

İş Telefonu: [+90 246 211 1669](tel:+902462111669)

E-posta: atifseydim@sdu.edu.tr

Web: <https://avesis.sdu.edu.tr/atifseydim>

Posta Adresi: Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Batı Kampüsü 32260 Isparta

Biyografi

Prof. Dr. Atif Can SEYDİM, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bölümünden 1990 yılında mezun olmuş ve sonrasında aynı bölümde yüksek lisansını "**Tetrabrik ambalajlı bazı meyve sularının raf ömrü üzerine etkisi**" konusunda tamamlamıştır. 1996 yılında A.B.D. Clemson Üniversitesinde "**EPS ambalajlardan sıvı benzeri gıdalara stiren migrasyonu**" konusunda ikinci yüksek lisansını tamamlamıştır. Dr. Seydim, 2001 yılında "**Modifiye atmosfer paketlemenin deve kuşu etinin raf ömrü üzerine etkisini ve raf ömrünün iyileştirilmesi**" konusunda doktora çalışmasının tamamlamıştır. Çalışma alanları gıda ambalajlama teknolojileri, yeni gıda işleme sistemleri, gıda güvenliği ve gıdaların raf ömrünün belirlenmesi konularıdır. Ulusal ve uluslararası dergilerde yayınlanmış birçok makalesi, kongre ve sempozyumda bildirileri, çeşitli uluslararası dergilerde hakemlikleri bulunmaktadır. Ayrıca **Food Packaging and Shelf Life**-(Elsevier) dergisi Editör kurulunda görev yapmaktadır. 2007 yılından beri Ambalaj Sanayicileri Derneği Ambalaj Akademisi eğitmeni olarak görev almaktadır. Halen Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Dr. Seydim, aynı zamanda Amerika Birleşik Devletleri Güney Carolina Eyaleti Clemson Üniversitesi Gıda, Beslenme ve Ambalaj Bilimleri Bölümünde Misafir Profesör olarak görev almaktadır. Evli ve iki çocuk babasıdır.

Eğitim Bilgileri

- I. Doktora, Clemson University, College Of Agriculture, Forestry And Life Sciences, Food, Nutrition And Packaging Sciences, Amerika Birleşik Devletleri 1996 - 2001
- II. Yüksek Lisans, Clemson University, College Of Agriculture, Forestry And Life Sciences, Food Science And Human Nutrition, Amerika Birleşik Devletleri 1994 - 1996
- III. Yüksek Lisans, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye Devam Ediyor
- IV. Lisans, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Türkiye Devam Ediyor

Yabancı Diller

- I. İngilizce, C1 İleri

Yaptığı Tezler

- I. Yüksek Lisans, Styrene migration into food simulants, Clemson University, College Of Agriculture, Forestry And Life Sciences, Food Science And Human Nutrition, 1996
- II. Yüksek Lisans, UHT Ambalajlı Şeftali ve Vişne Suyunun Raf ömrünün Belirlenmesi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, 1993

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Kimyası, Gıda Teknolojisi, Et ve Et Ürünleri Teknolojisi, Gıda İşleme

Akademik Unvanlar / Görevler

- I. Prof.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor
- II. Doç.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2008 - 2013
- III. Yrd.Doç.Dr., Süleyman Demirel Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2002 - 2008

