



Duyusal Analizin Akademik Yansımaları: Türkiye'deki Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi

Academic Reflections of Sensory Analysis: A Bibliometric Analysis of Postgraduate Theses in Turkey

Ümmü Gülsüm Kibar^{1,*} , Hasan Köşker²

¹ Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

² Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Karadeniz Ereğli Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş Tarihi: 27.11.2025

Kabul Tarihi: 16.02.2026

Anahtar Kelimeler:

Duyusal Analiz,
Lisansüstü Tezler,
Bibliyometrik İnceleme,
Gıda,
Gastronomi.

ÖZ

Bu çalışma, Türkiye'de duysal analiz konulu lisansüstü tezleri belirli bibliyometrik göstergeler çerçevesinde inceleyerek alandaki eğilimleri ve gelişim yönelimlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırmanın verileri, Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi veri tabanında "duysal analiz" anahtar kelimesiyle yapılan tarama sonucunda elde edilmiştir. Tarama, 2025 yılı içerisinde dijital ortamda gerçekleştirilmiş olup, 1999-2024 yılları arasında yayımlanan tezler kapsam dâhilindedir. Toplam 30 tez incelenmiş, belirlenen tezler bibliyometrik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Analiz kapsamında tezlerin türü, yıllara göre dağılımı, danışman unvanı, üniversite, enstitü ve anabilim dalına göre sınıflandırılması; ayrıca araştırma konuları, kullanılan anahtar kelimeler, duysal analiz amaçları, yazım dili, panelist sayıları ve sayfa sayıları gibi değişkenler incelenmiştir. Bulgular, Türkiye'de duysal analiz temalı tezlerin özellikle son yıllarda artış gösterdiğini, çalışmaların tamamının yüksek lisans düzeyinde olduğunu, gıda bilimi ile gastronomi alanlarında yoğunlaştığını ortaya koymaktadır. Panelist sayısı, kimi tezlerde tek haneli düzeylerde kalırken, bazı çalışmalarda 80 kişiye kadar çıkmaktadır. En sık rastlanan panelist sayısı 20-30 aralığındadır. Bu durum duysal analiz uygulamalarında yöntemsel bir standardın henüz oluşmadığını ve uygulamalarda çeşitliliğin devam ettiğini göstermektedir. Elde edilen bulgular, Türkiye'de duysal analiz alanının mevcut durumuna ilişkin kapsamlı bir görünüm sunmakta ve gelecekteki araştırmalara yol gösterici nitelik taşımaktadır.

ARTICLE INFO

Research Article

Received 27.11.2025

Accepted: 16.02.2026

Keywords:

Sensory analysis,
Postgraduate theses,
Bibliometric analysis,
Food,
Gastronomy.

DOI:

10.32958/gastroia.1831406

ABSTRACT

The purpose of this study is to reveal the trends and developmental directions in the field by examining postgraduate theses on sensory analysis conducted in Turkey within the framework of specific bibliometric indicators. The research data were obtained from the National Thesis Center Database of the Council of Higher Education (YÖK) through a search using the keyword "sensory analysis." The search was carried out digitally in 2025, covering theses published between 1999 and 2024. A total of 30 theses were identified and evaluated using bibliometric analysis. Within the scope of the analysis, the theses were examined in terms of their type, year of publication, advisor title, university, institute, and department classification. In addition, variables such as research topics, keywords used, purposes of sensory analysis, language of writing, number of panelists, and page length were analyzed. The findings indicate that theses focusing on sensory analysis in Turkey have increased in recent years, that all studies are at the master's level, and that they are concentrated in the fields of food science and gastronomy. The number of panelists ranged from single digits in some theses to as many as 80 in others, with the most frequent range being between 20 and 30 participants. This variation suggests that a methodological standard has not yet been established in sensory analysis practices and that diversity in implementation persists. Overall, the results provide a comprehensive overview of the current state of sensory analysis research in Turkey and serve as a guide for future research.

* Sorumlu yazar.

* ummugulsum1867@gmail.com

GİRİŞ

Yiyecek ve içecekler, bireylerin yaşamlarını sürdürmesi için yalnızca fizyolojik ya da biyolojik ihtiyaçları karşılamakla kalmaz; aynı zamanda psikolojik ihtiyaçların giderilmesinde de önemli bir rol oynar. Bireylerin tüketim kararlarını şekillendiren faktörler arasında mantıksal değerlendirmeler kadar duygusal tepkiler ve hisler de etkili olmaktadır. Bu nedenle, gıda tüketimi hem beden hem de zihinsel durum ile etkileşim içinde gerçekleşen çok boyutlu bir deneyim olarak ele alınabilir (Duran & Abadali, 2023). Bu çok boyutlu deneyimin bilimsel olarak incelenmesi ve ölçülebilmesi duyusal analiz yöntemiyle yapılabilmektedir.

Duyusal analiz, bireylerin tat, koku, renk, doku ve işitsel uyarılar aracılığıyla algıladıkları özelliklerin sistematik olarak ölçülmesi, değerlendirilmesi ve yorumlanmasını amaçlayan bilimsel bir yöntemdir (Lawless & Heymann, 2010; Drake vd., 2023). Gıdaların duyusal özelliklerinin değerlendirilmesi, ürünün fiziksel ve kimyasal analizlerinden farklı olarak, insan duyularının kullanıldığı bir ölçüm sürecine dayanır. Bu yönüyle duyusal analiz, bir ürünün yalnızca teknik özellikleri hakkında değil, aynı zamanda tüketici tarafından nasıl algılandığı ve değerlendirildiği konusunda da bilgi sunar (Stone vd., 2012). Duyusal analiz; gıda bilimi, gastronomi, tüketici araştırmaları, pazarlama, turizm deneyim tasarımı ve ürün geliştirme gibi disiplinlerde giderek daha fazla önem kazanan, çok boyutlu bir değerlendirme yöntemidir (Civille & Oftedal, 2012). Duyusal analiz alanındaki kavramsal ve yönetsel yaklaşımlar literatür üzerinde detaylı bir biçimde incelenmiştir.

Duyusal analiz, modern gıda üretimi ve gastronomi uygulamalarında ürün kalitesinin artırılması, tüketici memnuniyetinin sağlanması ve pazar başarısının ölçülmesinde belirleyici bir role sahiptir. Gıdaların tat, koku, renk, doku gibi duyusal niteliklerinin tüketici tercihlerinde önemli bir belirleyici olduğu bilinmektedir (Lawless & Heymann, 2010; Ercik vd., 2023). Bu nedenle, duyusal analiz yalnızca teknik bir değerlendirme aracı değil; aynı zamanda tüketici davranışlarını anlamaya yönelik bir sosyal bilim yaklaşımı olarak da değerlendirilmektedir. Özellikle gastronomi ve turizm alanında, duyusal deneyimlerin seyahat motivasyonlarını ve destinasyon tercihlerini etkilediği yönündeki çalışmalar artış göstermektedir (Kivela & Crotts, 2006; Mak vd., 2012; Balıkoğlu vd., 2020). Dolayısıyla duyusal analiz, gastronomi turizmi ve deneyim temelli turizm araştırmaları açısından da önemli bir kavramsal zemin sunmaktadır.

Bu araştırmanın temel amacı, Türkiye’de duyusal analiz konulu lisansüstü tezlerin bibliyometrik yöntemle incelenmesidir. Çalışma kapsamında, Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkez’inde (YÖK Tez) yer alan duyusal analiz konulu yüksek lisans ve doktora tezleri belirlenmiş ve bu tezler, tür, yıl, üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman, konusu, dil, anahtar kelime, panelist sayısı gibi değişkenler açısından analiz edilmiştir. Elde edilen veriler, bibliyometrik yöntem çerçevesinde değerlendirilerek Türkiye’de duyusal analiz alanındaki akademik eğilimler, tematik yönelimler ve üretim yoğunlukları ortaya konmuştur.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Duygular, insan yaşamının temel bir parçası olarak düşünce ve davranışlarımızı önemli ölçüde etkileyen bir yapıya sahiptir. Günlük hayatta insan ilişkilerinin başlangıcı, çoğunlukla karşı tarafın duygusal durumunu anlama isteğinden doğar. Sosyal etkileşimlerde bireyler, karşılarındakinin hislerini kavrama yönünde doğal bir merak taşır; bu merak kimi zaman basit bir selamlaşma veya sohbetle kendini gösterir ve bireylerarası etkileşimin temelini oluşturur. Günümüzde insanlar yalnızca yüz yüze değil, dijital iletişim araçları aracılığıyla da birbirlerinin duygusal durumlarını anlamaya çalışmaktadır. Duygusal süreçlerin bireylerin düşünce ve davranışları üzerindeki etkisi çeşitli araştırmalarda ortaya konmuştur (Türedi, 2007; Coşkun & Gültepe, 2013).

Davranış bilimlerinde sıkça ele alınan duygu kavramı, toplumsal yaşamın da temel bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu alandaki çalışmalar, duyguların yapısını ve çeşitlerini anlamayı hedeflediği gibi, bireylerin duygu durumlarına göre geliştirdikleri davranış modellerine de ışık tutmaktadır (Pekar, 2017). Bu

çerçevede, tüketici davranışlarını anlamada da duyguların belirleyici rol oynadığı ve farklı duygusal yapıların davranışsal sonuçları etkilediği birçok çalışmada ortaya konmuştur (Tümer Kabadayı & Koçak, 2013; Kurt, 2013). Özellikle tüketim sürecinde ortaya çıkan duyguların satın alma niyeti, marka değerlendirmeleri ve karar verme süreçleri üzerinde anlamlı etkiler oluşturduğu vurgulanmaktadır (Karaman & Çetinkaya, 2020).

Duyular, insanın dış dünyayla kurduğu ilişkinin en temel bilgi kaynağıdır. Her bir duyu, kendine özgü duygusal deneyimlerle bağlantılı şekilde çalışır. Duyum, dış çevreden gelen bir uyarıcının ilk kez fark edilmesiyle başlayan süreci ifade eder; uyarıcılar duyu organları tarafından algılanır, sinirsel iletilere dönüştürülür ve beyne taşınır. Bu aşamada bilgi henüz ham hâliyle, yani anlamlandırılmamış bir farkındalık düzeyindedir (Akıllıbaş, 2019; Güleç, 2020). Algı ise duyular tarafından iletilen bu sinyallerin beyinde işlenip anlamlı bir yapıya dönüştürülmesidir. Uyarıcının duyu organlarıncı tespit edilmesiyle başlayan süreç, beynin bilgiyi düzenleyip yorumlamasıyla tamamlanır (Akıllıbaş, 2019; Yıldız, 2021).

Duyum ve algı, bilgi edinme sürecinin birbirini tamamlayan iki aşamasını oluşturur. İlk aşamada uyarılar duyu organlarıyla elektriksel sinyallere dönüştürülerek beyne iletilir; ikinci aşamada beyin bu bilgileri anlamlandırır. Bu bütünleşme, bireyin çevresini tanımasını sağlayan algı sürecinin temelini oluşturur (Plotnik, 2009; Akıllıbaş, 2019; Güleç, 2023). Duyuların bu işlevi, özellikle gıda alanında “duyusal değerlendirme” kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Literatürde duyusal değerlendirme, organoleptik muayene, tat testi, panel testi veya subjektif test gibi farklı terimlerle de ifade edilmektedir (Gönül, 1983).

Görme, işitme, koku ve dokunma gibi duyular, bireylerin algı ve deneyimlerini büyük ölçüde şekillendirir. Duyusal analiz, bireylerin duyularını bir ölçüm aracı olarak kullandığı ve gıdaların şekil, renk, kıvam gibi görünüş özellikleri ile lezzet, aroma ve doku gibi duyusal niteliklerinin görme, tatma, dokunma, koklama ve işitme duyuları aracılığıyla değerlendirilmesini ve yorumlanmasını sağlayan bir disiplindir (Stone & Sidel, 2004; Millî Eğitim Bakanlığı, 2012; Güleç, 2023).

Duyusal değerlendirmenin tarihine bakıldığında, ilk sistematik uygulamaların 18. yüzyıla kadar uzandığı görülmektedir. 1753 yılında Kadınlar Birliği tarafından yayımlanan Gıda Alışverişi Yönergesi, gıdaların satın alınırken hangi duyusal özelliklerine dikkat edilmesi gerektiğini belirten ilk sistematik belgelerden biri olarak kabul edilmektedir. 19. yüzyılda sanayileşmenin gelişmesi, deniz ile demiryolu taşımacılığının yaygınlaşması gıda ürünlerinin uzun mesafelere taşınmasını kolaylaştırmıştır. Aynı zamanda bu ürünlerin duyusal özelliklerinin korunması ve sistematik olarak izlenmesini gündeme getirmiştir. Bu süreç duyusal analiz yöntemlerinin bilimsel temellerinin atılmasını sağlamıştır (Gönül, 1983; Civille vd., 2024). Duyusal analiz, 20. yüzyılın ortalarından itibaren bilimsel bir disiplin hâline gelmiş; ölçüm araçları bu dönemde sistematik biçimde geliştirilmiştir. Tanımlayıcı testler, karşılaştırmalı testler ve hedonik (beğeni) ölçekleri gibi yöntemler, duyusal değerlendirmelerde standartlaşmayı sağlamıştır. Bu araçlar, gıda ürünlerinin duyusal özelliklerini objektif olarak değerlendirmeye ve tüketici beğenisini ölçmeye imkân sağlamıştır. Panelist seçimi, eğitimi ve sayısı, elde edilen verilerin güvenilirliği açısından kritik bir öneme sahiptir (Stone & Sidel, 2004).

Türkiye’de duyusal analiz tekniklerinin uygulanması, ilk olarak 1957 yılında şaraplar üzerinde yapılan çalışmalarla başlamış, 1960’lı yıllardan itibaren ise araştırmalarda düzenli bir biçimde kullanılmaya başlanmıştır (Gönül, 1983). Günümüzde duyusal analiz, yalnızca gıda sektöründe değil; kozmetik, ilaç ve ambalaj endüstrilerinde de ürün geliştirme, kalite kontrolü ve tüketici tercihlerini belirleme amacıyla yaygın biçimde kullanılmaktadır (Tandoğan, 2024).

Duyusal analiz uygulamalarında temel yöntemler; ayırma testleri (discrimination), tanımlayıcı testler (descriptive) ve kabul edilebilirlik testleridir (acceptance / hedonic). Ayırma testleri, ürünler arasındaki farkların algılanabilir olup olmadığını belirlerken, tanımlayıcı testler ürünlerin duyusal profillerini ortaya koyar ve kabul edilebilirlik testleri tüketici beğenisini ölçer (Carpenter vd., 2000; Lee & Kim, 2008; Kilcast, 2010; Durmuş, 2021). Panelist seçimi ve eğitimi, testlerin geçerliliği ve güvenilirliği açısından büyük önem

taşımaktadır (Milli Eğitim Bakanlığı, 2012; Durmuş, 2021; Tandoğan, 2024). Eğitimli panelistler, ürün örnekleri arasındaki ince farkları ayırt edebilir, tanımlayıcı testlerde doğru duyuşsal nitelikleri belirleyebilir ve kabul edilebilirlik testlerinde tüketici algısına uygun geri bildirim sağlayabilir.

Türkiye’de yapılan çalışmalarda, geleneksel ve yerel ürünlerin duyuşsal özelliklerinin tüketici algısı üzerinde belirleyici rol oynadığı gözlenmektedir. Örneğin, siyez unundan üretilen ekmekler ile endüstriyel undan üretilen ekmekler, panelistler tarafından aroma ve dokusal özellikler açısından farklı algılanmıştır. Bu durum, panelist seçimi ve değerlendirme yöntemlerinin sonuçların güvenilirliğini artırmada kritik olduğunu göstermektedir (Tandoğan, 2024). Benzer şekilde, üzüm çekirdeği katkılı dondurma ile sade dondurmanın duyuşsal özelliklerini karşılaştıran bir araştırmada, panelistler katkılı ürünün tat ve aroma açısından daha zengin olduğunu belirtmiştir (Çaybaşı, 2023). Ayrıca, sous-vide tekniğiyle geliştirilen kokoreç ve ciabatta ekmeği ürünlerinde panelistler, ürünlerin aroma ve doku özelliklerini olumlu değerlendirmiştir (Usta, 2023). Farklı süt kaynaklarından elde edilen kefirlerde duyuşsal farklılıklar gözlenmiş, bal ve vanilya karışımında ise tat ve aroma özelliklerinin ürün kabulünü artırdığı belirlenmiştir (Tan, 2022). Geleneksel fermente şarküteri ürünleriyle endüstriyel yöntemlerle üretilmiş ürünlerin karşılaştırıldığı bir çalışmada, geleneksel yöntemle üretilen pepperoni örneklerinin aroma yoğunluğu ve doğal tat profili açısından daha yüksek puanlar aldığı saptanmıştır (Meniktan, 2024). Bu bulgular, Türkiye’de duyuşsal analiz yönteminin hem geleneksel hem de yeni ürünlerin geliştirilmesinde etkin bir araç olarak kullanıldığını ve tüketici tercihlerini anlamada önemli katkılar sağladığını göstermektedir.

