

Asst. Prof. SEVİM MAZLUM

Personal Information

Email: sgurdas@cumhuriyet.edu.tr

Web: <https://avesis.cumhuriyet.edu.tr/sgurdas>

Education Information

Doctorate, Hacettepe University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Turkey 2003 - 2010

Postgraduate, Sivas Cumhuriyet University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği (YI) (Tezli), Turkey 1999 - 2002

Undergraduate, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Turkey 1994 - 1999

Academic Titles / Tasks

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Continues

Research Assistant, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2012

Research Assistant, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2010

Research Assistant, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2002

Academic and Administrative Experience

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Continues

Courses

Proses Kontrol, Undergraduate, 2018 - 2019

Gıda Reolojisi, Postgraduate, 2019 - 2020

Malzeme, Undergraduate, 2018 - 2019

Kurutmanın Temel İlkeleri ve Kurutma Kinetiği, Postgraduate, 2019 - 2020

Biyoteknoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Proses Kontrol, Undergraduate, 2018 - 2019

Seminer Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020

Isı Aktarımı, Undergraduate, 2019 - 2020

Biyoteknoloji, Undergraduate, 2019 - 2020

Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020

Akışkanlar Mekaniği, Undergraduate, 2018 - 2019

Akışkanlar Mekaniği, Undergraduate, 2018 - 2019

Malzeme, Undergraduate, 2018 - 2019

Gıda Biyoteknolojisi, Postgraduate, 2019 - 2020

Isı Aktarımı, Undergraduate, 2019 - 2020

GIDALARDA KURUTMANIN TEMEL İLKELERİ VE KURUTMA KİNETİĞİ, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

BİTİRME ÖDEVİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA REOLOJİSİ, Postgraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

PROSES KONTROL, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018

Tez Çalışması, Postgraduate, 2018 - 2019
AKISKANLAR MEKANİĞİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
ISI AKTARIMI, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
MALZEME, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
TEKNOLOJİ LABORATUVARI I, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
BİYOTEKNOLOJİ, Undergraduate, 2016 - 2017, 2017 - 2018
PROSES TASARIM PROJELER, Undergraduate, 2016 - 2017
Akışkanlar Mekaniği, Undergraduate, 2016 - 2017
Akışkanlar Mekaniği, Undergraduate, 2016 - 2017
Malzeme - Mukavemet, Undergraduate, 2016 - 2017
Malzeme - Mukavemet, Undergraduate, 2015 - 2016
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2014 - 2015
Temel İşlemler Laboratuvarı, Undergraduate, 2014 - 2015
Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2013 - 2014
Gıda Katkı Maddeleri, Undergraduate, 2013 - 2014

Advising Theses

MAZLUM S., Karamuk (*Berberis crataegina*) antosiyaninlerinin enkapsülasyonu ve dondurma üretiminde kullanılabilirliğinin incelenmesi, Postgraduate, M.OKURKAN(Student), 2018

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **GUAR GAM KATKILI YENİLEBİLİR FİLMLEİN KARAKTERİZASYONU**
şahin a. e., MAZLUM S.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Turkey, 28 - 30 June 2019, pp.70
- II. **KARA HAVUÇ (DAUCUS CAROTA L.) ANTOSİYANİNLERİNİN FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARINDAKİ KARARLILIĞININ İNCELENMESİ**
MAZLUM S.
ULUSLARARASI ERCİYESBİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Kayseri, Turkey, 26 - 28 April 2019, pp.59
- III. **Enkapsulation of Black Carrot (*Daucus Carota L.*) Anthocyanins by using Ionic Gelation**
MAZLUM S., SEYFİKLİ Z., OKURKAN M.
International Conference On Innovative Engineering Applications (CIEA), Sivas, Turkey, 20 - 22 September 2018
- IV. **Comparison of Anthocyanin Degradation Between *Berberis (Berberis crataegina)* Anthocyanin Riched Extract and Anthocyanin Riched Encapsuls**
MAZLUM S., SEYFİKLİ Z., OKURKAN M.
International Conference On Innovative Engineering Applications (CIEA), Sivas, Turkey, 20 - 22 September 2018
- V. **Fruit Wines**
MAZLUM S., GÖLGE E.
the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosnia And Herzegovina, 1 - 04 October 2015
- VI. **Enzymatic Hydrolysis of Lactose: Determination of Optimum Immobilization Parameters for β -Galactosidase onto düolite A568**
MAZLUM S., KÜLTÜR G., ZİĞAL N., MUTLU M.
COST Action 868 "Biotechnical Functionalisation of Renawable Polymeric Materials" Workshop for WG1 and MC-Meeting, Procchio, Italy, 18 - 19 May 2009