

Füzyon Mutfak Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

Serpil KAYA¹, Mustafa Oğuzhan ERCAN², Taner ERDOĞAN³

Füzyon Mutfak Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrik Analizi

A Bibliometric Analysis of Studies on Fusion Cuisine

Öz

Bu çalışmanın amacı, füzyon mutfağı ile ilgili araştırma literatürünün bibliyometrik analizini yapmaktır. Füzyon mutfağı üzerine yapılan araştırmaların sentezlenmesi, araştırmacılara yeni fikirler oluşturması, farklı bakış açıları sağlaması ve konu ile ilgili eksikliklerin tespit edilmesi açısından önemli bir değere sahiptir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizi/anahtar kelime analizi kullanılmıştır. Araştırmanın kapsamını makale, bildiri ve tezler oluşturmaktadır. Tüm çalışmalar YÖK Akademik, Google Akademik ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanlarından elde edilmiştir. Toplam 32 çalışma tespit edilmiştir. Bu çalışmaların 15'i makale, 14'ü bildiri ve 3'ü tezdur. Çalışmalar yayın yılı, yazar sayısı, dergi/etkinlik türü, araştırma yöntemi ve bölümlerine göre bibliyometrik olarak analiz edilmiştir. Sonuçlar, çalışmaların çoğunlukla nitel olduğunu ve iki ila üç yazarlı olduğunu göstermektedir. Makalelerin çoğunluğu 2023 yılında yayınlanırken, bildirilerin çoğunluğu 2017 yılında yayınlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Füzyon Mutfak, Bibliyometrik Analiz, Gastronomi

Abstract

The objective of this study is to conduct a bibliometric analysis of the research literature on fusion cuisine. The synthesis of research on fusion cuisine has an important value in terms of creating new ideas for researchers, providing different perspectives and identifying the deficiencies related to the subject. Document analysis/keyword analysis, one of the qualitative research methods, was employed in the research. The scope of the research consists of articles, papers and theses. All studies were obtained from the YÖK Academic, Google Academic and National Thesis Centre databases. A total of 32 studies were identified. Of these studies, 15 are articles, 14 are papers and 3 are theses. The studies were analysed bibliometrically according to publication year, number of authors, journal/event type, research method and department. The results indicate that the studies are mainly qualitative and have two to three authors. The majority of articles were published in 2023, while the majority of papers were published in 2017.

Keywords: Fusion Cuisine, Bibliometric Analysis, Gastronomy

Makale Türü: Araştırma makalesi

Paper Type: Research article

¹ Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serpil.kaya@rumeli.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0003-3430-7169>

² Öğr. Gör., İstanbul Rumeli Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, moguzhan.ercan@rumeli.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-5498-0591>

³ Öğr. Gör. Dr., Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, taner.erdogan@ogu.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-9280-9664>

1. Giriş

Yeme-içme, fizyolojik bir gereksinim olduğundan zorunlu bir turizm faaliyeti olarak kabul edilmektedir. Gerçekten de turistlerin yiyecek ve içecek harcamaları toplam harcamalarının yaklaşık üçte birini oluşturmakta, dolayısıyla destinasyonlar için önemli bir gelir kaynağı haline gelmektedir (Mak vd., 2012). Bu bağlamda turizm, yerel mutfak unsurlarına ait ürünlerin tüketimine aracılık etmeye hizmet etmektedir. Ayrıca yerel gastronomi, yerel ürünlerin satışını teşvik etmek amacıyla turistleri belirli destinasyonlara çekmenin bir aracı olarak kullanılmaktadır. Turistlerin günlük yaşamlarında gerçekleştiremedikleri faaliyetleri telafi etmek için seyahate çıktıkları varsayılmaktadır. Bununla birlikte turizm, seyahatleri sırasında evlerindeki rutin alışkanlıklarını sürdürmeye çalışan turistler için günlük yaşamın bir devamı niteliğindedir (Richards, 2002). Ayrıca, turistlerin seyahatleri sırasında yiyecek ve içecek unsurlarından duydukları memnuniyet düzeyleri ile seyahatlerinden duydukları memnuniyet arasında karşılıklı bir ilişki bulunmaktadır. Bu bağlamda, farklı kültürel geçmişlerden gelen turistlerin yiyecek türlerine ilişkin beklentileri ve memnuniyet düzeyleri farklılık gösterebilmektedir (Beltrán vd., 2016). Örneğin, Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán (2012) destinasyon seçiminde, destinasyonda sunulan yiyeceklerin turistlerin kişisel beslenme tercihleriyle uyumlu olmasının önemini vurgulamaktadır. Bu görüşü destekler şekilde Lan vd., (2012) turistlerin ziyaret ettikleri bölgelerde kendi tercihlerine uygun yeni tatlar ve konseptler aradıklarını belirtmektedir. Gastronomi turizminin temel motivasyonunun yiyecek ve içecek tüketimi olduğu ileri sürülmektedir (Tikkanen, 2007; Yüncü, 2010; Surenkok vd., 2010; Horng ve Tsai, 2012).

Gastronomi turizmi yapanlar için, ziyaret edilen destinasyonun kendine özgü yiyecek ve içecek ürünlerinin deneyimlenmesi kadar, o destinasyonda sunulan yeni, farklı ve özgün lezzetlerin keşfedilmesi de önem taşımaktadır (Can vd., 2012). Füzyon mutfağı, farklı uluslara ve bölgelere özgü pişirme tekniklerinin ve malzeme türlerinin tek bir yemekte bilinçli bir şekilde bir araya getirilmesini içeren özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir mutfak yaklaşımı olarak tanımlanmaktadır (Fischler, 1990; Sandıkçı ve Çelik, 2007; Can vd., 2012; Mil, 2009; Uyar ve Zengin, 2015). Füzyon mutfağı, farklı bir mutfak deneyimi yaratmak için tasarlanmıştır (Cook ve Crang, 1996). Gıda sektöründe faaliyet gösteren restoranların müşterilerinin yanı sıra gastronomi turizmi yapan turistlerin de çevrelerinde yenilik ve çeşitlilik aradıkları düşünülmektedir. Dolayısıyla füzyon mutfak uygulamalarının onlara farklı bir deneyim sunacağı öngörülmektedir (Kılıçhan, 2016). Aynı zamanda, turistlerin kendi kültürlerinde tükettiklerine benzer yiyecekleri tercih etmeleri ve ziyaret ettikleri destinasyonlarda farklı kültürlerin yemeklerini deneyimleme istekleri, füzyon mutfağının o destinasyon için önemini vurgulamaktadır (Sánchez-Cañizares ve López-Guzmán, 2012). Bu nedenle Türkiye literatüründe füzyon mutfak kapsamında yapılan çalışmaların bibliyometrik özellikler açısından incelenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Çünkü bibliyometrik analiz, belirli bir alanda, belirli bir dönemde ve belirli bir bölgede kişiler veya kurumlar tarafından üretilmiş yayınların ve bu yayınlar arasındaki ilişkilerin sayısal olarak incelenmesi olduğundan, bir bilim dalının gelişimine önemli katkılar sağlamaktadır. (ULAKBİM, 2024). İlgili literatür incelendiğinde, gastronomi üzerine çok sayıda bibliyometrik analiz yapıldığı görülmektedir (Güzeller ve Çeliker; 2017; Sandıkçı ve Mutlu 2019; Ercan, 2020; Çuhadar ve Morçin, 2020; Alan ve Şen, 2020; Gülcan vd., 2021; Özdemir ve Kasap, 2021; Bayram ve Arıcı; 2021; Cankül ve Ünal, 2021; Arslan, 2022; Çetin, 2023; Şahin, 2023; Gazelci ve Aksoy;2024). Bununla birlikte, bu disiplin içerisinde füzyon mutfağı üzerine yapılan çalışmalar oldukça azdır. Füzyon mutfağının gastronomi sektörüne sağlayacağı katkılar ışığında, mevcut literatürün sistematik bir şekilde analiz edilmesinin, araştırmacıların gelecekteki çalışmalarını planlamalarına yardımcı olacağına ve füzyon mutfağının gelişiminde rol alan özel sektör paydaşlarına katkı sağlayacağına inanılmaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde füzyon mutfak kavramına ve bibliyometrik analiz yöntemine ilişkin tanımlara yer verilmiştir. Füzyon mutfak kavramı ve bibliyometrik analiz yöntemine ilişkin tanımlamalar araştırmanın amacı doğrultusunda ele alınmıştır.

2.1. Füzyon Mutfak

Füzyon mutfak, yiyecek-içecek ürünlerinin uyumlu bir birleşimini yansıtan yenilikçi ve özgün yemekler yaratmak için farklı mutfak geleneklerinin ve tekniklerinin harmanlanmasıyla karakterize edilen, son yıllarda popülerlik kazanan bir mutfak konseptidir (Takenaka, 2018). Bu mutfak eğilimi, geleneksel mutfağın bir evrimi olarak görülen Güneydoğu Asya'daki Fransız-Lao füzyon yemekleri gibi örneklerle dünyanın çeşitli bölgelerinde gözlemlenmiştir. Benzer şekilde, Tayland'da yerel satıcılar, yemeklerin orijinalliğini korurken, turistlere hitap etmek için geleneksel yemekleri yeniden tasarlamaktadır (Krajangchom, 2023). Füzyon mutfağın ortaya çıkışı ise şeflerin yeni ve özgün gastronomik ürünler yaratmak için farklı kültürel unsurlardan ilham aldığı mutfak yaratıcılığına ve deneyselliğine doğru bir değişimi temsil etmektedir (Takenaka, 2018). Füzyon mutfağın en önemli yönlerinden biri, hem yenilikçi hem de kültürel açıdan çeşitli yemekler üretmek için farklı mutfak kültürlerinde yer alan malzemelerin ve pişirme tekniklerinin birleştirilmesidir (Mihee, 2018). Bu hususa örnek olarak Japonya'da üretilen sukiyaki gibi yemekler, Batı ile kültürlerarası alışverişin bir sonucu olarak, geleneksel Japon malzemelerinin Edo dönemine kadar uzanan Batı etkileriyle harmanlanmasıyla ortaya çıkmıştır (Danaher, 2013).

