

Kahveyi Konu Alan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi

Vildan Tüysüz^{a, b}, Yasin Tüysüz^c

Özet

Bu çalışmanın temel amacı; 1988-2022 yılları arasında kahve, kahve evleri ve kahve ekipmanları ile ilgili yayınlanmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini yapmaktır. Bu amaç doğrultusunda Ulusal Tez Merkezi internet sitesinden 192 teze ulaşılmış ve tezler yazar cinsiyeti, yayın dili, yayın yılı, araştırma yöntemi, yayınlanan üniversite, anabilim dalı, türü ve çalışma konusu gibi parametreler kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sonucunda, kahve konulu lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun (%88.02) yüksek lisans tezi olduğu, ilk doktora tezinin 1993 yılında yazıldığı, Ege Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Yıldız Teknik Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi'nin en fazla tez hazırlayan üniversiteler olduğu ve kahve konusunun sosyoloji, kimya, biyoloji, turizm, halk bilimi vb. birçok disiplinde çalışıldığı tespit edilmiştir. Araştırma yapılırken ilgili literatür taranmış, ulusal ve uluslararası alanyazın incelenmiştir. Ulusal alanyazında kahve konusunun bibliyometrik olarak çalışıldığı herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır.

Anahtar Kelimeler

Kahve
Kahve Evleri
Lisansüstü Tez
Bibliyometrik Analiz

Makale Hakkında

Geliş Tarihi: 04.01.2023
Yayın Tarihi: 28.09.2023
Doi: 10.18026/cbayarsos.1229173

Bibliometric Analysis of Graduate Thesis on Coffee

Abstract

The main purpose of this study is to make a bibliometric analysis of graduate theses published between 1988-2022 on coffee, coffee houses and coffee equipment. For this purpose, 192 theses were accessed from the website of the National Thesis Center and the theses were analyzed using parameters such as author gender, publication language, publication year, research method, published university, department, type and study subject. As a result of the analysis, the majority of the postgraduate theses on coffee (88.02%) were master's thesis, the first doctoral thesis was written in 1993, Ege University, Gaziantep University, Yıldız Technical University and Hacettepe University were the universities that prepared the most theses, and the coffee subject was sociology, chemistry, and chemistry. , biology, tourism, folklore, etc. It has been found to be studied in many disciplines. During the research, the relevant literature was scanned and national and international literature was examined. In the national literature, no study was found in which the subject of coffee was studied bibliometrically.

Keywords

Coffee
Coffee Houses
Graduate Thesis
Bibliometric Analysis

About Article

Received: 04.01.2023
Published: 28.09.2023
Doi: 10.18026/cbayarsos.1229173

^a İletişim Yazarı: vildansarica.75@gmail.com

^b Doktora Öğrencisi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-4674-5628

^c Bilim Uzmanı, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, ORCID: 0000-0002-6891-5288

Giriş

Kahve, yaklaşık 1200 yıldır toplumda önemli bir yer tutmaktadır. Kahve tüketiminin Kuzeydoğu Afrika'da ortaya çıktığı ve 15. yüzyılda Orta Doğu'ya oradan da Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir. Kahve dünya çapında petrolden sonra en değerli ikinci ürün haline gelmiştir. Günümüzde kahve yaygın olarak tüketilen farmakolojik olarak aktif içecekler arasında yer almaktadır. En popüler içeceklerden biri olan kahve, günlük yaşamın düzenli bir parçası haline gelmiştir (Bae vd., 2014, s. 190). Kahve tüketiminin bazı ciddi ve yaygın hastalıkları önlemedeki rolü, kahvenin fonksiyonel içecekler arasında değerlendirilmesini sağlamıştır (Esquivel & Jimenez, 2012, s. 489). Kahvenin diyabet, karaciğer hastalıkları, kanser, Parkinson hastalığı gibi birçok hastalığa karşı olumlu etkileri olduğu bilinmektedir. Fakat fazla kahve tüketiminin ise osteoporoz hastalığına sebep olabileceği tartışılmaktadır (Cano-Marquina vd., 2013, s. 20).

Kahve, Müslümanlara yasaklanmış olan alkollü içeceklerin yerine içilebilen rahatlatıcı bir içecek olmasından dolayı yaygın olarak rağbet görmüştür. Tarih boyunca kahveye karşı çeşitli yasaklar getirilmesine rağmen "kahve kültürü" ya da "kahve içme alışkanlığı" dünya genelinde hâlâ yaygındır. Kahvehanelerin ve kahvenin yasaklanması için nice fermanlar verilmiş olsa da halkın toplanıp dilediği gibi sohbet ettiği yegane yerler olması sebebiyle kahvehanelerin yaygınlaşmasının önüne geçilememiştir. Günümüzde modern görünümlere bürünen geleneksel kahvehanelere, son dönemlerde hızla yaygınlaşan ulusal ve uluslararası kahve zincirleri eklenmiştir (Temeloğlu ve Akdeniz, 2020, s. 118). Kahve, bugüne kadar günlük hayatın bir parçası olarak sosyal hayatı canlı tutan bir sosyalleşme aracı olarak yer almıştır. Kahve bitkisi kendine has kokusu ve tadı nedeniyle özel anların vazgeçilmezi olarak temsil edilmiştir. Kahve, farklı kültürlerde farklı şekillerde hazırlanıp ve sunulsa da insanlar arasındaki bağları ve dostluğu güçlendiren bir kültürel sembolü temsil etmektedir (Yılmaz vd., 2017, s. 213).

Kahve ve kahve evleri, ekonomik, politik ve sosyo-kültürel değişimlerle yakından bağlantılı olmuştur. Günümüzde kafe olarak da adlandırılan kahve evleri, müşterilerinin çeşitli sosyal ihtiyaçlarını karşılamak için sayısız dönüşüm geçirmiştir. Bugün kahve dükkanları, toplumların kentsel yaşam tarzında önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca kahve, kendine özgü tarihi geçmişi nedeniyle, çok çeşitli kültürel anlamlarla yüklü bir içecek haline gelmiştir (Grinshpun, 2014, s. 343). Kahve tüketiminde pek çok ekipman bulunmaktadır. Günümüzde birer sanat eseri olarak değerlendirilen değirmenler, dibekler, tavalar, kavurma dolapları, ibrikler, fincanlar, cezveler, tepsileri kahve ekipmanları arasında saymak mümkündür. Geçmişten günümüze kadar hâlâ bu ekipmanlar kahve sunumunda önemli bir yere sahiptir. Kahve ikramında kullanılan bu ekipmanlar ailenin refahının ve misafire gösterdiği saygının bir simgesi olarak görülmektedir (Özgündoğdu, 1992, s. 13).

Bu çalışmanın amacı, 1988-2022 yılları arasında Türkiye'deki kahve, kahve evleri ve kahve ekipmanları ile ilgili yazılmış olan lisansüstü tezleri çeşitli parametreler kullanarak bibliyometrik analizlerinin yapılmasıdır. Araştırma kapsamında yapılan literatür taraması sonucunda kahvenin kültürel detayları (Çetinkanat, 1997; Forst vd., 2010; Adams, 2012; Ağıldere, 2019; Oktafarel vd., 2021; Örnek, 2022; Malkoçoğlu & Göksel Yüce, 2023), kahve tüketim alışkanlıkları (Snowdon & Phillips, 1984; Demirbağ vd., 2006; Hashim vd., 2017; Aşık, 2017; Tan & Hocoğlu, 2017; Samoggia & Riedel, 2018; Arslan, 2019; Karaman vd., 2019; Şeker, 2020; Czarniecka-Skubina vd., 2021), kahve ve sağlık ilişkisi (Gray, 1998; Higdon & Frei, 2006; Hamer, 2006; Şar, 2012; Cornelis, 2015; Oğuz & Erdoğan, 2016; Tajik vd., 2017; Sözlü vd., 2017;

