



International Journal of Contemporary Tourism Research

e-ISSN: 2587-1528

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijctr>



Kahve Demleme Yöntemleri: Karşılaştırmalı Bir Analiz** (Coffee Brewing Methods: A Comparative Analysis)

*Serkan SEMİNT¹ , Ali ŞEN² 

¹Arş. Gör. Dr., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
E-Posta: serkansemint@kmu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6305-1898

²Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
E-Posta: ali.sen@selcuk.edu.tr, ORCID: 0000-0002-4310-362X

Anahtar Kelimeler

Kahve,
Demleme,
İçecek

Jel Sınıflama Kodu

Z0, Z3

Makale Türü

Derleme

Keywords

Coffee,
Brew,
Beverage

Jel Classification Code(s)

Z0, Z3

Article Type

Review

Öz

Bu çalışmanın amacı, farklı kahve demleme yöntemlerini inceleyerek bu yöntemler hakkında genel bilgiler sunmak ve söz konusu yöntemleri demleme süresi, sıcaklık, tat ve lezzet gibi özellikler bakımından karşılaştırmaktır. Ayrıca çalışmada, kahve severlere çeşitli demleme teknikleri hakkında sistematik bilgiler sağlanması hedeflenmiştir. Araştırma nitel bir yaklaşımla tasarlanmış olup çalışmanın amacına ulaşabilmesi için nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi tekniği kullanılmıştır. İçerik analizi sürecinde kahvelerin demleme süreleri, demleme yöntemleri, öğütme türleri, pişirme süreleri ile kullanılan araç ve gereçler belirlenmiştir. Araştırma kapsamına örneklem olarak 10 farklı demleme tekniği dahil edilmiştir. Bu teknikler: Espresso, French Press, filtre kahve, pour over (V60), Chemex, Aeropress, Cold Brew, Moka Pot, Syphon (Vacuum Pot) ve Türk kahvesidir. Yapılan incelemeler sonucunda en yüksek sıcaklıkta demlenen kahvelerin French Press ve Chemex olduğu; demleme süresi en uzun olan yöntemin ise Cold Brew olduğu tespit edilmiştir. Kahvelerin genel olarak çok ince, ince, orta kalın ve kalın öğütülmüş çekirdeklerden hazırlandığı belirlenmiştir. Süre açısından en kısa sürede demlenen kahvenin Espresso, en uzun sürede demlenenin ise Cold Brew olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, ilerleyen araştırmalarda farklı değişkenlerin (örneğin su kalitesi, çekirdek türü veya demleme ekipmanının materyali) etkilerinin incelenmesi ve demleme yöntemlerine ilişkin duysal analizlerin yapılması önerilmektedir.

Abstract

The aim of this study is to examine different coffee brewing methods, provide general information about them, and compare them in terms of characteristics such as brewing time, temperature, taste, and flavor. The study also aims to provide coffee lovers with systematic information about various brewing techniques. The research was designed with a qualitative approach, and content analysis, a qualitative research method, was used to achieve its objectives. The content analysis process determined the brewing times, brewing methods, grind types, cooking times, and the tools and equipment used. Ten different brewing techniques were included as a sample in the study. These techniques were: Espresso, French Press, filter coffee, pour-over (V60), Chemex, Aeropress, Cold Brew, Moka Pot, Syphon (Vacuum Pot), and Turkish coffee. The analysis determined that French Press and Chemex brewed coffees at the highest temperatures, while Cold Brew brewed coffees had the longest brewing time. Coffees were generally prepared with very fine, fine, medium, and coarse ground beans. It was concluded that espresso brews the shortest, while cold brews the longest. Based on these findings, further research is recommended to examine the effects of different variables (e.g., water quality, bean type, or brewing equipment material) and conduct sensory analyses of brewing methods.

Semint, S., ve Şen, A. (2025). Kahve demleme yöntemleri: Karşılaştırmalı bir analiz. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 9(2), 214-224. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1714888>

Makale Gönderim Tarihi: 05/06/2025

Makale Kabul Tarihi: 06/11/2025

*Sorumlu Yazar

214
**Bu çalışma, 17-20 Ekim 2024 tarihinde VIII. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde özet bildiri olarak sunulmuştur.

GİRİŞ

Kahve çekirdeklerinin kavrulması ve demlenmesi sonucu elde edilen, dünya genelinde en yaygın tüketilen içeceklerden biri olarak kabul edilmektedir. Kahvenin aroma ve lezzet özellikleri kadar kafein içeriği de önemli bir araştırma konusu olarak öne çıkmaktadır. Kahve, karbonhidratlar, lipitler, azotlu bileşikler, vitaminler, mineraller, alkaloidler ve fenolik bileşikler gibi birçok kimyasal bileşeni barındıran karmaşık bir içecektir. Kahve tüketiminin insan sağlığı üzerindeki etkilerini inceleyen çalışmaların çoğunluğu gözlemsel araştırmalar olup (Sözlü vd., 2027), geçmişte yapılan epidemiyolojik çalışmalar, kahve ve kafein tüketiminin potansiyel olarak olumsuz sağlık etkilerine yol açabileceğini ve aşırı kahve tüketimi ile sigara kullanımı, hareketsizlik gibi sağlıksız davranışlar arasında bir ilişki bulunduğunu öne sürmüştür. Bununla birlikte, son dönemlerde gerçekleştirilen araştırmalar, kahve tüketiminin bazı kronik hastalıkların riskini azaltmada potansiyel bir rol oynayabileceğini göstermektedir (Sözlü vd., 2027).

Kahve, yüzyıllar boyunca dünyanın en fazla ticari değere sahip (Franca ve Oliveira, 2017) gıda ürünü ve en yaygın tüketilen içeceği olma özelliğini korumuştur. 15. yüzyılın sonunda Mekke'de ilk kahvehane açılışından itibaren, küresel kahve tüketiminde belirgin bir artış gözlemlenmiştir. 2010 yılında, küresel kahve üretimi 8,1 milyon tona ulaşmış olup bu miktar, yaklaşık 500 milyar fındıktan fazla kahveye tekabül etmektedir. Başlıca tüketici ülkeler arasında Amerika Birleşik Devletleri, Brezilya, Almanya, Japonya ve İtalya yer almaktadır. Bununla birlikte, Finlandiya, Norveç, Danimarka ve İsveç gibi Kuzey Avrupa ülkelerinde kişi başına düşen kahve tüketimi, Amerika Birleşik Devletleri veya Brezilya'daki tüketimin iki katından fazla olup yılda 8 kilogram seviyelerine ulaşabilmektedir (Farah, 2012). Bunun bir sonucu olarak kahve, küresel ölçekte son derece popüler bir içecek haline gelmiş ve birçok bireyin günlük rutinlerinin vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

Günümüzde gastronomi olgusunun popüleritesinin artması yiyecek ve içecek sektörünü de canlandırmıştır. Bu canlılık işletmeler içerisinde de farklı konseptlerin olmasına olanak sağlamıştır. Kahve tüketimi günün her öğününde, farklı zaman dilimlerinde çeşitli demleme yöntemleri ile bireyler tarafından tüketilebilmektedir. Kahve tüketim alışkanlıkları ise bireylerin tercihlerine, bulundukları kültürel farklılıklara ve yaşam tarzlarına bağlı olarak önemli bir çeşitlilik göstermektedir (Kavlak ve Akova, 2022). Küreselleşmenin etkisiyle, yiyeceklerde olduğu gibi içeceklerde de tüketim alışkanlıkları giderek yaygınlaşmış ve bu eğilim zamanla artış göstermiştir. Kahve tüketiminde meydana gelen değişiklikler; farklı konseptlerin ortaya çıkması, küresel ölçekte taleplerin değişimi ve popüler kültürün etkisi gibi birçok faktörden etkilenmektedir (Yüksel vd., 2022).

