

Turizm ve Gastronomide Yenilikçi Araştırmalar 1

Editör
HARUN ÇALHAN



BİDGE Yayınları

Turizm ve Gastronomide Yenilikçi Araştırmalar 1

Editör: Doç. Dr. Harun ÇALHAN

ISBN: 978-625-372-247-0

1. Baskı

Sayfa Düzeni: Gözde YÜCEL

Yayınlama Tarihi: 25.06.2024

BİDGE Yayınları

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının ve editörün yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Sertifika No: 71374

Yayın hakları © BİDGE Yayınları

www.bidgeyayinlari.com.tr - bidgeyayinlari@gmail.com

Krc Bilişim Ticaret ve Organizasyon Ltd. Şti.

Güzeltepe Mahallesi Abidin Daver Sokak Sefer Apartmanı No: 7/9 Çankaya /
Ankara



ÖNSÖZ

Turizm, insanların dünyanın bir yerinden başka bir yerine yaptığı seyahat ve tatiller olarak bilinmektedir. Turizmin ev sahibi ülkelere birçok olumlu etkisi vardır. Turizm, ülkelerin gelir elde etmesinde son derece önemli bir sektördür. Turizm, ülkelerde ve destinasyonlarda istihdam olanakları yaratır. Bölgesel ekonomiyi canlandırır. Günümüzde turizme yatırım yapan tüm ülkeler bu faydaların farkındadır. Bu nedenle turist sayılarını ve turizm gelirlerini artırmak için sektörü büyümeye çalışırlar. Nitekim turizmi arzulayan kişi sayısı arttıkça ve ellerinde daha fazla harcanabilir gelir oldukça küresel turizmin büyümeye devam edeceği öngörülmektedir. 1950'lerde itibaren turizm, önemli katkıları nedeniyle zararsız bir sektör şeklinde değerlendirilmiştir. Turizm için bacasız sanayi söylemi bu algılaşmanın bir tezahürüdür. Turizmin olumsuz etkilerine ilişkin endişeler ancak 1980'lerde önemli bir sorun olarak ortaya çıkmaya başlamıştır. Bunun sonucu olarak turizmde sürdürülebilirlik konusu önem kazanmıştır. Turizmde sürdürülebilirlik konusunda tüketicilerde artan farkındalık, hem destinasyonlarda hem de turizm işletmelerinde daha çevre dostu uygulamaların benimsenmesi ve sürdürülebilirliğe yönelik uygulamalarda bulunulması yönünde bir değişim ortaya çıkarmıştır. Turizmde önemli diğer bir konu da gastronomidir. Gastronomi, turizm destinasyonlarını geliştirme ve dünya çapında pazarlama aracı olarak önemli bir potansiyele sahiptir. Gastronomi turizmi, hem turistlerin yemek yapmayı, kullanılan yerel malzemeleri ve bunların üretilme/yetiştirilme biçimlerini öğrenebilmeleri ve mutfak geleneklerinin nasıl ortaya çıktığını tecrübe edebilmeleri hem de daha önce hiç tecrübe etmedikleri farklı ve yeni lezzetleri denemelerine fırsat sunması nedeniyle son derece kıymetli bir alternatif turizm türüdür. Bu kitaptaki çalışmalar turizm, sürdürülebilirlik ve gastronomi olmak üzere üç temel konuyu ele almaktadır.

Editör

Doç. Dr. Harun ÇALHAN

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	3
İÇİNDEKİLER	4
Turizmde Yetenek Yönetimi Üzerine Bir Değerlendirme	5
Harun ÇALHAN	5
Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Menü Yönetimi	34
Hazal Şeval ÖZBEK.....	34
Erol GEÇGİN	34
Yenilebilir Çiçekler.....	51
Naciye GÜLSOY.....	51
Erol GEÇGİN	51
Ortaokul Öğrencilerinin Somut Kültürel Mirasa Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi	87
Suzan EROL	87
İngilizce Öğretmen Adaylarının Kültür Turizmine Yönelik Tutum ve Algılarının Belirlenmesi: Eskişehir Örneği.....	101
Suzan EROL	101
Marinating Technology and Application Possibility in Meat Industry	118
Mehmet Emin AYDEMİR	118
Ali ARSLAN	118

BÖLÜM I

Turizmde Yetenek Yönetimi Üzerine Bir Değerlendirme

Harun ÇALHAN¹

Giriş

Geçmişten günümüze bireylerin bilgi ve becerileri her zaman için temel kazanım olarak düşünülmektedir. Bu düşünce iş hayatına entegre edildiğinde yetenekli çalışan kavramı ortaya çıkmaktadır. Artan küresel rekabet ile birlikte işletmelerde finansal olmayan sermaye de önemli bir faktör olarak görülmeye başlanmıştır. Teknolojinin hızla değişen yapısı, işletmeleri zorlayan rekabet şartları, ürün ve hizmette fark yaratan unsurun aslında insan olduğunu ortaya koymuştur. Çalışanlara geçmiş dönemlere göre daha fazla değer verilmekte ve çalışanların yetenekleri işletme için fırsat olarak görülmektedir. Bunun bir sonucu olarak yetenek yönetimi kavramı birçok araştırma alanı için temel konu haline gelmiştir (Aker, 2008). Yetenek yönetimi uygulanan işletmelerde

¹ Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği, ORCID: 0000-0002-7256-2411, hcalhan@erciyes.edu.tr

Çalışanlar önemli fayda ve stnlkler elde etmektedirler. Yetenekli alışanların ücretleri diğerk çalışanlara göre daha yüksektir. Terfiler yetenek ve performans esas alınarak yapılır. Yetenekli alışanlar daha kilit pozisyonlarda çalışma imkânı bulurlar ve eğitim imkânlarından daha fazla yararlandırılırlar. Çalışanlara yüksek ücret ödemesi yapılması, ekstra ödüllerin verilmesi, terfi gibi fırsatların sunulması çalışanların işe olan bağlılığını arttırmaktadır (Luthans, 2011).

Emek yoğun bir sektör yapısına sahip olan turizmde, bireylerin birbirleri ile etkileşim halinde olması, hizmet alan ve verenin insan olması yönüyle yetenekli çalışanlara sahip olunması ve bu çalışanların elde tutulması oldukça büyük öneme sahiptir. Çalışanlar turizm işletmelerinin mal ve hizmet üretim sürecinde son derece önemli bir faktördür. Çalışanlar, turizm işletmelerin rekabet üstünlüğü elde etmesinde, pazar payını arttırmasında, teknoloji ve dijitalleşmeye uyum sağlamasında da etkili bir unsur durumundadır (Akgöz, 2016). Turizmde sunulan hizmetin neredeyse tamamı çalışanlar tarafından sunulmakta olduğu için çalışanların taşıması gereken nitelik ve becerilerin neler olduğunun bilinmesine ciddi düzeyde ihtiyaç vardır (Kozak & zdemir, 2013). Son dönemde, turizm işletmelerinde dışarıdan yetenekli çalışanların çekilmesine ve mevcut çalışanların yetenek ve becerilerinin geliştirilmesine yönelik gerçekleştirilen uygulamalar, çalışanların örgüte daha fazla bağlanmasına, içi bırakma niyetinden uzak olmalarına, daha yüksek performans sergilemelerine, dolayısı ile işletmenin de verimli çalışanlar neticesinde pazarlarda rekabet üstünlüğü elde etmesine ve başarısını sürdürmesine doğrudan katkı yaptığı ifade edilebilir (Türk & Akbaba, 2017).

Bu alışma çerçevesinde öncelikle yetenek kavramı, yetenekli çalışan kavramı, yetenek yönetimi kavramı açıklanmış, ardından işletmeler ve çalışanlar açısından yetenek yönetimi uygulamalarının önemi açıklanmıştır. Sonraki bölümlerde yetenek yönetiminin temel süreçleri, özellikle gelişmekte olan ülkelerde faaliyet gösteren işletmelerde yetenek yönetimine geçişin önündeki zorluklar, turizm sektörü açısından yetenek yönetimine geçişin

önemi ve turizm sektöründe yetenek yönetimi uygulamalarının yaratabileceği olası faydalar irdelenmiştir. Sonuç bölümünde genel bir değerlendirme yapılarak bölüm sonlandırılmıştır.

1. Turizmde Yetenek Yönetimi

1.1 Yetenek Kavramı

Yetenek (*talent*) kavramının yüzyıllar boyunca birçok farklı anlamı olmuştur. Antik çağda bir ağırlık ve para birimi olarak tanımlanırken, on üçüncü yüzyılda eğilim, on beşinci yüzyılda hazine, en yedinci yüzyılda doğal bir beceri anlamını kazanarak günümüzdeki en yakın anlamına ulaşmıştır. Bu çerçevede yetenek kavramı tüm insanlığa veya nesnelere bir özellik katabilir niteliktedir (Jooss vd., 2019). Yetenek, bir bireyin belirli bir olguya dair durumu kavrayabilmesi, analiz edebilmesi, çözümleyebilmesi, sonuca varabilmesine dayanan temel zihinsel özelliklere sahip olması ve bazı olguları, işleri, görevleri beklenen kalitede yapabilmesini sağlayan bedensel özelliklere sahip olmasıdır. Buna göre yetenek, kişilerin belirli bir konuya, işe, göreve yönelik davranışlarını yönetmesini sağlayan zihinsel ve bedensel kapasiteleri şeklinde açıklanabilir (Erdoğan, 1999). Yetenek, bireyin belirli kavramlar arasındaki ilişkileri anlayabilme, analiz edebilme, çözümleyebilme ve sonuca ulaştırabilme gibi zihinsel özelliklerle beraber belirli olguyu hayata geçirebilen bedensel özelliklerinin tamamını kapsamaktadır (Girgin, 2021).

Yetenek, bireyin hayatı boyunca geliştirdiği, belirli bir alanda (alanlarda) şirkette belirlenen norm ve beklentileri aşan mükemmel/dikkate değer performansla yol açan doğuştan gelen beceriler anlamına gelir (Pocztowski vd., 2021). Türk Dil Kurumu (2022) yetenek kavramını a) bir kimsenin bir şeyi anlama veya yapabilme niteliği, istidat, kabiliyet, kudret, b) bir duruma uyma konusunda organizmada bulunan ve doğuştan gelen güç, kapasite, c) kişinin kalıtıma dayanan ve öğrenmesini çerçeveleyen sınır ve d) dışarıdan gelen etkiyi kavrayabilme gücü şeklinde açıklamaktadır. Yetenek, bireylerin bir durumu genel çerçevede kavrama veya

uygulayabilme becerisi, bir duruma adapte olma konusunda doğuştan gelen özelliklere sahip olma durumudur.

Deb (2005) yetenek kelimesini İngilizce üzerinden altı anahtar kelime ile açıklamaktadır. Buna göre yetenek;

- başarı (*triumph*),
- beceri (*ability*),
- liderlik (*leadership*),
- pratiklik (*easiness*),
- yaratıcılık (*new-fangled*) ve
- zaman (*time*) kavramlarının bütün hale gelmesi ile oluşmaktadır (Doğan & Demiral, 2008).

Yeteneğin taşınması gereken özellikleri şu şekilde sıralamak mümkündür;

- i. yetenek doğuştan gelmektedir,
- ii. beceriler kişiseldir, her bireyde farklılık gösterir,
- iii. bazı işlere yönelik üstün yetenekler olabilir,
- iv. yetenek bireyi spesifik bir konuda usta seviyesine taşımaktadır,
- v. yeteneğin artması sayesinde kişinin verimliliği de yükselmekte, yetenekli birey gelişime açık bir yaklaşım sergilemektedir (Akar, 2018).

Yetenek iki ana yaklaşım ile açıklanmaktadır. Birincisi, yeteneğin doğuştan olduğuna dair görüşe dayanmakta iken, diğeri yeteneğin doğru eğitim ve bireysel gelişim ile geliştirilebildiğine dayanmaktadır (Meyers & Van Woerkom, 2014). Beceri ve bilginin geliştirilmesi ve öğretilmesi kolaydır ancak yetenek çok daha benzersiz özelliklere sahiptir (Gallardo-Gallardo vd., 2013). Bu nedenle, Davies ve Davies (2010) yeteneklerin yönetilemeyeceğini öne sürmektedir. Benzer şekilde, Silzer ve Dowell (2010) insan kaynakları uygulamalarının yeteneğin doğuştan gelen ve bileşenleri arasında ayırım yapmasının zor olduğunu öne sürmektedir. Öte yandan, yeteneğin deneyimle, eğitim ve geliştirme yoluyla öğretilebileceğini savunan pek çok araştırma da bulunmaktadır.

Peters (2006) tüm çalışanların yeteneklerinin geliştirilebileceğini ve mevcut yeteneklerin örgüt içinde değerlendirilmesi gerektiğini savunmaktadır.

Yetenek yaratıcılıkla doğrudan bağlantılıdır ve üç ana bileşenden oluşur (Pocztowski vd., 2021):

- a) Spesifik bir konuda sahip olunan uzmanlık ve ilgili beceriler,
- b) Yeni ve farklı düşüncelere açık olma, öz disiplin, bıkmama ve gayretli olma becerisi, belirsizliği göğüsleme, riski kabul etme yönelimi ve toplumsal kabul konusunda göreceli bir kaygı eksikliğini içeren yaratıcı düşünme,
- c) İşe olan derin ilgi ve katılımdan, meraktan, zevkten veya kişisel meydan okuma duygusundan kaynaklanan içsel görev motivasyonundan oluşur.

1.2. Yetenekli Çalışan Kavramı ve Özellikleri

Yetenekli kavramı Türk Dil Kurumu (2022) sözlüğünde “yeteneği olan, kabiliyetli ve istidatlı kimse” şeklinde açıklanmaktadır. Yetenekli çalışan kavramı ise “rekabet avantajı sağlamada önem arz eden, modern dönemin şartlarına ayak uydurabilecek bilgi ve donanımına sahip, üstün seviyede uyum kabiliyeti olan ve potansiyelli kişiler” olarak karşılık bulmaktadır. Belli yetilere sahip olan ve bu yetilerini doğru yer ve zamanda kullanabilen insanlara yetenekli çalışan adı verilmektedir (Buckingham & Coffman, 2007). Doğrudan katkılarıyla veya uzun vadede en yüksek potansiyel seviyelerini sergileyerek kurumsal performansta fark yaratabilen bireylere yetenekli çalışanlar denilmektedir. Örgütsel açıdan bakıldığında yetenek, performans, beceriler, potansiyel ve bilgi ile ilişkilidir (Pocztowski vd., 2021).

İşletmeler açısından yetenekli çalışanlar birtakım özelliklere sahiptirler. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilir (Örnek, 2018):

- Yetenekli çalışanlar devamlı bir değişim ve gelişim içindedir.

- Yeni yetenekleri cezbetmede ve işletmeye kazandırmada çok başarılıdır, gelişmek isteyen kişiler onlarla aynı işyerinde çalışmak isterler.
- Yetenekli çalışanlar farklı çevre ve ortamlara sahip işletmelerde de başarı elde edebilirler. Yetenekli çalışanlar gidecekleri işletmeleri pek çok kriteri değerlendirerek belirlerler.
- Yetenekli çalışanlar işletmelerin tanıtım elçileridir. Örgütlerini temsil etmede epey başarılıdır. Kendini bilen kişiler bu çalışanlar ile birlikte çalışmaktan büyük zevk alırlar.
- Yetenekli çalışanlar kısıtlanmaktan hazzetmezler. Öğrenmenin ve gelişimin desteklendiği ortamları isterler. Rahat olmadıkları, sınırlandırıldıkları işletmelerde tutunamazlar ve ayrılırlar.
- Yetenekli çalışanlar diğerleri için iyi rol modelidir. Hem kendilerini geliştirirler hem de diğer çalışanları geliştirmek için gayret gösterirler.
- Yönetimin güvenini kolaylıkla kazanmayı başarırlar. Pek çok insan, yetenekli ve değerli çalışanları kıskanabilmektedir. Ara yöneticiler bu çalışanların başarılarını kıskanabilir ve onları bastırmaya çalışabilir.
- Yetenekli çalışanlar iyi ekip oyuncularıdır. Çalıştıkları işletmelerde değer yaratırlar. Sadece kendileri için değil, işletmenin kazanması adına da gayretlidirler. Faydasız projelere önem vermezler ve yenileri için çaba harcarlar.

1.3. Yetenek Yönetimi Kavramı

Günümüzde son derece rekabetçi küresel ekonomide yetenekler, sermaye, strateji veya araştırma ve geliştirmeden daha önemli hale gelmiştir. Sermayenin bol olduğu günümüzde stratejiler taklit edilebilir ve teknolojinin ömrü gitgide kısalmaktadır. Bu durum yetenek yönetimi kavramını diğer unsurların önüne taşımaktadır. Doğru zamanda doğru pozisyonda doğru kişilere sahip olmak, herhangi bir organizasyonun başarısı için kritik öneme

sahiptir. İşletmeler çalışanlarının gücüyle yükselir veya düşer. Rekabetin giderek arttığı ortamda çağa ayak uydurmak, rakipler karşısında avantaj sağlamak önemlidir. Sunulan ürün ve hizmetlerin müşterinin zihninde yer etmesi açısından kalifiye personel önemlidir (Davies & Davies, 2010). Günümüzde kuruluşlar, kazanan iş stratejilerini formüle etmek ve yürütmek için yönetim kapasitesinde ciddi boşlukların olduğu bir yetenek krizi içine girmektedirler. Ayrıca yetenekli çalışanları çekmek, geliştirmek ve elde tutmak için yeterli araçlara, kaynaklara ve süreçlere sahip olmadıklarının da farkına varmış durumdadırlar. İşletmeler lider ve yöneticiler yetiştirmenin önünde bulunan engeller ile karşı karşıya kalmaktadırlar. Bu zorluk yaygın olarak bilinmesine rağmen çoğu kuruluş, iş performansını artıracak şekilde yeteneklere yatırım yapmamış veya bunları yönetmemiştir. Liderlik yeteneğinin belirlenmesi, geliştirilmesi ve dağıtılmasına ilişkin metodolojiler ya parça parçadır ya da tamamen yoktur. Sürekli değişen bu iş ortamında, işletmelerin geleceğin getireceği zorlukların üstesinden gelmek için yetenekli, esnek, yenilikçi insan kaynağına ihtiyacı vardır (Deb, 2005). İşletmeler günümüzde kurum kültürlerine uygun ve işletmeye verim sağlayacak, değer yaratabilecek çalışanlara ciddi düzeyde ihtiyaç duymaktadır. Bundan dolayı, işletmelerin yetenekli bireyleri örgütlerine çekme gayretleri yetersizdir, ayrıca çektikleri yetenekli çalışanları doğru şekilde elde tutabilmek ve daha da geliştirebilmek için stratejik yöntemlere de sahip olması gerekmektedir (Çevik, 2014).

Yetenekli çalışanlar, işletmelerin rekabet gücü için stratejik bir kaynak olarak algılanmaktadır. Nitekim beşerî sermaye, işletmelerin sürdürülebilir rekabet avantajı kazanmaları için çok önemli bir yol olarak ifade edilmektedir. Dünya çapında rağbet gören bir kavram olmasına rağmen, yetenek yönetimini tanımlama konusunda birçok akademik tartışma vardır (Marinakou, 2019). Yetenek yönetimini, her çalışanın doğal yetenek alanlarının nerede olduğunu tanıma ve her çalışanın bu yetenekleri gerçek performansa dönüştürmek için işe özgü beceri ve bilgiyi geliştirmesine nasıl yardımcı olacağını bulma sanatı olarak açıklamaktadır (Buckingham

& Vosburgh, 2001). Yetenek yönetimi, gelecekteki yetenek ihtiyaçlarını proaktif olarak planlayan ve öngören, en iyi yetenekleri çekmek için kurumsal bir imaj oluşturan, yeni işe alınanların katkıda bulunma süresini hızlandıran, kilit oyuncuların elde tutulmasına yardımcı olan, tüm işgücünün katılımını sağlayan ve kolaylaştıran entegre bir süreçtir. Yeteneğin organizasyon içinde en etkili şekilde yerleştirilmesi durumudur (Deb, 2005). Paauwe (2004) ile Wright ve Nishii (2013) yetenek yönetiminin ilgili insan kaynakları uygulamalarının üst yönetim tarafından kuruluşun hedeflerine ve genel stratejisine uygun olarak amaçlanan bir strateji olduğunu öne sürmektedir (Thunnissen & Gallardo-Gallardo, 2017). Nzonzo ve Chipfuva'ya (2013) göre yetenek yönetimi, insan kaynağını işe almayı, işletmede çalışmasının devamlılığını sağlamayı, performanslarını yönetmeyi ve gelişlerini sağlamayı kapsayan bir pervanedir.

Yetenek yönetimi, görüşme, işe alma, yönlendirme ve bunları kuruluşun kültürüne başarılı bir şekilde entegre etme süreçleriyle yeni çalışanların belirlenmesi ve geliştirilmesi sürecini ifade eder (Barron vd., 2014). Collings (2014) yetenek yönetiminin yetenekleri etkin bir şekilde yönetmeyi ve geliştirmeyi etkileyebileceğini savunmaktadır. Ariss vd.'nin (2014) yaptığı tanıma göre yetenek yönetimi, örgütlerin rekabet üstünlüğü sağlayabilmesi için faaliyetlerini ve işlemlerini yerine getiren çalışanlarının yetenek ve becerilerini düzenli tanımlamalarını gerektirmektedir. Bunlara ilave olarak, yetenek yönetimi performansı ve verimliliği yüksek olan çalışanların sahip oldukları var olan yeteneklerini geliştirmek ve çalışanların örgüte olan bağlılıklarını sağlamaktır. Yetenek yönetiminin odak noktası çalışanların performansını ve üretkenliğini ölçme, kontrol etme anlayışına dayanmaktadır (Thunnissen, 2016). Yetenek yönetimi, örgütsel stratejik hedefleri esas alan, doğru yerde, doğru zamanda yetenekli insanları işletmeye kazandırmaya çabalayan bir yönetim yaklaşımı olarak da açıklanmaktadır (Postacı, 2017). Yetenek yönetimi, işletmelerin kâr sağlamasına, örgütsel ve yetenek verimliliğine, marka değeri gibi mali çıktılar açısından ciddi başarı

sağlamasına, işletmenin çekici hale gelmesine, iş hedeflerini başarmasına, faaliyetlerinde kaliteyi yakalamasına ve müşteri memnuniyeti konusunda da etkiye sahiptir. Bununla birlikte, çalışanlar açısından iş tatmini, verimlilik, işe bağlılık ve iş kalitesi gibi konular açısından da değer yaratan bir yaklaşım olarak değerlendirilemektedir (Dhanabhakya & Kokilambal, 2014). Literatürde yetenek yönetimi kavramına üç farklı bakış açısı ile yaklaşıldığı, tek ve tutarlı bir bakış açısının olmadığı ifade edilmektedir. Lewis ve Heckman'a (2006) göre bu farklı bakış açıları (Özarslan, 2019):

- Birinci yaklaşıma göre, işe alma, personel seçimi, eğitim ve geliştirme, kariyer planlama ve geliştirme gibi temel İKY uygulamalarının bir karması şeklinde açıklanmaktadır.
- İkinci yaklaşıma göre, işletme açısından önemi büyük bir yetenek havuzunun yaratılması, çalışanların işletme tarafından oluşturulan bu havuz sayesinde işletme amaçları doğrultusunda değerlendirilmesini esas alan süreç yönetimi şeklinde yaklaşmaktadır.
- Üçüncü yaklaşıma göre, yetenekler örgütsel sınırlara veya belirli bir pozisyona göre sınırlandırılmamalı, çalışanların sahip oldukları yeteneklere genel bir yaklaşımla odaklanması gerektiği savunulmaktadır.

McDonnel ve Wiblen (2021) yetenek yönetimini, bir örgütün sürdürülebilir rekabet üstünlüğüne farklı katkılarda bulunan kilit pozisyonların sistematik olarak belirlenmesini, kilit rolleri dolduracak yüksek potansiyelli ve yüksek performanslı görevlilerden oluşan bir yetenek havuzunun geliştirilmesini ve bu pozisyonların mevcut en iyi görevliler ile doldurulmasını kolaylaştırmak için farklılaştırılmış insan kaynakları mimarisi geliştirilmesini ve bu çalışanların örgüte bağlılıklarının devamının garanti altına alınmasını içeren aktivite ve süreçler şeklinde tanımlamaktadır.

Pocztowski vd. (2021) yetenek yönetimi kavramının literatürde dört farklı bakış açısına göre tanımlanmakta olduğunu savunmaktadır. Bunlar:

- i. İlk perspektifte yetenek yönetimi, her çalışanın geliştirilebilecek ve geliştirilmesi gereken belirli bir yeteneğe sahip olduğunu varsaymaktadır.
- ii. İkinci perspektifte yetenek yönetimi, yeteneğin çalışanların iş yerinde yüksek performans elde etmek için kullandıkları özel beceri ve kabiliyetleri esas alarak tanımlanmaktadır.
- iii. Üçüncü perspektifte yetenek yönetimi, tüm iş pozisyonları önemli olduğundan pozisyonların öneme göre sıralanmadığı ve hepsinin performansı artırmaya ve rekabet avantajı oluşturmaya katkıda bulunduğu varsayımıyla yaklaşır.
- iv. Dördüncü perspektifte yetenek yönetimi “A oyuncular” olarak adlandırılan yetenekli bireylerin, “A pozisyonları” olarak adlandırılan önemli pozisyonlar için bir örgüte çekilmesi ihtiyacını esas almaktadır.

Yetenek yönetimi uygulamaları, ulaşılmak istenen hedefe göre değişiklikler göstermektedir. Her örgüt kendi sahip olduğu dinamikler üzerinden yetenek yönetimi uygulamalarını tasarlamaktadır. Bazı kurumlar yetenek açığını kapatmak amacıyla yetenek yönetimini kullanırken, bazı örgütler ise gelecekte oluşacak kilit roller için yetenek havuzu oluşturmaya planlayabilir. Yetenek açığını kapatmak üzere tasarlanan programda örgüt stratejileri belirlenmekte ve böylelikle gelecekte örgütün ihtiyaç duyacağı insan kaynağı profili de belirlenmektedir. Bundan dolayı, işletmeler öncelikle yetenek açığını doğru tanımlamalı, sonrasında ise açığını kapatmak için önceliklerini belirlemeli, eyleme geçmeli ve gelecek için yapılacak yatırımları tasarlamalıdır (Ruse & Jansen 2008). Yetenek yönetimi, (a) kuruluşlar için geçerlidir, (b) endüstrinin türüne ve içindeki işlerin niteliğine bağlıdır ve (c) örgütsel önceliklere dayalı olarak dinamik ve zaman içinde değişime tabidir (Scott & Revis, 2008). Yeteneğin tanımlanma şekli yetenek

yönetiminin temellerini şekillendirmektedir. Yetenek yönetimini uygulamadan önce, öncelikle yetenekli kişinin “kim” olduğuna karar vermek gerekir. Bununla birlikte, evrensel bir yetenek tanımı oluşturmak oldukça zor bir görev gibi görünmektedir. Her işletme yetenek yönetimine yönelik kendi özel tanımlamasını yapmakta ve buna göre sürdürmektedir (Zhang & Bright, 2012).

