

GANUD

INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS

November 22-24, 2019
Gaziantep - TURKEY

CONFERENCE VENUE: TUĞCAN HOTEL
Akyol Mahallesi, Atatürk Blv. No:34, 27010 Şahinbey/Gaziantep

Participant Countries:

Turkey, Irak, Iran, Lebanon, Azerbaijan, Algeria



- Registration desk opens at 08:00 and shall function till 17:00 pm.
- Please registrate at least an hour prior to your session - Be in the session room at least 10 minutes before the session starts
- Head of session are fully empowered in all matters related to the presentations, coffee-breaks and session.
- Certificates will be given by the session chair at the end of the session.
- In the congress program, requests such as location and time changes will not be taken into consideration.
- The names of the authors and titles of paper in the certificate will be printed as in the program.

GANUD
INTERNATIONAL CONFERENCE ON
GASTRONOMY, NUTRITION AND DIETETICS
November 22-24, 2019
Gaziantep, TURKEY

22.11.2019
FRIDAY / 15:00-17:00

SESSION - 1. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Halit İMİK
Dr. Öğr. Üyesi Meliha KIRKINCIOĞLU Dr. Öğr. Üyesi Ülkü DEMİRCİ Dr. Öğr. Üyesi Hayrettin MUTLU	0-24 AYLIK BEBEKLI ANNELERİN ANNE SÜTÜNÜ ARTIRMAYA YÖNELİK GELENEKSEL BESLENME UYGULAMALARI
Dr. Öğr. Üyesi Hayrettin MUTLU Dr. Öğr. Üyesi Murat AY Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN Dyt. Özge YILMAZ Dyt. Esra MUTLU	PROBİYOTİK OLARAK KEFİR TÜKETİMİNİN VÜCUT KOMPOZİSYONUNA ETKİSİNİN İNCELENMESİ
Dr. Gülperi DEMİR Dyt. Emine BALKİS	AKDENİZ TİPİ BESLENME VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ
Prof. Dr. Halit İMİK Doç. Dr. Recep GÜMÜŞ Prof. Dr. Kübra Asena TERİM KAPAKİN Arş. Gör. İsmail BOLAT	RATLARDA UTERUS DOKUSU ÜZERİNE BUĞDAY VE MISIR GLUTENİNİN HISTOPATOLOJİK ETKİLERİNİN BELİRLENMESİ
Prof. Dr. Halit İMİK Prof. Dr. Kübra Asena TERİM KAPAKİN Doç. Dr. Recep GÜMÜŞ Öğr. Gör. Gizem ESER	DİŞİ RATLARA VERİLEN BUĞDAY VE MISIR GLUTENLERİ İLE SOYA PROTEİNİNİN BAĞIRSAK SİSTEMİ ÜZERİNE ETKİLERİNİN HISTOPATOLOJİK OLARAK İNCELENMESİ
Sefa KÖSEOĞLU Prof. Dr. Halit İMİK	ROYLERLERİN BUT VE GÖĞÜS ETİ DOKULARINDAKİ ANTİOKSİDAN METABOLİZMA ÜZERİNE AYAK HASTALIĞININ ETKİSİ
Dr. Öğr. Üyesi Nuri GÜLEŞCİ Dr. Öğr. Üyesi Murat KIRANŞAN	VİBURNUM OPULUS L.(ADOXACEAE) MEYVESİNİN ANTİMİKROBİYAL, ANTİOKSİDAN VE KİMYASAL İÇERİĞİ YÖNÜNDEN METABOLİZMAYA ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Dr. Öğr. Üyesi Nuri GÜLEŞCİ Dr. Öğr. Üyesi Ercan ÇINAR Dr. Öğr. Üyesi Selami ERCAN	LEWATİT PARTİKÜLÜNE ÜREAZ ENZİMİNİN İMMOBİLİZASYONU
Arş. Gör. Merve ÖZTAĞ Doç. Dr. Fatma Esra GÜNEŞ Doç. Dr. İsmet BULUT Uzm. Dr. Tuğçe YAKUT	AĞIR ASTIMLI HASTALARIN BESLENME DURUMLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ VE TOTAL ANTİOKSİDAN KAPASİTELERİ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN SAPTANMASI