Akademik çalışmalar, kahve tüketiminin bireyler üzerindeki etkilerini ve bu tüketimin sağlık, performans ve davranışlar üzerindeki etkilerini anlamaya çalışmaktadır. Sağlık açısından, kahve içmenin potansiyel faydaları arasında antioksidanlar ve bazı hastalıkların riskini azaltabilecek bileşikler bulunmaktadır. Ancak, bireylerin kahve tüketim alışkanlıklarını ve bunların sağlık üzerindeki etkilerini değerlendiren araştırmalar devam etmektedir (Özer Altundağ, 2019). Sonuç olarak, kahve tüketimi birçok boyutta incelenen ve toplum sağlığı üzerinde önemli bir rol oynayan konudur. Kahve çalışmaları geniş bir yelpazeye sahiptir ve çeşitli disiplinlerden araştırmacılar tarafından ele alınmaktadır. Tüm bu farklı disiplinlerden gelen araştırmalar, kahveyi hem bilimsel hem de sosyal açıdan anlamaya yardımcı olmakta ve kahve kültürünün küresel ve yerel etkilerini daha iyi anlamaya katkı sağlamaktadır. Bu sebeple yürütülen bu çalışmanın konusu kahve demleme yöntemlerini araştırmak ve tüketicilere bu yöntemler hakkında karşılaştırmalı bilgiler sunmaktır. Bu bağlamda kahvenin hazırlanma sürecinde önemli bir aşama olan demleme yöntemleri, kahvenin aroma, tat ve lezzet özelliklerini doğrudan etkileyen temel unsurlardan biridir. Farklı demleme teknikleri; su sıcaklığı, demleme süresi, öğütme kalınlığı ve kullanılan ekipman gibi değişkenler açısından birbirinden ayrılmakta ve bu farklılıklar, ortaya çıkan kahvenin duyuşal özelliklerini belirlemektedir. Bu çalışmanın yürütülmesi, kahve demleme yöntemlerine ilişkin mevcut bilgilerin genellikle uygulamaya yönelik olması ve akademik açıdan sistematik bir karşılaştırmaların sınırlı sayıda yapılmış olmasıdır. Bu nedenle çalışma, kahve demleme yöntemlerini bilimsel bir bakış açısıyla ele alarak bu alandaki literatüre katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Ayrıca, çalışma yalnızca demleme tekniklerini tanıtmakla kalmayıp bu yöntemleri pişirme süresi, sıcaklık, tat ve lezzet gibi değişkenler bakımından karşılaştırmalı olarak incelemesi yönüyle benzer araştırmalardan ayrılmaktadır. Bu yönüyle araştırma hem kahve tüketenler hem de gastronomi alanında çalışan araştırmacılar için karşılaştırmalı ve sistematik bir kaynak oluşturmayı hedeflemektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kahve ve Tarihi

Girginol (2021) tarafından aktarılan bilgilere göre, en eski tarihçilerden biri olan Tarihçi Ahmet Efendi, dergâh erbabı Ebu'l-Hasan Şazeli, 1200'lü yıllarda Habeşistan'a sürgün edilerek dağlık bir bölgede yaşamak zorunda kalmıştır. Bu dönemde, hayatta kalabilmek için dağda yabani olarak yetişen kahve bitkisinin hem meyvesini (kahve kirazı) tüketmiş hem de çekirdeklerini su ile kaynatarak içmiştir. Derviş ziyaretine gelen kişiler, onun ölüm eşiğinde ve aklıktan bitap bir halde olacağını düşünürken, dervişin sağlıklı ve zinde olduğunu görmüş ve kendileri de bu bitkiyi tüketmeye başlamışlardır. Ziyaretçiler, şehirlerine döndüklerinde bu deneyimlerini paylaşmış ve böylece kahve tüketimi

başlamış, Yemen bölgesinde yayılmıştır. Bir başka efsaneye göre, Kaldi adlı bir çobandan bahsedilmektedir. Yemen'de bir Hristiyan manastırında çalışan Kaldi, keşiflere hayvanlarının gece uyuyamadığından şikâyet etmiştir. Hayvanların gece boyunca son derece aktif olduklarını ve enerjilerinin hiç tükenmediğini anlatmıştır. Manastırın idarecisi, bu canlılığın hayvanların yedikleri bir bitkiden kaynaklanabileceğini düşünmüştür. Bunun üzerine, idareci bir keşifle birlikte bu bitkiyi aramaya koyulmuş ve daha önce hiç karşılaşmadıkları bir bitki bulmuşlardır. Bu bitkiyi kullanarak bir içecek hazırlamışlar ve bu içeceği tükettikten sonra kendilerini canlı ve neşeli hissetmişlerdir. Bu olayın ardından, manastır idarecisini ziyaret eden tüccarlar da bu içeceği denemiş ve sonrasında ticaretini yapmaya başlamışlardır. Kahvenin ismi, bu olayın ardından yayılmaya başlamıştır (Heise, 2001).

Kahve, ilk olarak Etiyopya'da yetiştirilmiş, ardından Yemen ve Osmanlı İmparatorluğu'na yayılmış ve sonrasında dünyanın diğer bölgelerinde hem üretilmeye hem de tüketilmeye devam etmiştir (Arslan, 2019). 12. yüzyılda ağırlıklı olarak Yemen'de yetiştirilen kahve, yaklaşık 300 yıl boyunca kavrulup öğütülerek sıcak bir içecek olarak tüketilmiş ve bu süreçte büyük bir popülerite kazanmıştır. Avrupa'da tanınmasının ardından, kahve Yemen dışında da yetiştirilmeye başlanmıştır (Brien & Adams, 2012). Kahvenin ilk keşfedildiği yer olarak bilinen Etiyopya'nın Kaffa şehrinden, "kahve" isminin türediği düşünülmektedir (Şar, 2012). Orta Çağ sözlüklerine göre, "kahve" kelimesi şarap anlamına gelmektedir ve bu ismin verilmesinin sebeplerinden biri, kahve tüketen kişinin şaraba duyduğu isteğin azalması ve iştahının kesilmesidir (Hattox, 1998). Kefeli, Şahin ve Yarmacı 2020'ye göre kahve tohumlarının kaynatılmasıyla hazırlanan bitkisel bir içecek anlamına gelmektedir.

