edilen *Staphylococcus aureus* Üzerine Etkisinin Araştırılması	**Mehmet Ali BOZKURT**, Erhan KEYVAN, Soner DÖNMEZ, Erdi ŞEN
14.40-14.50	Kabuklu Su Ürünlerinde *Clostridioides difficile* Varlığının ve Antimikrobiyal Direnç Profilinin Belirlenmesi	**Esra AKKAYA**, Hamparsun HAMPİKYAN, Karlo MURATOĞLU, Hilal ÇOLAK, Enver Barış BİNGÖL
14.50-15.00	*Lactiplantibacillus plantarum* Postbiyotoğinin Karakterizasyonu ve *Salmonella* Typhimurium Konak Hücre İnvazyonu Üzerine Etkinliğinin Belirlenmesi	**Hazal ÇOBUR**, Neriman LÖKER, Harun HIZLISOY, Gökhan Kürşad İNCİLİ, Ali Adnan HAYALOĞLU, Serhat AL
15.00-15.10	Tavuk Etlerinde Bozulmanın ddPCR ile Hızlı Tespiti	**Gülay Merve BAYRAKAL**, Gürhan ÇİFTÇİOĞLU
15.10-15.20	SORU VE CEVAP	
15.20-15.30	**KAHVE MOLASI**	
15.30-16.20	**BEŞİNCİ OTURUM** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Emrullah SAĞUN – Prof. Dr. F. Seda ERGENEKON	
15.30-15.40	Çevresel Faktörlere Bağlı Olarak Tank Sütlerinde Kurşun ve Kadmiyum Varlığının Araştırılması	Sevda PEHLİVANLAR ÖNEN, **Eray BURTAÇGİRAY**
15.40-15.50	Kıbrıs'ın Güneşte Kurutulmuş Et Ürünü Samarella'nın (Tsamarella) Bakteriyolojik Sayımı, Mikolojik Profili ve Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	**Halil Doruk KAYNARCA**, Canan HECER, Beyza Hatice ULUSOY, Fatma KAYA YILDIRIM, Hasan ANIT
15.50-16.00	Büyükbaş ve Küçükbaş Kesimhane Ortamında *Acinetobacter lwoffii* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	**Mukaddes BAREL**

16.00-16.10	Mezbahada Kesimi Yapılan Sığır ve Koyunların Karaciğerlerinde Ağır Metal Kalıntıları	**Murat METLİ**
16.10-16.20	Geleneksel Yöntemle Yapılan Tomas Peynirlerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması	**Selçuk ALAN**, Gülsüm ÖKSÜZTEPE
16.20-16.30	SORU VE CEVAP	
16.30-16.40	**KAHVE MOLASI**	
16.40-17.30	**DEĞERLENDİRME TOPLANTISI** OTURUM BAŞKANLARI: Prof. Dr. Özer ERGÜN – Prof. Dr. Yusuf DOĞRUER	