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayımlanan Makaleler

- I. **Utilization of chestnut shell lignin in alginate films**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 2022 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- II. **Whey protein isolate- and carrageenan-based edible films as carriers of different probiotic bacteria**
SÖĞÜT E., Filiz B. E. , SEYDİM A. C.
Journal of Dairy Science, 2022 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- III. **Development of chitosan/cycloolefin copolymer and chitosan/polycaprolactone active bilayer films incorporated with grape seed extract and carvacrol**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C. , Chiralt A.
JOURNAL OF POLYMER RESEARCH, cilt.28, sa.8, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **Determination of bioactive properties of different edible mushrooms from Turkey**
Alkin M., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, 2021 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- V. **Effect of whey protein edible films containing plant essential oils on microbial inactivation of sliced Kasar cheese**
SEYDİM A. C. , Sarikus-Tutal G., SÖĞÜT E.
Food Packaging and Shelf Life, cilt.26, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VI. **Classification of honeys collected from different regions of Anatolia by chemometric methods**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VII. **Effects of Ozonation on Apple Juice Quality**
Arı B., Budak N. H. , SEYDİM A. C. , Güzel-Seydim Z. B.
International Journal of Fruit Science, cilt.20, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- VIII. **A model system based on glucose–arginine to monitor the properties of Maillard reaction products**
SÖĞÜT E., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
Journal of Food Science and Technology, 2020 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- IX. **The properties of kappa-carrageenan and whey protein isolate blended films containing pomegranate seed oil**
SÖĞÜT E., Balqis A. M. I. , Hanani Z. A. N. , SEYDİM A. C.
POLYMER TESTING, cilt.77, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- X. **The effects of chitosan- and polycaprolactone-based bilayer films incorporated with grape seed extract and nanocellulose on the quality of chicken breast fillets**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.101, ss.799-805, 2019 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XI. **The effects of Chitosan and grape seed extract-based edible films on the quality of vacuum packaged chicken breast fillets**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, cilt.18, ss.13-20, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

- XII. **Kinetic changes of antioxidant parameters, ascorbic acid loss, and hydroxymethyl furfural formation during apple chips production**
Ertekin Filiz B., Seydim A. C.
JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY, cilt.42, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIII. **Development of Chitosan and Polycaprolactone based active bilayer films enhanced with nanocellulose and grape seed extract**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Carbohydrate Polymers, cilt.195, ss.180-188, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIV. **Characterization of cyclic olefin copolymer-coated chitosan bilayer films containing nanocellulose and grape seed extract**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE, cilt.31, sa.7, ss.499-508, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XV. **Production and quality of kefir cultured butter**
KARACA Y., Gun I., SEYDİM A. C. , GUZEL-SEYDIM Z. B.
MLJEKARSTVO, cilt.68, sa.1, ss.64-72, 2018 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Antioxidant Activity and Phenolic Acid Content of Selected Vegetable Broths**
Ertekin Filiz B., Korkmaz N., Budak N. H. , Seydim A. C. , Guzel Seydim Z. B.
CZECH JOURNAL OF FOOD SCIENCES, cilt.35, sa.6, ss.469-475, 2017 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVII. **Functional Properties of Vinegar**
BUDAK N. H. , Aykin E., SEYDİM A. C. , Greene A. K. , GUZEL-SEYDIM Z. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.79, sa.5, 2014 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVIII. **Effects of different fermentation parameters on quality characteristics of kefir**
KOK-TAS T., SEYDİM A. C. , Ozer B., GUZEL-SEYDIM Z. B.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.96, sa.2, ss.780-789, 2013 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XIX. **Comparison of antioxidant properties of traditional and commercial pomegranate sours**
Budak N. H. , Ertekin-Filiz B., SEYDİM A. C. , Koşkan Ö., Guzel-Seydim Z. B.
Journal of Food, Agriculture and Environment, cilt.11, ss.368-371, 2013 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XX. **Effects of Apple Cider Vinegars Produced with Different Techniques on Blood Lipids in High-Cholesterol-Fed Rats**
Budak N. H. , Doguc D., Savas C. M. , SEYDİM A. C. , Tas T. K. , Ciris M. I. , Guzel-Seydim Z. B.
JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, cilt.59, sa.12, ss.6638-6644, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXI. **Effect of different growth conditions on biomass increase in kefir grains**
Guzel-Seydim Z. B. , Kok-Tas T., Ertekin-Filiz B., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.94, sa.3, ss.1239-1242, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXII. **Review: Functional Properties of Kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , KOK-TAS T., Greene A. K. , SEYDİM A. C.
CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION, cilt.51, sa.3, ss.261-268, 2011 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIII. **Determination of antimutagenic properties of acetone extracted fermented milks and changes in their total fatty acid profiles including conjugated linoleic acids**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A. K. , TAS T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.59, sa.3, ss.209-215, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIV. **Effects of packaging atmospheres on shelf-life quality of ground ostrich meat**
Seydim A. C. , ACTON J. C. , HALL M. A. , DAWSON P. L.
MEAT SCIENCE, cilt.73, sa.3, ss.503-510, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXV. **Effects of rosemary extract and sodium lactate on quality of vacuum-packaged ground ostrich meat**
Seydim A. C. , GUZEL-SEYDIM Z. B. , ACTON J., DAWSON P.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE, cilt.71, sa.1, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVI. **Antimicrobial activity of whey protein based edible films incorporated with oregano, rosemary and garlic essential oils**

