

Lect. SEVİL ERGÜL

Personal Information

Office Phone: [+90 422 503 3572](tel:+904225033572) Extension: 1008

Fax Phone: [+90 422 503 3571](tel:+904225033571)

Email: sevil.ergul@inonu.edu.tr

Web: <http://www.inonu.edu.tr/tr/sevil.ergul>

Address: 2. OSB, Malatya

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0002-6536-2737

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAE-2318-2021

Yoksis Researcher ID: 238443

Education Information

Doctorate, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2015 - Continues

Postgraduate, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2012 - 2015

Postgraduate, Inonu University, İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme, Turkey 2010 - 2011

Undergraduate, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2005 - 2009

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Certificates, Courses and Trainings

Vocational Training, Gıda Kalite Uzmanlığı, ARYA Kalite Danışmanlık Hizmetleri, 2024

Dissertations

Postgraduate, BEYAZ PEYNİR ÜRETİMİNDE VE OLGUNLAŞTIRILMASINDA DEVE KİMOZİNİNİN KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI VE BUZAĞI RENNÉTİ İLE KARŞILAŞTIRILMASI, Inonu University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2015

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Processing Dairy And Related Products, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Lecturer, Inonu University, Yönetim Ve Organizasyon, Gıda İşleme, 2017 - 2020

Lecturer, Sivas Cumhuriyet University, Yıldızeli Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme, 2015 - 2017

Courses

Temel Bilgi Teknolojileri, Associate Degree, 2020-2021
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Associate Degree, 2020-2021
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetim Sistemi, Associate Degree, 2020-2021
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Associate Degree, 2019-2020
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2019-2020
HİJYEN VE SANİTASYON, Associate Degree, 2019-2020
SÜT TEKNOLOJİSİ-I, Associate Degree, 2019-2020
TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI, Associate Degree, 2019-2020
SÜT TEKNOLOJİSİ-2, Associate Degree, 2019-2020
GIDA KİMYASI, Associate Degree, 2019-2020
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Associate Degree, 2019-2020
MESLEK ETİĞİ, Associate Degree, 2018-2019
GIDA BİLİMİ VE TEKNOLOJİSİ, Undergraduate, 2018-2019
TEMEL BİLGİ TEKNOLOJİLERİ KULLANIMI, Associate Degree, 2018-2019
GIDA MİKROBİYOLOJİSİ, Associate Degree, 2018-2019
HİJYEN VE SANİTASYON, Associate Degree, 2018-2019
GENEL MİKROBİYOLOJİ, Associate Degree, 2018-2019
FERMENTASYON TEKNOLOJİSİ, Associate Degree, 2018-2019
GIDA KİMYASI, Associate Degree, 2018-2019
SÜT TEKNOLOJİSİ-2, Associate Degree, 2018-2019
SÜT TEKNOLOJİSİ-I, Associate Degree, 2018-2019
Hijyen ve Sanitasyon, Associate Degree, 2017-2018
Meslek Etiği, Associate Degree, 2017-2018
Gıda Mikrobiyolojisi, Associate Degree, 2017-2018
Süt Teknolojisi-I, Associate Degree, 2017-2018
Fermentasyon Teknolojisi, Associate Degree, 2017-2018
Genel Mikrobiyoloji, Associate Degree, 2017-2018
Süt Teknolojisi-2, Associate Degree, 2017-2018
Temel İngilizce, Associate Degree, 2016-2017
Gıda Kalite Kontrol, Associate Degree, 2016-2017
Temel bilgi teknolojileri kullanımı, Associate Degree, 2016-2017
Süt İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2016-2017
Gıda Kalite Kontrol, Associate Degree, 2016-2017
Fermentasyon Teknikleri, Associate Degree, 2016-2017
Süt İşleme Teknikleri, Associate Degree, 2015-2016
Gıda Kalite Kontrol, Associate Degree, 2015-2016
Sunum Teknikleri, Associate Degree, 2015-2016
Özel Gıdalar Teknolojisi, Associate Degree, 2015-2016
İş ve Sosyal Güvenlik Hukuku, Associate Degree, 2015-2016
Temel bilgi teknolojileri kullanımı, Associate Degree, 2015-2016
İngilizce, Associate Degree, 2015-2016
Gıda İşletmeciliği, Associate Degree, 2015-2016
Temel Bilgisayar Bilimleri, Associate Degree, 2015-2016

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

1. **Determination of the Color and Physicochemical Properties, Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Waste Corn Husks Dried by Different Methods**

Öztürk F. S., Ergül S.

8. International Palandöken Scientific Studies Congress, Erzurum, Turkey, 9 - 10 March 2024, pp.276-289

II. The levels of proteolysis and comparison of three methods on the determination of ACE-inhibition activity in different varieties of cheeses

HAYALOĞLU A. A., ERGÜL S.

11th NIZO Dairy Conference, Ede, Netherlands, 8 - 11 October 2019, pp.1

III. Determination of Some Quality Characteristics of Cheese with Addition of some plants Dill, Garlic, Grape Seed and Flaxseed

KANMAZ H., Gökçe Y., ERGÜL S., YEL P. Ö., ŞAHİNGİL D., HAYALOĞLU A. A.

INTERNATIONAL CONFERENCE ON RAW MATERIALS TO PROCESSED FOODS, Antalya, Turkey, 11 - 13 April 2018

Supported Projects

HAYALOĞLU A. A., ÖZTÜRK F. S., ERGÜL S., Project Supported by Higher Education Institutions, KAYISI, KAYISI PRES KEKİ VE ÇEŞNİLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ GLUTENSİZ GRANOLA ÜRETİMİ VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ, 2020 - 2023

Ergül S., Yıldız O., Şahingil D., Hayaloğlu A. A., TUBITAK Project, Kayısı Çekirdeği Soğuk Pres Kekinden Katma Değeri Yüksek Ürünler(Kahve, Ezme, Zar tozu) Elde Edilmesi, 2020 - 2023

HAYALOĞLU A. A., YİĞİTVAR İ., AYDIN Ç. M., ALKAN G., ERGÜL S., ŞAHİNGİL D., URUÇ K., GÜL DİKME T., ŞAHİN KOVUK Ş., BARAN U., Project Supported by Higher Education Institutions, Kayısı Çekirdeği Yağı ve Protein Ekstraksiyonunun Optimize Edilmesi ve Kayısı Çekirdeğinin Biyoaktif ve Teknofonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2019 - 2022

HAYALOĞLU A. A., ERGÜL S., Project Supported by Higher Education Institutions, BAZI PEYNİR ÇEŞİTLERİNDE PROTEOZİL SEVİYESİ VE ACE AKTİVİTESİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANILAN YÖNTEMLERİN KARŞILAŞTIRILMASI, 2016 - 2019

Metrics

Publication: 3

Non Academic Experience

Mirefe Süt Ürünleri Aş.

Dakase Unlu Mamüller