

MEHMET BURAK BÜYÜKCAN

DR. ÖĞR. ÜYESİ

E-posta : buyukcanb@comu.edu.tr

İş Telefonu : +90 286 218 0018 Dahili: 23120

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0001-9664-2945

Yoksis Araştırmacı ID: 124070

Öğrenim Bilgisi

Doktora 2008 - 2016	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, Türkiye
Yüksek Lisans 2005 - 2008	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Makinaları, Türkiye
Lisans 2001 - 2005	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Makinaları, Türkiye

Yabancı Diller

İngilizce, B1 Orta

Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Eğitim Yönetimi ve Planlama, 2237 PROJE EĞİTİMİ ETKİNLİKLERİNİ DESTEKLEME PROGRAMI, NAMIK KEMAL Ü. ZİRAAT F., 2014

Yaptığı Tezler

Doktora, TAZE KAYISILARIN KALİTE ÖZELLİKLERİNİN TERMAL OLMAYAN TEKNİKLERLE MUHAFAZASI VE SAYISAL GÖRÜNTÜLEME İLE DEĞERLENDİRİLMESİ , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri, Gıda Mühendisliği, 2016
Yüksek Lisans, Kayııda bazı içsel kalite kriterlerinin Fourier dönüşümlü-yakın kızıl ötesi (FT-NIR) spektroskopisi kullanarak belirlenmesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Makinaları, 2008

Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi Dr. 2016 - Devam Ediyor	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Makinaları Ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü
Araştırma Görevlisi 2005 - Devam Ediyor	Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Makinaları Ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü

Desteklenen Projeler

1. CANER C., BÜYÜKCAN M. B., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Taze kayısıların kalite özelliklerinin termal olmayan tekniklerle muhafazası ve sayısal görüntüleme ile değerlendirilmesi, 2015 - 2016

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

1. **Efficacy evaluation of ultrasound treatment on the postharvest storability of white nectarine by both physicochemical and image processing analyses**
TEMİZKAN R., Atan M., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, cilt.154, ss.41-51, 2019 (SCI-Expanded)
2. **Prediction of some internal quality parameters of apricot using FT-NIR spectroscopy**
BÜYÜKCAN M. B., KAVDIR İ.
Journal of Food Measurement and Characterization, cilt.11, sa.2, ss.651-659, 2017 (SCI-Expanded)
3. **Analysis of Fatty Acids in Kernel, Flour, and Oil Samples of Maize by NIR Spectroscopy Using Conventional Regression Methods**
EGESEL C. Ö., KAHRIMAN F., EKİNCİ N., KAVDIR İ., BÜYÜKCAN M. B.
CEREAL CHEMISTRY, cilt.93, sa.5, ss.487-492, 2016 (SCI-Expanded)
4. **Potential of antimicrobial active packaging 'containing natamycin, nisin, pomegranate and grape seed extract in chitosan coating' to extend shelf life of fresh strawberry**
Duran M., ADAY M. S., DEMİREL ZORBA N. N., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING, cilt.98, ss.354-363, 2016 (SCI-Expanded)
5. **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)
6. **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)
7. **Role of Ozone Concentrations and Exposure Times in Extending Shelf Life of Strawberry**
Aday M. S., Büyükcan M. B., Temizkan R., Caner C.
OZONE-SCIENCE & ENGINEERING, cilt.36, sa.1, ss.43-56, 2014 (SCI-Expanded)
8. **MAINTAINING THE QUALITY OF STRAWBERRIES BY COMBINED EFFECT OF AQUEOUS CHLORINE DIOXIDE WITH MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING**
Aday M. S., Büyükcan M. B., Caner C.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.37, sa.5, ss.568-581, 2013 (SCI-Expanded)
9. **An innovative technique for extending shelf life of strawberry: Ultrasound**
ADAY M. S., TEMİZKAN R., BÜYÜKCAN M. B., CANER C.
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, cilt.52, sa.2, ss.93-101, 2013 (SCI-Expanded)
10. **Determining Frying Oil Degradation by Near Infrared Spectroscopy Using Chemometric Techniques**
ÖĞÜTCÜ M., Aydeniz B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ E.
JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY, cilt.89, sa.10, ss.1823-1830, 2012 (SCI-Expanded)
11. **Prediction of olive quality using FT-NIR spectroscopy in reflectance and transmittance modes**
KAVDIR İ., BÜYÜKCAN M. B., Lu R., KOCABIYIK H., ŞEKER M.
BIOSYSTEMS ENGINEERING, cilt.103, sa.3, ss.304-312, 2009 (SCI-Expanded)

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

1. **Prediction of Cherry Tomato Fruit Color Using FT-NIR Reflectance Spectroscopy**

BÜYÜKCAN M. B., İĞDECİ A., KAVDIR İ.

1. Uluslararası Tarım ve Çevre Bilimleri Araştırmaları Kongresi, Türkiye, 7 - 08 Aralık 2019, ss.121-127

2. **New Development Techniques In Agricultural Machinery**

BÜYÜKCAN M. B.

13th International Congress On Mechanization And Energy In Agriculture International Workshop On Precision Agriculture, 13 - 15 Eylül 2017

3. **Comparison of Artificial Neural Networks and Statistical Classifiers in Olive Sorting Using Near-Infrared Spectroscopy**

KAVDIR İ., BÜYÜKCAN M. B., KURTULMUŞ F.

19th International Conference on Agrotechnology and Food Sciences (ICAFS 2017, Rome), 18 - 19 Eylül 2017

4. **Classification of Olives Using FT NIR Spectroscopy and Neural Networks**

KAVDIR İ., BÜYÜKCAN M. B., KURTULMUŞ F.

2016 APCBEES SAN FRANCISCO CONFERENCE ABSTRACT, San-Francisco, Kostarika, 26 - 28 Ekim 2016

5. **DETECTION OF AFLATOXIN CONTAMINATED FIGS USING NEAR-IR INFRARED (NIR) REFLECTANCE SPECTROSCOPY**

Gunes A., Kalkan H., Durmus E., BÜYÜKCAN M. B.

10th International Conference on Electronics, Computer and Computation (ICECCO), Ankara, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2013, ss.123-126

6. **Nondestructive Olive Quality Detection Using FT-NIR Spectroscopy in Reflectance Mode**

KAVDIR İ., BÜYÜKCAN M. B., KOCABIYIK H., Lu R., ŞEKER M.

International Symposium on Application of Precision Agriculture for Fruits and Vegetables, Florida, Amerika Birleşik Devletleri, 01 Nisan 2009, cilt.824, ss.373-380

7. **NIR Spektroskopisi Kullanarak Domateste Sertliğin Hasarsız olarak Tahmin Edilmesinde Farklı Sertlik Ölçüm Yöntemlerinin Değerlendirilmesi**

İĞDECİ A., BÜYÜKCAN M. B., KAVDIR İ.

32. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon ve Enerji Kongresi, Türkiye, 4 - 06 Eylül 2019

Bilimsel Kuruluşlardaki Üyelikler / Görevler

TARMAKDER (Tarım Makinaları Derneği), Üye, 2006 - Devam Ediyor

Metrikler

Yayın: 68

Atıf (WoS): 411

Atıf (Scopus): 484

H-İndeks (WoS): 11

H-İndeks (Scopus): 11

Araştırma Alanları

Tarımsal Bilimler, Ziraat, Tarım Makineleri, Tarım Alet ve Makineleri, Tarımsal Elektrifikasyon ve Otomasyon, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Meyve, Sebze, Kuruyemiş Teknolojisi, Gıda Ambalajlama, Mühendislik ve Teknoloji