Saltan & Kaya, 2018; Altundağ, 2019), kahve ve markalaşma (Deligöz ve Ünal, 2014; Susanty & Kenny, 2015; Gülmez, 2017; Alyakut, 2017; Akalan vd., 2019; Kim & Lee, 2020; Poerwadi vd., 2020), kahve ekipmanları (Başarır, 2005; Gudaoglu, 2019; Eser, 2021; Ersöyleyen, 2022; Bağan, 2023; Ayar, 2023) kahve evleri (Şahbaz, 2007; Yılmaz, 2018; Canaran, 2018; Eser, 2019), kahve telvesinin kullanımı ve kahvenin kavurma süresi (Elmacı, 2018; Bozkırlı, 2019; Yıldırım, 2022), farklı malzemeler kullanılarak kahve üretimi (Urgancı, 2022; Vahapoğlu, 2022; Ülger, 2022) gibi pek çok başlık altında incelendiği görülmüştür. Araştırma amacı doğrultusunda ulusal ve uluslararası alanyazın incelenmiştir. Uluslararası literatürde kahve konulu bibliyometrik çalışmalar olduğu görülmüş fakat ulusal alanyazında kahveyi konu alan bibliyometrik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Buradan yola çıkarak Ulusal Tez Merkezi'nin tarama bölümüne "kahve", "coffee" "kahve evleri", "coffee shops-coffee houses", "kahve ekipmanları", "coffee equipment" terimleri yazılarak 192 adet lisansüstü teze ulaşılmıştır. Ulaşılan tezler belirlenen 8 parametre çerçevesinde incelenmeye çalışılmıştır. Yapılan bu çalışma literatürdeki boşluğu doldurmak bakımından önem arz etmektedir. Aynı zamanda bu çalışmanın, sağlık, sanat, mühendislik, mimarlık, tarih vb. gibi birçok alanda incelenen kahve konusunun ilgili araştırmacılara bir bakış açısı sunacağı ve benzer çalışmaların tasarlanmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kahve

Kahve 1200 yıldır toplumda önemli bir yere sahiptir ve dünyada en çok tüketilen içeceklerden biridir. Kahvenin popülerliğinde kafein önemli rol oynamaktadır. Kahve, karbonhidratlar, lipitler, vitaminler, alkaloidler, azotlu moleküller ve fenolik bileşikler gibi binlerce farklı bileşiğin karışımıdır. Kahvenin insanlar sağlığı üzerindeki olumlu etkilerini incelemek amacıyla yapılan çalışmaların çoğu gözlemseldir (Muriel & Arauz, 2010, s. 298). Kahve akademik çalışmalarda oldukça ilgi çeken bir çalışma alanıdır. Konuyla ilgili ulusal ve uluslararası alan yazın incelenmiştir. Ulusal literatürde kahvenin bibliyometrik analizine ilişkin yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Fakat uluslararası literatür incelendiğinde kahve hakkında yapılmış bibliyometrik çalışmaların olduğu görülmüştür.

Santana vd. (2021), 2000 ve 2021 yılları arasında hassas kahve yetiştirme araştırmasındaki gelişmeleri bibliyografik yöntem ile inceledikleri çalışmada çeşitli veri tabanlarını kullanarak toplam 449 makaleye ulaşmıştır. Fakat tekrarlanan makaleleri çıkarmak amacıyla elemeler yapmış ve makale sayısını 150'ye indirmişlerdir. Araştırma çerçevesinde konuya ilişkin makalelerin yayın yılı, makalelere yapılan atıf sayısı, yayımlandığı dergiler, çalışmaların yapıldığı ülkeler, konuyla ilişkili kuruluşlar ve kullanılan anahtar kelimeler analiz kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırma sonucunda, son 20 yılda hassas kahve yetiştiriciliği ile ilgili bilimsel yayınlarda önemli bir artış olduğu, konuya ilişkin en fazla atıf alan makalenin Sentelhas vd., (2005)'te yazdığı makalenin olduğu, "Computers and Electronics in Agriculture" ve "Precision Agriculture" dergilerinin konu hakkında en fazla yayın yapan dergi olduğu, çalışmanın en fazla yapıldığı ülkenin Brezilya olduğu, The University of Lavras'ın (UFLA) konuyla en ilişkili kurum olduğu ve en fazla kullanılan anahtar kelimenin "hassas tarım, uzaktan algılama, jeostatistik" olduğu tespit edilmiştir.

Contreras-Barraza vd. (2021), 1999 ve 2020 yılları arasında yapılan kahve ve kafeinin spor üzerindeki etkilerinin değerlendirildiği çalışmaları bibliyometrik analiz yöntemini kullanarak 160 makale incelemişlerdir. Araştırma kapsamında makalelerin yayın yılı, ülke ve bölge düzeyinde yazarlık, makalelerin atıf sayısı, kahve/kafein ve spor çalışmalarına katkı sağlayan kuruluşlar, kullanılan anahtar kelimeler araştırma kapsamına alınmıştır. Sonuç olarak konuya

ilişkin en fazla yayın yapılan yılın 2020, en fazla atıf alan makale sayısının 477, kahve/kafein ve spor çalışmalarına katkı saylayan 230 kuruluş, en sık kullanılan anahtar kelimelerin “egzersiz, içecekler ve diyet” olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Navasakthi & Suresh (2013), 2000 ve 2012 yılları arasında Hindistan'da Kahve Tarlası Araştırmasının Yazarlık Modeli'ni incelediği çalışmada toplam 10.553 makaleye ulaşmıştır. Araştırma çerçevesine atıfların yıllara göre dağılımı, kaynakların makalelere göre dağılımı, kahve bitkisi araştırma literatürünün büyüme hızı, zaman serisi analizi, yazar gruplarının yıllara göre dağılımı, yayın dili araştırma çerçevesinde incelenmiştir. Araştırma sonucunda, toplam atıflarda %13,17 payla 2004 yılındaki atıfların birinci sırada yer aldığı, 2000-2012 çalışma döneminde kahve bitkisi araştırma literatüründeki atıfların genel dağılımının 10553 makalede 137509 referans içerdiği, büyüme hızının 2012 yılında maksimum, 2001 yılında ise minimum olduğu, zaman serisi analizi formülünün uygulanması ve ardından 2020 ve 2017 yılları için ayrı ayrı elde edilen sonuçlardan, kahve bitkisi araştırma çıktısının gelecekteki büyüme eğiliminin önümüzdeki yıllarda artış eğilimi gösterebileceği, tek yazarlı makalelerin 2000 yılından 2011'e kadar artan bir eğilim gösterdiği, yayın dilinin %92.98 ile ağırlıklı olarak İngilizce olduğu ve Hintçe tek bir makale olmadığı sonucuna varılmıştır.

