Assoc. Prof. NEŞE YILMAZ TUNCEL



Personal Information

Office Phone: +90 286 218 0018 Extension: 16097
Email: neseyilmaz@comu.edu.tr
Other Email: neseyilmaztuncel@gmail.com
Web: https://avesis.comu.edu.tr/neseyilmaz
Address: Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Oda No: 11, Çanakkale, Merkez

International Researcher IDs
ORCID: 0000-0003-2700-5840
Yoksis Researcher ID: 51325

Education Information

Post Doctorate, Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, Institute Of Food, Nutrition And Health , Laboratory Of Food Biochemistry , Switzerland 2014 - 2015
Doctorate, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2008 - 2014
Postgraduate, Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2006 - 2008
Undergraduate, Trakya University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Turkey 2002 - 2006

Foreign Languages

English, C1 Advanced

Certificates, Courses and Trainings

Vocational Course, Food Loss and Waste Reduction and Management/CHIEAM-IAMZ/ Zaragoza, İSPANYA, CHIEAM, 2019

Dissertations

Doctorate, PİRİNÇ KEPEĞİNİN KISA DALGA INFRARED (KIZILÖTESİ) ENERJİ İLE STABİLİZASYONU VE STABİLİZE KEPEĞİN GIDA ÜRÜNLERİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ , Canakkale Onsekiz Mart University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014
Postgraduate, FARKLI KURUTMA TEKNİKLERİNİN MISIRIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE TOKSİKOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

Research Areas

Food Engineering, Food Science, Food Technology, Cereals Technology

Academic Titles / Tasks

Associate Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - Continues
Assistant Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - 2018
Assistant Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2017 - 2018
Research Assistant PhD, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2017
Research Assistant, Canakkale Onsekiz Mart University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

Courses

Cereal and Bakery Products Technology, Undergraduate, 2021 - 2022
Food Analysis Methods I, Undergraduate, 2021 - 2022
Duyusal Analiz, Undergraduate, 2020 - 2021
Nutrition Principles, Undergraduate, 2021 - 2022
Beslenme İlkeleri, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020
Food Additives and Toxicology, Undergraduate, 2021 - 2022
Gıda Analiz Yöntemleri, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018
Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Undergraduate, 2020 - 2021
GIDA İŞLEME İLKELERİ, Undergraduate, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Enstrumental Analiz, Undergraduate, 2019 - 2020, 2018 - 2019
Tahıl İşleme Teknolojisi, Undergraduate, 2020 - 2021

Published journal articles indexed by SCI, SSCI, and AHCI

I. **The effect of different pre-treatments on unformulated pulse-based milk analogs: physicochemical properties and consumer acceptance**
Yılmaz Tuncel N., Andaç A. E., Polat Kaya H., Korkmaz F., Tuncel N. B.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, vol.61, no.2, pp.268-278, 2024 (SCI-Expanded)

II. **Stabilization of Rice Bran: A Review**
Tuncel N.
FOODS, vol.12, no.9, pp.1-21, 2023 (SCI-Expanded)

III. **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, vol.59, no.9, pp.3448-3457, 2022 (SCI-Expanded)

IV. **Comparison of lipid degradation in raw and infrared stabilized rice bran and rice bran oil: matrix effect**
YILMAZ TUNCEL N., Yilmaz Korkmaz F.
JOURNAL OF FOOD MEASUREMENT AND CHARACTERIZATION, vol.15, no.2, pp.1057-1067, 2021 (SCI-Expanded)

V. **Extrusion cooking of immature rice grain: under-utilized by-product of rice milling process**
Burak Albayrak B., Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Masatcıoğlu M. T.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.57, no.8, pp.2905-2915, 2020 (SCI-Expanded)

VI. **UTILISATION OF INFRARED STABILISED IMMATURE RICE GRAINS IN A CEREAL BASED FERMENTED**

FOOD: TARHANA
KORKMAZ F., TUNCEL N. B., ÖZER M., YILMAZ TUNCEL N.
ACTA ALIMENTARIA, vol.49, no.2, pp.189-196, 2020 (SCI-Expanded)

VII. **Validated micellar electrokinetic capillary chromatography (MECC) method for determination of 5-hydroxymethylfurfural in honey and comparison with HPLC**
GÜRAY T., Tuncel N., Tuncel M., Uysal U. D.
CHEMICAL PAPERS, vol.73, no.9, pp.2209-2220, 2019 (SCI-Expanded)