- Seydim A. C. , SARIKUS G.
FOOD RESEARCH INTERNATIONAL, cilt.39, sa.5, ss.639-644, 2006 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVII. **Influences of exopolysaccharide producing cultures on the quality of plain set type yogurt**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , SEZGIN E., Seydim A. C.
FOOD CONTROL, cilt.16, sa.3, ss.205-209, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXVIII. **Turkish kefir and kefir grains: microbial enumeration and electron microscobic observation**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , WYFFELS J., Seydim A. C. , GREENE A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.58, sa.1, ss.25-29, 2005 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXIX. **Use of ozone in the food industry**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , GREENE A., Seydim A. C.
LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.37, sa.4, ss.453-460, 2004 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXX. **Comparison of amino acid profiles of milk, yogurt and Turkish kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A.
MILCHWISSENSCHAFT-MILK SCIENCE INTERNATIONAL, cilt.58, ss.158-160, 2003 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXI. **Determination of Organic Acids and Volatile Flavor Substances in Kefir during Fermentation**
Güzel-Seydim Z. B. , Seydim A. C. , Greene A., Bodine A.
Journal of Food Composition and Analysis, cilt.13, sa.1, ss.35-43, 2000 (SCI Expanded İndekslerine Giren Dergi)
- XXXII. **Organic acids and volatile flavor components evolved during refrigerated storage of kefir**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , Seydim A. C. , GREENE A.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.83, sa.2, ss.275-277, 2000 (SCI İndekslerine Giren Dergi)
- XXXIII. **Packaging effects on shell egg breakage rates during simulated transportation**
Seydim A. C. , DAWSON P.
POULTRY SCIENCE, cilt.78, sa.1, ss.148-151, 1999 (SCI İndekslerine Giren Dergi)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Utilization of Kiwi Peel Lignocellulose as Fillers in Poly(Lactic Acid) Films**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Journal of the Turkish Chemical Society, Section A: Chemistry, cilt.9, sa.1, ss.283-294, 2022 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- II. **Demleme yönteminin siyah çayın kalite parametreleri ve antioksidan kapasitesi üzerine etkisi**
Seydim Z. B. , Seydim A. C. , Greene A. K.
Functional Food Science, cilt.1, sa.8, ss.1-13, 2021 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- III. **Development of Chitosan and Polycaprolactone Based Trilayer Biocomposite Films for Food Packaging Applications**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
JOURNAL OF POLYTECHNIC-POLITEKNİK DERGISI, cilt.24, sa.1, ss.263-273, 2021 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- IV. **THE EFFECT OF GLYCEROL ON THE FORMATION OF CHITOSAN/POLYCAPROLACTONE AND CHITOSAN/CYCLOOLEFINCOPOLYMER BILAYER FILMS**
Söğüt E., Seydim A. C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.45, sa.4, ss.763-773, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- V. **Farklı sıcaklık ve sürelerinin leblebilerin bazı fiziksel ve duyuşal özellikleri üzerine etkisi ve leblebi rengindeki değişim kinetiği**
SAĞLAM H., SEYDİM A. C.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.24, sa.2, ss.140-150, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VI. **Styrene Monomer Migration from Expanded Polystyrene Into Food Acids and Ethanol**
Dawson P. L. , Seydim A. C. , Hirt D.
Journal of Food Research , cilt.9, sa.3, ss.39-52, 2020 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

