

NECATİ BARIŞ TUNCEL

PROF.DR.

E-posta : baristuncel@comu.edu.tr

İş Telefonu : +90 286 218 0018 Dahili: 21903

Adres : Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda
Mühendisliği Bölümü, 17100, Çanakkale

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9885-5063

Publons / Web Of Science ResearcherID: AAG-4333-2019

ScopusID: 7801354465

Yoksis Araştırmacı ID: 21672



Öğrenim Bilgisi

Doktora

1996 - 2002

Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Yüksek Lisans

1993 - 1996

Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye

Lisans

1989 - 1993

Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Bilimi Ve Teknolojisi, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, Mycotoxins in Cereal Food/Feed Chains: Prevention and Control Strategies to Minimize Contamination, Mediterranean Agronomic Institute of Zaragoza (IAMZ), 2014

Diğer, Misafir Araştırmacı (YÖK Desteği 39. Madde), North Dakota State University Department of Food and Cereal Science, 2011

Diğer, Workshop on Antioxidant Measurement Methods, İstanbul Üniversitesi, 2010

Diğer, Yüksek Basınçlı Sıvı Kromatografisi ve Kapiler Elektroferez Uygulamaları, Anadolu Üniversitesi Eczacılık Fakültesi, 2006

Diğer, 6th Post Graduate Course on Food Technology, Hebrew University, Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Rehovot, İsrail, 2006

Diğer, Enzim Saflaştırmada Temel Yöntemler Uygulamalı Eğitim Kursu, GMBAE, TÜBİTAK-MAM, 2003

Yaptığı Tezler

Doktora, Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Gliadin Proteini Fraksiyonlarının Kapiler Elektroferez-SDS-PAGE Yöntemleriyle Belirlenmesi ve Bu Fraksiyonlar ile Bazı Buğday Kalite Kriterleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2002

Yüksek Lisans, Farklı Sıcaklık Derecelerinde Dondurulan (-40, -18 °C) ve + 4°C de Soğukta Muhafaza Edilen Kek Hamurlarının Pişirilmiş Kek Kalitesi Üzerine Etkileri. , Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 1996

Akademik Unvanlar / Görevler

Prof.Dr. 2019 - Devam Ediyor	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Doç.Dr. 2014 - 2019	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Doç.Dr. 2012 - 2014	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Yrd.Doç.Dr. 2002 - 2014	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Öğretim Görevlisi Dr. 2002 - 2002	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Bayramiç Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme
Araştırma Görevlisi 1995 - 2002	Trakya Üniversitesi, Tekirdağ Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği
Okutman 1993 - 1995	Anadolu Üniversitesi, Bilecik Myo, Gıda Teknolojisi

Desteklenen Projeler

1. YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., POLAT KAYA H., ANDAÇ A. E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı kırma derecesine sahip pirinç fraksiyonlarının bazı fizikokimyasal besinsel ve antibesinsel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - Devam Ediyor
2. YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., ANDAÇ A. E., KORKMAZ F., POLAT KAYA H., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının AntiBesinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2022 - Devam Ediyor
3. Tuncel N. B., TÜBİTAK Projesi, Korunga Bitkisi (Onobrychis Sativa L.) Tohumunun Tüketilebilirliğinin ve Yeni Bir Protein Kaynağı Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Farklı Isıl İşlem Uygulamalarının Bazı Bileşenlerin Miktarı ve In Vitro Sindirilebilirlik Özellikleri Üzerine Etkisinin İncelenmesi, 2023 - 2025
4. Tuncel N. B., Korkmaz F., TÜBİTAK Projesi, Aspir Küşpesinden Protein Konsantratu ve Hidrolizatı Eldesi, Karakterizasyonu ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi, 2023 - 2025
5. Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel Esaslı Süt Alternatifi İçecek Üretimi, 2021 - 2022
6. KOYUNCU S., UĞUR NİGİZ F., TUNCEL N. B., ALTINIŞIK S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çeltik yan ürünlerinden biyoetanol üretim potansiyelinin araştırılması ve verim optimizasyonu, 2020 - 2022
7. TUNCEL N. B., YILMAZ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, İnfrared kurutma uygulamasının tam buğday unlarının bazı özelliklerine etkisinin araştırılması, 2018 - 2020
8. Tuncel N. B., TÜBİTAK Projesi, Kurutulmuş Buğday Unu ve Stabilize Buğday Yan Ürünleri Üretiminde İnfrared