1.4. İşletme ve Çalışan Açısından Yetenek Yönetiminin Önemi

Bilgi ekonomisine geçiş ile entelektüel sermayenin kritik öneminin farkına varılmasıyla nitelik sahibi olan çalışanların işletmeler açısından önemi günden güne artmaktadır. Günümüzde artan rekabet ortamında işletmeler asıl fark yaratan faktörün kopyalanması imkânsız olan insan becerileri olduğu düşüncesine ulaşmıştır. İşletmeler için yetenekli bireylere sahip olmak ve onları elde tutmak başlı başına bir yarış haline gelmiştir. Yetenek yönetimi genel hatları ile iki temel nedenden dolayı önemlidir. Birincisi, etkili yetenek yönetiminin işletmelerin temel yetenekleri başarılı bir şekilde edinmelerini ve elde tutabilmelerini sağlamasıdır. İkincisi, bu çalışanların mevcut işlerine yönelik ne ölçüde performansla sahip olduklarının belirlenmesi ile ilgilidir (Hughes, 2008). Sürdürebilir rekabet üstünlüğü elde edilmesi açısından belirleyici olan ana unsur, üretilmiş mal ve hizmetlerin özgün ve değer yaratıcı olmasıdır. İşletmelerde özgün olan değerlerin kopyalanması daha zordur (Altuntuğ, 2009). İşletmelerde özgünlüğü sağlayan en önemli şey nitelikli, yetenekli çalışanların olması ve bu çalışanların üretim sürecinin ve/veya hizmetin bir parçası olmasıdır (Doğan ve Demiral, 2008). İşletmenin hızla değişime uyum sağlaması, çalışanların var olan yeteneklerinin farkına varıp bu yetenekleri işletmenin stratejileri doğrultusunda kullanması işletmenin başarısı açısından önemlidir. İşletmeler nitelikleri çalışanları işletmeye kazandırarak, onlara uygun pozisyonlarda iş imkânı sunarak ekstra yarar sağlamaktadır. Nitelikli personele sahip işletmeler rakipleri karşısında çok daha avantajlıdır (Selznick, 1984).

Yetenek yönetiminin işletmelere rekabet üstünlüğü sağladığı söylenebilir. Ayrıca, yetenek yönetimi işletmelerin kendi

mevcudiyetlerini sürdürebilmeleri için en önemli yönetim araçlarından biridir. Etkin yetenek yönetimi işletme için lazım olan yeteneği elde etme ve bu yeteneği elde tutmada başarısı sağlar. Böylece nitelikli çalışanların işletmeye bağlılık düzeyleri yükselir (Abdullayev, 2021). Özellikle gelişmiş ülkelerde giderek yaşanan nüfusa bağlı olarak, işletmelerde sadece yeteneğin geliştirilmesi değil aynı zamanda elde tutulmasını da daha önemli hale gelmektedir. Bu durum sadece kâr amacı güden ticari işletmeler için değil aynı zamanda kamu sektörü ve kâr amacı gütmeyen işletmeler için de önem arz etmektedir. Kamu sektörü de kamusal hizmetler sunmak için yetenekli insanlara gereksinim duymaktadır (Özdoğan, 2006). Yetenek yönetimi çerçevesinde çalışanların denetlenmesi sayesinde potansiyeli olan çalışanların tespiti, kariyer planlaması ve gelişimi için bir temel oluşturur. Bununla birlikte, yetenekli çalışanların gelecekte üstlenmeleri gerekebilecek daha zor ve sorumluluk gerektiren işleri yapmaları için gerekli eğitimleri almalarını sağlar. Yetenek yönetimi işten ayrılan yetenekli çalışanların yaratacağı olası tehlikelere işaret etmek ve onları elde tutmak için nelerin yapılması gerektiğini göstermesi açısından da büyük önem arz etmektedir (Armstrong, 2006).

Günümüzde yetenek yönetimi, liderlerin genellikle yeteneği en büyük öncelikleri olarak belirttiği ve yetenekli çalışanlardan oluşan insan sermayesinin iş performansı açısından büyük öneme sahip olduğu işletmeler için bir öncelik haline gelmiştir. İşletmeler yetenek gereksinimlerini, iş değeri yaratmanın merkezi bir bileşeni olarak insan sermayesinin oluşturulmasını, geliştirilmesini ve elde tutulmasını içeren insan kaynakları süreçleri aracılığıyla yönetmektedir. Günümüzde yetenek yönetimi, iş stratejisi ve insan kaynakları yönetimi açısından merkezi bir öneme sahip hale gelmiştir. Günümüzün küresel ekonomisinde işletmeler bilgili çalışanlarına giderek daha fazla bağımlı hale gelmektedir. Özel bilgi ve becerilere sahip olan çalışanlar mevcut işletmelerinin insan sermayesine katkıda bulunmayı seçebileceği gibi, sahip oldukları bireysel bilgi ve deneyimlerini dışarıdaki iş dünyasında da değerlendirme yoluna gidebilmektedirler (King, 2022).

Yetenek yönetiminin hem işletmeler açısından hem de çalışanlar açısından pek çok faydaları mevcuttur. Bu faydalar aşağıdaki gibi sıralanabilir (Armstrong, 2006; Abdullayev, 2021):

- İşletmelere rekabet avantajı sağlar,
- Yüksek kâr elde etmeyi sağlar,
- Nitelikli insanlarla çalışma imkânı sunar,
- Öğrenme sürecine ışık tutar,
- Çalışanlara kariyer geliştirme imkânı sağlar,
- İç ve dış motivasyon sağlar,
- Örgütsel bağlılığı artırır,
- Yedekleme işlerinin yapılmasını sağlar,
- Yaratıcı çalışanların geliştirilmesi ve yaratıcı ortamın yaratılmasını sağlar,
- İş kalitesinin ve çalışan performansının iyileştirilmesini sağlar,
- Liderlerin daha erken tanınmasını sağlar,
- Çalışan ve müşteri memnuniyetinin artmasını sağlar.

Krebs ve Wehner (2022) yetenek yönetimi konusunda yapılmış alan araştırmalarının bulgularını sentezleyerek yetenekli çalışanların pek çok iş tutum ve davranışlarında yeteneksiz olanları geride bıraktığını ortaya koymuştur. Yazarlar, yetenekli çalışanlar ile olmayanlar arasında aşağıdaki belirtilen hususlarda anlamlı farklılıklar olduğunu belirtmektedirler:

- a) Rol davranışları: iş gayreti ve iş performansı,
- b) Ekstra rol davranışları: yetkinlik gelişimi ve örgütsel vatandaşlık davranışları,
- c) İş tatmini ve kariyer tatmini,
- d) Çalışan ve işveren arasındaki değişim ilişkisine yönelik algılar: dağıtım ve görev adaleti, yönetsel ve örgütsel destek, ilişkisel psikolojik sözleşmeye ilişkin algılar,
- e) Çeşitli bağlılık biçimleri: genel örgütsel bağlılık, duygusal bağlılık, kalma niyeti (veya işten ayrılma niyeti), kariyer ile yetenek gelişimine bağlılık, stratejik öncelikleri

destekleme ve artan performans taleplerini karşılamada kararlılık.

1.5. Yetenek Yönetiminin Süreçleri

Yetenek yönetimi bir dizi süreci beraberinde getirmektedir. Bu süreçte ilk olarak yetenekli bireyleri çekme/cezbetme, işe alma, daha sonra onları eğitme ve geliştirme, yeni beceriler ekleme ve son olarak elde tutma işlemleri gerçekleştirilmektedir.

Yetenekli çalışanları çekme ve cezbetme: işletme kültürüyle işletmenin dışı yansıtmış olduğu marka imajı entegre olmalıdır. Tüketicinin bilinçsiz olduğu işletmelerin, nitelikli çalışanı işletmeye çekmek ve işletmede çalışmasını sağlaması güçtür. İşletmenin adı ve marka imajı yetenekli çalışanlar açısından dikkat çekici olmalıdır (Wilden vd., 2010).

İşe alma süreci: personel seçimi ve tanımlanan iş için seçimi yapılacak bireylerin bilgi ve yetenekleri önem arz etmektedir. Bu hususta yetenek yönetimi önemli rol oynamaktadır (Hughes, 2008). Adayların işletme tarafından belirlenmiş iş tanımlarına ve iş gereklerine göre değerlendirilmesi, en nitelikli ve yetenekli adayların uygun pozisyonlara yerleştirilmesi yapılmalıdır (Alayoğlu, 2010). İşe alım süreci adayları bir araya getirme, seçme, işe oryantasyonu ve yerleştirme olmak üzere dört aşamada gerçekleşmektedir. İlk olarak aday başvuruları bir arada toplanır. Daha sonra yetenekli ve işletmenin geleceğine faydalı olabileceği düşünülen bireylerin seçimi yapılır. Alıştırma sürecinden de geçtikten sonra belirlenen işe yerleştirilir. Sonrasında potansiyel yetenek ve becerileri artırılmaya, geliştirilmeye çalışılır (Çelik & Zaim, 2011).

İşe alıştırma süreci: başlangıç evresi olarak nitelendirilir. İşe kabul edilip başlayan personelin iş tanımından her yönüyle haberdar olduğunu ve bu şekilde hizmet edeceğini düşünmek yanlıştır. Yeni işe alınan çalışana çalışacağı alanın detaylı olarak anlatılması, iş arkadaşları hakkında bilgi sunulması, işletme ile ilgili

temel bilgilerin verilmesi ve iş profilinin zihninde daha belirgin şekilde yer etmesini sağlar (Bingöl, 2019).

İşyerinde eğitim ve geliştirme süreci: İşe alım sürecinden itibaren başlayan süreç geliştirme sürecidir. Yetkinlik ve değerlendirme aşaması, eğitim, geliştirme ve yöneltme olanakları, koçluk ve danışmanlık, karşılaşılan sorunlar olmak üzere farklı aşamalardan oluşmaktadır (Çelik & Zaim, 2011). Akıl hocalığı (mentörlük), bireylerin gelişimlerine katkı sağlamak amacıyla deneyim, uzmanlık ve düşüncelerin paylaşılmasıdır (Barutçugil, 2004). Koç kavramı incelendiğinde, sözcüğün İngilizce açılımı (*C.O.A.C.H=collaborate, observe, ask, challenge, hypothesize*) ile yaklaşıldığında mevcut tanıma ulaşılmaktadır (Ceylan, 2004).

Örgütte elde tutma süreci: işletmeler için önemli konulardan biri de işe almış olduğu yetenekli ve nitelikli personeli elde tutabilmesidir. Birçok aşamadan geçen çalışan işletme için belli masraflara sebep olmaktadır. Çalıştığı sürede, personeller işletmenin yapısını, işleyişini, işletme kültürünü tanıyıp benimsemektedir. Yetişmiş olarak nitelendirilen çalışanın işten ayrılması işletme için büyük kayıptır. İşletmeler kalifiye çalışanları işletmede tutmak için yetenek yönetimini uygulamalıdır (Demir, 2021). Yöneticiler, yetenekli çalışanların kendilerini geliştirmelerini sağlayarak yetki, sorumluluk ve ücret bakımından daha üst seviyelere yükselterek elde tutma sürecini sağlayabilirler (Çelik & Zaim, 2011).

1.6. Yetenek Yönetimine Geçişin Önündeki Zorluklar

Yetenek yönetiminin gelişmekte olan birçok ülkede nispeten yeni bir kavram olduğu, bu ülkelerde yetenek yönetimi zorluklarının daha ciddi ve karmaşık olduğu vurgulanmaktadır. Batılı çokuluslu işletmelerin yetenek yönetimi uygulamalarını teşvik etmelerine rağmen, gelişmekte olan ülkelerde yetenek yönetimi uygulamalarının Batılı modellere yaklaşımdan uzak olduğu belirtilmektedir. Gelişmekte olan ekonomilerde yetenek yönetimine ilişkin mevcut çalışmaların, farklı endüstriyel sektörlerde ve meslek gruplarında işletmelerin karşı karşıya kaldığı ve mevcut toplumsal koşulları yansıtan çeşitli zorlukların olduğunu ortaya koymaktadır.

Gelişmekte olan ülkelerde yetenek yönetiminin uygulanmasının önündeki zorluklar şunlardır (Cooke, 2017):

- a) Yeteneği örgüt içinde büyütme, geliştirmek yerine hazır eğitilmiş ve donanımlı yetenekleri işe almak yaygın görülen bir zorluk olarak ifade ediliyor.
- b) Yetenek yönetiminde belki de en kritik zorluk, küresel yetenek yönetiminde kurumsal stratejik yeteneklerdeki eksikliklerdir. Küresel yetenek yönetiminde kurumsal stratejik yetenek eksikliği, yetenek yönetiminin çeşitli yönlerinde de kendini göstermektedir.
- c) Yetenek yönetimindeki bir diğer önemli zorluk arz ve talep beklentilerinin uyumsuzluğudur.
- d) Çokuluslu işletmeler bağlamında bilgi aktarımı, yetenek yönetimi için başka bir zorluk teşkil etmektedir.
- e) Gelişmekte olan ülkelerde yetenek yönetimi zorlukları, stratejiden operasyonele kadar birbiriyle bağlantılıdır.

