



Bu proje Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edilmektedir

Fermantasyon Teknolojileri ve Yenilikçi Fermente Ürünler “Geleceğin Umut Verici Gıda Trendleri”

19 Ocak 2024
Divan Adana Oteli, Adana

09.00 – 09.30

Kayıt & Çay-Kahve İkramı

09.30 – 09.45

Açılış ve Hoşgeldiniz Konuşmaları

Prof. Dr. Meryem Tuncel, Çukurova Üniversitesi Rektörü

09.45 – 10.00

TÜGİP: Türkiye Gıda İnovasyon Platformu

Doç. Dr. Cesarettin Alaşalvar, TÜBİTAK MAM IPA-INNOFOOD Proje Koordinatörü

10.00 – 10.15

Gelenekten Geleceğe Fermente Ürünler

Prof. Dr. Hüseyin Erten, Çukurova Üniversitesi

10.15 – 10.30

Fermente Ürünlerde Starter Kültür Geliştirilmesi

Dr. Tarık Öztürk, TÜBİTAK MAM Yaşam Bilimleri

10.30 – 10.45

Fermente Ürünlerde Yeni Teknolojiler

Doç. Dr. Urartu Özgür Şafak Şeker, Bilkent Üniversitesi

10.45 – 11.00

Soru-Cevap Paneli

Moderatör: Prof. Dr. Hüseyin Erten, Çukurova Üniversitesi

11.00 – 11.30

Çay-Kahve Arası

11.30 – 11.45

Beslenme Fermente Gıdaların Yeri

Prof. Dr. Gamze Akbulut, İstanbul Kent Üniversitesi

11.45 – 12.00

Seyyahların Gözünden Fermente Ürünlerimiz: Yoğurt ve Soydaşları

Süleyman Dilsiz, Yemek Kültürü Araştırmacısı, Yoğurt Uygarlığı Kitabı Yazarı

12.00 – 13.30

Öğle Yemeği

13.30 – 15.30

PANEL: Geleneksel Fermente Ürünlerde Yeni Teknoloji Uygulamaları ve Yenilikçi Fermente Ürünler

Moderatör: Prof. Dr. Hüseyin Erten, Çukurova Üniversitesi

- Prof. Dr. Haşim Kelebek, Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üni.
- Prof. Dr. M. Sertaç Özer, Çukurova Üniversitesi
- Prof. Dr. Turgut Cabaroğlu, Çukurova Üniversitesi
- Okan Özkaynak, Doğanay Gıda
- Özgür Kutlu, Lesaffre Türkiye
- Ezgi Güneyli, Güneyliler Gıda
- Orhan Kızılkaya, Valentis Biyoteknoloji

15.30 – 16.00

Değerlendirme ve Kapanış



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