VIII. **The effects of infrared stabilized immature rice grain flour in gluten-free bread preparation**
Ozer M., Tuncel N., TUNCEL N. B.
CEREAL CHEMISTRY, vol.95, no.4, pp.527-535, 2018 (SCI-Expanded)

IX. **Stabilization of immature rice grain using infrared radiation**
Yılmaz F., Tuncel N. B., Tuncel N.
FOOD CHEMISTRY, vol.253, pp.269-276, 2018 (SCI-Expanded)

X. **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, vol.55, no.5, pp.1734-1745, 2018 (SCI-Expanded)

XI. **The effect of ultrasound-assisted extraction on yield and properties of some pulse starches**
Karaman M., Tuncel N. B., Tuncel N.
STARCH-STARKE, vol.69, 2017 (SCI-Expanded)

XII. **Rice Bran Substituted Turkish Noodles (Eriste): Textural, Sensorial, and Nutritional Properties**
Tuncel N., Kaya E., Karaman M.
CEREAL CHEMISTRY, vol.94, no.5, pp.903-908, 2017 (SCI-Expanded)

XIII. **The effect of ultrasound on some properties of pulse hulls**
Kaya E., TUNCEL N. B., Tuncel N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.54, no.9, pp.2779-2788, 2017 (SCI-Expanded)

XIV. **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., Yilmaz N., TUNCEL N. B.
PHARMACEUTICAL BIOLOGY, vol.54, no.6, pp.1052-1064, 2016 (SCI-Expanded)

XV. **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., Elgül M., Ergül M., YILMAZ N., TUNCEL N. B.
e-Cumhuriyet Tıp Dergisi (elektronik), vol.38, pp.6-19, 2016 (SCI-Expanded)

XVI. **Middle infrared stabilization of individual rice bran milling fractions**
Yilmaz N.
FOOD CHEMISTRY, vol.190, pp.179-185, 2016 (SCI-Expanded)

XVII. **Quality properties, mass transfer characteristics and energy consumption during shortwave infrared radiation drying of tomato**
Kocabiyik H., Yilmaz N., Tuncel N. B., Sumer S. K., Buyukcan M. B.
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, vol.8, no.3, pp.447-456, 2016 (SCI-Expanded)

XVIII. **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, vol.8, no.3, pp.516-525, 2015 (SCI-Expanded)

XIX. **Optimizing the extraction of phenolics and antioxidants from feijoa (Feijoa sellowiana, Myrtaceae)**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, vol.52, no.1, pp.141-150, 2015 (SCI-Expanded)

XX. **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, vol.50, no.1, pp.84-91, 2015 (SCI-Expanded)

XXI. **The effect of infrared stabilized rice bran substitution on nutritional, sensory, and textural**

properties of cracker
Yilmaz N., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.239, no.2, pp.259-265, 2014 (SCI-Expanded)

XXII. **Infrared stabilization of rice bran and its effects on gamma-oryzanol content, tocopherols and fatty acid composition**
Yilmaz N., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, vol.94, no.8, pp.1568-1576, 2014 (SCI-Expanded)

XXIII. **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, vol.59, no.2, pp.162-166, 2014 (SCI-Expanded)

XXIV. **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, vol.49, no.3, pp.703-710, 2014 (SCI-Expanded)

XXV. **The effect of infrared stabilized rice bran substitution on physicochemical and sensory properties of pan breads: Part I**
Tuncel N. B., Yilmaz N., Kocabıyık H., Uygur A.
JOURNAL OF CEREAL SCIENCE, vol.59, no.2, pp.155-161, 2014 (SCI-Expanded)

XXVI. **Gamma-oryzanol content, phenolic acid profiles and antioxidant activity of rice milling fractions**
TUNCEL N. B., Yilmaz N.
EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY, vol.233, no.4, pp.577-585, 2011 (SCI-Expanded)

XXVII. **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, vol.45, no.12, pp.2470-2476, 2010 (SCI-Expanded)

XXVIII. **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, vol.45, no.3, pp.621-628, 2010 (SCI-Expanded)

XXIX. **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, vol.8, no.1, pp.63-68, 2010 (SCI-Expanded)

XXX. **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, vol.130, no.1, pp.43-48, 2009 (SCI-Expanded)

Articles Published in Other Journals

I. **Bitki Esaslı Süt Benzeri İçecekler**
Korkmaz F., Polat Kaya H., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N.
GIDA, vol.48, no.4, pp.784-805, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