İşletmelerde yetenek geliştirmede ise farklı zorluklarla karşılaşmaktadır. Bunlar (Björkman vd., 2017):

- i. Yönetimsel yeteneklerin azlığı,
- ii. İşletmelerin iç ve dış işgücü piyasalarını harekete geçirmesinde yaşanan zorluklar,
- iii. Yetenek kriterleri ve kritik örgütsel yeteneklerle stratejik uyum,
- iv. Örgütsel ve bireysel ihtiyaçları iş rotasyonu için daha fazla esneklikle uyumlu hale getirme zorluğu,
- v. Fonksiyonel becerilerin geliştirilmesinden ziyade stratejik gelişime vurgu yapmak için eğitim ve gelişim programlarının tasarlanmasında yaşanan zorluklar,
- vi. Yedekleme planlaması, şeffaflık ve yetenek geliştirme planlarının iletişimi gibi kariyer ilerlemesini destekleyen mekanizmaların eksikliği nedeniyle eğitim ve gelişim programlarının uygulanmasında zorluklar şeklinde sıralanmaktadır.

1.7. Turizm Sektörü Açısından Yetenek Yönetiminin Önemi

Yetenek yönetimi konusu turizm sektörü açısından ele alındığında, bir turizm işletmesinin sürdürülebilir rekabet üstünlüğü elde etmesinde kilit konumda olanlar ön saflarda hizmet sunan turizm çalışanlarıdır. Bu nedenle turizm işletmeleri, yetenekli çalışanları işletmelerine çekmek ve onları geliştirmek için her türlü yetenek yönetimi uygulamalarına ihtiyaç duymaktadır (Murillo & King, 2019). Turizm sektörü emeğin en yoğun olduğu sektörlerden biridir ve çalışan ile misafirin birebir temas kurduğu bir sektördür. Tatil bölgelerinde turizm sezonun en hareketli zamanlarında yoğunluktan, istihdam kolaylığından veya düşük ücret nedeni ile tercih edilen niteliksiz ancak nicelik olarak fazla çalışanlar işletmelere ancak kısa vadede günü kurtaracak kalitesi düşük hizmet sağlamaktadır. Bu nedenle, yetenek yönetimi süreçlerinden biri olan elde tutma faaliyeti kapsamında gelişim sürecini tamamlamış personelleri başka işletmelere kaptırmamak için motive etmek, ödüllendirmek, yöneltme faaliyetleri içerisinde olmak gerekmektedir. Turizm sektöründe çalışanlara verilen düşük ücret, yeterli niteliğe sahip olmayan beceriler, iş gücü devir hızı, kariyer olanaklarının yetersizliği gibi faktörler işletmelerin yetenekli çalışanları kendine çekme, mevcut çalışanların eğitimi ve gelişimi ile çalışanların işyerine sadakatinin sağlanması hususunda olumsuz etki yaratmaktadır (Çevik, 2014).

Turizm işletmelerinin zorlu rekabet şartlarında daha başarılı olabilmeleri, çalışanlarının ve misafirlerinin istek ve beklentilerini anlayabilmeleri, karşılayabilmelerine dayanmaktadır. Bunu başarmak için turizm işletmelerinin çağdaş yönetim anlayışlarını benimsemesi ve çağdaş yöntemlerle örgütlenerek yönetilmeleri gerekir (Şahin, 2015). Turizm çalışanlarının hem diğer sektör çalışanlarından hem de birbirlerinden farklı beceri, yetenek ve potansiyelleri olabileceği dikkate alınmalı, çalışanların sahip oldukları yetenek ve farklılıkların geliştirilmesi için yetenek yönetiminin işletmede etkili biçimde uygulanması gerekir (Özdemir & Akpınar, 2002). Turizm işletmelerinin belirledikleri stratejilerinin başarılmasında önemli rol oynayan yetenekli çalışanların yokluğu,

işletmenin rekabet gücünü zayıf kılacaktır (Korkmaz & Keçecioğlu, 2014). Bu nedenle turizm işletmelerinin başarısı, mali ve fiziksel varlıklara sahip olmalarının yanında yetenekli çalışanlara sahip olmalarını da gerekli kılmaktadır (Öztürk & Seyhan, 2005).

Turizm işletmeleri çalışanları sahip oldukları bilgi, beceri ve yetenekleri ile işletmelerin önemli bir parçası haline gelmektedir (Foster, 2015). Turizm işletmelerinin yetenek yönetimini doğru usulde yönetememesi, başarılı olamaması beşerî ve mali sermayelerini ziyan etmeleri anlamına gelecektir (Conaty & Charan, 2011). Yetenek yönetimi, işletmelerin rekabet gücüne olumlu katkıda bulunmakta, yetenekli ve bilgili bir örgüt yapısı kurularak ve bunu doğru şekilde yöneterek işletmenin sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Huang & Tansley, 2012). Yetenek yönetimini uygulanan işletmelerde, çalışanlar işlerinden daha çok tatmin olmakta ve işletmelerin mali performansları daha yüksek olmaktadır (Abrudan & Matei, 2008).

Turizm hizmete dayalı bir endüstridir. Turizmde yetenek yönetimi işletme performansını arttırmaya, kârlılığa ve rekabet gücünü arttırmaya yardımcı olabileceği için sektör için hayati önem taşımaktadır (Nzonzo & Chipfuva, 2013). Turizm endüstrisi hizmet odaklı ve emek yoğun olup yetenek yönetimi aracılığıyla üstün yeteneklerin belirlenmesine ve kullanılmasına bağlıdır (Meyers & Woerkom, 2014). Turizm sektöründeki yetenek yönetimi anlayışına yardımcı olacak özel bir model yoktur (Baum, 2008). Devereux (1998) ile Warhurst ve Nickson (2009) insan kaynaklarının turizm sektöründeki önemine rağmen, literatürün yetenekli çalışanları ve yeteneklerini tanımlamak için özel bir çerçeveye sahip olmadığını belirtmektedir.

1.8. Turizm Sektöründe Yetenek Yönetiminin Faydaları

Turizm sektöründe çalışanlar bilgi, beceri, yetenek ve deneyimleriyle üretim sürecinin bir aşaması halindedir. Turizm işletmelerinde yetenek yönetiminin yanlış stratejiler ile kullanılması hem finansal sermayeyi hem de entelektüel sermayeyi olumsuz anlamda etkileyecektir. Yetenek yönetimi turizm sektöründe yer

alan işletmelere rekabet avantajı sağlamaktadır. İş tatmini konusunda işletmelerin hedefine ulaşmaları için önemli rol oynamaktadır. Hizmet kalitesini artırıcı rolü vardır. Entelektüel sermayenin en etkin biçimde kullanılmasını sağlar. Günümüzde turizm işletmeleri bu durumun faydalarının farkına varmış ve yetenek yönetimi konusunda çalışmalar yapmaya başlamıştır (Altınöz, 2018). Ayrıca turizm sektörü, küresel işgücü hareketliliği fırsatları sunmakta ve herkes için bir istihdam kaynağı olmuştur. Yetenek yönetimi için işe alım ve seçim, turizm işletmelerinin temel değerlerine ve kurum kültürlerine odaklanarak, yetenek yönetimine daha resmi, yapılandırılmış ve stratejik olarak uyumlu bir yaklaşımla yapılmalıdır (Sheehan vd., 2018).

Yetenek yönetiminin turizm işletmelerine faydalarının farkına varan uluslararası zincir oteller, yetenek yönetimi uygulamalarına ciddi ihtiyaç duymakta ve harekete geçerek süreçleri benimsemektedirler (Özarslan & Sarı-Çallı, 2018). Yetenek yönetiminin turizm işletmelerine sağlayacağı temel faydalar şu şekilde sıralanabilir:

- a) Turizm işletmelerinin kârlılık hedefini gerçekleştirmesinde yetenek yönetiminin ispatlanmış katkısı bulunmaktadır.
- b) Yetenek yönetimi, çalışanların beceri düzeylerinin tespitinde önemli rol üstlenir. Yetenek yönetimi çalışanların öğrenme ve gelişme süreçlerini destekler.
- c) İşin niteliğine, zenginleşmesine ve gelişimine katkı sağlar (Bethke-Langenegger vd., 2010).
- d) Yetenek yönetimi ile turizm işletmeleri insan sermayelerinden daha verimli yararlanır (Whelan vd., 2010).
- e) Yetenek yönetimi uygulamaları sayesinde özellikle performansı yüksek olan çalışanlara ödüller verilir. Bu durum, yetenekli çalışanların davranışlarında olumlu değişiklik yaratmaktır (Russo, 2010).

Turizmde yetenek yönetimi çalışmalarının etkili olabilmesi için işletmelerin resmi süreçlere ihtiyacı vardır. Birçok paydaşın dâhil olması ve belirli kurumsal değere dayalı davranışlara dönüşmesi için liderlik ile yetenek arasında güçlü bağlantılar olması gerekmektedir. Turizm sektöründe yetenek yönetiminin başarılı bir şekilde sürdürülebilmesi için aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir (Grobler & Diedericks, 2009):

- i. Yetenek, üst yönetim tarafından stratejik bir varlık olarak görülmeli ve turizm işletmeleri için önemli hale getirilmelidir.
- ii. Tüm yetenek yönetimi çabalarını desteklemek için yeterli kaynak (fon) sağlanmalıdır.
- iii. Turizm işletmelerinin vizyonu, kültürü ve genel stratejisi etkin bir yetenek yönetimi planı ve programı ile uyumlu olmalıdır.
- iv. Kişiler ve pozisyonlar teknoloji tabanlı bir yetenek yönetim sistemi üzerinden izlenmelidir.
- v. İnsan kaynakları yönetimi departmanı ve yöneticiler arasında sağlıklı bir çalışma ilişkisi mevcut olmalıdır.
- vi. Önemli olan yetenek sahibi olan bireyler değildir, yetenek yaratan veya yeteneği ortaya çıkaran, yöneten ve organize eden süreçlerdir. İşletmelerin yetenekli personeli olabilir, ancak bunları doğru şekilde desteklemeyi başaramayabilir.
- vii. İnsan kaynakları departmanı önemli rol oynamaktadır. İşletmelerin ileriki süreçte ihtiyaç duyabileceği yetenekli çalışan istihdamını sağlamak bu departmanın başarısıdır.

Sonuç ve Değerlendirme

Hızla değişen küresel ortamda, işletmelerin büyük değişimlerin yaşandığı çalkantılı zamanlarda hayatta kalabilmek, rekabet edebilmek ve liderlik edebilmek için küreselleşme süreçlerine uyum sağlamaları gerekmektedir. Küresel ortamda yetenek yönetimi, örgütlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda rekabet avantajlarını sürdürebilmelerini sağlamak amacıyla

örgütlere sürekli bir yetenek akışı sağlamayı amaçlamakta, insan kaynaklarının yönetiminde en etkili uygulamaların geliştirilmesine odaklanmaktadır. Yetenek yönetimi uygulamalarının tasarımı, uygulamasını ve sistematik gelişimini benimseyen işletmeler, faaliyetlerinde sürekli olarak yüksek verimlilik ve etkinlik elde etmektedirler.

Son 10 yılda yetenek yönetimine yönelik bilgi ve ilginin artması beraberinde insan kaynakları yönetimi, örgütsel davranış, örgütsel psikoloji, uluslararası insan kaynakları yönetimi ve çalışma ekonomisi alanındaki araştırmacıların ve turizm sektöründeki çok uluslu işletme yöneticilerinin bu konuya önem vermesini sağlamıştır. Bu çalışma çerçevesinde turizm bakış açısıyla yetenek kavramı, yetenekli çalışan kavramı, yetenek yönetimi kavramı açıklanmış, ardından işletmeler ve çalışanlar açısından yetenek yönetiminin önemi açıklanmıştır. Sonraki bölümlerde yetenek yönetiminin süreçleri, yetenek yönetimine geçişin önündeki zorluklar, turizm sektörü açısından yetenek yönetiminin önemi ve turizm sektöründe yetenek yönetiminin olası faydaları irdelenmiştir.

Kaynakça

Abdullayev, A. (2021). Yetenek yönetimi ve örgütsel bağlılık arasındaki ilişkinin incelenmesi: Bakü'deki özel bankalara yönelik bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Aydın Üniversitesi.

Abrudan, M.M., & Matei, M.C. (2008). Talent management: A strategic priority. *Annals of Faculty of Economics*, 4(1), 25-30.

Akar, H. (2018). İşletmelerde yetenek yönetimi uygulamalarının örgütsel bağlılık ve çalışan performansına etkisi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Bahçeşehir Üniversitesi.

Aker, S. (2008). Yetenek yönetimi: Yetenek yönetilir mi? T. Solmuş (Ed.), İçinde: *İş ve Özel Yaşama Psikolojik Bakışlar*. İstanbul: Epsilon Yayınevi.

Akgöz, E. (2016). *Turizm paradigmaları*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Alayoğlu, N. (2010). İnsan kaynakları yönetiminde yeni dönem: Yetenek yönetimi. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 68-97.

Altınöz, M. (2018). Yetenek yönetiminin algılaması üzerine karşılaştırmalı bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 82-95.

Altuntuğ, N. (2009). Rekabet üstünlüğünün sürdürülmesinde yeteneklerin rolü. *Süleyman Demirel Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 14(3), 445-460.

Ariss, A., Cascio, W.F., & Paauwe, J. (2014). Talent management: Current theories and future research directions. *Journal of World Business*, 49(2), 173-179.

Armstrong, M. (2006). *A Handbook of human resource management practice*. 10th Edition. Kogan Page.

Barron, P., Leask, A., & Fyall, A. (2014). Engaging the multi-generational workforce in tourism and hospitality. *Tourism Review*, 69(4), 245-263.

Barutçugil, İ. (2004). *Stratejik insan kaynakları yönetimi*. İstanbul: Kariyer Yayınları.

Baum, T. (2008). Implications of hospitality and tourism labour markets for talent management strategies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(7), 720-729.

Bethke-Langenegger, P., Mahler, P., & Staffebach, B. (2010). Effectiveness of talent management strategies in Swiss companies. *Lehrstuhl Human Resource Management*, 16, 4-8.

