

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi (ANAMEUD) mesleki eğitim ve uygulama açısından bilimsel katkıda bulunmayı amaçlayan, çift kör hakemli, Türkçe ve İngilizce dillerinde uluslararası, hakemli ve açık erişim elektronik bir dergidir.

Dergi, Adalet, Beslenme ve Diyetetik, Biyoloji, Büro Yönetimi ve Yönetici Asistanlığı, Çocuk Gelişimi, Dış Ticaret, Eczane Hizmetleri, Emlak Yönetimi, Gastronomi, Kimya, Pazarlama ve Reklamcılık, Sağlık Bakım Hizmetleri, Sayısal Yöntemler, Tıbbi Hizmetler ve Teknikler, Turizm gibi alanlarda makalelere yer vermektedir.

Aralık 2024 / Cilt 3, Sayı 2

e-ISSN: 2822-5473

Başlangıç: 2022

Periyot: Yılda 2 sayı (Haziran ve Aralık)

Yayımcı: Anadolu Üniversitesi

ANAMEUD Doi Prefix: 10.70756

Dizinler ve Kataloglar: Academindex, Acar Index, Crossref, Google Scholar, ROAD (the Directory of Open Access scholarly Resources), Système Universitaire de Documentation (Sudoc), Index Copernicus International, Sherpa Romeo, EuroPub, ResearchBib, ASCI (Asian Science Citation Index), CiteFactor, ERIH PLUS, IAD (Index of Academic Documents), SciencesPo Bibliothèque, Scilit, Türkiye Atıf Dizini (Türkiye Citation Index), Türkiye Turizm Dizini, Yubetsu Shibata

Lisans

Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi by Anadolu University is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International

Ücret Politikası

Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi makale gönderim süreç ve işlemlerinde ücretsiz yayın politikası benimsemektedir. Makale için telif ücreti ödenmemektedir.

Dergi İnternet Sayfası: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/anameud>

DERGİ KURULLARI

Editör

Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR Anadolu Üniversitesi

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Aslı AFŞAR Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Aydın YILMAZER Sakarya Uygulamalı Bilimler
Üniversitesi

Prof. Dr. Dilek ACAR Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Fikret ER Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Göksel ARLI Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. İsmail TOKMAK Başkent Üniversitesi

Prof. Dr. Maija BURİMA Daugapils University

Prof. Dr. Serpil ALTINIRMAK Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Ayla TOPUZ SAVAŞ Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Bahar SUVACI Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Gökhan YILMAZ Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Doç. Dr. Indrani KALKAN İstanbul Medipol Üniversitesi

Doç. Dr. İlkay YILMAZ Başkent Üniversitesi

Doç. Dr. Mehmet Sedat İPAR Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Doç. Dr. Nuran ÖZTÜRK BAŞPINAR Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR Anadolu Üniversitesi

Doç. Yasemin COŞKUN ERDOĞAN Adnan Menderes Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Ali MİLANİ-BONAB Shahid Beheshti University

Dr. Öğr. Üyesi Onur LAKEÇ Anadolu Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Pernille MALBERG DYG Copenhagen University of
Applied Sciences

Öğr. Gör. Dr. Emrah YILDIZ Anadolu Üniversitesi

Öğr. Gör. Dr. Gökhan ŞALLI Anadolu Üniversitesi

Yazım Editörleri

Öğr. Gör. Dr. Bülent ATMACAN Anadolu Üniversitesi

Öğr. Gör. Onur TUGAY Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

İngilizce Dil

Editörleri

Öğr. Gör. Merve DİYARBAKIRLI Anadolu Üniversitesi

Öğr. Gör. Numan AYDIN Anadolu Üniversitesi

Türkçe Dil

Editörleri

Yük. Lis. Özlem VAROL Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Dr. Adayı Seher ÇELİK YEŞİL Kastamonu Üniversitesi

Mizanpaj Editörü

Dr. Öğr. Üyesi Remzi Reha DURUCASU Anadolu Üniversitesi

Sosyal Medya

Editörü

Arş. Gör. Serkan SEMİNT Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

Sekreteryaya

Dr. Adayı Müge ÜNAL

Tasarım

Öğr. Gör. Bengisu KELEŞOĞLU Anadolu Üniversitesi

Danışma Kurulu

Prof. Dr. Burhan KILIÇ Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi

Prof. Dr. Derya DİKMEN Hacettepe Üniversitesi

Prof. Dr. Emel ŞIKLAR Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Fatih TEMİZEL Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Mehmet ŞEN Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Muzaffer YILMAZ Necmettin Erbakan Üniversitesi

Doç. Dr. Rasim TÖSTEN Siirt Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Yücel ÖZDEN Bitlis Eren Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

ATIŞTIRMALIK BESİNLERİN TUZ İÇERİKLERİ: KLİNİK KARAR VERİCİLERİN KULLANIMINA YÖNELİK VERİ TABANI OLUŞTURULMASI

Yasemin Ergül, Rabia Şahan, Mine Nur Çelik

Sayfa: 92 - 127

AVRUPA BİRLİĞİ'NİN TEMEL POLİTİKALARI KAPSAMINDA GIDA TEMASININ ARAŞTIRMA, KÜLTÜR, GÜVENLİK VE GÜVENCE PERSPEKTİFİNDEN İNCELENMESİ

Rabia Taş

Sayfa: 128 - 150

YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA SİVAS YEMEK KÜLTÜRÜ VE DEĞİŞİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Zeynep Akgül, Sibel Önçel

Sayfa: 151 - 173

KARADENİZ BÖLGESİ'NDEKİ COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİK ÜRÜNLERİ KONU ALAN TEZLERİN BİBLİYOMETRİK İNCELEMESİ

İhsan Kazkondur, Mustafa Gökyar

Sayfa: 174 - 196

PUNİSİK ASİT VE OLASI SAĞLIK ETKİLERİ

Elif Kumbasar, Havvanur Yoldaş İlktaç

Sayfa: 197 - 209

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

ATIŞTIRMALIK BESİNLERİN TUZ İÇERİKLERİ: KLİNİK KARAR VERİCİLERİN KULLANIMINA YÖNELİK VERİ TABANI OLUŞTURULMASI

Yasemin ERGÜL¹

Rabia ŞAHAN²

Mine Nur ÇELİK³

(Gönderilme/Received 10.09.2024 Kabul/Accepted 07.10.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Tuz, gıdalarda koruyucu ve tatlandırıcı olarak kullanılan temel bir bileşen olup aşırı tüketimi çeşitli sağlık sorunlarına yol açan önemli bir halk sağlığı konusudur. Bu makale atıştırmalık besinlerin tuz içeriklerini inceleyen bir saha araştırmasıyla, tüketicilerin ve sağlık profesyonellerinin bilinçlenmesi için bir veri tabanı oluşturma amacını taşımaktadır. Üç zincir market için kısa ziyaretler yapılarak ürün etiket bilgileri kaydedilerek bir veri tabanı oluşturulmuştur. Atıştırmalık besinler kuruyemişler, cips, gofret, bisküvi, çikolata, kahvaltılık atıştırmalık, kek, jelibon, sakız, şekerleme, bar, kraker olarak gruplandırılmıştır. Veriler ortalama, standart sapma, medyan, en büyük ve en küçük değerler olarak sunulmuştur. Ortalamalardan yola çıkılarak dağılımlar gösterilmiştir. Bu çalışmada; ürün isim ve tatlarından bağımsız olarak etiket okuma bilgisinin ne derece önemli olduğu ortaya konulmuştur. Uzman görüşlerine sunulan veri tabanı bir karar ağacı şeklinde de sunulmuştur. Tüketicilerin, sağlık profesyonellerinin ve besin endüstrisi çalışanlarının tuz ile ilgili aksiyona geçmeleri ve ilerleyen çalışmalar ile atıştırmalık besinlerin tuz içeriğine yönelik yazılımların geliştirilmesi önerilir.

Anahtar Kelimeler: Atıştırmalık besin, tuz, sodyum, veri tabanı, karar ağacı

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi/Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Balıkesir, Türkiye, yergul@bandirma.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8227-4707

² Diyetisyen, Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi/Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Balıkesir, Türkiye, sahanrabial@gmail.com, ORCID: 0009-0008-6616-3597

³ Diyetisyen, Bandırma Onyediy Eylül Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi/Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Balıkesir, Türkiye, minenursakarya@gmail.com, ORCID: 0009-0004-2016-8270

SALT CONTENT OF SNACK FOODS: CREATION OF A DATABASE FOR THE USE OF CLINICAL DECISION MAKERS

ABSTRACT

Salt is a basic ingredient used as a preservative and sweetener in foods, and excessive consumption is an important public health issue that leads to various health problems. This article aims to create a database for consumers and health professionals to be aware of by conducting a field study examining the salt content of snack foods. A database was created by recording product label information by making short visits to three chain markets. Snack foods were grouped as nuts, chips, wafers, cookies, chocolate, breakfast snacks, cakes, jelly beans, gum, candy, bars, and crackers. Data were presented as mean, standard deviation, median, maximum and minimum values. Distributions were shown based on the means. In this study, it was revealed how important label reading information is, regardless of product names and tastes. The database presented to expert opinions was also presented in the form of a decision tree. It is recommended that consumers, health professionals and food industry employees take action regarding salt and that software for the salt content of snack foods be developed with further studies.

Keywords: Snack foods, salt, sodium, database, decision tree

GİRİŞ

Tuz gıdalarda koruyucu olarak yer alan katyon ve anyondan oluşan bir bileşiktir. Tat verme, salamura ürün yapımı, peynir üretimi, tat yoğunluğunu dengelemek için kullanılan bir bileşen olan tuz, Sodyum ve Klorürden oluşur (Elias, Laranjo, Agulheiro-Santos ve Potes, 2020). Sodyum, insan vücudunda sıvı ve elektrolit dengesini sağlayan besinlerde bulunan önemli bir mineraldir ve ince bağırsakta besin maddelerinin emilimi için elzemdir (Kloss, Meyer, Graeve ve Vetter, 2015; Patel ve Joseph., 2020). Tuz ve sodyum terimleri tarih boyunca çoğunlukla birbiri yerine kullanılmıştır. (He, Tan, Ma ve MacGregor, 2020). DSÖ (Dünya Sağlık Örgütü) yetişkinlerde sodyum alımının günde 2 gramın altında (5 g/gün/tuz) olmasını önermektedir (DSÖ, 2023). Sodyum ve tuz tüketiminin fazla olması kan basıncının yükselmesine, inme riskine ve kardiyovasküler hastalıklara yol açmaktadır. Toplumda birçok kişinin ortalama 9-12 g/gün aralığında tuz alımının olduğu ve önerilenden fazla tuz tükettiği bilinmektedir (Nejad, Keshavarz-Mohamadi, Ramezankhani, Omidvar ve Zayeri, 2020; McLean, 2022; Jachimowicz-Rogowska ve Winiarska-Mieczan, 2023). Yüksek tuz alımının, kan basıncı ve kardiyovasküler sağlık üzerindeki etkisi nedeniyle dünya çapında yılda yaklaşık 5 milyon ölüme neden olduğu tahmin edilmektedir (Hunter, 2022). Önerilen tuz miktarının aşılması; hipertansiyon, inme, böbrek hastalıkları, osteoporoz, bazı kanser türleri ve kalp hastalıklarının oluşumunda bir risk faktörü olarak görülmektedir (He, Li ve MacGregor, 2013; Sinha ve Haque, 2022). Tuz alımı ve işlenmiş besinler arasındaki ilişki; beslenme alışkanlıkları, besin endüstrisi uygulamaları ve çeşitli halk sağlığı politikalarından etkilenmektedir. İşlenmiş besinler aşırı tuz alımına katkıda bulunan önemli bir diyet etkenidir. İşlenmiş besinlerde

koruyucu ve lezzet artırıcı olarak tuz eklenmesi söz konusudur (Chotivichien, Chongchaitet, Aksornchu ve diğerleri, 2021). Bazı ülkelerde halk sağlığı uygulamaları kapsamında tuz alımının azaltılmasına yönelik eylem planları uygulanmaktadır (Zhou, Stamler, Chan ve diğerleri 2019; Opananant ve Sukwong, 2023; Mckenzie, Lo, Mustapha ve diğerleri, 2024; Harun, Shahar, You ve diğerleri, 2024). İngiltere’de gönüllü bir tuz azaltma programı uygulanmış, ancak nüfus içinde yaygınlığının sınırlı olduğu gösterilmiştir. İşlenmiş besinlerdeki tuzu azaltma çabaları ve bireysel uygulamalara rağmen besin endüstrisindeki azaltma hedeflerine uyumun yetersiz kalması nedeniyle fizyolojik ihtiyaçların üstünde bir alım riski ile karşı karşıya kalınmaktadır (Kurtz, Pravenec ve DiCarlo, 2022). Son yıllarda besin endüstrisinde mantar suyu gibi umami tatların eklenmesi, baharatlar ile lezzetin artırılması gibi alternatif üretim metotları ile atıştırmalık besinlerin içeriğindeki tuz miktarının azaltılması üzerine stratejiler geliştirilmektedir (Fibri, Safira, Setiowati ve Putro, 2024; Nurmilah, Cahyana, Utama ve Ait-Kaddour, 2022). Yapılan bir çalışmada, düşük tuz içerikli ürünleri tespit etmeye yönelik SaltSwap adında bir klinik karar destek sistemi kullanılarak bireylerin tuz tüketimini düzenlemeye gidilmesi amaçlanmıştır. Bununla birlikte katılımcıların tuz tüketimlerinde azalma olduğuna dair geri bildirimler alınmıştır (Riches, Piernas, Aveyard ve diğerleri, 2021). Yetişkinlerde tuz tüketimi ve etiket okuma üzerine yapılmış kesitsel bir çalışma sonuçlarına göre gıda etiketi okuma alışkanlığının artırılmasına yönelik toplum farkındalığının düşük olduğu bildirilmiştir (Köksoy, Öncü, Kara ve Ateş, 2022). Tüm bu konular ışığında ülkemizde de atıştırmalık besinlerin tuz içeriklerinin karşılaştırılmasında etkin ve güvenilir bir bilgi kaynağına ihtiyaç duyulduğu gözlenmiştir. Bu çalışmada tüketicilerin, sağlık profesyonellerinin, besin endüstrisi çalışanlarının kullanımına yönelik bir saha araştırmasına gidilmiştir. Bu çalışmanın amacı, satışa sunulmuş olan atıştırmalık besinlerin etiket bilgilerinde yer alan tuz ve sodyum miktarlarının kayıt altına alınması, elde edilen kayıtların tüketicilerin bilinçlenebileceği, klinik karar vericilerin danışman izlemlerinde, besin tüketim kayıtları alırken ve değerlendirirken kullanabileceği, besin endüstrisinde çalışanların karşılaştırma yapabileceği bir veri tabanının oluşturulması amaçlanmıştır.

YÖNTEM

Tanımlayıcı tipte yapılmış bu saha araştırmasında durum saptama yapılmıştır. Araştırma öncesinde Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi Sağlık Bilimleri Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu’ndan 2023-95 sayılı izin alınmıştır. Araştırmanın değişkenleri atıştırmalık besinlerin kategorileri, atıştırmalık besinlerin tuz ve sodyum miktarları olarak belirlenmiştir. Araştırmada belirlenen üç zincir market düzenli aralıklarla ziyaret edilmiş ve

atıştırmalık reyonundaki ürünlerin etiket bilgileri fotoğraflanarak kayıt altına alınmıştır. Fotoğraflanan besinlerin 1 paketindeki tuz içeriği, 1 paketindeki sodyum içeriği, 100 gramındaki sodyum içeriği ve 1 porsiyonunun sodyum içeriği kaydedilmiştir. Atıştırmalık besinler kuruyemişler, cips, gofret, bisküvi, çikolata, kahvaltılık atıştırmalık, kek, jelibon, sakız, şekerleme, bar, kraker olarak gruplandırılmıştır. Sodyum içeriği eksik olan ürünlerde etiket bilgilerindeki sodyum içeriğinden yola çıkılarak hesaplama yapılmıştır. Kaydedilen atıştırmalıkların tuz ve sodyum içerikleri diyetisyenlerin danışanlarının besin kayıtlarını değerlendirirken kullanabilecekleri biçimde kategoriler altında listelenmiştir. Veriler ortalama, standart sapma, medyan, en büyük ve en küçük değerler olarak sunulmuştur. Ortalamalardan yola çıkılarak dağılımlar gösterilmiştir. Bu veri tabanının diyetisyenlere başvuran danışanların tahmini sodyum alımı konusunda çıkarım yapabilmesine olanak sağlayan bir dizi değerlendirmeye katkı sunması öngörülmüştür. Veri tabanı oluşturulduktan sonra bağımsız uzmanlardan görüş alınarak sonuçların şekillendirilmesi sağlanmıştır. Veriler bir karar ağacına ve dağılım tablolarına dönüştürülerek özetlenmiştir.

BULGULAR

Bu çalışmada, farklı ürün kategorilerindeki tuz ve sodyum içeriklerini incelemiştir. İncelenen ürünlerin tamamının yer aldığı ham veri tabanı Ek 1'de sunulmuştur. Kuruyemişler genel olarak yüksek tuz ve sodyum içeriğiyle dikkat çekmektedir. En yüksek tuz içeriğine sahip ürünler arasında "...Bol Tuzlu Beyaz Ay Çekirdeği" (11 g/100 g tuz) ve "...Ay Çekirdeği" (9 g/100 g tuz) bulunmaktadır. Bu ürünler, aynı zamanda yüksek sodyum içeriğiyle de öne çıkmaktadır. Örneğin, "...Bol Tuzlu Beyaz Ay Çekirdeği" 6600 mg sodyum içermekte olup bu değer diğer ürünlerle kıyaslandığında oldukça yüksektir. Kuruyemişlerdeki tuz ve sodyum içeriği, ürünlerin türüne göre de değişiklik göstermektedir. Örneğin, "...Kavrulmuş Tuzlu Fındık" ve "...Kavrulmuş Tuzlu Fıstık" gibi ürünler, tuz ve sodyum içeriği bakımından orta seviyede değerlendirilebilirken, "...Çiğ Badem" ve "...Sarı Leblebi" gibi ürünler ise çok daha düşük seviyelerde tuz ve sodyum içeriği sunmaktadır. Cipsler, genellikle tuz ve sodyum açısından yüksek değerlere sahip ürünler arasında yer almaktadır. "...Baharat Çeşnili Mısır Patlağı" (2,9 g/100 g tuz) ve "...Buğday Cipsi" (2,6 g/100 g tuz) gibi cips çeşitleri, özellikle yüksek tuz içeriği ile dikkat çekmektedir. Bu tür cipslerin sodyum içeriği de yüksek olup bu durum bu ürünlerin tüketiminde sağlık risklerinin göz önünde bulundurulması gerektiğini işaret etmektedir. Bunun yanı sıra "...Aromalı Cipsi" ve "...Fıstıklı Cipsi" gibi ürünlerin tuz ve sodyum içeriği diğer ürünlere kıyasla görece daha düşüktür. Örneğin, "...Aromalı Patates Cipsi" 1,2 g/100 g tuz içerirken "...Aromalı Mısır Cipsi" 0,9 g/100 g tuz içermektedir. Cipsler

arasında tuz ve sodyum içeriğine dair çıkarım yapmak zordur. Tüketicilerin mutlaka etiket bilgisine dikkat etmesi gerekmektedir. "...Tuzlu Çubuk Kraker" ve "...Susamlı Çubuk Kraker" gibi ürünler, 4,3 g ve 3,8 g/100 g tuz içererek en yüksek tuz içeriğine sahip krakerler arasında yer almaktadır. Bu yüksek değerler, bu ürünlerin sodyum içeriğinin de yüksek olduğunu göstermektedir. Krakerlerde, "...Şekilli Kraker" ve "...Baharat Çeşnili Kraker" gibi ürünler, daha düşük tuz içeriği sunmakta olup bu ürünlerin sodyum içeriği de görece daha düşüktür. Örneğin, "...Şekilli Kraker" 2,78 g/100 g tuz içerirken "...Baharat Çeşnili Kraker" 2,7 g/100 g tuz içermektedir. Bisküvilerde, tuz ve sodyum içeriğine bakıldığında; "...Tuzlu Zeytinli Bisküvi" (3 g/100 g tuz) ve "...Tuzlu Çörekotlu Bisküvi" (2,7 g/100 g tuz) gibi bisküviler, yüksek tuz içeriğine sahipken, "...Kakaolu Kremalı Bisküvi" ve "...Sütlü Çikolatalı Bisküvi" gibi ürünler daha düşük tuz ve sodyum içeriğine sahiptir. Örneğin, "...Kakaolu Kremalı Bisküvi" 0,92 g/100 g tuz içermekte olup sodyum içeriği de düşük seviyededir. Tatlı bisküvilerin tuz içeriği tuzlu seçeneklere göre nispeten daha düşüktür. Gofretler arasında da önemli farklılıklar gözlemlenmektedir. "...Fındık Kremalı Gofret" ve "...Kakao Kremalı Gofret" gibi ürünler, tuz ve sodyum içeriği açısından diğer gofretlere göre daha yüksek değerler sunmaktadır. Örneğin, "...Fındık Kremalı Gofret" 0,9 g/100 g tuz içerirken "...Kakao Kremalı Gofret" 0,8 g/100 g tuz içermektedir. Diğer gofret türleri, daha düşük tuz ve sodyum içeriğine sahip olup örneğin "...Çikolatalı Gofret" 0,32 g/100 g tuz içermektedir. Kahvaltılık atıştırmalıklar grubunda yer alan ürünlerin sodyum içeriği, 100 gramda 88 mg ile 444 mg arasında değişmektedir. Örneğin, "...Tam Tahıl ve Pirinç Gevrekleri" 100 gramda 400 mg sodyum içerirken "...Bal Aromalı Mısır Gevreği" 100 gramda 336 mg sodyum içermektedir. Diğer ürünler, "...Meyve Aromalı Mısır Gevreği" ve "...Bitter Çikolatalı Tam Buğday ve Pirinç Gevreği" sırasıyla 364 mg ve 320 mg sodyum içermektedir. Kahvaltılık atıştırmalıkların sodyum içeriğinin düşük olduğu bazı ürünlerde, "...Çikolata katkılı Sürülebilir Krema" gibi 100 gramda 42 mg sodyum içeren ürünler de bulunmaktadır. Kekler, sodyum içeriği açısından daha yüksek bir varyasyon göstermektedir. Keklerin 100 gramındaki sodyum içeriği 160 mg ile 480 mg arasında değişmektedir. "...Kakaolu Kek" ve "...Meyveli Kek" her biri 480 mg sodyum içerirken "...Kakaolu Kek" 400 mg sodyum içermektedir. Ayrıca, "...Üzümlü Kek" ve "...Çikolatalı Kek" sırasıyla 376 mg ve 440 mg sodyum içermektedir. Diğer kek çeşitleri, "...Meyveli Kek" ve "...Sütlü Kremalı Kek" gibi ürünlerde sodyum içeriği sırasıyla 320 mg ve 280 mg olarak rapor edilmiştir. Bu durum, keklerin de genel olarak azımsanmayacak şekilde sodyum içeriğine sahip olduğunu, ancak çeşitler arasında görece belirgin farkların bulunduğunu göstermektedir. Bar ürünlerine bakıldığında, "...Meyveli Tam Tahıllı Bar" ve "...Fındıklı

Kakaolu Protein Bar" sırasıyla 232 mg ve 160 mg sodyum içerirken "...Bitter Çikolatalı Tam Tahıllı Bar" 132 mg sodyum içermektedir. Daha düşük sodyum içeriğine sahip olan barlar arasında, "...Çikolata Fındıklı Tam Tahıllı Bar" ve "...Kırmızı Meyveli Yulaf Bar" sırasıyla 68 mg ve 56 mg sodyum içermektedir. Sodyum içeriği en düşük olan barlar, "...Yer Fıstıklı Bar" ve "...Aromalı Fındıklı Meyveli Bar" sırasıyla 20 mg sodyum içermektedir. Çoğu jelibon türü 100 gramda 20 mg ile 80 mg arasında sodyum içermektedir. Örneğin, "...Jelibon" 80 mg sodyum içerirken "...Aromalı Jelibon" 16 mg sodyum içermektedir. Sodyum içeriği en düşük olan jelibonlar arasında "...Aromalı Meyveli Jelibon" ve "...Şekli Jelibon" sırasıyla 40 mg ve 20 mg sodyum içermektedir. Sakızların sodyum içeriği oldukça düşüktür. "...Karbonat Nane Aromalı Şekersiz Sakız" 680 mg sodyum içermesine rağmen, "...Nane Aromalı Sakız" ve "...Nane ve Okaliptüs Aromalı Sakız" sırasıyla 36 mg ve 24 mg sodyum içermektedir. Ayrıca, birçok sakız çeşidi (ürün kodları, S7-S16) sıfır sodyum içeriğine sahiptir. Şekerlemelerin sodyum içeriklerine bakıldığında "...Renkli Şeker" 120 mg sodyum içerirken "...Draje Şeker" 52 mg sodyum içermektedir. Diğer şeker türleri, "...Meyveli Draje Şeker" ve "...Vitaminli Şeker" sırasıyla 40 mg sodyum içermektedir. Özellikle bazı şekerleme türlerinin (ürün kodları Ş7-Ş10) etiket bilgisinde sodyum rapor edilmemiştir.

Tablo 1. Atıştırmalık besin gruplarının 100 gram miktarlarındaki tuz içerikleri (g)

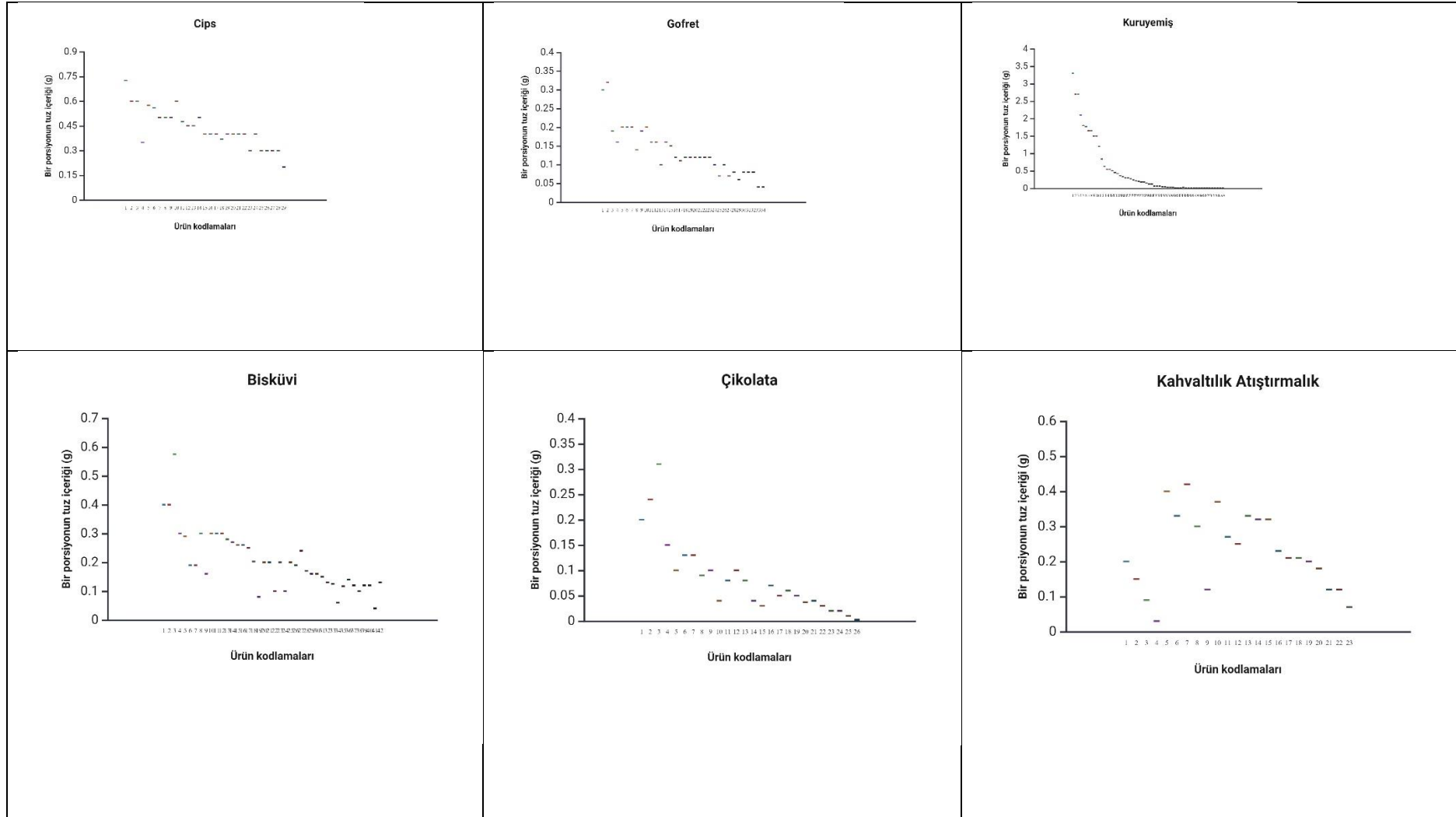
Atıştırmalık Gruplar	En Düşük	En Yüksek	Medyan	Ortalama
Tuzlu ve Kavrulmuş Kuruyemişler	0,01	11	1,1	2,4728
Çiğ Kuruyemişler	0	0,4	0	0,078
Cips	0,9	2,9	1,8	1,7668
Kraker	0,4	4,3	2,4	2,3888
Tuzlu Bisküvi	1,3	3	2	2,18
Tatlı Bisküvi	0,26	1,3	0,7	0,6882
Gofret	0,1	0,9	0,31	0,3764
Çikolata	0,01	0,9	0,28	0,3061
Kahvaltılık atıştırmalık	0,107	0,8	0,8	0,735
Kek	0,4	1,2	0,85	0,8577

Bar	0	0,6	0,17	0,2228
Jelibon	0	0,2	0,05	0,135
Sakız	0	1,7	0	0,139
Şeker	0	0,3	0,1	0,088

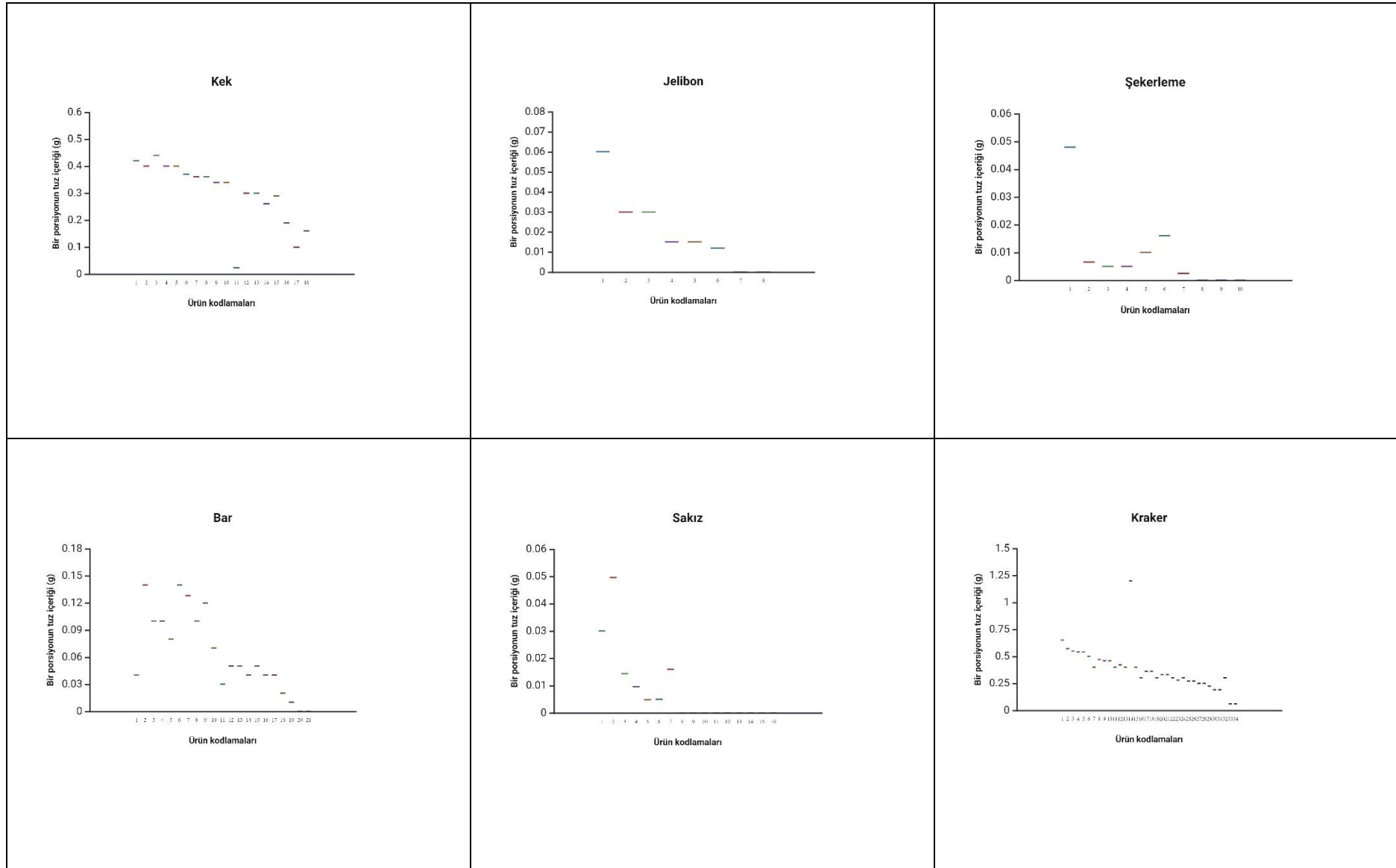
İncelenen ürünlerin kategorilerine göre özetlenmiş sonuçlar Tablo 1’de sunulmuştur. Tuzlu kavrulmuş kuruyemişler, 11 g ile en yüksek tuz içeriğine sahip grubu temsil ederken, ortalama tuz içeriği 2,47 g olarak tespit edilmiştir. Buna karşılık, çiğ kuruyemişler tuz içeriği bakımından oldukça düşük değerlere sahiptir ve medyan değer 0 g olarak kaydedilmiştir. Cipsler ortalama 1,77 g tuz içeriği ile orta düzeyde yer almakta olup bu grubun medyan değeri 1,8 g'dir. Benzer şekilde, krakerler 2,39 g ortalama tuz içeriği ile yüksek tuz içeren gruplardan biridir.

Tatlı atıştırmalıklar arasında, tatlı bisküviler ve gofretler sırasıyla 0,69 g ve 0,38 g ortalama tuz içeriğiyle dikkat çekmektedir. Çikolata grubunun tuz içeriği de düşük olup ortalama 0,31 g olarak belirlenmiştir. Kahvaltılık atıştırmalıklar ve kekler sırasıyla 0,74 g ve 0,86 g ortalama tuz içeriği ile benzer seviyelere sahiptir. Diğer tatlı gruplarından bar, jelibon, sakız ve şeker, genellikle daha düşük tuz içerikleriyle öne çıkmakta olup ortalama değerler sırasıyla 0,22 g, 0,14 g, 0,14 g ve 0,09 g olarak hesaplanmıştır. Verilerin sonuçlarının görselleştirilmesi için dağılımlar Şekil 1’de sunulmuştur. Her bir grafikte, ürün kodlarına göre atıştırmalıkların tuz içerikleri gram cinsinden sunulmuştur. Tuz içeriklerine göre belirgin farklılıklar gözlemlenmektedir. Cips grubunda (sol üst), tuz içeriğinin 0,75 g ile 0,15 g arasında değiştiği ve bazı ürünlerin daha düşük tuz içerdiği görülmektedir. Gofret grubunda (üst orta), tuz içeriği genellikle düşük olup 0,4 g ile 0,05 g arasında seyretmektedir. Kuruyemişler (üst sağ) ise en yüksek tuz içeriğine sahip grup olarak öne çıkmaktadır, 3,5 g'ye kadar tuz içeren ürünler tespit edilmiştir. Ancak dağılımın genel eğilimi azalan bir seyir izlemektedir. Bisküvi grubunda (alt sol), tuz içeriği 0,7 g'ye kadar çıkmakta, ancak çoğunlukla 0,1 g ile 0,3 g aralığında bir yoğunlaşma gözlenmektedir. Çikolata grubunda (alt orta), tuz içeriği genel olarak düşük seviyelerde olup 0,35 g'den 0,05 g'ye doğru azalan bir dağılım görülmektedir. Kahvaltılık atıştırmalıklar (alt sağ) ise 0,6 g ile 0,1 g arasında değişen bir tuz içeriği dağılımına sahiptir, bu gruptaki ürünler arasında da önemli farklılıklar mevcuttur. Şekil 1’de genel olarak, atıştırmalık gruplarındaki tuz içeriğinin hem gruplar arasında hem de grupların kendi içinde geniş bir yelpazeye yayıldığını göstermektedir. Özellikle kuruyemişler ve cipsler yüksek tuz içeriklerine sahipken gofret ve çikolata gibi tatlı grupları daha düşük tuz içerikleri sergilemektedir. Şekil

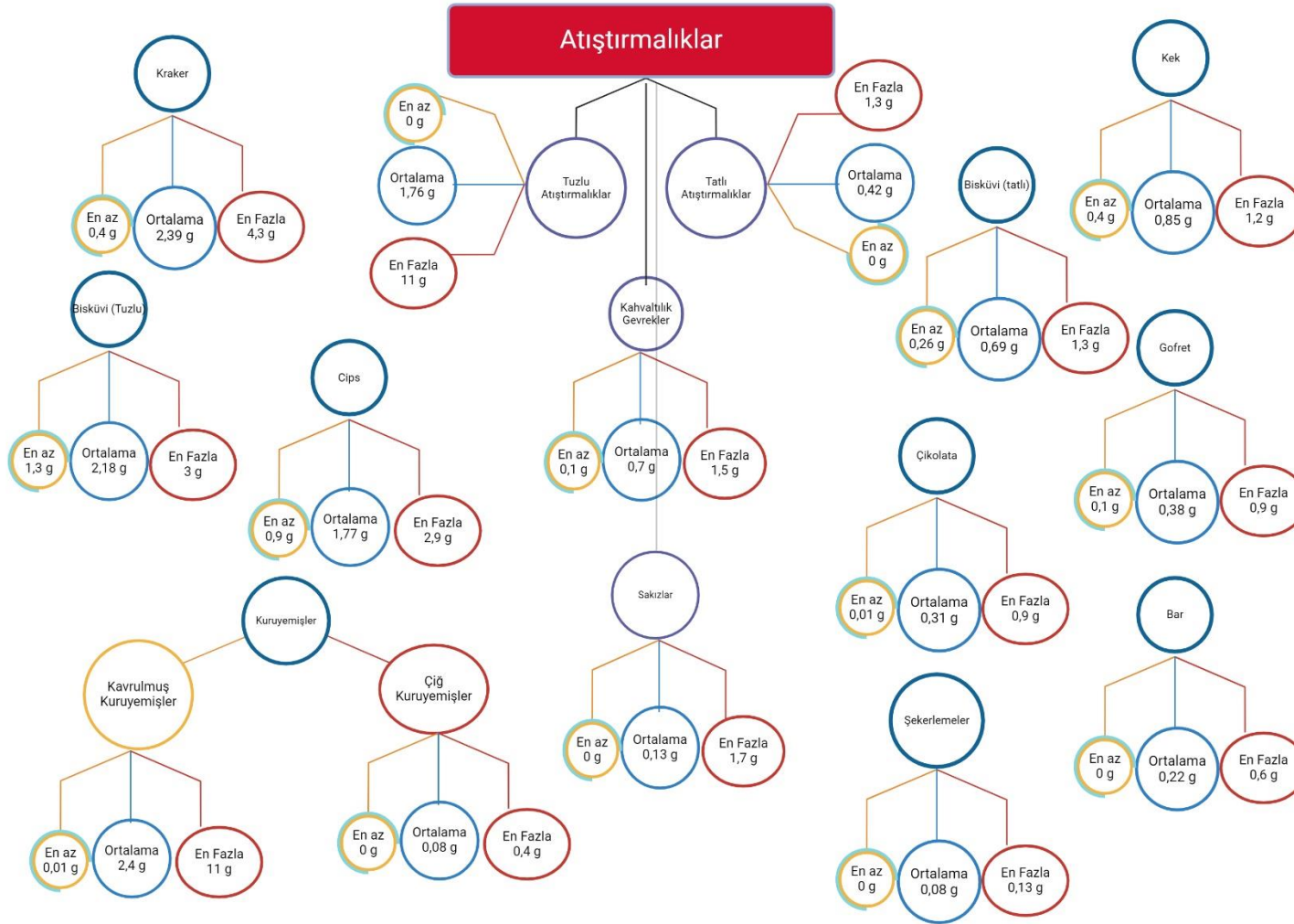
1'in devamı olarak, farklı atıştırmalık gruplarının bir porsiyonlarının tuz içeriği dağılımları incelenmiştir. Her bir grafik, ilgili atıştırmalık grubuna ait ürünlerin kodlarına göre tuz içeriklerini gram cinsinden göstermektedir. Bulgular, tuz içeriği açısından önemli farklılıklar ortaya koymaktadır. Kek grubunda (sol üst), tuz içeriği 0,5 g'den başlayarak 0,1 g seviyesine kadar düşmekte olup ürünlerin büyük çoğunluğunun 0,2-0,4 g aralığında tuz içerdiği gözlenmiştir. Jelibon (üst orta) grubunda ise tuz içeriği oldukça düşük seviyelerde olup genel olarak 0,01-0,05 g arasında seyretmektedir. Şekerleme (üst sağ) grubundaki ürünler de benzer şekilde düşük tuz içeriğine sahip olup 0,01 g ile 0,05 g arasında değişiklik göstermektedir. Bar ürünleri (alt sol) ortalama olarak daha düşük tuz içeriğine sahiptir ve 0,02 g ile 0,18 g arasında bir dağılım sergilemektedir. Bu grup, diğer gruplara kıyasla oldukça düşük tuz içerikli atıştırmalıklar arasında yer almaktadır. Sakız (alt orta) grubunda ise tuz içeriği oldukça sınırlı olup en yüksek değer 0,06 g seviyesinde tespit edilmiştir. Kraker grubu (alt sağ) ise diğer gruplarla karşılaştırıldığında daha yüksek tuz içeriği göstermektedir; 1,25 g'ye kadar çıkan tuz içeriği, bu grubun yüksek tuzlu ürünler arasında yer aldığını göstermektedir.



Şekil 1. Atıştırmalık Besinlerin bir porsiyonunun tuz içeriği dağılımları



Şekil 1. Atıştırmalık Besinlerin bir porsiyonunun tuz içeriği dağılımları (devamı)



Şekil 2. Atıştırmalık Besinlerin Tuz İçeriklerine Yönelik Karar Ağacı

TARTIŞMA

Yapılan bu araştırmada mevcut marketlerdeki atıştırmalık ürünlerin içeriğindeki tuz ve sodyum miktarlarını incelenmiştir. Elde edilen sonuçlara bakılarak, beklenildiği üzere tuzlu ürünlerin (kuruyemiş, bisküvi, kraker) sodyum içerikleri yüksektir. Sağlıklı bir bireyin günlük sodyum ihtiyacının 1500 mg olduğu düşünüldüğünde (TÜBER, 2022); bir porsiyon tuzlu kuruyemiş tüketildiğinde neredeyse yarısını karşılayacak kadar tuz içeriğine sahip olabildiği görülmüştür. Kuruyemişler içinde tuzlu, kavrulmuş, soslu çeşitler arasında düzenli bir değişim olmadığı da söylenebilir. Örneğin; Tuzlu yer fıstığı ve kavrulmuş yer fıstığı ürünlerinin etiketlerine bakıldığında kavrulmuş olan ürünün tuzlu ürüne kıyasla daha fazla sodyum içerdiği gözlenmiştir. Ürün isim bilgisinde tuzlu yazmasa bile ürünün tuz içeriğinin benzer kategorideki diğer ürüne kıyasla sodyum içeriği yüksek olabilmektedir. Ürünlerin isimlerine bakılarak tuz içeriği konusunda çıkarım yapmak yetersiz kalabilir. Cipsler kategorisinde de düzenli bir dağılımdan söz etmek mümkün olamamıştır. Mısır patlakları veya nohut bazlı cipsler daha düşük sodyum içerebilir gibi bir algı oluştursa da etiket bilgilerine bakıldığında öyle olmadığı görülmektedir. Krakerler incelendiğinde; tuzlu, susamlı, acılı, baharatlı, peynirli ve çeşitli şekillerine göre isimlendirilen ürünler arasında belirli bir ürün türünün daha az tuz içerdiğini söylemek mümkün olamamıştır. Örneğin susamlı çubuk kraker ve tuzlu kraker kıyaslandığında tuzlu olarak belirtilen ürünün daha fazla tuz içereceği algısı oluşsa da değerler bir porsiyon için birbirine yakın değerlerde sodyum içerdikleri gözlenmiştir. Ürün markalarına göre bazı tuzlu krakerlerin susamlı ürüne kıyasla görece daha az sodyum içerdiği bile gözlenmiştir. Diğer ürün kategorilerinde olduğu gibi ürün isimleri tuz içeriğini kıyaslamak için tek bir belirleyici olmamakta, tüketicide farklı bir algı oluşturabilmektedir. Bisküviler için yapılan analizlerde önce tüm bisküviler sunulmuş, yapılan bağımsız uzman görüşmeleri sonrası tatlı ve tuzlu olarak ürünlerin kategorilendirilmesi yapılmıştır (Tablo 1.) Yapılan bu çalışma özellikle tatlı bisküvi, kek, bar gibi ürünlerinde tuz içeriklerinin azımsanmayacak boyutta olduğunu da ortaya koymuştur. Örneğin bir porsiyon çörekotlu bisküvi tüketimi ile kakaolu kek tüketiminin sodyum değerlerinin birbirine yakın olduğu söylenebilir. Benzer sonuçlar diğer atıştırmalık arasında da kurulabilmektedir. Yapılan bu çalışmada özetle, ürün isim ve tatlarından bağımsız olarak etiket okuma bilgisinin ne derece önemli olduğunu ortaya konulmuştur.

Avustralya'da 10 gıda grubunda, 33 gıda kategorisinde ve 90 alt kategoride (ana) 7221 ürün için sodyum verileri toplanan bir çalışmada fındık ve yağlı tohumlar kategorisindeki ürünlerin tuzlu ve tuzsuz miktarlarının 100 gramındaki sodyum içerikleri sırasıyla 381 mg ve 11 mg olarak kaydedilmiştir (Webster, Dunford ve Neal, 2010). Bizim çalışmamızda ise tuzlu

(kavrulmuş) olanlarda ortalama 988 mg iken tuzsuz (çiğ) kuruyemişlerde sodyum miktarı ortalama 31mg içermektedir. Tuzlu ürünlerin Avusturalya örneği ile kıyaslandığında tuz miktarının neredeyse 2-3 kat daha fazla tuz içerdiği görülmektedir. Hollanda pazarındaki gıdaların tuz içeriğine yönelik 2016 yılında oluşturulan veri tabanında paketlenmiş cipslerin tuz miktarı 2,06 g/100 g bulunmuştur (Temme, Hendriksen, Milder ve diğerleri, 2017). Kaydettiğimiz verilere göre cipslerin ortalama tuz içeriğini 1,76 g/100 g olarak yapılan diğer çalışmayla benzerlik gösterdiği sonucuna varılabilir. Tuzlu krakerlerdeki sodyum içeriğini azaltmayı hedefleyen bir çalışmada standart tariflerle hazırlanan krakerin sodyum miktarı 1457 mg/100 g bulunmuştur (Vasques, Mendes, da Silva ve Monteiro, 2020). Bizim kaydettiğimiz sonuçlara göre paketli krakerler 2,38 gram tuz yani 952 mg/100 g sodyum içermektedir. Buna bakılarak atıştırmalık besinlerde hazır paketlilerin ev yapımına kıyasla daha tuzlu algısı yanlış bilinmektedir. Hazır ambalajlı tahıl bazlı ürünlerin tuz içeriği ve potansiyelinin yetişkin nüfusunun tuz alımına katkısının araştırıldığı bir çalışmada 2893 adet tahıl bazlı ürünün etiket bilgileri değerlendirilerek ürünlerdeki tuz miktarları incelenmiştir. Alınan ürünlerde kahvaltılık gevrek ve bisküvilerin medyan tuz içeriği 0,5 g/100 g olarak kaydedilirken; bizim çalışmamızda gevreklerin medyan tuz içeriği 0,8 g/100 g, tatlı bisküvilerin 0,7 g/ 100 g ve tuzlu bisküvilerin 2 g/100 g olarak bulunmuştur. Buna göre kahvaltılık gevrek ve bisküvi gibi tatlı atıştırmalık ürünlerin tuz içeriğinin yıllara göre çok fazla farklılık göstermediği söylenebilir (Vici, Rosi, Angelino ve diğerleri, 2024). Tatlı bisküvilerin duyu ve fiziko-kimyasal özelliklerinde sodyum klorürün rolünü araştıran bir başka çalışmada kurabiye benzeri tatlı 100 g bisküvide 440 mg sodyum klorür içeriği bulunmuş bu değer de un ve süttten gelen doğal sodyum olduğu düşünülmüştür. Bizim çalışmamızda ise tatlı bisküvilerde ortalama 0,68 g tuz yani 272 mg/ 100 g sodyum bulunmuştur. Bu verilere göre tatlı bisküvilerin üretiminde tuz ilavesi yapılmadığı düşünülmektedir (Ayed, Lim, Nawaz ve diğerleri, 2021). Üç süpermarkette satışı olan 49 farklı çikolata kategorisinden ürünlerin besin içerikleri web sitesindeki bilgilere göre incelendiği bir çalışmada, ürünlerin 100 gramında ortalama 0,33 gram tuz miktarı olduğunu belirlenmiştir. Marketlerden elde edilen bu verilerde son 7 yılda çikolata kategorisindeki ürünlerin tuz miktarlarının sabit kaldığı gözlemlenmiştir (Bosi, Muharremoğlu, Alili ve diğerleri, 2019). Bizim kaydettiğimiz verilere göre de çikolata ürünlerinin ortalama 0,306 gram tuz içerdiği bulunmuştur. Son beş yıl içindeki ürün çeşitliliğinin değiştiği düşünülürse ortalama tuz miktarında pek bir değişim gözlenmediği sonucuna varılabilir. Yapılan çalışmalarda işlenmiş besinlerin çoğunun aşırı miktarda tuz içerdiği ve besin içeriklerinin etiketlerde yanlış bildirildiği gösterilmiştir. Tüketicilerin sağlıklı seçimler yapabilmesi için daha katı

düzenlemelere ve doğru etiketlemeye duyulan ihtiyaç vurgulanmıştır (Ojo, Jones, Okoro ve diğerleri, 2022; Shirani, Khodaei, Akbari ve diğerleri, 2024; Charlton, Pretorius, Shakhane ve diğerleri, 2024; Shaheen, Shamim, Choudhury ve diğerleri, 2024). Biz de çalışmamızdaki verileri etiket bilgilerine göre değerlendirdiğimiz için sonuçlarımızın laboratuvar analizleri ile doğrulanmasının daha uygun olacağını düşünmekteyiz. İleride yapılacak araştırmalarda etiket bilgilerinin analizler ile doğrulandığı bir veri tabanının daha güvenilir olacağı kanaatindeyiz.

Araştırmadan elde edilen veriler bağımsız uzman görüşleri de alınarak bir karar ağacı halinde Şekil 2’de sunulmuştur. Bu ağaç, karar vericilere çeşitli atıştırmalık gruplarının tuz içeriklerini karşılaştırarak daha sağlıklı ve bilinçli seçimler yapılmasına katkıda bulunarak, günlük tuz alımını azaltma hedefine yardımcı olabilir. Ağaç, her bir atıştırmalık grubunun minimum, ortalama ve maksimum tuz içeriklerini göstererek, bu grupların içindeki çeşitliliği vurgulamaktadır. Karar ağacı, özellikle gıda politikalarını belirleyen düzenleyiciler, üreticiler ve tüketicilere yönelik stratejik kararlar alınmasında kullanılabilir. Tuz içeriği yüksek olan ürünlerin belirlenmesi ve bu ürünlerin tüketiminin sınırlandırılmasına yönelik düzenlemeler getirilmesi, halk sağlığını iyileştirme açısından önemli bir adımdır. Karar ağacı, tüketiciler başta olmak üzere, sağlık profesyonellerinin kullanımına, besin endüstrisi çalışanları, politika yapımcılar ve düzenleyiciler için de tuz oranları yüksek olan ürünlerin tespit edilmesi ve halk sağlığını korumaya yönelik stratejiler geliştirilmesine de olanak tanıyabilir. Aynı zamanda, gıda üreticileri için, mevcut ürünlerin tuz içeriklerini gözden geçirme ve gerektiğinde daha düşük tuz içeriği ile formüle edilmiş alternatifler sunma fırsatı yaratabilir.

Bu araştırmanın sınırlılıkları Türkiye’deki zincir marketlerden yalnızca üçünde yer alan ürünlerin kaydedilmesidir. Ziyaret edilen marketlerin dışında, başka satın alma seçenekleri de bulunmaktadır. Bölgesel olarak marketlerin portföyleri değişmektedir. Mevsimsel olarak da benzer şekilde ürün seçeneklerinin değiştiği bilinmektedir. Veriler kış mevsiminde toplandığı için dondurma çeşitleri değerlendirilememiştir. Ek olarak tüketiciler yalnızca fiziki değil, sanal ortamda da alışveriş yapabilmektedirler. Çevrim içi alışveriş kanallarında yer alan ürünlerin de dikkate alınmamış olması sınırlılıklarımız arasında sayılabilir. İleride planlanacak olan çalışmalarda mevsim, bölge gibi faktörlerin göz önünde bulundurulması, ek olarak çevrim içi satış kanallarının da taranması araştırmayı daha kapsamlı hale getirecektir. Bir diğer sınırlılık da yazılım oluşturulması üzerine olabilir. İleride yapılacak çalışmalarda, verilerin bir yazılım biçimine dönüştürüldükten sonra bağımsız uzmanlara danışılması ve kullanıma sunulması daha anlaşılır olabilir. Biz bu çalışmada ham veri tabanını bağımsız uzmanların danışan değerlendirmelerinde kullanımına sunduk. Gelen geri bildirimler üzerine bir dizi dağılım

tablosu ve karar ağacı oluşturularak anlaşılır hale getirmeye çalıştık. Bu hali ile danışanların, tüketicilerin bilinçlendirilmesi ve besin tüketim kayıtlarını değerlendiren diyetisyenlerin ürünlerin sodyum ve tuz miktarları konusunda çıkarım yapabilmesine yardımcı olabilecek bir materyal geliştirmiş olduk. Yapılacak ileri çalışmalarda, genişletilmiş ve standart bir doğrulama sistemi ile izlenebilen bir yazılım geliştirilmesi sahada daha verimli olarak kullanılabilmesini sağlayabilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Genel olarak, çalışmada analiz edilen ürünler arasında tuz ve sodyum içeriği bakımından geniş bir yelpazeye sahip olduğu görülmektedir. Kuruyemişler ve cipsler genellikle yüksek tuz ve sodyum içeriğine sahipken bisküviler ve gofretlerde bu değerler daha düşük seviyelerde kalmaktadır. Bu durum, özellikle yüksek tuz ve sodyum içeriğine sahip ürünlerin sağlık üzerindeki potansiyel etkilerinin değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Sağlıklı beslenme perspektifinden, tüketicilerin tuz ve sodyum içeriği yüksek olan ürünlerin tüketimini sınırlamaları önerilmektedir. Günümüzde teknolojiye dayalı sağlık alanında birçok karar destek sistemi uygulansa da diyetisyenlere yönelik bir destek sistemi tasarlanmamıştır. Bu çalışmada diyetisyenlere yardımcı olması amacıyla danışanlarının tükettiği atıştırmalık besinlerdeki tuz içeriklerini gözlemleyebilecekleri bir veri tabanı sunulmuştur. Bu çalışmadan elde edilen sonuçların başka çalışmaların oluşturulmasına zemin hazırlaması ve tüketilen hazır besinlerdeki tuz düzeylerinin saptanmasına yönelik diyetisyenlere kolaylık sağlayan yazılımların üretilmesine ihtiyaç olduğu düşündürmüştür. İlerleyen çalışmalarda, bireylerin atıştırmalık besinlerdeki paket ve porsiyon başına düşen tuz ve sodyum içeriklerine ek olarak diğer besin öğesi alımları konusunda hızlı, etkin, kolay kullanılabilir bir uygulama geliştirilmesinin bilinçli tüketim için faydalı olacağını düşünmekteyiz.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Açıklama

Bu çalışma Tübitak-2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı tarafından desteklenmiştir.

Ergül, Y. Şahan, R. ve Çelik, M. N. (2024). Atıştırmalık besinlerin tuz içerikleri: klinik karar vericilerin kullanımına yönelik veri tabanı oluşturulması. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 92-127. <https://doi.org/10.70756/anameud.1546788>

KAYNAKLAR

- Ayed, C., Lim, M., Nawaz, K., Macnaughtan, W., Sturrock, C. J., Hill, S. E., ... & Fisk, I. D. (2021). The role of sodium chloride in the sensory and physico-chemical properties of sweet biscuits. *Food Chemistry: X*, 9, 100115. doi: 10.1016/j.fochx.2021.100115
- Bosi, A. T. B., Muharremoğlu, Z. D., Alili, N., Cengu, R., El Dandachli, A., Selvi, H., & Sarıcaoğlu, T. (2019). Ambalajlı Ürünlerin Paket Üzerinde ve İnternet Ortamında Verilen Besin Ögesi Bilgilerinin Tutarlılığı: Çikolata Örneği. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 47(3), 25-33. doi: 10.33076/2020.BDD.1211
- Charlton, K. E., Pretorius, B., Shakhane, R., Naidoo, P., Cimring, H., Hussain, K., ... & Webster, J. (2024). Compliance of the food industry with mandated salt target levels in South Africa: Towards development of a monitoring and surveillance framework. *Journal of Food Composition and Analysis*, 126, 105908. doi: 10.1016/j.jfca.2023.105908
- Chotivichien, S., Chongchaitet, N., Aksornchu, P., Boonmongkol, N., Duangmusik, P., Knowles, J., & Sinawat, S. (2021). Assessment of the contribution of industrially processed foods to salt and iodine intake in Thailand. *PloS one*, 16(7), e0253590. doi: 10.1371/journal.pone.0253590
- Elias, M., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A. C., & Potes, M. E. (2020). The role of salt on food and human health. *Salt in the Earth*, 19, 1-19. doi: 10.5772/intechopen.86905
- Fibri, D. L. N., Safira, A. N., Setiowati, A. D., & Putro, A. W. (2024). Strategy to reduce salt consumption in millennial generations using potato stick snack as a food model: a study case in Indonesia. *Food Research*, 8(2), 190-200. doi: 10.26656/fr.2017.8(S2).133
- Harun, Z., Shahar, S., You, Y. X., Abdul Manaf, Z., Abdul Majid, H., Chin, C. Y., ... & MacGregor, G. A. (2024). Salt reduction policy for out of home sectors: a supplementary document for the salt reduction strategy to prevent and control non-communicable diseases (NCDS) in Malaysia 2021–2025. *Health Research Policy and Systems*, 22(1), 49. doi: 10.1186/s12961-024-01124-8
- He, F. J., Li, J., & MacGregor, G. A. (2013). Effect of longer-term modest salt reduction on blood pressure. *Cochrane database of systematic reviews*, (4). doi: 10.1136/bmj.f1325
- He, F. J., Tan, M., Ma, Y., & MacGregor, G. A. (2020). Salt reduction to prevent hypertension and cardiovascular disease: JACC state-of-the-art review. *Journal of the American College of Cardiology*, 75(6), 632-647. doi: 10.1016/j.jacc.2019.11.055.
- Hunter, M. A. (2022). The impact of excessive salt intake on human health. *Nature reviews. Nephrology*, 18(5), 321–335. doi: 10.1038/s41581-021-00533-0
- Jachimowicz-Rogowska, K., & Winiarska-Mieczan, A. (2023). Initiatives to Reduce the Content of Sodium in Food Products and Meals and Improve the Population's Health. *Nutrients*, 15(10), 2393. doi: 10.3390/nu15102393
- Kloss, L., Meyer, J. D., Graeve, L., & Vetter, W. (2015). Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union—A review. *NFS journal*, 1, 9-19. doi: 10.1016/j.nfs.2015.03.001
- Köksoy VS., Öncü, E., Kara, A. & Ateş, M. (2022). Yetişkinlerde tuz tüketim özellikleri ve etiket okuma alışkanlığıyla ilişkisi. *İnönü Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksek Okulu Dergisi*, 10 (2), 627-640. doi: 10.33715/inonusaglik.1045511

- Ergül, Y. Şahan, R. ve Çelik, M. N. (2024). Atıştırmalık besinlerin tuz içerikleri: klinik karar vericilerin kullanımına yönelik veri tabanı oluşturulması. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 92-127. <https://doi.org/10.70756/anameud.1546788>
- Kurtz, T. W., Pravenec, M., & DiCarlo, S. E. (2022). Will Food and Drug Administration Guidance to Reduce the Salt Content of Processed Foods Reduce Salt Intake and Save Lives?. *Hypertension*, 79(4), 809-812. doi: 10.1161/HYPERTENSIONAHA.121.18942
- Mckenzie, B., Lo, Y. R., Mustapha, F., Battumur, B. E., Batsaikhan, E., Sukhbaatar, B., ... & Trieu, K. (2024). Strengthening national salt reduction strategies using mixed methods process evaluations—case studies from Malaysia and Mongolia. *Proceedings of the Nutrition Society*, 83(OCE1), E126. doi:10.1017/S1368980023002781
- McLean R. (2022). Low sodium salt substitutes: a tool for sodium reduction and cardiovascular health. *The Cochrane database of systematic reviews*, 8(8), ED000158. doi: 10.1002/14651858.ED000158
- Nejad, M. S., Keshavarz-Mohamadi, N., Ramezankhani, A., Omidvar, N., & Zayeri, F. (2020). Is it still possible to reduce population salt intake in absence of adequate national policies and regulations? A randomized field trial, social marketing intervention. *Research Square-Preprint*. doi: 10.21203/rs.3.rs-56011/v1
- Nurmilah, S., Cahyana, Y., Utama, G. L., & Ait-Kaddour, A. (2022). Strategies to reduce salt content and its effect on food characteristics and acceptance: a review. *Foods*, 11(19), 3120. doi: 10.3390/foods11193120
- Ojo, A. E., Jones, A., Okoro, C. E., Alfa, V. O., Okoli, R., Shedul, G. L., Orji, I. A., Osagie, S., Chopra, A., Van Horn, L. V., Hirschhorn, L. R., Trieu, K., Taylor, F., Howes, K., Ilias, M., Williams, M. J., Tutse-Tonwe, V., Neal, B., Huffman, M. D., & Ojji, D. B. (2022). Sodium Content and Labelling of Packaged Foods and Beverages in Nigeria: A Cross-Sectional Study. *Nutrients*, 15(1), 27. doi: 10.3390/nu15010027
- Opananant, P., & Sukwong, P. (2023). Formation and Implementation of Public Health Policy Toward Salt Reduction in Food Consumption. *Journal of Primary Care & Community Health*, 14, 21501319231180164. doi: 10.1177/21501319231180164
- Patel, Y., & Joseph, J. (2020). Sodium intake and heart failure. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(24), 9474. doi: 10.3390/ijms21249474
- Riches, S. P., Piernas, C., Aveyard, P., Sheppard, J. P., Rayner, M., Albury, C., & Jebb, S. A. (2021). A mobile health salt reduction intervention for people with hypertension: results of a feasibility randomized controlled trial. *JMIR mHealth and uHealth*, 9(10)e26233. doi: 10.2196/26233
- Shaheen, N., Shamim, A. A., Choudhury, S. R., Sarwar, S., Ashraf, M. M., Bahar, N., ... & Alim, A. (2024). Commonly consumed processed packaged foods in Bangladesh are unhealthy and their nutrient contents are not in conformity with the label declaration. *Food Science & Nutrition*, 12(1), 481-493. doi: 10.1002/fsn3.3772
- Shirani, F., Khodaei, S. M., Akbari, M., Eshaghi, R., Siavash, M., & Esfandiari, Z. (2024). Accuracy of Declared Salt Content on Traffic Light Labelling of Nuts and Seeds in Isfahan, *Iran Journal of Research in Health Sciences*, 24(2), e00616. doi: 10.34172/jrhs.2024.151
- Sinha, S., & Haque, M. (2022). Obesity, diabetes mellitus, and vascular impediment as consequences of excess processed food consumption. *Cureus*, 14(9). doi: 10.7759/cureus.28762

- Ergül, Y. Şahan, R. ve Çelik, M. N. (2024). Atıştırmalık besinlerin tuz içerikleri: klinik karar vericilerin kullanımına yönelik veri tabanı oluşturulması. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 92-127. <https://doi.org/10.70756/anameud.1546788>
- Temme, E. H., Hendriksen, M. A., Milder, I. E., Toxopeus, I. B., Westenbrink, S., Brants, H. A., & van der A, D. L. (2017). Salt reductions in some foods in the Netherlands: monitoring of food composition and salt intake. *Nutrients*, 9(7), 791. doi: 10.3390/nu9070791
- Türkiye Beslenme Rehberi TÜBER 2022 (2022). T.C. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1031, Ankara.
- Vasques, C.T., Mendes, M.P., da Silva, D.D.M.B., & Monteiro, A.R.G. (2020). Reduction in sodium chloride content in saltine crackers through an edible coating. *Czech Journal of Food Sciences*, 38(4), 237-241. doi: 10.17221/221/2019-CJFS
- Vici, G., Rosi, A., Angelino, D., Polzonetti, V., Scazzina, F., Pellegrini, N., ... & Spagnuolo, C. (2024). Salt content of prepacked cereal-based products and their potential contribution to salt intake of the Italian adult population: Results from a simulation study. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 34(2), 436-444. doi: 10.1016/j.numecd.2023.08.016.
- Webster, J. L., Dunford, E. K., & Neal, B. C. (2010). A systematic survey of the sodium contents of processed foods. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 91(2), 413-420. doi: 10.3945/ajcn.2009.28688
- World Health Organization. (2023). WHO global report on sodium intake reduction. World Health Organization. Erişim: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240069985>
- Zhou, L., Stamler, J., Chan, Q., Van Horn, L., Daviglus, M. L., Dyer, A. R., ... & INTERMAP Research Group. (2019). Salt intake and prevalence of overweight/obesity in Japan, China, the United Kingdom, and the United States: the INTERMAP Study. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 110(1), 34-40 doi: 10.1093/ajcn/nqz067

Ek 1 Veri Tabanı: Atıştırmalıkların Tuz ve Sodyum Miktarları

Ürün Kodu	Ürün kategorisi	Ürünler	100g tuz içeriği (g)	1 paketin sodyum içeriği (mg)	100g sodyum içeriği (mg)	1 porsiyonun tuz içeriği (g)	1 porsiyonun sodyum içeriği (mg)
K1	Kuruyemiş	xxx Bol Tuzlu Beyaz Ay Çekirdeği	11	6600	4400	3,3	1320
K2	Kuruyemiş	xxx Ay Çekirdeği	9	4320	3600	2,7	1080
K3	Kuruyemiş	xxx Ay Çekirdeği	9	5400	3600	2,7	1080
K4	Kuruyemiş	xxx Tuzlu Ay Çekirdeği	7	3780	2800	2,1	840
K5	Kuruyemiş	xxx Tuzlu Yer Fıstığı	6	4800	2400	1,8	720
K6	Kuruyemiş	xxx Kabak Çekirdeği	5,9	4720	2360	1,77	708
K7	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Tuzlu Fındık	5,5	3300	2200	1,65	660
K8	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Tuzlu Fıstık	5,5	3300	2200	1,65	660
K9	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Yer Fıstığı	5	3500	2000	1,5	600
K10	Kuruyemiş	xxx Tuzlu Kavrulmuş Yer Fıstığı	5	3500	2000	1,5	600
K11	Kuruyemiş	Xxx Tuzlu Dakota Çekirdeği	4	6400	1600	1,2	480
K12	Kuruyemiş	xxx Beyaz Leblebi	2,8	2240	1120	0,84	336
K13	Kuruyemiş	xxx Soslu Mısır	2,1	1260	840	0,63	252
K14	Kuruyemiş	xxx Ay Çekirdeği	1,8	1800	720	0,54	216
K15	Kuruyemiş	Xxx Soslu Cips Fıstık	1,8	1440	720	0,54	216
K16	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Soslu Mısır	1,7	1020	680	0,5	200
K17	Kuruyemiş	xxx Antep Fıstığı	1,5	900	600	0,45	180
K18	Kuruyemiş	Xxx İşlenmiş Yer Fıstığı	1,4	1008	560	0,42	168

K19	Kuruyemiş	xxx Kızartılmış Kaju Fıstığı	1,23	738	492	0,36	144
K20	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Kaju	1,1	660	440	0,33	132
K21	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Badem İçi	1	600	400	0,3	120
K22	Kuruyemiş	Xxx Kızartılmış Yer Fıstığı	1	600	400	0,3	120
K23	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Antep Fıstığı	0,9	540	360	0,27	108
K24	Kuruyemiş	xxx Soslu Mısır	0,8	640	320	0,24	96
K25	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Kaju Fıstığı	0,7	476	280	0,21	84
K26	Kuruyemiş	xxx Soslu Cips Fıstık	0,7	560	280	0,2	80
K27	Kuruyemiş	xxx Tuzlu Tombul xxx Fındığı	0,6	312	240	0,18	72
K28	Kuruyemiş	xxx Karışık Kuruyemiş	0,6	336	240	0,18	72
K29	Kuruyemiş	xxx Karışım Kuruyemiş	0,5	300	200	0,15	60
K30	Kuruyemiş	xxx Tuzlu Yer Fıstığı	0,4	288	160	0,12	48
K31	Kuruyemiş	xxx Çiğ Fındık İçi	0,4	224	160	0,12	48
K32	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Badem	0,2	144	80	0,06	24
K33	Kuruyemiş	xxx Kabuksuz Karışık Kuruyemiş	0,2	160	80	0,06	24
K34	Kuruyemiş	xxx Fırınlanmış Tuzsuz Yer Fıstığı	0,2	144	80	0,06	24
K35	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Tuzsuz Yer Fıstığı	0,15	108	60	0,045	18
K36	Kuruyemiş	xxx Çiğ Karışık	0,13	86	52	0,039	16
K37	Kuruyemiş	xxx Sarı Leblebi	0,1	80	40	0,03	12

K38	Kuruyemiş	xxx Çiğ Tatlı Badem	0,1	60	40	0,03	12
K39	Kuruyemiş	xxx Çiğ Karışık Kuruyemiş	0,1	80	40	0,03	12
K40	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Fındık	0,05	36	20	0,01	4
K41	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Sarı Leblebi	0,01	7,2	4	0,003	1,2
K42	Kuruyemiş	xxx Ceviz İçi	0,01	6	4	0,003	1,2
K43	Kuruyemiş	xxx Çiğ Badem	0,01	6	4	0,03	1,2
K44	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Fındık	0	0	0	0	0
K45	Kuruyemiş	xxx Çiğ Karışım Kuruyemiş	0	0	0	0	0
K46	Kuruyemiş	xxx Kavrulmuş Fındık İçi	0	0	0	0	0
K47	Kuruyemiş	xxx Çiğ İç Fındık	0	0	0	0	0
K48	Kuruyemiş	xxx Çiğ Fındık	0	0	0	0	0
K49	Kuruyemiş	xxx Çiğ İç Fındık	0	0	0	0	0
K50	Kuruyemiş	xxx Çiğ Badem	0	0	0	0	0
K51	Kuruyemiş	xxx Çiğ Fındık	0	0	0	0	0
K52	Kuruyemiş	xxx İç Kabak Çekirdeği	0	0	0	0	0
K53	Kuruyemiş	xxx Çiğ Kaju Fıstığı	0	0	0	0	0
K54	Kuruyemiş	xxx Çiğ Fındık	0	0	0	0	0
K55	Kuruyemiş	xxx Çifte Kavrulmuş Sarı Leblebi	0	0	0	0	0
K56	Kuruyemiş	xxx Çiğ Karışık	0	0	0	0	0
K57	Kuruyemiş	xxx Çiğ Kaju Fıstığı	0	0	0	0	0
K58	Kuruyemiş	xxx Çiğ Badem	0	0	0	0	0
C1	Cips	xxx Baharat Çeşnili Mısır Patlağı	2,9	928	1160	0,725	290

C2	Cips	xxx Buğday Cipsi	2,6	582	1040	0,6	240
C3	Cips	xxx Baharatlı Nohut Cipsi	2,39	525	956	0,6	240
C4	Cips	xxx Tahıl Cipsi	2,3	460	920	0,35	140
C5	Cips	xxx Peynir Aromalı Tuzlu Mısır Çerezi	2,3	1840	920	0,575	230
C6	Cips	xxx Aromalı Nohut Cipsi	2,2	484	880	0,56	224
C7	Cips	xxx Mısır&Pirinç Patlağı	2,1	546	840	0,5	200
C8	Cips	xxx Yerfıstığı Aromalı Çubuk Cipsi	2	400	800	0,5	200
C9	Cips	xxx Baharat Aromalı Çubuk	2	400	800	0,5	200
C10	Cips	xxx Patlamış Mısır	2	640	800	0,6	240
C11	Cips	xxx Yer Fıstıklı Bademli Patlamış Mısır	1,9	646	760	0,475	190
C12	Cips	xxx Patlamış Mısır	1,8	432	720	0,45	180
C13	Cips	xxx Peynir Aromalı Cipsi	1,8	828	720	0,45	180
C14	Cips	xxx Peynir Aromalı Cipsi	1,8	633,6	720	0,5	200
C15	Cips	xxx Baharatlı Cipsi	1,7	598,4	680	0,4	160
C16	Cips	xxx Acı Baharat Aromalı Cips	1,65	719,4	660	0,4	160
C17	Cips	xxx Baharatlı Cips	1,6	960	640	0,4	160
C18	Cips	xxx Sos Çeşnili Patates Cipsi	1,5	1200	600	0,37	148
C19	Cips	xxx Patates Cipsi	1,5	636	600	0,4	160
C20	Cips	xxx Baharatlı Cipsi	1,5	654	600	0,4	160

C21	Cips	xxx Patates Cipsi	1,5	642	600	0,4	160
C22	Cips	xxx Nohut Cipsi	1,5	300	600	0,4	160
C23	Cips	xxx Fıstıklı Cipsi	1,4	240,8	560	0,3	120
C24	Cips	xxx Klasik Cipsi	1,4	593,6	560	0,4	160
C25	Cips	xxx Patates Cipsi	1,3	780	520	0,3	120
C26	Cips	xxx Baharatlı Nohut Cipsi	1,3	260	520	0,3	120
C27	Cips	xxx Aromalı Cipsi	1,2	542,4	480	0,3	120
C28	Cips	xxx Aromalı Patates Cipsi	1,2	720	480	0,3	120
C29	Cips	xxx Aromalı Mısır Cipsi	0,9	367	360	0,2	80
KR1	Kraker	xxx Tuzlu Çubuk Kraker	4,3	688	1720	0,65	260
KR2	Kraker	xxx Susamlı Çubuk Kraker	3,8	684	1520	0,57	228
KR3	Kraker	xxx Glütensiz Tuzlu Çubuk Kraker	3,7	1036	1480	0,55	220
KR4	Kraker	xxx Susamlı Çubuk Kraker	3,6	1440	1440	0,54	216
KR5	Kraker	xxx Acılı Çubuk Kraker	3,6	619	1440	0,54	216
KR6	Kraker	xxx Acılı-Baharatlı Çubuk Kraker	3,5	700	1400	0,5	200
KR7	Kraker	xxx Mısırlı Şekilli Kraker	3,3	1848	1320	0,4	160
KR8	Kraker	xxx Tuzlu Kraker	3,1	942	1240	0,47	188
KR9	Kraker	xxx Baharatlı Kraker	3,1	992	1240	0,46	184
KR10	Kraker	xxx Peynirli Kraker	3	840	1200	0,46	184
KR11	Kraker	xxx Peynirli Soğanlı Kraker	3	600	1200	0,4	160
KR12	Kraker	xxx Şekilli Kraker	2,78	4448	1112	0,42	168

KR13	Kraker	xxx Baharat Çeşnili Kraker	2,7	453,6	1080	0,4	160
KR14	Kraker	xxx Kepekli Kraker	2,6	468	1040	1,2	480
KR15	Kraker	xxx Peyirli Çubuk Kraker	2,6	468	1040	0,4	160
KR16	Kraker	xxx Acı Baharatlı Kraker	2,5	500	1000	0,3	120
KR17	Kraker	xxx Peyirli Kraker	2,4	768	960	0,36	144
KR18	Kraker	xxx Tuzlu Çubuk Kraker	2,4	1440	960	0,36	144
KR19	Kraker	xxx Şekilli Aromalı Kraker	2,3	699	920	0,3	120
KR20	Kraker	xxx Baharatlı Çubuk Kraker	2,2	528	880	0,33	132
KR21	Kraker	xxx Aromalı Kraker	2,2	1056	880	0,33	132
KR22	Kraker	xxx Peyirli Çubuk Kraker	2	480	800	0,3	120
KR23	Kraker	xxx Peyirli Kremalı Kraker	1,9	623,2	760	0,28	112
KR24	Kraker	xxx Baharatlı Çubuk Kraker	1,8	324	720	0,3	120
KR25	Kraker	xxx Aromalı Peyirli Kraker	1,8	288	720	0,27	108
KR26	Kraker	xxx Susamlı Çubuk Kraker	1,8	864	720	0,27	108
KR27	Kraker	xxx Aromalı Peyirli Kraker	1,7	272	680	0,25	100
KR28	Kraker	xxx Şekilli Kraker	1,7	952	680	0,25	100
KR29	Kraker	xxx Çok Tahıllı Kraker	1,5	300	600	0,225	90
KR30	Kraker	xxx Susamlı Çubuk Kraker	1,3	780	520	0,19	76
KR31	Kraker	xxx Lifli Kraker	1,24	228	496	0,19	76
KR32	Kraker	xxx Lifli Kraker	1	480	400	0,3	120

KR33	Kraker	xxx Lifli Kraker	0,4	240	160	0,06	24
KR34	Kraker	xxx Ekşi Mayalı Kraker	0,4	200	160	0,06	24
B1	Bisküvi	xxx Tuzlu Zeytinli Bisküvi	3	1092	1200	0,4	160
B2	Bisküvi	xxx Tuzlu Çörekotlu Bisküvi	2,7	982	1080	0,4	160
B3	Bisküvi	xxx Çeşnili Bisküvi	2,3	626	920	0,575	230
B4	Bisküvi	xxx Çörekotlu Kinoa Bisküvi	2	320	800	0,3	120
B5	Bisküvi	xxx Peynirli Kremalı Sandviç Bisküvi	1,9	623	760	0,29	116
B6	Bisküvi	xxx Bisküvi	1,3	332	520	0,19	76
B7	Bisküvi	xxx Kremalı Yulaf Bisküvi	1,3	520	520	0,19	76
B8	Bisküvi	xxx Çikolata Kremalı Bisküvi	1,1	365,2	440	0,3	120
B9	Bisküvi	xxx Tam Buğday Unlu Bisküvi	1,1	576	440	0,16	64
B10	Bisküvi	xxx Sütlü Kremalı Bisküvi	1	400	400	0,3	120
B11	Bisküvi	xxx Bitter Çikolata Kaplamalı Bisküvi	1	392	400	0,3	120
B12	Bisküvi	xxx Kavrulmuş Fındıklı Bisküvi	0,96	314,8	384	0,3	120
B13	Bisküvi	xxx Kakaolu Kremalı Sandviç Bisküvi	0,92	224,4	368	0,28	112
B14	Bisküvi	xxx Sütlü Çikolatalı Bisküvi	0,9	410	360	0,27	108
B15	Bisküvi	xxx Sütlü Kakaolu Bisküvi	0,87	313	348	0,26	104

B16	Bisküvi	xxx Çikolatalı Bisküvi	0,86	282	344	0,26	104
B17	Bisküvi	xxx Fındıklı Bisküvi	0,83	278,8	332	0,25	100
B18	Bisküvi	xxx İçi Dolgulu Bisküvi	0,81	340	324	0,2025	81
B19	Bisküvi	xxx Kakaolu Kremalı Bisküvi	0,73	321,2	292	0,08	32
B20	Bisküvi	xxx Yulafı Bisküvi	0,7	350	280	0,2	80
B21	Bisküvi	xxx Jöleli Bisküvi	0,7	313,6	280	0,2	80
B22	Bisküvi	xxx Çikolatalı Kremalı Bisküvi	0,7	308	280	0,1	40
B23	Bisküvi	xxx Bisküvi	0,7	490	280	0,2	80
B24	Bisküvi	xxx Tam Buğdaylı Bisküvi	0,7	187	280	0,1	40
B25	Bisküvi	xxx Kakaolu Krema Dolgulu Bisküvi	0,68	544	272	0,20	80
B26	Bisküvi	xxx Sütlü Çikolatalı Bisküvi	0,62	208,3	248	0,19	76
B27	Bisküvi	xxx Kremalı Kakaolu Bisküvi	0,6	240	240	0,24	96
B28	Bisküvi	xxx Aromalı Bisküvi	0,56	344,9	224	0,17	68
B29	Bisküvi	xxx Kakaolu Kremalı Bisküvi	0,55	242	220	0,16	64
B30	Bisküvi	xxx Aromalı Bisküvi	0,55	194	220	0,16	64
B31	Bisküvi	xxx Aromalı Kakaolu Bisküvi	0,53	233	212	0,15	60
B32	Bisküvi	xxx Aromalı Kremalı Bisküvi	0,52	208	208	0,13	52
B33	Bisküvi	xxx Aromalı Sütlü Çikolatalı Bisküvi	0,5	250	200	0,125	50

B34	Bisküvi	xxx Şekli Çikolatalı Bisküvi	0,47	150	188	0,06	24
B35	Bisküvi	xxx Meyveli ve Tahıllı Bisküvi	0,47	96	188	0,117	47
B36	Bisküvi	xxx Kremalı Sandviç Bisküvi	0,46	112,2	184	0,14	56
B37	Bisküvi	xxx Çikolatalı Bisküvi	0,4	115,2	160	0,12	48
B38	Bisküvi	xxx Lifli Çikolatalı Bisküvi	0,4	134,4	160	0,1	40
B39	Bisküvi	xxx Çikolatalı Bisküvi	0,4	105	160	0,12	48
B40	Bisküvi	xxx Çikolatalı Bisküvi	0,39	102,9	156	0,12	48
B41	Bisküvi	xxx Marşmelovlu Bisküvi	0,3	19	120	0,04	16
B42	Bisküvi	xxx Aromalı Lifli Kepekli Bisküvi	0,26	52	104	0,13	52
G1	Gofret	xxx Fındık Kremalı Gofret	0,9	396	360	0,3	120
G2	Gofret	xxx Kakao Kremalı Gofret	0,8	454	320	0,32	128
G3	Gofret	xxx Sütlü Çikolatalı Gofret	0,7	50	280	0,19	50
G4	Gofret	xxx Kakao Kremalı Yer Fıstıklı Gofret	0,65	86	260	0,16	64
G5	Gofret	xxx Bitter Çikolatalı Gofret	0,6	78	240	0,2	80
G6	Gofret	xxx Fındık Aromalı Gofret	0,5	284	200	0,2	80
G7	Gofret	xxx Bitter Çikolatalı Kremalı Gofret	0,5	100	200	0,2	80
G8	Gofret	xxx Beyaz Çikolatalı Kremalı Gofret	0,49	54,8	196	0,14	56

G9	Gofret	xxx Fındık Kremalı Yer Fıstıklı Gofret	0,48	155	192	0,19	76
G10	Gofret	xxx Fındık Kremalı Gofret	0,45	255	180	0,2	80
G11	Gofret	xxx Fındıklı Kremalı Gofret	0,4	182	160	0,16	64
G12	Gofret	xxx Aromalı Gofret	0,4	182,4	160	0,16	64
G13	Gofret	xxx Fındıklı Çikolatalı Gofret	0,4	41,6	160	0,1	40
G14	Gofret	xxx Fındık Kremalı Gofret	0,4	40	160	0,16	64
G15	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,39	78	156	0,15	60
G16	Gofret	xxx Beyaz Çikolatalı Gofret	0,33	46	132	0,12	48
G17	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,32	45	128	0,11	44
G18	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,3	45	120	0,12	48
G19	Gofret	xxx Kakao Kaplama Kremalı Gofret	0,3	48	120	0,12	48
G20	Gofret	xxx Sütlü Çikolatalı Gofret	0,3	43	120	0,12	48
G21	Gofret	xxx Bitter Çikolatalı Gofret	0,3	43	120	0,12	48
G22	Gofret	xxx Sütlü Çikolata Kaplama Şekilli Gofret	0,3	22	120	0,12	48
G23	Gofret	xxx Beyaz Çikolata Kaplama Şekilli Gofret	0,3	22	120	0,12	48
G24	Gofret	xxx Sütlü Çikolatalı Gofret	0,29	40	116	0,10	40

G25	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,26	37,4	104	0,07	28
G26	Gofret	xxx Fındık Kremalı Gofret	0,25	250	100	0,1	40
G27	Gofret	xxx Bitter Çikolatalı Gofret	0,24	27	96	0,07	28
G28	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,23	32	92	0,08	32
G29	Gofret	xxx Çikolatalı Gofret	0,22	25	88	0,06	24
G30	Gofret	xxx Sütlü Çikolata Kaplamalı Fındıklı Gofret	0,2	25	80	0,08	32
G31	Gofret	xxx Çikolatalı Şekilli Gofret	0,2	28	80	0,08	32
G32	Gofret	xxx Aromalı Gofret	0,2	176	80	0,08	32
G33	Gofret	xxx Çikolatalı Fındıklı Gofret	0,1	13	40	0,04	16
G34	Gofret	xxx Fındık Kremalı Şekilli Gofret	0,1	81	40	0,04	16
Ç1	Çikolata	xxx Çikolata	0,9	180	360	0,2	80
Ç2	Çikolata	xxx Sütlü Çikolata	0,8	26	320	0,24	96
Ç3	Çikolata	xxx Yer Fıstıklı Çikolata	0,63	126	252	0,31	124
Ç4	Çikolata	xxx Çikolata	0,5	50	200	0,15	60
Ç5	Çikolata	xxx Beyaz Çikolata	0,41	75	164	0,10	40
Ç6	Çikolata	xxx Karamelli Çikolata	0,39	49,9	156	0,13	52
Ç7	Çikolata	xxx Aromalı Çikolata	0,37	53	148	0,13	52
Ç8	Çikolata	xxx Fındıklı Çikolata	0,36	108	144	0,09	36
Ç9	Çikolata	xxx Karemelli Çikolata	0,36	52	144	0,1	40

Ç10	Çikolata	xxx Karamelli Çikolata	0,35	17	140	0,04	16
Ç11	Çikolata	xxx Pirinç Patlaklı Sütlü Çikolata	0,3	78	120	0,08	32
Ç12	Çikolata	xxx Şekilli Sütlü Çikolata	0,3	27,6	120	0,1	40
Ç13	Çikolata	xxx Yer Fıstıklı Karamelli Sütlü Çikolata	0,28	50	112	0,08	32
Ç14	Çikolata	xxx Sütlü Çikolata	0,28	90	112	0,04	16
Ç15	Çikolata	xxx Beyaz Çikolata	0,26	83	104	0,03	12
Ç16	Çikolata	xxx Sütlü Çikolata	0,22	26	88	0,07	28
Ç17	Çikolata	xxx Antep Fıstıklı Sütlü Çikolata	0,22	57	88	0,05	20
Ç18	Çikolata	xxx Şekerleme Kaplı Çikolata	0,22	64,1	88	0,06	24
Ç19	Çikolata	xxx Antep Fıstıklı Çikolata	0,19	46	76	0,05	20
Ç20	Çikolata	xxx Fındıklı Çikolata	0,15	18	60	0,037	15
Ç21	Çikolata	xxx Çikolata	0,13	18	52	0,04	16
Ç22	Çikolata	xxx Sütlü Çikolata	0,12	48	48	0,03	12
Ç23	Çikolata	xxx Bitter Çikolata	0,1	30	40	0,02	8
Ç24	Çikolata	xxx Antep Fıstıklı Bitter Çikolata	0,07	17	28	0,02	8
Ç25	Çikolata	xxx Bademli Meyveli Bitter	0,04	10	16	0,01	4
Ç26	Çikolata	xxx Antep Fıstıklı Çikolata	0,01	2,4	4	0,0025	1

KA1	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Galeta	1,5	1200	600	0,4	160
KA2	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Tahıl ve Pirinç Gevreği	1,11	1998	444	0,33	132
KA3	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Meyveli Tam Tahıl ve Pirinç Gevreği	1,04	1664	416	0,42	168
KA4	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Mısır Gevreği	1	2000	400	0,3	120
KA5	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Tam Tahıl Gevrek	1	1100	400	0,12	48
KA6	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Tahıl ve Pirinç Gevreği	0,93	1488	372	0,37	148
KA7	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Meyve Aromalı Mısır Gevreği	0,91	1128	364	0,27	108
KA8	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Bal Aromalı Mısır Gevreği	0,84	756	336	0,25	100
KA9	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Meyveli Tam Buğday Gevreği	0,82	1312	328	0,33	132
KA10	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Bitter Çikolatalı Tam Buğday ve Pirinç Gevreği	0,8	1280	320	0,32	128
KA11	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Fıstık Ezmesi	0,8	1120	320	0,2	80
KA12	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Meyveli Tam Buğday ve Pirinç Gevreği	0,8	1280	320	0,32	128
KA13	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Çikolatalı Buğday ve Mısır Gevreği	0,78	780	312	0,23	92

KA14	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Klasik Tam Buğday ve Pirinç Gevreği	0,7	1176	280	0,21	84
KA15	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Çikolatalı Buğday ve Mısır Gevreği	0,7	1260	280	0,21	84
KA16	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Ballı Tahıl Gevreği	0,66	594	264	0,20	80
KA17	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Mısır Gevreği	0,6	1200	240	0,18	72
KA18	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Kakao Kremalı Kruvasan	0,5	144	200	0,15	60
KA19	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Kakaolu Mısır ve Buğday Gevreği	0,4	720	160	0,12	48
KA20	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Kahvaltılık Tahıl	0,3	360	120	0,09	36
KA21	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Tam Tahıl ve Pirinç Gevreği	0,39	437	156	0,12	48
KA22	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Kakaolu Buğday ve Mısır Gevreği	0,22	198	88	0,07	28
KA23	Kahvaltılık Atıştırmalıklar	xxx Çikolata katkılı Sürülebilir Krema	0,107	269	42	0,03	12
KE1	Kek	xxx Kakaolu Kek	1,2	192	480	0,42	168
KE2	Kek	xxx Meyveli Kek	1,2	168	480	0,4	160
KE3	Kek	xxx Çikolatalı Kek	1,1	286	440	0,44	176
KE4	Kek	xxx Kakaolu Kek	1	640	400	0,4	160
KE5	Kek	xxx Kakaolu Kek	1	800	400	0,4	160
KE6	Kek	xxx Üzümlü Kek	0,94	601,6	376	0,37	148
KE7	Kek	xxx Meyveli Kek	0,9	720	360	0,36	144
KE8	Kek	xxx Kek	0,9	720	360	0,36	144

KE9	Kek	xxx Çikolatalı Kek	0,85	187	340	0,34	136
KE10	Kek	xxx Çikolatalı Kek	0,85	799	340	0,34	136
KE11	Kek	xxx Çikolatalı Kek	0,82	196	328	0,024	9,6
KE12	Kek	xxx Meyveli Kek	0,8	176	320	0,3	120
KE13	Kek	xxx Çikolatalı Kek	0,8	518	320	0,3	120
KE14	Kek	xxx Meyve Aromalı Kek	0,75	120	300	0,26	104
KE15	Kek	xxx Aromalı Kek	0,73	438	292	0,29	116
KE16	Kek	xxx Sütü Kremalı Kek	0,7	78,4	280	0,19	76
KE17	Kek	xxx Çikolatalı Kek	0,5	368	200	0,1	40
KE18	Kek	xxx Meyveli Kek	0,4	182	160	0,16	64
BA1	Bar	xxx Meyveli Kek	0,6	117	240	0,04	16
BA2	Bar	xxx Meyveli Tam Tahıllı Bar	0,58	55	232	0,14	56
BA3	Bar	xxx Fındıklı Kakaolu Protein Bar	0,4	51	160	0,1	40
BA4	Bar	xxx Kakaolu, Yer Fıstıklı Protein Bar	0,38	61	152	0,1	40
BA5	Bar	xxx Bitter Çikolatalı Tam Tahıllı Bar	0,33	31	132	0,08	32
BA6	Bar	xxx Badem Ezmeli Protein Bar	0,32	57,6	128	0,14	56
BA7	Bar	xxx Karamelli Çikolatalı Bar	0,32	41	128	0,128	51
BA8	Bar	xxx Kollajenli Protein Bar	0,29	40	116	0,10	40
BA9	Bar	xxx Meyveli Kakaolu Vegan Protein Bar	0,29	46	116	0,12	48

BA10	Bar	xxx Kuruyemişli Yulaf Bar	0,18	25	72	0,07	28
BA11	Bar	xxx Çikolata Fındıklı Tam Tahıllı Bar	0,17	13	68	0,03	12
BA12	Bar	xxx Kırmızı Meyveli Yulaf Bar	0,14	19	56	0,05	20
BA13	Bar	xxx Yağlı tohumlu Probiyotik Bar	0,14	19	56	0,05	20
BA14	Bar	xxx Bitter Çikolatalı Yulaf Bar	0,12	17	48	0,04	16
BA15	Bar	xxx Yer Fıstıklı Meyveli Bar	0,12	19	48	0,05	20
BA16	Bar	xxx Fındıklı Hurmalı Bar	0,1	18	40	0,04	16
BA17	Bar	xxx Glütensiz Kakaolu Protein Bar	0,1	18	40	0,04	16
BA18	Bar	xxx Yer Fıstıklı Bar	0,05	8	20	0,02	8
BA19	Bar	xxx Aromalı Fındıklı Meyveli Bar	0,05	19,2	20	0,01	4
BA20	Bar	xxx Kakaolu Meyveli Bar	0	0	0	0	0
BA21	Bar	xxx Meyveli Tarçınlı Bar	0	0	0	0	0
J1	Jelibon	xxx Jelibon	0,2	64	80	0,06	24
J2	Jelibon	xxx Yumuşak Şekerleme	0,1	52	40	0,03	12
J3	Jelibon	xxx Aromalı Meyveli Jelibon	0,1	46	40	0,03	12
J4	Jelibon	Xxx Şekilli Jelibon	0,05	26	20	0,015	6
J5	Jelibon	xxx Jelibon	0,05	26	20	0,015	6

J6	Jelibon	xxx Aromalı Jelibon	0,04	13	16	0,012	4,8
J7	Jelibon	xxx Jelibon	0	0	0	0	0
J8	Jelibon	xxx Meyve Aromalı Jelibon	0	0	0	0	0
S1	Sakız	xxx Karbonat Nane Aromalı Şekersiz Tatlandırıcılı Sakız	1,7	54	680	0,03	12
S2	Sakız	xxx Aromalı Sakız	0,31	27	124	0,0496	19,84
S3	Sakız	xxx Nane Aromalı Sakız	0,09	24	36	0,0144	5,76
S4	Sakız	xxx Nane ve Okaliptüs Aromalı Sakız	0,06	16	24	0,0096	3,84
S5	Sakız	xxx Nane Aromalı Şekersiz Sakız	0,03	2	12	0,0048	1,92
S6	Sakız	xxx Meyve Aromalı Sakız	0,03	11	12	0,005	2
S7	Sakız	xxx Meyve Aromalı Sakız	0,01	0,9	4	0,016	0,64
S8	Sakız	xxx Nane Aromalı Sakız	0	0	0	0	0
S9	Sakız	xxx Çilek Aromalı Sakız	0	0	0	0	0
S10	Sakız	xxx Nane Aromalı Şekersiz Tatlandırıcılı Sakız	0	0	0	0	0
S11	Sakız	xxx Çilek Aromalı Şekersiz Tatlandırıcılı Sakız	0	0	0	0	0
S12	Sakız	xxx Sakız	0	0	0	0	0
S13	Sakız	xxx Nane Aromalı Şekersiz Sakız	0	0	0	0	0

S14	Sakız	xxx Naneli Şekersiz Sakız	0	0	0	0	0
S15	Sakız	xxx Şekilli Sakız	0	0	0	0	0
S16	Sakız	xxx Meyve Aromalı Şekersiz Tatlandırıcılı Sakız	0	0	0	0	0
Ş1	Şekerleme	xxx Renkli Şeker	0,3	42	120	0,048	19
Ş2	Şekerleme	xxx Draje Şeker	0,13	10	52	0,0065	2,6
Ş3	Şekerleme	xxx Meyveli Draje Şeker	0,1	0,03	40	0,005	2
Ş4	Şekerleme	xxx Vitaminli Şeker	0,1	11	40	0,005	2
Ş5	Şekerleme	xxx Şeker	0,1	35	40	0,01	4
Ş6	Şekerleme	xxx Aromalı Şeker	0,1	17	40	0,016	6
Ş7	Şekerleme	xxx Meyveli Şeker	0,05	140	20	0,0025	1
Ş8	Şekerleme	xxx Mentollü şeker	0	0	0	0	0
Ş9	Şekerleme	xxx Naneli Şeker	0	0	0	0	0
Ş10	Şekerleme	xxx Meyveli Şeker	0	0	0	0	0

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

AVRUPA BİRLİĞİ'NİN TEMEL POLİTİKALARI KAPSAMINDA GIDA TEMASININ ARAŞTIRMA, KÜLTÜR, GÜVENLİK VE GÜVENCE PERSPEKTİFİNDEN İNCELENMESİ

Rabia TAŞ¹

(Gönderilme/Received 19.09.2024 Kabul/Accepted 11.11.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Gıda uluslararası ilişkiler, sürdürülebilirlik, güvenlik ve sağlık gibi disiplinlerarası perspektiflerden ele alınan ve küresel sorunlar arasında değerlendirilen bir konu olarak literatürde yer almaktadır. Avrupa Birliği (AB) de temel politika alanları içinde gıda konusuna araştırma ve yenilikçilik, kültür, güvenlik ve güvence gibi farklı perspektiflerde yer vermektedir. Bu çalışma, gıda konusunu AB'nin araştırma ve yenilikçilik, kültür politikası ve gıda güvencesi, veterinerlik ve bitki sağlığı politikaları açısından ele almıştır. Araştırma ve yenilikçilik kapsamında Ufuk Avrupa Programı'nın misyonları ve kümeleri altında gıdanın yeri incelenirken, kültür politikaları altında gastro-diplomasi konusu çerçevesinde tartışılmış, güvenlik ve güvence konuları ise üretim, tüketim, sağlık, denetim gibi farklı alanlarda değerlendirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden ikincil veri analizi kullanılmış olup, veriler doküman incelemesi tekniğiyle incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda AB'nin gıda konusunu tek bir alan ve disiplinle sınırlı tutmayıp çok uluslu aktörlerin katılımını teşvik edecek disiplinlerarası bir konu olarak ele aldığı görülmüştür. Görüldüğü üzere AB gıda politikası tek bir politika altında toplanmamıştır. AB'nin gıda konusunu farklı disiplinlerle ilişkilendirmesi, gıda alanında çalışmalar yürüten araştırmacılar açısından da farklı disiplinlerle ortak çalışmalar yürütülmesi konusunda teşvik edici bir nitelik taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Avrupa Birliği, gıda politikası, güvenlik, güvence, araştırma ve yenilikçilik, kültür politikası

¹ Öğr. Gör. Dr. Anadolu Üniversitesi, Rektörlük, Eskişehir, Türkiye, rabiataş@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7145-6035

EXAMINATION OF THE FOOD THEME FROM THE PERSPECTIVES OF RESEARCH, CULTURE, SAFETY, AND SECURITY WITHIN THE FRAMEWORK OF THE EUROPEAN UNION'S FUNDAMENTAL POLICIES

ABSTRACT

Food is addressed in the literature as an interdisciplinary subject from perspectives such as international relations, sustainability, security, and health. The European Union (EU) also includes food as a key issue in its core policy areas such as research and innovation, culture, safety, and security. This study examines food in terms of the EU's research and innovation, cultural policy, food security, veterinary, and plant health policies. The place of food under the missions and clusters of the Horizon Europe Program is analyzed within the scope of research and innovation, gastro-diplomacy is discussed under cultural policies, and security and reliability are evaluated in different fields such as production, consumption, health, and inspection. The study employs the qualitative research method of secondary data analysis, using the document analysis technique. The study results indicate that the EU does not limit the food issue to a single field or discipline but addresses it as an interdisciplinary issue that encourages the participation of multinational actors. It is seen that the EU food policy is not consolidated under a single policy. The EU's approach of relating food to different disciplines also serves as an encouraging factor for researchers working in the field of food to conduct joint studies with other disciplines.

Keywords: European Union, food policy, security, reliability, research and innovation, cultural policy

GİRİŞ

Gıda konusunda yürütülen çalışmalar, literatürde farklı disiplinler altında ve geniş bir yelpazede ele alınmaktadır. Sürdürülebilirlik, çevre ve iklim, güvenlik (safety) ve güvence(security), sağlıklı toplumlar, mühendislik alanında yenilikçi çözümler, depolama ve stok yönetimi ve daha pek çok konuda gıda konusunu içeren çalışmaların yürütüldüğünü görmek mümkündür. Uluslararası ilişkiler alanı da bu çalışmaların yürütüldüğü disiplinler arasında yer almaktadır. Gıda güvenliği - gıda güvencesi (food safety-food security), çevre sorunları, ekonomik ilişkilerde gıda ithalat ve ihracatına yönelik düzenlemeler, kimlik ve milliyetçilik, göç çalışmaları, kültürel diplomasi, sağlık diplomasisi ve küreselleşme gibi farklı çalışma konuları, uluslararası ilişkiler alanında gıda konusunun işlendiği çalışmalar arasında yer almaktadır.

Gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları zaman zaman farklı kaynaklarda birbiri yerine kullanılmış olsa da hem uluslararası hem de ulusal literatürde tanımlarının birbiri ile ayrıştığı ve net olarak sınırlarının çizildiği görülmektedir. Gıda güvenliği (food safety), gıdaların insan sağlığını tehlikeye atacak her türlü maddeden uzak tutulup arındırılmasını hedefleyen her türlü süreç ve eylem olarak tanımlanmaktadır. Ana amacı tüketim açısından güvenli gıdaya sahip olmaktır (The Food and Agriculture Organization of the United Nations-FAO, Food safety and quality). Ulusal literatürde Tarım ve Orman Bakanlığı gıda güvenliğini gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için

alınan tedbirler bütünü olarak nitelendirmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, Çiftlikten sofraya gıda güvenliği). Gıda güvencesi (food security) ise insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam sürebilmek için, sağlık koşulları ve bireysel tercihleri de dikkate alınacak şekilde her an yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel, toplumsal ve ekonomik açıdan erişebilir olması olarak tanımlanmaktadır (FAO, Food security and trade: an overview). Ulusal literatürde ise Türk Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) tarafından gıda güvencesi kavramı ele alınmakta ve küresel, bölgesel ve ulusal seviyede herkese yetecek oranda gıdanın sağlanabilmesi, gıdanın sağlıklı, temiz ve güvenli biçimde ihtiyaç sahiplerine eşit dağılması, gelecek neslin ihtiyaçlarını da gözeterek gıda üretimi yapılması ilkeleri ile açıklanmaktadır (Koç ve Uzman, 2015, s. 40). Kısaca gıda güvenliğinin, gıdanın tüketim açısından sağlıklı ve her türlü zararlı maddeden uzak olması; gıda güvencesinin ise insanların sağlıklı bir yaşam sürmek için her an yeterli düzeyde gıdaya erişebilmesi olarak tanımlandığı görülmektedir.

Toplumları etkileyen küresel sorunlar arasında gıdaya ilişkin alanların raporlandığı ve çözüm odaklı hedefler belirlendiği dikkat çekmektedir. Birleşmiş Milletler (BM) tarafından belirlenen 17 Sürdürülebilir Kalkınma Amacından (SKA) yedi tanesi doğrudan gıda konusuna işaret etmektedir: SKA 2: Açlığa Son, SKA 3: Sağlık ve Kaliteli Yaşam, SKA 4: Nitelikli Eğitim, SKA 8: İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme, SKA 12: Sorumlu Üretim ve Tüketim, SKA 13: İklim Eylemi ve SKA 15: Karasal Yaşam. Açlığın sona erdirilmesi, gıda güvenliğinin sağlanması, beslenmenin iyileştirilmesi ve sürdürülebilir tarımın teşvik edilmesi, gıda üretimi ve tüketiminde sürdürülebilir uygulamaların izlenmesi, sürdürülebilir tarım uygulamaları ve sistemleriyle iklim değişikliği ile mücadele edilmesi, gıda güvenliği ve beslenmenin sağlık açısından etkilerinin gözlemlenmesi, gıda konusunda nitelikli eğitimin sağlanması, gıda ve tarım politikaları ile istihdam ve ekonominin desteklenmesi, verimli arazilerin korunması ile arazi bozulmalarının önüne geçilmesi gibi farklı alanlarda çalışmalara ve çözüme ihtiyaç duyulduğunu belirten BM, gıda konusunun önemini vurgulamakta ve küresel sorunlar arasında gıdanın yeri hakkında farkındalık yaratmaktadır (United Nations, The 17 goals).

Kuzey Atlantik Antlaşması Örgütü'nün (NATO) küresel güvenlik tehditleri teması altında yer verdiği konulardan biri gıda güvencesidir. Özellikle iklim değişikliğinin yol açabileceği güvenlik sorunları arasında yer verilen gıda konusunun gıda güvencesi kapsamında ele alınması gerektiği ve gıdaya erişimin göç, istikrarsızlık, çatışma ve insani krizlere yol açma potansiyeli taşıması; üye devletlerin sürdürülebilir tarım politikaları izlemesi; gıda güvenliğinin yol açabileceği sağlık sorunları gibi problemlerin önüne geçilmesi için tedbirler alınması ve benzeri konularda çalışmalar yürütmektedir. 2023 yılında dönemin NATO Genel Sekreteri Jens

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

Stoltenberg 2023 yıllık raporunu açıkladığı basın toplantısında Rusya ve Ukrayna arasındaki savaşa ilişkin açıklamalarda bulunurken buğday ve diğer gıda ürünlerinin ihracatı ve lojistiğinden kaynaklı sorunlara işaret ederek küresel gıda tedarikinin önemini altını çizmiştir (NATO, 2024). Güvenlik ve savunma gibi konuların ağırlıklı olarak ele alındığı gündem dahilinde gıda konusunun altının çizilmesi, gıda güvencesinin önemini ortaya koymaktadır. NATO, gıda konusunu bir küresel güvenlik konusu olarak ele almanın yanı sıra bir gastronomi diplomasisi (gastro-diplomasi) konusu olarak da değerlendirmektedir. Bu konuda 1957 yılında yayınlanan *The Best of Taste* isimli yemek tarifi kitabı dikkat çekmektedir (SACLANT-NATO Cookbook Committee, 1957). Soğuk Savaş döneminde gastro-diplomasinin bir örneği olan bu kitap, dönemin NATO üyelerinin ulusal mutfaklarını yansıtan ve üye ülkelerin kendilerine özgü çeşitli lezzetlerini ön plana çıkaran bir çalışma olmuştur. Bu yolla üyeler arası diplomatik bağların güçlendirilmesi ve NATO'nun çalışmaları hakkında kamuoyunda görünürlüğün artırılması amaçlanmıştır. Kitabın basımına 1968 yılında son verilmekle birlikte hazırlandığı ve basıldığı yıllar içinde elde edilen gelir ile NATO ve Kuzey Atlantik bölgesi ile ilgili araştırma yapan öğrencilere burs sağlanmıştır (NATO-1, 2024).

Dünya Sağlık Örgütü (WHO) gıda güvenliği konusunda çalışmaları ile öne çıkmaktadır. Gıda güvenliği, gıda güvencesi ve beslenme konularının birbirinden ayrılmaz bir bütün olduğunu öne süren WHO, gıda kaynaklarının güvensiz koşullarda olması ve yetersiz beslenmenin yol açtığı hastalıklara dikkat çekmenin yanı sıra güvenli gıda konusunun ülkelerin ekonomisi, ticari ilişkileri, turizmi ve genel olarak sürdürülebilir kalkınmaları üzerindeki etkileri konularında da farkındalık yaratma çalışmaları sürdürmektedir. Ancak genel çalışma prensipleri kapsamında gıda güvenliği konusunu ele alarak halk sağlığı tehditlerini önlemek, tespit etmek ve yanıt vermek için küresel ve ülke bazlı kapasite geliştirme çalışmalarını amaçlamaktadır (WHO).

Gıda konusunda çalışmalar yürüten ve politikalar geliştiren bir diğer uluslararası örgüt ise Avrupa Birliği'dir (AB). AB, gıda konusunu kültür, güvenlik ve araştırma politikaları gibi farklı kategoriler altında ele almaktadır. Bu çalışmada AB'nin kültür politikaları kapsamında gastro-diplomasi çalışmaları, güvenlik alanı kapsamında gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası (food safety, veterinary and phytosanitary policy) ve araştırma politikaları kapsamında *Ufuk Avrupa Programı* ve gıda araştırmalarına yönelik hibe destekleri üzerine kapsamlı bir inceleme sunulması hedeflenmektedir. Bu inceleme ile AB politikaları çalışmaları yapan ve Türkiye'nin gıda politikaları konusunda araştırmalar yürüten araştırmacılar açısından uluslararası politikalar ve bölgesel politikalara uyumlanma ve küresel sorunlara çözümler

konusunda önceliklendirilen konular hakkında yenilikçi çözümler içeren araştırma ve geliştirme süreçlerini tasarlama konusunda kapsamlı bir veri oluşturulması ve derinlemesine bir bakış açısı sunulması amaçlanmaktadır. Çalışmada AB'nin gıda konusunu hangi politikalar kapsamında ele aldığı, hangi konuları gıda çalışmalarına dâhil ettiği ve ne tür politika araçları geliştirdiği soruları ele alınmıştır. Burada sunulan verilerin, konunun daha ayrıntılı bir şekilde anlaşılmasına katkı sağlayarak ileri araştırmalar için faydalı bir kaynak oluşturması hedeflenmiştir.

LİTERATÜR TARAMASI

Avrupa Birliği

Avrupa'da devletler arası çıkar çatışmalarını önlemek amacıyla bir birlik yaratma düşüncesi II. Dünya Savaşı sırasında ortaya çıkmış ve 1946 yılında Winston Churchill, Avrupa Birleşik Devletleri'nin kurulmasını önermiştir. Ancak birlik yaratma konusunda en önemli girişim II. Dünya Savaşı sonrasında Fransa Planlama Teşkilatı Başkanı Jean Monnet'den gelmiştir. Jean Monnet, Avrupa'da savaş için itici güç unsuru olarak kömür ve çeliği işaret etmiş, bu iki maddenin erişimi ve paylaşımı açısından savaşa yol açmayacak koşulların oluşturulmasına dikkat çekmiştir. Monnet'nin bu düşüncelerinden yola çıkan Fransız Dışişleri Bakanı Robert Schuman, 9 Mayıs 1950 tarihinde Schuman Planı'nı yayınlamış ve Fransa ile Almanya arasındaki kömür ve çelik kaynaklarının birleştirilerek kullanımının uluslararası bir organın sorumluluğuna verilmesini önermiştir. Schuman Planı üzerine başlayan görüşmeler ardından 18 Nisan 1951 tarihinde Belçika, Fransa, Almanya, İtalya, Lüksemburg ve Hollanda Paris Antlaşması'nı imzalayarak Avrupa Kömür ve Çelik Topluluğu'nu (AKÇT) kurmuştur (Karluk, 2007, s. 2-7). AKÇT'nin ardından 1957 tarihinde imzalanan Roma Antlaşması ile Avrupa Ekonomik Topluluğu (AET) ve Avrupa Atom Enerjisi Topluluğu (AAET) kurulmuş ve Avrupa'da bütünleşme çalışmaları genişlemiştir. Söz konusu üç topluluk 1965 tarihinde imzalanan Birleşme Anlaşması (Füzyon Anlaşması) ile birleşmiş ve Avrupa Toplulukları (AT) olarak anılmaya başlanmıştır (Toprak, 2019, s. 34).

10 Aralık 1991 tarihinde Soğuk Savaş sonrası döneminde dünya siyaseti ve uluslararası ilişkilerde yaşanan değişimleri ve gelişmeleri görüşmek üzere Maastricht Zirvesi düzenlenmiş ve Zirve'de içişleri, adalet, güvenlik ve ortak dış politika gibi konuları içeren bir Avrupa Toplulukları Antlaşması yapılması kararlaştırılmıştır (Soytürk, 2020, s. 314-315). 7 Şubat 1992 tarihinde imzalanan ve 1 Kasım 1993 tarihinde yürürlüğe giren Maastricht Antlaşması ile Avrupa halkları arasında daha yakın bir birlik kurulması ve Avrupa bütünleşmesinin

ilerletilebilmesi için Avrupa Birliği'nin kurulması kararlaştırılmıştır (Treaty on European Union, 1992, s. 1-5).

Bugün 27 üye ülkesi, dokuz aday ve bir potansiyel aday ülkesi bulunan AB, 4 milyon km²'lik coğrafi yüzölçümünde 448 milyonun üzerinde bir nüfusu barındırmaktadır. Nüfusun çok kültürlülüğüne dikkat çeken AB, toplam nüfus içinde 41 milyon kişinin yabancı uyruklu vatandaşlar olduğunu belirtmektedir. Buna göre yaklaşık 14 milyon kişi, ikamet etmekte oldukları AB üyesi ülke dışında bir üye ülkenin vatandaşı iken; geri kalan yabancı uyruklu bireyler, AB üyesi olmayan ülkelerin vatandaşlarından oluşmaktadır (European Union).

AB karar alma süreçlerinde farklı AB kurumlarına, çeşitli düzeylerde yetkiler verir. Avrupa Komisyonu'nu karar alma süreçlerinde tek yetkili değildir. Bir politika önerisinin AB yasasına dönmesi için Konsey'in onayı gerekmektedir. AB üyesi bir ülkenin AB yasalarına uymaması halinde ise Avrupa Birliği Adalet Divanı anlaşmazlıkları çözme ve belirli durumlarda cezalar uygulama yetkisine sahiptir. Bu türde rol dağılımları ile AB kurumlarının yetki ve sorumlulukları açıkça belirtilmekle birlikte AB'nin aldığı kararların kamuoyu tarafından kabul görmesi süreci üç farklı yaklaşımda gerçekleşmektedir: Faydacı yaklaşım, kimlik yaklaşımı ve bilgilendirici yaklaşım. Faydacı yaklaşıma göre AB üyesi ülkelerin vatandaşları, AB'den bireysel ya da ulusal seviyede net bir fayda sağlayacağını tespit ettiği anda AB kararlarını açıkça desteklemektedir. Kimlik yaklaşımında AB kararlarına, söz konusu kararların ulusal çıkarlar ve bireylerin ulusal değerlerine olan aidiyeti ile uyumlu olması oranında destek verilmektedir. Üçüncü yaklaşım olan bilgilendirici yaklaşımda ise AB bütünleşme sürecinin çok karmaşık olması ve üye ülkelerdeki bireylerin günlük yaşantılarından uzak kalması nedeniyle, bireylerin AB ile ilgili süreçleri ulusal gündemleri ve destekledikleri siyasi partilerin söylemleri üzerinden takip ettikleri düşüncesi ön plana çıkmaktadır (Hahm, Hilpert ve König, 2020, s. 600). Bu yaklaşımlardan anlaşılacağı üzere, AB karar alma süreçleri açıkça tanımlanmış olsa da alınan kararların kabulü ve benimsenmesi aşamasında üye ülkelerin kamuoyu ve bireylerin yaklaşımları önem arz etmektedir. 27 ülke ve 448 milyonun üzerinde bir nüfus barındıran yapı içerisinde ortak politika geliştirme süreçlerinde zorluklar yaşanması kaçınılmazdır. Tarım, göç, güvenlik gibi politikalar söz konusu olduğunda ulusal çıkarlar ve beklentilerdeki çeşitlilik arttığından AB politika hedefleri arasında uyum ve uzlaşma süreçleri de uzamakta ve güçleşmektedir.

AB'nin temel politika alanları arasında yer alan gıda konusu sürdürülebilirlik, güvenlik, yenilik, tarım gibi farklı temalar altında ele alınmaktadır. Avrupa Komisyonu Sağlık ve

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

Tüketiciler Genel Müdürlüğü tarafından 2013 yılında “2050'de AB Gıda Güvenliği ve Beslenme Hedeflerine Ulaşmak- Gelecekteki Değişim Senaryoları ve Politika Yanıtları (Scoping study: Delivering on EU food safety and nutrition in 2050- Scenarios of future change and policy responses)” isimli bir kapsam çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmaya göre AB, genişleme politikası ve çalışmalarını ilerlettikçe uyum ve iç pazardaki entegrasyonun sağlanması konusundaki belirsizliklerin artış göstermesi beklenmektedir. AB'nin ortak tarım politikasının zaman içinde değişimden geçeceği ve bu değişimin ticaret, üretim oranları ve inovasyon konularında önemli etkileri olacağı öngörülmektedir. AB'nin gıda güvenliği ve beslenme çerçevesi önemli ölçüde revize edildiğine, ancak 2050 yılına kadar iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının süreceğine işaret edilmiştir. Sağlık konusunda artan kronik rahatsızlıklarda gıdanın rolü ve önemi gibi konulara vurgu yapılmakla birlikte ekonomik krizlerin de gelecekteki politika kararlarını etkilemedeki rolünün belirsizliğine dikkat çekilmiştir. Ekonomik koşulların mevcut gıda güvenliği sistemlerinin kaynaklarını ve kapasitelerini sınırlama potansiyeli taşıdığı, genişleme ve/veya AB dışı ülkelerle kurulan ticari ilişkiler sonucunda gıda tedarik zincirlerinin karmaşık bir yapıya bürünmesi ile kalite ve gıda güvenliğinin sağlanması konusunun güçleşeceği, geleneksel gıda güvenliği ve güvencesi konularının yanı sıra gelişen yeni gıda teknolojileriyle (örn; genetiği değiştirilmiş gıdalar, hayvan klonlama, nutrigenomik, nanoteknoloji, 3D gıda yazdırma, vb.) uyumlanma ve mücadele süreçlerinde AB'nin gıda yönetişimini geliştirmesi gerekliliği konuları da öne çıkan diğer politika gereksinimleri olarak belirtilmiştir (European Commission DG SANCO, 2013, Scoping study). Geleceğe yönelik riskler ve tedbirlerin tartışıldığı bu çalışmada da görüldüğü üzere gıda güvenliği ve gıda güvencesi konuları AB'nin politika hedefleri ve planlamaları arasında yer almaktadır.

AB temel politikaları

Avrupa Birliği, uluslararası kararlar alınabilen bir örgüttür. Uluslararası örgüt; “*bir antlaşmayla kurulan, üyelerinin egemenlik yetkilerinin bir bölümünün kullanımını örgüte devrettikleri, oyçokluğu ile bağlayıcı hukuk normları belirleyebilen, belirlenen bu hukuk normları örgüte üye devletlerin ulusal hukuklarında doğrudan ya da dolaylı biçimde uygulanan ve hukuksal sonuçlar doğuran bir kuruluş*” olarak tanımlanmaktadır (Günoğur, 2018, s. 108). AB, bu niteliği ile diğer uluslararası örgütlerden ayrılmakta ve üye devletler egemen yetkilerini kısmen Birliğe devretmektedir.

AB'nin temel politika alanları ise şu şekildedir: Adalet ve içişleri politikası, araştırma ve yenilikçilik, bilgi toplumu ve medya, bölgesel politika, çevre politikası, dış ve güvenlik politikası, eğitim ve gençlik politikası, ekonomik ve parasal birlik, enerji politikası, genişleme politikası; gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası; iç pazar, işletme ve sanayi politikası, kamu sağlığı politikası, kültür politikası, ortak balıkçılık politikası, ortak tarım politikası, ortak ticaret politikası, rekabet politikası, sosyal politika ve istihdam, Trans-Avrupa ağları, tüketici politikası, ulaştırma politikası, vergilendirme politikası (İKV, Avrupa Birliği temel politika alanları).

AB'nin gıda politikaları temel politika alanları içinde farklı kategorilerde yer almaktadır. AB'nin gıda politikaları ile ilgili çalışmalar literatürde tarım politikalarının ihracata etkisi üzerinden ekonomik değerlendirmeler kapsamında, kültürel açıdan gastro-diplomasi ve milliyetçilik perspektifinde yemek ve kimlik kapsamında tartışıldığı; daha geniş bir açıdan da sürdürülebilirlik, güvenlik, sağlık, biyoçeşitlilik gibi konular altında birer etki alanı olarak ele alındığı görülmektedir. Bu çalışma kapsamında araştırma ve yenilikçilik, kültür politikası ve gıda güvencesi, veterinerlik ve bitki sağlığı politikaları açısından AB'nin gıda alanındaki çalışmaları ele alınmaktadır.

YÖNTEM

Çalışmada AB'nin gıda konusunu hangi politikalar kapsamında ele aldığı, hangi konuları gıda çalışmalarına dâhil ettiği ve ne tür politika araçları geliştirdiği soruları ele alınmıştır. Araştırmanın kapsamı AB'nin araştırma ve yenilikçilik, kültür politikası ve gıda güvencesi, veterinerlik ve bitki sağlığı politikaları olarak belirlenmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemleri kapsamında ikincil veri analizi araştırma yöntemine yer verilmiş ve doküman incelemesi tekniği kullanılmıştır. Çalışma, kapsamı gereği etik kurul onayı gerektirmemektedir.

BULGULAR

AB araştırma ve yenilikçilik politikası kapsamında gıda temalı çalışmalar

Günümüzde ülkelerin kalkınması, rekabet edebilirliği, nitelikli insan kaynağı yetiştirilmesi ve küresel sorunlara yenilikçi çözümler geliştirmesi amacıyla araştırma ve yenilikçilik politikalarına önem verildiği görülmektedir. Araştırma ve yenilikçilik kapsamında hibe destek programları, araştırma yatırımları, altyapı güçlendirme, araştırma alanında insan kaynağı geliştirmek amacıyla eğitimler düzenleme gibi çeşitli faaliyetlerle bu alana verilen

önem ortaya konmaktadır. AB de araştırma ve yenilikçilik alanlarında rekabetçi yönünü ön planda tutarak kaynak ayıran aktörler arasında yer almaktadır.

Araştırma ve inovasyon politikalarının esas amacı, Avrupa Birliği'nin teknolojik alandaki rekabet gücünü artırarak, Birliği dünyanın en büyük bilgi temelli ekonomisi haline dönüştürmektir. Bu çerçevede, araştırma ve yenilikçilik, AB'nin istihdam yaratma ve ekonomik büyümeyi destekleme stratejisinin ana unsurlarından biri olarak belirginleşmektedir. AB'nin İşleyişine Dair Antlaşma'nın 179 ile 190. maddeleri, bu konuyu kapsamlı bir şekilde ele alırken, yasama süreçleri AB ile üye ülkeler arasında paylaşılan yetki çerçevesinde yürütülmektedir (İKV-1).

AB'nin 2020-2024 araştırma ve yenilikçilik stratejisinde 6 temel amaç bulunmaktadır:

- Çevre ve iklim
- Dijital gelecek
- İstihdam ve ekonomi
- Vatandaşların ve değerlerin korunması
- Dünya'da Avrupa
- Demokrasi ve temel haklar

Avrupa Komisyonu tarafından belirlenen bu temel amaçlar ile insanlık ve dünya için sürdürülebilir ve refah dolu bir gelecek, dayanışma ve ortak Avrupa değerlerine saygı temelli bir ilerleme elde edilmesi hedeflenmektedir. 2020-2024 araştırma ve yenilikçilik stratejisi, gıda temasını özellikle sürdürülebilirlik, sağlık ve çevresel hedefler doğrultusunda önemli bir konu olarak ele almaktadır. AB, sürdürülebilir gıda sistemleri, gıda güvenliği ve tarım alanındaki yeniliklere stratejisinde önemli bir yer vermektedir. Bu hedefler, daha geniş kapsamlı Avrupa Yeşil Mutabakatı ve gıda sistemlerini adil, sağlıklı ve çevre dostu hale getirmeyi amaçlayan Çiftlikten Çatala Stratejisi'nin bir parçasıdır. (European Commission, Research and innovation strategy 2020-2024).

AB'nin araştırma ve yenilikçilik politikasının temel unsurlarından olan ve bu alandaki çalışmalarını teşvik eden en önemli araçlarından biri çerçeve programlarıdır (ÇP). AB ÇP, Avrupa'nın bilim ve teknoloji politikalarının uyumlaştırılmasını hedefleyen bir Topluluk Programı'dır. İlk kez 1984 yılında başlatılan bu program, dünyadaki en yüksek bütçeli sivil araştırma programı olma niteliğini taşımaktadır. ÇP, Avrupa'nın araştırma ve teknoloji geliştirme kapasitesini artırmayı, üniversite-sanayi iş birliğini teşvik etmeyi ve AB üye ülkeleri,

aday ülkeler ve diğer iş birliği yapılan ülkelerle farklı alanlarda iş birliğini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Program, uluslararası ortaklıklar aracılığıyla geleceğin teknolojilerine yön vermeyi hedeflemektedir. Özel bir fonlama sistemi yürütülen programlar kapsamında 2014-2020 yılları arasında Ufuk 2020 Programı yürütülmüş olup 2021-2027 döneminde ise Ufuk Avrupa Programı yürütülmeye devam etmektedir (TÜBİTAK, Çerçeve programları).

Ufuk Avrupa Programı, beş temel AB misyonu üzerine odaklanmaktadır. AB misyonu, küresel zorluklara çözümler sunmak amacıyla 2030 yılına kadar somut çıktılar elde edilmesi beklenen hedeflerden oluşmaktadır (European Commission-1, EU missions in Horizon Europe).

AB Komisyonu tarafından belirlenen beş misyon şu şekildedir:

- İklim değişikliğine uyum misyonu
- İklim-nötr ve akıllı şehirler misyonu
- Kanser misyonu
- Avrupa için toprak misyonu
- Okyanuslar ve suların restorasyonu misyonu

Avrupa Komisyonu, belirlediği misyonlar aracılığı ile fonlama yöntemini verimli bir şekilde kullanmayı hedeflemekte ve açıkça belirlenmiş hedeflere ulaşılması için politika uzmanlarının geliştirdiği araştırma çıktıları, raporlar, vaka çalışmaları vb. dokümanları rehber edinmektedir (European Commission-2).

Avrupa için toprak misyonu (A Soil Deal for Europe), 2030 yılına kadar sağlıklı topraklara geçiş hedefini gerçekleştirmek üzere 100 yaşayan laboratuvar (living lab) ve deniz fenerleri (iyi uygulama örnekleri) kurmayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda belirlenen sekiz temel amaç şu başlıkları içermektedir: Çölleşmeyi azaltmak, toprak organik karbon stoklarını korumak, toprak kaplamasını durdurmak ve kentsel toprakların yeniden kullanımını artırmak, toprak kirliliğini azaltmak ve iyileştirmeyi artırmak, erozyonu önlemek, toprak yapısını iyileştirerek toprak biyoçeşitliliğini artırmak, AB'nin topraklar üzerindeki küresel ayak izini azaltmak, toplumda toprak okuryazarlığını artırmak. Bu hedefler, BM'nin SKA'ları ve Avrupa Yeşil Mutabakatı hedefleri göz önünde bulundurularak ve onlara katkı sağlayacak şekilde belirlenmiştir (European Commission-3).

Ufuk Avrupa Programı, fonlayacağı araştırma temalarını altı temel küme altında gruplandırmakta ve Avrupa Komisyonu'nun belirlediği misyonlara da bu kümeler altında yer

vererek fonladığı araştırma ve yenilikçilik çalışmalarının aynı zamanda misyonlara hizmet etmesini sağlamaktadır. Programın altı kümesi aşağıda belirtildiği gibidir:

- Küme 1: Sağlık
- Küme 2: Kültür, yaratıcılık ve kapsayıcı toplumlar
- Küme 3: Sivil güvenlik
- Küme 4: Dijital, endüstri ve uzay
- Küme 5: İklim, enerji ve hareketlilik
- Küme 6: Gıda, biyoekonomi, doğal kaynaklar, tarım ve çevre (AB Başkanlığı).

Avrupa için toprak misyonu, küme 6 kapsamında ele alınmaktadır. Küme 6, çevresel bozulmayı azaltmayı; karada, iç sularda ve denizde biyolojik çeşitliliğin azalmasını durdurmayı ve tersine çevirmeyi; kentsel ve kırsal alanlarda ekonomik ve toplumsal değişimler yoluyla doğal kaynakların yönetimini sağlamayı amaçlamaktadır. Bilgi, yenilikçilik ve dijitalleşme ile kapsamı alanına giren konularda çözüm üretmeyi amaçlayan küme, gıda ve beslenme güvenliği konusunu da faaliyet alanları arasına almaktadır. Müdahale alanı olarak adlandırdığı konulardan biri olan gıda konusunu gıda sistemleri başlığı altında ele almıştır (European Commission-4).

Gıda sistemleri, AB'nin sürdürülebilir gıda sistemleri konusunda araştırma ve yenilikçiliğin fonlanması ve iş birliklerinin teşvik edilmesi amacıyla belirlediği araştırma alanları arasındadır. Artan nüfus, kentleşme, göç, iklim değişikliği gibi nedenlerle mevcut gıda üretim, dağıtım ve tüketim sistemlerinin artık yeterli olmadığı öne sürülerek daha adil, sürdürülebilir ve çevreye saygılı gıda sistemlerinin kurulması gerekliliği üzerine kurgulanmıştır. Söz konusu gıda sistemlerinin sürdürülebilir, dirençli, kapsayıcı ve sağlıklı olması için de araştırma ve yenilikçiliğin anahtar rol üstlenmesi amaçlanmıştır. Bu doğrultuda yürütülecek çalışmaların BM SKA'ları, Çiftlikten Çatala Stratejisi ve Avrupa Yeşil Mutabakatı politikalarına katkı sağlaması temel hedefler arasında yerini almıştır. Bu araştırma alanı için temel referans olarak gösterilen politika belgesi ise Gıda 2030 politikası olmuştur (European Commission-5).

AB'nin araştırma ve yenilikçilik politikalarından biri olan Gıda 2030 insan sağlığı, iklim ve dünya için ortak çözümler sunabilecek yenilikçi ve sistematik bir araştırma politikası sunmakta, bunun için de çok aktörlü bir yapı öngörmektedir. Dört tematik öncelik alanı belirlenmiştir:

- *Alan 1: Sürdürülebilir ve sağlıklı yeme alışkanlıkları için beslenme* (yetersiz beslenme ve obezite ile mücadele, sağlıklı yaşlanmanın desteklenmesi, bitki temelli beslenme alışkanlıkları geliştirilmesi; gıda doğrulaması, izlenebilirlik ve güvenlik sistemlerinin kurulması, vb.)
- *Alan 2: Sağlıklı bir gezegeni destekleyen gıda sistemleri* (iklim değişimi ile mücadeleye uyumlu sistemler kurulması, doğal kaynakların korunması, sera gazı salınımının azaltılması, biyoçeşitliliği arttıracak ekosistemler kurulması, vb.)
- *Alan 3: Döngüsellik ve kaynak verimliliği* (gıda atıklarının azaltılması, kaçınılmaz olan atıkların yeniden kaynak olarak kullanılması, su ve enerji tüketiminin azaltılması, tedarik zincirinin kısaltılarak yerel gıda sağlanmasına öncelik verilmesi, vb.)
- *Alan 4: Yenilikçilik ve toplulukların güçlendirilmesi* (yeni iş modelleri geliştirilmesi, gıda alanında eğitimin güçlendirilmesi, gıda bilimi ve yerel gıda politikaları ile ilgilenen kişilerin sayısının artırılması için farkındalık sağlanması, çiftlikten çatala stratejisini destekleyen sosyal yenilikçilik çalışmalarının desteklenmesi, toplumun ihtiyaçlarını karşılamak için veriye dayalı gıda ve beslenme sistemleri oluşturulması, vb.) (European Commission-6).

Avrupa araştırma ve yenilikçilik politikaları kapsamında gıda konusunun çok boyutlu ve döngüsel olarak ele alındığı görülmektedir. Toprağın iyileştirilmesinden yenilikçi üretim tekniklerine, sağlıklı tüketim alışkanlıklarından atık yönetimine ve gıda bilimi konusuna odaklanacak bilim insanlarının yetiştirilmesinden tedarik zincirini kısaltacak yerel çözümler geliştirilmesine kadar pek çok alanda araştırma yürütülmesi amaçlanmaktadır. Bu nedenle Ufuk Avrupa Programı'nın Gıda, biyoekonomi, doğal kaynaklar, tarım ve çevre isimli kümesi sağlık, ekonomi, mühendislik, beslenme, eğitim, girişimcilik gibi farklı disiplinlerin bir arada çalışmasına imkân tanıyacak niteliktedir. Bu program kümesi altında yürütülecek uluslararası katılımlı araştırma faaliyetlerinin çıktısının yalnızca AB politikalarına değil, BM gibi diğer uluslararası örgütlerin hedef ve amaçlarına da katkı sağlaması beklenmektedir.

AB kültür politikası kapsamında gıda temalı çalışmalar

AB'nin kurucu anlaşmalarında kültürün ne olduğuna dair kesin ve net bir tanımlama yapılmamıştır. Kültür tanımı, AB üye devletlerin tasarrufuna ve bireylerin yorumlamalarına açık bırakılmıştır. Bu nedenle ulusal, yerel, bireysel değerler ve yaklaşımlara bağlı olarak birbirinden farklı kültür tanımlamaları yapılabilecektir. AB'nin kültür çalışmalarını

desteklediği tek programı *Creative Europe* programıdır ve bu program kapsamında da kültürel sektörler ve yaratıcı sektörler üzerine geniş kapsamlı bir çerçeve çizilmektedir (European Commission-7).

AB, sınırları kesin çizilmiş bir kültür tanımı yapmamakla birlikte kültür politikaları için stratejiler belirlemektedir. 2018 yılında yayınlanan Yeni Bir Avrupa Kültür Gündemi (A New European Agenda for Culture) isimli dokümanda Avrupa'nın ekonomik kriz, sosyal eşitsizlik, nüfus yapısında çeşitlilik, popülizm, radikalleşme ve terör tehditleri gibi sorunlarla karşı karşıya olduğu; bu sorunlarla birlikte yeni teknolojiler ve dijital iletişim araçlarının gelişmesiyle toplumların bir dönüşümden geçtiği, yaşam tarzlarının ve tüketim alışkanlıklarının değiştiğini ve ekonomik açıdan güç ilişkilerinin de bir değişime uğradığının altı çizilmiştir. Bütün bu sorun ve değişim alanları değerlendirildiğinde kültürün öneminin her zamankinden daha yüksek olduğu belirtilerek kültür, eğitim ve diğer politika alanları arasında güçlü bir sinerji yaratılmasına ihtiyaç duyulduğu ifade edilmiştir. Buradan hareketle üç stratejik amaç ortaya konmuştur: (1) *Toplumsal boyut - toplumsal uyum ve refah için kültürün ve kültürel çeşitliliğin gücünden yararlanma*, (2) *Ekonomik boyut - eğitim ve inovasyonda, istihdam ve büyüme için kültüre dayalı yaratıcılığı destekleme* ve (3) *Dış ilişkiler boyutu - Uluslararası kültürel ilişkileri güçlendirme*. Gündemin bütününe bakıldığında gıda, mutfak, gastronomi gibi kavramlara yer verilmediği görülmektedir. Ancak kültürel mirasın desteklenmesi ve kültürlerarası diyalogun teşvik edilmesi gibi hedeflere işaret edilmiştir (EUR-Lex Document 52018DC0267).

Son yıllarda gıdanın uluslararası ilişkiler alanındaki rolü ve önemi kapsamlı bir dönüşümden geçerek gastro-diplomasi, devletler arası diplomatik ilişkiler açısından önemli bir araç haline almıştır. Küreselleşmenin kültürel alandaki etkileri, dijital medya araçlarının kullanımının artması ve yumuşak güç kavramına atfedilen vurgunun önem kazanması gibi farklı nedenlere dayandırılabilir bu dönüşüm, kültürlerarası etkileşimde ülkelerin kendilerine özgü mutfak alışkanlık ve uygulamalarının sınırların ötesine taşınmasına imkân sağlamıştır. Ülkelerin politika belgelerinde gıdanın uluslararası ilişkileri güçlendirmek için bir araç olarak kullanılabilirliği tanımlanmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Dışişleri Bakanlığı tarafından hazırlanan diplomatik enstrümanlar dokümanında gastro-diplomasi konusu yer alarak hem gıda hem de mutfak uygulamalarına dayalı kültürel öğelerin kültürlerin karşılıklı olarak birbirlerini tanıması ve bu yolla da diplomatik çalışmalara katkı sağlaması açısından önem arz ettiği belirtilmiştir (Muhammad ve Adilbekova, 2023, s. 433-434).

Gastro-diplomasi kavramı 2000'li yılların başında ortaya çıkmış olup kamu diplomasisi alanında yaşanan gelişmelerin ve değişimlerin bir yansıması olarak geleneksel diplomasi yaklaşımları arasında yerini almıştır. Ülkelerin gıdayı kendi kültürlerini tanıtmak, ulusal bir marka oluşturmak, turizm ve diğer ekonomik sektörler açısından ilgi çekici bir unsur haline getirmek ve uluslararası ilişkileri teşvik etmek amaçlarıyla kullanması, bir diplomasi aracı olarak tanımlanmıştır. İlk kez 2002 yılında *Economist* dergisinde yazarı belirli olmayan bir makale kapsamında Tayland'ın "Global Thai" kampanyası için kullanılan gastro-diplomasi kavramı, kamu diplomasisi bünyesinde gıdanın ekonomi, iletişim ve tanıtım perspektifiyle kullanılması olarak tanımlanmaktadır (Soner, 2022, s. 97-98).

AB'nin resmî kurumları kapsamında gastro-diplomasi ve/veya gastronomi politikası tanımlarına ve belgelerine rastlanmamaktadır. Öte yandan AB Dış İlişkiler Eylemi için oluşturulan ve AB Diplomatik Hizmetlerine ilişkin paylaşımların gerçekleştirildiği resmî web sitesi tarandığında mutfak diplomasisi (culinary diplomacy) anahtar kelimesi altında birtakım paylaşımlara yer verildiği görülmektedir. 2017-2024 yılları arasında dokuz arşiv kaydı sunan web sitesinde AB'nin Kanada, Nijerya, Zimbabve, Etiyopya, Avustralya gibi ülkelerle diplomatik ilişkileri kapsamında gıda ve mutfak kültürü üzerine paylaşımlarına yer verilmiştir (EEAS, EEAS Archive, 2017-2019). Bu kapsamda yer verilen paylaşımlardan biri 2018 yılında AB-Nijerya buluşması olarak nitelendirilmiş ve Büyükelçi Ketil Karlsen ve Senatör Binta Masi Garba'nın Avrupa ve Nijerya mutfaklarına ait yemekler hazırlaması içeriğine odaklanmıştır. Hazırlanan yemeklerin tariflerine de yer verilen içerikte yemeklerin hazırlanma aşamasının çevre dostu ortamda gerçekleştiği ve AB'nin temiz enerji politikasına uyumlu çalışıldığına yönelik mesajlar verilmiş; yerel üreticilerin desteklenmesi ve kapsayıcı büyüme hedefleri temalarına dikkat çekilmiştir (EEAS, 2018).

AB'nin kültür tanımını ve kapsamını ülkelerin ve bireylerin tasarrufuna bırakan yaklaşım gastro-diplomasi kapsamında yerel, ulusal, bölgesel yorumlamalar gibi farklı açılımlara imkân tanımaktadır. T.C. Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı tarafından yürütülen Akdeniz'in Ödüllü Şeflerinden Türk Yemekleri isimli projede Fransa, İtalya, İspanya ve Yunanistan'dan şefler de yer almıştır. Akdeniz bölgesi üzerinden yapılan bu çalışma, AB üyesi ülkeleri içermekle birlikte AB gastronomisi şeklinde nitelendirilmeden ülkelerin ulusal ve bölgesel gıda ilişkileri ön plana çıkarılmıştır (T.C. Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı, Gastro-diplomasi).

AB'nin ortak bir gastronomi politikası sunmaması ve kültür stratejileri gündemine gıda özelinde bir içerik sunmadan kültürlerarası etkileşimin bir aracı boyutunda tutmasının ulus-devletler ile yemek kültürü arasındaki güçlü bir ilişki olması ve milli değerlere yakın tutulması ile ilişkilendirilebileceği değerlendirilmektedir. Milliyetçiliğin mutfağa yansımaları ve tarihle ilişkilendirilerek ele alınması yemek milliyetçiliği kavramını öne sürmektedir (Yıldırım, 2020, s. 79-80). Bu açıdan AB'nin resmi politikaları arasında sınırları çizilmiş bir gastronomi, mutfak ve/veya gıda politikası yer almaması, ulusal değerlerin üye ülkeler düzeyinde ele alınması ve AB'nin de bu değerleri görünür kılacak çok kültürlü paylaşım ve etkinlikler yoluyla kültürlerarası diyalogu desteklemesi çalışmaları yürüttüğü değerlendirilmektedir.

AB gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası kapsamında gıda temalı çalışmalar

AB'nin gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası kapsamında üretim zincirinin tüm süreçlerinde denetlemenin esas olduğu ve üreticiden nihai tüketiciye kadar uzanan bütün aşamalarda hayvan ve bitki sağlığından yem güvenliğine, gıda katkı maddelerinden etiketlemeye, hijyen kriterlerinden muhafaza koşullarına dikkat edildiği bir süreci içermektedir. Bu süreçler için oluşturulan mevzuat ve düzenlemeler ile AB genelinde bir standart politika oluşturulması hedeflenmiştir. Özellikle gıda güvencesi kapsamında tarladan sofraya/çiftlikten çatala ilkesi temel alınmaktadır (AB Başkanlığı, 2022). AB aday ülkeleri ile yürütülen üyelik müzakerelerinde 12. müzakere faslı olan bu politikanın uygulanmasında Avrupa Komisyonu'nun ilgili departmanları çalışmalar yürütmektedir.

Avrupa Komisyonu Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü (DG SANTE), temel misyonlarını AB vatandaşlarının sağlığını korumak ve bunun için de gıda ve gıdaya ilişkin süreçleri izleyerek güvence sağlamak olarak tanımlamıştır. AB'nin halk sağlığı ve gıda güvencesi için her türlü hukuki altyapı ve politika planlamalarını tamamladığı, ancak bu hukuki uygulamaların yerel, bölgesel ve ulusal yönetimlerin kararına bağlı olduğunun altı çizilmektedir (SANTE, Health and food safety).

Gıda güvenliği ve güvencesi konusunda hayvan ve bitki sağlığını da kapsayan bir yaklaşım izlenmektedir. Bu yaklaşımın temelinde çiftlikten çatala prensibi yer almaktadır (European Commission-8). Çiftlikten çatala prensibinde üreticiler üzerindeki kontrolün yanı sıra AB dışından ithal edilen hayvan, bitki ve diğer gıda ile ilişkili ürünlerin gümrük kontrolleri ile gıda işleme tesisleri, toptancılar, marketler ve restoranlar üzerinde kontroller de kapsam dahilinde tutulmuştur. Yapılan kontrollerde hormon, kimyasal kalıntılar, bakteriyel/viral

kontaminasyon, hijyen, etiketleme, saklama koşulları, hayvan ve gıda sağlığı gerekliliklerini karşılama durumu, hayvan refahı (animal welfare), hileli ürün ve içerik konularında incelemeler yapılmaktadır (European Commission-9, Farm to Fork).

AB'nin İşleyişine Dair Antlaşma'nın 168. ve 169. maddelerine dayanan AB gıda güvenliğine yönelik tedbirler Avrupa Tek Pazarı'nda gıdaya ilişkin ürün ve süreçlerin işletilmesinde tüketicinin ve süreç işleyişinin korunmasını temel almaktadır. Bu çalışmaların genelinde “çiftlikten çatala prensibi ve halk sağlığı” konuları ön planda tutulmaktadır. Gıda güvenliği ve güvencesi yaklaşımı, AB'nin tarım, tüketicilerin korunması, çevre ve iklim politikaları ile yakın ilişki içindedir (EUR-Lex, Food safety).

AB gıda güvenliği politikasının odaklandığı dört temel koruma alanı şu şekildedir: (1) Gıda hijyeni, (2) hayvan sağlığı, (3) bitki sağlığı, (4) kontaminantlar ve kalıntılar (European Union-1). AB'nin gıda güvenliği ve güvencesi konusunu bütüncül bir yaklaşımla ele aldığını gösteren bu alanlar; gıdanın üretimi, saklanması, tedariki, tüketiciye ulaştırılması, içeriği ve diğer pek çok unsurun göz önünde bulundurulduğunu resmi dokümanlarla desteklemektedir. Denetim ve incelemeye tabi tutulan bu faaliyet alanları tarım, sağlık, iklim değişikliği ile mücadele, güvenlik konularıyla da ilişkili olacak şekilde yürütülmektedir.

AB, gıda ve sağlık konularında WHO ile de çeşitli programlar ve politikalar üzerinde iş birliği yapmaktadır. Ortak çabaları, gıda güvenliğini artırmaya, gıda güvencesini sağlamaya, sağlıklı beslenmeyi teşvik etmeye ve beslenmeyle ilgili halk sağlığı sorunlarına çözüm bulmaya odaklanmaktadır. Başlıca ortak girişimlerinden bazıları şunlardır:

- **Gıda Güvenliği ve Risk Değerlendirmesi:** AB, Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (European Food Safety Authority) aracılığıyla, gıda güvencesi ile ilgili riskleri değerlendirmek ve yönetmek için WHO ile iş birliği yapmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar, kimyasal kontaminantlar ve antimikrobiyal direnç gibi konulara birlikte çözüm aramaktadır (EFSA, International).
- **Codex Alimentarius Komisyonu:** Hem AB hem de WHO, adil ticaret ve tüketici korumasını sağlamak için gıda standartları, yönergeler ve uygulama kodları belirleyen uluslararası bir organ olan Codex Alimentarius'ta aktif katılımcı konumunda yer almaktadır. Komisyondaki çalışmalar gıda katkı maddeleri, pestisitler ve etiketleme konularında yönergeleri içermektedir (CODEX Alimentarius, International Food Standards, About CODEX).

- **Sağlıklı Beslenme:** AB ve WHO, yetersiz beslenme, obezite ve bulaşıcı olmayan hastalıklarla mücadele amacıyla daha sağlıklı beslenmeyi teşvik etmek için ortak hedefler paylaşmaktadır. WHO Avrupa Beslenme ve Gıda Eylem Planı gibi girişimler, sağlıklı beslenme ortamları oluşturmayı ve diyetle ilişkili hastalıkları önlemeyi amaçlamakta ve AB'nin fonları ve politikalarıyla desteklenmektedir (WHO, 2015, European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020).

Bu ortak çabalar, Birleşmiş Milletler SKA, özellikle SKA 2-Açlığa Son (SDSN, 2021, SDG 2: Zero Hunger) ve SKA 3-Sağlık ve Kaliteli Yaşam (UN, Goal 3) ile uyumlu olarak, sağlık ve sürdürülebilir kalkınmaya yönelik küresel taahhütlerin bir parçasıdır. AB ve WHO'nun iş birliği, gıda güvenliğini güçlendirmekte, halk sağlığını geliştirmekte ve Avrupa ve ötesinde gıda güvenliği ve gıda güvencesini artırmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüz küresel sorun alanları arasında yer alan gıda konusu BM, NATO ve AB gibi farklı uluslararası örgütlerin planlamalarına, hedef ve stratejilerine konu olmuştur. Sağlık, çevre, güvenlik gibi farklı perspektiflerden ele alınan konuya ilişkin küresel ve bölgesel tedbirlerin alınmasının yanı sıra kapsamlı bir farkındalık çalışması da yürütülmektedir.

AB de gıda konusu da farklı açılardan ve farklı politika hedefleri kapsamında ele almaktadır. AB'nin karar alma ve politika üretimi süreçlerinden biri olan topluluk yönteminin (community method) bu uygulamada etkisi olduğunu değerlendirmek mümkündür. Topluluk yöntemi, AB'nin politika yapım süreçlerinde kullandığı en erken ve temel yöntemlerden biridir. Buna göre üye devletlerden ilgili alanlarda AB'ye yetki devri yapılması ve bu konuda bir uzlaşmaya varılması beklenmektedir. Bu süreç zaman içinde üye ülkelerdeki yasa ve politikaların AB yasalarıyla uyumlu hale getirilmesiyle gerçekleşmiş ve hayata geçirilmiştir. Ancak, değişimin yalnızca Avrupa'nın bütüncül ihtiyaçlarından mı kaynaklandığı ve/veya ulusal ya da küresel gereklilikler sonucu mu yaşandığı konusunda net ve kesin bir tanımlama ortaya koymak mümkün değildir (Olsen, 2021, s. 192). Örneğin; AB'nin ticaret politikası ele alınırken pazara erişim ve uygulanacak tarifeler gibi daha sınırlı konular tartışılmakta ve AB, topluluk yöntemi ile kararlar alarak üye ülkelerin bu sürece uyumlanmasını beklenmekteydi. Ancak ticaret politikasının kapsamı genişledikçe, üye ülkelerin ulusal karar ve tercihleri ön plana çıkmaya başladıkça daha kapsayıcı ve şeffaf politikalar üretilmesi ihtiyacı ortaya çıkmıştır. AB'nin uygulayacağı standartlar ve politikalar küresel ticaret uygulamalarına da yansdığından, benzer şekilde uluslararası baskılar da artış göstermiştir. Bu nedenle AB'nin politika yapım süreçleri

farklı temalar altında, konuyu her yönüyle ele alan, kapsayıcı ve şeffaf bir yapıya bürünmüştür. Ticaret politikası örneğinde artık sadece tarifeler ve pazar konuları değil gıda ve ürün güvencesi, çevre, rekabet, etik ve iş gücü gibi pek çok konu kapsam dâhiline alınmaya başlanmıştır (Woolcock, 2005, s. 378). Bugün AB, bu kapsamlı değerlendirme gereksinimini de göz önünde bulundurarak gıda konusunu farklı politika alanları ve faaliyetler kapsamında değerlendirmektedir.

AB gıda konusunu araştırma ve yenilikçilik konusunda çok boyutlu bir şekilde ele almakta ve çerçevesini gıda sistemleri olarak ele alıp sürdürülebilirlik çalışmalarının altını çizmektedir. Ufuk Avrupa Programı altında çeşitli araştırma ve yenilikçilik faaliyetleri yürütülmekte, bu çalışmalarını Gıda 2030 politikası ile desteklemektedir. Sağlıklı yeme alışkanlıkları, iklim değişikliği ile uyumlu gıda sistemleri, döngüsellik ve kaynak verimliliği gibi alanlarda yenilikçi çözümler sunmayı amaçlamakta; bu doğrultuda çok aktörlü bir yaklaşım benimsenmektedir. Ayrıca, araştırmaların sonuçlarının sadece AB politikalarına değil, BM gibi uluslararası kuruluşların hedeflerine de katkı sağlaması beklenmektedir.

AB kültür tanımını kesin bir şekilde belirlememiştir; bu nedenle de gıda ve mutfak kültürü konusunda geniş bir yorumlama alanı ortaya çıkmaktadır. AB, kültürel ilişkiler bakımında gıda ve mutfak kültürünü bir etkileşim aracı olarak kullanmakla birlikte gastronomi politikası olarak belirli bir çerçeve sunmamaktadır. Bu yaklaşımı ile yerel ve ulusal değerlerin ön planda tutulması ile AB'nin çok kültürlü paylaşım ve etkileşimlerini desteklemesi arasında bir denge kurmaktadır.

AB, gıda güvenliği ve güvencesini sağlamak amacıyla üretim zincirinin tüm aşamalarında denetleme sürecine odaklanmaktadır. Çiftlikten çatala prensibi çerçevesinde, hayvan ve bitki sağlığı, yem güvenliği, gıda katkı maddeleri, hijyen kriterleri ve etiketleme gibi konular titizlikle izlenmektedir. Gıda güvencesi politikası, hijyen, hayvan ve bitki sağlığı, kontaminantlar gibi dört ana koruma alanına odaklanarak, tarım, çevre ve halk sağlığı gibi diğer politikalarla entegre bir yaklaşım sergilemektedir. Bu süreçler, AB genelinde standart bir politika oluşturma hedefiyle düzenlenmektedir.

Sonuç olarak, AB'nin gıda konusunu çok boyutlu olarak ele aldığı ve sağlık, ekonomi, güvenlik, kültür, eğitim, araştırma gibi farklı alanlarda disiplinlerarası çalışmaları da teşvik edecek şekilde değerlendirdiği görülmektedir. Tek bir politika altında yalnızca gıda konusunun tüm boyutları ile ele alınmıyor olması, bu alanda araştırma yapanlar ve politika yayılımı yolu ile AB'nin uygulamalarını kendi iç politikalarına uyarlamak isteyen politika yapıcılar açısından

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

birtakım konu başlıklarının dikkatten kaçırılmasına ve bütüncül bir yaklaşım geliştirilememesine yol açma ihtimalini barındırmaktadır. AB'nin gıda konusunu farklı disiplinlerle ilişkilendirmesi, gıda alanında çalışmalar yürüten araştırmacılar açısından da farklı disiplinlerle ortak çalışmalar yürütülmesi konusunda teşvik edici bir nitelik taşımaktadır. Gıda konusunun iletişim, sağlık, eğitim, çevre, uluslararası ilişkiler, lojistik, hukuk, iktisat ve güzel sanatlar gibi alanlarla birlikte gıda konusunun farklı bakış açılarıyla ele alınarak yenilikçi araştırmalar yürütülmesi için güncel konu ve içerikler barındırdığı değerlendirilmektedir.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

KAYNAKLAR

- AB Başkanlığı (2022). Fasil 12: Gıda güvenliği, veterinerlik ve bitki sağlığı politikası. Erişim adresi: https://www.ab.gov.tr/fasil-12-gida-guvenligi-veterinerlik-ve-bitki-sagli-politikasi_77.html
- AB Başkanlığı (t.y). Ufuk Avrupa programı. Erişim adresi: https://www.ab.gov.tr/ufuk-avrupa-programi-horizon-europe-_53080.html#:~:text=Ufuk%20Avrupa%20Nedir%3F,ve%20yenilik%20faaliyetlerinin%20desteklenmesi%20hedeflenmektedir.
- CODEX Alimentarius (t.y.). International Food Standards, About CODEX. Erişim adresi: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- EEAS (2018). Culinary diplomacy-EU meets Nigeria. Erişim adresi: https://www.eeas.europa.eu/node/48368_en
- EEAS (t.y). Culinary diplomacy search on the EEAS website. Erişim adresi: https://www.eeas.europa.eu/search_en?fulltext=Culinary+Diplomacy&created=&created_1=
- EEAS Archive (2017-2019). Culinary diplomacy search on the EEAS archive. Erişim adresi: https://www.eeas.europa.eu/filter-page/archive_en?fulltext=Culinary+Diplomacy&created_from=&created_to=
- EFSA (t.y.). International. Erişim adresi: <https://www.efsa.europa.eu/en/partnersnetworks/international>
- EUR-Lex (t.y). Food safety. Erişim adresi: https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED%3D30&locale=en
- EUR-Lex Document 52018DC0267 (2018). A New European agenda for culture. Erişim adresi: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1527241001038&uri=COM:2018:267:FIN>
- European Commission-2 (t.y). Horizon Europe. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe_en
- European Commission (t.y). Research and innovation strategy 2020-2024. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/strategy/strategy-2020-2024_en
- European Commission DG SANCO (2013). Scoping study: Delivering on EU food safety and nutrition in 2050 - Scenarios of future change and policy responses. Erişim adresi: https://food.ec.europa.eu/document/download/a1e1e2f1-dbe0-4b53-b1f0-7a20286db3bc_en?filename=final_report_scoping_study_en.pdf
- European Commission-1 (t.y). EU missions in Horizon Europe. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe/eu-missions-horizon-europe_en
- European Commission-3 (t.y). EU mission: A soil deal for Europe. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe/eu-missions-horizon-europe/soil-deal-europe_en

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

European Commission-4 (t.y). Cluster 6: Food, bioeconomy, natural resources, agriculture and environment. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe/cluster-6-food-bioeconomy-natural-resources-agriculture-and-environment_en

European Commission-5 (t.y). Food systems. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/research-area/environment/bioeconomy/food-systems_en

European Commission-6 (t.y). Food 2030. Erişim adresi: https://research-and-innovation.ec.europa.eu/research-area/environment/bioeconomy/food-systems/food-2030_en

European Commission-7 (t.y). EU competences in the field of culture. Erişim adresi: <https://culture.ec.europa.eu/policies/eu-competences-in-the-field-of-culture>

European Commission-8 (t.y). Food safety. Erişim adresi: https://food.ec.europa.eu/index_en

European Commission-9 (t.y). Farm to Fork: Controlling the safety of the agri food chain. Erişim adresi: https://food.ec.europa.eu/document/download/18d5fcbb-5de6-4be4-8203-9799a4f94c03_en?filename=fs_infograph_from-farm-to-fork_en.pdf

European Union (t.y). Facts and figures on the European Union. Erişim adresi: https://european-union.europa.eu/principles-countries-history/facts-and-figures-european-union_en

European Union-1 (t.y). Food safety in the EU. Erişim adresi: https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_en

FAO (t.y.). Food security and trade: an overview. Erişim adresi: <https://www.fao.org/4/y4671e/y4671e05.htm>

Günoğur, Haluk, (2018). *Avrupa Birliği hukukunun uluslararası (supranasyonel) niteliği*. S.Baykal, S. Akgül Açıkmeşe, B. Akçay, Ç. Erhan (der.) Hukuki, siyasi ve iktisadi yönleriyle Avrupa bütünleşmesinde son gelişmeler ve Türkiye-AB ilişkileri (s. 105-126) içinde. ATAUM 30.Yıl Armağanı, Ankara.

Hahm, H., Hilpert, D., König, T. (2020). Institutional reform and public attitudes toward EU decision making. *European Journal of Political Research*, 59, 599–623. doi: 10.1111/1475-6765.12361.

İKV (t.y). Avrupa Birliği temel politika alanları. Erişim adresi: https://www.ikv.org.tr/ikv.asp?ust_id=3&id=31

İKV-1 (t.y). Araştırma ve inovasyon. Erişim adresi: https://www.ikv.org.tr/ikv.asp?ust_id=31&id=224

Karlık, S.R. (2007). *Avrupa Birliği ve Türkiye*. 9. Baskı. İstanbul: Beta Basın Yayım.

Koç, G., Uzmay, A. (2015). Gıda güvencesi ve gıda güvenliği: kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1-2), 39-48. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/253329>.

Muhammad, A., Adilbekova, K. (2023). Culinary diplomacy: Unveiling the palate as a pathway to stronger international relations, *Ulusal ve Uluslararası Sosyoloji ve Ekonomi Dergisi*, 5(2), 431–449. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8382293>.

NATO (2024). Press conference by NATO Secretary General Jens Stoltenberg on the release of his annual report 2023. Erişim adresi: https://www.nato.int/cps/en/natohq/opinions_223662.htm?selectedLocale=en

- Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>
- NATO-1 (2024). 'The Best of Taste': NATO's first cookbook. Erişim adresi: https://www.nato.int/cps/en/natohq/news_223933.htm?selectedLocale=en
- Olsen, J. (2021). *The European Union politics and policies*. 7. Baskı. New York ve Londra: Routledge.
- SACLANT-NATO Cookbook Committee (1957). The best of taste. Erişim adresi: https://www.nato.int/nato_static_fl2014/assets/pdf/2024/4/pdf/NATO-cookbook-1957.pdf
- SANTE (t.y). Health and food safety. Erişim adresi: https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/health-and-food-safety_en
- SDSN (2021). SDG 2: Zero Hunger. Erişim adresi: https://www.unsdsn.org/news/more-vulnerable-sids-face-more-difficulties-to-achieve-the-sdg-2-zero-hunger/?gad_source=1&gclid=EAIaIQobChMI6vbtnYvQiQMVh0BBAh2fKx__EAAYASAAEgKBqvD_BwE
- Soner, F. (2022). Gastrodiplomasi: Gastronomiye diplomasi penceresinden bakış. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 33(2), Güz, 97-101. <https://doi.org/10.17123/atad.1186719>
- Soytürk, M. (2020). Avrupa Birliği ve geleceği. *Uluslararası Ekonomi ve Yenilik Dergisi*, 6(2), 311-330. <https://doi.org/10.20979/ueyd.790959>.
- T.C. Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı (t.y.). Gastro-diplomasi. Erişim adresi: https://www.iletisim.gov.tr/turkce/pozitif_iletisim_kampanyalari/detaylar/gastro-diplomasi
- Tarım ve Orman Bakanlığı (t.y.). Çiftlikten sofraya gıda güvenliği. Erişim adresi: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/alata/Belgeler/Diger-belgeler/G%C4%B1daG%C3%BCvenli%C4%9FiZKara%C5%9Fahin.pdf>
- The Food and Agriculture Organization of the United Nations. (t.y.). Food safety and quality. Erişim adresi: <https://www.fao.org/food-safety/background/qa-on-food-safety/en/>
- Toprak, E. (2019). *Avrupa bütünleşmesinin tarihsel gelişimi*. Doğan, N. ve Yüce Dural, B. (eds.) Avrupa Birliği (s. 31-55) içinde. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 2335. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.
- Treaty on European Union (1992). Treaty on European Union (Maastricht, 7 February 1992). Erişim adresi: https://www.cvce.eu/content/publication/2002/4/9/2c2f2b85-14bb-4488-9ded-13f3cd04de05/publishable_en.pdf
- TÜBİTAK (t.y). Çerçeve programları. Erişim adresi: [https://tubitak.gov.tr/tr/kurumsal/uluslararasi/cerceve-programlari#:~:text=Avrupa%20Birli%C4%9Fi%20C3%87er%C3%A7eve%20Programlar%C4%B1%20\(AB,y%C3%BCksek%20b%C3%BCt%C3%A7eli%20sivil%20ara%C5%9Ft%C4%B1rma%20program%C4%B1d%C4%B1r.](https://tubitak.gov.tr/tr/kurumsal/uluslararasi/cerceve-programlari#:~:text=Avrupa%20Birli%C4%9Fi%20C3%87er%C3%A7eve%20Programlar%C4%B1%20(AB,y%C3%BCksek%20b%C3%BCt%C3%A7eli%20sivil%20ara%C5%9Ft%C4%B1rma%20program%C4%B1d%C4%B1r.)
- UN (t.y.). Goal 3: Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages. Erişim adresi: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/health/>
- United Nations (t.y.). The 17 goals. Erişim adresi: <https://sdgs.un.org/>
- WHO (2015). European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020. Erişim adresi: <https://www.who.int/europe/publications/i/item/9789289051231>

Taş, R. (2024). Avrupa Birliği'nin Temel Politikaları Kapsamında Gıda Temasının Araştırma, Kültür, Güvenlik ve Güvenilirlik Perspektifinden İncelenmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 128-150. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

WHO (t.y). Food safety. Erişim adresi: https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1

Woolcock, S. (2005). *Trade policy*. Wallace, H., Wallace, W. ve Pollack, M.A. (eds.) Policy-Making in the European Union (s. 377-399) içinde. 5. Baskı. New York: Oxford University Press.

Yıldırım, E. (2020). Gastronomilliyetçilik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış. *Kapadokya Akademik Bakış*, 4(1), 76-99. Erişim adresi: https://dergipark.org.tr/tr/pub/car/issue/55625/749917#article_cite

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

YÖRESEL MUTFAKLARIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA SİVAS YEMEK KÜLTÜRÜ VE DEĞİŞİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Zeynep AKGÜL¹

Sibel ÖNÇEL²

Gönderilme/Received 25.09.2024 Kabul/Accepted 27.10.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Kültürler, yüzyıllardır süregelen kümülatif olguları içerir. Türküler, hikâyeler, halk oyunları, yöresel yemekler gibi çeşitli olgular kültürü oluşturur. Kültürün bir parçası olan mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının ürünüdür ve toplumların yaşam biçimleri hakkında bilgiler verir. Mutfak kültürü bir yöreye ait olan, yöreye özgü ürünler kullanılarak yapılan ve genelde yöreye özgü pişirme tekniklerinin kullanıldığı bir olgudur. Yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar pek çok süreci içerir ve bu süreçte ortaya çıkan öğelerin bir ürünü sayılabilir. Sivas'ın yemek kültürünü ve günümüzde uğradığı değişimleri ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmanın örneklemini Sivas'ta doğup büyümüş olan 50 yaş ve üstü 8 birey oluşturmuştur. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış olup sorular ve alınan cevaplar kategorize edilmiştir. İnceleme sonucunda Sivas'a özgü toplam 34 adet yemeğe ulaşılmıştır. Bu yemeklerden 11 tanesi günümüzde yapılmayan veya çok nadiren yapılan yemeklerden oluşmaktadır. Daha sonra betimsel analize başvurulmuş; Sivas ilinin yeme içme kültürü, günümüzde uğradığı değişimler ve mutfağın sürdürülebilirlik durumu değerlendirilmiştir. Kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması açısından daha sonra yapılacak olan çalışmalarda elde edilecek tariflerin standart hale getirilmesi önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yeme içme kültürü, Sivas mutfak kültürü, sürdürülebilirlik, yöresel mutfak

¹ Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalı, Eskişehir, akgulzeynep16@gmail.com, ORCID: 0009-00010497-1010

² Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü, Eskişehir, guler@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9973-6058

A RESEARCH ON SİVAS FOOD CULTURE AND CHANGE WITHIN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY OF LOCAL CUISINES

ABSTRACT

Cultures include cumulative phenomena that have persisted for centuries. Various phenomena such as folk songs, stories, folk dances and local dishes constitute culture. Culinary culture, which is a part of culture, is the product of the eating and drinking behavior of societies and provides information about the lifestyles of societies. Culinary culture is a phenomenon that belongs to a region, is made using local products and generally uses local cooking techniques. It involves many processes, from the production of food to its consumption, and can be considered a product of the elements that emerge in this process. The sample of this study, which aims to reveal the food culture of Sivas and the changes it has undergone today, consists of 8 individuals aged 50 and over who were born and raised in Sivas. A semi-structured interview form was used to collect data and the questions and answers were categorized. 34 local dishes specific to Sivas were discovered. 11 local dishes that were made in the past but are not or are rarely made today have been identified. Then, descriptive analysis was used; The food and beverage culture of Sivas province, the changes it has undergone today and the sustainability status of the cuisine were evaluated. In order to transfer the cultural heritage to future generations, it is recommended that the recipes obtained in future studies be standardized.

Keywords: Eating culture, Sivas culinary culture, sustainability, local cuisine

GİRİŞ

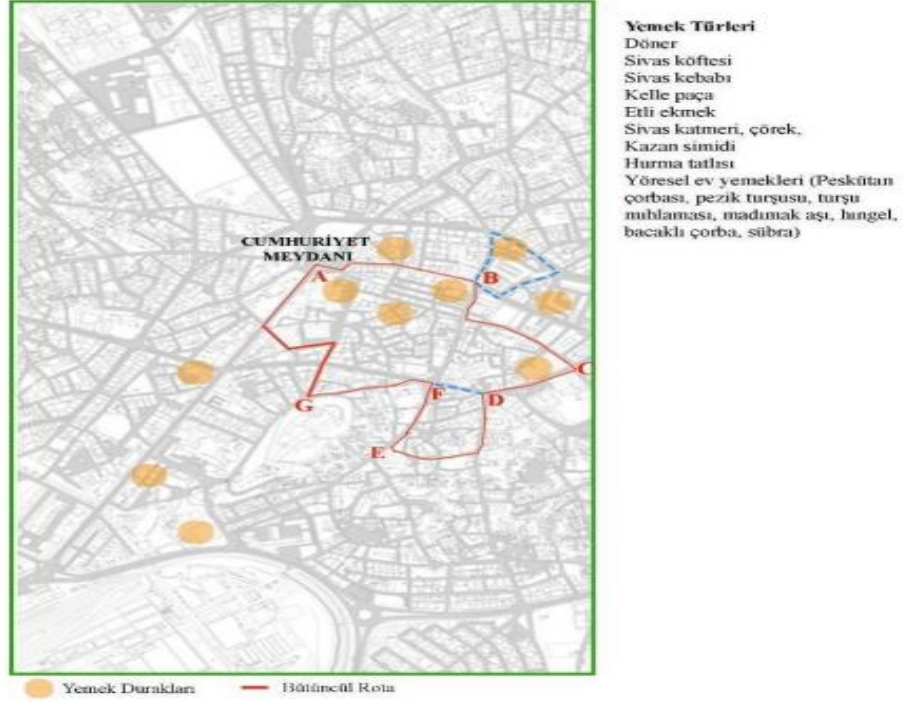
“Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür.” (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024).

Türk Dil Kurumu’na (t.y) göre miras, bir neslin kendinden sonra gelen nesle bıraktığı şeydir. Bu bağlamda kültürel miras geçmişten günümüze kümülatif olarak aktarılan maddi manevi kültür öğeleri sayılabilir (Çetin, 2010, s.183). Kültürel miras soyut olabileceği gibi somut da olabilir ve somut olmayan kültürel mirasa gelenek görenekler, yeme-içme davranışları, dini inanışlar, müzik ve dans alışkanlıkları örnek gösterilebilir (Albayrak, 2013, s.62).

Kültürel mirasın bir parçası olan mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının ürünüdür ve toplumların yaşam biçimleri hakkında bilgiler verir. “Günümüzde hızlı bir değişim içerisinde olan mutfak kültürü kavramı kırsal alanlarda kentlere göre nispeten daha az değişikliğe uğramıştır” (İlban ve Uluer Savgın, 2020, s.510). Türk mutfak kültürü de uzun yıllardır devam eden; bazı değişimlere uğrasa da özgünlüğünü sürdüren bir oluşumdur.

Bu değişimlerin bazı sebepleri vardır ve bunların arasında dini sebepleri, gelenek ve görenekleri, örf ve adetleri, coğrafi koşulları, gelişen teknolojiyi, farklı kültürlerle oluşan etkileşimi ve ekonomik sebepleri sıralayabiliriz (Demirel ve Baydan, 2017, s.344). Bu değişimlerin yöresel mutfak kültürlerinin unutulmasına, eksik ve yanlış aktarılmasına neden olduğu düşünülmektedir çünkü yöresel mutfakların sürdürülebilirliği için özlerinin korunması gerekmektedir (Bilmez ve Buyruk, 2022, s.23). Mutfak kültürü yemek yaparken kullanılan malzemeleri, yemek pişirme şekillerini, yemek pişirirken kullanılan araç gereçleri, sunum kaplarını, yemeklerin yenme şekilleri gibi durumları da kapsayan bir olgudur ve sürdürülebilirlik için bu durumların devamlılığı gerekmektedir. Bölgede yetişen ürünlerle yapılan yöresel yiyeceklerin sürdürülebilirliği daha olasıdır; bu şekilde yiyeceklerin özü de korunmuş olur. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için elde edilen tariflerin standart hale getirilmesi gerekmektedir. Standart tarifler maliyet kontrolünü kolaylaştırır, israfi önler, menü planlamasını kolaylaştırır ve bunun yanı sıra tariflerin koruma altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli rol oynar (Çekal ve Doğan, 2022, s.50). Bunun yanı sıra Sivas'a özgü ürün ve yemekler için coğrafi işaret alınması da önemlidir çünkü coğrafi işaretle koruma altına alınan yöresel ürünler kültürel mirasın korunmasına da katkı sağlamaktadır (Özdemir ve Dülger Altınar, 2018, s.638).

Yöresel yiyecekler ise mutfak kültürünü şekillendiren unsurların başında gelmektedir. “Yöresel yiyecek; yöresel bölgede üretilen, yetiştirilen veya yöresel bir kimliğe sahip o yöreye özgü özellikleri taşıyan yiyecek veya içecek olarak tanımlanmaktadır.” (Yılmaz ve Akman, 2018, s.853) Yerel yemekler destinasyonların mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamakla birlikte destinasyona ilişkin bir kimlik yani mutfak kültürü oluşturur (Şenel ve Karabulut, 2024, s.352). Bu kapsamda Halaç ve Kelkit (2023), çalışmalarında Sivas için bir kültür rotası önerisi oluşturmuşlardır:



Şekil 1. Yemek yeme durakları (Halaç ve Kelkit, 2023, s.303).

İç Anadolu ve Doğu Anadolu'ya sınırları olan; medeniyetler beşiği sayılan Sivas eski bir yerleşim yeri olmasına rağmen kimler tarafından kurulduğu belli olmayan bir şehirdir. Ticaret yolları üzerinde yer alması sebebiyle Selçuklu döneminde tüccarların uğrak noktalarından biri haline gelmiştir (Yılmaz, 2020). Daha sonra farklı savaflara tanıklık eden şehir, 1408 yılında Osmanlı topraklarına katılmıştır. “Osmanlı egemenliğinde eyalet merkezi haline getirilen Sivas; Amasya, Çorum, Tokat, kısmi olarak Malatya ve Kayseri illeri Sivas'a bağlı birer sancak olmuştur. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde belirtildiği gibi Sivas zamanın en önemli eyaletlerinden biridir. (40 ilkokul, 1000 dükkân, 18 han, 40 kadar çeşmesi olduğundan bahsedilir.)” (T.C. Sivas Valiliği, 2024). İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan şehir sert bir iklime sahiptir. Bölgede iklimin elverdiği ölçüde genellikle tahıl ürünleri, patates, şeker pancarı yetişir. Aynı zamanda bölgede küçükbaş-büyükbaş hayvancılığı ve arıcılık da yaygındır. Bölgede yetişen ürünler ve hayvancılık Sivas mutfağını da etkilemiştir.

Bölgenin tarımsal ürünlerinin yanı sıra etnik yapısı da Sivas mutfağını etkileyen bir diğer unsurdur. Sivas göç verdiği kadar göç alan bir şehirdir. Çeşitli şehirlerden aldığı göç, mutfağına da yansımıştır. “1975-2000 dönemleri arasında “Sivas ilinin” en fazla göç aldığı ilk yedi il sırasıyla 1975-1980 ve 1980-1985 dönemlerinde İstanbul, Ankara, Tokat, Kayseri, Malatya, İzmir ve Samsun; 1985-1990 döneminde İstanbul, Ankara, Tokat, Kayseri, İzmir,

Adana ve Malatya; 1995-2000 döneminde ise İstanbul, Ankara, Kayseri, Tokat, İzmir ve Malatya illeridir. “Sivas ilinin” bu illerden aldığı göçlerin toplamı, aynı dönemlerin her birinde aldığı göçlerin %50’sinden fazlasını oluşturmaktadır” (Ergün ve Buldur, 2018, s.244). Günümüzde Sivas mutfağında bu şehirlerden de izler görmek mümkündür. Daha eski dönemlere bakıldığında Sivas mutfağını etkileyen pek çok milletin var olduğu görülmektedir. Yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde Kafkaslardan ve Balkanlardan yaklaşık olarak 16.000 mülteci Sivas’a iskân edilmiştir. Daha sonra 1. Dünya Savaşı zamanında Rus işgalinden kaçan Şark mültecileri de Sivas’ın kaza ve köylerine iskân edilmiştir. 1923’te Yunanistan ile Türkiye arasında imzalanan Mübadele Antlaşması sebebiyle Rumeli’den 7.500 muhacir ve Sırp katliamından kaçmak zorunda kalan 2.000 Boşnak muhacir Sivas’a iskân edilmiştir. Tüm bu göçler Sivas’ın kültürüne etki etmiştir (Şener, 2021). Sivas mutfak kültürüne baktığımızda gırtlş, dızmana gibi farklı kültürlere ait yemeklerin Sivas’ta da benimsendiğini ve sık sık yapıldığını söylemek mümkündür. Farklı kültürlerle etkileşime girdikçe, kadınlar aktif çalışma hayatına katıldıkça ve ekonomik güç artıkça yöresel mutfak kültürünün bazı değerleri unutulmaya yüz tutmuştur. Bu kapsamda literatürde mutfak kültürünün korunmasına ilişkin çalışmaların sayısı artmaya başlamıştır (Çakıcı ve Zencir, 2018, s. 286). Bu çalışmada Sivas mutfağının ele alınmasındaki amaç, zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Sivas’ın yeme içme kültürünü kayıt altına alarak bu mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktır. Çalışma, Sivas mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş öğelerinin gün yüzüne çıkarılması, literatüre kazandırılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem taşımaktadır.

Sivas mutfağı

Sivas coğrafi konumu sebebiyle farklı kültürlere ev sahipliğı yapan bir şehirdir. Geçiş yolları üzerinde oluşu ve aldığı göçler şehri medeniyetler beşığı haline getirmiştir. Bu kültürel çeşitlilik bölgenin mutfak kültürüne de yansımıştır ve yemek çeşitliliğini yaratmıştır.

Bölgenin ikliminde yetiştirilebilen ürünler ve bölgenin çoğunluğunun hayvancılık yapması sebebiyle Sivas yemekleri genellikle hamur işi ve et yemeklerinden oluşmaktadır. Dolayısıyla gastronomik açıdan da zengin bir mutfaktır. Sivas yemekleri, zenginliğinin anlaşılır olması açısından tablodaki gibi kategorilere ayrılabilir:

Tablo 1. Sivas Mutfağına Ait Yemekler

Çorbalar	Yemekler	Hamur İşleri	Tatlılar
Ayran Çorbası	Bad (Mercimek badı- etli bad)	Baviko	Gazete Baklavası
Bulgur Çorbası	Çirli Et	Belibak (Velibah)	Hurma (Sini Hurması)
Düğülcek Çorbası	Divriği Pilavı	Cennet Çöreği	Hasuda
Ekmek Aşı	Dolmalar (Soğan, Pırasa, Biber, Patlıcan, Şalgam)	Cücük	Karaş (Gara Aş)
Ekmek Kırması	Fırında Kelle	Çökelikli	Peynirli Helva
İşkembe çorbası	Haşıl	Çörek	Lokma Tatlısı
Katkılı çorba	İçli Köfte	Dızmana	Pıttı Tatlısı
Keş çorbası	Karın Dolması	Ezentereli Çörek	Sarığı Burma
Lakişe	Kelecoş	Fırın Katmeri	Tel Helvası
Madımak cacığı	Kızartma Köftesi	Fırın Pidesi	Un Helvası
Madımak Çorbası	Lahana Sarması	Gevrek	Üzümlü Çorba
Mercimek Çorbası	Madımak Kavurması	Gilic	Yufka Böreği Tatlısı
Mercimek Herlesi	Madımak Pilavı	Hingel	
Mercimekli Bulgur çorbası	Madımak Yemeği	Hızır Kömbesi	
Mercimekli Köfteli çorba	Mirik Köftesi	Kavurma Eriştesi	
Pancar Çorbası	Mumbar Dolması	Kırdök	
Peskütan Çorbası	Pancar Mıhlaması	Kırk Giliği	
Sübüra	Pancar Sarması	Lavaş	
Şaştım Aşı	Pehli	Mantı (Su Böreği)	
Toyga Çorbası	Pezik/Dal Turşusu	Memmemcim Giliği	
Turşu Suyu ile Ekmek Aşı	Sac Kebabı	Pağaç	
	Sakatat Yemekleri	Pancarlı	
	Sebzeli Et	Patatesli	
	Sebzeli Sivas Kebabı	Peksimet	
	Sivas Köftesi	Sac Ekmeği	
	Sivas Tavası	Sac Katmeri	
	Soğanlı Et	Sivas Kazan Simidi	
	Şalgam Dolması	Tandır Çöreği	
		Tandır Ekmeği	
		Tandır Ketesi	

	Tas Kebabı	Yağlama	
	Tıpış Köfte	Yağlı	
	Turşu Mıhlaması	Yarımca Börek	
	Yaprak Sarması/Etli	Yumurta Eriştesi	

Kaynak: (Zengin ve Işkın, 2017: 409)

LİTERATÜR TARAMASI

Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan ayrı kılan, geçmişten beri değişen ve değişmeye devam eden, kendine özgü oluşumlarıyla toplumun kimliği haline gelen bir oluşumdur. Kültür aynı zamanda maddi ve manevi değerleri de içerir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2024). Mutfak kültürü ise toplumların yeme içme davranışlarının bir ürünüdür. Yiyecek ve içecek çeşitleri, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi “mutfak kültürü” olarak adlandırılmaktadır. Coğrafi konum, iklim çeşitliliği, dinî inanç ve eski uygarlıklar bu kültürün oluşmasında en önemli faktörlerdir (Irmak, 2019, s. 113). Bu kapsamda yapılan alan yazın çalışmasında bazı sonuçlara ulaşılmıştır. Düzgün ve Durlu Özkaya (2015), çalışmalarında farklı toplumların farklılaşan mutfak kültürlerini ele almış ve bu toplumların kültürel etkileşimlerini incelemiştir. Mutfak kültürünün; coğrafi şartlar, tarım özellikleri, sosyoekonomik durumlar, dini özellikler ve diğer toplumlarla kurulan ilişkiye göre şekillendiğini öne sürmüşlerdir. Bu durumda toplumların ya bu etmenlerden etkilenecek kendi mutfak kültürlerini oluşturduklarını ya da bu etkileşimde kaybolarak başka kültürlerin etkisinde asimile olduklarını ortaya koymuşlardır.

Kaşlı vd. (2015), çalışmalarında gastronomik miras ve sürdürülebilirlik kapsamında Eskişehir’i ele almışlardır. Araştırmacılar çalışmanın amacını Eskişehir’in gastronomik mirasını ortaya çıkarmak ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamak olarak belirlemiştir. Bu amaçla Eskişehir’de 150 köyde 500 kişiyle görüşmeler gerçekleştirmişler ve Eskişehir’in gastronomik mirasına ulaşmaya çalışmışlardır. Toplanan veriler ise içerik analizine tabi tutulmuştur. Görüşmeler sonucunda pek çok yöresel yemeğe ulaşılmıştır. Sonuçlar, Eskişehir ilinin gastronomik miras yönünden zengin olduğunu ancak bu mirasın unutulmaya yüz tuttuğunu göstermektedir.

Şimşek vd. (2017), çalışmalarında Sivas mutfağındaki unutulmaya yüz tutmuş tarifleri turizm potansiyeli sağlamaları açısından değerlendirmişlerdir. Bu kapsamda mülakat yöntemi kullanmış ve önceden sık sık yapılan ancak günümüzde pek yapılmayan 15 farklı yemek tarifine

ulaşmışlardır. Daha sonra bu yemeklerin turizm potansiyeli sağlamaları adına bazı önerilerde bulunmuşlar; yemeklerin restoran menülerine eklenmesi gerektiğini eklemiştir.

Demirel ve Ayyıldız (2017), çalışmalarında Giresun ili mutfak kültürü ve değişimi konusunu ele almışlardır. Giresun ilinin mutfak kültürünü belirleyerek bu zamana kadar geçirdiği değişimleri ortaya koymayı amaçlayan çalışmada, Giresun'un çeşitli bölgelerinde doğup büyümüş olan 50 yaş ve üzeri 10 birey ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlanmış; pek çok yöresel yemeğin tarifine ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda Giresun'un coğrafi şartlarının ve ikliminin, mutfağı etkileyen en önemli unsurlardan biri olduğu sonucuna varılmıştır.

Demirel ve Baydan (2017), çalışmalarında Bursa ili mutfak kültürünü ve değişimini ele almışlardır. Bursa'nın mutfak kültürünü belirleyip geçirdiği değişimleri ortaya koymayı amaçlayan çalışmanın örneğini Bursa'da doğmuş ve büyümüş olan 50 yaş ve üzeri 10 kadın oluşturmuş; bu kapsamda yine Demirel tarafından oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Araştırma sonucunda çeşitli alanlarda değişim yaşandığı belirlenmiş ve bazı yöresel yemeklerin tarifleri çalışmaya eklenmiştir.

Çakıcı ve Zencir (2018), çalışmalarında unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerinden olan Çakırözü Köyü'nün mutfak kültürünü ele almışlardır. Bu kapsamda köyün yerlisi olan 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlanmış; köydeki gündelik yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerdeki yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Çalışma sonucunda birçok lezzetin günümüzde az yapıldığı veya hiç yapılmadığına değinen araştırmacılar bu konuda çeşitli önerilerde bulunmuşlardır.

Çakıroğlu ve Açık (2018), çalışmalarında Sivas mutfak kültürünü ve yemeklerin pişirilme durumunu ele almışlardır. Çalışmada anket yöntemini kullanmışlar anket sonucunda Sivas'a ait yöresel yemeklerin çok azının pişirildiği, çoğunun neredeyse hiç pişirilmediği sonucuna ulaşmışlardır. Bu konuda bazı çözüm önerileri geliştirmişler ve Sivas'ın bazı yöresel yemeklerinin tariflerini çalışmalarına eklemiştir.

Yılmaz ve Akman (2018), çalışmalarında Edremit Körfezi'nin yöresel mutfak kültürünü sürdürülebilir gastronomi kapsamında araştırmayı amaçlamışlardır. Bu amaçla önce literatür taraması; ardından da yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yörede yaşayan kişilerle mülakat yapmışlardır. Sonuç olarak unutulmaya yüz tutmuş yöre yemeklerini kayıt altına alarak gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamışlardır.

Demirel ve Karakuş (2019) da çalışmalarında Balıkesir ilinin mutfak kültürünü ve değişimini konu edinmişler; bu konuda Balıkesir’de doğup büyüyen 50 yaş ve üzeri 10 birey ile yarı yapılandırılmış görüşmeler sağlamışlardır. Çalışmanın sonucunda yöreye özgü yemeklerden Macır tarhanası, etli çorba, sütlü çorba, keşkek, düğün tiridi, oğlak dolması, kabak çiçeği dolması, kulak aşısı, saçaklı mantı, Ramazan böreği, hoşmerim, Balıkesir kaymaklısı gibi yöresel yemeklerin hepsinin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hâlâ yapıldığı sonucuna ulaşmışlardır.

Örgün, A. Solunoğlu ve S. Solunoğlu (2023), çalışmalarında Nevşehir mutfak kültürünü sürdürülebilir turizm açısından değerlendirmişlerdir. Yöresel yemeklerin yapısı bozulmadan sunulması gerektiğini savunan araştırmacılar bu kapsamda Nevşehir’in kuru salatalık dolmasını ele almışlardır. Tarif için bölge insanlarıyla görüşmeler yapılmış; elde edilen tarif tekrar yapılarak fotoğraflanmıştır. Gelecek nesillere aktarım için restoranların menülerine yöresel lezzetlerden ürünler koymalarını önermişlerdir.

YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. “Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı”nda belirtilen kıstaslara uygun olarak (Halıcı, 2020) Sivas’ta doğmuş büyümüş olan ve Sivas’ta yaşayan 50 yaş ve üzeri 10 birey ile görüşme planlanmış ancak görüşmelerde alınan bilgiler 8 kişiden sonra tekrar etmeye başlamıştır. “İki veya daha fazla sayıda kişi arasında gerçekleşen mülakat tekniği için asgari katılımcı sayısı bulunmamaktadır. Genel olarak nitel çalışmalarda, araştırma amacına yönelik bilgi doygunluğuna erişildiğinde ilave görüşmelerin yapılmasına ihtiyaç duyulmamaktadır.” (Creswell, 2013; Akman Dömbekci ve Erişen, 2022; Güldemir, 2023). Bu çalışmada da bilgi doygunluğuna ulaşıldığı için görüşmeler 8. kişide sonlandırılmıştır. Görüşülen bireyler kartopu örnekleme tekniğiyle belirlenmiştir. Çalışma kapsamında yapılan görüşmelerden elde edilen veriler ile tariflerden bazıları fotoğraflanmış, yapım aşamaları detaylı anlatılmıştır. Sorular ise şu şekildedir:

- 1- Sivas’a özgü 5 yöresel yemek ismi söyler misiniz? Yapılışları hakkında bilgi verir misiniz?
- 2- Yöreye özel lezzeti ile ünlenmiş bir yemek söyleyebilir misiniz? (Köy ya da bölge ile ilgili özel lezzet söyleyebilirsiniz.)
- 3- Sivas’a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutulmuş yemekler var mıdır?

- 4- Sivas'a özgü ekmekler nelerdir?
- 5- Kış hazırlıklarından bahseder misiniz? Geçmişte de aynı hazırlıklar aynı şekilde mi yapılıyordu? Bilgi verir misiniz?
- 6- Özel günler ve cemiyetlerde geçmişte neler pişirilirdi? Günümüzde neler pişiriliyor? Bahseder misiniz?
- 7- Yemek pişirirken kullanılan araçlar nelerdir? Geçmişte kullanılan araçlar nelerdi?

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi T.C. Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu Başkanlığı'ndan 02.07.2024 tarih ve 15/68 sayı numarası ile alınmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde yarı yapılandırılmış görüşmeye katılan kişilerin verdikleri yanıtlar detaylandırılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Kişilerin Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Medeni durum	Eğitim	Meslek
K1	K	73	Evli	Eğitim görmemiş	Ev hanımı
K2	K	56	Evli	Lise	Ev hanımı
K3	K	71	Evli	Lisans	Ev hanımı
K4	K	54	Evli	Ortaokul	Ev hanımı
K5	K	51	Evli	Lisans	Kuran kursu eğitmeni
K6	K	58	Evli	İlkokul	Ev hanımı
K7	K	67	Evli	Ortaokul	Ev hanımı
K8	K	55	Evli	İlkokul	Ev hanımı

Sivas'a ait yöresel lezzetlere ilişkin bulgular

Katılımcılar Sivas'a ait yöresel lezzet olarak patatesli hingel, etli hingel, madımak, katmer, yoğurtlu bulgur köftesi, ağuz, patatesli içli köfte, sulu köfte, ayran çorbası, sübüra, kalburabastı (Sivas hurması), gırniş, çökelekli, etli bat, yeşil mercimekli kısır, etli ve bulgurlu yaprak sarması, üzüm çorbası, evelik sarması, pancar sarması, sütlü bulgur çorbası, pezik turşusu kavurması, kesme aşı, sarıği burma tatlısı, düğülcek/düğürçük çorbası, mumbar dolması, tonus köftesi, velibağ-ölübağ-patatesli gılik, peskutan çorbası, un haşılı, Sivas köftesi, ekme aşı yemeklerini bildirmişlerdir. Yemeklerden bazıları Zengin ve Işkın (2017) tarafından

yapılan çalışmada da ortaya koyulmuştur. Katılımcılar yapılan yemeğin güzel olabilmesi için hazır ürün kullanılmaması gerektiğini, hazır ürünle orijinal tadın alınamayacağını belirtmişlerdir. K5, “Yemeği pişirirken kullandığımız tencere de yemeğin tadını etkiliyor pişirdiğimiz yer de. Mesela mantıda (Teneke veya topraktan yapılan ocaktır. Altına kök kömür koyulur ve yemek pişirilir.) pişen yemek aşırı lezzetli olur.” ifadesini kullanmıştır. K6, “Ev yapımı gibisi var mı? Dışarıdan alınan aynı lezzeti verir mi hiç? Evde yapınca elinin lezzeti de geçiyor yemeğe. Daha güzel oluyor. Hele bir de yemeklerin püf noktasını öğrendin miydi daha da şaşmaz yemeğin tadı tuzu.” ifadesini kullanarak ev yapımı ürün kullanmanın önemine değinmiştir. K1, “Biz ufakken yokluk vardı ama anamın pişirdiği yemekler bu zamanınkinden iyiceydi. Ben gençken de her şeyi kendim ederdim ama şimdi yaşlılıktan gücüm yetmiyor. Dışarıdan hazır alıyoruz ama belle ki hiç tadı tuzu yok.” ifadesini kullanmıştır. K8, “Anam da çeşit çeşit yemek ederdi kaynanam da ama ben öğrenmemişim şimdi de bilmiyorum yapmasını.” ifadesini kullanarak unutulmuş yemek tarifleri olduğunu belirtmiştir.

Sulu köfte: (Katılımcı K6 tarafından yapılan sulu köfte)

Malzemeler:

- 1 kg kıyma
- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı ince bulgur
- 1 adet soğan
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1.5 yemek kaşığı salça
- Yeterince su
- Tuz



Fotoğraf 1. Sulu Köfte

Yapılışı:

- Kıyma bir kaba alınır, üzerine bir adet yumurta kırılır.
- Bir adet soğan soyulur ve rendelenir, kıymaya eklenir.
- Kıymanın üzerine 4 su bardağı ince bulgur kontrollü şekilde eklenir ve baharatları da eklenerek uzun süre yoğurulur.
- Yoğurulan kıymadan misket büyüklüğünde parçalar koparılır ve yuvarlanır.
- Yuvarlanan köfteleri pişirmek için tereyağı bir tencereye alınır ve eritilir.
- Eriyen tereyağına salça eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulur.
- Kavrulan salçanın üzerine su eklenir. Nane ve tuz da eklenerek su kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya hazırlanan köfteler eklenir ve pişirilir.

Etli hingel: (Katılımcı K6 tarafından yapılan etli hingel)

Malzemeler:

Hamuru için;

- 1 yumurta
- 2 su bardağı su
- Tuz
- Aldığı kadar un (Sert bir hamur olması gerekli.)

İç harcı için;

- 600 gr kıyma
- 1 adet rendelenmiş soğan
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

Pişirme ve sunum için;

- Su
- Tuz
- Tereyağı veya sarımsaksız/sarımsaklı yoğurt



Fotoğraf 2. Etlı Hıngel

Yapılışı:

- Hamur için tüm malzemeler karıştırılarak uzun süre yoğrulur ve sert bir hamur elde edilir.
- Daha sonra hamur 2 bezeye ayrılır ve hamur dinlenmeye bırakılır.
- Dinlenen hamur geniş bir şekilde açılır ve 2 parmak genişliğinde şerit şerit kesilir.
- Şerit şerit kesilen hamurlar daha sonra kare halini alacak şekilde yeniden kesilir.
- İç harç için kıyma bir kaba alınır.
- Kıymanın üzerine soyulup rendelenmiş, suyu sıkılmış soğan eklenir.
- Kıymanın üzerine baharatlar da eklenir ve harç yoğrulur.
- Kare şeklinde kesilen hamurların orta kısmına yapılan harçtan koyulur ve hamurlar üçgen şekilde kapatılır.
- Pişirmek için büyük bir tencereye bol su alınır ve kaynamaya bırakılır.
- Kaynayan suya tuz eklenir ve ardından hamurlar pişene kadar haşlanır.
- Haşlanan hamurlar servis kabına alınır ve üzeri için tereyağı yakılabilir, sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt çırpılabilir. İsteğe göre servis edilir.

Madımak yemeği: (Katılımcı K8 tarafından yapılan madımak yemeği)

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 büyük soğan
- 2 diş sarımsak
- 200 gr pastırma veya kıyma
- 1 tatlı kaşığı çemen
- 1 kg madımak
- 1 su bardağı kalın bulgur
- Kimyon
- Karabiber
- Yeterince su



Fotoğraf 3. Madımak Yemeği

Yapılışı:

- Yağ tencereye alınır ve eritilir.
- Soyulmuş ve küp küp doğranmış soğanlar yağa eklenir ve kavrulur.
- Sarımsaklar soyulur ve ince bir şekilde kıyılarak tencereye eklenir.
- Pastırma veya kıyma tencereye alınır, kavurma işlemine devam edilir.
- Çemen eklenir ve biraz daha kavrulur.
- Ayıklanmış, yıkanmış ve dövülmüş olan madımağlar tencereye eklenerek kavurma işlemine devam edilir.
- Önce kalın bulgur ardından baharatlar ve tuz da tencereye eklenir.
- Yeterince su eklendikten sonra madımağlar yumuşayana kadar pişmeye bırakılır.

Yöreye ait, lezzeti ile ünlenmiş yemeklere ilişkin bulgular

Katılımcılar yöreye ait lezzetiyle ünlü yemeklere evelik sarması, pişi, madımak yemeği, Divriği pilavı, Sivas ketesi, tonus köftesi, hingel, Sivas köftesi, Sivas kebabı yemeklerini ve kalburabastı tatlısını bildirmişlerdir. K8, “Benim şimdi Sivas’a ilk defa gelen misafirim olsa ben ona kete pişirirdim. Yemeden de koymazdım başka yere.” ifadesini kullanmıştır. K7, “Buraya geldin miydi lokantaya gidip ya Sivas köftesi yiyeceksin ya Sivas kebabı. Buraların meşhur yemekleri onlar.” ifadesini kullanarak Sivas köftesi ve Sivas kebabını önermiştir. K5, “Sivas köfte meşhurdur. Zaten tescillenmişti o bilmem haberiniz var mı.” ifadesini kullanarak tescillenmiş yemeklere dikkat çekmiştir.

Sivas’a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutilan yemeklere ilişkin bulgular

Katılımcılar unutilan yemeklerden peskutan çorbası, kurut, kelecoş, hasuda, haşıl, bazı, mercimek herlesi, ovmaç, işkembe dolması, soğan yemeği, turşu aşısı yemeklerini

bildirmişlerdir. K1, “Önceden yoğurt ne arıyordu kızım? Elimize geçince yazardık, yağın çıkartıp ayranını torbaya dökerdik, torbalanırdı. İyice katı, yoğurdun daha hası gibi olurdu. Onu elimizde tahtalara dökerdik, kuruturduk. Kışın da onu teknede ezerdik bunun adı kurut. Ayran çorbasına, yoğurtlu köfteye katar yerdik. Şimdi yaz kış yoğurt dolu daha da eden yok.” ifadesini kullanarak kurutun artık eskide kalmış olduğuna değinmiştir. K2, “Haşıl yapardı benim annem zamanında ama daha kimse uğraşmıyor. Benim de eşim seviyor diye nadiren yapıyorum. Zahmetli geliyor.” ifadesini kullanmıştır. K7, “İşkembeyi kare kare keserdik içine sarma içi gibi iç yapar doldururduk. Sonra da yorgan ipiyle iğnesiyle üçgen şeklinde dikerdik. Yerken de ipini çıkarıp yerdik. Yapması zahmetliydi ama pek güzel olurdu. Şimdi yaşlandım edemiyorum ama gençliğimde çok pişirirdim. Daha yapan da görmüyorum ama bilmem ki belki bazen pişirenler vardır.” ifadesini kullanarak işkembe dolmasını anlatmıştır.

Sivas’a özgü ekmeklere ilişkin bulgular

Katılımcılar ekmeklerden pağaç, tandır ekmeği, fırın ekmeği, somun ekmeği, pide, açık ekmeği, gagala, Sivas katmeri, Sivas bazlaması, yufka, Sivas çöreği ekmeklerini bildirmişlerdir. K1, “Önceden pağacı, tandır ekmeğini, somun ekmeği, pideyi, açık ekmeği, gagalayı neyi hep tandırda yapardık ama şimdi köylerde de tandırlar kalktı. Artık millet hep evine fırın yaptırdı. Şimdi kadınlar toplaşıp hamur ediyorlar ekmekleri bitince, sonra da her gün birinin evinde fırında ekmeği pişiriyorlar.” ifadesini kullanarak köylerde görülen değişimlerden bahsetmiştir. K5, Sivas ekmeklerinden olan bazlama için “Sivas bazlaması diğer bazlamalardan farklı. Biz bazlamayı sac üstünde pişiririz yumuşacık olur.” ifadesini kullanmıştır. “Ayrıca yufka ekmekler de yaparız. Bu bize özgü mü bilmem ama yufka ekmekleri sacda pişirir kışlık için kuruturuz. Sonra da onları sütle ıslatır börek yaparız. Bir de Sivas’a özgü Sivas katmerimiz vardır. Sivas köftesi gibi o da tescillidir.” ifadelerini eklemiştir.



Fotoğraf 4. Fırın Ekmeği

Geçmişte ve günümüzde yapılan kışlık hazırlıklara ilişkin bulgular

Geçmişte taze fasulye kurutması, madımak kurutması, biber kurutması, pezik turşusu, pul biberli lahana turşusu, kuşburnu reçeli, kayısı kurutması, elma kurutması, domates kurutması, dut kurutması, salça, yumurta erişttesi, kavurma erişttesi, kuru hingel, kuru sübüra, kadayıf, kuskus, dondurulmuş karamuk, kuru yufka gibi hazırlıklar yapıldığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Günümüzde yapılan kışlık hazırlıklar da bunlardan farklı değildir. K1, “Ben önceden taze fasulyeyi, biberi neyi hep ipe dizer kuruturdum ama şimdi kavanoza koyup ağzını kapatıyorum. Herkes de konserve ediyor ama var yine, fasulyeyi neyi kurutan da var.” ifadesini kullanarak günümüzde büyük çoğunlukla konserve yönteminin kullanıldığını belirtmiştir. Katılımcılar hamur işlerinin hala aynı şekilde yapılıp kurutulduğunu, turşu yapımının da sürdüğünü ifade etmişlerdir. K6, “Biz daha hala yazın oturuyoruz konu komşu toplanıp erişte kesip kavuruyoruz, hingel kesip kurutuyoruz. Dışarıda da satılıyor. Köyde kadınlar yapıp yapıp getirip pazarda satıyor. Bak, hazır alınacaksa onlar alınabilir. Fabrikadan çıkma değil sonuçta onlar da ev yapımı. Bizim yaptığımızı aratmıyor onlar da.” ifadesini kullanarak kışlık hazırlıkların pek değişmediğine vurgu yapmıştır. K4, “Önceden elmayı, dutu, kayısı neyi kuruturdu annem. Ben daha küçüktüm o zaman. Şimdi yapmıyoruz ama. Zaten hepsi hazır satılıyor.” ifadesini kullanmıştır. Alınan cevaplara bakılırsa kurutularak hazırlanan taze fasulye, domates gibi sebzelerin artık konserve şeklinde yapıldığını söylemek mümkündür. Katılımcılar madımağın köylerde toplanıp satışa hazır hale getirildikten sonra şehir pazarlarında satıldığını da ifade etmişlerdir.

Geçmişten günümüze özel gün ve cemiyetlerde pişen yemeklere ilişkin bulgular

Katılımcılar geçmişte bayram, düğün, sünnet gibi özel günlerde misafirlere ikram etmek üzere üzümlü çorba, pirinç pilavı, patates yahnisi, patlıcan yemeği, helva kavurması, etli yemekler, sütlaç, Sivas ketesi, sarma, ayran çorbası, sulu köfte, dolma, kavurma, pilav, sarma, erişte, madımak gibi yemekler yapılırken günümüzde daha çok hazır alınan etli ekmek, köfte, döner gibi yemeklerin misafirlere ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Ancak bayramlarda hala üzümlü çorba, Sivas ketesi, sulu köfte, pilav gibi yemekler yapılmakta; karnı aç olan misafire bu yemekler ikram edilmektedir. K1, “Ben zengin evin kızıydım ama bizim eve de her şey girmezdi. Gene de iyice hatırlıyorum o zamanda da bayramda seyranda hep üzümlü çorba pişirirdi annem. Şimdi de herkes yapar yine.” ifadesini kullanarak geçmişten günümüze değişmeyen yemeklerden birinin üzümlü çorba olduğunu belirtmiştir. K5, “Bizde özel günlerde helva, üzümlü çorba, sarığı burma falan yapılırdı. Sarığı burmayı bayramlarda hep yapardık. Normalde sarığı burmanın içine ceviz koyulur ama eskiden yokluk zamanlarında ceviz bulamayınca un kavurur içine şeker atardık, sarığı burmanın içine bu şekerli un kavurmasını koyardık.” ifadesinde bulunmuştur. K7, “Önceden cenaze evlerinde yemek pişmezdi. Cenazenin yedisi çıkana kadar komşular akrabalar evlerinde ne varsa pişirir cenaze evine götürürdü. Şimdi de götürülenler var yine yok değil ama şimdi daha çok cenaze sahipleri etli ekmek, köfte, döner falan yaptırıp ayranla dağıtıyor.” ifadesinde bulunmuştur.

Geçmişte ve günümüzde yemek pişirirken kullanılan kap ve araçlara ilişkin bulgular

Katılımcılar geçmişte dışı bakır içi kalaylı kazanlar, bakır sahanlar, bakır tencereler, maden tencereler, leğençeler (Bakır, leğen şeklinde pişirme kabı. Pilav, kuru fasulye gibi düğün yemeklerinin pişirildiği kap), çinko taslar gibi kapların yemek pişirilirken kullanıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca yazın yemeklerin tandırda pişirildiğini, kışın sobada pişirildiğini ifade etmişlerdir. Bunun dışında geçmişte yemeklerin tüpte ve mantızda pişirildiğini de bildirmişlerdir. K1, “Önceden hamurları biz hep tandırda pişirirdik. Ekmek, pağaç, çörek ne hep tandırda pişerdi. Yufka, bazlama, gılik, çökelekli ne sacın üstünde pişerdi sade.” ifadesini kullanmıştır. K5, “Mantız başlı başına bir kültür yahu. Önceden çok kullanılırdı. Şimdi de var yine kullanan. Konserveleri falan mantızda pişirenleri tanıyorum.” ifadesinde bulunarak mantızın popülerliğinden bahsetmiştir. K2, “Önceden bakır kazan, leğençe, maden tencere falan vardı. Şimdi ama herkesin evinde çelik tencere, teflon, düdüklü tencere, tava falan var. Biz önceden tandırda ya da tüpte yemek pişiriyorduk. Tabi şimdi onlar da kalmadı şehirde. Set

Akgül Z. ve Önçel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>

üstü ocaklar, fırınlar var artık ama yine de bazı yerlerde mantız kullanılıyor. Köylerde soba falan kullanan da var tabii.” ifadesinde bulunmuştur.



Fotoğraf 5. Leğençe (Eskilerden Yadigar, 2021)



Fotoğraf 6. Mantız (Köyde Yaşam, 2022)

Elde edilen verilere bakıldığında Sivas mutfak kültürünün geçmişten bugüne pek fazla değişikliğe uğramadığı söylenebilir. Geçmişte yapılan pek çok yemeğin günümüzde de yapıldığını ancak daha az sıklıkta yapıldığını söylemek mümkündür. Köyden kente göç, çalışan kadın nüfusundaki artış ve artan gelir sebebiyle uğraştırıcı yemeklerin yerini daha pratik ve hazır yemeklerin aldığı söylenebilir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışma, zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Sivas’ın yeme içme kültürünü kayıt altına almayı ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Unutulmaya yüz tutan yemeklerin literatüre kazandırılması çalışmanın asıl amacıdır. Çalışma, Sivas mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş öğelerinin gün yüzüne çıkarılması, literatüre kazandırılması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından önem taşımaktadır.

Kültürler, yüzyıllardır süregelen kümülatif olguları içerir. Türküler, hikayeler, halk oyunları, yöresel yemekler gibi çeşitli olgular kültürü oluşturan parçalardır. Bu bağlamda Sivas, çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olan, çok sayıda göç veren ancak aynı zamanda çok sayıda göç alan bir şehirdir. Kökleri Selçuklu'ya kadar uzanan şehrin yemekleri ve kültüründe de Selçuklu'nun izleri bulunmaktadır.

Sivas mutfak kültürünü derinlemesine incelemek için yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- Sivas'a ait pek çok yöresel yemek olduğu ancak bu yemeklerin çeşitli ilçe ve köylerde farklılık gösterdiği,
- İlçe ve köylerde yapılan yöresel yemeklerin tanıtımının yetersiz olduğu,
- Geçmişte yapılan yemeklerin günümüzde zahmet verici olması, yapım aşamalarının bilinmemesi, genç neslin ilgisiz olması gibi sebeplerden ötürü artık yapılmadığı veya nadiren yapıldığı,
- Şehir merkezinde ekmekler hazır alınırken köylerde tandır veya fırınlarda ekmeklerin yapılmaya devam ettiği,
- Kışlık hazırlıklar aynı şekilde yapılırsa da küçük değişimlere uğradığı,
- Özel gün ve cemiyetlerde pişen yemeklerin yerini çoğunlukla hazır alınan etli ekmek, pide, köfte gibi ürünlerin aldığı ancak üzümlü çorbanın yerini koruduğu,
- Yemek pişirilen kapların değiştiği ancak pişirme araçlarından olan soba, tandır, mantızın günümüzde de bazı kesimler tarafından kullanıldığı söylenebilir.

Elde edilen bulgular ışığında Sivas'ın yöresel yemeklerinin çoğunlukla bölge halkı tarafından bilindiği ancak yemeklerin tanıtımının yeterince yapılmadığını söylemek mümkündür. Yöresel mutfağın sürdürülebilmesi için mutfağın özünün korunması gerekir ancak dünya değiştikçe Sivas mutfak kültürü de değişmiştir. Bazı yemeklerin yapımı günümüzde devam etse de bazılarının sürdürülebilirliğinin sağlanamadığı da açıktır.

Yemek yaparken kullanılan malzemeler, yemek pişirme şekilleri, yemek pişirirken kullanılan araç gereçler, sunum kapları, yemeklerin yenme şekilleri gibi durumlar mutfak kültürünü oluşturur ve sürdürülebilirlik için bu durumların devamlılığı gerekmektedir. Elde edilen bulgulara bakıldığında sürdürülebilirlik için gerekli ortamın pek oluşturulmadığı görülmektedir.

Çalışmada Sivas mutfak kültürüne ilişkin unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yemekler ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte yemeklerin özellikle

Akgül Z. ve Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>

sürdürülebilirliğine ilişkin çalışmaların yapılması da gereklidir. Sivas yöresel mutfak kültürleri otantik deneyim yaşamak isteyen turistler için en uygun araçlar olarak değerlendirilebilir. Yapılan çalışmalarda özgünlük ve farklılık arama eğilimi olan turistlerin gastronomi hareketlerine katıldığı, otantik deneyimler yaşamak istediği ortaya koyulmuştur (Akdağ & Üzülmöz, 2017, s.306). Kültürel miras sayılan yöresel mutfak kültürleri hem turistlere eşsiz bir deneyim yaşatma açısından hem de kültürlerin nesilden nesile aktarılacak şekilde kültür devamlılığının sağlanması açısından önem göstermektedir. Yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilmesi ayrıca bölgenin tanıtımına da katkı sağlayabilir.

Literatürde Sivas mutfağı ile daha detaylı çalışmalar yapılması, genç nesillere mutfak kültürünün detaylarının öğretilmesi, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin yazıya dökülmesi önerilmektedir. Yemeklerin tanıtımı için çeşitli şehirlerde düzenlenen gastronomi festivallerine katılım önemlidir. Ayrıca sonraki çalışmalarda, elde edilen bulguların standardize edilmesi yöre mutfağının sürdürülebilirliğine önemli katkı sağlayacaktır.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Akgül Z. ve Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>

KAYNAKLAR

- Akdağ, G., & Üzülmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.
- Akman Dömbekci, H., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 141-160. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227330>
- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bilmez, E., & Buyruk, L. (2022). Yöresel Mutfakların Sürdürülebilirliği Kapsamında Mutfak Şeflerinin Düşüncelerinin Araştırılması: Bursa ili örneği (Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir). Erişim adresi: <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/bitstream/handle/20.500.11787/7891/EMRE%20B%c4%b0LMEZ.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. United States of America: SAGE Publications.
- Çakıcı, H. H., & Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakıröz köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 285-297.
- Çakıroğlu, F. P., & Açıık, M. (2018). Sivas mutfak kültürü ve yöresel yemeklerin pişirilme durumu. *Social Sciences Studies Journal*, 4(21), 3287-3296.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Çetin, T. (2010). Cumalıkızık köyünde kültürel miras ve turizm algısı. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 181-190.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi; Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Demirel, H., & Baydan, S. (2017). Bursa yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 343-358.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1383-1404. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.98>
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezapotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ergün, A., & Buldur, A. D. (2018). Sivas ili'nde iç göçler (1975-2015). *Turkish Studies*, 13(10), 225-260. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.13229>
- Eskilerden Yadigar.
https://www.instagram.com/p/CNk_NGjl__w/?igsh=MWszMWlsemM1cWVlOA%3D%3D (Erişim tarihi:12 Nisan 2021).
- Güldemir, O. (2023). Geleneksel bir yemek: Marul yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 121-132.
- Halaç, H.H., & Kelkit, D.M. (2023). Sivas kültür rotası önerisi ile kültürel miras farkındalığı kazandırılması. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (Cumhuriyet Özel Sayısı), 292-307.

- Akgül Z. ve Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>
- Halıcı, N. (2020). *Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları için Soru Kitabı*. Ankara: Girişim Ajans Ofset Matbaacılık.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- İlban, M. O., & Uluer Savgın, C. (2020). Nerede o eski mutfaklar? Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 17(3), 509-523. <https://doi.org/10.24010/soid.707474>
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Köyde Yaşam. (2022, 2 Şubat). Her yere taşınabilir ocak yaptık | Maltız (mantız) ocak nasıl yapılır | Belgesel | Köyde Yaşam var. YouTube. https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=xC1YL_O1pdY&ab_channel=K%C3%B6ydeYa%C5%9Fam
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2024). Kültür. <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html> (Erişim tarihi: 03.04.2024, 21:28; 20.04.2024, 03:55).
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2023). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(Special Issue 4), 622-632. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.709>
- Özdemir, G., & Dülger Altıner, D. (2018). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi* (s. 1-11). Kocaeli, Türkiye.
- Sivas Valiliği. (2024). İlimizin tarihçesi. <http://www.sivas.gov.tr/il-adinin-tarihcesi#:~:text=Osmanlılar'ın%20Ankara%20Sava%C5%9F%C4%B1'nda,olarak%20Akkoyunlular'%C4%B1n%20eline%20ge%C3%A7mesi> (Erişim tarihi: 03.04.2024, 22:16)
- Şenel, P., & Karabulut, A. S. (2024). Sürdürülebilir mutfak kültürü; Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 351-364.
- Şener, M. (2021). 20. Yüzyılın İlk Çeyreğindeki Göçler ve Anadolu’nun Sosyo-Kültürel Yapısına Etkileri: Sivas Örneği. (Doktora tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul). Erişim adresi: <http://nek.istanbul.edu.tr:4444/ekos/TEZ/ET002713.pdf>
- Şimşek, A., Türkmendağ, T., & Türkmendağ, Z. (2017). The importance of the local food that sank into oblivion in creating tourism potential: The case of Sivas Province. *Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi* (s. 737-746). Konya, Turkey.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). Miras. <https://sozluk.gov.tr/?ara=miras>
- Yılmaz, E. (2020). XII. ve XIII. yüzyıllarda Anadolu’da İpek Yolu. *Journal of Universal History Studies*, 3(1), 73-84.
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit Körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.337>
- Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 5(40), 404-415. <https://doi.org/10.16992/ASOS.11916>

Akgül Z. ve Önel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>

KAYNAK KİŞİLER

1. Ayten Erçin
2. Gülbahar Akgül
3. Kafiye Sönmez
4. Tutiye Gökkaya
5. Necmiye Yurtsever
6. Reyhan Yılmaz
7. Rabia Koçak
8. Türkan Eker

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

KARADENİZ BÖLGESİ'NDEKİ COĞRAFI İŞARETLİ GASTRONOMİ ÜRÜNLERİNİ KONU ALAN TEZLERİN BİBLİYOMETRİK İNCELEMESİ

İhsan KAZKONDU¹

Mustafa GÖKYAR²

Gönderilme/Received 16.10.2024 Kabul/Accepted 12.11.2024)

Araştırma Makalesi/Research Article

ÖZET

Bu çalışmada Türkiye'deki coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürüne odaklanarak Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli ürünleri konu alan tezler incelenmiştir. Çalışma kapsamında Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 2003-2024 yılları arasında yayınlanmış ve erişime açık 48 tez çalışması incelenmiştir. Çalışma, Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler konusunda akademik tezlerin mevcut durumunu ve eğilimlerini anlamak amacıyla yapılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz kullanılarak tezlerin şehirler, tescil türleri, ürün grubu, danışman unvanları, tez türleri, yayın yılları, üniversiteler, araştırma yöntemleri, veri toplama yöntemleri, anabilim dalları, atıf sayıları ve sayfa sayıları gibi çeşitli değişkenler açısından analizleri gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler alanındaki akademik çalışmaların belirli illerde ve alanlarda yoğunlaştığını, nicel yöntemlerin baskın olduğunu ve doktora düzeyinde çalışmaların sınırlı kaldığını göstermektedir. Sonuç olarak, coğrafi işaretli ürünler alanında daha fazla nitel ve karma yöntem kullanımı, doktora düzeyinde çalışmaların teşvik edilmesi, görünürlük ve etkinin artırılması, üniversiteler arası iş birliğinin güçlendirilmesi ve uygulamaya yönelik çalışmaların artırılması önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Karadeniz bölgesi, coğrafi işaret, gastronomik ürün, tez, bibliyometri.

¹, Dr.Öğr.Üyesi, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi/Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/Aşçılık Programı, Zonguldak, Türkiye, ihsan.kazkondur@beun.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5581-5835

² Öğr.Gör, Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi/Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü/Aşçılık Programı, Zonguldak, Türkiye, mustafa.gokyar@beun.edu.tr, ORCID: 0009-0009-4841-8151

BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF THESES ON GEOGRAPHICAL INDICATION GASTRONOMIC PRODUCTS IN THE BLACK SEA REGION

ABSTRACT

This study examines theses on geographical indication gastronomic products in the Black Sea Region of Turkey, contributing to the broader literature on geographical indication products in the country. A total of 48 theses published and accessible in the National Thesis Center database between 2003 and 2024 were analyzed. The study aimed to understand the current state and trends of academic research on geographical indication gastronomic products in the Black Sea Region. Employing bibliometric analysis, a qualitative research method, the theses were examined across various variables, including city, registration type, product group, advisor title, thesis type, publication year, university, research methods, data collection methods, main scientific disciplines, citation counts, and page counts. The findings indicate that academic studies on geographical indication gastronomic products in the Black Sea Region are concentrated in specific cities and fields, with a predominance of quantitative methods and limited doctoral-level research. The study recommends increased use of qualitative and mixed methods, encouragement of doctoral research, enhancement of visibility and impact, strengthening of interuniversity collaboration, and an increase in application-oriented studies in the field of geographical indication products.

Keywords: Black Sea region, geographical indication, gastronomic product, thesis, bibliometrics

GİRİŞ

Yöresel ürünler, kültürel ve coğrafi bağlamda ait oldukları yörenin özgün niteliklerini yansıtan, yerel bilgi birikimi, geleneksel uygulamalar ve doğal koşulların etkileşimiyle üretilen ürünlerdir (Şahin ve Meral, 2012). Bu ürünler, yörenin kültürel mirasının korunması ve aktarılmasında önemli bir rol oynarken (Yönet ve Sezgin, 2021) aynı zamanda ekonomik ve sosyal kalkınma süreçlerine de önemli katkılar sağlamaktadırlar. Özellikle turizm sektörü bağlamında değerlendirildiğinde, yöresel ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması, bölgenin bilinirliğini artırarak ekonomik kalkınmayı destekleyici bir etkiye sahiptir (Orhan, 2010). Bu noktada, coğrafi işaretler, nitelikli gıdaların korunması, pazarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için önemli bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır (Sezgin, 2016).

Coğrafi işaretler, belirli bir bölge, yöre veya ülke ile özdeşleşmiş ürünleri tanımlayan ve ayırt edici özelliklerini vurgulayan işaretlerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024a). Bu işaretler, ürünün kalitesini, ününü ve diğer karakteristik özelliklerini garanti altına alarak tüketici haklarının korunmasında önemli bir rol oynar (Tuncay, 2009). Aynı zamanda, coğrafi işaretler, üreticilerin haksız rekabetten korunmasına ve ürünlerinin katma değerinin artmasına katkıda bulunarak ekonomik sürdürülebilirliği destekler (Gugerell vd., 2017). Bu nedenle, coğrafi işaretler, yöresel ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet edebilmesi ve değerini

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

koruyabilmesi için önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. Türkiye, zengin coğrafi ve kültürel çeşitliliği ile çok sayıda yöresel ürüne ev sahipliği yapmaktadır. Bu ürünlerin coğrafi işaretlerle korunması ve tanıtılması, ülke ekonomisine ve kültürel mirasın sürdürülebilirliğine önemli katkılar sağlayacaktır. Bu bağlamda, Karadeniz Bölgesi, eşsiz doğal güzellikleri, kültürel zenginliği ve kendine özgü gastronomik ürünleriyle dikkat çekmektedir. Bölgede, coğrafi işaretli birçok gastronomik ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin turizm sektöründe etkili bir şekilde tanıtılması ve pazarlanması, bölgenin ekonomik ve kültürel kalkınma potansiyelini artıracaktır (Mercan ve Üzülmez, 2014).

Bibliyometrik analizler, belirli bir alandaki bilimsel çalışmaları istatistiksel ve matematiksel yöntemlerle inceleyerek alandaki eğilimleri, gelişmeleri, araştırma yoğunluklarını ve önemli araştırmacıları belirlemeyi amaçlayan bir araştırma yöntemidir (Boyras, 2018). Bu analizler, ilgili alanyazının kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesini sağlayarak mevcut durumun tespit edilmesine ve gelecekte yapılabilecek araştırmalara ışık tutmaktadır (Arslan, 2022). Bu çalışmada, Karadeniz bölgesindeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tezlerin bibliyometrik yöntemlerle incelenmesi ve bu alandaki akademik çalışmaların eğilimlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışma ile Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler alanındaki akademik birikime genel bir bakış sunulması ve bu alandaki bilimsel çalışmaların zaman içindeki gelişimi, araştırma yoğunlukları ve gelecek projeksiyonlarının belirlenmesi hedeflenmektedir. Elde edilen bulguların, Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli ürünlerin daha iyi anlaşılması, korunması ve tanıtılması için yapılacak çalışmalara ve ilgili literatüre katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Coğrafi işaretler kavramı ve önemi

Küreselleşmenin hız kazandığı günümüzde, yerel değerlerin korunması ve sürdürülebilir kalkınmanın sağlanması giderek önem kazanmaktadır. Bu bağlamda, coğrafi işaretler, belirli bir bölgenin kültürel mirasını, geleneksel bilgisini ve doğal kaynaklarını yansıtan ürünlerin korunması ve tanıtımı için güçlü bir araç olarak ortaya çıkmaktadır (Meral ve Şahin, 2013). Coğrafi işaretler, bir ürünün kalitesini, ününü veya diğer özelliklerini belirli bir coğrafi alanla ilişkilendiren ve tüketicilere güvenilirlik ve özgünlük garantisi sunan bir tür fikri mülkiyet hakkıdır (Barham, 2003; Larson, 2007). Bu işaretler, ürünlerin menşe bölgesine olan bağı

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

güçlendirerek yerel üreticilerin rekabet gücünü artırmakta ve kırsal kalkınmaya katkıda bulunmaktadır (Köşker, 2020). Türkiye'de coğrafi işaret, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunma Kararnamesi ve ilgili yönetmeliklerle düzenlenmektedir. Türk Patent ve Marka Kurumu, coğrafi işareti "bir ürünün menşei ile belirli bir coğrafi alan arasında bağlantı kuran ve ürünün kalitesi, ünü veya diğer özellikleri ile bu alan arasındaki ilişkiyi gösteren bir işaret" olarak tanımlamaktadır. Coğrafi işaretler, "menşe adı" ve "mahreç işareti" olmak üzere iki türden oluşmaktadır. Menşe adı, ürün elde etmedeki tüm niteliklerin ve belirli bir coğrafi alandan kaynaklandığını ve tüm üretim süreçlerinin bu alan içinde gerçekleştiğini gösterirken, mahreç işareti ise ürünün belirgin bir niteliğinin, ününün veya diğer özelliklerinin belirli bir coğrafi alanla ilişkili olduğunu ve en az bir üretim aşamasının bu alanda gerçekleştiğini ifade eder. Geleneksel gıdalar, medeniyetlerin tarihsel ve kültürel mirasını yansıtan, özgün niteliklerini muhafaza ederek kuşaktan kuşağa aktarımının sağlanması gereken önemli bir kültürel sermayedir (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020). Coğrafi işaretler, tüketicilerin bilinçli tercihler yapmasını sağlayarak yerel ürünlere olan talebi artırmakta ve bölgesel ekonominin canlanmasına katkıda bulunmaktadır (Mercan ve Üzülmez, 2014; Orhan, 2010). Ayrıca, coğrafi işaretli ürünler, kültürel mirasın korunması, biyoçeşitliliğin sürdürülmesi ve kırsal alanlarda istihdam yaratılması gibi çok boyutlu faydalar sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin başlıca fonksiyonları aşağıdakiler gibi açıklanabilir (O'neil ve Xiao, 2006):

- Bulunduğu coğrafya ya da bölgede lokal nitelikteki bilinen ürünlerin korunmasını sağlaması,
- Üretilecek olan ürünlerin belirli standartlarda ve nitelikte olmasını sağlamak,
- Nitelikli ürünlerin korunması aynı zamanda gelecek dönemlere aktarılmasını sağlamak,
- Ülkenin sosyo-ekonomik ve kültürel değerlerini korumak,
- Coğrafi işaretli ürün niteliği almış ürünlerin bilinirliğini artırmak ve bölgeye ürün satın almak veya deneyim amaçlı misafirlerin gelmesini sağlamak,
- Coğrafi işaretli ürünlerin üretimine olanak sağlayarak bölgeye katma değer yaratarak, ekonomik destek ve yerel halkın kalkınmasına olanak sağlamak,
- Coğrafi işaretli ürünlerin üretimini sağlayarak ürün ve üreticinin korunmasını sağlamak,

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

- Coğrafi işaretli ürünlerin özelliklerini sağlamayan üretimlerin engellenmesini sağlayarak tüketicilerin aldanmasının önüne geçmek,

- Haksız kazanç sağlanması önlenememek,

- Coğrafi işaret belgesi ile ürünlerin dünya genelinde tanıtılmasını sağlamak,

Kültürel mirasın sürdürülebilirliği, yerel ve milli değerlere sahip ürün ve üretim yöntemlerinin korunmasıyla yakından ilişkilidir. Bu bağlamda coğrafi işaretler, uluslararası rekabet ortamında kültürel kimliğin ve ekonomik değerlerin korunması açısından stratejik bir öneme sahiptir. Türkiye'nin zengin tarihi ve kültürel çeşitliliği, coğrafi işaret sisteminden etkin bir şekilde yararlanma potansiyelini ortaya koymaktadır (Tuncay, 2009: 49).

Türkiye’de yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünler

Türkiye’de menşe adı ve mahreç işaret tesciline sahip ürün sayısı Kasım 2024 tarihi itibarıyla 1646 olup, menşe adı ve mahreç işaret tescili başvuru sayısı ise 681 olarak belirtilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024b). Türkiye’de coğrafi işaret tesciline ilişkin 2024 yılı verileri incelendiğinde son on yılda coğrafi işaretleme başvuru ve tescil sayılarında belirgin bir artış gözlemlenmektedir. Bu artışta, belediyeler ve sivil toplum kuruluşlarının markalaşma çabaları ile yerel halkın yöresel ürünlerine sahip çıkma isteğinin etkili olduğu söylenebilir (Baysal vd., 2018). Coğrafi işaret tescil türlerinin dağılımı incelendiğinde, mahreç işaretinin %74,51’lik bir oranla (1243 adet) en sık tercih edilen tescil türü olduğu görülmektedir. Bunu sırasıyla %24,87 (393 adet) ile menşe adı ve %0,62 (7 adet) ile geleneksel ürün adı takip etmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024b). Coğrafi işaretli ürünlerin ürün gruplarına göre dağılımına bakıldığında ise yemekler ve çorbalar %27,5 (454 adet) ile ilk sırada yer alırken, bunu %20,7 (342 adet) işlenmiş ve işlenmemiş sebze ve meyveler ile mantarlar gelmektedir. Üçüncü grup olarak %20,5 (338 adet) ile fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlılar takip etmektedir. Kasım 2024 tarihli tescil raporuna göre tescilli ürün sayısı 1646, başvuru değerlendirme sürecinde 583 ürün bulunmaktadır. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024b).

Karadeniz bölgesi coğrafi işaretli gastronomik ürünler

Karadeniz Bölgesi'nin coğrafi çeşitliliği, yerleşme biçimleri, tarımsal uygulamalar ve ekonomik faaliyetler gibi kriterler dikkate alınarak Batı, Orta ve Doğu Karadeniz olmak üzere üç alt bölgeye ayrılmasını zorunlu kılmıştır. Bölge, iklimsel farklılıklar açısından incelendiğinde ise

Kazkonda, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

Nemli-Ilıman Karadeniz Kıyı Kuşağı İklimi, Nemli-Soğuk Karadeniz Dağ İklimi ve Karadeniz Ardı Yarı Nemli-Yarı Kurak İklimi olmak üzere üç farklı iklim tipinin etkisi altında olduğu tespit edilmiştir (Gönençgil, 2016). Türk Patent ve Marka Kurumu'nun veri tabanına göre Türkiye'de coğrafi işaretlerin bölgelere göre dağılımı incelendiğinde, Karadeniz Bölgesi'nin 291 coğrafi işaret ile ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu bölgeyi sırasıyla 273 coğrafi işaret ile İç Anadolu Bölgesi ve 268 coğrafi işaret ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi takip etmektedir. Coğrafi işaret sayısı bakımından en az coğrafi işarete sahip bölge ise 165 coğrafi işaret ile Marmara Bölgesi'dir. Karadeniz Bölgesi 264 tescilli ürünün 221' i gastronomik ürünlerden oluşmaktadır. Karadeniz Bölgesi 291 tescilli ürün sayısı ve 109 tescil başvurusuna sahip olmasıyla diğer bölgeler arasında ilk sırada yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024b).

Konu ile ilgili yayınlanan önceki çalışmalar

Konu ile ilgili olarak Türkiye bazında coğrafi işaretler ile ilgili yapılan benzer çalışmalar incelendiğinde Şahin ve Meral'in (2012) Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler ile ilgili yaptıkları çalışmada özellikle Türkiye'de tüketicilerin coğrafi işaretleme ile ilgili bilgi eksikliklerinin bulunduğu ifade edilmiştir. Çalışkan ve Koç (2013) Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyellerinin değerlendirilmesi amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmada Türkiye'nin tüm bölgelerinde yüksek coğrafi işaret potansiyeli bulunmasına karşın coğrafi işaret kavramının tam olarak bilinmediğini ve öneminin yeterince anlaşılmadığını ve bu yüzden yeterli coğrafi işaret tescil başvurusu yapılmadığını ifade etmişlerdir. Doğan (2015) coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi ile ilgili gerçekleştirdiği çalışmada coğrafi işaret tescili ile ilgili tüketici farkındalığının düşük olduğu, yerel üreticilerin coğrafi işaretli ürün konusunda yerel ve merkezi yönetimler tarafından desteklenmesi gerektiği belirtilmiştir. Tekelioğlu (2019) coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları üzerine yaptığı çalışmada Türkiye'nin coğrafi işaret potansiyelinin yüksek olmasına karşın coğrafi işaretlemeye gereken önemin verilmediği, bunun nedeninin de konunun ilgililerce uzun süre yeterince anlaşılamamış olduğunu vurgulamıştır. Köşker (2020) Coğrafi işaret konusunda yazılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini yapmak için ortaya koyduğu çalışmada coğrafi işaret konusundaki ilk lisansüstü tezin 2001 yılında hazırlandığını, en çok tezin 2019 yılında üretildiği, doktora tezlerinin sınırlı kaldığı, çalışma kapsamında belli bir sınırdaki parametre ile analiz ve yorumlama yapıldığı, gelecekteki çalışmalarda yeni bibliyometrik çalışmalarının

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

yapılmasının coğrafi işaret ile ilgili literatüre katkı sağlayabileceği sonucuna varılmıştır. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar değerlendirildiğinde coğrafi işaret konusunun bilimsel çalışmalarda daha fazla alan yazına katkı yapması farklı perspektiflerden araştırma ve incelemeler yapılması gerekliliğinin ön planda olduğu ortaya çıkmaktadır. Yapılan bu çalışma ile de özellikle bölgesel olarak coğrafi işaret kavramının alan yazındaki durumu ortaya konmaya çalışılmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada, Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaret tescilli bulunan gastronomik ürünlere ilişkin Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yayınlanmış tezlerin çok boyutlu bir bakış açısıyla ve belirli kriterlere göre incelenmesi amaçlanmıştır. İlgili tezler, nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz kullanılarak incelenmiştir.

Bu araştırmanın anakütlesini, Ulusal Tez Merkezi veri tabanında taranan tezler oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini ise, ilgili alanda ilk çalışmaların yapıldığı 2003 yılından 2024 yılı da dahil olmak üzere 2024 yılına kadar olan süreçte yayınlanan ve erişim izni bulunan tüm tez çalışmalarını teşkil etmektedir. Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaret tescilli bulunan gastronomik ürünler ile ilgili 258 tez, belirtilen veri tabanlarında yapılan tarama sonucunda incelenmeye alınmıştır.

Araştırma amacına göre Ulusal Tez Merkezi veri tabanında Türkçe dilde "coğrafi işaretli gastronomik ürün" anahtar ifadesi ile, literatür araştırması sonucunda öne çıkan "mahreç işareti", "menşe adı", "Karadeniz Bölgesi", "Türkiye" ve "gastronomi" kavramları İngilizce dilde ise "geographical indication gastronomic product" anahtar ifadesi ile "indication of source", "appellation of origin", "Black Sea Region", "Turkey" ve "gastronomy" anahtar kelimeler olarak belirlenmiştir. Bu anahtar kelimeler kullanılarak veri tabanında gerçekleştirilen taramada, her tez çalışmasının araştırmaya yalnızca bir kez dahil edilmesi sağlanmış ve Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünlerden bahseden 48 erişilebilir tez çalışmasına ulaşılmıştır.

Araştırma sürecinde, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmıştır. Bibliyometrik analiz, belirli bir alandaki bilimsel yayınları nicel ve nitel yöntemlerle inceleyerek, araştırma eğilimlerini, bilgi akışını ve entelektüel yapıyı ortaya koyan bir araştırma yöntemidir (Cankül vd., 2021). Bu analizler, yayın sayısı, atıf sıklığı, yazarlar arası iş birliği, anahtar kelime analizi gibi çeşitli göstergeler kullanarak, belirli bir konu alanındaki araştırma faaliyetlerinin kapsamlı bir değerlendirmesini sunmaktadır. Bibliyometrik analizler,

araştırmacılara, politika yapıcılara ve diğer paydaşlara, mevcut bilgi birikimini anlama, araştırma önceliklerini belirleme ve gelecekteki çalışmalar için yol haritası oluşturma konusunda değerli bilgiler sağlamaktadır. Bu doğrultuda, Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli tescilli gastronomik ürünler ile ilgili yayınlanmış tezler; şehirler, tescil türleri, ürün grubu, danışman unvanları, tez türleri, yayın yılları, üniversiteler, araştırma yöntemleri, veri toplama yöntemleri, anabilim dalları, atıf sayıları ve sayfa sayılarına göre sınıflandırılmıştır. Bu çalışmada Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yayınlanan tez çalışmalarını ile ilgili şu araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

- Tezlerde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünlerin şehirlere göre dağılımı nedir?
- Tezlerde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünlerin tescil türlerine göre dağılımı nedir?
- Tezlere konu olan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünlerin ürün grubuna göre dağılımı nedir?
- Tez çalışmalarına danışmanlık yapan akademisyenlerin unvan bakımından dağılımı nedir?
- Tez çalışmalarının tez türlerine göre (yüksek lisans, doktora, sanatta yeterlik) dağılımı nedir?
- Tezlerin yayın yılına göre dağılımı nedir?
- Tez çalışmalarının kullanılan araştırma yöntemlerine göre dağılımı nedir?
- Tezlerin en çok yayınlandığı üniversitelerin dağılımı nedir?
- Tez çalışmalarının yayınlandıkları ana bilim dalına göre dağılımı nedir?
- Tezlerin sayfa sayılarına göre dağılımı nedir?
- Tezlerin atıf sayılarına göre dağılımı nedir?
- Tez çalışmalarında anahtar kelime olarak yoğunlaşılacak terimler hangileridir?
- Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili en çok atıf alan tezler ile ilgili künye bilgileri nelerdir?

Araştırma sorularına yönelik olarak yapılan bibliyometrik analiz sonucunda elde edilen veriler, SPSS 22.0 istatistik programına aktarılarak frekans ve yüzde değerleri üzerinden analizler elde edilmiş, tezlerde yer alan anahtar kelimelerden kelime bulutu oluşturulmuştur.

BULGULAR

Bu çalışmada Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünler üzerine Ulusal Tez Merkezi'nde erişime açık ve yayınlanmış tezleri incelenmiştir. Çalışma kapsamında, belirlenen tezlerin şehirler, tescil türleri, ürün grubu, danışman unvanları, tez türleri, yayın yılları,

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

üniversiteler, araştırma yöntemleri, veri toplama yöntemleri, anabilim dalları, atıf sayıları ve sayfa sayıları gibi çeşitli değişkenler açısından analizleri gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler alanındaki yayınlanmış tezlerin mevcut durumunu ve eğilimlerini anlamak amacıyla raporlanmıştır. Karadeniz Bölgesi'ndeki şehirlere göre coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yayınlanmış tezlerin dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Şehirlere Göre Dağılımı

Sayı	Coğrafi İşaret ile İlgili Tez Bulunan Şehirler	Tez Sayısı	%
1.	Kastamonu	14	29,2
2.	Tokat	6	12,5
3.	Trabzon	6	12,5
4.	Rize	4	8,3
5.	Samsun	3	6,3
6.	Çorum	2	4,2
7.	Gümüşhane	2	4,2
8.	Karabük	2	4,2
9.	Bayburt	1	2,1
10.	Bolu	1	2,1
11.	Sinop	1	2,1
	Toplam	48	100,0

Tablo 1 incelendiğinde Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünler ile ilgili Kastamonu ilinin, %29,2 ile en çok tez çalışmasına ev sahipliği yaparak bu alanda bölgede öncü bir konumda olduğu, Tokat ve Trabzon illerinin ise %12,5 ile Kastamonu'yu takip ettikleri bulunmuştur. Kastamonu'nun bu alandaki liderliği, ilde coğrafi işaretli gastronomik ürünlere yönelik akademik ilginin ve araştırma faaliyetlerinin yoğunluğundan kaynaklanıyor olabilir. Ayrıca Kastamonu'nun coğrafi işaretli ürünler konusunda diğer illere göre daha fazla farkındalığa ve araştırma altyapısına sahip olduğunu veya bu alanda daha fazla teşvik mekanizmasının bulunduğunu düşündürmektedir. Diğer yandan, Amasya, Artvin, Bartın, Düzce, Giresun, Ordu ve Zonguldak gibi illerde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine tez çalışmalarının bulunmaması, bu illerde coğrafi işaretli ürünler konusundaki akademik ilginin ve araştırma faaliyetlerinin yetersizliğine işaret etmektedir. Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerin

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

bölgesel kalkınma potansiyelinin bu illerde tam olarak değerlendirilememiş olabileceğini göstermektedir.

Tablo 2. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Tescil Türlerine Göre Dağılımı

Sayı	Tescil Türleri	Tez Sayısı	%
1.	Mahreç İşareti	19	39,6
2.	Menşe Adı	18	37,5
3.	Karma (Menşe ve Mahreç)	11	22,9
	Toplam	48	100,0

Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünlerle ilgili tezlerin ürünlerin tescil türlerine göre dağılımı Tablo 2'de verilmiştir. Karadeniz Bölgesi'ndeki mahreç işareti tescilli gastronomik ürünlerin %39,6 ile en çok çalışılan tescil türü olduğu, menşe adı tescilli gastronomik ürünlerin ise %37,5 ile yakın bir değerde olduğu saptanmıştır. Bu durum özellikle her iki tescil türünün de Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürün araştırmalarında önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Ayrıca tezlerde karma (menşe ve mahreç) işaretine sahip gastronomik ürünlerin birlikte çalışma kapsamı içerisinde olması (%22,9), bu tür ürünlerin genel kapsam çerçevesinde de çalışıldığını göstermektedir.

Tablo 3. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Ürün Grubuna Göre Dağılımı

Sayı	Ürün Grubu	Tez Sayısı	%
1.	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	15	31,3
2.	Genel	11	22,9
3.	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	6	12,5
4.	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri	5	10,4
5.	Yemekler ve çorbalar	3	6,3
6.	Peynirler	3	6,3
7.	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	2	4,2
8.	Dondurmalar ve yenilebilir buzlar	1	2,1
9.	Bal	1	2,1
10	Diğer ürünler	1	2,1
	Toplam	48	100,0

Tablo 3'te Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tezlerin ürün grubuna göre dağılımı yer almaktadır. "İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar" kategorisi %31,3 ile en çok çalışılan grubu oluştururken, bunu %22,9 ile genel coğrafi işaretli ürünler takip etmektedir. Bu durum, Karadeniz Bölgesi'nin zengin bitki örtüsü ve tarımsal

Kazkonda, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

çeşitliliği ile ilişkilendirilebilir. Bölgede meyve ve sebze yetiştiriciliğinin yaygın olduğu ve bu ürünlerin coğrafi işaretleme yoluyla korunması ve tanıtılmasına önem verildiği söylenebilir. "Genel" kategorisinin yüksek olması, coğrafi işaretli ürünler konusunun bütüncül bir şekilde ele alındığı ve farklı ürün gruplarını kapsayan çalışmaların yapıldığını göstermektedir.

Tablo 4. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Danışman Unvanlarına Göre Dağılımı

Sayı	Unvan	Tez Sayısı	%
1.	Prof.Dr.	18	37,5
2.	Dr.Öğr.Üyesi	17	35,4
3.	Doç.Dr.	13	27,1
Toplam		48	100,0

Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yayınlanan tezlerin tez danışman unvanlarına göre dağılımı Tablo 4'te gösterilmiştir. Tablo 4'e göre tez danışmanlarının %37,5'ini Prof. Dr. unvanına sahip akademisyenler oluştururken, bunu %35,4 ile Dr. Öğr. Üyesi/Yrd. Doç. Dr. unvanlı akademisyenler ve %27,1 ile Doç. Dr. unvanlı akademisyenler takip etmektedir. Elde edilen bu bulgu, coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili araştırmaların, alanında uzman ve deneyimli akademisyenlerin rehberliğinde yürütüldüğünü göstermektedir. Prof. Dr. unvanlı akademisyenlerin danışmanlıktaki yüksek oranı, bu alandaki bilimsel çalışmaların niteliği ve derinliği açısından olumlu bir gösterge olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte, Dr. Öğr. Üyesi/Yrd. Doç. Dr. unvanlı akademisyenlerin danışmanlık oranının görece düşük olması, coğrafi işaretli ürünler alanında yeni nesil araştırmacıların yetiştirilmesi ve bu alana olan ilginin artırılması için çalışmaların yoğunlaştırılması gerektiğini düşündürmektedir.

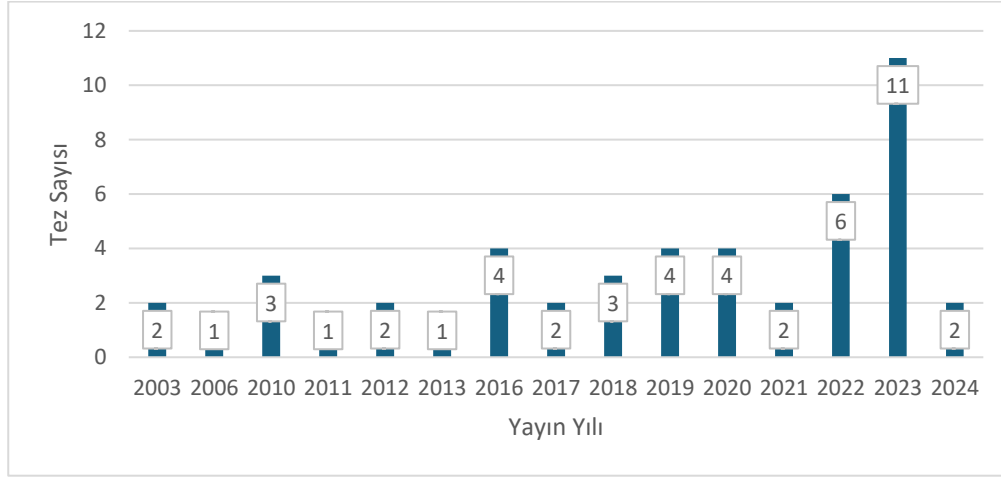
Tablo 5. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Türüne Göre Dağılımı

Sayı	Tez Türü	Tez Sayısı	%
1.	Yüksek Lisans	44	91,7
2.	Doktora	4	8,3
Toplam		48	100,0

Tablo 5'te Karadeniz Bölgesindeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili yayınlanan tezlerin türlerine göre dağılımı verilmiştir. Tablo 5 incelendiğinde tez türleri açısından yayınlanmış olan yüksek lisans tezlerinin %91,7 ile doktora tezlerine (%8,3) kıyasla ezici bir çoğunluğu oluşturduğu saptanmıştır. Elde edilen bu bulgular Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünler ile ilgili yayınlanan tez çalışmalarının ağırlıklı olarak

Kazkondur, İ ve Gökkyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

yüksek lisans düzeyinde yoğunlaştığını ve doktora düzeyinde daha az tercih edildiğini göstermektedir. Yüksek lisans tezlerinin sayıca fazla olması, bu alana yönelik ilginin ve araştırma potansiyelinin yüksek olduğunu göstermekle birlikte, doktora tezlerinin azlığı, alanda derinlemesine ve daha kapsamlı araştırmaların sınırlı kaldığını işaret etmektedir. Bu durum, coğrafi işaretli ürünler alanında doktora düzeyinde çalışmaların teşvik edilmesi ve desteklenmesi gerektiği ihtiyacını ortaya koymaktadır.



Grafik 1. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Yayın Yılına Göre Dağılımı

Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünler ile ilgili yayınlanmış tezlerin yayın yılına göre dağılımını Grafik 1'de gösterilmiştir. Grafik 1'e göre, 2017 yılından önce yapılan tez sayısı oldukça sınırlı olup, 2017 yılından sonra özellikle 2021 ve sonrası dönemde belirgin bir artış gözlenmektedir. Bu durum, coğrafi işaretli ürünler alanına yönelik akademik ilginin son yıllarda arttığını ve araştırma faaliyetlerinin hız kazandığını göstermektedir. 2021 yılından sonraki dönemde tez sayısındaki artışın daha belirgin olması, coğrafi işaretli ürünlerin öneminin giderek daha fazla anlaşılması ve bu alanda daha fazla bilimsel çalışmanın yapılmaya başlanmasından dolayı gerçekleştiği söylenebilir. Ayrıca, bu artışta, coğrafi işaretli ürünlere yönelik politikaların ve teşvik mekanizmalarının etkisinin de olabileceği ifade edilebilir.

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

Tablo 6. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Araştırma Yöntemlerine Göre Dağılımı

Araştırma Yöntemi	Tez Sayısı	%
Nicel	41	85,4
Nitel	5	10,4
Karma	2	4,2
Toplam	48	100,0

Karadeniz Bölgesi'nde yer alan coğrafi işaret tescilli gastronomik ürünler ile ilgili yayınlanmış tezlerin araştırma yöntemlerine göre dağılımı Tablo 6'da yer verilmiştir. Tablo 6 incelendiğinde Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan tezlerde nicel araştırma yöntemlerinin %87,5 ile baskın bir şekilde kullanıldığı tespit edilmiştir. Tezlerde tercih edilen karma yöntemlerin %4,2 ve nitel yöntemlerin ise %8,3 oranında olduğu saptanmıştır. Yayınlanan tezlerde nicel yöntemlerin bu denli yaygın kullanımı, coğrafi işaretli ürünler ile ilgili tez çalışmalarında nesnel verilerin, istatistiksel analizlerin ve sayısal ölçütlerin ön planda olduğunu göstermektedir. Bu verilerden yola çıkarak yayınlanan tezlerde coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin ekonomik etkileri, üretim süreçleri ve pazarlama stratejileri gibi konulara odaklanıldığı ve bu konuların nicel verilerle daha kolay analiz edilebildi söylenebilir. Yayınlanan tezlerde nitel ve karma yöntemlerin daha az tercih edilmesinin bölgeye ait coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tezlerde derinlemesine analizlere, sosyal ve kültürel boyutlara daha az yer verildiğinin göstergesi sayılabilir.

Tablo 7. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin En Çok Yayınlandığı Üniversitelerin Dağılımı

Sayı	Üniversite Adı	Tez Sayısı	%
1.	Kastamonu Üniversitesi	7	14,6
2.	Atatürk Üniversitesi	4	8,3
3.	Gümüşhane Üniversitesi	4	8,3
4.	Ondokuz Mayıs Üniversitesi	4	8,3
5.	Gaziosmanpaşa Üniversitesi	3	6,3
6.	Karadeniz Teknik Üniversitesi	3	6,3
7.	Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2	4,2
8.	Ordu Üniversitesi	2	4,2
9.	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	2	4,2
10.	Afyon Kocatepe Üniversitesi	1	2,1
11.	Akdeniz Üniversitesi	1	2,1
12.	Ankara Üniversitesi	1	2,1
13.	Bayburt Üniversitesi	1	2,1

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

14.	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	1	2,1
15.	Gaziantep Üniversitesi	1	2,1
16.	Hacettepe Üniversitesi	1	2,1
17.	Harran Üniversitesi	1	2,1
18.	İstanbul Ayvansaray Üniversitesi	1	2,1
19.	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi	1	2,1
20.	İstanbul Okan Üniversitesi	1	2,1
21.	Karabük Üniversitesi	1	2,1
22.	Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi	1	2,1
23.	Namık Kemal Üniversitesi	1	2,1
24.	Necmettin Erbakan Üniversitesi	1	2,1
25.	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1	2,1
26.	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	1	2,1
Toplam		48	100,0

Tablo 7’de Karadeniz Bölgesi’nde yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünlerle ilgili tezlerin en çok yayınlandığı üniversitelerin dağılımı gösterilmiştir. Tablo 7’ye göre Kastamonu Üniversitesinin %14,6 ile en çok tezin yayınlandığı üniversite olarak öne çıktığı tespit edilmiştir. Özellikle elde edilen bu bulgu Kastamonu Üniversitesi'nin coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili önemli bir araştırma merkezi olduğunu ve üniversite olarak bu konuya özel bir ilgi gösterildiğini düşündürmektedir. Ayrıca Atatürk Üniversitesi, Gümüşhane Üniversitesi ve Ondokuz Mayıs Üniversitesinin de %8,3 ile tez yayın sayısında dikkate değer bir paya sahip olduğu saptanmıştır. Tezlerin yayınlandığı üniversitelerin dağılımına genel anlamda bakıldığında Karadeniz Bölgesi'ndeki üniversitelerin coğrafi işaretli gastronomik ürünler konusunda aktif rol aldığı ve bu alana yönelik bilimsel çalışmaların bölgesel düzeyde desteklendiği ifade edilebilir. Diğer üniversitelerin konu ile ilgili yayınlanan tez sayılarının daha düşük olması, coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tez çalışmalarının bazı üniversitelerde yoğunlaştığını ve bu alanda üniversiteler arasında iş birliği ve bilgi paylaşımının önemini vurgulamaktadır.

Tablo 8. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerin Ana Bilim Dalına Göre Dağılımı

Sayı	Ana Bilim Dalı	Tez Sayısı	%
1.	Gıda Mühendisliği	18	37,5
2.	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	6	12,5
3.	Turizm İşletmeciliği	5	10,4
4.	Bahçe Bitkileri	3	6,3
5.	Biyoloji	3	6,3
6.	Kimya	3	6,3

7.	Tarım Ekonomisi	3	6,3
8.	İktisat	2	4,2
9.	Sürdürülebilir Tarım ve Tabii Bitki Kaynakları	2	4,2
10.	Disiplinler arası Turizm İşletmeciliği	1	2,1
11.	Moleküler Biyoloji ve Genetik	1	2,1
12.	Organik Tarım İşletmeciliği	1	2,1
Toplam		48	100,0

Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan tezlerin hangi ana bilim dallarında gerçekleştirildiğinin dağılımı Tablo 8'de yer almaktadır. Tablo 8 incelendiğinde, Gıda Mühendisliği ana bilim dalının %37,5 ile en çok tez çalışmasının yapıldığı ana bilim dalı olarak öne çıktığı saptanmıştır. Elde edilen bu bulguya göre coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin özellikle gıda güvenliği, kalite kontrolü ve işleme süreçleri gibi teknik ve bilimsel yönlerinin araştırmacılar tarafından yoğun olarak incelendiği ifade edilebilir. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları (%12,5) ve Turizm İşletmeciliği (%10,4) gibi ana bilim dallarının da listede yer alması, coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin turizm ve gastronomi ile olan ilişkisinin ve bu alanlardaki potansiyelinin de araştırmacılar tarafından değerlendirildiğini göstermektedir. Bunun yanında Bahçe Bitkileri, Biyoloji ve Kimya gibi temel bilim dallarında da tez çalışmalarının yapılması, coğrafi işaretli ürünlerin çok disiplinli bir yaklaşımla ele alındığını ve farklı alanlardan araştırmacıların bu konuya ilgi duyduğunu ön plana çıkarmaktadır.

Tablo 9. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerde Kullanılan Veri Toplama Yöntemlerine Göre Dağılımı

Veri Toplama Yöntemleri		Tez Sayısı	%
1.	Deney	32	66,6
2.	Anket	9	18,8
3.	Görüşme	5	10,4
4.	Anket ve Görüşme	2	4,2
Toplam		48	100,0

Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan tezlerde kullanılan veri toplama araçlarının dağılımı Tablo 9'da gösterilmiştir. Tablo 9 incelendiğinde, yapılan tez çalışmalarında "Deney" yöntemi %64,3 ile en çok tercih edilen yöntem olarak öne çıkmakta olup coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tezlerde laboratuvar çalışmaları ve analizlere dayalı yöntemlerin yaygın olarak kullanıldığı ifade edilebilir. "Anket" (%18,8) ve "Görüşme" (%10,4) gibi nitel veri toplama yöntemlerinin daha az tercih edilmesi, alanda sosyal ve kültürel boyutlara odaklanan çalışmalara daha az yer verildiğinin göstergesi sayılabilir. "Anket

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

ve Görüşme"nin birlikte kullanıldığı karma yöntemlerin oranı ise sadece %4,2 olup bu bulgu genel olarak coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tez araştırmalarında nicel yöntemlerin baskın olduğunu ve nitel yöntemlerle desteklenmesinin sınırlı kaldığını ifade etmektedir.

Tablo 10. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürün ile İlgili Tezlerin Atıf Sayılarına Göre Dağılımı

Atıf Sayısı		Tez Sayısı	%
1.	0 Atıf	22	45,8
2.	1-5 Arası Atıf	15	31,3
3.	6-10 Arası Atıf	4	8,3
4.	11-15 Arası Atıf	5	10,4
5.	16-20 Arası Atıf	2	4,2
Toplam		48	100,0

Tablo 10'da Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan tezlerin aldığı atıf sayılarına göre dağılımına yer verilmiştir. Tablo 10'a göre yayınlanan tezlerin yarıya yakınının (%45,8) hiç atıf almaması dikkat çekici bir bulgudur. Söz konusu elde edilen bulgu tez çalışmalarının akademik çevrelerde yeterince görünürlük ve etkiye sahip olamadığını düşündürmektedir. Atıf sayılarının genel olarak düşük olması, coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili yapılan tez çalışmalarının daha geniş bir kitleye ulaşması ve akademik tartışmalara daha fazla katkı sağlaması için görünürlüğünün artırılması ve bilimsel etkisinin güçlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Dolayısıyla yayınların erişilebilirliğinin artırılması, tezlerden türetilmiş veya bağımsız araştırma makalesi olarak uluslararası indekslerde taranan dergilerde yayın yapılması ve çalışmaların akademik platformlarda daha fazla tartışılması gibi stratejiler geliştirilerek aşılmaya çalışılması coğrafi işaretli gastronomik ürünlere akademik alan yazında katkıyı artıracaktır.

Tablo 11. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili En Çok Atıf Alan Yayınlanmış Tezlere İlişkin Bilgiler

Tez Adı	Yazar	Coğrafi İşaretli Ürün	Yayın Yılı	Tez Türü	Üniversite Adı	Bilim Dalı	Atıf Sayısı
Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaşma Sürecindeki Önemi: Kastamonu Örneği	Zafer Özbey	Kastamonu Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler	2023	Yüksek Lisans	Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi	Disiplinler arası Turizm İşletmeciliği	20
Coğrafi İşaretli	Ömer	Ordu Coğrafi	2024	Yüksek	Necmettin	Gastronomi	20

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

Ürünlerin Yöre Halkı Tarafından Tanınırlığı ve Yöre Turizmine Katkıları: Ordu İli Örneği	Yüksel	İşaretli Gastronomik Ürünler		Lisans	Erbakan Üniversitesi	ve Mutfak Sanatları	
Trabzon Vakfıkebir Ekmeğinin Bayatlamasının Çeşitli Yöntemlerle Takibi ve Francala Ekmeği ile Mukayesesi	Kâmil Emre Gerçekaslan	Vakfıkebir Ekmeği	2006	Yüksek Lisans	Atatürk Üniversitesi	Gıda Mühendisliği	14
Anzer Balı ve Poleninin Yüksek Performanslı Sıvı Kromatografisi ile Fenolik Bileşiminin Belirlenmesi ve Antioksidan Özellikleri	Esra Ulusoy	Anzer Balı	2010	Doktora	Karadeniz Teknik Üniversitesi	Kimya	14
Yerel ve Kırsal Kalkınmada Coğrafi İşaret: Zile Pekmezi Araştırması	Nihan Tuğçe Topbaş	Zile Pekmezi	2019	Yüksek Lisans	Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi	Tarım Ekonomisi	12

Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili en çok atıf alan tezlere ilişkin bilgiler Tablo 11'de yer almaktadır. Tablo 11'e göre Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili en çok atıf alan tezin 2023 yılında Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Disiplinler arası Turizm İşlemciliği ana bilim dalında yüksek lisans tezi olarak yayınlanan ve 20 atıf alan "Coğrafi İşaretli Ürünlerin Destinasyon Markalaşma Sürecindeki Önemi: Kastamonu Örneği" adlı tez çalışması ile 2024 yılında Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları ana bilim dalında yüksek lisans tezi olarak yayınlanan ve 20 atıf alan "Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yöre Halkı Tarafından Tanınırlığı ve Yöre Turizmine Katkıları: Ordu İli Örneği" olduğu tespit edilmiştir. En çok atıf alan tezler incelendiğinde Zafer Özbey tarafından hazırlanan tezde Kastamonu şehrinin coğrafi işaretli gastronomik ürünlerinin şehrin destinasyonlarının markalaşmasına etkisi incelenerek pratik ve teorik çözüm önerileri sunulmuştur. Ömer Yüksek tarafından hazırlanan tezde ise Ordu şehrinde

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

yer alan coğrafi işaret tescilli bulunan gastronomik ürünlerin Ordu halkı tarafından bilinirlik düzeyi ile Ordu turizmüne katkısı incelenmiştir. Ayrıca en çok atıf alan diğer tezler incelendiğinde konuyla ilgili tezlerin Gıda Mühendisliği, Kimya ve Tarım Ekonomisi gibi bilim dallarında hazırlanmış olması coğrafi işaretli ürünler ile ilgili hazırlanan tez çalışmalarının çeşitlilik gösterdiğini ve farklı disiplinlerden araştırmacıların bu konuya ilgi duyduğunu göstermektedir.

Tablo 12. Karadeniz Bölgesi'nde Yer Alan Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler ile İlgili Tezlerde En Fazla Yer Alan Anahtar Kelimelerin Dağılımı

	Anahtar Kelime	Kelime Sayısı	%
1.	Coğrafi İşaret	25	29,1
2.	Gastronomi	10	11,6
3.	Turizm	9	10,4
4.	Sarımsak	8	9,3
5.	Kastamonu	8	9,3
6.	Antioksidan	7	8,1
7.	Pastırma	6	6,9
8.	Giresun	5	5,9
9.	Samsun	4	4,7
10.	Trabzon	4	4,7
	Toplam	86	100,0

Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yayımlanmış tezlerde en fazla yer alan anahtar kelimelerin dağılımı Tablo 12'de gösterilmiştir. Konu ile ilgili anahtar kelimelerin dağılımı incelendiğinde en çok "coğrafi işaret", "gastronomi", "turizm", "sarımsak", "pastırma", "Kastamonu", "Samsun", "Trabzon" gibi kelimelerin ön plana çıkması, bu kavramların ve şehirlerin alandaki çalışmaların odak noktasını oluşturduğunu vurgulamaktadır. Dağılımda özellikle "Kastamonu" şehrinin ve "gastronomi" kavramının anahtar kelimelerde diğerlerine göre daha fazla yer alması, bu ilde coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi ile ilişkisine daha fazla odaklanıldığını göstermektedir. Benzer şekilde, "turizm" kelimesinin de fazla olması, coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin turizm potansiyelinin de araştırmacılar tarafından önemli bir konu olarak ele alındığını elde edilen bulgulara göre öne çıkarmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yapılan akademik tezlerin bibliyometrik bir analizi gerçekleştirilmiş olup Ulusal Tez Merkezi veri tabanında 2003-2024 yılları arasında yayınlanmış ve erişime açık 48 tez çalışması incelenmiştir.

Çalışmadan ortaya çıkan sonuçlara göre, Karadeniz Bölgesi'ndeki coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine yayınlanmış tezlerin coğrafi dağılımı bakımından Kastamonu ili, tez çalışmalarında ilgili konuda alanda öncü bir konumda iken Tokat ve Trabzon illeri de Kastamonu ilinden sonra en çok coğrafi işaretli gastronomik ürünler üzerine teze sahip olan şehirler durumundadır. Amasya, Artvin, Bartın, Düzce, Giresun, Ordu ve Zonguldak gibi illerde ise bu konuda herhangi bir tez çalışmasına rastlanmamıştır. Bu illerde yer alan coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili herhangi bir lisansüstü tez çalışması bulunmaması, bu konu ile ilgili alan yazında lisansüstü tez olarak büyük bir eksiklik olduğunun göstergesi olarak ifade edilebilir.

Yapılan çalışmada tescil türleri açısından tezlerde mahreç işareti ve menşe adı tescilli ürünlerin yoğunluklu olarak incelendiği, karma (menşe adı ve mahreç işareti) işaretine sahip ürünlere de tez çalışmalarında birlikte yer verildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Tezlerin önemli bir kısmında mahreç işareti ve menşe adı tescilli ürünler incelemekte olup "işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar" kategorisi tezlerde en çok çalışılan ürün grubu durumunda bulunmuştur. Tez danışmanlarının çoğunluğunu profesörler oluştururken, yüksek lisans tezleri, doktora tezlerine kıyasla daha fazla sayıda tespit edilmiştir. Ayrıca 2017 yılından sonra, özellikle 2021 ve sonrası dönemde coğrafi işaretli ürünler alanına yönelik akademik ilginin arttığı ve araştırma faaliyetlerinin hız kazandığı görülmektedir.

Araştırma yöntemleri incelendiğinde, nicel yöntemlerin baskın olduğu, karma ve nitel yöntemlerin ise daha az tercih edildiği söylenebilir. Kastamonu Üniversitesi, en çok tezin yayımlandığı üniversite; Gıda Mühendisliği ise en çok tez çalışmasının yapıldığı ana bilim dalıdır. Tezlerde kullanılan veri toplama yöntemleri arasında "deney" yöntemi ilk sırada yer almaktadır. Tezlerin önemli bir kısmı atıf almamış olup, atıf sayıları genel olarak düşük seviyelerdedir. Köşker'in (2020) coğrafi işaret konusunda yazılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirdiği çalışmada lisansüstü tez türü açısından tezlerin ağırlıkla yüksek lisans tezi olduğu, tezleri yöneten danışman unvanlarının en fazla Prof.Dr. ünvanlı

Kazkodu, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

akademisyenlerden oluştuğu, en fazla sosyal bilimler alanında tezlerin yazıldığı, incelenen tezlerde kullanılan araştırma yöntemlerinde nicel yöntemlerin yoğunlukta olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Benzer çalışmadan elde edilen bazı sonuçlar ile yapılan bu çalışmadan elde edilen bazı sonuçlar örtüşmekte ve birbirini desteklemektedir. Ancak Köşker (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada lisansüstü tezlerin ana bilim dalları açısından en çok Turizm İşletmeciliği bilim dalı çatısı altında hazırlandıkları, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bilim dalında hazırlanan çok az tez bulunduğu belirtilmiş iken yapılan bu çalışmada en çok Gıda Mühendisliği bilim dalında çalışmaların yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Buna göre coğrafi işaret konusu ile ilgili hazırlanan tezlerin özellikle son dönemlerde coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin fiziksel, kimyasal ve fizikokimyasal özellikler gibi teknik konulara yoğunlaştıkları söylenebilir. Ayrıca coğrafi işaretli gastronomik ürünler ile ilgili tezlerin en çok ikinci olarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları bilim dalında yer alması, özellikle son dönemde coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin gastronomi bilim dalı açısından araştırma ve incelenme oranının arttığını da göstermektedir. Duran Cankül, Aydın ve Erşahin (2021) tarafından Türkiye'de turizm ve gastronomi alanında coğrafi işaretler ile ilgili araştırmaların bibliyometrik analizini ortaya koymak için yapılan çalışmada coğrafi işaretler ile ilgili yapılan lisansüstü tezler sayısında 2016 yılından itibaren artış yaşandığı, bu artışın da gastronomi ve turizm alanındaki olumlu gelişmelerden dolayı olabileceği, ancak diğer araştırma türlerine göre lisansüstü tezlerin sayısının yetersiz kaldığı sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırmanın önemli sonuçlarından biri de lisansüstü tezlerde en çok yer alan anahtar kelimeler ile ilgili bulunmuştur. Yapılan çalışmada lisansüstü tezlerde en çok coğrafi işaret, gastronomi, turizm kelimelerine yer verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Arslan (2022) tarafından yapılan çalışmada da coğrafi işaret konulu çalışmalarda en fazla coğrafi işaret, turizm, bölge, bölgesel kalkınma ve taim anahtar kelimelerinin kullanıldığı belirtilmiştir.

Bu çalışmanın sonuçları doğrultusunda, Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler alanında yapılacak gelecek çalışmalara yönelik şu önerilerde bulunulabilir:

- Amasya, Artvin, Bartın, Düzce, Giresun, Ordu ve Zonguldak gibi illerde coğrafi işaretli ürünler üzerine tez çalışmalarının yapılmasını teşvik etmek amacıyla bu illerdeki üniversitelerde farkındalık yaratma çalışmaları ve iş birlikleri geliştirilmelidir.

Kazkonda, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

- Nicel yöntemlerin yanı sıra, nitel ve karma yöntemlerin de kullanıldığı çalışmaların sayısı artırılarak, coğrafi işaretli ürünlerin sosyal, kültürel ve ekonomik boyutları daha kapsamlı bir şekilde ele alınabilir.
- Alana daha derinlemesine ve kapsamlı bir bakış açısı getirmek için doktora düzeyinde tez çalışmalarının sayısının artırılması için teşvik edici burslar ve destek programları oluşturulmalıdır.
- Yapılan çalışmaların akademik çevrelerde daha fazla görünürlük ve etkiye sahip olması için uluslararası indekslerde taranan dergilerde yayın yapılması, çalışmaların akademik platformlarda daha fazla tartışılması ve açık erişim politikalarının benimsenmesi teşvik edilmelidir.
- Coğrafi işaretli ürünler alanında üniversiteler arası iş birliği ve bilgi paylaşımı platformları oluşturularak, farklı disiplinlerden araştırmacıların bir araya gelmesi ve ortak projeler geliştirmesi sağlanmalıdır.
- Teorik çalışmaların yanı sıra, coğrafi işaretli ürünlerin pazarlanması, markalaşması ve yöresel kalkınmaya katkısına yönelik uygulamaya yönelik çalışmaların sayısı artırılarak, elde edilen bilgilerin somut çıktılara dönüştürülmesi sağlanmalıdır.

Bu önerilerin dikkate alınması, Karadeniz Bölgesi'nde coğrafi işaretli gastronomik ürünler alanında daha kapsamlı, etkili ve uygulamaya yönelik araştırmaların yapılmasına katkı sağlayacaktır.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kazkondur, İ ve Gökkyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>

KAYNAKLAR

- Arslan, F. (2022). Gastronomi ve turizm alanında coğrafi işaret konulu çalışmaların bibliyometrik analizi. *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(11), 1544-1556.
- Baysal, M., Erdoğan, S., & Yılmaz, İ. (2018). Coğrafi işaretlerin kırsal kalkınmaya etkisi: Türkiye'den bir örnek olay çalışması. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(1), 1-22.
- Barham, E. (2003). The role of geographical indications in promoting sustainable rural development. In *Proceedings of the FAO Workshop on Geographical Indications for Rural Development*, Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Boyraz, M. (2018). Turizm kongrelerinde yer alan coğrafi işaretle ilgili bildirimlerin değerlendirilmesi. *Yönetim, Ekonomi ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, 2(6), 36-49.
- Cankül, A., Erdem, H., & Özdemir, S. (2021). Coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Gıda ve Tarım Bilimleri Dergisi*, 7(2), 146-157.
- Duran Cankül, A. K., Aydın, A., & Erşahin, R. (2021). Türkiye'de turizm ve gastronomi alanında coğrafi işaretler ile ilgili araştırmaların bibliyometrik analizi. *Co-Editors*, 145.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korumasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Gerçekaslan, K. E. (2006). *Trabzon Vakfikebir ekmeğinin bayatlamasının çeşitli yöntemlerle takibi ve francala ekmeği ile mukayesesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Gugerell, K., Uchiyama, Y., Kieninger, P. R., Penker, M., Kajima, S., & Kohsaka, R. (2017). Do historical production practices and culinary heritages really matter? food with protected geographical indications in Japan and Austria. *Journal of Ethnic Foods*, 4(2), 118-125.
- Gönençgil, B. (2016). *Türkiye Fiziki Coğrafyası*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Yayınları.
- Köşker, R. (2020). Coğrafi işaretli ürünler ve kırsal kalkınma üzerine bir bibliyometrik analiz. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20(4), 775-792.
- Köşker, H. (2020). Coğrafi işaret konusunda yazılmış lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(4), 775-787.
- Larson, D. F. (2007). *Geographical indications: Protecting local products and promoting development*. Washington: World Bank Publications.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmöz, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Meral, Y., & Şahin, F. (2013). Coğrafi işaretlerin kırsal kalkınma ve yoksulluğun azaltılmasındaki rolü. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 19(2), 1-14.

- Kazkondur, İ ve Gökyar, M. (2024). Türkiye'de coğrafi işaretli gastronomik ürünler literatürü: karadeniz bölgesi örneği üzerine tezlerin bibliyometrik değerlendirmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 174-196. <https://doi.org/10.70756/anameud.1568206>
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm üzerine dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Özbey, Z. (2023). *Coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalaşma sürecindeki önemi: Kastamonu örneği*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Zonguldak.
- O'Neill, J. W., & Xiao, Q. (2006). The role of brand affiliation in hotel market value. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 47(3), 210-223
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Sezgin, A. C. (2016). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine yansımaları. *I. Ulusal Alternatif Turizm Kongre Kitabı*, 350-356.
- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Topbaş, N. T. (2019). *Yerel ve kırsal kalkınmada coğrafi işaret: Zile pekmezi araştırması*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans). Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Tuncay, M. (2009). *Coğrafi işaretlerin korunması*, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kırıkkale Üniversitesi, Kırıkkale.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024a). *Coğrafi işaretler*. Erişim Tarihi: 10.10.2024, <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Frafi-i%C5%9Faret-nedir>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024b). *Coğrafi işaretli ürün veritabanı*, Erişim Tarihi: 02.11.2024. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Ulusoy, E. (2010). *Anzer balı ve polenin yüksek performanslı sıvı kromatografisi ile fenolik bileşiminin belirlenmesi ve antioksidan özellikleri*, (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Yüksel, Ö. (2024). Coğrafi işaretli ürünlerin yöre halkı tarafından tanınırlığı ve yöre turizmine katkıları: Ordu ili örneği, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Yönet Eren, F., & Sezgin, A. C. (2021). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ

Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi

PUNİSİK ASİT VE OLASI SAĞLIK ETKİLERİ

Elif KUMBASAR¹

Havvanur YOLDAŞ İLKTAÇ²

(Gönderilme/Received 03.10.2024 Kabul/Accepted 29.11.2024)

Derleme Makalesi/Review Article

ÖZET

Punicaceae familyasına ait meyve türlerinden biri olan nar (*Punica granatum* Linn.), tropik ve subtropik iklim kuşağında yetişen ve biyoaktif bileşenler bakımından zengin bir meyvedir. Narın işlenmesi sonrası oluşan atık ürünler arasında nar kabuğu ve nar çekirdeği posası yer almaktadır. Narın tüketimi sonrası oluşan atık miktarı fazla olduğu için nar atıklarının besleyici ve biyoaktif bileşenlerini değerlendirmek, israfı önlemek ve çevreyi korumak adına yapılan çalışma sayısı artmaktadır. Nar meyvesinin içeriğinde fenolik bileşikler, vitamin, mineral, organik asitler, antosiyaninler gibi birçok biyoaktif bileşen bulunmaktadır. Nar çekirdeği yağındaki ana yağ asidi punisik asittir. Yapılan in vitro ve in vivo hayvan çalışmalarının sonuçlarına göre punisik asidin antiinflamatuar, antidiyabetik, antikanserojenik, antioksidan gibi birçok sağlık etkisi bulunmaktadır. Bu derlemede punisik asidin sağlık üzerindeki olası etkilerini açıklamak amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Punisik asit, nar çekirdeği yağı, yağ asidi, gıda atığı, konjuge linoleik asit

PUNICIC ACID AND ITS POTENTIAL HEALTH EFFECTS

ABSTRACT

The pomegranate (*Punica granatum* Linn.), a fruit belonging to the Punicaceae family, is a fruit grown in tropical and subtropical climates and is rich in bioactive compounds. Among the waste products generated after processing pomegranate, there are pomegranate peel and pomegranate seed pulp. Since the amount of waste generated after pomegranate consumption is high, the number of studies aimed at evaluating the nutritional and bioactive components of pomegranate waste to prevent waste and protect the environment is increasing. Pomegranate fruit contains many bioactive compounds, such as phenolic compounds, vitamins, minerals, organic acids, and anthocyanins. The main fatty acid in pomegranate seed oil is punisic acid. According to the results of in vitro and in vivo animal studies, punisic acid has many health effects, including anti-inflammatory, anti-diabetic, anti-cancer, and antioxidant properties. This review aims to explain the potential effects of punisic acid on health.

Keywords: Punicic acid, pomegranate seed oil, fatty acid, food waste, conjugated linoleic acid

¹ Diyetisyen, İstanbul Haseki Eğitim ve Araştırma Hastanesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi/Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Bölümü/Diyetetik Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye, elif.kumbasar@gmail.com, ORCID: 0009-0004-1553-0212

² Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi/Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü/Diyetetik Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye, havvanur.yoldas@medeniyet.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7433-6370

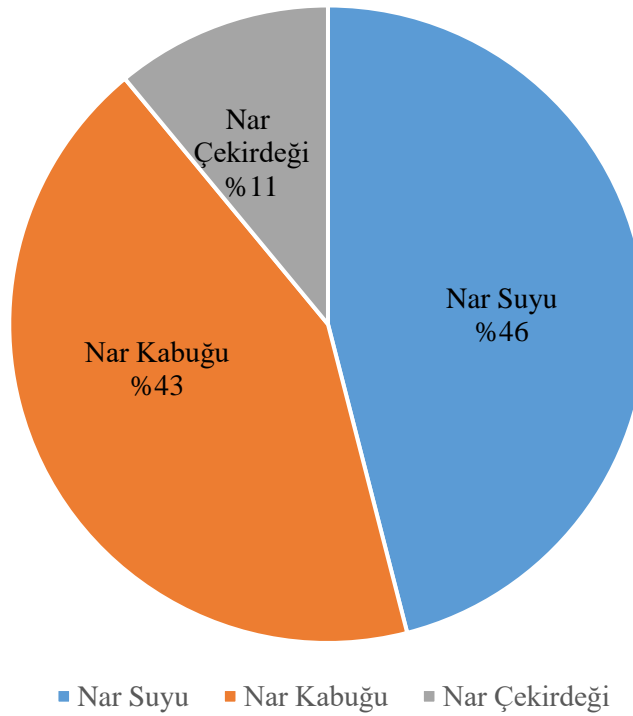
GİRİŞ

Biyoyararlılığı yüksek olan meyve ve sebzeler antioksidan besin kaynaklarının başında gelmektedir ve meyve ve sebzelerin biyoaktif içeriklerinin kronik hastalıklarla ilişkisini araştıran çalışmaların sayısı artmaktadır (Aydemir ve Karadağ, 2009; Kaur ve Kapoor, 2002; Karadeniz ve ark., 2005, Özmert, 2019). Punicacea familyasına ait meyve türlerinden biri olan nar (*Punica granatum* Linn.), tropik ve subtropik iklim kuşağında yetişen ve biyoaktif bileşenler bakımından zengin bir meyvedir (Turfan, 2008; Ko ve ark., 2021). Nar meyvesinin içeriğinde fenolik bileşikler, vitamin, mineral, organik asitler, antosiyaninler gibi birçok bileşen bulunmaktadır (Viuda-Martos ve ark., 2010). Bu özellikleri ile nar meyvesi kanser, diyabet, kardiyovasküler gibi birçok hastalığın olumsuz etkilerini azaltmada rol oynamaktadır (Mphahlele ve ark., 2016). Bu derlemede punisik asidin sağlık üzerindeki olası etkilerini açıklamak amaçlanmaktadır.

NAR MEYVESİ VE ÇEKİRDEĞİ

Gıda atığının oluşmasına neden olan besinlerin başında meyveler gelmektedir (Lieber, 2019). Bu meyveler arasında belli bir kısmı kullanıldıktan sonra büyük bir kısmı atık olarak kabul edilen nar da bulunmaktadır (Ko ve ark., 2021). Meyvenin yaklaşık %54'ünü oluşturan narın kabuğu ve tohumları, meyvenin suyunun çıkarılmasından sonra kalan atık bileşenlerdir. Atık bileşenlerden sağlanan biyoaktif bileşenler arasında antosiyaninler, flavonoidler, hidrolize edilebilir tanenler ve yağ asitleri yer almaktadır (Dimou ve Koutelidakis, 2017). Narın tüketimi sonrası oluşan atık miktarı fazla olduğu için nar atıklarının besleyici ve biyoaktif bileşenlerini değerlendirmek, israfı önlemek ve çevreyi korumak adına yapılan çalışma sayısı artmaktadır. (Ko ve ark., 2021).

Narın ağırlıkça yüzde bileşimi Şekil 1'de gösterilmiştir (Paul ve Radhakrishnan, 2020). Narın %46'sı nar suyu olarak kullanılmaktadır. Nar kabuğu, meyvenin %43'ünü oluşturan atık bileşenlerden biridir. Çekirdekler, narın diğer bir atık bileşenidir ve meyvenin %11'ini oluşturmaktadır. Nar tohumlarından çıkarılan yağ içeriği, çeşitlerine bağlı olarak değişen ağırlık yüzdelerine sahiptir ve genellikle nar tohumunun %7,6–20'sini oluşturmaktadır (Viuda-Martos ve ark., 2010; Verardo ve ark., 2014). Narın yağ içeriği, yetiştirilen bölgenin iklimine, meyvenin olgunluğuna, tarım uygulamalarına ve depolama koşullarına bağlı olarak değişmektedir (Çam, 2009).



Şekil 1. Narın ağırlıkça yüzde bileşimi (Paul ve Radhakrishnan, 2020)

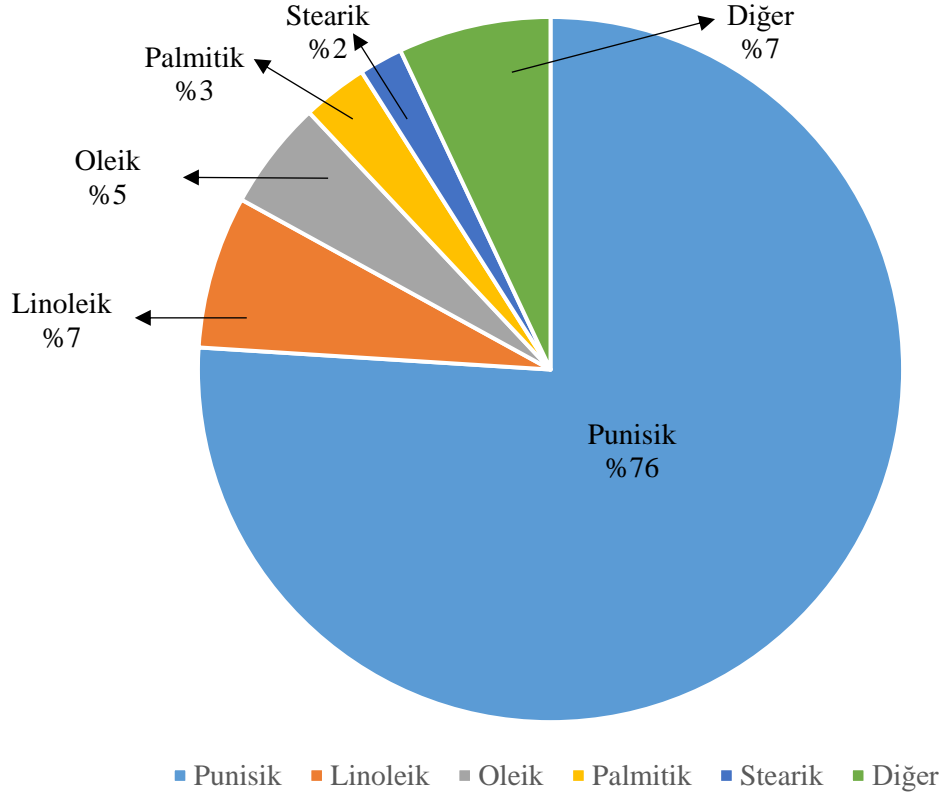
Nar çekirdeğinin gıda sektöründe katkı maddesi olarak kullanımı son yıllarda oldukça artış göstermektedir (Çam ve ark., 2013). Gıda ve tarım endüstrisinde sürdürülebilirlik, üzerinde durulan bir konudur. Üretim ve tüketim sonrası oluşan atık maddelerin geri dönüşümü ve yeniden kullanılarak gıda zincirinde dönüştürülmesi sürdürülebilirliğe katkıda bulunmaktadır.

Nar çekirdeği yağı, nar çekirdeğinin soğuk preslenmesi yöntemi ile elde edilmektedir. Nar çekirdeği, çekirdek yağındaki asitlerin etkisiyle lipit peroksidasyonunu ve karsinogenezi engelleyerek antioksidan ve antiinflamatuvar etki göstermektedir (Özmert, 2019).

Nar meyvesinin yaklaşık %10'unu çekirdek oluşturmaktadır. Nar çekirdeği lipit bakımından zengindir. Çekirdek ağırlığının %12-20'sini çekirdek yağı oluşturmaktadır. Çekirdek yağı linolenik asit, linoleik asit gibi çoklu doymamış yağ asitleri; oleik asit gibi tekli doymamış yağ asitleri; palmitik ve stearik asit gibi doymuş yağ asitlerinden meydana gelmektedir. Ayrıca nar çekirdeği protein, vitamin, mineral ve polifenolik bileşikler içermektedir. (Özmert, 2019).

Şekil 2, nar çekirdeği yağında (Pomegranate Seed Oil-PSO) bulunan beş ana yağ asidi bileşenini göstermektedir (Verardo ve ark., 2014). PSO'da tanımlanan 45 farklı yağ asidi bulunmaktadır ve bu yağ asitlerinin %80'den fazlasını konjuge yağ asitleri oluşturmaktadır

(Paul ve Radhakrishnan, 2020). PSO ekstraktları için de gıda ambalajlamadan, yağ replasmanına; hayvansal gıda üretimine, fonksiyonel bileşenlere, antimikrobiyal ajanlara kadar geniş bir uygulama alanı bulunmaktadır (Paul ve Radhakrishnan, 2020).



Şekil 2. Nar çekirdeği yağındaki majör yağ asitleri (Verardo ve ark., 2014)

Nar çekirdeği yağının %99'unu triaçilgliseroller oluşturmaktadır. Nar çekirdeği yağı %65-80 oranında konjuge yağ asitleri içermektedir. Bu yağ asitleri arasında en önemli yağ asidinin linolenik asidin izomeri olan punisik asit olduğu belirlenmiştir. (Abbasi ve ark., 2008; Eikani ve ark., 2012). Konjuge yağ asitleri, esansiyel bir yağ asidi olan ve 18 karbon atomu ile iki veya daha fazla çift bağ içeren yağ asitlerinin konjuge izomerlerinin birleşimi için kullanılan bir ifadedir. Bu yağ asitleri genel olarak iki alt grupta toplanır; linoleik asidin konjuge formu olan konjuge linoleik asit (CLA) ve konjuge linolenik asit (CLnA) (Çam, 2009).

Nar çekirdeği yağının yağ asidi bileşiminin, gaz kromatografi/kütle spektrometresi (GC/MS) kullanılarak belirlendiği bir çalışmaya göre nar çekirdeği yağında en baskın yağ asidinin punisik asit olduğu tespit edilmiştir. Nar çekirdeği yağının yağ asidi bileşimi Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Nar çekirdeği yağının yağ asidi bileşimi

	Yağ Asidi	Yüzde (%)
1	Punisik Asit (C18:3)	68,12
2	Palmitik Asit (C16:0)	5,55
3	Palmitoleik Asit (C16:1)	0,07
4	Stearik Asit (C18:0)	3,86
5	Oleik Asit (C18: 1n9c)	8,51
6	Linoleik Asit (C18: 2n6c)	6,71
7	Araşidik Asit (C20:0)	0,83
8	Eikosenoik Asit (C20: 1n9c)	0,95
9	Behenik Asit (C22:0)	0,35
10	Kaproik Asit (C6:0)	0,05
11	Trikosanoik Asit (C23:0)	0,06
12	Laurik Asit (C12:0)	0,02
13	Miristik Asit (C14:0)	0,05
14	Heptadekanoik Asit (C17:0)	0,03
15	Diğer	4,82

Kaynak: Bozkurt ve Ergün, 2021

Fernandes ve arkadaşları (2015) tarafından yapılan bir çalışmada İspanya’da yetiştirilen dokuz farklı nar kültürüne ait çekirdeklerin yağ bileşimi incelenmiştir. Elde edilen bulgulara göre, çekirdeklerin yağ içeriği %4,44-13,70 arasında değişmektedir ($p<0,05$). Punisik asitin, incelenen bütün nar çeşitlerinde %77,3-83,6 ile en yüksek oranda bulunan yağ asidi olduğu bulunmuştur ($p<0,05$). Punisik asidi, linoleik asit (%3,9-5,4) ve oleik asit (%3,1-5,7) takip etmektedir ($p<0,05$).

Costa ve arkadaşlarının (2019) çalışmasında nar çekirdeği yağındaki yağ asidi bileşiminin fenolik içeriğinin narın coğrafi konumuna ve olgunluğuna bağlı olarak değiştiği ancak punisik asit içeriğinin aynı kaldığı ve biyoaktif bileşenlerin PSO'nun coğrafi kökenini belirlemek için kullanılabilmesi bulunmuştur. Sezgin ve Artık (2017) tarafından yapılan bir çalışmada Türkiye’de yaygın olarak yetiştirilen Hicaznar çeşidinin nar çekirdeklerinin yağ asidi profili incelenmiş ve punisik asit içeriğinin %56 ile %67 arasında değiştiği gözlemlenmiştir.

Yapılan çalışmalarda, çekirdek yağı içindeki bazı yağ asidi bileşenlerinin sağlığa etkisi incelenmiştir. Örneğin, punisik asidin antidiyabetik, antiobezite, antiinflamatuvar, antikanser ve antioksidan özellikleri bulunmaktadır (Khajebishak ve ark., 2019; Aruna ve ark., 2016).

Linoleik asidin konjuge formu olan CLA’nın ateroskleroz, obezite, kanser ve hipertansiyon gibi hastalıklar üzerinde olumlu etkileri olduğu bulunmuştur. (Arao ve ark., 2004). Nar çekirdeği yağının yağ asidi bileşimi ve flavonoid içeriğinden dolayı siklooksijenaz

ve lipoksijenaz gibi proinflatuar enzimleri inhibe ederek antioksidan aktivite özelliği gösterdiği belirtilmiştir (Cao ve ark, 2006).

PUNİSİK ASİT

Punisik asit (PA), bir omega-5 uzun zincirli çoklu doymamış yağ asidi ve bir CLnA izomeridir ve nar çekirdeği yağında en çok bulunan yağ asididir; onu linoleik asit, oleik asit, palmitik asit ve stearik asit izlemektedir (Sezgin ve Artik, 2017; Mahesar ve ark., 2019). Punisik asit trikosanoik asit olarak da adlandırılır ve IUPAC adlandırması sırasıyla cis9, trans11, cis13 konfigürasyonlarında çift bağlara sahip 9,11,13- oktadekatrienoik asittir (9Z, 11E, 13Z). Punisik asit ayrıca "üstün CLA" olarak da bilinir ve etkisi normal CLnA'lardan daha güçlüdür (Melo ve ark., 2014). Hücre sistemlerinde linoleik asitten sentezlenir ve dönüşüm, yağ asidi desaturaz enzimi tarafından katalize edilir (Aruna ve ark., 2016). Kiralan ve arkadaşlarının (2009), Türkiye'deki 15 nar çeşidinin tohum yağı içeriğini ve yağ asidi kompozisyonunu incelediği bir çalışmada yağ içeriğinin %13,9 ile %24,1 ve PA içeriğinin %70,4 ile %76,1 aralığında olduğu bulunmuştur (p<0,05). Yapılan çalışmalar PA'nın terapötik ve hastalıklardan koruyucu özelliklerinin kanser, obezite, diyabet ve kalp hastalıklarıyla mücadelede yardımcı olabileceğini göstermektedir.

Metabolizması

PA'nın metabolizmasını açıklamak için hayvanlar üzerinde birçok çalışma yapılmaktadır. Shabbir ve arkadaşlarının (2017) yaptığı bir çalışmada PA'nın dolaşımdaki konjuge linoleik aside (c9t11) dönüştüğüne dair sonuçlar ortaya konulmaktadır. PA, vücutta bir saturaz enzimi aracılığıyla konjuge linoleik asite (c9t11) metabolize edilmektedir (Nemer, 2009). De Melo ve arkadaşlarının (2016) yaptığı bir çalışmada sıçanlara 24 saatlik bir süre boyunca PA'nın oral olarak verilmesinin, PA'nın sıçanların plazmasında ve böbrek, karaciğer, beyin ve kalp gibi diğer organlarında 9c, 11t-konjuge linoleik asite (CLA) dönüşümünü sağladığını açıklamışlardır. 9c, 11t-CLA, insan vücudunun sağlığını korumada biyolojik olarak önemli bir rol oynamaktadır.

PA, bir doyumluk reaksiyonu yoluyla dolaşımdaki CLA'ya metabolize olmaktadır (Pereira ve ark, 2019). CLA, çoğunlukla karaciğerde nötral lipitler ve fosfolipitler şeklinde işlenmektedir. CLA izomerleri c9,t11 ve t10, c12 doyumlaşma ve uzama reaksiyonları yoluyla metabolize olurken konjuge dien (Conjugated Diene-CD) yapısını korumaktadır (Mele ve ark, 2013). Her iki izomer farklı şekilde işlenmektedir; t10,c12 CLA kolayca beta oksidasyona uğrayarak CD 16:2'ye ve delta 6 doyumlaşmasına uğrayarak CD 18:3'e dönüşmektedir. C9,

t11 CLA ise CD 20:3'e metabolize olmaktadır (Fa ve ark, 2005). İnsanlarda, PA'nın c9,t11'e dönüşerek plazma, kırmızı kan hücresi kitlesi gibi dokulara dahil olduğu ve peroksizomlarda kısmen beta-oksidasyona uğrayarak CD 16:2 ürettiği gözlemlenmiştir (Mele ve ark, 2013).

Antidiyabetik etki

PSO'nun ana bileşeni PA'nın insülin ve glisemik parametreler üzerinde birçok etkisi bulunmaktadır. PA, insülin sekresyonunu artırarak ve GLUT-4 geninin yukarı doğru regüle edilmesi yoluyla glisemik parametreleri olumlu yönde etkilemektedir (Anusree ve ark, 2015). PA'nın insülin duyarlılığını artırıcı etkileri üzerine bazı çalışmalar yapılmıştır. Anusree ve arkadaşlarının (2015) yaptığı bir çalışmada 24 saat boyunca TNF- α ile inkübe edilmiş 3T3-L1 adipoz hücrelerinin PA ilavesi ile GLUT-4 geninin aktivitesinin ve insülin salınımının arttığı, TNF- α ile indüklenmiş mitokondriyal disfonksiyonlarda azalma olduğu bulunmuştur ($p<0,05$). Harzallah ve arkadaşlarının (2016) yaptığı bir çalışmada, 48 erkek C57BI/6fareye 4 hafta boyunca 2 mg/kg/gün PSO takviyesi yapılmasının insülin hassasiyetini artırdığı; açlık kan şekeri, IL-6 ve TNF- α seviyelerini düşürdüğü bulunmuştur ($p<0,05$).

Antioksidan etki

PA, reaktif oksijen türleri (reactive oxygen species- ROS) üretimini inhibe etmek, glutasyon peroksidaz (GPX) seviyelerini artırmak, iltihaplanma sitokinlerinin üretimini azaltmak, malondialdehit (MDA) seviyelerini düşürmek gibi çeşitli potansiyel mekanizmalar ile oksidatif stresi azaltmaktadır (Aruna ve ark, 2016). Mollazadeh ve arkadaşlarının (2016) yaptığı bir çalışmada 48 yetişkin erkek Wistar sıçanlara 3 hafta boyunca günde 0,8 mg/kg/gün PSO takviyesi yapılmasının MDA seviyelerinin önemli ölçüde azalttığı bildirilmiştir ($p<0,01$).

Antiinflamatuvar etki

PA, tümör nekrozis faktörü- α (TNF- α) tarafından indüklenen nikotinamid adenin dinükleotit fosfat (NADPH) oksidazın aktivasyonunu hedef alarak p38MAPKinase/Ser345-p47phox aksını ve miyeloperoksidaz salınımını inhibe ederek anti-inflamatuvar etki göstermektedir. Bu nedenle, PA inflamatuvar bağırsak hastalıkları (İBH) gibi inflamatuvar hastalıklarda yeni bir alternatif terapötik strateji olabilir (Boussetta ve ark., 2009). İBH için etkili bir tedavinin olmaması, alternatif terapötik seçeneklere olan ihtiyacı artırmaktadır. Aruna ve arkadaşları (2016) tarafından yapılan fare çalışması modelinde ESA, makrofaj infiltrasyonunu azaltmış ve İBH'nin ilerlemesini önemli ölçüde engellemiştir ($p<0,05$). Courseodon-Boydiddle ve arkadaşları (2012) tarafından yapılan bir çalışmada, nekrotizan

entereoklit (NEC) modeli indüklenen sıçanlarda, %1,5 oranında PSO uygulamasının sıçanları NEC hasarına karşı koruduğu ve ileumdaki inflamatuvar belirteçleri (TNF- α ve interlökinler) normalleştirdiği gösterilmiştir. Yamasaki ve arkadaşları (2006), C58BL/6N farelerinde PSO'nun bağışıklık yanıtı ve lipid metabolizması üzerindeki etkilerini incelemiş ve PSO'nun fare dalak hücrelerinde immünoglobulinler (Ig) G ve M üretimini artırdığını göstermiştir ($p < 0,05$).

Antikanserojen etki

Nar çekirdeği yağının çeşitli kanser türleri üzerinde olumlu bir etkisinin olduğunu araştıran çalışmalar bulunmaktadır. Kohno ve arkadaşlarının (2004) yaptığı bir çalışmada, PSO'nun kolon adenokarsinomlarının ilerlemesini inhibe ettiği ve karsinomların çoğalmasını azalttığı, CLnA'ların CLA'ya kıyasla tümör hücrelerinde daha fazla sitotoksik etki oluşturduğu bulunmuştur. Lansky ve arkadaşları (2005a), PA ve diğer bileşiklerin (ellajik asit, kafeik asit ve luteolin) insan prostat kanseri (PC-3) hücrelerinin *in vitro* invazyonu veya DU 145 hücrelerinin proliferasyonu üzerindeki inhibitör etkilerini incelemiştir. Bu bileşiklerin hepsi ve PSO dahil olmak üzere narın aktif fraksiyonlarının çeşitli kombinasyonları, prostat kanseri hücrelerinin invazyonu ve proliferasyonunu önemli ölçüde inhibe etmiştir. Bu etkiler, PA'nın prooksidatif etkilerinin sonucuna bağlanmıştır. Costantani ve arkadaşlarının (2014) yaptığı bir çalışmada ise PSO'nun %80'lik sulu metanolik ekstresinde bulunan polar bileşiklerinin meme kanseri hücre hatları üzerinde sitotoksik, antiinflamatuvar ve antioksidan etkisi gösterilmiştir. Tanaka ve arkadaşlarının yaptığı bir çalışmada (2011), CLnA'nın çeşitli insan kanser hücre hatlarında B hücreli lenfoma-2 (Bcl-2) proteininin azalması yoluyla apoptoz modülasyonu ile kolorektal tümörögenезisi inhibe edebileceği, PPAR γ ekspresyonunu artırabileceği ve p53 gen ekspresyonunu yükseltebileceği bulunmuştur.

SONUÇ

Punicacea familyasına ait meyve türlerinden biri olan nar, biyoaktif bileşenler bakımından zengin bir meyvedir. Nar çekirdeği yağındaki ana yağ asidi olan PA antidiyabetik, antiinflamatuvar, antioksidan, antikanserojenik, antiobezite etkileriyle diyabet, inflamatuvar hastalıklar, obezite, kanser gibi hastalıkların tedavisinde rol üstlenmektedir. Bu konuda yapılan çalışmaların çoğu *in vitro* koşullarda gerçekleştirilmiştir. Sınırlı sayıda hayvan çalışmasında bu etkiler görülmektedir. PA'nın İBH gibi inflamatuvar hastalıklarda yeni bir alternatif terapötik strateji olabileceği savunulmaktadır. Narın tüketimi sonrası oluşan atık miktarının fazla olması nar atıklarının besleyici ve biyoaktif bileşenlerini değerlendirmek, israfı önlemek ve çevreyi

Kumbasar, E. ve Yoldaş İlktaç, H. (2024). Punisik asidin hastalıklar üzerindeki etkisi: alternatif tedavi yaklaşımları. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 197-209. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

korumak adına yapılan çalışma sayısını artırmaktadır. PA'nın hayvan modelleri üzerinde uzun süreli kullanımı ve insanlarda klinik denemelere geçilmeden önce incelenmesi gerekmektedir. Sağlık üzerindeki uzun vadeli etkilerini görebilmek için daha fazla klinik çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır.

Etik Beyan

Çalışmada etiğe aykırı bir durum ve/veya herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKLAR

- Abbasi, H., Rezaei, K., Emam-Djomeh, Z., & Mousavi, M. (2008). Effect of various extraction conditions on the phenolic contents of pomegranate seed oil. *European Journal of Lipid Science Technology*, 110(5), 435-440.
- Anusree, S. S., Nisha, V. M., Priyanka, A., & Raghu, K. G. (2015). Insulin resistance by TNF- α is associated with mitochondrial dysfunction in 3T3-L1 adipocytes and is ameliorated by puniceic acid, a PPAR γ agonist. *Molecular and Cellular Endocrinology*, 413(2015), 120–128.
- Arao, K., Wang, Y., Inoue, N., Hirata, J., Cha, J., Nagao, K., & Yanagita, T. (2004). Dietary effect of pomegranate seed oil rich in 9cis, 11trans, 13cis conjugated linolenic acid on lipid metabolism in obese, hyperlipidemic oltf rats. *Lipids İn Health And Disease*, 3, 24-31.
- Aruna, P., Venkataramanamma, D., Singh, A. K., & Singh, R.P. (2016). Health benefits of puniceic acid: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15(1), 16-27.
- Aydemir, B., & Karadağ Sarı, E. (2009). Antioksidanlar ve büyüme faktörleri ile ilişkisi. *Kocatepe Veteriner Dergisi*, 2(2), 56-60.
- Bousetta, T., Raad, H., Lettéron, P., Gougerot-Pocidallo, M., Marie, J., Driss, F., & El-Benna, J. (2009). Puniceic acid a conjugated linolenic acid inhibits tnfa-induced neutrophil hyperactivation and protects from experimental colon inflammation in rats. *Plos One*, 4(7), e6458.
- Bozkurt, T., & Ergün, Z. (2021). Fatty acid composition and antioxidant capacity of pomegranate seed oil. *GSC Biological and Pharmaceutical Sciences*, 15(2), 103-110.
- Cao, Y., Gao, H., Chen, J., Chen, Z., & Yang, L. (2006). Identification and characterization of conjugated linolenic acid isomers by ag+-hplc and nmr. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*. 54(24), 9004–9009.
- Costa, A.M. M., Silva, L.D.O., & Torres, A.G. (2019). Chemical composition of commercial cold-pressed pomegranate (*punica granatum*) seed oil from turkey and israel, and the use of bioactive compounds for samples' origin preliminary discrimination. *Journal of Food Composition and Analysis*, 75, 8-16.
- Costantani, S., Rusolo, F., De Vito, V., Moccia, S., Picariello, G., Capone, F., ... & Volpe, M.G. 2014. Potential anti-inflammatory effects of the hydrophilic fraction of pomegranate (*Punica granatum* L.) seed oil on breast cancer cell lines. *Molecules* 19(6):8644–60
- Coursodon-Boyiddle, C. F., Snarrenberg, C.L., Adkins-Rieck, C.K., Bassaganya-Riera, J., Hontecillas, R., Lawrence, P., ... & Dvorak, B. (2012). Pomegranate seed oil reduces intestinal damage in a rat model of necrotizing enterocolitis. *American Journal Of Physiology-Gastrointestinal And Liver Physiology*, 303(6), 744-751.
- Çam, M. (2009). Basınçlı solvent ekstraktörü kullanılarak nar kabuğu ve çekirdeğinin antioksidan bileşiklerin su ile ekstraksiyonu (Doktora tezi). YÖK tez merkezinden edinilmiştir (256799).
- Çam, M., Erdoğan, F., Aslan, D., & Dinç, M. (2013). Enrichment of functional properties of ice cream with pomegranate by-products. *Journal of Food Science*, 78(10), 1543-1550.

- de Melo I.L.P., de Oliveira e Silva A.M., de Carvalho E.B., Yoshime L.T., JAG S., & Mancini-Filho J. Incorporation and effects of puniceic acid on muscle and adipose tissues of rats. *Lipids Health Dis.* 2016;15:1.
- Dimou, C., & Koutelidakis, A.E. (2017). A from pomegranate processing by-products to innovative value added functional ingredients and bio-based products with several applications in food sector. *Bio Biotech*, 3, 210.
- Eikani, M.H., Golmohammad, F., & Homami, S.S. (2012). Extraction of pomegranate (*Punica granatum* L.) seed oil using superheated hexane. *Food And Bioproducts Processing*, 90, 32-36.
- Fa, M., Diana, A., Carta, G., Cordeddu, L., Melis, M., Murru, E., ... & Banni, S. Incorporation and Metabolism of C9,T11 and T10,C12 Conjugated Linoleic Acid (CLA) Isomers in Rat Brain. *Biochim. Biophys. Acta (BBA)-Mol. Cell Biol. Lipids* 2005, 1736, 61–66
- Fernandes, L., Pereira, J.A., Lopéz-Cortés, Í., Salazar, D.M., Ramalhosa, E., & Casal, S. (2015). Lipid composition of seed oils of different pomegranate (*Punica granatum* L.) cultivars from Spain. *International Journal of Food Studies*, 4(1), 95-103.
- Harzallah, A., Hammami, M., Kępczyńska, M. A., Hislop, D. C., Arch, J. R. S., Cawthorne, M. A., & Zaibi, M. S. (2016). Comparison of potential preventive effects of pomegranate flower, peel and seed oil on insulin resistance and inflammation in high-fat and high-sucrose diet-induced obesity mice model. *Archives of Physiology and Biochemistry*, 122(2), 75–87.
- Karadeniz, F., Burdurlu, H.S., Koca, N., & Soyer, Y. (2005). Antioxidant activity of selected fruits and vegetables grown in Turkey. *Turkish Journal of Agriculture & Forestry*, 29, 297-303.
- Kaur, C., & Kapoor, H.C. (2002). Antioxidant activity and total phenolic content of some Asian vegetables. *International Journal of Food Science and Technology*, 37, 153-161.
- Khajebishak, Y., Payahoo, L., Alivand, M., & Alipour B. (2019). Punicic acid: a potential compound of pomegranate seed oil in type 2 diabetes mellitus management. *Journal Cell Physiol*, 234(3), 2112-2120.
- Kiralan, M., Gölükcü, M., & Tokgöz, H. (2009). Oil and conjugated linolenic acid contents of seeds from important pomegranate cultivars (*Punica granatum* L.) grown in Turkey. *Journal Of The American Oil Chemists' Society*, 86(10), 985-990.
- Ko, K., Dadmohammadi, Y., & Abbaspourrad, A. (2021). Nutritional and bioactive components of pomegranate waste used in food and cosmetic applications: a review. *Foods*, 10(3), 657.
- Kohno, H., Suzuki, R., Yasui, Y., Hosokawa, M., Miyashita, K., & Tanaka, T. (2004). Pomegranate seed oil rich in conjugated linolenic acid suppresses chemically induced colon carcinogenesis in rats. *Cancer Science*, 95(6), 481-486.
- Lansky, E.P., Harrison, G., Froom, P., Jiang, W. (2005a). Pomegranate (*Punica granatum*) pure chemicals show possible synergistic inhibition of human PC-3 prostate cancer cell invasion across Matrigel. *Investig New Drugs* 23:121–2.
- Lieber, C. (2019). Vox. A Scientist on the Myth of Ugly Produce and Food Waste. <https://www.vox.com/thegoods/2019/2/26/18240399/food-waste-ugly-produce-myths-farms adresinden edinilmiştir>.

- Kumbasar, E. ve Yoldaş İlkaç, H. (2024). Punisik asidin hastalıklar üzerindeki etkisi: alternatif tedavi yaklaşımları. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 197-209. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>
- Mahesar, S. A., Kori, A. H., Sherazi, S. T. H., Kandhro, A. A., & Laghari, Z. H. (2019). Pomegranate seed oil. In M. F. Ramadan (Ed.), *Fruit Oils: Chemistry and Functionality*, 691–709.
- Mele, M.C., Cannelli, G., Carta, G., Cordeddu, L., Melis, M.P., Murru, E., ... & Banni, S. Metabolism of C9,T11-Conjugated Linoleic Acid (CLA) in Humans. *Prostaglandins Leukot. Essent. Fat. Acids* 2013, 89, 115–119
- Melo, İ.L.P.D., Carvalho, E., & Filho, J.M. (2014). Pomegranate seed oil (punica granatum l.): a source of punisik acid (conjugated α -linolenic acid). *Journal of Human Nutrition and Food Science*, 2(1), 1021-34.
- Mollazadeh, H., Sadeghnia, H. R., Hoseini, A., Farzadnia, M., & Boroushaki, M. T. (2016). Effects of pomegranate seed oil on oxidative stress markers, serum biochemical parameters and pathological findings in kidney and heart of streptozotocin-induced diabetic rats. *Renal Failure*, 38(8), 1256–1266
- Mphahlele, R., Fawole, O., Mokwena, L., & Opara, U.L. (2016). Effect of extraction method on chemical, volatile composition and antioxidant properties of pomegranate juice. *South African Journal Of Botany*, 103, 135-144.
- Nemer, K. (2009). The role of punisik acid (c9t11c13-CLNA) in lipid and energy metabolism of mice. The Ohio State University
- Özmert Ergin, S. (2019). Nar meyvesi (punica granatum l.) ile farklı nar ürünlerinin antioksidan özellikleri. *Akademik Gıda*, 17(2), 243-251.
- Paul, A., & Radhakrishnan, M (2020). Pomegranate seed oil in food industry: extraction, characterization, and applications. *Trends in Food Science& Technology*, 105, 273–283.
- Pereira de Melo, I.L., de Oliveira e Silva, A.M., Yoshime, L.T., Gasparotto Sattler, J.A., Teixeira de Carvalho, E.B., Mancini-Filho, J. Punisik Acid Was Metabolised and Incorporated in the Form of Conjugated Linoleic Acid in Different Rat Tissues. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 2019, 70, 421–431
- Sezgin, A.C., & Artik, N. (2017). The fatty acid composition of pomegranates grown in turkey. *International Journal of Bioprocess & Biotechnological Advancements*, 2(1), 81-87.
- Shabbir, M. A., Khan, M. R., Saeed, M., Pasha, I., Khalil, A. A., & Siraj, N. (2017). *Punisik acid: A striking health substance to combat metabolic syndromes in humans. Lipids in Health and Disease*, 16(1).
- Tanaka, T., Hosokawa, M., Yasui, Y., Ishigamori, R., & Miyashita, A.K. (2011). Cancer chemopreventive ability of conjugated linolenic acids. *International Journal of Molecular Sciences*, 12(11), 7495-7509.
- Tsuzuki, T., Tokuyama, Y., Igarashi, M., Nakagawa, K., Ohsaki, Y., Komai, M., & Miyazawa, T. (2004). α -Eleostearic Acid (9Z11E13E-18:3) Is Quickly Converted to Conjugated Linoleic Acid (9Z11E-18:2) in Rats. *The Journal of Nutrition*, 134(10), 2634–2639.
- Turfan, Ö. (2008). Nar suyu konsantresi üretim ve depolama sürecinde antosiyaninlerdeki değişimler (Yüksek lisans tezi). YÖK tez merkezinden edinilmiştir (233180).
- Verardo, V., Garcia-Salas, P., Baldi, E., Segura-Carretero, A., Fernandez-Gutierrez, A., & Caboni, M.F. (2014). Pomegranate seeds as a source of nutraceutical oil naturally rich in bioactive lipids. *Food Research International*, 65, 445-452.

Kumbasar, E. ve Yoldaş İlktaç, H. (2024). Punisik asidin hastalıklar üzerindeki etkisi: alternatif tedavi yaklaşımları. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3 (2), 197-209. <https://doi.org/10.70756/anameud.1552919>

Viuda-Martos, M., Fernández-López, J., & Pérez-Álvarez, J.A. (2010). Pomegranate and its many functional components as related to human health: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9(6), 635-654.

Yamasaki, M., Kitagawa, T., Koyanagi, N., Chujo, H., Maeda, H., Kohno-Murase, J., ... & Yamada, K. (2006). Dietary effect of pomegranate seed oil on immune function and lipid metabolism in mice. *Nutrition*, 22(1), 54-59.