II. **Sürdürülebilir ve Yeni Bir "Gıda" Alternatifi Olarak Yenilebilir Böcekler**
Andaç A. E., Yilmaz Tuncel N.
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, vol.9, no.1, pp.251-267, 2023 (Peer-Reviewed Journal)

III. **Hayvansal Süt ve Bitkisel "Süt"**
Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik, no.12, pp.68-76, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

IV. **Sürdürülebilir Et Tüketimi**

Yılmaz Tuncel N., Polat H.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik , no.648, pp.20-24, 2021 (Peer-Reviewed Journal)

V. **Sürdürülebilir Et Üretimi**
Polat H., Yılmaz Tuncel N.
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, vol.46, no.1, pp.134-151, 2020 (Peer-Reviewed Journal)

VI. **Gıda Atıkları**
Yılmaz Tuncel N.
TÜBİTAK Bilim ve Teknik , no.625, pp.10-18, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

VII. **GAMA-ORİZANOL**
YILMAZ TUNCEL N.
AKADEMİK GIDA, vol.14, no.4, pp.458-464, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

VIII. **Kızılötesi Teknolojisi ve Gıda İşlemedeki Kullanımı**
YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B.
Akademik Gıda, vol.14, pp.196-203, 2016 (Peer-Reviewed Journal)

IX. **Pirinç Kepeği: Kompozisyonu, Acılaşma Sorunu, Gıdalarda Kullanımı ve Fizyolojik Etkileri**
YILMAZ N., TUNCEL N. B.
AKADEMİK GIDA, vol.9, no.3, pp.46-52, 2011 (Peer-Reviewed Journal)

X. **Kaz Dağların'ndan toplanan bazı bitkilerin fenolik asit kompozisyonlarının yüksek basınçlı sıvı kromatografisi ile belirlenmesi**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
AKADEMİK GIDA, vol.8, no.3, pp.18-23, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XI. **Zeytin, ceviz, fındık yaprağı ve fındık yeşil kabuğunun antioksidan aktiviteleri**
YILMAZ N., Genç A., YILMAZ E.
HASAD GIDA, vol.26, no.302, pp.38-43, 2010 (Peer-Reviewed Journal)

XII. **Mısır ve mısır bazlı ürünlerde fumonisin kontaminasyonunun belirlenmesi**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
AKADEMİK GIDA, vol.7, no.3, pp.6-11, 2009 (Peer-Reviewed Journal)

XIII. **Gıda ve kanser**
YILMAZ N., TUNCEL N. B.
DÜNYA GIDA, pp.86-92, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

XIV. **Çanakkale'de Yaygın Olarak Tarımı Yapılan Yazlık Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Çeşit ve Çevre Faktörlerinin Etkisi**
Tuncel N. B., Yılmaz N.
GIDA, vol.33, no.2, pp.69-73, 2008 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

I. **Hayvansal Sütler ve Bitkisel ''Süt''ler**
Yılmaz Tuncel N.
in: Besleyici ve Sağlıklı Gıda : Gıda Endüstrisinden Sofraya , Sedef Nehir EL, Editor, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, pp.55-67, 2023

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. **PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF LEGUME-BASED MILK SUBSTITUTES**
Yılmaz Tuncel N., Andaç A. E., Polat Kaya H., Korkmaz F., Tuncel N. B.
6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Rome, Italy, 18 - 20 October 2023, pp.47

II. **Physicochemical, Sensorial and Textural Properties of Vegan Ice Creams Produced from Cowpea**

Milk Analogs
Korkmaz F., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N., Polat Kaya H., Tuncel N. B.
3rd International Congress of the Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, Malatya, Turkey, 13 - 16 September 2023, pp.1

III. **Utilization of Rice Milling By-Products**
Yılmaz Tuncel N.
Waste2Value, Aveiro, Portugal, 17 November 2021

IV. **Sürdürülebilir Kırmızı Et Üretimi**
Yılmaz Tuncel N., Polat H.
13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.71

V. **TÜRKİYE'DE YETİŞEN BAŞAT ÇELTİK ÇEŞİTLERİNİN GAMA- ORİZANOL MİKTARI BAKIMINDAN KARŞILAŞTIRILMASI**
Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N.
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Turkey, 21 - 23 October 2020, pp.310

VI. **FREE AND BOUND PHENOLICS AND ANTIOXIDANTS IN RAW AND INFRARED STABILIZED IMMATURE RICE GRAIN**
YILMAZ F., TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.
IX International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2018", 4 - 07 October 2018