Teknolojisinin Kullanıldığı Ribbon Mikser Tasarımı ve Optimizasyonu, 2018 - 2020

9. TUNCEL N. B., AYVAZ H., Geyik Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Soğuk Pres Pirinç Kepeği Yağı Üretim Parametrelerinin Optimizasyonu ve Depolama Stabilitésinin Araştırılması, 2018 - 2019
10. Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B., TÜBİTAK Projesi, Çeltik İşleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin Infrared (Kızılötesi) Enerji İle Stabilizasyonu Ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2015 - 2018
11. YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., TÜBİTAK Projesi, Ultrases uygulamasının bazı bakliyat çeşitlerinde nisasta üretimine, yapısına ve kepek bileşenlerine etkisinin incelenmesi ve bakliyat kepeklerinin eriste üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 2014 - 2017
12. TUNCEL N. B., TÜBİTAK Projesi, Infrared (Kızılötesi) Uygulamasının Keten Tohumunun Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Siyanojenik Glukozid İçerigine Etkisi ve Islenmiş Keten Tohumunun Tarhana Ürününde Kullanım olanaklarının araştırılması, 2013 - 2014
13. KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., TÜBİTAK Projesi, Pirinç Kepeğinin Infrared (Kızılötesi) İle Stabilizasyonu ve Stabilize Pirinç Kepeğinin Bazı Firin Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2011 - 2013
14. SÜMER S. K., KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., TÜBİTAK Projesi, İnfrared Kurutma Yönteminin Domates Kurutmada Kullanılması Ve Kurutulmuş Domatesin Bazı Kalite Özellikleri Ve Özgül Enerji Tüketimi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012
15. TUNCEL N. B., KOCABIYIK H., YILMAZ TUNCEL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Infrared kurutmanın pirincin verim, kalite ve bazı besinsel özellikleri üzerine etkisi, 2010 - 2012
16. BAYTEKİN H., EGESEL C. Ö., TUNCEL N. B., KAHRIMAN F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale Yöresine Uygun Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Un Kalite Özelliklerine Göre Seçimi ve Karakterizasyonu, 2009 - 2011
17. TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., KÜÇÜK Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Ekmek Tiplerindeki Akrilamid Düzeyinin Bezelye Kaynaklı Asparajinaz Enzimi İlavesi İle Azaltılması Üzerine Bir Çalışma, 2008 - 2010
18. TUNCEL N. B., KÜÇÜK Z., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Tahıllardan Üretilen Malt Unlarının Akrilamid Düzeylerinin Belirlenmesi, 2009 - 2009
19. BERİK N., TUNCEL N. B., ORMANCI H. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Su Ürünleri Kaynaklı Gıdaların Protein Elektroferez Yöntemiyle Menşei Araştırmaları, 2006 - 2009
20. TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Kurutma Tekniklerinin Mısırın Fiziksel Kimyasal ve Toksikolojik Özellikleri Üzerine Etkisi, 2007 - 2008
21. TUNCEL N. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Çanakkale Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, 2005 - 2008
22. TUNCEL N. B., ALTIN P., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Bazı Katkı Maddeleri İle Süneli unsurların Teknolojik Özelliklerinin Düzeltilebilmesi Konusunda Bir Araştırma, 2006 - 2007

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Monitoring starch hydrolysis with micro visco-amylo-graph for the production of chickpea milk and optimization of the parameters with response surface methodology**
Yılmaz Tuncel N., Korkmaz F., Polat H., Tuncel N. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.9, ss.3448-3457, 2022 (SCI-Expanded)
2. **The Effect of Infrared-Assisted Hydrothermal Treatment on Rheological and Functional Properties of Different Types of Wheat Flour**
Korkmaz F., Tuncel N. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.15, sa.8, ss.1810-1820, 2022 (SCI-Expanded)
3. **The effect of infrared radiation on gluten aggregation and pasting properties of wheat flours with different protein content**
KORKMAZ F., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.102, 2021 (SCI-Expanded)
4. **Detection of einkorn flour adulteration in flour and bread samples using Computer-Based Image Analysis and Near-Infrared Spectroscopy**

