

SEMPOZYUM PROGRAMI



3. ULUSAL BAĞCILIK VE ÜRÜNLERİ SEMPOZYUMU

30-31 EKİM, 1 KASIM 2025

AHMED ADNAN SAYGUN
SANAT MERKEZİ
İZMİR



TMMOB
KİMYA MÜHENDİSLERİ
ODASI



TMMOB
Ziraat Mühendisleri
Odası

1. GÜN

KAYIT	08:30 - 09:30
AÇILIŞ KONUŞMALARI	09:30 - 10:45
ÇERÇEVE SUNUMU	10:45 - 11:15
Prof. Dr. Ahmet Altındışli - Bilim Kurulu Başkanı Türkiye'de Düünden Bugüne Bağcılığın Durumu	
SPONSOR PLAKETLERİ TAKDİMİ	11:15 - 11:30
ÇAY - KAHVE ARASI	
AÇILIŞ OTURUMU	11:45 - 12:30
Kültürel Mirasımız Yerel Üzümler, Ulusal Politikaların Bağcılık ve Şarapçılığa Etkileri Paneli Oturum Başkanı: Ömer Ulaş Kırım	
Konuşmacılar: Bilge Bengisu Öğünlü - Urla Bağ Yolu Hasan Çağlar Altıntaş - Çal Bağ Yolu Banu Salı - Yüksek Gıda Mühendisi, Önolog Anıl Ayvaz - Bornova Belediyesi Tarımsal Hizmetler Müdürlüğü	
ÖĞLE YEMEĞİ ARASI	



1. GÜN

2. OTURUM

13:30 - 15:15

Üzüm Çeşitleri, Adaptasyon ve Fizyolojik Uygulamalar
Oturum Başkanı: Prof. Dr. Ahmet Altındışli

- Bazı Üzüm Çeşitleri İle Aşılı Üç Asma Anacında Artan IBA Dozlarıyla Hızlı Daldırmanın Köklenme Üzerine Etkisinin Araştırılması**
Ahmet Altındışli, Burçak İşçi, Ege Kacar, Ali Abbas Ali Mostafa
- “Red Globe” (Vitis Vinifera L.) Çeşidinin Ampelografik Özellikleri**
Furkan Baldan, Burçak İşçi
- Farklı Üzüm Çeşitlerinin Erzincan Ekolojisine Adaptasyon Yeteneklerinin Fenolojik ve Bioklimatik Göstergelerle Değerlendirilmesi**
Abdurrahim Bozkurt, Nalan Nazan Kalkan, Oktay Turgay Altun, Özkan Kaya, Tevhit Geçim, Adem Yağcı, Birol Karadoğan, Serdar Tuncer, Selahattin Albayrak, Ufuk Çağlar
- Trakya İlkeren Üzüm Çeşidine Yapraktan Amino Asit Uygulamasının Verim, Kalite ve Yaprak Besin Elementi Konsantrasyonuna Etkisi**
Serpil Tangolar, Sevil Cantürk, Ayfer Alkan Torun
- Hasat Öncesi 2,4-epibrassinolid ve Jasmonik Asit Uygulamalarının ‘Sultani Çekirdeksiz’ Üzüm Çeşidinin Hasat Sonrası Fizyolojisi Üzerindeki Ön Etkileri**
Mihriban Batuk, Nurhan Keskin, Fadime Ateş
- Sıcak İklim Koşullarında Güneş Gören Salkımlarda Tane Pozisyonuna Bağlı Olgunlaşma Farklılıklarının Değerlendirilmesi**
Turcan Teker

ÇAY - KAHVE ARASI



1. GÜN

3. OTURUM	15:30 - 16:15
Can Kayacılar Bağcılık Yan Ürünlerinden Biyoyararlılığı Yüksek Katma Değerli Ürünler Eldesi	
4. OTURUM - SUNUM	16:15 - 16:45
Bağ'da Kurşuni Küf (Botrytis cinerea) ve Hasat Sonrası Sergide Kurutmalık Üzümde Doğal Mikoparazit Pythium Oligandrum'dan Biyolojik Fungisit Olarak Yararlanma	
ÇAY - KAHVE ARASI	
5. OTURUM	17:00 - 18:15
İklim, Çevre ve Genetik Kaynaklar Oturum Başkanı: Prof. Dr. Nurhan Keskin	
1. Farklı Terbiye Şekillerinin Örtüaltında Sık Dikilmiş Black Magic Üzüm Çeşidinde Salkım ve Tane ile Bazı Biyofiziksel Özellikler Üzerine Etkileri Semih Tangolar, Serpil Tangolar, <u>Sevil Cantürk</u>, Önder Kamiloğlu 2. Yerelden Küresele: Asma Genetik Kaynaklarının Önemi <u>Nurhan Keskin</u>, Zeliha Gökbayrak, Burçak İşçi 3. Bağdan Sofraya Çevresel Yaşam Döngüsü Değerlendirilmesi <u>Elif Çelebi</u> 4. Şarap Üretim Bölgelerinde Agroklimatik Kaymalar ve Etkileri <u>Belkız Çaylak Adıgüzel</u>	
KOKTEYL	18:30 - 21:00