VII. **Infrared stabilization of immature rice grain**
YILMAZ F., TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.
3rd International Conference on Engineering and Natural Sciences, Budapeşte, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.1

VIII. **The effect of infrared stabilization on tocopherol, gamma-oryzanol, thiamine and riboflavin contents of immature rice grains**
YILMAZ F., TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.
3. International Conference on Engineering and Natural Sciences (ICENS), 3 - 07 May 2017, pp.741

IX. **The effect of infrared stabilization on tocopherol, gamma-oryzanol, tiamine and riboflavin contents of immature rice grains**
YILMAZ F., TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.
3rd International Conference on Engineering and Natural Sciences, Budapest, Hungary, 3 - 07 May 2017, pp.2

X. **The effect of ultrasound treatment on physical properties of some legume starches**
KARAMAN M., TUNCEL N. B., KAYA E., YILMAZ N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.279

XI. **The effect of ultrasound treatment on phenolics and antioxidant capacity of some legume brans**
KAYA E., TUNCEL N. B., KARAMAN M., YILMAZ N.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.332

XII. **The effect of ultrasound assisted extraction on yield and some properties of legume starches**
KARAMAN M., KAYA E., YILMAZ N., TUNCEL N. B.
15th International Cereal and Bread Congress, İstanbul, Turkey, 18 - 21 April 2016, pp.92

XIII. **Pirinç kepeğinin işlenmesi ve insan beslenmesindeki önemi**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
Konuralp Çeltik Çalıştayı, Düzce, Turkey, 14 - 16 December 2015

XIV. **Pirinç Kepeğinin İşlenmesi ve İnsan Beslenmesindeki Önemi**
TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.
ULUSLARARASI KATILIMLI KONURALP ÇELTİL ÇALIŞTAYI, Düzce, Turkey, 14 - 16 December 2015, pp.35

XV. **Infrared (Kızılötesi) Kurutmanın Domatesin Toplam Fenol, Antioksidan Kapasite ve Hidroksimetilfurfural Miktarına Etkisi**
YILMAZ N., TUNCEL N. B., KOCABIYIK H.
Pamukkale 3. Gıda Sempozyumu- Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.105-106

XVI. **Kısa ve Orta Dalga Infrared (Kızılötesi)ile Çeltik Kurutmanın Pirinç Randımanı ve Enerji Tüketimi Üzerine Etkisi**

TUNCEL N. B., YILMAZ N., KOCABIYIK H.
Pamukkale 3. Gıda Sempozyumu- Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.107-108

XVII. **Gıdaların Kurutulmasında Infrared Teknolojisinin Kullanımı**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
Pamukkale 3. Gıda Sempozyumu- Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Turkey, 13 - 15 May 2015, pp.66

XVIII. **Infrared Stabilized Rice Bran: Nutricious Breadmaking Ingredient**
TUNCEL N. B., YILMAZ N., UYGUR A., KOCABIYIK H.
7th International Congress Flour-Bread, OPATIJA, Croatia, 16 - 18 October 2013, pp.40

XIX. **Infrared Stabilized Rice Bran: Nutricious Breadmaking Ingredient (Sözlü Bildiri)**
TUNCEL N. B., YILMAZ N., Uygur A., KOCABIYIK H.
7th International Congress Flour-Bread, Opatija, Croatia, 15 - 18 October 2013, pp.1

XX. **Meyve ve Sebze Kurutma için Infrared Kurutucu Tasarımı**
KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., YILMAZ N.
II. Uluslarası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 3 - 04 June 2013, pp.19

XXI. **Çeltik yan ürünü olan pirinç kepeğinin infrared (kızılötesi) teknolojisi kullanılarak acılığının giderilmesi ve ülke ekonomisine kazandırılması**
TUNCEL N. B., YILMAZ N., KOCABIYIK H.
II. Uluslarası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Turkey, 3 - 04 June 2013, pp.13

XXII. **Middle Infrared Drying of Tomato**
KOCABIYIK H., SÜMER S. K., TUNCEL N. B., BÜYÜKCAN M. B., YILMAZ N., Arslan N.
XXXIV CIOSTA CIGRV Conference, Vienna, Austria, 29 June - 01 July 2011, pp.1

XXIII. **The effect of infrareddrying on ß-carotene and lycopene content of tomato**
Kocabıyık H., Tuncel N. B., Yılmaz N., Arslan N., Büyükcan M. B., Sümer S. K.
International Food Ccongress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.298

XXIV. **The effect of pea (Pisum sativum L.) originated asparaginase onacrylamide formation in some bread types**
Tuncel N. B., Yılmaz N., Şener E.
International Food Congress - Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.695

