

TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ ALAN YAZININDA GIDA HİJYENİ VE GIDA GÜVENLİĞİNE YÖNELİK YAPILAN ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

A Bibliographic Analysis of Studies on Food Hygiene and Food Safety in Gastronomy Literature in Turkey

Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAKÇI

E-posta: tuncaycanakci@gmail.com

Orcid ID 0000-0001-8438-1098

Arş. Gör. Sümeyye Nur CİHANGİR

E-posta: sumeyye.cihangir36@gmail.com

Orcid ID 0009-0001-3914-4138

Öz

Çalışmanın temel amacı Türkiye'de gastronomi alan yazımında gıda hijyeni ve güvenliğine yönelik yapılan çalışmaların bibliyometrik analizinin ortaya konmasıdır. Bu amaçla Google Akademik veri tabanından ulaşılan 27 makale ve Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinin ulaşılan 29 tez bibliyometrik açıdan incelenmiştir. Bu çalışma kapsamında erişilen makale ve tezlerin yıllara göre dağılımı, bilim alanlarına göre sınıflandırılması, örneklem grubunun sektörel dağılımı, veri toplama araçlarının dağılımı, analiz çeşitlerinin dağılımı ve makale yazarlarının unvanlarına göre dağılımı, anahtar kelimelerin ve dergilerin dağılımı bibliyometrik açıdan değeriendirilmiştir. Çalışma sonucu gastronomi ile gıda hijyen ve güvenliği konularının ortak çalışmalarının var olduğu ve gelecekte de artarak devam edeceğini göstermektedir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, Gıda Güvenliğı, Gıda Hijyeni, Bibliyografi.

Abstract

The main purpose of the study is to reveal the bibliometric analysis of the studies on food hygiene and safety in gastronomy literature in Turkey. For this purpose, 27 articles accessed from Google Scholar database and 29 theses accessed from the National Thesis Center of the Council of Higher Education were examined bibliometrically. The distribution of the articles and theses accessed within the scope of this study according to years, classification according to fields of science, sectoral distribution of the sample group, distribution of data collection tools, distribution of analysis types, distribution of article authors according to their titles, distribution of keywords and journals were evaluated bibliometrically.

The results of the study show that gastronomy and food hygiene and safety issues have joint studies and will continue to increase in the future.

Keywords: Gastronomy, Food Safety, Food Hygiene, Bibliometric Analysis.

Giriş

Canlılar, yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmesi sebebiyle enerjiye gereksinim duyarlar. Bu enerjiyi vücutlarına aldıkları gıda maddeleri ile sağlarlar (Alan, 2023). İlk toplumlardan günümüze kadar gıda maddeleri; pişirme teknikleri, insan zekası, emeği ve deneyimiyle çeşitlenmiştir (Kaplan, 2018). Binlerce yıllık yemek kültürü, lezzet bileşimleri, yemeğin yaşam için gerekli olduğu olgusundan farklı olarak keyif ve görselliğin ön planda olduğu gastronomi kavramını güncel kılmıştır (Batu, 2022).

Multidisipliner olan gastronomi, gıda maddelerinin özelliklerini incelemesi bakımından fizik ve kimya bilimini, görsele önem vererek sunum teknikleri dolayısıyla aşçılık sanatını, üreticilerin pazarlama stratejilerini içeren ekonomik politikaları içerisinde barındıran bütünsel bir kavramdır. Ayrıca gıda maddelerinin biyo yararlılığının insan vücudundaki biyokimyasal etkileşimlerini de içerisinde barındırmaktadır (Samancı, 2020; Yaşlı ve Yüncü, 2023; Guixer, 2019). Farklı bakış açılarından ve akademik disiplinlerden tanımlanmakta ve kavramsallaştırılmaktadır. Tek bir perspektiften erişilemeyen, ortak inanç ve bilimsel bilgiyle yüzleştiren bir kavramdır (Koerich ve Müller, 2022).

Gıda bilimi ve gastronomi arasında güçlü bir ilişki bulunmaktadır. Yeni tatların keşfedilmesine, yiyecek ve içeceklerin birbiri ile etkileşimlerine olanak sağlayan gıda bilimi (Leal, Sousa, Silva, Freitas, Mantins, 2024) yemek yeme aktivitesinin daha ötesinde bir değerlendirmeye sahiptir (Öney, 2016). Bu alandaki araştırmalar gün geçtikçe tüm dünyada önem kazanmaktadır (Çimen, 2016).

Güvenli gıda maddelerine ulaşmak, gıda kayıplarını ve israfını azaltmak, gıda üretimi uygulamalarının modifiye edilmesini gerektirmektedir (Ekincek ve Şenol, 2023). Gıda güvenliği sayesinde gıda ile insan sağlığını tehlikeye sokan fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik risklere karşı korumak esas alınmaktadır (Artık, Şanlıer, Ceyhun Sezgin, 2022). Gıda kaynaklı risklerin önlenmesi amacıyla, sorun ortaya çıkmadan gerekli önlemler alınmalıdır. Gıda üretiminin sunum ve servisin yapıldığı alanlarda kritik kontrol noktaları belirlenmelidir. Bu noktalarda olası tehlikelerle karşılaşılması durumunda alınacak tedbirler standartlara uygun olarak firma yetkililerine ve üretim personeline konu ile ilgili eğitimler verilmelidir (Başoğlu, 2016; Erkmen, 2013). Gastronomi turizmi kapsamında gıda ürünlerinin üretim-tüketim zinciri boyunca hijyen, sanitasyon kurallarına uyulmalıdır. İnsanların sağlıklı yaşam hakkının korunması için gıda güvenliği konusu önem taşımaktadır (Dolmacı ve Bulgan, 2018).

