**IX. ULUSAL / III. ULUSLARARASI VETERİNER GIDA HİJYENİ KONGRESİ**

**Poster Sunum Değerlendirme Formu**

|  |
| --- |
| **Değerlendirme Kriterleri**1. Poster bildiri, orijinaldir.
2. Poster bildiri, açık ve anlaşılabilir bir dille sunulmuştur.
3. Poster bildiri, bilimsel poster anlatım ilkelerine göre sunulmuştur.
4. Şekil, tablo/çizelge, levha, vb. gösterimler yeterli ve uygundur.
5. Çalışma hedeflenen amaca ulaşmıştır.
6. Çalışma verilerinin değerlendirilmesinde temel ve güncel kaynaklar izlenmiştir.
7. Sonuçlar benzer çalışmalar ile karşılaştırılmalı olarak tartışılmıştır.
8. Çalışma sonuçları uygulamaya aktarılabilir.
9. Sonuçlar bilim ve teknolojiye katkı sağlayabilecek niteliktedir.
 |
| **Sözlü Sunum Sahibi** | **Sunum Başlığı** | **Değerlendirme Kriterleri: Yetersiz İyi** |
| **Müzeyyen AKGÖL** | Elazığ’da Tüketime Sunulan Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **İlyas KUŞCU** | Hindi Sekum Örneklerinden *Campylobacter* sp. İzolasyonu ve Tetraksiklin Direnci | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Recep KARA** | Afyon Tulum Peynirinde Aflatoksin M1 Seviyesinin Mevsimsel Olarak Araştırılması | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Abdullah DİKİCİ** | Farklı Depolama Sıcaklıklarının Piliç Kavurmaların Bazı Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Abdullah DİKİCİ** | α-Tokoferol Kullanımının Farklı Sıcaklıklarda Depolanan Piliç Kavurmaların Oksidatif Özellikleri Üzerine Etkisinin Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Abdullah DİKİCİ** | Prebiyotik Piliç Nuggetların Depolama Süresince pH ve Oksidatif Değişimlerinin İncelenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Seray DÜZTAŞLAR** | Manda Sütü ve Ürünlerinde *Enterococcus* sp. Varlığının Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Ali GÜCÜKOĞLU** | Manda Süt ve Süt Ürünlerinde Aflatoksin M1 Varlığının Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Büşra Gülay CELİL** | Hatay İlinde İki Atık Su Arıtma Tesisinde Genişlemiş Spektrumlu Beta-Laktamaz Üreten *E. coli* Tespiti | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Elif Büşra ÖZGÜR** | Fenolik Bileşikler İçerisinde Antosiyaninlerin Yeri ve Gıda Endüstrisinde Kullanım Alanları | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Mustafa ATASEVER** | Besin Alerjileri | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Canan HECER** | COVİD-19 ve Gıda Hijyeni | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Burcu ÇAKMAK SANCAR** | Kakaonun Dondurmadaki Probiyotik Mikroorganizmaların Canlılığı Üzerine Etkisi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Meryem AKHAN** | İstanbul’da Farklı İki Mezbahadaki Sığır Karkaslarının *Salmonella* ile Kontaminasyonunun Araştırılması | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Yusuf BİÇER** | Süt Mikrobiyotası ve Peynir Üretimindeki Rolü | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Sevda URÇAR GELEN**  | *Candida kefir* ve *Candida famata* Türlerinin Beyaz Peynir Üretiminde Yardımcı Starter Kültür Olarak Kullanımının Olgunlaşma Süresine Etkisi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Doruk KAYNARCA** | Farklı Paketleme Metotlarının Samarellanın Mikrobiyolojik Kalitesi Üzerine Etkisi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Meryem AYDEMİR ATASEVER** | Bazı Et Ürünlerinde Nitrat ve Nitrit Kalıntılarının Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Adalet DIŞHAN** | Kayseri'de Satışa Sunulan Kırmızı Etlerde *L. monocytogenes* Varlığı: Virülans Genlerinin QPCR ile Tespiti, Serotip, Nesil Belirleme ve Antibiyotik Direnç Profili | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Adalet DIŞHAN** | Süt Proteinlerinde Post Translasyonel Modifikasyonlar | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Fulden Karadal** | Niğde İlinde Satışa Sunulan Sokak Sütlerinin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özellikleri | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Dursun Alp GÜNDOĞ** | Investigation of Foodborne Pathogens in Dairy Plant and the Dairy Farm Environment | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Kürşat KÖŞKEROĞLU** | Phenotypic and Genotypic Comparison of Biofilm Production Characteristics of *S. aureus* Isolates from Animal Food and Environmental Sources | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Gonca TULUCE YAVAS** | Presence of *Enterococcus* sp. in Cheese from Raw Milk | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Zühal ÇALIŞKAN** | Gıda Sanayi İçin Kıymetli Bileşenlerin Eldesinde Kullanılan Ekstraksiyon Teknikleri: Süper kritik Akışkan Ekstraksiyona Genel Bakış | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Arife Ezgi TELLİ** | Determination of thermotolerant *Campylobacter* sp. by viability-qPCR at poultry slaughter stages | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Sadık BÜYÜKYÖRÜK** | Mavi Yengeçlerden *V. parahaemolytıcus*’un İzolasyonu, İdentifikasyonu ve Bazı Antibiyotiklere Karşı Direnç Profilinin Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Sema AĞAOĞLU** | The Physicochemical Qualities of Meatballs with Added Bee Pollen and Apigenin | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Rabia Mehtap TUNCAY** | Çocukluk Döneminde Beslenme | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Beyza ULUSOY** | Probiyotik Bakterilerin Probiyotik Özelliklerinin ve Endüstriyel Dayanıklılıklarının Belirlenmesi | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Halit MAZLUM** | Probiyotiklerin Beyaz Peynir Üretiminde Kullanımı | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Yeliz YILDIRIM** | İklim Değişikliğinde Veteriner Hekimlerin Görev ve Sorumlulukları | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |