ICONFOOD'25

4TH INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD RESEARCHES

Food Right for Future

October 16-18, 2025 / Sivas, Türkiye

Sivas Cumhuriyet University

Food Studies Application and Research Center



ABSTRACT BOOK

Editors

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN

Assoc. Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU

Assoc. Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ

ISBN: 979-8-89695-208-4



ABSTRACT BOOK

ICONFOOD'25
4th INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES

June 5-8, 2025
London, UK

Editors

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN
Assoc. Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU
Assoc. Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ

25.10.2025
by Liberty Academic Publishers, New York, USA
ALL RIGHTS RESERVED NO PART OF THIS BOOK MAY BE REPRODUCED IN ANY FORM, BY PHOTOCOPYING OR BY ANY ELECTRONIC OR MECHANICAL MEANS, INCLUDING INFORMATION STORAGE OR RETRIEVAL SYSTEMS, WITHOUT PERMISSION IN WRITING FROM BOTH THE COPYRIGHT OWNER AND THE PUBLISHER OF THIS BOOK.
© Liberty Academic Publishers 2025
The digital PDF version of this title is available Open Access and distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 license (http://creativecommons. org/licenses/by-nc/4.0/) which permits adaptation, alteration, reproduction and distribution for noncommercial use, without further permission provided the original work is attributed. The derivative works do not need to be licensed on the same terms.
adopted by Mariam Rasulan

ISBN: 979-8-89695-208-4

CONGRESS ID

TITLE OF CONGRESS

ICONFOOD'25
4th INTERNATIONAL CONGRESS on FOOD RESEARCHES

PARTICIPATION

Keynote & Invited

DATE - PLACE

October 16-17, 2025

ORGANIZATION

İKSAD-Institute of Economic Development and Social Researches
&
Sivas Cumhuriyet University Food Studies Application and Research Center

Congress Honorary President

Prof. Dr. Ahmet ŞENGÖNÜL - Rector of Sivas Cumhuriyet University

Organizing Committee

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Aslı GÜLER (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Mehtap ERŞAN (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Fatih TÖRNÜK (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Ayşe Burcu AKTAŞ (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Fatma HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet University)
Assc. Prof. Dr. Ahmed MENEVŞEOĞLU (Ağrı İbrahim Çeçen University)
Assoc. Prof. Dr. Eda DEMİROK SONCU (Ankara University)

Assoc. Prof. Dr. Taner DAŞTAN (Sivas Cumhuriyet University)
Assist. Prof. Dr. Hatice Aybüke KARAOĞLAN (Sivas Cumhuriyet University)
Assist. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Afyon Kocatepe University)
Asst. Şefahat TAŞÇI

Team of Congress

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN-Chair of Congress; Faculty Member of Sivas Cumhuriyet University and Director of Food Studies Research and Application Centre
Asso. Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU- Co-Chair of the Congress; Faculty Member of Sivas Cumhuriyet University and Assistant Director of Food Studies Research and Application Centre
Assoc. Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ- Co-Chair of the Congress; Faculty Member of Sivas Cumhuriyet University and Assistant Director of Food Studies Research and Application Centre
Assoc. Prof. Dr. Ayşe Burcu AKTAŞ- Member of Congress Organisation Team, Faculty Member of Sivas Cumhuriyet University and Member of Food Studies Research and Application Centre
Asst. Prof. Dr. Hatice Aybüke KARAOĞLAN- Member of Congress Organisation Team, Faculty Member of Sivas Cumhuriyet University and Member of Food Studies Research and Application Centre

Scientific Board

Prof. Dr. Kezban CANDOĞAN (Ankara University)
Prof. Dr. Halil VURAL (Hacettepe University)
Prof. Dr. Mirjana Bojanić-Rašović (University of Montenegro)
Prof. Dr. Sanja Radonjić (Univerzitet Crne Gore)
Prof. Dr. Hakan KOÇ (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Ali İrfan İLBAŞ (Erciyes University)
Assoc. Prof. Dr. Halil YALÇIN (Burdur Mehmet Akif Ersoy University)
Assoc. Prof. Dr. Nene Meltem KEKLİK (Sivas Cumhuriyet University
Assoc. Prof. Dr. Emin Burçin ÖZVURAL (Çankırı Karatekin University)
Assoc. Prof. Dr. Ferda SARI (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Abdullah DİKİCİ (Uşak University)
Prof. Dr. Ümran ÇİÇEK (Tokat Gaziosmanpaşa University)
Assoc. Prof. Dr. Müge HENDEK ERTOP (Kastamonu University)
Assoc. Prof. Dr. Zeynep Mine HASDEMİR (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Eda DEMİROK SONCU (Ankara University)
Ass. Prof. Dr. Ahmed Menevşeoğlu (Ağrı İbrahim Çeçen University)
Assoc. Prof. Dr. Üzeyir KEMENT (Ordu University)
Assoc. Prof. Dr. Mustafa IŞKIN (Sivas Cumhuriyet University)
Asst. Prof. Dr. Ayşe Burcu AKTAŞ (Sivas Cumhuriyet University)
Asst. Prof. Dr. Hatice Aybüke KARAOĞLAN (Sivas Cumhuriyet University)
Asst. Prof. Dr. Hatice BEKÇİ (Kayseri University)
Asst. Prof. Dr. Sevim MAZLUM (Sivas Cumhuriyet University)
Asst. Prof. Dr. Zehra Seba KESKİN (Sivas Cumhuriyet University)

Asst. Prof. Dr. Belma ŞENOL YILMAZ (Sivas Cumhuriyet University)
Asst. Prof. Dr. Özlem YALÇINÇIRAY (İstanbul Arel University)
Asst. Prof. Dr. Mithat KURBAN (Hakkari University)
Asst. Prof. Dr. İrem DAMAR (Trakya University)
Assist. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Afyon Kocatepe University)
Gözde ÖZDOĞAN (University College Dublin)
Res. Ass. Duygu ASLAN TÜRKER (Erciyes University)
Ass. Dr. Bülent BAŞYİĞİT (Harran University)
Lecturer Esen Bilge BİÇER (Sivas Cumhuriyet University)
Lecturer Onur SEVİNDİK (Çukurova University)
Lecturer Dilara ŞEN (Ankara University)
Res. Asst. Gizem ÖZLÜK ÇITAK (Hitit University)
Lecturer Nurullah OKUYAN (Sivas Cumhuriyet University

PARTICIPATING COUNTRIES (26)

Türkiye, Pakistan, Nigeria, India, Romania, TRNC, Canada, Azerbaijan, Morocco, Africa, Algeria, Oman, Georgia, Iran, Hungary, Kosovo, Tunisia, Serbia, North Macedonia, Indonesia, Malaysia, Uzbekistan, Republic of Korea, Yemen, Vietnam, Poland

TOTAL PAPERS: 299

The number of papers from foreign countries: **156**

The number of papers from Türkiye: **143**

LANGUAGES

Turkish, English

- Opening Ceremony-

16.10.2025

Time: 10.00-10.30

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) 80th Year Video
Prof. Dr. Özlem Pelin CAN
Congress Chair
Prof. Dr. Ahmet ŞENGÖNÜL
Rector of Sivas Cumhuriyet University
Dr. Atabek MOVLYANOV
IKSAD

- Keynote Speakers-

Prof. Dr. Maksim REBEZOV
10.45-11.15
Prof. Dr. Halil Mecit ÖZTOP
11.20-11.50
Ebru AKDAĞ
13.30-14.00

Adress: Sivas Cumhuriyet University 100th Year Culture Center

Session-3, Hall-2
17.10.2025
Moderator: Prof. Dr. Ülker Aslı GÜLER
Meeting ID: 813 0348 3436/ Passcode: 151718
Ankara Local Time: 14:00 – 16:00

Title	Author(s)	Affiliation
MICROWAVE APPLICATIONS IN THE FOOD INDUSTRY	Mehtap GÖRGÜN ERŞAN Yunus ALTINOK	Sivas Cumhuriyet University, Türkiye
FROM AGRICULTURAL WASTE TO ADDED VALUE: RECYCLING APPROACHES FOR A SUSTAINABLE FUTURE	Ülker Aslı GÜLER	Sivas Cumhuriyet University, Türkiye
USE OF DRIED *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* CELLS IN THE ENCAPSULATION OF *L. ACIDOPHILUS* PROBIOTIC BACTERIA	Sibel YILMAZ Nevzat KONAR İlyas ATALAR Tahra EL-OBEİD Muhammet İrfan AKSU Şirin OBA İLTER Ömer Sait TOKER İbrahim PALABIYIK	Eskişehir Osmangazi University, Türkiye Katar University, Katar Atatürk University, Türkiye Amasya University, Türkiye Yıldız Technical University, Türkiye Tekirdağ Namık Kemal University, Türkiye
GENETIC AND GENOMIC APPROACHES TO ENHANCING MAIZE (*ZEA MAYS* L.) YIELD: A CONTEMPORARY REVIEW	Gülşen GÜÇLÜ Tuğba GÜRKÖK TAN	Sivas Cumhuriyet University, Türkiye Çankırı Karatekin University, Türkiye
ABIOTIC STRESS-RELATED GENES IN GENETICALLY MODIFIED WHEAT	Gülşen GÜÇLÜ Tuğba GÜRKÖK TAN	Sivas Cumhuriyet University, Türkiye Çankırı Karatekin University, Türkiye

All participants must join the conference 10 minutes before the session time.
Every presentation should last not longer than 10-12 minutes.
Kindly keep your cameras on till the end of the session.

Merve ÖZKAN, Burak DEMİRHAN *NEW GENERATION FUNCTIONAL INGREDIENTS: DEFINITION AND OBTAINING OF POSTBIOTICS*	149
Merve ÖZKAN, Burak DEMİRHAN *THE EFFECTS OF POSTBIOTICS ON HEALTH: AN EVALUATION IN LIGHT OF SCIENTIFIC EVIDENCE*	151
Tuba TEKİN, Nurcan BAĞLAM *FOOD HYGIENE AND SUSTAINABLE NUTRITION IN MASS CATERING SYSTEMS: DETERMINATION OF KNOWLEDGE LEVELS*	153
Necla ÖZDEMİR ORHAN, Zeynep EROĞLU *USE OF CAMELINA SEED MUCILAGEN AS A FAT REPLACER IN MAKING GLUTEN-FREE COOKIES*	155
Esen Bilge BİÇER, Resul Ekrem AKBULUT, Ayşe Humeyra TASKIN KAFA, Mursit HASBEK, Hilmi ATASEVEN *FOOD SAFETY DURING EARTHQUAKE PERIOD: FEBRUARY 6 EARTHQUAKE SIVAS PROVINCE*	157
Neslihan ARSLAN, Bülent ÇETİN *THE POTENTIAL OF FERMENTED FOODS TO TRANSFER ANTIBIOTIC RESISTANCE GENES*	159
Mukaddes KILIÇ BAYRAKTAR, Mukadder AKSOY *PYSICAL AND SENSORY PROPERTIES OF CRACKERS ENRICHED WITH POWDERS OBTAINED FROM RED AND GREEN PEPPERS DRIED BY MICROWAVE METHOD*	161
Mukadder AKSOY, Mukaddes KILIÇ BAYRAKTAR *TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF GLUTEN-FREE BISCUITS ENRICHED WITH POMEGRANATE PULP POWDER*	163
Aslıhan TÜĞEN, Harun DIRAMAN *OLEOGEL APPLICATIONS AND FUTURE IN THE FOOD INDUSTRY*	165
Eda İLHAN BAŞOĞLU, Perihan YOLCI ÖMEROĞLU, Ömer Utku ÇOPUR *ENCAPSULATION APPLICATIONS IN THE FOOD INDUSTRY*	167
İrem KAYA, Fatih TÖRNÜK *GLYCEMIC INDEX, ITS RELATIONSHIP WITH DISEASES AND APPROACHES FOR ITS REDUCTION*	169
Özlem Pelin Can, Egemen Etka GÖKTAN *THE IMPORTANCE OF SEAFOOD AS FUNCTIONAL FOOD*	171
Esra TANRIVERDİ, Mehmet GÜLLÜ *THE INVISIBLE HAZARD IN COOKING EQUIPMENT: THE TRANSITION OF HEAVY METALS INTO FOODS*	173
Çağlar GÖKIRMAKLI *HEALTH BENEFITS OF CHOCOLATE CONSUMPTION*	175
Sibel YILMAZ, İlyas ATALAR, Tahra EL-OBEID, Muhammet İRFAN AKSU, Şirin OBA İLTER, Ömer Sait TOKER, İbrahim PALABIYIK, Nevzat KONAR *USE OF DRIED SACCHAROMYCES CEREVISIAE CELLS IN THE ENCAPSULATION OF L. ACIDOPHILUS PROBIOTIC BACTERIA*	177
Seda UFUK, Melek ZOR, Memnune ŞENGÜL	180

KURUTULMUŞ *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* HÜCRELERİNİN *L.ACİDOPHİLUS* PROBİYOTİK BAKTERİSİNİN ENKAPSÜLASYONUNUNDA KULLANIMI

USE OF DRIED *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* CELLS IN THE ENCAPSULATION OF *L. ACIDOPHILUS* PROBIOTIC BACTERIA

***Sibel YILMAZ*[1]**

[1] *Yüksek Lisans Öğrencisi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Eskişehir, Türkiye.*

[1]*ORCID ID: https://orcid.org/0009-0005-1274-7712*

***İlyas ATALAR*[1]**

[1]*Doç. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Eskişehir, Türkiye.*

[1]*ORCID ID: https://orcid.org/0000-0001-8560-0010*

***Tahra EL-OBEID*[1]**

[2]*Dr. Öğretim Üyesi., Katar Üniversitesi, Beslenme Bilimleri Bölümü, Sağlık Bilimleri Fakültesi, QU Health, Doha, Katar*

[2]*ORCID ID: https://orcid.org/0000-0003-1448-9815*

***Muhammet İRFAN AKSU*[3]**

[3] *Prof.Dr., Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Erzurum, Türkiye.*

[3]*ORCID ID: https://orcid.org/0000-0001-9391-6955*

***Şirin OBA İLTER*[4]**

[4] *Dr. Öğretim Üyesi., Amasya Üniversitesi,*

[4]*Suluova Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Suluoba, Amasya, Türkiye*

[4]*ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-4620-7483*

***Ömer Sait TOKER*[5]**

[5]*Doç. Dr., Yıldız Teknik Üniversitesi, Kimya-Metalurji Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, İstanbul, Türkiye.*

[5]*ORCID ID: https://orcid.org/ 0000-0002-7304-2071*

***İbrahim PALABIYIK*[6]**

[6]*Prof. Dr., Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Tekirdağ, Türkiye.*

[6]*ORCID ID: https://orcid.org/ 0000-0001-8850-1819*

***Nevzat KONAR*[7]**

[7]*Prof. Dr., Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, Ankara, Türkiye*

[7]*ORCID ID: https: https://orcid.org/ 0000-0002-7383-3949*

ÖZET

Bu çalışmada, püskürtmeli kurutma tekniği ile elde edilmiş kurutulmuş otolize *Saccharomyces cerevisiae* hücre esaslı materyalinin probiyotik bakterilerin enkapsülasyon prosesinde kaplama ajanı olarak kullanımı ve bu işlemin püskürtmeli kurutucu kaplama yöntemi ile gerçekleşmesine yönelik proses parametrelerinin optimizasyonu içeren bir deneme planı (n=16) oluşturulmuştur. Çalışma kapsamında püskürtmeli kurutucu sistemi işlem koşullarından hava giriş sıcaklığı (120-150 °C), besleme hızı (6-14 mL/dak) ve kaplayıcı materyal konsantrasyonu (%10-30) bağımsız değişken seçilmiş olup, işlem koşullarının *L.Acidophilus* bakterisinin enkapsülasyon verimliliği, mide ve bağırsak sindirimleri sonucunda canlılık durumları ve depolama sürecinde canlılıkları üzerindeki etkileri incelenmiştir. Besleme ortamına 9 log kob/mL olarak ilave edilen *L.Acidophilus* kültürününün kurutma sonrası canlılık değerleri 5.53-7.64 log kob/mL arasında değişim göstermiştir. Kurutma sonrası canlılık değeri üzerinde hava giriş sıcaklığı ve duvar materyali konsantrasyonu önemli bulunmuştur ($p<0,05$). Hava giriş sıcaklığı ve konsantrasyonda meydana gelen artış kurutma sonrası canlılığı olumsuz etkilemiştir. In vitro sindirim koşullarının incelendiği aşamada ise mide sindirimi sonrasında canlılık değerleri 4.48-6.15 log kob/mL arasında değişim göstermiştir. İşlem koşullarından kaplayıcı konsantrasyonu canlılık üzerinde etkili bulunmuşken düşük konsantrasyonalarda daha iyi kapsüllemenin gerçekleştiriği ve canlılığın korunabildiği sonucuna varılmıştır. Mide sindirimi sonrasında bağırsak koşullarındaki canlılık değerlerinde ise 3.26-5.38 log kob/mL arasında tespit edilmiştir. Kurutma sonrası 3 ay süre ile buzdolabı koşullarında depolanan tozların canlılık değerleri 4.14-6.15 aralıklarında tespit edilmiştir ($p<0,05$). Depolama sonrası canlılık üzerine işlem koşullarından hava giriş sıcaklığı ve kaplayıcı konsatrasyonu önemli bulunmuştur ($p<0,05$). Bu iki parametrenin artışı canlılık üzerine olumsuz etki göstermiştir. İstenirlik fonksiyonu kullanarak maksimum kurumadde, maksimum kurutma sonrası, in vitro sindirim sonrası ve depolama sonrasında canlılık miktarının yanı sıra minimum su aktivitesi değerleri hedef olarak seçilmesiyle optimum proses koşullarının 145 °C hava giriş sıcaklığı, %10 kaplayıcı konsantrasyonu ve 9 mL/dak besleme hızı olduğu tespit edilmiştir (İstenirlik=0.783). Çalışma sonucunda otolize Saccharomyces cerevisiae hücre esaslı materyalinin enkapsülasyon prosesinde etkili bir kaplama materyali olarak kullanılaileceği ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Enkapsülasyon, otolize maya hücre duvarı, probiyotik enkapsülasyonu

Teşekkür: Bu çalışma Eskişehir Bilimsel Araştırma Projeleri koordinasyon birimi tarafından FBA-2023-2829 numaralı araştırma projesi olarak desteklenmiştir. Bu çalışma Sibel Yılmaz'ın yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

ABSTRACT

In this study, an experimental design (n=16) was developed to investigate the use of spray-dried autolyzed Saccharomyces cerevisiae cell-based material as a coating agent in the encapsulation process of probiotic bacteria and to optimize the process parameters for this operation using the spray-drying coating method. Within the scope of the study, the independent variables selected were air inlet temperature (120-150 °C), feed rate (6-14 mL/min), and coating material concentration (10-30%). The effects of the process conditions on the encapsulation efficiency of *L. acidophilus* bacteria, their viability after gastric and intestinal digestion, and their viability during storage were investigated. The viability values of the *L. Acidophilus* culture added to the feeding medium at 9 log cfu/mL ranged from 5.53 to 7.64 log cfu/mL after drying. Air inlet temperature and wall material concentration were found to be significant factors affecting post-drying viability ($p<0.05$). Increases in air inlet temperature and

concentration negatively affected post-drying viability. During the stage where in vitro digestion conditions were examined, viability values after gastric digestion ranged from 4.48 to 6.15 log cfu/mL. Among the process conditions, the coating concentration was found to affect viability, and it was concluded that better encapsulation and viability preservation were achieved at lower concentrations. After gastric digestion, viability values in intestinal conditions were found to range from 3.26 to 5.38 log cfu/mL. The viability values of powders stored under refrigeration conditions for 3 months after drying were found to be between 4.14 and 6.15 log cfu/mL. ($p < 0.05$). Air inlet temperature and coating concentration were found to be significant factors affecting viability after storage ($p<0.05$). An increase in these two parameters had a negative effect on viability. Using the desirability function, the optimum process conditions were determined to be an inlet air temperature of 145°C, a wall material concentration of 10%, and a feed rate of 9 mL/min, with the targets being maximum dry matter, maximum viability after drying, viability after in vitro digestion, and viability after storage, as well as minimum water activity values (Desirability = 0.783). The study demonstrated that autolyzed *Saccharomyces cerevisiae* cell-based material can be effectively used as a coating material in the encapsulation process.