20.00-24.00	**GALA GECESİ** **(WYNDHAM GARDEN HOTEL - DİYARBAKIR)**

SÖZLÜ SUNUM PROGRAMI

S1.	Süt Örneklerinde β-kazein Geninin Genetik Polimorfizminin Real-Time PCR ile Tanımlanması	Mert SÖNMEZ, Özge Özgen ARUN, Seçkin Serdar ARUN
S2.	Kanatlılardan elde edilen *Escherichia coli* izolatlarında kolistin direncinin fenotipik ve moleküler olarak belirlenmesi	Sedef VEREP, Muammer GÖNCÜOĞLU
S3.	Lactiplantibacillus plantarum Postbiyotoğinin Karakterizasyonu ve *Salmonella* Typhimurium Konak Hücre İnvazyonu Üzerine Etkinliğinin Belirlenmesi	Hazal ÇOBUR, Neriman LÖKER, Harun HIZLISOY, Gökhan Kürşad İNCİLİ, Ali Adnan HAYALOĞLU, Serhat AL
S4.	Kombucha Çayı Fermantasyonunda Propolis Kullanımının Bazı Parametreler Üzerine Etkisinin Araştırılması	Rabia TÜRKOĞLU BACANAK, Erhan KEYVAN
S5.	Koyunlarda ve Kesimhane Ortamında Genişlemiş Spektrumlu Betalaktamaz (GSBL) Üreten *Escherichia Coli* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	Kürşat KÖŞKEROĞLU, Yeliz YILDIRIM
S6.	Çevresel Örneklerden İzole Edilen Antibiyotik Dirençli *E. Coli*'ye Özgü Litik Bakteriyofajların *E. Coli* ve Serotiplerinin Biyofilmlerinin Eradikasyonunda Etkinliğinin Araştırılması	Dursun Alp GÜNDOĞ, Zafer GÖNÜLALAN
S7.	*vanM*-Pozitif Vankomisin Değişken Enterokoklar	Bahar ONARAN ACAR, Görkem CENGİZ, Muammer GÖNCÜOĞLU
S8.	Geleneksel Yöntemle Yapılan Tomas Peynirlerinin Bazı Kalite Parametrelerinin Araştırılması	Selçuk ALAN, Gülsüm ÖKSÜZTEPE
S9.	Başlıca *Salmonella* Serotiplerinin Biyokontrolüne Yönelik Bakteriyofaj İzolasyonu ve Karakterizasyonu	Naim Deniz AYAZ, Gizem ÇUFAOĞLU, Muammer GÖNCÜOĞLU, İrfan EROL, Ahmet BESTİL, Ayşenur ERDİNÇ, Ayçe Fadime DÜZENLİ, Tansu YILDIZ, Görkem CENGİZ, Bahar ONARAN, Nurhan ERTAŞ ONMAZ, Bilge Alpaslan KOCAMEMİ, Ahmet Mete SAATÇİ, Özlem KARDOĞAN, Cevdet YARALI, Harun SEÇKİN
S10.	Farklı Oranlardaki Doğal Zeolitde (klinoptilolit) ve Daldırma Sonrası Tavuk Kanatlarda Önemli Gıda Patojenlerin Yaşam Kabiliyetleri	Mehmet Emin AYDEMİR, Mehmet Nuri GİRAZ
S11.	Hayvansal ürünlerde antimikrobiyel direnç genleri	Sibel KIZIL
S12.	Kabuklu Su Ürünlerinde *Clostridioides difficile* Varlığının ve Antimikrobiyal Direnç Profilinin Belirlenmesi	Esra AKKAYA, Hamparsun HAMPİKYAN, Karlo MURATOĞLU, Hilal ÇOLAK, Enver Barış BİNGÖL
S13.	*Lactobacillus* spp. Suşlarından Elde Edilen Liyofilize Postbiyotiklerin *İn-vitro* Karakterizasyonu	Gökhan Kürşad İNCİLİ, Pınar KARATEPE, Müzeyyen AKGÖL, Ali TEKİN, Mehmet ÇALICIOĞLU, Ali Adnan HAYALOĞLU
S14.	Esansiyel Yağ ile Kombinlenmiş Işgın (*Rheum Ribes* L.) Püresinin Tavuk Göğüs Eti Kalite Parametreleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi	Pınar KARATEPE, Müzeyyen AKGÖL,Gökhan Kürşad İncili, Mehmet ÇALICIOĞLU, Ali Adnan HAYALOĞLU
S15.	Kesimhanelerden İzole Edilen Gram Negatif Bakterilerin Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	Harun HIZLISOY
S16.	Büyükbaş ve Küçükbaş Kesimhane Ortamında *Acinetobacter lwoffii* Prevalansı ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Belirlenmesi	Mukaddes BAREL

