

12 Bölüm

TÜRKİYE'DE GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Yusuf DOĞRUER¹

A. Ezgi TELLİ²

■ GİRİŞ

Toplumların yemek ve beslenme alışkanlıkları yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak şekillenmekte ve zaman içinde bir kültür olarak yerleşmektedir. Türklerin beslenme kültürlerini yaşadıkları coğrafyanın, iklimin, yerel ürünlerin ve çeşitli kültürlerle yaşanan etkileşimin bir yansıması oluşturmıştır.

Türklerin kendine özgü yaşam biçimini oluşturan ve Çin'in kuzeyi, Afganistan, Kuzey Hindistan, İran, Ön Asya, Mısır, Balkanları kapsayan coğrafyada etkisini hissettiren bozkır kültürü beslenme alışkanlıklarının da temelini oluşturmıştır. Bozkır kültürü; kendi kendine yetebilen, yiyecek, barınma, giyim ve yakıtını bile sağlayabilen bir ekonomik sistemi olarak tanımlanmıştır. Kendine özgü yiyecekler, kendine özgü besin işleme yöntemleri ve besin muhafaza yöntemleri ile ortaya çıkmıştır.

Türkler'in ilk yurdu olan Orta Asya'nın sert iklimi ile kurak topraklara sahip olması ve dolayısıyla tarımsal faaliyetlerden uzak olması ve denize uzaklığı Türk beslenme kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Böylesine zor şartlar altında göçebe yaşam süren Türkler için en önemli besin kaynağı hiç şüphesiz et olmuştur. Etler içinde ise göçebe yaşama en uygun hayvanlar olan koyun ve at eti daha çok tercih edilmiştir.

¹ Prof., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., ysfdogruer@hotmail.com
ORCID iD: 0000-0002-3712-5021

² Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., ezgiyilmaz@selcuk.edu.tr
ORCID iD: 0000-0001-8899-4537

Bingöl Çobantaşı Kavurması Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yemekler ve çorbalar kategorisinde coğrafi işaret (Mahreç İşareti) olarak tescillenmiştir. Bu şekli ile sıcak servis edilen tüketim terhini kapsamaktadır. Tarihi geçmiş göz önüne alındığında Bingöl Çobantaşı Kavurması'nın yöre halkı tarafından kış mevsiminde tüketime yönelik bir muhafaza yöntemi şeklinde üretildiği dikkate alındığında özellikle soğuk servis şeklinde tescil edilen ürünün işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri kategorisinde değerlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Milas Ciğer Kavurması

Milas Ciğer Kavurması; dana ciğerinin zeytinyağında kavrulması suretiyle Muğla ili Milas ilçesinde üretilen kavurmadır. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaretli ürün (Mahreç İşareti) olarak işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri kategorisinde 28.05.2024 tarihinde tescil edilmiştir. Üretim ve sunum şekli ile et ürününden ziyade daha çok yemek kapsamında değerlendirilmesi gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Acar, F. (2022). Etnik Bir Et Ürünü Olan Deve Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması, Yüksek Lisans Tezi. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Aydın.
- Akköse, A., Kaban, G., Karaoğlu, M. M., & Kaya, M. (2018). Characteristics of pastırma types produced from water buffalo meat. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 24(2).
- Akköse, A., Ünal, N., Yalınkılıç, B., Kaban, G., & Kaya, M. (2017). Volatile compounds and some physico-chemical properties of pastırma produced with different nitrate levels. *Asian-Australian Journal of Animal Sciences*, 30(8), 1168.
- Akoğlu, E., & Aksakallı, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2001). Pastırma üretiminde starter kültür kullanımının son ürün özellikleri üzerine etkisi. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 25(6), 847-854.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2002). Farklı kütleme yöntemleri ve starter kültür kullanılarak pastırma üretimi. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 26(4), 909-916.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2002). Some microbiological and chemical properties of pastırma produced using potassium nitrate and starter culture. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 26(1), 125-132.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2002). Ticari starter kültür preparatlarının pastırma üretiminde kullanım imkanları. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 26(4), 917-923.
- Aksu, M. I., & Kaya, M. (2002). Effect of commercial starter cultures on the fatty acid composition of pastırma (Turkish dry meat product). *Journal of Food Science*, 67(6), 2342-2345.
- Aksu, M. I., Erdemir, E., & Çakıcı, N. (2016). Changes in the physico-chemical and microbial quality during the production of pastırma cured with different levels of sodium nitrite. *Korean journal for food science of animal resources*, 36(5), 617.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, (37), 83-93.
- Anar, Ş. (2010). Et ve Et Ürünleri Teknolojisi. Dora Basın Yayın Dağıtım Ltd Şt., Bursa, s. 414.
- Anıl, N. (1989). Türk pastırması: Modern yapım tekniğinin geliştirilmesi ve vakumla paketlenerek saklanması. *S.Ü. Vet. Fak. Derg.*, 4(1), 363-375.
- Arıncı, K. (2017). Unesco Yaratıcı Kentler Ağı İçin Bir Öneri: Bitlis Gastronomi Kenti. *Turkish Stu-*