- Ayvaz H., Yılmaz F., Polat H., Ayvaz Z., Barış Tuncel N. B.
FOOD CONTROL, cilt.127, 2021 (SCI-Expanded)
5. **Extrusion cooking of immature rice grain: under-utilized by-product of rice milling process**
Burak Albayrak B., Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Masatcioğlu M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, sa.8, ss.2905-2915, 2020 (SCI-Expanded)
 6. **The effects of infrared stabilized immature rice grain flour in gluten-free bread preparation**
Ozer M., Tuncel N., TUNCEL N. B.
CEREAL CHEMISTRY, cilt.95, sa.4, ss.527-535, 2018 (SCI-Expanded)
 7. **Stabilization of immature rice grain using infrared radiation**
Yılmaz F., Tuncel N. B., Tuncel N.
FOOD CHEMISTRY, cilt.253, ss.269-276, 2018 (SCI-Expanded)
 8. **Utilization of lentil, pea, and faba bean hulls in Turkish noodle production**
Kaya E., Tuncel N., TUNCEL N. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.55, sa.5, ss.1734-1745, 2018 (SCI-Expanded)
 9. **The effect of ultrasound-assisted extraction on yield and properties of some pulse starches**
Karaman M., Tuncel N. B., Tuncel N.
STARCH-STARKE, cilt.69, 2017 (SCI-Expanded)
 10. **The effect of ultrasound on some properties of pulse hulls**
Kaya E., TUNCEL N. B., Tuncel N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.54, sa.9, ss.2779-2788, 2017 (SCI-Expanded)
 11. **The Effects of Infrared Roasting on HCN Content, Chemical Composition and Storage Stability of Flaxseed and Flaxseed Oil**
Tuncel N. B., Uygur A., Yüceer Y.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.94, sa.6, ss.877-884, 2017 (SCI-Expanded)
 12. **Effect of black mulberry (*Morus nigra*) extract treatment on cognitive impairment and oxidative stress status of d-galactose-induced aging mice**
Turgut N. H., MERT D. G., KARA H., EĞİLMEZ H. R., Arslanbas E., TEPE B., GÜNGÖR H., Yılmaz N., TUNCEL N. B.
PHARMACEUTICAL BIOLOGY, cilt.54, sa.6, ss.1052-1064, 2016 (SCI-Expanded)
 13. **Anticancer and antiangiogenic effects of methanol extracts of *Lonicera caprifolium* L. on C6 rat glioma cells**
Turgut N. H., Altun A., Kara H., Tepe B., Elgöl M., Ergül M., YILMAZ N., TUNCEL N. B.
e-Cumhuriyet Tıp Dergisi (elektronik), cilt.38, ss.6-19, 2016 (SCI-Expanded)
 14. **Drying, Energy, and Some Physical and Nutritional Quality Properties of Tomatoes Dried with Short-Infrared Radiation**
KOCABIYIK H., YILMAZ N., TUNCEL N. B., SUMER S. K., BUYUKCAN M. B.
FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY, cilt.8, sa.3, ss.516-525, 2015 (SCI-Expanded)
 15. **Optimizing the extraction of phenolics and antioxidants from feijoa (*Feijoa sellowiana*, Myrtaceae)**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.52, sa.1, ss.141-150, 2015 (SCI-Expanded)
 16. **The effect of infrared stabilisation on B vitamins, phenolics and antioxidants in rice bran**
YILMAZ N., TUNCEL N. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.50, sa.1, ss.84-91, 2015 (SCI-Expanded)
 17. **The effect of infrared stabilized rice bran substitution on nutritional, sensory, and textural properties of cracker**
Yılmaz N., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.239, sa.2, ss.259-265, 2014 (SCI-Expanded)
 18. **Infrared stabilization of rice bran and its effects on gamma-oryzanol content, tocopherols and fatty acid composition**
Yılmaz N., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, cilt.94, sa.8, ss.1568-1576, 2014 (SCI-Expanded)
 19. **The effect of infrared stabilized rice bran substitution on B vitamins, minerals and phytic acid**

content of pan breads: Part II

TUNCEL N. B., Yilmaz N., KOCABIYIK H., Uygur A.

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.59, sa.2, ss.162-166, 2014 (SCI-Expanded)