- VII. **Chitosan and Starch Based Intelligent Films with Anthocyanins from Eggplant to Monitor pH Variations**
Bilgiç S., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, sa.7, ss.61-66, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- VIII. **Gokirmakli, Ç., Budak, N. H., Guzel-Seydim, Z. B., Seydim, A. C., Filiz, B. E., Karakulak, I. D. 2019. Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar. International Journal of Food Engineering Vol. 5, No. 3, doi: 10.18178/ijfe.5.3.171-174**
Gökirmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİLİZ B., Karakulak İ. D.
International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.171-174, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- IX. **Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar**
Gökirmaklı Ç., BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİLİZ B., Karakulak D.
ETP International Journal of Food Engineering, cilt.5, sa.3, ss.171-174, 2019 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- X. **Development of Antioxidant Chitosan Films Incorporated with Quinoa Extract**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Euroasian Journal of Food Science and Technology, ss.19-27, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XI. **CHARACTERIZATION OF CHITOSAN BASED FILMS INCORPORATED WITH ESSENTIAL OILS**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.43, sa.4, ss.624-634, 2018 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XII. **Leblebi Üretiminde İkinci Kavurma Koşullarının Leblebi'xxnin Fizikokimyasal Özellikleri ve Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi**
SAĞLAM H., SEYDİM A. C.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.21, sa.3, ss.279-292, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIII. **BİYOBAZLI NANOKOMPOZİTLER VE GIDA AMBALAJLAMADAKİ UYGULAMALARI**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.42, sa.6, ss.821-833, 2017 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XIV. **Üzüm çekirdeğinden fenolik bileşen ekstraksiyonunun yüzey yanıt metodu ile optimizasyonu**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Gıda, cilt.41, sa.6, ss.403-410, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XV. **Effects of grape wine and apple cider vinegar on oxidative and antioxidative status in high cholesterol-fed rats**
SEYDİM A. C. , Guzel-Seydim Z. B. , Doguc D. K. , SAVAŞ M. Ç. , Budak H. N.
FUNCTIONAL FOODS IN HEALTH AND DISEASE, cilt.6, sa.9, ss.569-577, 2016 (ESCI İndekslerine Giren Dergi)
- XVI. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum in potentially preventing intestinal cancer**
GUZEL-SEYDIM Z. B. , DİBEKÇİ M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Functional Foods in Health and Disease, cilt.6, sa.7, ss.469-477, 2016 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVII. **MOLEKÜLER HAREKETLİLİK: GIDALARIN MUHAFAZASI ve İŞLEMESİNDE YENİ BİR YAKLAŞIM**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.39, sa.5, ss.307-313, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)
- XVIII. **Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Antioksidan Özellikleri**
ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, cilt.2, sa.3, ss.128-131, 2014 (Diğer Kurumların Hakemli Dergileri)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Effects of Fermented Dairy products against Cancer, Pathogens and other Health Issues**
SEYDİM Z. B. , GREENE A. K. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.
Functional Foods and Cancer: Functional Foods in Integrative Oncology, Danik M. Martirosyan, Jin-Rong Zhou,

- Editör, CreateSpace Independent Publishing Platform First Edition edition (September 17, 2017), ss.35-61, 2017
- II. **Effects of Fermented Dairy Products against Cancer, Pathogens and Other Health Issues**
SEYDİM Z. B. , Greene A. K. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.
Functional Foods and Cancer: Functional Foods in Integrative Oncology, Danik M Martirosyan and Jin-Rong Zhou,
Editör, CreateSpace Independent Publishing Platform First Edition edition (September 17, 2017), ss.35-61, 2017
- III. **Yaşamın Temel Bileşeni: SU**
ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
Fonksiyonel Beslenme, Seydim, Zeynep Banu, Editör, Sıdas Medya, İzmir, ss.105-113, 2016
- IV. **Proteinler Bu Kadar Önemli**
SEYDİM A. C. , ÇAĞDAŞ E.
Fonksiyonel Beslenme, SEYDİM, ZEYNEP-BANU, Editör, SİDAS MEDYA, İzmir, ss.115-137, 2016
- V. **PROTEİNLER BU KADAR ÖNEMLİ**
SEYDİM A. C. , ÇAĞDAŞ E.
FONKSİYONEL BESLENME, SEYDİM, ZEYNEP, Editör, SİDAS MEDYA, İzmir, ss.115-137, 2016
- VI. **Yaşamın Temel Bileşeni: Su**
ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
Fonksiyonel Beslenme, Zeynep Banu Güzel Seydim, Editör, Sidas Medya, 2016

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **ZEYTİN YAPRAĞI EKSTRAKTI İÇEREN KİTOSAN VE KARAGENAN KAPLAMALARIN TÜRK İNCİRLERİNİN MİKROBİYAL İNAKTİVASYONU ÜZERİNE ETKİSİ**
SÖĞÜT E., Yalçın H., Akpınar K., Gökçen S., SEYDİM A. C.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020
- II. **Synthetic polymer coating on biopolymers intended for food packaging applications**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
International Packaging Industry Congress, 21 - 22 Kasım 2019
- III. **Production of Whey Protein Isolate Films Containing Pomegranate Seed Oil Adhered With Nanocellulose**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Innovations in Food packaging, Shelf Life Food Safety, 8 - 10 Ekim 2019
- IV. **Development of bilayer films composed of chitosan-cycloolefin copolymer with the combination of grape seed extract and carvacrol**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
Innovations in Food packaging, Shelf Life Food Safety, 8 - 10 Ekim 2019
- V. **Chitosan and Starch Based Intelligent Films with Anthocyanins from Eggplant to Monitor pH Variations**
BİLGİÇ S., SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress (TARGID), 20 - 22 Nisan 2019
- VI. **The Evaluation of Sensorial and Physicochemical Characteristics of Turkish Coffee after Opening the Package**
ERTEKİN FİLİZ B., CENGİZ R. İ. , SEYDİM A. C.
4. Uluslararası Anadolu Tarım,Gıda, Çevre ve Biyoloji Kongresi, 20 - 22 Nisan 2019
- VII. **Antioxidant Properties of Strawberry Vinegar.**
BUDAK H. N. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , ERTEKİN FİLİZ B., Karakulak İ. D.
10th International Conference on Biotechnology and Food Science, 8 - 10 Nisan 2019, ss.18
- VIII. **CHARACTERIZATION OF BIOCOMPOSITE FILMS BASED ON WHEY PROTEIN ISOLATE AND CARRAGEENAN**
SÖĞÜT E., Şahin E., SEYDİM A. C.