- dies, 12(29), 87-106.
- Arslan, A., Çelik, C., Gönülalan, Z., Ateş, G., Kök, F., & Kaya, A. (1997). Vakumlu ve Vakumsuz Aynalı Sazan (*Cyprinus carpio* L.) Pastırmalarının Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kalitesinin İncelenmesi. *Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Derg.*, 21(1), 23-29.
- Arslan, E., Kendir, H., Akmeşe, H., Bozkurt, H. Ö., Akyollu, K., & Hiçyakmazer, C. T. (2023). Investigation of Tokat Bez Sucuk, a Geographically Indicated Local Food, within the Scope of Sustainable Gastronomy. *Sustainability*, 15(17), 12889.
- Atalay, B. (1943). “Divani Lügat-it Türk, Kaşgarlı Mahmut.” Alaeddin Kral Matbaası, Ankara.
- Aygün, S. T. (1939). Hayvanlardan Elde Edilen Gıdalar, Gıda Hıfzıssıhhası ve Gıda Tahlili. Yüksek Ziraat Enstitüsü Basımevi, Ankara.
- Badem, A. (2024). Türk Mutfağında Besin İşleme Yöntemleri ve Muhafazası: Besin İşleme Yöntemleri ve Muhafazası. *Anatolia Social Research Journal*, 3(1), 17-46.
- Berkmen, L. (1940). “Türkiye’de Ette, Et Müstahzarlarında ve Bilhassa Pastırmalarda Hastalık Amillerinin Mevcudiyetiyle, Dayanma Müddetleri Üzerine Araştırmalar.” Ziraat Vekaleti Yüksek Ziraat Enstitüsü Çalışmaları, Sayı:72.
- Boyraz, M. (2019). Geographical indication products: Afyonkarahisar. *International Journal of Entrepreneurship and Management Inquiries*, 3(4), 26-46.
- Bozkurt, H., & Erkmén, O. (2002). Effects of starter cultures and additives on the quality of Turkish style sausage (sucuk). *Meat Science*, 61(2), 149-156.
- Çakmakçı, S., & Salık, M. A. (2022). Erzurum’un coğrafi işaret tescilli alması ürünleri: Güncel bir bakış ve öneriler. *ATA-Gıda Dergisi*, 1(2 (Temmuz)), 1-12.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati’t-Türk’teki yiyecek içecek adları ve bu adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 185-200.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk dünyası turizm araştırmaları dergisi*, 3(1), 105-125.
- Demirok-Soncu, E., & Kolsarıcı, N. (2019). Sucuk. In: Fermente gıdalar, mikrobiyoloji, teknoloji, sağlık. Ed: Anlı E, Şanlıbaba P. Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Dinçer, B. (1988). Et endüstrisinde pastırmanın yeri ve önemi. *Et Balık Dergisi*, 9(52), 35-37.
- Doğruer, Y., Gürbüz, Ü., Nizamlioğlu, M., Yalçın, S., & Atasever, M. (1997). Bromelin uygulamasının pastırmanın kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal kalitesine etkisi. *Vet. Bil. Derg.*, 13(2), 83-89.
- Doğruer, Y. (1992). Pastırmanın tarihçesi. *Türk Veteriner Hekimliği Dergisi*, 4(2), 10.
- Doğruer, Y. (1993). Farklı Tuzlama Süreleri ve Baskılama Ağırlıklarının Pastırmanın Kalitesine Etkileri Üzerine Araştırmalar, Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Doğruer, Y., Nizamlioğlu, M., Gürbüz, Ü., & Kayaardı, S. (1998). Çeşitli çemen karışımlarının pastırma kalitesine etkisi II: Mikrobiyolojik nitelikler. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Science*, 22, 221-229.
- Doğruer, Y. (2001). Geleneksel pastırma üretiminde hindi ve tavuk etinin kullanılabilme imkanları. *Vet. Bil. Derg.*, 17(3), 37-42.
- Doğruer, Y., & Güner, A. (2001). Konya’da tüketime sunulan hindi pastırmalarının kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. *Vet. Bil. Derg.*, 17(3), 65-69.
- Doğruer, Y., Yalçın, S., Gürbüz, Ü., & Güner, A. (2002). Sodyum ve potasyum nitratın depolama süresince pastırmanın kalitesine etkisi. *Vet. Bil. Derg.*, 17(4), 31-36.
- Doğruer, Y., Güner, A., Gürbüz, Ü., & Uçar, G. (2003). Sodyum ve potasyum nitratın üretim periyodu süresince pastırmanın kalitesine etkisi. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Science*, 27, 805-811.
- Dogruer, Y., & Guner, A. (2005). Effect of using sodium and potassium nitrate on degrading and residue level of nitrate and nitrite contents of pastirma during the storage period. *Acta alimentaria*, 34(2), 141-144.
- Dogruer, Y., Guner, A., & Gurbuz, U. (2007). Effects of curing techniques and compositions on chemical, microbiological and sensory qualities of turkey pastirma. *Archiv Für Lebensmittelhygiene*, 58(2), 64-69.