S17.	Sütte *Escherichia coli* O157:H7 canlı hücrelerinin belirlenmesinde kültür yöntemi ile Real-Time PCR yöntemlerinin karşılaştırılması	İsmail Hakkı EKİN, Emrullah SAĞUN
S18.	Kasaplık Sığır Karkas, Sekum ve Safra Kesesi Örneklerinde Termofilik *Campylobacter* Prevalansının ISO 10272-1:2017 ile Belirlenmesi	Ahmet Gökhan COŞKUN, Fatma GÜRLER, Seran TEMELLİ, Ayşegül EYİGÖR
S19.	Yeşil Sentez ile Hazırlanan Çinko Oksit Nanopartikülünün (Zno Np) Subklinik Mastitisli Sütlerden İzole Edilen Staphylococcus Aureus Üzerine Etkisinin Araştırılması	Mehmet Ali BOZKURT, Erhan KEYVAN, Soner DÖNMEZ, Erdi ŞEN
S20.	Mezbahada Kesimi Yapılan Sığır ve Koyunların Karaciğerlerinde Ağır Metal Kalıntıları	Murat METLİ
S21.	Pediococcus acidilactici Postbiyotiği ve Kitosan Kullanılarak Oluşturulan Yenilebilir Filmlerin Karakterizasyonu ve Vakum Paketli Gökkuşağı Alabalık Filetolarında *Salmonella* Typhimurium, *Escherichia coli* O157:H7 ve *Listeria monocytogenes* Üzerine Etkisi	Müzeyyen AKGÖL, Üyesi Pınar KARATEPE, Gökhan Kürşad İncili, Gülsüm ÖKSÜZTEPE, Ali Adnan HAYALOĞLU
S22.	Alternatif Protein Kaynağı Olarak Böcekler	Ayla ÜNVER ALÇAY, Kamil BOSTAN
S23.	pH Duyarlı *Althaea officinalis* L. (Hatme Çiçeği) Antosiyaninleri Katılmış Jelatin Bazlı Kolorimetrik Biyobozunur Film Üretimi ve Karakterizasyonu	Alper BARAN, Meltem ÖZER, Mustafa ATASEVER, Sevda URÇAR, M. Furkan SARIALİOĞLU
S24.	Tavuk Etlerinde Bozulmanın ddPCR ile Hızlı Tespiti	Gülay Merve BAYRAKAL, Gürhan ÇİFTÇİOĞLU
S25.	Toska pastırması	Ali GÜCÜKOĞLU, Özgür ÇADIRCI, Tolga UYANIK, Sibel KANAT, Ayşegül BÖLÜKBAŞ
S26.	Van İlinde Satışa Sunulan Kurutların Hijyenik Kalitesi	Yakup Can SANCAK, Rabia Mehtap TUNCAY, Burcu ÖNER, Sümeyye TOPRAK
S27.	Kıbrıs'ın Güneşte Kurutulmuş Et Ürünü Samarella'nın (Tsamarella) Bakteriyolojik Sayımı, Mikolojik Profili ve Bazı Fizikokimyasal Özellikleri	Fatma KAYA YILDIRIM, Halil Doruk KAYNARCA, Canan HECER, Beyza Hatice ULUSOY, Hasan ANIT
S28.	Süt Sığırcılığı İşletmelerinde Somatik Hücre, Toplam Bakteri Sayısı ve Süt Kalitesi Bileşenlerinin Değerlendirilmesi	Tahire DARBAZ, Beyza H. ULUSOY, İsfendiyar DARBAZ, Feride ZABİTLER TEPİK, Canan HECER, Selim ASLAN
S29.	Çevresel Faktörlere Bağlı Olarak Tank Sütlerinde Kurşun ve Kadmiyum Varlığının Araştırılması	Sevda PEHLİVANLAR ÖNEN, Eray BURTAÇGİRAY
S30.	Nisin ile Yüklenmiş Poliyonik Kompleks Nanopartiküller: Stafilokokkal Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Patojen Duyarlı Antimikrobiyal Sistem	Teyfik ÇELEN, Helen ONYEAKA, Tahgi MİRİ, Paco Fernandez TRILLO
S31.	Dana Karkaslarında ve Kesimhane Ortamında Ekstraintestinal Patojenik *Escherichia coli* (ExPEC)	Reşat ÇİFTÇİ, Hüsnü Şahan GÜRAN
S32.	MİRNA 15A, MİRNA 29B, MİRNA 34A ve MİRNA 223'ün İnek, Manda, Koyun, Keçi ve Eşek Sütlerinde Varlığının Tespiti ve Süt Bileşimi İle İlişkisinin İncelenmesi	Ahmet ÇELİK, Aydın VURAL, İbrahim H. YILDIRIM
S33.	Farklı Hayvan Türlerine Ait Sütlerde Eksozomal Mirna'ların Tespiti ve Isıya Bağlı Değişimlerinin İncelenmesi	Ahmet ÇELİK, Aydın VURAL, İbrahim H. YILDIRIM
S34.	*Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium animalis* Probiyotikleriyle Fonksiyonel Fermente Keçi Sucuğu Üretimi	Zühal ÇALIŞKAN, Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU, Jerina RUGJI, Erdi ŞEN, Özen YURDAKUL, Erhan KEYVAN, H. Ahu KAHRAMAN
S35.	Kapsüllenmiş Kara Mürver (*Sambucus nigra*) Antosiyaninleri, *Bacillus coagulans* ve İnulin ile Zenginleştirilmiş Fonksiyonel Peynir Altı Suyu İçeceği	Elif Büşra ÖZGÜR, Ahmet H. DİNÇOĞLU