Uluslararası literatürde duyuşsal analiz yöntemleri, ürünlerin duyuşsal profillerini belirlemede ve tüketici algılarını anlamada yaygın biçimde kullanılmaktadır. Muktiningrum (2022), düşük yağlı çikolata içeceklerinin duyuşsal profilini belirlemek amacıyla nicel tanımlayıcı analiz (QDA) yöntemini uygulamış ve 13 eğitimli panelistten elde edilen verilerle ürünler arasındaki tat, aroma ve doku farklılıklarını istatistiksel olarak ortaya koymuştur. Benzer şekilde Thamke, Dürschmid ve Rohm (2009), bitter çikolataların tüketici odaklı duyuşsal tanımlamasını gerçekleştirerek aroma ve tat yoğunluklarının tüketici beğenisi üzerindeki etkisini incelemiştir. Et ürünleri üzerine yapılan bir çalışmada Siebenmorgen (2025), tavuk eti örneklerinde duyuşsal tanımlayıcı analiz protokollerini güncelleyerek panelist eğitim süreçleri ile istatistiksel analiz yaklaşımlarını yeniden tanımlamıştır. Öte yandan Ammann, Stucki ve Siegrist (2020), sanal gerçeklik teknolojisini kullanarak renk algısının tat tanımlaması üzerindeki etkisini incelemiş ve duyuşsal analizlerde dijital ortamların avantajlarını ve sınırlılıklarını tartışmıştır. Ayrıca, uluslararası literatürde duyuşsal analiz ve duyuşsal markalama üzerine yapılan araştırmalar, görsel, işitsel ve aromatik uyarıcıların tüketici algısını güçlendirdiğini ve satın alma kararlarını etkilediğini göstermektedir (Valenti & Riviere, 2008; Alhosseiny & Nabih, 2024). Bu bulgular, tüketici odaklı ürün tasarımı ve pazarlama stratejilerinde duyuşsal analizin önemini vurgulamaktadır.

Türkiye’de duyuşsal analiz alanına yönelik lisansüstü düzeydeki ilginin 2000’li yıllardan itibaren artış gösterdiği görülmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları, gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik, turizm işletmeciliği gibi farklı disiplinlerde duyuşsal değerlendirmelere yönelik tez sayısının gün geçtikçe arttığı dikkat çekmektedir. YÖK Tez verileri, duyuşsal analiz temalı tezlerin hem sayısal hem de tematik açıdan çeşitlendiğini ve disiplinlerarası bir nitelik kazandığını ortaya koymaktadır (YÖK Tez, 2025). DergiPark’ta yayımlanan duyuşsal analiz konulu makaleler Enes (2025) tarafından sistematik analiz yöntemiyle incelenmiştir. Ancak duyuşsal analiz konulu tezlerin genel eğilimlerini, konu dağılımlarını, yöntemsel yaklaşımlarını, kullanılan analiz tekniklerini ve kurumlar arasındaki dağılımını bütüncül biçimde inceleyen sistematik bir bibliyometrik çalışmaya henüz rastlanamamaktadır. Bu bağlamda mevcut çalışma, söz konusu araştırma boşluğunu doldurmayı ve Türkiye’de duyuşsal analiz alanında hazırlanmış lisansüstü tezleri bibliyometrik bir çerçevede değerlendirerek, alanın mevcut durumunu ve gelecekteki eğilimlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda ele alınan çalışmanın önemli olduğu, gelecekte yapılacak çalışmalara yol gösterebileceği ve literatüre katkıda bulunabileceği ifade edilebilir.

2. YÖNTEM

Bibliyometri, matematiksel ve istatistiksel yöntemler kullanılarak belirli bir alandaki araştırma eğilimlerini, üretkenliğini ve gelişim yönelimlerini ortaya koymayı amaçlayan disiplinlerarası bir bilimdir (Öztürk & Kurutkan, 2020; Olgun, 2022; Aydınoglu vd., 2023; Yang & Xiu, 2023). Bir alana ilişkin verilerin bibliyometrik yöntemlerle tablo ve grafikler aracılığıyla sunulması, hem bulguların sayısal olarak değerlendirilmesini kolaylaştırmakta hem de yorumlama sürecini daha anlaşılır hâle getirmektedir. Bu durum, bibliyometrinin araştırmacılar tarafından yoğun biçimde tercih edilmesini sağlamaktadır (Aslancı, 2022). Pritchard (1969), bibliyometriyi “bilimsel belgelerin istatistiksel olarak incelenmesi” şeklinde tanımlayarak bu alana kuramsal bir çerçeve kazandırmıştır. Günümüzde bibliyometrik analizler; yayın sayıları, anahtar kelime dağılımları, yazar iş birlikleri, kurumların katkıları ve konu eğilimleri gibi çeşitli göstergeler üzerinden bilimsel iletişimi anlamaya önemli katkılar sunmaktadır (Al & Coştur, 2007; Al, 2008). Ayrıca sosyal ağ analizi gibi yöntemlerin kullanımının artmasıyla birlikte, Türkiye’de yapılan çalışmalar da atıf dizinlerindeki yayınları inceleyerek yazarlar, kurumlar ve ülkeler arasındaki iş birliği ağlarını ortaya koymuş ve bilimsel gelişimin görünür kılınmasına katkı sağlamıştır (Al vd., 2012).

Duyusal analiz yöntemi, belirli bir disiplin veya konu alanındaki bilimsel üretimin hem niceliksel hem de tematik yönelimlerini ortaya koyma imkânı sunduğu için, turizm ve benzeri alanlarda etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Türkiye’de turizm alanındaki ilk bibliyometrik çalışmalar 1990’larda başlamış ve zaman içinde giderek artış göstermiştir (Evren & Kozak, 2014). Lisansüstü tezler üzerine gerçekleştirilen farklı temalı bibliyometrik çalışmalar oldukça fazladır. Bunlar arasında turizmde yiyecek-içecek (Tayfun vd., 2016), gastronomi ve mutfak sanatları (Şahin vd., 2018), yöresel yiyecekler (Ayaz & Türkmen, 2018), yemek kültürü (Alyakut, 2019), kırsal turizm (Alımanoğlu & Ayazlar, 2019), medikal turizm (Çolakoğlu vd., 2019), coğrafi işaretler (Köşker, 2020), engelli turizmi (Aksöz & Yücel, 2021), turizm pazarlaması (Bişkin & Pektaş, 2021), turizm rehberliği (Alımanoğlu & Çolakoğlu, 2021), engelsiz turizm (Arman & Bulgan, 2022), gastronomi eğitimi (Buluk Eşitti & Bay, 2023) ve dijital turizm (Çam, 2024) gibi farklı temalar öne çıkmaktadır. Bu çalışmalarda ele alınan ortak unsurlar arasında tezin türü, üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, yayın yılı, araştırma yöntemi, örneklem türü, veri toplama araçları, anahtar kelimeler ve yayın dili gibi parametreler yer almaktadır. Mevcut çalışmanın araştırma soruları da bu ortak parametreler dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Bu çalışma, Türkiye’de duyusal analiz konulu gerçekleştirilen lisansüstü tezlerin bibliyometrik açıdan incelenmesini amaçlamaktadır. Bu kapsamda 20.05.2025 tarihinde YÖK Tez veri tabanında “duyusal analiz”, anahtar kelimesi kullanılarak herhangi bir filtreme yapılmadan 2024 yılının sonuna kadar üretilen tezler üzerine bir tarama gerçekleştirilmiştir ve toplam 31 teze ulaşılabilmektedir. Ancak, bir tezin sistemsel bir hata nedeniyle veri tabanına iki kez yüklendiği belirlenmiş, mükerrer kayıt çalışma kapsamı dışında bırakılarak, analizler toplam 30 tez üzerinden yürütülmüştür. Bu doğrultuda, literatürdeki bibliyometrik parametreler dikkate alınarak cevap aranan araştırma soruları şunlardır:

- Duyusal analiz konulu tezlerin türü nasıldır?
- Duyusal analiz konulu tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
- Duyusal analiz konulu tezlerin danışmanlarının unvanlarına göre dağılımları nasıldır?
- Duyusal analiz konulu tezlerin yayınlandığı üniversiteler hangileridir?
- Duyusal analiz konulu tezlerin yazıldığı enstitülere göre dağılımı nasıldır?
- Duyusal analiz konulu tezlerin yazıldığı anabilim dallarına göre dağılımları nasıldır?
- Tezlerin araştırma konuları nelerdir?
- Duyusal analiz konulu tezlerde kullanılan anahtar kelimeler hangileridir?

- Tezlerde duyuşsal analizin araştırma amaçlarına göre dağılımları nelerdir?
- Duyusal analiz konulu tezler hangi dilde yazılmıştır?
- Duyusal analiz konulu tezlerde kaç panelistle çalışılmıştır?
- Duyusal analiz konulu tezlerin sayfa sayısına göre dağılımı nedir?

3. BULGULAR

Tablo 1’de konuyla ilgili tezlerin genel özellikleri yer almaktadır. Tabloda yer alan veriler incelendiğinde, 30 çalışmanın tamamı yüksek lisans düzeyinde gerçekleştirilmiştir; hiçbir çalışmanın doktora tezi olmaması, konunun henüz doktora düzeyinde yeterince ele alınmadığını göstermektedir. Bu durum, duyuşsal analiz alanının Türkiye’de henüz gelişmekte olan bir araştırma sahası olduğunu ve akademik derinliğin artırılması gerektiğini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla, ilerleyen dönemde doktora düzeyinde yapılacak çalışmaların alandaki akademik literatürü derinleştireceği ve katkı sağlayacağı değerlendirilmektedir.

