



## Dr. Öğretim Üyesi Tuncay YILMAZ

ÖĞRENİM DURUMU			
Derece	Üniversite	Bölüm / Program	Yıllar
Lisans	Ege Üniversitesi	Gıda Mühendisliği	2004-2008
Y. Lisans	Ege Üniversitesi	Gıda Mühendisliği	2009-2011
Doktora	Celal Bayar Üniversitesi	Gıda Mühendisliği	2011- 2015

İLETİŞİM BİLGİLERİ	
Adres	Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Müh. Bölümü, Muradiye, Manisa
Telefon	0236 241 22 75
Faks	0236 241 21 43
e-posta	tuncay.yilmaz@cbu.edu.tr, tuncayyilmaz86@gmail.com

ÇALIŞTIĞI KURUMLAR		
Kurum Adı	Görev Unvanı	Yıllar
Göztürk Ltd.Şti	Proje Mühendisi	2008-2009
Pınar Süt A. Ş.	Ar.Ge Mühendisi	2009-2010
Ordu Üniversitesi	Araştırma Görevlisi	2010-2011
Celal Bayar Üniversitesi	Araştırma Görevlisi	2011-2017
Celal Bayar Üniversitesi	Yardımcı Doçent	2017-.....

TEZLER	
Y. Lisans	Domates İşleme Atıklarından Ultrason Destekli Likopen Ekstraksiyonu İşleminin Optimizasyonu (Danışman: Yrd.Doç.Dr. Seher KUMCUOĞLU)
Doktora	Bitkisel Ürünlerden Polisakkarit Ekstraksiyonunda Ultrason Kullanımının Optimizasyonu (Danışman: Prof. Dr. Şebnem TAVMAN)

İlgi Alanları	Gıda Mühendisliğinde Temel İşlemler, Ekstraksiyon, Modelleme, Optimizasyon Teknikleri
Yabancı Dil	İngilizce (2009, ÜDS: 83.75)

## ÖZGÜN YAYINLARI

### SCI Expanded Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1	Kumcuoğlu, S., <b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2014. Ultrasound assisted extraction of lycopene from tomato processing wastes, Journal of Food Science and Technology, DOI: 10.1007/s13197-013-0926-x
2	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2016. Ultrasound Assisted Extraction of Polysaccharides from Hazelnut Skin, Food Science and Technology International, DOI: 10.1177/1082013215572415
4	<b>Yılmaz, T.</b> , Kumcuoğlu, S., Tavman, Ş. 2016. Ultrasound Assisted Extraction of Lycopene and $\beta$ -carotene from Tomato Processing Wastes, Italian Journal of Food Science, DOI:10.14674/1120-770%2Fijfs.v481
5	Tavman S, <b>Yılmaz, T.</b> 2017. Freezing of Dairy Products, Advances in Dairy Product Science Technology, DOI: 10.1002/9781118906460.ch3a
6	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman S. 2017. Modeling and Optimization of Ultrasound Assisted Extraction Parameters using Response Surface Methodology for Water Soluble Polysaccharide Extraction from Hazelnut Skin, Journal of Food Processing and Preservation, DOI: 10.1111/jfpp.12835

### Ulusal Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

1	Kumcuoğlu, S., <b>Yılmaz, T.</b> ,Tavman, Ş. 2011. Salça Üretim Atıklarından Ultrason Destekli Ekstraksiyon İşlemiyle Likopen Ekstraksiyonu, Akademik Gıda, p: 23-28
2	<b>Tavman S.</b> 2017. Üzüm Kurutma İşlemi İçin Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Kullanımı / Application of Renewable Energy for Grape Drying, CBÜ Fen Bil. Dergi.,Cilt 13, Sayı 2, s 537-544

### Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında (Proceedings) Basılan Bildiriler

