



PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ

GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

2025-2026 BAHAR DÖNEMİ



LİSANSÜSTÜ SEMİNER PROGRAMI

26 Haziran

ATİKE NUR DURAK

Cuma

Gıdalarda Biyoyararlanımını Artıran İşleme Teknolojileri ve Güncel Yaklaşımlar

10:00

Danışman: Prof. Dr. FATMA IŞIK

26 Haziran

İREM NUR KAYACI EKİZ

Cuma

Ceviz Yan Ürünlerinin Antioksidan Özellikleri ve Gıda Ürünlerinde Oksidatif Stabilité Üzerindeki Etkileri

11:00

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi AYSUN YURDUNUSEVEN YILDIZ

26 Haziran

BİLGE BİNİCİ

Cuma

Filizlenmiş Bakliyatların Özellikleri ve Kullanım Alanları

14:00

Danışman: Prof. Dr. SEHER ARSLAN

Lisansüstü öğrenimi gören öğrencilerin seminerlere katılımı zorunludur.

Seminerler Gıda Mühendisliği seminer salonunda yüz yüze gerçekleştirilecektir.