Dil dağılımına ilişkin bulgular incelendiğinde, 30 çalışmanın %97’sinin Türkçe, yalnızca %3’ünün İngilizce olarak hazırlandığı görülmektedir. Bu bulgu, duyuşsal analiz alanına yönelik lisansüstü tezlerin büyük ölçüde ulusal dilde üretildiğini göstermektedir. YÖK Tez Merkezi veri tabanının kapsamı gereği, tezlerin çoğunlukla Türkçe olması beklenen bir durumdur. Dolayısıyla, İngilizce tez oranının düşük olması, alanın uluslararası görünürlüğündeki eksiklikten ziyade, kullanılan veri tabanının ulusal niteliğiyle ilişkili olduğu ifade edilebilir.

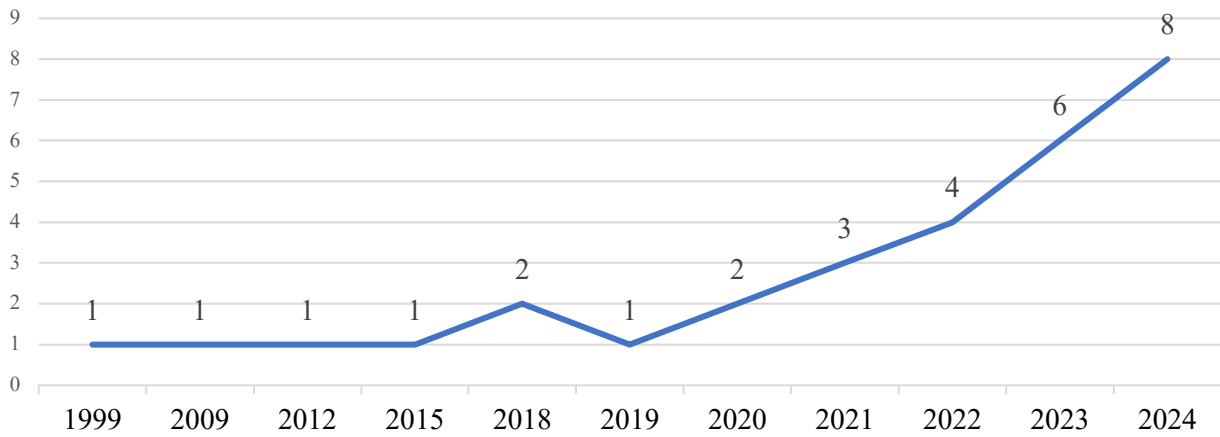
Danışmanlık görevini üstlenen akademik personelin unvan dağılımı incelendiğinde ise en yüksek oran (%48,65) doçentlere aittir. Profesörler %29,73 ile ikinci sırada yer alırken, Dr. Öğretim Üyesi kadrosundaki danışmanlar toplamın %21,62’sini oluşturmaktadır. Danışmanlık görevlerinin ağırlıklı olarak doçent ve profesörler tarafından yürütülmesi, sürecin deneyimli öğretim üyeleri tarafından yürütüldüğünü ve danışmanlık kalitesinin sürdürülebilirliğine katkı sağladığını düşündürmektedir. Toplamda 30 tezin 36 akademisyen danışmanlığında tamamlanmış olması, bir tutarsızlığa işaret etmemektedir; zira 6 tezde eş danışmanlık uygulaması söz konusudur. Bu bulgu, araştırma sürecine birden fazla akademisyenin katkı sunduğunu ve disiplinler arası iş birliğinin teşvik edildiğini göstermesi açısından da önemlidir.

Tablo 1. Tezlerin Genel Özellikleri

Türü	f	%	Dili	f	%
Yüksek Lisans	30	100	Türkçe	29	97
Doktora	-	-	İngilizce	1	3
Toplam	30	100,0	Toplam	30	100,0
Sayfa Sayısı	f	%			
0-50 arası	1	3,33	Danışman Unvanı	f	%
51-100 arası	14	46,67	Dr. Öğretim Üyesi	8	22,22
101-150 arası	10	33,33	Doçent	17	47,22
151-200 arası	2	6,67	Profesör	11	30,56
200 ve üzeri	3	10,0	Toplam	36	100,0
Toplam	30	100,0			

Şekil 1 incelendiğinde, duyuşsal analiz alanındaki yayınların büyük bir kısmının son beş yıl içerisinde gerçekleştirildiği görülmektedir. Özellikle 2024 yılı, 8 yayın ile en fazla yayının yapıldığı yıl olup, toplam

yayımların yaklaşık %26,67'sini oluşturmaktadır. Bu durum, duysal analiz konusunun güncelliğini koruduğunu ve alana olan akademik ilginin giderek arttığını göstermektedir. 2023 ve 2022 yıllarında ise sırasıyla 6 (%20,00) ve 4 (%13,33) yayın gerçekleştirilmiş olup, bu eğilimin birkaç yıl öncesine dayandığı anlaşılmaktadır. Öte yandan, 2020 ve öncesindeki yıllarda yayın sayısının oldukça düşük seviyelerde kaldığı ve bazı yıllarda yalnızca tek bir yayının gerçekleştirildiği dikkat çekmektedir. 2019, 2015, 2012, 2009 ve 1999 yıllarının her birinde yalnızca 1 yayın (%3,33) bulunmaktadır. Bu durum, duysal analiz konusunun geçmiş yıllarda sınırlı akademik ilgi gördüğünü, ancak özellikle 2020 sonrası dönemde hızla önem kazandığını göstermektedir. Genel olarak, duysal analiz alanındaki bilimsel üretimin yıllar içinde giderek ivme kazandığı ve özellikle son beş yılda bu artışın belirginleştiği; konunun araştırmacılar açısından güncel ve ilgi çekici bir çalışma alanı hâline geldiği söylenebilir.



Şekil 1. Tezlerin Yayınlandığı Yıl

Tablo 2, duysal analiz üzerine hazırlanan lisansüstü tezlerin üniversite, enstitü ve ana bilim dallarına göre dağılımını göstermektedir. Dağılım incelendiğinde, bu alandaki çalışmaların Türkiye'nin farklı bölgelerine yayılmış çok sayıda yükseköğretim kurumunda yürütüldüğü görülmektedir. Çalışma kapsamındaki 30 tezin sonuçlarına göre Hacettepe Üniversitesi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, İstanbul Aydın Üniversitesi, Başkent Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Karabük Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi ve Gazi Üniversitesi ön plana çıkmaktadır. Bu üniversitelerin her biri ikişer tez ile temsil edilmekte olup, toplam üretimin yaklaşık %6,67'sini oluşturmaktadır. Bu durum, duysal analize yönelik akademik ilginin belirli üniversitelerle sınırlı kalmadığını; aksine farklı disiplinlerle ilişkilendirilen, ülke genelinde yaygınlaşan bir araştırma alanı olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, birçok üniversitede yalnızca bir adet tez çalışmasına rastlanması, bazı kurumlarda duysal analiz konusunun henüz gelişme aşamasında olduğunu düşündürmektedir. Dolayısıyla üniversiteler arasındaki işbirliğinin artırılması, alanla ilgili araştırma altyapılarının güçlendirilmesi ve duysal analiz konusunda uzman akademik kadroların desteklenmesi, bu alanda sürdürülebilir bir bilimsel üretimin sağlanması açısından önem taşımaktadır. Genel olarak bakıldığında, tezlerin Türkiye'nin farklı bölgelerine yayıldığı; ancak bazı üniversitelerde belirgin bir yoğunlaşmanın bulunduğu görülmektedir. Bu tablo, duysal analiz konusuna yönelik akademik ilginin giderek çeşitlendiğini ve farklı kurumlarda karşılık bulmaya başladığını göstermektedir.

Enstitülere göre dağılım incelendiğinde, duysal analiz konulu lisansüstü tezlerin ağırlıklı olarak Sosyal Bilimler Enstitüsü (%46,67) bünyesinde yürütüldüğü görülmektedir. Bu durum, çalışmaların büyük ölçüde gastronomi, turizm işletmeciliği ve hizmet yönetimi gibi sosyal bilimler temelli alanlar tarafından gerçekleştirildiğini göstermektedir. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü %23,33 ile ikinci sırada, Fen Bilimleri Enstitüsü %20,00 ile üçüncü sırada yer alırken, Sağlık Bilimleri Enstitüsü %10,00 ile son sırada bulunmaktadır. Genel değerlendirme yapıldığında, duysal analiz konusunun sosyal bilimler, lisansüstü eğitim bilimleri, fen

bilimleri ve sağlık bilimleri gibi farklı disiplinler arasında disiplinlerarası bir yapıya sahip olduğu; ancak akademik üretkenliğin büyük ölçüde sosyal bilimler ekseninde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu tablo, gelecekte diğer disiplinlerin de alana yönelmesiyle daha dengeli ve kapsamlı bir dağılımın ortaya çıkabileceğini göstermektedir.