Farklı kültürlerden gelen tatların harmanlanması yalnızca benzersiz yiyecek ve içecek ürünlerinin üretilmesini sağlamakla kalmaz, aynı zamanda kültürel alışverişi ve gıdanın küreselleşmesini de mümkün kılar (Mihee, 2018). Füzyon mutfak, geleneksel mutfaklar arasında köprü kurmanın dışında deneysel ve yaratıcı yollar ile yeni mutfak kimliklerinin oluşturulduğu mutfak sanatlarının gelişen doğasının da bir kanıtıdır (Takenaka, 2018). Ayrıca, füzyon mutfak küreselleşme, modernleşme ve moleküler gastronominin ortaya çıkışı gibi çok sayıda faktör tarafından şekillendirilmiştir. Yeni mutfağın ortaya çıkışının ardından, çeşitli Asya mutfak geleneklerinden unsurları bir araya getiren Asya-Pasifik füzyon trendi de dahil olmak üzere füzyon mutfaklara olan ilgide gözle görülür bir artış olmuştur. Dahası, moleküler gastronominin ortaya çıkışı füzyon mutfağının sınırlarını genişletmiş, şefler avangart yemekler yaratmak için bilimsel teknikler ve alışılmadık lezzet kombinasyonları kullanmıştır. Geleneksel pişirme yöntemlerinin modern mutfak trendleriyle birleşmesi, füzyon mutfağının dünya çapında yemek meraklılarının ilgisini çekmeye devam eden dinamik ve gelişen bir mutfak hareketi olarak ortaya çıkmasına yol açmıştır (Zeng vd., 2014).

Füzyon mutfak kavramı sadece mutfak alanının ötesine geçerek, kültürel alışveriş, özgünlük ve sürdürülebilirlik unsurlarını da kapsamaktadır. Özgünlüğü korumak için üreticiler ve tüketiciler arasında sürekli etkileşimi içeren yerel üretimin dışında yapılan yemek üretimi, füzyon mutfağının sürdürülebilir gelişiminde çok önemli bir rol oynamaktadır. Geleneksel mutfak uygulamalarını korurken yenilikçi unsurları da bünyesinde barındıran füzyon mutfak, yalnızca duyuşsal bir deneyim sunmanın dışında kültürel etkileşim ve alışveriş için de bir platform görevi görmektedir. Özgünlük ve sürdürülebilirliğe yapılan bu vurgu, füzyon mutfak alanında yenilikçiliği ve yaratıcılığı benimserken mutfak mirasını korumanın önemini altını çizmektedir. Sonuç olarak füzyon mutfak, çeşitliliği, yaratıcılığı ve kültürel etkileşimi içerisinde barındıran dinamik ve gelişen bir mutfak hareketini temsil etmektedir. Füzyon mutfağı, farklı mutfak geleneklerindeki malzemeleri, teknikleri ve lezzetleri harmanlayarak küresel yemek kültürünün zengin dokusunu yansıtan eşsiz bir gastronomi deneyimi sunmaktadır. Bahsedilen hususların dışında füzyon mutfak gastronomi turizminin gelişmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Füzyon mutfağın uygulanması sadece mutfak inovasyonu ve pazarlamasıyla ilgili olmayıp aynı zamanda gastronomi turizminin ilerlemesine de katkı sağlamaktadır (Kılıçhan vd., 2021). Yerel mutfaklar içerisinde yiyecek, içecek ve kültür arasındaki ilişkinin

araştırılmasını içeren gastronomi turizmi, turistlere özgün ve çeşitli mutfak deneyimleri sunan füzyon mutfağı uygulamalarıyla zenginleştirilmektedir (Heřdak vd., 2020). Gastronomi turizmi, gezginlere yerel lezzetlere kapılma, farklı mutfak geleneklerini öğrenme ve yemeğın kültürel yönlerini deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Üzölmez ve İştin, 2021). Bu turizm türü yalnızca yemeğın tadını değıil aynı zamanda yemeğın arkasındaki tarihi ve kültürel önemini de vurgulayarak onu turistler için zengin ve sürükleyici bir deneyim haline getirmektedir (Febriyanti, 2020).

Gastronomi ve turizm arasındaki ilişki çok yönlüdür ve gastronomi turistler için önemli bir çekim noktasıdır. Gastronomi, turistlerin tercihlerini ve davranışlarını etkileyen bir pazarlama değıışkeni olarak hareket ederek onu genel seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası haline getirmektedir (Pérez-Priego vd., 2019). Ek olarak, destinasyonlar gastronomiyi turistler için çekici bir ürün haline getirmektedir ve gastronomi ile turistik destinasyonlar arasındaki simbiyotik ilişki vurgulanmaktadır (Sánchez-Cañizares ve Canalejo, 2015). Ayrıca gastronomi turizmi şehirler ve ülkeler arasındaki kültürel etkileşimi teşvik ederek kültürlerarası anlayış ve takdiri teşvik eder (Ülkü ve Göktaş, 2022) . Aynı zamanda turizm endüstrisindeki çeşitli sektörleri olumlu yönde etkileyen benzersiz turistik deneyimlerin geliştirilmesine de katkıda bulunur (Cabaguing ve Lacaba, 2021). Füzyon mutfak ise farklı mutfak geleneklerinden unsurları harmanlayarak yenilikçi yemekler yaratan bir mutfak trendini temsil etmektedir. Füzyon mutfak sadece mutfak yaratıcılığıyla ilgili olmayıp aynı zamanda inovasyonu, pazarlama stratejilerini ve gastronomi turizminin gelişimini de etkilemektedir (Kılıçhan vd., 2021). Modern mutfakta farklı mutfak etkilerinin birleşimi, benzersiz gastronomik deneyimlerle ilgilenen turistlerin ilgisini çekebilir. Mutfak geleneklerinin bu şekilde harmanlanması, yolculukları sırasında özgün ve unutulmaz mutfak deneyimleri arayan gezginler için önemli bir çekicilik olabilir (Zain vd., 2023). Füzyon mutfak ile gastronomi turizmi arasındaki ilişki karmaşıktır. Füzyon mutfak, yenilikçi ve eklektik yemek pişirme yaklaşımıyla, yeni mutfak deneyimleri arayan gastronomi turistlerinin ilgisini çekebilmektedir (Kılıçhan vd., 2021). Bir destinasyonun mutfağında farklı mutfak geleneklerinin birleştirilmesi, farklı lezzetleri ve mutfak füzyonlarını keşfetmeye ilgi duyan turistlerin ilgisini artırabilir (Zain vd., 2023). Destinasyonlar, sundukları ürünlere füzyon mutfak unsurlarını dâhil ederek, mutfak deneyimlerinde özgünlük ve yenilik arayan gastronomi turistlerinin gelişen zevklerine hitap edebilir. Ayrıca, Michelin yıldızlı restoranların sunduğı gastronomik deneyimlerin kalitesi, turistleri bir destinasyona çekmede önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi turizminde nicelikten çok niteliğın vurgulanması, turistlerin algı ve seçimlerini şekillendirmede olağınüstü mutfak deneyimlerinin önemini vurgulamaktadır (Castillo-Manzano vd., 2020). Bu nedenle, yaratıcılığa ve kaliteye odaklanan füzyon mutfak, bir destinasyonun genel gastronomi turizmi tekliflerini geliştirerek onu seçici yemek meraklıları için daha çekici hale getirebilir. Sonuç olarak, füzyon mutfağı ve gastronomi turizmi karşılıklı olarak birbirini güçlendirmektedir. Füzyon mutfağının yenilikçi mutfak uygulamaları, turistlerin gastronomik deneyimlerini zenginleştirebilir ve onları mutfak sunumlarında gelenek ve yaratıcılığın bir karışımını sunan destinasyonlara çekebilir. Destinasyonlar, füzyon mutfağınını benimseyerek ve gastronomi turizmi stratejilerine dâhil ederek, otantik, çeşitli ve kaliteli mutfak deneyimleri arayan, farklılaşmış tercihlere sahip turistlere hitap edebilir. Yukarıda belirtilen açıklamalar ışığında, füzyon mutfağı kapsamında füzyon mutfağı kavramına ilişkin bibliyometrik bir analiz çalışması, alanın mevcut durumunun ve gelecekteki araştırma yönelimlerinin anlaşılması açısından büyük önem taşımaktadır.

2.2. Bibliyometrik Analiz

Bibliyometrik analiz, belirli bir alandaki bilimsel literatürü niceliksel olarak değıerlendirmek ve analiz etmek için araştırmacılar tarafından yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir (Kurdi ve Kurdi, 2021). Bu yöntem, istatistiksel tekniklerin bilimsel yayınlardan oluşan geniş veri kümelerine uygulanmasını içermektedir ve araştırmacıların literatürdeki eğilimleri belirlemesine olanak tanımaktadır (Ng vd., 2023). Bibliyometrik analizin temel bileşenleri arasında veri tabanı kapsamı, veri doğruluğı, arama seçenekleri ve yayınların etkisini ölçmek için çeşitli ölçümlerin kullanımı yer almaktadır (Thompson ve Walker, 2015). Bu analiz yöntemi, yazar işbirliklerini ve bilginin yayılmasını

inceleyerek belirli bir alandaki araştırmanın durumuna dair rapor sağlamayı amaçlayan detaylı bir yaklaşımdır (Liu ve Li, 2016). Bibliyometrik analizin temel amaçlarından en önemlisi etki oranı yüksek yayınları, yazarları ve araştırma konularını belirleyerek bir bilim alanının gelişim durumunu haritalandırmaktır (Gomathi, 2014).

