

Presentation Sunuş

Dear Stakeholders, Sayın Paydaşlarımız,

The Journal of Academic Tourism Analysis (Journal ATA) aims to contribute to the tourism discipline by publishing research focused on tourism or interdisciplinary research with a tourism-related subject. With your support and contributions, Journal ATA continues to grow and contribute to tourism discipline every year. In this context, as Journal ATA, we published the second issue of the fifth volume. There are four articles in this issue.

In the first study, Savaş and Karagöz aimed to reveal the experience extensions that surround and create the experiences of tourists on food sharing platforms. Within the scope of the research, the content created by users on the Eatwith food sharing platform was examined. As a result of the analysis, the food sharing experience extensions were determined as hospitality, originality, food quality, interaction, atmosphere, storytelling, personalization and co-production.

In the second study, Akbaş examined the social effects of fast food culture and focused on the sociological dimensions of this eating style. In this context, a qualitative descriptive method and a sociological analysis approach were used. The researcher emphasized that the global spread of fast food chains accelerated cultural homogenization by replacing local cuisines and food cultures.

In the third study, Kaya examined the principles, advantages and applications of ohmic heating in food preparation by comparing it with traditional methods. The researcher highlighted the potential of ohmic heating as an innovative, efficient and sustainable technique for the food industry.

In the fourth study of this issue, Keskin and Kara examined the existing literature on olive oil and focused on olive oil dishes in Turkish culinary culture. As a result of the study, the researchers emphasized that olive oil consumption and recipes related to olive oil are limited in Turkey, and that in some regions, less healthy oils are preferred compared to olive oil.

Journal ATA expects the contributions and support of you, our esteemed stakeholders.

On the way of science to a beautiful tomorrow.

Akademik Turizm Analizi Dergisi (ATA Dergisi), turizm disiplini içerisindeki veya turizmle ilişkili bir konuya sahip disiplinler arası araştırmaları yayınlamaktadır. Siz değerli paydaşlarımızın destekleri ve katkılarıyla ATA Dergisi her geçen yıl büyümeye ve turizm disiplinine katkı sunmaya devam ediyor. Bu bağlamda, ATA Dergisi olarak beşinci cildin ikinci sayısını yayınladık. Bu sayıda dört makale bulunmaktadır.

İlk çalışmada Savaş ve Karagöz, turistlerin yemek paylaşım platformlarındaki deneyimlerini çevreleyen ve yaratan deneyim uzantılarını ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma kapsamında, Eatwith yemek paylaşım platformunda kullanıcılar tarafından oluşturulan içerikler incelenmiştir. Analiz sonucunda, yemek paylaşım deneyimi uzantıları misafirperverlik, özgünlük, yemek kalitesi, etkileşim, atmosfer, hikaye anlatımı, kişiselleştirme ve ortak üretim olarak belirlenmiştir.

İkinci çalışmada Akbaş, fast food kültürünün toplumsal etkilerini incelemiş ve bu yeme biçiminin sosyolojik boyutlarına odaklanmıştır. Bu bağlamda nitel betimsel bir yöntem ve sosyolojik bir analiz yaklaşımı kullanılmıştır. Araştırmacı, fast food zincirlerinin küresel yayılımının yerel mutfakları ve yemek kültürlerini değiştirerek kültürel homojenleşmeyi hızlandırdığını vurgulamıştır.

Üçüncü çalışmada Kaya, ohmik ısıtmanın gıda hazırlamadaki prensiplerini, avantajlarını ve uygulamalarını geleneksel yöntemlerle karşılaştırarak incelemiştir. Araştırmacı, ohmik ısıtmanın gıda endüstrisi için yenilikçi, verimli ve sürdürülebilir bir teknik olarak potansiyelini vurgulamıştır.

Bu sayının dördüncü ve son çalışmasında Keskin ve Kara, zeytinyağı ile ilgili mevcut literatürü incelemiş ve Türk mutfak kültüründeki zeytinyağlı yemeklere odaklanılmışlardır. Çalışmanın sonucunda araştırmacılar, Türkiye'de zeytinyağı tüketiminin ve zeytinyağı ile ilgili tariflerin sınırlı olduğunu, bazı bölgelerde zeytinyağına göre daha az sağlıklı yağların tercih edildiğini vurgulamışlardır.

ATA Dergisi siz değerli paydaşlarımızın katkılarını ve desteklerini beklemektedir.

Bilimin yolunda güzel yarınlara.

Editor-in-Chief on Behalf of the Journal ATA ATA Dergisi Adına Baş Editör

Kamil UNUR