

Res. Asst. Tahir Yücel

Personal Information

Office Phone: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Extension: 28339

Email: tahiryucel@yyu.edu.tr

Other Email: tahiryucel02@gmail.com

Web: <https://avesis.yyu.edu.tr/tahiryucel>

Address: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü B Blok Kat:1

Education Information

Doctorate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Turkey 2016 - Continues

Postgraduate, Van Yüzüncü Yıl University, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Turkey 2014 - 2016

Undergraduate, Cukurova University, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Turkey 2007 - 2012

Foreign Languages

English, B2 Upper Intermediate

Dissertations

Postgraduate, KATI FAZ MİKROEKSTRAKSİYON-GAZ KROMATOGRAFİSİ YÖNTEMİ İLE MALONALDEHİT VE HEGZANAL TAYİNİ, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, 2016

Research Areas

Food Engineering, Food Technology, Fats Technology, Engineering and Technology

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Van Yüzüncü Yıl University, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Continues

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

- I. **Pirinç Kepeğinin Stabilizasyonu**
Yücel T., Cavidoğlu İ.
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.225-227
- II. **Bazı Gıda Maddelerinin Tokoferol İçerikleri**
Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.223-224
- III. **Bazı Gıda Ürünlerinin Tokoferol İçerikleri**

Cavidoğlu İ., Bakkalbaşı E., Okumuş E., Yücel T.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.1

IV. Ayçiçeđi Yağının Oksidatif Stabilitesi

Kavran P., Yücel T., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Turkey, 20 - 22 December 2019, vol.1, no.1, pp.309-311

V. Effect of Different Extraction Methods on Fatty Acid Composition of Black Cumin and Linseed Oils

Sadıksoy K., Yücel T., Cavidoğlu İ.

1st International / 11th National Food Engineering Congress, Antalya, Turkey, 7 - 09 November 2019, pp.181

VI. Effects of Roasting Conditions on the Oxidative Stability of Watermelon Seed Oil

Köçerođlu D., Yücel T., Bakkalbaşı E., Cavidoğlu İ.

I. International Agricultural Science Congress, Van, Turkey, 9 - 12 May 2018, pp.333

VII. Katı Faz Mikroekstraksiyon-Gaz Kromatografisi Yöntemi ile Malonaldehit ve Hegzanal Tayini

Yücel T., Cavidoğlu İ.

YABİTED 3. BİTKİSEL YAĐ KONGRESİ, İzmir, Turkey, 12 - 15 April 2017, pp.36

VIII. The Damage of Waste Edible Oil to the Nature and its Evaluation

Yücel T., Cavidoğlu İ.

International Environmental Science Symposium of Van, Van, Turkey, 4 - 06 June 2014, pp.235

IX. Gıdalardaki Oksidasyon Ürünlerinin Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Ekstraksiyonu

Yücel T., Cavidoğlu İ.

YABİTED II. BİTKİSEL YAĐ KONGRESİ, Tekirdađ, Turkey, 7 - 09 May 2014, pp.113

X. Karaisalı Biber Salçası Üretimi Üzerine Bir Araştırma

Polat S., Ađçam E., Yücel T., Akyıldız A.

4. Geleneksel Gıdalar SEmpozyomu, Adana, Turkey, 17 - 19 April 2014, pp.828-829