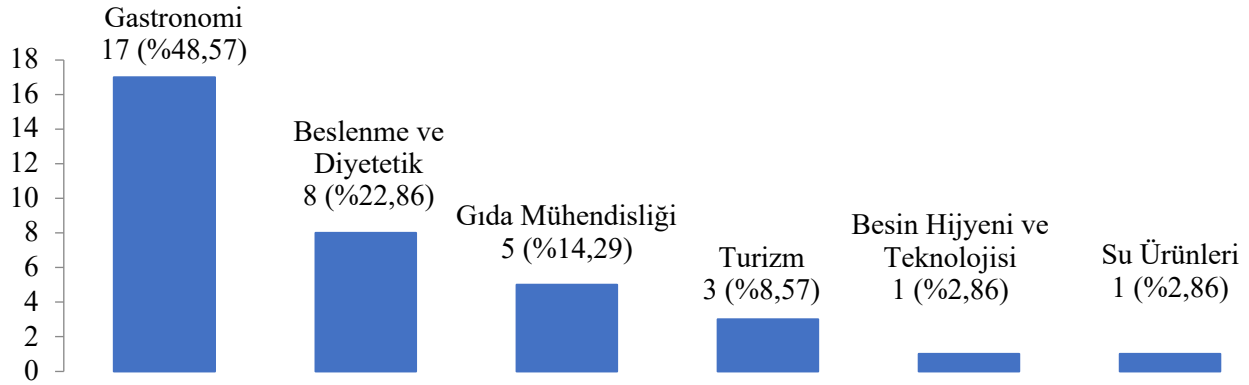
Anabilim dallarına göre dağılımı incelendiğinde, duyuşal analiz konulu lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%60,00) alanında gerçekleştirildiği görülmektedir. Bu durum, duyuşal analizlerin özellikle yiyecek ve içeceklerin tat, koku, doku ve renk gibi niteliklerinin değerlendirilmesinde temel bir yöntem olarak kullanıldığını göstermektedir. İkinci sırada Gıda Mühendisliği (%16,67) yer almakta olup, bu alan tezleri genellikle ürün geliştirme, kalite kontrol ve tüketici kabul testleri gibi teknik ve laboratuvar temelli çalışmalara odaklanmaktadır. Beslenme ve Diyetetik alanındaki tezler ise %13,33 oranında temsil edilmekte, duyuşal analizlerin sağlıklı besinlerin kabul edilebilirliğinin artırılması ve beslenme davranışlarını incelemede de kullanıldığını ortaya koymaktadır. Su Ürünleri, Turizm İşletmeciliği ve Sağlık Turizmi İşletmeciliği anabilim dallarının her biri %3,33 oranında temsil edilmekte olup, bu alanlarda duyuşal analiz çalışmalarının henüz sınırlı olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Hazırlanıldığı Üniversite, Enstitü ve Ana Bilim Dallarına Göre Dağılımı

Üniversite	f	%	Enstitü	f	%
Hacettepe Üniversitesi	2	6,67	Sosyal Bilimler Enstitüsü	14	46,67
Anadolu Üniversitesi	1	3,33	Lisansüstü Eğitim Enstitüsü	7	23,33
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	2	6,67	Fen Bilimleri Enstitüsü	6	20,00
Başkent Üniversitesi	1	3,33	Sağlık bilimleri Enstitüsü	3	10,00
Necmettin Erbakan Üniversitesi	2	6,67	Toplam	30	100,00
Karabük Üniversitesi	2	6,67			
Bahçeşehir Üniversitesi	1	3,33	Ana Bilim Dalı	f	%
Gaziantep Üniversitesi	2	6,67	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	18	60,00
Başkent Üniversitesi	1	3,33	Gıda Mühendisliği	5	16,67
Süleyman Demirel Üniversitesi	1	3,33	Beslenme ve Diyetetik	4	13,33
Çukurova Üniversitesi	1	3,33	Su Ürünleri	1	3,33
İzmir Katip Çelebi Üniversitesi	1	3,33	Turizm İşletmeciliği	1	3,33
İstanbul Topkapı Üniversitesi	1	3,33	Sağlık Turizmi İşletmeciliği	1	3,33
İstanbul Aydın Üniversitesi	2	6,67	Toplam	30	100,0
Balıkesir Üniversitesi	2	6,67			
Kocaeli Üniversitesi	1	3,33			
Marmara Üniversitesi	1	3,33			
Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi	1	3,33			
Bursa Uludağ Üniversitesi	1	3,33			
Gazi Üniversitesi	2	6,67			
Ege Üniversitesi	1	3,33			
Atatürk Üniversitesi	1	3,33			
Toplam	30	100,0			

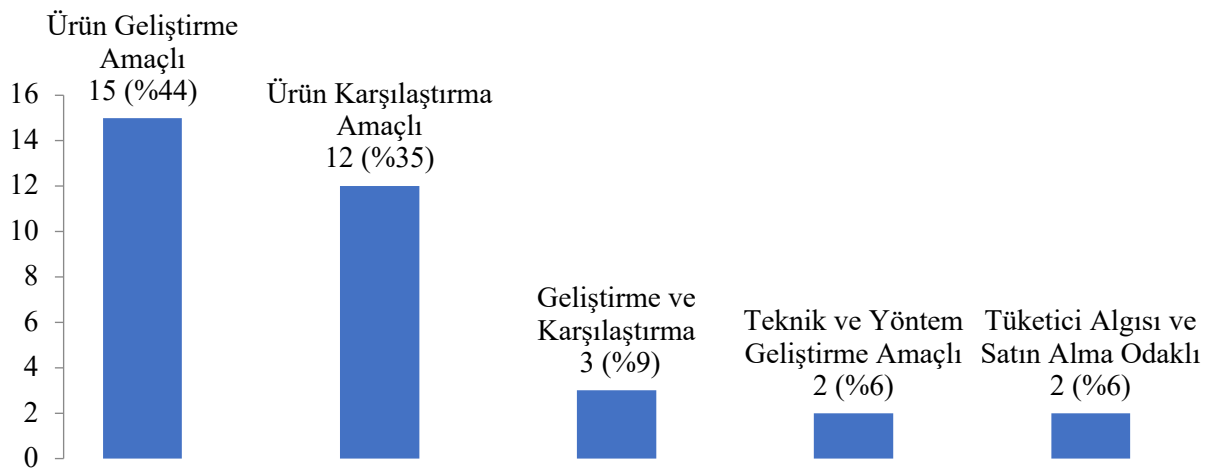
Şekil 2'ye bakıldığında, tezlerin önemli bir bölümünün (%48,57) gastronomi alanında toplandığı görülmektedir. Bunu sırasıyla %22,86 ile beslenme ve diyetetik ve %14,29 ile gıda mühendisliği alanları takip etmektedir. Turizm alanında hazırlanan çalışmalar toplamın %8,57'sini oluştururken, besin hijyeni ve

teknolojisi ile su ürünleri alanlarında yapılan tezler ise her biri %2,86'lık bir paya sahiptir. Bu tablo, lisansüstü araştırmaların özellikle gastronomi ile beslenme ve diyetetik alanlarında yoğunlaştığını, diğer disiplinlerde ise daha sınırlı sayıda çalışma bulunduğunu göstermektedir. Ayrıca beş tezin iki alanda değerlendirilmesi nedeniyle ham sayıların toplamı 30'un üzerine çıkmaktadır.

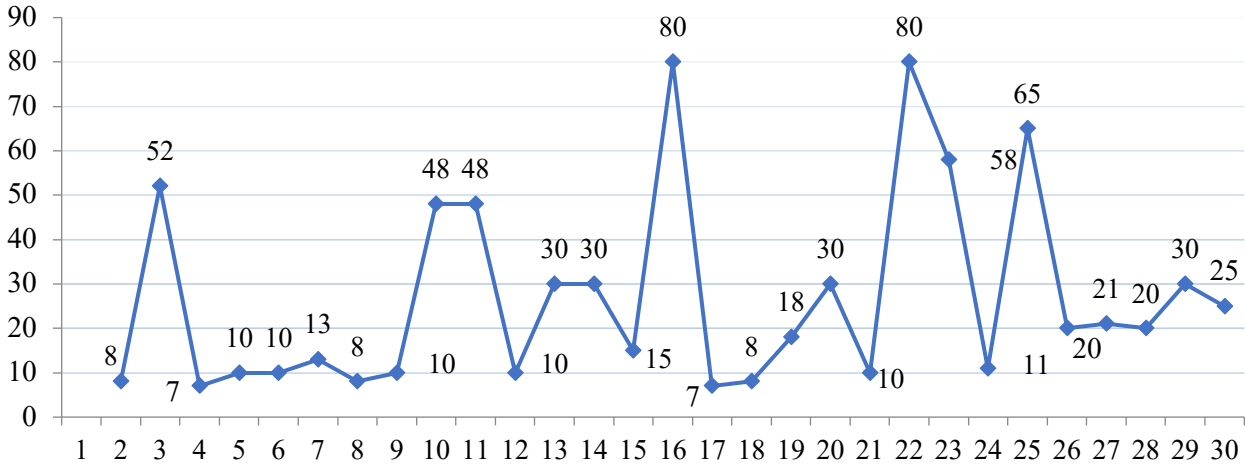


Şekil 2. Lisansüstü Tezlerde Çalışılan Konular

Şekil 3'teki verilere göre, incelenen tezlerin önemli bir bölümü duyu analizi ürün geliştirme amacıyla kullanmıştır. Toplam 30 çalışma içinde 15 tez (%44) bu kapsamda yer almakta olup, duyu analizin özellikle yeni ürün formülasyonları oluşturma, mevcut ürünleri iyileştirme veya alternatif hammaddelerle ürün geliştirme süreçlerinde yaygın olarak tercih edildiği görülmektedir. Ürün karşılaştırmaya yönelik çalışmalar 12 tez (%35) ile ikinci sırada yer almakta ve genellikle farklı ürünlerin ya da farklı reçetelerin duyu özellikler bakımından değerlendirilmesine odaklanmaktadır. Ürün geliştirme ve karşılaştırma amaçlarını birlikte ele alan çalışmalar ise üç tez (%9) olarak belirlenmiştir; bu çalışmalar hem yeni ürün denemelerini hem de mevcut ürünlerle yapılan karşılaştırmalı analizleri içermektedir. Teknik veya yöntem geliştirme amacı taşıyan tezler iki adet (%6) olup, duyu analiz yöntemlerinin iyileştirilmesine ve farklı tekniklerin değerlendirilmesine odaklanmaktadır. Benzer şekilde, tüketici algısı ve satın alma eğilimlerini inceleyen çalışmalar da iki tez (%6) ile sınırlı kalmıştır. Toplam tez sayısı 30 olmasına rağmen dört tez iki kategoriye dâhil edildiğinden, kategori frekanslarının toplamı 30'un üzerine çıkmaktadır.