23.11.2019
SATURDAY / 09:00-11:00

SESSION - 1. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Muhittin ELİAÇIK
Prof. Dr. Muhittin ELİAÇIK	TÜRK EDEBİYATINDA BAKLAVANAME GELENEĞİ
Prof. Dr. Muhittin ELİAÇIK	OSMANLI'DA BAKLAVA ALAYLARI
Şerife BİÇER BAYRAM Eda GÜNEŞ	KABAK ÇEKİRDEĞİ ZARININ İNVİVO KULLANIMI
Hatice Kübra ERÇETİN Eda GÜNEŞ Ayşe Büşra MADENCİ	ATIKLARIN DEĞERLENDİRİLMESİNDE KARPUZ ÇEKİRDEĞİ KATKISI
Melike ÖZKAN Ümit SORMAZ	RESTORANLARIN MENÜLERİNDE COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERE YER VERME DURUMLARININ BELİRLENMESİ: GAZİANTEP ÖRNEĞİ
Melike ÖZKAN Mehmet KASAP Ümit SORMAZ	GAZİANTEP İLİNİN COĞRAFİ İŞARET ALABİLECEK YEMEKLERİNİN SWOT ANALİZİ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ

Gamze ATAR Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ KOÇ	EKMEK HAMURUNUN ANTİOKSİDAN VE FENOLİK MADDE BAKIMINDAN ZENGİNLEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK YAKLAŞIMLAR
Gamze ATAR Ayşe Aslı KARLI Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ	FESLEĞEN PÜRESİNİN İNFRARED VE DONDURARAK KURUTMA YÖNTEMLERİ İLE KURUTULMASI
Doç. Dr. Aliye AKIN Mehtap BAŞ Öğr. Gör. Adnan AKIN	GASTRONOMİ TURİZMİNDE FÜZYON MUTFAK
Öğr. Gör. Adnan AKIN Büşra DEMİRÖZ Doç. Dr. Aliye AKIN	PASTANE ÜRÜNLERİ VE STANDART REÇETE
Derya SAYGILI Cem KARAGÖZLÜ	KEFİR: BİLEŞİMİ VE ANTİ-AJAN ÖZELLİKLERİ
Derya SAYGILI Hande DEMİRCİ Ufuk SAMAV	COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK LEZZETLER : İZMİR ÖRNEĞİ

23.11.2019
SATURDAY / 11:00-14:00
Bu oturumda Moderatör ara verebilir

SESSION - 2. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Doç. Dr. Melike KURTARAN ÇELİK
Fatma Öznur AFACAN Özlem ASLAN Ece EKİZ Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ	ANTEP FISTIĞININ BESİNSEL DEĞERİ, SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ VE DİYETTE KULLANIMI
Ece EKİZ Fatma Öznur AFACAN Özlem ASLAN Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ	FONKSİYONEL BİR BESİN: KEÇİBOYNUZU
Özlem ASLAN Fatma Öznur AFACAN Ece EKİZ Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ	NAR (Punica Granatum L.) VE KULLANIM ALANLARININ SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Dyt. Duygu ALATAŞ Dr. Öğr. Üyesi Bora EKİNCİ	KISA ZİNCİRLİ YAĞ ASİTLERİ: BESİN KAYNAKLARI VE MİKROBİYOTA BAĞLANTISI
Dyt. Huriye ŞEN Dr. Öğr. Üyesi Bora EKİNCİ Doç. Dr. Şeyda KIVRAK	SUMAK BİTKİSİNİN FONKSİYONEL VE BİYOLOJİK AKTİVİTESİ
Dyt. Huriye ŞEN Doç. Dr. İbrahim KIVRAK Dr. Öğr. Üyesi Bora EKİNCİ	LAVANTANIN BİYOAKTİF ÖZELLİKLERİ VE POTANSİYEL UYGULAMALARI
Doç. Dr. Melike KURTARAN ÇELİK Doç. Dr. Ahmet KURTARAN Öğr. Gör. Fegan MUTLU	YİYECEK-İÇECEK İŞLETMELERİNDE ENTELEKTÜEL SERMAYE BİLEŞENLERİNİN İNCELENMESİNE YÖNELİK ALAN ARAŞTIRMASI
Doç. Dr. Melike KURTARAN ÇELİK Doç. Dr. Ahmet KURTARAN Öğr. Gör. Fegan MUTLU	TURİZM İŞLETMELERİ İÇİN YENİ BİR YAKLAŞIM: 'SLOW FOOD'
Zeynep KAPLAN	THE IMPACT OF GLOBAL AND REGIONAL TRADE POLICIES ON OBESITY CRISIS
رکب مام دمجا ميک.د.أ	لابجل ميلقنا انكس عيذغا ىل ع ديل اقتلا و تاداعلا رثا يدال يمل رشاعل/يرجل عبالا نرقل لال خ
Öğr. Gör. Selma ATABEY Öğr. Gör. Selim IŞIK	TARİHTE ÜRETİLEN İLK TARHANA ÖRNEĞİ MUĞLA TARHANASI, FARKLILIKLARI VE TARİHİ KÖKENİ
Gülçin Algan ÖZKÖK	RECOMMENDATIONS FOR GAINING A TRADITIONAL PRODUCT (LUPENUS ALBUS L.) TO GASTRONOMY
Gülçin Algan ÖZKÖK	A TRADITIONAL FOOD IN THE İVRİZ REGION OF KONYA: TARHANA MEATBALLS WITH RABBIT MEAT

23.11.2019
SATURDAY / 14:00-17:00

SESSION - 3. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Aliye ÖZENOĞLU
Dr. Öğr. Üyesi Sevim ÖZULUKALE	JEOTERMAL ENERJİNİN GIDA ENDÜSTRİSİ VE GASTRONOMİ TURİZMİNE KATKISI: KURUTULMUŞ VE DONDURULMUŞ GIDA ENDÜSTRİSİ
Dr. Öğr. Üyesi Rüveyda Esra ERÇİM	HEPATİK OKSİDATİF STRES VE BESLENME
Dr. Öğr. Üyesi Rüveyda Esra ERÇİM	YETERLİ VE DENGELİ BESLENMEDE ANTİOKSİDANLAR VE OKSİDATİF STRES
Dr. Hülya DEMİR	DETERMINATION of ANTIOXIDANT and PHENOLIC CONTENT of EDIBLE PLANTS
Prof. Dr. Aliye ÖZENOĞLU Doç. Dr. Kamil ALAKUŞ	ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNDE ORTOREKSİYA NERVOZA (ON)'NIN BEDEN ALGISI VE BENLİK SAYGISI İLE İLİŞKİSİ
Arş. Gör. Osman BOZKURT Prof. Dr. Sıdika BULDUK	ŞEKER TÜKETİMİNİN DAVRANIŞ VE BAĞIMLILIK İLE İLİŞKİSİ
Arş. Gör. Osman BOZKURT Prof. Dr. Sıdika BULDUK	DAVRANIŞ DEĞİŞİKLİĞİ TEDAVİSİNİN OBEZİTE ÜZERİNE ETKİSİ
Sibel Bayıl OĞUZKAN Bedrettin SELVİ	VERBASCUM TÜRLERİNİN TOPLAM FENOLİK VE FLAVANOİD MİKTARLARI
Sibel Bayıl OĞUZKAN	NAR MEYVESİNİN ZARINDAKİ KANSERE KARŞI ETKEN MADDELER

24.11.2019
SUNDAY / 09:00-11:00

SESSION - 1. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Funda ELMACIOĞLU
Dr. Öğr. Üyesi Gülizar AKKUŞ Arş. Gör. Selda YORDAM	KASTAMONU'DA FAALİYET GÖSTEREN TATUTA ÇİFTLİKLERİNİN GASTRONOMİK FAALİYETLERİNİN İNCELENMESİ
Dr. Öğr. Üyesi Gülizar AKKUŞ Arş. Gör. Demet TAŞ	OSMANLI MUTFAĞI KONUSUNDA UZMANLAŞMIŞ RESTORAN YÖNETİCİLERİNİN MUTFAĞIN ULUSLARARASI ALANDAKİ DURUMUNA İLİŞKİN DÜŞÜNCELERİNİN TESPİT EDİLMESİ
Dr. Öğr. Üyesi Gülizar AKKUŞ Arş. Gör. Demet TAŞ	OSMANLI SARAY MUTFAĞI KONSEPTLİ ETNİK RESTORANLARIN MENÜ İÇERİĞİ VE MÜŞTERİ PROFİLLERİNİN TESPİT EDİLMESİ
Dr. Öğr. Üyesi Çetin AKKUŞ Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ	COĞRAFİ İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİN ÇİFTLİK TURİZMİNDE KULLANIMI: DOĞU ANADOLU ÖRNEĞİ
Dr. Öğr. Üyesi Gülizar AKKUŞ Dr. Öğr. Üyesi Çetin AKKUŞ Arş. Gör. Özge ÇAYLAK DÖNMEZ	ETKİLİ DESTİNASYON YÖNETİMİ AÇISINDAN KASTAMONU İLÇE BELEDİYELERİ BİLGİ KAYNAKLARINDA DEĞİNİLEN GASTRONOMİK UNSURLARIN TESPİTİ
Ayşe Aslı KARLI Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ	SİRKE ÇEŞİTLERİ VE GASTRONOMİ ALANINDA KULLANIMI
Nazan ÇAĞLAR Dr. Öğr. Üyesi Banu KOÇ	MARİNASYON İŞLEMİNDE KULLANILAN AROMATİK BİTKİLER
Dr. Öğr. Üyesi, Çağla ÖZER Öğr. Gör. Franck BRUWIER Arş. Gör. Pelin OLGAY Prof. Dr. Funda ELMACIOĞLU	TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN TROPİKAL MEYVELERİN BESİN DEĞERLERİ VE KULLANIM ALANLARI
Doç. Hale Duru BASMACIOĞLU Bilgütay Kaan ÖZTÜRK	18. YÜZYIL AVRUPASINDA KAHVE KÜLTÜRÜNÜN J.S.BACH'IN KAFFEEKANTATE ESERİ BAĞLAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

24.11.2019
SUNDAY / 11:00-13:00

SESSION - 2. HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Prof. Dr. Mustafa ALPARSLAN
Başak BOZ Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI	GÜVENİLİR GIDA VE GIDALARA UYGULANAN HİLE İLE TAĞŞIŞLER
Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI Suat YILMAZ	TÜRKİYE’DE 2000 YILINDAN GÜNÜMÜZE GASTRONOMİ, DİYET VE BESLENME KİTAP YAYINCILIĞI
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim ERŞAHİN Gülşay KABAKÇI	KAHRAMANMARAŞ’IN “EKMEK”Lİ SÖZLERİ
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim ERŞAHİN	BİR TÜRK FIKRA TİPİ: OBUR
Doç. Dr. Aliye AKIN Öğr. Gör. Adnan AKIN	SLOWFOOD HAREKETİLİLİĞİNDE GERMİYAN
Nurcan USLU Müslime SÖZEN	NÖROGASTRONOMİYE SOSYOLOJİK BİR YAKLAŞIM
Prof. Dr. Mustafa ALPARSLAN Kadriye Ece ECEMİŞ	MİDYE (Mytilus galloprovincialis, LAMARC,1819) YEMEKLERİ VE SAĞLIK RİSKLERİ
Shawkat A. MOHAMMED	ةيرحبلا لكيلا ملام رص ع يف ين اطلسل اخب طملا (648-784هـ/ 1250- 1382م)
CHOUITAH O. AOUES A.	PREVENTIONS AGAINST MICROBIAL CONTAMINATION OF FOOD WITH ESSENTIAL OIL
Leyla ÖZGEN Damla BAYLAN Mehlika BENLİ	ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN TROPİKAL VE GELENEKSEL MEYVELER HAKKINDAKİ GÖRÜŞLERİ

24.11.2019
SUNDAY / 13:00-15:00

SESSION – 3, HALL - GANUD	HEAD OF SESSION: Dr. Seda YALCİN
Dr. Seda YALCİN	THE PRODUCTION OF REGIONAL BREAD INCLUDING POTATO PUREE AND SOUR DOUGH
Dr. Seda YALCİN	INFRARED HEATING IN FOOD PROCESSING
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ÇETİNKAY Salih YILDIZ Aykut ŞİMŞEK	TÜKETİCİLERİN SOKAK LEZZETLERİ ALGILAMALARI: AKADEMİSYENLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA
Aykut ŞİMŞEK Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ÇETİNKAY Salih YILDIZ	COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜN OLARAK ERZURUM KÜFLÜ CİVİL PEYNİRİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ
Arş. Gör. Enes GÜLEÇ Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK	YENİ BİR KAVRAM ÖNERİSİ: GASTRO-EMPERYALİZM
Arş. Gör. Enes GÜLEÇ Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK	YEREL HALKIN SAĞLIKLI GIDA KONUSUNDAKİ BİLGİLERİNİN ÖLÇÜLMESİ: ELAZIĞ ÖRNEĞİ
Ayşegül TÜRKİYILMAZ Selda ŞİMŞEK Duygu ALATAŞ	EPİGENETİK FAKTÖRLER OBESİTEDE ÖNEMLİ Mİ?
Ayşegül TÜRKİYILMAZ Selda ŞİMŞEK Duygu ALATAŞ	THE ROLE OF NUTRIGENOMIC IN OBESITY
Dr. Öğr. Üyesi Süleyman FİDAN Fatma ÖZCAN	GASTRONOMİ KENTİ GAZİANTEP’TE ÖZEL GÜN YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA
Dr. Öğr. Üyesi Süleyman FİDAN Zehra TILFARLIGİL	GAZİANTEP’TE GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA KIŞ HAZIRLIKLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

POSTER PRESENTATIONS

Doç. Dr. Şeniz KARABIYIKLI İrem Nur MALKOÇ Rabia İrem ÖZDİLEK	KİNOANIN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ
Doç. Dr. Eda DOKUMACIOĞLU Dyt. Kübra MADEN	FARKLI VÜCUT KİTLE İNDEKSİNE SAHİP ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNDE TUZ TÜKETİMİ VE KAN BASINCI DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ
Özlem ÇİFTÇİ Sibel FADİLOĞLU Hasene Keskin ÇAVDAR	HUMAN MILK FAT SUBSTITUTES
Hatice İSKENDER Abdulkadir DAĞDELEN Amine YAMAN Ayşe KORKMAZ İrem TONBULOĞLU Sefa AKSAKAL Zahir DÜŞME Nesibe YILDIZ	GÖRSEL VE SOSYAL MEDYADA YER ALAN GIDALARLA İLGİLİ YAYINLARIN AKADEMİK VE İDARİ PERSONELDE BESLENME ALIŞKANLIKLARI VE BESİN TÜKETİMİNE ETKİSİ
Dr. Öğr. Üyesi Şeyda BOSTANCI	TAT ve SAĞLIK İLİŞKİSİ
Dr. Öğr. Üyesi Şeyda BOSTANCI	GENİPİN ve GENİPOSİDİN İNSAN SAĞLIĞI YÖNÜNDEN İNCELENMESİ