S36.	Farklı Sıcaklık ve Muhafaza Sürelerinin Soya Soslarında *Salmonella*, *E. coli O157:H7* ve *Listeria monocytogenes*'in Üzerine İnhibisyon Etkisi	Uğur UÇAR, Nazdar UYAN, Hüsnü Şahan GÜRAN
S37.	Körpe Ispanaklarda Ticari Sanitizerlerin *Salmonella* ve *E. coli O157:H7*'ye Karşı Antimikrobiyal Etkilerinin Karşılaştırılması	Tuğba AKSOY, Hüsnü Şahan GÜRAN
S38.	Hayvansal Jelatin İçerikli Gıdalarda Tür Tayini Analizlerinin Q-Exactive ORBITRAP Cihazı ile Tespiti	Nuray Gamze YÖRÜK
S39.	Türkiye'de Farklı İllerden Toplanan Ballarda Mikrobiyolojik Kalite ve LC-MS/MS ile Streptomisin, Makrolit, Sülfonamid ve Betalaktam Grubu Bazı Antibiyotiklerin Aranması	Fadime TONBAK, Aydın VURAL, Berna DUMAN AYDIN, M. Emin ERKAN, Zeynep GÜNEY, Uğur UÇAR
S40.	Güney Anadolu Bölgesinde Üretilen Balda, Naftalin Pestisit ve Antibiyotik Kalıntı ve Hijyen Sorunu	Ahmet MENTEŞE
S41.	Ağır Metal Maruziyetinin Detoksifikasyonunda Tıbbi Aromatik Bitkilerin Terapötik Etkileri	Mustafa NİZAMLIOĞLU, Hasan Uğur ÖNCEL, Fatma NİZAMLIOĞLU

POSTER PROGRAMI

Poster No	Başlık	Yazarlar
P1.	Kollajenlerin Besin Kalitesini İyileştirmedeki Etkisi	Liva Zeynep KAPLAN, Mustafa ATASEVER
P2.	Romatoid Artritte Beslenme	Mustafa ATASEVER, Meltem ÖZER
P3.	*Pseudomonas aeruginosa* Fajı PAer.5-1'in Bazı Çevresel Faktörleri Toleransı ve Morfolojik Karakterizasyonu	Ahmet BESTİL, Naim Deniz AYAZ
P4.	Gıda Endüstrisinde Yeni Bir Kaynak Olarak Mikroalgler	Elif Ceren ÇAKIROĞLU, Güzin İPLİKÇİOĞLU ARAL
P5.	Bakteriyofajların Organik Asitlere Toleransının Belirlenmesi	Ayşe Nur ERDİNÇ, Ahmet BESTİL, Tansu YILDIZ, Ayçe Fadime DÜZENLİ, Naim Deniz AYAZ, Gizem ÇUFAOĞLU, Muammer GÖNCÜOĞLU, İrfan EROL
P6.	Quorum Sensing'e Gıda Mikrobiyolojisi Perspektifinden Bakış	Zühal ÇALIŞKAN, Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU
P7.	Genomik Teknikler Hakkında Avrupa Birliği'nin Yeni Mevzuat Önerileri	Eray BURTAÇGİRAY, İrem TURAN, Ufuk Tansel ŞİRELİ
P8.	Elektrolize Suların Gıda Endüstrisinde Kullanımı	Erkan ERLER, Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU
P9.	Üniversite Yemekhanesinde Tüketime Sunulan Ticari Yoğurtların Mikrobiyolojik ve Fiziko-Kimyasal Kalitelerinin Araştırılması	Gülsüm ÖKSÜZTEPE, Mehmet ÇALICIOĞLU, Pelin DEMİR, Selçuk ALAN
P10.	Et Kabağı'nın (*Lagenaria vulgaris*) Besinsel Özelliklerinin Belirlenmesi	Saadet Merve KARPUZOĞLU, Özlem TURGAY
P11.	Fonksiyonel Gıda Su Kefiri	Saadet Merve KARPUZOĞLU, Özlem TURGAY
P12.	Süt ve Süt Ürünlerinden İzole Edilen *Escherichia coli* İzolatlarında Virülans Genlerin Belirlenmesi	Sibel KANAT, Esra KÜÇÜKGÖZ, Göknur TERZİ GÜLEL
P13.	Kızılırmak'ta *Aeromonas hydrophila* Varlığı, Karakterizasyonu ve Virülens Gen Profillerinin Belirlenmesi	Tansu YILDIZ, Gizem ÇUFAOĞLU
P14.	Yumurtalarda Ağır Metal Kontaminasyonu	Filiz AKSU, Sema SANDIKÇI ALTUNATMAZ
P15.	Ballarda Halk Sağlığı Açısından Risk Oluşturacak Bazı Pestisit Düzeylerinin LC/MS-MS Tekniği ile Belirlenmesi	Sadık BÜYÜKYÖRÜK
P16.	Sürdürülebilir ve Sağlıklı Bir Gelecek için Yeni Gelişen Protein Kaynakları	Funda YILMAZ EKER, Gülay Merve BAYRAKAL, Esra AKKAYA
P17.	İstanbul'da satışa sunulan tavuk dönerlerinde *Clostridioides difficile* varlığının ve antimikrobiyal duyarlılıklarının belirlenmesi	Aslıhan BİLGİN, Esra AKKAYA, Enver Barış BİNGÖL
P18.	Van Otlu Peynirinde Aflatoksin M_1 Varlığı ve Konsantrasyonunun Belirlenmesi	Murat AKDAĞ, Tuncer ÇAKMAK
P19.	Arı Ürünlerinde Kontaminasyon Kaynakları	Tuncer ÇAKMAK, Yakup Can SANCAK
P20.	Çiğ Sütten Yapılan Peynir ve Kaymak Örneklerinde *Listeria monocytogenes* Varlığının Araştırılması	Leyla VATANSEVER, Gönül Damla (ALTUNTAŞ) BÜYÜK, Eray BÜYÜK
P21.	Gıdalarda Tehlikeli Seviyelere Ulaşan Kontaminant: Mikroplastikler	Muhammet Furkan SARIALİOĞLU, Mustafa ATASEVER
P22.	Süt İşletmelerinde Hava Kaynaklı Kontaminasyon Seviyeleri, Küf İzolasyon ve İdentifikasyonun Değerlendirilmesi	Sema SANDIKÇI ALTUNATMAZ, Ghassan İSSA, Ali AYDIN, Filiz AKSU, Harun AKSU
P23.	Gıda Endüstrisinde Bakteriyel Biyofilm Oluşumu, Kontrolü ve Giderilmesine Yönelik Yeni Uygulamalar	Semra KAYAARDI, Müge UYARCAN, Havva TURAN
P24.	Gıda Endüstrisinde Küresel Plastik Kirliliği: Mikro-Nanoplastikler ve Çevresel Etkileri	Müge UYARCAN, Sude Cansın GÜNGÖR