Araştırmacılar, bibliyometrik analiz sayesinde bir bilim dalı içerisindeki bilginin mevcut durumuna ilişkin kapsamlı bir anlayış kazanabilir ve yapılan akademik çalışmaların zaman içerisindeki değişimini takip edebilmektedir. Bu yöntem, farklı araştırma grupları ve kurumları arasındaki bağlantıları vurgulayarak araştırma ağlarının görselleştirilmesine olanak tanımaktadır (Cömert, 2022). Ayrıca bibliyometrik analiz, belirli bir alandaki dergilerin ve araştırmacıların etkisini değerlendirmek için kullanılabilir ve araştırma değerlendirmesi, yeni yapılacak olan bir araştırmaya karar verme konusunda değerli bilgiler sağlayabilmektedir (Yılmaz, 2023). Son yıllarda, araştırma konularını görselleştirmek ve ortaya çıkan eğilimleri belirlemek için bilim haritalama tekniklerinin entegrasyonu bibliyometrik yöntemler giderek daha karmaşık hale gelmiştir (Ellegaard ve Wallin, 2015). Araştırmacılar, bilim haritalamasını geleneksel bibliyometrik analizle birleştirerek, bir alanın entelektüel yapısına bütünsel bir bakış sunan etkileşimli görselleştirmeler oluşturabilirler (Asmawanti-S, 2023). Akıllı bibliyometrik olarak bilinen bu bütünlük yaklaşım, araştırmacıların araştırma konuları arasındaki karmaşık ilişkileri keşfetmesine, işbirliği ve yenilik için potansiyel alanları belirlemesine olanak tanır (Župič ve Čater, 2015). Ayrıca bibliyometrik analiz, özellikle bilimsel ve uygulamalı alanlar bağlamında araştırma değerlendirme ve performans değerlendirmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Padrón-Ávila ve Martín, 2023). Alıntıları ve yayın eğilimlerini analiz ederek kurumlar ve finansman sağlayan kuruluşlar, araştırma çıktılarının etkisini ölçmekte ve kaynak tahsisi konusunda bilinçli kararlar verebilmektedir (Yang vd., 2022). Alıntı sayıları, h-indeksi ve etki faktörü gibi bibliyometrik göstergeler, araştırmacıların ve kurumların verimliliğini ve etkisini değerlendirmek için yaygın olarak kullanılmaktadır (Shim vd., 2017). Bu ölçümler, bilimsel çıktının niceliksel ölçümlerini sağlar ve performansın karşılaştırılmasına imkân tanımaktadır (Ellegaard, 2018). Genel olarak bibliyometrik analiz, araştırmacıların, karar vericilerin ve paydaşların bilimsel literatürün geniş ortamında bilgi sahibi olmak ve veriye dayalı bilgilere dayanarak bilinçli kararlar almak için değerli bir araç olarak hizmet etmektedir (Lyu vd., 2023). Bu nedenle turistlerin gastronomik deneyimlerine değer katabilecek füzyon mutfak konsepti konusunda yapılmış olan çalışmaların gelişiminin bu çalışma ile ortaya konulması gerek araştırmacılara gerekse kamu ve özel sektör paydaşlarına olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

İlgili literatür incelendiğinde Güzeller ve Çeliker (2017), 1970-2017 yılları arasında gastronomi ile ilgili yapılan 703 çalışmayı bibliyometrik açıdan incelemiş ve bu alan ile ilgili son 48 yıldaki eğilim ve trendleri tespit etmiştir. Sandıkcı ve Mutlu (2019), 2013-2017 yılları aralığında Türkiye’de gastronomi alanında yayınlanan makaleleri incelemiş, çalışmaların en fazla gastronomi ve yiyecek içecek endüstrisi alanında yapıldığını belirlemiştir. Çuhadar ve Morçin, (2020) Türkiye’de gastronomi turizmi alanında yapılan çalışmaları incelemiş, bu çalışmaların genellikle makale ve bildiri olarak yayınlandığını tespit etmiştir. Ercan (2020), 2010-2020 yılları arasında Ulakbim veri tabanında yer alan gastronomi turizmi konulu çalışmaları incelemiş, Marmara ve Ege destinasyonlarının diğer destinasyonlara göre daha fazla araştırıldığını belirlemiştir. Alan ve Şen (2020), Web of Science Core Collection veri tabanında 1975-2019 yılları aralığında veri taraması yapmış, gastronomik etkinlik içerikli çalışmaları incelemiş ve etkinlik alan taraması konusunun araştırılması gerektiğini vurgulamıştır. Gülcan vd. (2021), 2011-2021 yılları arasında Web of Science ve Scopus veri tabanında sürdürülebilir gastronomi turizmi alanında yapılan çalışmaları incelemiş, sürdürülebilir gastronomi turizmini konu alan çalışmaların arttığını tespit etmiştir.

Özdemir ve Kasap (2021), 2010-2019 yılları aralığında ulusal turizm kongrelerinde gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan bildiri çalışmalarını incelemiş, bildirilerin tüketici görüş ve düşünceleri konuları üzerine yoğunlaştığını belirlemiştir. Bayram ve Arıcı (2021), WoS veri tabanında

1975 – 2021 yılları arasında yapılan çalışmaları uluslararası alandaki gastronomi araştırmalarındaki gelişmeleri incelemek amacıyla yaptıkları çalışmada, kavramsal kümelenmenin kültür ve turizm tabanlı gastronomi çalışmaları ve yiyecek içecek üretimi tabanlı gastronomi çalışmaları şeklinde olduğunu tespit etmiştir. Cankül ve Ünal (2021), Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü konusu ile ilgili gerçekleştirilen araştırmaları inceledikleri çalışmada, konu olarak çoğunlukla menü planlama üzerinde durulduğunu belirlemiştir. Arslan (2022), 2004-2022 yıllarında gastronomi ve turizm alanlarında coğrafi işaret konusu üzerine yapılan çalışmaları incelemiş, gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konusuna verilen önemin arttığını tespit etmiştir. Çetin (2023), gastronomi deneyimi araştırmalarının gelişimini incelemiş, gastronomi deneyimi araştırmalarının 2010 yılından sonra arttığını tespit etmiştir. Şahin (2023), 1993-2022 yılları aralığında Web of Science veri tabanında yer alan uluslararası mutfaklara yönelik yapılan çalışmaları incelemiş, Uluslararası mutfaklar ile ilgili en sık kullanılan anahtar sözcüklerin sırasıyla; haute cuisine, gastronomy ve cuisine olduğunu belirlemiştir. Gazelci ve Aksoy (2024), ulusal literatürde teorik olarak geliştirilmiş gastronomi rotaları ile ilgili 2017 yılı ve 2023 Temmuz ayı arasında yapılan çalışmaları incelemiş, gastronomi rotası hakkında en çok çalışma yapılan destinasyonların Çanakkale, Hatay, Gaziantep, Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ olduğunu tespit etmiştir.

İlgili literatürde yer alan bibliyometrik analiz çalışmaları göz önünde bulundurulduğunda bibliyometrik analiz yönetiminden yararlanılarak füzyon mutfak üzerine yapılan pek fazla çalışmaya rastlanılmadığını söylemek mümkündür. Bu nedenle bu araştırmada füzyon mutfak ile ilgili çalışmaların gelişimini incelemek hedeflenmiştir. Füzyon mutfak kapsamında bir bibliyometrik analiz çalışmasının yapılması, alanın mevcut durumunu ve gelecekteki araştırma yönelimlerini anlamak açısından büyük önem taşımaktadır.

3. Yöntem

Bu çalışmada füzyon mutfak araştırmaları ile ilgili literatürü incelemek için bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bibliyometrik yöntem, büyük hacimli bilimsel verileri keşfetmek, değerlendirmek ve incelemek için nicel veri analizinin bir uygulamasıdır (Ellegaard ve Wallin, 2015; Župič ve Čater, 2015). Bibliyometrik analizin birçok farklı türü olmakla birlikte, bilimsel araştırmalarda en yaygın olarak kullanılan bibliyometrik analiz yöntemleri atıf analizi, ortak atıf analizi, ortak kelime veya anahtar kelime analizi, bibliyografik eşleştirme ve ortak yazar analizidir (Župič ve Čater, 2015; Donthu vd., 2021). Bu çalışmada, YÖK Akademik, Google Akademik ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanları “füzyon mutfak” anahtar kelimesi kullanılarak taranmış ve erişilen bilimsel makaleler, bildiriler ve tezler incelenmiştir.