Avrupa'nın kahve ile ilk tanışması, Osmanlı İmparatorluğu aracılığıyla gerçekleşmiştir. Kahve, ilk kez IV. Mehmet'in bir elçisi tarafından 1664 yılında Paris'e getirilmiştir. Aynı dönemde Venedikliler, deniz yoluyla kahveyi İstanbul'dan İtalya'ya, oradan da Marsilya ve İngiltere'ye taşımışlardır. Bu sayede kahve, kısa sürede tüm Avrupa'ya yayılmış ve birçok şehirde kahvehaneler açılmaya başlanmıştır. Hollanda tarafından Fransa'ya hediye edilen kahve fidanı, Fransa aracılığıyla Güney Amerika'ya taşınmıştır. 1789 Fransız Devrimi sonrasında, Haiti'den kaçan yerel kahve üreticileri, yanlarında göturdükleri kahve fidanlarıyla Brezilya'ya göç etmiş ve burada kahve tarımını yaygınlaştırmışlardır. Zamanla, kahve ekimi Meksika, Guatemala, Kolombiya ve Venezuela gibi Orta ve Güney Amerika ülkelerine de yayılmış ve bu ülkelerin başlıca tarım ürünü haline gelmiştir. Günümüzde, dünya genelinde yaklaşık 25 milyon ailenin kahve tarımı ile geçimini sağladığı tahmin edilmektedir (Mohammed vd., 2019).

2.2. Kahvenin Önemi

Kahve, diğer içeceklerin aksine, kendisine yüklenen çeşitli anlamlarla kültürel bir sembol olarak da kabul edilmektedir. Türk toplumunda, yemek sonrası aileyle birlikte içilen kahve, kız isteme törenlerinde merasimin başladığını belirten bir gelenek olarak ve köpüğünün bol olması bir saygı göstergesi olarak kültürel bir önem taşımaktadır. Ayrıca, "Türk kahvesi ve lokum" ifadesi, gastronomi ve turizm açısından büyük bir değer sunmaktadır. "Bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır" gibi atasözleri, kahvenin kültürel anlamlarını pekiştirirken, aynı zamanda bu içeceğin modernleşmiş bir ritüel haline gelmesini sağlamıştır. Zaman içinde kahve, popüler kültürün bir ögesi haline gelmiş ve bu durum tüketimini artırmıştır (Urgancı, 2022).

Zamanla kahve, kendine özgü gelenek ve göreneklerin oluşmasına, kahvehane kültürünün ve edebi düşüncenin gelişmesine katkıda bulunmuştur (Ulusoy, 2011). Türk toplumunda kahve, başlangıçta beyler, şeyhler ve ağalar arasında tüketilen bir içecekken, zamanla "Bir acı kahvemizi için" ifadesiyle halk dilinde anlam değiştirerek alçakgönüllülüğün simgesi haline gelmiştir. "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" gibi atasözleriyle birlikte kahvenin anlamı zenginleşmiş ve dostlukları güçlendirmiştir (Gürsoy-Naskali, 2011). Kahve, Türk kültüründe olduğu gibi birçok ülkede önemli bir yer tutmaktadır. Günlük yaşamda insanların yoğun şekilde tükettiği ve çeşitli sosyal ortamlarda vazgeçilmez bir parça haline gelen kahve, yıllar boyunca tanıklık edilerek önemini korumuştur. Kahve bitkisi, özgün üretim süreçleri ve karakteristik kokusu ile dikkat çekmekte ve geniş bir tüketici kitlesi tarafından sevilerek tüketilmektedir (Yılmaz, Tek ve Sözlü, 2017). Kahve, en az 1200 yıldır insanoğlunun önemli bir parçası olmuş ve Kuzeydoğu Afrika'da başlayan beslenme alışkanlıkları, 15. yüzyılda Orta Doğu'ya ve ardından Avrupa'ya yayılmıştır. Kahve, petrol dışında dünyanın en değerli ikinci ticari ürünü olarak kabul edilmektedir. Günümüzde kahve, yaygın olarak tüketilen ve farmakolojik olarak aktif bir içecek olarak dünya genelinde günlük hayatın bir parçası haline gelmiştir. Amerika ve Avrupa'da kişi başına yıllık tüketim miktarı ortalama 5,1 kg olarak görülmektedir (Bae vd., 2014). Dünya genelinde ise her gün yaklaşık 2,25 milyar fincan kahve tüketilmektedir (Torres-Valenzuela vd., 2019).

2.3. Kahve Tüketimi

Kahve, yüzyıllardır keyif verici bir içecek olarak tüketilen, farklı üretim ve tüketim şekillerine sahip son derece önemli bir üründür. Dünyada, petrolden sonra en fazla ticareti yapılan ürünlerden biri olarak dikkat çekmektedir (Doğan, 2024). Küresel piyasada kahve fiyatları, arz ve talep gibi piyasa koşullarına göre belirlenmektedir. Son dönemlerde kahve üretimindeki artış, fiyatların düşmesine neden olmuştur (Egger & Orr, 2014). Kahve tüketimindeki bu artışa paralel olarak, kahve sanayisi de giderek güçlenmektedir (Chen & Hu, 2010). Bu içecek, birçok kültür için

farklı anlamlar taşıyan ve son yıllarda başlıca tüketim unsurlarından biri haline gelmiştir. Türkiye'de kahve tüketimi, bireylerin cinsiyet, yaş, meslek, gelir düzeyi ve alışkanlıklarına göre değişiklik göstermekle birlikte, 2016 yılı itibarıyla yıllık kahve tüketimi yaklaşık 45 bin ton olarak kaydedilmiştir. Bu, kişi başına ortalama 920 gram kahve tüketimine karşılık gelmektedir. Bu miktar, yıllık yaklaşık 6,5 milyar fincan, günlük ise 17,7 milyon fincan kahve tüketimine denk gelmektedir (Akşit Aşık, 2017).

Dünyanın en popüler içeceklerinden biri olan kahve hem ticari hem de sosyal açıdan büyük bir öneme sahiptir. Türkiye'de, e-ticaret platformlarında yapılan analizler, Eylül 2018'de kahve kategorisine olan ilginin bir önceki yıla göre %324 oranında arttığını göstermektedir. Ancak, Türkiye'nin kahve piyasasında önemli bir aktör olamadığı, Türk kahvesi yapımında en düşük kaliteli kahvelerin kullanıldığı ve bu durumun ürünün geliştirilmesi ve pazarlaması açısından önemli bir sorun teşkil ettiği belirtilmektedir. Ayrıca, Türkiye'de kahve kavurma işlemlerinin hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun şekilde yapılmadığına dikkat çekilmektedir. İngilizler, çayı sevmelerine rağmen, kahve ile ilgilenen ilk Avrupa milletlerinden biri olmuştur. 1650 yılında Oxford'da, Jacob isimli bir Yahudi tarafından İngiltere'nin ilk kahvehanesi açılmış ve böylece İngilizler kahveyle tanışmıştır. Ancak, bu kronolojik veriler farklı kaynaklarda değişiklik göstermektedir (Süter, 2022).

Dünya genelinde ticari hegemonyayı kırmak ve kahve ticaretini düzenlemek amacıyla uluslararası örgütler oluşturulmuştur. Bu örgütlerin en kapsamlısı, gelişmekte olan ülkelerin yoksulluğunu azaltmayı ve kahve üretimi ile ticareti yapan ülkeler arasında iletişimi sağlamayı amaçlayan 1963 yılında kurulan Uluslararası Kahve Örgütü (International Coffee Organization, ICO) olmuştur. ICO önderliğinde 2007 yılında Londra'da imzalanan uluslararası kahve anlaşması, 2011 yılında yürürlüğe girmiştir. Bu anlaşmayla birlikte, ülkeler arası kahve ticaretinin şeffaf hale getirilmesi, sürdürülebilir kahve ekonomisinin küçük işletmeleri de kapsayacak şekilde devam ettirilmesi ve uluslararası iş birliğinin güçlendirilmesi gibi konular gündeme getirilmiş ve uygulanması hedeflenmiştir (Kayasu, 2017).

3. YÖNTEM

Kahve, dünya genelinde en yaygın tüketilen içeceklerden biri olarak yüzyıllardır insan kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Her bir demleme yöntemi, kahvenin aroması, gövdesi ve tat profili üzerinde farklı etkiler yaratarak tüketiciye çeşitli lezzet deneyimleri sunmaktadır. Kahve kültürü, dünya çapında çeşitli ritüeller ve sosyal etkileşimlerle de şekillenmiştir; kahve buluşmaları, kafe toplantıları ve kahve festivalleri gibi etkinlikler, kahve severleri bir araya getiren önemli sosyal olgular olarak öne çıkmaktadır. Bu unsurlar, kahvenin hem günlük yaşamda hem de küresel ekonomideki belirgin rolünü vurgulamaktadır. Buradan hareketle yürütülen bu çalışmanın amacı; kahve demleme yöntemlerini araştırmak, bu demleme yöntemleri hakkında kısa bilgiler vermek ve demleme yöntemlerini pişirme süresi, sıcaklık, tat, lezzet gibi özellikleri bakımından karşılaştırmak ve kahve severlere bu içecekler hakkında bilgiler sunmaktır.

Kahve üzerine yapılan araştırmalar ekonomik ve kültürel öneme sahiptir. Bu nedenle, kahve üretim süreçlerini iyileştirmeye, sürdürülebilir tarım uygulamalarını teşvik etmeye ve ticareti adil bir şekilde düzenlemeye yönelik araştırmalar, dünya çapında ekonomik denge ve sosyal refah açısından önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca kahve tüketimi ve kültürel etkisi üzerine yapılan araştırmalar, farklı toplumların kahveye yüklediği anlamları, sosyal ritüelleri ve bu içeceğin kültürel bütünleşmedeki yerini anlamak açısından önemlidir. Bu çalışmalar, kahve çekirdeklerinin tüm potansiyelinin ortaya çıkarılması, tüketici tercihlerine göre özel ekstraksiyon tekniklerinin geliştirilmesi ve kahve endüstrisinde yenilikçi yaklaşımların yaratılması açısından önemlidir. Ayrıca bu çalışma, kahve demleme sürecinin bilimsel yönlerinin anlaşılmasına yardımcı olmakta ve daha sürdürülebilir ve verimli kahve üretim ve tüketim süreçlerinin geliştirilmesine katkıda bulunması bakımından elzemdir.

Kahve demleme yöntemleri, kahve çekirdeklerinin suyla etkileşime geçirilerek içilebilir bir form kazanmasını sağlayan çeşitli teknikleri ifade etmektedir. Bu yöntemlerin temel amacı, kahve çekirdeklerinden elde edilen lezzet, aroma ve gövdenin maksimize edilmesidir. Her demleme yöntemi, kullanılan ekipman, su sıcaklığı, demleme süresi ve çekirdek öğütme derecesi gibi faktörlere bağlı olarak farklı tat profilleri sunmaktadır. Örneğin, filtre kahve yöntemi daha hafif ve dengeli bir kahve sunarken, espresso yöntemi yoğun ve kremli bir içecek sunmaktadır. French press gibi pistonlu demleme yöntemleri ise kahvenin yağlı ve dolgun bir dokuya sahip olmasını sağlamaktadır. AeroPress gibi yeni nesil demleme yöntemleri ise kullanıcıların demleme sürecini kontrol etmelerine ve istedikleri özel tat profillerini elde etmelerine olanak tanımaktadır (Kement vd., 2022). Buradan hareketle kahve demleme yöntemlerini araştırırken bu yöntemlerin karşılaştırmalı bir analizinin yapıldığını gösteren herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Yürütülen bu çalışma, kahve demleme yöntemleri arasındaki farkları, benzerliklerini ortaya çıkarmak ve ilgili kişilere bilimsel bilgiler sunması bakımından özgün bir değere sahiptir.

Nitel araştırma yöntemi, araştırmacıların insan davranışları, algıları, inançları veya deneyimleri gibi karmaşık sosyal olguları anlamak için kullandıkları kapsamlı bir yöntemdir. Çalışmanın amacına ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinden olan "içerik analizi" tercih edilmiştir. İçerik analizi genellikle bir metin veya belgedeki bilgileri

derinlemesine incelemeyi ve anlamayı ifade etmektedir. Genellikle bir belge veya dökümanın tümünü kapsayacak şekilde yapılan derinlemesine bir inceleme sürecidir. Her bilim alanı, o çalışma alanına uygun araştırma yöntem ve tekniklerini kullanmaktadır. Sosyal bilgilerde içerik analizi teknikleri kullanılmaktadır. İçerik analizi teknikleri, ele alınan konuyla ilgili genel eğilimleri keşfetmek için yararlı araçlardır. Ayrıca gelecekteki bilimsel araştırmalara yön vermektedir. İki tür içerik analizi yöntemi vardır. Bunlar; niceliksel analiz ve niteliksel analizlerdir. Nicel içerik analizinde, araştırma projesi kapsamında incelenen metin veya makalelerin analiz edilmesine yönelik kategoriler ve kodlar oluşturulmaktadır. Bazı kavramlar, incelenen metinlerde ne sıklıkta kullanıldığını belirleyen kategoriler ve kodlar aracılığıyla tanımlanmıştır. Yani kavramlardan gerçeğe sayısal veriler elde edilmektedir. Nitel içerik analizinde gerçekçi olmak ne anlama gelir? Nerede? Nasıl? Soru kelimelerine cevap aramaktadır. Bununla ekranda görülemeyen gizli mesajları ortaya çıkarmayı hedeflenmektedir (Metin ve Ünal, 2022).

4. BULGULAR

Kahve demleme yöntemleri ve kahvelere ilişkin diğer bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Bu araştırmada veriler, kahve demleme yöntemlerine ilişkin teknik ve uygulamalı bilgilerin yer aldığı çevrim içi kaynaklardan elde edilmiştir. Veri toplama sürecinde, özellikle kahve demleme tekniklerine yönelik güvenilir sitelerden yararlanılmıştır. Bu kaynaklarda yer alan bilgiler, içerik analizi yöntemiyle incelenmiş ve her bir kahve türü için demleme süresi, demleme yöntemi, öğütme türü, kullanılan araç-gereç ve demleme sıcaklığı değişkenleri belirlenmiştir. Bu kahvelerin demleme sürelerine ilişkin bilgiler incelendiğinde en fazla sürenin Cold Brew demleme yönteminde olduğu saptanmıştır. En kısa sürede demlenen kahvenin ise Espresso olduğu tespit edilmiştir. İkinci olarak French Press ve Filtre Kahve demleme yöntemlerinin süreleri dikkat çeken bulgular arasındadır. Kahvelerin demleme yöntemine ilişkin bilgilere bakıldığında genellikle süzülme şeklinde yapıldığı görülmektedir. En fazla su sıcaklığına sahip demleme şeklinin French Press ve Chemex olduğu görülmektedir. Tabloda yer alan kahve türleri, demleme tekniklerinin temel yöntemlerine göre sınıflandırılarak sıralanmıştır. Bu sıralama, demleme yöntemlerinin ısı işlem ve ekipman farklılıklarını karşılaştırmalı biçimde değerlendirebilmeyi amaçlamaktadır.

Tablo 1: Kahveler ve Demleme Yöntemlerine İlişkin Bilgiler

Kahveler	Demleme Yöntemi	Demleme Süresi	Öğütme Türü	Kullanılan Araç-Gereç	Sıcaklık
Espresso	Kahvenin süzülmesi sonucunda oluşur	25-30 saniye	İnce öğütülmüş	Espresso makinesi	92-93 °C
French Press	Öğütülmüş kahvenin demlenmesi sonucunda oluşur	5 dakika	Kalın öğütülmüş	French Press (Demlik)	95 °C
Filtre Kahve	Öğütülmüş kahvenin demlenmesi sonucunda oluşur	5-7 dakika	Orta kalın öğütülmüş	Filtre kahve makinesi	92-93 °C
Pour Over (V60)	Kahvenin süzülmesi sonucunda oluşur	3 dakika	Orta kalın öğütülmüş	Huni	94 °C
Chemex	Kahvenin süzülmesi sonucunda oluşur	3 dakika	Orta kalın öğütülmüş	Filtre kâğıt	95 °C
Aeropress	Kahvenin süzülmesi sonucunda oluşur	2 dakika	Orta kalın öğütülmüş	Aeropress makinesi	92-94 °C
Türk Kahvesi	Kahvenin pişirilmesi sonucunda oluşur	2-3 dakika	Çok ince öğütülmüş	Cezve	22 °C
Cold Brew	Kahvenin uzun saatler boyunca demlenmesi sonucunda oluşur	12-16 saat	Kalın kalınlıkta	Bez veya süzgeç	Soğuk su
Moka Pot	Kahvenin pişirilmesi sonucunda oluşur	3 dakika	İnce öğütülmüş	Moka pot makinesi	80-85 °C
Syphon (Vacuum Pot)	Kahvenin vakumlanması sonucunda oluşur	45-60 saniye	Orta kalın öğütülmüş	Vacuum pot makinesi	90 °C

Kaynak: İlgili sitelerden derlenerek oluşturulmuştur.

Görsel 1: Filtre Kahve



Filtre kahve: Amerika ve Avrupa’da yaygın olarak kullanılan bir tekniktir. Bu yöntemin iki temel versiyonu bulunmaktadır: Manuel yöntem, sıcak suyun öğütülmüş kahvenin üzerine elle dökülmesiyle gerçekleştirilirken; otomatik filtre makineleri, aynı işlemi kullanıcı yerine otomatik olarak yapmaktadır. Filtre kahve makineleri, kolay ve hızlı temizlenebilmesi, diğer otomatik kahve makinelerine kıyasla daha düşük maliyetli olması nedeniyle dünya genelinde en çok tercih edilen demleme yöntemlerinden biridir. Filtre kahve, hafif yapısı, berraklığı ve tortusuz olması gibi özellikleri sayesinde geniş bir tüketici kitlesi tarafından tercih edilmektedir (Davids, 2013). Bu çalışmada, filtre kahve yapımında Delonghi ICM2.1B Filtre Kahve Makinesi kullanılmıştır. Ayrıca, kahve sektörü uzmanlarından alınan görüşler doğrultusunda, diğer kahve türlerine kıyasla daha meyvemsi ve aromatik özellikler taşıyan, taze çekilmiş orta derecede öğütülmüş Ethiopia Yirgacheffe (Moliendo Finest Coffee) kahvesi tercih edilmiştir (Şit, 2023).

Görsel 2: Espresso



Espresso: Başlangıçta İtalya’da yaygın olarak tüketilmeye başlanmış daha sonra Avrupa ve Amerika’ya hızla yayılmıştır. Bu yayılmanın, espressonun diğer kahve demleme yöntemlerine kıyasla sağladığı duyuşal tatminin daha yüksek olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Kaliteli bir fincan espresso demlemek, oldukça hassas ve karmaşık bir süreçtir. Espresso yöntemini diğer demleme yöntemlerinden ayıran temel özellik, basınç altında öğütülmüş kahve üzerine suyun hızla temas etmesi ve bu sayede kahvenin anında fincana aktarılmasıdır. Teknik olarak espresso demleme yöntemi, kahveyi sıcak suyla buluşturması açısından diğer yöntemlerle benzerlik gösterse de esas fark demleme işleminin basınç altında gerçekleştirilmesidir. Espresso, öğütme derecesi, süt ısıtma ve köpürtme teknikleri gibi unsurlarıyla sadece bir demleme yöntemi değil, aynı zamanda bir sanat olarak kabul edilmektedir. Yoğun bir demleme yöntemi olması nedeniyle küçük hacimlerde servis edilen espresso, kahvenin tadı kadar önemli olan kalın köpük tabakasıyla da dikkat çekmektedir (Yıldırım, 2022).

Görsel 3: French Press



French Press: Kahve demleme yöntemleri arasında tarihsel bir öneme sahiptir ve kökeni İtalya’ya dayanmaktadır. İlk olarak Attilio Calimani tarafından tasarlanan French Press, son halini İtalyan tasarımcı Faliero Bondanini tarafından almıştır. Bondanini, bu tasarımını Fransa’da bir fabrikada üretmiş ve bu sayede ürün dünya genelinde "French Press" olarak tanınmıştır. Fransızlar ise bu yöntemi "cafetiere" ya da "cafetiere à piston" olarak adlandırmaktadırlar. French Press, delikli bir filtreye sahip olduğu için kahvenin öğütme kalınlığı, demleme kalitesinde kritik bir rol oynamaktadır. Kahve partiküllerinin, filtrenin deliklerinden geçmeyecek kadar büyük olması önemlidir. Demleme işlemi sırasında, fincana alınan kahvenin son damlalarının tortu içermesi nedeniyle, bu kısım dökülmemelidir; aksi takdirde kahvenin içim kalitesi olumsuz etkilenebilmektedir (Url-1).

Görsel 4: Moka Pot



Moka Pot: "İtalyan cezvesi" ya da "ocak üstü espresso makinesi" olarak bilinen ve dünya genelinde yaygın olarak kullanılan ev tipi kahve demleme ekipmanlarından biridir. Evde espresso benzeri bir kahve hazırlamanın en ekonomik yollarından biri olan Moka Pot, özellikle üçüncü nesil kahve dükkanlarında sunulan popüler kahve çeşitlerini evde yapma imkânı sağlamaktadır. Moka Pot, buhar basıncıyla öğütülmüş kahve çekirdekleri arasından suyu geçirerek espresso benzeri bir kahve elde edilmesini sağlayan bir ocak üstü kahve makinesidir. Moka Pot, ilk olarak İtalyan mucit Luigi Di Ponti tarafından 1933 yılında tasarlanmış, ancak patent hakları Bialetti Industrie sahibi Alfonso Bialetti'ye satılmıştır. Alfonso Bialetti, Moka Pot'u daha da geliştirerek İtalyan kültürünün ayrılmaz bir parçası haline getirmiş ve bu cihazın dünya çapında tanınmasını sağlamıştır. Dolayısıyla, Moka Pot'un ilk tasarımı Luigi Di Ponti'ye ait olsa da onu İtalya'nın en popüler kahve ekipmanlarından biri haline getiren ve ticari başarısını sağlayan kişi Alfonso Bialetti olarak kabul edilmektedir (Url-2).

Görsel 5: Syphon (Vacuum Pot)



Syphon (Vacuum Pot): 19. yüzyılın başlarında Almanya'da geliştirilen bir kahve demleme yöntemidir. Bu yöntem, Avrupa'da ortaya çıktıktan sonra Amerika'ya ve ardından Japonya'ya yayılmıştır. Bu yöntemde, kahve buhar ve basınç kullanılarak işlenmektedir. İki bölümden oluşan cam ekipman, alt ve üst odacıklardan oluşmaktadır. Alt odacık, suyun yerleştirildiği cam bölgedir. Ortada, iki odacığı birleştiren bir demir sap bulunmaktadır. Üst bölüm ise kahvenin yerleştirildiği yerdir. Syphon ekipmanı, kahve çekirdeklerinin sıcak suda kalmasını ve filtrelenmesini sağlamak için kullanılmıştır (Kement vd., 2022: 281). Bu işlem, ekipmanın alt kısmında suyun kaynatılmasıyla başlamakta ve öğütülmüş kahve çekirdekleri üst kısma yerleştirilmiştir. Syphonun alt ve üst bölümleri çeşitli basınçlara maruz kalmaktadır. Bu basınç farkı, suyun yukarıya doğru yükselmesine ve kahvenin demlenmesine neden olmaktadır. Kahve demlendikten sonra, alt kısımdaki ısıtılan suyun basıncı azalmakta ve üst bölümdeki demlenmiş kahve, bir filtre aracılığıyla tekrar alt bölüme geri dönmektedir. Syphon kahve demleme yöntemi, sadece görsel olarak etkileyici bir deneyim sunmakla kalmaz, aynı zamanda kahvenin lezzet ve tatlarını daha net bir şekilde ortaya çıkaran popüler bir demleme yöntemidir (Keskin ve Ercik, 2024).

Görsel 6: Pour Over (V60)



Pour Over (V60): Genellikle demleme kahveler için tercih edilen bir yöntemdir. V60, demleme süreci sırasında suyun kahveye eşit şekilde ulaşmasını sağlayan özel olarak tasarlanmış bir aparattır. V60 yöntemiyle hazırlanan kahveler genellikle berrak bir görünüme sahiptir ve kahve çekirdeklerinin aroması belirgindir. Pour Over

yöntemi için önerilen kahve-su oranı genellikle 30 g kahveye 480 ml su şeklindedir ve demleme işlemi, yaklaşık 94 °C sıcaklıktaki su ile yaklaşık 3 dakika içinde tamamlanır (Keskin ve Ercik, 2024). Hario V60, Japon bir şirket tarafından piyasaya sürülmüştür. V şeklinde olup 60 derecelik açığa sahip olduğu için bu adı almıştır ve bir filtre kahve demleyici aletidir (Racineux, Tran ve Varoutsikos, 2018). V60, bir bardak, sürahi veya herhangi bir kabın üzerine yerleştirildikten sonra filtre kâğıdı V60'ın içine yerleştirilir. Filtre kâğıdı yerleştirildikten sonra kahve eklenmekte ve kahvenin üzerine yavaş bir şekilde, dairesel hareketlerle sıcak su eklenerek kahve demleme işlemi gerçekleştirilmektedir (Egger & Orr, 2014).

Görsel 7: Chemex



Chemex: 1941 yılında Dr. Peter Schlumbohm tarafından icat edilmiştir. Estetik görünümlü ve kum saati şeklinde olan bu alet, iki bölümden oluşmaktadır: Üst kısım, kahvenin yerleştirildiği bölüm, alt kısım ise kahvenin demlendikten sonra toplandığı bölümdür. Chemex ile demlenen kahveler genellikle yoğun bir yapıya sahip değildir, aksine berrak bir görüntüye ve hoş bir lezzete sahiptir (Racineux, Tran & Varoutsikos, 2018).

Görsel 8: Aeropress



Aeropress: 2005 yılında Alan Adler tarafından icat edilmiş, kullanımı kolay bir plastik filtre kahve demleme aracıdır. French press'e göre daha pratik olan Aeropress, filtresi sayesinde kupada daha az telve bırakır (Racineux vd., 2018). İstenilen boyutta öğütülen kahve çekirdekleriyle kolayca kahve demlemeye olanak tanıyan bu alet, hızlı ve pratik bir demleme yöntemi sunar. Aeropress ile demlenen kahveye su eklenerek seyreltilebilir veya kahve miktarı ayarlanarak daha yoğun bir kahve elde edilebilir. Ayrıca, kullanım sonrası bulaşık makinesinde kolayca yıkanabilmektedir (Moldvaer, 2014).

Görsel 9: Cold Brew



Cold Brew: Kahvenin artan popüleritesi ve önemi, soğuk kahveler üzerinde de birçok çalışmanın yapılmasına neden olmuştur (Aşık, 2017). Geleneksel sıcak demleme yöntemlerinden farklı duyuşal niteliklere sahip olan soğuk kahveler, giderek daha popüler bir içecek türü haline gelmiştir. Son zamanlarda, aromalı soğuk kahve içecekleri piyasada büyük ilgi görmektedir (Samoggia & Riedel, 2018). Endüstriyel anlamda üretilen soğuk kahveler, vanilya, çikolata (mocha) ve karamel gibi çeşitli aromalarla tatlandırılarak tüketiciye sunulmaktadır (Karahan ve Keklik, 2018).

Görsel 10: Türk Kahvesi



Türk kahvesi: kendine özgü sunum ve içim şekliyle tanınan, fincanlarda köpüklü olarak servis edilen bir kahve türüdür. Arabistan kahvesi (*Coffea arabica*) bitkisinin bir çeşidi olan bu kahve, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Türk kahvesi, yapım aşamasında kullanılan araçlar, pişirme yöntemi ve sunum farklılıklarıyla öne çıkar ve bu unsurlar, Türk kültürünün kahveye verdiği önemi yansıtmaktadır (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009). Geleneksel olarak Türk mutfağının önemli bir parçası olan Türk kahvesi, elde ediliş, pişirme ve içim yöntemleriyle diğer kahve türlerinden ayrılır ve kendine has özellikler taşımaktadır (Bulduk ve Süren, 2015). Türk kahvesinin özel bir kahve çekirdeği bulunmamasıyla birlikte, genellikle Arabica kahve çekirdekleri en ince şekilde öğütülerek küçük dar kaplarda veya geleneksel olarak kullanılan ibrik benzeri kaplarda pişirilmektedir (Özgür, 2012).

SONUÇ

Kahve, dünyanın en popüler sıcak ve soğuk içeceklerinden biri olup sosyal yaşamın önemli bir parçasıdır. Ticaret hacmi açısından değerlendirildiğinde, kahve en önemli tarımsal ürünlerden biridir. Dünya genelinde kahve üretimi, tüketimle paralel olarak sürekli bir artış göstermektedir. Tüketim amacıyla üretilen iki temel kahve türü bulunmaktadır: Arabica (*Coffea Arabica*) ve Robusta (*Coffea Canephora*). Arabica kahvesi, genellikle 600-2.000 metre arasındaki rakımlarda yetiştirildiği için "yayla kahvesi" olarak adlandırılırken Robusta kahvesi 600 metrenin altındaki rakımlarda yetiştirdiği için "ova kahvesi" olarak bilinmektedir. Arabica kahve çekirdeklerinin kafein içeriği %1-2 arasında değişirken Robusta'ya göre daha yumuşak, aromatik ve lezzetli bir tat profiline sahiptir. Uluslararası Kahve Örgütü'ne (ICO) göre, 2020 yılında küresel kahve üretiminin yaklaşık %58'i Arabica ve %42'si Robusta kahveden oluşmuştur (Saner, 2023).

Kahvenin demleme yöntemleri, kahvenin aroması, lezzet profili ve genel deneyimi üzerinde büyük etkisi olan çeşitli teknikleri içermektedir. Filtre kahve, espresso, French press, moka pot, sifon, V60, Chemex, Aeropress ve soğuk demleme gibi yöntemler, kahve demlemek için kullanılan farklı araç ve tekniklerle karakterize edilmektedir. Örneğin, yüksek basınçlı espresso makineleri zengin, kremalı kahve üretirken V60 ve Chemex gibi yöntemler daha berrak, daha temiz kahve üretmektedir. Aeropress, hız ve pratiklik arayanlar için ideal bir seçim olurken soğuk demleme yöntemi ise soğuk, tatlı bir kahve deneyimi sunmaktadır. Bu yöntemlerin her biri kahve kültürünün çeşitliliğini ve zenginliğini yansıtmakta, kahve severlerin zevklerine ve ihtiyaçlarına göre farklı lezzet profilleri ve deneyimler sunmaktadır. Bu bağlamda bireyler uygun kahve hazırlama yöntemini seçerek kahve deneyimlerini kişiselleştirebilir ve kahve lezzetlerini en iyi şekilde keşfedebilirler. Yürütülen bu çalışmada kahve demleme yöntemleri araştırılmış her bir yöntem kendi içerisinde açıklanmıştır. Kahvelerin karşılaştırmalı analizi sonucunda en sıcak derecede demlenen kahvenin, French Press ve Chemex olduğu, demleme yönteminin en uzun olduğu kahvenin Cold Brew olduğu ve kahvelerin genellikle ince, kalın, orta kalın ve çok ince öğütülmüş kahvelerden demlendiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Süre bakımından en uzun sürede demlenen kahvenin Cold Brew, en kısa sürede demlenen kahvenin ise Espresso olduğu tespit edilen diğer sonuçlar arasındadır. Tüm bulgular ve sonuçlar doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Farklı demleme yöntemlerinin tüketici tercihleri üzerindeki etkileri ve demleme yöntemine göre kahve tüketim alışkanlıkları üzerine çalışmalar gerçekleştirilebilir.
- Kahve demleme ekipmanlarının tarihsel gelişimi, teknolojik yenilikler ve modern demleme cihazlarının özelliklerini ortaya koyan nitel çalışmalar yapılabilir.
- Modern ve gelişmiş demleme tekniklerinin (nitro kahve, espresso martini, vb.) detaylı analizi ve bu tekniklerin kahve sektöründeki rolü üzerindeki etkileri incelenebilir.

Bu çalışma, kahve demleme yöntemlerini nitel bir yaklaşım ile incelemiş ve farklı tekniklerin demleme süresi, sıcaklık, öğütme türü, kullanılan araç-gereç ve tat profili gibi özellikler bakımından karşılaştırmalı analizini sunmuştur. Çalışmanın sınırlılıkları arasında, yalnızca çevrim içi kaynaklardan elde edilen verilerin kullanılması ve

saha uygulamalarının dahil edilmemesi yer almaktadır. Ayrıca, örnekleme sadece 10 farklı demleme yöntemi değerlendirilmiş olup daha fazla yöntem veya bölgesel farklılıklar bu çalışmada kapsam dışında bırakılmıştır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda sektöre yönelik öneriler şunlardır: kahve işletmeleri, tüketici tercihlerini ve demleme yöntemlerinin sunduğu lezzet profillerini dikkate alarak menülerini çeşitlendirebilir ve personel eğitimini bu doğrultuda güçlendirebilir. Modern ve geleneksel demleme yöntemlerinin tanıtımı, müşterilerin deneyimlerini artırmak ve kahve kültürünü yaygınlaştırmak için etkin bir strateji olarak değerlendirilebilir. Akademik açıdan ise, farklı demleme tekniklerinin tüketici tercihleri üzerindeki etkilerini ölçen nicel ve nitel çalışmaların yapılması; modern demleme teknolojilerinin sektöre ve tüketici davranışlarına etkilerinin araştırılması önerilmektedir. Böylece hem literatüre katkı sağlanabilir hem de sektörün inovasyon ve pazarlama stratejileri desteklenebilir.

KAYNAKÇA

- Akşit Aşık, N. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 310-325.
- Arslan F. (2019). Tüketicilerin kahve tüketim alışkanlıkları ve kahve dükkânı tercihleri: Antalya ilinde bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 224-234. <https://doi.org/10.30625/ijctr.618828>
- Bae, J. H., Park, J. H., Im, S. S., ve Song, D. K. (2014). Coffee and health. *Integrative medicine research*, 3(4), 189-191. <https://doi.org/10.1016/j.imr.2014.08.002>
- Brien, D. L., ve Adams, J. (2012). Coffee: a cultural and media focussed approach. *M/C Journal*, 15(2). <https://doi.org/10.5204/mcj.505>
- Bulduk, S., ve Süren, T. (2015). Türk mutfak kültüründe kahve. *Maddi Kültür I*, 299, 309.
- Doğan, T. (2024). *Kahve tüketicilerinin tüketim alışkanlıkları, motivasyonları ve sınırlılıkları: kuşaklar arası bir değerlendirme* (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Egger, S., ve Orr, R. A. (2014). *The Home barista: How to Bring Out the Best in Every Coffee Bean* (1st Ed.). Affirm Press.
- Ercik, C., ve Keskin, S. N. (2024). Duyusal analiz kullanılarak üçüncü nesil kahve demleme yöntemlerinde tat profili belirleme. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(2), 421-439. <https://doi.org/10.17494/ogusbd.1474314>
- Farah, A. (2012). *Coffee: emerging health effects and disease prevention*, Edited by Yi-Fang Chu.
- Franca, A. S., ve Oliveira, L. S. (2017). Coffee. In *Spectroscopic Methods in Food Analysis* (pp. 485-508). CRC Press.
- Girginol, C. R. (2021). *Kahve-topraktan fincana* (13.Basım). A7 Kitap.
- Gürsoy Naskali, E. (2011). *Türk kahvesi kitabı* (1.Baskı). Kitabevi.
- Hattox, R. (1998). *Kahve ve Kahvehaneler*. Çev., N. Elhiiseyni. Numune Matbaacılık.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve kahvehaneler*. Çev., M. Tüzel. Dost Kitabevi.
- Karahan, D., ve Keklik, N. M. (2018). Hindistan cevizi ekstraktı içeren soğuk kahve içeceğinin geliştirilmesi ve raf ömrünün belirlenmesi. *Gıda*, 43(6), 906- 916. <https://doi.org/10.15237/gida.GD18054>
- Kavlak, E., ve Akova, S. (2022). Y ve Z kuşağının kahve kültürünün popüler kültür bağlamında değerlendirilmesi. *Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Dergisi*, 4(2), 1-33. <https://doi.org/10.56493/nkusbmyo.1151864>.
- Kayasu, T. (2017). *Tüketici davranışları ve kahve akımları üzerine bir araştırma* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bahçeşehir Üniversitesi, İstanbul.
- Kefeli, E. Şahin, Ö., ve Yarmacı, N. (2020). Üçüncü nesil kahve işletmelerinde Türk kahvesinin yeri: İstanbul örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 130-147. <https://doi.org/10.46452/baksoder.741837>
- Küçükkömürler, S., ve Şeren-Karakuş, S. (2009). *Kahve*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 604-608. Van.
- Metin, O., ve Ünal, Ş. (2022). İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), 273-294. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227356>
- Mohammed, F., Guillaume, D., Dowman, S., ve Abdulwali, N. (2019). An easy way to discriminate Yemeni against Ethiopian coffee. *Microchemical Journal*, 145, 173- 179. <https://doi.org/10.1016/j.microc.2018.10.039>
- Moldvaer, A. (2014) *Coffee Obsession*. D. K. Publishing.
- Özer Altundağ, Ö. (2019). Türk kahvesinin sağlık boyutu ve etkileri. *İzmir Democracy University Health Sciences Journal*, 2(3), 183-193.

- Özgür, N. (2012). Türk kahvesi standartları ve pişirme ekipmanları teknik analizi. *Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği*.
- Racineux, S., ve Tran, C. L. (2018). *Coffee Isn't Rocket Science: A Quick and Easy Guide to Buying, Brewing, Serving, Roasting, and Tasting Coffee*. Black Dog & Leventhal.
- Samoggia, A., ve Riedel, B. (2018). Coffee consumption and purchasing behavior review: Insights for further research. *Appetite*, 129:70-81. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.002>
- Saner, C. (2023). *Tüketicilerin sürdürülebilir üretim sertifikalı kahve tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: İzmir ili örneği* (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi.
- Sözlü, S., Yılmaz, B., ve Tek, N. A. (2017). Kahve tüketimi ve bazı hastalıklarla ilişkisi: son yıllarda yapılan insan temelli araştırmaların irdelenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8(2), 33-39. <https://doi.org/10.22312/sdusbed.273937>
- Süter, T. (2022). *Türk kahvesi çeşitlerinin duyu analizi değerlendirilmesine yönelik pilot çalışma: Safranbolu* (Yüksek Lisans Tezi). Karabük Üniversitesi.
- Şar, S. (2012). Kahvenin sağlık ve sosyal yaşamımızdaki yeri. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 2(2), 35-54.
- Şit, Y. T. (2023). *Farklı fermantasyon sürelerinde hazırlanan filtre kahve kombuchaların duyu özelliklerinin incelenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi.
- Torres-Valenzuela, L. S., Serna-Jiménez, J. A., ve Martínez, K. (2020). Coffee by-products: Nowadays and perspectives. *Coffee—Production and Research*, 1-18.
- Ulusoy, K. (2011). Türk toplum hayatında yaşatılan kahve ve kahvehane kültürü (bir sözlü kültür ve sosyal çevre eğitimi çalışması). *Milli Folklor Dergisi*, 23, 159-169.
- Urgancı, Y. (2022). *Hurma ve keçiboynuzu çekirdeği kullanılarak Türk kahvesi üretimi ve üretilen kahvelerin duyu özelliklerinin belirlenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Gelişim Üniversitesi.
- Url-1: https://www.kahve.com/blog/icerik/french-press-ile-kahve-nasil-yapilir?srsltid=AfmBOorCeszjairOX9pHgld8JWWXso_bZp81DN0Fdgx94SC4Teu76Zj (Erişim Tarihi:04.09.2024).
- Url-2: <https://anisahcoffee.com/blogs/blog/moka-pot-ile-kahve-demleme-tarifi> (Erişim Tarihi:04.09.2024).
- Yıldırım, S. (2022). *Kahve çekirdeği kavurma derecelerinin Türk kahvesi, filtre kahve ve espressodaki antioksidan kapasitesine etkisinin elektrokimyasal yöntemle belirlenmesi ve gastronomik açıdan değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi.
- Yılmaz B., Acar Tek N., ve Sözlü S. (2017). Türk kültürü miras: Bir fincan ile ilgili kahve. *Etnik Gıdalar Dergisi* 4(4), 213-2204. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.11.003>
- Yüksel, F., Goral, M., Kement, Ü., ve Güner, Ç. (2022). Türkiye’de kahveye yüklenen anlam ve kahve tüketim alışkanlıkları. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(3), 1967-1996. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1123290>

Etik Onay

Bu çalışma, katılımcılardan birebir veri toplamayı gerektiren araştırma kapsamına girmediği ve veriler ikincil veri olarak elde edildiği için etik kurul onayı gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Yazarlar çalışmaya eşit katkıda bulunmuştur.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.