

GASTRONOMİYE GİRİŞ

EDİTÖRLER

İlkay YILMAZ

Murat DOĞAN



© Copyright 2025

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanhğı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN
978-625-375-454-9

Sayfa ve Kapak Tasarımı
Akademisyen Dizgi Ünitesi

Kitap Adı
Gastronomiye Giriş

Yayıncı Sertifika No
47518

Editörler
İlkay YILMAZ
ORCID iD: 0000-0001-5938-3112
Murat DOĞAN
ORCID iD: 0000-0001-6391-4887

Baskı ve Cilt
Vadi Matbaacılık

Bisac Code
MED003010

Yayın Koordinatörü
Yasin DİLMEN

DOI
10.37609/akya.3633

Kütüphane Kimlik Kartı
Gastronomiye Giriş / ed. İlkay Yılmaz, Murat Doğan.
Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2025.
477 s. : resim, şekil, tablo. ; 160x235 mm.
Kaynakça var.
ISBN 9786253754549

GENEL DAĞITIM
Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A Yenışehir / Ankara
Tel: 0312 431 16 33
siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Gastronomi, yemek pişirmenin ötesinde; kültür, sanat, bilim ve teknolojinin birleştiği, insanlık tarihi kadar eski ve her geçen gün dönüşüm geçiren bir disiplindir. Bu disiplin, beslenme ihtiyacını aşarak bir yaşam biçimine, bir ifade aracına ve küresel bir iletişim diline dönüşmüştür. *Gastronomiye Giriş* kitabımız, bu geniş perspektifi göz önünde bulundurarak, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrenciler ile bu alana ilgi duyan herkes için temel bir başvuru kaynağı olma amacıyla hazırlanmıştır.

Kitabımız gastronominin temel kavramlarından başlayarak, yiyecek-içecek kültürünün tarihsel gelişimine, mutfak tekniklerine, gıda bilimine ve gastronominin sosyolojik boyutlarına kadar geniş bir yelpazede bilgi sunmayı hedeflemektedir. Ayrıca, modern gastronomi trendleri, sürdürülebilir gıda uygulamaları ve mutfakta yenilikçi yaklaşımlar gibi güncel konulara da yer vererek, okuyucuların alana dair bütüncül bir bakış açısı kazanmalarını sağlamayı amaçlamaktadır.

Bu kitap, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim veren akademisyenlerin, sektör profesyonellerinin ve araştırmacıların ortak çabalarıyla ortaya çıkmıştır. Her biri kendi uzmanlık alanında değerli katkılar sunan bölüm yazarlarımızın emekleri, bu çalışmanın akademik derinliğini ve pratik geçerliliğini güçlendirmiştir. Kitabın hazırlık sürecinde bizlerle bilgi ve deneyimlerini paylaşan tüm yazarlarımıza en içten teşekkürlerimizi sunarız.

Gastronomiye Giriş, öncelikle gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri için bir ders kitabı olarak tasarlanmış olsa da, yiyecek-içecek sektöründe çalışan profesyonellerin, aşçıların, gıda mühendislerin, gıda teknikerlerin, diyetisyenlerin ve gastronomiye ilgi duyan herkesin faydalanabileceği bir kaynak niteliğindedir.

Bu kitabın, gastronominin zengin dünyasına adım atan herkese rehberlik etmesini ve yeni ufuklar açmasını diliyoruz.

Doç. Dr. İlkay YILMAZ

Doç. Dr. Murat DOĞAN

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1	Gastronomi ile İlgili Temel Kavramlar1 <i>Elif DEMİRBİLEK ASLAN</i>
Bölüm 2	Yemek Tarihi.....19 <i>Arzu DURUKAN</i>
Bölüm 3	Gastronominin Tarihsel Gelişimi49 <i>Ecem AKAY</i> <i>Kadriye TÜRKEŞSİZ</i>
Bölüm 4	Gastronomide Gıda Bilimleri.....71 <i>Vaşiye Hazal ÖZYURT</i>
Bölüm 5	Gastronomi Turizmi.....101 <i>Gizem KANDEMİR ALTUNEL</i>
Bölüm 6	Dünya ve Türk Mutfak Kültürleri.....139 <i>Murat AY</i> <i>Erkin GÜNEŞ</i> <i>Şevket SEFA</i>
Bölüm 7	Yiyecek İçecek İşletmelerine Giriş.....253 <i>Ayşenur BIŞİREN</i> <i>Kansu GENÇER</i>
Bölüm 8	Ön İşlemler ve Temel Pişirme Teknikleri269 <i>Yaşar Bülent KARAOĞLU</i> <i>İbrahim Evrin YAKUPOĞLU</i> <i>Gözde KUTLU</i>
Bölüm 9	Servis Yöntemleri.....307 <i>İbrahim Evrin YAKUPOĞLU</i> <i>Yaşar Bülent KARAOĞLU</i> <i>Gözde KUTLU</i>
Bölüm 10	Gastronomide Duyusal Değerlendirme ve Lezzet Algısı329 <i>Nurten BEYTER</i>
Bölüm 11	Gastronomide Hijyen ve Sanitasyon353 <i>Furkan DEMİRGÜL</i>

Bölüm 12	Gastronomide İş Sağlığı ve Güvenliği.....	377
	<i>Serkan ÇALIŞKAN</i>	
	<i>Özge Çaylak DÖNMEZ</i>	
Bölüm 13	Gastronomide Meslek Etiği.....	411
	<i>Tansu YOMRALIOĞLU</i>	
	<i>Neslihan SERÇEOĞLU</i>	
Bölüm 14	Gastronomide Güncel Yaklaşımlar	433
	<i>Mehmet KABACIK</i>	

YAZARLAR

Editörler

İlkay YILMAZ

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Murat DOĞAN

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. Ecem AKAY

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Serkan ÇALIŞKAN

Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Gizem KANDEMİR ALTUNEL

İstanbul Galata Üniversitesi, Sanat ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Arş. Gör. Özge Çaylak DÖNMEZ

Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Elif DEMİRBİLEK ASLAN

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Arzu DURUKAN

Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Furkan DEMİRGÜL

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Nurten BEYTER

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. Kansu GENÇER

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Ayşenur BİŞİREN

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi

Arş. Gör. Erkin GÜNEŞ

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. Mehmet KABACIK

Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. Yaşar Bülent KARAOĞLU

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar
Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Gözde KUTLU

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar
Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. Vasfiye Hazal ÖZYURT

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm
Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü

Ara. Gör. Şevket SEFA

İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar,
Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Dr. Öğr. Üyesi Kadriye TÜRKEŞSİZ

Haliç Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Öğr. Gör. İbrahim Evrin YAKUPOĞLU

Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar
Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü

Tansu YOMRALIOĞLU

Ondokuz Mayıs Üniversitesi

Bölüm 1

GASTRONOMİ İLE İLGİLİ TEMEL KAVRAMLAR

Elif DEMİRBİLEK ASLAN¹

Giriş

Gastronomi, etimolojik olarak Yunanca “gastros” (mide) ve “nomos” (kanun) kelimelerinden türetilmiş olup, yiyeceklerin tüketimiyle ilgili kurallar bütünüdür. Britannica Ansiklopedisi’ne göre gastronomi, kaliteli yiyeceklerin seçimi, hazırlanması, sunumu ve tadının çıkarılması sanatı olarak tanımlanmaktadır (Kivela ve Crofts, 2006). Bu disiplin, yalnızca beslenme ile ilgili değil, aynı zamanda yiyeceklerin tüketildiği kültürel, sosyal ve mekânsal bağlamları da ele alan çok boyutlu bir alan olarak incelenmektedir. Gastronomi, uygulamalı, teorik, teknik ve gıda gastronomisi gibi farklı kategorilerde değerlendirilirken, her biri yiyeceklerin nasıl hazırlandığını, sunulduğunu ve bunların insanlar üzerindeki etkilerini farklı açılardan ele alır. Bu bağlamda gastronomi, yemek pişirme sanatını aşan ve insan yaşamının her alanına etki eden bir bilim ve sanat dalıdır, aynı zamanda kültürel, toplumsal ve estetik bir derinliğe sahiptir. Bu çalışmada gastronomi ile ilişkilendirilen kavramlar arasında yer alan “gastronom”, “gurme”, “gurman”, “gusto” ve “degüstatör” gibi terimler de ele alınacaktır. Gastronomi turizmi ise, farklı kültürlerin mutfaklarını keşfetmek, geleneksel yemekleri tatmak ve bölgesel gastronomik deneyimler yaşamak amacıyla yapılan seyahatleri kapsayan önemli bir turizm dalıdır (Hall vd., 2003). Bu turizm türü, özellikle yemek üretim süreçlerini gözlemlemek ve ünlü şeflerin hazırladığı yemekleri tatmak isteyen turistler için çekici bir deneyim sunmaktadır. Gastronomi turizminin giderek yaygınlaşmasıyla birlikte, destinasyonlar yerel mutfak kültürlerini tanıtmak ve ekonomik kalkınmayı desteklemek amacıyla gastronomik etkinlikler ve festivaller düzenlemeye başlamıştır. Yöresel mutfaklar,

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, elif.aslan@ibu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-3860-3304

KAYNAKÇA

- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin astronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Arslan, İ. (2015). Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Aslan, E., Akoğlu, A. ve Şengül, S. (2021). Gastronomi festivali tercihinde ziyaretçilerin memnuniyet ve bağlılık düzeylerini etkileyen faktörler: Ege Bölgesi örneği. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19 (1), 77-94.
- Bingöl, M. ve Durlu Özkaya, F. (2020). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında temel sanat eğitimi uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192.
- Birdir, K. ve Akgöl Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3.(2), 57-68.
- Bulut, H. (2019). Teorik gastronomi kavramları: Buğday, ekmek, kruvasan. *Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi*, 6(37), 1406-1414.
- Corigliano, M. A. (2002). The route yo quality: Italian gastronomy network in operation, In In A. Hjalager & G. Richards (eds.) *Tourism and sastronomy* (pp. 166-185). London, New York: Routledge.
- Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8 (4), 3084/3095.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çukur, T. ve Kızılaslan, N. (2025). Milas ilçesinde zeytin hasat şenliğinin kırsal turizme katkısı. *Tarım Ekonomisi Dergisi / Turkish Journal of Agricultural Economics*, 1303-0183.
- Demir, Ö. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları alanında tezli yüksek lisans yapma sebepleri ve deneyimleri üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 45-54.
- Doğdubay, M. ve İlsay, S. (2016). Bir iletişim biçimi olarak gastronomi konulu festivaller. Yılmaz, H.(Ed.), *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç mi Kalındı Acele mi Ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988
- Gürsoy, D. (2014). Gastronomi Tarihi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N. ve Cambourne B. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, management and markets*. Butterworth-Heinemann: Elsevier.
- Harrington, R. (2005). Defining gastronomic identity: the impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavours in wine and food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2), 129-152.
- Harrison, A.F. (1982). *Gastronomy*. Sussex: New Horizan Books.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri:Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma.

- (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sakarya Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hegarty, J.A. (2011). Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy. *Education Journal of Culinary Science & Technology*, 9, 55-65.
- Hjalager, A-M. ve Richards, G. (eds) (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Hong, J. S., & T. Chen-Tsang (2012). Culinary Tourism Strategic Development:an Asia-Pacific Perspective. *International Tourism of Journal Research*, 14, 40-55.
- Işkın, M. ve Şengel, Ü. (2020). Modern turizmin önemli sorunları: sürdürülebilirlik ve taşıma kapasitesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 424-436.
- İrigüler, F. ve Özdoğan, O.N. (2017). Food festivals as a gastronomic event and attendees motivations: the case of international Urla Artichoke Festival, III. International Gastronomic Tourism Congress, İzmir.
- Karaman, R., ve Bozok, D. (2023). Geçmişten günümüze gastronomi trendleri: Potansiyel yerli turistlerin yenilebilir böcekler akımına yönelik algılarının ölçülmesi. *Sinop Üniversitesi Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi*, 3(2), 123-154.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kurgun, H. (2017). Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi. (1. Baskı). Detay Yayıncılık. Ankara (1- 274).
- Kurgun, O. (2016). Gastronomide Trendler. Kurgun H. ve Bağırın Özşeker D. (Ed.). *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Long, L. (2003). *Culinary Tourism*. Lexington. ABD: The University Press Of Kentucky.
- Lopez, X. A. A. & Martin, B. G. (2006). Tourism and quality agrofood products: an opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2), 166-177.
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics and Finance*, 2(1), 63-72.
- Öner, S. (2018). Yerel Halkın Gastronomi Turizmine Karşı Farkındalık ve Tutumu: Kastamonu Örneği. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü/ Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Öney, H. (2013). Gastronomi turizmi. Alternatif Turizm içinde, Bahçe, S. (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 35 (1), s. 193-203
- Özbay, G. (2019). Düünden bugüne gastronomi. In M. Sarıışık (Ed.), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* (1-41). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G., ve Altınar, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption, tourism and gastronomy, Hjalager, A.M. ve Richards G. (Ed.), Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption içinde (s. 3-21), USA Canada: Routledge.
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An Exploratory Study of Social Representation of Gastronomy And Mexican Cuisine Among Experts and Consumers Using a Qualitative Approach. *Food Quality and Preference*, 83, 103930.
- Ryu, K. & Jang, S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: the modified theory of reasoned action. *Journal Hospitality Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Saatçı, G. (2016). Kültürel miras olarak gastronomi. Yılmaz H. (Editör). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Ankara: Detay Yayıncılık, 1-18.
- Santich, B. (2004). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies, Lashley, Conrad (Ed.), Hospitality A Social Lens, (47-59). London: Elsevier.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies in search of Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Sezer, E. (2017). Kültür turizmi ve gastronomi turları düzenleyen seyahat acentaları üzerinde tüketici talep boyutuyla ilgili bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- Sorokina, A. (2016). Typology of Gastronomy Tourists And Tourism. (Unpublished Master Thesis). Themi: International Hellenic University School Of Economics, Business Administration & Legal Studies.
- Şengül, S., Türkay, O., ve Genç, K. (2016). Yöresel yemek tercih nedenleri ile çevre bilinci arasındaki ilişkinin tespit edilmesi: Genç tüketiciler üzerine bir araştırma. 17. Ulusal Turizm Kongresi, Muğla.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's Hierarchy and food tourism in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Türkoğlu, H., ve Kozak, M. A. (2015). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamaları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 207-220.
- Ünlü, D. ve Dönmez Doğan, M. (2008). Mutfakta yenilik: Moleküler Gastronomi. ,II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Wolf, E. (2006). Culinary tourism the hidden harvest, ABD-LOWA: Kendall/Hunt publishing company
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi (2023). Metaveri: Kapsam, Tanımlar ve Sınıflamalar, <https://istatistik.yok.gov.tr/> , (Erişim Tarihi: 15.12.2023).

Bölüm 2

YEMEK TARİHİ

Arzu DURUKAN¹

Giriş

Geçmiş, şu andan geriye doğru baktığımızdaki zamandır, tamamlanmıştır ve asla değiştirilemez. Tarih ise geçmişin içinde yer alan, geçmişi açıklamak için yapılan çalışmalardır. Tarih çalışmaları, bölgesel kimlikleri anlamamızı, var olan ulusal sınırların ötesinde düşünmemizi sağlar. Tarih devam eden tartışmaları içerir, kanıtlara bağlıdır ama zaman içerisinde yeni kanıtlarla değişebilir. Yemek tarihi ise yazılı ve görsel belgelerle yazılan bir alt alandır. Antropoloji, sosyoloji, arkeoloji, halk bilimi gibi diğer disiplinlerle beslenir, kültür tarihinin önemli bir parçasıdır. Yemek tarihi konusundaki akademik yazmalar ilk önce ekonomik tarih çalışmalarının bir parçası olarak başlamış ama 1980’li yıllardan sonra ve şimdilerde daha geniş bir bakış açısıyla yemeğe odaklanan çalışmalara dönüşmüştür. Bu çalışmalarda yiyeceklerle bağlantılı her şeye anlam verilmiş, ilk önce kim balık tuttu, hangi hayvanları evcilleştirdiler, ilk başlarda nasıl çiftçilik yapıldı, nasıl kaplar kullandılar gibi sorulara yanıtlar aranmıştır. Ayrıca günde kaç kere hangi vakitlerde yemek yendiği, sofranın düzeni, yemekle cinsiyet ilişkisi, yemekle sınıfsal farklılıkların ilişkisi de merak edilen ve araştırılan konular olmuştur.

İlk toplumlar, yani avcı ve toplayıcılar için doğal kaynakların kullanılması yeterliken nüfusun artmasıyla birlikte daha fazla miktarda yiyeceğe duyulan ihtiyaç, yavaş yavaş tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplumların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Daha sonraki demografik değişimlerle toplumlar kendi yiyeceklerini üretmeye, mevcut kaynaklarını kullanmaya başlamıştır. Günümüzde ise küresel ticaretin artması, çiftçiliğin gelişmesi ve fabrikaların çoğalması sayesinde, neredeyse istenilen her şey istenilen zamanda yenilebilmiştir. Ama tarihe bakıldığında elde bulunan ürünlerin saklanması ve yokluklarında da

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Yeditepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, arzdurukan65@yahoo.com, ORCID iD: 0000-0003-2255-1797

KAYNAKÇA

- Arino, M., & Rondet, M. (2021). “Qu'ils mangent de la brioche” : le traitement par l'écart du “célèbre dire” et des frasques de Marie-Antoinette (2006) dans le film de Sofia Coppola. *Travaux & Documents, Regarder Autrement, Politique et Subversion*pp., 57, 77–88.
- Aydin, A., & Ozkaya, F. (2022). The Hittite cuisine's role in the formation of Anatolian culinary culture: An ethnoarchaeological research. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100494. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100494>
- Balıkçı, E., & Akin, G. (2018). Anadolu nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü (The Nutrition and Culinary Culture in the Mysterious Empire of Anatolian Hittites). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 275–284. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.254>
- Bell, D. A. (2004). Class, consciousness, and the fall of the bourgeois revolution. *Critical Review*, 16(2–3), 323–351. <https://doi.org/10.1080/08913810408443613>
- Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture* (2nd ed.). John Wiley & Sons, Inc.
- Demura, S., Aoki, H., Mizusawa, T., Soukura, K., Noda, M., & Sato, T. (2013). Gender Differences in Coffee Consumption and Its Effects in Young People. *Food and Nutrition Sciences*, 04(07), 748–757. <https://doi.org/10.4236/fns.2013.47096>
- Garcia-Zamor, J.-C. (1998). Administrative practices of the Aztecs, Incas, and Mayas: lessons for modern development administration *. *International Journal of Public Administration*, 21(1), 145–171. <https://doi.org/10.1080/01900699808525301>
- Gonot-Schoupinsky, F. (2021). Managing Longevity in Luxury Markets: A Perspective from Monaco. *Society*, 58(5), 392–397. <https://doi.org/10.1007/s12115-021-00606-7>
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10
- Heilmann, J. (2022). Ancient Literary Culture and Meals in the Greco-Roman World: The Role of Reading During Ancient Symposia and its Relevance for the New Testament. *The Journal of Theological Studies*, 73(1), 104–125. <https://doi.org/10.1093/jts/flac003>
- Kramer, S. N. (1957). The Sumerians. *ScientificAmerican*, 197(4), 70–86.
- Kubarev, V. (2024). *World History*. eBook.
- Kula, G. (2023). *A comparative study between the cities of ancient Sumer and Egypt civilizations within the frame of Gordon Childe's ten criteria*. METU.
- Landage, N., Raut, Y. B., & Bais, S. K. (2024). A Review: - Role of Ayurveda in Diabetes. *International Journal Of Pharmacy and Herbal Technology*, 2, 791–810.
- Merdan, K. (2023). Türkiye'de Şekerin Zaman Serileri Analizine Göre Gelecek Eğilimlerinin Belirlenmesi. *Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 41(3), 497–532. <https://doi.org/10.17065/huniibf.1186497>
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Moorhead, J. (2012). *The Roman Empire Divided* (2nd ed.).
- Okada, T. (1989). The Teachings of Confucianism on Health and Old Age. *Journal of Religion & Aging*, 4(3–4), 101–107. https://doi.org/10.1300/J491v04n03_07
- Paulette, T. (2024). *In the Land of Ninkasi*. Oxford University Press.
- Petrovich, L. L. (2013). *More Than the Boston Tea Party : Tea in American Culture, 1760s – 1840s* [Master]. Faculty of the Graduate School of the University of Colorado.

- Polat, K. (2023). *Durum Tahmin BUĞDAY 2023*.
- Reynolds, B. (2022). *Hinduism in God's Great Tradition of Global Wisdom*. Independently published.
- Rodriguez-Saldana, J. (2015). Milestones, Definitions and Components of Quality Health Care. In J. Rodriguez-Saldana (Ed.), *Quality of Health Care* (pp. 89–137). Nova Publishers.
- Ryan, K. J. (2022). Bread, Banquets, and Capons: The Cosmopolitan Culinary Condition of Rome. *Apollon Undergraduate Journal*.
- Şahin, G., & Güney, Z. (2022). Cultural Imperialism and McDonalidization in the Scope of Post-Colonial Perspective. *Florya Chronicles of Political Economy*, 8(1), 70–82.
- Sobel, E., & Bettles, G. (2000). Winter Hunger, Winter Myths: Subsistence Risk and Mythology among the Klamath and Modoc. *Journal of Anthropological Archaeology*, 19(3), 276–316. <https://doi.org/10.1006/jaar.2000.0365>
- Stazio, M. (2021). *Verace* Glocal Pizza. Localized globalism and globalized localism in the Neapolitan artisan pizza. *Food, Culture & Society*, 24(3), 406–430. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1884400>
- Tripathi, T. (2024). Spices in Indian history: A multifaceted exploration of trade, medicine and religious practices. *International Journal of Applied Research*, 10(8), 04–11. <https://doi.org/10.22271/allresearch.2024.v10.i8a.11909>

Bölüm 3

GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

Ecem AKAY¹

Kadriye TÜRKESİZ²

Giriş

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için yemek yeme eylemini sürdürmesi temel bir gereksinimdir. Temel ihtiyacın giderilmesi avcılık ve toplayıcılık süreci ile başlayan bir süreçtir. Ateşin keşfi insanlık tarihi için bir dönüm noktası olmuştur. İnsanlar Antik çağlardan itibaren hayatlarını sürdürdüğü toplumun oluşturduğu alışkanlıklar ve uyum içinde yeme-içme faaliyetini gerçekleştirmiştir. Süreç içerisinde insanların yeme-içme düzenindeki alışkanlıklar yeniliklere de yol açmıştır. Sözü edilen süreçlerin sonunda her toplumun özgün mutfak kültürü oluşmuştur. İnsanlığın ilk tükettiği gıda ürünleri meyvelerden ve orman bitkilerinden oluşmuştur. Hem hayvanları takip ederek hem de içgüdüleri ile deneme yanılma yolu ile besinlerini bulmuşlardır.

Gastronomi kavramı özellikle son yıllarda sıklıkla kullanılıyor olsa da 18. Yüzyıl başlarında kavramsallaşmaya başlamıştır. Kültür ve tarih olmadan gastronomiyi ifade etmek mümkün olmamakla beraber gastronomi sınırları bireylerin tüketeceği gıdalardan, sofraya düzenlerinde ne bulunacağına dair her süreci içerisinde barındıran ve sürekli gelişim gösteren bir çalışma disiplini. 19. yüzyılın ilk yarısında Brillat-Savarin tarafından yayınlanan “*Lezzetin Fizyolojisi*” isimli çalışma ile ancak bilimsel bir çalışma disiplini olan gastronomi, bireylerin yedikleri ile ilgili edinmiş olduğu bilgiler şeklinde ifade edilmektedir. 19. yüzyılda bir çalışma disiplini olarak kabul görüp gelişmeye başlayan gastronomiyi ifade edecek çeşitli bakış açılarını aktaran tanımlamalar ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda tarih, kültür, coğrafya, beslenme, turizm ve sosyoloji gibi çok çeşitli

¹ Öğr. Gör. Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, eakay@dogus.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-8618-7248

² Dr. Öğr. Üyesi, Haliç Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, kadriyeturkessiz@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3028-2291

katkı sağlamıştır. Paris'te başlayan restoran hareketi hem şeflerin hem de yemek eleştirmenlerinin ön planda olduğu bir gastronomi kültürü yaratarak, modern mutfak anlayışının temellerini atmıştır.

Gastronomi kültürü, sadece yemek yapma ve yeme pratikleriyle sınırlı kalmamış, aynı zamanda bir deneyim ve sanat formu olarak da gelişmiştir. 20. yüzyılın sonlarına doğru ise sürdürülebilir pişirme yöntemleri ve deneysel mutfak hareketleri önem kazanmıştır. Sürdürülebilirlik, modern gastronomi dünyasında çevresel etkileri minimize eden, yerel ve mevsimsel ürünlere dayalı bir yaklaşımı öne çıkarmıştır. Ferran Adrià gibi şeflerin öncülük ettiği moleküler gastronomi ise, yemek pişirme tekniklerine yeni bir boyut kazandırarak yemek deneyimini bilimsel bir düzeye taşımıştır.

Küresel gastronomi, 21. yüzyılda internet ve uluslararası medya aracılığıyla hızla yaygınlaşmış ve yerel mutfakları dünyaya tanıtmıştır. Farklı ülkelerden gelen şefler, restoranlar ve mutfaklar, dünya genelinde gastronomik söylemin bir parçası haline gelmiştir. Turizm, medya ve dijital platformlar aracılığıyla dünyanın dört bir yanından mutfaklara erişim kolaylaşmış ve bu da küresel gastronominin sınırlarını genişletmiştir. Günümüzde gastronomi, sadece yerel ve kültürel sınırlara bağlı kalmayıp, küresel bir paylaşım ve etkileşim alanına dönüşmüştür.

Gastronomi tarih boyunca hem kültürel hem de teknolojik gelişmelere bağlı olarak evrilmiş ve küresel bir çalışma disiplini haline gelmiştir. Günümüzde gastronomi, yalnızca yemek pişirmenin ötesinde, sürdürülebilirlik, estetik, deneyim ve inovasyon unsurlarını bir araya getiren çok boyutlu bir alan olarak varlığını sürdürmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfacı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17
- Albala, K. (2003). *Food in early modern Europe*. Connecticut: Greenwood Publishing Group
- Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. (E. U. Akhan, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ateş, U. (2014). *Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Appadurai, A. (1996). *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization* (Vol. 1). U of Minnesota Press.
- Barham, P., Skibsted, L. H., Bredie, W. L., Bom Frøst, M., Møller, P., Risbo, J., ... & Mortensen, L. M. (2010). Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. *Chemical reviews*, 110(4), 2313-2365.

- Barnett, C. (1999). Deconstructing context: exposing Derrida. *Transactions of the institute of British geographers*, 24(3), 277-293.
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*. 159-169
- Blumenthal, H. (2008). *The big fat duck cookbook*. Bloomsbury.
- Bober, P. P. (2003). Antik ve Orta Çağda Sanat, Kültür ve Mutfak. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Brillat-Savarin, J. A. (1971). The Physiology of Taste: or, Meditations on Transcendental Gastronomy, MF K. Fisher (Çev.), (İlk baskı: La Physiologie du gout adıyla Paris: 1826), New York: Counterpoint.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). Lezzetin Fizyolojisi Yada Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler. H. Bucak (Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Civitello, L. (2004). Cuisine and Culture: A History of Food and People. New Jersey: John Wiley&Sons.
- Davis, M. (2012). A time and a place for a peach: taste trends in contemporary cooking. *The Senses and Society*, 7(2), 135-152.
- Danhi, R. (2003). What is Your Country's Culinary Identity . *Colinology Currents Winter* .
- Del Moral, R.,G. (2020). Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Front. Nutr.* 6:192. doi: 10.3389/fnut.2019.00192
- Di Lampedusa, G. (1960). The Leopard, trans. Archibald Colquhoun (London. *Pantheon*, 40.
- De Solier, I. (2010). Liquid nitrogen pistachios: Molecular gastronomy, elBulli and foodies. *European Journal of Cultural Studies*, 13(2), 155-170.
- Domene, M. (2013). El Bulli: Contemporary intersections between food, science, art and late capitalism. *BRAC: Barcelona, Research, Art Creation*, 1(1), 100-126.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 41-47
- Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *American journal of sociology*, 104(3), 597-641.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). European gastronomy into the 21st century. Burlington: Butterworth- Heinemann.
- Gürsoy, D. (2014). *Gastronomi Tarihi*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary Tourism: A Case Study of The Gastronomic Capital. *Journal of Culinary Science Technology*, 4, 14-32
- Freedman, P. (2008). Yemek, Damak Tadının Tarihi. Oğlak Yayıncılık. ISBN: 975-329-607-X
- Işkın, M. (2020). Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma. Sakarya Uygulamalı Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Doktora Tezi. Sakarya.
- Işkın, M. (2022). Tarihi Hafızayı Yenilemek: Gastronomi Tarihi Bağlamında Bir Araştırma. *Journal of New Tourism Trends (JOINTTT)*. 3(1):60-69.
- Kabacık, M., ve Yaman, M. (2017). Rönesanstan Günümüze Gastronomide Sanat. *Dünya Gıda*.22(1):71-75. https://www.researchgate.net/publication/330106924_ronesanstan_gunumuze_gastronomide_sanat_son

- López-Terrada, M. (2014). The history of the arrival of the tomato in Europe: An initial overview. *Traditio*, 1-17.
- Nebioglu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 40-60.
- Norris, C., & Papastephanou, M. (2002). Deconstruction, anti-realism and philosophy of science—an interview with Christopher Norris. *Journal of philosophy of education*, 36(2), 265-289.
- Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi ve Alternatif Turizm. Bahçe, S. (Ed.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları
- Özdemir, K. (2022). Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Baharatın Değerlendirilmesi. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Pang, L. (2017). The training and creativity of professional chefs: Stoking the imagination in global gastronomic discourse. *Appetite*. 119:48-53. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.08.014>
- Parasecoli, F. (2001). Deconstructing soup: ferran adrià's culinary challenges. *Gastronomica*, 1(1), 60-73.
- Rao, H., & Giorgi, S. (2006). Code breaking: How entrepreneurs exploit cultural logics to generate institutional change. *Research in organizational behavior*, 27, 269-304.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in toque ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843
- Rao, H., Manin, P., & Durand, R. (2005). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine As An Identity Movement In French Gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Ripe, C. (1996). Goodbye Culinary Cringe. Sydney: Allen and Unwin Publishing
- Rolls, E. T. (2005). Taste, olfactory, and food texture processing in the brain, and the control of food intake. *Physiology & behavior*, 85(1), 45-56.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education an training. *Hospitality Management*, 23, 25-24.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 5(2):263-286. <https://doi.org/10.32572/guntad.908280>
- Shrum, W. (1996). *Fringe and fortune: The role of critics in high and popular art*. Princeton University Press.
- Spang, R. L. (2007). Restoranın İcadı Paris ve Modern Gastronomi Kültürü. (B. S. Şener, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Spence, C. (2018). Complexity on the menu and in the meal. *Foods*, 7(10), 158.
- Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24-35.
- Spence, C., & Youssef, J. (2018). Assessing the long-term impact of the molecular gastronomy movement on haute cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, 35-44.
- Svejenova, S., Mazza, C., & Planellas, M. (2007). Cooking up change in haute cuisine: Ferran Adrià as an institutional entrepreneur. *Journal of Organizational Behavior: The International Journal of Industrial, Occupational and Organizational Psychology and Behavior*, 28(5), 539-561.

- Şahbaz, E. (2011). Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Ürünleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Synthesis of elBulli Cuisine.*: <https://elbullifoundation.com/en/synthesis-of-elbulli-cuisine/> (Erişim Tarihi: 16.09.2024).
- Şat, R., Sezen, T., S., Doğdubay, M. (2023). Türkiye’de Gastronomi Eğitiminin Tarihi ve Gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. 34(3):318-334. <https://doi.org/10.17123/ataad.1316644>
- This, H. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. *EMBO reports*, 7(11), 1062-1066.
- This, H. (2008). Perspective-Molecular Gastronomy vs Molecular Cooking. *Food technology*, 62(12), 108.
- This, H. (2014). *Note-by-note cooking: The future of food*. Columbia University Press.
- Tuncel, M. (2000). Fast-Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Ana Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir.
- Üner, E. H. ve Aksoy, M. (2022). Yemeğin Kültürel Tarihi. İçinde Aksoy, M., Çekiç, İ., Tahmaz, G. S. (Ed). Yemeğin Kültürel Temelleri (39-60) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Üner, E., H. (2023). Mutfakta Rönesans: Yeni Çağ Avrupa Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 11(2):1230-1242.
- Velasco, C., Obrist, M., Petit, O., & Spence, C. (2018). Multisensory technology for flavor augmentation: a mini review. *Frontiers in psychology*, 9, 26.
- Zıvalı, E., Yüncü, H., R., Akdağ, M. (2023). Profesyonel Mutfakların Tanımı ve Tarihi. Profesyonel Mutfaklar. (ed). Adem Arman, Ümit Sormaz. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık LTD. ŞTİ. ISBN:978-625-413-046-5.
- Winet, K. (2017). From Street Food to Digital Kitchens: Toward a Feminist Rhetoric of Culinary Tourism (or, How Not to Devour Paris and Eat Your Way Through Asia). *Food, Feminisms, Rhetorics*, 100-115

Bölüm 4

GASTRONOMİDE GIDA BİLİMLERİ

Vasfiye Hazal ÖZYURT¹

Giriş

Gıda bilimi, gıda maddelerinin üretimi, işlenmesi, depolanması, taşınması, tüketimi ve sağlık üzerindeki etkilerini inceleyen bir bilim dalını ifade etmektedir. Biyoloji, kimya, fizik, mühendislik ve beslenme gibi farklı disiplinlerin bir araya gelmesinden oluşmaktadır. Bu bilim dalının amacı, gıda ürünlerinin kalitesini artırmak, güvenliğini sağlamak ve besin değerlerini korumaktır. Kısacası, gıda bilimi sayesinde gıda sektöründe çalışan uzmanların, daha sağlıklı, lezzetli ve güvenli gıda ürünleri geliştirmelerine sağlanmış olur.

Gastronomi ise yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve kültürel bağlamda nasıl tüketildiğiyle ilgilenen bir sanat ve bilim dalıdır. Gıda bilimi, gastronominin temelini atmaktadır ve onun gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır. Yani, gastronomi ile gıda bilimi arasında güçlü bir ilişki bulunmaktadır. Çünkü yemeklerin lezzeti, yapısı, besin değeri ve güvenliği, bilimsel ilkelerle doğrudan bağlantılıdır. Sonuç olarak, gastronomi sanat ve yaratıcılıkla şekillenirken, gıda bilimi bu yaratıcı süreçlere bilimsel açıdan katkı sağlamaktadır. Gıda bilimi sayesinde gastronomi daha sağlıklı, verimli ve yenilikçi bir hale gelebilmektedir.

Bu bölümde, gıdanın makro ve mikro bileşenlerinden, gıdalarda bulunan lezzet ve aroma bileşenlerinden ve gıda ürünlerinde bulunma olasılığı bulunan mikroorganizmalardan ve bu mikroorganizmaların gıda güvenliği üzerindeki etkilerinden bahsedilmiştir.

¹ Doç. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, hazalozyurt@mu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-2524-5381

sunulabileceğini araştırır. Örneğin, moleküler gastronomi gibi alanlarda, gıda bilimlerinin yardımıyla yeni dokular, renkler ve şekiller yaratılabilir. Dolayısıyla, gastronomi uzmanlarının daha verimli ve bilimsel yaklaşımları benimsemeleri, yemeklerin kalitesini yükseltirken aynı zamanda topluma faydalı ve sürdürülebilir bir gıda kültürü kazandırılmasına yardımcı olmaktadır.

KAYNAKÇA

- Ako, H., Nip, W. K., 2006. Enzyme Classification and Nomenclature. In Food Biochemistry and Food Processing. Hui, Y. H (Ed.). Blackwell Publishing Ltd. pp 135-155.
- Akbal, S., & Öner, Z. (2021). Süt ve süt ürünlerinden elde edilen peptitlerin patojen mikroorganizmalar üzerine antimikrobiyal etkisi. Kırklareli Üniversitesi Mühendislik ve Fen Bilimleri Dergisi, 7(2), 305-322.
- Altuğ, T. (ed). 2009. Gıda Katkı Maddeleri. 3. Baskı, Sidas Medya, 268 s.
- Altuğ, T., Ova G., Demirağ, K., Kurtcan, Ü. 2000. Gıda Kalite Kontrol, Ege Üniv. Basımevi-Bornova-İzmir, 106-135.
- An, H. J., 1996. Roles of endogeneous enzymes in surimi gelation. Trends in Food Science & Technology, 7:321-327.
- Anthon, G.E., Barrett, D. M., 2002, Kinetic parameters for the thermal inactivation of quality related enzymes in carrots and potatoes. Journal of Agricultural and Food Chemistry 50: 4119-4125.
- Aquino-Bolanos, E.N., Mercado-Silva, E., 2004. Effects of polyphenol oxidase and peroxidase activity, phenolics and lignin content on the browning of cut jicama. Postharvest Biology and Technology 33: 275-283.
- Barbagallo, R.N., Chisari, M., Branca, F., Spagna, G., 2008. Pectin methylesterase, polyphenol oxidase and physicochemical properties of typical long-storage cherry tomatoes cultivated under water stress regime. Journal of the Science of Food and Agriculture 88: 389-396.
- Bakiş, G., & Derleme, G. (2021). Overview of *Listeria monocytogenes* as a foodborne pathogen: Traditional review. Türkiye Klinikleri J Vet Sci, 12(1), 37-48.
- Bayındırlı, A., 2010. Introduction to Enzymes. In Enzymes in Fruit and Vegetable Processing Chemistry and Engineering Applications. Bayındırlı A. (Ed.), CRC Press, 1-18.
- Belitz, H.D., Grosch, W., Schieberle, P. 2009. Food Chemistry. 4th Edition, Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 1070 p.
- Bhunja, K., Sablani, S. S., Tang, J., & Rasco, B. (2013). Migration of chemical compounds from packaging polymers during microwave, conventional heat treatment, and storage. comprehensive Reviews in food Science and food Safety, 12(5), 523-545.
- Bilişli, A. 2012. Gıda Kimyası. Sidas Medya, İzmir, Türkiye.
- Birschbach, P., Fish, N., Henderson, W. and Willrett, D., 2004 Enzymes: tools for creating healthier and safer foods. Food Technology 58(4), 20-26.
- Blumer, J. M., Clay, R. P., Bergmann, C. W., Albersheim, P., Darvill, A., 2000. Characterization of changes in pectin methylesterase expression and pectin esterification during tomato fruit ripening. Canadian Journal of Botany 78:607-618.
- Bonet, A., Rosell, C.M., Caballero, P.A., Gomez, M., Perez-Munuera, I., Lluch, M. A., 2006, Glucose oxidase effect on dough rheology and bread quality: A study from macroscopic to molecular level, Food Chemistry, 99, 408.

- Bordajandi, L. R., Gómez, G., Abad, E., Rivera, J., Fernández-Bastón, M. D. M., Blasco, J., & González, M. J. (2004). Survey of persistent organochlorine contaminants (PCBs, PCDD/Fs, and PAHs), heavy metals (Cu, Cd, Zn, Pb, and Hg), and arsenic in food samples from Huelva (Spain): levels and health implications. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(4), 992-1001.
- Boyce, S., Tipton, K. F. 2000. Enzyme classification and nomenclature. In: *Nature Encyclopedia of Life Sciences*. London: Nature Publishing Group.
- Boyer, R., 2002, *Concepts in Biochemistry*, 2nd edn. John Wiley & Sons, Inc., New York, pp. 137-138.
- Bravo, L., Abia, R. and Saura-Calixto, F., 1994, Polyphenols as dietary fiber associated compounds. comparative study on in vivo and in vitro properties, *J. Agric. Food Chem.*, 42: 1481-1487.
- Buttriss, J. L. and Stokes, C. S., 2008, Dietary fibre and health: an overview, *British Nutrition Foundation Nutrition Bulletin*, 33:186-200.
- Carp, S.A., Kobel, W., Doe, J. 2000. Health risk of low dose pesticides mixtures: A review of the 1985-1998 literature on combination toxicology and health risk assessment. *Journal of Toxicology and Environmental Health Part B: Critical Reviews*, 3(1), 1-25.
- Çetin, R., Güven, G. B., Tunçbilek, V., Develi, S., Aykutluğ, Ö., & Korkmaz, A. (2015). Mikroorganizmalar ve insan vücudu ile olan etkileşimleri. *TAF Prev Med Bull*, 14(3), 272-278.
- Champ, M., Langkilde, A. M., Brouns, F., Kettlitz, B. and Collet, Y. L. B., 2003, Advances in dietary fibre characterisation. 1. Definition of dietary fibre, physiological relevance, health benefits and analytical aspects, *Nutrition Research Reviews*, 16:71-82.
- Copeland, R. A., 2000. *Enzymes*, 2nd edition. New York: Wiley-VCH Inc.
- Coulter, T.P. 2002. *Food, The Chemistry of Its Components*, 4th Edition, The Royal Society of Chemistry, UK, 432p.
- Cumhur, Ö., Ceylan, Ç. Ceylan. V. 2022. Gıda kimyası ve mutfak uygulamaları, Nobel Yayınları, Ankara, Türkiye.
- Çevik, Ş., Özkan, G., & Kıralan, M. (2015). Çeşit, olgunluk ve yoğurma şartlarının zeytinyağı verimi, bazı kalite parametreleri ve aroma profili üzerine etkisi. *Akademik Gıda*, 13(4), 335-347.
- Damodaran, S. 2005. Protein: denaturation. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering-4 Volume Set*.
- Delgado-Vargas, F., Paredes-López, O. 2003. *Natural Colorants for Food and Nutraceutical*
- DeMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry*. 3th Edition, Springer, New York, 520p.
- Demirci, M. 2010. *Gıda Kimyası*. 5. Baskı, Gıda Teknolojisi Derneği Yayın no:40, İstanbul, Türkiye, 291s.
- Demirci, M. 2011. *Beslenme*. Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 44.
- DiSilvestro, R.A. 2005. *Handbook of Minerals as Nutritional Supplements*. CRC Press LLC, Florida, USA.
- Doğruer, Y., Telli, N., Telli, A. E., Kahraman, H. A., & Güner, A. (2015). Pastörize sıvı yumurta ile kabuklu yumurtanın bazı kalite özellikleri bakımından kıyaslanması. *Eurasian J Vet Sci*, 31(3), 177-83.
- Dülger, D. ve Şahan, Y., 2011, Diyet Lifin Özellikleri ve Sağlık Üzerindeki Etkileri, *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25:147-157.
- Eliasson, A.C. (ed). 2004. *Starch in Food: Structure, Function and Applications*. Woodhead Publishing Limited (CRC Pres), Cambridge, England, 605 p.

- Elmacı, Y. (2024). Kahve Lezzetine Bakış; İşleme, Bileşim ve Duyusal Özelliklerin Etkisi. *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 3(2), 217-229.
- Elşebib, Z., & Kahraman, B. B. (2023). Hayvansal Kaynaklı Gıdalardan İzole Edilen *Campylobacter* Türlerinde Antibiyotik Direnci. *İstanbul Rumeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(2), 95-106.
- Erdem, A. K., Sağlam, D., Ozer, D., & Özcelik, E. (2014). Microbiological quality of minced meat samples marketed in Istanbul. *Van Veterinary Journal*, 25(3), 67-70.
- Erickson, M. C., & Hung, Y. C. 2012. *Quality in frozen food*. Springer Science & Business Media.
- Ertürk, A., & Ertürk, Ö. (2024). The Antioxidant and Antimicrobial Activities of Some Rotten and Fresh Fruits, Vegetables Extracts. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 14(1), 9-23.
- Fennema, O. R., 1996. Water and ice. In: *Food Chemistry*, 3rd edn., Fennema, O. R. (Ed.), Marcel Dekker, New York, pp. 1-94.
- Gawlik-Dziki, U., Szymanowska, U., Baraniak, B., 2007. Characterization of polyphenol oxidase from broccoli (*Brassica oleracea* var. *Botrytis italic*) florets. *Food Chemistry*. 105: 1047-1053.
- Giardina, P., Sannia, G., 2015. Laccases: old enzymes with a promising future. *Cellular and Molecular Life Sciences*, 72:855-856.
- Gibson, M. 2018. *Food science and the culinary arts*. Academic Press.
- Göğüş, F., Fadiloğlu, S. 2006. *Food Chemistry*. 1st Edition, Nobel Yayın Dağıtım Company, Ankara, Turkey, 344 p.
- Grassin, C., Coutel, Y., 2010. Enzymes in fruit and vegetable processing and juice extraction. In *Enzymes in Food Technology*. Whitehurst, R.J., van Oort, M (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., pp 236-264.
- Grigemo-Miguel, N., Gorinstein, S. and Martin-Belloso, O., 1999, Characterisation of peach dietary fibre concentrate as a food ingredient, *Food Chem*, 65: 175-181.
- Guillon, F. and Champ, M., 2000, Structural and physical properties of dietary fibres, and consequences of processing on human physiology, *Food Res Int*, 33: 233-245.
- Güneşer, O., & Yüceer, Y. K. (2010). Gıdalarda aroma maddelerinin belirlenmesinde gaz kromatografisi-olfaktometri (GCO) tekniklerinin kullanılması. *Gıda*, 35(5), 371-378.
- Harris, P.J. and Ferguson, L.R., 1999, Dietary fibres may protect or enhance carcinogenesis, *Nutr Res*, 443: 95-110.
- Idouraine, A., Khan, M.J., Weber, C.W., 1996, In vitro binding capacity of wheat bran, rice bran, and oat fiber for Ca, Mg, Cu, and Zn alone and in different combinations, *J Agric Food Chem*, 44:2067-2072.
- Jiménez-Escrig, A. and Sánchez-Muniz, F.J., 2000, Dietary fibre from edible seaweeds: chemical structure, physicochemical properties and effects on cholesterol metabolism, *Nutr Res*, 20:585-598.
- Kalkan, S., Kirkkoçoğlu, E., Kaya, Z., & Otağ, M. (2024). Yeşil Meyveli Soğuk İçeceklerin Probiyotik Bakteriler ile Fermantasyonu: Biyoaktif, Mikrobiyolojik ve Fizikokimyasal Özellikleri. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 14(3), 1384-1400.
- Karakas, B., Certel, M. 2010. Water and Its Relation to Food. In *Advances in Food Biochemistry*. Yıldız, F. (Ed.). Taylor and Francis Group, LLC, 1-23.
- Kashyap, D. R., Vohra, P. K., Chopra, S., Tewari, R., 2001, Applications of pectinases in the commercial sector: A review. *Bioresource Technology*, 77, 215.

- Koçyiğit, A., & Karaboz, İ. (2005). İzmir'de çeşitli marketlerde satışa sunulan tavuk ve hindi etlerinde *Staphylococcus aureus* aranması, sayımı ve tanımlanması. *Gıda*, 30(4).
- Kutlu, G. (2024). Mutfakta Sıfır Atık Yaklaşımıyla Sirke ve Turşu Üretimi Üzerine Bir Derleme. *Gastro-World*, (4), 10-25.
- Jin, J., Deng, X., Zhou, J., Deng, Y., Pan, N., Luo, Y., Muhammed, A. 2025. The mechanisms of inactivation of polyphenol oxidase in fresh-cut *Agaricus bisporus* by dual-frequency ultrasound combined with electrolytic water. *Ultrasonics Sonochemistry*, 107277.
- Kizen, A. (2019). Sağlıklı Beslenme ve Sporcular İçin Beslenme Uygulamaları. Kizen Yayınları.
- Kocatepe, D., Erkoyuncu, İ., & Turan, H. (2013). Su ürünleri kaynaklı patojen mikroorganizmalar ve zehirlenmeler. *Aquaculture Studies*, 2013(3).
- Köse, Ş., & Ocak, E. (2014). Yoğurtta lezzet bileşenlerinin oluşumu ve bu oluşum üzerine etki eden faktörler. *Akademik Gıda*, 12(2), 101-107.
- Küçükata, Y. Ş., Yetim, H., & Metin, B. (2024). Et ve Et Ürünlerinde *Pseudomonas* Biyoçeşitliliği, Bozucu Özellikleri, Biyofilm Üretimi ve Çoğunluk Algılama (*Quorum Sensing*) Sistemi. *Gıda*.
- Lalor, E., Goode, D., 2010. Brewing with enzymes. In *Enzymes in Food Technology*. Whitehurst, R.J., van Oort, M (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., pp 163-194.
- Lantto, R., Kruus, K., Puollanne, E., Honkapaa, K., Roininen, K., Buchert, J., 2010. Enzymes in meat processing. In *Enzymes in Food Technology*. Whitehurst, R.J., van Oort, M (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., pp 264-292.
- Law, B. A., 2002. Enzymes in the manufacture of dairy products. In: *Enzymes in Food Technology*. Whitehurst R. J., Law, B. A (Ed.). CRC Press, Sheffield, pp.90-109.
- Law, B. A., 2010. Enzymes in dairy product manufacture. In *Enzymes in Food Technology*. Whitehurst, R.J., van Oort, M (Ed.). John Wiley & Sons, Ltd., pp 88-103.
- Li, N., Siddique, A., Liu, N., Teng, L., Ed-Dra, A., Yue, M., & Li, Y. (2025). Global Epidemiology and health risks of *Bacillus cereus* Infections: Special focus on infant foods. *Food Research International*, 201, 115650.
- MJ. 2004. Survey of persistent organochlorine contaminants (PCBc, PCDD/Fs and PAHs), Munoz, R., Barcelo, A. R., 2004. Enzymes. In *Handbook of Food Analysis*. Nollet, L.M.L. (chief ed.). Volume 1, Marcel Dekker, Inc., 203-220.
- Nelson, D. L., Cox, M. M. 2013. *Lehninger Principles of Biochemistry*. Worth Publishers.
- Oktay, İ., Heperken, D., & Kaya, G. D. (2006). Peynir, tereyağı ve kumpirde patojen mikroorganizmalar ve hızlı test yöntemi vidas ile *Listeria* ve *Salmonella* aranması. *Türkiye*, 9, 24-26.
- Ozilgen, Z. S. 2019. *Cooking as a chemical reaction: culinary science with experiments*. CRC Press.
- Ötles, S., Özdestan-Ocak, Ö., Nakilcioğlu-Taş, E., Kartal, C., Özyurt, V. H. 2019. *Gıda Kimyası*, Ege Üniversitesi Yayınları.
- Özyurt, V. H. 2013. Fındık zarı ve keçiyoynuzu fenolik bileşiklerinin ve diyet lifinin ultrasonik ve klasik ekstraksiyon eldelerinin karşılaştırılması. Yüksek lisans tezi
- Özyurt, V. H., 2018. Gıda model sistemlerinde proteinlerdeki nitrasyon ürünlerinin tayini için ileri kromatografik yöntemlerin uygulanması ve bu ürünlerin oluşumunun engellenmesi. Ege Üniversitesi Doktora Tezi.
- Özkaya, F. D., & Cömert, M. (2008). Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 65(3), 149-158.

- Pitt, J. I., Miller, J. D. (2017). A concise history of mycotoxin research. *Journal of agricultural and food chemistry*, 65(33), 7021-7033.
- Qi, S. J., Lustenberger, C. 2002, Enzymes for bread, pasta and noodle products. In: Enzymes in Food Technology , Whitehurst R. J., Law, B. A. (Ed.). CRC Press, Sheffield, 19–57.
- Reilly, C. 2002. Metal Contamination of Food Its Significance for Food Quality and Human Health. 3th Edition, Blackwell Science Ltd., Oxford, UK, 266 p.
- Rodriguez, R., Jimenez, A., Fernandez-Bolanos, J., Guillen, R. and Heredia, A., 2006, Dietary fibre from vegetable products as source of functional ingredients, *Trends in Food Science & Technology*, 17:3-15.
- Salas-Salvado, J., Bullo, M., Perez-Heras, A. and Ros, E., 2006, Dietary fibre, nuts and cardiovascular diseases, *British Journal of Nutrition*, 96:45-51.
- Saldamlı, İ. 2005. Gıda Kimyası. Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, Türkiye.
- Saygı, B., Ötleş, S., 2023. Mutfağın Gizemleri Mutfak Kimyası: Gıda Bilimi ve Mutfak Sanatları. Detay Yayıncılık. Ankara, Türkiye.
- Schmedding, D. J. M., van Gestel, M. J. M. C., 2002. Enzymes in brewing. In: Enzymes in Food Technology. Whitehurst R. J., Law, B. A (Ed.). CRC Press, Sheffield, 57-75.
- Shen, Z., Ding, Y., & Xu, Y. (2025). Recent advances of protein modification strategies to enhance the freezing stability of food emulsions: Principles, applications, and prospects. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 24(2), e70135.
- Smith, G. M. 1995. The Nature of Enzymes. In Enzymes, Biomass, Food and Feed. Reed, G., Nagodawithana, T. W. (Ed.), VCH Publishers Inc., New York, NY (USA), 7-72.
- Nur, G., Deveci, H., Ayata, E., & Nur, Ö. (2016). Gıda güvenilirliği kriterlerine göre hatayda satılan tavuk dönerlerinde mikrobiyolojik kalite. *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 14-22.
- Tayar, M., Çıbık, R. 2013. Gıda Kimyası. Dora Yayınları, Bursa, Türkiye, 282 s.
- Thebaudin, J.Y., Lefebvre, A.C., Harrington, M. and Bourgeois, C.M., 1997, Dietary fibres: nutritional and technological interest, *Trends Food Sci Tech*, 8:41-48.
- Telli, A. E., & Biçer, Y. (2024). Gıdalarda bulunan mikroorganizmaların kaynakları. *Gıda Mikrobiyolojisi*, 87.
- Tuesuwan, B., & Vongsutilers, V. (2021). Nitrosamine contamination in pharmaceuticals: threat, impact, and control. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 110(9), 3118-3128.
- Wang, B., Chen, X., Yan, B., Zhang, N., Tao, Y., Hu, J., ... & Fan, D. 2025. Precooked state based on protein denaturation kinetics impacts moisture status, protein oxidation and texture of prepared chicken breast. *Food Chemistry*, 462, 140994.
- Ünlütürk, A., Turan, F., 2021. Gıda Mikrobiyolojisi, Sıdaş Medya. İzmir, Türkiye
- Vasanthan, T., Gaosong, J., Yeung, J. and Li, J., 2002, Dietary fiber profile of barley flour as affected by extrusion cooking, *Food Chem*, 77:35-40.
- Yılmaz, H., & Erden, G. (2017). Renklerin çorbaların tat algısı üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 265-275.
- Zheng, H., Huang, C., Liu, S., Chen, X., Wang, X., & Hu, P. (2025). Effect of ultrasound treatment on the oxidation and conformational structure of myofibrillar protein of beef marinated in red sour soup. *Meat Science*, 109779.

Bölüm 5

GASTRONOMİ TURİZMİ

Gizem KANDEMİR ALTUNEL¹

GİRİŞ

Modern toplumda yeme-içme konusundaki ilgi giderek daha belirgin bir olgu haline gelmekte ve bu bağlamda yaşanan deneyimler, turistlerin seyahat motivasyonları arasında önemli bir yer tutmaktadır. Toplumsal değişimler, artan eğitim seviyesi, demografik ve teknolojik dönüşümler ile çevresel kirlilik, yeme-içme ve sağlıklı beslenme konularına yönelik ilginin artmasına katkı sağlamıştır. İnsanların yiyeceklere olan bu ilgisinin iki temel nedeni bulunmaktadır. Birincisi, yiyecek, hayatta kalma, sağlık ve refah için bir gerekliliktir; yaşamımız için bu denli hayati öneme sahip başka bir ürün yoktur. Bu nedenle gastronomi turizmi, günümüz turizm sektörünün en dinamik ve ilgi çekici alanlarından biri haline gelmiştir. Küreselleşme ile birlikte kültürel farklılıkların korunmasına yönelik artan bir farkındalık ve yerel değerlere duyulan ilgi, gastronomi turizmini yalnızca bir lezzet yolculuğu değil, aynı zamanda bir kültürel keşif aracı olarak da öne çıkarmaktadır. İnsanların seyahat motivasyonları içinde gastronomi hem fiziksel hem de duygusal deneyimlere hitap eden çok yönlü bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum, gastronomi turizmini yeme-içme deneyimlerinin ötesine taşıyarak sosyal etkileşim, eğlence, sürdürülebilirlik ve kültürel alışveriş gibi daha geniş anlamlar kazanmasını sağlamaktadır. Bu bağlamda, gastronominin turizm arzının vazgeçilmez bir parçası haline gelmesi şaşırtıcı değildir. Yaklaşık yirmi-otuz yıl önce, turizm politika yapımcıları, akademisyenler ve profesyoneller, turistlerin kültürel deneyimlere olan artan ilgisinin farkına vardığında, yemek, kültürel turizmin bir unsuru olarak değerlendiriliyordu. Gastronomi, otantik deneyimler arayışında olanlar için ideal bir ortam sağlamış, zira yiyecekler yerel kültürel geleneklere gömülü olup, toplulukların kültürel özgünlüğünü ve yaşam tarzını yansıtmaktadır. Ancak zamanla gastronomi turizmi, kültürel turizmin

¹ Dr., kandemirgizem@gmail.com, ORCID iD: 0000-0003-3969-951X

aktarılması, turizm faaliyetlerinin sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır. Bununla birlikte, yerel ürünlerin ve doğal kaynakların korunması, sürdürülebilir gastronomi turizminin temel taşlarından biridir. Bu noktada, yerel üreticilerin desteklenmesi, geleneksel üretim yöntemlerinin teşvik edilmesi ve organik tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması gibi adımların atılması gerekmektedir.

Türkiye, zengin mutfak kültürü ve coğrafi çeşitliliği ile gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Anadolu'nun binlerce yıllık mutfak geleneği, bölgesel farklılıkları ve özgün yemek tarifleri, Türkiye'yi gastronomi turizmi alanında güçlü bir destinasyon haline getirmektedir. Ülkemizin çeşitli şehirleri, yerel mutfakları ve gastronomik festivalleriyle öne çıkmakta, bu alanda uluslararası alanda rekabet edebilir bir konuma ulaşmaktadır. Ancak, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilmesi için daha bütüncül ve uzun vadeli politikaların geliştirilmesi gerekmektedir.

Sonuç olarak, gastronomi turizmi hem turistler hem de destinasyonlar açısından büyük fırsatlar sunan bir alandır. Turistler için otantik deneyimler yaratırken, destinasyonlar için ekonomik büyüme, kültürel koruma ve marka değeri oluşturma açısından önemli avantajlar sağlamaktadır. Gastronomi turizminin daha da gelişmesi için yerel yönetimler, işletmeler ve sektör paydaşları arasında etkili bir iş birliği gerekmektedir. Kültürel mirasın korunarak geleceğe taşınması, bölgesel kalkınmanın sağlanması ve turizm çeşitliliğinin artırılması açısından gastronomi turizminin stratejik bir yaklaşım ile ele alınması büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Ak, S. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Mutfakın Önemi: Mustafapaşa Örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Akdemir, N., & Simsek, A. (2022). Characteristic of Turkey registered geographical indications (GI) of food and agricultural products in regions. *University of South Florida (USF) M3 Publishing*, 16(9781955833080), 13.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akkuş, G., & Korkmaz, Ö. (2022). Festival nitelikleri, yiyecek otantikliği ve festival deneyiminin memnuniyet ve davranışsal niyet üzerindeki etkisi. *turar turizm ve araştırma dergisi*, 11(2), 5-38.

- Akmeşe, H., & Yarıcı, K. B. (2023). Gastronomi Ve Sürdürülebilir Turizm. *Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Temel Kavramlar Ve Güncel Konular*, 39.
- Akyürek, S., & Kutukız, D. (2020). Gastro Turistlerin Deneyimleri: Gastronomi Turları Kapsamında Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 3319-3346.
- Alagöz, H. (2023). Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yeri ve Önemi Üzerine Bir Araştırma (İnegöl Mutfağı Örneği). Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Nişantaşı Üniversitesi. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İstanbul.
- Amin, A. (1997). Placing globalization. *Theory, Culture and Society*, 14(2): 123-137
- Arıcı, S ve Bayram Ü (2021) Gastronomi Turizmin ve İlişkili Kavramlar. İçinde: S. Şengül ve A. Kurnaz Gastronomi Turizmi, Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 25-38.
- Aslan, Z., Güneren, E., Ve Çoban, G. (2014), Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Aşık, N. A. (2015). Kırsal Kalkınma İçin Bir Alternatif: Tarım Turizmi. Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3 (2), 1-19.
- Atalay, S. (2016). Ziyaretçilerin Edirne İli Gastronomik İmaj Algılarının Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Barkat, M. S., Ve Vermignon, V. (2006), *Gastronomy Tourism: A Comparative Study of two French Regions: Brittany and La Martinique*, Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference Malta:25-27 Mayıs 2006
- Başoda, A. (2022). Deneyimsel Yönüyle Gastrehberlik. Akkuş, G. (Ed.). *Gastronomi Deneyiminde Rotalar ve Festivaller*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Beer, S., Edwards, C. Fernandes, C. & Sampaio, F. (2002). Regional Food Cultures: Integral to the Rural Tourism Product?. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, İçinde *Tourism and Gastronomy*, (s. 207-223). London: Routledge Publishing.
- Beer, S. (2015). Does the pursuit of local food destroy our environment? questions of authenticity and sustainability. P. Solan, W. Legrand ve C. Hindley (Eds.), İçinde *The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, (s. 203- 235). iBooks.
- Bessière, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas*. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Beşirli H (2010) Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor* 22(87):159-169.
- Bilgin, S., & Akoğlu, A. (2018). Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi. In *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research* (Vol. 326, p. 331).
- Boyne, S., Williams, F. and Hall D. (2002). On the trail of regional success: tourism, food production and the isle of arran taste trail. A. M. Hjalager and G. Richards (Editörler), *Tourism and gastronomy içinde*, (s. 91-114). London: Routledge Publishing.
- Bujdosó, Z., & Szucs, C. (2012). Beer tourism—from theory to practice. *Academica Turistica*, 5 (1), 103-111.
- Brillat-Savarin JA (2009) The physiology of taste, or mediations on transcendental gastronomy (trans: MFK Fisher). Everyman's Library, New York, London, Toronto
- Canizare, S. M., Ve Guzman, T. L. (2012), *Gastronomy As A Tourism Resource: Profile Of The Culinary Tourist*, *Current Issues İn Tourism*,15 (3), 229-245.

- Chaney, S., & Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International journal of hospitality management*, 31(2), 309-318.
- Chigozie, N.E (2015). Food Tourism in Local Economic Development and National Branding in Nigeria. Available in SSRN.
- Ciambriello, C., & Dimitri, C. (2015). The political and economic realities of food system sustainability. In *The Routledge handbook of sustainable food and gastronomy* (pp. 391-407). Routledge.
- Cleave, P. (2015). Food for Thought Culinary heritage, nostalgia, and food history. P. Solan, W. Legrand ve C. Hindley (Eds.), *İçinde The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, (s. 168-198), iBooks.
- Counihan, C. M. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge Publishing
- Corigliano, M. A. (2002). The Route to Quality: Italian Gastronomy Networks in Operation. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, *İçinde Tourism and Gastronomy*, (s. 166-185). London: Routledge Publishing.
- Cömert, M. & Çetin, K. (2017). Gastronomi Temali Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 1092-1101.
- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6-26.
- Çağlı, B. I. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çavuş, O., & Eker, Şenay. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 303- 320.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, Cilt 3, Sayı 2, syf 29-34.
- Dilsiz, B. (2010), Türkiye'de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Dougherty, M.L, Brown, L.E, and Green, G.P. (2013). The Social Architecture of Local Food Tourism: Challenges and Opportunities for Community Economic Development. *Journal of Rural Social Sciences*, 28(2), 1-27.
- Doğdubay, M., Ve İlsay, S. (2016), Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Konulu Festivaller, H. Doğdubay Ve S. İlsay İçinde, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi(S. 169-193). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Du Rand, G. E., Heath, E. & Alberts, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: a South African situation analysis. C.M. Hall (ed.), *İçinde Wine, Food and Tourism Marketing*, (s. 97-112). New Jersey: Haworth Hospitality Press.
- Du Rand, G. E., Ve Heath, E. (2006), Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing, *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

- Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Egeli, S., Kızıldemir, Ö. ve Hülaga Kaderoğlu, G. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Böcekler, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (3), 2638-2664.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli Coğrafi İşaretli Gıda Ürünleri: Türk Tatlıları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(3 (Special Issue: ICTEBS)), 550-563.
- Everett, S., & Aitchison, C. (2008). *The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England*. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Famularo, B., Bruwer, J., & Li, E. (2010). Region of origin as choice factor: wine knowledge and wine tourism involvement influence. *International Journal of Wine Business Research*, 22 (4), 362-385.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, *İçinde Tourism and Gastronomoy*, (s. 36-49). London: Routlengde Publishing.
- Gangjee, D. S. (2012). Geographical indications and cultural heritage. *WIPO Journal*, 4, 92-102.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, a New Trend for Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Glasgow-Dasilva, D. (2015). Assessing the economic potential for culinary tourism in Suriname: A value chain approach. *Caribbean Centre for Competiveness*
- Gnoth, J. (1997). Tourism motivation and expectation formation. *Annals of Tourism research*, 24(2), 283-304.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Balıkesir İli Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gün, S. ve Kılıç, G.D. (2022). Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 999-1015.
- Güzel, B., & Apaydın, M. (2016). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, 394.
- Gün, S. ve Kılıç, G.D. (2022). Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 999-1015.
- Hall, M. & Mitchell, R. (2002). Tourism as a force for gastronomyglobalization and localization. (Eds.) A. M. Hjalager and G. Richards, *İçinde Tourism and Gastronomoy*, (s. 71-87). London: Routlengde Publishing.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. In *Food tourism around the world* (pp. 1-24). Routledge.
- Hu, H. H., Parsa, H. G., & Self, J. (2010). "The Dynamics Of Green Restaurant Patronage." *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Işkın, M. (2020). Bir destinasyonun gastronomi turizmine uygunluğunun belirlenmesi üzerine keşifsel bir araştırma.
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi. H. Kurgun, ve D. B. Özşeker (ed.) *Gastronomi ve Turizm, içinde* (ss.47-63). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Işıldar, P. (2017). Tematik Restoranlar. Kurgun, H. (Ed.). *Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ignatov, E. Ve Smith, S., (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues Intourism* 9 (3), (S:235–255).
- İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir gastronomide organik tarım ile iyi tarım uygulamalarının yeri ve önemi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5), 487-498.
- İlhan, R. (2018). Çerkez Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Restoran Sahipleri ve Müşteri Görüşlerinin Karşılaştırmalı Analizi. Yayınlanmamış
- Jang, S., & Cai, L. A. (2002). Travel motivations and destination choice: A study of British outbound market. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 13(3), 111-133.
- Jones, A. (2020). *Global Flavors: Exploring the World of Fusion Cuisine*. Paris: Hachette.
- Kalkstein-Silkes, C. A. (2007). Food and Food Related Festivals in Rural Destination Branding, (Thesis of PhD). Purdue University West Lafayette, Indiana. United States
- Kao, M. C., Patterson, I., Scott, N., & Li, C. K. (2008). Motivations and satisfactions of Taiwanese tourists who visit Australia: An exploratory study. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 24(1), 17-33.
- Karakaş, A., Ve Şengül, H. İ. (2016), Yerel Halkın Turizm Faaliyetlerine Yönelik Tutumları, 2nd International Congress on Economics and Business, 30 May-03 June, Sarajevo, 183-202.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, Cilt 14, Sayı 23, syf 33-37.
- Klosse, P. (2013). *The Essence Of Gastronomy: Understanding The Flavor Of Foods And Beverages*. New York: CRC Taylor & Francis Group Press
- Kim, Y. & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33: 1458–1467.
- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International journal of hospitality management*, 28(3), 423-431. Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: A grounded theory approach. *International journal of hospitality management*, 28(3), 423-431.
- Kivela, J., & Crofts, J. C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J., Ve Crofts, J. C. (2006), Tourism And Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30, 354–77.
- Kızıldemir, Ö. ve Kaderoğlu, G.H. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menü Tasarımlarının Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism Intelligence And Smartness*, 4 (2), 296- 322.
- Kotler, P., Haider, D. H., & Rein, I. (2020). *Marketing Places: Attracting Investment, Industry, and Tourism to Cities, States, and Nations*. Free Press.
- Korkutal, İ., Bahar, E., & Zinni, A. (2018). Tekirdağ İli Şarköy İlçesi Bağcılık Yapısının İncelenmesi. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 32 (3), 475-481.
- Küçükaltan, G. (2009), Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine Ve Ülke Ekonomilerine Etkileri, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri, Antalya.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.

- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: a Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Lyons, H. (2008). Food festival research methods and approaches. *İçinde Food and wine festivals and events around the world: Development, management, and markets*, (s. 311-330). Burlington: Butterworth- Heinemann is an imprint of Elsevier
- Marvin, B. (1992). *Restaurant Basics*. New York: John Wiley & Sons, Inc
- McEachern, M. G., Warnaby, G., Carrigan, M. & Szmigin, I. (2010). Thinking locally, acting locally? Conscious consumers and farmers' markets. *Journal of Marketing Management*, 26 (5/6), 395-412
- Morris, C. ve Buller, H. (2003). The local food sector: A preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105, 559-566.
- Narine, T. Ve Badrie, N. (2007). Influential Factors Affecting Food Choices of Consumers When Eating Outside the Household in Trinidad, West Indies, *Journal of Food Products Marketing*, 13(1), (s:19-29)
- Nosi, C. & Zanni, L. (2004). Moving from "typical products" to "food-related services" – the Slow Food case as a new business paradigm. *British Food Journal*, 106 (10/11): 779-792.
- Okumuş, B.; Okumuş, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong-Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(2007), 253-261.
- Özbay, G. (2021). *Dünden Bugüne Gastronomi*. Saruşık, M. (Ed.). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özmen, N. (2023). *Gastronomi Turizmi Ürünlerinin Geliştirilmesi ve Çeşitlendirilmesi: Safranbolu Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı. Karabük Üniversitesi, Karabük.
- Paksoy, M., & Özdemir, B. (2014). Yeni bir gıda tüketim alışkanlığı olarak slow food (yavaş yemek) hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3(5), 1510-1519.
- Park, C. (2004). Efficient or Enjoyable? Consumer Values of Eating Out and Fast Food Restaurant Consumption in Korea, *International Journal of Hospitality Management*, (23), (s:87-94).
- Pajo, A., & Uğurlu, K. (2015). Cittaslow Kentleri İçin Slow Food Çalışmalarının Önemi. *Ejovoc (Electronic Journal Of Vocational Colleges)*, 5(6), 65-73.
- Pavesic, D. V. (1989). Psychological Aspects of Menu Pricing. *International of Hospitality Management*, 8(1), (s:43-49).
- Pedraja, M. Ve Yague, J. (2001). What Information Do Customers Use When Choosing a Restaurant. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 13 (6), (s:316-318).
- Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2011). *The Experience Economy*. Harvard Business Press.
- Pring, M., Beer, S. Hartwell, H. & Bray, J. (2015). Local Food Marketing and the destination. P. Solan, W. Legrand ve C. Hindley (Eds.), *İçinde The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, (s. 958-984). iBooks.
- Radstrom, S. (2011): A Place-Sustaining Framework for Local Urban Identity: an Introduction and History of Cittaslow, *IJPP - Italian Journal of Planning Practice* Vol. I, issue 1 - 2011, pp. 90-113, ISSN: 2239-267X
- Rambourg P (2013) Des métiers de bouche à la naissance du restaurant: l'affirmation de paris comme capitale gastronomique (XVIe-XVIIIe siècle). In: Belleguic, T, Turcot, L

- (eds) Les Histoires de Paris (XVIe-XVIIIe siècle). Editions Hermann, Paris, pp 185–197
- Recuero-Virto, N., & Arróspide, C. V. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 100931.
- Reynolds, P. C. (1994). Culinary heritage in the face of tourism. C. Cooper and A. Lockwood (eds.), *İçinde Progress in Tourism, Recreation and Hospitality Management*, 6: 189-194.
- Richards, G. (2012). *An overview of food and tourism trends and policies*. In *Food and the tourism experience: The OECD-Korea workshop* (pp. 13-46). OECD.
- Ricketts Hein, J., Ilbery, B., & Kneafsey, M. (2006). Distribution of local food activity in England and Wales: An index of food relocalization. *Regional Studies*, 40(03), 289-301.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Saatçi, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. Yılmaz, H. (Ed.). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Scarpato, R. (2000). New global cuisine: The perspective of postmodern gastronomy studies. Unpublished MA Thesis, Melbourne: RMIT University.
- Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In *Tourism and gastronomy* (pp. 146-166): Routledge
- Schulp, J. A. (2015). Reducing the Food Miles Locavorism and seasonal eating. P. Solan, W. Legrand & C. Hindley (Eds.), *İçinde The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy*, (s. 411-43.0). iBooks.
- Siniscalchi, V. (2013). Environment, regulation and the moral economy of food in the Slow Food movement. *Journal of Political Ecology*, 20(1), 295-305.
- Sims, R. (2009). *Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience*.
- Smith, S. L., & Xiao, H. (2008). *Culinary tourism supply chains: A preliminary examination*. *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
- Soner, F. (2013). Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development. Yüksek Lisans Tezi. Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Swarbrooke, J. (1999). Sustainable tourism management. *CAB International*.
- Şenel, P., Kalyoncu, M. ve Demiral, G. N. (2022). Turist Rehberleri Rollerinin Yerel Mutfak Kültürü Bağlamında İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 918-943.
- Taş Gürsoy, İ. (2016). Küreselleşme ve yerelleşme ekseninde gastronomi ve turizmin etkisi. Ed. Hülya Kurgun, Demet Bağırın Özşeker, *Gastronomi ve turizm: Kavramlar-uygulamalar-uluslararası mutfaklar, reçeteler kitabı içinde*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Taşdağıtıcı, E. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sınıflandırma Sistemleri: Ankara'daki 1.Sınıf Restoran İşletmelerinin Algısına Yönelik Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Telfer, D. J., Ve Wall, G. (2000), Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing by Three Indonesian Hotels, *Tourism Geographies*, 2(4), 421-447

- Timothy, D. J. (2016). Heritage cuisines, foodways and culinary traditions. D. J. Timothy (Ed.), *İçinde Heritage Cuisines*, 22-81
- Üzümcü, O. (2018), *Gastronomi Kültürü ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgesini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir İnceleme*, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep.
- Walker, R. E., Keane, C. R., & Burke, J. G. (2010). Disparities and access to healthy food in the United States: a review of food deserts literature. *Health & Place*, 16(5): 876–884.
- Warde, A. Ve Martens, L. (2000). *Eating Out: Social Differentiation, Consumption And Pleasure*. New York: Cambridge Press.
- Williams, H. A., Williams Jr, R. L., & Omar, M. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), 1-18.
- Yaşar, İ., & Gümrükçü, S. (2022). A Literature review on gastronomy tourism within the perspective of sustainability. *environment*, 7(2), 20-29.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.
- Yılmaz, H. & Şener, P. (2014). Turistik bir çekicilik olarak gastronomi müzeleri, 15. Ulusal Turizm Kongresi Kongre Kitabı, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Yurtseven, H. R. (2011), “ SustainableGastronomicTourism in Gokceada (Imbros): LocalandAuthenticPerspectives”,*International Journal of HumanitiesandSocialScience*, 1(18), 17-26.
- Yurtseven, R., & Kaya, O. (2011). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. *Osman. E. Ç (ed.)*, 11, 57-65.
- Yoon, Y., Gürsoy, D., Ve Chen, J. S. (2001), Validating a Tourism Development Theory with Structural Equation Modeling, *Tourism Management*, 22(4), 363-372

Bölüm 6

DÜNYA VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRLERİ

Murat AY¹
Erkin GÜNEŞ²
Şevket SEFA³

GİRİŞ

Mutfaklar, kültürel kimliğin ve toplumsal etkileşimin en güçlü yansımalarından biridir. Her ülke, kendine özgü malzemeleri, teknikleri ve gelenekleri ile yemek kültürünü oluştururken, bu mutfaklar aynı zamanda tarih boyunca farklı coğrafyaların etkileşimiyle de şekillenmiştir. Türk mutfağı, zengin tatları, çeşitli pişirme yöntemleri ve kültürel çeşitliliği ile dünya mutfakları arasında kendine özel bir yere sahiptir. Türk mutfağının derin kökleri, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş topraklarında yer alan, farklı kültürel ve coğrafi unsurlarla bir araya gelmesi sonucu oluşmuştur. Bu zenginlik, Türk mutfağının sadece yemek tariflerinden ibaret olmadığını; aynı zamanda sosyal ilişkilerin, geleneklerin ve günlük yaşamın bir parçası olduğunu göstermektedir. Türk mutfağı, dünya mutfakları ile etkileşim içinde şekillenerek, farklı damak tatlarına hitap eden zengin bir çeşitlilik sunar. Öte yandan, dünya mutfakları da kendi içinde benzer zenginlikleri taşır. Asya'nın baharatlı yemeklerinden, Avrupa'nın şık sunumlarına, Afrika'nın yerel malzemelerinden, Amerika'nın yenilikçi tariflerine kadar her mutfak, kendi kültürel geçmişini ve toplumsal yapısını yansıtır. Bu çerçevede bu bölümde, farklı kültürel yaklaşımların mutfaklara nasıl yansıdığı, Türk mutfağının dünya mutfakları ile olan etkileşimi ve gıda alışkanlıklarının ve yemek pişirme yöntemlerinin zaman ve mekân içinde nasıl evrildiğine dair bilgi verilecektir.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü muratay@topkapi.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-3872-3920

² Araş. Gör., İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, erkingunes@topkapi.edu.tr, ORCID ID: 0009-0006-5832-2442

³ Araş. Gör., İstanbul Topkapı Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, sevkettefa@topkapi.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-9371-3453

arasında bağlar kurma, kültürel çeşitliliği teşvik etme ve çağdaş zorluklara yanıt verme açısından giderek artmaktadır.

*Görseller yapay zeka ile oluşturulmuştur.

KAYNAKÇA

- Abd El Fattah, N. T., Adely, H. M. & Yassin, A. N. (2019). Study of the architecture and mechanism of the Sultan's kitchen in light of Ottoman manuscripts. *Abydos*, 1 (1), 107-129. Doi: 10.21608/abidus.2019.223387.
- Ademiluyi, A., & Oboh, G. (2011). Antioxidant properties of condiment produced from fermented bambara groundnut. *Journal of Food Biochemistry*, 35 (4), 1145-1160. Doi: 10.1111/j.1745-4514.2010.00441.x.
- Aguirregoitia-Martínez, A., & Fernández-Poyatos, M. (2017). The gestation of modern gastronomy in Spain (1900-1936). *Culture and History Digital Journal*, 6 (2), e019. Doi: 10.3989/chdj.2017.019.
- Ağaoğlu, M., Ayaz, B., Ayaz, Y., & Yaman, M. (2022). A historical and nutrition-dietetic analysis of food consumption habits in ottoman culinary culture in the light of travel books. *Food Science and Technology*, 42, e51721. Doi: 10.1590/fst.51721.
- Akat, R., Bayer, İ., & Sofuoğlu, Z. (2012). Investigation of the hygienic situation of kitchens, bathrooms and toilets in the traditional residential architecture. *Scientific Research and Essays*, 7 (42), 3625-3638. Doi: 10.5897/sre11.2139.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51. Doi: 10.1501/antro_0000000319.
- Alao, B., Falowo, A., Chulayo, A., & Muchenje, V. (2018). Consumers' preference and factors influencing offal consumption in amathole district eastern cape, South Africa. *Sustainability*, 10 (9), 3323. Doi: 10.3390/su10093323.
- Alsairafi, Z., Taylor, K., Smith, F., & Alattar, A. (2016). Management of type 2 diabetes in middle eastern countries: review of studies. *Patient Preference and Adherence*, 1051. Doi: 10.2147/ppa.s104335.
- Andaleeb, R., Chen, Y., Liu, Z., Zhang, Y., Hussain, M., Lu, Y., ... & Liu, Y. (2023). Cross-cultural sensory and emotions evaluation of chicken-spice blend by Chinese and Pakistani consumers. *Journal of Sensory Studies*, 38 (2). Doi: 10.1111/joss.12815.
- Angelis, M., Calasso, M., Cagno, R., Siragusa, S., Minervini, F., & Gobetti, M. (2010). Nadp-glutamate dehydrogenase activity in nonstarter lactic acid bacteria: effects of temperature, ph and nacl on enzyme activity and expression. *Journal of Applied Microbiology*, 109 (5), 1763-1774. Doi: 10.1111/j.1365-2672.2010.04804.x.
- Anuar, T., Ismail, A., Suffian, I., Hamid, A., Arzmi, M., & Omar, M. (2021). LCMS dataset on compounds in *syzygium polyanthum* (wight) walp. leaves variant from the east coast of peninsular Malaysia. *Data in Brief*, 39, 107485. Doi: 10.1016/j.dib.2021.107485.
- Apekey, T., Copeman, J., Kime, N., Tashani, O., Kittaneh, M., Walsh, D., ... & Maynard, M. (2019). Nutrient composition of popularly consumed african and caribbean foods in the UK. *Foods*, 8 (10), 500. Doi: 10.3390/foods8100500.
- Aprilia, I. (2023). Culinary acculturation strategy at dapur babah elite andamp; tao bar restaurant. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding*, 10 (10), 112. Doi: 10.18415/ijmmu.v10i10.5110.

- Armanios, F. (2019). Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine. *International Journal of Middle East Studies*, 51 (3). Doi: 10.1017/s0020743819000485.
- Arya, C., & Dubey, N. (2023). A critical review on fast-food consumption pattern among South Asian and Southeast Asian young adults. *International Journal of Community Medicine and Public Health*, 10 (6), 2282-2290. Doi: 10.18203/2394-6040.ijcmph20231717.
- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2003). Food culture in Japan. Greenwood Press: London. Doi: 10.5040/9798400652417.
- Aydın, B., Erdoğan, B., & Baloğlu, Ş. (2020). Examining the role of country image in the relationship between cuisine image and intention to visit a country. *International Journal of Tourism Research*, 23 (4), 555-568. Doi: 10.1002/jtr.2426.
- Ayyıldız, S., & Durlu Özkaya, F. (2019). Doğu Afrika ülkeleri mutfak kültürü. *The Journal of Academic Social Sciences*, 7 (96), 299-316. Doi: 10.29228/asos.36671.
- Barakat, A., Gopalakrishna, P., & Lala, V. (2014). The impact of arab American ethnic identity on the consumption of culture-specific products. *Journal of International Consumer Marketing*, 26 (5), 405-425. Doi: 10.1080/08961530.2014.946575.
- Başar, F., Başar, B., & Akoğul, E. (2023). Reflections of the spices mentioned in the health recipes applied for centuries by İbn Sina on the Ottoman Palace Cuisine. *PREPRINT (Version 1) available at Research Square*. Doi: 10.21203/rs.3.rs-3234688/v1.
- Baydeniz, E., & Sandıkçı, M. (2023). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından Türk Lokumu ve Afyon Kaymağının Afyonkarahisar için önemi. *Turkish Academic Research Review*, 8 (2), 998-1013. Doi: 10.30622/tarr.1219696.
- Belton, B., Johnson, D., Thrift, E., Olsen, J., Hossain, M., & Thilsted, S. (2022). Dried fish at the intersection of food science, economy, and culture: a global survey. *Fish and Fisheries*, 23 (4), 941-962. Doi: 10.1111/faf.12664.
- Beltrán, G., Río, C., Sánchez, S., & Martínez, L. (2004). Influence of harvest date and crop yield on the fatty acid composition of virgin olive oils from cv. picual. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52 (11), 3434-3440. Doi: 10.1021/jf049894n.
- Besada, V., Quelle, C., Gutiérrez, N., Gómez-Carracedo, M., & Schultze, F. (2014). A 10-year survey of trace metals in sediments using self-organizing maps. *Journal of Chemometrics*, 28 (7), 558-566. Doi: 10.1002/cem.2615.
- Bhuyan, L., Borah, P., Sabhapondit, S., Gogoi, R., & Bhattacharyya, P. (2015). Spatial variability of theaflavins and thearubigins fractions and their impact on black tea quality. *Journal of Food Science and Technology*, 52 (12), 7984-7993. Doi: 10.1007/s13197-015-1968-z.
- Bilandino, F., Parlapiano, I., Grattagliano, A., Fanelli, G., & Prato, E. (2020). Comparative characteristics of percentage edibility, condition index, biochemical constituents and lipids nutritional quality indices of wild and farmed scallops (*flexopecten glaber*). *Water*, 12 (6), 1777. Doi: 10.3390/w12061777.
- Bimbo, F., Bonanno, A., & Viscecchia, R. (2019). An empirical framework to study food labelling fraud: an application to the italian extra-virgin olive oil market. *Australian Journal of Agricultural and Resource Economics*, 63 (4), 701-725. Doi: 10.1111/1467-8489.12318.
- Bittante, G., Amalfitano, N., Cipolat-Gotet, C., Lombardi, A., Stocco, G., & Tagliapietra, F. (2022). Major causes of variation of external appearance, chemical composition, texture, and color traits of 37 categories of cheeses. *Foods*, 11 (24), 4041. Doi: 10.3390/foods11244041.

- Blas, A., Garrido, A., & Willaarts, B. (2016). Evaluating the water footprint of the mediterranean and american diets. *Water*, 8 (10), 448. Doi: 10.3390/w8100448.
- Bordoni, A. (2023). Insight into the sustainability of the mediterranean diet: the water footprint of the recommended italian diet. *Nutrients*, 15 (9), 2204. Doi: 10.3390/nu15092204.
- Brown, A., Houser, R., Mattei, J., Lichtenstein, A., & Folta, S. (2019). Qualitative exploration of cultural factors influencing diet among African-, Caribbean- and us-born blacks living in the Northeast USA. *Journal of Nutritional Science*, 8, e23. Doi: 10.1017/jns.2019.19.
- Brunner, T., & Siegrist, M. (2011). A consumer-oriented segmentation study in the swiss wine market. *British Food Journal*, 113 (3), 353-373. Doi: 10.1108/00070701111116437.
- Burnett, K., & Danson, M. (2004). Adding or subtracting value? *International Journal of Entrepreneurial Behaviour and Research*, 10 (6), 384-403. Doi: 10.1108/13552550410564716.
- Bülbül, S., Sezgin, A. C., & Kara, S. (2016). Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5 (8), 2373-2389. Doi: 10.15869/itobiad.281332.
- Cambero, M. (2023). Freeze-dried cooked chickpeas: considering a suitable alternative to prepare tasty reconstituted dishes. *Foods*, 12 (12), 2339. Doi: 10.3390/foods12122339.
- Camino, M. (2014). 'Red fury': historical memory and spanish football. *Memory Studies*, 7 (4), 500-512. Doi: 10.1177/1750698014531594.
- Canuti, V., Cantu, A., Picchi, M., Lerno, L., Tanabe, C., Zanoni, B., ... & Ebeler, S. (2020). Evaluation of the intrinsic and perceived quality of sangiovese wines from california and Italy. *Foods*, 9 (8), 1088. Doi: 10.3390/foods9081088.
- Caracciolo, F., Vita, G., Lanfranchi, M., & D'Amico, M. (2015). Determinants of Sicilian wine consumption: evidence from a binary response model. *American Journal of Applied Sciences*, 12 (11), 794-801. Doi: 10.3844/ajassp.2015.794.801.
- Carbone, A. (2023). The grapes in italian wines: assessing their value. *Wine Economics and Policy*, 12 (2), 55-67. Doi: 10.36253/wep-14593.
- Cárdenas-Castro, A., Perales-Vázquez, G., Rosa, L., Zamora-Gasga, V., Álvarez-Parrilla, E., & Sáyago-Ayerdi, S. (2019). Sauces: an undiscovered healthy complement in Mexican cuisine. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100154. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100154.
- Carović-Stanko, K., Petek, M., Grdiša, M., Pintar, J., Bedeković, D., Ćustić, M., ... & Šatović, Z. (2016). Medicinal plants of the family *Lamiaceae* as functional foods - a review. *Czech Journal of Food Sciences*, 34 (5), 377-390. Doi: 10.17221/504/2015-cjfs.
- Carrad, A., Louie, J., Yeatman, H., Dunford, E., Neal, B., & Flood, V. (2015). A nutrient profiling assessment of packaged foods using two star-based front-of-pack labels. *Public Health Nutrition*, 19 (12), 2165-2174. Doi: 10.1017/s1368980015002748.
- Caruso, M., Galgano, F., Morelli, M., Viggiani, L., Lencioni, L., Giussani, B., ... & Favati, F. (2011). Chemical profile of white wines produced from 'greco bianco' grape variety in different Italian areas by nuclear magnetic resonance (nmr) and conventional physicochemical analyses. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 (1), 7-15. Doi: 10.1021/jf204289u.
- Carzedda, M., Gallenti, G., Troiano, S., Cosmina, M., Marangon, F., Luca, P., ... & Nassivera, F. (2021). Consumer preferences for origin and organic attributes of extra

- virgin olive oil: a choice experiment in the Italian market. *Foods*, 10 (5), 994. Doi: 10.3390/foods10050994.
- Castillo-Manzano, J., Castro-Nuño, M., López-Valpuesta, L., & Zarzoso, Á. (2020). Quality versus quantity: an assessment of the impact of michelin-starred restaurants on tourism in Spain. *Tourism Economics*, 27 (5), 1166-1174. Doi: 10.1177/1354816620917482.
- Cetin, K. B. E. (2015). Islamic lifestyle and Emine Beder's TV cookery showkitchen love. *European Journal of Cultural Studies*, 20 (4), 464-477. Doi: 10.1177/1367549415603379.
- Chambers, D., Esteve, E., & Retiveau, A. (2010). Effect of milk pasteurization on flavor properties of seven commercially available french cheese types. *Journal of Sensory Studies*, 25 (4), 494-511. Doi: 10.1111/j.1745-459x.2010.00282.x.
- Chaturvedi, P., Kulshreshtha, K., Tripathi, V., & Agnihotri, D. (2022). Investigating the impact of restaurants' sustainable practices on consumers' satisfaction and revisit intentions: a study on leading green restaurants. *Asia-Pacific Journal of Business Administration*, 16 (1), 41-62. Doi: 10.1108/apjba-09-2021-0456.
- Chen, Q., Huang, R., & Zhang, A. (2020). A bite of nostalgia: the influence of nostalgia in consumers' loyalty intentions at traditional restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 604-614. Doi: 10.1016/j.jhtm.2020.10.016.
- Chu, N. (2023). The impacts and significance of yum cha for the cantonese diaspora. *Asian American Research Journal*, 3(0). Doi: 10.5070/rj43060697.
- Clarke, D., Weir, D., & Patrick, H. (2019). Craft beer, cicerones and changing identities in beer serving. In: *Work, Working and Work Relationships in a Changing World*, 119-140. New York: Routledge. Doi: 10.4324/9781351125161.
- Colombet, Z., Allès, B., Pérignon, M., Landais, E., Martin-Prével, Y., Amiot, M., ... & Méjean, C. (2020). Caribbean nutrition transition: what can we learn from dietary patterns in the french west indies? *European Journal of Nutrition*, 60 (2), 1111-1124. Doi: 10.1007/s00394-020-02317-x.
- Cooke, N., Mattiangeli, V., Cassidy, L., Okazaki, K., Kasai, K., Bradley, D., ... & Nakagome, S. (2023). Genomic insights into a tripartite ancestry in the Southern Ryukyu Islands. *Evolutionary Human Sciences*, 5. &10.1017/ehs.2023.18.
- Cosme, F., Pinto, T., & Vilela, A. (2017). Oenology in the kitchen: the sensory experience offered by culinary dishes cooked with alcoholic drinks, grapes and grape leaves. *Beverages*, 3 (3), 42. Doi: 10.3390/beverages3030042.
- Cusack, I. (2003). Pots, pens and 'eating out the body': cuisine and the gendering of African nations. *Nations and Nationalism*, 9 (2), 277-296. Doi: 10.1111/1469-8219.t01-1-00086.
- Czarniecka-Skubina, E., & Nowak, D. (2013). Japanese cuisine in Poland: attitudes and behaviour among polish consumers. *International Journal of Consumer Studies*, 38 (1), 62-68. Doi: 10.1111/ijcs.12064.
- Çekiç, İ. (2023). Think Outside The Box: Traditional Meat Desserts in The Culture of Turkish Cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, 10 (34), 1-12. Doi: 10.1186/s42779-023-00196-1.
- Çolakoğlu, F. A., Yüzgeç, İ. U., & Çolakoğlu, S. (2022). Stuffed Mussels in Turkish Culinary Culture: Ottoman Empire Period. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39 (2), 170-173. Doi: 10.12714/egejfas.39.2.12.
- Darendeli, T., & Binan, C. Ş. (2021). Seljuks inherit to anatolia; caravanserais. *Athens Journal of Architecture*, 7 (special issue), 137-172. Doi: 10.30958/aja.7-0-2.

- Das, G., Heredia, J., Pereira, M., Coy-Barrera, E., Oliveira, S., Gutiérrez-Grijalva, E., ... & Patra, J. (2021). Korean traditional foods as antiviral and respiratory disease prevention and treatments: a detailed review. *Trends in Food Science and Technology*, 116, 415-433. Doi: 10.1016/j.tifs.2021.07.037.
- Davidova, E. (2019). Earthly Delights: Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe: c. 1500–1900. Angela Jianu and Violeta Barbu (Eds.), *Slavic Review* içinde (s. 821-822). Hollanda: Brill. Doi: 10.1017/slr.2019.174.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism. *American Sociological Review*, 75 (3), 432-455. Doi: 10.1177/0003122410372226.
- Devabalane, E., & Aruna, M. (2016). Gastro diplomacy and french cuisine:towards divining a gastro-cultural heritage between Paris and puducherry. *Huss International Journal of Research in Humanities and Social Sciences*, 3 (1), 20. Doi: 10.15613/hijrh/2016/v3i1/111729.
- Dhar, A., Oita, A., & Matsubae, K. (2022). Food nitrogen footprint of the indian subcontinent toward 2050. *Frontiers in Nutrition*, 9. Doi: 10.3389/fnut.2022.899431.
- Divya, D., B, R., & Nagamani, T. (2020). Effect of sprouting on the anti-nutritional factors in vigna radiate (l), macrotyloma uniflorum (l), vigna mungo (l) and cicer arietinum (l). *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 5 (6), 1451-1453. Doi: 10.38124/ijisrt20jun1071.
- Doğan, Y., Nedelcheva, A., Łuczaj, Ł., Drăgulescu, C., Stefkov, G., Maglajlić, A., ... & Pieroni, A. (2015). Of the importance of a leaf: the ethnobotany of sarma in Turkey and the balkans. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11 (1). Doi: 10.1186/s13002-015-0002-x.
- Dolgikh, E. V. (2023). On the history of everyday life: the formation of russian tavern cuisine. *Lomonosov History Journal*, 64 (3), 58-84. Doi: 10.55959/msu0130-0083-8-2023-64-3-58-84.
- Dong, J., Zhao, Q., & Ren, Y. (2022). Dark side or bright side: the impact of alcohol drinking on the trust of chinese rural residents. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19 (10), 5924. Doi: 10.3390/ijerph19105924.
- Dumitriu, G., Teodosiu, C., Gabur, I., Cotea, V., Peinado, R., & Lerma, N. (2019). Evaluation of aroma compounds in the process of wine ageing with oak chips. *Foods*, 8 (12), 662. Doi: 10.3390/foods8120662.
- Durand, R., Rao, H., & Monin, P. (2003). Institutional change in toque ville: nouvelle cuisine as an identity movement in french gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108 (4), 795-843. Doi: 10.1086/367917.
- Durazzo, A., Kiefer, J., Lucarini, M., Camilli, E., Marconi, S., Gabrielli, P., ... & Marletta, L. (2018). Qualitative analysis of traditional italian dishes: ftir approach. *Sustainability*, 10 (11), 4112. Doi: 10.3390/su10114112.
- Durazzo, A., Lisciani, S., Camilli, E., Gabrielli, P., Marconi, S., Gambelli, L., ... & Marletta, L. (2017). Nutritional composition and antioxidant properties of traditional Italian dishes. *Food Chemistry*, 218, 70-77. Doi: 10.1016/j.foodchem.2016.08.120.
- Durbach, N. (2020). Eating the empire: food and society in eighteenth-century Britain. *Journal of British Studies*. 59 (4), 889-890. Doi: 10.1017/jbr.2020.115.
- Egg, S., Erler, J., Perktold, B., Hasenegger, V., Rust, P., Ramoner, R., ... & Purtscher, A. (2018). Traditional v. modern dietary patterns among a population in western Austria: associations with body composition and nutrient profile. *Public Health Nutrition*, 22(3), 455-465. Doi: 10.1017/s1368980018003270.

- Eschevins, A., Giboreau, A., Julien, P., & Dacremont, C. (2019). From expert knowledge and sensory science to a general model of food and beverage pairing with wine and beer. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100144. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2019.100144.
- Escoffier, A. (2013). A guide to modern cookery. Cambridge: Cambridge University Press. Doi:1017/cbo9781139626637.
- Fairbairn, S. (2024). Cultural differences in wine conceptualization among consumers in France, Portugal and South Africa. *Scientific Reports*, 14 (1), 15977. Doi: 10.1038/s41598-024-66636-3.
- Fernández, J., Casado-Montilla, J., & Carrillo-Hidalgo, I. (2020). Understanding the behaviour of olive oil tourists: a cluster analysis in Southern Spain. *Sustainability*, 12 (17), 6863. Doi: 10.3390/su12176863.
- Fernández-Ríos, A., Ceballos-Santos, S., Laso, J., Campos, C., Cristóbal, J., Margallo, M., ... & Ruiz-Salmón, I. (2022). From the sea to the table: the environmental impact assessment of fishing, processing, and end-of-life of albacore in Cantabria. *Journal of Industrial Ecology*, 26 (6), 1934-1946. Doi: 10.1111/jiec.13371.
- Feuls, M., Stierand, M., Dörfler, V., Bøje, D., & Haley, U. (2021). Practices of creative leadership: a qualitative meta-analysis in haute cuisine. *Creativity and Innovation Management*, 30 (4), 783-797. Doi: 10.1111/caim.12471.
- Fidler, M., Davidsson, L., Walczyk, T., & Hurrell, R. (2003). Iron absorption from fish sauce and soy sauce fortified with sodium iron edta. *American Journal of Clinical Nutrition*, 78 (2), 274-278. Doi: 10.1093/ajcn/78.2.274.
- Forgas-Serra, S., Fernández, J., & Cerdán, L. (2019). The value of popular cuisine in tourism: a costa brava case study. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 19 (2), 216-229. Doi: 10.1080/14766825.2019.1617722.
- Galli, D., Torelli, R., & Caccialanza, A. (2023). Sustainability performance and sustainability reporting in smes: a love affair or a fight? *Journal of Management and Organization*, 30 (3), 574-599. Doi: 10.1017/jmo.2023.40.
- García-Ruiz, A., Gironés-Vilaplana, A., Leon, P., Moreno, D., Stinco, C., Meléndez-Martínez, A., ... & Ruales, J. (2017). Banana passion fruit (passiflora mollissima (kunth) l.h. bailey): microencapsulation, phytochemical composition and antioxidant capacity. *Molecules*, 22 (1), 85. Doi: 10.3390/molecules22010085.
- Garvin, D. (2023). Building pasta's empire: barilla in italian east africa. *Modern Italy*, 28 (2), 97-126. Doi: 10.1017/mit.2023.3.
- Gavetti, G., Helfat, C., & Marengo, L. (2017). Searching, shaping, and the quest for superior performance. *Strategy Science*, 2 (3), 194-209. Doi: 10.1287/stsc.2017.0036.
- Gioacchini, A., Santi, M., Guescini, M., Brandi, G., & Stocchi, V. (2010). Characterization of the volatile organic compounds of italian 'fossa' cheese by solid-phase microextraction gas chromatography/mass spectrometry. *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, 24 (23), 3405-3412. Doi: 10.1002/rcm.4782.
- Gobbetti, M., Neviani, E., & Fox, P. (Eds.) (2018). The distinguishing features of Italian cheese manufacture. In: *The Cheeses of Italy: Science and Technology*. Springer: Cham, Switzerland, pp. 61-97. Doi: 10.1007/978-3-319-89854-4.
- Gokcumen, O., Dulik M. C., Pai, A. A., Zhadanov, S. I., Rubinstein, S., Osipova, L. P., Andreenkov, O. V., Tabikhanova, L. E., Gubina, M. A., Labuda, D., & Schurr, T. G. (2008). Genetic variation in the enigmatic Altaian Kazakhs of South-Central Russia:

- insights into Turkic population history. *American Journal of Physical Anthropology*, 136(3), 278-293. Doi: 10.1002/ajpa.20802.
- Guo, Q. (2023). Food cultures of China. Bloomsbury Academic: New York. Doi: 10.5040/9798216171515.
- Gupta, V., Khanna, K., & Gupta, R. (2018). A study on the street food dimensions and its effects on consumer attitude and behavioural intentions. *Tourism Review*, 73 (3), 374-388. Doi: 10.1108/tr-03-2018-0033.
- Gürsoy, D. (2013). Yiyelim içelim, tarihini bilelim dünden bugüne gastronomi. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hauck, K., & Szolnoki, G. (2020), German consumers' perceptions of organic wine—a qualitative approach, *Sustainability*, 12 (18), 1-16. Doi: 10.3390/su12187729.
- Hersleth, M., Næs, T., Guerrero, L., Claret, A., Recchia, A., Dinnella, C., ... & Monteleone, E. (2013). Consumer perception of dry-cured ham – a cross-cultural study in Italy, Norway and Spain. *Journal of Sensory Studies*, 28 (6), 450-466. Doi: 10.1111/joss.12068.
- Hilma, R. (2011). French in culinary world. *Humaniora*, 2 (2), 1396. Doi: 10.21512/humaniora.v2i2.3206.
- Hilton, J. (2020). Divorced eggs and the culinary field: bourdieu, field theory, and the chef. *TOR*, 6 (1), 58-66. Doi: 10.47967/nhfc6366.
- Huang, T., Chen, J., & Ramos, W. (2022). Slow tourism: the relationship between tourists' slow food experiences and their quality of life. *Tourism Review*, 78 (1), 159-176. Doi: 10.1108/tr-02-2022-0053.
- Huffman, F., la, M., Vaccaro, J., Zarini, G., Exebio, J., Gundupalli, D., ... & Shaban, L. (2011). Healthy eating index and alternate healthy eating index among haitian americans and african americans with and without type 2 diabetes. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 2011, 1-8. Doi: 10.1155/2011/398324.
- Ismail, M. U., Ramli, Z., & Zakaria, R. M. A. (2022). Turco-Persian Influence in The Islamic Art Of The Malay Archipelago. A. Duli v.d. (Ed.) *Proceedings of the 9th Asbam International Conference (2021)* içinde s. 140-148 Doi: 10.2991/assehr.k.220408.019.
- Jackson, K., Maharaj, R., & Dookeran, M. (2023). Production and characterisation of a novel dasheen (colocasia esculenta) alcoholic fermented beverage. *West Indian Journal of Engineering*, 45 (2), 25-34. Doi: 10.47412/ufbj4076.
- Jain, A., & Bagler, G. (2018). Culinary evolution models for Indian cuisines. *Physica a Statistical Mechanics and Its Applications*, 503, 170-176. Doi: 10.1016/j.physa.2018.02.176.
- Joy, A., LaTour, K., Charters, S., Grohmann, B., & Peña-Moreno, C. (2021). The artification of wine: lessons from the fine wines of bordeaux and burgundy. *Arts and the Market*, 11 (1), 24-39. Doi: 10.1108/aam-11-2020-0048.
- Kandoli, L. N. (2022). Application of Hygienic and Sanitary Standards for Cookware Against Food Quality. *Journal of Advanced Research in Social Sciences and Humanities*, 7 (2), 83-87. Doi: 10.26500/jarssh-07-2022-0204.
- Karali, F., Georgala, A., Massouras, T., & Kaminarides, S. (2012). Volatile compounds and lipolysis levels of kopanisti, a traditional greek raw milk cheese. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93 (8), 1845-1851. Doi: 10.1002/jsfa.5978.
- Kaşpar, M., & Česla, P. (2022). Characterization of balsamic vinegars using high-performance liquid chromatography and gas chromatography. *Applied Sciences*, 12 (18), 8946. Doi: 10.3390/app12188946.

- Kawasaki, H., Kasamatsu, C., & Nonaka, M. (2015). Cognitive structures based on culinary success factors in the development of new dishes by japanese chefs at fine dining restaurants. *Flavour*, 4 (1). Doi: 10.1186/2044-7248-4-1.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14 (3), 191-210.
- Kim, J., & Giovannucci, E. (2022). Healthful plant-based diet and incidence of type 2 diabetes in asian population. *Nutrients*, 14 (15), 3078. Doi: 10.3390/nu14153078.
- Kingwell, R., & Carter, C. (2020). Application of choice modeling for understanding wheat user preferences in Southeast Asia. *Cereal Foods World*, 65 (5). Doi: 10.1094/cfw-65-5-0056.
- Koyama, T. (2024). Development of a reverse-yield factor database disaggregating japanese composite foods into raw primary commodity ingredients based on the standard tables of food composition in Japan. *Foods*, 13 (7), 988. Doi: 10.3390/foods13070988.
- Kutluay Merdol, T. (1997). Yabancı gözünde Türklerin beslenme alışkanlıkları. Kamil Toygar (Ed), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (s. 119-138). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Kwag, M. (2022). Formation of emotional sympathy through Inter-Korean tea cultural exchange. *The Korean Tea Society*, 28 (4), 23-34. Doi: 10.29225/jkts.2022.28.4.23.
- Lami, O., Sama-Berrocal, C., Martín, A., Mesías, F., & Velázquez, R. (2023). Exploring consumer perceptions and changing consumption patterns for smoked paprika: implications for traditional food products in Spain. *Foods*, 12 (14), 2808. Doi: 10.3390/foods12142808.
- Lane, C. (2011). Culinary culture and globalization. an analysis of British and German michelin-starred restaurants. *British Journal of Sociology*, 62 (4), 696-717. Doi: 10.1111/j.1468-4446.2011.01387.x.
- Laursen, C. (2023). Irritating bowels: attention and everyday management of gut trouble in Denmark. *Medicine Anthropology Theory*, 10 (1), 1-24. Doi: 10.17157/mat.10.1.6998.
- Leclercq, C., Arcella, D., Piccinelli, R., Sette, S., & Donne, C. (2009). The italian national food consumption survey inran-scai 2005–06: main results in terms of food consumption. *Public Health Nutrition*, 12 (12), 2504-2532. Doi: 10.1017/s1368980009005035.
- Lee, K. (2023). Desnobberizing good eating and drinking: (re)defining gastronomy and culinary arts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100798. Doi: 10.1016/j.ijgfs.2023.100798.
- Leer, J. (2018). Monocultural and multicultural gastronationalism: national narratives in European food shows. *European Journal of Cultural Studies*, 22 (5-6), 817-834. Doi: 10.1177/1367549418786404.
- Lemi, B. (2020). Microbiology of ethiopian traditionally fermented beverages and condiments. *International Journal of Microbiology*, 2020, 1-8. Doi: 10.1155/2020/1478536.
- León-Rodríguez, A., Gonzalez-Hernandez, L., Rosa, A., Escalante-Minakata, P., & López, M. (2006). Characterization of volatile compounds of mezcal, an ethnic alcoholic beverage obtained from agave salmiana. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(4), 1337-1341. Doi: 10.1021/jf052154+.
- Llopis, E., O'Donnell, A., Kaner, E., & Anderson, P. (2022). Are lower-strength beers gateways to higher-strength beers? time series analyses of household purchases from

- 64,280 British households, 2015–2018. *Alcohol and Alcoholism*, 57 (4), 520-528. Doi: 10.1093/alcalc/agac025.
- Łuczaj, Ł., Dumanowski, J., Marszałek, C., & Parasecoli, F. (2023). Turmeric and cumin instead of stock cubes: an internet survey of spices and culinary herbs used in poland compared with historical cookbooks and herbals. *Plants*, 12(3), 591. Doi: 10.3390/plants12030591.
- Ludwig, I., Mena, P., Calani, L., Cid, C., Rio, D., Lean, M., ... & Crozier, A. (2014). Variations in caffeine and chlorogenic acid contents of coffees: what are we drinking?. *Food and Function*, 5 (8), 1718-1726. Doi: 10.1039/c4fo00290c.
- Makhumula, P., Dary, O., Guamuch, M., Tom, C., Afidra, R., & Rambeloson, Z. (2014). Legislative frameworks for corn flour and maize meal fortification. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1312 (1), 91-104. Doi: 10.1111/nyas.12349.
- Makiuchi, T., Sobue, T., Kitamura, T., Ishihara, J., Sawada, N., Iwasaki, M., ... & Tsugane, S. (2016). Association between green tea/coffee consumption and biliary tract cancer: a population-based cohort study in Japan. *Cancer Science*, 107 (1), 76-83. Doi: 10.1111/cas.12843.
- Margaça, C. (2023). Wine experience scale: validating the behavior and motivations of spanish wine tourists. *International Journal of Wine Business Research*, 36 (1), 103-121. Doi: 10.1108/ijwbr-04-2023-0018.
- Marquez, M., Melton, L., Muhs, J., Crowson, C., Tosomeen, A., O'Connor, M., ... & Riggs, B. (2001). Bone density in an immigrant population from southeast asia. *Osteoporosis International*, 12 (7), 595-604. Doi: 10.1007/s001980170083.
- Martellotti, A. (2017). Haggis — pudding. *Petits Propos Culinaires*, 29-37. Doi: 10.1558/ppc.28108.
- Martínez, N., & Florek, M. (2021). Food-based place branding as holistic place ecosystems: the case of basque gastronomic ecosystem. *Place Branding and Public Diplomacy*, 19 (1), 155-166. Doi: 10.1057/s41254-021-00222-6.
- Martínez-Falcó, J. (2023). The effect of wine tourism on the sustainable performance of Spanish wineries: a structural equation model analysis. *International Journal of Wine Business Research*, 36 (1), 61-84. Doi: 10.1108/ijwbr-02-2023-0006.
- Masson, E., Debucquet, G., Fischler, C., & Merdji, M. (2016). French consumers' perceptions of nutrition and health claims: a psychosocial-anthropological approach. *Appetite*, 105, 618-629. Doi: 10.1016/j.appet.2016.06.026.
- McGee, B., Richardson, V., Johnson, G., & Johnson, C. (2014). Qualitative study among African American parents to inform an intervention to promote adoption of the dietary guidelines for americans food and physical activity recommendations. *Food and Nutrition Sciences*, 05 (09), 835-849. Doi: 10.4236/fns.2014.59093.
- Medina, H., Penedo, F., Joachim, C., Deloumeaux, J., Koru-Sengul, T., Macni, J., ... & Pinheiro, P. (2023). Endometrial cancer risk and trends among distinct african descent populations. *Cancer*, 129 (17), 2717-2726. Doi: 10.1002/cncr.34789.
- Mendes, N., Favre, L., Rolandelli, G., Ferreira, C., Gonçalves, Ê., & Buera, M. (2019). Flour from 'fruits and vegetables' waste with addition of a South-American pepper (*capsicum baccatum*) proposed as food ingredient. *International Journal of Food Science and Technology*, 55 (3), 1230-1237. Doi: 10.1111/ijfs.14358.
- Merialdi, G., Ramini, M., Ravanetti, E., Gherri, G., & Bonilauri, P. (2015). Reduction of listeria innocua contamination in vacuum-packaged dry-cured italian pork products

- after high hydrostatic pressure treatment. *Italian Journal of Food Safety*, 4 (2). Doi: 10.4081/ijfs.2015.4515.
- Metag, J., & Marcinkowski, F. (2013). Technophobia towards emerging technologies? a comparative analysis of the media coverage of nanotechnology in Austria, Switzerland and Germany. *Journalism*, 15 (4), 463-481. Doi: 10.1177/1464884913491045.
- Mitchell, J. (2006). Food acceptance and acculturation. *Journal of Foodservice*, 17 (2), 77-83. Doi: 10.1111/j.1745-4506.2006.00022.x.
- Mohamed, M., Kim, D., Lehto, X., & Behnke, C. (2021). Destination restaurants, place attachment, and future destination patronization. *Journal of Vacation Marketing*, 28 (1), 20-37. Doi: 10.1177/13567667211014947.
- Molina, J. (2024). A comprehensive review of cured meat products in the irish market: opportunities for reformulation and processing. *Foods*, 13 (5), 746. Doi: 10.3390/foods13050746.
- Moosburger, R., Barbosa, C., Brettschneider, A., Lehmann, F., Kroke, A., & Mensink, G. (2020). Fast food consumption among 12- to 17-year-olds in Germany – Results of Eskimo II. *Journal of Health Monitoring*, 5 (1). Doi: 10.25646/6398.
- Moreno-Franco, B., Rodríguez-Ayala, M., Donat-Vargas, C., Sandoval-Insausti, H., Rey-García, J., López-García, E., ... & Guallar-Castillón, P. (2021). Association of cooking patterns with inflammatory and cardio-metabolic risk biomarkers. *Nutrients*, 13 (2), 633. Doi: 10.3390/nu13020633.
- Morris, J. (2013). Why espresso? explaining changes in european coffee preferences from a production of culture perspective. *European Review of History Revue Européenne D Histoire*, 20 (5), 881-901. Doi: 10.1080/13507486.2013.833717.
- Moubarac, J., Recheveur, O., Cargo, M., & Daniel, M. (2013). Consumption patterns of sweetened food and drink products in a catholic middle eastern Canadian community. *Public Health Nutrition*, 17 (02), 471-478. Doi: 10.1017/s1368980012005460.
- Mouritsen, O. (2018). Tsukemono – crunchy pickled foods from Japan: a case study of food design by gastrophysics and nature. *International Journal of Food Design*, 3 (2), 103-124. Doi: 10.1386/ijfd.3.2.103_1.
- Mukucha, P. (2022). An evaluation of the operational efficiency of pizza restaurants in Zimbabwe. *Southern Africa Journal of Education Science and Technology*, 5 (2), 22-30. Doi: 10.4314/sajest.v5i2.39827.
- Mulyodarsono, N. (2024). The water hygiene of street food vendors in Southeast Asia: a review. *Iop Conference Series Earth and Environmental Science*, 1324 (1), 012104. Doi: 10.1088/1755-1315/1324/1/012104.
- Nenes, M. F. (2008). International cuisine. The International Culinary Schools at The Art Institutes. John Wiley and Sons. ISBN: 978-0-470-28006-5.
- Neufeld, M., Wittchen, H., Ross, L., Ferreira-Borges, C., & Rehm, J. (2019). Perception of alcohol policies by consumers of unrecorded alcohol - an exploratory qualitative interview study with patients of alcohol treatment facilities in Russia. *Substance Abuse Treatment Prevention and Policy*, 14, 53. Doi: 10.1186/s13011-019-0234-1.
- Ngongalah, L., Rankin, J., Rapley, T., Odeniyi, A., Akhter, Z., & Heslehurst, N. (2018). Dietary and physical activity behaviours in African migrant women living in high income countries: a systematic review and framework synthesis. *Nutrients*, 10 (8), 1017. Doi: 10.3390/nu10081017.
- Niro, S., Succi, M., Tremonte, P., Sorrentino, E., Coppola, R., Panfili, G., ... & Fratianni, A. (2017). Evolution of free amino acids during ripening of caciocavallo cheeses made

- with different milks. *Journal of Dairy Science*, 100 (12), 9521-9531. Doi: 10.3168/jds.2017-13308.
- Noah, A., & Truswell, A. (2001). There are many mediterranean diets. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 10 (1), 2-9. Doi: 10.1046/j.1440-6047.2001.00198.x.
- O'Brien, C. (2013). Text for dinner: 'plain' food in colonial australia ... or, was it?. *M/C Journal*, 16 (3). Doi: 10.5204/mcj.657.
- Ojeda-Linares, C., Álvarez-Ríos, G., Figueredo-Urbina, C., Islas, L., Lappe-Oliveras, P., Nabhan, G., ... & Casas, A. (2021). Traditional fermented beverages of Mexico: a biocultural unseen foodscape. *Foods*, 10(10), 2390. Doi: 10.3390/foods10102390.
- Olza, J., Victoria, E., Aranceta-Bartrina, J., González-Gross, M., Ortega, R., Serra-Majem, L., ... & Gil, Á. (2019). Adequacy of critical nutrients affecting the quality of the Spanish diet in the anibes study. *Nutrients*, 11 (10), 2328. Doi: 10.3390/nu11102328.
- Oncini, F. (2019). Cuisine, health and table manners: food boundaries and forms of distinction among primary school children. *Sociology*, 54 (3), 626-642. Doi: 10.1177/0038038519880087.
- Öğretmenoğlu, M., Çıki, K. D., Kesici, B., & Akova, O. (2023). Components of Tourists' Palace Cuisine Dining Experiences: The Case of Ottoman-Concept Restaurants. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 6 (5), 2610-2627. Doi: 10.1108/jhti-06-2022-0228.
- Özbir, N. (2017). Van Bölgesinde Geleneksel Mutfak İle Modern Mutfak Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi. [Yüksek lisans tezi] İstanbul Aydın Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Özçelik, H. (2021). Tarhana soup in turkey: preparation and service. *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 9 (4), 945-950. Doi: 10.31031/mcda.2021.09.000719.
- Özer, C. O., Zorlugenç, B., Seçen, S. M., & Demir Özer, E. (2019). Sızgıt as a traditional food of cappadocia: differences in traditional and commercial production. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6 (3), 457-461. Doi: 10.30910/turkjans.595348.
- Öztürk, Y. (2021). Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 8 (67), 582-590.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ., & Akın, C. T. (2014). Mutfak kültürünün geleneksel Diyarbakır evlerine sosyal ve mekânsal yansımaları. *Milli Folklor Dergisi*. 26 (102), 138-153.
- Padilla, M., Guilamo-Ramos, V., Bouris, A., & Reyes, A. (2010). Hiv/aids and tourism in the caribbean: an ecological systems perspective. *American Journal of Public Health*, 100 (1), 70-77. Doi: 10.2105/ajph.2009.161968.
- Pal, M. (2021). Wonders of international gastronomy: French, Italian, Hungarian, Indian and Chinese cuisine. *Nutrition and Food Processing*, 4 (4), 01-05. Doi: 10.31579/2637-8914/051.
- Palmié, S. (2005). Ackee and saltfish vs. amalá con quimbombó? a note on sidney mintz' contribution to the historical anthropology of African American cultures. *Journal De La Société Des Américanistes*, 91 (2), 89-122. Doi: 10.4000/jsa.2988.
- Pangestuti, R., & Arifin, Z. (2018). Medicinal and health benefit effects of functional sea cucumbers. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 8 (3), 341-351. Doi: 10.1016/j.jtcme.2017.06.007.
- Parasecoli, F., & Rodríguez-García, G. (2023). Politics beyond the plate: embracing transdisciplinarity in addressing the gastronomic heritage of spain. *Gastronomy*, 1 (1), 18-31. Doi: 10.3390/gastronomy1010003.

- Paura, B., Marzio, P., Salerno, G., Brugiapaglia, E., & Bufano, A. (2021). Design a database of italian vascular alimurgic flora (alimurgita): preliminary results. *Plants*, 10 (4), 743. Doi: 10.3390/plants10040743.
- Paxson, H. (2010). Locating value in artisan cheese: reverse engineeringterroirfor new-world landscapes. *American Anthropologist*, 112 (3), 444-457. Doi: 10.1111/j.1548-1433.2010.01251.x.
- Pelt, W. (2013). Revising egypto-nubian relations in new kingdom lower nubia: from egyptianization to cultural entanglement. *Cambridge Archaeological Journal*, 23 (3), 523-550. Doi: 10.1017/s0959774313000528.
- Pettigrew, S., & Charters, S. (2006). Consumers' expectations of food and alcohol pairing. *British Food Journal*, 108 (3), 169-180. Doi: 10.1108/00070700610650990.
- Pilcher, J. (2008). The globalization of mexican cuisine. *History Compass*, 6 (2), 529-551. Doi: 10.1111/j.1478-0542.2007.00509.x.
- Plessz, M., Gojard, S., & Zins, M. (2022). Changing eating practices after midlife: ageing and food consumption in the French gaze cohort. *Consumption and Society*, 1(1), 67-98. Doi: 10.1332/wlni8860.
- Plummer, N., Wilson, M., Yaneva-Toraman, I., McKenzie, C., Mitchell, S., Northover, P., ... & Richards, A. (2022). Recipes for resilience: engaging caribbean youth in climate action and food heritage through stories and song. *Sustainability*, 14 (14), 8717. Doi: 10.3390/su14148717.
- Porto-Fett, A., Campano, S., Rieker, M., Stahler, L., McGeary, L., Shane, L., ... & Luchansky, J. (2018). Behavior of *Listeria monocytogenes* on mortadella formulated using a natural, clean-label antimicrobial agent during extended storage at 4 or 12°C. *J Food Prot*, 81 (5):769-775. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-17-400.
- Protassova, E., & Yelenevskaya, M. (2023). Conceptualizing Russian Food in Emigration: Foodways in Culture Maintenance and Adaptation. *Open Cultural Studies*, 7 (1), 20220186.
- Puccinelli, M., Landi, M., Maggini, R., Pardossi, A., & Incrocci, L. (2021). Iodine biofortification of sweet basil and lettuce grown in two hydroponic systems. *Scientia Horticulturae*, 276, 109783. Doi: 10.1016/j.scienta.2020.109783.
- Puspita, R., Ayuningrum, A., Zulaikha, Y., & Thaker, M. (2022). Look-ahead behavior in food culture: the case of korean food buying. *JSW (Jurnal Sosiologi Walisongo)*, 6 (1), 59-72. Doi: 10.21580/jsw.2022.6.1.10713.
- Putra, F., Putra, M., & Novianti, S. (2023). Taste of asean: traditional food images from southeast asian countries. *Journal of Ethnic Foods*, 10, 20. Doi: 10.1186/s42779-023-00189-0.
- Ramadanoğlu, E., & İnce Karaçeper, E. (2023). Evaluation Of Foreign Visitors' Turkish Cuisine Experiences On Tripadvisor, An Online Platform: The Case Of İstanbul-Beyoğlu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11 (3), 2223-2237. Doi: 10.21325/jotags.2023.1290.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2005). Border crossing: bricolage and the erosion of categorical boundaries in french gastronomy. *American Sociological Review*, 70 (6), 968-991. Doi: 10.1177/000312240507000605.
- Rasool, S., Alavala, R., Kulandaivelu, U., & Sreeharsha, N. (2020). Non-invasive delivery of nano-emulsified sesame oil-extract of turmeric attenuates lung inflammation. *Pharmaceutics*, 12 (12), 1206. Doi: 10.3390/pharmaceutics12121206.

- Revilla, P., Alves, M., Andjelkovic, V., Balconi, C., Dinis, I., Mendes-Moreira, P., ... & Malvar, R. (2022). Traditional foods from maize (*Zea Mays L.*) in europe. *Frontiers in Nutrition*, 8. Doi: 10.3389/fnut.2021.683399.
- Ribes, S., Estarriaga, R., Grau, R., & Talens, P. (2021). Physical, sensory, and simulated mastication properties of texture-modified Spanish sauce using different texturing agents. *Food and Function*, 12 (17), 8181-8195. Doi: 10.1039/d1fo00742d.
- Riley, H. (2010). Potato consumption in the UK - why is 'meat and two veg' no longer the traditional british meal? *Nutrition Bulletin*, 35 (4), 320-331. Doi: 10.1111/j.1467-3010.2010.01864.x.
- Rivera-Iñiguez, I., Panduro, A., Villaseñor-Bayardo, S., Sepúlveda-Villegas, M., Ojeda-Granados, C., & Román, S. (2022). Influence of a nutrigenetic intervention on self-efficacy, emotions, and rewarding behaviors in unhealthy eating among Mexicans: an exploratory pilot study. *Nutrients*, 14 (1), 213. Doi: 10.3390/nu14010213.
- Riza, D., Kondo, N., Catalano, P., & Giametta, F. (2018). A preliminary study on the potential of front face fluorescence spectroscopy for italian mono-cultivar extra virgin olive oil discrimination. *Journal of Agricultural Engineering*, 50 (1), 5-11. Doi: 10.4081/jae.2018.877.
- Roden, C. (2019). The transcultural Ottoman table. *Memory Studies*, 12 (5), 576-578. Doi: 10.1177/1750698019870708.
- Rojas, E., Balderas-Cejudo, M., & Sobrado, D. (2019). Gastronomy: a customer study of restaurant in cordoba (spain) included in a prestigious guide. *Revista Internacional De Turismo Empresa Y Territorio*, 3(2), 131-145. Doi: 10.21071/riturem.v3i2.12471.
- Roosth, S. (2013). Of foams and formalisms: scientific expertise and craft practice in molecular gastronomy. *American Anthropologist*, 115 (1), 4-16. Doi: 10.1111/j.1548-1433.2012.01531.x.
- Rudnev, V. (2022). Taste preferences in the context of cultural transformation (porridge and Scottish traditions). *Yaroslavl Pedagogical Bulletin*, 1 (124), 248-255. Doi: 10.20323/1813-145x-2022-1-124-248-255.
- Russo, L., Albanese, D., Siettos, C., Matteo, M., & Crescitelli, S. (2012). A neuro-fuzzy computational approach for multicriteria optimisation of the quality of espresso coffee by pod based on the extraction time, temperature and blend. *International Journal of Food Science and Technology*, 47 (4), 837-846. Doi: 10.1111/j.1365-2621.2011.02916.x.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. (Ed.) A. D. Arıkan. *Türk Mutfak Kültürü* içinde s. 86-106. Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Santanatoglia, A., Nzekoue, F., Alesi, A., Ricciutelli, M., Sagratini, G., Suo, X., ... & Caprioli, G. (2023). Development of innovative vitamin d enrichment designs for two typical Italian Fresh cheeses: burrata and giuncata. *Molecules*, 28 (3), 1049. Doi: 10.3390/molecules28031049.
- Sarafian, D., Charrière, N., Maufrais, C., & Montani, J. (2019). Cardiovascular and orthostatic responses to a festive meal associated with alcohol in young men. *Frontiers in Physiology*, 10, 1183. Doi: 10.3389/fphys.2019.01183.
- Sartor, S., Caliar, V., Malinovski, L., & Toaldo, I. (2017). Bioactive profiling of polyphenolics and oenological properties of red wines from Italian grapes (*vitis vinifera*.) cultivated in a selected subtropical region. *International Journal of Food Properties*, 1-10. Doi: 10.1080/10942912.2017.1344992.

- Schwark, N., Tiberius, V., & Fabro, M. (2020). How will we dine? prospective shifts in international haute cuisine and innovation beyond kitchen and plate. *Foods*, 9 (10), 1369. Doi: 10.3390/foods9101369.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4 (2), 122-132. Doi: 10.24288/jttr.452330.
- Shao, J., Huang, X., Liu, J., & Di, D. (2022). Characteristics and trends in global olive oil research: a bibliometric analysis. *International Journal of Food Science and Technology*, 57 (6), 3311-3325. Doi: 10.1111/ijfs.15659.
- Shibiko, O. (2021). Terms Of Traditional Cuisine As Interlingual Gaps. In O. Kolmakova, O. Boginskaya, & S. Grichin (Eds.), *Language and Technology in the Interdisciplinary Paradigm*, vol 118. European Proceedings of Social and Behavioural Sciences (pp. 843-850). European Publisher. Doi: 10.15405/epsbs.2021.12.102.
- Shum, T. (2020). Culinary diaspora space: food culture and the West African diaspora in Hong Kong. *Asian and Pacific Migration Journal*, 29 (2), 283-311. Doi: 10.1177/0117196820938603.
- Sicignano, A., Monaco, R., Masi, P., & Cavella, S. (2015). From raw material to dish: pasta quality step by step. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95 (13), 2579-2587. Doi: 10.1002/jsfa.7176.
- Sigley, G. (2015). Tea and china's rise: tea, nationalism and culture in the 21st century. *International Communication of Chinese Culture*, 2 (3), 319-341. Doi: 10.1007/s40636-015-0037-7.
- Simas, T., Ficek, M., Díaz-Guilera, A., Obrador, P., & Rodríguez, P. (2017). Food-bridging: a new network construction to unveil the principles of cooking. *Frontiers in Ict*, 4, 14. Doi: 10.3389/fict.2017.00014.
- Singletary, K. (2022). Cardamom. *Nutrition Today*, 57 (1), 38-49. Doi: 10.1097/nt.0000000000000507.
- Śmiglak-Krajewska, M., & Wojciechowska-Solis, J. (2021). Consumption preferences of pulses in the diet of Polish people: motives and barriers to replace animal protein with vegetable protein. *Nutrients*, 13 (2), 454. Doi: 10.3390/nu13020454.
- Sogari, G., Pucci, T., Aquilani, B., & Zanni, L. (2017). Millennial generation and environmental sustainability: the role of social media in the consumer purchasing behavior for wine. *Sustainability*, 9 (10), 1911. Doi: 10.3390/su9101911.
- Sohier, D., Dizes, A., Thuault, D., Neuvéglise, C., Coton, E., & Casaregola, S. (2009). Important genetic diversity revealed by inter-ltr pcr fingerprinting of *Kluyveromyces marxianus* and *Debaryomyces hansenii* strains from french traditional cheeses. *Dairy Science and Technology*, 89 (6), 569-581. Doi: 10.1051/dst/2009032.
- Song, M., Fuentes, C., & Tomasino, E. (2022). Chemo-diversity of chiral monoterpenes in different styles of riesling wine from different regions. *Oeno One*, 56 (3), 155-165. Doi: 10.20870/oeno-one.2022.56.3.4834.
- Sprague, J. (2023). Doenjang in the air: maangchi and the mediation of Korean cultural authenticity. *Humanities*, 13(1), 5. Doi: 10.3390/h13010005.
- Storniolo, C., Sacanella, I., & Lamuela-Raventós, R. (2020). Bioactive compounds of mediterranean cooked tomato sauce (sofrito) modulate intestinal epithelial cancer cell growth through oxidative stress/arachidonic acid cascade regulation. *Acs Omega*, 5 (28), 17071-17077. Doi: 10.1021/acsomega.9b04329.