Keywords: Encapsulation, autolyzed yeast cell wall, probiotic encapsulation

Acknowledgments: This study was supported by the Eskişehir Scientific Research Projects Coordination Unit as research project no. FBA-2023-2829. This study is based on Sibel Yılmaz's master's thesis.

İlgili makama;

ICONFOOD'25 4. ULUSLARARASI GIDA ARAŞTIRMALARI KONGRESİ 16-18 Ekim 2025 tarihleri arasında Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nde 26 farklı ülkenin akademisyen/araştırmacılarının katılımıyla gerçekleşmiştir. Kongre kapsamında sunumu yapılan 299 bildirinin 143 adeti Türkiye'den katılımcılar tarafından; 156 bildiri ise 26 ülkeden katılımcılar tarafından sunulmuştur. Kongre 16 Ocak 2020 Akademik Teşvik Ödeneği Yönetmeliğine getirilen "*Tebliğlerin sunulduğu yurt içinde veya yurt dışındaki etkinliğin uluslararası olarak nitelendirilebilmesi için Türkiye dışında en az beş farklı ülkeden sözlü tebliğ sunan konuşmacının katılım sağlaması ve tebliğlerin yarıdan fazlasının Türkiye dışından katılımcılar tarafından sunulması esastır.*" değişikliğine uygun düzenlenmiştir.

Bilgilerinize arz edilir,

Saygılarımla,

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN
Chair of Congress / Kongre Başkanı

T.C.
SİVAS CUMHURİYET ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ

Sayı : E-30182376-051-557056
Konu : Kongre Düzenleme Kurulu

GIDA ÇALIŞMALARI UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 22.04.2025 tarihli ve E-30182376-051-550571 sayılı yazınız.

Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi ile İktisadi Kalkınma ve Sosyal Araştırmalar Enstitüsünün (İKSAD) İşbirliği ile 16-18 Ekim 2025 tarihlerinde yüz yüze ve çevrimiçi olarak gerçekleştirilmesi planlanan 4rd International Congress on Food Researches/ 4. Uluslararası Gıda Araştırmaları Kongresi'nin (ICONFOOD'25) ilgi de kayıtlı yazı ile belirtilen "Düzenleme Kurulu" Rektörlüğümüzce uygun görülmüştür.

Gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Hayati ÖZTÜRK
Rektör V.

Ek:
1- İş Birliği Protokolü (3 Sayfa)
2- Kongre Düzenleme Kurulu (2 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSDCJ6HTS3 Pin Kodu :32472 Belge Takip Adresi : https://www.turkiye.gov.tr/cumhuriyet-universitesi-ebys

Adres : Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Rektörlüğü Merkez/Sivas
Telefon:0 346 487 00 00 - 1996/2037 Faks:0 346 219 1110
e-Posta:ryaziisl@cumhuriyet.edu.tr Web:www.cumhuriyet.edu.tr
Kep Adresi:cumhuriyetuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Erkan BEREKETOĞLU
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni
Dahili No: 1984

Organizing Committee

Prof. Dr. Özlem Pelin CAN (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Aslı GÜLER (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Mehtap ERŞAN (Sivas Cumhuriyet University)
Prof. Dr. Fatih TÖRNÜK (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Emre HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Meryem GÖKSEL SARAÇ (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Ayşe Burcu AKTAŞ (Sivas Cumhuriyet University)
Assoc. Prof. Dr. Fatma HASTAOĞLU (Sivas Cumhuriyet University)
Assc. Prof. Dr. Ahmed MENEVŞEOĞLU (Ağrı İbrahim Çeçen University)
Assoc. Prof. Dr. Eda DEMİROK SONCU (Ankara University)
Assoc. Prof. Dr. Taner DAŞTAN (Sivas Cumhuriyet University)
Assist. Prof. Dr. Hatice Aybüke KARAOĞLAN (Sivas Cumhuriyet University)
Assist. Dr. Tuğba DEDEBAŞ (Afyon Kocatepe University)
Asst. Şefahat TAŞÇI