

Dr.Öğr.Üyesi SEVİM MAZLUM

Kişisel Bilgiler

E-posta: sgurdas@cumhuriyet.edu.tr

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

Eğitim Bilgileri

Doktora, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği (Dr), Türkiye 2003 - 2010

Yüksek Lisans, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kimya Mühendisliği (YI) (Tezli), Türkiye 1999 - 2002

Lisans, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği Bölümü, Türkiye 1994 - 1999

Akademik Unvanlar / Görevler

Yrd.Doç.Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2012 - Devam Ediyor

Araştırma Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010 - 2012

Araştırma Görevlisi, Hacettepe Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2002 - 2010

Araştırma Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2000 - 2002

Akademik İdari Deneyim

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - Devam Ediyor

Verdiği Dersler

Proses Kontrol, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Reolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Malzeme, Lisans, 2018 - 2019

Kurutmanın Temel İlkeleri ve Kurutma Kinetiği, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Biyoteknoloji, Lisans, 2019 - 2020

Proses Kontrol, Lisans, 2018 - 2019

Seminer Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Isı Aktarımı, Lisans, 2019 - 2020

Biyoteknoloji, Lisans, 2019 - 2020

Uzmanlık Alan Dersi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2018 - 2019

Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2018 - 2019

Malzeme, Lisans, 2018 - 2019

Gıda Biyoteknolojisi, Yüksek Lisans, 2019 - 2020

Isı Aktarımı, Lisans, 2019 - 2020

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

BİTİRME ÖDEVİ, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018

GIDA REOLOJİSİ, Yüksek Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
PROSES KONTROL, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
Tez Çalışması, Yüksek Lisans, 2018 - 2019
AKIŞKANLAR MEKANİĞİ, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
ISI AKTARIMI, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
MALZEME, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
TEKNOLOJİ LABORATUVARI I, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
BİYOTEKNOLOJİ, Lisans, 2016 - 2017, 2017 - 2018
PROSES TASARIM PROJELER, Lisans, 2016 - 2017
Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2016 - 2017
Akışkanlar Mekaniği, Lisans, 2016 - 2017
Malzeme - Mukavemet, Lisans, 2016 - 2017
Malzeme - Mukavemet, Lisans, 2015 - 2016
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2014 - 2015
Temel İşlemler Laboratuvarı, Lisans, 2014 - 2015
Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2013 - 2014
Gıda Katkı Maddeleri, Lisans, 2013 - 2014

Yönetilen Tezler

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

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **GUAR GAM KATKILI YENİLEBİLİR FİLMLEİN KARAKTERİZASYONU**
şahin a. e., MAZLUM S.
3rd INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Türkiye, 28 - 30 Haziran 2019, ss.70
- II. **KARA HAVUÇ (DAUCUS CAROTA L.) ANTOSİYANİNLERİNİN FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARINDAKİ KARARLILIĞININ İNCELENMESİ**
MAZLUM S.
ULUSLARARASI ERCİYESBİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Kayseri, Türkiye, 26 - 28 Nisan 2019, ss.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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 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, Türkiye, 20 - 22 Eylül 2018
- V. **Fruit Wines**
MAZLUM S., GÖLGE E.
the 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 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 Renewable Polymeric Materials" Workshop for WG1 and MC-Meeting, Procchio, İtalya, 18 - 19 Mayıs 2009

Metrikler

Yayın: 6