Bingöl, D. (2019). *İnsan kaynakları yönetimi*. (11. Baskı). İstanbul: Beta Basım Yayım.

Björkman, I., Ehrnrooth, M., Mäkelä, K., Smale, A., & Sumelius, J. (2017). Talent management in multinational corporations. D.G.Collings, K.Mellahi, W.F.Cascio (Eds.). *The Oxford handbook of talent management*. Oxford University Press.

Buckingham, M., & Vosburgh, R.M. (2001). The 21st century human resources function: It's the talent, stupid!. *Human Resource Planning*, 24(4), 17-23.

Buckingham, M., & Coffman, C. (2007). *Önce bütün kuralları yıkın*. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Ceylan, C. (2004). Mentorluk ilişkilerine farklı bir yaklaşım: Kariyere odaklı mentorluk. *İş, Güç Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi*, 6(1), 33-34.

Collings, D.G. (2014). Toward mature talent management: Beyond shareholder value. *Human Resource Development Quarterly*, 25(3), 301-319.

Conaty, B., & Charan, R. (2011). *Yetenek sarrafları: Akıllı liderler niçin insanlara rakamlardan fazla değer verir?* (Çeviren: N. Özata). İstanbul: MediaCat Yayınları.

Cooke, F.L. (2017). Talent management in emerging economies. D.G. Collings, K. Mellahi, W.F. Cascio, (Eds.). İçinde: *The Oxford handbook of talent management*. UK: Oxford University Press.

Çelik, M., & Zaim, A.H. (2011). Yetenek yönetimi yaklaşımı. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 10(20), 33-38.

Çevik, B. (2014). Turizm sektöründe yetenek yönetimi uygulamaları: Antalya yöresinde beş yıldızlı otellerde bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Akdeniz Üniversitesi.

Davies, B., & Davies, B.J. (2010). Talent management in academies. *International Journal of Educational Management*, 24(5), 418-426.

Deb, T. (2005). *A conceptual approach to strategic talent management*. Indus Publishing Company.

Demir, Ç. (2021). Yetenek yönetiminin örgütsel bağlılık ile ilişkisinde işle bütünleşmenin aracılık rolü üzerine araştırma. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Aydın Üniversitesi.

Devereux, C. (1998). More than ‘have a nice day’: Cross cultural service competence and the tourist industry. *Developments in the European Tourism Curriculum*. The Netherlands: ATLAS, Tilburg University.

Dhanabhakya, M., & Kokilambal, K. (2014). A study on existing talent management practice and its benefits across industries. *International Journal of Research in Business Management*, 2(7), 23-36.

Doğan, S., & Demiral, Ö. (2008). İnsan kaynakları yönetiminde çalışanların kendilerine doğru yolculuk yöntemi: Yetenek yönetimi. *Ç.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(3), 145-146.

Erdoğan, İ. (1999). *İşletmelerde kişi değerlemede psikoteknik*. (5. Baskı). İstanbul: İÜ İşletme Fakültesi.

Foster, C.L. (2015). Managing the flow of talent through organizations-a boundary less model, development and learning in organizations. *An International Journal*, 29(1), 15-19.

Gallardo-Gallardo, E., Dries, N., & Gonzalez-Cruz, T. (2013). What is the meaning of “talent” in the world of work?”. *Human Resource Management Review*, 23(4), 290-300.

Girgin, B. (2021). Yetenek yönetiminin işe adanma ve yaşam doyumu üzerindeki etkisi: Bankacılık sektöründe bir uygulama (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

Grobler, P. A., & Diedericks, H. (2009). Talent management: An empirical study of selected South African hotel groups. *Southern African Business Review*, 13(3), 1-27.

Huang, J., & Tansley, C. (2012). Sneaking through the minefield of talent management: The notion of rhetorical obfuscation. *The International Journal of Human Resource Management*, 23(17), 31.

Hughes, J.C., & Rog, E. (2008). Talent management: A strategy for improving employee recruitment, retention and engagement within hospitality organizations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(7), 743-757.

Jooss, S., McDonnell, A., Burbach, R., & Vaiman, V. (2019). Conceptualising talent in multinational hotel corporations. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(10), 3879-3898.

King, K. A. (2021). The Employee and talent management: An interaction framed through three lenses. I.Tarique (Ed.). İçinde: *The Routledge Companion to Talent Management*. Routledge.

Korkmaz, A.Ç., & Keçecioğlu, T. (2014). Yeni insan kaynakları vizyonu: Yetenek yönetimi metrikleri. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 10(22), 155-171.

Kozak, M.A., & Özdemir, C. (2013). Yetenek kavramının otel işletmelerinde operasyonel personel bağlamında değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 10(1), 6-19.

Krebs, B., & Wehner, M. (2021). The relationship between talent management and individual and organizational performance. I.Tarique (Ed.), İçinde: *The Routledge Companion to Talent Management*. Routledge.

Lewis, R.E., & Heckman, R.J. (2006). Talent management: A critical review. *Human resource management review*, 16(2), 139-154.

Luthans, F. (2011). *Organizational behavior*. (12.Baskı). McGraw-Hill.

Marinakou, E., & Giousmpasoglou, C. (2019). Talent management and retention strategies in luxury hotels: Evidence from four countries. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(10), 3855-3878.

McDonnell, A., & Wiblen, S. (2020). *Talent management: A research overview*. Routledge.

Meyers, M.C., & Van Woerkom, M. (2014). The influence of underlying philosophies on talent management: Theory, implications for practice, and research agenda. *Journal of World Business*, 49(2), 192-203.

Murillo, E., & King, C. (2019). Why do employees respond to hospitality talent management: An examination of a Latin American restaurant chain. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(10), 4021-4042.

Nzonzo, J., & Chipfuva, T. (2013). Managing talent in the tourism and hospitaly sector: A conceptual viewpoint. *International Journal of Academis Research in Accounting*, 3(2), 92-97.

Örnek, Z. (2018). İşe alım sürecinde yetenek yönetimi uygulamasının etkisi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Beykent Üniversitesi.

Özarslan, Ç., & Sarı Çallı, D. (2018). Otel işletmelerinde yetenek yönetimi: Yönetmel pozisyonlara etkileri üzerine bir araştırma. *1st International Congress of New Generations and New Trends in Tourism*. Sakarya.

Özarslan, Ç. (2019). Otel işletmelerinde yetenek yönetimi uygulamaları ile kariyer yolu tercihleri ve sektörde kalma eğilimi arasındaki ilişki. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Özdemir, E., & Akpınar, A.T. (2002). Konaklama işletmelerinde insan kaynakları yönetimi Alanya'daki otel ve tatil köylerinde insan kaynakları profili. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 85-105.

Özdoğan, O.N. (2006). Otel işletmelerinde faaliyet alanları açısından dış kaynak kullanımı ve finansal performans üzerine etkileri. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi.

Öztürk, Y., & Seyhan, K. (2005). Konaklama işletmelerinde sunulan hizmet kalitesinin servqual yöntemi ile ölçülmesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 16(2), 170-182.

Peters, T. (2006). Leaders as talent fanatics. *Leadership Excellence*, 23(11), 12-13.

Pocztowski, A., Pauli, U., & Miś, A. (2020). *Talent management in small and medium enterprises: Context, practices and outcomes*. Routledge.

Postacı, B. (2017). Liderlik tarzı ile yetenek yönetimi arasındaki ilişkinin analizi: beş yıldızlı otel işletmelerinde bir araştırma. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

Ruse, D.H., & Jansen, K.E. (2008). Using human capital planning to predict future talent needs. *Cupa- HR Journal*, 59(1), 28-33.

Russo, D. (2010). *17 rules successful companies use to attract and keep top talent*. Pearson Education.

Scott, B., & Revis, S. (2008). Talent management in hospitality: Graduate career success and strategies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 20(7), 781-791.

Selznick, P. (1984). *Leadership in administration*. University of California Press.

Sheehan, M., Grant, K., & Garavan, T. (2018). Strategic talent management: A macro and micro analysis of current issues in hospitality and tourism. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(1), 28-41.

Silzer, R. & Dowell, B.E. (2010). *Strategy-driven talent management: A leadership imperative*. San Francisco: John Wiley and Sons.

Şahin, Ö. (2015). Yetenek yönetimi ve yenilik performansı ilişkisi: Konaklama işletmelerinde bir araştırma. (Yayımlanmamış Doktora tezi). Adnan Menderes Üniversitesi.

Thunnissen, M. (2016). Talent management: For what, how and how well? An empirical exploration of talent management in practice. *Employee Relations*, 38(1), 57-72.

Thunnissen, M., & Gallardo-Gallardo, E. (2017). Understanding the dynamics in TM: From a static to a dynamic view. *Talent Management in Practice*, Emerald Publishing.

Türk Dil Kurumu (2022). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. (<https://sozluk.gov.tr/>). (Erişim tarihi: Nisan 2022).

Türk, M., & Akbaba, M. (2017). Turizm işletmelerinde yetenek yönetimi algılamalarının örgütsel uyum ve işten ayrılma niyeti üzerine etkisi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 62, 465-479.

Warhurst, C., & Nickson, D. (2009). ‘Who’s got the look?’ Emotional, aesthetic and sexualized labor in interactive services. *Gender, Work and Organization*, 16(3), 385-404.

Whelan, E., Collings, D.G., & Donnellan, B. (2010). Managing talent in knowledge intensive settings. *Journal of Knowledge Management*, 14(3), 486-504.

Wilden, R., Guderdan, S., & Lings, I. (2010). Employer branding: Strategic implications for staff recruitment. *Journal of Marketing Management*, 26(1-2), 56-73.

Zhang, S., & Bright, D. (2012). Talent definition and talent management recognition in Chinese private-owned enterprises. *Journal of Chinese Entrepreneurship*, 4(2), 143-163.

BÖLÜM II

Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Menü Yönetimi

Hazal Şeval ÖZBEK¹
Erol GEÇGİN²

1. Giriş

Yiyecek ve içecek işletmelerinin menü yönetimi, geçmişten günümüze sürekli evrilen ve değişen bir süreç olmuştur. Menü kavramı, Latince ve Fransızca kökenli olan ve başlangıçta sadece yemek isimlerini listeleyen belgelerden oluşurken günümüzde işletmelerin kimliklerini ve müşteri ilişkilerini şekillendiren önemli araçlara dönüşmüştür. Artık sadece sunulan ürünleri değil, aynı zamanda işletmenin değerlerini, müşteri kitlesini ve sürdürülebilirlik prensiplerini yansıtan bir vitrin olarak işlev görmektedir (Aktaş & Özdemir, 2006; Akay & Sarıışık, 2015). Bu bağlamda menü

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0009-0003-8561-0683

² Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0001-8375-9343

yönetimi, ticari bir araç olmanın ötesine geçerek çevresel ve toplumsal sorumlulukların bir yansıması haline gelmiştir (Baltacı & Cakici, 2022; Bulcsu, Yesilyurt & Bagdadi, 2021). Yiyecek ve içecek işletmeleri, sürdürülebilirlik ilkelerini menü tasarımlarıyla birleştirerek çevresel ve toplumsal sorumluluklarını yerine getirme fırsatını değerlendirmektedir. Bu nedenle, menü yönetimi, işletmelerin karlılığını artırma ve çevresel/toplumsal etkilerini azaltma yolunda önemli bir role sahiptir. Bu bölümde, yiyecek ve içecek işletmelerinde sürdürülebilir menü yönetimi konusunda çeşitli başlıklara odaklanılacaktır. Bu başlıklar, sürdürülebilirlik kavramının menü tasarımına nasıl entegre edilebileceği, yerel ve organik ürünlerin tercih edilmesinin önemi, gıda israfının azaltılması için alınabilecek önlemler ve benzeri konuları içerecektir. Bu bilgiler, neden sürdürülebilir menü yönetiminin giderek daha fazla önem kazandığını anlamamıza yardımcı olacaktır. Sürdürülebilir menüler, işletmelerin çevresel etkilerini azaltmanın yanı sıra toplumsal itibarlarını güçlendirmenin önemli bir yolu olarak görülmektedir. Bir işletmenin menüsü, tedarikçilerden tüketicilere uzanan bir iletişim aracı olarak sürdürülebilirlik ilkelerini yansıtmak için kritik bir rol oynamaktadır. Sürdürülebilir menü tasarımları, çeşitli kriterlerle belirlenen sürdürülebilirlik ilkelerine odaklanmaktadır. Bu kriterler arasında kalite, sosyal değerler, çevresel etki, sağlık, ekonomi ve paydaşlar bulunmaktadır. Sürdürülebilir menüler, taze ve yerel ürünleri tercih etme, organik gıdaları kullanma, adil ticaret ürünlerini seçme ve sürdürülebilir balıkçılık ürünlerini sunma gibi uygulamaları içermektedir. Ayrıca, bu menüler, dijital teknoloji kullanımını da teşvik etmektedir. Fiziksel menü tasarımlarının yerine QR kodlu, sanal veya dijital menü formatlarını önermek gibi yöntemler, kâğıt kullanımını azaltarak çevresel etkiyi minimize etmeyi ve müşterilere çağdaş bir deneyim sunmayı amaçlamaktadır. Bu yaklaşım, işletmelerin sadece kendi çevresel performanslarını artırmakla kalmayıp aynı zamanda toplumda olumlu bir etki yaratmalarını sağlar. Müşteriler, sürdürülebilirlik ilkelerine bağlı kalan işletmeleri tercih ederek bu çabaları destekleyebilirler (Filimonau & Krivcova, 2017).