- IV. International Ege Composite Materials Symposium (KOMPEGE), 6 - 08 Eylül 2018
- IX. **DEVELOPMENT OF CHITOSAN AND POLYCAPROLACTONE BASED TRI-LAYER BIOCOMPOSITE FILMS AS ACTIVE FOOD PACKAGING APPLICATIONS**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
IV. International Ege Composite Materials Symposium (KOMPEGE), 6 - 08 Eylül 2018
- X. **Development of Antioxidant Chitosan Films Incorporated with Quinoa Extract**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies (ICAFOF), 2 - 05 Nisan 2018
- XI. **Thermal Kinetic of the Antioxidant Properties during Apple Chips Production**
ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies, 2 - 05 Nisan 2018
- XII. **Antimicrobial Effect of Vinegar**
SEYDİM Z. B. , BUDAK H. N. , SEYDİM A. C.
International Conference, Agriculture, Food, Forest (ICAFOF), 02 Nisan 2018 - 05 Ocak 2019, ss.618
- XIII. **Development of Antioxidant Chitosan Films Incorporated with Quinoa Extract**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
2nd International Conference on Agriculture, Forest, Food, Veterinary Sciences and Technologies (ICAFOF), İzmir, Türkiye, 2 - 05 Nisan 2018, ss.455
- XIV. **The Effects of Different Production Techniques on Bioactive Substances of Vinegars**
BUDAK H. N. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing Technology, Paris, Fransa, 23 - 25 Ekim 2017, ss.109
- XV. **-Total Antioxidant Capacities of World Vinegars**
Greene A. K. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XVI. **Total Antioxidant Capacities of World Vinegars**
GREENE A. K. , SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XVII. **USE OF KEFIR MADE FROM NATURAL KEFIR GRAINS IN SOUR DOUGH BREAD MAKING**
ATAÇ F., ERTEKİN FİLİZ B., KÖK TAŞ T., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
19th International Conference on Food Processing and Technology, 23 - 25 Ekim 2017
- XVIII. **Probiyotik Süt Ürünleri için Ambalajlama Sistemleri**
SÖĞÜT E., SEYDİM A. C.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Türkiye, 25 - 27 Mayıs 2017
- XIX. **Comparison of chemometric methods for classification of Turkish honeys by phenolic properties**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016, ss.99
- XX. **Comparison of chemometric methods for classification of Turkish honeys by phenolic properties**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Hollanda, 30 Ekim - 01 Kasım 2016, ss.99
- XXI. **Antioxidant Properties of Maillard Reaction Products from Glucose arginine Model System**
ÇAĞDAŞ E., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
2nd Congress on Food Structure & Design - Akdeniz University, 26 - 28 Ekim 2016
- XXII. **Antioxidant properties of maillard reaction products from glucose arginine model system**
ÇAĞDAŞ E., ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.93
- XXIII. **Üzüm Çekirdeği Ekstraktının Kitosan Filmlerin Özelliklerine Etkilerinin Belirlenmesi**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
12. Gıda Kongresi, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016

- XXIV. **Effects of grape wine and apple cider vinegar on oxidative and antioxidative status in high cholesterol fed rats 2016 158 160**
SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B. , KUMBUL DOĞUÇ D., SAVAŞ M. Ç. , BUDAK H. N.
The 20th International Conference, Boston, MA, USA, 22 - 23 Eylül 2016, ss.158-160
- XXV. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum in potentially preventing intestinal cancer**
Dibekçi M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.
Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, 22 - 23 Eylül 2016
- XXVI. **Effect of kefir on Fusobacterium nucleatum potentially causing intestinal cancer**
SEYDİM Z. B. , DİBEKÇİ M., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
20th International Conference of FFC - 8th International Symposium of ASFFBC, BOSTON, MA, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016, ss.117-119
- XXVII. **Effects of Grape Wine and Apple Cider Vinegar on Oxidative and Antioxidative Status in High Cholesterol Fed Rats**
SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B. , KUMBUL DOĞUÇ D., SAVAŞ M. Ç. , BUDAK H. N.
20th International Conference on Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, Boston, MA, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016, ss.158-160
- XXVIII. **The Natural Probiotic Mine Kefir Grains**
SEYDİM Z. B. , ATILGAN S., KÖK TAŞ T., SEYDİM A. C.
Functional and Medical Foods for Chronic Diseases: Bioactive Compounds and Biomarkers, Boston, Amerika Birleşik Devletleri, 22 - 23 Eylül 2016
- XXIX. **Polimer nanokompozitlerden nano materyallerin salınım mekanizması**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Uluslararası Katılımlı III. Ege Kompozit Malzemeler Sempozyumu, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2015
- XXX. **Sıvı karıştırma yöntemiyle hazırlanmış kitosan ve sikloolefin kopolimer bazlı kompozit filmlerin su buharı geçirgenliklerinin ve optik özelliklerinin belirlenmesi**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Uluslararası Katılımlı III. Ege Kompozit Malzemeler Sempozyumu, Türkiye, 5 - 07 Kasım 2015
- XXXI. **Antioxidative and Antimicrobial Properties of Grape Seed Powder Incorporated Poly Capro Lactone Films**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, Munich, Almanya, 15 - 17 Eylül 2015
- XXXII. **Antioxidative and antimicrobial properties of grape seed powder incorporated poly caprolactone films**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
Innovations in Food Packaging, Shelf Life and Food Safety, Munich, Almanya, 15 - 17 Eylül 2015
- XXXIII. **Elma cipsinin kalite ve antioksidan özellikleri üzerine farklı ambalaj kullanımının etkisi**
ERTEKİN FİLİZ B., SEYDİM A. C.
Pamukkale Gıda Sempozyumu III, Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.196
- XXXIV. **Türkiye de Kültürü Yapılan Doğal Yenilebilir Mantarların Toplam Fenolik Miktarı ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi**
MUSTAFA a., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXXV. **Gıdalardaki patojen bakterilerin Floresan In Situ Hibridizasyonu FISH ile belirlenmesi**
ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXXVI. **Çay poşetlerinde kullanılan filtre kağıtlarının güvenliği**
DENİZ b., MERVE ö., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.
5. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Mayıs 2015
- XXXVII. **Farklı Kurutma Sıcaklıkları ve Ekstraksiyon Tipinin Lactarius Deliciosus Türü Mantarların Antioksidan ve Fenolik Madde Miktarı Üzerine Etkisi**
mustafa a., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.

İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015

XXXVIII. Radio Frequency Applications in Food Industry

ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.

Novel Approaches in Food Industry International Food Congress, 26 - 29 Mayıs 2014

XXXIX. Effect of CO2 application in Lor cheese production

BURÇİN F., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.

IDF World Dairy Summit, 28 Ekim - 01 Kasım 2013

XL. Gıda Güvenliğinde Yeni Bir Kavram Moleküler Hareketlilik

ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C.

4. Gıda Güvenliği Kongresi, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013

XLI. Ozon Uygulamasının Çiğ Sütün Kimyasal Ve Mikrobiyal Kalitesi Üzerine Etkileri

AYKIN E., ÇAĞDAŞ E., SEYDİM A. C. , SEYDİM Z. B.

Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2012, cilt.1

XLII. Sülfonamitlerin Ters Faz Sıvı Kromatografi ve Yapay Sinir Ağları Yöntemi ile Analizi.

SOFU A., ÇUBUK DEMİRALAY E., KADIPAŞAOĞLU F. Y. , SEYDİM Z. B. , SEYDİM A. C. , KÖK TAŞ T.

KROMATOGRAFİ2008., Türkiye, 9 - 11 Haziran 2008

XLIII. Effects of Different Precooling Treatments with Ozonated Water on the Quality of '0900 Ziraat' Sweet Cherry Fruit

Koyuncu M. A. , SEYDİM A. C. , DILMACUENAL T., SAVRAN H. E. , TAS T.

5th International Cherry Symposium, Bursa, Türkiye, 6 - 10 Haziran 2005, ss.831-836

XLIV. 1-MCP uygulamasının Ticari Depolarda Muhafaza Edilen Elmaların Meyve Kalitesi ve Depolama Süresi Üzerine Etkisi

KOYUNCU M. A. , SEYDİM A. C. , Savran E., DİLMAÇÜNAL T.

V. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Erzurum, Türkiye, 4 - 07 Eylül 2007, ss.87-93

Desteklenen Projeler

- I. ÖZGÜR N., ALSANCAK G., KİTİŞ M., YÜCEL H., SEYDİM Z., TANER A., AY R., BOR E., SEYDİM A. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Jeotermal Enerji, Yeraltısuyu ve Mineral Kaynakları Araştırma ve Uygulama Merkezi ve Gözlemsel Öğrenci Araştırma Uygulama Merkezi ve Mühendislik, 2004 - 2007
- II. SEYDİM Z. B. , OKUR Ö., KARAHAN A., SEYDİM A. C. , Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Gıda İşletmeleri Atıklarına Ozon Uygulaması ile Mikrobiyel ve Organik Kirliliğin Azaltılması, 2002 - 2004

Patent

- I. SEYDİM A. C. , Kefir üretimi için bir yöntem., Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, 2012

Atıflar

- I. Toplam Atıf Sayısı (WOS): 1592
- II. h-indeksi (WOS): 15

Antrenörlük Görevleri