P25.	Gıda İşletmelerinde Biyofilm Sorununun Çözümüne Yönelik Yenilikçi Bir Yaklaşım: Yeşil Sentez ile Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Kullanımı	Dilay YILDIZ, Semra KAYAARDI
P26.	Fonksiyonel Gıda Uygulamalarında Yeni Yaklaşım: Postbiyotikler	Sine ÖZMEN TOĞAY
P27.	Dünyada ve Türkiye'de Yeni Gıdalar	Gökçe DAĞ, Naim Deniz AYAZ
P28.	Afyonkarahisar İli Doğal Kaynak Sularında Fiziksel, Mikrobiyolojik Kalite ile Ağır Metal Varlığının Araştırılması	Recep KARA, Zeki GÜRLER, Duygu UĞURLU
P29.	*Lactiplantibacillus plantarum*, *Lactocaseibacillus casei* ve *Lactobacillus helveticus* Suşlarından Elde Edilen Liyofilize Postbiyotiklerin *İn-vitro* Antifungal ve Anticlostridial Etkinliklerinin Belirlenmesi	Sinem BAYRAK, Gökhan Kürşad İNCİLİ
P30.	Süt ve Tavuk Eti Örneklerinden İzole Edilen Ampisiline Dirençli *Enterococcus* Suşlarında Antibiyotik Direnci ve Virülens Genlerinin Belirlenmesi	Seyda ŞAHİN, Mahmut Niyazi MOĞULKOÇ, Sema AĞAOĞLU
P31.	Nil Tilapyası (*Orechromis niloticus*) Diyetine Kekik ve Nane Esansiyel Yağları İlavesinin Ette Malondialdehit (MDA) Düzeyi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi	Hüma Nur SERT, Ece ÇETİN, İsmail ÇETİN, Çetin YAĞCILAR
P32.	Samsun İlinde Açıkta Satılan Bitki Çaylarında *Bacillus cereus* Varlığının Belirlenmesi	Yonca KORKMAZ, Ali GÜCÜKOĞLU
P33.	Tatlı Sularda Avlanan Balıklarda GSBL Üreten *Escherichia coli* Varlığının Belirlenmesi	Ayşegül BÖLÜKBAŞ, Ali GÜCÜKOĞLU
P34.	Diyabet ve Probiyotikler	Enes TERCANLI, Mustafa ATASEVER
P35.	Ultrasound İşleminin Pastörize Keçi Sütündeki Antioksidan Kapasitesi Üzerine Etkisi	Meryem AKHAN, Burcu ÇAKMAK SANCAR, Başak Gökçe ÇÖL, Halil İbrahim BİNİCİ, Canan HECER, Özer ERGÜN
P36.	İstanbul Kaynaklı Tavuk Etlerinde *Salmonella* Serotiplendirme ve Antibiyotik Duyarlılığın Araştırılması	Selman Bahadır ORHAN, Ali AYDIN
P37.	*Salmonella* ve Listeria monocytogenes'in Soya Soslu Tavuk Etlerinde Hayatta Kalabilme Yeteneği	Nazdar Berivan UYAN, Hüsnü Şahan GÜRAN
P38.	Tavuk Yumurtalarında Genişletilmiş Spektrumlu Beta Laktamaz Üreten *Escherichia coli* Varlığı ile Karbapenem ve Kolistin Direncinin Araştırılması	Ali Anıl SÜLEYMANOĞLU, Harun AKSU, Ali AYDIN
P39.	Meyan Kökü Ekstraksiyonunda Box-Behnken Deney Tasarım Yönteminin Uygulanması	Özlem TURGAY, Elif Çelik, Neslihan GÜLER, Şaduman KARATUTLU AKGÖNEN
P40.	Fast-Food ve Toplu Tüketim Yerlerinde Tüketicilerin Hijyene Bakışının Değerlendirilmesi	Meliha ALKAN, Aylin KASIMOĞLU
P41.	Bal Arılarının Probiyotik Gıdalarla Beslenmesinin Verimlilikleri Üzerine Etkisi	Meryem BETMEZOĞLU, Fatma KAYA YILDIRIM, Halil Doruk KAYNARCA, Beyza Hatice ULUSOY
P42.	Farklı Sütlerde Fermantasyon Sırasında Kefir Granüllerinin Biokütlesinin Gravimetrik Artışının Değerlendirilmesi	Fatma KAYA YILDIRIM, Beyza Hatice ULUSOY, Halil Doruk KAYNARCA
P43.	Süt ve Süt Ürünlerinden Farklı Isıl İşlemler Sırasında İzole Edilen Isıya Dayanıklı Küflerin İncelenmesi	Fatma KAYA YILDIRIM, Halil Doruk KAYNARCA, Beyza Hatice ULUSOY
P44.	Tüketicilerin Et Tüketim Tercihleri Üzerine Bir Araştırma	Fatma KAYA YILDIRIM, Beyza Hatice ULUSOY, İrem KARATAŞ, Halil Doruk KAYNARCA
P45.	Kuzey Kıbrıs Piyasasında Satışa Sunulan İşlenmiş Et Ürünlerinde Küf Profili Haritasının Çıkarılmasına Yönelik Ön Çalışma	Fatma KAYA YILDIRIM, Hazel TAMAKAN YEŞİLOVALI, Halil Doruk KAYNARCA, Halit ŞÜKÜR, Beyza Hatice ULUSOY

