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

**Sözlü Sunum Değerlendirme Formu**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Değerlendirme Kriterleri**     1. Bildiri orijinaldir. 2. Bildiri açık ve anlaşılabilir bir dille sunulmuştur. 3. Bildiri bilimsel anlatım ilkelerine göre sunulmuştur. 4. Sunulan 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** | | | | |
| **Yeliz YILDIRIM** | Veteriner Eğitim Kurumlarında Akreditasyon Çalışmalarının Temel Unsurları; Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü Özelinde | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Tahsin Onur KEVENK** | Aksaray İlinde Karbapenem Dirençli *Enterobacteriaceae*’ların Tavuk Etlerinde Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Hüseyin Burak DİŞLİ** | Hatay’da Bulunan Atık Su Arıtma Tesislerinden Elde Edilen Stafilokok İzolatlarının Karakterizasyonu | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Cemil KÜREKCİ** | İnsan, Gıda ve Çevresel Su Örneklerinden İzole Edilen CTX-M-15 Üreten *Escherichia coli*’lerin Moleküler Karakterizasyonu | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Serap BOZKIR** | *Listeria monocytogenes*’in Ohmik Isıtma ile İnaktivasyonunda Süt Yağının Etkisinin Belirlenmesi- | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Kadir GÖNEN** | İstanbul’da Satışa Sunulan Et ve Salata Ürünlerinde Bazı Gıda Kaynaklı Parazit ve Mikroorganizmaların Varlığının PCR Prosedürleri ile Araştırılması ve İlişki Analizleri | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Seda Dicle KORKMAZ** | Denizli İlinde Üretilen Kekiklerde (*Origanum Onites*) Pirolizidin Alkaloidlerinin LC-MS Q-TOF Yöntemi ile Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Murat METLİ** | Yenilebilir Hayvansal Dokularda LC-MS/MS ile Antibiyotik Kalıntı Analizinin, 2002/657/EC Sayılı Avrupa Birliği Direktifi Temelinde Geçerli Kılınması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Burcu ÇAKMAK SANCAR** | Kuru Yemiş, Kuru Meyve ve Ürünlerindeki Aflatoksin Kontaminasyonunun HPLC-FLD ile Tespiti | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Sibel KANAT** | Tavuk Parça Etlerinde *Salmonella* Serotipleri ile İzolatlarda Antibiyotik Direnç Profilinin Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Ali GÜCÜKOĞLU** | Manda Sütü ve Ürünlerinde Genişlemiş Spektrumlu Beta-Laktamaz (GSBL) Üreten *E. coli* Varlığının Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Harun HIZLISOY** | Koyun, Sığır ve Tavuk Sakatatlarında *Campylobacter* sp. Varlığı, İzolatların Antibiyotiklere Duyarlılıkları ve Klonal İlişkilerin Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Gizem ÇUFAOĞLU** | Sığır, Koyun ve Tavuk *E. coli* İzolatlarında Antibiyotik, Ağır Metal ve Dezenfektan Direncinin Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Nurhan ERTAS ONMAZ** | Farklı Hayvanlara Ait Yenilebilir Sakatatlarda *Arcobacter* sp. Varlığı: İzolatların Antibiyotik ve Virulans Faktör Profilleri | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Gizem LEVENT** | Tek Doz Antibiyotik Kullanımından Kesime Kadar Takip Edilen Et Irkı Sığır Gruplarında *Salmonella Enterica* Popülasyonu Dağılımının ve Antibiyotik Direnç Profillerinin Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Mukaddes BAREL** | Kayseri ve Civarında Satışa Sunulan Çeşitli Gıda ve Su Kaynaklarında *Arcobacter* ve *Campylobacter* Türlerinin Prevalansı Karakterizasyonu ve Antibiyotik Duyarlılıkları | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Mustafa ATASEVER** | Köftelerin Bazı Kalite Özelliklerine Bamya Müsilaj Bazlı Yenilebilir Kaplamanın Etkisi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Evren ÖZDEMİR KOCABAŞ** | Pastörize Süt ve Yoğurdun Demir ile Zenginleştirilmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Zeki EROL** | Geliştirilen Fonksiyonel Whey İçeceğinin