

## Arş.Gör. Tahir Yücel

### Kişisel Bilgiler

İş Telefonu: [+90 432 444 5065](tel:+904324445065) Dahili: 28339

E-posta: [tahiryucel@yyu.edu.tr](mailto:tahiryucel@yyu.edu.tr)

Diğer E-posta: [tahiryucel02@gmail.com](mailto:tahiryucel02@gmail.com)

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

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

### Eğitim Bilgileri

Doktora, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Türkiye 2016 - Devam Ediyor

Yüksek Lisans, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Türkiye 2014 - 2016

Lisans, Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Türkiye 2007 - 2012

### Yabancı Diller

İngilizce, B2 Orta Üstü

### Yaptığı Tezler

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

### Araştırma Alanları

Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Yağ Teknolojisi, Mühendislik ve Teknoloji

### Akademik Unvanlar / Görevler

Araştırma Görevlisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği, 2013 - Devam Ediyor

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

#### I. Pirinç Kepeğinin Stabilizasyonu

Yücel T., Cavidoğlu İ.

3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1,

ss.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, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.1
- IV. **Ayçiçeđi Yağının Oksidatif Stabilitesi**  
Kavran P., Yücel T., Cavidoğlu İ.  
3. Uluslararası Tarım, Hayvancılık ve Kırsal Kalkınma Kongresi- ISPEC, Van, Türkiye, 20 - 22 Aralık 2019, cilt.1, sa.1, ss.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, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019, ss.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, Türkiye, 9 - 12 Mayıs 2018, ss.333
- VII. **Katı Faz Mikroekstraksiyon-Gaz Kromatografisi Yöntemi ile Malonaldehit ve Hegzanal Tayini**  
Yücel T., Cavidoğlu İ.  
YABİTED 3. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, İzmir, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2017, ss.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, Türkiye, 4 - 06 Haziran 2014, ss.235
- IX. **Gıdalardaki Oksidasyon Ürünlerinin Katı-Faz Mikroekstraksiyon Yöntemi ile Ekstraksiyonu**  
Yücel T., Cavidoğlu İ.  
YABİTED II. BİTKİSEL YAĞ KONGRESİ, Tekirdađ, Türkiye, 7 - 09 Mayıs 2014, ss.113
- X. **Karaisalı Biber Salçası Üretimi Üzerine Bir Araştırma**  
Polat S., Ağçam E., Yücel T., Akyıldız A.  
4. Geleneksel Gıdalar SEmpozyomu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.828-829