Yöntem

Araştırma Amacı

Bu çalışmanın amacı, 1988-2022 yılları arasında Türkiye'deki kahve, kahve evleri ve kahve ekipmanları ile ilgili yazılmış olan lisansüstü tezleri çeşitli parametreler kullanarak bibliyometrik analizlerinin yapılmasıdır. Araştırmada konuyla ilgili yapılan çalışmalarını sınırlandırabilmek amacıyla yalnızca lisansüstü tezler değerlendirmeye alınmıştır. Bibliyometrik çalışmalar, incelenen bilim dalına, ülke veya ülke gruplarına, kurumlara ya da kişilere ait bilimsel çalışmaların değerlendirilmesine ve mevcut durumuna yönelik tespitlerin yapılmasına fırsat tanımaktadır. Yapılan tespitler ve elde edilen bulgular ışığında, incelenen bilim dalı, kurum, ülke vb. için ilerlemeler ve geçirmiş oldukları aşamalar ile birlikte gelecekteki durumlarına yönelik değerlendirmeler yapılabilmektedir (Temelli ve Karcioğlu, 2018, s. 249). Bibliyometri, 1926 yılında Alfred Lotka'nın yazar üretkenliği kalıplarını incelediği çalışmada kullanılmıştır. Yapılan çalışma bibliyometri için ilk kuralları (Lotka Yasası) sağladığında tanıtılmıştır. 1934 yılında ise Samuel Bradford yapmış olduğu bir çalışmada belirli araştırma alanlarında yayın yapan dergilerin yapmış olduğu bilimsel yayınların sıklık dağılımını analiz etmiştir. Bu çalışma, bibliyometrinin temel bir yasası kabul edilen Bradford Yasası'nı ortaya çıkarmıştır. 1955'te Eugene Garfield, modern bibliyometri çağının başlangıcı olan Science Citation Index'i geliştirmiştir. Disiplin olgunlaştıkça bibliyometrik terminolojiler oluşturulmuştur. "Bibliyometri" terimi, kitapları ve diğer medyayı incelemek, istatistiksel ve matematiksel yöntemlerin uygulanmasını tanımlamak amacıyla 1969 yılında Alan Pritchard tarafından ortaya atılmıştır (Ahmad vd., 2019, s. 286). Yazılı yayınların nicel analizini sağlamak için bibliyometrik yöntemler kullanılmıştır (Persson, 2009, s. 11; McBurney & Novak, 2002; Ayaz & Türkmen, 2018, s. 23; Al & Coştur, 2007, s. 144; Pritchard, 1969, s. 348; Yılmaz, 2017, s. 66). Bibliyometrik analiz, sınıflandırma yaparak bir araştırma alanına ilişkin genel bir resim sunmaktadır (Merigó & Yang, 2017: 38). Araştırmacılar, araştırma bileşenlerindeki eğilimleri ortaya çıkarmak ve mevcut literatürde belirli bir alanın entelektüel yapısını keşfetmek gibi amaçlarla bibliyometrik analizi kullanmaktadırlar (Donthu, Kumar, Mukherjee, Pandey & Lim, 2021, s. 287; Hotamışlı & Erem, 2014, s. 2). Araştırma kapsamında yapılan literatür taramasında ulusal alanyazında

“kahve” konulu herhangi bir çalışmanın bibliyometrik analizine rastlanmamıştır. Bu bağlamda analiz sonuçlarının gelecekte yapılacak benzer çalışmalara katkı sağlayacağı ve literatürdeki boşluğu tamamlayacağı düşünülmektedir.

Araştırma Deseni

Çalışmada nitel araştırma desenlerinden biri olan durum çalışması kullanılmıştır. Durum çalışması “niçin” ve “nasıl” sorularını temel alan ve araştırmacıların bir olgu ya da olayı derinlemesine incelemesine olanak tanıyan bir araştırma yöntemidir (Karagöz & Şeref, 2019, s. 127). Kahve konulu tezlerin bibliyometrik parametreler çerçevesinde incelenip mevcut durumu ortaya koymak istenildiği için durum çalışması deseni benimsenmiştir.

Evren ve Örneklem

İçerik analizi yönteminde evren; “nerede, ne zaman, hangi aracıyla, hangi konuda” başlıklarıyla dört şekilde sınırlandırılabilir. İçerik analizinin örnekleme ise, incelenecek konulara bağlı olarak sınırlı sayıda dergi, gazete, reklam, film gibi iletişim araçları ve türlerinden oluşabilmektedir (Çilingir, 2017, s. 150-151). Bu doğrultuda araştırmacının evreni; Türkiye’de (nerede), 1988-2022 yılları (ne zaman), içerik analizi yöntemi (hangi aracıyla), Türkiye’de kahve konulu tez çalışmaları (hangi konuda) iken, örneklem ise Ulusal Tez Merkezi’nde yer alan lisansüstü tezler olarak belirlenmiştir.

Veri Toplama Araçları

Bir bibliyometrik analizin temel bileşeni veri tabanıdır (Karagöz & Şeref, 2019, s. 127). Bu çalışmada veri toplamada Ulusal Tez Merkezi veri tabanı kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Ulusal Tez Merkezi’nde tarama bölümüne Türkçe ve İngilizce kelimeler yazılmıştır. Tarama terimleri; “kahve”, “coffee” “kahve evleri”, “coffee shops-coffee houses”, “kahve ekipmanları”, “coffee equipment” olarak belirlenmiş ve bu terimler üzerinden inceleme yapılmıştır. Araştırmada 21.11.2022-31.12.2022 tarihleri arasında yapılan taramaların sonuçları temel alınmıştır.

Verilerin Toplanması ve Analizi

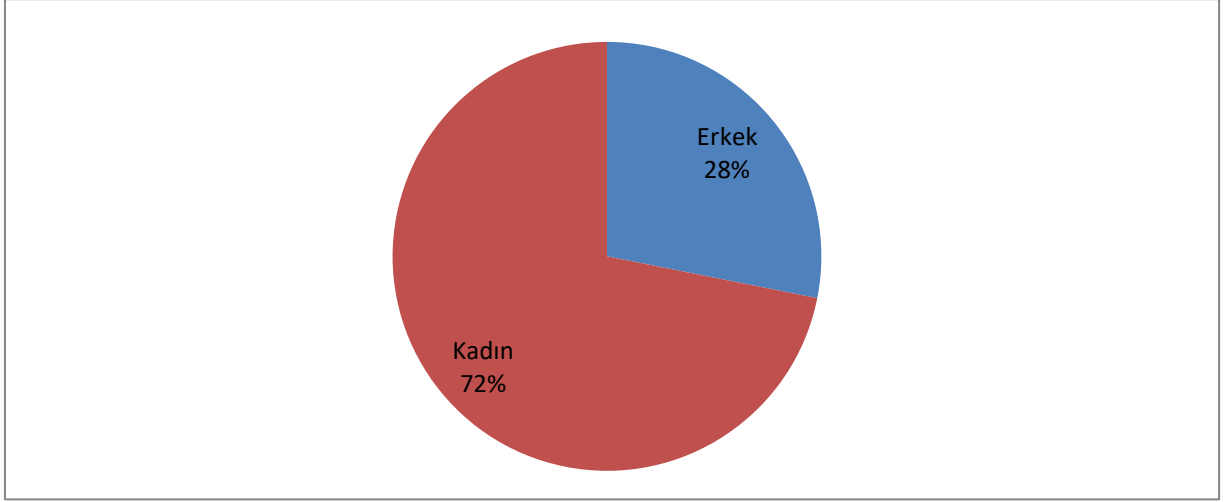
Araştırma kapsamında toplam 192 tez incelenmiştir. İncelenen tezlerin 18’i doktora, 4’ü tıpta yeterlilik, 1’i sanatta yeterlilik, 169’u ise yüksek lisans tezidir. Tezlerin 182’si erişime açık iken 10’u erişime kapalıdır. Yayın kısıtı olan tezlerin yalnızca künyelerine bakılarak, “üniversitelere göre”, “yayın yılına göre”, “türüne göre”, “yayın diline göre”, “anabilim dalına göre”, “konusuna göre” ve “yazarların cinsiyetine göre” parametreler ile incelenmiş, kullanılan araştırma yöntemine göre dağılımına bakılmamıştır. Verilerin değerlendirilmesinde yüzde ve frekans analizi kullanılmıştır. Erişime açık olan tezlerin bibliyometrik analizinin yapılması için kullanılan parametreler ise şu şekildedir:

1. Lisansüstü tez yazarlarının cinsiyetine göre dağılımı nasıldır?
2. Lisansüstü tezlerin türlerine ilişkin dağılımı nasıldır?
3. Lisansüstü tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
4. Lisansüstü tezlerin yayınlandığı dile göre dağılımı nasıldır?
5. Lisansüstü tezlerin araştırma yöntemlerine göre dağılımı nasıldır?
6. Lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı nasıldır?

7. Lisansüstü tezlerin enstitü anabilim dallarına göre dağılımı nasıldır?
8. Lisansüstü tezlerin çalışma konularına göre dağılımı nasıldır?

