**Natürel Zeytinyağı Tadım Eğitimi Programı**

**(28-30 Kasım 2023)**

**28.11.2023 Salı**

**09:30 - 09.45** **Açılış**

Dr. Ünal KAYA - Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürü

**09:45 - 10:30** **Dünyada ve Türkiye’de Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı Kalitesine Etkisi**

Dr. Mehmet ULAŞ - Ziraat Yük. Müh.

**10:30 – 10.45** **Ara**

**10.45 - 11.45 Dünyada ve Türkiye’de Zeytin Yetiştiriciliği ve Zeytinyağı Kalitesine Etkisi**

Dr. Mehmet ULAŞ - Ziraat Mühendisi

**11.45-12.00 Zeytinyağı Tadımı**

İkili test

**12.00 - 13.30 Öğle Yemeği**

**13.30 - 15.00 Zeytinyağı Üretim Sistemleri**

Berna YILDIRIM- Gıda Yük. Mühendisi

**15.00– 15.30 Zeytinyağı Tadımı**

Üçgen Test

**15.30 – 16.30** **Zeytinyağı Üretim Tesisi Gezisi**

Dr. Oya KÖSEOĞLU- Gıda Mühendisi

**29 Kasım 2023, Çarşamba**

**09.30 – 10.30 Natürel Zeytinyağının Duyusal Analiz Metodu**

Elif Burçin UYANIK-Gıda Yük. Mühendisi

**10.30 – 10.45 Ara**

**10.45 – 12.00** **Zeytinyağının Sınıflandırılması ve Duyusal Açıdan Pozitif ve Negatif Özelliklerinin Tanıtılması**

Dr. Oya KÖSEOĞLU- Gıda Mühendisi

**12.00 - 13.00 Öğle Yemeği**

**13.30 – 15.00 Zeytinyağı Tadımı**

Beşli sıralama testi

**15.00 – 15.15** **Ara**

**15.15 – 16.30 Zeytinyağı Tadım**

Beşli sıralama testi

**30 Kasım 2023, Perşembe**

**09:30 - 10:15** **Fidan Üretimi/Sera Bahçe Gezisi**

**10:15 - 11:00** **Natürel Zeytinyağının Duyusal Özellikleri Üzerine**

**Etkili Olan Aroma Bileşenleri ve Fenolik Bileşikler**

Cansu DEMİR – Gıda Yük. Müh.

**11.00 – 11.15 Ara**

**11.15 – 12.15 Zeytinyağı Tadımı**

**12.15 - 13.30 Öğle Yemeği**

**13.30 – 14.30 Zeytinyağı Tadımı**

**14.30 – 15.00 Kapanış- Sertifika Töreni**