2. Kavramsal Çerçeve

Menü, kökeni Latince "minutes" kelimesine dayanan, Fransızca kaynaklı bir terimdir ve "açıklayıcı yiyecek-içecek listesi" anlamına gelmektedir. Menüler, bir yemekte belirli bir düzenle sunulan ve ortak özelliklere sahip yemek kategorilerini ifade eder (Aktaş & Özdemir, 2006; Akay & Sarıışık, 2015; Baltacı, Çakıcı & Dönmez, 2019). Alternatif bir tanıma göre menü; yiyecek ve içecek işletmelerinde müşterilere en başta sunulan seçeneklerin müşterilerin kolaylıkla seçim yapmalarına yardımcı olmak için bir araç olup işletmenin temel yapı taşı sayılmaktadır (Ermağan, 2018). 1541'de Brunswick Dükü Henry'nin yemek organizasyonlarında, sadece yemekler isimlerinin bulunduğu uzun bir belge niteliğinde kullanarak sevdiği ve ilgi duyduğu yemekleri yazdığı ve bu liste aracılığıyla en sevdiği yemekleri seçtiği bilinir. Ayrıca, bu yöntemi şöenler ve davetlerde de kullandığı tespit edilmiştir (Gök & Baltacı, 2024; Cömert & Keleş, 2018).

Yiyecek ve içecek işletmelerinin temel hedefi, mutfakta hazırlanan ürünleri müşterilere sunarak işletme faaliyetlerini sürdürmek ve olabildiğince geniş bir müşteri kitlesine ulaşmaktır. Bu faaliyetlerin başarılı bir şekilde gerçekleşmesi için, menü işletmenin bir tür vitrini gibidir ve bu vitrinin oluşturulmasında hem işletmenin sunduğu ürünlerin hem de bu ürünlerin mutfaklarına ait özelliklerin, işletmenin konseptinin ve hedef müşteri kitlesinin dikkate alınması gerekmektedir. Menüler, bu özelliklere uygun bir şekilde oluşturulmalıdır (Işkın & Batman, 2014). Bu bağlamda menü planlaması ve koordinasyonu bir yiyecek ve içecek işletmesinin başarısını büyük ölçüde etkiler. İyi düşünülmüş bir menü planı, işletmenin etkin hizmet sunumu ve karlılığını önemli ölçüde artırır. Doğru bir menü planlaması işletmeyi başarıya götürürken, yanlış hazırlanmış, hatalı veya maliyet kontrolünde eksiklikler bulunan menüler işletmenin başarısızlığa sürüklenmesine neden olabilir. Menü planlaması, işletmenin kendi hedeflerini gerçekleştirmek için attığı ilk adımlardan biridir ve bu süreçte işletme yalnızca kendi hedeflerini değil aynı zamanda konukların beklentilerini de göz

önünde bulundurarak menülerini planlamalıdır. İyi bir menü, her iki tarafın da gereksinimlerini dengeli bir şekilde karşılayarak hazırlanmalıdır (Sarıtaş & Sormaz, 2020).

Gıda sektörü, giderek rekabetin arttığı ve işletmeler arasındaki mücadele yoğunlaştıkça pazarda daha etkin olma arayışında olan işletmelerin, müşteri ilgisini çekmek için çeşitli stratejiler uygulamaya yönlendiren bir hızla gelişmektedir. Bu stratejiler genellikle fiyatlandırma politikaları, hizmet sunum biçimleri, alternatif yemek ve içecek seçenekleri ve özellikle menüler gibi unsurları içermektedir. Son dönemlerde işletmeler, müşteri çekmek ve etkilemek için menü kartlarına odaklanmaktadır. Çünkü menü kartlarının içeriğine bakıldığında, işletmenin hangi tür müşterilere hitap ettiğini ve nasıl bir imaj oluşturduğunu anlamak oldukça basittir. Bu durum, müşterilere güven ve rahatlık sağlarken işletmeye sürekli olarak maddi kazanç getirir (Bekar & Demirci, 2015).

3.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Menü Yönetimi

Ekonomik büyüme ve küresel yiyecek talebindeki artış, yiyecek endüstrisine yönelik talebi yükseltmiş durumdadır. Ancak, bu artış beraberinde çevresel endişeleri de getirmektedir. Toprak degradasyonu, doğal kaynakların aşırı tüketimi ve sera gazı emisyonları gibi faktörler, çevresel sorunların temel kaynağını oluşturmaktadır. Bu durum, çevre dostu gıda tüketimi konusundaki endişeleri artırarak, tüketiciler arasında daha fazla çevresel farkındalık yaratmıştır. Gıda üretim sistemlerine yönelik çevresel bilinç ve sağlık endişelerindeki artış, tüketicilerin çevreye duyarlı gıda satın alma düşüncesiyle ilgilenmelerine neden olmuştur. Bu bağlamda, tüketiciler daha doğal gıda arayışı ve daha az kimyasal katkı içeren ürünleri tercih etme eğilimindedir. Organik gıda tüketimi, bu talebi karşılamak adına önemli bir artış göstermiştir. Ayrıca, çevre dostu tüketici davranışları arasında kırmızı et tüketiminin en aza indirilmesi, sebze alımının ve tüketiminin fazlaştırılması, fruktozlu mısır şurubu kullanımının azaltılması ve yöresel pazarların desteklenmesi gibi önemli unsurlar

bulunmaktadır. Bu eğilimler, sürdürülebilirlik odaklı işletmelerin yeni pazarlara ulaşmalarını ve rekabet avantajları elde etmelerini sağlamıştır (Sarmiento & El Hanandeh, 2018).

Yiyecek-içecek işletmeleri, çevresel performanslarını artırmanın yanı sıra, müşterilere sorumluluk bilinci aşlamak amacıyla çeşitli stratejiler benimsemiştir. İşletmeler, ürün tedarikçilerinden tüketicilere kadar uzanan iletişim aracı olan menülerin sürdürülebilirlik unsuru olarak kullanılmasına odaklanmıştır. Restoran menülerinin tasarımları, tüketicilerin sürdürülebilirlik ilkelerine uygun tercihler yapmalarını teşvik etmek amacıyla, akademik bir dil kullanılarak ve anlam bütünlüğü bozulmadan, yeniden şekillendirilmiştir (Filimonau & Krivcova, 2017). Günümüzde, kaynakların etkili bir biçimde kullanılması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi amacıyla sorumlu tüketim bilinci giderek artmakta, bu doğrultuda hassasiyet gösteren işletmeler tercih edilmektedir. Yapılan bir araştırmada, yiyecek-içecek sektöründeki işletmelerde menü kavramı, menü tasarımları, sürdürülebilirlik kavramı ve bu işletmelerde gerçekleştirilen sürdürülebilirlik uygulamaları üzerine çeşitli başlıklar ele alınmıştır. Özellikle sürdürülebilir menü tasarımları, biyolojik çeşitliliği ve ekosistemleri koruma, kültürel değerlere saygı, erişilebilirlik, ekonomik sürdürülebilirlik, yeterli ve güvenli beslenme ile sağlıklı unsurların sunumu gibi özellikleri içeren sürdürülebilirlik ilkelerinin yiyecek-içecek işletmelerinde başarıyla uygulanması, mevcut kaynakların gelecek kuşaklara sorumlu bir şekilde aktarılmasına katkı sağlayacaktır (Lo, King & Mackenzie, 2017).

3.1. Sürdürülebilir Menü

Sürdürülebilir nitelik taşıyan bir menü, müşterilere çevresel etkileri en aza indiren ve uzun vadeli sürdürülebilirlik ilkesine dayanan yemek ve ürünleri sunan bir yemek listesi olarak tanımlanabilir. Bu menü, gıda üretim süreçlerinde doğaya duyarlı yaklaşımları benimseyerek, ekosistemleri koruma, su ve enerji tasarrufu sağlama, biyoçeşitliliği destekleme ve atık üretimini en aza indirme amacını taşır. Bu bölümde, sürdürülebilir bir menü

oluşturmak için belirlenmiş kriterler ve sürdürülebilir gıda ürünleri ile yemeklere dair ölçütler bulunmaktadır (Akdağ, Güler, Demirtaş, Dalgıç ve Yeşilyurt, 2014). Bu ltler, bir gıda ürününün sürdürülebilir kalkınmanın bir yönünü temsil edebileceği gibi yalnızca tek ölçüt bile belirli bir düzeyde sürdürülebilirlik sağlayabilir. Bir rn veya yemek ne düzeyde çok ölçütü karşılıyorsa çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik ideali doğrultusuna o denli yaklaşmış olacaktır (metro-kilavuz.pdf/02.12.2023).

3.1.1. Sürdürülebilir Menü Uygulamaları

A. Kalite

- Taze gıdaları tercih edin.
- Mevsiminde yerel meyve ve sebzeleri mennze dahil edin.
- Mümkünse organik gıdaları tercih edin.
- Az katkı ve koruyucu içeren gıdaları tercih edin.

B. Sosyal Değerler

- Yöresel tarifleri ve ev yapımı ürünleri mennze ekleyin.
- Hakkaniyetli ticaretle üretilmiş ürünleri mümkün olduğunca tercih edin.

C. Çevresel Etki

- Sürdürülebilir balıkçılık üretiminden elde edilen ürünleri mennze dahil edin.
- Sertifikalı ve sürdürülebilir ürünleri tercih edin.
- Porsiyon boyutlarını iyi yöneterek gıda atığını azaltın.
- Tek kullanımlık ambalajların (rneğin, kâğıt tuz-karabiber, plastik atal vb.) kullanımını azaltın.

D. Sağlık

- İşlenmiş ve paketli gıdaları menünüzde sınırlandırın.
- Rutin antibiyotikler olmadan yetiştirilen hayvanlardan sağlanan hayvansal ürünleri mennze dahil edin ve sunun.

E. Ekonomi

- Lokal ekonomiye destek sağlayan, ekonomik açıdan uygun ve sürdürülebilir bir yemek hizmeti sunun.

F. Paydaşlar

- Müşteriler, tedarikçiler gibi tüm paydaşlarla etkileşimde bulunarak sürdürülebilirlik perspektifinde farkındalık oluşturulmalıdır.
- İşletmenizin sürdürülebilirlik uygulamalarını paydaşlarınıza anlatın ve bu uygulamaları menlerinizle nasıl yansıttığınızı paylaşarak toplumu sürdürülebilirlik dönüşümünde etkilemeye ve örnek olmaya çalışın.

3.1.2.Sürdürülebilir Menü Hazırlama Adımları

A. İhtiyaçlarınızı ve İlkelerinizi Belirleyin

- Diyetisyenler, şefler ve görevliler tarafından gerçekleştirilen çok disiplinli çalışmalarla kullanıcılara sunulan hizmeti geliştirmek için menü hazırlığına başlayın.
- Kontrol altında tutulan maliyetler, ürün kalitesi ve çeşitliliğiyle uyumlu bir dengeye sahip olmalıdır.
- Sürdürülebilir gelişme, menü planlamasının başlangıcından itibaren dikkate alınmalıdır.

B. Müşteri Trlerinizi ve Müşterilerinizin İhtiyaçlarını Belirleyin

- Daha fazla esneklik sunmak için yemeklerin sıcak veya soğuk alternatiflerini düşünebilirsiniz.
- İhtiyaçlara uygun çeşitli porsiyon boyutları ile yemekleri standartlaştırılmış tariflerle sunun.
- Müşterilere göre uyarlanabilir esnek yemek saatleri sağlayın.
- Alerjen kontrolü yaparak ürünlerin içeriğini müşterilere bildirin.

C. Menü Formatınızı Belirleyin

Menü formatınızı belirlemek, müşteri türlerinin ve kapasitelerinin detaylı analizi doğrultusunda, alakart bir menü seçiminin; ihtiyaçlarını karşılamanın, müşteri memnuniyetini sağlamanın ve yiyecek israfını en etkili şekilde azaltmanın en uygun stratejisi olabilir. Menü türleri ne olursa olsun, menünüzün özelliklerini tanımlamanız gerekecektir.

D. Sürdürülebilir Menünüzü Oluşturun

Sürdürülebilir menü, müşterilere sürdürülebilir yemekler ve lezzetler sunan bir menüdür. Bu aşamada açıklanan tüm kriterler, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın bir tarafını temsil eder. Bir ürün ne kadar çok kriteri karşılırsa, çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik amacına o kadar yaklaşmaktadır.

- Sürdürülebilir protein kaynaklarınızı tanımlayın.
- Sürdürülebilir nişasta ve şeker kaynaklarınızı belirleyin.
- Sürdürülebilir sebzelerinizi tespit edin.
- Sürdürülebilir çorbanızı seçin.
- Sürdürülebilir tatlı seçeneğinizi belirleyin.
- Sürdürülebilir balık ve et ürünlerinizi tanımlayın.
- Sürdürülebilir içecekler ve atıştırmalıklarınızı seçin.

Menünüzde yer alan yemeklerin yanına taşıdığı sürdürülebilirlik özelliğine uygun olacak şekilde sürdürülebilirlik sembollerini ya da yemeğin altına küçük bir notla kullanılan ürünün özelliğini yerleştiriniz. Bu durumda, müşterileriniz yemeğin hangi sürdürülebilirlik özelliklerine sahip olduğunu kavrayabilecekler.

- Yerel ve Coğrafi İşarete Sahip Ürünler
- Doğal Ürünler
- Biyolojik Çeşitliliği Destekleyen Gıda Maddeleri
- Çevre Dostu Deniz Ürünleri
- Atık Oluşturmayan İmalat İlkelerine Uygun Üretim
- Takip Edilebilir ve Açık Tedarik Zinciri

- Mevsimlik Gıdalar

Menü, mutfağınızın elçisidir! Sürdürülebilirlik taahhütlerinizi açık ve net bir şekilde göstererek eylemlerinize anlam katabilirsiniz. Oluşturduğunuz menüyü müşterileriniz ile paylaşmadan önce bir kez daha diyetisyenler, şefler ve görevliler gibi otoritelere sunun.