Şekil 3. Lisansüstü Tezlerde Çalışılan Araştırma Amaçlarının Dağılımı



Şekil 5. Lisansüstü Tezlerdeki Panelist Sayılarına Göre Dağılım

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, 1999-2024 yılları arasında Türkiye’de gerçekleştirilen duysal analiz konulu lisansüstü tezlerin sistematik bir değerlendirmesini sunmakta ve alandaki akademik üretimin mevcut durumunu kapsamlı biçimde ortaya koymaktadır. Analizler, Türkiye’de duysal analiz araştırmalarına olan akademik ilginin özellikle son beş yılda belirgin bir şekilde arttığını göstermektedir. Bu bulgu, duysal analiz yöntemlerinin modern gıda, gastronomi ve turizm odaklı araştırmalarda giderek artan önemine işaret etmektedir ve alanın dinamik bir şekilde büyüdüğünü göstermektedir.

Çalışmada incelenen tezlerin tümünün yüksek lisans düzeyinde olması, alanın doktora düzeyinde henüz yeterince geliştirilmediğini ve ileri düzey akademik araştırmalar için önemli bir boşluk bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, gelecekte doktora düzeyinde gerçekleştirilecek çalışmaların duysal analiz alanında teorik derinliği artırabileceği, metodolojik çeşitliliği geliştirebileceği ve disiplinlerarası bilgi üretimine önemli katkılar sağlayabileceğini göstermektedir.

Üniversite ve enstitü dağılımı incelendiğinde, duysal analiz konusunun Türkiye genelinde farklı akademik kurumlarda ele alındığı görülmekle birlikte, belirli üniversitelerde yoğunlaşma gözlenmektedir. Bu durum, metodolojik uzmanlığın bazı merkezlerde daha güçlü olduğu şeklinde yorumlanabilmekle birlikte, bilgi paylaşımı ve disiplinlerarası işbirliği fırsatlarının artırılması gerekliliğine işaret etmektedir. Anabilim dallarına göre dağılım ise, duysal analiz çalışmalarının ağırlıklı olarak gastronomi ve mutfak sanatları ile gıda mühendisliği alanlarında yoğunlaştığını; beslenme ve diyetetik, su ürünleri, turizm işletmeciliği ve sağlık turizmi gibi alanlarda ise sınırlı sayıda araştırmanın gerçekleştirildiğini ortaya koymaktadır. Bu dağılım, akademik üretimin temel olarak gıda ve gastronomi ekseninde yoğunlaştığını, ancak disiplinlerarası araştırma potansiyelinin hâlen yeterince değerlendirilemediğini göstermektedir. Dolayısıyla, gelecekte yapılacak çalışmaların disiplinlerarası yaklaşımları teşvik etmesi, alandaki bilgi birikimini çeşitlendirecektir.

Panelist sayıları ve yöntemsel çeşitlilik incelendiğinde, duysal analiz uygulamalarında standartlaşmanın henüz tam olarak sağlanmadığı anlaşılmaktadır. Çalışmaların bir kısmında 7-8 kişilik tek haneli panelist sayıları yer almakta iken, bazı araştırmalarda 80 kişiye kadar geniş katılımlı değerlendirmeler gerçekleştirilmiştir. Bu durum, uygulamadaki metodolojik esnekliği yansıtmakla birlikte, bulguların karşılaştırılabilirliğini sınırlamaktadır. Dolayısıyla, panelist sayısındaki heterojenlik, duysal analiz çalışmalarında yöntemsel rehberlik ve standart protokollere ihtiyacın olduğu ortaya koymaktadır. Nitekim Altuğ Onoğur & Elmacı (2019), duysal analiz panellerinde panelist sayısının panel tipine göre değiştiğini ifade etmekte; eğitilmiş panellerde 3-10, yarı eğitilmiş panellerde 8-25 ve eğitilmemiş (tüketici) panellerde ise en az 80 panelistin yer alması gerektiğini önermektedir. Bu çerçevede değerlendirildiğinde, incelenen tezlerde

panel türü ile panelist sayısı arasındaki uyumun her zaman gözötilmediği görölmektedir. Gelecekte yapılacak çalışmalarda panel türüne uygun örnekleme büyüklüğünün belirlenmesi ve standart panelist seçimi kriterleri ile test protokollerinin benimsenmesi, elde edilen bulguların güvenilirliğini ve tutarlılığını artıracaktır.

Tezlerin sayfa sayısı ve kapsamı incelendiğinde, çalışmaların çoğunlukla 51-100 sayfa arasında yoğunlaştığı görölmekte olup, alanın orta ölçekli, uygulamalı ve veri odaklı araştırmalar üzerine şekillendiği anlaşılmaktadır. Bu durum, duyuusal analiz yöntemlerinin hem akademik hem de sektörel uygulamalara uygun olarak tasarlandığını göstermektedir. Diğer taraftan sosyal bilimler alanı ve özellikle turizm, gastronomi ve gıdayla ilgili ana bilim dallarında yazılan yüksek lisans tezlerinin de belirlenen sayfa aralığına yakın olduğu görölmektedir (YÖK Tez, 2025).

Sonuç olarak, bu alışma Türkiye’de duyuusal analiz alanındaki akademik üretimin niceliksel ve tematik yapısına dair kapsamlı bir görünüm sunmaktadır. Bulgular, alanın son yıllarda akademik ilgi açısından hızla büyüdüğünü, disiplinlerarası araştırma potansiyelinin arttığını ve metodolojik standartlaşma ihtiyacının önemini açık biçimde ortaya koymaktadır. Gelecekteki araştırmaların; doktora düzeyinde yürütölmesi, farklı disiplinlerde duyuusal analiz uygulamalarını kapsamaması, panelist seçimi ve test protokollerinde standartlaştırmayı hedeflemesi, Türkiye’de duyuusal analiz alanının ulusal ve uluslararası düzeyde bilimsel katkısını önemli ölçüde artıracaktır. Ayrıca, çok dilli ve geniş kapsamlı bibliyometrik taramalar aracılığıyla alanın uluslararası eğilimlerle karşılaştırılması, akademik stratejilerin geliştirilmesine ve araştırma önceliklerinin belirlenmesine önemli katkılar sağlayacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Gastroia Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu

olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışmada etik kurul onayına ihtiyaç duyuulmamaktadır.

ıkar atışması: Yazarlar arasında çıkar atışması yoktur.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Food and beverages hold a significant role in not only fulfilling the physiological requirements of individuals but also in addressing their psychological needs. Consumer choices are concurrently determined by both cognitive assessments and the influence of affective reactions coupled with idiosyncratic interpretations (Duran & Abadali, 2023). Sensory analysis is a scientific method that aims to systematically measure and evaluate the characteristics that individuals perceive through sensory stimuli such as taste, smell, colour, and texture (Lawless & Heymann, 2010; Drake et al., 2023). This methodology furnishes valuable insights, extending beyond the technical specifications of the product to encompass how the consumer perceives and evaluates the product (Stone et al., 2012). Historically, the first recorded applications of sensory evaluation are known to date back to the 18th century. In the 19th century, preserving and systematically monitoring the sensory characteristics of food products gained importance (Gönöl, 1983; Civile et al., 2024). With the advent of the 20th century, sensory analysis evolved into a scientific field, facilitated by the optimization of its measurement instruments and techniques (Stone & Sidel, 2004). The introduction of sensory evaluation methods in Turkey is historically documented to have begun in 1957, primarily focusing on oenological research (wines). The subsequent period, starting from the 1960s, marked the transition to the technique's

systematic and regular deployment (Gönül, 1983). Presently, sensory analysis is widely employed not only within the food sector but also across diverse industries such as cosmetics, pharmaceuticals, and packaging, serving key functions in product development, quality control, and determining consumer preferences (Tandoğan, 2024).

Method

This study aims to present a bibliometric evaluation of postgraduate theses related to sensory analysis in Turkey. Bibliometrics is a method that examines scientific publications through quantitative data to reveal research trends, productivity, and the development trajectory of the field (Pritchard, 1969; Öztürk & Kurutkan, 2020; Olgun, 2022; Aydınoglu et al., 2023). Within the scope of this study, a search was conducted on May 20, 2025, in the YÖK National Thesis Center database, utilizing the keyword 'sensory analysis' to retrieve theses published up to the end of 2024. A total of 30 theses were subsequently examined, and a bibliometric analysis was performed using parameters such as thesis type, publication year, language, university and institute information, academic department (major field), supervisor's title, subject, aim, keywords, panellist count, and page count.

Findings and Results

It was determined that all 30 theses examined were at the master's degree level, with only one written in English and the others in Turkish. The theses were observed to have been prepared within the framework of 22 distinct universities, spanning four institutes and six academic departments (major fields of study). The institutional analysis highlighted that the Graduate School of Social Sciences provided the highest percentage of contributions. Concurrently, Gastronomy and Culinary Arts was determined to be the dominant academic discipline, responsible for 60% of the research output examined. While the full spectrum of academic titles was observed among the thesis advisors, a discernible concentration was noted among faculty holding the rank of Associate Professor (Assoc. Prof.Dr.). It was observed that 80% of the theses were between 51 and 150 pages long; the first thesis was written in 1999, and only 7 theses were produced in total until 2020. After 2020, there was a significant increase in the number of theses. In the examined works, sensory analysis techniques were utilized for purposes including product development, product comparison, methodological refinement, and the investigation of consumer perception and purchasing behaviours. The most frequently used keywords include "sensory analysis," "gluten," "vegan," "functional food," "bread," and "gastronomy." Furthermore, a lack of standardization was observed concerning the panellist count; some studies employed eight panellists for evaluation, while others involved up to eighty. It is posited that dissertations utilizing a comparatively lower panellist number predominantly opted for trained and expert participants.

Discussion and Conclusions

This bibliometric study presents a comprehensive overview of the postgraduate theses on the theme of sensory analysis conducted in Turkey between 1999 and 2024. The findings demonstrate that academic interest in the field of sensory analysis has rapidly accelerated, particularly since 2020. The fact that all theses are at the master's level indicates that the number of doctoral-level studies in sensory analysis is quite limited and thereby signalling a significant potential for scholarly development in this domain. An increase in doctoral theses will significantly contribute to the strengthening of the field's theoretical foundation, the enrichment of methodological diversity, and the growth of interdisciplinary contributions. The elevation of future research to the doctoral level, the implementation of standardization in both panellist selection and testing protocols, and the broadening of sensory analysis applications across diverse disciplines will significantly increase the visibility of scientific knowledge produced in this field in Turkey at the national and international levels.

KAYNAKÇA

- Akıllıbaş, E. (2019). Beş duyunun pazarlama algısındaki gücü. Bitlis Eren Üniversitesi Akademik İzdüşüm Dergisi, 4(1), 97-124. <https://izlik.org/JA58CN72XG>
- Aksöz, E. O., & Yücel, E. (2021). Engelli turizmi alanındaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 4(1), 388-404. <https://www.tutad.org/index.php/tutad/article/view/182>
- Al, U. (2008). Türkiye'nin bilimsel yayın politikası: Atıf dizinlerine dayalı bibliyometrik bir yaklaşım[Yayımlanmamış/Doktora Tezi]. Hacettepe Üniversitesi. Hacettepe Üniversitesi Açık Erişim Sistemi.
- Al, U. & Coştur, R. (2007). Türk psikoloji dergisinin bibliyometrik profili. Türk Kütüphaneciliği, 21(2), 142-163. <https://izlik.org/JA96MJ95SW>
- Al, U., Sezen, U. & Soydal, İ. (2012). Hacettepe Üniversitesi bilimsel yayınlarının sosyal ağ analizi yöntemiyle değerlendirilmesi. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 29(1), 53-71. <https://izlik.org/JA48WA45LC>
- Alhosseiny, H. M., & Nabih, A. A. (2024). The relationship between sensory marketing and purchasing decision: Customers at satisfaction as a moderator. Economics and Finance, 12(2), 65-76. <https://doi.org/10.51586/2754-6209.2024.12.2.65.76>
- Alımanoğlu, Ç., & Ayazlar, G. (2019). Türkiye'de kırsal turizm konulu lisansüstü tez çalışmaları üzerine bibliyometrik bir inceleme (2003-2016). Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi, 1(1), 6-12. <https://turizmvekalkinma.org/index.php/irtadjournal/article/view/30>
- Alımanoğlu, Ç., & Çolakoğlu, Ü. (2021). Türkiye'deki turizm rehberliği konulu lisansüstü tez çalışmalarının bibliyometrik profili (1998-2018). Journal of Travel and Tourism Research, 18(18), 51-67. <https://izlik.org/JA32MX23PS>
- Altuğ Onoğur, T. & Elmacı, Y. (2019). Gıdalarda duyuşal değerlendirme. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Alyakut, Ö. (2019). Yemek kültürü konusunda yayınlanan tezlerin bibliyometrik profili. Social Sciences Studies Journal, (49), 6376-6389. <https://doi.org/10.26449/sssj.1877>
- Ammann, J., Stucki, M., & Siegrist, M. (2020). True colours: Advantages and challenges of virtual reality in a sensory science experiment on the influence of colour on flavor identification. Food Quality and Preference, 86, 103998. DOI: 10.1016/j.foodqual.2020.103998
- Arman, H., & Bulgan, G. (2022). Ulusal literatür kapsamında engelsiz turizm konulu makalelerin bibliyometrik analizi. Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 12(3), 2171-2200. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1092688>.
- Aslancı, S. (2022). Araştırma sorgulamaya dayalı öğrenme: Bibliyometrik bir analiz. Scientific Educational Studies, 6(1), 1-25. <https://doi.org/10.31798/ses.1068633>
- Ayaz, N. & Türkmen, BM (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. Gastroia: Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi, 2(1), 22-38. <https://doi.org/10.32958/gastoria.411345>

- Aydinoğlu, A. U., İlhan, A. O. & Özer, Ö. K. (2023). Bir sosyal bilimler araştırma yöntemi olarak bibliyometri: Akademik girişimcilik örneği. *Pamukkale Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (55), 235-258. <https://doi.org/10.30794/pausbed.1124926>
- Balıkoğlu, A., Kılıç, S. N. & Bozok, D. (2020). Duygusal deneyim memnuniyeti ve yöresel yemek deneyimi arasındaki ilişki ve değişkenlerin davranışsal niyet üzerindeki etkisi. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 8(2), 1334-1361. DOI: 10.21325/jotags.2020.610
- Bişkin, F., & Pektaş, Ç. (2021). Turizm pazarlaması alanında hazırlanmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik profili. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(4), 2075-2095. <https://doi.org/10.21547/jss.864562>
- Buluk Eşitti, B.,& Bay, E. (2023). Gastronomi eğitimi alanında yayınlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 31-41. <https://izlik.org/JA72KU89DL>
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H., & Hasdell, T. A. (2000). Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control. Springer Science & Business Media. <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-4447-0>
- Civille, G. V., & Oftedal, K. N. (2012). Sensory evaluation techniques - make “good for you” taste “good.” *Physiology & Behavior*, 107(4), 598-605. DOI: 10.1016/j.physbeh.2012.04.015
- Civille, G. V., Carr, B. T., & Osdoba, K. E. (2024). Sensory evaluation techniques (6. press). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003352082>
- Coşkun, H.,& Gültepe, B. (2013). Duygu durum ve bazı davranışlarımız: yeni bulgular ışığında bir değerlendirme. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(2), 81-100. <https://doi.org/10.11616/AbantSbe.2013.13.2-1021.5000084323>
- Çam, O. (2024). Dijital turizm konulu lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1), 13-26. DOI : 10.29228/jatos.73937
- Çaybaşı, T. (2023). Üzüm çekirdeği katkılı dondurma ile sade dondurmanın duyusal analizi ve fonksiyonel özelliklerinin incelenmesi[Yayımlanmamış / Yüksek lisans tezi]. Gaziantep Üniversitesi. YÖK Tez Merkezi
- Çolakoğlu, Ü., Altun, H. E., & Kıykaç, B. (2019). Türkiye’deki medikal turizm tezlerinin bibliyometrik profili (2008-2018). *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30(2), 135-143. <https://doi.org/10.17123/atad.636877>
- Drake, M. A., Watson, M.E., & Liu Y. (2023). Sensory analysis and consumer preference: best practices. *Annual Review of Food Science and Technology*, 14(1), 427-448. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-060721-023619>
- Duran, S. & Adabalı, M. M. (2023). Duygusal yeme (emotional eating). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1873-1890. DOI: 10.21325/jotags.2023.1272
- Durmuş, Y. (2021). Gastronomide duyusal analiz. Oğan, Y.(Ed.), *Gastronomi araştırmaları içinde* (ss.74). Konya: Çizgi Kitabevi.
- Enes, K. (2025). Dergipark’ta yayınlanan duyusal analiz çalışmalarının sistematik incelemesi: yöntemler, uygulamalar ve eğilimler. *GIDA*, 50(5), 855-882. <https://doi.org/10.15237/gida.GD25062>

- Ercik, C., İlhan, İ., & Keskin, S. N. (2023). Tüketici tercihlerinde renk ve görselliğin lezzet ve genel kabul edilebilirlik üzerindeki etkisi: El yapımı çikolata örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 2618-2638. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1310>
- Evren, S. & Kozak, N. (2014). Bibliometric analysis of tourism and hospitality related articles published in Turkey. *Anatolia: An International Journal of Tourism and Hospitality Research*, 25(1), 61-80. <https://doi.org/10.1080/13032917.2013.824906>
- Gönül, M. (1983). Duyusal değerlendirmede sonuca güveni etkileyen. *Gıda*, 8(6), 287-295. <https://izlik.org/JA32SD85MW>
- Güleç, S. (2020). Duyum ve algı[Ders sunumu, Ondokuz Mayıs Üniversitesi]. Kişisel arşiv. <https://share.google/M5Y3w171BnfOuQi3S> adresinden 9 Eylül 2025 tarihinde alınmıştır.
- Güleç, U.T. (2023). Duyusal markalama yaklaşımının bibliyometrik analiz ile incelenmesi. *International Review of Economics and Management*, 11(1), 35-56. <https://doi.org/10.18825/iremjournal.1272720>
- Karaman, E. E, Çetinkaya, N. (2020). Gıda tercihinde duyunun rolü: tat duyunun tat testi ile demografik özelliklere göre farklılığının tespiti. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 883-898. <https://izlik.org/JA55WH57TM>
- Kilcast, D. (2010). *Sensory analysis for food and beverage quality control: A practical guide*. Woodhead Publishing DOI: 10.1533/9781845699512
- Kivela, J. & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377. DOI:10.1177/1096348006286797
- Köşker, H. (2020). Coğrafi işaret konusunda yazılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787. <https://izlik.org/JA23ND62SD>
- Kurt, G. (2013). Duyusal süreçler bağlamında tüketici davranışları: Genç tüketicilerin teknolojik ürün kullanımı üzerine bir araştırma[Yayımlanmamış / Doktora tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi. YÖK Tez Merkezi.
- Lawless, H.T. & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: principle and practices (2nd ed.)*. London: Springer. DOI: 10.1007/978-1-4419-6488-5
- Lee, H. S., & Kim, K. O. (2008). Difference test sensitivity: Comparison of three versions of the duo-trio method requiring different memory schemes and taste sequences. *Food Quality and Preference*, 19(1), 97-102. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2007.07.004>
- Mak, A.H.N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Global isation and food consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196. DOI: 10.1016/j.annals.2011.05.010
- Meniktan, Y. O. (2024). Geleneksel fermente şarküteri ürünleri ile endüstriyel yöntemlerle üretilmiş şarküteri ürünleri arasında duysal analiz: Pepperoni örneği[Yayımlanmamış/ Yüksek lisans tezi]. Bahçeşehir Üniversitesi. YÖK Tez Merkezi.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2012). Gıda Teknolojisi, Duyusal Analiz Teknikleri, 24 Ekim 2025 tarihinde alınmıştır. https://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Duyusal%20Test%20Teknikleri.pdf

- Muktiningrum, T. A., Fauza, G., Ariviani, S., Muhammad, D. R. A., & Affandi, D. R. (2022). Sensory profile analysis of chocolate drinks using quantitative descriptive analysis (QDA). *E3S Web of Conferences*, 344, 04005. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202234404005>
- Olgun, B. G. (2022). Türkiye'deki turizm eğitimini konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Büyük zaferin 100. yılı anısına eğitim bilimleri ve sosyal bilimler üzerine değerlendirmeler: Beşeri ve İdari Bilimler* (s. 317-329). Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları.
- Onar, C. (2018). Duyusal pazarlamanın tüketici satın alma sürecine etkisi (Working Paper No. 200). Dış Ticaret Enstitüsü Working Paper Series. <https://ticaret.edu.tr/wp-content/uploads/2020/921/200%20DUYUSAL%20PAZARLAMANNIN%20T%C3%9CKET%C4%B0C%C4%B0%20SATIN%20ALMA%20S%C3%9CREC%C4%B0NE%20ETK%C4%B0S%C4%B0.pdf>
- Öztürk, N. & Kurutkan, M. N. (2020). Kalite yönetiminin bibliyometrik analiz yöntemi ile incelenmesi. *Journal of Innovative Healthcare Practices*, 1(1), 1-13. <https://izlik.org/JA78EX28LX>
- Pekar, E. (2017). Duyusal markalama ve tüketicilerin marka algısında duyusal markalamanın (beş duyunun) rolü [Yayımlanmamış/ Yüksek lisans tezi]. Uludağ Üniversitesi. Yök Tez Merkezi.
- Plotnik, R. (2009). Psikolojiye giriş (T. Geniş, Çev.). Kaknüs Yayınları.
- Pritchard, A., & Wittig, G. R. (1981). *Bibliometrics: A bibliography and index*, (1), 187-959. ALLM Books.
- Sapmaz Yurtsever, S., & Tekinsav Sütçü, S. (2022). Duyusal yeme: değerlendirme yöntemleri üzerine bir inceleme. *Nesne*, 10(23), 151-168. DOI: 10.7816/nesne-10-23-09
- Sezen Kışlalıoğlu, R. & Aydın, G. (2024). Etik tüketimde değer ve duyguların rolü üzerine bir araştırma. *Turkish Studies - Economy*, 19(4), 1447-1471. <https://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.75455>
- Siebenmorgen, C., Grønbeck, M. S., Schubert, A., Gertheiss, J., & Morlein, J. (2025). Updating descriptive sensory evaluation of chicken: Proposing new protocols and statistical analysis. *Poultry Science*, 104(11), 105807. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2025.105807>
- Stone, H., & Sidel, J. L. (2004). *Sensory Evaluation Practices* (3rd ed.). San Diego, California: Elsevier / Academic Press.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C., & Onur, N. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayımlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 30-41. <https://izlik.org/JA77KG67DF>
- Tan, G. (2022). Bal ve vanilya karışımının duyusal analizleri ve besin değerlerinin araştırılması [Yayımlanmamış / Yüksek lisans tezi]. İstanbul Aydın Üniversitesi. YÖK Tez Merkezi.
- Tandoğan, H.S. (2024). Duyusal analiz metoduyla siyez unundan elde edilen ekmeğe ile endüstriyel undan elde edilen ekmeğin farklılıklarının belirlenmesi [Yayımlanmamış / Yüksek lisans tezi]. Anadolu Üniversitesi. YÖK Tez Merkezi.
- Tayfun, A., Küçükergin, F.G., Aysen, E., Eren, A., & Özekici, Y.K. (2016). Turizm alanında yazılan lisansüstü tezlere yönelik bibliyometrik bir analiz. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1(1), 50-69. <https://izlik.org/JA75MM82BS>

- Tayfun, A., Ülker, M., Gökçe, Y., Tengilimoğlu, E., Sürücü, C., & Durmaz, M. (2018). Turizm alanında yiyecek ve içecek ile ilgili lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 6(2), 503-527. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.227>
- Thamke, I., Dürrschmid, K., & Rohm, H. (2009). Sensory description of dark chocolates by consumers. *LWT. Food Science and Technology*, 42(2), 534-539. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.07.006>
- TÜBİTAK Bilim Ansiklopedisi. (2025). Algi. <https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/ansiklopedi/algı>. 28 Ekim 2025 tarihinde alınmıştır.
- Tümer Kabadayı, E., & Koçak Alan, A. (2013). Duygu tipolojilerinin tüketici davranışları üzerindeki etkisi ve pazarlamadaki önemi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 93-115. <https://isarder.org/index.php/isarder/article/view/102>
- Türedi, S. (2007). Duyguların kadınların alışveriş davranışlarındaki rolü [Yayımlanmamış / Yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi. Sakarya Üniversitesi Açık Erişim Sistemi.
- Usta, M. (2023). Sous-vide tekniği kullanılarak geliştirilen yeni ürünlerin duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmesi: Kokoreç ve ciabatta ekmeği [Yayımlanmamış / Yüksek lisans tezi]. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Açık Erişim Sistemi.
- Valenti, C., & Rivière, J. (2008). The concept of sensory marketing [Bachelor's thesis, Halmstad University]. DiVA Portal. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:238806/FULLTEXT01.pdf>
- Yang, C., & Xiu, Q. (2023). A Bibliometric Review of Education for Sustainable Development, 1992-2022. *Sustainability*, 15, 10823. <https://doi.org/10.3390/su151410823>
- Yıldız, T.U. (2021). Algi. TÜBİTAK Ansiklopedisi. <https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/ansiklopedi/algı,01> Kasım 2025 tarihinde alınmıştır.
- Yüksek Öğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi -YÖK Tez, (2025). Duyusal analiz. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>, 20 Mayıs 2025 tarihinde alınmıştır.