2. GÜN

1. OTURUM - PANEL	09:30 - 10:30
Organik Bağcılıkta Durum Analizi, Sertifikasyon ve Organik Ürün İşleme Oturum Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Aysel Yeşilyurt Er	
<u>Konuşmacılar:</u> Prof. Dr. Uygun Aksoy - ETO Yönetim Kurulu Başkanı Yasemin Özhan - ECOCERT Türkiye - Kalite ve Program Müdürü Nagihan Açıkgoz - Özgür Tarım, Kalite Müdürü	
ÇAY - KAHVE ARASI	
2. OTURUM - PANEL	10:45 - 11:30
Bağcılık ve Gastronomi İlişkisi Paneli Oturum Başkanı: Prof. Dr. Seda Genç	
<u>Konuşmacılar:</u> Ahmet Güzelyağdöken - Gurme Şef Serpil Şener - USCA Şarapçılık Kurucusu Prof. Dr. Metin Güner - MMG Şarapçılık	
ÇAY - KAHVE ARASI	



2. GÜN

3. OTURUM

11:45 - 13:30

Üzüm Kalitesi, Biyoaktif Bileşenler ve Gıda Güvenliği
Oturum Başkanı: Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Evren

- Bazı Üzüm Çeşitlerinin Toplam Fenolik Madde ve Fenolik Aktivitelerinin Olgunluk Aşamasında Belirlenmesi**
Burçak İşçi, Ahmet Altındişli, Ali Abbas Ali Mostafa
- Pepeçura Örneklerinden Biyoaktif Bileşiklerin Ultrasonik Banyo Destekli Ekstraksiyonu**
Nazlıcan Avşar, Sibel Uzuner
- UV-C Uygulamasının Beyaz Üzüm ve Üzüm Suyundaki Mikrobiyal Yükü ve Bacillus cereus'u Azaltmadaki Etkinliğinin Belirlenmesi**
Rojdanur Tügen, Ayşe Handan Baysal
- Kıvalı Yapıncak Beyaz Şarabının Kalite Özellikleri Üzerine Hasat Zamanının Etkisi**
Buse Yalçıntaş, Ayşegül Kırca Toklucu
- Bağdan Sofraya: Küf ve Mikotoksin Problemi**
Işıl Var, Beyza Nur Aşık, Munzur Erdem İbişoğlu
- Bağdan Sirkeye: Üzüm Çeşidinin Sirke Kalitesine Katkısı Üzerine Bir Değerlendirme**
Duygu Benzer Gürel, Merve Özer Yıldırım, Melisa Gürhan, Besime Bakiler

ÖĞLE YEMEĞİ ARASI



2. GÜN

4. OTURUM	14:30 - 15:30
Prof. Dr. Ahmet Uhri - Prof. Dr. Ersin Doğer Uygarlık Yaratan Bitki Üzüm	
ÇAY - KAHVE ARASI	
5. OTURUM	15:45 - 16:30
Prof. Dr. Ufuk Yücel Şarabın Dijital Çağda Sosyo-Teknolojik Evrimi	
ÇAY - KAHVE ARASI	
6. OTURUM	16:45 - 17:45
Şarap Üretim Teknolojileri, Analiz ve Duyusal Yaklaşımlar Oturma Başkanı: Cengiz Toygür	
1. Şarap Üretiminde Alkol Uzaklaştırma Teknikleri: Teknolojik Yaklaşımlar ve Ürün Kalitesi Üzerindeki Etkileri <u>Nilgün Başak Tecer</u>	
2. Şarap Analizlerinde Biyosensörler <u>Pelin Özkaya</u> , Seval Dağbağı	
3. Şarap Tadımında İşitsel Ortamın Duyusal Algı Üzerindeki Modülatif Etkileri: Sonic Seasoning Yaklaşımı <u>Hande Tahmaz Karaman</u>	



3. GÜN

1. OTURUM	09:30 - 11:00
Bağcılıkta Kültürel Miras, Turizm ve Katma Değer Oturma Başkanı: Prof. Dr. Zeliha Gökbyrak	
1. Şarabın Arkeolojisi ve Yerel Kimliği: Anadolu'nun Bağcılık Mirasından Günümüze <u>Berk Rona</u>	
2. Aspendos Ören Yeri'nde Antik Bağcılığın İzinde: Kültürel Miras Olarak Asmalar <u>Aysun Şehit, Ertan Şehit</u>	
3. Küresel Turizmde Yükselen Bir Yıldız: Şarap Turizmi ve Türkiye'nin Potansiyeli <u>Mehtap Emmie Turan</u>	
4. Çalkarası'ndan Turizm Markasına: Çal İlçesinin Önoturizm Potansiyeli <u>Aysel Yeşilyurt Er</u>	
5. Yerel Üzümlerden Katma Değer Yaratmak: Anadolu'nun Tescilli Bağcılık Ürünleri Üzerine Bir İnceleme <u>Muhammed Aslan, Cem Kösemeci</u>	
ÇAY - KAHVE ARASI	
DEĞERLENDİRME ve KAPANIŞ	11:30 - 12:30
ÖĞLE YEMEĞİ ARASI	
BAĞ ve SAHA GEZİLERİ	13:30 - 18:30
*Bağ ve Saha Gezileri Kayıtları Sempozyum Esnasında Alınacaktır.	