1	Sakin, M.,Balkir, P., <b>Yılmaz, T.</b> ,Gurbuz, C., Koç, B., Kaymak-Ertekin, F., 2008,Rheological behaviour of reconstituted yoghurt powder. 8th International Conference of FoodPhysics, p: 74-75 (Sözlü bildiri), Plovdiv, Bulgaria.
2	<b>Yılmaz, T.</b> ,Kumcuoglu, S., Tavman, S., 2011. Optimization of UltrasoundAssistedExtraction of Lycopene from TomatoesProcessingWastes, NovelApproaches in FoodIndustry International FoodCongress 26-29 May, 2011, p: 64 (Sözlü bildiri), İzmir, Turkey.
3	<b>Yılmaz, T.</b> ,Tavman, Ş. 2014. Ultrasound Assisted Extraction of Polysaccharides from Hazelnut Skin NovelApproaches in FoodIndustry International FoodCongress 26-29 May, 2014, p: 40 (Sözlü bildiri),İzmir, Turkey.
4	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2014, Optimization of Ultrasound Assisted Extraction of Polysaccharides from Plant Waste Materials: Selected Model Material is Hazelnut Skin, XI International Science Conference, 18-19 Sep, 2014, p: 1031 (Sözlü bildiri),Rome, Italy.
5	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2014, Determination And Optimization Of Effects Of Sonication On Thermal Properties Of Plant Cell Wall Polysaccharides, 19 <sup>th</sup> International Meeting of Thermophysical Society, Thermophysics 2014, 8-10 Oct, 2014 (Sözlü bildiri), Bratislava, Slovakia.
6	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2014, Extracting Bioactive Components From Hazelnut Skin,7 <sup>th</sup> International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods ISNFF 2014, 14-17 Oct, 2014, (Poster bildiri), Istanbul, Turkey.
7	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2015, Modelling and Optimization of Ultrasound Assisted Extraction Parameters Using Response Surface Methodology for Water Soluble Polysaccharide Extraction from Hazelnut Skin, IJFST 2015, 17-19 Feb., 2015, (Sözlü bildiri), Lincoln, New Zealand.
8	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2015, Developing Transfer Models for Ultrasound Assisted Extraction System: Selected Model Process is Water Soluble Polysaccharide Extraction from Hazelnut Skin,IJFST 2015, 17-19 Feb., 2015, (Poster bildiri), Lincoln, New Zealand.
9	<b>Yılmaz, T.</b> 2016, Difficulties in extraction, identification and purification of bioactive components such as plant polysaccharides from wastes, Regulations and policy in food waste valorization, Training School Program, 9th-11th March 2016, (Sözlü bildiri), Montreux, Switzerland.
10	Öner, M., Çakmak, H., <b>Yılmaz, T.</b> , Yemişçioglu, F., Tavman, Ş., 2016, Ultrasound Assisted Extraction of Carotenoids from Red Pepper Pomace Using Olive Oil as a Solvent, Six <sup>th</sup> International Conference on Food Studies, 12-13 October 2016 , (Sözlü bildiri), California, USA
11	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş.,2016, Extracting and Identifying Plant Waste Polysaccharide and Valorization as a Food Hydrocolloid, Six <sup>th</sup> International Conference on Food Studies, 12-13 October 2016, (Poster bildiri), California, USA

12	<b>Yılmaz, T.</b> , Söbeli, C., Akkara, Kayaardı, S., M. 2016, Ready to Eat Fish Ball Produced by Sous Vide Technology, 2nd Congress on Food Structure Design, 26-28 Oct 2016 (Poster bildiri), Antalya, Turkey.
13	<b>Yılmaz, T.</b> , Aydar, A., 2016, Physically De-Bittered Dried Olive Production, 2nd Congress on Food Structure Design, 26-28 Oct 2016 (Poster bildiri), Antalya, Turkey.
14	Basaran, A., <b>Yılmaz, T.</b> , Civi, C., 2017. Comparison of Conventional And Inductive Driven Milk Pasteurization Systems According to Energy And Exergy

Ulusal Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan Bildiriler	
1	<b>Yılmaz, T.</b> , Tavman, Ş. 2015, Fındık Zarından Ekstrakte Edilen Polisakkaritlerin Karakterizasyonu, 15. Ulusal Kromatografi Kongresi, 8-10 Nisan 2015, Uşak.
2	Kayaardı, S., <b>Yılmaz, T.</b> , Söbeli, C., Akkara, M. 2015. Farklı Ultrason Parametrelerinin Tavuk Eti Kurutma Sürecine Etkilerinin Araştırılması. Pamukkale Gıda Sempozyumu III "Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar". 13-15 Mayıs 2015, Denizli.

PROJELERİ				
	Tarih	Kuruluş	Konu	Görev
1	2009-2011	EU-BAP Tez	Domates Posasından Ultrason Destekli Likopen Ekstraksiyonu İşleminin Optimizasyonu	Araştırmacı
2	2014-2015	CBU-BAP Altyapı	Gıda Mühendisliği Bölümü Temel İşlemler Laboratuvarı Altyapısının Geliştirilmesi	Araştırmacı
3	2014-2015	CBU-BAP Tez	Bitkisel Ürünlerden Polisakkarit Ekstraksiyonunda Ultrason Kullanımının Optimizasyonu	Araştırmacı
4	2013-2015	TEYDEB	Metal Oksit Nanopartikül Uygulamalı FrostFree Buzdolabının Geliştirilmesi	Araştırmacı
5	2013-2016	EU Framework Program COST Action TD1203	Food waste valorization for sustainable chemicals, materials & fuels (EUBis)	Araştırmacı
6	2017-2018	TUBITAK 2219	Gliadin Alerjeni Tespiti İçin Biyobozunur Malzeme Bazlı Nano Sensör Geliştirilmesi	Araştırmacı

ÜYELİKLER		
	Kuruluş	Yıllar
1	TMMOB Gıda Mühendisleri Odası	2005 - ----

ÖDÜLLER VE BURSLAR		
	Kuruluş	Yıllar
1	TÜBİTAK BİDEB Doktora Bursu	2011- 2015

SON İKİ YILDA VERDİĞİ DERSLER				
Yıl	Donem	Verildiği Yer	Ders	Düzey
2016-2017	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Temel İşlemler Laboratuvarı	Lisans
2016-2017	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Gıda Mühendisliğinde Tasarım	Lisans
2016-2017	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Kütle Aktarımı	Lisans
2017-2018	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Akışkanlar Mekaniği	Lisans
2017-2018	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Temel İşlemler Laboratuvarı	Lisans
2017-2018	Bahar	CBÜ MÜH FAK	Kütle Aktarımı	Lisans

Özgeçmiş son güncelleme tarihi	10.03.2018
--------------------------------	------------