20. **The effect of infrared stabilized rice bran substitution on physicochemical and sensory properties of pan breads: Part I**
Tuncel N. B., Yilmaz N., Kocabiyyık H., Uygur A.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, cilt.59, sa.2, ss.155-161, 2014 (SCI-Expanded)
21. **The effects of middle infrared radiation intensity on the quality of dried tomato products**
KOCABIYIK H., Yilmaz N., TUNCEL N. B., SÜMER S. K., BÜYÜKCAN M. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.49, sa.3, ss.703-710, 2014 (SCI-Expanded)
22. **Gamma-oryzanol content, phenolic acid profiles and antioxidant activity of rice milling fractions**
TUNCEL N. B., Yilmaz N.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, cilt.233, sa.4, ss.577-585, 2011 (SCI-Expanded)
23. **The effect of pea (Pisum sativum L.)-originated asparaginase on acrylamide formation in certain bread types**
Tuncel N. B., Yilmaz N., ŞENER E.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.12, ss.2470-2476, 2010 (SCI-Expanded)
24. **An alternative strategy for corn drying (Zea mays) resulted in both energy savings and reduction of fumonisins B-1 and B-2 contamination**
Yilmaz N., TUNCEL N. B.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.45, sa.3, ss.621-628, 2010 (SCI-Expanded)
25. **The effects of infrared and hot air drying on some properties of corn (Zea mays)**
TUNCEL N. B., Yilmaz N., KOCABIYIK H., Ozturk N., Tuncel M.
JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT, cilt.8, sa.1, ss.63-68, 2010 (SCI-Expanded)
26. **Characterization of aroma-active compounds, sensory properties, and proteolysis in Ezine cheese**
Yüceer Y., Tuncel B., Guneser O., Engin B., Isleten M., Yasar K., Mendeş M.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.92, sa.9, ss.4146-4157, 2009 (SCI-Expanded)
27. **Time and temperature dependent microbiological and mycotoxin (ochratoxin-A) levels in boza**
UYSAL Ü. D., Oncu E. M., Berikten D., Yilmaz N., TUNCEL N. B., KIVANÇ M., Tuncel M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, cilt.130, sa.1, ss.43-48, 2009 (SCI-Expanded)
28. **Çanakkale’de Yaygın Olarak Tarımı Yapılan Yazlık Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Çeşit ve Çevre Faktörlerinin Etkisi**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
Gıda, cilt.33, sa.2, ss.69-73, 2008 (SCI-Expanded)
29. **Determination of phenolic acids by a modified HPLC: Its application to various plant materials**
Ozturk N., Tuncel M., Tuncel N. B.
JOURNAL OF LIQUID CHROMATOGRAPHY & RELATED TECHNOLOGIES, cilt.30, sa.4, ss.587-596, 2007 (SCI-Expanded)
30. **Dağlıoğlu, O., Taşan, M., Tuncel, B. (2002). Determination of Fatty Acid Composition and total trans fatty Acids in Cereal-Based Turkish Foods.**
TUNCEL N. B.
Turkish Journal of Chemistry, sa.26, ss.705-710, 2002 (SCI-Expanded)
31. **Determination of fatty acid composition and total trans fatty acids of Turkish biscuits by capillary gas-liquid chromatography**
Daglioglu O., Tasan M., Tuncel N. B.
European Food Research and Technology, cilt.211, sa.1, ss.41-44, 2000 (SCI-Expanded)
32. **Effects of microwave and conventional baking on the oxidative stability and fatty acid composition of puff pastry**
Daglioglu O., Tasan M., Tuncel N. B.
JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society, cilt.77, sa.5, ss.543-545, 2000 (SCI-Expanded)

33. (1999). **Macro and micro mineral contents of Turkish bread types.**

Dağlıoğlu O., TUNCEL N. B.

Nahrung, sa.43, ss.61-62, 1999 (SCI-Expanded)

Akademik İdari Deneyim

2015 - 2018	Akademik Kurul Üyesi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi
2004 - 2010	Akademik Kurul Üyesi	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Mimarlık Fakültesi
2002 - 2002	MYO Müdür Yardımcısı	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Yönetilen Tezler

Tuncel N. B., BEZELYE ESASLI İÇECEK ÜRETİMİNDE FARKLI ÖN İŞLEMLERİN KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI, Yüksek Lisans, A.Emre(Öğrenci), 2022

Tuncel N. B., KURUTULMUŞ BUĞDAY UNU ÜRETİMİNDE İNFRARED TEKNOLOJİSİNİN KULLANILABİLİRLİĞİNİN ARAŞTIRILMASI VE İNFRARED DESTEKLİ RİBBON MİKSERİN TASARIM PARAMETRELERİNİN BELİRLENMESİ, Doktora, F.KORKMAZ(Öğrenci), 2022

Ekici L., Tuncel N. B., Nohut çimlendirme koşullarının optimizasyonu ve erişte üretiminde kullanım olanaklarının incelenmesi, Yüksek Lisans, H.POLAT(Öğrenci), 2021

Tuncel N. B., MİKRODALGA UYGULAMASININ BUĞDAY, ARPA VE ÇAVDAR UNLARININ NIŞASTA ÖZELLİKLERİNE ETKİSİ, Yüksek Lisans, Ö.TOK(Öğrenci), 2021

TUNCEL N. B., Isıl İşlem Uygulamasının Dehidre Patates ve Patates Ununun Fizikokimyasal ve Fonksiyonel Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, B.Alptuğ(Öğrenci), 2018