Bazı Sağlık Etkilerinin Deney Hayvanlarında Gösterilmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Erhan KEYVAN** | Karvakrol ve Kurkumin ile Kombine 405 nm LED Fotodinamik İnaktivasyon Uygulamasının *Salmonella Enteridis* Üzerine Etkisinin Araştırılması- | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Alper BARAN** | Zebra Balığı Mikroenjeksiyon Yöntemi ile Gıda Katkı Maddesi Olarak Pektin ve Amidiye Pektinin Etkilerinin Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Sher ALİ** | Application of ultrasound treatment for improving physicochemical and sensory properties of broiler meat | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Mert SÖNMEZ** | Salmonella spp., *Escherichia coli* O157:H7 ve *L. monocytogenes’*in Singlepleks / Multipleks Tespiti için Multipleks Seçici Zenginleştirme Broth’un Değerlendirilmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Yeliz YILDIRIM** | Tavuk Yumurtalarının *Enterocytozoon Bieneusi*, *Giardia Intestinalis*, *Cryptosporidium* sp. Ve *Toxoplasma Gondii* ile Kontaminasyonunun Yeni Geliştirilen Multipleks Nested Pcr ile Araştırılması: Halk Sağlığı Endişesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Candan GUNGOR** | Büyükbaş Mezbahalarında *S. aureus*’a Özgü Litik Bakteriyofaj İzolasyonu, Karakterizasyonu ve Kırmızı Et Modelinde Biyokontrolünün Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Nuray Gamze YÖRÜK** | Çiğ Tavuk Ürünlerinde Ultraviyole Işık Uygulamasının *Enterobacteriaceae* ve *Salmonella* spp. Üzerine Etkisinin Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Alper BARAN** | Gıda güvenliği ve kalitesinin belirlenmesinde nanobiyosensörlerin kullanımı | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Zafer GÖNÜLALAN** | Sığır Irkının Et Kalitesi ve Yağ Asidi Kompozisyonu Üzerine Etkisi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Osman ÇAKIR** | Burdur İlinde Satışa Sunulan Sucukların Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Tahir YILMAZ** | Online Sipariş Edilen Taze Etlerin Bazı Fiziko-Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitelerinin İncelenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Güven GÜLBAZ** | Kars’ta Tüketime Sunulan Hazır Köftelerin Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Selçuk ALAN** | Elazığ’da Açık Olarak Satılan Çiğ Sütlerin Bazı Kalite Parametrelerinin İncelenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Nadide Gizem TARAKÇI** | Bal Üretiminde Kritik Kontrol Noktaları ve Patojenler İçin Risk Sıralaması | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Nadide Gizem TARAKÇI** | Çiğ Köfte Nasıl Bir Dünya Markası Haline Getirilebilir? | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Ahmet H. DİNÇOĞLU** | Probiyotik Yoğurtların Kalite Özellikleri Üzerine Spirulina Platensis’in Etkisi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Müzeyyen AKGÖL** | *Pediococcus acidilactici*’den Elde Edilen Postbiotiğin İçinde Çözdürülmüş Kitosan'ın Vakumlu Paketlenmiş Sosislerde *E. coli* O157:H7, *S.Typhimurium* ve *L. monocytogenes* Üzerine Etkisi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Pınar KARATEPE** | *Pediococcus acidilactici*’den Elde Edilen Hücre İçermeyen Süpernatant ve Tüm-Hücre Postbiyotiğinin Fizikokimyasal ve İn-Vitro Antimikrobiyal Özelliklerinin Karşılaştırılması, Tüm-Hücre Postbiyotiği ve Timol ile Oluşturulan Kitosan Kaplamanın Tavuk Göğsü Filetolarının Mikrobiyal ve Kimyasal Kalitesi Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Zühal ÇALIŞKAN** | D-Alluloz ve Beta-Glukanın Prebiyotik Etkisinin *Bifidobacterium animalis*'li Peynir Altı Suyu İçeceğinde İncelenmesi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **Hayrunnisa ÖZLÜ** | Farklı Şekerlerin Kullanımının Sucuğun Yağ Asidi Profiline Etkisi | 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |