TÜRKİYE 15. GIDA KONGRESİ

BİLDİRİLER KİTABI

08-10 Ekim 2025

Editörler:

Prof. Dr. A. Kadir HALKMAN

Prof. Dr. Serap COŞANSU AKDEMİR

Prof. Dr. Ayşe AVCI

Prof. Dr. İbrahim ÇAKIR

Prof. Dr. Oktay YEMİŞ

Doç. Dr. Gökçe POLAT YEMİŞ

ISBN: 978-625-00-3376-0

Künye: Anonin. 2025. Türkiye 15. Gıda Kongresi Bildiriler Kitabı. Eds: A. Kadir Halkman, Serap Coşansu Akdemir, Ayşe Avcı, İbrahim Çakır, Oktay Yemiş, Gökçe Polat Yemiş. ISBN: 978-625-00-3376-0. *xvii*+419 s.

Bu kitap, sadece elektronik ortamda yayımlanmıştır. Kitabın bir ya da daha fazla bölümü, önceden izin almaya gerek olmadan kopyalanabilir ve bastırılabilir, ancak satılamaz.

Bu elektronik kitapta yayımlanmış olan tüm makalelerden yazarlar sorumludur.

Bu kitapta özet ya da tam metin bildiri yayımlanması yazarların tercihine bırakılmıştır.

Poster ya da sözlü tüm bildiriler en az 2 hakem onayı ile kabul edilmiştir.

Gıda Teknolojisi Derneği: Barbaros Mahallesi, Büyükelçi Sk. 18/1 Kavaklıdere/ Ankara
GSM: 0534 968 5994 e-posta: gidadernegi@gmail.com

Düzenleme: Sim Ajans. Sokak No: /1 Bahçelievler / Ankara Tel: (+90) 312 925 2995 e-posta: simajans@simajans.com

TGK15 P200

Yeni Bir Prebiyotik Kaynağı Olarak Karpuz Kabuğu ve Sinbiyotik Formüllerin Geliştirilmesi*

Pervin SOYER[1†], **A. Alper ÖZTÜRK**[2]

[1] Anadolu Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Mikrobiyoloji Anabilim Dalı, Eskişehir
[2] Anadolu Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Teknoloji Anabilim Dalı, Eskişehir

Karpuz (Crimson sweet) dünya çapında iyi bilinen tropikal meyvedir. Karpuz kabuğu mineraller, fenolik bileşikler, yağ asitleri ve diyet lifleri bakımından zengindir. Yüksek miktarda karbonhidrat (% 45-65), pektin ve lif içermesi nedeniyle karpuz kabuğu prebiyotik kaynağı olarak kabul edilmektedir. Çalışmada toz hale getirilmiş karpuz kabuklarının farklı oranlarda kullanımının probiyotik bakteri türü olan *Lacticaseibacillus casei*'nin üretimindeki verimi incelenmiştir. *L. casei* kültürü % 0, 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 ve 100 karpuz kabuğu tozları ile hazırlanmış MRS besiyerlerinde geliştirilmiştir. Bakterinin gelişme oranını belirlemek için inkübasyon sırasında iki saatte bir spektrofotometrik ölçüm yapılmıştır. Çalışma sonucunda bakterinin gelişim eğrileri çıkarılmış ve biyokütle oranları hesaplanmıştır. Bulgulara göre, MRS besiyerine eklenmiş %30 oranındaki karpuz kabuğu tozunun *L. casei* üretimini, sadece MRS kullanılmış besiyeri ortamına göre 2 kat (48 g/L) artırdığı tespit edilmiştir. Gelişim eğrilerine bakıldığında ise en yüksek absorbans değerleri %30 oranında karpuz kabuklu besiyeri ortamında yaklaşık 2×10^9 kob/mL olarak tespit edilmiştir. Bu sonuçlar bakteri gelişiminde MRS kullanımını azaltılabileceğini ve bir atık türü olan karpuz kabuklarının prebiyotik kaynağı olarak probiyotiklerin üretiminde değerlendirilebileceğini göstermektedir. Çalışmanın ilerleyen aşamalarında karpuz kabuğunun prebiyotik özellikleri aydınlatılarak, sinbiyotikler içeren oral sağlığı destekleyici takviye edici gıda formülasyonları geliştirilecektir.

* Bu çalışma 7248059 kodlu TÜBİTAK 1507 projesi ile desteklenmektedir.
† Sorumlu yazar e-posta adresi: pervinsoyer@anadolu.edu.tr

Muhammed Ali, Hatice; P195
Muşmul, Erol; P209
Mzoughi, Mondher; P154, S159
Namlı, Serap; P177
Olca, Zehra; S133
Olutaş, Elif Berna; P132
Onay, İrem; S211
Onsekizoğlu Bağcı, Pelin; P135
Oruç, Burak Mert; P151
Oruç, Özlem; P184
Oskaybaş Emlek, Betül; S121
Öğe, Çisem; S111, P194
Öğretmek Şahin, Damla; S178
Öksüzömer, Tenzile Nisa; S192
Önat, Meltem; P205
Önbaş, Tuğçe; S122
Öner, Zübeyde; S103, S142
Ören Yardımcı, Gözde; P177
Özatay, Şehnaz; P158, S111
Özbek, Yağmur Eda; P209
Özcan; Hande; P129
Özdemir, Abdil; S212
Özdemir, Beyza; P198
Özdemir, Kübra Sultan; S216
Özden, Özkan; S188
Özdestan Ocak; Özgül; S221
Özenli, Beyhan; P184
Özer, Çağla; S163
Özer, Nil Pembe; P155
Özesmer, Selim Efe; P151
Özgenç, Hilmiye; P213
Özgören Çapraz, Fatma; S113
Özkan Güner, Kübra; P178
Özkan, Ayşegül; P112
Özkan, Hayriye; S143
Özkara, Gökçe; P172
Özlük, Gizem; P108
Özmen Toğay, Sine; S112, S128
Özpeynirci, Ayşe; P187
Öztaş, Pakize Gamze; P113
Öztürk Muti, Serpil; P226
Öztürk Oruç, Sevim; S105
Öztürk Yılmaz, Suzan; P131, P193, P214, S184
Öztürk, A. Alper; P200
Öztürk, Aysun; S214
Öztürk, Emre; S210
Öztürk, Fatma; P189
Özürekli, Beyzanur; P198
Özyılmaz, Bahar; P214
Özyurt, Vasfiye Hazal; P126
Pajo, Ezgi; S190
Pamuk, Ayşenur; P121
Parıldı, Evra; P179, P180
Pehlivan, Elif Nimet Havva; P209
Pınar, Elif; P120
Pınarbaşı, Nida; S160
Pilavtepe Çelik, Mutlu; P118
Polat Yemiş, Gökçe; P220, S118
Rayman Ergün, Ahsen; S209, S144
Sabırlı, Havva Nur; P105
Sabuncu, Merve; S112
Sağdıç, Osman; P224, P228,
Sağlam, Duygu; S113
Sağlam, Evrim Banu; P177
Sağlam, Tuba Büşra; S221
Saka, İrem; S110
Sakarya, Eyüp Ensar; P229
Salum, Pelin; P150, S159
Sapmaz, Mustafa; P174
Sardoğan, Seyfi; P116
Sarıca, Ercan; P157
Sarıcaoğlu, Furkan Türker; S172, S173, S198
Sarımeşe, Ayşenur; S163
Sarıoğlu, Öznur; P197
Savaş, Elif; S191
Saygılı, Sevda; P160
Selen İşbilir, Şebnem; P176
Severcan, Solmaz Şebnem; S121
Sevim, Büşra; S175
Seyhun, Nadide; P205
Sezer, Buse; P136
Sezer, Elif; P163