XXV. **Parsley drying with modified household microwave oven.**
Tuncel N. B., Arslan N., Yılmaz N.
International Food Congress - Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Turkey, 26 - 29 May 2011, pp.1095

XXVI. **Extraction Optimization For Antioxidant Activity of a Potential Bioactive Source : Feijoa (Feijoa sellowiana)**
TUNCEL N. B., YILMAZ N., Kurtar Bozbıyık N.
Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, İstanbul, Turkey, 21 April 2010, pp.32

XXVII. **Production and Investigation of Some Properties of Chickpea Bread**
TUNCEL N. B., YILMAZ N., Özçelik S.
The 1st International Symposium on Traditional Foods From Adriatic To Caucasus, Tekirdağ, Turkey, 15 - 17 April 2010, pp.447-448

XXVIII. **Comparison of HPLC and LC/ESI-MS/MS Methods For Determination of Acrylamide In Wheat, Barley And Rye Malts**
KÜÇÜK Z., TUNCEL N. B., YILMAZ N.
4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic, 4 - 06 November 2009, pp.413

XXIX. **Determination of 12 Phenolic Acids by a Validated HPLC Method: Its Application To Some Plants From Ida Mountain (Kaz Mountain/ Kazdağı)**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic, 4 - 06 November 2009, pp.579

XXX. **Development of a Simple Rapid and Reliable HPLC Method For the Determination of Fumonisin B1**

And B2 In Maize: Adoption of Internal Standard (Butyl Paraben)
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic, 4 - 06 November 2009, pp.380

XXXI. **A Research on the Facility of Drying Mantı (Mantu) with Infrared Technology**
TUNCEL N. B., YILMAZ N.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.166

XXXII. **Alternative Technologies To Maize Drying**
YILMAZ N., TUNCEL N. B.
ICC International Conference, İstanbul, Turkey, 24 - 26 April 2008, pp.147

Supported Projects

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., POLAT KAYA H., ANDAÇ A. E., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı kırma derecesine sahip pirinç fraksiyonlarının bazı fizikokimyasal besinsel ve antibesinsel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - Continues

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., ANDAÇ A. E., KORKMAZ F., POLAT KAYA H., Project Supported by Higher Education Institutions, Çimlendirme İşleminin Bazı Baklagil Unlarının AntiBesinsel Özellikleri ve Depolama Stabilitesi Üzerine Etkisi, 2022 - Continues

Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Çapanoğlu Güven E., Özkan G., Güleç Ş., TUBITAK Project, Korunga Bitkisi (Onobrcyhis Sativa L.) Tohumunun Tüketilebilirliğinin ve Yeni Bir Protein Kaynağı Olarak Kullanılabilirliğinin Araştırılması, Farklı Isıl Işlem Uygulamalarının Bazı Bileşenlerin Miktarı ve In Vitro Sindirilebilirlik Özellikleri Üzerine Etkisinin Incelenmesi, 2023 - 2025

Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B., TUBITAK Project, Bitkisel Esaslı Süt Alternatifi İçecek Üretimi, 2021 - 2022

YILMAZ TUNCEL N., YILMAZ F., Project Supported by Higher Education Institutions, Ham ve Stabilize Pirinç Kepeği ile Pirinç Kepeği Yağının Lipid Degradasyon Mekanizması Bakımından Karşılaştırılması, 2017 - 2018

Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B., TUBITAK Project, Çeltik Işleme Esnasında Yan Ürün Olarak Ortaya Çıkan Ham Tanenin Infrared (Kızılötesi) Enerji Ile Stabilizasyonu Ve Çeşitli Gıda Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2015 - 2018

YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B., TUBITAK Project, Ultrases uygulamasının bazı bakliyat çesitlerinde nisasta üretimine, yapısına ve kepek bilesenlerine etkisinin incelenmesi ve bakliyat kepeklerinin eriste üretiminde kullanım olanaklarının arastırılması, 2014 - 2017

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Project Supported by Higher Education Institutions, Pirinç Kepeğinin Kısa Dalga İnfrared (kızılötesi) Enerji İle, 2011 - 2014

KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., TUBITAK Project, Pirinc Kepeginin Infrared (Kizilotesi) Ile Stabilizasyonu ve Stabilize Pirinc Kepeginin Bazi Firin Ürunlerinde Degerlendirilmesi, 2011 - 2013