TUNCEL N. B., Olgunlaşmamış Pirinç Ununun Çerez Tipi Ekstrüde Ürün Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, B.Burak(Öğrenci), 2018

TUNCEL N. B., Stabilize Ham Pirinç Tanesi Ununun Glutensiz Ekmek Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, M.ÖZER(Öğrenci), 2017

TUNCEL N. B., Kinoa'nın Erişte Üretiminde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, S.ENE(Öğrenci), 2017

TUNCEL N. B., Ham Pirinç Tanesinin İnfrared (Kızılötesi) Enerji İle Stabilizasyonu, Yüksek Lisans, F.YILMAZ(Öğrenci), 2017

TUNCEL N. B., Ultrases Uygulamasının Baklagil Kepeklerine Etkisi ve Baklagil Kepeği Katkılı Erişte Üretimi, Yüksek Lisans, E.KAYA(Öğrenci), 2016

TUNCEL N. B., Ultrases Uygulamasının Bazı Bakliyat Çeşitlerinde Nişasta Üretimine ve Yapısına Etkisi, Yüksek Lisans, M.KARAMAN(Öğrenci), 2016

TUNCEL N. B., Ülkemizde İşlenen Bazı Çeltik Çeşitlerinin Kalite ve Besinsel Özelliklerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans, D.ÖZİPEK(Öğrenci), 2014

TUNCEL N. B., İnfrared (Kızılötesi) Uygulamasının Keten Tohumunun Kimyasal ve Duyusal Özellikleri ile Siyanojenik Glukozid İçeriğine Etkisi ve İşlenmiş Keten Tohumunun Tarhanada Kullanımı, Yüksek Lisans, A.UYGUR(Öğrenci), 2014

TUNCEL N. B., Çeltik Yan Ürünü Olan Kepeğin İnfrared (Kızılötesi) ile Stabilizasyonu ve Elde Edilen Stabilize Kepeğin Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, Doktora, N.YILMAZ(Öğrenci), 2014

TUNCEL N. B., Feijoa (Acca Sellowiana)'nın Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Araştırılması, İnfrared Kurutma Yöntemi ile Kurutma Parametrelerinin Belirlenmesi, Doktora, N.KURTAR(Öğrenci), 2013

TUNCEL N. B., İnfrared Kurutma Yönteminin Kurutulmuş Mantı Kalitesi Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, N.ARSLAN(Öğrenci), 2012

TUNCEL N. B., Bozcaada'da Üretilen Kırmızı Şaraplarda Üretim Aşamalarının Antioksidan Yapıları Üzerine etkisi, Yüksek Lisans, G.ATAOL(Öğrenci), 2012

TUNCEL N. B., Çanakkale Bölgesinde Yetiştirilen Bazı Buğdayların Ekmeklik Kalitesine Çeşit ve Çevre Faktörlerinin Etkisi,

Yüksek Lisans, Ö.ERYAŞAR(Öğrenci), 2011

TUNCEL N. B., Farklı Tahıllardan Üretilen Malt Unlarının Akrilamid Düzeylerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans, Z.KÜÇÜK(Öğrenci), 2009

TUNCEL N. B., Farklı Kurutma Tekniklerinin Mısırın Fiziksel Kimyasal ve Toksikolojik Özellikleri Üzerine Etkisi, Yüksek Lisans, N.YILMAZ(Öğrenci), 2008

TUNCEL N. B., Bazı Katkı Maddeleri İle Süneli Unların Teknolojik Özelliklerinin Düzeltilebilmesi Konusunda Bir Araştırma, Yüksek Lisans, P.ALTIN(Öğrenci), 2007

Patent

Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Kocabıyık H., Kızılötesi (infrared) enerji ile pirinç kepeği stabilize etme yöntemi (İncelemeli tescil) , Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2012/08335 , Standart Tescil, 2021

Tuncel N. B., Yılmaz F., Kocabıyık H., İnfrared (Kızılötesi) Destekli Mikserli Kurutucu/Stabilizasyon Cihazı, Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Başvuru Numarası: 2020/11162 , Standart Tescil, 2020

Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Kocabıyık H., Kızılötesi (İnfrared) Enerji ile Pirinç Kepeği Stabilize Etme Yöntemi (İncelemesiz Tescil), Patent, BÖLÜM F Makine Mühendisliği; Aydınlatma; Isıtma; Silahlar; Tahrip Malzemeleri, Buluşun Tescil No: TR201208335B , Standart Tescil, 2015

Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi, Gıda İşleme (Pastörizasyon, Sterilizasyon, Soğutma, Kurutma), Mühendislik ve Teknoloji

Akademi Dışı Deneyim

Bakanlık, Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü