

KUTLU ÇEVİK

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ



E-Posta Adresi : kutlucevik@kmu.edu.tr
Telefon (İş) : 3382262177-
Telefon (Cep) : 5348299135
Adres : Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2017 26/Aralık/2023	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (DR)/ Tez adı: Soğuk pres tohum yağlarının mikroenkapsülasyonu ve tavuk diyetlerinde kullanımının tavuk ve yumurtası üzerindeki etkilerin belirlenmesi (2023) Tez Danışmanı:(Hasan Yalçın; Yusuf Konca)
Yüksek Lisans 2014 25/Temmuz/2017	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ (YL) (TEZLİ)/ Tez adı: Palm yağı ve fraksiyonlarının püskürtmeli kurutucu ile mikroenkapsülasyonu (2017) Tez Danışmanı:(HASAN YALÇIN)
Lisans 2009 10/2014	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ/MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ/GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ/

Akademik Görevler

DOKTOR ÖĞRETİM ÜYESİ 05.01.2026	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.
ÖĞRETİM GÖREVLİSİ 31.10.2017-31.12.2025	KARAMANOĞLU MEHMETBEY ÜNİVERSİTESİ/TEKNİK BİLİMLER MESLEK YÜKSEKOKULU/GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ/GIDA TEKNOLOJİSİ PR.

Projelerde Yaptığı Görevler:

- Palm yağı ve fraksiyonlarının püskürtmeli kurutucu ile mikroenkapsülasyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:YALÇIN HASAN,Araştırmacı:ÇAM MUSTAFA,Araştırmacı:ÇEVİK KUTLU, , 11/07/2017 - 11/07/2018 (ULUSAL)
- Soğuk Pres Tohum Yağlarının Mikroenkapsülasyonu ve Tavuk Diyetlerinde Kullanımının Tavuk ve Yumurtası Üzerindeki Etkilerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:HASAN YALÇIN, Araştırmacı:KUTLU ÇEVİK, , 14/01/2021 - 01/01/2024 (ULUSAL)
- Mikroklima Özelliğine Sahip Göksu Havzası Zeytinyağlarının Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Yürütücü:MEHMET KOYUNCU, Araştırmacı:FUAT GÖKBEL, Araştırmacı:KUTLU ÇEVİK, , 12/01/2026 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
- Derin Ötektik Solventler Kullanılarak Gilaburu Posasından Biyoaktif Bileşenlerin Ekstraksiyonu, Yükseköğretim Kurumları tarafından destekli bilimsel araştırma projesi, Araştırmacı:Hülya Şen ARSLAN, Araştırmacı:Hamza ALAŞALVAR, Yürütücü:Kutlu ÇEVİK, , 09/07/2024 (Devam Ediyor)

(ULUSAL)

5. Endüstriyel Artık Olan Portakal Posasından Hidrodistilasyon Sonucu Arta Kalan Biyokütlenin Glutensiz Kek Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:KUTLU ÇEVİK, , 08/10/2023 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
6. Palm Yağı ve Fraksiyonlarının Püskürtmeli Kurutucu Ile Mikroenkapsülasyonu, TÜBİTAK PROJESİ, Bursiyer:ÇEVİK KUTLU,Danışman:ÇAM MUSTAFA,Yürütücü:YALÇIN HASAN, , 15/06/2016 - 15/06/2017 (ULUSAL)
7. Fonksiyonel Mayonez Üretiminde Enkapsüle Betalainlerin Kullanılması, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:KUTLU ÇEVİK, , 30/03/2023 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
8. Hamur kızartılması sırasında meydana gelen oksidasyonun azaltılması amacıyla nar kabuğu ve zeytin yaprağının kullanım olanaklarının araştırılması, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:KUTLU ÇEVİK, , 30/03/2023 (Devam Ediyor) (ULUSAL)
9. Farklı Emülgatörlerin Kombine Edilerek Ceviz Yağı Oleojelinin Optimize Edilmesi ve Kek Üretiminde Kullanılması, TÜBİTAK PROJESİ, Danışman:KUTLU ÇEVİK, , 01/12/2022 - 01/12/2024 (ULUSAL)

Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler

1. Yağ Bilimi ve Teknolojisi Derneği, Üye , 2021

Dersler *

Öğrenim Dili Ders Saati Dönem

2025-2026

Önlisans

Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	3	Güz
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Biyoteknolojisi	Türkçe	3	Güz
Gıda Ambalajlama	Türkçe	2	Bahar
Yağ Teknolojisi	Türkçe	4	Bahar
Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe	3	Bahar

Lisans

Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Teknikeri II	Türkçe	2	Bahar
---	--------	---	-------

Yüksek Lisans

Enkapsülasyon Teknikleri	Türkçe	3	Güz
İleri Lipid Kimyası	Türkçe	3	Bahar

2024-2025

Önlisans

Gıdalarda Temel İşlemler	Türkçe	3	Bahar
Yağ Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	Türkçe	4	Güz
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	3	Güz
Biyoteknoloji	Türkçe	3	Güz
Gıda Ambalajlama	Türkçe	2	Bahar

Yüksek Lisans

Enkapsülasyon Teknikleri	Türkçe	3	Güz
İleri Lipid Kimyası	Türkçe	3	Bahar

2023-2024

Önlisans

Gıda Ambalajlama	Türkçe	2	Bahar
Yağ Teknolojisi	Türkçe	4	Bahar
Yağ Teknolojisi	Türkçe	4	
Gıda Bilimi ve Teknolojisi	Türkçe	3	
Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi	Türkçe	4	
Fonksiyonel Gıdalar	Türkçe	2	Bahar
Biyoteknoloji	Türkçe	4	Bahar

Eserler

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

1. ÇEVİK KUTLU,ALAŞALVAR HAMZA,YALÇIN HASAN (2025). Soğuk Pres Keten ve Kenevir Tohumu Yağlarının Kalite Kriterlerinin, Oksidatif Stabilitelerinin ve Yağ Asidi Kompozisyonlarının Belirlenmesi. Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi, 14(1), 318-324., Doi: 10.28948/ngumuh.1572578 (Yayın No: 9452513)
2. ÇEVİK KUTLU,YALÇIN HASAN,KONCA YUSUF (2024). Elucidating the Influence of Coating Materials in the Microencapsulation Process of Hempseed Oil Via Spray Drying: A Comprehensive Analysis of Physicochemical Attributes, Oxidation Stability, and Thermal Properties. Food Biophysics, Doi: 10.1007/s11483-024-09859-1 (Yayın No: 9021985)
3. ÇEVİK KUTLU, ALAŞALVAR HAMZA, HORZUM MEHMET, YALÇIN HASAN, DOĞAN MAHMUT (2023). Investigating the Effects of Various Surfactants on the Emulsion and Powder of Hazelnut Oil. Food and Bioprocess Technology, Doi: 10.1007/s11947-023-03031-2 (Yayın No: 8298650)
4. ÇEVİK KUTLU, YALÇIN HASAN (2021). Refined palm oil fractions: Effect of skim milk powder and maltodextrin on emulsion properties and microencapsulation by spray drying. ACTA ALIMENTARIA, 50(4), 13-517., Doi: 10.1556/066.2021.00069 (Yayın No: 7276429)

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler :

1. ÇEVİK KUTLU,YALÇIN HASAN,KONCA YUSUF (2024). Omega-3 enriched hen eggs using microencapsulated flaxseed and hempseed oils in the diet. 5th YABITED Fats and Oils Congress (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 9179309)
2. YALÇIN HASAN,ÇEVİK KUTLU (2017). Determination of Rheological Properties of Different Emulsions for Microencapsulation of Palm Oil. 6th International Congress on Food Technology, 89-89. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3674166)
3. YALÇIN HASAN,ÇEVİK KUTLU (2016). Bitkisel Yağların Mikroenkapsülasyonu. Türkiye 12. Gıda Kongresi, 48(1), 417-417. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3678984)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

1. Gıda Endüstrisinde Atık ve Atık Yönetimi, Bölüm adı:(GIDA ENDÜSTRİSİNDE AMBALAJ ATIĞI VE YÖNETİMİ) (2025)., ŞEN ARSLAN HÜLYA,ÇEVİK KUTLU, Nobel Akademik Yayıncılık, Editör:NİZAMLIOĞLU NİZAM MUSTAFA, TEPE FADİME BEGÜM, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 374, ISBN:978-625-386-599-3, Türkçe(Bilimsel Kitap) (Yayın No: 9962965)

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler :

1. ÇEVİK KUTLU, ALAŞALVAR HAMZA, ÇAM MUSTAFA, YALÇIN HASAN (2021). Keten Tohumu Yağı ve Yağsız Süt Tozu İçeren Emülsiyonların Püskürterek Kurutma ile Enkapsülasyonu: Yağ Oranı ve Kurutma Sıcaklığının Etkileri. Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, 9(3), 735-742., Doi: 10.21923/jesd.830668 (Kontrol No: 7230568)
2. OSKAYBAŞ BETÜL, ÇEVİK KUTLU, ALAŞALVAR HAMZA, ERİNÇ HAKAN, YALÇIN HASAN, YILDIRIM ZELİHA, ÖZBEY AYŞE (2021). Effect of Hazelnut Oil and Microencapsulated Hazelnut Oil Usage on Physicochemical and Textural Properties of Cake. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 11(1), 281-289., Doi: 10.21597/jist.724667 (Kontrol No: 6918815)

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında

1. ÇEVİK KUTLU,YALÇIN HASAN (2019). Fraksiyone Palm Yağının Mikroenkapsülasyonunda Yağsız Süt Tozu ve Maltodekstrinin Etkisi. 4. Bitkisel Yağ Kongresi, 46-46. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 5049891)
2. ÇEVİK KUTLU,YALÇIN HASAN (2017). Palm Yağının Püskürtmeli Kurutucu ile Mikroenkapsülasyonu. 3. Bitkisel Yağ Kongresi, 49-49. (Özet Bildiri/Poster) (Yayın No: 3674148)

Üniversite Dışı Deneyim

2014-2014 **Kalite Kontrol Sorumlusu** Erciyes Yağ A.Ş., (Ticari (Özel))

Sertifika

594208 Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası, Deney Hayvanları Kullanım Sertifikası A kategorisi, Erciyes Üniversitesi, Sürekli Eğitim Merkezi, Sertifika, 27.01.2023 -02.02.2023 (Ulusal)