- Suna, B., & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic Identity of Gaziantep: Perceptions of Tourists and Residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research (Ahtr)*, 7 (2), 167-187. Doi: 10.30519/ahtr.571666.
- Surya, R., & Nugroho, D. (2023). Kimchi throughout millennia: a narrative review on the early and modern history of kimchi. *Journal of Ethnic Foods*, 10, 5. Doi: 10.1186/s42779-023-00171-w.
- Šutković, J., Glamočlija, P., & Karic, L. (2022). Genetic diversity analysis of *capsicum annuum* l. cultivars from Bosnia and Herzegovina using est-ssr markers. *Bioengineering Studies*, 3 (1), 31-39. Doi: 10.37868/bes.v3i1.id226.
- Swathi, B., Lekshmi, G., & Sajeev, M. (2019). Cooking quality, nutritional composition and consumer acceptance of functional jackfruit pasta enriched with red amaranthus. *Environment Conservation Journal*, 20(3), 89-97. Doi: 10.36953/ecj.2019.20313.
- Şavkay, T. (2007). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınevi
- Tak, H. (2024). Qualitative and quantitative metabolite comparison of Korean traditional alcoholic beverages: takju, yakju, and traditional-soju. *Foods*, 13 (6), 956. Doi: 10.3390/foods13060956.
- Talukdar, B. (2023). Tea industry of assam and india: statistical analysis and its future trends. *Journal of Advanced Zoology*, 44 (1), 118-128. Doi: 10.53555/jaz.v44i1.4368.
- Tankosić, A., & Dovchin, S. (2021). Monglish in post-communist mongolia. *World Englishes*, 41(1), 38-53. Doi: 10.1111/weng.12554.
- Tariq, M., & Iqbal, Z. (2023). From Islamophobia To Neo-Islamophobia: A New Style of Governance in The West. *Hamdard Islamicus*, 46 (2), 9-28. Doi: 10.57144/hi.v46i2.764.
- Tekin, M., Babacan, Ü., Batu, O., Akar, T., & Cengiz, M. (2021). The effects of genotypic variation in hulled wheat species and cooking methods on some quality parameters of bulgur. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46 (6). Doi: 10.1111/jfpp.15979.
- The International Culinary Schools at The Art Institutes. (2008). *International cuisine*. John Wiley & Sons.
- Thomson, R. (2018). Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine. *Food Culture & Society*, 21 (5), 722-723. Doi: 10.1080/15528014.2018.1516086.
- Toker, İ., & Atabey, S. (2023). Determining the amount and types of wastes generated in vocational school cooking programs and educational kitchen applications and environmental recommendations in education: example of ortaca vocational school. *Yuksekogretim Dergisi*, 13 (1), 75-81. Doi: 10.2399/yod.23.1231284.
- Truesdell, E., Schelske-Santos, M., Nazario, C., Rosario-Rosado, R., McCann, S., Millen, A., ... & Freudenheim, J. (2018). Foods contributing to macronutrient intake of women living in puerto rico reflect both traditional puerto rican and western-type diets. *Nutrients*, 10 (9), 1242. Doi: 10.3390/nu10091242.
- Tschanz, L., Kaelin, I., Wróbel, A., Rohrmann, S., & Sych, J. (2022). Characterisation of meat consumption across socio-demographic, lifestyle and anthropometric groups in Switzerland: results from the national nutrition survey menuch. *Public Health Nutrition*, 25 (11), 3096-3106. Doi: 10.1017/s136898002200101x.
- Tsoupras, A. (2023). Winemaking: “with one stone, two birds”? a holistic review of the bio-functional compounds, applications and health benefits of wine and wineries’ by-products. *Fermentation*, 9 (9), 838. Doi: 10.3390/fermentation9090838.
- Tuorila, H., Palmujoki, I., Kytö, E., Törnwall, O., & Vehkalahti, K. (2015). School meal acceptance depends on the dish, student, and context. *Food Quality and Preference*, 46, 126-136. Doi: 10.1016/j.foodqual.2015.07.013.

- Uchida, H. (2024). Association between home meal preparers and salt intake in haemodialysis patients: a cross-sectional study. *BMJ Open*, 14 (2), e075214. Doi: 10.1136/bmjopen-2023-075214.
- Ulukardeşler, A. (2023). Valorization of Turkish coffee waste as a biodiesel feedstock. *Journal of Scientific Reports-A*, (054), 239-250. Doi: 10.59313/jsr-a.1313490.
- Valentin, D., Valente, C., Ballester, J., Symoneaux, R., Smith, I., Bauer, F., ... & Nieuwoudt, H. (2021). The impact of “wine country of origin” on the perception of wines by South African and French wine consumers: a cross-cultural comparison. *Foods*, 10 (8), 1710. Doi: 10.3390/foods10081710.
- Valladão, G., & Gallani, S. (2016). South American fish for continental aquaculture. *Reviews in Aquaculture*, 10 (2), 351-369. Doi: 10.1111/raq.12164.
- Vázquez-Carrillo, M. (2024). Comparing traditional and commercial nixtamalization of three maize landraces: impact on pozole quality and consumer acceptance. *J. Ethn. Food*, 11 (1). Doi: 10.1186/s42779-024-00227-5.
- Veckalne, R. (2023). Smart cities, green diets: how the Lucy Veg app supports Valencia's vegan community and contributes to SDGs. *Virtual Economics*, 6 (2), 7-22. Doi: 10.34021/ve.2023.06.02(1)
- Vieux, F., Dubois, C., Duchène, C., & Darmon, N. (2018). Nutritional quality of school meals in France: impact of guidelines and the role of protein dishes. *Nutrients*, 10 (2), 205. Doi: 10.3390/nu10020205.
- Villagrán, Z., Martínez-Reyes, M., Gómez-Rodríguez, H., Ríos-García, U., Montalvo-González, E., Ortiz-Basurto, R., ... & Pérez-Moreno, J. (2023). Huitlacoche (Ustilago maydis), an iconic Mexican fungal resource: biocultural importance, nutritional content, bioactive compounds, and potential biotechnological applications. *Molecules*, 28 (11), 4415. Doi: 10.3390/molecules28114415.
- Viot, C., & Passebois-Ducros, J. (2010). Wine brands or branded wines? the specificity of the French market in terms of the brand. *International Journal of Wine Business Research*, 22 (4), 406-422. Doi: 10.1108/17511061011092438.
- Wang, S., Chang, Y., Liu, B., Chen, H., Sun, B., & Zhang, N. (2021). Characterization of the key aroma-active compounds in Yongchuan Douchi (fermented soybean) by application of the sensomics approach. *Molecules*, 26 (10), 3048. Doi: 10.3390/molecules26103048.
- Wang, W., Nguyen, K., Zhao, C., & Hung, H. (2023). Earliest curry in Southeast Asia and the global spice trade 2000 years ago. *Science Advances*, 9 (29). Doi: 10.1126/sciadv.adh5517.
- Wang-Chen, Y., Kellow, N., & Choi, T. (2022). Exploring the determinants of food choice in Chinese Mainlanders and Chinese immigrants: a systematic review. *Nutrients*, 14 (2), 346. Doi: 10.3390/nu14020346.
- Whyte, R. (2021). Sugar spoils: Marie-Antoine Carême and the gastronomic architecture of Napoleonic empire. *Art History*, 44 (4), 684-709. Doi: 10.1111/1467-8365.12590.
- Williams, V. (2024). Food cultures of Great Britain: Cuisine, customs, and issues. Bloomsbury Academic, New York. Doi: 10.5040/9798765110102.
- Yıkımlı, S., Sağlam, K., & Yetim, A. (2017). The Examination Of Spices Used In The Ottoman Palace Cuisine. *Journal of Human Sciences*, 14 (1), 1000-1016. Doi: 10.14687/jhs.v14i1.4508.
- Yılmaz Eker, F., & Bostan, K. (2019). Determination of Growth and Toxin Production Potential of *Staphylococcus Aureus* and *Clostridium Perfringens* During Döner

- Production Process. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 43 (1), 10-22. Doi: 10.3906/vet-1808-5.
- Yoshinaga, K., Maruya, R., Koikeda, T., & Nakano, T. (2018). Effects of undaria pinnatifida (wakame) on the human intestinal environment. *Functional Foods in Health and Disease*, 8 (10), 478. Doi: 10.31989/ffhd.v8i10.543.
- Yurt, M., Omeroglu, E., Taşbaşı, B., Acar, E., Altunbaş, O., Özalp, V., ... & Sudağıdan, M. (2023). Bacterial and fungal microbiota of mould-ripened cheese produced in Konya. *International Journal of Dairy Technology*, 76 (3), 627-637. Doi: 10.1111/1471-0307.12944.

Bölüm 7

YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNE GİRİŞ

Ayşenur BİŞİREN¹
Kansu GENÇER²

GİRİŞ

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde fizyolojik ihtiyaç olarak birinci sırada beslenme gelmektedir. Temel ihtiyaç olan beslenme bireylerin seyahatlerinde ve ev dışı konaklamalarında giderilmesi gerekmektedir. Seyahatlerin başladığı ilk uygarlıklardan bu yana konaklama ile aynı anda gelişim göstermiştir. Ev dışında yiyecek içecek tüketimi hizmet sektöründe ve akabinde ekonomide büyük bir alan kaplamaktadır. Sektörün büyük bir parçası olmasının sebebi kapsadığı alandır. Yiyecek içecek işletmeleri hastanelerden, çok uluslu şirketlere ve lüks otellere kadar çeşitlilik göstermektedir. Yiyecek içecek işletmeleri bireylerin ikamet ettikleri konumdan ayrıldıklarında beslenme ihtiyaçlarının karşılanması amacı ile ürün ve hizmet sunan işletmelerden oluşmaktadır. Farklı bir tanımda ise tüketicilere rahat ve konforlu bir şekilde yiyecek içecek hizmeti sağlayan gerek konaklama işletmesine bağlı, gerekse tek başına hizmet veren işletmeler olarak tanımlanmıştır. Kitabın bu bölümünde yiyecek içecek işletmelerinin tanımı, tarihsel gelişimi, özellikleri, işletmelerin sınıflandırılması ve tercih edilmesindeki faktörlere detaylı bir şekilde yer verilmiş ve açıklanmıştır.

1. Yiyecek içecek işletmelerinin tanımı

Yiyecek içecek işletmeleri, dışarıda yemek yemek isteyen bireylere kâr amacı olsun veya olmasın, yiyecek ve içecek malzemelerini satın aldıktan sonra işleyerek, beslenme ihtiyacının karşılanma hizmetini veren, bu hizmete ek olarak eğlence gibi faaliyetleri de içerisinde barındıran farklı özelliklere sahip işletmelerdir. Yiyecek içecek işletmeleri kapsamında otel restoranları, barlar, kantinler, kısaca

¹ Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD, aysebisiren@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-1038-1241

² Doç. Dr. , Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, kansugencer@hotmail.com, ORCID ID: 0000-0002-6400-7274

İşletmelerde sunulan menüler, servis, fiyat, yerleşim yeri gibi özellikler planlanan hedef kitleye de uygun olmalıdır (Oğan & Durlu-Özkaya, 2018).

Sonuç

Yiyecek içecek işletmeleri, ev dışında beslenme ihtiyacını karşılamak isteyen bireylere ürünleri hazırlayan ve bu hizmete ek olarak daha farklı hizmetler de sunan işletmelerdir. Yiyecek içecek işletmeleri lüks otel restoranları, barlar, franchise fast-food işletmeleri, paket servisler, kurumlarda sunulan yemek hizmetleri gibi kısaca yiyecek ve içecek temini yapılan tüm alanları kapsayabilmektedir. Yiyecek içecek işletmeleri bireylerin yalnızca beslenme ihtiyacını gideren işletmeler olarak kalmayıp, sosyalleşme için alan yaratmasından dolayı bireylerin ruhsal sağlıklarını da olumlu yönde etkilemektedir. İlk yiyecek içecek işletmesinin tarihi net olarak bilinmemekle birlikte eski uygarlıklardan kalan kalıntılarda yiyecek içecek hizmetinin başladığına dair kanıtlar yer almaktadır. gün geçtikçe değişen ve gelişen yaşam standartları, bireylerin talep ve isteklerinde farklılık yaratmış, bu durum işletmelerin değişim ve gelişim göstermesine neden olmuştur. Yiyecek içecek işletmelerin sınıflandırılmasında birden fazla sınıflandırma bulunmaktadır. Farklı ölçütlerde yapılan sınıflandırmalar olmasına rağmen temel özellikleri benzerlik göstermektedir. Catering işletmeleri gibi işletmeler bireylerin talepleri doğrultusunda yer ve zaman kısıtlaması olmaksızın hizmet vermekteyken, franchise işletmeler önceden belirlenmiş sabit bir menü ve restoran tasarımıyla hizmet vermektedirler. Tüketiciler yiyecek içecek işletmeleri arasında tercih yaparlarken dikkat ettikleri unsurlar yaş, bölge, amaç gibi faktörlere bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. Yapılan çalışmalar tercih etme aşamasında unsur olarak tüketicilerin dikkat ettikleri unsurları işletmenin konforu, atmosferi, menüsü, fiyatları, bulunduğu bölge, ödeme imkanları, otopark ve vale hizmetleri, çocuklu aileler için uygun olup olmadığı şeklinde sonuçlara ulaşmıştır.

KAYNAKÇA

- Akın, A., & Akın, A. (2013). Gaziantep'te Bulunan Turizm İşletme Belgeli Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanan Fiyatlama Yöntemlerinin Tespitine Yönelik BİR Araştırma. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 12(1), 146-163.
- Altun-Karadeniz, N., & Çetin, Ş. (2007). Adana İlinde Faaliyet Gösteren Beş "Catering" İşletmesinin Tesis Dışı Ziyafet Organizasyonlarında Uyguladıkları Kalite Kontrol Sürecinin İncelenmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 75-89.
- An, M., & Noh, Y. (2009). Airline Customer Satisfaction and Loyalty: Impact of In-flight Service Quality. *Serv Bus*, 3, 293-307.

- Andrews, S. (2008). *Textbook of Food and Beverage Management*. New Delhi: McGraw-Hill Offices.
- Arıker, Ç. (2012). Tüketicilerin Restoran Se. iminde Kullandıkları Seçim Kriterleri ile Demografik Özellikleri Arasındaki İlişki. *İstanbul Kültür Üniversitesi*, 10(38), 11-31.
- Atak, M. (2006). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Servis Elemanlarının Hizmet İçi Eğitiminin İş Tatminine Etkisi; Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Uygulaması, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Bengül, S., & Güven, Ö. (2019). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiziksel Ortam Kalitesi, Yiyecek Kalitesi ve Servis Kalitesinin Algılanan Değer, Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Bağlılığı Üzerindeki Etkisi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(2), 375-405.
- Benli , S. (2019). *Yiyecek-İçecek Sektörü*. Atatürk Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.
- Bölükoğlu, İ. (1988). *Kitleye Yönelik Yiyecek ve İçecek Hizmet İşletmelerinde Optimizasyonu. Yayınlanmamış Doktora Tezi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Bucak, T. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerine Genel Bakış. H. Sezerel, & M. Doğdubay içinde, *Yiyecek İçecek Yönetimi* (s. 2-20). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Resgoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1963-1973.
- Çarbuğa, Ü., Sünnetçioğlu, S., Mercan, Ş., & Özkök, F. (2018). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Tür İsimleri: Teori ve Uygulamadaki Farklılıklar Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomt Studies*, 6(4), 482-495.
- Çuhadar, M., Şaşmaz, A., & Küçükyaman, M. (2018). Turizm Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Yiyecek İçecek İşletmesi Tercihinde Sosyal Medyanın Etkisi: Süleyman Demirel Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 460-472.
- Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I., & Alcott, P. (2008). *Food and Bevarage Management* (4 b.). London: Routledge.
- Denizer, D. (2012). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması ve Örgütlenmesi. M. Sarıuşık içinde, *Yiyecek İçecek Hizmetleri* (s. 2-26). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Yayınları.
- Doğan, S., Şanlıer, N., & Tuncer, M. (2010). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 12(1), 241-256.
- Ertürk , M. (2018). Müşterilerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Tercihlerinde Etkili Olan Kriterler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 85-107.
- Genç, G., Akyürek, S., & Kızılcık, O. (2023). Cumhuriyetin 100. Yılında restoran işletmeleri: Gelişimsel süreç ve önemli olaylar. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 559-578.
- Giritlioğlu, E. (2019). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Algılanan Hizmet Kalitesinin Ölçülmesi: Gaziantep Şehrinde Bir Araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*. Gaziantep: Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim İçelim, Tahinini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi 2. baskı*. Oğlak Yayıncılık.

- Janssen, H., Davies, I., Richardson, L., & Stevenson, L. (2018). Determinants of Takeaway and Fast Food Consumption: a Narrative Review. *Nutrition Research Reviews*, 31, 16-34.
- Karakaş, Y., Çiçek, B., & Ercan İştin, A. (2015). YEREL VE ULUSLARARASI MARKALI YIYECEK & İÇECEK İŞLETMELERİNİN TERCİH EDİLME NEDENLERİNİ BELİRLEMEYE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA. *Ulusal Turizm Kongresi*, (s. 1268-1283). Çanakkale.
- Khan, S., Hussain, S., & Yaqoob, F. (2013). Determinants of Customer Satisfaction in Fast Food Industry A Study of Fast Food Restaurants Peshawar Pakistan. *Studia commercialia Bratislavensia*, 6(21), 56-65.
- Koçak, N. (2004). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi* (2. baskı b.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köseoğlu, P., Aksu, G., & Sebetci, Ö. (2013). Farklı Okullarda Öğrenim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beklenti Düzeylerinin Bazı Değişkenlere Göre İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(3), 33-43.
- Kurnaz, A. (2011). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Hizmet Kalitesinin Ölçümü: Marmaris Örneği (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Muğla: Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Montagne, P. (1977). *The new larousse gastronomique*. New York: Crown Publishing.
- Mortensen Ernits, R., Reiß, M., Bauer, M., Becker, A., & Freitag, M. (2022). Individualisation of Inflight Catering Meals—An Automation Concept for Integrating Pre-Ordered Meals during the Flight for All Passengers. *Aerospace*, 9(736).
- Ninemeier, J. (2015). *Management of Food and Beverage Operations* (6th b.). Educational Institute.
- Oğan, Y., & Durlu-Özkaya, F. (2018). Üniversite Çalışanlarının Yiyecek Ve İçecek İşletmesi Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Artvin Sempozyumu*.
- Önder, K. (2022). Hanehalklarının Fast Food ve Paket Servis Hizmeti Talabını Etkileyen Faktörler: Sıralı Logit Regresyon Analizi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(3), 1087-1098.
- Sarıışık, M. (1998). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otelde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma (Yayınlanmamış Doktora Tezi)*. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarioğlu, M., & Yabancı, F. (2018). A Study on the Role of Food and Beverage Service Quality in the Preference of Air Transport Companies. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 399-418.
- Süren, T. (2022). Uçak İçi İkram ve Servis Hizmetlerinin Gelişimi. *III. INTERNATIONAL HALICH CONGRESS ON MULTIDISCIPLINARY SCIENTIFIC RESEARCH*, (s. 311-321).
- Taşdağıtıcı, E., & Güçer, E. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Sınıflandırma Sistemleri: İşletmelerin Algısına Yönelik Bir Uygulama. *3rd International Congress of Tourism & Management Researches* (s. 1120-1138). Antalya: ADRA Yayıncılık.
- TDK. (2024). *Türk Dil Kurumu Sözlük*. Sözlük: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Thompson-Hill, K. (2010). *Career Opportunities in The Food and Beverage Industry*. New York: Ferguson.
- Türksoy, A. (1997). *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Turhan Kitabevi.

Bölüm 8

ÖN İŞLEMLER VE TEMEL PİŞİRME TEKNİKLERİ

Yaşar Bülent KARAOĞLU¹
İbrahim Evrin YAKUPOĞLU²
Gözde KUTLU³

ÖN İŞLEMLER

Giriş

Yemek servisi sektöründe başarı, sadece lezzetli ve besleyici yemeklerin hazırlanmasıyla sınırlı değildir. Aynı zamanda mutfak operasyonlarının düzenli, etkili ve uyum içinde yürütülmesini sağlayan planlama ve organizasyon becerileri de hayati bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, mutfak dünyasında “her şey yerli yerinde” anlamına gelen ve profesyoneller arasında büyük değer taşıyan *Mise en place* ilkeleri, başarılı bir mutfak yönetiminin temel taşıını oluşturur. Bu ilkeler, yiyecek hazırlığından pişirme süreçlerine kadar geniş bir yelpazede düzeni sağlamak için uygulanır ve böylelikle mutfak işleyişinin kesintisiz bir şekilde devam etmesini mümkün kılar.

Bu bölüm, *mise en place* kavramının temel ilkelerini ve operasyonel detaylarını inceleyerek yemek servisi işletmelerinde mutfak süreçlerinin optimize edilmesine nasıl katkı sağladığını ele almaktadır. *Mise en place* ile ilgili planlama, ürün organizasyonu, bıçak kullanımı ve temel kesme tekniklerinden, ön pişirme ve tatlandırma gibi süreçlere kadar pek çok başlık, mutfak verimliliğini artırmaya yönelik kapsamlı bir bakış sunmaktadır. Bununla birlikte, pişirme teknikleri, gıdaların kimyasal ve fiziksel dönüşümlerinde ısının rolü, modern pişirme yöntemlerinin mutfak uygulamalarına katkıları gibi konular da bu bölümde detaylandırılmıştır. Geleneksel yöntemlerden mikrodalga, sous-vide gibi yenilikçi

¹ Öğr. Gör., Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bulent.karaoglu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-8515-214X

² Öğr. Gör., Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, evrin.yakupoglu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0009-0004-8542-7392

³ Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-7111-1726

su banyosunun sıcaklığını aşamaz ve dıştan içe eşit şekilde pişer. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra et, vakumlu poşetten çıkarılır ve sıcak bir sote tavasında hızla kızartılarak dış yüzeyi kahverengileştirilir. Bu son dokunuş hem lezzeti artırır hem de görsel çekicilik sağlar. Sous vide, yiyeceklerin ideal sıcaklıkta, eşit ve hassas bir şekilde pişirilmesine olanak tanır. Bu yöntem, yiyeceklerin lezzet ve dokusunu mükemmel şekilde koruyarak profesyonel mutfaklarda sıkça tercih edilen bir pişirme tekniği haline gelmiştir (Baldwin, 2012:15-30; Kathuria vd., 2022:57-68; Latoch vd., 2023:3110; Thattharani vd., 2022:353-363).

Sous Vide Uygulamaları

Sous vide, mutfak dünyasında yenilikçi bir teknik olarak dikkat çeker. Bu yöntem, hassas sıcaklık kontrolü ve mükemmel sonuçlar elde etme imkanıyla şefler arasında hızla popüler hale gelmiştir. Sous vide teknolojisinin sunduğu avantajlar kullanım alanlarının sürekli genişlemesiyle birlikte mutfak biliminde yeni fırsatlar yaratmaktadır (Misu vd., 2024:2217; Singh vd., 2023:543-552).

Sous Vide Teknolojisinin Öne Çıkan Özellikleri:

Sous Vide teknolojisinin öne çıkan özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- » Hassas Sıcaklık Kontrolü: Daldırma sirkülatörleri, şeflerin sıcaklıkları milimetrik doğrulukla ayarlamasına olanak tanır. Bu cihazlar sayesinde gıdalar, hedef sıcaklıkta eşit ve hassas bir şekilde pişirilir.
- » Çok Yönlülük: Kombine fırınlar gibi alternatif ekipmanlar da belirli sous vide uygulamaları için kullanılabilir.

Sous vide teknolojisi, şeflere yaratıcılıklarını geliştirebilecekleri yeni bir alan sunar. Önümüzdeki yıllarda bu teknikle ilgili yöntemlerin daha da gelişmesi ve uyarlanması beklenmektedir. Hassas sıcaklık kontrolü ve çok yönlülüğü sayesinde sous vide, mutfak dünyasında kalıcı bir yer edinmiştir (Cui vd., 2021:25-34; Kilibarda vd., 2018:38-45; Misu vd., 2024:2217).

KAYNAKÇA

- Aberoumand, A. (2011). A review article on edible pigments properties and sources as natural biocolorants in foodstuff and food industry. *World Journal of Dairy & Food Sciences*, 6(1):71-78.
- Allais, F. (2021). Barbecue: The Chemistry behind Cooking on a Barbecue. In *Handbook of Molecular Gastronomy* (pp. 63-70). CRC Press.
- Aliño, M., Grau, R., Fernández-Sánchez, A., Arnold, A., & Barat, J. M. (2010). Influence of brine concentration on swelling pressure of pork meat throughout salting. *Meat science*, 86(3), 600-606.

- Allen, K. E., & Smith, J. (2011). Tips for Teaching Knife Skills.
- Alvarado, C., & McKee, S. (2007). Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal of Applied Poultry Research*, 16(1), 113-120.
- Ames, J. M. (1990). Control of the Maillard reaction in food systems. *Trends in Food Science & Technology*, 1, 150-154.
- Ayugin, N., Isaychev, V., Khalimov, R., & Semashkin, N. (2021). Method and results of studying the influence of grinder knife parameters on specific work of feed cutting. *In BIO Web of Conferences (Vol. 37, p. 00022)*. EDP Sciences.
- Baldwin, D. E. (2012). Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 15-30.
- Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). *Successful restaurant design*. John Wiley & Sons.
- Barciela-Alonso, M. C., & Bermejo-Barrera, P. (2015). Variation of food mineral content during industrial and culinary processing. *Handbook of mineral elements in food*, 163-176.
- Borela, V. L., de Alencar, E. R., Mendonça, M. A., Han, H., Raposo, A., Ariza-Montes, A., Araya-Castillo, L. & Zandonadi, R. P. (2022). Influence of different cooking methods on fillet steak physicochemical characteristics. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(1), 606.
- Bottorff, S. (2002). *Sharpening Made Easy: A Primer on Sharpening Knives and Other Edged Tools*. Knife World Publications.
- Chandrasekaran, S., Ramanathan, S., & Basak, T. (2013). Microwave food processing—A review. *Food research international*, 52(1), 243-261.
- Charnas, D. (2016). *Work Clean: The life-changing power of mise-en-place to organize your life, work, and mind*. Rodale.
- Chew, S. C., How, Y. H., Chang, L. S., Tan, C. H., Chuo, K. M. J., Wong, S. Y. W., Degreave, P. & Nyam, K. L. (2024). The impact of cooking methods on the physical, sensory, and nutritional quality of fish. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 101061.
- Chhanwal, N., Bhushette, P. R., & Anandharamakrishnan, C. (2019). Current perspectives on non-conventional heating ovens for baking process—A review. *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1-15.
- Cobos, A., & Díaz, O. (2015). Chemical composition of meat and meat products. *Handbook of food chemistry*, 1, 471-510.
- Cooper, N. S. (2020). Microwave ovens. *Development of packaging and products for use in microwave ovens*, 177-199.
- Crosby, G. (2020). *Cook, taste, learn: How the evolution of science transformed the art of cooking*. Columbia University Press.
- Cross, G. A., Fung, D. Y., & Decareau, R. V. (1982). The effect of microwaves on nutrient value of foods. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 16(4), 355-381.
- Cui, Z., Yan, H., Manoli, T., Mo, H., Bi, J., & Zhang, H. (2021). Advantages and challenges of sous vide cooking. *Food Science and Technology Research*, 27(1), 25-34.
- Cummings, J. H., & Stephen, A. M. (2007). Carbohydrate terminology and classification. *European journal of clinical nutrition*, 61(1), S5-S18.
- Datta, A. K., & Rakesh, V. (2013). Principles of microwave combination heating. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 12(1), 24-39.
- De, D. K., Shawhatsu, N. M., De, N. N., & Ajaero, M. I. (2013). Energy-efficient cooking methods. *Energy Efficiency*, 6, 163-175.

- De Corcuera, J. I. R., Cavalieri, R. P., & Powers, J. R. (2004). Blanching of foods. *Encyclopedia of agri, food and biological engineering*. Marcel Dekker, New York City, NY, USA, 1-5.
- Djabourov, M. (1991). Gelation—A review. *Polymer International*, 25(3), 135-143.
- Donald, J. (2018). *Sharp: The Definitive Introduction to Knives, Sharpening, and Cutting Techniques, with Recipes from Great Chefs*. Chronicle Books.
- Erdman, J. W., & Erdman, E. A. (2019). Effect of home preparation practices on nutritive value of food. In *Handbook of Nutritive Value of Processed Food* (pp. 237-263). CRC Press.
- Fencioglu, H., Oz, E., Turhan, S., Proestos, C., & Oz, F. (2022). The effects of the marination process with different vinegar varieties on various quality criteria and heterocyclic aromatic amine formation in beef steak. *Foods*, 11(20), 3251.
- Fizman, S., & Salvador, A. (2010). Battering and breading: Frying and freezing. *Handbook of Poultry Science and Technology*, 2, 47-58.
- Flick, D. (2021). Heat Transfer in Culinary Sciences. In *Handbook of Molecular Gastronomy* (pp. 381-384). CRC Press.
- Gertz, C. (2014). Fundamentals of the frying process. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116(6), 669-674.
- Gisslen, W. (2010). *Professional cooking, college version*. John Wiley & Sons.
- Gisslen, W. (2019). *Professional cooking, college version*. John Wiley & Sons.
- Hanson, R. E. (1990). Cooking technology. In *Proc. Recip. Meat Conf* (Vol. 44, p. 109).
- Hayter, R., & Hayter, R. (1992). *Knife skills. Food Preparation and Cooking: Levels 1 and 2*, 21-24.
- Karunanithy, C., & Shafer, K. (2016). Heat transfer characteristics and cooking efficiency of different sauce pans on various cooktops. *Applied Thermal Engineering*, 93, 1202-1215.
- Kathuria, D., Dhiman, A. K., & Attri, S. (2022). Sous vide, a culinary technique for improving quality of food products: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 57-68.
- Koerner, A. R. (1968). *Heating techniques in domestic food processing: a text for adult education* (Doctoral dissertation, University of British Columbia).
- Krishnamurthy, K., Khurana, H. K., Soojin, J., Irudayaraj, J., & Demirci, A. (2008). Infrared heating in food processing: an overview. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 7(1), 2-13.
- Kroh, L. W. (1994). Caramelisation in food and beverages. *Food chemistry*, 51(4), 373-379.
- Kulp, K. (2016). *Batters and breadings in food processing*. Academic Press.
- Lachance, P. A., & Fisher, M. C. (1988). Effects of food preparation procedures in nutrient retention with emphasis on foodservice practices. In *Nutritional Evaluation of Food Processing* (pp. 505-556). Dordrecht: Springer Netherlands.
- Latoch, A., Czarniecka-Skubina, E., & Moczowska-Wyrwisz, M. (2023). Marinades based on natural ingredients as a way to improve the quality and shelf life of meat: A review. *Foods*, 12(19), 3638.
- Loveday, S. M. (2023). Protein digestion and absorption: The influence of food processing. *Nutrition research reviews*, 36(2), 544-559.
- Lumb, M. (2018). *Kitchen Knife Skills: Techniques For Carving Boning Slicing Chopping Dicing Mincing Filleting*. Chartwell Books.
- Mehmood, A., & Zeb, A. (2020). Effects of different cooking techniques on bioactive contents of leafy vegetables. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100246.

- Miller, R. K., Kerth, C. R., Berto, M. C., Laird, H. L., & Savell, J. W. (2019). Steak thickness, cook surface temperature and quality grade affected top loin steak consumer and descriptive sensory attributes. *Meat and Muscle Biology*, 3(1).
- Miller, R. K., Luckemeyer, T. J., Kerth, C. R., & Adhikari, K. (2023). Descriptive beef flavor and texture attributes relationships with consumer acceptance of US light beef eaters. *Meat Science*, 204, 109252.
- Mironeasa, S., Coțovanu, I., Mironeasa, C., & Ungureanu-Iuga, M. (2023). A Review of the changes produced by extrusion cooking on the bioactive compounds from vegetal sources. *Antioxidants*, 12(7), 1453.
- Misu, G. A., Canja, C. M., Lupu, M., & Matei, F. (2024). Advances and Drawbacks of Sous-Vide Technique—A Critical Review. *Foods*, 13(14), 2217.
- Monteix, N. (2015). Baking and cooking. *A companion to food in the ancient world*, 212-223.
- Morgan, J. (2007). *Culinary creation*. Routledge.
- Mouritsen, O. G., & Styrbaek, K. (2017). *Mouthfeel: how texture makes taste*. Columbia University Press.
- Nanda, C., Chattopadhyay, K., Reddy, R., Javith, M. A., Kisore Das, S., Balange, A. K., Bhusan-Nayak, B. & Xavier, K. A. M. (2020). Evaluation of different conventional breeding materials on functional quality attributes of battered and breaded fish cutlets. *Journal of aquatic food product technology*, 29(7), 641-649.
- Oberascher, C., Stamminger, R., & Pakula, C. (2011). Energy efficiency in daily food preparation. *International Journal of Consumer Studies*, 35(2), 201-211.
- Pearson, A. (2012). Temperatures, pressures, & refrigerants. *ASHRAE Journal*, 54(4), 81-83.
- Pathare, P. B., & Roskilly, A. P. (2016). Quality and energy evaluation in meat cooking. *Food Engineering Reviews*, 8, 435-447.
- Peterson, J. (2017). *Sauces: classical and contemporary sauce making*. Houghton Mifflin Harcourt.
- Ratnayake, W. S., & Jackson, D. S. (2008). Starch gelatinization. *Advances in food and nutrition research*, 55, 221-268.
- Reis, F. R. (Ed.). (2017). *New perspectives on food blanching* (pp. 7-48). Berlin: Springer.
- Ruhlman, M. (2007). *The elements of cooking: Translating the chef's craft for every kitchen*. Simon and Schuster.
- Sakin, M., Kaymak-Ertekin, F., & Ilicali, C. (2009). Convection and radiation combined surface heat transfer coefficient in baking ovens. *Journal of Food Engineering*, 94(3-4), 344-349.
- Sanchez-Muniz. (2006). Oils and fats: changes due to culinary and industrial processes. *International journal for vitamin and nutrition research*, 76(4), 230-237.
- Schaefer, J. J., & Schaefer, M. (2022). 10 Healthy Cooking Techniques. *Cooking for Health and Disease Prevention: From the Kitchen to the Clinic*, 221.
- Sengun, I. Y., Turp, G. Y., Cicek, S. N., Avci, T., Ozturk, B., & Kilic, G. (2021). Assessment of the effect of marination with organic fruit vinegars on safety and quality of beef. *International Journal of Food Microbiology*, 336, 108904.
- Shtonda, O., & Semeniuk, K. (2021). Aspects of the influence of vegetable-oil-based marinade on organoleptic and physicochemical indicators of the quality of semi-finished natural marinated meat products. *Slovak Journal of Food Sciences*, 15.

- Singh, P., Sultan, Z., Pandey, V. K., & Singh, R. (2023). Sous vide processing for food quality enhancement: A review. *Food and Humanity*, 1, 543-552.
- Smith, I. (2014). Special Topic 5.2. *Food Science: An Ecological Approach*, 175.
- Soomro, B. (2004). Paddy and water environment related issues, problems and prospects in Pakistan. *Paddy and Water Environment*, 2, 41-44.
- Starowicz, M., & Zieliński, H. (2019). How Maillard reaction influences sensorial properties (color, flavor and texture) of food products?. *Food Reviews International*, 35(8), 707-725.
- Thathsarani, A. P. K., Alahakoon, A. U., & Liyanage, R. (2022). Current status and future trends of sous vide processing in meat industry; A review. *Trends in Food Science & Technology*, 129, 353-363.
- Taylor, E., Taylor, J., Taylor, E., & Taylor, J. (1990). Cookery Methods. *Mastering Catering Theory*, 100-124.
- Teel, L. (2014). A culinary revolution: The first celebrity chef and the unification of French culture. University of New Mexico UNM Digital Repository, MASTER OF ARTS, The University of New Mexico Albuquerque, New Mexico.
- This, H. (2009). Molecular gastronomy, a scientific look at cooking. *Accounts of chemical research*, 42(5), 575-583.
- Williams, J. B. (2012). Marination: Processing technology. *Handbook of meat and meat processing*, 495-504.
- Vintilă, I. (2016). Typical Traditional Processes: Cooking and Frying. *Regulating Safety of Traditional and Ethnic Foods*, 29-62.
- Vlahova-Vangelova, D., & Dragoev, S. (2014). Marination: Effect on meat safety and human health. A review. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 20(3), 503-509.
- Wakita, Y., Takahashi, M., Tamiya, S., & Kobayashi, I. (2024). Effect of marination in lemon juice on beef tenderization and in vitro gastric digestibility. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 104(2), 809-817.
- Wang, Y., Tian, X., Liu, X., Xing, J., Guo, C., Du, Y., Zhang, H. & Wang, W. (2022). Focusing on intramuscular connective tissue: Effect of cooking time and temperature on physical, textual, and structural properties of yak meat. *Meat Science*, 184, 108690.
- Yu, T. Y., Morton, J. D., Clerens, S., & Dyer, J. M. (2017). Cooking-induced protein modifications in meat. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(1), 141-159.
- Zielbauer, B. I., Franz, J., Viezens, B., & Vilgis, T. A. (2016). Physical aspects of meat cooking: Time dependent thermal protein denaturation and water loss. *Food biophysics*, 11, 34-42.

Bölüm 9

SERVİS YÖNTEMLERİ

*İbrahim Evrin YAKUPOĞLU¹
Yaşar Bülent KARAOĞLU²
Gözde KUTLU³*

Giriş

Servis, restoran ve otelcilik endüstrisinin en temel unsurlarından biridir. İyi bir servis, misafire sadece yemek sunmanın ötesinde onlara hoş bir deneyim sunmayı hedefler. Her bir servis yöntemi, farklı operasyonel ihtiyaçlara ve yemek türlerine göre şekillenir. Örneğin, Fransız servisi, zarif ve gösterişli bir sunum ile yemeklerin masada hazırlanıp servis edilmesini içerirken Rus servisi yemeklerin mutfakta önceden tabaklara yerleştirilip servis elemanları tarafından sunulmasını tercih eder. İngiliz servisi ise yemeklerin paylaşımlı bir şekilde masaya getirilip misafirlere sunulmasıyla yapılır. Öte yandan, Amerikan servisi, hızlı ve pratik bir yöntem olup yemeklerin tabaklara önceden yerleştirilip doğrudan misafirlere verilmesini sağlar.

İçecek servisi de yemeğin yanında önemli bir unsurdur. Su servisi, restoranlarda genellikle ilk sunulan içecektir ve doğru şekilde sunulması gerekmektedir. Alkolsüz içecekler, menüdeki çeşitli seçeneklerle birlikte özenle servis edilirken kokteyl servisi özel bir dikkat gerektirir. Alkollü içeceklerde ise her bir içki türü (votka, cin, rom, viski vb.) için belirli servis kuralları ve bardak seçimleri önem taşır. Şarap servisi, genellikle özel bir sunum gerektirmekle birlikte doğru sıcaklıkta servis edilmelidir. Servisin bir diğer önemli boyutu kahve ve çay servisi olup her iki içecek te farklı sunum yöntemleri ve ikramlarla misafirlere sunulmalıdır. Bununla birlikte, banket ve ziyafet servisleri ise genellikle büyük organizasyonlar için uygulanır ve çoğu zaman önceden belirlenen menülerle ve belirli bir masa düzeniyle yapılır.

¹ Öğr. Gör., Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, evrin.yakupoglu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0009-0004-8542-7392

² Öğr. Gör., Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, bulent.karaoglu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-8515-214X

³ Dr. Öğr. Üyesi, Ankara Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gozde.kutlu@ankaramedipol.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-7111-1726

tamamlanmaktadır. Aynı durum, sabit içecek menüsü olan durumlarda bardak ve kadehler için de geçerlidir. Tüm bu hazırlıkların ardından, servis ve mutfak personelinin odaklanması gereken tek konu, yemeklerin doğru ve verimli bir şekilde misafirlere ulaştırılmasıdır. Eğer yemekler bireysel tabaklarda servis ediliyorsa mutfaktan doğrudan servis yapılabilir. Paylaşımlı tabaklar tercih ediliyorsa yemekler uygun servis ekipmanlarıyla masanın ortasına bırakılabilir veya servis elemanları tarafından misafirlere servis edilebilir (Dahmer ve Kahl, 2008:25-27).

KAYNAKÇA

- Arduser, L., & Brown, D. R. (2005). *The Waiter & Waitress and Waitstaff Training Handbook: A Complete Guide to the Proper Steps in Service for Food & Beverage Employees*. Atlantic Publishing Company.
- Aumatell, M. R. (2012). Gin: Production and sensory properties. In *Alcoholic Beverages* (pp. 267-280). Woodhead Publishing.
- Buglass, A. J., & Caven-Quantrill, D. J. (2012). Applications of natural ingredients in alcoholic drinks. *Natural food additives, ingredients and flavourings*, 358-416.
- Cracknell, H. L., Nobis, G., Cracknell, H. L., & Nobis, G. (1989). The Evolution of Restaurant Service. *Mastering Restaurant Service*, 1-7.
- Dahmer, S. J., & Kahl, K. W. (2008). *Restaurant service basics*. John Wiley & Sons.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2012). *European gastronomy into the 21st century*. Routledge.
- Gultek, M. M., Dodd, T. H., & Gydosh, R. M. (2006). Attitudes towards wine-service training and its influence on restaurant wine sales. *International Journal of Hospitality Management*, 25(3), 432-446.
- Güler, C., & Alpaslan, M. (2009). Mineral content of 70 bottled water brands sold on the Turkish market: Assessment of their compliance with current regulations. *Journal of Food composition and Analysis*, 22(7-8), 728-737.
- Hanefors, M., & Mossberg, L. (2003). Searching for the extraordinary meal experience. *Journal of Business and Management*, 9(3), 249-270.
- Kiselev, V. M., Kiseleva, T. F., Petropavlovskaya, A. V., Lipatova, L. P., & Nikolaeva, M. A. (2024). The study of Vermouth. Case: The relationship of taste and aroma parameters and their chemical composition. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 103, p. 00096). EDP Sciences.
- Oleg, K., Oktyabrina, C., & Anton, K. (2018). The quality management system in the banquet service as one of the elements of innovative development of the hotel-restaurant industry. *Landmark SIA*, 2019. – Vol. 2. – P. 101–110.
- Illlicrap, D., & Cousins, J. (2010). *Food and beverage service*. Hodder education.
- Lupu, N., & Marin-Pantelescu, A. (2009). Clarifications about the vocations and the occupations denomination from the hotels industry. *The Amfiteatru Economic Journal*, 11(25), 69-78.
- Pierre, M. (2004). Wine-Waiter And Wine: A Marketing Connection Towards the current trend of the sommellerie. In *Proceedings of the Culinary Society of Korean Academy Conference* (pp. 101-111). Culinary Society of Korean Academy.

- Porowski, A. (2019). Mineral and thermal waters. *Environmental Geology*, 149-181.
- Sağlam, F. (1997). Yemek Servis Yöntemleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 26(2), 50-53.
- Singh, U., Hooda, N., Verma, P., Dutta, A., & Dwivedi, H. (2022). Alcohols And Alcoholic Beverages. *AES*, 54 (2), 2096-3246.
- Strong, R. C. (2002). *Feast: a history of grand eating* (pp. 88-290). Orlando: Harcourt.
- Şimşek, E. (2014). Türk Halk Anlatılarında “Misafirperverlik” Olgusu Ve Psiko-Sosyal Açıdan Değerlendirilmesi. *AKRA Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, 2(4), 67-83.
- Taskov, N. & Veljenov, T. (2013). Technology of serving. Lap Lambert Academic Publishing, Deutschland, Germany.
- The Culinary Institute of America (CIA). (2014). *Remarkable service*. John Wiley & Sons.
- Walker, J. R. (2021). *The restaurant: from concept to operation*. John Wiley & Sons.
- World Health Organization (WHO). (2010). *Hardness in drinking-water: background document for development of WHO guidelines for drinking-water quality* (No. WHO/HSE/WSH/10.01/10). World Health Organization.
- Van Der Wagen, L., & White, L. (2018). *Hospitality management*. Cengage AU.

Bölüm 10

GASTRONOMİDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME VE LEZZET ALGISI

Nurten BEYTER¹

Giriş

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı bir şekilde incelenmesi, uygulanması ve günümüz koşullarını da içerecek şekilde ele alınmasını amaçlayan bir bilim dalı olarak tanımlanır. İnsanın sağlıklı bir şekilde yaşam sürdürebilmesi için yemek yemesi gerekmektedir. Eğer kişi yemek yemeyi beslenmeye indirgemek istemiyorsa, duyuusal deneyim boyutunun ön plana çıkması gerekmektedir. Yemek yemenin tat alma duyusuyla bağlantılı olduğu ilk etapta akla gelmektedir. Buna karşın yemek yemenin duyuusal özelliği sadece tat ile sınırlı değildir. Yemek sırasında tüm duyuların karmaşık bir etkileşim içinde olması gerektiği düşünülmektedir. Gastronomi biliminin gelişmesiyle birlikte toplumların yemek kültürleri korunurken, yemek yeme alışkanlığı ihtiyaç olmaktan çıkıp bir sanata dönüşmüştür. Bu bakış açısı ile işletmeler ürünlerini farklılaştırarak, tüketicileri motive ederek ürünlerine değer katmak amacıyla tüketicilerin duyularını etkileyerek hafızalarında yer tutmaya yönelik uygulamalar yapmaktadır. Bu çerçevede ürünlerin duyuusal özelliklerinin ortaya konması, kalite kriterlerinin belirlenmesi ve tüketici beğenisini karşılayacak ürünlerin ortaya konması adına duyuusal değerlendirmeler ön plana çıkmaktadır. Bu bölümde gastronomide duyuusal değerlendirme ilkeleri ile lezzet algısı irdelenecektir.

Duyusal Analiz ve Tarihçesi

En ilkel hayvanlar yiyeceklere karşı beğenme ve beğenmeme geliştirmiştir, birçok tür bir yiyeceğe karşı bilinen bir yatkınlık göstermiştir. Paleolitik insanın, bitmek bilmeyen yiyecek arayışında, kaliteli yiyecekler arasında ayırım yapma fırsatı

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID ID: 0000-0001-6359-9469

1. *Tanımlayıcı derecelendirme testi*: Betimleyici derecelendirme testi, gıda ürünlerinin belirli özelliklerinin yoğunluğunu değerlendirmek amacıyla uygulanır. Panelistlere, testle ilgili talimatların yer aldığı puan kartları verilir ve bu talimatlara göre hareket etmeleri istenir. Gıda örneklerinin özellikleri genellikle çizgisel ölçekler veya örümcek/yıldız grafikler kullanılarak puanlanır.
2. *Tanımlayıcı sıralama testi*: Gıda ürünlerinin belirli bir özelliğin yoğunluğuna göre sıralanmasını sağlamak için gerçekleştirilir. Kodlanmış numuneler panelistlere sunulur ve değerlendirme sırasında, panelistlerin puan kartlarında belirtilen talimatlara uymaları istenir.

Hedonik (Beğeni) testi: Tüketicilerin gıda ürünlerini ne kadar beğendiklerini veya beğenmediklerini değerlendirmek amacıyla kullanılır. Kodlanmış numuneler panelistlere sunulur ve panelistlerin, puan kartlarında belirtilen talimatlara uygun şekilde değerlendirme yapmaları istenir (Özilgen, 2019; Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019).

KAYNAKÇA

- Aksoy, A. (2021). Gıdalarda pH ölçümünün önemi. *Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 4(2), 193-216.
- Altuğ Onoğur, T., ve Elmacı, Y. (2019). 4. Baskı. Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. *Sidas Medya, İzmir*.
- Artık, N., Şanlıer, N., & Ceyhan-Sezgin, A. (2019). Gıda güvenliği ve gıda mevzuatı. 2. Baskı. *Ankara: Detay Yayıncılık*
- Baral, S. (2015). Neurogastronomy 101: The science of taste perception. <https://www.eater.com/2015/10/19/9553471/what-is-neurogastronomy>
- Berčík, J., Paluchová, J., & Neomániová, K. (2021). Neurogastronomy as a tool for evaluating emotions and visual preferences of selected food served in different ways. *Foods*, 10(2), 354.
- Boyacı, D. (2019). Duyuların lezzet algısı ve satın alma niyetine etkisi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Brillat-Savarin, J. A. (2015). Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler (Çev. H. Bucak). *İstanbul: Oğlak Yayıncılık (Eserin orijinali 1825'te yayımlandı)*.
- Cardello, A. V. (1995). Food quality: relativity, context and consumer expectations. *Food quality and preference*, 6(3), 163-170.
- Charisis, N. 2004. Hazard Analysis & Critical Control Point Systems Concepts and Applications. World Health Organization Mediterranean Zoonoses Control Center (WHO/MZCC), Athens, Greece.
- Çakıcı, A., C. ve Yıldız, E. (2019). Yiyeceklerle İlgili Kişilik Özelliklerinin Lezzet Davranışına Etkisi. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 7(2), 898-917.
- Çopanoğlu, E., ve Boyacıoğlu, D. (2006). Tanımlayıcı analiz ve soslarda uygulanması. *Türkiye*, 9, 24-26.

- Dantec, M., Mantel, M., Lafraire, J., Rouby, C. & Bensafi, M. (2021). On the Contribution of the Senses to Food Emotional Experience. *Food Quality and Preference*, 92, 104120.
- de Wijk, R. A. ve Prinz, J. F., (2006). Mechanisms underlying the role of friction in oral texture. *Journal of Texture Studies*, 37, 4, 413-427.
- Durmaz, Y., Bahar, R., ve Kurtlar, M. (2011). Kişisel faktörlerin tüketici satın alma davranışlarına etkisi üzerine bir araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 2(1), 114-133.
- Ekşi, A., ve Artık, N. (1985). Domates Pulpu ve Salçasında Viskozite (Konsistens) ve Renk Üzerine Proses Koşullarının Etkisi. *Gıda*, 10(3)
- Eminoğlu, G., & Şenel, E. (2019). Süt ve Ürünlerinin Duyusal Değerlendirmesinde Kemometrik Yaklaşımlar. *Akademik Gıda*, 17(1), 102-110.
- Ergutay, Z. (2010). Ekmek Aromasının Oluşumu, Kaynakları ve Aroma Oluşumunu Etkileyen Faktörler. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 14 (1-2), 129-137.
- Faydalı, A. (2010). “Ürün Tasarımında Koku Ara Yüzünün Kullanımı ve Etkileşimleri”. Mimar Sinan Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- González-Mohino, A., Ventanas, S., Estévez, M., & Olegario, L. S. (2021). Sensory characterization of Iberian dry-cured loins by using check-all-that-apply (CATA) analysis and multiple-intake temporal dominance of sensations (TDS). *Foods*, 10(9), 1983.
- ISO 8586:2023: Sensory analysis — Selection and training of sensory assessors (2025). <https://www.iso.org/standard/76667.html> (Erişim Tarihi: 05.02.2025)
- Karaman, E. E., & Çetinkaya, N. (2020). Gıda tercihinde duyuların rolü: tat duyusunun tat testi ile demografik özelliklere göre farklılığının tespiti. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 883-898.
- Karambilgi.net (2024). <https://www.karmabilgi.net/koklama-organimiz-burun/> (Erişim Tarihi: 23.12.2024).
- Keser, B., Tunalioglu, R., ve Avunduk, C. D. (2018). Gastronomide zeytinyağının duysal yolculuğu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 469-481.
- Keser, G., Kıyma, B., & Özcan, T. (2022). Gıdaların Oral İşlenmesi ve Tribolojik Perspektif. *Uluslararası Bilim Teknoloji ve Tasarım Dergisi*, 3(2), 130-149.
- Kiriş, N. (2021). Görsel olmayan duyu sistemleri. içinde: *Yazihan NT, Fizyolojik Psikoloji, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara*, 223-271.
- Kramer, A., & Szczesniak, A. S. (Eds.). (1973). *Texture measurement of foods: psychophysical fundamentals; sensory, mechanical, and chemical procedures, and their interrelationships*. Springer Science & Business Media.
- Lahne, J. (2013). Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavors and Why it Matters: By Gordon M. Shepherd. *Food, Culture & Society*, 16(2), 327-330.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- MEB (2012). Duyusal test teknikleri. Gıda Teknolojisi içinden, Ankara
- Meilgaard, M. C., Carr, B. T., & Civille, G. V. (2006). *Sensory Evaluation Techniques*, Fourth Edition-CRC Press
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory evaluation techniques* (5th ed.). Boca Raton, FL: CRC Press
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 8(3), 690-702.

- Muslu, M. ve Gökçay, G., F. (2021). Lezzet Algısının Oluşmasında Çevresel ve Genetik Faktörlerin Etkileri. *Med J West Black Sea*, 5(1), 19-26.
- OAC, Online Archive Of California (2025). <https://oac.cdlib.org/findaid/ark:/13030/c8j109fc/> (Erişim Tarihi: 05.01.2025)
- Ozilgen, Z. S. (2019). *Cooking as a chemical reaction: culinary science with experiments*. CRC Press.
- Özata Şahin, E. (2020). Gastronomide Güncel Bir Yaklaşım-Nörogastronomi: Science Direct Veri Tabanında Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special Issue (4), 168-178.
- Peri, C. (2006). The universe of food quality. *Food quality and preference*, 17(1-2), 3-8.
- Prinyawiatkul, W., Delaney, R., Foley, M.M., Hilinski, D. & . Moskowitz, H.R., (2016). Sensory Evaluation. *Culinology: The intersection of culinary art and food science*, Cousminer, J. J. (Ed.). (p: 352-364) John Wiley & Sons.
- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. *Foods*, 10(3), 582.
- Sağlam, D. ve Şeker, E. (2016). Gıda Kaynaklı Bakteriye Patojenler. *Kocatepe Vet J.*; 9(2): 105-113.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., & Nasir, M. (2017). Sensory evaluation and consumer acceptability. *Handbook of food science and technology*, 10, 362-386.
- Shepherd, G. M. (2006). Smell images and the flavour system in the human brain. *Nature*, 444(7117), 316-321.
- Shepherd, G. M. (2013). *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and why it Matters*. Columbia University Press.
- Shu, N., Chen, X., Sun, X., Cao, X., Liu, Y., & Xu, Y. J. (2023). Metabolomics identify landscape of food sensory properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(27), 8478-8488.
- Simavoğlu F. ve Kuştepe, İ. (2018). “Reklamlarda koku duyusunun kullanımına ilişkin gösterge bilimsel analiz: temizlik ürünleri üzerine bir çalışma”. *Ratingcademy-ISSN: 2149-6544*.
- Small, D. M. (2012). Flavor is in the Brain. *Physiology & Behavior*, 107(4), 540-552.
- Smutzer, G., Patel, J. Y., Stull, C. J., Abarintos, A. R., Khan, K. N. and Park, C. K. (2013). “A Preference Test For Sweet Taste That Uses Edible Strips”, *Appetite*, 73, 132- 139.
- Spence, C. (2016). Sound: The forgotten flavor sense. In *Multisensory Flavor Perception* (pp. 81-105). Woodhead Publishing.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: the multisensory science of food and dining*. John Wiley & Sons.
- Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2020). *Sensory evaluation practices*. Fifth Edition- Academic press.
- Tarhan, N., ve Korkmaz, M. (2023). Duyusal Unsurların Tat Algısına Etkisinin Gastrofizik Bağlamında Değerlendirilmesi. *Akademik Gıda*, 21(3), 284-300.
- Tsikriktsis, N. (2002). Does Culture Influence Web Site Quality Expectations?, *Journal of Service Research*. 5: 101–112.
- Türk Dil Kurumu Güncel Sözlük (2024). Web: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 26.12.2024).
- Uçuk, C. (2022). Holistik tabak: Nörogastronomi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde, yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin belirlenmesi (Doktora Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.

- Wan, X., Woods, A.T., van den Bosch, J.J., McKenzie, K.J., Velasco, C., Spence, C. (2014). Cross-cultural differences in crossmodal correspondences between basic tastes and visual features. *Frontiers in Psychology*, 5, 1-13.
- Yaparel, C., ve Elmacı, Y. (2016). Tat-koku interaksyonları. *Akademik Gıda*, 14(2), 218-224.
- Yılmaz, E. ve İşleten, M. (2004). Gıda Matrislerinden Aroma Maddeleri Salınımının Fiziksel Esasları. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 25-29.
- Yılmaz, H., ve Erden, G. (2017). Renklerin çorbaların tat algısı üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 265-275.
- Yılmaz, İ., Akay, E. ve Er, A. (2021). Nörogastronomi. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 143-156.

Bölüm 11

GASTRONOMİDE HİJYEN VE SANİTASYON

Furkan DEMİRGÜL¹

Giriş

Toplumdaki yaygın görüşün aksine, güvenilir olmayan gıdaların tüketimiyle ortaya çıkan gıda kaynaklı hastalıkların çok ciddi sonuçları olmakta, her yıl dünya genelinde önemli iş gücü kayıplarıyla ve on binlerce insanın ölümüyle sonuçlanmaktadır. Dünyada her yıl yaklaşık olarak 10 kişiden 1'i (600 milyondan fazla kişi) güvenilir olmayan gıdalar tükettikleri için hastalanmakta (Zhu vd., 2022) ve yaklaşık olarak 420.000 kişi hayatını kaybetmektedir (WHO, 2024). 200'ü aşkın hastalığın, gıdaların patojen (sağlığa zararı olan) mikroorganizmalarla, ağır metallerle ve pestisitlerle (tarım ilaçları) kirlenmesi sonucunda ortaya çıktığı bilinmektedir (WHO, 2024). Gıda kaynaklı hastalıklara en fazla neden olan etkenler mikrobiyal kaynaklı olup, bu etkenlerin başında *Salmonella* ve *Campylobacter jejuni* gibi bakteriler, norovirüs, hepatit A ve rotavirüs gibi virüsler, *Aspergillus flavus* ve *Penicillium patulum* gibi mikotoksin üretme yeteneğindeki küfler, *Alexandrium* spp. ve *Pseudonitzschia* spp. gibi biyotoksin üretme yeteneğindeki mikroalgler gelmektedir (Ray ve Bhunia, 2013; Faour-Klingbeil ve Todd, 2020). Oysa gıdaların üretiminde, depolanmasında, servis edilmesinde ve tüketilmesinde hijyen ve sanitasyon kurallarına dikkat edilirse gıda kaynaklı hastalıklar önlenabilmektedir.

Güvenilir gıda, besleyici değerini tamamen kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan insan sağlığına olumsuz bir etkisi olmayan gıda olarak tanımlanabilir (WHO, 2024). Gıda hijyeni, güvenilir ve kaliteli gıda üretmek amacıyla gıdaların üretiminden tüketimine kadar geçen tüm aşamalarda gerekli kurallara uyulmasıdır. Gıda hijyenini sağlayabilmek için gözle görülen fiziksel ve kimyasal kirliliklerin yanında gözle görülmeyen mikrobiyal kirliliğin de bertaraf

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Doğu Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fdemirgul@dogus.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-0141-0058

vermektedirler. Üretilen gıdanın insan sağlığını doğrudan etkileme potansiyeli taşıdığı genellikle göz ardı edilmektedir. Oysa güvenilir olmayan bir gıdanın duyuşal olarak başarılı olması hiçbir anlam ifade etmez. Bu nedenle, şeflerin ve tüm mutfak personelinin birinci önceliği güvenilir gıda üretmek olmalıdır. Bunun için, mutfak personelinin gıda hijyeni ve sanitasyonu yaklaşımlarını içselleştirmiş olmaları ve bunu yaptıkları işe yansıtma potansiyeli taşıyan kişilerden seçilmiş olması gerekmektedir. İşverenlerin hijyen ve sanitasyon uygulamalarına gereksiz giderler olarak bakmamaları ve mutfaklarda hijyen ve sanitasyon konseptinin eksiksiz uygulanabilmesi için gereken tüm donanımı sağlamaları gerekmektedir. Kamu otoritesinin de halk sağlığını korumak için, yiyecek-içecek işletmelerinin de dahil olduğu tüm gıda işletmelerindeki denetimlerini arttırmaları ve uygunsuz bulunan işletmeleri cezalandırmaları gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Ajayeoba, T.A., Atanda, O.O., Obadina, A.O., Bankole, M.O., Adelowo, O.O. (2016). The incidence and distribution of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat vegetables in South-Western Nigeria. *Food Science & Nutrition*, 4(1), 59-66.
- Argudín, M.Á., Mendoza, M.C., Rodicio, M.R. (2010). Food poisoning and *Staphylococcus aureus* enterotoxins. *Toxins*, 2(7), 1751-1773.
- Aytaç, S.A., Taban B.M. (2010). Gıda kaynaklı intoksikasyonlar. İçinde: Gıda Mikrobiyolojisi. s. 178-189, Erkmen, O. (Eds.), Efil Yayınevi, Ankara.
- Bajwa, U., Sandhu, K.S. (2014). Effect of handling and processing on pesticide residues in food- a review. *Journal of Food Science and Technology*, 51, 201-220.
- Bari, M.L., Yeasmin, S. (2018). Foodborne diseases and responsible agents. İçinde: Food Safety and Preservation, s. 195-229, Grumezescu, A.M., Holban, A.M. (Eds), Academic Press.
- Beliveau, M., Anderson, D., Barker, D., Kodihalli, S., Simard, E., Hall, C., Richardson, J.S. (2022). Exposure-response modeling and simulation to support human dosing of botulism antitoxin heptavalent product. *Clinical Pharmacology & Therapeutics*, 112, 171-180.
- Bintsis, T. (2018). Microbial pollution and food safety. *AIMS Microbiology*, 4(3), 377-396.
- Cabanes, F.J., Bragulat, M.R., Castellá, G. (2010). Ochratoxin A producing species in the genus *Penicillium*. *Toxins*, 2, 1111-1120.
- Chao, T.S. (2003). Workers' personal hygiene. İçinde: Food Plant Sanitation, s. 211-220, Hui, Y.H., Bruinsma, L.B., Gorham, J.R., Nip, W.-K., Tong, P.S. (Eds.), CRC Press, ABD.
- Chen, H., Liu, S., Chen, Y., Chen, C., Yang, H., Chen, Y. (2020). Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005. *Accreditation and Quality Assurance*, 25, 23-37.

- Chlebicz, A., Śliżewska, K. (2018). Campylobacteriosis, Salmonellosis, Yersiniosis, and Listeriosis as zoonotic foodborne diseases: A review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 15, 863.
- De Koning (2005). Improving the hygienic design of packaging equipment. İçinde: *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*, Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. (Eds.), CRC Press, ABD.
- Di Cola, G., Fantilli, A.C., Pisano, M.B., Ré, V.E. (2021). Foodborne transmission of hepatitis A and hepatitis E viruses: A literature review. *International Journal of Food Microbiology*, 338, 108986.
- Di Stefano, V., Avellone, G. (2014). Food contaminants. *Journal of Food Studies*, 3(1):88-102.
- DiCaprio, E., Ma, Y., Hughes, J., Li, J. (2013). Epidemiology, prevention, and control of the number one foodborne illness: Human norovirus. *Infectious Disease Clinics*, 27(3), 651-674.
- Djukic, D., Moracanin, S.V., Milijasevic, M., Babic, J., Memisi, N., Mandic, L. (2016). Food safety and food sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 14, 25-31.
- Dolan, G.P., Foster, K., Lawler, J., Amar, C., Swift, C., Aird, H., Gorton, R. (2016). An epidemiological review of gastrointestinal outbreaks associated with *Clostridium perfringens*, North East of England, 2012-2014. *Epidemiology and Infection*, 144(7), 1386-1393.
- Dorn-In, S., Daldrup, E., Mang, S., Esteban-Cuesta, I., Gareis, M., Schwaiger, K. (2024). Viable *Campylobacter jejuni* on eggshells and its potential to cross-contaminate egg white and yolk when using a manual separation technique, determined by culture and propidium monoazide (PMA) qPCR. *Journal of Food Protection*, 87(4), 100246.
- EFSA (2020a). <https://www.efsa.europa.eu/en/news/salmonella-and-campylobacter-continue-show-high-levels-antibiotic-resistance> (Erişim Tarihi: 05.12.2024).
- EFSA (2020b). <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/salmonella> (Erişim Tarihi: 05.12.2024).
- Eng, S.K., Pusparajah, P., Ab Mutalib, N.S., Ser, H.L., Chan, K.G., Lee, L.H. (2015). *Salmonella*: A review on pathogenesis, epidemiology and antibiotic resistance. *Frontiers in Life Science*, 8:3, 284-293.
- Erginkaya, Z., Kabak, B. (2010). Fırsatçı patojenler, küfler, parazitler, virüsler, prionlar ve alg toksinleri. İçinde: *Gıda Mikrobiyolojisi*, s. 190-210, Erkmen, O. (Eds.), Efil Yayınevi, Ankara.
- Faour-Klingbeil, D., Todd E.C.D. (2020). Prevention and control of foodborne diseases in middle-east north African countries: Review of national control systems. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17:70.
- Ferens, W.A., Hovde, C.J., 2011. *Escherichia coli* O157:H7: Animal reservoir and sources of human infection. *Foodborne Pathogens and Disease*, 8(4), 465-487.
- Garg, M., Sharma, S., Chopra, R., Sadhu, S.D. (2021). Sanitation and hygiene process in storage. İçinde: *Packaging and Storage of Fruits and Vegetables*, Alam, T. (Eds.), Apple Academic Press, ABD.
- Graham, D.J. (2005). Improving building design. İçinde: *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*, Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. (Eds.), CRC Press, ABD.
- Gurikar, C., Shivaprasad, D.P., Sabillón, L., Gowda, N.A.N., Siliveru, K. (2023). Impact of mycotoxins and their metabolites associated with food grains. *Grain & Oil Science and Technology*, 6(1), 1-9.

- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology. Springer Science+Business Media, ABD.
- Kabak, B. (2009). The fate of mycotoxins during thermal food processing. Journal of the Science of Food and Agriculture, 89(4), 549-554.
- Karagözlü, N. (2010). Gıda kaynaklı toksikoenfeksiyonlar. İçinde: Gıda Mikrobiyolojisi, s. 158-177, Erkmen, O. (Eds.), Efil Yayınevi, Ankara.
- Kim, Y.B., Jeong, J.Y., Ku, S.K., Kim, E.M., Park, K.J., Jang, A. (2013). Effects of various thawing methods on the quality characteristics of frozen beef. Korean Journal for Food Science of Animal Resources, 33(6), 723-729.
- Kleter, G.A., Marvin, H.J.P. (2009). Indicators of emerging hazards and risks to food safety. Food and Chemical Toxicology, 47, 1022-1039.
- Kumar, P., Kausar, M.A., Singh, A.B., Singh, R. (2021). Biological contaminants in the indoor air environment and their impacts on human health. Air Quality, Atmosphere & Health, 14, 1723-1736.
- Lund, B.M., Peck, M.W. (2013). *Clostridium botulinum*. İçinde: Guide to Foodborne Pathogens, Labbé, R.G., García S. (Eds.), Second Edition, Wiley, Oxford.
- Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B. (2018a). Sanitation and the food industry. İçinde: Principles of Food Sanitation, Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B. (Eds.), Food Science Text Series. Springer, Cham.
- Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B. (2018b). Food contamination sources. İçinde: Principles of Food Sanitation, Marriott, N.G., Schilling, M.W., Gravani, R.B. (Eds.), Food Science Text Series. Springer, Cham.
- Mortimore, S., Wallace, C. (2013). HACCP: A Practical Approach. Third Edition, Springer, London.
- Munir, N., Jahangeer, M., Bouyahya, A., El Omari, N., Ghchime, R., Balahbib, A., Aboulaghras, S., Mahmood, Z., Akram, M., Ali Shah, S.M., Mikolaychik, I.N., Derkho, M., Rebezov, M., Venkidasamy, B., Thiruvengadam, M., Shariati, M.A. (2022). Heavy metal contamination of natural foods is a serious health issue: A review. Sustainability, 14(1), 161.
- Muzembo, B.A., Kitahara, K., Debnath, A., Ohno, A., Okamoto, K., Miyoshi, S.-I. (2022). Cholera outbreaks in India, 2011-2020: A systematic review. International Journal of Environmental Research and Public Health, 19(9), 5738.
- Notermans, S., Powell, S.C. (2005). Introduction. İçinde: Handbook of Hygiene Control in the Food Industry, Lelieveld, H.L.M., Mostert, M.A., Holah, J. (Eds.), CRC Press, ABD.
- Rannou, C., Laroque, D., Renault, E., Prost, C., Sérot, T. (2016). Mitigation strategies of acrylamide, furans, heterocyclic amines and browning during the Maillard reaction in foods. Food Research International, 90, 154-176.
- Ray, B., Bhunia, R. (2013). Fundamental food microbiology, 664. CRC Press, ABD.
- Roller, S. (2012). Essential microbiology and hygiene for food professionals. CRC Press, London.
- Sampaio, G.R., Guizzellini, G.M., da Silva, S.A., de Almeida, A.P., Pinaffi-Langley, A.C.C., Rogero, M.M., de Camargo, A.C., Torres, E.A.F.S. (2021). Polycyclic aromatic hydrocarbons in foods: Biological effects, legislation, occurrence, analytical methods, and strategies to reduce their formation. International Journal of Molecular Sciences, 22(11), 6010.
- Sangeeta, Kaur, J., Rani, P. (2022). Solanine and chaconine. İçinde: Handbook of Plant and Animal Toxins in Food, Nayik, G.A., Kour, J. (Eds.), CRC Press, ABD.

- Scalfaro, C., Auricchio, B., De Medici, D., Anniballi, F. (2019). Foodborne botulism: An evolving public health challenge. *Infectious Diseases*, 51:2, 97-101.
- Schwarz, M., Jandová, K., Struk, I., Marešová, D., Pokorný, J., Riljak, V. (2014). Low dose domoic acid influences spontaneous behavior in adult rats. *Physiological Research*, 63, 369-376.
- Shabeer, S., Asad, S., Jamal, A., Ali, A. (2022). Aflatoxin contamination, its impact and management strategies: An updated review. *Toxins*, 14(5), 307.
- Singh, P.K., Singh, R.P., Singh, P., Singh, R.L. (2019). Food hazards: Physical, chemical, and biological. *İçinde: Food Safety and Human Health*, Singh, R.L., Mondal S. (Eds.), s. 15-65, Academic Press.
- Taylor, A.K. (2000). Food protection: New developments in handwashing. Dairy, food and environmental sanitation: A Publication of the International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians, 20(2), 114-119.
- Thakali, A., MacRae, J.D. (2021). A review of chemical and microbial contamination in food: What are the threats to a circular food system? *Environmental Research*, 194, 110635.
- Trickett, J. (1992). Food hygiene for food handlers. The Macmillan Press, s. 1-115, London.
- Van de Venter, T. (2000). Emerging food-borne diseases: A global responsibility. *Food Nutrition and Agriculture*, 26, 4-13.
- Vidal, A., Ouhibi, S., Ghali, R., Hedhili, A., Saeger, S.D., Boevre, M.D. (2019). The mycotoxin patulin: An updated short review on occurrence, toxicity and analytical challenges. *Food and Chemical Toxicology*, 129, 249-256.
- Visciano, P., Schirone, M., Berti, M., Milandri, A., Tofalo, R. Suzzi, G. (2016). Marine biotoxins: Occurrence, toxicity, regulatory limits and reference methods. *Frontiers in Microbiology*, 7:1051.
- Watkins, S.M., Reich, A., Fleming, L.E., Hammond, R. (2008). Neurotoxic shellfish poisoning. *Marine Drugs*, 6(3), 431-455.
- Whiley, H., van den Akker, B., Giglio, S., Bentham, R. (2013). The role of environmental reservoirs in human campylobacteriosis. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10, 5886-5907.
- WHO, (2024). https://www.who.int/health-topics/food-safety#tab=tab_1 (Erişim Tarihi: 04.12.2024).
- Motarjemi, Y. (2016). The starting point: What is food hygiene? *İçinde: Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition, Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*, Lelieveld, H., Holah, J., Gabrić, D. (Eds.), s. 1-11., Second Edition, Woodhead Publishing.
- Zhu, T., Yang, C., Bao, X., Chen, F., Guo, X. (2022). Strategies for controlling biofilm formation in food industry. *Grain & Oil Science and Technology*.
- Zohrabi, Y. (2024). Synthesis and application of magnetic ferrites (MFe_2O_4) in the removal of heavy metals from aqueous solutions: An updated review. *Materials Science and Engineering: B*, 299, 117024.
- Zorba, N. (2010). Gıda Kaynaklı Enfeksiyonlar. *İçinde: Gıda Mikrobiyolojisi*, s. 131-157, Erkmen, O. (Eds.), Efil Yayınevi, Ankara.

GASTRONOMİDE İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

Serkan ÇALIŞKAN¹
Özge Çaylak DÖNMEZ²

GİRİŞ

Gastronomi, yeme ve içme kültürünü temel alan bir alan olarak tarih boyunca farklı disiplinler tarafından incelenmiştir. Zaman zaman seyyahların dikkatini çekmiş, zaman zaman da soyluların ilgi alanı haline gelmiştir. Geçmişte saraylarda çalışan aşçılar, 17. yüzyıl Avrupa'sında ve daha sonra Amerika'da restoran ve kafelerin yaygınlaşmasıyla, saygın bir meslek grubunun üyeleri olarak anılmaya başlamışlardır. Bu süreçte yiyecek üretiminin önemi, toplumların ekonomik gelişimiyle birlikte artmış, gastronomi hem kültürel hem de sosyal açıdan önemli bir unsur haline gelmiştir.

Toplumların gelir seviyelerinin yükselmesine bağlı olarak yiyecek üretiminde bazı yenilikler gözlemlenmiştir. Yeni tekniklerin kullanımı yaygınlaşmış, hijyen ve sanitasyon konularına verilen önem artmış, ayrıca teknolojik ekipmanların mutfaklarda daha fazla yer bulması sağlanmıştır. Aynı zamanda bireylerin farklı tatlar arayışı ve sağlıklı gıdalara olan talebin artması, gastronomi sektöründe sürekli bir evrim yaratmaktadır. Ancak bu gelişmeler, sektör çalışanlarının iş koşullarını da doğrudan etkilemektedir.

Gastronomi sektöründeki en önemli gelişmelerden biri, çalışanların sağlığı ve güvenliği konusundaki farkındalığın artmasıdır. İşletmeler ve devletler, bu alanda çalışan kişilerin sağlıklı ve güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlama sorumluluğunu giderek daha fazla üstlenmektedir. İş sağlığı ve güvenliği (İSG), hem yasal düzenlemeler hem de etik nedenlerle önemli bir öncelik haline gelmiştir. Çalışanların sağlık ve güvenliği, hem yiyecek üretiminin güvenliği hem de iş kazalarının önlenmesi açısından kritik bir rol oynamaktadır.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, serkancalisikan@kastamonu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-4996-8640,

² Arş. Gör., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozgecaylak@kastamonu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-9394-5139

- » Gıda güvenliği de büyük bir öneme sahiptir; yiyecekler doğru sıcaklıklarda saklanmalı, çiğ ve pişmiş gıdalar ayrılmalı, hijyen kurallarına titizlikle uyulmalıdır.
- » Mutfakta çalışan personel, ergonomik açıdan doğru ekipmanlar kullanmalı ve aşırı fiziksel yüklenmeden kaçınılmalıdır. Ayrıca yoğun iş temposu ve stresle başa çıkabilmek için düzenli aralar verilmelidir (Güney, 2009; Camkurt, 2013; Dinçer, 2016).

KAYNAKÇA

- Adsoy, C. (2020). İş Sağlığı ve Güvenliğinde Çalışanların Yükümlülükleri ve Hakları. 43-56.
- Akarsu, H. & Güzel, M. (2018). ÇASGEM, Mutfak Bulaşikhane ve Restoranlarda İş Sağlığı ve Güvenliği, Ankara: ÇASGEM Yayınları.
- Akkurt, İ. (2007). Mesleki Solunum Hastalıkları (1. Baskı), Ankara: Türk Tabipler Birliği Yayınları.
- Alamgir, H., Swinkels, H., Yu, S. & Yassi, A., (2007). Occupational injury among cooks and food service workers in the healthcare sector. *Am J Ind Med*; 50(7): 528-535.
- Alper, Y. (2003), Türkiye’de Sosyal Güvenlik ve Sosyal Sigortalar, 4. Baskı, Ekin Kitabevi, Bursa.
- Ankara Üniversitesi. (2017). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Acil Durum ve Tahliye Planı.
- Asanka, W.A. & Ranasinghe, M. (2016) Study on The Impact of Accidents on Construction Projects, Proceedings of the 6th International Conference on Structural Engineering and Construction Management, Kandy, Sri Lanka.
- Avcı Ünal, A. (2024). Yiyecek- İçecek İşletmelerinde İş Sağlığı ve Güvenliğinin İşgören Sadakatine Etkisinde Hizmet Kalitesinin Aracılık Rolü. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Bakanlar Kurulu. (2012). İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu.
- Balıkçı, G. (2022). 6331 Sayılı Kanun’a Göre İşveren Vekilinin Yükümlülükleri ve Sorumluluğu. 46-51.
- Baradan, S. (2006). “Türkiye İnşaat Sektöründe İş Güvenliğinin Yeri ve Gelişmiş Ülkelerle Kıyaslanması,” Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Fen ve Mühendislik Dergisi, 8(1).
- Baybora, D. (2019). İş Sağlığı ve Güvenliği, Eskişehir: Eskişehir Anadolu Üniversitesi WebOfset Tesisleri, 2012.
- Bulut, F. G. (2019). Türkiye’de İş Kazası ve Meslek Hastalıklarının Önlenmesi Konusunda İşverenin Yükümlülükleri. 74-85.
- Camkurt, M. C. (2013). Çalışanların Kişisel Özelliklerinin İş Kazalarının Meydana Gelmesi Üzerindeki Etkisi, TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi 24 (6). 1-2.
- Caniklioglu, N., (2006). “Türk Sosyal Güvenlik Sisteminde Reform!,” Çalışma ve Toplum Dergisi, 2006/1, Sayı 8.
- Çalışkan, S. (2023). Chef&B Kimdir? Gastronomide Yeni Trend Yiyecek İçecek ve Mutfak Koordinatörlüğü. *Turizm Akademik Dergisi*, 10(2), 197-211.

- Çalışkan, S., Kale, G., Özdemir, S., Şit, Y. T., & Çelik, Y. (2023). *Gastronomi Turizmi*. MEB. Ankara. ISBN 978-975-11-7141-2.
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Eğitim ve Araştırma Merkezi. (2013). *Konaklama ve Yeme İçme İşyerlerinde Sağlık ve Güvenlik*. Erişim Tarihi: 19.01.2023. <https://www.csgb.gov.tr/Media/vdlnkjuj/konaklama-ve-yeme-i%C3%A7me-i%C5%9Fyerlerinde-sa%C4%9Fl%C4%B1k-ve-guevenlik.pdf>
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. (2013). *Çalışanların İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimlerinin Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik*.
- ÇSGB (2013). *Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik*. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/08/20130812-1.html>
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. (2012c). *İş Sağlığı ve Güvenliği Risk Değerlendirmesi Yönetmeliği*.
- ÇSGB (1993)., *İşçi Sağlığı Ve İş Güvenliği İle İlgili Genel Bilgiler*, Ankara: İş Sağlığı Daire Bakanlığı, Yayın No: 1993/30, s.16.
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı (2012b). *İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmetleri Yönetmeliği*.
- Çalışma Sosyal Güvenlik Bakanlığı (2022). *Meslek Hastalıkları ve iş ile ilgili Tanı Rehberi*, <https://www.csgb.gov.tr/medias/4597/rehber20.pd> 193. (Erişim Tarihi: 4.12.2024)
- Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. (2012'a). *İSGB ve OSGB'lerde Bulunacak Asgari Malzeme Listesi*.
- Çelikçapa, S. (2019). *İş sağlığı ve güvenliği tekstili sektöründe riski değerlendirme*. Ekin Basım Yayınları, Bursa.
- Çetin, S. A. ve Şahin, B. (2017). *Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), ss. 310-321.
- Diñçer, Ö. (2016). *Restaurant Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı Ve Güvenliğinin Önemi ve Risk Analizlerinin Yapılması (Yüksek Lisans Tezi)*. İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul.
- Diñçer, Ö., & Ufllu, Z. (2017). *Restoran Sektöründe Yaşanan İş Kazalarını Önlemede İş Sağlığı ve Güvenliğinin Önemi*. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 41-50.
- Dizdar, E., (2006). *İş Güvenliği*, ABP Yayınevi ve Matbaacılık, Trabzon.
- Doğan, F. (2023). *Hizmet Sektöründe, Mutfak Çalışanları Üzerinde Mobbing İle İş Kazaları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi. (Doktora Tezi)*. İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul.
- Ekmekçi, Ö. (2006). "İş Güvenliği Uzmanı Bulundurma Yükümlüne İlişkin Yönetmeliğin Kısmen İptali ve Ortaya Çıkan Hukuki Durum", *MESS -Mercek Dergisi*, Sayı: 41.
- Eraslan, F. (2018). *İş Sağlığı ve Güvenliği Hukukunda Risk Değerlendirmesi Yapma Yükümlülüğü*. https://www.ilo.org/ankara/conventions-ratifiedbyturkey/WCMS_377308/lang--tr/
- Erdem, Y. (2004). *Sosyal İnsan, Sosyal Etkileşim, Grup Yaşamı, Kültür ve Toplum Açısından İş Sağlığı ve Güvenliği*, *İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi*, Sayı:17
- Erkmen, O. (2010). *Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, Cilt:53, ss.220-235
- Erşen, M. (2015) 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Çerçevesinde Mutfak/Lokanta/İçecek Hizmetleri Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Üsküdar Üniversitesi, İstanbul.
- Girgin, G.K. (2008). *HACCP Sisteminin Otel İşletmeleri Açısından Değerlendirilmesi: 5 Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

- Güler, M. (2011). "İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitiminin İş Kazalarının Önlenmesine Etkisi: İETT Örneği", (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Güler, G. (2016). İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun Hüküm ve Sonuçları. 69-85.
- Güler, Ü. A. & Can, Ö. P. (2017). Kimyasal Kontaminantların Çevre Sağlığı ve Gıda Güvenliği Üzerine Etkileri. Dergipark, Cilt:2 Sayı:1 ss.170-195.
- Gülerman, A. (2003). "İşyeri Güvenliği ve İş Güvenliğinde Öncelik Tartışması", Kamu-İş İş Hukuku ve İktisat Dergisi, Prof. Dr. Kamil Turan'a Armağan, 7 (2), ss. 1-3.
- Gültaç, A. S. (2024). Hizmet Sektörü Çalışanlarında Güvenlik İklimi Algısının İş Sağlığı Ve Güvenliği Uygulamalarına Etkisi (Yüksek Lisans Tezi). Avrasya Üniversitesi, İstanbul.
- Güner, R. (2015). 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu Kapsamında İdari yaptırımlar.
- Güney, A. (2009). Türkiye'de İş Kazalarının Nedenleri ve Önlenmesi (Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Güzel, A., Okur, A. R. & Caniklioğlu . (2008), Sosyal Güvenlik Hukuku, Beta Yayınları, 4. 11 Bası, İstanbul.
- Heinrich H.W. (1930), Industrial Accidents and Safety, Monthly Labour Review (U.S. Department of Labour), Washington. 31(5), 72-87.
- Hudson, S. (2025). Hospitality Management: International Introduction. Taylor & Francis.
- İş Kolu Tespit Kararı (2006). 16.06.2006 tarih ve 26200 sayılı Resmi Gazete, <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2006/06/20060616-10.html>
- Juntarawijit C, & Juntarawijit Y. (2017). Cooking smoke and respiratory symptoms of restaurant workers in Thailand. BMC Pulm Med. 17;17(1):41. doi: 10.1186/s12890-017-0385-7.
- Kanat, Ş. & Utlu, Z. (2015). Gıda ürünleri imalatı sektöründen iş sağlığı güvenliği ve risk analizi. Gıda Mühendisliği Dergisi, 41:24-34
- Karaçelik Şemşek, M. (2024). İşyerlerinin İş Sağlığı Ve Güvenliği Yasal Mevzuat Eksikliklerinin Hızlı Ve Kolay Tespit Edilebilmesine Yönelik Bir Uygulama Çalışması. (Yüksek Lisans Tezi. Kocaeli Sağlık ve Teknoloji Üniversitesi, Kocaeli.
- Kaya, S. Y. & İlhan, S. (2018). Toplu yemek (hazır yemek) sektöründe yaşanan problemler ve çözüm önerileri. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(1), 553-581.
- Kayhan, N. (2012). "Çocuk işçiliği, IPEC Deneyimi Işığında Sanayide Çalışan Çocukların Sorunları", Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi, 4(1), ss. 187-200.
- Kimyasal Maddelerle Çalışmalarda Sağlık ve Güvenlik Önlemleri Hakkında Yönetmelik (2013). <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=18709&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
- Kırn, A. (2004). Nature, Society, Ecological Awareness. University of Ljubljana, Faculty of Humanities, Ljubljana.
- Küçükaslan, N., (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Temel Mutfak Planlaması. Alfa Aktüel. Bursa.
- Kunca, F. (2023). İş Sağlığı ve Güvenliği Hukukunda İşveren Vekilinin Sorumluluğu.
- Mahmutoğlu, T. (2000). HACCP El Kitabının Hazırlanması ve Sertifikalandırılması, Dünya Gıda Dergisi Sayı:200001.
- MEB, (2020). İş pedagojisi Kursu Usta Öğreticilik Eğitim Materyali, MEB Yayınları, Ankara.
- Motarjemi, Y. & Mortimore, S. (2005). Industry's Need and Expectations to Meet Food Safety, 5th International Meeting. Noordwijk Food Safety and HACCP Forum. Food Control, pp.69.

- Ocakcı, C. (2023). İş Sağlığı ve Güvenliği Yükümlülüklerine Aykırılık Nedeniyle İşverenin Hukuki Sorumluluğu. 27-32.
- Olçay, Z. F. (2019). Mutfakta iş sağlığı ve güvenliği. Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi, 14(53), 21-34.
- Orhan, S. (2024). Türkiye’de iş sağlığı ve güvenliği mevzuatının oluşumunda ılo ve ab normlarının etkisi. *International Journal of Disciplines in Economics & Administrative Sciences Studies*, 4(7), 87-98.
- Seratlı, G. B. (2003), İş Kazasından Doğan Destekten Yoksun Kalma Tazminatı, Yetkin Yayınları, Ankara.
- Sezgin, A. C. & Özkaya, F. D. (2014). Toplu beslenme sistemlerine genel bir bakış. Akademik Gıda, 12(1), 124-128.
- Sosyal Güvenlik Kurumu (2025). Sosyal Güvenlik Kurumu yıllık hastalık istatistikleri 2023 Erişim Tarihi: 19.01.2025 <https://www.sgk.gov.tr/Download/DownloadFile?f=145c9e77-c96e-4837-a51b-a8d7178f79d4.zip&d=b449b3c3-1c9f-4c33-bc21-d317d29e97a4>
- Sökmen, A. (2020). Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi ve işletmeciliği. Detay Yayıncılık. Ankara. ISBN 9789758969227.
- Şahin, M. ve Çoğun, H. Y. (2001). Güvenli Gıda Tüketimi. Ankara: ÖDTÜ Yayınevi.
- Şakar, M. (2004), Sosyal Sigortalar Uygulaması, Der Yayınları, 7. Baskı, İstanbul.
- Şamiloğlu, E. (2008). Türk Sosyal Güvenlik Hukukunda İş Kazası ve Meslek Hastalıkları Sigortası. (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi.
- Şimşek, F. (2019). Gıda Sektöründe Çalışanların İş Kazalarına Bakış Açıları. (Yüksek Lisans Tezi). Üsküdar Üniversitesi.
- Şiviloğlu, N. G. (2022). İş Sağlığı ve Güvenliğinin Sağlanmasında İşverenin Yönetim ve Organizasyon Sorumluluğu.
- Topoyan, M. (2003). Gıda Sektöründe Kritik Kontrol Noktaları ve Tehlike Analizleri (HACCP) VE ISO 9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi İlişkisinin İncelenmesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Tuncay, A. C., & Ekmekçi, Ö. (2008). Sosyal Güvenlik Hukuku’nun Esasları. Legal Yayıncılık.
- Tunçomağ, K. (1992), Sosyal Güvenlik Kavramı ve Sosyal Sigortalar, Beta Yayınları, 5.baskı, İstanbul.
- TMMOB, (2014). Makine Mühendisleri Odası, İş Sağlığı ve İş Güvenliği Odası Raporu, Yayını No: MMO/617, Ankara.
- Trstenjak, A. (1984). Ecological Psychology. Ljubljana: ČGP.
- Yüncü, H. R. (2020). Gastronominin temelleri. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 4102. E-ISBN 978-975-06-3966-1.
- Zengin, T. (2015). Ulusal / Uluslararası Mevzuat ve Belgelerde İş Sağlığı ve Güvenliği, Türk HARB-İş Sendikası, Kalkan Matbaacılık, Ankara.

Bölüm 13

GASTRONOMİDE MESLEK ETİĞİ

Tansu YOMRALIOĞLU¹
Neslihan SERÇEOĞLU²

1. Etik Kavramı

Etimolojik olarak etik kavramı, karakter, alışkanlık, davranış biçimleri, gelenekler, töre vb. anlamlarına gelen Yunanca “*ethos*” kelimesine karşılık gelmektedir (Aydın, 2021). Türk Dil Kurumu sözcüklerine göre ise etik, “*ahlak bilimi*”, “*ahlakla ilgili olan*” şeklinde tanımlanmaktadır. Etik, “*bir kişi için doğru ve yanlış, haklı ve haksız ayrımını anlatabilen bir değer sistemi*” olarak görülmektedir (Okay ve Okay, 2005: 646). Aslında kavramsal olarak etiği tanımlamak çok zordur. Felsefenin bir dalı olarak bilinen ve en az 2500 yıllık bir geçmişe dayanan kavram, birçok düşünür tarafından farklı yaklaşımlarla açıklanmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla literatürde etik kavramının tanımı ve içeriğine yönelik olarak bir fikir birliği sağlanmamış olsa da bir felsefeye dayandığı, ahlak üzerine düşünebilme etkinliği olarak görüldüğü ve kişiye göre göreceli bir kavram olduğu görülmektedir. Kişiler davranışlarını bireysel olarak belirlememekte, davranışların oluşmasında ve şekillenmesinde toplumun etkisi söz konusu olmaktadır. Bu bağlamda kavramın kişiden kişiye, toplumdan topluma, kültürden kültüre göre farklılık gösterdiği söylenebilir (Hitt, 1990).

Ahlak felsefesi olarak da tanımlanan etik kavramı “*ahlak*” kavramı ile sıklıkla karıştırılabilmektedir. Ancak Usta (2011)’ya göre etik, kişilerin kendilerine iyi bir hayat hedefi ile şekillenirken ahlak bu hedefe ulaşma amacıyla kullanılan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Yani etik bir yaşam sürdürebilmek için ahlak olgusu ön planda olmalıdır. Dolayısıyla etiğin konusunu ahlaki eylemler oluşturmaktadır (Erdem, 2023). Ayrıca etik, herhangi bir davranışın ahlaki

¹ Ondokuz Mayıs Üniversitesi, tansu2551@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-0248-9367

² Doç. Dr., Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nserceoglu@atauni.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-1549-0834

kültürlerine harmanlamayı sağlamalıdır. İşletmeler karlılığı korumak için daha ucuz ve sürdürülebilir olmayan ürünleri kullanmak veya çalışanlara düşük ücretler ödemek gibi etik kurallardan caymaktadırlar. Ayrıca, turistlere etik gastronomi kavramı hakkında bilgi vermek çok önemlidir. Böylece, farkındalığı olan tüketiciler etik kuralları uygulayan işletmeleri destekleyecektir.

KAYNAKÇA

- Adesokan, H.K., Akinseyte, V.O., Adesokan, G.A. (2015). Food Safety Training Is Associated with Improved Knowledge and Behaviors among Food Service Establishments' Workers. *International Journal Food Science*, 2015 (1), 328761.
- Akbaba, A. ve Erenler, E. (2011). Etik Karar Verme ve Cinsiyet Farklılıkları Üzerine Bir Araştırma, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 31, s.447-464.
- Akbaş, T. T. (2010). Örgütsel Etik İklimin Örgütsel Bağlılık Üzerindeki Etkisi: Mobilya Sanayi Büyük Ölçekli İşletmelerinde Görgül Bir Araştırma, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 12 (19): 121-137.
- Akdoğan, H. (2008). İktisat ve İşletme Alanlarında Verilen Eğitim İçerisinde Meslek Etiğinin Yeri ve Önemi. *Ekonomik Yaklaşım Dergisi*, 19(67), 79-90.
- Akova O. (2022). Etik Anlayış, "Turizmde Etik", Orhan Akova, Editör, AUZEF, İstanbul, ss.1-30.
- Akova, O., Alrawadie, Z., Akın, G. (2013). Turizm İşletmelerinde Sosyal Sorumluluk ve Etik, *Turizm İşletmeciliği içinde*, (Editörler: Orhan Akova, İsmail Kızıllırmak, Haluk Tanrıverdi), Detay Yayıncılık: Ankara.
- Al-Kandari, D., Al-abdeen, J., Sidhu, J. (2019). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Restaurants in Kuwait. *Food control*, 103, 103-110.
- Awuchi, C. G. (2023). HACCP, Quality, and Food Safety Management in Food and Agricultural Systems. *Cogent Food & Agriculture*, 9 (1), 2176280.
- Aydın, İ. (2021). Yönetmelik, Mesleki ve Örgütsel Etik. (9. Baskı). Pegem Yayıncılık: Ankara.
- Basnayake, R., Hassan, Z. (2015). Employees Ethical Behaviour and its Effect on Customer Satisfaction and Retention: An Empirical Study on Multinational Fast Food Restaurants in Malaysia. *International Journal of Accounting & Business Management*, 3 (1), 1-15.
- Bektaş, Ç. (2008). Etik Kodların Otel Endüstrisine Katkıları ve Bir Alan Araştırması. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 1-17.
- Bohdanowicz, P., Zientara, P. (2009) Hotel Companies' Contribution to Improving the Quality of Life of Local Communities and the well-being of their Employees. *Tourism and Hospitality Research*, 9 (2), ss. 147-158.
- Born, B., Purcell, M. (2006). Avoiding The Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research. *Journal of planning education and research*, 26 (2), 195-207.
- Brown, L.G., Le, B., Wong, M.R., Reimann, D., Nicholas, D., Faw, B., Davis, E., Selman, C.A. (2014). Restaurant Manager and Worker Food Safety Certification and Knowledge. *Foodborne Pathog*, 11 (11), 1-9.
- Buzlukçu, C. (2023). Çevreye Duyarlı Otel İşletmelerinde Çevre Etiği Farkındalığı, Çevre Dostu Davranış ve Birey-Örgüt Uyumu İlişkisi, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Business*, 20(2), ss:208-226.

- Calcador, C. (2017). *Restaurant Management Strategies to Comply with Food Safety Regulations*. Washington: Walden University.
- Chan, E. S., Hon, A. H., Chan, W., Okumus, F. (2014), "What Drives Employees' Intentions to Implement Green Practices in Hotels? The Role of Knowledge, Awareness, Concern and Ecological Behaviour", *International Journal of Hospitality Management*, 40, 20-28.
- Collste G. (2007). "Applied and Professional Ethics – An Introduction". Perspectives on Applied Ethics. Linköping: Liu-Tryck, Linköpings Universitet.
- Cooper, C. (2002). Curriculum planning for tourism education. *Teaching in Travel and Tourism*, 2(1), 19-39.
- Çelik, S., Basan, E., Balık, N., Solmaz, R. (2019), TRC3 Bölgesi Otellerinde Çevre Duyarlılığına Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism Research İnstitute*, 2(2), 79-94.
- De Freitas Saccol, A. L., Serafim, A. L., Hecktheuer, L. H. R., Medeiros, L. B., Spinelli, M. G. N., de Abreu, E. S., Chaud, D. M. A. (2013). Hygiene and Sanitary Conditions in Self-Service Restaurants in São Paulo, Brazil. *Food Control*, 33 (1), 301-305.
- De Jong, A., Varley, P., Steadman, C., Medway, D., Longvanes, L. (2024). More-than-food tourism. *Tourist Studies*, 24 (2), 107-132.
- Demirçivi, B., ve Yeşiltaş, M. (2015). *Etik kodları ve turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dewey Jr, S. K. (2020). *Strategies to Reduce Restaurant Employee Turnover Rates*. (Doctoral dissertation). Walden University, Washington.
- Duan, J., Zhang, C., Gong, Y., Brown, S., Li, Z. (2020). A Content-Analysis Based Literature Review in Blockchain Adoption within Food Supply Chain. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17 (5), 1784.
- Erdem, A. (2023). *Muhasebe Mesleğinde Etik ve Meslek Mensuplarının Etik Konusuna Bakışı Üzerine Bir İnceleme*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Beykent Üniversitesi: İstanbul.
- Ferrell, O. C., Fraedrich, J., Ferrell, L. 2011. *Business Ethics: Ethical Decision Making and Cases*. USA: South-Western.
- Frankena, W. (2007). Etik (1. b.). (A. Aydın, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi.
- Gayialis, S. P., Kechagias, E. P., Papadopoulos, G. A., Masouras, D. (2022). A Review and Classification Framework of Traceability Approaches For Identifying Product Supply Chain Counter-Feiting. *Sustainability*, 14 (11), 6666
- Güven, E. Ö. Ve Çay, A. (2020). Turizm İşletmelerinde Etik Dışı - Gayri Ahlaki Tüketici Davranışları, *Journal of Academic Perspective on Social Studies*, (1), 46-66.
- Han, J. H., Oh, Y. H., Ham, S. (2019). Influence of Ordering Kiosk Nutrition Information Transparency and Information Quality on The Customer Behavioral Intention in Fast Food Restaurants. *Journal of The Korean Dietetic Association*, 25 (3), 165-177.
- Han, M., Lin, H., Wang, J., Wang, Y., Jiang, W., (2019). Turning corporate environmental ethics into firm performance: the role of green marketing programs. *Bus. Strat. Environ.* 28, 929–938. <https://doi.org/10.1002/bse.2290>.
- Hao, F., Guo, Y., Zhang, C., Chon, K. (2024). Revolutionizing The Restaurant Industry: Exploring The Implementation and Impact of Blockchain Technology on The Dining Experience. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 1-14.
- Harris, K.J., Murphy, K.S., DiPietro, R.B., Line, N.D. (2017). The Antecedents and Outcomes of Food Safety Motivators For Restaurant Workers: An Expectancy Framework. *International Journal Hospitality Management*, 63, 53–62.

- Hernández-Rojas, R. D., Huete Alcocer, N. (2021). The Role of Traditional Restaurants in Tourist Destination Loyalty. *Plos one*, 16 (6), e0253088.
- Hildebrandt, M. T. (2015). Ethics of Employment in the US Restaurant Industry. (Honors Theses). Regis University, Colorado.
- Hitt, W.D. (1990). Ethics And Leadership: Putting Theory Into Practice. Columbus: Battelle Press.
- Hoffman, W. M. (2001) Business and Enviromental Ethics. İçinde Hoffman, W.M.; Frederick, R.E; Schwartz, M. S. (Editörler.). Business Ethics. New York: McGarw- ill, ss. 434-443.
- <https://en.wiktionary.org/wiki/gastronomy>. (Erişim: 19.12.2024)
- <https://medium.com/for-the-love-of-food/exploring-the-ethical-dilemmas-in-the-culinary-world-bb9b030e2e9d>. (Erişim tarihi: 25.12.2024)
- https://www.britannica.com/topic/gastronomy?utm_source. (Erişim: 19.12.2024)
- <https://www.gidaturk.com.tr/2022/01/etik-ve-gastronomi/>. (Erişim: 19.12.2024)
- <https://www.kisikates.com.tr/blog/gastronomide-mesleki-etik-632>. (Erişim: 19.12.2024)
- <https://www.speedlinesolutions.com/blog/locally-sourced-ingredients?> (Erişim tarihi: 22.12.2024)
- <https://www.theatlantic.com/health/archive/2024/10/mcdonald-ecoli-outbreak-food-contamination/680360/>. (Erişim tarihi: 23.12.2024)
- Huemer, M. (2005). Ethical Intuitionism. London: Palgrave Macmillan.
- Jensen, K. K., Sandøe, P. (2002). Food Safety and Ethics: The Interplay between Science and Values. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 15, 245-253.
- Kayacı, M. (2020). Etik Davranış İlkelerinin Türkiye’de Kamu Yönetiminde Etik İklim Algısı ve Etiğin Kurumsallaşmasına Etkileri: Diyarbakır Örneği, Doktora Tezi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi: Sivas.
- Kılavuz, R. (2002). Yönetişel Etik ve Halkın Yönetişel Etik Oluşumuna Etkileri, Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26(2), 255-266.
- Kibret, M., Abera, B. (2012). The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices of Food Handlers in Bahir Dar Town. *Ethiopian journal of health sciences*, 22 (1), 27-35.
- Kirel, Ç. (2000). Örgütlerde Etik Davranışlar, Yönetimi ve Bir Uygulama Çalışması, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 1211, İ.İ.B.F. Yayınlar No: 168 › .
- Kovalenko, A., Dias, Á., Pereira, L., Simões, A. (2023). Gastronomic Experience and Consumer Behavior: Analyzing The Influence on Destination Image. *Foods*, 12 (2), 315.
- Lang, L., Wang, Y., Chen, X., Zhang, Z., Yang, N., Xue, B., Han, W. (2020). Awareness of Food Waste Recycling in Restaurants: Evidence From China. *Resources, Conservation and Recycling*, 161, 104949.
- Lawrence, H. (2019). The Ethics of Eating: A Comparative Study of Sustainable Restaurants in Austin, TX and London, UK.
- Letourneau, L., Pigeon, L. E. (2023). Questioning Customs and Traditions in Culinary Ethics: The Case of Cruel and Environmentally Damaging Food Practices. *Food Ethics*, 8 (1), 7.
- Magee, B. (2004), Felsefenin Öyküsü, (Çev. Bahadır Sina ŞENER), Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Malloy, D. C., Fennell, D. A. (1998). Codes of ethics and tourism: an exploratory content analysis. *Tourism Management*, 19(5), 453-461.

- Marin, M. P., Marin, I., Vidu, L. (2021). Learning about the reduction of food waste using blockchain technology. arXiv. doi: 10.48550/arXiv.2101.02026
- McGehee, N., Wattanakamolchai, S., Perdue, R., Calvert, E. (2009) Corporate Social Responsibility Within the US Lodging Industry: An Exploratory Study, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33 (3), ss. 417-437.
- Murphy, K.S., DiPietro, R.B., Kock, G., Lee, J.S. (2011). Does Mandatory Food Safety Training and Certification For Restaurant Employees Improve Inspection Scores? *International Journal Hospitality Management*, 30 (1), 150-156.
- Nebioglu, K. G. (2013). Meslek Etiği: Turist Rehberleri Üzerine Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi: Ankara.
- Nimri, R., Dharmesti, M., Arcodia, C., Mahshi, R. (2021). UK Consumers' Ethical Beliefs Towards Dining at Green Restaurants: A Qualitative Evaluation. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 48, 572-581.
- Nizame, F. A., Alam, M. U., Masud, A. A., Shoab, A. K., Opel, A., Islam, M. K., Unicomb, L. (2019). Hygiene in Restaurants and Among Street Food Vendors in Bangladesh. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, 101 (3), 566.
- Okay, A. ve Okay, A. (2005). *Halkla İlişkiler Kavram Strateji ve Uygulamaları*. İstanbul: Der Yayınları.
- Oliver, L. A. (2016). *Work Breaks, Employee Morale and Satisfaction in The Restaurant Industry*. (Doctoral dissertation). Walden University, Washington.
- Ölçer, F. (2001), Günümüzde Sosyal Sorumluluğun Değişen Boyutları ve İşletmeler Üzerine Etkileri, *Standard Dergisi*, 40(473), ss: 22-23.
- Özdemir, E. (2003). Liderlik ve etik. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 22(2), 151-168.
- Özgener, Ş. (2009), *İş Ahlakının temelleri: Yönetmel Bir Yaklaşım*, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara
- Özkanlı, O., Özer, A., Uçuk, C. (2016). Ethics in Gastronomy and Culinary Arts Field. *Global Journal on Humanites & Social Sciences*, 3, 382-386.
- Pamukçu, H. ve Çam, O. (2020). *Turizm ve Etik, Sorumlu Turizm içinde*, (Editörler: s. Gül Güneş, Seda Özdemir Akgül), Nobel Yayıncılık: Ankara.
- Park, H., Almanza, B. A., Miao, L., Sydnor, S., Jang, S. (2016). Consumer Perceptions and Emotions About Sanitation Conditions in Full-Service Restaurants. *Journal of Food Service Business Research*, 19 (5), 474-487.
- Park, J. Y., Hight, S. K., Bufquin, D., de Souza Meira, J. V., Back, R. M. (2021). An Examination of Restaurant Employees' Work-Life Outlook: The Influence of Support Systems During COVID-19. *International Journal of Hospitality Management*, 97, 102992.
- Pieper, A. (2012). *Etiğe Giriş*. (V. Atayman, & G. Sezer, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Putri, M. S., Susanna, D. (2021). Food Safety Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers at Kitchen Premises in The Port 'X' area. *Italian Journal of Food Safety*, 10 (4).
- Sökmen, A. ve Boylu Y. (2001). Otel İşletmeleri ve Yöneticileri Açısından Etik Kavramı ve Uygulamaları. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3(5), 31-55.
- Şahin, B., Sönmez, B. ve Eraslan, H. (2016). Otel İşletmelerinde Yöneticilerin Çalışanlara Karşı Etik Tutumları, *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, Volume: 19 - Number: 36-1, Faculty of Economics and Administrative Sciences, 10th Year Special Issue, 583-603.

- Şimşek, B. (1999). Yöneticilerin Çalışanlara Karşı Etik Sorumlulukları. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 1(3), 69-86.
- Tepe, H. (2009). Etik ve Meslek Etikleri. (İkinci Baskı). Editör: Harun Tepe. Türkiye Felsefe Kurumu Yayınları. Ankara.
- Toksöz, D. (2015). Turist Rehberlerinin Meslek Etiği Algısının Ölçülmesi, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi: Mersin.
- UNWTO (United Nations World Tourism Organization). (1999). *Global code of ethics*. <http://ethics.unwto.org/content/global-code-ethics-tourism>
- Usta, A. (2010). Kamu Görevlisinin Etik Amaç ve Ahlaki Yükümlülüğüne Yönelik Bir Değerlendirme. Türk İdare Dergisi. Sayı: 468. s159-181.
- Usta, A. (2011). Kuramdan Uygulamaya Kamu Yönetiminde Etik Ve Ahlak. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 1(2), 39-50.
- Varinli, İ. (2013). Perakendecilikte Etik ve Sosyal Sorumluluk. S. A. Öztürk içinde, Perakendeciliğe Giriş. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Varzakas, T., Antoniadou, M. (2024). A Holistic Approach for Ethics and Sustainability in The Food Chain: The Gateway to Oral and Systemic Health. Foods, 13 (8), 1224.
- Viassone, M., Grimmer, M. (2015). Ethical food as a differentiation factor for tourist destinations: The case of "Slow Food". Journal of Investment and Management, 4 (1-1), 1-9.
- Von Braun, J., Brown, M. A. (2003). Ethical Questions of Equitable Worldwide Food Production Systems. Plant physiology, 133 (3), 1040-1045.
- Wang, C. H. (2019). How organizational green culture influences green performance and competitive advantage: The mediating role of green innovation. *Journal of Manufacturing Technology Management*, 30(4), 666-683.
- Winter, C. (2020). A review of research into animal ethics in tourism: launching the annals of tourism research curated collection on animal ethics in tourism. Annals of Tourism Research, 84, 1-22.
- Xie, J., Abbass, K., Li, D. (2024). Advancing eco-excellence: Integrating stakeholders' pressures, environmental awareness, and ethics for green innovation and performance, Journal of Environmental Management, 352, 120027, 1-13.
- Yıldırım, G. ve Kadioğlu, S. (2007). Etik ve tıp etiği temel kavramları. CÜ Tıp Fakültesi Dergisi, 29(2), 7-12.
- Yu, Z., Jung, D., Park, S., Hu, Y., Huang, K., Rasco, B. A., Wang, S., Ronholm, J., Lu, X., Chen, J. (2022). Smart Traceability For Food Safety. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 62 (4), 905-916.
- Yücel, T. (2023). Etik Olmayan Yönetici Davranışları: Öğretmenlerin Olumsuz Deneyimleri, Yüksek Lisans Tezi, Yozgat Bozok Üniversitesi: Yozgat.

Bölüm 14

GASTRONOMİDE GÜNCEL YAKLAŞIMLAR

Mehmet KABACIK¹

GİRİŞ

Son yıllarda insanlar yiyecek içecek alanına daha çok ilgi duymaya başladılar, bunun için daha fazla mesai harcamaya başladılar. Bu yoğun ilgi gastronomi alanının önemini artırmaktadır. Bunun yanında Dünya turizm hareketlerinde yeme içmenin payı daha artmakta, insanlar farklı toplumların beslenmesine ilgi duyarak oradaki yiyecek ve içecekleri deneyimlemek istemektedirler. Popülerliği gittikçe artan gastronomi alanında geleneksel yiyecek içeceklerin yanında gelişen teknoloji ve insanların ilgileri doğrultusunda yeni yeme içme pratikleri ortaya çıkmaktadır. İnsanın var olmasından bu yana tüm yeme içme faaliyetlerini inceleyen gastronomi, günümüzde bununla birlikte insanların ilgileri sonucu ortaya çıkan yeni gelişmeleri ve yaklaşımlarında derinlemesine ele almaktadır. Bu çalışmada günümüzde gastronomi alanında insanların daha çok ilgi duyduğu, yeme içme alanında insanların daha çok tercih ettiği kavramlar ve yaklaşımlar irdelenmiştir. Çalışmada güncel gastronomi trendleri belirli konularda sınıflandırılmıştır. Daha sonra bu sınıflamalar altında bu yaklaşımlar ele alınmıştır.

1. Gastronomi Trendlerine Bakış

Gastronomi trendleri, yiyecek ve içecek sektöründe zamanla değişen tüketici beklentileri, kültürel etkiler ve teknolojik yenilikler gibi faktörlerle şekillenmektedir. Bu trendler hem profesyonel mutfaklarda hem de tüketicilerin mutfaklarında önemli rol oynamaya başlamıştır. Gastronomi alanı birçok disiplinle ilişki içerisindedir. Bu disiplinlerin başında insanların en temel ihtiyacı olan beslenme gelmektedir. Son yıllarda küreselleşen dünyada insanlar geleneksel yöntemlerle hazırlanan yiyeceklerden çok hızlı hazırlanan ve enerji

¹ Doç. Dr. Ordu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mehmetkabacik@gmail.com, ORCID ID: 0000 0002 3772 2950

farklı disiplinlerden faydalanarak yeni gastronomi pratikleri geliştirmişlerdir. Son yıllarda gastronomi sektörü, küresel eğilimler, teknolojik yenilikler, tüketici davranışlarındaki değişimler ve çevresel kaygılar doğrultusunda hızlı bir dönüşüm geçirmektedir. Gastronomideki güncel yaklaşımlar, sektörün yenilikçi, çevre dostu ve deneyim odaklı bir yapıya dönüşümünü desteklemektedir. Bu eğilimler hem işletmelere rekabet avantajı sağlamaktadır hem de tüketicilere daha zengin ve tatmin edici deneyimler sunmaktadır. Gelecekte, bu yaklaşımların daha da gelişmesi ve çeşitlenmesi beklenmektedir.

KAYNAKÇA

- Adlam, E. (2012). *Fusion Cuisine Goes Global*. USA: Create Space Company.
- Ağır, H.B. ve Akbay, C. (2021). Tüketicilerin Fast Food Tüketim Sıklığını Etkileyen Faktörlerin Analizi, *Journal of Tekirdag Agricultural Faculty*, 2021, 18(3). 436-445.
- Akbulut H., Aygül İ., Çakar G., Kartal F., Sayıbakan A.Ş. ve Yıldırım Ş. (2018). Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğrencileri ve Öğretim Elemanlarının Fonksiyonel Besin Farkındalığı. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2018; 7(4): 54-64.
- Akdağ, G. ve Şahin, E. (2018). *Surf and Turf*. H. F. Nizamlioğlu (Ed.), Gastronomide güncel konular içinde (327-334. ss.). Konya: Billur Yayınevi.
- Akkemik, Y., ve Güner, A. (2020). COVID-19 Salgını Bir Gıda Güvenliği Tehlikesi Midir? *Electronic Turkish Studies*, 15(4).15-23.
- Akoğlu, A. ve Öztürk, E. (2018). Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/1:430-443.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2017). Moleküler Mutfak Tekniklerinin Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/4:546-565.
- Aliyeva, N. ve Kurgun, A. (2021). Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi: Foça Örneği, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 5, Issue 2, 234-251.
- Aldanmaz, EA. Ve Sever, R. (2017) *Gıdaların Dizaynında 3 Boyutlu Yazıcı Teknolojisi Uygulamaları*. 19. Akademik Bilişim Konferansı (AB’17). Aksaray Üniversitesi, Aksaray.
- Akar Şahingöz, S., Güleç, E. (2019). Restoran mutfaklarında yeşil nesil restoran hareketi: “La Mancha Restoran” Örneği. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(2), 292-300.
- Aktaş, N. ve Algan Özkök, G. (2018). *Raw Food*. H. Ferhan Nizamlioğlu (Ed.), Gastronomide Güncel Konular (s. 117-128). Billur Yayınevi, Konya.
- Alfadul, S. M., ve Elneşwy, A. A. (2010). Use of Nanotechnology in Food Processing, Packaging and Safety–Review. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 10(6).
- Apak, Ö. C., ve Gürbüz, A. (2022). Sürdürülebilir restoran işletmeciliği uygulamaları üzerine bir içerik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 194-209.
- Arslan, E. ve Kabacık, M. (2024). *Yapay Et ve Gastronomi*, (İçinde: Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III. Ed: Yener OĞAN). Çizgi Kitabevi, Konya, ss:85-95.
- Aydın, Ş. ve Uçkan Çakır, M. (2022). Gastronomi ve Dijitalleşme. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 12(4), 2143-2159.

- Bağrıaçık, N. (2009). Böceklerin Etnobiyojik Önemi, *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 77-8.
- Baycar, A., Tural, B. ve Tural, S. (2023). Moleküler Gastronomide Nanoteknolojinin Kullanım Potansiyeli. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 204-218.
- Batu, A. (2019). Moleküler Gastronomi: Gıda Üretiminde Yeni Bir Devrim, *Aydın Gastronomy*, 3 (1):43-54.
- Bedin E, Torricelli C, Gigliano S, De Leo R, Pulvirent A. (2018). Vegan Foods: Mimic Meat Products in The Italian Market. *International journal of Gastronomy and Food Science*. 2018;13, 1-9.
- Birkby, J. (2016). Vertical Farming. *ATTRA Sustainable Agriculture*, 2, 1-12.
- Boyacı, D. (2019). *Duyuların Lezzet Algısı ve Satın Alma Niyetine Etkisi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yiyecek İçecek İşletmeciliği Anabilim Dalı, Aydın.
- Bozok, D. ve Yalın, G. (2018). Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 251-261*.
- Bregazzi, A. (2014). *Digital Gastronomy*. In *Proceedings of the Food & Material Culture: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2013*, Oxford Symposium.
- Cankül, I. ve Toprak, Y. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Dikey Tarım Uygulamaları, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(4), 1760-1767.
- Cankül, D. ve Uslu, N. (2020). Nörogastromoni ve Duyusal Algılama, *Journal of Tourism and Management 2020*, Vol. 1 (1), 64-74.
- Casapei, J. ve Kaupert, V., (2011), *The Art of Raw Food, Delicious, Simple Dishes For Healthy Living*. "Raw Food". North Atlantic Books Berkeley, California. ISBN 978-1-58394-247-5.
- Cerqueira, M. Â., ve Pastrana, L. M. (2019). Does The Future of Food Pass by Using Nanotechnologies? *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 3, 16.
- Ceylan, V. (2019). *Fast-casual Restoran*, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/fast-casual-restoran> (Erişim tarihi: 29.11.2024).
- ci.turkpatent.gov.tr. (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%99Frafii%C5%99Faret-nedir>. Erişim tarihi: 25.10.2024.
- Cömert, M., & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı (The Concept of Molecular Gastronomy). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131.
- Çolak, M. ve Alagöz, S. B. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi ve Çorum İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünler, *Five Zero*, 2(2), 111-126.
- Dargahi, J., ve Najarian, S. (2004). Human Tactile Perception as a Standard for Artificial Tactile Sensing- A Review. *The Intern. Journal of Medical Robotics and Computer Assisted Surgery*, 1(1), 23-35.
- Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., ve Pantelidis, I. S. (2018). *Food and Beverage Management*. 6th edn. New York: Routledge.
- Davis, D., Guo, X., Musavi, L., Lin, C. S., Chen, S. H., ve Wu, V. C. (2013). Gold Nanoparticlemodified Carbon Electrode Biosensor for The Detection of *Listeria Monocytogenes*. *Industrial: Biotechnology*, 9(1), 31-36.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 589-601*.

- Demirci, B. ve Karacaoğlu, M. (2021). *Gastronomi Turizminde Sokak Lezzetlerinin Önemi*, (İçinde Gastronomi Araştırmaları, Ed: Yener Oğan). Çizgi Kitabevi, Konya.
- Demiryürek, K. (2021). Organik Tarım Kavramı ve Organik Tarımın Dünya ve Türkiye'deki Durumu, *GOÜ, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2011, 28(1), 27-36.
- Dick, A., Bhandari, B., ve Prakash, S. (2019). 3D Printing of Meat. *Meat Science*, 153, 35-44.
- Doğan, M. (2022). Çiğ Beslenmek (Raw Food) Doğru mu? Yanlış mı?. *Yemek Zevki Dergisi*, 24, (2), 1-5.
- Dupont, J., ve Fiebelkorn, F. (2020). Attitudes and Acceptance of Young People Toward The Consumption of Insects and Cultured Meat in Germany. *Food Quality and Preference*, 85, 103983.
- Eater. (2024). <https://sf.eater.com/2021/8/19/22632396/atelier-dominique-crenn-cell-cultured-meat-menu>, (ET: 27.11.2024).
- EkoIQ.com. (2024). <https://www.ekoIQ.com/yesil-nesil-restaurant-hareketi-basladi/>. Erişim tarihi: 29.11.2024.
- Ercan, M.O. (2021). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Türk Tatlılarının Şefler Tarafından Değerlendirilmesi: Füzyon Mutfak Uygulamaları Kapsamında Ürün Geliştirme Çalışması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eryılmaz, G., Kılıç, O, Boz, İ. (2019). Türkiye'de Organik Tarım ve İyi Tarım Uygulamalarının Ekonomik, Sosyal ve Çevresel Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi, *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 29 (2): 352-361.
- Eter, E. (2024). *Restoranlarda Sıfır Atık Yönetimi ve Uygulamaları: Elazığ İli Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- IFOAM: <https://www.organicseurope.bio/>. Erişim tarihi: 11.10.2024.
- İbiş, S. (2021). Sürdürülebilir Gastronomide Organik Tarım ile İyi Tarım Uygulamalarının Yeri ve Önemi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 4(5): 487-498.
- FAO. (2024). <https://www.fao.org/4/i3253e/i3253e.pdf>. Erişim Tarihi: 11.11.2024.
- FAO Street Food. (2024). <https://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/street-foods0/en/>. Erişim Tarihi: 21.11.2024.
- Fusté-Forné, F. ve T, Jamal. (2020). Slow Food Tourism: An Ethical Microtrend for The Anthropocene, *Journal Of Tourism Futures*, 6/3:227-232.
- Godoi FC, Prakash S, Bhandari B.R (2016) 3d Printing Technologies Applied for Food Design: Status and Prospects. *Journal of Food Engineering* 179: 44-54.
- Göbel P, ve Şanlıer, N. (2021). *Vejetaryen Beslenme Türleri ve Sağlık Üzerine Etkisi*. Nişancı Kılınç F, Editör. *Vejetaryen Beslenmesi*. 1. Baskı. Ankara: Türkiye Klinikleri; 9-18.
- Güneş, S.G. ve Sabur, D.G. (2023). Slow Food Movement in The Case of Local Tasting Tours, *Toros University Journal of Nutrition and Gastronomy-JFNG*, 2023 (1) 105-123.
- Havala Hobbs, S., (2010), *Living Vegetarian for Dummies*. Wiley Publishing, Inc. Canada/ Manufactured in the United States of America.
- Herrero J, Muffato M, Beal K, Fitzgerald S, Gordon L, Pignatelli M, Vilella AJ, Searle SM, Amode R, Brent S, Spooner W, Kulesha E, Yates A, Flicek P. (2016). Ensembl Comparative Genomics Resources. *Database (Oxford)*. 2016 Feb 20;2016: bav096. doi: 10.1093/database/bav096. Erratum in: *Database (Oxford)*. 2016 May 02;2016: baw053. doi: 10.1093/database/baw053. PMID: 26896847; PMCID: PMC4761110.

- Heung, Vincent C.S. (2002) American Theme Restaurants: A Study of Consumer's Perceptions of The Important Attributes in Restaurant Selection, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 7(1), 19-28.
- Heiss S, Hormes JM, Timko CA. (2017). *Vegetarianism and Eating Disorders. In Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention*. Academic Press; p.51-69.
- Hocquette, J. F. (2016). Is in Vitro Meat the Solution for The Future?. *Meat Science*, 120, 167-176.
- Ismail, H. W. (2005). *Houses in Malaysia: Fusion of the East and the West*. Malaysia: Ibook Publication.
- Karaçar, E. (2019). *Sokak Yemekleri*, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/sokak-yemekleri> (Erişim tarihi: 20.11.2024).
- Karaman, E.A, ve Soylu, A. G. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Doktora Öğrencilerinin Çiğ Beslenme (Raw Food) Algılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 4, Issue 2, pp., 251-269.
- Kaur, S. ve Da, M. (2011). Functional Foods: *An Overview. Food Science and Biotechnology*, 20(4), 861-875.
- Kaymaz, E., ve Ulema, Ş. (2020). Yenilebilir Böceklerin Menülerde Kullanılması Üzerine Bir Araştırma-Kapadokya Örneği. *Journal of Travel and Tourism Research*, (14), 46-63.
- Keskin, E. Ve Evliyaoğlu, G. (2023). Kapadokya Bölgesindeki Şeflerin Füzyon Mutfak Bilgi Düzeyleri ve Kullanım Sıklıkları Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2023, 11 (4), 3475-3490.
- Kimura, S., Tung, YC.,Pan MH.,Su, NW., Lai, YJ., Cheng, KC., (2017), Black Garlic: A Critical Review of Its Production, Bioactivity, and Application, *Journal of Food and Drug Analysis*, 25,62-70.
- Kong, L., Wang, Y., Cao, Y. (2008) Determination of Myo-Inositol and D-Chiro-Inositol in Black Rice Bran by Capillary Electrophoresiswith Electrochemical Detection. *Journal of Food Composition and Analysis Volume 21, Issue 6, September 2008, Pages 501-504*.
- Kurgun, O.A., (2017). "Yenilebilir Böcekler" Gastronomi Trendler ve Milenyum ve Ötesi (Ed.: Kurgun, H.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 255,266.
- Kumar, P., Chatli, M. K., Mehta, N., Singh, P., Malav, O. P., ve Verma, A. K. (2017). Meat Analogues: Health Promising Sustainable Meat Substitutes. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(5), 923-932.
- Kurnaz, A., Özdoğan O.N. (2017). İstanbul'da Yer Alan Yeşil Restoran İşletmeleri Hizmet Kalitesinin Grserv Modeli İle Değerlendirilmesi. *İşletme Fakültesi Dergisi*, 1, 75-99.
- Kwanbunjan, K., Koebnick, C., Strassner, C. ve Leitzmann, C. (2000). Lifestyle and Health Aspects of Raw Food Eaters. *The Journal of Tropical Medicine and Parasitology*, 23 (1), 12-20.
- Lawson, B. (2018) *Vertical Farming from Babylon to New York*. Cambridge Consultants. <https://www.thescientificteen.org/post/the-inner-workings-of-vertical-farming>. Erişim tarihi: 18.10.2024.
- Lee, J. (2021). A 3D Food Printing Process for The New Normal Era: A Review. *Processes* 9(9): 1495.
- Liu, Z., Zhang, M., Bhandari, B., Wang, Y. (2017) 3D Printing: Printing Precision and Application in Food Sector. *Trends in Food Science & Technology* 69: 83-94.

- Lukanova, G., ve Ilieva, G. (2019). *Robots, Artificial Intelligence, and Service Automation in Hotels. In Robots, Artificial Intelligence, and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality*. Emerald Publishing Limited.
- Mckenzie, Ç. (2019). *Geleneksel Mutfak*, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/geleneksel-mutfak>. Erişim tarihi: 20.11.2024).
- Mankan, E. (2017). *Gastronomide Yeni Trendler- Yenilebilir Böcekler*, İnternaional Preodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, 12(3), 425-440.
- Mayer, H. ve Knox, PL. (2006). Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World. *Journal Of Urban Affairs*, 28(4), 321-334.
- Mihee, K. (2018). A Consideration of The Characteristics and Historical Background of Japanese Fusion Cuisine Created Through Cross-Cultural Exchanges With The West in Port Cities. *Journal of Marine and Island Cultures*, 7(2). <https://jmic.online/issues/v7n2/6/>. Erişim Tarihi:03.12.2024.
- Mojica, L., Berhow, M. ve Mejia, E. (2017). Black Bean Anthocyanin-Rich Extracts as Food Colorants: Physicochemical Stability and Antidiabetes Potential. *Food Chemistry* 229, 628–639.
- Onat, G., Karakuş Y. (2022). *Gastronomideki Yenilikler ve Gelişmeler* (İçinde: Her Yönüyle Gastronomi Araştırmaları, Ed: Ercan KARAÇAR, Şaban KARGİLGİOĞLU, Emrah ÖRGÜN), Çizgi Kitabevi.
- Organik Ürün Üreticileri ve Sanayicileri Derneği. (2024). <https://orguder.org.tr/>. Erişim tarihi: 11.10.2024.
- Özer, E.Z. (2018). “Yenilebilir Çiçekler ve Yenilebilir Böcekler” Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (Ed.: Akbaba, A. Ve Çetinkaya, N.), Ankara: Detay Yayıncılık, ss,308, 326.
- Özer, Ç., Akbulut, M.B., Çevik, A. (2015). *Temalı Restoranlar, Uluslararası Örnekler ve Türkiye’de Uygulanabilirliği*. Avrasya Turizm Kongresi. 28-30 Mayıs 2015, Konya
- Özmen Ş. (2024). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Türk Aşçıların Yapay Yiyeceklere Bakış Açısı*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim balı.
- Özgen, L. (2023). Raw Food, <https://www.researchgate.net/publication/320835546>. Erişim Tarihi: 11.11.2024.
- Özbay, G. ve Sarıca, v. (2024). Türkiye’nin Coğrafi İşaretli Peynirlerinin Fonksiyonel Gıdalar Kapsamında Değerlendirilmesi, *Yönetim ve Ekonomi*. 31/1: 107-134.
- Post, M., ve Van Der Weele, C. (2020). *Principles of Tissue Engineering for Food*. In Principles of Tissue Engineering (pp. 1355-1368). Academic Press.
- Renfors, S.M., ve Wendt, T. (2024). Restaurants Without Bins: How Does a Circular Restaurant Operate? *Sustainability*, 16(6), 2312; <https://doi.org/10.3390/su16062312>.
- Russo, R., (2008), *The Raw Food Diet Myth: What You Need to Know About The Raw and Living Food Lifestyle To Improve Your Health, Fitness, and Life*. 1st Edition, Bethlehem:DJ Iber Publishing, ISBN:978-0- 9799061-2-1.
- Ryu, K. ve Han, H. (2009). Influence of The Quality of Food, Service and Physical Environment on Customer Satisfaction and Behavioral Intention in Quick-Casual Restaurants: Moderating Role If Perceived Price. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 34(3), 310-329.
- Sakaguchi, L., Pak, N., ve Potts, M.D. (2018). Tackling The Issue of Food Waste in Restaurants: Options for Measurement Method, Reduction and Behavioral Change. *Journal of Cleaner Production*, 180, 430-436.

- Sarioğlu, M. & Öncül Abacıgil, T. ve Avcıkurt, C. (2020). Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Füzyon (Fusion) Mutfak Olgusu ile Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Alan Araştırması (Edremit Körfezi Örneği). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (3), 2202-2213.
- Seçim, Y., Akyol, N ve Kaya, M. (2022). Vejetaryen Beslenme Türleri, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1): 66-82.
- Senapati, M. C. ve Behera, S. K. (2020). Vertical Farming. *International Journal of Modern Agriculture*, 9(3), 714-720.
- Sevinç, F. ve Çakmak, T. F. (2017). Tüketim Kültüründe Çiğ Beslenme ve Yaşayan Besinler. *IWACT 2017 International West Asia Congress of Tourism Research*, 28 sept-01 Oct 2017 Van- Turkey.
- Shepherd, G.M. (2011). *Neurogastronomy: How The Brain Creates Flavor and Why It Matters*. Columbia University Press.
- Sıfır Atık. (2024). <https://sifiratik.gov.tr/#>. Erişim Tarihi. 03.12.2024.
- Sidali, K.L., Kastenholz, E. ve Bianchi, R. (2015), "Food Tourism, Niche Markets and Products in Rural Tourism: Combining The Intimacy Model and The Experience Economy As A Rural Development Strategy", *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 23 Nos 8/9, pp. 1179-1197.
- Sivritepe, H. Ö. 2010. *Tohum Filizi Teknolojisi*, Bursa Tarım Kongresi. 07-09 Ekim, Bursa
- Slowfood. Com. (2024). <https://www.slowfood.com/our-history/>. Erişim tarihi: 08.11.2024.
- Spence, C. (2018). *Gastrophysics: The New Science of Eating* (Penguin Books, New York).
- Spence, C. ve Betina Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. John Wiley & Sons., London.
- Spence, C. (2012). Neurogastronomy: How The Brain Creates Flavour and Why It Matters by Gordon Shepherd. *Flavour* 1, 21 (2012). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-1-21>.
- Sun, J., Peng, Z., Yan, L., Fuh, JYH., Hong, GS. (2015). 3D Food Printing An Innovative Way of Mass Customization in Food Fabrication. *International Journal of Bioprinting* 1(1): 27-38.
- Şen, A. (2021). "Surf and Turf", *Neogastronomik Akımlar* (Ed.:Seda Derinalp Çanakçı.), Ankara: Nobel Yayınları, ss,143-159.
- Şener, E. (2018). *Restoran İşletmelerinde Satın Alma Sorumlularının Coğrafi İşaretili Ürün Algısı ve Satın Alma Davranışlarının Değerlendirilmesi: İzmir Örneği*, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.
- Şengül, A. ve Adabalı, M. M. (2023). Nörogastronominin Duyular ve Lezzet ile İlişkisi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(7): 934-951.
- Thescientificteen.org. (2024). <https://www.thescientificteen.org/post/the-inner-workings-of-vertical-farming>. Erişim tarihi: 18.10.2024.
- This, H. (2006). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press.
- Tillotson, J. E. (2003). Fast- Casual Dining: Our Next Eating Passion? *Nutrition Today*, 38(3), 91-94.
- Tuncay, G. Y. (2016). Veganism in Terms of Bioethics From Different Viewpoints, *Journal of Current Researches on Health Sector*, 6(1): 51-62.
- Turizmgunlugu.com. (2024). <https://www.turizmgunlugu.com/2020/10/31/en-iyi-tematik-restoranlar/>. Erişim tarihi.29.11.2024.

- Turyid. Org. (2024). <https://turyid.org/>. Erişim tarihi: 29.11.2024.
- Türkpatent, (2024). Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı, <https://ci.turkpatent.gov.tr>. Erişim tarihi: 29.11.2024.
- USDA. <https://www.usda.gov/topics/organic>. Erişim tarihi: 11.10.2024.
- Unilever Food Solitions, (2024). <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/yemek-trendleri/fine-dine-nedir-fine-dining-konseptine-dair-hersey.html>. Erişim tarihi: 29.11.2024.
- Unur, K., Kaya, D. (2010). Hızlı Yiyecek (Fast Food) Tüketicilerinin Özellikleri ve Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Mersin Örneği. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 7(2): 105-122.
- Van der Spiegel, M. Noordam, MY. Van der Fels-Klerx, HJ. (2013). Safety of Novel Protein Sources (Insects, Microalgae, Seaweed, Duckweed and Rapeseed) and Legislative Aspects for Their Application in Food and Feed Production. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 12(6): 662-678. doi: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12032>.
- Vural A. (2014). Fonksiyonel Gıdalar ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi*, 0(6):51-58.
- Winter, M. (2011). *Scan Me-Everybody's Guide to the Magical World of Qr Codes*. Westsong Publishing.
- WIPO, (2024). <file:///C:/Users/test/Downloads/wipo-pub-952-2021-en-geographical-indications-an-introduction-2nd-%20edition.pdf>. Erişim tarihi. 205.10.2024.
- Yawadio, R., Tanimori, S., Morita, N. (2007). Identification of Phenolic Compounds Isolated from Pigmented Rices and Their Aldose Reductase Inhibitory Activities. *Food Chem.* 101:1616–1625.
- Yetim, H., ve Tekiner, İ. H. (2020). Alternatif Protein Kaynaklarından Yapay Et Üretimi Kavramına Eleştirel Bir Bakış. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 85-100.
- Yıldız, E. (2021). “3 Boyutlu Yazıcılar ile Üretilmiş Yiyeceklerin Tüketiciler Tarafından Değer-Tutum Davranış Modellemesi Kapsamında Değerlendirilmesi”, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5, 19-35.