



Kongre Programı

SAAT	18 NİSAN 2019 – PERŞEMBE
13:00-13:30	KAYIT
13:30-13:45	AÇILIŞ Aziz TEKİN YABİTED Başkanı Mümtaz SİNAN Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdür V.
13:45-15:45	AÇILIŞ OTURUMU – ÇAĞRILI TEBLİĞLER I OTURUM BAŞKANLARI: Fahrettin GÖĞÜŞ, Metin YURDAGÜL
13:45-14:15	Solvent Extraction - Desmet Extractors David De SCHAETZEN Desmet Ballestra Group
14:15-14:45	The Recent Developments in the Physical Refining of Edible Oils. Biju GEORGE MECTECH Process Engineers
14:45-15:15	Technological Solutions and Developments to Minimize Contaminants in Edible Oils & Fats. Ir. Jan De KOCK - Desmet Ballestra Group
15:15-15:45	Mitigating the Formation of 3-MCPD in RBD Palm Oil: A case Study of Malaysian Palm Oil Muhammad Roddy RAMLI Malaysian Palm Oil Board
15:45-16:15	KAHVE ARASI / POSTER SUNUMU
16:15-18:30	ÇAĞRILI TEBLİĞLER II ve PANEL OTURUM BAŞKANI: Aziz TEKİN
16:15-16:45	Sustainable Oil Refining Focusing on Specific Target: From Global to Local Jorge HERRERO - CLARIANT
16:45-18:30	PANEL: RİSK DEĞERLENDİRME Türkiye’de Risk Değerlendirme Yaklaşımı Şenay EKEN Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Risk Değerlendirme Daire Başkanı Gıdaların Risk Analizi Esaslı Yönetimi Ali Esat KARAKAYA Uluslararası Toksikoloji Derneği Eski Başkanı
19:30	GALA YEMEĞİ



Kongre Programı

SAAT	19 NİSAN 2019 – CUMA
09:00-10:30	I. OTURUM - BİTKİSEL YAĞLAR I OTURUM BAŞKANLARI: Emin YILMAZ Okyar YAYALAR
09:00-09:20	Türkiye’de Bitkisel Yağ Sanayi Tahir BÜYÜKHELVACIGİL Bitkisel Yağ Sanayicileri Derneği (BYSD) Başkanı
09:20-09:40	Global İklim Değişikliğinin Zeytincilik ve Yağlı Tohumlar Sektöründeki Etkileri Ümmühan TİBET - Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) Başkanı
09:40-10:00	Yağ Bitkilerinde Yüksek Oleik Asit İçeriğine Sahip Yeni Çeşitlerin Geliştirilmesi ve Bitkisel Yağ Sanayisine Etkileri Bülent UZUN - Akdeniz Üniversitesi
10:00-10:30	Gıda Etiketlerinde Yeni Yaklaşımlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği M. Emel MOLLA - Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü
10:30-11:00	KAHVE ARASI / POSTER SUNUMU
11:00-12:10	II. OTURUM – BİTKİSEL YAĞLAR II OTURUM BAŞKANLARI: İhsan KARABULUT Erdem ALTINDAĞ
11:00-11:30	Dengeli Beslenmek için Cambaz mı olmalı? Su ve Yağın Dengeli Birlikteliği Ebru AKDAĞ - Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD)
11:30-11:50	Trans Yağ İçermeyen CBR - Kakao Yağı Yerine Geçen Yüksek Performanslı Yağların Elde Edilmesi ve Benzerleriyle Kıyaslanması Nevin BAŞARAN - Besler Gıda ve Kimya San. ve Tic. A.Ş. Ar-Ge Merkezi
11:50-12:10	Oleosomların Sürülebilir Yağ Üretiminde Kullanılması Behiç MERT - Orta Doğu Teknik Üniversitesi
12:10-14:00	ÖĞLE YEMEĞİ



Kongre Programı

SAAT	19 NİSAN 2019 – CUMA
14:00-15:20	III. OTURUM - BİTKİSEL YAĞLAR III OTURUM BAŞKANLARI: İsa CAVİDOĞLU Nurten GÖKÇEN
14:00-14:20	Kanola Yağının Deodorizasyonunda Optimum Koşulların Belirlenmesi Ferda ALTUNER - Besler Gıda ve Kimya San. ve Tic. A.Ş. Ar-Ge Merkezi
14:20-14:40	Bitkisel Yağlarda Ağartma Prosesinin Ultrasonik Sistemin Entegrasyonu ile Geliştirilmesi N. Cihat İÇYER - Yıldız Teknik Üniversitesi
14:40-15:00	Farklı Sürelerde Uygulanan Ultrases Destekli Ekstraksiyon Yöntemiyle Elde Edilen Memecik Zeytinyağlarının Verim ve Bazı Kalite Parametreleri Üzerine Değerlendirmeler Mustafa OTAĞ - Giresun Üniversitesi
15:00-15:20	Soğuk Pres Posalarından Bitkisel Protein Konsantre ve Hidrolizatlarının Üretilmesi İbrahim GÜLSEREN İstanbul S. Zaim Üniversitesi
15:20-15:50	KAHVE ARASI / POSTER SUNUMU
15:50-17:10	IV. OTURUM – BİTKİSEL YAĞLAR IV OTURUM BAŞKANLARI: M. Musa ÖZCAN Ümit GEÇGEL
15:50-16:10	Çok Değişkenli Verilerin İncelenmesinde Temel Bileşen Analizinin Kullanımı: Yaklaşım ve Uygulama Yöntemleri Onur ÖZDİKİCİERLER - Ege Üniversitesi
16:10-16:30	Palm Yağı ve Fraksiyonlarında Glisidil Esteri ve 3- MCPD Tayin ve Bertaraf Yöntemleri Gülin ÇAMLI - Felda IFFCO Türkiye
16:30-16:50	Pirina Yağının Rafinasyonu Sırasında Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAH) Miktarında Meydana Gelen Değişiklikler Yeşim ALTUNOĞLU - Tarım ve Orman Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsü
16:50-17:10	Yerfıstığı Yağı Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Yöntemlerinin Aflatoksin Konsantrasyonu Üzerine Etkisi Okşan UÇKUN - Adana Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
	KAPANIŞ