Bibliyometrik analiz belirli bir konu hakkındaki yayınları ve bu yayınlar arasındaki ilişkiyi metrik olarak analiz edilmesini sağlayan yöntem olarak açıklanmaktadır. Erişilebilen makale, bildiri, tez gibi yayınların basım yılı, yazarı, konu içeriği vb. istenilen özelliklerin sayısal veriler aracılığıyla incelenmesini kapsamaktadır. Böylece öğrenilmek istenen soruların cevapları ortaya çıkarılarak bilimsel olarak değerlendirilmektedir (Borgman ve Furner, 2002).

Bu çalışma ile makale ve lisansüstü tezlerdeki gastronomi, gıda güvenliği ve hijyeni kavramlarının belirli kriterler çerçevesinde açıklanması amaçlanmaktadır. İlgili konuları içeren makale ve tezlerin hangi yıllarda yoğunlaştığı, hangi analizlere tabi tutulduğu, hangi dergilerde yayımlandığı vb. sorulara yanıt oluşturması bakımından yapılacak diğer çalışmalara zemin hazırlaması ön görülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi Yunancada “gastro” mide ve “nomos” kural, düzen anlamına gelerek pek çok bilim dalıyla ilişki içerisindedir (Küçükkömürler, Şirvan, Sezgin, 2018). Fransızcada ise sürdürülebilir yemek düzeni, tüketiciyi cezbeden sağlıklı, gösterişli yemek anlamlarına gelmektedir. Gastronomi kelimesi çok eski bir tarihe sahip olmakla birlikte son yıllarda farklı görüşleri barındıran bir kavramdır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Birçok bilim dalıyla ilişki içerisinde olması dolayısıyla gastronominin fen ve sosyal bilimler kapsamında pek çok tanımı bulunmaktadır (Gülen, 2017; Sökmen ve Özkanlı, 2018). Göz ve damak tadına hitap ederken hijyen ve sanitasyon kuralları da göz ardı edilmeyerek gıda maddelerini sunma sanatı olarak tanımlanan gastronomi (Özdemir ve Dülger Altın 2019) başka bir tanıma göre gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik özelliklerinin tarihsel akış içerisinde tüm detaylarıyla tanımlanarak uygulanması, geleneksel ve teknolojik yöntemlerle geliştirilerek mevcut şartlara hitap etmesi olarak tanımlanmaktadır (Deveci, Türkmen, Avcıkurt, 2013; Recuero-Virto ve Arrospide, 2024). Yeni hammaddeler ve fonksiyonel bileşenlerin yanı sıra şaşırtıcı dokulara ve benzersiz lezzet duyumlarına yol açan işleme teknolojileri ve bu teknolojilerin gerektirdiği gıda güvenliği konuları ile ilgilenmektedir (Aguilera, 2017).

Tarihsel ve kültürel süreçte yaşamın devam ettirilmesi ve insanların istekleri doğrultusunda var olunan toplumun gerektirdiği etkileşimlerle yeme- içme faaliyetleri gerçekleştirilmiştir (Sevimli, Tatlı, Kızıldemir, 2021). Gastronomi kavramının tarihsel olarak Antik Yunanlılara kadar uzanmakta olduğu bildirilmektedir (Usta, 2021). Asya, Avrupa ve Anadolu coğrafyasında yaşayan Türk’ler bu bölgelerde bulunan bitki çeşitliliği ve Türk kültürü ile özdeşleşen farklı pişirme yöntemleri ile geleneksel tada özgü ürünler ortaya koymuşlardır (Seçim, 2018). Genel anlamda gastronomi iştah açıcı yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatı, belirli yörelerin yemek pişirme şekilleri ile yemek kültürü arasındaki ilişkinin incelenmesidir (Zengin, Uyar, Erkol, 2015).

İnsan Hakları Evrensel Beyannamesinin 25. maddesinde (1948), her şahsın gerek kendisi gerekse ailesi için güvenli gıda hakkı mevcuttur ifadesi yer almaktadır. Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde (2021) gıda hijyeni gıdaların kullanım amaçları göz önüne alınarak insan sağlığının korunarak tüketime sunulması için tehlikenin kontrol altına alınması için gerekli her türlü önlem ve koşullar olarak tanımlanmaktadır. Güvenli gıda kimyasal, fiziksel, mikrobiyolojik olarak tüketime elverişli ve besin değeri yönünden zengin gıda maddeleri olarak tanımlanmaktadır. Gıda güvenliği ise gıdaların tarladan çatala diye ifade edildiği tüm süreç boyunca sağlıklı, tüketime uygun gıda üretimini sağlamak amacıyla üretim, işleme, depolama, taşıma ve dağıtım aşamalarında belirli kuralların uygulanmasıyla gerekli önlemler alınarak halk sağlığını koruyan tedbirler bütünüdür (Okat,2019). Bu bağlamda gıda güvenliğinde temel ilke hammadde alımından ürünün tüketimine kadar tüm

aşamalarda gıda hijyeni, personel hijyeni, alet-ekipman hijyeni ve sanitasyonun sağlanmasıdır (Onbaşı ve Cinar, 2022; Parlak, 2020; Keleş ve Ova, 2020; Baycar, Tekiner, Özpinar, 2014). Dolayısıyla gıda güvenliği halk yaşamı ve sağlığı ile ilgilidir ve olası gıda kontaminantlarının hızlı ve etkili bir şekilde izlenmesi, gıda endüstrisinin sağlıklı gelişimi için temel garantidir (Wang, Chang, Yang, Wu, 2024).

Yiyecek ve içecek üretimi ve hazırlanması sırasında göz ve damak zevkine hitap etmesi önem taşımaktadır. Aynı zamanda hazırlanan ürünler halk sağlığını tehlikeye atacak nitelikte olmamalıdır. İşletmelerin güvenli gıda üretiminde hangi aşamaları izledikleri ve bu aşamaların kontrol süreçleri önem arz etmektedir. İnsan tüketimine sunulan tüm gıda maddelerinin sağlığa zararlı olmaması ve hijyenik olması gerektiği bilgisi tüketici açısından ürün tüketiminde en önemli konudur. Karşılaşabilecek tüm risklerin en aza indirilmesi ve kontrol altına alınması için gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kurulması gerekmektedir. Tüketilecek olan gıda maddesine hammadde satın alma, gıda maddesini işleme, depolama, gıda maddesinin personel, ekipman hijyen ve sanitasyonu, dağıtım süreçlerinde uygun ısı ve sıcaklığın uygulanması, kimyasal ve mikrobiyolojik kontaminasyon risklerini ortadan kaldırmak gibi faktörler gıda güvenliği yönetim sistemlerinin kurulmasında anahtar rol oynamaktadır (Sabancı ve Sarıışık, 2021; Özbek, Sağlam, Gelibolu, Sarıkaya, 2023; Koç ve Uzmay, 2015).

Güvenli gıda üretimi turizmi, ticareti, ulusal ekonomiyi desteklemekte ve halk sağlığını koruyarak üretimde standartlaşmaya zemin hazırlamaktadır. Gastronomi turizminde gıda güvenliği temel ilkelerine uygun üretim yapılarak firmalar arasındaki rekabet ve pazardaki konumu artmaktadır (Aydın, Sünnetçioğlu, Özkök, 2023; Ünalın, 2017). Ülkemiz gastronomi turizm potansiyeli açısından oldukça zengindir. Gastro turistler bulundukları destinasyonun tarih, kültür, yiyecek-içecek çeşitliliği, damak tadı ve görünüşün yanı sıra tükettikleri ürünün patojen mikroorganizma içermemesi ve sağlığa herhangi olumsuz etkisinin olmamasını istemektedirler. Dolayısıyla gıda güvenliği temel ilkelerine uyarak hile, taklit, taşışışten uzak güvenli gıda üretiminin yapılması gerekmektedir. Bu bağlamda gastronomide gıda maddelerinin bir tehdit unsuru olmasının stratejik bir yaklaşım olduğu da ortaya çıkmıştır (Ercan ve Gülcan, 2021; Şen ve Aktaş, 2017, Ataman ve Evren 2020; Ersoy Akçe, 2023).

Güvenli gıda üretiminde mutfak çalışanlarının gıda güvenliği bilgisine sahip olması ve edinilen bu bilgilerin uygulanması hayati öneme sahiptir (Çanakçı ve Çanakçı, 2017; Denk, Zirzakıran, Diksu, 2023). Gıda güvenliğini tehdit eden taş, cam, tahta gibi fiziksel riskler; patojen mikroorganizmalar, mayalar-küfler, virüsler gibi biyolojik riskler; katkı maddeleri, pestisitler, kalıntı ve kontaminantlar kimyasal riskler göz önünde bulundurularak çapraz kontaminasyonun meydana gelmemesi için gıdaya uygun alet ekipman kullanılmalı, çiğ ürünler gerekli sıcaklık derecelerinde pişirilmeli, üretim ve servis sırasında uygun kişisel koruyucu donanımlar kullanılmalıdır (Güler ve Can, 2017; Çetin ve Şahin, 2017). Üretim hanelerin gıda maddelerini tüketecek bireylerin sağlık problemleri ile karşılaşmayacakları şekilde dizayn edilmesi gerekmektedir. Başta hijyen ve sanitasyon olmak üzere gerekli tüm önlemler alınmalıdır (Okat, 2021). Bu bağlamda gastronomi insan sağlığı için zorunlu etmenlerin yanında gıda maddelerinin tüketirken alınan keyfi de içermektedir (Işkın, 2021).

Yöntem

Bu bibliyometrik çalışmanın amacı 2004-2024 yılları arasında Türkiye’de yayımlanan gıda güvenliği ve gıda hijyeni ile ilgili makale ve tezlerin belirli parametreler doğrultusunda değerlendirmektir. Yapılan bu bibliyografi çalışması ile güncelliğini koruyan mevcut konu üzerine yapılacak çalışmalara ışık tutabilmektir.

Çalışma doğrultusunda 05.02.2024 ve 10.03.2024 tarihleri arasında makaleler için Google Akademik, tezler için ise Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezinin web adresinde taramalar yapılmıştır. Bu taramalar “gastronomi, gıda güvenliği ve gıda hijyeni” anahtar kelimeleri ile gerçekleştirilmiştir. Erişime açık 27 makale ve 29 tez üzerinden bibliyometrik analizler gerçekleştirilmiştir. Veri analizinde betimleyici istatistik analiz metodu kullanılmıştır. Bu metot kantitatif verilerin esas sonuçlarını, sayısal verileri toplayıp analiz eden istatistiki analiz metodudur (Özdemir, 2010). Araştırmada elde edilmek istenilen verilerin soruları şu şekildedir:

1. Makale ve tezlerin yıllara göre dağılımı nasıldır?
2. Makale ve tezlere katkıda bulunan bilim alanlarının dağılımı nasıldır?
3. Makalelerin yazarlarının unvanlarına göre dağılımı nasıldır?
4. Makale ve tezlerdeki örneklem grubunun sektörel dağılımı nasıldır?
5. Makalelerin anahtar kelimelerinin dağılımı nasıldır?
6. Makale ve tezlerin kullanılan veri toplama araçlarının dağılımı nasıldır?
7. Makalelerin dergilere göre dağılımı nasıldır?
8. Makale ve tezlerde kullanılan analiz çeşitlerinin dağılımı nasıldır?

Bulgular

Bu bölümde bibliyometrik analizi yapılan makale ve tezlerin verileri sunulmuştur. Tablo 1’de birinci araştırma sorusu, gastronomi alan yazınında gıda hijyeni ve gıda güvenliği konularına yönelik yapılan makale ve tezlerin yıllara göre dağılımı verilmiştir

Tablo 1. Makalelerin ve Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Makalelerin Yayımlandığı Yıl	Makale		Tez	
	Sayı	%	Sayı	%
2004	2	7,4	-	-
2008	1	3,7	1	3,4
2009	-	-	2	6,8
2011	-	-	2	6,8
2014	1	3,7	2	6,8
2015	1	3,7	1	3,4
2016	2	7,4	1	3,4
2017	3	11,11	-	-

2018	3	11,11	2	6,8
2019	2	7,4	5	17,24
2020	4	14,81	3	10,34
2021	2	7,4	2	6,8
2022	1	3,7	2	6,8
2023	5	18,51	6	20,68
Toplam	27	100	29	100

Tablo 1’e kronolojik olarak bakıldığında erişilen makalelerde 2004-2023 yılları arasındaki dönemde 2023 yılında %18,51 oranıyla en fazla çalışmanın yapıldığı görülmektedir. Çalışma yapılan yıllar içerisinde en az çalışmanın %3,7 oranıyla 2008, 2014, 2015 ve 2022 yıllarına ait olduğu ortaya çıkmıştır. 2017 ve 2018 yılları arasında %11,11 oranıyla makale yazım oranının sabit kaldığı görülmüş olup %14,81 oranıyla 2023 yılından sonra en yüksek yazım oranına 2020 yılında ulaşılmıştır.

Tablo 1’de görülebileceği üzere %20,68’lik oranla en fazla tezin 2023 yılında yazıldığı ve %17,24’lük oranla 2019 yılının takip ettiği ortaya konulmuştur. En az çalışmanın yapıldığı 2008, 2015, 2016 yıllarında ise bu oranın %3,4 olduğu görülmüştür. 2004-2024 yılları arasında 2009, 2011, 2014, 2018, 2021, 2022 yıllarında tez yazma oranı sabit olup %6,8 ‘dir.

Tablo 2’de ikinci araştırma sorusu, gastronomi alan yazınında gıda hijyeni ve gıda üretimi konularına yönelik yazılan makalelere katkıda bulunan bilim dalları verilmiştir.

Tablo 2. Makalelere Katkıda Bulunan Bilim Alanlarının Dağılımı

Katkıda Bulunan Bilim Alanları	Makale		Tez	
	Sayı	%	Sayı	%
Uygulamalı Bilimler	9	20,93	-	-
Sosyal Bilimler / Enstitü	27	62,79	15	53,57
Eğitim Bilimleri /Enstitü	-	-	11	39,28
Sağlık Bilimleri	2	4,65	-	-
İktisadi ve İdari Bilimler	2	4,65	-	-
Fen Bilimleri / Enstitü	2	4,65	2	7,14
Sanat ve Tasarım Bilimleri	1	2,32	-	-
Toplam	43	100	28	100

Tablo 2’ nin dağılımına bakıldığında makalelere en fazla katkı sağlayan bilim dalının Sosyal Bilimler olduğu %62,79’ lük oranıyla dikkat çekmektedir. Uygulamalı bilimler %20,93’ lük değerle Sosyal Bilimleri takip etmektedir. Sağlık Bilimleri, İktisadi ve İdari Bilimler ve Fen Bilimlerinin %4,65’ lik oranla oldukça az çalışma yaptığı ve bu bilim dallarını % 2,32’ lik oranla Sanat ve Tasarım Bilimlerinin takip ettiği görülmektedir.

Tablo 2’de yapılan çalışma kapsamında elde edilen tezlerin oldukça büyük bir çoğunluğunun %53,57’lik oranla Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından kabul edildiği gözlemlenmiştir. Eğitim Bilimleri Enstitüsü %39,28’lik oranla kabul ederken en az olarak %7,14’lük oranla Fen Bilimleri Enstitüsünün katkıda bulunarak tez kabul ettiği gözlemlenmektedir.

Tablo 3’de üçüncü araştırma sorusu, gastronomi alan yazınında gıda hijyeni ve gıda güvenliği konularına yönelik yazılan makalelerin unvanlarına göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 3. Makale Yazarlarının Unvanlarına Göre Dağılımı

Yazarların Unvanı	Yazar Sayısı	%
Profesör	9	23,07
Doçent	5	12,82
Dr. Öğretim Üyesi	7	17,94
Araştırma Görevlisi	6	15,38
Öğretim Görevlisi	9	23,07
Doktor	3	7,69
Toplam	39	100

Tablo 3’de konuya ilişkin yapılan incelemelerde en çok %23,07’lik dağılımla profesör ve öğretim görevlisi unvanları bulunan yazarların makalelerinin yayımlandığı görülmektedir. Bu unvanları %17,94 değeriyle Dr. Öğretim Üyesi takip etmektedir. Tabloya bakıldığında %15,38 değeriyle araştırma görevlisi, %12,82 değeriyle de Doçent unvanlı yazarların takip ettiği görülmektedir. Konuya ilişkin en az makale yazan yazar unvanı ise %7,69 değeriyle doktor unvanına sahip kişilerin olduğu dikkat çekmektedir.

Tablo 4’de dördüncü araştırma sorusu, gastronomi alan yazınında gıda hijyeni ve güvenliği konularını ele alan makale ve tezlerdeki örneklem grubunun sektörel dağılımı verilmiştir.

Tablo 4. Makale ve Tezlerdeki Örneklem Grubunun Sektörel Dağılımı

Örneklem Grubu	Eğitim Sektörü						Turizm Sektörü			
	Yerel Halk		Yüksek Öğretim		Orta Öğretim		Otel İşletmeleri		Yiyecek-İçecek Sektörü	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Makale	1	5,26	4	21,05	-	-	8	42,10	6	31,57

Tez	3	11,11	2	7,40	4	14,81	9	33,33	9	33,33
-----	---	-------	---	------	---	-------	---	-------	---	-------

Tablo 4’ya bakıldığında ilgili alanda yazılan makalelerin büyük bir çoğunluğunun turizm sektörü dahilinde olduğu görülmüştür. Otel işletmeleri %42,10 değeriyle yiyecek-içecek sektörü ise %31,57 oranıyla toplam %73,67 oranına sahip olduğu gözlemlenmiştir. Eğitim sektöründeki örneklem grubu sadece yükseköğretimde yığılma göstererek %21,05 oranına sahip olduğu ve yerel halkın örneklem grubunda çok tercih edilmeyerek %5,26 oranına sahip olduğu görülmüştür.

Tablo 4’e bakıldığında tez çalışmalarında yer alan örneklem grubunun turizm sektöründeki otel işletmeleri ve yiyecek içecek sektöründeki örneklem gruplarının oranları eşit olup %33,33 ile en yüksek değere sahip olduğu dikkat çekmiştir. Eğitim sektörüne bakıldığı zaman orta öğretim örneklem grubunun %14,81’lik değerle %7,40 değerine sahip yükseköğretim örneklem grubundan daha fazla olduğu görülmüştür. Yerel halk örneklem grubunun ise %11,11 değerine sahip olduğu görülmektedir.

Tablo 5’de araştırma kapsamında üzerinde çalışılan tezlerde gıda hijyeni ve gıda güvenliğini konu alan makalelerde sürekli olarak tekrar edilen anahtar kelimeler ve yüzde oranları verilmiştir.

Tablo 5. Makalelerdeki Sürekli Tekrar Eden Anahtar Kelimelerin Dağılımı

Anahtar Kelime	Tekrar Sayısı	%
Gıda Hijyeni	2	2,89
Mutfak Personelleri	2	2,89
Mutfak	2	2,89
Korunma Motivasyonu	2	2,89
Otel	2	2,89
Bilgi	2	2,89
HACCP	3	4,34
Sanitasyon	3	4,34
Otel İşletmeleri	4	5,79
Yiyecek-İçecek /İşletmeleri/Bölümleri	5	7,24
Gastronomi	5	7,24
Turizm/Turizm Sektörü	6	8,69
Hijyen	9	13,04
Gıda Güvenliği	22	31,88
Toplam	69	100

Tablo 5’e göre bakıldığında Gıda Güvenliği anahtar kelimesinin %31,88 değeriyle araştırma yapılan tüm makaleler içerisinde en yüksek orana sahip olduğu görülmüştür. Sırasıyla %13,04 oranıyla hijyen, Turizm/Turizm Sektörü %8,69 oranıyla, Gastronomi ve Yiyecek- içecek/İşletmeleri/Bölümleri %7,24 oranıyla, Otel İşletmeleri %5,79, sanitasyon ve HACCP %4,34 oranıyla anahtar kelimeleri yer almaktadır.

Tablo 6’da gastronomi alan yazımında gıda hijyeni ve gıda güvenliğini konu alan makalelerde sadece bir kez tekrar eden anahtar kelimelere yer verilmiştir.

Tablo 6. Makalelerdeki Tek Olarak Bulunan Anahtar Kelimeler

Anahtar Kelimeler	
Gıda Güvenliği Riski	Gıda Üretim Süreci
Hiyerarşik Regresyon	Otel Çalışanları
Bibliyometrik Analiz	Aşçılık Eğitimi
Gıda Güvenliği Donanım Altyapısı	Korunma Niyeti
Mutfak Hijyeni ve Tutum	Algılanan Gıda Güvenliği
Gastronomi ve Aşçılık Programı	Pastane İşletmeleri
Yiyecek Üretimi	Geleneksel Maraş Dondurmaları
Sağlık	Sağlık Hakkı
Gastronomi ve Mutfak Eğitimi	Hijyen Davranışı
Gıda Kontaminantları	İşgören
Planlama	İşbaşında Eğitim
Personel Bilgi Düzeyi	Davranış
Toplu Tüketim Sektörü	Sırtçantalı Gezinler
Hazır Yemek Üretimi	Turizm Eğitimi
Gastro-Turizm	Ulakbim TR-Dizin
Yaratıcı Şehirler	

Tablo 6’ya bakıldığında bu alanda yapılan ilgili çalışmalar içerisinde 31 adet kelimenin sadece bir kez anahtar kelime olarak kullanıldığı görülmüştür. Bu alanda yapılan çalışmaların aynı temel prensip içerisinde farklı alanlarda da yapıldığı gerçeğini göstermektedir.

Tablo 7’de altıncı araştırma sorusu, gastronomi alan yazımında gıda hijyeni ve gıda güvenliği konularını ele alan makalelerin veri toplama araçları ve yüzde oranları verilmiştir.

Tablo 7. Makalelerdeki Veri Toplama Araçlarının Dağılımı

Veri Toplama Araçları	Makale		Tez	
	Veri Sayısı	%	Veri Sayısı	%
Test	1	3,33	1	3,03
Anket	20	66,66	27	81,81
Görüşme	1	3,33	3	9,09
Gözlem	1	3,33	1	3,03
Doküman	7	23,33	1	3,03
Toplam	30	100	33	100

Tablo 7’de yapılan tüm çalışmaların %66,66 oranıyla anket yöntemiyle veri toplama işleminin yapıldığını dolayısıyla bu değerin en yüksek olduğu görülmüştür. Test, görüşme ve gözlem yöntemiyle veri toplama yöntemi oranları %3,33’lük değerle eşit olup %23,33’lük değerle doküman yönteminin ikinci sırada olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 7’de tez çalışmaları kapsamında konuya dair araştırmaların anket yöntemiyle veri toplama sayısının %81,81 oranıyla en fazla olduğu ve bu oranı %9,09 oranıyla görüşme yönteminin takip ettiği görülmüştür. Anket yöntemiyle veri toplama makale ve tez yazımlarında en çok kullanılan yöntem olduğu göze çarpmıştır. Test, gözlem, doküman yöntemlerinin %3,03 değerleriyle son sırada olduğu saptanmıştır.

Tablo 8’de yedinci araştırma sorusu, gastronomi alan yazınında gıda hijyeni ve güvenliğini konularını ele alan makalelerin dergilere göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 8. Makalelerin Dergilere Göre Dağılımı

Dergi Adı	Yayımlanma Sayısı	%
Journal of Tourism and Gastronomy Studies	4	18,18
Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi	2	9,08
Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	2	9,08
Kastamonu Eğitim Dergisi	1	4,54
International Journal Of Contemporary Tourism Research	1	4,54
Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi	1	4,54
Ulusal Çevre Bilimleri Araştırma Dergisi	1	4,54
Turizm Akademik Dergisi	1	4,54
Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi	1	4,54
Journal Of Gastronomy Hospitality and Travel	1	4,54
Journal of Multidisciplinary Academic Tourism	1	4,54

Türk Turizm Araştırmaları Dergisi	1	4,54
Aydın Gastronomy	1	4,54
Trakya University Journal of Engineering Sciences	1	4,54
Journal of Recreation and Tourism Research	1	4,54
Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi	1	4,54
Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi	1	4,54
Toplam	22	100

Tablo 8’e bakıldığında ilgili alandaki dergilerde en çok yayım yapan dergi %18,18 değeriyle Journal of Tourism and Gastronomy Studies’ dir. Daha sonra %9,08 oranla Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi ve Güncel Turizm Araştırmaları Dergisinin yer aldığı görülmüştür. Tabloda bu dergilerin dışında kalan dergilerin gastronomi, gıda güvenliği ve hijyeni konularını ele alan makaleler bakımından %4,54 oranında yayım yaptığı sonucu ortaya çıkmıştır.

Tablo 9’da sekizinci araştırma sorusu, gastronomi alan yazımında gıda hijyeni ve güvenliği konularını kapsayan makalelere yapılan analiz yöntemleri aşağıda verilmiştir.

Tablo 9. Makalelerde Yapılan Analiz Yöntemleri

Analiz Yöntemi	Makale Sayı	Tez Sayı
Korelasyon Analizi	2	4
Pearson Korelasyonu	1	-
Chi-Square Testi	2	7
Independent t Testi	12	13
Tek Yönlü Varyans Analizi	10	14
Man Whitney-U Testi	3	1
Kruskal Wallis H Testi	3	1
Ki Kare Bağımsızlık Testi /Önemlilik Testi	2/1	-
Açıklayıcı Faktör Analizi	1	6
Kolmogorov-Simirnov Testi	1	2
Tukey HSD Testi	2	11
Frekans Analizi	7	10
Aritmetik Ortalama Analizi	4	4
Yüzde Analizi	4	8
Betimsel Analiz Yöntemi	1	1
Cronbach’s Alpha Katsayısı	8	11

Standart Sapma	2	4
İçsel Tutarlılık Analizi	1	-
Bartlett Küresellik Testi	3	7
Kaiser Meyer Olkin Testi	3	7
Kay Kare Testi	1	-
Regresyon Analizi	1	-
İçerik Analizi	1	-
Basit Korelasyon	1	-
Dunnut-T3 Testi	1	-
Normallik Dağılımı	-	10
Çarpıklık Dağılımı	-	9
Basıklık Değeri	-	9
Q-Q Plot Değeri	-	2
Student Testi	-	2
Basit Doğrusal Regresyon Testi	-	3
Çoklu Doğrusal Regresyon Testi	-	3
Yapısal Eşitlik Modeli	-	1
Sobel Testi	-	1
Pearson Korelasyon Analizi	-	6
Shapiro Wik Değeri	-	1
Re-Test	-	1
Varyans Analizi	-	5
Homogantly Testi	-	1

Tablo 9’a göre tezlerde makalelere göre daha kapsamlı ve çeşitli sayıda analizlerin yapıldığı söylenebilir. Makale ve tezlerde ortak olarak en fazla yapılan analiz independent T-testi, tek yönlü varyans analizi ve güvenilirlik analizinde önemli olan Cronbach’s Alfa katsayısı öne çıkmaktadır. Makalelerde hiç yer verilmemiş ancak tezlerde genellikle bahsedilmiş analizler, normal dağılımı, çarpıklık değeri ve basıklık değeri sonuçlarıdır.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada Google Akademik ve Yüksek Öğretim Ulusal Tez Merkezi veri tabanları üzerinden 05/02/2024 – 10/03/2024 tarihleri arasında “gastronomi, gıda güvenliği ve hijyeni ” anahtar kelimeleri kullanılarak bibliyografi araştırması yapılmıştır. Araştırmalar sonucunda erişime açık 27 adet makale ve 29 adet teze ulaşılmıştır. Mevcut tez ve makalelerin yayımlandığı yıllara göre dağılımları, bilim alanlarının dağılımı,

örneklem grubunun sektörel dağılımı, veri toplama araçlarının dağılımı, analiz çeşitlerinin dağılımı ve makale yazarlarının unvanlarına, anahtar kelimelerine, yayımlanan dergilere göre dağılımları bibliyometrik açıdan değerlendirilmiştir.

Araştırma kapsamında ilk olarak makale ve tezlerin yıllara göre dağılımı analiz edilmiştir. Erişilen makalelerde %18,51 oranıyla en fazla çalışmanın 2023 yılında yapıldığı gözlemlenmiştir. En az çalışmaların ise 2008, 2014, 2015 ve 2022 yıllarında sabit olup %3,7 oranına sahip olduğu ortaya çıkmıştır. Tez çalışmalarında ise en fazla çalışmanın yapıldığı yıl %20,68’ lik oranla 2023 yılı olmakla birlikte en az çalışma %3,4 değeriyle 2008, 2015 ve 2016 yıllarında olduğu bildirilmiştir.

Makale ve tezlerin bir sonraki araştırma konusu ise bilim alanlarının dağılımı olmuştur. Bu kapsamda makale ve tezler incelendiğinde en fazla katkı sağlayan bilim alanının %62,79’ lük oranla Sosyal Bilimler olduğu, tezlerde ise %53,57’ lik oranla Sosyal Bilimler Enstitüsü olduğu görülmektedir. Makale çalışmalarında %2,32’ lik oranla en az katkı sağlayan bilim dalının Sanat ve Tasarım Bilimleri olduğu bildirilmiştir. Tez çalışmalarında ise en az katkıda bulunan enstitünün %7,14’lük oranla Fen Bilimleri Enstitüsü olduğu gözlemlenmiştir.

Makalelerin yazarlarının unvanlarına göre değerlendirildiğinde ise en fazla profesör ve öğretim görevlisi unvanlarına sahip yazarların %23,07’ lik orana sahip olduğu görülmektedir. Konuya dair en az makale yazan yazar unvanına doktor unvanına sahip olan yazarlar olup %7,69 değerine sahip olduğu görülmektedir.

Tez ve makalelerin örneklem grubunun sektörel dağılımı incelendiği zaman makalelerin büyük oranının %42,10’ luk değer ile otel işletmeleri ve %31,57 değeriyle yiyecek içecek sektörüne ait olup turizm sektörü dahilinde olduğu gözlemlenmiştir. Makale çalışmalarında ise %5,26’ lık oranla yerel halk örneklem grubu üzerine yapılan çalışmaların en az olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Tez çalışmalarında ise %33,33’ lük oran ile otel işletmeleri ve yiyecek içecek işletmeleri kapsamında turizm sektörüne ait olduğu dikkat çekmektedir. Tez çalışmalarında Yüksek Öğretim örneklem grubunun %7,40’ lık değer ile en geride olduğu öne sürülmüştür.

Bir diğer araştırma konusu olan makalelerin anahtar kelimelerin kullanımına bakıldığında ise “ gıda güvenliği” anahtar kelimesinin %31,88’lik oran ile en fazla kullanılan anahtar kelime olduğu bildirilmiştir. İlgili alanda yapılan çalışmalar içerisinde 31 adet sadece bir kez kullanılan anahtar kelimelerin olduğu ve bu kelimelerin %3,22’ lik orana sahip olduğu dolayısıyla yapılan çalışmaların aynı temel prensip doğrultusunda değişik alanlarda çalışmaların yapıldığı gerçeğini ortaya çıkardığı bildirilmiştir.

Araştırmaya konu edilen makaleler için veri toplama araçlarının dağılımında ise anket yöntemiyle veri toplama işleminin en yüksek değerde olup %66,66 oranına sahip olduğu gözlemlenmiştir. Tez çalışmalarında veri toplama yöntemi %81,81’ lik oran ile yine anket yöntemi olduğu dikkat çekmektedir. Makale çalışmalarında test, gözlem, görüşme teknikleri %3, 33’ lük değerle son sırayı alırken tez çalışmalarında ise %3,03’ lük oran ile test, gözlem ve doküman yöntemlerinin en az olduğu saptanmıştır.

Makalelerin hangi dergilerde yayımlandığı değerlendirildiğinde ise en fazla %16,66’ lık oran ile Journal of Tourism and Gastronomy Studies olduğu görülmüştür.

Makale ve tezlerde kullanılan analiz çeşitlerinin dağılımına bakıldığı zaman en fazla independent T-testi, tek yönlü varyans analizi ve güvenirlilik analizinde önemli olan Cronbach’s Alfa katsayısı analizlerinin yapıldığı söylenebilir.

Elde edile veriler doğrultusunda gastronomi ve gıda güvenliği/hijyeni konuları hakkında genel bilgiler verilmiştir. Gastronominin günümüzde önem arz eden bir konu olduğu bilinmektedir. İnsan sağlığı ve yaşam kalitesini etkileyen bu kavram gıda güvenliği ve hijyeni konuları ile yakından ilişki içerisinde. Gastronomi ve gıda güvenliği/hijyeni konularını beraber işleyen 2004-2024 yılları arasında yayımlanmış olan tez ve makalelerle sınırlandırılan bibliyografi çalışması ile konu ile ilgili bilgilerin elde edilmesi ve gerekli önlemlerin alınması açısından gelecek nesillere yol gösterici olması çerçevesinde aktarılmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda kitap ve bildiriler de incelenerek katkıda bulunulmalıdır.

KAYNAKÇA

- Alan, S. (2023). Kutadgu Bilig’de doğru beslenmenin önemi ve insan sağlığına etkileri. *Avrasya Uluslararası Araştırma Dergisi*, 11(34),71-91,
- Abid, HMR., Khan, N., Hussain, A., Anis, ZB., Nadeem, M. and Khalid, N. (2024). Quantitative and qualitative approach for accessing and predicting food safety using various web-based tools. *Food Control*, 162, 110471.
- Aguilera, JM. (2017). The emergence of gastronomic engineering. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 41, 277-283.
- Akçe, T. E. (2023). İnsani güvenlik kapsamında gıda güvenliği sorunsalını incelemek. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(2), 214-231.
- Artık, N., Şanlıer, N., Ceyhun Sezgin, A. (2022). *Gıda güvenliği ve gıda mevzuatı* (14. baskı), Detay Yayıncılık, Ankara, Türkiye.
- Ataman, RP., Evren, M. (2020). Gıda güvenliği ve etik. *Türkiye Biyoetik Dergisi*, 7(4), 169-177.
- Aydın, G., Sünnetçioğlu A. ve Özkök, F. (2023) Yiyecek ve içecek tedarik zincirlerinin sürdürülebilirlik bakış açısı ile değerlendirilmesi: Çanakkale ili örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 530-553.
- Batu, A. (2022). Helal Gastronomi ve helal sertifikalı gıda (beslenme) kültürü. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 44-61.
- Başoğlu, F. (2016) *Gıda kalite kontrolünün esasları ve gıda güvenliği yönetim sistemleri*, Dora Yayıncılık, Bursa, Türkiye.
- Baycar, A., Tekiner, İH. ve Özpinar, H. (2014). Gıda kontrol laboratuvarlarında ISO/IEC 17025 standardı ve akreditasyonun önemi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1), 6-20.
- Borgman, CL. and Furner, J. (2002). Scholarly communication and bibliometrics. *Annual Review of Information Science and Technology*, 36, p:3-72.
- Çanakçı, SD. ve Çanakçı, T. (2017). Konaklama işletmelerinde gıda güvenliği uygulamaları. *Journal of International Social Research*, 10(52).
- Çekal, N., Doğan, E. ve Aktürk, H. (2022). Türkiye’de gastronomi müzeleri ve özellikleri. *Sosyal, Beşeri ve İdadi Bilimler Dergisi*, 5(11), 1655-1673.
- Çetin, SA. ve Şahin, B. (2017). Gıda güvenliğinde risk faktörleri ve hijyenin önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2, 310-321.
- Çimen, H. (2016). Gastronomi turizmi açısından Ardahan mutfağının önemi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (32), 307-315.
- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Dolmacı, N., ve Bulgan, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 234-250.

- Ekincek, S., ve Şenol, G. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki gıda israfı eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 501-520.
- Ercan, M. O., ve Gülcan, D. (2021). Elazığ Mutfak kültüründe yer alan yöresel yemeklerin incelenmesi: Nitel bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 47-71.
- Erkan, D. E. N. K., Zirzakıran, F., ve Diksu, A. E. (2023). Erzurum Turizm İşletme Belgeli Otellerde Görev Yapan Mutfak Profesyonellerinin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi (Investigation of Food Safety Knowledge Levels of Culinary Professionals Working in Tourism Business Certified Hotels In Erzurum). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1280-1305.
- Erkmen, O. (2013). *Gıda mikrobiyoloji (4. Baskı)*, Efil Yayınevi, Ankara, Türkiye.
- Forleo, M. B., and Benedetto, G. (2020). Creative cities of gastronomy: Towards relationship between city and countryside. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247.
- Gazelci, S. C., ve Aksoy, M. (2024). Türkiye’de oluşturulan teorik gastronomi rotalarının bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 149-167.
- Guixer, B. (2019). The interphase between science and gastronomy, a case example of gastronomic research based on fermentation–Tempeto and its derivatives. *International journal of gastronomy and food science*, 15, 15-21.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güler, Ü. A., ve Can, Ö. P. (2017). Kimyasal kontaminantların çevre sağlığı ve gıdalar üzerine etkileri. *Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(1), 170-195.
- Işkın, M. (2021). Turistlerin gastronomi deneyimlerinin demografik özelliklerine göre belirlenmesi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 256-269.
- Kaplan, Y., ve Yurdugül, S. (2018). Evrimsel gastronomi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 582-588.
- Keleş, B., ve Ova, G. (2020). Gıda tedarik zinciri yönetiminde bilgi teknolojileri kullanımı. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 17(1), 137-143.
- Koç, G., ve Uzmay, A. (2015). Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler Ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1 ve 2), 39-48.
- Koerich, G. H., and Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100581.
- Kumar, V., Ahire, J. J., and Taneja, N. K. (2024). Advancing microbial food safety and hazard analysis through predictive mathematical modeling. *The microbe*, 100049.
- Küçükkömürlü, S., Şırvan, N. B., ve Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.

- Leal, G. F., Sousa, H. M. S., da Silva, R. R., de Freitas, B. C. B., and de Souza Martins, G. A. (2024). Fruit-derived products: A parallel between science, industry and gastronomy. *Food and Humanity*, 2, 100218.
- Okat, Ç. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Algılanan Gıda Güvenliğini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 164-176. <https://doi.org/10.30625/ijctr.644209>
- Okat, Ç. (2021). *Hijyen ve Sanitasyon*. Geçgin, E. ve Baltacı, M. Ed., s:38-55. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Onbaşı, E., ve Çınar, A. (2021). Keşkül üretiminde HACCP sisteminin uygulanması. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 36(1), 41-58.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Ören, V. E., ve Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151-162.
- Özbek, Y., Sağlam, A., Gelibolu, B., ve Sarıkaya, D. (2023). Eğitim kurumlarında sunulan toplu yemek hizmetlerinin gıda güvenliği kapsamında incelenmesi. *Ulusal Eğitim Dergisi*, 3(4), 643-652.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: Sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi üniversitesi sosyal bilimler dergisi*, 11(1), 323-343.
- Özdemir, G., ve Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Parlak, T. (2020). Gıda ürünleri üretiminde hijyen kavramına farklı bir bakış. *Ohs Academy*, 3(2), 73-101.
- Recuero-Virto, N., and Arróspide, C. V. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 100931.
- Sabancı, M., ve Sarıışık, M. (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir çalışma: Manisa örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 22-46.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Sarıışık, M., ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., ve Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe’nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Sökmen, C., & ÖZKANLI, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies dergisinde yayımlanan makaleler üzerine bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.

- Şen, A., & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin seyahatleri sırasında besin seçimleri, yöresel gastronomi davranışları ve destinasyon seçiminde gastronomi unsurlarının rolü: Konya-Karaman örneği. *Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(32), 65.
- T.C. Resmi Gazete (2021). Gıda Hijyeni Yönetmeliği. 17 Aralık 2021, sayı: 28145.
- Tutar, C., & Durukan, D. (2020). Gastronomi kültürünün inşası ve dönüşümünde televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye programları örneği. *Istanbul University Journal of Sociology*, 40(1), 339-364.
- Usta, N. (2021). Çevir Kazı Yanmasın, Tarım Toplumunda Bir Gastronomi Örneği Olarak Kaz Asma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(2), 843-850.
- Wang, Q., Chang, K., Yang, Q., & Wu, W. (2024). Semiconductor-based surface-enhanced Raman scattering sensing platforms: State of the art, applications and prospects in food safety. *Trends in Food Science & Technology*, 104460.
- Yaşlı, F., & Yüncü, H. R. (2023). A new curriculum evaluation model for gastronomy education in Turkey. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 32, 100420.
- Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1, 16.