Çalışmada Aguinis vd., (2018) tarafından geliştirilen araştırma sürecinin her aşamasında şeffaflığın nasıl artırılacağı konusunda yol gösterici olan sistematik inceleme süreci füzyon mutfak konusuna uygulanmıştır. Sistematik inceleme sürecinin ilk adımı amaca karar vermektir. Çalışmanın amacı, füzyon mutfak ile ilgili yapılmış çalışmaların gelişimini incelemektir. Bu doğrultuda çalışmada yer alan araştırma soruları aşağıda belirtilmiştir:

1. Füzyon mutfak ile ilgili yapılan çalışmalar nelerdir?
2. Füzyon mutfak ile ilgili yazılan makalelerin/bildirilerin yıllara göre dağılımı nedir?
3. Füzyon mutfak ile ilgili makalelerde/bildirilerde çok yazarlılık durumu nedir?
4. Füzyon Mutfak ile ilgili makalelerin/bildirilerin araştırma yöntemleri nelerdir?
5. Füzyon Mutfak ile ilgili makalelerin/bildirilerin yayınlandıkları dergiler nelerdir?
6. Füzyon Mutfak ile ilgili yazılan tezlerin yıllara göre dağılımı nedir?
7. Füzyon Mutfak ile ilgili yazılan tezlerin yayınlandığı tür nelerdir?

8. Füzyon Mutfak ile ilgili yazılan tezlerin bilim dallarına göre dağılımı nedir?

3.1. Veri Toplama Süreci

Sistematiik inceleme sürecinin ikinci aşaması ise veri tabanlarının/dergilerin seçiminde uygulanacak prosedürlerin belirlenmesidir. Bu kapsamda YÖK Akademik, Google Akademik ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanlarında tarama yapılarak veri seti oluşturulmuştur. Üçüncü adımda makale/bildiri/tez seçimi yer almaktadır. Füzyon mutfak anahtar kelimesiyle yıl sınırlaması yapılmadan belirlenen veri tabanlarında kayıtlı olan çalışmalar incelenmiştir. Dördüncü adım kaynakların seçimi, beşinci adım içeriklerin kodlanması, altıncı adımda ise çalışmanın amacına uygun olmayan içeriklerin çıkarılması yer almaktadır (Aguinis vd., 2018). Tarama sonucunda 15 makale, 19 bildiri ve 3 tez tespit edilmiştir. Ancak YÖK Akademikten füzyon mutfak anahtar kelimesiyle tarama yapıldığında çıkan bildirimlerden 1 tanesi füzyon mutfak ile ilgili olmadığı için araştırma kapsamı dışında tutulmuştur. Ayrıca 4 bildiriye hem erişim sağlanamadığı için hem de füzyon mutfak anahtar kelimesi ile bağlantısız başlıklar olduğu için 14 bildiri üzerinden inceleme yapılmıştır.

4. Bulgular

Tablo 1' de Füzyon mutfak ile ilgili yapılan çalışmalara ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Tablo 1: Füzyon Mutfak Kapsamında Yapılan Çalışmalara İlişkin Bilgiler

Araştırmanın Başlığı	Yazar/Yazarlar, Yayın Yılı
Yiyecek içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması)	Doğdubay, vd., 2007
Füzyon mutfak uygulamaları ve misafir memnuniyeti açısından önemi	Sandıkçı ve Çelik, 2007
Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı	Can vd., 2012
Türk mutfağında bir füzyon mutfak uygulaması Affagato eşliğinde tahin pekmez suflesi	Uyanık, 2016
Nevşehir yemeklerinin füzyon mutfağı uygunluğunun incelenmesi	Kamış vd., 2016
Dünyada gelişen yeni mutfak akımları slow food raw food moleküler gastronomi füzyon mutfak uygulamaları kavramlarının incelenmesi	Algan-Özkök, 2017
Yerli turistlerin füzyon mutfak tüketim eğilimleri üzerine Trabzon havalimanında bir araştırma	Birdir ve Kızılcık, 2017
Afro-Avrasya ülkelerinin birbiri ile entegrasyonunda, füzyon mutfağın etkisi: Akdeniz ülkeleri vaka çalışması	Kocaalan, 2017
Füzyon mutfağın Türk, Suriye ve Fars mutfaklarına etkisi ile ilgili vaka çalışması	Kocaalan, 2018
Gastronomi turizminde füzyon mutfak	Akın vd., 2019
Osmanlı mutfağının füzyon mutfağı çerçevesinde değerlendirilmesi	Tarıncı vd., 2019
Yenilik Davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisi	Saçılık ve Çevik, 2020a
Zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon (fusion) mutfak olgusu ile geliştirilebilirliğine yönelik bir alan araştırması (Edremit Körfezi Örneği)	Sarioğlan vd., 2020
Yerel yemek eğiliminde yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının rolü	Saçılık ve Çevik, 2020b
Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi	Saçılık, 2020
Mutfak personelinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi	Tanrısevdi ve Atabey, 2020
Mutfak şeflerinin füzyon mutfağı yönelik görüşleri ve Çanakkale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri	Turan vd., 2020

Türk mutfağında füzyon uygulamalarına yaklaşım ölçeğinin geçerlenmesi	Özgen vd., 2021
Füzyon mutfağına yönelik restoran deneyimi şikâyetlerinin içerik analizi yöntemi ile incelenmesi: Tripadvisor-İstanbul Örneği	Özkale, 2021
Füzyon mutfak konseptli restoran işletmelerine yönelik tripadvisor yorumlarının içerik analizi: Türkiye örneği	Kaya vd., 2021
Aşçıların inovasyon davranışı düzeyleri ile füzyon mutfak ve moleküler gastronomi uygulamalarına bakış açıları	Bozbayır, 2021
Gastronomi turizmi kapsamında Türk tatlılarının şefler tarafından değerlendirilmesi: Füzyon mutfak uygulamaları kapsamında ürün geliştirme çalışması	Ercan, 2021
Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketiminin belirlenmesi üzerine bir araştırma	Altundağ ve Atik, 2022
Gastronomide füzyon mutfak denemesi Yöresel pekmezli Kombu Çayı	Canlı, 2022
Eklektik bir füzyon mutfak kültürü Yöshoku	Özsoy vd., 2023
Aşçıların İnovasyon Davranışı Düzeylerinin Füzyon Mutfaka Bakış Açılarına Etkisi	Bozbayır vd., 2023
Füzyon mutfak yeme eğiliminin demografik özellikler üzerinden incelenmesi	Dikme ve Şahingöz, 2023
Kapadokya bölgesindeki şeflerin füzyon mutfak bilgi düzeyleri ve kullanım sıklıkları üzerine bir araştırma	Evliyaoğlu ve Keskin, 2023
Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketimi ile yenilikçilik davranışı eğilimlerinin analizi: Gastronomi bölümü öğrencileri örneği	Işık vd., 2023
Antalya ilinde hizmet veren restoranların menülerinde füzyon uygulamalarının Porter'ın beş güç modeli ile incelenmesi	Sormaz ve Dursun, 2023
Öğretmenlerin ekorekreatif tutumunun gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimine etkisi	Şen vd., 2023
Füzyon mutfak ve yiyecek içecek sektörüne yansımaları	Şirin ve Gençler, 2024

Tablo 1, Melahat Yıldırım Saçılık'ın füzyon mutfağı alanında en fazla çalışma yapan araştırmacı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışmaların konuları incelendiğinde tüketici eğilimleri, yiyecek ve içecek pazarlaması, müşteri memnuniyeti, inovasyon davranışı, kültürel çalışmalar ve ürün geliştirme çalışmaları ile ilgili olduğu görülmektedir.

Füzyon mutfak ile ilgili yayınlanan makalelerin yıllara göre nasıl dağılım gösterdiği Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2: Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı

Yayın Yılı	Makale Sayısı	Yüzde
2024	1	6,7
2023	6	40,0
2022	0	0
2021	2	13,3
2020	5	33,3
2019	1	6,7
Toplam	15	100,0

Makalelerin yıllara göre incelemesi yapıldığında en eski araştırmanın 2019 yılında yapıldığı görülmektedir. En fazla makale ise 2023 yılında (%40,0) yayınlanmıştır. Bunu sırasıyla 2020 (%33,3) ve 2021 (%13,3) yılları takip etmektedir. 2024 yılında ise konuyla ilgili sadece 1 makale yayınlanmıştır. Tabloda dikkat çekici en önemli unsur ise 2019 yılı öncesinde makale yayınlanmamış olmasıdır. Ayrıca makale sayısı da dikkate alındığında 5 yıl içinde çok az sayıda makale yazıldığını söylemek mümkündür.

Tablo 3: Makalelerin Yazar Sayısına Göre Dağılımı

Yazar Sayısı	Makale Sayısı	Yüzde
Tek Yazarlı	2	13,3
İki Yazarlı	6	40,0
Üç Yazarlı	4	26,7
Dört Yazarlı	2	13,3
Beş Yazarlı	1	6,7
Toplam	15	100,0

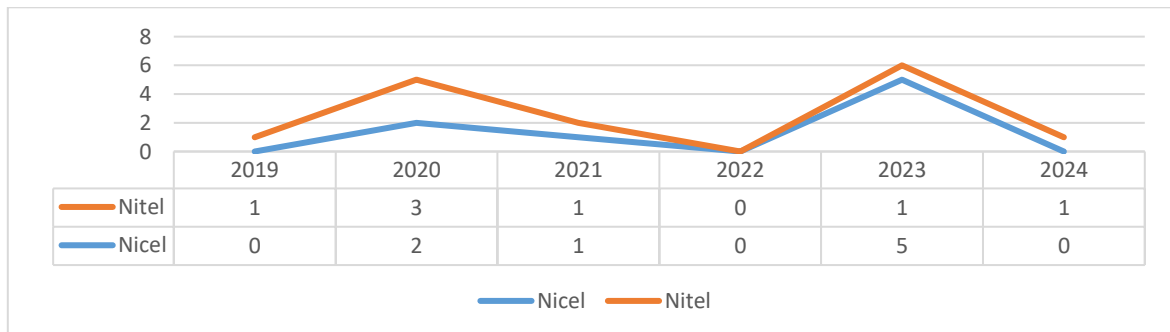
Tablo 3’de makalelerin yazar sayısına göre dağılımı yer almaktadır. Bilimsel araştırmanın doğası ve yürütülmesi 17. yüzyıldan bu yana büyük ölçüde değişmiştir. Kurumlar arası, sektörler arası ve uluslararası işbirliğinin iyi belgelenmiş sonuçlarından biri, ortak yazarlık oranlarındaki çarpıcı artış olmuştur. Bir yayının birden fazla kişi ile birlikte yapılması yayının niteliğini artırdığı yönünde bir görüş bulunmaktadır. Ayrıca hakem sürecini de kolaylaştırdığı söylenebilir (Cronin, 2001). Bu durumda füzyon mutfak ile ilgili yapılan araştırmaların çok yazarlılık durumu incelendiğinde iki yazarlı makale sayısı 6 (40,0), üç yazarlı makale sayısı 4 (%26,7)’tür. Tek yazarlı ve dört yazarlı makale sayısı 2 (%13,3) olarak tespit edilmiştir. Beş yazarlı makale sayısı ise 1 (%6,7)’dir. Tabloya bakıldığında yazarların makaleleri yazarken iş birliği içinde hareket ettikleri söylenebilir.