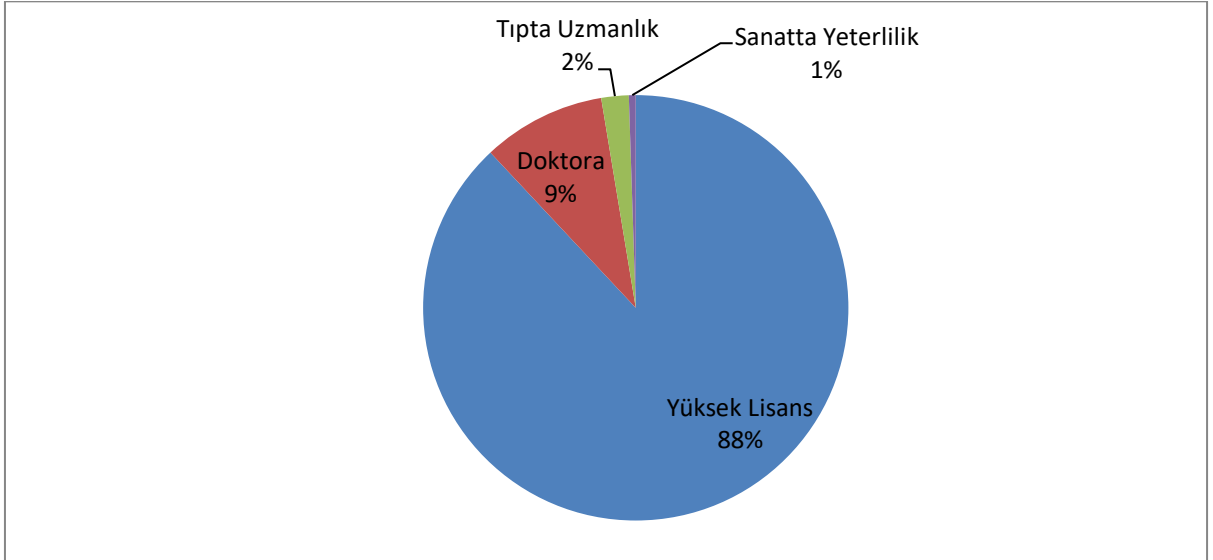
Bulgular

Araştırma kapsamında ilk olarak kahveyi konu alan lisansüstü tez yazarlarının cinsiyet dağılımı Şekil 1’de verilmiştir. Lisansüstü tez yazarlarının %72 oranla kadın, %28’inin ise erkek olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 1. Lisansüstü Tez Yazarlarının Cinsiyetine Göre Dağılımı

Şekil 2’deki lisansüstü tezlerin türlerine göre dağılımına bakıldığında yüksek lisans tezlerinin 169 adet (%88) ile en fazla hazırlanan tez olduğu görülmektedir. Yüksek lisans tezlerini sırasıyla 18 adet (%9) doktora, 4 adet (%2) tıpta uzmanlık, 1 adet sanatta yeterlilik (%1) tezleri takip etmektedir.



Şekil 2. Lisansüstü Tezlerin Türlerine Göre Dağılımı

Tablo 1’de lisansüstü tezlerin yıllara göre kronolojik dağılımına bakıldığında 2019 yılının %17,71 oranla öne çıktığı görülmektedir. Bu yılda 32 adet (%16,67) yüksek lisans, 2 adet (%1,04) doktora olmak üzere toplam 34 adet (%17,71) tez hazırlanmıştır. Kahve konulu ilk yüksek lisans tezinin 1988 yılında, ilk doktora tezinin 1993 yılında yayınlandığı görülmektedir.

İlk sanatta yeterlilik tezinin 2008 yılında, ilk tıpta uzmanlık tezinin ise 2017 yılında yazıldığı tespit edilmiştir.

Tablo 1. Lisansüstü Tezlerin Yıllarına İlişkin Dağılımı

Yayın Yılı	Yüksek Lisans		Doktora		Tıpta Uzmanlık		Sanatta Yeterlilik		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
1988	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
1992	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
1993	-	-	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
1994	-	-	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
1996	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
1997	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
2002	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
2003	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
2005	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
2006	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
2007	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
2008	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52	2	1,04
2009	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
2010	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
2011	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
2012	5	2,60	-	-	-	-	-	-	5	2,60
2013	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
2014	8	4,17	1	0,52	-	-	-	-	9	4,69
2015	11	5,73	2	1,04	-	-	-	-	13	6,77
2016	8	4,17	1	0,52	-	-	-	-	9	4,69
2017	9	4,69	1	0,52	1	0,52	-	-	11	5,73
2018	18	9,38	2	1,04	-	-	-	-	20	10,42
2019	32	16,67	2	1,04	-	-	-	-	34	17,71
2020	17	8,85	2	1,04	-	-	-	-	19	9,90
2021	21	10,94	2	1,04	2	1,04	-	-	25	13,02
2022	17	8,85	1	0,52	1	0,52	-	-	19	9,90
Toplam	169	88,02	18	9,38	4	2,08	1	0,52	192	100

Lisansüstü tezler dil parametresi çerçevesinde incelendiğinde 161 adet Türkçe (%83,85), 31 adet (%16,15) İngilizce olarak dağılım gösterdiği aşağıda Tablo 2’de görülmektedir.

Tablo 2. Lisansüstü Tezlerin Yayınlandığı Dile Göre Dağılımı

Tez Türü	Türkçe		İngilizce		Toplam	
	n	%	n	%	n	%
Yüksek Lisans	141	73,44	28	14,58	169	88,02
Doktora	15	7,81	3	1,56	18	9,38
Tıpta Uzmanlık	4	2,08	0	-	4	2,08
Sanatta Yeterlilik	1	0,52	0	-	1	0,52
Toplam	161	83,85	31	16,15	192	100

Tablo 3’te lisansüstü tezlerde kullanılan yöntemlere yer verilmiştir. Yöntem parametresi çerçevesinde toplam 182 tez incelenmiştir. 8 yüksek lisans, 2 doktora tezi erişime kapalı olması sebebiyle toplam 10 adet tez değerlendirmeye alınamamıştır. Aşağıdaki tablo incelendiğinde

kahveyi konu alan tezlerin neredeyse yarısı (%42,86) deneysel yöntem, %28,02 nitel, %26,37 nicel ve %2,75'i karma yöntem ile hazırlanmıştır. Dört yöntem temel alınarak incelenen tezlerin büyük çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3. Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımı

Araştırma Yöntemi	Yüksek Lisans		Doktora		Tıpta Uzmanlık		Sanatta Yeterlilik		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Nitel	49	26,92	1	0,55	-	-	1	0,55	51	28,02
Nicel	42	23,08	3	1,65	3	1,65	-	-	49	26,37
Karma	4	2,20	1	0,55	-	-	-	-	5	2,75
Deney	64	35,16	13	7,14	1	0,55	-	-	77	42,86
Toplam	159	87,36	18	9,89	4	2,20	1	0,55	182	100

Ulusal Tez Merkezi'nden kahveyi konu alan lisansüstü tezlerin üniversitelere göre dağılımı incelendiğinde toplam 79 üniversite olduğu bu üniversitelerin 24'ünün (%31) vakıf, 54'ünün (%68) ise devlet üniversitesi olduğu tespit edilmiştir. Birleşik Krallığa ait 1 üniversitenin de kahve temalı tez hazırlamış olması kayda değer bir bulgudur. Tablo 4 incelendiğinde üniversiteler arasında en fazla kahve temalı lisansüstü tez çalışan üniversitelerin %4,17 oranla Ege Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Yıldız Teknik Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi ilk sırada yer almaktadır. Mimar Sinan Üniversitesi ve Marmara Üniversitesi'nin %3,65 oranla ikinci sırada, Başkent Üniversitesi ve Anadolu Üniversitesi'nin %3,13 ile üçüncü sırada olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

