

Osman ÖZER¹ 

¹ Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
Konya, Türkiye
Selçuk University, Faculty of Tourism,
Department of Gastronomy and Culinary Arts,
Konya, Türkiye
(Sorumlu Yazar-Corresponding Author) Osman
ÖZER
osman-ozar@hotmail.co.uk



Geliş Tarihi/Received 15.10.2025
KabulTarihi/Accepted 02.12.2025
Yayın Tarihi/ 29.12.2025
Publication Date

Atf:
Özer, O. (2025). Av turizmi, Sağlık ve
Gastronomi Perspektifinden Keklik Etinin
Terapötik Potansiyeli Üzerine Bir
Araştırma. *Journal of Silk Road Tourism
Research*, 5(2), 123-136.

Cite this article:
Özer, O. (2025). A Research on the
Therapeutic Potential of Partridge Meat
From the Perspective of Hunting
Tourism, Health and Gastronomy.
Journal of Silk Road Tourism Research,
5(2), 123-136.



Content of this journal is licensed under a Creative
Commons Attribution-Noncommercial 4.0
International License.

Av Turizmi, Sağlık ve Gastronomi Perspektifinden Keklik Etinin Terapötik Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma

A Research on the Therapeutic Potential of Partridge Meat From the Perspective of Hunting Tourism, Health and Gastronomy

ÖZ

Bu çalışma, Keklik etinin Türkiye ve Avrupa'daki tarihi kullanımını, besinsel özelliklerini, sağlık yararlarını ve sosyo-ekonomik değerini incelemeyi amaçlamaktadır. Keklik etinin geleneksel Anadolu ve Asya tıbbında felç, sara (epilepsi), kronik öksürük ve ateş gibi rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan şifa özelliklerinin bilimsel dayanaklarını araştırmaktadır. Çalışmanın temel amacı, etin besin profili ile atfedilen terapötik faydaları arasındaki biyokimyasal korelasyonları ortaya çıkarmaktır. Çalışmada kapsamlı literatür taraması yöntemi kullanılmıştır. Science Direct, Web of Science, PubMed, SCOPUS ve ulusal veri tabanlarından sistematik olarak veriler derlenmiştir. Toplanan veriler, tematik analiz yöntemiyle kategorize edilmiştir. Beslenme ve sağlık değeri verileri, meta-analiz yaklaşımıyla değerlendirilmiştir. Tarihsel veriler, içerik analizi tekniğiyle incelenmiştir. Keklik eti, düşük yağ içeriği, yüksek protein değeri ve zengin mineral kompozisyonu ile öne çıkan bir Kanatlı av hayvanı kaynağıdır. Etinin yağ içeriği ortalama yüzde 1.21, protein içeriği ise yüzde 20-23 arasında değişmektedir. Geleneksel tıpta çeşitli rahatsızlıkların tedavisinde kullanılan keklik eti, günümüzde sağlıklı beslenme açısından önemli bir alternatif protein kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel iddialar incelendiğinde, keklik etinin solunum yolu hastalıkları ve ateş düşürücü (antipiretik) olarak kullanımı, etin içerdiği veya biyo-transfer ettiği polifenol ve flavonoid gibi biyoaktif bileşenlerin güçlü anti-inflamatuar aktivitesiyle büyük ölçüde desteklediği bulgularına ulaşılmıştır. Keklik eti, düşük yağlı, yüksek proteinli, kardiyoprotektif bir diyetetik seçenek olmasının yanı sıra, anti-inflamatuar mekanizmalarla geleneksel terapötik potansiyeli bilimsel olarak desteklenen fonksiyonel bir gıda kaynağıdır. Keklik eti, besinsel değeri ve gastronomi kültüründeki yeri ile hem Türkiye hem de Avrupa'da ekonomik ve kültürel öneme sahiptir. Sürdürülebilir üretim yöntemleri ile keklik yetiştiriciliğinin geliştirilmesi, gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından stratejik bir yaklaşım sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Keklik eti, Etnofarmakoloji, geleneksel tıp, terapötik, fonksiyonel gıda, *Alectoris*

ABSTRACT

This study aims to examine the historical use, nutritional properties, health benefits, and socio-economic value of partridge meat in Turkey and Europe. It explores the scientific basis for the healing properties of partridge meat, used in traditional Anatolian and Asian medicine to treat conditions such as paralysis, epilepsy, chronic cough, and fever. The primary objective of the study is to uncover biochemical correlations between the meat's nutritional profile and its attributed therapeutic benefits. A comprehensive literature review was employed in the study. Data were systematically compiled from Science Direct, Web of Science, PubMed, SCOPUS, and national databases. The collected data were categorized using thematic analysis. Nutritional and health value data were evaluated using a meta-analysis approach. Historical data was analyzed using content analysis. Partridge meat is a poultry game source noted for its low fat content, high protein value, and rich mineral composition. Its meat has an average fat content of 1.21 %, and its protein content ranges between 20-23 %. Partridge meat, used in traditional medicine to treat various ailments, is now considered an important alternative protein source for healthy nutrition. An examination of traditional claims indicates that the use of partridge meat for respiratory diseases and as an antipyretic is largely supported by the potent anti-inflammatory activity of bioactive compounds such as polyphenols and flavonoids, which the meat contains or biotransfers. In addition to being a low-fat, high-protein, cardioprotective dietetic option, partridge meat is a functional food source with scientifically supported traditional therapeutic potential through anti-inflammatory mechanisms. Partridge meat, with its nutritional value and place in gastronomic culture, holds economic and cultural importance in both Turkey and Europe. Developing partridge farming through sustainable production methods offers a strategic approach for food security and public health.

Keywords: Partridge meat, Ethnopharmacology, traditional medicine, therapeutic, functional food *Alectoris chukar*

Giriş

Küresel nüfus artışı ve artan protein talebi, alternatif hayvansal protein kaynaklarına olan ilgiyi artırmıştır. Hayvansal protein kaynaklarına olan ilginin artması, alternatif et kaynaklarının araştırılmasını gerekli kılmaktadır (Farmer vd, 1997). Kanatlı av hayvanları, özellikle keklikler, yüzyıllardır hem Anadolu hem de Avrupa mutfak kültürlerinde önemli bir yer tutmuştur (Özer, 2025). Bu bağlamda insanlık tarihinde av hayvanları arasında önemli bir yere sahip ve protein kaynağı olan keklik, yüksek besin değeri ve çevresel sürdürülebilirlik açısından dikkat çeken bir seçenektir (Özer, 2024a; 2024b; 2024c; 2025). Keklikler, Paleolitik dönemden itibaren insan beslenme sisteminin bir parçası olmuştur. Günümüzde modern beslenme biliminin gelişimi ile birlikte, keklik etinin sağlık ve beslenme açısından değeri yeniden keşfedilmektedir. Özellikle Fransa, İspanya, İngiltere ve Türkiye'de geleneksel mutfak kültürünün bir parçası olan keklik eti, modern gastronomi ve fonksiyonel gıda yaklaşımlarında yeni bir anlam kazanmaktadır (Özer, 2024d). Kınalı keklik (*Alectoris chukar*), Phasianidae familyasına ait orta boy bir kanatlı av hayvanıdır ve doğal habitatı Güney Avrupa, Orta Doğu ve Orta Asya bölgelerini kapsamaktadır (Yamak vd, 2016).

Türkiye ve Avrupa'da keklik avcılığı ve yetiştiriciliği, hem ekonomik bir faaliyet hem de kültürel bir gelenek olarak sürdürülmektedir. Özellikle son yıllarda organik ve doğal gıdalara olan talebin artması, çiftlik koşullarında yetiştirilen keklik etine olan ilgiyi artırmıştır. Bu bağlamda, keklik etinin besinsel özellikleri, sağlık etkileri ve ekonomik potansiyelinin bilimsel olarak değerlendirilmesi büyük önem taşımaktadır. Av turizmi amacıyla yetiştirilen keklik türleri için hızlı uçuş kapasitesi, çeviklik, uçmaya engel olmayan irilikte bir vücut yapısı ve bunları sağlayan tam tüylenme gibi özellikler ön çıkmaktadır (Özer, 2025). Bu türlerin av turizmi performans değerlendirmesinde ise yemden yararlanma ya da canlı ağırlık kazanımı gibi kriterlere bakılmamaktadır (Özer, 2024c; Smith, 2002). Av turizmi performans değerlendirmesinde uçuş yetenekleri, doğada kalma becerileri, doğa şartlarına dayanımı ön plandadır. Bu bağlamda keklik türleri her iki kullanım amacına uygun olarak üreme oranı yüksek olan türdür. Keklik türleri dünya genelinde av turizminde oldukça popülerdir. Dünyadaki durumunun bir göstergesi Türkiye kanatlı av hayvanları av turizmidir (Tablo 6). Türkiye'de yaygın olduğu bölgelerde oldukça popülerdir (Özer ve Özcan, 2023). Türkiye'de yaklaşık 400 bin yerli avcı bulunmaktadır (DKMP, 2025). MAK tarafından keklik türlerinin avlanma zamanı av sezonunda ortalama 15 hafta her Çarşamba/Cumartesi/Pazar olarak belirlenmektedir. 15 hafta açık kalan sezonunda yerli avcı turistlerin (avcıların) gün başına iki adet kınalı keklik ve iki adet çil keklik hasat etmeye hakkı bulunmaktadır. Bu bağlamda $(15 \times 2 \times 3 \times 400.000 = 36.000.000)$ hasat edildiği varsayılabilir. Sezon boyunca her avcı ava gidemeyeceği ve her gittiğinde de keklik türlerini hasat edemeyeceği olasılığını ön görerek %75'ini hesaplama dışı bırakılarak yaklaşık olarak 9 milyon adet keklik türünün hasat edildiğini varsayabilir. Bir kekliğin ortalama değerinin 6/8 dolar olduğu hesaba katılırsa, bunun ülke turizm gelirlerine etkisi oldukça yüksek olduğu görülmektedir.

Keklik eti, düşük kolesterol ve yağ içeriği, yüksek protein oranı ve zengin mineral kompozisyonu nedeniyle beslenme uzmanları tarafından sağlıklı bir gıda kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Anadolu'nun geleneksel tıp birikiminde keklik eti, güç verici, zihin açıcı ve çeşitli hastalıkların tedavisinde destekleyici bir besin olarak kullanılmıştır. Günümüzde ise modern bilimsel araştırmalar, bu geleneksel bilgilerin bir kısmını doğrulamakta ve keklik etinin fiziksel kalite parametrelerini detaylı olarak ortaya koymaktadır (Utama vd, 2018).

Bu araştırma, keklik etinin tarihi kullanımından günümüzdeki bilimsel değerlendirmelerine, besin içeriğinden ekonomik önemine kadar geniş bir perspektif sunarak, multidisipliner bir yaklaşımla incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma, uluslararası ve ulusal bilimsel veri tabanlarından derlenen güncel literatür ışığında, keklik etinin çok boyutlu önemini ortaya koymaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Keklik Türleri

Keklikler, Galliformes takımının Phasianidae familyasına dahil Kanatlı av hayvanlarıdır. Dünyada farklı keklik türleri bulunmakta olup, bunların başlıcaları Kınalı keklik (*Alectoris chukar*), Kırmızı Bacaklı Keklik (*Alectoris rufa*), Çil (gri) keklik (*Perdix perdix*) Kaya Kekliği (*Alectoris graeca*) ve Barbarya Kekliği (*Alectoris barbara*)'dır.

Kınalı keklik (*Alectoris chukar*), orta boy bir keklik türüdür ve erişkin bireylerin ağırlığı ortalama 400-500 gram arasında değişmektedir. Doğal yaşam alanları kayalık ve çalılık bölgelerdir. Türkiye'nin hemen her bölgesinde doğal popülasyonları bulunmakta ve avcılık açısından önemli bir tür olarak kabul edilmektedir (Özer, 2025). Av hayvanı kategorisinde yer alan keklikler, yarı-vahşi ve çiftlik şartlarında yetiştirilebilen kuş türleridir.

Keklik Etinin Geleneksel Kullanım ve Kültürel Önemi

Arkeolojik bulgular, keklik etinin Paleolitik dönemden itibaren insan beslenmesinde yer aldığını göstermektedir (Özer ve Özcan, 2023). Antik Mısır'da keklik avlama yönelik duvar resimleri, MÖ 3000'li yıllarda sistematik keklik avcılığının varlığını kanıtlar niteliktedir. Antik Roma döneminde keklik eti, aristokrasi sofrasının vazgeçilmez lezzeti olarak kabul

edilmekteydi. Tarih boyunca Kanatlı av hayvanları, insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olmuştur. Anadolu'da keklik eti, Osmanlı mutfağında saray sofralarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri olarak yer almıştır ([Özer ve Özcan, 2023](#)). Geleneksel Türk tıbbında keklik eti, özellikle kış aylarında tüketilen, vücuda ısı ve enerji veren, bağışıklık sistemini güçlendiren bir besin olarak kabul edilmiştir.

Ortaçağ Avrupası'nda keklik avcılığı, feodal sistemin ayrıcalıklı aktivitelerinden biriydi. Avrupa'da ise keklik avcılığı ve tüketimi, aristokrat sınıfların geleneksel av sporları ve sofrası kültürünün bir parçası olmuştur ([Özer ve Özcan, 2023](#)). Özellikle Fransa, İspanya ve İngiltere mutfaklarında keklik eti, özel yemeklerde kullanılan değerli bir malzeme olarak değerlendirilmiştir ([Özer, 2022](#)). Avrupa mutfak kültüründe keklik eti, özellikle Fransa, İspanya ve İngiltere'de önemli bir yere sahiptir. Fransız mutfağında perdrix olarak adlandırılan keklik, haute cuisine'in klasik yemekleri arasında yer almaktadır. 15. ve 16. yüzyıllarda yazılan avcılık el kitapları, keklik etinin hazırlanması ve muhafaza edilmesi konularında detaylı bilgiler içermektedir. 18. yüzyıl Fransız mutfak kitaplarında, keklik etinin çeşitli pişirme teknikleri ve soslarla servis edildiği görülmektedir. Bu dönemde keklik eti, sadece beslenme amaçlı değil, tıbbi amaçlarla da kullanılmaktaydı. İspanya'da, özellikle Kastilya bölgesinde perdiz geleneksel mutfağın temel unsurlarından biridir ([Antunes vd., 2019](#)). Perdiz a la Toledana ve Perdiz con chocolate gibi klasik tarifler, keklik etinin İspanyol gastronomi kültüründeki yerini göstermektedir. Fransız mutfağında Perdrix aux choux (lahanalı keklik), İspanyol mutfağında Perdiz en escabeche (marine keklik) gibi klasik tarifler, keklik etinin Avrupa gastronomi geleneğindeki yerini göstermektedir. Bu tarifler, bölgesel malzemeler ve pişirme teknikleriyle zenginleştirilmiştir.

Türk kültüründe keklik eti, göçebe yaşam tarzından itibaren beslenme sisteminin önemli bir parçası olmuştur ([Özer, 2022](#)). Selçuklu döneminde yazılan Kitab-ül Tabâhîn adlı yemek kitabında, keklik etinin çeşitli hazırlanış şekilleri detaylandırılmaktadır. Osmanlı saray mutfağında keklik eti, keklik dolması ve keklik pilavı gibi sofistike yemeklerin ana malzemesi olarak kullanılmıştır ([Özer ve Özcan, 2023](#)). 19. yüzyıl Osmanlı yemek kültürünü belgeleyen kaynaklarda, keklik etinin özellikle kış aylarında tüketildiği ve besleyici değeri nedeniyle hasta bakımında tercih edildiği görülmektedir. Bu dönemde keklik eti, sadece saray ve zengin ailelerin sofrasında değil, Anadolu'nun kırsal bölgelerinde de yaygın olarak tüketilmekteydi. Doğu Anadolu ve İç Anadolu bölgelerinde yaygın olan bu yemekler, bölgesel mutfak kimliklerinin oluşumunda etkili olmaktadır. Çağdaş Türk mutfağında keklik eti, moderne adapte edilen geleneksel tariflerle sunulmaktadır. Sous-vide keklik, keklik konfit ve keklik carpaccio gibi modern tekniklerle hazırlanan yemekler, fine-dining restoranların menülerinde yer almaktadır.

21. Yüzyılda modern mutfağın oluşmasıyla birlikte fonksiyonel gıda teorisi çerçevesinde, keklik eti sadece temel beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp, sağlığı destekleyici bioaktif bileşenler içermektedir. Sürdürülebilir beslenme yaklaşımı açısından değerlendirildiğinde, keklik eti çevresel etkisi düşük, yerel üretim potansiyeli yüksek bir protein kaynağı olarak öne çıkmaktadır. Kültürel beslenme teorisi perspektifinden bakıldığında, keklik eti Türk ve Avrupa mutfak kültürünün önemli bir bileşenidir ([Özer ve Özcan, 2023](#)). Bu kültürel değer, beslenme alışkanlıkları ve gastronomi geleneğinin şekillenmesinde etkili olmaktadır.

Keklik Etinin Geleneksel Tarihsel Tıbbi Kullanımı ve Sağlık Açısından Önemi

İbn Sina'nın *El-Kanun Fi't-Tıbb* gibi klasik İslami tıp eserleri, gıdaların farmakolojik etkilerini geniş bir çerçevede incelemiştir. Keklik eti, kuş türleri arasında yüksek besin değeri ve kolay sindirilebilirliği nedeniyle öne çıkmıştır ([Kahya, 1995](#)). Zayıf ve nekahat halindeki hastaların beslenmesinde, vücudu yormadan hızlıca yapısal bileşenleri temin eden gıdalar hayati öneme sahiptir ([Demirhan Erdemir, 2018](#)). Modern beslenme analizleri, keklik etinin demir, B12, çinko ve bakır gibi kan yapımında kritik rol oynayan mikro besinler açısından zengin olduğunu göstermektedir ([Antunes vd., 2019](#)). Bu yüksek mikro besin yoğunluğu, tarihsel olarak zayıflık ve halsizlik (genellikle anemi belirtileri) şikâyeti olan hastalara keklik suyunun veya etinin tavsiye edilmesinin, biyolojik olarak *eritropoezi* (kan yapımını) destekleyici bir uygulama olduğunu göstermektedir ([Kahya, 1995](#)). Bu bulgular, geleneksel tıpta keklik etine atfedilen kan yapıcı ve canlandırıcı özelliklerin bilimsel bir temeli olduğunu doğrulamaktadır.

Geleneksel tıp sistemlerinde (örneğin İbn Sina'nın temsil ettiği *El-Kanun Fi't-Tıbb* ekolü), gıdalar sadece kalori sağlamakla kalmaz, aynı zamanda beden *mizaç* dengesini (sıcak, soğuk, nemli, kuru) korumada veya yeniden tesis etmede aktif bir rol oynar. Keklik eti, genellikle ılımlı veya hafif ısıtıcı mizaca sahip kabul edilen gıdalar sınıfında yer alır ([Kahya, 1995](#)). Ilımlı mizaç, hastanın temel mizaç dengesini bozmadan, özellikle nekahat döneminde kaybedilen bedensel *kuvveti* (vital gücü) belirli bir oranda artırmak için ideal kabul edilir ([Demirhan Erdemir, 2018](#)).

Geleneksel tıpta şifa veya fayda kavramları, sadece spesifik bir hastalığın semptomlarının ortadan kalkması anlamına gelmez; aynı zamanda bedenin bütününde dayanıklılığın ve genel canlılığın geri kazanılması (güçlendirilmesi) anlamına gelir. Keklik etinin tarihsel olarak zayıf düşmüş hastalara tavsiye edilmesinin altında yatan temel neden, onun yüksek kaliteli protein içeriği sayesinde hızlı ve etkili bir şekilde *kuvvet* kazandırma yeteneğidir ([Kahya, 1995](#)).

Keklik Etinin Gastronomi ve Mutfak Kültürü Bağlamı

Arkeozoolojik bulgular, Neolitik yerleşimlerde keklik kemiklerine rastlanıldığını göstermekte, bu durum türün tarih öncesi dönemlerden itibaren besin kaynağı olarak kullanıldığına işaret etmektedir ([Russell ve Martin, 2005](#)). Hitit dönemine ait tabletlerde av hayvanlarına referanslar bulunmakta, ancak tür düzeyinde tanımlamalar net değildir ([Beckman, 1983](#)).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunumu ve tüketimi ile ilişkili sanat ve bilim dalı olarak tanımlanmaktadır ([Santich, 2004](#)). Kültürel gastronomi perspektifi, yemek pratiklerinin toplumsal kimlik, tarihsel süreklilik ve coğrafi özgünlük bağlamlarında analizini içermektedir ([Bessière, 1998](#)). Geleneksel Türk mutfagında keklik, özel günler ve misafir ağırlama ritüellerinde tercih edilen prestijli bir besin kaynağı olmuştur ([Halıcı, 2009](#)).

Osmanlı dönemi saray mutfagı kayıtları, keklik etinin elit mutfak kültürünün önemli bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. 16. yüzyıl saray defterlerinde keklik alımlarına ait kayıtlar mevcuttur ([Yerasimos, 2002](#)). Kayıtlarında keklik etinin çeşitli pişirme teknikleriyle hazırlandığına dair belgeler mevcuttur. Tandır kekliği, keklik dolması, sahan kekliği ve keklik güveçi gibi preparatlar, dönemin sofistike mutfak uygulamalarını yansıtmaktadır ([Yerasimos, 2002](#)). Klasik Osmanlı mutfagında keklik, çeşitli pişirme teknikleriyle hazırlanmış; tandır, güveç ve pilav gibi pişirme teknikleride kullanılmıştır ([Halıcı, 2009](#)).

Yöntem

Bu araştırma, sistematik literatür tarama metodolojisi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Veri toplama süreci, 1990-2024 yılları arasında yayınlanan akademik çalışmaları kapsamaktadır. Araştırmada başlıca ScienceDirect, Web of Science, Scopus, TR Dizin, DergiPark, PubMed, EBSCO Host veri tabanları kullanılmıştır. Anahtar kelimeler ve arama stratejisi belirlenirken; Türkçe anahtar kelimeler: keklik eti, beslenme değeri, av hayvanları, protein kaynakları, geleneksel mutfak, etnofarmakoloji, geleneksel tıp, terapötik, fonksiyonel gıda, ve İngilizce anahtar kelimeler: Partridge meat, nutritional value, game animals, protein sources, traditional cuisine, ethnopharmacology, traditional medicine, therapeutic, functional food, olarak belirlenmiştir.

Araştırmaya; keklik eti besin değeri ile ilgili çalışmalar, av hayvanları beslenme araştırmaları, geleneksel mutfak kültürü incelemeleri, hakemli dergilerde yayınlanan etnofarmakoloji, geleneksel tıp, terapötik, fonksiyonel gıda makaleleri dâhil edilirken, keklik yetiştiricilik tekniklerine odaklanan çalışmalar, veteriner tıp uygulamaları ve 1990 yılı öncesi yayınlar dâhil edilmemiştir. Seçilen 247 tam metnin detaylı incelemesi gerçekleştirilmiştir. Metodolojik kalite değerlendirmesi için modifiye edilmiş Newcastle-Ottawa Scale kriterleri uygulanmıştır. Bu aşamada; 68 çalışma yetersiz metodolojik kalite nedeniyle çıkarılmıştır. 42 çalışma veri kompozisyonu uyumsuzluğu nedeniyle elenmiştir. 28 çalışma yöntem detayı eksikliği nedeniyle dışlanmıştır. 20 çalışma istatistiksel analiz yetersizliği nedeniyle hariç tutulmuştur. 89 çalışma final analize dahil edilmiştir. Final analize dahil edilen 89 çalışmanın tematik dağılımı; Beslenme değeri ve et kompozisyonu: n=23 (%25,8), Et kalitesi ve teknolojik özellikler: n=15 (%16,9), Av yönetimi ve popülasyon dinamikleri: n=18 (%20,2), Av turizmi ve ekonomi: n=12 (%13,5), Gastronomi ve kültürel değerlendirme: n=9 (%10,1), Etnofarmakoloji ve terapötik çalışmalar: n=8 (%9,0) ve geleneksel tıp: n=4 (%4,5) şeklindedir. Toplanan veriler, tematik analiz yöntemiyle kategorize edilmiştir ([Yıldırım ve Şimşek, 2013](#)). Beslenme ve sağlık değeri verileri, meta-analiz yaklaşımıyla değerlendirilmiştir ([Bilim vd, 2007](#)). Tarihsel veriler, içerik analizi tekniğiyle incelenmiştir ([Creswell, 2016](#)).

Bulgular

Keklik Etinin Besinsel Özellikleri

Keklik eti, yüksek kaliteli protein kaynağıdır ve 100 gram porsiyon başına yaklaşık 23 gram protein içerir. Bu değer, insan vücudunun üretemediği tüm esansiyel amino asitleri içermektedir. 100 gram keklik etinde 158 kalori bulunmaktadır, bu da onu düşük kalorili protein kaynakları arasında öne çıkarmaktadır. Keklik eti, yüksek protein içeriği (%20-23) ve düşük yağ içeriği (%1-2) ile sağlıklı beslenme için ideal bir protein kaynağıdır ([Yamak vd., 2016](#)). Tablo 1’de keklik etinin temel besinsel bileşenlerini yüzdelik oranlarla göstermektedir.

Tablo 1.

Keklik Etinin Besinsel Kompozisyonu (100 gram başına)

Besin Ögesi	Miktar	Yüzde (%)
Protein	20-23 g	44-48
Yağ	1-2 g	2-4
Karbonhidrat	< 0.5 g	< 1
Su	72-75 g	47-50
Kül	1,2-1,5 g	2-3
Toplam	-	≈100

Kaynak: [Yamak vd., 2016](#); [Özer, 2025](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır.

Keklik eti, yüksek kaliteli protein açısından zengin bir kaynaktır. Göğüs ve but kaslarında yapılan analizlerde, protein içeriğinin yüzde 20-23 arasında değiştiği belirlenmiştir. Bu proteinler, tüm esansiyel amino asitleri içermekte ve biyolojik değeri yüksek olmaktadır. Yüksek protein içeriği, keklik etini sporcular, büyüme çağındaki çocuklar ve protein ihtiyacı artan hastalar için ideal bir besin kaynağı haline getirmektedir. Ayrıca, düşük yağ içeriği ile birlikte değerlendirildiğinde, kalori kontrolü yapan bireyler için de uygun bir seçenektir.

Keklik etinin yağ asidi kompozisyonu, sağlık açısından önemli avantajlar sunmaktadır. Kırmızı bacaklı keklik (*Alectoris rufa*) üzerinde yapılan çalışmalarda, etin doymamış yağ asitleri açısından zengin olduğu gösterilmiştir. Özellikle omega-3 ve omega-6 yağ asitlerinin dengeli oranı, kardiyovasküler sağlık açısından olumlu etkilere sahiptir. Vahşi ve çiftlik koşullarında yetiştirilen keklikler karşılaştırıldığında, vahşi örneklerin daha yüksek oranda çoklu doymamış yağ asitleri içerdiği tespit edilmiştir. Bu fark, beslenme rejimi ve fiziksel aktivite düzeyi ile açıklanmaktadır ([Girolami, vd, 2003](#)).

Keklik eti, demir, çinko, selenyum, fosfor ve magnezyum gibi önemli mineraller açısından zengindir. Demir içeriği, kan yapımı ve oksijen taşınması açısından kritik öneme sahiptir. B grubu vitaminler, özellikle B12 vitamini, sinir sistemi sağlığı ve enerji metabolizması için gereklidir. Selenyum, güçlü bir antioksidan olarak hücre hasarı önlemekte ve bağışıklık sistemini desteklemektedir. Keklik etindeki mineral ve vitamin kompozisyonu, dengeli beslenme için gerekli mikro besin öğelerinin alımına katkı sağlamaktadır. Demir, çinko ve selenyum içeriği, günlük ihtiyacın önemli bir bölümünü karşılamaktadır. Günlük ihtiyaç yüzdeleri, yetişkin erkekler için önerilen günlük alım miktarlarına göre hesaplanmıştır. B grubu vitaminlerin yüksek içeriği, enerji metabolizması ve sinir sistemi sağlığı açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır. Tablo 2'de keklik etinin mineral ve vitamin kompozisyonunu göstermektedir.

Tablo 2.

Keklik Etindeki Mineral ve Vitamin İçeriği

Mineral	Miktar (mg/100g)	Günlük İhtiyacın Yüzdesi (%)
Demir	2,5-3,5	15-20
Çinko	1,8-2,4	16-22
Fosfor	200-250	20-25
Magnezyum	25-30	7-8
Selenyum	0,015-0,020	27-36
Vitamin		
B1 (Tiamin)	0,15-0,20 mg	12-16
B2 (Riboflavin)	0,22-0,28 mg	17-22
B3 (Niasin)	7,5-9,0 mg	47-56
B6 (Piridoksin)	0,45-0,55 mg	26-32
B12 (Kobalamin)	0,8-1,2 µg	33-50
E (Tokoferol)	0,3-0,5 mg	2-3

Kaynak: [Özer, 2024a;2025](#); [Nutridex, 2025](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır.

Tablo 3'te bulunan karşılaştırma, keklik etinin protein içeriği açısından tavuk ve hindi etine yakın, ancak yağ ve kalori açısından daha avantajlı olduğunu göstermektedir ([Fanatico vd., 2007](#); [Wang vd., 2009](#)). Tablo 3'te keklik etinin diğer kanatlı hayvan etleri ile besinsel karşılaştırmasını sunmaktadır.

Tablo 3.*Keklik Etinin Diğer Kanatlı Hayvan Etleri ile Karşılaştırması (100 gram başına)*

Et Türü	Protein (g)	Yağ (g)	Kalori (kcal)	Kolesterol (mg)
Keklik	21-23	1,0-2,0	110-130	70-85
Tavuk (göğüs)	23-25	1,5-3,5	120-165	75-85
Hindi (göğüs)	24-26	1,0-2,0	115-135	65-75
Bıldırcın	19-21	4,5-6,5	160-190	80-95
Ördek	18-20	8,0-11,0	180-230	85-100

Kaynak: [Fanatico vd., 2007](#); [Wang vd., 2009](#); [Özer, 2024a](#); [2024b](#); [2025](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır.

Bu karşılaştırma, keklik etinin protein içeriği açısından tavuk ve hindi etine yakın, ancak yağ ve kalori açısından daha avantajlı olduğunu göstermektedir.

Keklik Etinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Keklik etinin fiziksel kalite özellikleri üzerine yapılan bilimsel araştırmalar, bu etin tüketici beklentilerini karşılayabilecek özelliklere sahip olduğunu göstermektedir. Yapılan kapsamlı bir çalışmada, 414 kekliğin göğüs kas dokusunda intramüsküler yağ içeriği, nem, pH, kesme kuvveti, su tutma kapasitesi ve renk parametreleri değerlendirilmiştir. Bu çalışmada keklik eti, yumuşak ve orta derecede sulu bir et olarak tanımlanmış ve güzel bir renge sahip olduğu belirtilmiştir ([Utama vd., 2018](#); [Wang vd., 2009](#)).

İntramüsküler yağ, et kalitesini etkileyen en önemli parametrelerden biridir. Yapılan çalışmalarda, keklik etinin ortalama yağ içeriğinin %1.21 olduğu tespit edilmiştir ([Utama vd., 2018](#)). Bu değer, keklik etinin düşük yağlı bir protein kaynağı olduğunu göstermektedir. İntramüsküler yağ içeriğinin %0.5'in üzerinde olduğu örneklerde, etin yumuşaklık ve sululuk açısından daha iyi sonuçlar verdiği belirlenmiştir ($p<.01$) ([Wang vd., 2009](#)). Araştırma bulgularına göre, intramüsküler yağ içeriği ile nem arasında güçlü negatif bir korelasyon bulunmaktadır ($r=-0.512$; $p<.01$). Yağ içeriği arttıkça nem içeriği azalmaktadır ([Watanabe vd., 2018](#)). Bu bulgu, diğer et türlerinde yapılan çalışmalarla da uyumludur.

Et kalitesinin en önemli göstergelerinden biri olan pH değeri, keklik etinde 5.84 ile 6.04 arasında değişmekte ve ortalama 5.89 olarak ölçülmüştür. Bu değer, keklik etinin normal et kategorisinde olduğunu göstermektedir ([Jensen vd., 2004](#)). pH değeri, etin rengi, su tutma kapasitesi, lezzet, yumuşaklık ve raf ömrünü doğrudan etkilemektedir. Keklik etinin pH değeri, tavuk etinden biraz daha yüksek, ancak bazı büyük kuş türlerinden daha düşüktür. Bu fark, kekliklerin yarı vahşi yaşam tarzları ve kas metabolizmaları ile ilişkilendirilmektedir ([Fanatico vd., 2007](#)). Postmortem pH düşüşü, kasın ete dönüşümünde en önemli olaylardan biridir ve özellikle et yumuşaklığı, rengi ve su tutma kapasitesi üzerinde etkilidir ([Aberle vd., 2001](#)).

Et yumuşaklığı, tüketici memnuniyetini etkileyen en kritik faktörlerden biridir. Keklik etinde yapılan Warner-Bratzler kesme kuvveti testlerinde, ortalama değer 16.69 N olarak bulunmuştur ([Bernad vd., 2018](#)). Bu değer, tavuk etine kıyasla önemli ölçüde düşüktür, yani keklik eti daha yumuşaktır. Yavaş büyüyen kuş türlerinde proteolitik aktivitenin daha yüksek olması, postmortem yumuşama sürecinin daha etkili olmasını sağlamaktadır ([Schreurs vd., 1995](#)). Keklik etindeki düşük kesme kuvveti, daha yumuşak kas lifleri ve düşük elastin içeriği ile açıklanmaktadır ([Veisethkent vd., 2010](#)).

Su tutma kapasitesi, hem taze hem de işlenmiş et ürünlerinde önemli bir kalite parametresidir. Keklik etinde su tutma kapasitesi ortalama 5.689 olarak ölçülmüştür. Bu değer, tavuk etinde aynı yöntemle yapılan ölçümlerden anlamlı şekilde yüksektir ([Qiao vd., 2001](#)). Yüksek su tutma kapasitesi, etin sululuğu ve duyuşsal özellikleri ile doğrudan ilişkilidir. Proteazların Z çizgilerinin parçalanmasına ve membran geçirgenliğinin değişmesine katkıda bulunması, su tutma kapasitesini artırmaktadır ([Hamm, 1986](#)). Su tutma kapasitesi, intramüsküler yağ içeriği ve kastaki farklı lif tiplerinin oranına bağlı olarak değişebilmekte ve pH artışına da neden olabilmektedir ([Andújar vd., 2003](#)).

Tablo 4.*İntramüsküler Yağ Seviyelerine Göre Et Kalite Özellikleri*

İMY Grubu (%)	Nem (%)	pH	Kesme Kuvveti (N)	Su Tutma Kapasitesi	L*	a*	b*
< 0,5	75,8	5,87	18,2	5,45	47,8	6,85	8,92
0,5-0,99	75,2	5,89	16,8	5,62	47,6	6,92	9,15
1,0-1,49	74,5	5,91	16,4	5,71	47,5	6,88	9,28
1,5-1,99	73,9	5,88	16,2	5,78	47,7	6,95	9,42
2,0-2,49	73,2	5,90	16,5	5,82	47,9	6,91	9,35
> 2,5	72,5	5,92	16,9	5,89	48,1	6,87	9,18

Kaynak: [Utama vd., 2018](#); [Wang vd., 2009](#)'dan yazar tarafından uyarlanmıştır. **Not:** İMY = İntramüsküler Yağ. Kesme

kuvveti Newton (N) cinsinden verilmiştir. L^* = açıklık, a^* = kırmızılık, b^* = sarılık değerlerini göstermektedir

Tüketicilerin et ürünlerini satın alırken ilk dikkat ettikleri özelliklerden biri renktir. Renk, taze etin tazeliğinin ve kalitesinin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir ([Mancini ve Hunt, 2005](#)). Keklik etinin renk parametreleri şu şekilde ölçülmüştür (Tablo 4'e bakınız):

- L^* (açıklık) değeri: 47,41-48,18 arası (ortalama normal et kategorisi)
- a^* (kırmızılık) değeri: 6,52-7,47 arası (ortalama 6,90)
- b^* (sarılık) değeri: 8,46-9,61 arası

Keklik etinin L^* değeri, tavuk etinden anlamlı şekilde düşüktür, bu da daha koyu bir renk tonunu göstermektedir ([Fletcher vd., 2000](#)). Yüksek a^* değeri, miyogloblin pigmentinin yoğunluğuna ve yüksek nihai pH'a bağlanmaktadır ([Berge vd., 1997](#)). Tablo 4, intramusküler yağ seviyelerine göre keklik etinin fiziksel kalite özelliklerini göstermektedir. İntramusküler yağ içeriğinin %0.5'in üzerinde olduğu durumlarda, etin yumuşaklığında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ($p < .01$) ([Utama vd., 2018](#)).

Kekliğin Fiziksel Kalite ve Ekonomik Parametreleri

Keklik yetiştiriciliğinde uygulanan üretim sistemi, et kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir. Kapalı ahır sistemi ve serbest gezinme sisteminin karşılaştırıldığı çalışmalarda, üretim sisteminin karkas özellikleri ve et kalitesi üzerinde etkili olduğu gösterilmiştir ([Yamak vd., 2016](#)). Kapalı ahır sisteminde keklikler, kontrollü çevre koşullarında, kafeslerde veya yerde serbest olarak yetiştirilmektedir. Bu sistemin avantajlarını; hastalık kontrolünün kolay olması, yem tüketiminin izlenebilmesi, standart et kalitesi elde edilmesi, üretim maliyetlerinin düşük olması şeklinde söylemek mümkündür. Serbest gezinme sisteminde keklikler, dışarıya erişimi olan alanlarda doğal davranışlarını sergileyebilmektedir. Bu sistemin özelliklerini; daha yüksek kas gelişimi, daha düşük yağ birikimi, daha yoğun et lezzeti, hayvan refahına uygunluk olarak sıralamak mümkündür. Araştırmalar, serbest gezinme sisteminde yetiştirilen kekliklerin etinin daha koyu renge, daha düşük yağ oranına ve daha yüksek protein içeriğine sahip olduğunu göstermektedir ([Farmer vd., 1997](#)).

Keklik yetiştiriciliği ve eti satışı, özellikle kırsal kesimlerde önemli bir gelir kaynağı oluşturmaktadır ([Çetin vd., 2007](#)). Türkiye'de keklik eti fiyatları, üretim sistemi ve mevsime göre değişiklik göstermektedir. Tablo 5, keklik yetiştiriciliğinin temel ekonomik parametrelerini özetlemektedir.

Tablo 5.
Keklik Yetiştiriciliğinin Ekonomik Parametreleri

Parametre	Değer	Açıklama
Ortalama Karkas Ağırlığı	395-450 g	18 haftalık yaş
Yem Dönüşüm Oranı	3,2-3,8:1	Kg yem/kg canlı ağırlık
Kesime Kadar Geçen Süre	16-20 hafta	Üretim sistemine göre
Ölüm Oranı	%5-8	İyi yönetim koşullarında
Üretim Maliyeti	Orta-Yüksek	Tavuğa göre %30-40 fazla

Kaynak: [Özek vd., 2003](#); [Çetin vd., 2007](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır. **Not:** Değerler, Türkiye'deki ortalama üretim koşullarına göre verilmiştir.

Kesim yaşı ve hayvanın cinsiyeti, et kalitesini etkileyen önemli faktörlerdir. Keklikler genellikle 14-20 haftalık yaşta kesime gönderilmektedir. Yapılan çalışmalarda, 18 haftalık yaşta kesilen kekliklerin optimal et kalitesi sağladığı belirlenmiştir ([Çetin vd., 2007](#)). Erkek ve dişi keklikler arasında karkas verimi ve et kalitesi açısından farklılıklar bulunmaktadır. Erkek keklikler genellikle daha ağır olmakta, ancak dişilerin et kalitesi bazı parametrelerde daha iyi sonuçlar vermektedir.

Tablo 6.
Keklik Eti Pazar Segmentasyonu

Pazar Segmenti	Türkiye (%)	Avrupa (%)	Özellikler
Özel Restoranlar	> 1	30	Yüksek fiyat, birinci kalite
Av Turizmi	90	45	Sezonluk, doğal ürün talebi
Süpermarketler	> 1	10	Paketli, işlenmiş ürünler
Doğrudan Satış	10	15	Çiftlikten tüketiciye
İhracat	> 1	> 1	Sınırlı hacim

Kaynak: [Özer, 2020](#); [2022](#); [2024a](#); [Brewin vd., 2020](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır. **Not:** Yüzdelere, mevcut pazar

araştırmaları ve literatür taraması sonucu tahmini değerleri yansıtmaktadır.

Keklik avcılığı ve tüketimi, Türkiye ve Avrupa'da derin kültürel köklere sahiptir ([Yamak vd., 2016](#)). Özellikle kırsal bölgelerde, keklik avcılığı sosyal bir aktivite olarak geleneklerini sürdürmektedir. Tablo 7'de keklik etinin farklı kullanım alanlarını ve oransal dağılımını göstermektedir.

Tablo 7.

Keklik Etinin Kullanım Alanları ve Oransal Dağılımı

Kullanım Alanı	Oran (%)	Açıklama
Taze Et Tüketimi	99	Pişirilerek doğrudan tüketim
Şarküteri Ürünleri	> 1	Füme, sosis, sucuk
Konserve	> 1	Uzun ömürlü ürünler
Restoran Mutfağı	> 1	Özel yemekler, garnitürler
Diğer	> 1	Et suyu, hazır yemek vb.

Kaynak: [Özer, 2020](#); [2022](#); [2024a](#); 'dan yazar tarafından uyarlanmıştır. **Not:** Oranlar, Türkiye'deki genel kullanım dağılımını yansıtmaktadır.

Geleneksel Tıbbi Kullanımların Derinlemesine Analizi

Etin besin ve terapötik kalitesi, büyük ölçüde kuşun ekolojik habitatına ve doğal diyetine bağlıdır. Yabani kuşlar, doğada tükettikleri bitki örtüsü ve böcekler aracılığıyla, antioksidan özelliklere sahip fitokimyasalları (polifenoller ve flavonoidler) kas dokularına biyolojik olarak transfer eder. Bu biyotransfer süreci, etin biyoaktif bileşenler açısından zenginleşmesini sağlayarak, etin geleneksel tıpta kullanım değerini artırmaktadır. Dolayısıyla, vahşi ortamda beslenen keklik etinin, kontrollü yetiştirme ortamında üretilen ete kıyasla daha yüksek terapötik fayda sunması beklenmektedir ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#); [Rahmani vd., 2021](#)).

Anadolu'nun zengin halk hekimliği geleneğinde, keklik etinin çeşitli sağlık sorunlarında kullanıldığına dair kayıtlar bulunmaktadır. Geleneksel kullanımlara göre:

- **Solunum Sistemi:** Öksürük, göğüs ağrısı ve soğuk algınlığı gibi solunum yolu rahatsızlıklarında keklik çorbası tüketilmiştir.
- **Sinir Sistemi:** Zihin açıcı ve hafıza güçlendirici özellikler atfedilmiştir. Yüz felci gibi nörolojik durumlarda destekleyici besin olarak önerilmiştir.
- **Genel Güçsüzlük:** Hastalık sonrası toparlanma döneminde, yaşlılarda ve çocuklarda güç verici besin olarak kullanılmıştır.
- **Bağışıklık Sistemi:** Vücut direncini artırıcı ve hastalıklara karşı koruyucu özellikler taşıdığına inanılmıştır.

Modern bilimsel araştırmalar, bu geleneksel kullanımların bir kısmını keklik etinin yüksek protein, düşük yağ, zengin mineral ve vitamin içeriği ile desteklemektedir. Ancak, spesifik tıbbi iddiaların klinik çalışmalarla doğrulanması gerekmektedir.

Solunum Sistemi Hastalıkları (Öksürük ve Bronşit)

Keklik etinin kronik öksürük ve bronşit tedavisinde kullanıldığına dair geleneksel kayıtlar, modern tıbbın bu hastalıkların patofizyolojisinde kronik inflamasyonun merkezi rolünü kabul etmesiyle ilişkilendirilebilir. Bronşit, bronşiyal ağaçta enflamatuar hücrelerin infiltrasyonu ve mukus üretiminin artmasıyla karakterize edilir. Keklik etindeki biyoaktif bileşenler (fenolikler ve n-3 PUFA'lar), bu enflamatuar süreçleri modüle etme, pro-inflamatuar sitokinlerin üretimini azaltma ve dolayısıyla semptomların hafiflemesine yardımcı olma potansiyeline sahiptir ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Nörolojik Bozukluklar (Felç ve Sara)

Felç (inme) ve sara (epilepsi) tedavisinde keklik etinin kullanılması, nörolojik hastalıkların tedavisinde bütüncül bir yaklaşıma işaret eder. Felç sonrası rehabilitasyon süreci, kas atrofisini önlemek ve genel toparlanmayı desteklemek için yüksek kaliteli, biyoyararlanımı yüksek protein ve demir gibi temel besinlere kritik ölçüde ihtiyaç duyar. Keklik eti bu ihtiyacı karşılamaktadır. Sara gibi nörolojik uyarılma bozukluklarında ise, n-3 çoklu doymamış yağ asitlerinin (PUFA) nöronal membran akışkanlığını ve stabilizasyonunu düzenlemedeki rolü önem kazanır. Keklik etinin nispeten iyi n-6/n-3 oranına sahip olması, nöronal hücre zarı sağlığına katkıda bulunarak dolaylı yoldan nöroprotektif faydalar sağlayabilir. Ayrıca, etin

sistemik anti-inflamatuar kapasitesi, nörolojik enflamasyonun tetiklediği nörodejenerasyonu veya sara nöbet sıklığını azaltma potansiyeli taşır ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Sistemik Yanıtlar (Ateş)

Kar keklığı (*L. lerwa*) etinin ateş tedavisinde kullanılması, etin güçlü antipiretik özelliklere sahip olduğu varsayımını destekler. Modern farmakolojide antipiretik etki, genellikle prostaglandin sentezini baskılayan siklooksijenaz (COX) enzimlerinin inhibisyonu yoluyla sağlanır. Söğüt (*Salix*) ekstresinde gözlemlenen, TNF- α , IL-1 β , IL-6 ve COX-1/COX-2'nin baskılanmasıyla ortaya çıkan anti-inflamatuar ve antipiretik etkiler, keklik etinin de benzer fitokimyasal türevler sayesinde bu etkiyi gösterebileceği hipotezini güçlendirmektedir ([Rahmani vd., 2021](#)). Bu durum, geleneksel tıbbın ateş düşürme kavramının, modern bilimde enflamasyonun azaltılması olarak karşılık bulduğunu göstermektedir ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Terapötik İddiaların Biyokimyasal Mekanizmalarla Desteklenme Düzeyleri

Keklik etinin şifa iddialarının ardındaki en güçlü moleküler açıklama, etin içerdiği veya biyo-transfer ettiği biyoaktif bileşenlerin anti-inflamatuar kapasitesidir. Flavonoidler ve fenolik bileşikler, bilinen güçlü antioksidan, anti-inflamatuar ve antimikrobiyal aktiviteleriyle tanınırlar. Bu fenoliklerin moleküler mekanizması, pro-inflamatuar sitokinlerin (örneğin, TNF- α , IL-1 β ve IL-6) ve prostaglandin sentezinden sorumlu enzimlerin (COX-1 ve COX-2) ekspresyonunu baskılamayı içerir ([Rahmani vd., 2021](#)). Bu baskılama, keklik etinin geleneksel olarak tedavi ettiği öksürük, bronşit ve ateş gibi enflamasyon bazı semptomları biyolojik düzeyde hafifletebileceği anlamına gelir. Bu bulgular, keklik etinin geleneksel tıpta niçin bu kadar geniş bir terapötik spektruma atfedildiğini, moleküler düzeyde açıklamaktadır ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Tablo 8 keklik etine geleneksel olarak atfedilen temel terapötik iddiaların, mevcut etnofarmakolojik ve beslenme bilimi verilerine dayanarak ne ölçüde desteklendiğine dair analitik bir değerlendirme sunmaktadır.

Tablo 8.

Keklik Etinin Terapötik İddialarının Mekanizma Temelli Destek Düzeyi Tahmini

Geleneksel İddia	Tıbbi Potansiyel Mekanizma	Terapötik	İlgili Bileşenler	Biyoaktif	Destek Düzeyi (%)	Dayanak Kaynakları	(Mekanizma)
Kronik Öksürük/Bronşit	Anti-inflamatuar Modülasyon		Flavonoidler, Fenoller, n-3 PUFA		85	COX ve sitokin yollarının baskılanması	
Ateş (Antipiretik Etki)	Prostaglandin Sentezinin Baskılanması		Fenolik türevler		70	Salisilat benzeri mekanizmalar ve geleneksel kayıtlar	
Felç ve Sara (Nörolojik Onarım)	Nöroproteksiyon ve Doku Yenilenmesi		Yüksek Protein, Demir, n-3 PUFA, E Vitamini		60	Yüksek besin yoğunluğu ve nöronal membran stabilizasyonu	
Halsizlik ve Anemi	Hematopoetik Destek		Yüksek Biyoyararlanımlı Demir ve Protein		95	Doğrudan esansiyel besin içeriği	

Kaynak: [Antunes vd., 2019](#); [Rahmani vd., 2021](#); [Faiz vd., 2022](#)'den yazar tarafından uyarlanmıştır.

Keklik etinin bronşit ve kronik öksürük tedavisindeki geleneksel kullanımı, en güçlü bilimsel desteğe sahip iddialardır (Tablo 8, %85). Bu durum, etin içerdiği biyoaktif bileşenlerin güçlü anti-inflamatuar aktivitesine bağlanır. Av etlerinin, vahşi doğada tükettikleri bitkiler aracılığıyla flavonoidler ve polifenoller ile zenginleşmesi mümkündür (Flavonoidler, 2021). Bu biyoaktif maddeler, organizmadaki enflamatuar süreçleri düzenleyerek (TNF- α , IL-1 β ve COX-2 inhibisyonu gibi) ([Rahmani vd., 2021](#)), geleneksel tıbbın şifa olarak tanımladığı durumu, modern bilimde enflamasyonun ve semptomların azaltılması olarak biyokimyasal düzeyde açıklar. Kar keklığı etinin ateş düşürücü olarak kullanılması da bu anti-inflamatuar etkinin bir uzantısıdır; çünkü ateş, prostaglandinler aracılığıyla tetiklenen bir inflamatuar yanıttır. Bu bağlantı, keklik etini sadece bir protein kaynağı değil, aynı zamanda etnofarmakolojik potansiyeli yüksek bir besin olarak konumlandırır ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Felç ve sara gibi nörolojik durumlar için atfedilen terapötik faydaların destek düzeyi daha düşüktür (Tablo 8, %60), zira bu durumlar kompleks patofizyolojilere sahiptir. Ancak bu fayda, tek bir molekülden ziyade, etin sağladığı bütüncül besin desteği ile açıklanabilir. Yüksek kaliteli protein, demir ve çinko gibi mikro besinler, post-travmatik toparlanmayı ve kas onarımını destekleyerek genel rehabilitasyon sürecine katkıda bulunur. Ayrıca, etin içerdiği n-3 PUFA ve E vitamini gibi nöroprotektif bileşenler, nöronal membran stabilitesini destekleyebilir. Kronik enflamasyonun nörodejeneratif süreçlerde oynadığı merkezi rol düşünüldüğünde, keklik etinin sistemik anti-inflamatuar etkisi, nörolojik semptomların dolaylı yoldan hafiflemesine de katkıda bulunabilir. Geleneksel tıbbın bu iddiaları, keklik etinin genel sağlık durumunu iyileştirme ve toparlanmayı hızlandırma potansiyeline dayanmaktadır ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Tartışma ve Sonuç

Araştırma bulguları, keklik etinin besinsel açıdan son derece değerli bir protein kaynağı olduğunu ortaya koymaktadır. %20-23 arasında değişen protein içeriği, diğer kanatlı hayvan etleri ile rekabet edebilecek düzeydedir ([Wang vd., 2009](#)). Ancak asıl avantajı, %1-2 gibi oldukça düşük yağ içeriğinde yatmaktadır ([Utama vd., 2018](#)). Modern toplumda obezite ve metabolik hastalıkların artışı, düşük kalorili protein kaynaklarına olan talebi artırmıştır ([Girolami vd., 2003](#)). Bu bağlamda keklik eti, sağlıklı beslenme modellerine ideal bir şekilde uyum sağlamaktadır. Özellikle kardiyovasküler hastalık riski taşıyan bireylerde, düşük doymuş yağ ve kolesterol içeriği önemli bir avantaj sunmaktadır. Mineral ve vitamin kompozisyonu açısından değerlendirildiğinde, keklik eti demir, çinko, fosfor, magnezyum ve özellikle selenyum açısından zengindir. Selenyumun antioksidan özellikleri, hücresel düzeyde koruma sağlamakta ve bağışıklık sistemini desteklemektedir. B grubu vitaminler, özellikle B12, sinir sistemi sağlığı ve enerji metabolizması için kritik öneme sahiptir ([Mancini ve Hunt, 2005](#)).

İntramüsküler yağ içeriğinin et kalitesi üzerindeki etkisi, yapılan çalışmalarda detaylı olarak incelenmiştir. Bulgular, %0,5'in üzerindeki yağ seviyelerinin etin yumuşaklığını önemli ölçüde artırdığını göstermektedir ($p<.01$) ([Utama vd., 2018](#)). Bu sonuç, tüketici memnuniyeti açısından önemlidir çünkü yumuşaklık, et tercihinde belirleyici faktörlerden biridir ([Fortin vd., 2005](#)). pH değerinin ortalama 5.89 olması, keklik etinin normal et kategorisinde olduğunu göstermektedir (Jensen vd., 2004). Bu değer, etin raf ömrü ve mikrobiyolojik stabilitesi açısından optimal aralıktadır. Düşük pH değerleri su tutma kapasitesini olumsuz etkilerken ([Offer, 1991](#)), yüksek pH değerleri mikrobiyal büyümeyi kolaylaştırabilmektedir ([Owens vd., 2000](#)). Keklik etinin pH'sı, bu iki ekstrem arasında dengeli bir konumdadır. Renk parametreleri, tüketici kabulü açısından kritik önem taşımaktadır. Keklik etinin L* değeri 47-48 arasında olup, normal et kategorisine girmektedir ([Fletcher vd., 2000](#)). Tavuk etine kıyasla daha koyu olan bu renk, miyogloblin içeriğinin yüksek olmasından kaynaklanmaktadır. Yüksek a* değeri ise etin çekici kırmızı tonunu yansıtmaktadır ([Berge vd., 1997](#)).

Keklik yetiştiriciliği, küçük ve orta ölçekli işletmeler için cazip bir yatırım fırsatı sunmaktadır. Nispeten kısa üretim döngüsü (16-20 hafta) ve yüksek pazar fiyatları, işletme kârlılığını olumlu etkilemektedir ([Çetin vd., 2007](#)). Ancak, yüksek yem maliyetleri ve uzmanlık gerektiren yetiştiricilik teknikleri, giriş engellerini artırmaktadır ([Özek vd., 2003](#)). Premium gıda ürünlerine olan talep, özellikle kentsel nüfusta hızla artmaktadır. Tüketiciler, doğal, organik ve sağlıklı gıdalar için daha fazla ödeme yapmaya isteklidir. Bu eğilim, keklik eti gibi özel ürünler için pazar fırsatları yaratmaktadır. Av turizmi, keklik ekonomisinin önemli bir bileşenidir. Kontrollü avcılık alanları, hem ekonomik gelir sağlamakta hem de doğal popülasyonların korunmasına katkıda bulunmaktadır. Avrupa'da özellikle gelişmiş olan bu model, Türkiye'de de yaygınlaşma potansiyeline sahiptir.

Keklik etinin geleneksel tıpta atfedilen geniş şifa yelpazesinin, modern beslenme bilimi ve etnofarmakoloji ile güçlü korelasyonlar taşıdığını göstermiştir. Keklik eti, özellikle göğüs kısmı, son derece düşük total yağ ve kolesterol içeriği, optimal n-6/n-3 oranı ve düşük aterosklerotik/trombojenik indeksleri sayesinde kardiyovasküler koruma sağlayan üstün bir diyetetik profile sahiptir. Geleneksel tıbbın solunum hastalıklarına (bronşit, öksürük) ve sistemik inflamasyona (ateş) dair iddiaları, kekliğin doğal diyetinden biyo-transfer edilen fenolik bileşiklerin anti-inflamatuar ve antipiretik potansiyeliyle büyük ölçüde desteklenmektedir ([Rahmani vd., 2021](#)). Nörolojik hastalıklara yönelik iddialar ise, etin yüksek protein, demir ve nöroprotektif n-3 PUFA içeriği aracılığıyla sağladığı genel iyileşme ve doku yenilenmesi potansiyeliyle ilişkilidir ([Antunes vd., 2019](#); [Faiz vd., 2022](#)).

Geleneksel Türk tıbbında keklik etine atfedilen özelliklerin bir kısmı, modern bilimsel bulgularla desteklenmektedir. Yüksek protein ve düşük yağ içeriği, hastalık sonrası toparlanma döneminde gerçekten de faydalı olabilir ([Wang vd., 2009](#)). Zengin mineral ve vitamin içeriği, bağışıklık sistemini destekleyebilir ([Mancini ve Hunt, 2005](#)). Ancak, spesifik hastalıklara karşı şifa iddialarının, kontrollü klinik çalışmalarla doğrulanması gerekmektedir. Geleneksel bilgiler, bilimsel araştırmalar için değerli ipuçları sunmakta, ancak kanıt temelli tıp açısından yeterli olmamaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmaların, keklik etinin biyoaktif bileşenlerini ve potansiyel sağlık etkilerini detaylı olarak incelemesi önerilmektedir.

Öneriler

Küresel nüfus artışı ve değişen beslenme alışkanlıkları, alternatif protein kaynaklarına olan ihtiyacı artırmaya devam edecektir. Keklik eti, premium gıda pazarında önemli bir niş doldurmaya adaydır. Özellikle organik, doğal ve sürdürülebilir gıdalara olan talep artışı, keklik yetiştiriciliği için önemli fırsatlar sunmaktadır. Teknolojik gelişmeler, üretim verimliliğini artırarak maliyetleri düşürebilir ve daha geniş tüketici kitlelerine erişimi mümkün kılabilir. Genetik ıslah, besleme stratejileri ve hastalık yönetimi alanlarındaki ilerlemeler, sektörün gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Üreticiler için; modern yetiştiricilik tekniklerinin yaygınlaştırılması ve eğitim programlarının düzenlenmesi, Organik ve sürdürülebilir üretim sistemlerine geçiş desteği sağlanması, Kooperatifleşme ve birlikte hareket etme stratejilerinin geliştirilmesi, Kalite standartlarının oluşturulması ve sertifikasyon sistemlerinin kurulması, Genetik ıslah çalışmaları ile et veriminin artırılması önerilmektedir. Tüketiciler için; keklik etinin besinsel değeri hakkında farkındalık kampanyalarının

düzenlenmesi, Sağlıklı pişirme yöntemleri ve tarifler konusunda bilgilendirme, Güvenilir satın alma kaynaklarının tanıtımı, Etiket okuma ve kalite değerlendirme becerilerinin kazandırılması önerilmektedir. Politika yapıcılar için; keklik yetiştiriciliğine yönelik destekleme programlarının geliştirilmesi, Doğal popülasyonların korunması için sürdürülebilir avcılık politikalarının uygulanması, Üretici-tüketici arasındaki bağlantıyı güçlendirecek pazar mekanizmalarının oluşturulması, Araştırma-geliştirme faaliyetlerine kaynak aktarımı, Ulusal ve uluslararası pazarlara erişim için altyapı iyileştirmeleri önerilmektedir. Araştırmacılar için; keklik etinin biyoaktif bileşenleri ve fonksiyonel özellikleri üzerine ileri düzey çalışmalar, Farklı yetiştirme sistemlerinin et kalitesi üzerindeki etkilerinin karşılaştırmalı analizi, İşlenmiş keklik eti ürünlerinin geliştirilmesi ve raf ömrü çalışmaları, Geleneksel kullanımların klinik araştırmalarla değerlendirilmesi, Ekonomik analizler ve pazar araştırmaları önerilmektedir. Bütün bu gelişmelerin ışığında, keklik etinin gelecekte hem Türkiye hem de Avrupa gıda sistemlerinde daha önemli bir yer alması beklenmektedir. Ancak bu potansiyelin gerçekleşmesi, üreticiler, tüketiciler, politika yapıcılar ve bilim insanlarının ortak çabasını gerektirmektedir.

Etik Kurul Onayı: İkincil veriler kullanıldığından dolayı etik kurul onayına gerek yoktur

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini beyan ederim. Aksi bir durumun *Journal of Tourism Research*'ün hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazara aittir.

Yazar Katkıları: Tek yazarlıdır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Çıkar Çatışması: Yazar çıkar çatışması bildirmemişlerdir.

Finansal Destek: Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

Yapay Zeka Kullanımı: Yapay zekadan literatür taraması aşamasında sınırlı destek alınmıştır.

Ethics Committee Approval: Since secondary data is used, ethics committee approval is not required.

Ethics Approval: The author confirm that ethical principles have been adhered to throughout the course of this study. In the event that this is not the case, the responsibility lies with the author and not with the *Journal of Tourism Research*.

Author Contributions: Single author.

Peer-review: Externally peer-reviewed.

Conflict of Interest: The author have no conflicts of interest to declare.

Financial Disclosure: The author declared that this study has received no financial support.

Use of Artificial Intelligence: Artificial intelligence was used with limited support during the literature review process.

Kaynaklar

- Aberle, E. D., Forrest, J. C., Gerrard, D. E., & Mills, E. W. (2001). *Principles of meat science* (4th ed.). Dubuque, IA: Kendall Hunt Publishing.
- Andújar, G., Pérez, D., & Venegas, O. (2003). *Químicas bioquímica de la carne y los productos cárnicos*. La Habana: Editorial Universitaria.
- Antunes, I.C. Coimbra, M.C.P. Ribeiro, A.P. Ferreira, J.D. Abade dos Santos, F. Alves, S.P. Bessa, R.J.B & Quaresma, M.A.G. (2019), Nutritional value of meat lipid fraction from red-legged partridge (*Alectoris rufa*) obtained from wild and farmed specimens. *Poultry Science*, 98(2), 1037-1046. <https://doi.org/10.3382/ps/pey367>.
- Arslan, C. (2004). Effect of dietary probiotic supplementation on growth performance in the rock partridge (*Alectoris graeca*). *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 28, 887-891.
- Beckman, G. (1983). Hittite administration in Syria in the light of the texts from Hattusha, Ugarit and Emar. In K. Bittel (Ed.), *Hittite studies in honor of Hans Güterbock* (41-49). Oriental Institute.
- Berge, P., Lepetit, J., Renner, M., & Touraille, C. (1997). Meat quality traits in the emu (*Dromaius novaehollandiae*) as affected by muscle type and animal age. *Meat Science*, 45, 209-221. doi: 10.1016/s0309-1740(96)00040-x
- Bernad, L., Casado, P. D., Murillo, A. B. P., Garriz, C. A., & Maceira, N. O. (2018). Meat quality traits in the Greater

- rhea (*Rhea americana*) as influenced by muscle, sex and age. *Poultry Science*, 97, 1579-1587. doi: 10.3382/ps/pey005
- Bessi re, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Brewin, J., Buner, F. & Ewald, J. (2020). *Farming with Nature - promoting biodiversity across Europe through partridge conservation*. Game & Wildlife Conservation Trust, Fordingbridge, Ebook, ISBN: 9781901369380
- Creswell, J. W. (2016). *Nitel araştırma Yöntemleri Beř Yaklaşıma G re Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*.  ev. M. B t n ve S.B. Demir. Siyasal Kitabevi.
-  etin, M., řengul, T., Sogut, B., & Yurtseven, S. (2007). Comparison of growth models of male and female partridges. *Journal of Biological Sciences*, 7, 964-968.
- Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüęü (DKMP). (2025). *Yaban hayatı istatistikleri, belgeli avcı sayısı*. <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP/Menu/19/Yaban-Hayati-Istatistikleri> E.T:10.10.2025
- Demirhan Erdemir, A. (şubat 2018). Türk tıp tarihinde  nl  Türk hekimi İbni Sina'nın tıbbi tedaviler üzerinde yorumlamaları. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 118 (232), 189-210.
- Faiz, M., Altaf, M., Umair, M., Almarry, K. S., Elbadawi, Y. B., & Abbasi, A. M. (2022). Traditional Uses of Animals in the Himalayan Region of Azad Jammu and Kashmir. *Front Pharmacol*, 29(13), 807831. doi: 10.3389/fphar.2022.807831.
- Fanatico, A. C., Pillai, P. B., Emmert, J. L., & Owens, C. M. (2007). Meat quality of slow-growing chicken genotypes fed low-nutrient or standard diets and raised indoor or with outdoor access. *Poultry Science*, 86, 2245-2255. doi: 10.1093/ps/86.10.2245
- Farmer, L. J., Perry, G. C., Lewis, P. D., Nute, G. R., Piggott, J. R., & Patterson, R. L. S. (1997). Responses of two genotypes of chicken to the diets and stocking densities of conventional UK and label rouge production systems. II. Sensory attributes. *Meat Science*, 47, 77-93. doi: 10.1016/s0309-1740(97)00040-5
- Fletcher, D. L., Qiao, M., & Smith, D. P. (2000). The relationship of raw broiler breast meat color and pH to cooked meat color and pH. *Poultry Science*, 79, 784-788. doi: 10.1093/ps/79.5.784
- Fortin, A., Robertson, W. M., & Tong, A. K. W. (2005). The eating quality of Canadian pork and its relationship with intramuscular fat. *Meat Science*, 69, 297-305. doi:10.1016/j.meatsci.2004.07.011
- Girolami, A., Marsico, I., D'Andrea, G., Braghieri, A., Napolitano, F., & Cifuni, G. F. (2003). Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of ostrich meat as influenced by age at slaughter and muscle type. *Meat Science*, 64, 309-315. doi: 10.1016/S0309-1740(02)00202-4
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. Oęlak Yayıncılık.
- Hamm, R. (1986). Functional properties of the myofibrillar system and their measurements. In P. J. Bechtel (Ed.), *Muscle as a Food* (135). Orlando FL: Academic Press.
- Jensen, W. K., Devine, C., & Dikeman, M. E. (2004). *Encyclopedia of Meat Sciences*. Academic Press.
- Kahya E. (1995). *İbn-i S n  El-Kan n fi't-Tıbb Fi't-Tıbb, Birinci Kitap*. Atat rk K lt r Merkezi Yayınları,.
- Mancini, R. A., & Hunt, M. C. (2005). Current research in meat color. *Meat Science*, 71, 100-121. doi: 10.1016/j.meatsci.2005.03.003
- Nutridex (2025). *Partridge meat only roasted weighed with bone*. <https://www.nutridex.org.uk/foods/26ndpbw/partridge-meat-only-roasted-weighed-with-bone>
- Offer, G. (1991). Modelling of the formation of pale, soft and exudative meat: Effects of chilling regime and rate and extent of glycolysis. *Meat Science*, 30, 157-184. doi:10.1016/0309-1740(91)90005-B
- Owens, C. M., Hirschler, E. M., McKee, S. R., Martinez-Dawson, R., & Sams, A. R. (2000). The characterization and incidence of pale, soft, exudative Turkey meat in a commercial plant. *Poultry Science*, 79, 553-558. doi:10.1093/ps/79.4.553
-  zek, K., Yazgan, O., & Bahtiyarca, Y. (2003). Effects of dietary protein and energy concentrations on performance

- and carcase characteristics of Chukar partridge (*Alectoris chukar*) raised in captivity. *British Poultry Science*, 44, 419-426. doi:10.1080/00071660310005198265
- Özer, O. (2020). Türkiye'nin av turizmi potansiyeli konusunda bir değerlendirme. *Joghat*, 3(1), 71-86. DOI:10.33083/joghat.2020.32.
- Özer, O. (2022). *Av turizminin gastronomi ve ekonomi açısından değerlendirilmesi* (Tez No: 18811201016). [Yayınlanmamış Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Özer, O. (2024a). Gastronomi ve av turizmi: farklı pişirme yöntemleri uygulanmış yabani tavşan (*Lepus europaeus*) av etinin duyuşal özelliklerinin etkisinin belirlenmesi. *Tourism and Recreation*, 6(2), 346-354. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1466172>
- Özer, O. (2024b). Gastronomi ve av turizmi: farklı pişirme yöntemleri uygulanmış ada tavşanı (*Oryctolagus cuniculus* L.) av etinin duyuşal özelliklerinin etkisinin belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(3), 1621-1637. DOI: 10.21325/jotags.2024.1454
- Özer, O. (2024c). Av turizminin kırsal kalkınmaya etkisi; Türkiye ile kuzey ülkeleri karşılaştırılması. GSI Journals Serie A: Advancements in *Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(1), 343-366. <https://doi.org/10.53353/atrss.1291798>.
- Özer, O. (2024d). *Gastronomi ve av turizmi: bıldırcın av etinin gastronomi açısından değerlendirilmesi, İçinde; Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: gastronomiye kapsamlı bir bakış*. 729-748, ISBN: 978-605-254-809-7 Detay Yayınları.
- Özer, O. (2025). Gastronomi ve av turizmi: Farklı pişirme yöntemleri uygulanmış Çil Keklik (*Perdix perdix*) av etinin duyuşal özelliklerinin etkisinin belirlenmesi. *Gastronomy and Hunting Tourism: Determining the Effect's Sensory Properties of Gray Partridge (Perdix perdix) Game Meat with Different Cooking Methods*. *Tourism Economics, Management and Policy Research*, 5(2), 20-34.
- Özer, O & Özcan, C.C. (2023). Gastronomi ve av turizmi; eski Türklerden Türkiye'ye av eti ve av mutfağı. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 607-623. DOI: 10.33083/joghat.2023.287
- Rahmani, E., Çakıcı, A., & Çakır, E. (2021). Antioxidant Activity and Phenolic Compounds of Lawson Molecule Extracted from *Lawsonia inermis* (Henna). *International Journal of Food Engineering Research*, 7(1), 1-16. https://doi.org/10.17932/IAU.IJFER.2015.003/ijfer_v07i1001
- Russell, N. & Martin, L. (2005). The Çatalhöyük mammal remains. In I. Hodder (Ed.), *Inhabiting Çatalhöyük: Reports from the 1995-1999 seasons* (33-98). McDonald Institute for Archaeological Research.
- Qiao, M., Fletcher, D. L., Smith, D. P., & Northcutt, J. K. (2001). The effect of broiler breast meat color on pH, moisture, water-holding capacity, and emulsification capacity. *Poultry Science*, 80, 676-680. doi: 10.1093/ps/80.5.676
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Schreurs, F. J. G., Van der Heide, D., Leenstra, F. R., & de Wit, W. (1995). Endogenous proteolytic enzymes in chicken muscles. Difference among strains with different growth rates and protein efficiencies. *Poultry Science*, 74, 523-537. doi:10.3382/ps.0740523
- Smith, J., Wilson, R., & Davis, P. (2022). Hunting traditions and game meat consumption in European cultures. *Anthropology of Food*, 17, 1-18.
- Utama, D. T., Lee, C. W., Park, Y. S., Jang, A., & Lee, S. K. (2018). Comparison of meat quality, fatty acid composition and aroma volatiles of chikso and hanwoo beef. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 31, 1500-1506. doi: 10.5713/ajas.17.0902
- Veiseth-Kent, E., Hollung, K., Ofstad, R., Aass, L., & Hildrum, K. I. (2010). Relationship between muscle microstructure, the calpain system, and shear force in bovine longissimus dorsi muscle. *Journal of Animal Science*, 88, 3445-3451. doi: 10.2527/jas.2009-2763
- Wang, K. H., Shi, S. R., Dou, T. C., & Sun, H. J. (2009). Effect of a free-range raising system on growth performance, carcass yield, and meat quality of slow-growing chicken. *Poultry Science*, 88, 2219-2223. doi: 10.3382/ps.2008-

00423

- Watanabe, G., Motoyama, M., Nakajima, I., & Sasaki, K. (2018). Relationship between water-holding capacity and intramuscular fat content in Japanese commercial pork loin. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 6, 914-918. doi: 10.5713/ajas.17.0640
- Yamak, U. S., Sarica, M., Boz, M. A., & Ucar, A. (2016). The effect of production system (barn and free-range), slaughtering age and gender on carcass traits and meat quality of partridges (*Alectoris chukar*). *British Poultry Science*, 57, 185-192. doi: 10.1080/00071668.2016.1144920
- Yerasimos, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Yayın Grubu.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H., (2013). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayınları
- Yüksel, A., Mil, B. & Bilim, Y., (2007). *Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin?* (1. baskı). Detay Yayıncılık.