Tablo 4: Araştırma Yöntemine Göre Dağılımı

Yöntem Türü	Makale Sayısı	Yüzde
Nitel Çalışmalar	8	53,3
Nitel Çalışmalar	7	46,7
Toplam	15	100,0

Nitel ve nitel yöntemler, kanıta dayalı sonuçların arkasındaki güçtür. Yıllardır araştırmacıları rahatsız eden en önemli detay araştırmalarında hangi uygun araştırma yöntemini kullanacaklarıdır. Hem nicel ve hem de nitel araştırma yöntemleri sosyal bilimlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Tablo 4’de füzyon mutfak konusu ile ilgili makalelerin araştırma yöntemine göre dağılımı yer almaktadır. 15 makalenin 8 (%53,3) tanesi nicel çalışmalardan, 7 (%46,7) tanesi ise nitel çalışmalardan oluşmaktadır. Bu da her iki yöntemde araştırmalarda tercih edildiğinin bir göstergesidir.

Şekil 1: Makalelerde Tercih Edilen Araştırma Yöntemlerinin Yıllara Göre Dağılımı



Makalelerin yıllara göre dağılımı incelendiğinde en eski araştırmanın 2019 yılında olduğu ve nitel araştırma yöntemi kullanıldığı görülmektedir. 2020 yılında 3 tane nitel 2 tane nicel araştırma makalesi yayınlanmıştır. 2021 yılında ise 1 tane nitel, 1 tane nicel araştırma çalışması bulunmaktadır. Ancak 2022 yılında füzyon mutfak konusu ile ilgili hiç makale yayınlanmamıştır. 2023 yılında ise 1 nitel 5 nicel araştırma yöntemi kullanılarak toplamda 6 makale yayınlandığı tespit edilmiştir. 2024 yılına gelindiğinde ise 1 adet nitel araştırma yöntemi kullanılarak makale yayınlanmıştır. Grafikten yola çıkarak en çok makalenin 2023 yılında nicel araştırma yöntemi kullanılarak yapıldığı söylenebilir. Ancak yine de konu ile ilgili sınırlı sayıda makale yayınlandığını söylemek mümkündür.

Tablo 5: Yayınlandıkları Dergilere Göre Dağılımı

Dergi Adı	Makale Sayısı	Yüzde
Journal of Tourism and Gastronomy Studies	5	33,3
Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research	2	13,3
AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi	2	13,3
Turizm ve İşletmecilik Dergisi	2	13,3
Journal of Social And Humanities Sciences Research	1	6,7
Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	1	6,7
Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi	1	6,7
Anatolia Social Research Journal	1	6,7
Toplam	15	100,0

Füzyon mutfak ile ilgili yayınlanan makalelerin yayınlandıkları dergilere göre dağılımı Tablo 5'te yer almaktadır. Tablo incelendiğinde 15 makaleden 4'ü dört farklı dergide yayınlanmıştır. Diğer 11 makaleden 5'i (%33,3) "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisinde, 2'si (%13,3) "Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research" dergisinde, 2'si (%13,3) "AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi'nde", diğer 2'si (%13,3) ise "Turizm ve İşletmecilik Dergisi'nde" yayınlanmıştır.

Tablo 6: Bildirilerin Yıllara Göre Dağılımı

Yayın Yılı	Bildiri Sayısı	Yüzde
2023	1	7,1
2022	1	7,1
2021	1	7,1
2020	1	7,1
2019	1	7,1
2018	1	7,1
2017	3	21,4
2016	2	14,3
2012	1	7,1
2007	2	14,3
Toplam	14	100,0

Füzyon mutfak ile ilgili sunulan bildirilerin yıllara göre nasıl dağılım gösterdiği Tablo 6'da yer almaktadır. Yıllara göre inceleme yapıldığında en eski bildirin 2007 yılında 2 (%14,3) tane yayınlandığı görülmektedir. En fazla bildiri ise 2017 yılında (%21,4) yayınlanmıştır. 2016 yılında da 2 bildiri yayınlandığı görülmektedir. Ancak 2012, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 yıllarında ise sadece birer adet bildiri sunulduğu ve yayınlandığı tespit edilmiştir.

Tablo 7: Bildirilerin Yazar Sayısına Göre Dağılımı

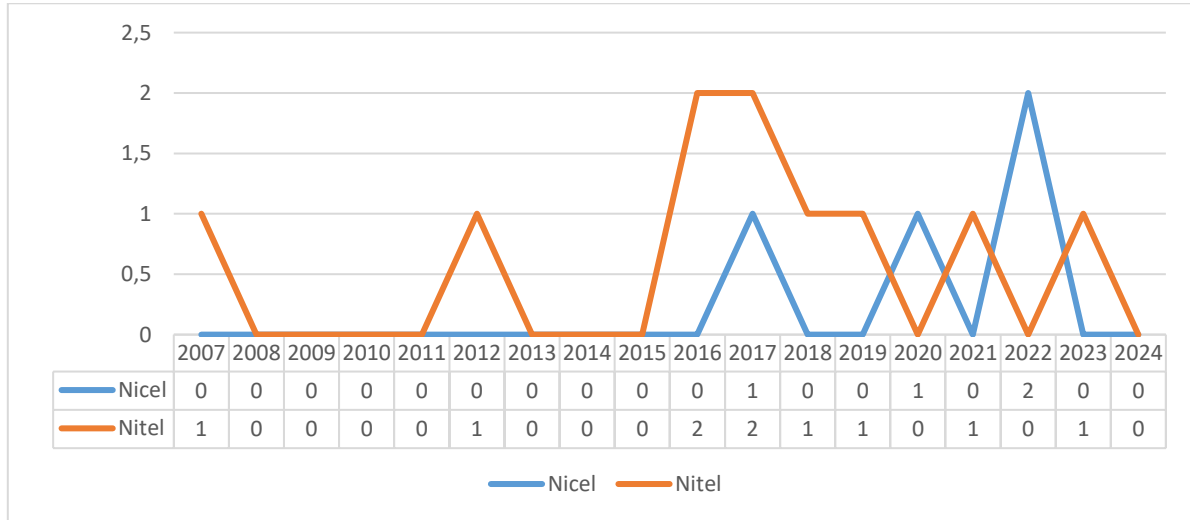
Yazar Sayısı	Bildiri Sayısı	Yüzde
Tek Yazarlı	4	28,6
İki Yazarlı	4	28,6
Üç Yazarlı	6	42,9
Toplam	14	100,0

Tablo 7 bildirilerin yazar sayısına göre dağılımını göstermektedir. Tablo incelendiğinde tek yazarlı bildiri sayısının 4 (%28,6), iki yazarlı bildiri sayısının 4 (%28,6) ve üç yazarlı bildiri sayısının 6 (42,9) olduğu tespit edilmiştir. Araştırmacıların bildiri yazarken hem tek yazarlı hem de çok yazarlı çalışmaları eşit düzeyde tercih ettikleri söylenebilir.

Tablo 8: Araştırma Yöntemine Göre Dağılımı

Yöntem Türü	Bildiri Sayısı	Yüzde
Nicel	4	28,6
Nitel	10	71,4
Toplam	14	100,0

Bildirilerin araştırma yöntemine göre dağılımı Tablo 8’de gösterilmektedir. 4 bildiri (%28,6) nicel araştırmalardan, 10 bildiri (%71,4) ise nitel araştırmalardan oluşmaktadır.

Şekil 2: Bildirilerde Tercih Edilen Araştırma Yönteminin Yıllara Göre Dağılımı

Şekil 2’de bildirilerde tercih edilen araştırma yönteminin yıllara göre dağılımı yer almaktadır. En eski bildirinin 2007 yılında sunulduğu nitel araştırma yönteminin kullanıldığı görülmektedir. 2008, 2009, 2010 ve 2011, 2013, 2014, 2015 ve 2024 yıllarında füzyon mutfak konusu ile ilgili bildiri sunulmamıştır. 2012, 2018, 2019, 2021 ve 2023 yıllarında 1 adet nitel araştırma yönteminin kullanıldığı bildiriler sunulmuş ve yayınlanmıştır. 2016 ve 2017 yılında ise 2 tane nitel yöntemin kullanıldığı bildiri bulunmaktadır. Nicel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırmalara bakıldığında ise sadece 2017, 2020 ve 2022 yılında yayınlandığı görülmektedir. Şekilden de anlaşıldığı üzere en fazla tercih edilen yöntemin nitel araştırma yöntemi olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 9: Sunulduğu Etkinliğe Göre Dağılımı

Kongre/Konferans/Sempozyum Adı	Bildiri Sayısı	Yüzde
Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics	2	14,3
The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability	1	7,1
13. Ulusal Turizm Kongresi	1	7,1
Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu	1	7,1
2. International Congress of New Generations and New Trends in Tourism	1	7,1
International Congress on Afro - Eurasian Research II	1	7,1
2. International West Asia Congress of Tourism Research	1	7,1
4. International West Asia Congress of Tourism Research	1	7,1
2. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu	2	14,3
2nd International Conference on Scientific Researches	1	7,1
5. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu	1	7,1
1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler	1	7,1
Toplam	14	100,0

Tablo 9 bildirilerin sunulduğu etkinliklere göre dağılımını incelemektedir. 14 bildirinin 2'si (%14,3) "Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition And Dietetics" konferansında, 2'si (%14,3) "2. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu'nda" sunulmuştur. Diğerleri ise birbirlerinden farklı kongre ve sempozyumlarda sunulmuştur. Kongre ve sempozyumlar incelendiğinde turizm, kültür, bölgesel kalkınma, yeni trendler ve gastronomi üzerine etkinlikler olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 10: Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

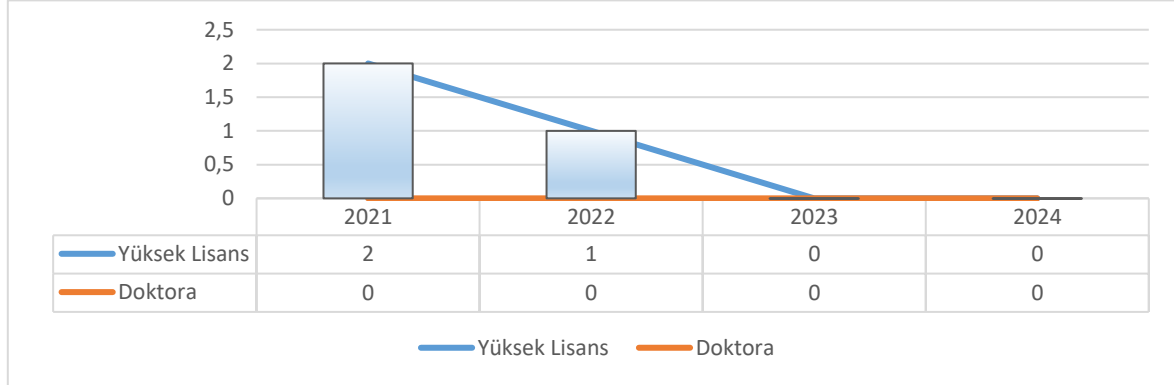
Yayın Yılı	Tez Sayısı	Yüzde
2022	1	33,3
2021	2	66,7
Toplam	3	100,0

Tezlerin yıllara göre dağılımı incelendiğinde sadece 2021 ve 2022 yılında füzyon mutfak konusu ile ilgili tez yazıldığı tespit edilmiştir. 2021 yılında 2 (%66,7) tane, 2022 yılında ise 1 (%33,3) tane yayın yapıldığı görülmektedir.

Tablo 11: Tezlerin Yayınlandığı Türe Göre Dağılımı

Tez Türü	Sayı	Yüzde
Yüksek Lisans	3	100,0
Doktora	0	0,0
Toplam	3	100,0

Tezlerin yayınlandığı türe göre dağılımı incelendiğinde yazılan tüm tezlerin yüksek lisans tezi olduğu tespit edilmiştir. Füzyon mutfak konusu ile ilgili doktora tezinin bulunmadığı görülmektedir. Füzyon mutfak konusu popüler olmasına rağmen araştırma konusu olarak tercih edilmemesi dikkat çekmektedir.

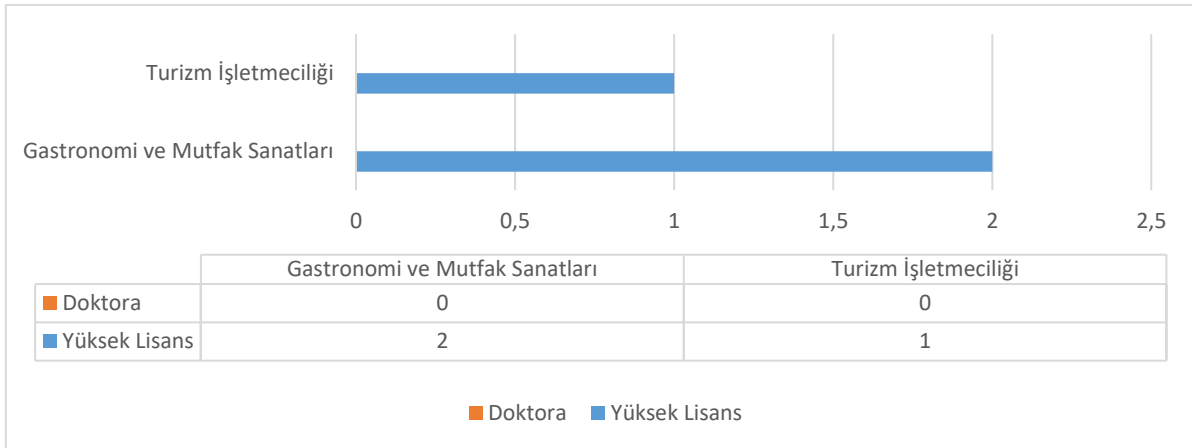
Şekil 3: Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Şekil 3'te görüldüğü üzere füzyon mutfak ile ilgili sadece yüksek lisans tezi yayınlandığı doktora tezinin ise hiç bulunmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca konuyla ilgili yazılan en eski tarih 2021 yılıdır. 2021 yılında 2, 2022 yılında ise 1 tane yüksek lisans tezi yayınlanmıştır. 2023 ve 2024 yılında ise yayınlanan tez bulunmamaktadır.

Tablo 12: Tezlerin Bilim Dallarına Göre Dağılımı

Ana Bilim/Bilim Dalı	Sayı	Yüzde
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2	66,7
Turizm İşletmeciliği	1	33,3
Toplam	3	100,0

Tablo 12 incelendiğinde 2 (%66,7) tezin gastronomi ve mutfak sanatları bilim dalında 1 (%33,3) tezin ise turizm işletmeciliği bilim dalında yazıldığı tespit edilmiştir.

Şekil 4: Tezlerin Anabilim Dallarına Göre Dağılımı

Grafığe bakıldığında füzyon mutfak konusu ile ilgili yayınlanan tezlerin 2'si gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalına, 1'i ise turizm işletmeciliği anabilim dalına aittir. Füzyon mutfak konusunun temelde gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında yazılması beklenebilir. Yazılan tezler sayıca fazla olmasa da grafik bunu doğrulamaktadır.

5. Sonuç ve Öneriler

Füzyon mutfak trendi farklı mutfak kültürlerinin etkileşimi sonucunda bir kombinasyon mutfağı olarak ortaya çıkmıştır. Küreselleşme ile birlikte hem konaklama işletmeleri içerisinde yer alan yiyecek içecek üniteleri hem de bağımsız olarak faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri müşterilerini memnun etmek için füzyon mutfağına eğilim göstermişlerdir. Farklı kültürlerin mutfak tekniklerini, malzemelerini tek bir tabakta birleştiren ve kendine özgü yaratıcı bir pişirme tarzını ortaya çıkaran füzyon mutfak akademik literatürde de araştırılması gereken önemli bir konudur. Bu nedenle füzyon mutfak ile ilgili yapılmış çalışmaların bibliyometrik analizini yapmak hedeflenmiştir. Bu doğrultuda bibliyometrik analiz yöntemlerinden biri olan anahtar kelime analizi kullanılarak YÖK Akademik, Google Akademik ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanları taranmış ve erişilen bilimsel makaleler, bildiriler ve tezler incelenmiştir. Bu amaçla YÖK Akademikte bulunan makaleler (7), Google Akademikte bulunan makaleler (8) olmak üzere toplamda 15 makale değerlendirilmiştir. Ayrıca YÖK Akademikte 14 bildiri, Ulusal Tez Merkezinden ise 3 teze ulaşılmış ve araştırmaya dahil edilmiştir. Toplamda 32 çalışma anahtar kelime analizi kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırmada, tespit edilen araştırmaların yıllara, çok yazarlılık durumuna, araştırma yöntemine, dergi/kongre türlerine, ana bilim dallarına göre dağılımını analiz etmek için bibliyometrik yöntem kullanılmıştır.

Analiz, füzyon mutfağı ile ilgili makalelerin çoğunluğunun 2023 yılında (%40,0) yayınlandığını ortaya koymuştur. Analiz edilen makalelerin 6'sı (40,0) iki yazarlı, 4'ü (%26,7) üç yazarlıdır. Bu durum makalelerinin çoğunluğunun iş birliği içerisinde bir ekip çalışması ile gerçekleştirildiğini göstermektedir. Araştırmaya dahil edilen makalelerin 8 (%53,3) tanesi nicel çalışmalardan, 7 (%46,7) tanesi ise nitel çalışmalardan oluşmaktadır. Bu da her iki yönteminde araştırmalarda tercih edildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca değerlendirilen makalelerin birçok farklı dergide yayınlandığı tespit edilmiştir. Dergilerin çalışma alanlarının, sosyal bilimler, turizm, işletme ve gastronomi olduğunu söylemek mümkündür. Füzyon mutfak konusu ile ilgili en çok makale yayınlanan dergi ise "Journal of Tourism and Gastronomy Studies" dergisidir. Sunulan ve yayınlanan bildiriler incelendiğinde en eski bildirinin 2007 yılında (%14,3), en fazla bildirinin 2017 yılında (%21,4) yayınlandığı tespit edilmiştir. Analiz edilen bildirilerin 6'sı (%42,9) üç yazarlı, 4'ü (%28,6) iki yazarlı diğer 4'ü ise (%28,6) tek yazarlıdır. Çalışmaya dâhil edilen bildirilerin çoğunluğu (10 bildiri, %71,4) nitel çalışmalardır. Ayrıca, bildirilerin sunulduğu etkinlikler incelendiğinde, bildirilerin turizm, kültür, bölgesel kalkınma, yükselen trendler ve gastronomi gibi çeşitli konularla ilgili olduğu görülmektedir. Bunların yanı sıra Ulusal Tez Merkezi'nde konuyla ilgili tezler taranmış ancak en eski tezin 2021 yılına ait olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, konuyla ilgili sadece üç yüksek lisans tezi tespit edilmiş, herhangi bir doktora tezine rastlanmamıştır.

Bibliyometrik analiz, füzyon mutfağı konusunda çok az sayıda makale, bildiri ve tez olduğunu ortaya koymuştur. Füzyon mutfağı son yıllarda oldukça popüler bir trend olarak ortaya çıkmıştır. Ancak, ne yazık ki, akademik literatürde konuyla ilgili çok az çalışma bulunmaktadır. Ayrıca, çalışmaların çoğunun nitel veri analizine dayandığı ve sınırlı sayıda nicel veri analizinin kullanıldığı görülmektedir. Özetle füzyon mutfak ile ilgili mevcut literatürde önemli bir boşluk olduğu ve bu alanda daha fazla araştırma yapılması gerektiği sonucuna varılabilir. Yapılan çalışmalar genellikle misafir memnuniyetini ölçmeye, yenilikçi davranışların ölçülmesine ve kavram incelemesine dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. Ancak gastronomi sektörüne yol gösterici olması açısından ürün geliştirme çalışmalarının tüketici odaklı olacak şekilde yapılması önem arz etmektedir. Araştırmacıların Türk mutfağının füzyon mutfağı bağlamında değerlendirilmesine odaklanmasının, uzman şeflerle görüşmeler gerçekleştirilmesinin ve füzyon mutfağı çerçevesinde Türk mutfağının ürün geliştirme ve pazarlamasına yönelik çalışmalar yapmasının Türkiye'nin gastronomi sektörünün ilerlemesine katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Bu noktada özel sektör ve akademik kurumlar arasındaki işbirliğinin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Ayrıca gelecekte yapılacak araştırmalarda nicel veri analizi ve karma yöntemlerin kullanılması önerilebilir. Web of Science veri tabanına kayıtlı makaleler analize tabi tutulabilir ve böylece veri setinin genişletilmesi sağlanabilir. İlerleyen yıllarda benzer bir çalışma

yapılabilir ve bu çalışmadan elde edilen bulgular bir önceki çalışmadan elde edilen bulgularla karşılaştırılabilir.

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı: Bu çalışma bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazarların Makaleye Olan Katkıları: Tüm yazarlar makaleye eşit katkı sağlamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynaklar

- Aguinis, H., Ramani, R. S. & Alabduljader, N. (2018). What you see is what you get? Enhancing methodological transparency in management research, *Academy of Management Annals*, 12(1), 83-110.
- Akın, A., Baş, M. & Akın, A. (2019). Gastronomi turizminde füzyon mutfak, GANUD - 3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 117-124, Gaziantep.
- Alan, A. A., & Şen., Ö. (2020). Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (6), 132-144.
- Algan-Özkök, G. (2017). Dünyada gelişen yeni mutfak akımları slow food raw food moleküler gastronomi füzyon mutfak uygulamaları kavramlarının incelenmesi. Presented at the 5. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu, Konya.
- Altundağ, Ö. Ö. & Atik, S. (2022). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketiminin belirlenmesi üzerine bir araştırma, GANUD - 3 International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics, 191-210, İstanbul.
- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve Turizm Alanında Coğrafi İşaret Konulu Çalışmaların Bibliyometrik Analizi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Asmawanti-S, D. (2023). Analysis bibliometric good government governance di Indonesia Dari Tahun 2015-2020. *Monex Journal Research Accounting Politeknik Tegal*, 12(1), 21-38.
- Bayram, Ü. & Arıcı, S. (2021). Gastronomi araştırmalarına bütüncül bir bakış: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2734-2757.
- Beltrán, J., Lopez-Guzmán, T. & Santa-Cruz, F. (2016). Gastronomy and tourism: Profile and motivation of international tourism in the city of Córdoba, Spain. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 347-362.
- Birdir, K. & Kızılcık, O. (2017). Yerli turistlerin füzyon mutfak tüketim eğilimleri üzerine Trabzon havalimanında bir araştırma. The First International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism), 28-36.
- Bozbayır, U. (2021). Aşçıların inovasyon davranışı düzeyleri ile füzyon mutfak ve moleküler gastronomi uygulamalarına bakış açıları (yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Bozbayır, U., Sürme, M. & Olcay, A. (2023). Aşçıların İnovasyon Davranışı Düzeylerinin Füzyon Mutfaka Bakış Açlarına Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 2940-2962.
- Cabaguing, J. and Lacaba, T. (2021). Gastronomy and hospitality enterprise image in Guiuan Eastern Samar, philippines. *Irapa International Journal of Business Studies*, 2(1), 01-06.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S. & Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfağı uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı, 13. Ulusal Turizm Kongresi, 873-882.
- Cankül, D. & Ünal, M. (2021). Türkiye’de turizm ve gastronomi alanında menü ile ilgili araştırmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(3), 569-576.
- Canlı, D. (2022). Gastronomide füzyon mutfak denemesi Yöresel pekmezli Kombu Çayı (yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Castillo-Manzano, J., Castro-Nuño, M., López-Valpuesta, L. & Zarzoso, Á. (2020). Quality versus quantity: an assessment of the impact of Michelin-starred restaurants on tourism in Spain. *Tourism Economics*, 27(5), 1166-1174.

- Cook, I. & Crang, P. (1996). The world on a plate: culinary culture, displacement and geographical knowledge. *Journal of Material Culture*, 1, 131-153.
- Cömert, S. (2022). Studies on kyphoplasty over 20 years by science mapping method: kyphoplasty by science mapping method. *Medicine*, 101(42), e31179.
- Cronin, B. (2001). Hyperauthorship: A postmodern perversion or evidence of a structural shift in scholarly communication practices?. *Journal of the American Society for Information Science and Technology*, 52(7), 558-569.
- Çetin, K. (2023). Gastronomi deneyimine ilişkin bilimsel bilginin haritalanması: Bibliyometrik bir analiz. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 551-574.
- Çuhadar, M. & Morçin, İ. (2020). Türkiye’de gastronomi turizmi ile ilgili çalışmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(1), 92-106.
- Danaher, P. (2013). From Escoffier to Adria: tracking culinary textbooks at the Dublin institute of technology. *M/C Journal*, 16(3), 1941–2013.
- Dikme, S. & Şahingöz, S. A. (2023). Füzyon mutfak yeme eğiliminin demografik özellikler üzerinden incelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(3), 1983-1995.
- Doğdubay, M., Girgin, G. K. & Giritlioğlu, İ. (2007). Yiyecek içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması), *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu*, 33-41.
- 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.
- Ellegaard, O. & Wallin, J. A. (2015). The bibliometric analysis of scholarly production: How great is the impact?, *Scientometrics*, 105(3), 1809-1831.
- Ellegaard, O. (2018). The application of bibliometric analysis: Disciplinary and user aspects. *Scientometrics*, 116(1), 181-202.
- Ercan, F. (2020). Türkiye’deki Gastronomi Turizmi Konulu Makalelerin Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Articles on Gastronomic Tourism in Turkey). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1058-1075.
- Ercan, M. O. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türk tatlılarının şefler tarafından değerlendirilmesi: Füzyon mutfak uygulamaları kapsamında ürün geliştirme çalışması (yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Evliyaoglu, G. & Keskin, E. (2023). Kapadokya bölgesindeki şeflerin füzyon mutfak bilgi düzeyleri ve kullanım sıklıkları üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3475-3490.
- Febriyanti, Y. (2020). Nasi minyak, a product of arabian culinary heritage, as a gastronomy tourism in Palembang city. *The Journal Gastronomy Tourism*, 7(2), 68-73.
- Fischler, C. (1990). Food habits, social change, and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19, 937-953.
- Gazelci, S. C. & Aksoy, M. (2024). Türkiye’de Oluşturulan Teorik Gastronomi Rotalarının Bibliyometrik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.
- Gomathi, P. (2014). Srels journal of information management: A bibliometric study. *Asian Journal of Information Science and Technology*, 4(2), 1-4.

- Gülcan, D., Ercan, M. O. & Katlav, E. Ö. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Turizminin Bibliyometrik Özellikler Açısından İncelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(4), 2540-2560.
- Güzeller, C. & Celiker, N. (2017). Geçmişten günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 88-102.
- Hełdak, M., Konakoğlu, S., Kurtyka-Marcak, I., Raszka, B. & Kurdoğlu, B. (2020). Visitors' perceptions towards traditional and regional products in Trabzon (Turkey) and Podhale (Poland). *Sustainability*, 12(6), 2362.
- Hornig, J. & Tsai, C. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, (14), 40-55.
- Işık, N., Sürme, M., Tiken, M. & Sevim, K. N. (2023). Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketimi ile yenilikçilik davranışı eğilimlerinin analizi: Gastronomi bölümü öğrencileri örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 124-140.
- Kamış, M. D., Türk, O. & İlhan, İ. (2016). Nevşehir yemeklerinin füzyon mutfağa uygunluğunun incelenmesi, II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 943-950.
- Kaya, D., Akdemir, N. & Altınar, D. D. (2021). Füzyon mutfak konseptli restoran işletmelerine yönelik tripadvisor yorumlarının içerik analizi: Türkiye örneği. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism, 807-817, Sakarya.
- Kılıçhan, R. (2016). Türkiye'ye gelen ziyaretçilerin gastronomik akımlara yönelik gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi. (doktora tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Mersin.
- Kılıçhan, R., Karamustafa, K. & Birdir, K. (2021). Gastronomic trends and tourists' food preferences: scale development and validation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(1), 201-230.
- Kocaalan, M. L. (2017). Afro-Avrasya ülkelerinin birbiri ile entegrasyonunda, füzyon mutfağın etkisi: akdeniz ülkeleri vaka çalışması. International Congress on Afro-Eurasian Research II, 286-294, Malaga.
- Kocaalan, M. L. (2018). Füzyon mutfağın Türk, Suriye ve Fars mutfaklarına etkisi ile ilgili vaka çalışması, IWACT International West Asia Congress of Tourism Research, 549-561, Van.
- Krajangchom, S. (2023). Origins and localization of tai lue food culture in northern Thailand. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1).
- Kurdi, M. and Kurdi, M. (2021). Analisis bibliometrik dalam penelitian bidang pendidikan: Teori dan implementasi. *Journal on Education*, 3(4), 518-537.
- Lan, L., Wu, W. & Lee, Y. (2012). Promoting food tourism with Kansai cuisine design. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, (40), 609-615.
- Liu, Y. & Li, M. (2016). BibeR: a Web-based tool for bibliometric analysis in scientific literature. *PeerJ PrePrints*, 4, e1879v1.
- Lyu, P., Liu, X. & Yao, T. (2023). A bibliometric analysis of literature on bibliometrics in recent half-century. *Journal of Information Science*, 01655515231191233.
- Mak, A., Lumbers, M. & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.

- Mihee, K. (2018). A consideration of the characteristics and historical background of Japanese fusion cuisine created through cross-cultural exchanges with the west in port cities. *Journal of Marine and Island Cultures*, 7(2).
- Mil, B. (2009). Yemek pişirmede gastronomiye uzanan bakış açısıyla küreselleşen yemek. 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. Antalya, TÜRKİYE, Nisan 17-18.
- Ng, J., Liu, H., Shah, A., Wieland, L. & Moher, D. (2023). Characteristics of bibliometric analyses of the complementary, alternative, and integrative medicine literature: A scoping review protocol. *F1000research*, 12, 164.
- Özdemir, S. & Kasap, G. (2021). A bibliometric analysis of presentations in the field of “gastronomy and culinary arts” in national tourism congresses. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(4), 391-402.
- Özgen, L., Güllü, M., Kalın, A. & Yılmaz, E. (2021). Türk mutfağında füzyon uygulamalarına yaklaşım ölçeğinin geçerlenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1238-1257.
- Özkale, E. A. (2021). Füzyon mutfağına yönelik restoran deneyimi şikâyetlerinin içerik analizi yöntemi ile incelenmesi: Tripadvisor-İstanbul Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1250-1270.
- Özsoy Kutlu, G., Beykoz, M. M. & Demirkol, Ş. (2023). Eklektik bir füzyon mutfak kültürü Yöshoku. Presented At The 2nd International Conference on Scientific Researches.
- Padrón-Ávila, H. & Martín, R. (2023). Location-based concepts in tourism research: what do they mean?. *Pasos Revista De Turismo Y Patrimonio Cultural*, 21(2), 383-393.
- Pérez-Priego, M., García, M., Gómez-Casero, G., & Río, L. (2019). Segmentation based on the gastronomic motivations of tourists: the case of the costa del sol (Spain). *Sustainability*, 11(2), 409.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. A. M. Hjalager, & G. Richards içinde, *Tourism and Gastronomy* (3- 20). Londra: Routledge.
- Saçılık, M. Y. & Çevik, S. (2020a). Yenilik Davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının yerel yemek tüketimine etkisi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 75-91.
- Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi, *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21-39.
- Saçılık, Y. M. & Çevik, S. (2020b). Yerel yemek eğiliminde yenilik davranışı ve yenilikçi mutfak akımlarının rolü. Presented at the 4. International West Asia Congress of Tourism Research IWACT, Çanakkale.
- Sánchez-Cañizares, S. & Canalejo, A. (2015). A comparative study of tourist attitudes towards culinary tourism in Spain and Slovenia. *British Food Journal*, 117(9), 2387-2411.
- Sánchez-Cañizares, S. M. & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current issues in tourism*, 15(3), 229-245.
- Sandıkçı, M. & Mutlu, H., (2019). Gastronomi, alanında yayınlanan makalelerin bibliyometriik profili (2013-2017). *The Journal of Social Sciences*, 33(33), 32-42.
- Sandıkçı, M. & Çelik, S. (2007). Füzyon mutfak uygulamaları ve misafir memnuniyeti açısından önemi, 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler.

- Sarioğlan, M., Abacıgil, T. Ö. & Avcıkurt, C. (2020). Zeytinyağlı yemek kültürünün füzyon (fusion) mutfak olgusu ile geliştirilebilirliğine yönelik bir alan araştırması (Edremit Körfezi Örneği), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2202-2213.
- Shim, J., Bliemel, M. & Choi, M. (2017). Modeling complex entrepreneurial processes. *International Journal of Entrepreneurial Behaviour & Research*, 23(6), 1052-1070.
- Sormaz, Ü. & Dursun, K. (2023). Antalya ilinde hizmet veren restoranların menülerinde füzyon uygulamalarının Porter'ın beş güç modeli ile incelenmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(3), 175-197.
- Surenkok, A., Baggio, R. & Corigliano, M. (2010). Gastronomy and tourism in Turkey: the role of ITCs. *Information and Communication Technologies in Tourism*, (15), 567-578.
- Şahin., E. Ö. (2023). Küreselleşme ve mutfak: Uluslararası mutfaklar üzerine bibliyometrik bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3358-3372.
- Şen, A., Er, Y. & Konokman, G. B. (2023). Öğretmenlerin Ekorekreatif Tutumunun Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimine Etkisi, *Anatolia Social Research Journal*, 2(1), 21-41.
- Şirin, E. & Gençer, K. (2024). Füzyon mutfak ve yiyecek içecek sektörüne yansımaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(1), 1-14.
- Takenaka, A. (2018). Immigrant integration through food: Nikkei cuisine in Peru. *Contemporary Japan*, 29(2), 117-131.
- Tanrısevdi, A. & Atabey, S. (2020). Mutfak personelinin gastronomik akımlar çerçevesinde gıda tüketim eğilimlerinin değerlendirilmesi. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (1), 211-236.
- Tarınc, A., Yıldırım, G. & Kılınc, C. Ç. (2019). Osmanlı mutfağının füzyon mutfağı çerçevesinde değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(43), 3045-3053.
- Thompson, D. & Walker, C. (2015). A descriptive and historical review of bibliometrics with applications to medical sciences. *Pharmacotherapy the Journal of Human Pharmacology and Drug Therapy*, 35(6), 551-559.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourism in Finland: Five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduđ, İ., Bayesen, D. & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak şeflerinin füzyon mutfağa yönelik görüşleri ve çanakkale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Ulakbim Cahit Arf Bilgi Merkezi. (2024, Nisan 12). Ulakbim Cahit Arf Bilgi Merkezi: Alındığı uzantı: <https://Cabim.Ulakbim.Gov.Tr/Bibliyometrik-Analiz> adresinden alındı
- Uyanık, B. (2016). Türk mutfağında bir füzyon mutfak uygulaması Affagato eşliğinde tahin pekmez suflesi. Presented at the II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu.
- Ülkü, A. & Göктаş, L. S. (2022). Tour guide competence in gastronomy tours. *Journal of Tourismology*, 8(2), 323-350.
- Üzülmez, M. & İştin, A. E. (2021). Evaluaton of Osmaniye province gastronomy tourism potential by swot analysis. *The Journal of Academic Social Sciences*, (116), 88-110.
- Yang, X., Sun, B., Lei, S., Li, F. & Qu, Y. (2022). A bibliometric analysis and review of water resources carrying capacity using rené descartes's discourse theory. *Frontiers in Earth Science*, 10.

- Yılmaz, A. (2023). The relation between intellectual capital and digital transformation: A bibliometric analysis. *International Journal of Innovation Science*, 16(2), 244-264.
- Yüncü, H. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. S. Şengel içinde, *Yerel Değerlerce Yayla Turizmi* (s. 28-34). Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.
- Zain, W., Azinuddin, M., Sharifuddin, N. & Ghani, H. (2023). Capitalising local food for gastro-tourism development. *Planning Malaysia*, 21.
- Zeng, G., Zhao, Y. & Sun, S. (2014). Sustainable development mechanism of food culture's translocal production based on authenticity. *Sustainability*, 6(10), 7030-7047.
- Zengin, B. & Uyar, H. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(17), 355-376.
- Župič, I. & Čater, T. (2015). Bibliometric methods in management and organization, *Organizational Research Methods*, 18(3), 429-472.