



ULUSLARARASI TÜKETİCİ  
VE DUYUSAL BİLİMLER  
KONFERANSI  
2-3 Ekim 2024

İTÜ



1. GÜN

2 Ekim Çarşamba

8.30

Kayıt



Moderatör

Selim Yeğın

9.00

Açılış,  
İstiklal Marşı,  
Protokol  
Konuşmaları

- **Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven,**  
Bölüm Başkanı, İTÜ Gıda Mühendisliği
- **Prof. Dr. Hasan Mandal**  
Rektör, İTÜ
- **Prof. Dr. Ömer Bolat**  
Ticaret Bakanı (Katılımları halinde)



10.00  
10.40

"Yerelden Evrensele İnovasyon"

- **Ahmet Yiğider**  
Seluz Fragrance & Flavor Company Marketing ve Aroma İş  
Birimi Genel Müdür Yardımcısı

seluz.



TOPLU FOTOĞRAF ÇEKİMİ

10.45  
11.00

## KAHVE MOLASI



11.00  
11.20

### "Tüketicilerin Yeni Sürdürülebilir Alternatif Protein Kaynaklarına Yönelik Davranışları"

● **Prof. Dr. Luisa Torri**

University of Gastronomic Sciences  
Pollenzo İtalya



11.20  
11.40

### "Gıda Atıklarından Fitokimyasalların Geri Kazanılması Zorlukları ve Fırsatları"

● **Dr. Christine Bösch**

University of Leeds, İngiltere



11.40  
12.00

### "Sensomik Uygulamalarının Gıda Aroması Araştırmalarında Kullanılması"

● **Priv.-Doz. Dr. Martin Steinhaus**

Leibniz Institute for Food Systems Biology



12.00  
12.15

### "An Ürünlerinde Hile ve Orijin Tespitinde Duyusal Analiz ve Standardizasyonun Önemi"

● **Dr. Aslı Elif Tanuğur Samancı**

BEEÖ Kurucu Ortak



12.15  
13.00

## ÖĞLE YEMEĞİ

13.00  
16.00

● **Deneyim Atölyesi VIP Salon**

Kerry, Erişler Gıda, Döhler

**KERRY**

**DÖHLER**

**eriş**





13.00  
13.20

## "Kırmızı Şarabın Perakende Fiyatı, Duyusal Özellikleri, Fenolik Bileşimi ve Antioksidan Aktivitesine Göre Sınıflandırılması"

- **Prof. Dr. Daniel Granato**  
University of Limerick



13.20  
13.40

## "Sürdürülebilir Bir Gelecek İçin Gıda Sistemlerinin Dönüşümü"

- **Ebru Akdağ**  
BİTKİDEN Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
- **Mehmet Tütüncü**  
Yıldız Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve CEO



13.40  
14.40

SEKTÖREL  
OTURUM I

## "Beslenme ve Gastronomi Dünyasının Trendleri"

- **Ebru Akdağ (Oturum Başkanı)**  
BİTKİDEN Derneği YK Başkanı
- **Gürkan Boztepe**  
Gastronomi Derneği YK Başkanı
- **Dr. Abdullah Eriş**  
Erişler Gıda YK Üyesi
- **Murat Bozok**  
Şef
- **Prof. Dr. Uğur Batı**



14.45  
15.00

## KAHVE MOLASI



15.00  
16.00

SEKTÖREL  
OTURUM II

## "Coğrafi İşaretli Ürünlerde Kalite ve Duyusal Özellikler"

- **Prof. Dr. Beraat Özçelik (Oturum Başkanı)**  
İTÜ Gıda Mühendisliği
- **Elif Arabacıoğlu**  
Metro Türkiye, Kalite Güvence Müdürü
- **Birol Uluşan**  
Metro Türkiye, Meyve Sebze Kategori Müdürü
- **Dr. Samim Saner**  
Gıda Güvenliği Derneği, Başkan Yardımcısı
- **Mehmet Menderis**  
Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı



|               |               |     |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                         |
|---------------|---------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SENATO SALONU | 15.00 - 15.15 | ENG | Effect of Fruit Size on Aroma Profile, Phenolic Content, and Sensory Properties in Melons                                                                                                  | Gamze Güçlü, Zeynep Yaren Pehlivan, Onur Sevindik<br>Haşim Kelebek, Serkan Selli                        |
|               | 15.15 - 15.30 | ENG | Sensory Evaluation as a Key Tool in the Development of Innovative Plant-based Food Products                                                                                                | Suzan Tireki, Melike Balkaya, Doğan Emre Erdem<br>Gülbahar Coşkun, Elif Günay, Mehmet Çekirge           |
|               | 15.30 - 15.45 | ENG | Integrating Stable Carbon Isotope Ratios (CRDS) and Sensory Analysis to Detect Synthetic Acetic Acid Adulteration in Grape Vinegar                                                         | Onur Sevindik, Gamze Güçlü, Zeynep Pehlivan<br>Hasim Kelebek, Serkan Selli                              |
|               | 15.45 - 16.00 | TUR | Kızılay Limonata Alternatiflerinin Tüketici Tercihlerine Dayalı Performans Değerlendirmesi                                                                                                 | Gamze Yıldırım Tugba, Simsek Murat Intepe                                                               |
|               | 16.00 - 16.15 | ENG | Sensory Preferences on Dried and Fresh Fig (Ficus Carica) Fruits and Fig Based Products: A Review                                                                                          | Hafizetur Şengül Binat                                                                                  |
|               | 16.15 - 16.30 | TUR | Kahve ve Peynir Uyumu: Duyusal Analiz ile Tat ve Aroma Keşfi                                                                                                                               | Tuğçe Boğa, Kübra Topaloglu Cünan, Seda Çakmak<br>Kavsara, İkbâl Ertuğrul Dikeç, Perihan Yolci Ömeroğlu |
| ANA SALON     | 16.00 - 16.15 | TUR | Taze Kaşar Peynirinde Fosfat ve Sitrat Tuzlarının Analiz Yöntemlerinin Geliştirilmesi                                                                                                      | Serap Özsezer, Tuğrul Yılmaz                                                                            |
|               | 16.15 - 16.30 | TUR | Türkiye'de Arıcılık Mesleğinin Sürdürülebilirliğinin Sağlanması; Balda Taklit ve Tağşişin Belirlenmesinde Güncel Gelişmeler ve Doğal Monofloral Ballarda Duyusal Özelliklerin Belirlenmesi | Gizem Mergen Duymaz, İlknur Coşkun, Ufuk Alpat<br>Tuğçe Daştan, İsmail Emir Akyıldız, Emel Damarlı      |

16.30  
16.45

## KAHVE MOLASI



|               |               |     |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |
|---------------|---------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANA SALON     | 16.45 - 17.00 | ENG | Evaluation of pomological, physicochemical, and Sensory Characteristics of Walnut (Juglans Regia L.) Cultivars       | Büşra Acoğlu Çelik, Perihan Yolci Ömeroğlu<br>Elif Koç Alibaşoğlu, Ertürk Bekar, Taha Turgut Ünal<br>Muhammed Alpgiray Çelik, Arzu Akpınar Bayizit<br>Ömer Utku Çopur, Senem Kamiloğlu Beştepe |
|               | 17.00 - 17.15 | ENG | Contribution of Stevia to the Perception of Sweetness and Bitterness in Fruit Drinks                                 | Hatice Reyhan Öziyici, Aleyna Okutucu, Hamide Sena<br>Or Mustafa Karhan                                                                                                                        |
|               | 17.15 - 17.30 | ENG | Sensory Analysis of Flavor Enhancers in Noodle Seasonings Evaluated by Different Generations in Turkey               | Cihat Guner, Hakan Başdoğan                                                                                                                                                                    |
| SENATO SALONU | 16.45 - 17.00 | ENG | Nutritional and Environmental Footprints and Consumer Acceptance of Standard Recipes Repreparing by Their Food Waste | İlkay Turhan Kara, Yagmur Akis, Baris Kiyak, Sema Celik<br>Tugce Yigen, Esra Duran                                                                                                             |
|               | 17.00 - 17.15 | ENG | In Vivo Mouth-Space Aroma Trapping: Aroma Release in Roasted Peanuts and Peanut Paste from the Adana Region          | Tülin Eker, Turgut Cabaroğlu, Merve Darıcı, Serkan<br>Selli                                                                                                                                    |
|               | 17.15 - 17.30 | TUR | Geleceğin Gurmelerini Yetiştirmek: Çocuklarda Tat Algısını ve Bilincini Artırmaya Yönelik Gastronomik Bir Yaklaşım   | Beyza Uyanık                                                                                                                                                                                   |
|               | 17.30 - 17.45 | ENG | A New Algae-Based Cheese Analogue Development                                                                        | Nihal Ebrar Meriç, Hande Yenipazar, Ayşe Saygün, Neşe Şahin<br>Yeşilçubuk                                                                                                                      |