Üniversite	Yüksek Lisans		Doktora		Tıpta Uzmanlık		Sanatta Yeterlilik		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Bilgi Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Okan Üniversitesi	5	2,60	-	-	-	-	-	-	5	2,60
İstanbul Şehir Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Orta Doğu Teknik Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
İzmir Teknoloji Üniversitesi	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08
Gelişim Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Necmettin Erbakan Üniversitesi	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Esenyurt Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sebahattin Zaim Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Ege Üniversitesi	6	3,13	2	1,04	-	-	-	-	8	4,17
Mimar Sinan Üniversitesi	5	2,60	2	1,04	-	-	-	-	7	3,65
Akdeniz Üniversitesi	5	2,60	-	-	-	-	-	-	5	2,60
Adnan Menderes Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Marmara Üniversitesi	7	3,65	-	-	-	-	-	-	7	3,65

Ondokuz Mayıs Üniversitesi	1	0,52	-	-	1	0,52	-	-	2	1,04
Çukurova Üniversitesi	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Kırklareli Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Gaziantep Üniversitesi	8	4,17	-	-	-	-	-	-	8	4,17
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
İstanbul Üniversitesi	4	2,08	1	0,52	-	-	-	-	5	2,60
Aydın Üniversitesi	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08
Maltepe Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Hacettepe Üniversitesi	6	3,13	1	0,52	-	-	1	0,52	8	4,17
Dumlupınar Üniversitesi	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Gebze Teknik Üniversitesi	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
İzmir Ekonomi Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Yeditepe Üniversitesi	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Koç Üniversitesi	-	-	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
Fırat Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Çağ Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
İstanbul Teknik Üniversitesi	5	2,60	-	-	-	-	-	-	5	2,60
Anadolu Üniversitesi	5	2,60	1	0,52	-	-	-	-	6	3,13
Gediz Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sabancı Üniversitesi	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Yıldız Teknik Üniversitesi	7	3,65	1	0,52	-	-	-	-	8	4,17
Atatürk Üniversitesi	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Boğaziçi Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Uludağ Üniversitesi	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Sakarya Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Kocaeli Üniversitesi	3	1,56	1	0,52	-	-	-	-	4	2,08
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08
Başkent Üniversitesi	6	3,13	-	-	-	-	-	-	6	3,13
Konya Teknik Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Gazi Üniversitesi	2	1,04	2	1,04	-	-	-	-	4	2,08
Işık Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sıtkı Koçman Üniversitesi	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Bahçeşehir Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Ankara Üniversitesi	-	0,00	1	0,52	1	0,52	-	-	2	1,04
Erciyes Üniversitesi	4	2,08	1	0,52	-	-	-	-	5	2,60
Arel Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sağlık Bilimleri Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52

Eskişehir Teknik Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Aksaray Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	1,04
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	-	-	-	-	1	0,52	-	-	1	0,52
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Medipol Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Beykent Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Giresun Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Adıyaman Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Alaaddin Keykubat Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Selçuk Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
İstinye Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Ordu Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Harran Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Cumhuriyet Üniversitesi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Celal Bayar Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Süleyman Demirel Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
7 Aralık Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Yozgat Bozok Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Üsküdar Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Batman Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mersin Üniversitesi	-	0,00	-	-	1	0,52	-	-	1	0,52
Sütçü İmam Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Cardiff Metropolitan University	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Kadir Has Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Trakya Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Karabük Üniversitesi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Toplam	169	88,02	18	9,38	4	2,08	1	0,52	192	100

Lisansüstü tezler anabilim dallarına göre incelendiğinde toplam 64 farklı anabilim dalında çalışıldığı görülmektedir. Tezler %37,93 ile en fazla sosyal bilimler enstitüsünde çalışılmıştır. Fen bilimleri enstitüsü ise %36,21 oranla ikinci sırada yer almaktadır. Aşağıda Tablo 5 incelendiğinde anabilim dalına göre dağılımda gıda mühendisliği %16,15 ile ilk sırada yer almaktadır. Gıda mühendisliği anabilim dalındaki bu tezlerin %14,58'i yüksek lisans, %1,56'si ise doktora tezlerinden oluşmaktadır. İkinci sırada %14,58 oranla işletme anabilim dalı gelmektedir. İşletme anabilim dalında hazırlanan tezlerin %13,54'ü yüksek lisans, %1,04'ü doktora düzeyindedir. Üçüncü sırada %6,77 oranla gastronomi anabilim dalı yer almakta ve tezlerin tümü yüksek lisans tezi olarak çalışılmıştır. Kahve konulu tezlerin mühendislik (38) alanında fazla sayıda çalışılmış olması dikkate değerdir.

Tablo 5. Lisansüstü Tezlerin Enstitü Anabilim Dallarına Göre Dağılımı

Anabilim Dalı	Yüksek Lisans		Doktora		Tıpta Uzmanlık		Sanatta Yeterlilik		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Fizyoloji	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Türk Halk Bilimi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Kültürel Çalışmalar	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Türk Sanatı	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	13	6,77	-	-	-	-	-	-	13	6,77
İnsan ve Toplum Bilimleri	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sosyal Bilimler	3	1,56	2	1,04	-	-	-	-	5	2,60
Mühendislik	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
İşletme	26	13,54	2	1,04	-	-	-	-	28	14,58
İşletme Yönetimi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Sosyoloji	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Gıda Mühendisliği	28	14,58	3	1,56	-	-	-	-	31	16,15
Resim Anasanat Dalı	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Farmasötik Botanik	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
İç Mimarlık	3	1,56	1	0,52	-	-	-	-	4	2,08
İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı	3	1,56	-	-	-	-	1	0,52	4	2,08
Aile Hekimliği	-	-	-	-	2	1,04	-	-	2	1,04
Fen Bilimleri	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
İstanbul Araştırmaları ABD	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Halkla İlişkiler ve Tanıtım	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08
Kimya Mühendisliği	5	2,60	1	0,52	-	-	-	-	6	3,13
Tasarım Çalışmaları	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sağlık Bilimleri	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Mimarlık	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Turizm İşletmeciliği	4	2,08	1	0,52	-	-	-	-	5	2,60
Seramik ve Cam Tasarımı	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Biyoloji	6	3,13	-	-	-	-	-	-	6	3,13
Kentsel Tasarım	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Kimya	6	3,13	-	-	-	-	-	-	6	3,13
Biyomühendisliği	-	-	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
Tarih	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Yabancı Diller Eğitimi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Halkla İlişkiler ve Reklamcılık	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Çevre Mühendisliği	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Hemşirelik	-	0,00	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
Endüstri Ürünleri Tasarımı	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08

Reklamcılık	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Tıbbi Biyokimya	-	0,00	-	-	1	0,52	-	-	1	0,52
Grafik Tasarımı	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Anasanat Dalı										
Kalite Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Elektrik-Elektronik	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mühendisliği										
Gıda Teknolojisi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Spor Bilimleri	-	-	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52
Beslenme ve Diyetetik	3	1,56	2	1,04	-	-	-	-	5	2,60
Kontrol ve Otomasyon	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mühendisliği										
Uluslararası Ticaret	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Uluslararası Ticaret ve	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Pazarlama										
Grafik Anasanat Dalı	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Cerrahi Hastalıkları	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Hemşireliği										
Sanat Tarihi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Sanat ve Tasarım	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Anasanat Dalı										
Analitik Kimya	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Veterinerlik	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Biyokimyası										
Felsefe ve Din Bilimleri	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Biyosistem	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mühendisliği										
İletişim Bilimleri	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Medya ve Kültürel	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Çalışmalar										
Tarım Ekonomisi	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Ruh Sağlığı ve	-	0,00	-	-	1	0,52	-	-	1	0,52
Hastalıkları										
Makine Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Biyomühendislik ve	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Bilimleri										
Seramik Anasanat Dalı	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Farmakoloji ve	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Toksikoloji										
Malzeme Bilimi ve	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mühendisliği										
Toplam	169	88,02	18	9,38	4	2,08	1	0,52	192	100

Aşağıda Tablo 6'da lisansüstü tezlerin çalışma konularının analizi görülmektedir. Bu tezler künyelerinde yer alan konulara göre sınıflandırılmıştır. Aşağıda toplam 40 farklı konu olduğu görülmektedir. Tezler çalışma konusu bakımından incelendiğinde %17,71 oranla işletme ve gıda mühendisliği konuları ilk sıra yer almaktadır. İşletme konulu tezlerin %17,19'u yüksek lisans, %0,52'si doktora tezi düzeyindedir. Gıda mühendisliği konusu ise %15,10 yüksek lisans, %2,60 oranında doktora düzeyinde çalışılmıştır. Beslenme ve diyetetik %6,77 oranla ikinci, gastronomi ve mutfak sanatları %5,21 ile üçüncü sırada yer almaktadır.