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Project Supported by Higher Education Institutions, Stabilize Pirinç Kepeği İle Katkılanan Bazı Gıdaların Besinsel Öğelerinin İncelenmesi, 2011 - 2013

SÜMER S. K., KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., TUBITAK Project, İnfrared Kurutma Yönteminin Domates Kurutmada Kullanılması Ve Kurutulmuş Domatesin Bazı Kalite Özellikleri Ve Özgül Enerji Tüketimi Üzerine Etkilerinin Belirlenmesi, 2010 - 2012

TUNCEL N. B., KOCABIYIK H., YILMAZ TUNCEL N., Project Supported by Higher Education Institutions, Infrared kurutmanın pirincin verim, kalite ve bazı besinsel özellikleri üzerine etkisi, 2010 - 2012

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., KÜÇÜK Z., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Ekmek Tiplerindeki Akrilamid Düzeyinin Bezelye Kaynaklı Asparajinaz Enzimi İlavesi İle Azaltılması Üzerine Bir Çalışma, 2008 - 2010

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı Kurutma Tekniklerinin Mısırın Fiziksel Kimyasal ve Toksikolojik Özellikleri Üzerine Etkisi, 2007 - 2008

Patent

Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Kocabıyık H., Kızılötesi (infrared) enerji ile pirinç kepeği stabilize etme yöntemi (İncelemeli tescil) , Patent, CHAPTER A Human Needs, The Invention Registration Number: 2012/08335 , Standard Registration, 2021
Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Kocabıyık H., Kızılötesi (İnfrared) Enerji ile Pirinç Kepeği Stabilize Etme Yöntemi (İncelemesiz Tescil), Patent, CHAPTER F Mechanical engineering; Lighting; Heating; Weaponry; Destroyed Materials, The Invention Registration Number: TR201208335B , Standard Registration, 2015

Mobility Activity

Other, Other, Danmarks Tekniske Universitet, Denmark, 2022 - 2022
Erasmus Programme, Staff Mobility, University of Ljubljana, Slovenia, 2022 - 2022
Improving Competencies and Qualifications, Vocational Course, The International Center For Advanced Mediterranean Agronomic Studies in Zaragoza, Spain, 2019 - 2019

Metrics

Publication: 78
Citation (WoS): 489
Citation (Scopus): 595
H-Index (WoS): 13
H-Index (Scopus): 15

Congress and Symposium Activities

6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Attendee, Rome, Italy, 2023
13. Gıda Kongresi, Attendee, Çanakkale, Turkey, 2020
15th International Cereal and Bread Congress, Attendee, İstanbul, Turkey, 2016
Konuralp Çeltik Çalıştayı, Attendee, Düzce, Turkey, 2015
Pamukkale 3. Gıda Sempozyumu- Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Attendee, Denizli, Turkey, 2015
7th International Congress Flour-Bread, Attendee, Osijek, Croatia, 2013
II. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, Attendee, İzmir, Turkey, 2013
International Food Congress - Novel Approaches in Food Industry, Attendee, İzmir, Turkey, 2011
Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, Attendee, İstanbul, Turkey, 2010
4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Attendee, Praha, Czech Republic, 2009

Scholarships

YURT İÇİ YÜKSEK LİSANS BURSU, TUBITAK, 2006 - 2028
YURTDIŞI BİLİMSEL ETKİNLİKLERE KATILIM DESTEĞİ (ICC Gluten Free Products and Beverages, Sözlü Sunum, Roma, İtalya), TUBITAK, 2023 - 2023
Mesleki Kurs Katılım Bursu (CHIEAM-IAMZ), Other International Organizations, 2019 - 2019
YURT DIŞI DOKTORA SONRASI ARAŞTIRMA BURSU (İSVİÇRE, ETH), TUBITAK, 2014 - 2015
YURT DIŞI BİLİMSEL ETKİNLİKLERE KATILIM DESTEK BURSU (ICC 7th International Congress Flour-Bread, Sözlü Sunum, Hırvatistan, Opatija)), TUBITAK, 2014 - 2014
YURT İÇİ DOKTORA BURSU, TUBITAK, 2008 - 2014

Awards

YILMAZ TUNCEL N., AKADEMİK TEŞVİK 100 TAM PUAN ÖDÜLÜ (2015), ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ, December 2016
YILMAZ TUNCEL N., Food and Bioproducts Processing IChemE Journals Best Reviewer Awards 2015, Elseiver & Editorial Board of the Journal, February 2016
YILMAZ TUNCEL N., BEST POSTER AWARD, ICC Bosphorus 2008, April 2008