- Doğruer, Y., & Telli, A. E. (2021). Pastırma. *Türkiye Klinikleri Food Sciences-Special Topics*, 7(2), 38-46.
- El-Khateib, T., Schmidt, U., & Leistner, L. (1987). Microbiological stability of Turkish pastırma. *Fleischwirtschaft*, 67(1), 101-105.
- Eren, F. Y., & Sezgin, A. C. (2021). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin destinasyonlar açısından önemi: Kapadokya Bölgesi örneği. *Journal of tourism research institute*, 2(1), 61-78.
- Gökarp, H. Y., Kaya, M., & Zorba, Ö. (1994). Et Ürünleri İşleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Yayın No: 786. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi, Erzurum, s. 560.
- Guner, A., Gonulalan, Z., & Dogruer, Y. (2008). Effect of tumbling and multi-needle injection of curing agents on quality characteristics of pastırma. *International journal of food science & technology*, 43(1), 123-129.
- Güney, S. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 8(2), 159-169.
- Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., & Anıl, N. (1995). Değişik tuzlama teknikleriyle üretilen ve 4°C'de muhafaza edilen pastırmaların kimyasal ve mikrobiyolojik kalitesi. *Vet. Bil. Derg.*, 11(2), 33-44.
- Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., Nizamlioğlu, M., Atasever, M., & Kayaardı, S. (1997). Bromelin uygulamasının depolama süresince pastırmanın bazı kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine etkisi. *Vet. Bil. Derg.*, 13(2), 91-98.
- Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., & Nizamlioğlu, M. (1997). Pastırma üretiminde dumanlama işleminin uygulanabilme imkanları ve kaliteye etkileri. *Vet. Bil. Derg.*, 13(2), 57-68.
- Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., Yalçın, S., Nizamlioğlu, M., & Güner, A. (2003). Pastırma yapım teknolojisinin geliştirilmesinde sıcak dumanlama uygulaması ve kaliteye etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 19(1-2), 57-66.
- Gürbüz, Ü. (1994). Pastırma üretiminde değişik tuzlama tekniklerinin uygulanması ve kaliteye etkileri, Doktora Tezi. Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Gürler, Z., Telli, A. E., Demirel, Y. N., & Doğruer, Y. (2015). Comparison of Some Quality Properties of Pastrami Produced from Cattle and Buffalo Meat. 2nd International Vetistanbul Group Congress (Özet bildirisi) (Yayın No:1942445) St Petersburg/Rusya.
- Gür-Yağlı, H., & Ertaş, A. H. (1998). Effect of sodium ascorbate on some quality characteristics of Turkish pastırma. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 22(5), 515-520.
- Hastaoglu, E., & Vural, H. (2018). New approaches to production of Turkish-type dry-cured meat product "Pastırma": salt reduction and different drying techniques. *Korean journal for food science of animal resources*, 38(2), 224.
- Kantaroglu, M., & Demirbaş, N. (2018). Türkiye'de coğrafi işaretli gıda ürünleri üretim potansiyelinin değerlendirilmesi. *IBANESS Kongreler Serisi*, 21(22), 514-520.
- Karakuş, M. C. (2011). Tokat bölgesinde üretilen bez sucukların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Karasoy, M. (1952). Menşei Hayvani Gıda Konservelerinden Bazıları Üzerinde Tatbikat ve Hayvanlardan Gıda Vasıtasıyla İnsanlara Bulaşan Mikropların Gıda Konservelerinde Yaşama Müddetleri". A.Ü. Vet. Fak. Yay. No: 31. 1952; A.Ü. Basımevi, Ankara.
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukcu, H., & Sandıkcı, M. (2022). Afyon Sucuğu Üreticilerinin Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 381-404.
- Kaya, M., Yılmaz Oral, Z. F., & Kaban, G. (2022). Pastırma. In: *Production of Traditional Mediterranean Meat Products*. Eds: Lorenzo, J.M., Domínguez, R., Pateiro, M., Munekata, P.E.S., Springer, New York. p. 143-152.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- Kilic, B. (2009). Current trends in traditional Turkish meat products and cuisine. *LWT-Food Science and Technology*, 42(10), 1581-1589.
- Kök, F. (2003). Pastırma Üretim Teknolojisini Geliştirme Çabaları. *Uludağ Univ. J. Fac. Vet. Med.*,