Tablo 6. Lisansüstü Tezlerin Çalışma Konularına Göre Dağılımı

Çalışma Konusu	Yüksek Lisans		Doktora		Tıpta Uzmanlık		Sanatta Yeterlilik		Toplam	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sosyoloji	7	3,65	1	0,52	-	-	-	-	8	4,17
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	10	5,21	-	-	-	-	-	-	10	5,21
Antropoloji	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Endüstri Ürünleri Tasarımı	6	3,13	-	-	-	-	-	-	6	3,13
İşletme	33	17,19	1	0,52	-	-	-	-	34	17,71
Gıda Mühendisliği	29	15,10	5	2,60	-	-	-	-	34	17,71
Beslenme ve Diyetetik	11	5,73	2	1,04	-	-	-	-	13	6,77
Mimarlık	2	1,04	1	0,52	-	-	-	-	3	1,56
Aile Hekimliği	-	0,00	-	-	2	1,04	-	-	2	1,04
Biyoloji	4	2,08	1	0,52	-	-	-	-	5	2,60
Tarih	4	2,08	-	-	-	-	-	-	4	2,08
Şehir ve Bölge Planlama	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Reklamcılık	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Halkla İlişkiler	2	1,04	1	0,52	-	-	-	-	3	1,56
İç Mimari ve Dekorasyon	7	3,65	-	-	-	-	1	0,52	8	4,17
Kimya	8	4,17	1	0,52	-	-	-	-	9	4,69
Kimya Mühendisliği	5	2,60	-	-	-	-	-	-	5	2,60
Dil Bilim	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
İletişim Bilimleri	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Endüstri Mühendisliği	3	1,56	-	-	-	-	-	-	3	1,56
Çevre Mühendisliği	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Hemşirelik	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Turizm	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Biyokimya	2	1,04	-	-	1	0,52	-	-	3	1,56
Güzel Sanatlar	8	4,17	1	0,52	-	-	-	-	9	4,69
Elektrik-Elektronik Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Bilgisayar Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Müzecilik	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Mühendislik	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Ziraat	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Sanat Tarihi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Psikiyatri	1	0,52	-	-	1	0,52	-	-	2	1,04
Makine Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Biyomühendislik	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Halk Bilimi	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Veteriner Hekimliği	2	1,04	-	-	-	-	-	-	2	1,04
Fizyoloji	1	0,52	1	0,52	-	-	-	-	2	1,04
Metalürji Mühendisliği	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Genel Cerrahi	-	0,00	1	0,52	-	-	-	-	1	0,52

Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri	1	0,52	-	-	-	-	-	-	1	0,52
Toplam	169	88,02	18	9,38	4	2,08	1	0,52	192	100

Sonuç

Tarihsel bir geçmişe sahip olan kahve, bir içecek olmanın ötesinde sosyal bir olgudur. Kahve toplumsal dönüşümden etkilendiği gibi toplumsal dönüşümüne etki etmiş olan ve içerisinde bir kültürü barındıran sosyal bir içecektir (Gürel, 2013, s. 30). Bu kadar eski bir yere sahip olan kahve, günlük hayatın vazgeçilmez bir parçasıdır. Bilhassa insan ilişkilerinde dostlukların kurulması, problemlerin çözülmesi ve sosyalleşme tarafların birbirine kahve ikram etmesiyle gerçekleşmiştir. Ziyarete geline misafirlere günün hangi saati olursa olsun koşulsuz ve tereddütsüz olarak kahve ikram edilmektedir (Bahar vd., 2019, s. 23).

Bu çalışmada, Ulusal Tez Merkezi'nden ulaşılan kahveyi konu alan lisansüstü tezler incelenmiştir. Bu doğrultuda toplam 192 kahve konulu tez bulunduğu fakat bu tezlerin 10 adedine erişim kısıtı olduğu tespit edilmiştir. Erişim kısıtı olan tezlerin yalnızca araştırma yöntemleri analize tabi tutulmamıştır. Yapılan analiz sonucunda kahveyi konu alan lisansüstü tezlerin büyük çoğunluğunun (%88,02) yüksek lisans tezi olduğu diğer düzeydeki tezlerin ise sınırlı olduğu görülmektedir. Araştırmada 1988-2022 yılları arasında 2019 yılının en fazla tez yayınlanan yıl olduğu ve diğer yıllara göre %16,67 oranla en yüksek düzeyde yüksek lisans tezi yayınlandığı tespit edilmiştir. Navasakthi & Suresh (2013), 2000 ve 2012 yılları arasında Hindistan'da Kahve Tarlası Araştırmasının Yazarlık Modeli'ni incelediği çalışmada 2000 yılından 2011'e kadar artan bir eğilim olduğunu vurgulamıştır. Contreras-Barraza vd. (2021) ise, 1999 ve 2020 yılları arasında yapılan kahve ve kafeinin spor üzerindeki etkilerini incelediği çalışmada en fazla yayın yapılan yılın 2020 olduğunu ifade etmiştir. Araştırma kapsamında ise kahve konulu tezlerin 2014 yılı itibarıyla artış gösterdiğini söylemek mümkündür. Bu durum son dönemlerde yiyecek içecek ve gastronomi alanına olan ilginin artması şeklinde yorumlanabilir. Yayınlanan tezlerde kullanılan dilin çoğunlukla Türkçe olduğu tespit edilmiştir. Tezler yöntemlerine göre incelendiğinde kahve konulu tezlerde deneysel çalışmaların sayıca fazla olması ve özellikle mühendislik alanlarında çalışılmış olması kayda değerdir. Lisansüstü tezler üniversite parametresinde değerlendirildiğinde devlet üniversitelerinin sayıca daha fazla olduğu, Ege Üniversitesi, Gaziantep Üniversitesi, Yıldız Teknik Üniversitesi ve Hacettepe Üniversitesi'nin konuyla ilgili en fazla tez hazırlayan üniversiteler olduğu saptanmıştır. Lisansüstü tezlerin büyük bir çoğunluğu gıda mühendisliği ve işletme alanında çalışıldığı tespit edilmiştir. Kahve konusu ilk başta her ne kadar yiyecek içecek alanına hitap ediyor gibi görünse de birçok disiplin tarafından ele alındığı görülmektedir. Çalışmadan yola çıkarak kahvenin gerek fen bilimleri ve sosyal bilimler gerekse sağlık bilimleri ve güzel sanatlar gibi birçok alanda çalışılmış olması dikkate değer bir bulgudur. Bu sebeple yapılan bu çalışma, farklı disiplinlerde hazırlanmış tez ya da bilimsel çalışmaların başka bir disiplin içerisinde değerlendirilebildiğini göstermek bakımından önem arz etmektedir. Araştırma kapsamında bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Çalışmada ele alınan tezlerin kahve, kahve evleri, kahve ekipmanlarıyla sınırlı tutulması bu çalışmanın önemli bir sınırlılığıdır. Kahve kapsamında ele alınabilecek diğer başlıkların yapılacak araştırmaların kapsamına dâhil edilmesi daha derinlemesine bulgular sunabilir. Araştırmanın diğer bir sınırlılığı ise bazı tezlerin erişime kapalı olmasıdır. Bu sebeple araştırma kapsamında yazılan 10 adet tezin araştırma yöntemine dair bulgulara yer verilememiştir. Gelecekteki çalışmalarda kahve konusunda yayımlanan makalelerdeki ortalama atıf sayısının yıllara göre dağılımı, makalelerdeki atıf sayılarıyla literatürün yaşlanma hızı arasında anlamlı bir ilişki olup

olmadığı, yıllara göre ampirik veya kavramsal çalışmaların sayısının anlamlı bir değişiklik gösterip göstermediği gibi araştırma sorularına yanıt aranabilir. Öte yandan benzer bir çalışmanın ilerleyen dönemlerde gerçekleştirilmesi, elde edilen bulguların bu çalışmadan elde edilen bulgularla dönemler itibarıyla karşılaştırılmasına fırsat tanıyabilir.

Kaynakça

- Adams, J. (2012). Australia's American coffee culture. *Australasian Journal of Popular Culture*, 2(1), 23-36. (doi.org/10.1386/ajpc.2.1.23_1)
- Ağıldere, S. T. (2019). Batılı seyyahların gözünden İstanbul ve Cezayir’de kahve ve kahvehane kültürü (17. YY-19. YY). *Milli Folklor*, 16(122), 14-28.
- Ahmad, P., Asif, J. A., Alam, M. K., & Slots, J. (2019). A bibliometric analysis of periodontology 2000. *Periodontology 2000*, 82(1), 286-297. (DOI: 10.1111/prd.12328)
- Akalan, G., Göktaş, B. ve Tarakçı, İ. E. (2019). Markalaşma çalışmaları: Türkiye’de kahve zinciri olan bir kobi’nin incelenmesi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 787-805. (doi.org/10.20491/isarder.2019.636)
- Al, U. ve Coştur, R. (2007). Türk Psikoloji Dergisi’nin bibliyometrik profili. *Türk Kütüphaneciliği*, 21(2), 142-163.
- Altundağ, Ö. Ö. (2019). Türk kahvesinin sağlık boyutu ve etkileri. *İzmir Democracy University Health Sciences Journal*, 2(3), 183-193.
- Alyakut, Ö. (2017). Kahve markalarının bütünleşik pazarlama iletişimi bağlamında sosyal medya kullanımları. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 209-234. (doi: 023527800053819)
- Arslan, F. (2019). Tüketicilerin kahve tüketim alışkanlıkları ve kahve dükkânı tercihleri: Antalya ilinde bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 224-234.
- Aşık, N. A. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 310-325.
- Ayar, S. (2023). *Etiyopya kahve törenlerinde kullanılan seramik sunum kapları ve yeni tasarım önerileri*. (Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Ayaz, N. ve Türkmen, B. M. (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 22-38. (doi.org/10.32958/gastoria.411345)
- Bae, J. H., Park, J. H., Im, S. S., & Song, D. K. (2014). Coffee and health. *Integrative Medicine Research*, 3(4), 189-191. (doi.org/10.1016/j.imr.2014.08.002)
- Bağcı, Ö. (2023). *Kahve kültürü ve kahve fincanının gelişimi*. (Yüksek lisans tezi, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Kütahya). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Bahar, M., Özer, E. D. ve Yüzbaşıoğlu, N. (2019). *Gastronomide yeni bir eğilim: barista (kahve bar görevlisi) ve baristalık*. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, 19-21 Eylül, Nevşehir.

- Başarır, S. (2005). *A comparative study on design of Turkish coffee brewing machines for self-service: "telve", "kahve" and "gondol"*. (the degree of master of arts, İzmir Institute of Technology, İzmir). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Bozkırlı, B. (2019). *Kahve çekirdeğinin (coffea arabica l.) kavurma süresi farklılığının kahvenin fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine etkisi*. (Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Canaran, (2018). *Analysis of urban coffeehouses in the context of public space theories*. (the degree of master of arts, İzmir Institute of Technology, İzmir). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Cano-Marquina, A., Tarín, J. J., & Cano, A. (2013). The impact of coffee on health. *Maturitas*, 75(1), 7-21. (doi.org/10.1016/j.maturitas.2013.02.002)
- Çetinkanat, Z. E. (1997). *Türk kahve kültürü ve kahve takımları* ((Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Çilingir, A. (2017). İletişim alanında içerik analizi yöntemi kullanılarak yapılan yüksek lisans ve doktora tezleri üzerine bir inceleme. *Erciyes İletişim Dergisi*, 5(1), 148-160. (doi.org/10.17680/erciyesakademia.291891).
- Contreras-Barraza, N., Madrid-Casaca, H., Salazar-Sepúlveda, G., Garcia-Gordillo, M. Á., Adsuar, J. C., & Vega-Muñoz, A. (2021). Bibliometric analysis of studies on coffee/caffeine and sport. *Nutrients*, 13(9), 3234. (doi.org/10.3390/nu13093234)
- Cornelis, M. C. (2015). Toward systems epidemiology of coffee and health. *Current Opinion in Lipidology*, 26(1), 20-29. (doi: 10.1097/MOL.000000000000143)
- Czarniecka-Skubina, E., Pielak, M., Safek, P., Korzeniowska-Ginter, R., & Owczarek, T. (2021). Consumer choices and habits related to coffee consumption by poles. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 3948.
- Deligöz, K. ve Ünal, S. (2014). Deneyimsel pazarlama uygulamalarının marka tercihi üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik bir araştırma (Kahve Dünyası ve Starbucks örneği). *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 31(1), 135-156.
- Demirbağ, D., Ozdemir, F., & Ture, M. (2006). Effects of coffee consumption and smoking habit on bone mineral density. *Rheumatology International*, 26, 530-535.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: an overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285-296. (doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.04.070)
- Elmacı, İ. (2018). *Hasat sonrası işlemlerin, kavurma işleminin ve pişirme/demleme işlemlerinin Türk kahvesi ve espresso kahvesinin duyuşal özellikleri üzerine etkileri (Türkiye ve Brezilya arasında kültürlerarası çalışma)*. (Yüksek lisans tezi, Okan Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Ersöyleyen, S. (2022). *Türk kahvesi kültürü ve kahve sunumu için konsept fincan tasarımı*. (Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Eser, A. (2021). *Kullanıcı deneyiminde hedonik ve pragmatik yaklaşımların zamana bağlı değişimlerinin kahve demleme ekipmanı üzerinden incelenmesi*. (Yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>

- Eser, B. (2019). *Developing a taste for coffee: specialty coffee shops in Istanbul*. (the degree of master of arts, Istanbul Sehir University, Istanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Esquivel, P., & Jimenez, V. M. (2012). Functional properties of coffee and coffee by-products. *Food research international*, 46(2), 488-495. (doi.org/10.1016/j.foodres.2011.05.028)
- Frost, W., Laing, J., Wheeler, F., & Reeves, K. (2010). Coffee culture, heritage and destination image: Melbourne and the Italian model. *Coffee Culture, Destinations and Tourism*, 24, 99.
- Gray, J. (1998). Caffeine, coffee and health. *Nutrition & Food Science*, 98(6), 314-319. (doi.org/10.1108/00346659810235215).
- Grinshpun, H. (2014). Deconstructing a global commodity: Coffee, culture, and consumption in Japan. *Journal of Consumer Culture*, 14(3), 343-364. (doi.org/10.1177/1469540513488405)
- Gudaoglu, K. (2019). *Türk kahvesi fincanının formunun kahvenin tat-aroma-lezzet özellikleri ile ilişkisinin incelenmesi*. (Yüksek lisans tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Gülmez, E. (2017). Marka tercihinde duyuların rolü: Starbucks ve Kahve Dünyası markalarının duyusal markalama açısından karşılaştırılması. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi*, 5(1), 58-84. (doi.org/10.19145/gumuscomm.289126)
- Gürel, N. (2013). *Geçmişten günümüze kahve kültürünün reklamlar ekseninde incelenmesi: çok boyutlu bir analiz*. (Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Hamer, M. (2006). Coffee and health: explaining conflicting results in hypertension. *Journal of Human Hypertension*, 20(12), 909-912. (doi:10.1038/sj.jhh.1002076)
- Hashim, N. H., Mamat, N. A., Nasarudin, N., & Ab Halim, N. A. (2017). Coffee culture among generation Y. *Pertanika J. Soc. Sci & Hum*, 25.
- Higdon, J. V. & Frei, B. (2006). Coffee and health: a review of recent human research. *Critical Reviews in Food science and Nutrition*, 46(2), 101-123. (doi.org/10.1080/10408390500400009)
- Hotamışlı, M. ve Erem, I. (2014). Muhasebe ve Finansman Dergisi'nde yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (63), 1-20. (doi.org/10.25095/mufad.396474)
- Karaman, N., Kılıç, A. ve Avcıkurt, C. (2019). Tüketicilerin kahve kafeleri ziyaret eğilimlerinin ve değişen kahve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: geleneksel Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 612-632. (doi: 10.26677/TR1010.2019.181)
- Kim, S. H., & Lee, S. A. (2020). The role of marketing communication mix on Korean customers' coffee shop brand evaluations. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 3(3), 291-309.
- Malkoçoğlu, T. Göksel Yüce, H. (2023). *Türk kahvesi ve Türk toplumunda kahvehane kültürü*. Mersin: Toros Üniversitesi Yayınevi.
- McBurney, M. K., & Novak, P. L. (2002). *What is bibliometrics and why should you care? In proceedings*. IEEE International Professional Communication Conference (pp. 108-114). IEEE. (DOI:10.1109/IPCC.2002.1049094)

- Merigó, J. M., & Yang, J. B. (2017). A bibliometric analysis of operations research and management science. *Omega*, 73, 37-48. (doi.org/10.1016/j.omega.2016.12.004)
- Muriel, P., & Arauz, J. (2010). Coffee and liver diseases. *Fitoterapia*, 81(5), 297-305. (doi.org/10.1016/j.fitote.2009.10.003)
- Navasakthi, C., & Suresh, B. (2013). Authorship pattern of coffee plantation research in India. *International Journal of Arts, Science & Humanities*, 1, 74-82.
- Oğuz, S. ve Erdoğan, Z. (2016). Kahve tüketiminin kalp sağlığı üzerine etkisi. *Journal of Cardiovascular Nursing*, 7(14), 136-139. (doi: 10.5543/khd.2016.29290)
- Oktafarel, K. M., Mario, D. N. A., Augusta, D. N., Arifin, A., Ekomadyo, A. S., & Susanto, V. (2021). Coffee culture and heritage:(demystifying the heritage value of coffee shops inside historical buildings in jakarta and bandung). *Local Wisdom*, 13(1), 51-66. (doi.org/10.26905/lw.v13i1.5088)
- Örnek, A. (2022). *Kahve ve Türkiye’de kahve kültürü*. Ankara: Çizgi Kitapevi.
- Özgündoğdu, M. D. (1992). *Fincan ve kahvenin Türklerin yaşamındaki yeri ve günümüzdeki kullanımı* (Yüksek lisans tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Persson, O., Danell, R., & Schneider, J. W. (2009). How to use bibexcel for various types of bibliometric analysis. *Celebrating scholarly communication studies: A Festschrift for Olle Persson at his 60th Birthday*, 5, 9-24.
- Poerwadi, S., Suyanto, M., Hidayat, A., Purwadi, P., & Eq, Z. M. (2020). Influence of brand extention strategy, brand image and brand trust on coffee product’s brand equity. *International Journal of Marketing Studies*, 11(3), 1-26.
- Pritchard, A. (1969). Statistical Bibliography or bibliometrics? *Journal of Documentation*, 25, 348-349.
- Şahbaz, S. (2007). *Geçmişten günümüze kahvehaneler, kahvehanelerin sosyal yaşamdaki yeri ve önemi: aydın merkez örneği*. (Yüksek lisans tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Saltan, F. Z. ve Kaya, H. (2018). Kahve: Bir farmakognozok derleme. *FABAD Journal of Pharmaceutical Sciences*, 43(3), 279-289.
- Samoggia, A. & Riedel, B. (2018). Coffee consumption and purchasing behavior review: Insights for further research. *Appetite*, 129, 70-81.
- Santana, L. S., Ferraz, G. A. E. S., Teodoro, A. J. D. S., Santana, M. S., Rossi, G., & Palchetti, E. (2021). Advances in precision coffee growing research: a bibliometric review. *Agronomy*, 11(8), 1557. (doi.org/10.3390/agronomy11081557)
- Şar, S. (2012). Kahvenin sağlık ve sosyal yaşantımızdaki yeri. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 2(2), 35-44.
- Şeker, G. (2020). *Tüketim kültürü içinde kahvenin ve kahve dükkânlarının değişen anlamı: 3. dalga kahve tüketicileri üzerine fenomenolojik bir araştırma*. (Yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>

- Snowdon, D. A. & Phillips, R. L. (1984). Coffee consumption and risk of fatal cancers. *American Journal of Public Health*, 74(8), 820-823.
- Sözlü, S., Yılmaz, B. ve Nilüfer, A. C. A. R. (2017). Kahve tüketimi ve bazı hastalıklarla ilişkisi: son yıllarda yapılan insan temelli araştırmaların irdelenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8(2), 33-39. (doi.org/10.22312/sdusbed.273937)
- Susanty, A., & Kenny, E. (2015). The relationship between brand equity, customer satisfaction, and brand loyalty on coffee shop: Study of Excelso and Starbucks. *ASEAN Marketing Journal*, 14-27.
- Tajik, N., Tajik, M., Mack, I., & Enck, P. (2017). The potential effects of chlorogenic acid, the main phenolic components in coffee, on health: a comprehensive review of the literature. *European Journal of Nutrition*, 56, 2215-2244.
- Tan, A. ve Hocaoğlu, E. (2017). Türkiye'de hazır kahve satın alma ve tüketim alışkanlıkları. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 16(4), 950-962.
- Temelli, F. ve Karcıoğlu, R. (2018). Muhasebe ve vergi uygulamaları dergisinde yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi: 2010-2017 dönemi. *Journal of Accounting and Taxation Studies*, 11(2), 248-268. (doi.org/10.29067/muvu.385057)
- Temeloğlu, E. ve Akdeniz, D. (2020). Tüketicilerin Türk kahvesi hakkında bilgiye sahip olma algı seviyelerinin demografik özelliklere göre karşılaştırılması. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 116-126. (doi.org/10.37847/tdtad.731075)
- Ülger, N. (2022). Öküzgözü (*vitis vinifera linne subsp. vinifera*) ve boğazkere (*vitis vinifera linne subsp. vinifera*) üzüm çekirdeği ile fıstık çamı (*pinus pinaster subsp.*) kabuğunun geleneksel Türk kahvesinin duyuşal özellikleri ve biyoaktif maddeler üzerindeki etkisinin incelenmesi. (Yüksek lisans tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Urgancı, Y. (2022). Hurma ve keçiboynuzu çekirdeği kullanılarak Türk kahvesi üretimi ve üretilen kahvelerin duyuşal özelliklerinin belirlenmesi. (Yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Vahapoğlu, B. (2022). *Bioactivity and functionality of chickpea protein-spent coffee phenolic complex*. (the degree of master of arts, Istanbul Technical University, Istanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Yıldırım, S. (2022). *Kahve çekirdeği kavurma derecelerinin Türk kahvesi, filtre kahve ve espressodaki antioksidan kapasitesine etkisinin elektrokimyasal yöntemle belirlenmesi ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi*. (Yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>
- Yılmaz, B., Acar Tek, N., & Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 213-220. (doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.003)
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79. (doi.org/10.24010/soid.335082)
- Yılmaz, S. (2018). *Place attachment in traditional Turkish coffeehouses*. (the degree of master of arts, Izmir University of Economics, Izmir). Erişim adresi: <http://tez.yok.gov.tr/>