

## **Asst. Prof. SEVİM MAZLUM**

### **Personal Information**

**Email:** sgurdas@cumhuriyet.edu.tr

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

### **International Researcher IDs**

ScholarID: OlqxOd4AAAAJ

ORCID: 0000-0002-1166-422X

Publons / Web Of Science ResearcherID: JQX-2092-2023

Yoksis Researcher ID: 49762

### **Education Information**

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

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

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

### **Dissertations**

Doctorate, Laktozun enzimatik hidrolizinde dolgulu kolon reaktör kullanımı: Dolgulu kolon geometrisi ve akış özelliklerinin incelenmesi, Hacettepe University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2010

Postgraduate, Sivas Yöresine Özgü Ev Tarhanalarının Besin Değeri Ve Kimyasal İçerik Açısından İncelenmesi, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, 2002

### **Research Areas**

Chemical Technologies, Food Technology, Food Biotechnology

### **Academic Titles / Tasks**

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Kimya Mühendisliği, 2021 - Continues

Assistant Professor, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2012 - 2021

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

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

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

### **Academic and Administrative Experience**

Head of Department, Sivas Cumhuriyet University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2013 - 2018

### **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  
İsı Aktarımı, Undergraduate, 2019 - 2020  
Biyoteknoloji, Undergraduate, 2019 - 2020  
Uzmanlık Alan Dersi, Postgraduate, 2019 - 2020  
Akışkanlar Mekanığı, Undergraduate, 2018 - 2019  
Akışkanlar Mekanığı, Undergraduate, 2018 - 2019  
Malzeme, Undergraduate, 2018 - 2019  
Gıda Biyoteknolojisi, Postgraduate, 2019 - 2020  
İsı Aktarımı, Undergraduate, 2019 - 2020  
GİDALARDA KURUTMANIN TEMEL İLKELERİ VE KURUTMA KİNETİĞİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
BİTİRME ÖDEVİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
GIDA REOLOJİSİ, Postgraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
PROSES KONTROL, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
Tez Çalışması, Postgraduate, 2018 - 2019  
AKIŞKANLAR MEKANİĞİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
ISI AKTARIMI, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
TEMEL İŞLEMLER LABORATUVARI, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
MALZEME, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
TEKNOLOJİ LABORATUVARI I, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
BİYOTEKNOLOJİ, Undergraduate, 2017 - 2018, 2016 - 2017  
PROSES TASARIM PROJELER, Undergraduate, 2016 - 2017  
Akışkanlar Mekanığı, Undergraduate, 2016 - 2017  
Akışkanlar Mekanığı, 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., Ayva çekirdeği müsilajı ve kitosanla yenilebilir film elde edilmesi ve özelliklerinin belirlenmesi, Postgraduate, A.EDA(Student), 2020  
MAZLUM S., Karamuk (Berberis crataegina) antosianinlerinin enkapsülasyonu ve dondurma üretiminde kullanılabilirliğinin incelenmesi, Postgraduate, M.OKURKAN(Student), 2018

## Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

- I. **Immobilization of Aspergillus oryzae beta-Galactosidase onto Duolite A568 Resin via Simple Adsorption Mechanism**  
Gurdas S., GÜLEÇ H. A., Mutlu M.

- FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, vol.5, no.3, pp.904-911, 2012 (SCI-Expanded)
- II. Adsorption Isotherm and Kinetic Modelling of  $\beta\beta\beta\beta$ -GalactosidaseImmobilization onto a Basic Resin (Duolite A568)  
Mazlum S., Güleç H. A., Mutlu M.  
ASIAN JOURNAL OF CHEMISTRY, vol.23, no.3, pp.1049-1054, 2011 (SCI-Expanded)
- III. Immobilization of *Aspergillus oryzae* beta-Galactosidase on Low-pressure Plasma-modified Cellulose Acetate Membrane Using Polyethyleneimine for Production of Galactooligosaccharide  
GÜLEÇ H. A., Gurdas S., ALBAYRAK N., Mutlu M.  
BIOTECHNOLOGY AND BIOPROCESS ENGINEERING, vol.15, no.6, pp.1006-1015, 2010 (SCI-Expanded)

### Articles Published in Other Journals

- I. Optimization Packed Bed Column Reactor Parameters for Enzymatic Hydrolyzing of Lactose  
Mazlum S., Mutlu M., Boyacı İ. H.  
Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, vol.9, no.4, pp.1382-1394, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

### Books & Book Chapters

- I. GİDALARI GIDA İLE RENKLENDİRMEK  
Mazlum S.  
in: Mühendislikte Güncel Araştırmalar, BARDAK Selahattin,YURDAKUL Ömer,YALÇIN Numan, Editor, Gece Kitaplığı, Ankara, pp.281-300, 2022

### Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. AVOKADO MEYVE TOHUMLARININ POTANSİYEL KULLANIM OLANAKLARI  
MAZLUM S., BOZKURT M.  
7. ULUSLARARASI BESLENME OBEZİTE VE TOPLUM SAĞLIĞI KONGRESİ, İstanbul, Turkey, 28 May 2022
- II. GUAR GAM KATKILI YENİLEBİLİR FİMLERİN KARAKTERİZASYONU  
şahin a. e., MAZLUM S.  
3rd INTERNATIONAL CONGRESS OF APPLIED SCIENCES, Sivas, Turkey, 28 - 30 June 2019, pp.70
- III. KARA HAVUÇ (DAUCUS CAROTA L.) ANTOSIYANLERİNİN FARKLI DEPOLAMA SICAKLIKLARINDAKI KARARLILIĞININ İNCELENMESİ  
MAZLUM S.  
ULUSLARARASI ERCİYESBİLİMSEL ARAŞTIRMALAR KONGRESİ, Kayseri, Turkey, 26 - 28 April 2019, pp.59
- IV. 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
- V. Comparison of Anthocyanin Degradation Between Berberis (*Berberis Crataegina*) Anthocyanin Riched Extract andAnthocyanin Riched Encapsuls  
MAZLUM S., SEYFİKLİ Z., OKURKAN M.  
International Conference On Innovative Engineering Applications (CIEA), Sivas, Turkey, 20 - 22 September 2018
- VI. 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
- VII. Enzymatic Hydrolysis of Lactose: Determination of Optimum Immobilization Parameters for  $\beta$ -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, Italy, 18 - 19 May 2009

## Metrics

Publication: 12

Citation (WoS): 52

Citation (Scopus): 82

H-Index (WoS): 2

H-Index (Scopus): 2