

## Prof. Dr. NEŞE YILMAZ TUNCEL

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) Dahili: 16097

E-posta: [neseyizmaz@comu.edu.tr](mailto:neseyizmaz@comu.edu.tr)

Diğer E-posta: [neseyizmztuncel@gmail.com](mailto:neseyizmztuncel@gmail.com)

Web: <https://avesis.comu.edu.tr/neseyizmaz>

Posta Adresi: Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi Bölümü, Oda No: 11, Çanakkale, Merkez



### Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-2700-5840

Yoksis Araştırmacı ID: 51325

### Eğitim Bilgileri

Post Doktora, Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, Institute Of Food, Nutrition And Health , Laboratory Of Food Biochemistry , İsviçre 2014 - 2015

Doktora, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2008 - 2014

Yüksek Lisans, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2006 - 2008

Lisans, Trakya Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Türkiye 2002 - 2006

### Yabancı Diller

İngilizce, C1 İleri

### Sertifika, Kurs ve Eğitimler

Mesleki Kurs, Food Loss and Waste Reduction and Management/CHIEAM-IAMZ/ Zaragoza, İSPANYA, CHIEAM, 2019

### Yaptığı Tezler

Doktora, PİRİNÇ KEPEĞİNİN KISA DALGA INFRARED (KIZİLÖTESİ) ENERJİ İLE STABİLİZASYONU VE STABİLİZE KEPEĞİN GIDA ÜRÜNLERİNDE DEĞERLENDİRİLMESİ , Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği, 2014

Yüksek Lisans, FARKLI KURUTMA TEKNİKLERİNİN MISIRIN FİZİKSEL, KİMYASAL VE TOKSİKOLOJİK ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE ETKİSİ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 2008

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Bilimleri, Gıda Teknolojisi, Hububat Teknolojisi

## Akademik Unvanlar / Görevler

Prof. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2024 - Devam Ediyor

Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - 2024

Dr. Öğr. Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - 2018

Yrd. Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2017 - 2018

Araştırma Görevlisi Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2014 - 2017

Araştırma Görevlisi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2009 - 2014

## Akademik İdari Deneyim

Staj Koordinatörü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2021 - Devam Ediyor

Mevlana Değişim Programı Bölüm Koordinatörü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2019 - Devam Ediyor

Erasmus Programı Bölüm Koordinatörü, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2019 - Devam Ediyor

Bölüm Akademik Teşvik Değerlendirme Komisyonu Üyesi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - Devam Ediyor

## Verdiği Dersler

Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojileri, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Analiz Yöntemleri I, Lisans, 2021 - 2022

Duyusal Analiz, Lisans, 2020 - 2021

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2021 - 2022

Beslenme İlkeleri, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Lisans, 2021 - 2022

Gıda Analiz Yöntemleri, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019, 2017 - 2018

Gıda Katkı Maddeleri ve Toksikoloji, Lisans, 2020 - 2021

GIDA İŞLEME İLKELERİ, Lisans, 2020 - 2021, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Enstrümental Analiz, Lisans, 2019 - 2020, 2018 - 2019

Tahıl İşleme Teknolojisi, Lisans, 2020 - 2021

## SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Characterisation of Pea Milk Analogues Using Different Production Techniques**  
Andaç A. E., Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N.  
FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, cilt.62, sa.2, ss.177-187, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **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, cilt.61, sa.2, ss.268-278, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Stabilization of Rice Bran: A Review**  
Tuncel N.  
FOODS, cilt.12, sa.9, ss.1-21, 2023 (SCI-Expanded)

- IV. **Monitoring starch hydrolysis with micro visco-amylo-graph for the production of chickpea milk and optimization of the parameters with response surface methodology**  
Yilmaz 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)
- V. **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, cilt.15, sa.2, ss.1057-1067, 2021 (SCI-Expanded)
- VI. **Extrusion cooking of immature rice grain: under-utilized by-product of rice milling process**  
Burak Albayrak B., Tuncel N. B., Yilmaz Tuncel N., Masatcioğlu M. T.  
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.57, sa.8, ss.2905-2915, 2020 (SCI-Expanded)
- VII. **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, cilt.49, sa.2, ss.189-196, 2020 (SCI-Expanded)
- VIII. **Validated micellar electrokinetic capillary chromatography (MECC) method for determination of 5-hydroxymethylfurfural in honey and comparison with HPLC**  
GÜRAYS T., Tuncel N., Tuncel M., Uysal U. D.  
CHEMICAL PAPERS, cilt.73, sa.9, ss.2209-2220, 2019 (SCI-Expanded)
- IX. **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)
- X. **Stabilization of immature rice grain using infrared radiation**  
Yilmaz F., Tuncel N. B., Tuncel N.  
FOOD CHEMISTRY, cilt.253, ss.269-276, 2018 (SCI-Expanded)
- XI. **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)
- XII. **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)
- XIII. **Rice Bran Substituted Turkish Noodles (Eriste): Textural, Sensorial, and Nutritional Properties**  
Tuncel N., Kaya E., Karaman M.  
CEREAL CHEMISTRY, cilt.94, sa.5, ss.903-908, 2017 (SCI-Expanded)
- XIV. **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)
- XV. **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, cilt.54, sa.6, ss.1052-1064, 2016 (SCI-Expanded)
- XVI. **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., Ergöl M., YILMAZ N., TUNCEL N. B.  
e-Cumhuriyet Tıp Dergisi (elektronik), cilt.38, ss.6-19, 2016 (SCI-Expanded)
- XVII. **Quality properties, mass transfer characteristics and energy consumption during shortwave infrared radiation drying of tomato**  
Kocabiyyik H., Yilmaz N., Tuncel N. B., Sumer S. K., Buyukcan M. B.  
QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS, sa.3, ss.447-456, 2016 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Middle infrared stabilization of individual rice bran milling fractions**  
Yilmaz N.

- FOOD CHEMISTRY, cilt.190, ss.179-185, 2016 (SCI-Expanded)
- XIX. 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)
- 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, cilt.50, sa.1, ss.84-91, 2015 (SCI-Expanded)
- XXI. 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)
- XXII. 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, cilt.239, sa.2, ss.259-265, 2014 (SCI-Expanded)
- XXIII. 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, cilt.94, sa.8, ss.1568-1576, 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, cilt.49, sa.3, ss.703-710, 2014 (SCI-Expanded)
- XXV. 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)
- XXVI. 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)
- XXVII. 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)
- XXVIII. 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)
- XXIX. 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)
- XXX. 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)
- XXXI. 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)

## **Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler**

- I. **Bitki Esaslı Süt Benzeri İçecekler**  
Korkmaz F., Polat Kaya H., Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N.  
GIDA, cilt.48, sa.4, ss.784-805, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **Sürdürülebilir ve Yeni Bir "Gıda" Alternatifi Olarak Yenilebilir Böcekler**  
Andaç A. E., Yılmaz Tuncel N.  
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, cilt.9, sa.1, ss.251-267, 2023 (Hakemli Dergi)
- III. **Hayvansal Süt ve Bitkisel "Süt"**  
Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik, sa.12, ss.68-76, 2022 (Hakemli Dergi)
- IV. **Sürdürülebilir Et Tüketimi**  
Yılmaz Tuncel N., Polat H.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik, sa.648, ss.20-24, 2021 (Hakemli Dergi)
- V. **Sürdürülebilir Et Üretimi**  
Polat H., Yılmaz Tuncel N.  
GIDA / THE JOURNAL OF FOOD, cilt.46, sa.1, ss.134-151, 2020 (Hakemli Dergi)
- VI. **Gıda Atıkları**  
Yılmaz Tuncel N.  
TÜBİTAK Bilim ve Teknik, sa.625, ss.10-18, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **GAMA-ORİZANOL**  
YILMAZ TUNCEL N.  
AKADEMİK GIDA, cilt.14, sa.4, ss.458-464, 2016 (Hakemli Dergi)
- VIII. **Kızılötesi Teknolojisi ve Gıda İşlemedeki Kullanımı**  
YILMAZ TUNCEL N., TUNCEL N. B.  
Akademik Gıda, cilt.14, ss.196-203, 2016 (Hakemli Dergi)
- IX. **Pirinç Kepeği: Kompozisyonu, Acılaştırma Sorunu, Gıdalarda Kullanımı ve Fizyolojik Etkileri**  
YILMAZ N., TUNCEL N. B.  
AKADEMİK GIDA, cilt.9, sa.3, ss.46-52, 2011 (Hakemli Dergi)
- X. **Kaz Dağları'ndan toplanan bazı bitkilerin fenolik asit kompozisyonlarının yüksek basınçlı sıvı kromatografisi ile belirlenmesi**  
TUNCEL N. B., YILMAZ N.  
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.3, ss.18-23, 2010 (Hakemli Dergi)
- XI. **Zeytin, ceviz, fındık yaprağı ve fındık yeşil kabuğunun antioksidan aktiviteleri**  
YILMAZ N., Genç A., YILMAZ E.  
HASAD GIDA, cilt.26, sa.302, ss.38-43, 2010 (Hakemli Dergi)
- XII. **Mısır ve mısır bazlı ürünlerde fumonisin kontaminasyonunun belirlenmesi**  
TUNCEL N. B., YILMAZ N.  
AKADEMİK GIDA, cilt.7, sa.3, ss.6-11, 2009 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Gıda ve kanser**  
YILMAZ N., TUNCEL N. B.  
DÜNYA GIDA, ss.86-92, 2008 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Çanakkale'de Yaygın Olarak Tarımı Yapılan Yazlık Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Çeşit ve Çevre Faktörlerinin Etkisi**  
Tuncel N. B., Yılmaz N.  
GIDA, cilt.33, sa.2, ss.69-73, 2008 (Hakemli Dergi)

## **Kitap & Kitap Bölümleri**

- I. **Hayvansal Sütler ve Bitkisel "Süt"ler**

Yılmaz Tuncel N.

Besleyici ve Sağlıklı Gıda : Gıda Endüstrisinden Sofraya , Sedef Nehir EL, Editör, Türkiye Klinikleri Yayınevi, Ankara, ss.55-67, 2023

## **Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar**

- 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, İtalya, 18 - 20 Ekim 2023, ss.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, Türkiye, 13 - 16 Eylül 2023, ss.1
- III. Utilization of Rice Milling By-Products**  
Yılmaz Tuncel N.  
Waste2Value, Aveiro, Portekiz, 17 Kasım 2021
- IV. Sürdürülebilir Kırmızı Et Üretimi**  
Yılmaz Tuncel N., Polat H.  
13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.71
- V. TÜRKİYE'DE YETİŞEN BAŞAT ÇELTİK ÇEŞİTLERİNİN GAMA- ORİZANOL MİKTARI BAKIMINDAN KARŞILAŞTIRILMASI**  
Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N.  
Türkiye 13. Gıda Kongresi, Çanakkale, Türkiye, 21 - 23 Ekim 2020, ss.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 Ekim 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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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 Mayıs 2017, ss.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, Macaristan, 3 - 07 Mayıs 2017, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.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, Türkiye, 18 - 21 Nisan 2016, ss.92
- XIII. Pirinç kepeğinin işlenmesi ve insan beslenmesindeki önemi**

TUNCEL N. B., YILMAZ N.

Konuralp Çeltik Çalıştayı, Düzce, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2015

**XIV. Pirinç Kepeğinin İşlenmesi ve İnsan Beslenmesindeki Önemi**

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N.

ULUSLARARASI KATILIMLI KONURALP ÇELTİL ÇALIŞTAYI, Düzce, Türkiye, 14 - 16 Aralık 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.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, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.107-108

**XVII. Gıdaların Kurutulmasında Infrared Teknolojisinin Kullanımı**

TUNCEL N. B., YILMAZ N.

Pamukkale 3. Gıda Sempozyumu- Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar, Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.66

**XVIII. Infrared Stabilized Rice Bran: Nutricious Breadmaking Ingredient**

TUNCEL N. B., YILMAZ N., UYGUR A., KOCABIYIK H.

7th International Congress Flour-Bread, OPATIJA, Hırvatistan, 16 - 18 Ekim 2013, ss.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, Hırvatistan, 15 - 18 Ekim 2013, ss.1

**XX. Meyve ve Sebze Kurutma için Infrared Kurutucu Tasarımı**

KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., YILMAZ N.

II. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2013, ss.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. Uluslararası Gıda Ar-Ge Proje Pazarı, İzmir, Türkiye, 3 - 04 Haziran 2013, ss.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, Avusturya, 29 Haziran - 01 Temmuz 2011, ss.1

**XXIII. The effect of infrared drying on  $\beta$ -carotene and lycopene content of tomato**

Kocabiyik H., Tuncel N. B., Yılmaz N., Arslan N., Büyükcan M. B., Sümer S. K.

International Food Congress Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.298

**XXIV. The effect of pea (*Pisum sativum* L.) originated asparaginase on acrylamide formation in some bread types**

Tuncel N. B., Yılmaz N., Şener E.

International Food Congress - Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.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, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011, ss.1095

**XXVI. Extraction Optimization For Antioxidant Activity of a Potential Bioactive Source : Feijoa (*Feijoa sellowiana*)**

TUNCEL N. B., YILMAZ N., Kurtar Bozbiyik N.

Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, İstanbul, Türkiye, 21 Nisan 2010, ss.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, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 4 - 06 Kasım 2009, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 4 - 06 Kasım 2009, ss.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, Çek Cumhuriyeti, 4 - 06 Kasım 2009, ss.380
- XXXI. **A Research on the Facility of Drying Mantı (Mantu) with Infrared Technology**  
TUNCEL N. B., YILMAZ N.  
ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.166
- XXXII. **Alternative Technologies To Maize Drying**  
YILMAZ N., TUNCEL N. B.  
ICC International Conference, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Nisan 2008, ss.147

## Desteklenen Projeler

Tuncel N. B., Yılmaz Tuncel N., Çapanoğlu Güven E., Özkan G., Güleç Ş., 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

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 - 2024

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 - 2024  
Yılmaz Tuncel N., Tuncel N. B., TÜBİTAK Projesi, Bitkisel Esaslı Süt Alternatifi İçecek Üretimi, 2021 - 2022

YILMAZ TUNCEL N., YILMAZ F., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Ham ve Stabilize Pirinç Kepeği ile Pirinç Kepeği Yağının Lipid Degradasyon Mekanizması Bakımından Karşılaştırılması, 2017 - 2018

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

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

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Pirinç Kepeğinin Kısa Dalga İnfrared (kızılötesi) Enerji İle, 2011 - 2014

KOCABIYIK H., TUNCEL N. B., TÜBİTAK Projesi, Pirinç Kepeğinin İnfrared (Kızılötesi) İle Stabilizasyonu ve Stabilize Pirinç Kepeğinin Bazı Firin Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 2011 - 2013

TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Stabilize Pirinç Kepeği İle Katkılanan Bazı Gıdaların Besinsel Öğelerinin İncelenmesi, 2011 - 2013

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  
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  
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  
TUNCEL N. B., YILMAZ TUNCEL N., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, 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, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Tescil No: 2012/08335 , Standart Tescil, 2021  
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

## Akademik Dolaşım Faaliyetleri

Diğer, Diğer, Danmarks Tekniske Universitet, Danimarka, 2022 - 2022  
Erasmus Programı, Personel Hareketliliği, University of Ljubljana, Slovenya, 2022 - 2022  
Yetkinlik ve Niteliklerin Artırılması, Mesleki Eğitim/Kurs, The International Center For Advanced Mediterranean Agronomic Studies in Zaragoza, İspanya, 2019 - 2019

## Metrikler

Yayın: 79  
Atıf (WoS): 509  
Atıf (Scopus): 624  
H-İndeks (WoS): 13  
H-İndeks (Scopus): 16

## Kongre ve Sempozyum Katılımı Faaliyetleri

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

## Burslar

YURTDIŐI BİLİMSEL ETKİNLİKLERE KATILIM DESTEĞİ (ICC Gluten Free Products and Beverages, Sözlü Sunum, Roma, İtalya), TÜBİTAK, 2023 - 2023  
Mesleki Kurs Katılım Bursu (CHIEAM-IAMZ), Diğer Uluslararası Organizasyonlar, 2019 - 2019  
YURT DIŐI DOKTORA SONRASI ARAŞTIRMA BURSUSU (İSVİÇRE, ETH), TÜBİTAK, 2014 - 2015  
YURT DIŐI BİLİMSEL ETKİNLİKLERE KATILIM DESTEK BURSUSU (ICC 7th International Congress Flour-Bread, Sözlü Sunum, Hırvatistan, Opatija)), TÜBİTAK, 2014 - 2014  
YURT İÇİ DOKTORA BURSUSU, TÜBİTAK, 2008 - 2014  
YURT İÇİ YÜKSEK LİSANS BURSUSU, TÜBİTAK, 2006 - 2008

## Ödüller

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