P46.	Fermente Et Ürünlerinde Koagulaz Negatif Stafilokokların Önemi	Halit ŞÜKÜR, Fatma KAYA YILDIRIM, Halil Doruk KAYNARCA, Beyza Hatice ULUSOY
P47.	Gastronomi Turizmi Kapsamında Diyarbakır'ı Ziyaret Eden Turistlerin Yerel Yemek Deneyimlerinin Memnuniyete Etkisi	Fırat SOLMAZ
P48.	Et ve Et Ürünlerinde *Listeria monocytogenes* Serotiplerinin Dağılımı ve Gıda Güvenilirliği Açısından Risk Değerlendirmesi	Osman YEŞİL, Ali AYDIN, Gürhan ÇİFÇTİOĞLU
P49.	Tüketime Sunulan Farklı Markalara ait Krem (Üçgen) Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığı	Recep KARA, Zeki GÜRLER, Duygu UĞURLU, Savaş ASLAN
P50.	Afyonkarahisar'da Satışa Sunulan Farklı Üreticilere ait Labne Peynirlerde Aflatoksin M1 Varlığının ve Seviyesinin ELISA ile Araştırılması	Zeki GÜRLER, Recep KARA, Duygu UĞURLU, Ali SOYLU
P51.	Süt ve Su Kefirinin Karşılaştırmalı Metagenomik Analizi	Gizem ÇUFAOĞLU, Ayşe Nur ERDİNÇ
P52.	Geleneksel Bir Fermente Ürün "Kişk"	Sara KHEDR, Hüsnü Şahan GÜRAN
P53.	Türkiye'nin Kuzey Doğusunda Kars İlinde Tüketime Sunulan Kıymalık Kırmızı Etlerde *Toxoplasma gondii*'nin Nested-PCR Yöntemi ile Belirlenmesi	Aksem AKSOY, Nilgün AYDIN
P54.	The Effect of Keeping Time in Bain-Marie and Cooling Speeds on the Microbiological Quality of Meatballs Inoculated with *Escherichia coli*	Ahmet Hulusi DİNÇOĞLU, Zühal ÇALIŞKAN, Erkan ERLER, Ece TARIM, Yaren KILINÇ, Beyza KURTCU
P55.	Atıştırmalık Gıdalarda Mikroplastiklerin Tespiti	Alp Emre YILDIZ
P56.	Klinik Örneklerden ve Atık Sulardan İzole Edilen Enterokok Suşlarında Antibiyotik Direnci ve Klonal İlişkinin Araştırılması	Cemil KÜREKCİ, Beyza ROMA
P57.	Mutfakta Sıfır Atık Kapsamında Patates Kabuğunun Unlu Mamullerde Değerlendirilme Olanaklarının Araştırılması	Ahmet GÖKTAŞ, Nagihan KALINTAŞ ÇAĞLAR, Kamil BOSTAN
P58.	Halk Pazarlarında Çiftçi Üretimi Adı Altında Satışa Sunulan Salamura Beyaz Peynirlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin ve Güvenilirliğinin Değerlendirilmesi	Ayşegül DEMİRCİOĞLU, Alper GÜNGÖREN
P59.	Balda *Clostridium perfringens ve Clostridium sporogenes* Varlığı	Hüsnü Şahan GÜRAN, Aydın VURAL, Mehmet Emin ERKAN, Berna DUMAN AYDIN, Uğur UÇAR, Gökhan DURUKAN
P60.	Midye Kabuklarından Kitin ve Kitosan Üretimi, Karakterizasyonu ve Kullanım Alanları	Ayla ÜNVER ALÇAY, Candan VARLIK
P61.	Midyelerde Mikroplastik Saptanmasında Metot Validasyonu	Ayla ÜNVER ALÇAY, Faruk GALYON
P62.	Sığırlarda ve Kesimhane Ortamında Metisiline Dirençli *Staphylococcus aureus* (MRSA) Varlığı	Ruhal KIVRAK, Hüsnü Şahan GÜRAN
P63.	Donmuş Tavuk Etlerinde *Clostridium perfringens* tip A, F ve G Prevalansı	Hüsnü Şahan GÜRAN, Reşat ÇİFTÇİ, Uğur UÇAR
P64.	Tomas Peynirinin Olgunlaşma Sürecinde *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* ve *Salmonella* spp.'nin Canlılıklarının Araştırılması	Muhsin MUTLU, Gökhan Kürşad İNCİLİ, Mehmet ÇALICIOĞLU
P65.	Şırnak'ta Satışa Sunulan Pırtıga Bige (Ferulago stellata) Numunelerinin Mikrobiyolojik Kalite Parametreleri	Mehmet Emin ERKAN, Uğur UÇAR, Berna DUMAN AYDIN
P66.	Şırnak'ta Satış Noktalarından Toplanan Salamura Soryaz (Allium kharputense) Örneklerinin Mikrobiyolojik Kalite Parametreleri	Mehmet Emin ERKAN, Aydın VURAL

P67.	Piyasadan Alınan Petibör Bisküvilerin Akrilamid Düzeyinin Belirlenmesi	Ekin DİNÇEL KASAPOĞLU, Meryem BADAYMAN
P68.	Vakum Paketlemenin Örgü Peynirin Raf Ömrü Üzerine Etkisi	Mustafa İPEK, Mehmet Emin ERKAN
P69.	Şanlıurfa'da Hayvancılıkla Uğraşan Kişilerde, Koyunlarında, Keçilerinde ve Sığırlarında Coxiella burnetti Antikorlarının Araştırılması	Burcu ÖZBEBEK, Nebiye YENTÜR DONİ, Oktay KESKİN, Sevil ERDENLİĞ GÜRBİLEK
P70.	Van İli Piyasasında Satışa Sunulan Süzme Yoğurtların Hijyenik Kalitesi	Yakup Can SANCAK, Rabia Mehtap TUNCAY, Sümeyye TOPRAK ÇETİN, Burcu ÖNER
P71.	Geleceğin Gıdası Olarak Denizanası	Ayla ÜNVER ALÇAY

SÖZLÜ

BİLDİRİLER

SB-38

Hayvansal Jelatin İçerikli Gıdalarda Tür Tayini Analizlerinin Q-Exactive ORBITRAP Cihazı ile Tespiti

Nuray Gamze YÖRÜK[1]
[1]Dokuz Eylül Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı

Öz

Global boyutta yaşanan nüfus artışı ve ekonomik endişeler, tüketici tarafından talep edilen ve üretimi gerçekleştirilen hayvansal ürünler ile hayvansal ürün içerikli gıda miktarlarındaki yetersizliklerle kendini göstermektedir. Bu durum, gerek tüketicinin aldatılması gerekse inançları gereği orijini belli, güvenilir gıda tüketmek isteyen belirli bir kesimde de güven kaybına neden olan bir takım mevzuat dışı uygulamaları da beraberinde getirmektedir. Bu bağlamda, taklit/tağşiş, orijin belirleme, tür tayini analizleri gibi bazı analizler ile gıda güvenliğini tehdit eden merdiven altı ve yasa dışı işlemlerin ortaya çıkarılması giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Özellikle hayvansal kaynaklı jelatin içerikli gıdalar (bisküvi, sakız, çikolata, jelibon, şekerlemeler, vb), ilaçlar, gıda takviyeleri gibi birçok alanda kullanımı söz konusu olan jelatinin, kimi zaman yüksek sıcaklık uygulamaları, kimi zaman kimyasal ya da diğer bazı uygulamalar nedeniyle gıda üretimi esnasında içeriğindeki hayvansal genler zarar görmekte, bu durum DNA'nın elde edilememesine sebep olmaktadır. Buna bağlı olarak, RT- PCR gibi teknolojik metotlarla dahi hayvansal türün tespitinin yapılamaması gibi çeşitli sorunlar da beraberinde gelmektedir. Geçmişten günümüze kullanılmakta olan; Agar-jel presipitasyon, ELISA, Konvansiyonel PCR gibi metotlar artık yerini çoğunlukla Real-Time PCR (RT-PCR), LC-QTOF/MS, Orbitrap gibi yeni teknolojilere bırakmaya başlamıştır. Bu anlamda moleküler bir metot olan yeni nesil teknolojilerden Q-Exactive Orbitrap ile RT-PCR ile tespiti yapılamayan (bir yandan da DNA elde edilemeyen) hayvansal içerikli jelatin ile ürünlerinde tür tespitine yönelik verifikasyon çalışmaları yapılarak, sığır ve domuz türlerine yönelik başarılı sonuçlar elde edilmiştir. 60 adet %0.1 oranında sığır jelatini spike yapılmış numunenin 29 adedi RT-PCR ile pozitif olarak tespit edilirken %2.5 oranında sığır jelatini spike yapılmış numunenin 60 adedi Orbitrap ile pozitif bulunmuştur. 18 adet %0.1 oranında domuz jelatini spike yapılmış numunenin 13 adedi RT-PCR ile pozitif olarak tespit edilirken %2.5 oranında domuz jelatini spike yapılmış numunenin 18 adedi Orbitrap ile pozitif olarak tespit edilebilmiştir. Sonuç olarak; halk sağlığı ve güvenli gıda prensipleri çerçevesinde hayvansal ürünlerde taklit/tağşişin önüne geçebilmek, doğru, güvenilir ve hızlı sonuçlar elde edilebilmek amacıyla gelişen teknolojiyle beraber tür tayini analizlerinde moleküler düzeyde tespit analiz metotlarına yön verilmesinin gerekliliği yapılan çalışmalarla desteklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Hayvansal içerikli jelatin, tür tayini, Q-Exactive orbitrap

Q-Exactive ORBITRAP Device Detection of Species Identification Analysis in Animal Gelatin Containing Foods

Nuray Gamze YÖRÜK
Department of Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine, Dokuz Eylul University

Abstract

Global population growth and economic concerns are manifested by inadequacies in the amount of animal products and food containing animal products demanded and produced by consumers. This situation brings with it a number of illegal practices that both deceive the consumer and cause loss of trust in a certain segment of people who want to consume safe food of known origin due to their beliefs. In this context, it is becoming increasingly important to reveal underhand and illegal transactions that threaten food safety through some analyzes such as imitation/adulteration, origin determination, species identification analyses. Gelatin, which is used in many areas such as foods containing gelatin of animal origin (biscuits, chewing gum, chocolate, jelly beans, candies, etc.), medicines, food supplements, is sometimes used in food production due to high temperature applications, sometimes chemical or some other applications. During the process, the animal genes in it are damaged, which causes DNA not to be obtained. Accordingly, various problems arise, such as the inability to detect the animal species even with technological methods such as RT-PCR. Used from past to present; methods such as agar-gel precipitation, ELISA, Conventional PCR have now begun to be replaced by new technologies such as Real-Time PCR (RT-PCR), LC-QTOF/MS, Orbitrap. In this sense, verification studies were carried out for the species identification of gelatin products with animal content, which cannot be detected by RT-PCR (and DNA cannot be obtained), using Q-Exactive Orbitrap, one of the new generation technologies, which is a molecular method, and successful results were obtained for beef and pork species. While 29 of 60 samples spiked with 0.1% beef gelatin were detected positive by RT-PCR, 60 samples spiked with 2.5% beef gelatin were found positive by Orbitrap. While 13 of the 18 samples spiked with 0.1% porcine gelatin were detected as positive by RT-PCR, 18 of the samples spiked with 2.5% porcine gelatin were detected as positive by Orbitrap. In conclusion; in order to prevent imitation/adulteration of animal products within the framework of public health and safe food principles and to obtain accurate, reliable and fast results, the necessity of using molecular level detection analysis methods in species determination analyzes with the developing technology is supported by the studies.

Key Words: Gelatin with animal Content, species determination, Q-Exactive orbitrap