

Prof. NEŞE YILMAZ TUNCEL

Personal Information

Office Phone: [+90 286 218 0018](tel:+902862180018) 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

Academic Titles / Tasks

Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2024 - Continues

Associate Professor, Canakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gıda Teknolojisi, 2018 - 2024

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

Enstrumantal 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., Yılmaz 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., Masatcioğlu 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**
Yilmaz 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., Elgöl M., Ergöl 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**
Kocabiyyik 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., Kocabiyyk 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., Yılmaz 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 Dağları'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,

- 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. Uluslararası 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. Uluslararası 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 β -carotene and lycopene content of tomato**
Kocabiyik H., Tuncel N. B., Yilmaz 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 Bozbiyik 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., 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 (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., Project Supported by Higher Education Institutions, Farklı kırma derecesine sahip pirinç fraksiyonlarının bazı fizikokimyasal besinsel ve antibesinsel özelliklerinin belirlenmesi, 2023 - 2024
- 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 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., TUBITAK Project, Ultrases uygulamasının bazı bakliyat çeşitlerinde nisasta üretime, yapısına ve kepek bileşenlerine etkisinin incelenmesi ve bakliyat kepeklerinin eriste üretiminde kullanım olanaklarının araştırılması, 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, Pirinç Kepeğinin İnfrared (Kızılötesi) İle Stabilizasyonu ve Stabilize Pirinç Kepeğinin Bazı Firin Ürünlerinde Değerlendirilmesi, 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, İnfrared 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): 355

Citation (Scopus): 595

H-Index (WoS): 11

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