17.45

## 1.Gün Sonu





Moderatör  
**Selim Yeğın**



09.00  
09.20

Açılış  
Konuşması

- **Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven,**  
Bölüm Başkanı, İTÜ Gıda Mühendisliği
- **Demir Şarman**  
Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri  
Federasyonu Yönetim Kurulu Başkanı



09.20  
09.40

"Ürün Geliştirme Sürecinde Duyusal Analiz Teknikleri"

- **Prof. Dr. Tuba Esatbeyoğlu**  
Leibniz Universität Hannover



09.40  
10.00

"Teknoloji Aracılığıyla Tüketicileri ve Onların İhtiyaçlarını Anlamak"

- **Avinash Lal**  
MRCI Director, Asia Pacific, Middle East & Africa

**KERRY**



10.00  
10.20

"Private Label ve Markalı Ürünlerde Tüketici Odaklı Ürün Tasarımı"

- **İmer Özer**  
PLAT Yönetim Kurulu Başkanı



10.20  
11.00

SEKTÖREL  
OTURUM III

"Üretici & Tüketici Satın Alma Süreçleri"

- **İmer Özer (Oturum Başkanı)**  
PLAT, Yönetim Kurulu Başkan
- **Cavit Metin**  
Migros Ticaret A.Ş. Özel Markalı Ürünler & Dış Ticaret  
İş Geliştirme & Bölgeler Pazarlama Direktörü
- **Mehmet Tüzüenalper**  
MAT Ambalaj, Yönetim Kurulu Başkanı



11.00  
11.15

## KAHVE MOLASI



11.15  
11.45

"Gıda ve İçeceklerde Sürdürülebilirlik, Tüketici Algısı ve Marka Değeri"

- **Mete Yurtsever**  
Marka Konseyi, YK Üyesi
- **Umay Yılmaz**  
Çevre ve Sürdürülebilirlik Uzmanı



11.45  
12.00

"3D Baskı Teknolojisi ile Gıda Atıklarından Bitkisel Et Üretimi ve Duyusal Değerlendirmeler"

- **Prof. Dr. Beraat Özçelik**  
İTÜ Gıda Mühendisliği



12.00  
13.00

## ÖĞLE YEMEĞİ

13.00  
16.00

- **Deneyim Atölyesi VIP Salon**  
Kerry, Erişler Gıda, Döhler

KERRY



13.00  
13.45

"Küresel Kaynak Sorunlar, Sürdürülebilirlik ve Gıda Atıkları"

- **Faruk Kayar (Oturum Başkanı)**  
Namet Gıda, Yönetim Kurulu Başkan Yrd
- **Dr. Samet Serttaş**  
GİFT, Yönetim Kurulu Başkanı
- **Ayça Özden**  
Namet Gıda, Kalite Güvence ve Arge Müdürü
- **Doç. Dr. Derya Kahveci Karıncaoğlu**  
İTÜ Gıda Mühendisliği



SEKTÖREL  
OTURUM IV

### BİLDİRİ PROGRAMI

3 Ekim

PARALEL OTURUM:  
SENATO SALONU

SENATO SALONU

13.00 - 13.15

ENG

Investigation Sensory properties of Turkish and Iranian Crocus sativus L

Hamed Ahari, Tuğba Özdal, Maryam Mizani, Amirali Anvar, Seidmahdi Jafari, Fereshte Sahraei, Sima Moradi

13.15 - 13.30

TUR

Sıcak Turşu ile Geleneksel Turşuların Mikrofloralarının Ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırılması

İlkay Yılmaz, Baki Yasin İmam

13.30 - 13.45

ENG

Quantitative and Qualitative Detection of Yeast Extract and Monosodium Glutamate (Msg) Using Fourier Transform Infrared Spectroscopy: Validation Through Sensory Analysis

Mümin Furkan Bulut, Hakan Basdogan

13.45 - 14.00

ENG

Genomics of Food Preference in the Concept of Nutrition and Food Product Development

Banu Bayram

14.00 - 14.15

TUR

Tüketici Merkezli İnovasyon: Ürün Geliştirme Sürecinde Tüketici İşbirliği

M. Banu Bahar, Emine Aytunga Kibar, Özlem Aslan, Halil Daşgın, Ayşen Can



14.15 - 14.30

ENG

The Effect of Natural Mineral Water on Noodle Textural Quality and Sensory Properties: An Alternative to Chemical Leavening and Acidity Regulators

Muhammed Çörek, Hakan Başdoğan

14.30 - 14.45

TUR

Farklı Yem Rasyonları İle Beslenen Büyükbaş Hayvanların Etlerinden Üretilen Hamburger Köftelerin Kimyasal ve Duyusal Özellikler Yönünden İncelenmesi

Meltem Karamahmutoğlu



13.45

14.45

SEKTÖREL  
OTURUM V

"Tüketici Odaklı İnovasyon Stratejileri ve Sürdürülebilirlik"

- **İpek İşbitiren (Oturum Başkanı)**  
MEYED, Genel Sekreteri
- **Can Aydemir**  
Döhler, President, Region TIP
- **Merve Keten**  
Dimes, Pazarlama Direktörü
- **Prof. Dr. Neşe Şahin Yeşilçubuk**  
İTÜ Gıda Mühendisliği



14.45

15.00

SEKTÖREL  
OTURUM VI

KAHVE MOLASI



15.00

16.00

SEKTÖREL  
OTURUM VI

"Fonksiyonel Gıda Tasarımında Duyusal Bilimin Etkin Kullanımı"

- **(Oturum Başkanı)**  
**Prof. Dr. Esra Çapanoğlu Güven**  
İTÜ Gıda Mühendisliği
- **Prof. Dr. Haşim Kelebek**  
Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
- **Prof. Dr. Nevzat Konar**  
Ankara Üniversitesi Süt Teknolojisi Bölümü
- **Dr. Tuğba Özdal**  
İstanbul Okan Üniversitesi Gıda Mühendisliği
- **Haluk Kara**  
Pro-tek Analitik



16.00

16.20

SEKTÖREL  
OTURUM VII

"Gıda Güvenliği ve Döngüsel Ekonominin Desteklenmesi için Gıda Tedarik Zincirlerinin Model Tabanlı Mimarisi"

- **Prof. Dr. Bedir Tekinerdoğan**  
Wageningen UR (University & Research Centre)

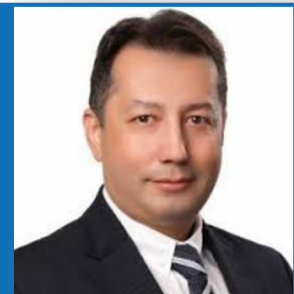


16.20

16.40

"Objective Food Liking Prediction Through Spectroscopy and Machine Learning Classifiers"

- **Prof. Dr. Berk Üstündağ**  
İTÜ Bilgisayar Mühendisliği



Söyleşi - "Gıda Markaları Farklı Beslenme İhtiyaçlarına Cevap Vermeli"

- Prof. Dr. Uğur Batı
- Selim Yeğın



ÖDÜL TÖRENİ / KAPANIŞ

## SPONSORLAR

Platin Sponsor

**seluz.**

Gümüş Sponsor

**KERRY**

Bronz Sponsor

**B E E O**  
PROPOLIS

Bronz Sponsor

**SACCO**  
A COMPANY OF SACCO SYSTEM

Stant Sponsoru

**DÖHLER**

Stant Sponsoru

**Kaanlar**

Stant Sponsoru

**Cakes&Bakes**

Stant Sponsoru

**borşeker**

Stant Sponsoru

**PROTEK**  
ANALİTİK VE ENDÜSTRİYEL SİSTEMLER LTD. ŞTİ.

Deneyim Sponsoru

**erış**

Hijyen Sponsoru

**BELKİM**

İkram Sponsoru

**OĞUZ** İÇECEK

İkram Sponsoru

**güneşoğlu**

İkram Sponsoru

**FOTEG**  
FOOD TECHNOLOGIES GROUP  
İSTANBUL

İkram Sponsoru

**OFÇAY**

İkram Sponsoru

**OFÇAY**

**karmagrup**

# DESTEKLEYENLER