- 22(1-2-3), 109-114.
- Kök, İ. (1985). Pastırmanın imalatında kullanılan çemen (*Trigonella foenum grecum*) hamurlarının geliştirilmesi, standardizasyonu üzerine araştırmalar. *Doğa Bil. Derg.* D1, 9(3), 241-248.
- Leistner, L. (2017). Shelf-stable products and intermediate moisture foods based on meat. In: *Water Activity*. Routledge, p. 295-327.
- Mutlu, S., & Cılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054.
- Nazlı, B., Pehlivanoglu, H., & Çağlar, M. Y. (2017). Characteristics of traditional Turkish fermented soudjouk and current situation. *International Journal of Veterinary Science & Technology*, 1(1), 013-019.
- Nizamlioglu, M., Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., & Kayaardı, S. (1998). Çeşitli çemen karışımlarının pastırma kalitesine etkisi I: Kimyasal ve duyuşal nitelikler. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 22(4), 299-308.
- Nizamlioglu, M., Doğruer, Y., Gürbüz, Ü., & Kayaardı, S. (1998). Çeşitli çemen karışımlarının pastırma kalitesine etkisi I: kimyasal ve duyuşal nitelikler. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 22(4), 299-308.
- Onat, G. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin İncelenmesi: Rize Örneği. In: *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*. Editör, Oğan Y. Çizgi Kitabevi. s. 64-79.
- Ögel, B. (1978). Türklerde Yemek Kültürü, *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Kültür Bakanlığı Yayınları:224, Kültür Serisi: 13, Kültür Bakanlığı, Ankara.
- Özdemir, M. (1981). Kayseri’nin Pastırmacılık Sanatı. *Emek Matbaası, Kayseri*.
- Özkan, N. (2013). Pastırma sözü üzerine. *Dil Araştırmaları*, 13(13), 45-55.
- Öztan, A. (2008). Et Bilimi ve Teknolojisi. TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Kitap Serisi Yayın No:1, 6. Baskı, Ankara, s. 518.
- Paslı, M. M. (2021). Coğrafi işaretli gastronomi ürünleri üzerine bir araştırma: Giresun ili örneği. *Tourism and Recreation*, 3(1), 93-99.
- Price, J. F., & Schweigert, B. S. (1971). *The Science of Met and Meat Products*. W.H. Freeman and Company, San Francisco.
- Sandıkçıoğlu, T. (2018). Türk mutfak kültürü ile diğer mutfakların etkileşimi. Ed: Arıkan AD, In: *Türk mutfak kültürü*. TC. Anadolu Üniversitesi Yayını, Eskişehir. s. 140-162.
- Soyer, A., Uğuz, Ş., & Dalmış, Ü. (2011). Proteolytic changes during processing in Turkish dry-cured meat product (pastırma) with different salt levels. *Journal of Food Quality*, 34(3), 212-219.
- Sertkaya, O. F. (2009). Divânü Lügati’t-Türk’te Geçen Her Kelime Türkçe Kökenli midir? veya Kaşgarlı Mahmud’un Divânü Lügati’t-Türk’ünde Yabancı Dillerden Kelimeler. *Dil Araştırmaları*, 5(5), 9-38.
- Şanlıbaba, P., & Tezel, B. (2023). Traditional fermented foods in Anatolia. *Acta Scientiarum Polonorum-Technologia Alimentaria*, 22(2), 193-215.
- Tan, A., & Bakır, M. (2023). Rize İlinde Coğrafi İşaretli Ürünlerin Korunması ve Geliştirilmesi. *Kaçkar Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 1-8.
- Tekinşen, O. C., & Doğruer, Y. (2000). Her yönüyle pastırma. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.
- Tekinşen, O. C., Doğruer, Y., Nizamlioglu, M., & Gürbüz, Ü. (1999). Sorbik asitin çemende kullanılabilme imkanları ve pastırmanın mikrobiyel kalitesine etkisi. *Türk Veterinerlik ve Hayvancılık Dergisi*, 23(2), 227-235.
- Toldra, F. (2017). The Storage and Preservation of Meat: III. Meat Processing. In: Toldra, F.(ed). *Lawrie’s Meat Science*. 8th ed. Elsevier Ltd. Duxford UK. p. 265-296.
- TS 1070. (2002). Turkish sucuk. (Türk Sucuğu). Ankara, Türkiye: Türk Standardları Enstitüsü.
- TS 978. (2002). Kavurma. Ankara, Türkiye: Türk Standardları Enstitüsü.
- TS-1071. (2002). Pastırma. Ankara, Türkiye: Türk Standardları Enstitüsü.
- Turkal, G., & Doğruer, Y. (2020). Et ürünlerinde nitrat ve nitrit kullanımı ile alternatifleri. 2. Uluslararası Gıda, Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi Tam Metin Kitabı, Konya, Türkiye. p. 72-89.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 02.08.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

- Files/GeographicalSigns/c49f44a5-90c7-4228-9bf3-fde07d81b523.pdf.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 19.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82d9d3be-46bc-4d3b-a335-8bfb841c029e.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/8eb202f7-bf82-48cd-9f21-955bc921c665.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 19.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/736f5b74-af1e-4ddf-97cc-59e87a612359.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 02.08.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/925c3a8c-6c12-4970-9104-8b19c9cd2539.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 12.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/437994e7-0a37-4053-90a7-22610a0e1e5d.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.09.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1d9bbe3f-2f5a-4817-a7c5-1bb1684fd3f8.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 15.10.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82d9d3be-46bc-4d3b-a335-8bfb841c029e.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 21.08.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/b344d02f-ab5e-4a1f-a720-ac490273d9f1.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/44f71030-9f19-45d5-87b5-14c98f4757ee.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 12.10.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/7ade44a2-29d6-49a3-875e-ac1569bd38e4.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 12.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/261d4050-7f09-404e-84d0-ea4bf0067974.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/857cdedc-6a92-47cd-80fe-dc5f115c8689.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 12.10.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e5d7c8e6-811d-4298-b988-f5df12440d9e.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 15.10.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/030efc7d-ab2c-4da3-8976-63eae81c2c9f.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.07.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/906ff713-1af6-4218-b173-bbb19a33c2a9.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 11.09.2024. Erişim adresi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/82d9d3be-46bc-4d3b-a335-8bfb841c029e.pdf>.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). Erişim tarihi, 12.10.2024. Erişim adresi, <https://www.ci.gov.tr/cogra-fi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=pastirma>.
- Türk Standartları Enstitüsü. (1972). Pastırma. T.S. No:1071, Mart 1972. (Birinci Baskı), Ankara.
- Türker, N., Türkmen, M., & Caymaz, E. (2019). Geleneksel bir ürün olarak Kastamonu pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Yapar, A. (1992). Balık Pastırması Üretimi ve Kalite Parametrelerinin Belirlenmesi, Doktora Tezi. Fırat Üniv. Fen Bil. Enst. Tekser, Elâzığ.
- Yerasimos, M. (2019). Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Yetim, H., Kayacier, A., Kesmen, Z., & Sagdic, O. (2006). The effects of nitrite on the survival of *Clostridium sporogenes* and the autoxidation properties of the Kavurma. *Meat science*, 72(2), 206-210.
- Yıldırım, Y. (1985). Et Endüstrisi. Yayılcak Matbaası, Bursa.