- Sürdürülebilirlik ilkesinizi açıklamak ve yemeklerinizin sürdürülebilirlik hikayesini mümkün olan her alanda anlatmak önemlidir.
- Malzemelerinizin kökenini ve bu gıdaları üretenlerin kimler olduğunu vurgulamak, şeffaflık ve güvenilirlik açısından önemlidir.
- Malzemelerinizin sürdürülebilirlik sertifikalarını menünüzde sergilemek, sertifika programlarının izin verdiği ölçüde, çevresel etkinliğinizi göstermede etkili bir yol olabilir.
- Alerjik reaksiyon riski taşıyan bireyler için gerekli bilgileri menünüze eklemek, yasal düzenlemelere uygun olmalıdır.
- Yerel ürünleri menünüzde sık sık kullanmak, hem yerel ekonomiyi desteklemenin bir yolu olabilir hem de kuruluşunuzun karbon ayak izini azaltmaya katkı sağlar.
- Menünüzde vegan veya vejetaryan seçeneklere özel bir yer ayırmak, çeşitliliği artırmanın yanı sıra sürdürülebilir bir beslenme seçeneği sunmanıza olanak tanır.
- Atık yönetimine özen göstermek, restoran sahibinin ve işletmecisinin sorumluluğundadır. Biyolojik atıkların (yenilebilir yağlar dahil) ve diğer atıkların (cam, karton, plastik, metal) etkili bir şekilde yönetilmesi önemlidir.
- Menünüzü, restoranınızın sürdürülebilirlik çabalarını müşterilere göstermek için bir araç olarak kullanın. Örneğin, gıda atıklarınızın nasıl yönetildiği ve izlendiği gibi çabalara menünüzde yer vermek, müşterilerinizle bu

önemli konuda şeffaf bir iletişim sağlar. (metro-kilavuz.pdf/02.12.2023).

3.1.3.Sürdürülebilir Menü Tasarımları

Restoran sektöründe kullanılan yenilikçi teknolojik çözümler, kağıt kullanımını büyük ölçüde azaltarak sipariş verme süreçlerini ve dijital menü kullanımını kolaylaştırmaktadır. Bu çözümler arasında masalara bağlı tabletler, kiosklar ve el terminalleri gibi araçlar bulunmaktadır. Özellikle, bu teknolojik çözümler, telefonlara yüklenen kod çözücü akıllı uygulamalar sayesinde telefon kameraları aracılığıyla telefon ekranlarında görüntülenebilen dijital menüler sunmaktadır (Yazıcı-Ayyıldız & Eroğlu, 2021).

Kiosklar, restoran girişlerinde bulunan, müşterilere hızlı hizmet sunan, ayaklı ve dokunmatik ekranlı sistemlerdir. Bu şekilde, geleneksel kağıt menülerin yerine dijital teknolojiden ve geri dönüştürülebilir ürünlerden faydalanarak çevresel etkiyi azaltmak mümkün olmaktadır. Dijital menülerin yaygınlaşmasıyla birlikte, restoranlar hem kağıt kullanımını azaltmakta hem de müşterilere daha modern ve kullanıcı dostu bir deneyim sunmaktadır. Bu da işletmelerin sürdürülebilirlik çabalarına katkı sağlamaktadır (Hazarhun & Yılmaz, 2020).

Sanal menü sistemleri, e-menüler ve QR kodlu menüler gibi dijital çözümler, restoranların baskı maliyetlerini düşürmenin yanı sıra esnekliklerini artırarak güncel kalabilmelerine olanak sağlar. Bu teknolojik yenilikler, fiziksel, hijyenik ve modern bir izlenim oluştururken, aynı zamanda menünün anlık olarak güncellenebilmesiyle de dikkat çekerler. QR kodlu menüler, yeme-içme sektöründe kullanılan ileri teknolojiye dayalı uygulamalardan sadece bir örnektir ve müşterilere daha hızlı, pratik ve interaktif bir deneyim sunarlar. Ayrıca, bu dijital menü çözümleri, müşterilere farklı bir deneyim sunarak restoran sektöründe gelişimi teşvik eder ve öncü bir rol oynarlar. Bu yenilikler, restoranların rekabetçi kalmasına yardımcı olurken aynı zamanda işletmelerin çevresel etkisini azaltmalarına da olanak tanır (menuongo / 02.12.2023).

4.Türkiyede Sürdürülebilir Menü Hazırlayan Bazı Restoranlar

4.1. Halat By Divan

Halat By Divan adlı mekan sürdürülebilir gastronomi konseptini benimseyerek etkileyici bir menü sunmaktadır. Restoranın başlangıç tabağında, Urla enginarı carpaccio, Bursa Deveci Armudu ve Antalya kivisi ile zenginleştirilmiş yaz meyveleri salatası bulunmaktadır. Ana yemekte ise Yalova'dan taze olarak gelen bezelye ile yapılmış risotto ile Anadolu'nun farklı bölgelerinden toplanan Muğla'dan getirilen çilek, Antalya'nın kivisi, Amasya'nın meşhur elması, Bursa Deveci armutu ve Antalya portakalından yapılmış minestrone ile limon sorbe servis edilmektedir. Bu özel menü, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda sürdürülebilirlik ilkesini benimseyerek de dikkat çekmektedir. Sıfır atık prensibini benimseyen mekan, döngüsel bir yapıya sahip bir menü sunmaktadır. Menüde kullanılan meyveler, tuzlu ve tatlı olmak üzere iki aşamada tüketilebilmekte, bu da menünün sürdürülebilirliği ve döngüsellliğini vurgulamaktadır. Divan'ın bu sürdürülebilir menüsü, misafirlere hem kaliteli bir gastronomik deneyim sunmakta hem de sürdürülebilirlik konusunda farkındalık yaratmaktadır.

4.2. Madam Niça

Madam Miça, Kabataş'ın göz alıcı boğaz manzarasına sahip terasında, vegan, yerel ve coğrafi işaretlere özel bir lezzet şöleni sunmaktadır. Tadım menüsü, enginar ravioli, karadutlu kuşkonmaz salatası ve vegan krem karamel içermektedir. Özellikle, klasik olarak hayvansal ürünlerle yapılan krem karamelin yerine ilk defa sundukları vegan alternatif, tadım menülerinin dikkat çeken bir özelliğidir.

4.3. Perihan Meyhane

Kadıköy Göztepe Parkı'nın hemen karşısında konumlanmış, yeşilliklerle dolu bir terasa sahip özel bir mekan olarak öne çıkıyor. Bu meyhane, vegan ve vejetaryen beslenenleri memnun edecek özgün başlangıçları, farklı ara sıcakları ve yemekleri ile diğer çağdaş meyhanelerden ayrılıyor. Meze tabağı ve tatlı sadece vejetaryenlere uygunken, salata ve ana yemek hem vegan konuklara uygun hem de vejetaryen zevklere hitap etmektedir

4.4. Tutti Deli & Catering

Bebek bölgesinde konumlanan Tutti Deli Catering, günlük periyodik olarak değişen, taze ve organik malzemeler kullanarak hazırlanan yemek ve tadım menüleriyle dikkat çekmektedir. Misyonu, sürdürülebilir ve sıfır atık bir mutfak oluşturmak olan bu mekan, şefi ve kurucusu Müge Ergül'ün her gün ne pişirse o şekilde hazırlanan tabaklar ile sağlıklı, taze ve sezona uygun lezzetler sunuyor. Vegan ve vejetaryen beslenenler için çeşitli seçenekler sunan Tutti Deli Catering aynı zamanda yerel ve coğrafi işarete sahiptir.

4.5. Ali Ocakbaşı

Ocakbaşı planlarının, vegan ve vejetaryen beslenenler için zorlu bir deneyim olabileceği düşüncesi, Ali Ocakbaşı tarafından başarıyla ortadan kaldırılmaktadır. Ali Ocakbaşı, tamamen vegan bir menü sunarak kebab deneyimini benzersiz bir şekilde yaşatmaktadır. Menünün öne çıkan unsuru, beyaz fasulyeden hazırlanan vegan kebaptır ve Ali salata, vegan satır kebabı ve tahinli kabak tatlısı gibi lezzetler içermektedir. Ayrıca, çapraz bulaşmayı önemseyen Ali Ocakbaşı, vegan kebabını ayrı bir bölgede pişirerek bitki bazlı beslenen gastronomi tutkunlarının dokusundan, tadından ve görüntüsünden ödün vermeden tatmin olmalarını sağlamaktadır (livetobloom.com/restoran, 02.12.2023).

4.6. Casa Lavanda - İstanbul

- Atıkları maksimum düzeyde tekrar kullanarak yağ atıklarını biyodizele dönüştürüyoruz, yağmur sularını orman içindeki göletlere ve doğal sulama kanallarına

yönlendiriyoruz. Organik atıkları kompost haline getirirken mutfak artıklarını kullanarak tavuklarımızı besliyor ve bu sayede lezzetli yumurtalar elde ediyoruz.

- Tek kullanımlık plastikleri azaltma amacıyla sadece cam şişeler kullanıyoruz. Geri dönüştürülebilir tüm atıkları ayrıştırıyor ve otelin tüm ana alanlarını ısıtmak için yenilenebilir enerji kullanıyoruz.
- Ayrıca, çevremizdeki insanlarla yakın işbirliği içindeyiz. Ürünlerimizi yakındaki üreticilerden temin ediyor, tohumlarımızı çiftçilerle paylaşıyor ve mobilyalarımızın yapımını yerel zanaatkarlara emanet ediyoruz.
- Organik atıklarımızın %80'inden fazlasını elde ettiğimiz kompost ile yetiştirdiğimiz ürünler, sürdürülebilirliğe olan bağlılığımızın yanı sıra her mevsim size benzersiz bir lezzet deneyimi sunmamıza olanak tanıyor. (casalavanda. Etiklerimiz, 02.12.2023)

Sonuç

Yiyecek-içecek sektöründeki sürdürülebilirlik çabaları, sadece işletmelerin kârını artırmakla kalmaz, aynı zamanda çevreye ve topluma olan etkilerini de belirler. Bu çabalar, işletmelerin sadece bugünkü tüketicilere değil, aynı zamanda gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakma hedefine katkı sağlar. Bu değişim, yiyecek-içecek sektöründe sürdürülebilirlik anlayışının artmasıyla birlikte, işletmelerin sürdürülebilir menüler oluşturma kriterlerine odaklanmasıyla şekillenmektedir. Artık işletmeler, sadece tüketicilerin değil, aynı zamanda çevrenin ve gelecek nesillerin sağlığının korunmasını da ön planda tutarak, sürdürülebilir gıda ürünleri ve yemekler sunmaya odaklanmaktadır. Sürdürülebilirlik ilkelerine uygun menüler hazırlamak, yerel ve organik malzemeleri tercih etmek, gıda israfını azaltmak, enerji verimliliğini artırmak ve çevresel etkileri minimize etmek gibi adımlar, sektörün toplumsal sorumluluklarını yerine getirmesine yardımcı olur. Sürdürülebilir menülerin oluşturulması, yerel ve organik malzemelerin tercih edilmesi, gıda israfının azaltılması, enerji verimliliği ve çevresel

etkilerin minimize edilmesi gibi kriterlere dayanmaktadır. Bu çabaların daha da yaygınlaşması ve benimsenmesiyle, yiyecek-içecek sektörü gelecek nesillere daha yeşil, sağlıklı ve etik bir miras bırakma yolunda önemli adımlar atacaktır. Sürdürülebilirlik, işletmelerin sadece kâr amaçlı olmaktan çıkıp toplumsal ve çevresel etkilerini göz önünde bulundurdıkları bir paradigma haline gelirken, tüketiciler de bu değerlere daha fazla önem vermeye başlamaktadır. Dolayısıyla, sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu işletmeler, sadece müşteri sadakatini artırmakla kalmaz, aynı zamanda toplumun genel refahına da katkı sağlarlar.

Kaynakça

Akay, A., & Sarıışık, M. (2015). Restoran yöneticilerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma. *Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(12), 211-230.

Akdağ, G., Güler, O., Demirtaş, O., Dalgıç, A., & Yeşilyurt, C. (2014). Turizm ve çevre ilişkisi: Türkiye'deki yeşil otellerin gözünden yeşil otelcilik uygulamalarının getirileri. *Türkiye Coğrafyacılar Derneği Uluslararası Kongresi*, 4-6 Haziran 2014, Muğla, ss. 258-267.

Aktaş, A., & Özdemir, B. (2006). Otel işletmelerinde mutfak yönetimi. İstanbul: Detay Yayıncılık.

Baltacı, M., Çakıcı, A. C., & Dönmez, B. (2019). The mediation role of academic procrastination on the effect of the university students' long-term orientation to career intention in the tourism industry. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5(3), 340-354.

Baltacı, M., & Cakici, A. C. (2022). Serendipitous Cultural Tourist. In *Handbook of Research on Digital Communications, Internet of Things, and the Future of Cultural Tourism* (pp. 332-350). IGI Global.

Bulcsu, R., Yeşilyurt, C., & Bagdadi, A. (2021). Alternative suggestion for the sustainability of tourism during coronavirus breakout. In *Handbook of Research on the Impacts and Implications of COVID-19 on the Tourism Industry* (pp. 806-822). IGI Global.

Bekar, A., & Demirci, Z. (2015). Menü kartlarının müşterilerin yiyecek içecek tercihi üzerindeki etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12(3), 21-33

Cömert, M., & Keleş, G. (2018). Yönetim Fonksiyonları Çerçevesinde Menü Yönetiminin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 323- 341.

Ermağan, U. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinde menü mühendisliğinin ve fiyatlama yöntemlerinin analizi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Filimonau, V., & Krivcova, M. (2017). Restaurant menu design and more responsible consumer food choice: An exploratory study of managerial perceptions. *Journal of Cleaner Production*, 143, 516-527. doi: 10.1016/j.jclepro.2016.12.080.

Gök, T. & Baltacı, M. (2024). Digital marketing and consumer behavior in tourism. Valeri, Marco (Ed.) *Innovation Strategies and Organizational Culture in Tourism*. Routledge.

Hazarhun, E. & Yılmaz, Ö.D. (2020). Yiyecek içecek işletmesine ilişkin tüketici yorumların içerik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(3), 384-399.

Işkın, M. & Batman, O. (2014). Yiyecek içecek işletmelerinde menü planlamasının önemi: Sakarya’da faaliyet gösteren yiyecek içecek işletme yöneticileri üzerine bir araştırma. *XIII. Geleneksel Turizm Paneli*. 25 Nisan 2014. İstanbul. 250-256.

Kızıldemir, Ö. & Kaderoğlu, G. H. (2021). Yiyecek içecek işletmelerindeki menü tasarımlarının sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 296-322.

Lo, A., King, B. & Mackenzie, M. (2017). Restaurant customers’ attitude toward sustainability and nutritional menu labels. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 26:8, 846-867, DOI: 10.1080/19368623.2017.1326865

Sarıtaş, A., & Sormaz, Ü. (2020). Otel ve restoran şeflerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları: Konya örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 136-158.

Sarmiento C.V., & El Hanandeh A. (2018). Customers’ perceptions and expectations of environmentally sustainable

restaurant and the development of green index: The case of the Gold Coast, Australia. Sustainable Production and Consumption.

Yazıcı Ayyıldız, A. & Eroğlu, E. (2021). Restoranlarda kullanılan akıllı teknolojiler ve robot restoranlar hakkındaTripadvisor’da yapılan yorumların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1102-1122.

Web Kaynakları:

Alem (2023) Türkiye’nin En İyi Sürdürülebilir Restoranları. Erişim Tarihi: 02.12.2023 Web Adresi: <https://www.alem.com.tr/gurme/turkiyenin-en-iyi-surdurulebilir-restoranlari-1080787>

Gastro Metro Kilavuz: Erişim Tarihi: 02.12.2023 Web Adresi:<https://gastro-cdn.s3.eu-west-1.amazonaws.com/files/metro-kilavuz.pdf>

Live to Bloom: Restoran Haftası: Vegan, Vejetaryan, Atıksız Menüler ile Türkiye’de Sürdürülebilir Beslenme Erişim Tarihi: 02.12.2023 Web Adresi: <https://livetobloom.com/restoran-haftasi-vegan-vejetaryan-atiksiz-menuler-ile-turkiyede-surdurulebilir-beslenme/>

TouchBistro Blog: 51 Examples of Excellent Restaurant Menu Design Erişim Tarihi: 02.12.2023 Web Adresi: <https://www.touchbistro.com/blog/51-examples-of-excellent-restaurant-menu-design/>

BÖLÜM III

Yenilebilir Çiçekler

Naciye GÜLSOY¹
Erol GEÇGİN²

Giriş

Abraham Harold Maslow'un 1943 tarihinde yaptığı çalışmada, insanın temel ihtiyaçlarının beslenme, dinlenme, barınma ve uyuma gibi önemli başlıkları içerdiğini ortaya koymuştur. Bu ihtiyaçların insan hayatındaki kritik rolü, tarih boyunca insanların avcı-toplayıcı yaşam tarzıyla hayatta kalmak için çeşitli arayışlarda bulunmalarına yol açmıştır. Beslenme, insanlar için hayati bir gereksinim olup, avlanma ve bitki toplama yoluyla bu ihtiyacı karşılamışlardır. Ancak, insanlığın yerleşik hayata geçişiyle birlikte yaşam tarzları değişmiş ve beslenme kültürü farklı bir boyut kazanmıştır. Günümüzde beslenme sadece fizyolojik bir gereklilik değil, aynı zamanda sosyolojik ve psikolojik bir öneme sahiptir.

¹ Yüksek Lisans Öğrencisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0009-0005-1562-5657

² Dr. Öğr. Üyesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0001-8375-9343

Beslenme, sosyal ilişkilerin bir parçası haline gelmiş ve çeşitli sebeplerle insanları bir araya getiren bir unsura dönüşmüştür. İnsanlar, karınlarını doyurma isteği, yeni tatlar keşfetme merakı, sağlıklı gıdalar tüketme isteği, iş toplantıları, arkadaş buluşmaları ve davetler gibi çeşitli nedenlerle yiyecek içecek işletmelerini tercih etmektedir (Baltacı, Çakıcı & Dönmez, 2019). Günümüz dünyasında insanların ihtiyaçları ve talepleri, yiyecek içecek işletmelerinin çeşitliliğini belirleyen temel unsurdur. Bu durum, beslenme kültürünün evrimiyle birlikte, insanların sosyal etkileşimlerini ve yaşam tarzlarını şekillendiren önemli bir faktör haline gelmiştir (Uslu & Eren, 2020).

Çiçekler, tat ve aromalarından dolayı birçok kültürde, özellikle Eski Roma, Çin, Ortadoğu ve Hindistan gibi yerlerde, yüzyıllar öncesinden beri mutfaklarda kullanılmaktadır. Bu kullanım bazen çiğ, bazen de pişirilerek gerçekleşmiştir. Avrupa'da ise 17. yüzyılda Haçlı Seferleri sonrasında bu alanda bazı gelişmeler yaşanmıştır. Avrupalılar, Doğu kültürünün rafine tarzlarını öğrenerek kendi mutfaklarını yenilemişlerdir. Özellikle yaz aylarında bol miktarda bulunan çiçekler, salata ve tatlılarda kullanılmak üzere tercih edilmiş ve kış aylarında da kullanılabilmek amacıyla konserve ve şekerleme teknikleri geliştirilmiştir. Örneğin, gül yaprakları, aromasını en iyi şekilde korumak için bir kâğıda serildikten sonra gülsuyu ile ıslatılıp, ince toz şeker serpilerek güneşte kurutulmuştur. Bu yöntemle aromatik gül yaprakları saklanabilir hale gelmiş ve kış aylarında da kullanım imkânı bulmuştur (İnceci, 2006).

1980'lerin sonlarından itibaren, evlerde ve şefler tarafından kullanılan yenilebilir çiçeklerin popülaritesi günümüzde yeniden artış göstermiştir (Kelley, Behe, Biernbaum ve Poff, 2001). Bu nedenle, gastronomi alanında yeni bir trend olarak kabul edilen yenilebilir çiçeklerle ilgili uluslararası alandaki çeşitli çalışmalarla karşılaşmak mümkün olmaktadır (Kelley vd., 2001; Mlcek & Rop, 2011; Çanakçı, Çanakçı & Geçgin, 2019; Araújo vd., 2019; Morais, Sant'Ana, Dantas, Silva, Lima, Borges & Magnani; 2020; Demasi,

Falla, Caser & Scariot, 2020). 2011 yılından itibaren uluslararası alandaki akademik çalışma sayısında önemli bir artış görülmektedir. Ayrıca, farklı endüstriler tarafından farklı amaçlarla güvenli kullanımlarını ve dozajlarını belirlemek için yenilebilir çiçeklerin güvenliğine odaklanan çalışmalar da yaygındır (Wetzel, Lee, Lee & Binkley, 2010; Koike, Barreira, Barros, Santos-Buelga, Villavicencio & Ferreira, 2015). Ancak, Türkiye'de yenilebilir çiçeklere odaklanan çalışma sayısının sınırlı olduğu gözlemlenmektedir (Çanakçı, 2023; Şahin & Kılıç, 2009'a; Şahin & Kılıç, 2009b; Akşap, 2018; Eryılmaz Açıkgoz, 2018; Ünver Alçay, 2019). Bu bağlamda, Türkiye'deki yenilebilir çiçeklerin kullanımı ve potansiyeli hakkında daha fazla araştırma yapılması gerektiği belirtilmektedir.

Dünya genelinde birçok yenilebilir çiçeğin bulunmasına rağmen, bunların sadece küçük bir kısmının keşfedildiği ve yüksek verimlilikle kullanılabilmesi için daha fazla araştırmaya ihtiyaç olduğu vurgulanmaktadır (Pires, Barros, Santos-Buelga & Ferreira, 2019). Bu bağlamda, Türkiye'de mutfak şefleri tarafından yenilebilir çiçeklerin, beş yıldızlı konaklama işletmelerinde kullanım durumları ve en popüler yenilebilir çiçek türleri ile temin edilmelerinde karşılaşılan zorlukların belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışmanın Türkiye'de yenilebilir çiçeklere dair farkındalığın artırılmasına katkı sağlaması, aynı zamanda ulusal alandaki literatüre ve gastronomi paydaşlarına katkıda bulunması hedeflenmektedir.

Gastronomi alanında her geçen gün artan popülerlik ve önemi olan yenilebilir çiçeklerin sayısı hakkında çeşitli görüşler bulunmakla birlikte, net bir sayı vermek zordur (Baltacı & Cakici, 2022). İklim koşullarına bağlı olarak farklı ülkeler ve bölgelerde değişkenlik gösteren yenilebilir çiçekler, çeşitli gıda ürünlerinin hazırlanması ve sunumunda sıklıkla kullanılmaktadır. Safran, gül, lavanta, menekşe, nar çiçeği, gelincik, kabak çiçeği, soğan çiçeği, Latin çiçeği, mor menekşe ve karanfil, bu çiçekler arasında en sık kullanılan örneklerdir (Şahin & Kılıç, 2009).

Tüketicilerin yenilebilir çiçekleri tüketmelerini etkileyen ana faktörler, çiçeklere olan özel ilgi, çiçeklerin aromaları ve sağlıklı oldukları bilinci içermektedir (Skrajda-Brdak, Dąbrowski & Konopka, 2020). Yenilebilir olarak belirlenmiş birçok çiçek olmasına rağmen (Lu vd., 2016; Demasi vd., 2020), bu alandaki çalışmalar özellikle ülkemizde yeterince kapsamlı değildir. Bu nedenle, bu bölümün, gastronomi turizminde önemi artan yenilebilir çiçeklerin daha yakından tanıtılmasına olanak sağlayarak kitaba önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yenilebilir Çiçek Kavramı

Bitkilerin çeşitli amaçlar için binlerce yıldır kullanıldığı bilinmektedir. Özellikle bitki bazlı ürünlerin gıda amaçlı kullanımı gün geçtikçe genişlemekte ve artmaktadır (Guine, Floreça, Ferrao and Correia, 2019). Yenilebilir çiçekler, sadece yemeklerde estetik bir unsur olarak kullanılmakla kalmayıp, aynı zamanda lezzet katıcı bir garnitür veya sos yapımında da tercih edilmektedir. Bazı çiçekler, doğal olarak ferahlatıcı, hoş ve çekici kokulara sahiptir, bu nedenle likörlerin yapımında ve aromalı meyve ve bitki çaylarının hazırlanmasında sıkça kullanılmaktadır (Mlcek & Rop, 2011). Yenilebilir çiçekler, soğuk büfe yemeklerinden, salatalara, tatlılara, pastalara ve meyve-dondurma sunumlarına kadar geniş bir yelpazede kullanılmaktadır. Ayrıca içeceklerin lezzetlendirilmesi ve renklendirilmesinde de tercih edilmektedir (Mlcek & Rop, 2011). Yenilebilir çiçekler, oldukça hassas ve narin ürünlerdir. Bu ürünler, hasat sonrasında hızla çürüyebilme ve bozulabilme eğilimindedir. Bu nedenle, çiçeklerin kirlenmemesi ve hasar görmemesi için uygun şekilde ambalajlanmaları büyük önem taşır. Ambalaj seçiminde hava alabilen kanalların bulunması gerekmektedir. Bu da çiçeklerin iç yüzeyinde oluşabilecek buharlaşmanın yoğunlaşmasını önlemek amacıyla gereklidir (Kelley, Cameron, Biernbaum & Poff, 2003).

Çiçekler, beslenme açısından önemli bileşenlere sahiptir. Polen, eser miktarda protein ve karbonhidrat içerikleri, yenilebilir çiçeklerin içerdikleri ana besin öğeleridir. Bu özellikleriyle yenilebilir çiçekler, bireylerin beslenme modellerine sağlıklı bir

katkı sağlayarak vücut için olumlu etkiler sunabilmektedir (Parkinson & Pacini, 1995).

Yenilebilir Çiçek Türleri

Yenilebilir çiçekler genel olarak dünya çapında 97 familya, 100 cins ve 180 türü kapsamaktadır, ancak bu sayı farklı bölgelerde değişiklik gösterebilir (Kumari, Ujala ve Bhargava, 2021; Lu vd, 2016). Şahin ve Kılıç (2016) ise yapılan derlemelerde 62 yenilebilir çiçeği tespit etmiştir, bu da konuda farklı görüşlere işaret etmektedir. Geçmişte gül, aynısafa, safran, menekşe ve karahindiba gibi türler sıkça kullanılırken, günümüzde krizantem, turuncu gün güzeli/zambak (*Heimerocallis fulva*), leylak (*Syringa vulgaris*), nane (*Mentha spp.*), Latin çiçeği (*Tropaeolum majus*), hercai menekşe (*Viola x wittrockiana*) ve lale (*Tulipa spp.*) popülerlik kazanmıştır (Skrajda-Brdak vd., 2020; Lu vd., 2016). Begonya (*Begonia × tuberhybride voss.*) ve kadife çiçeği, çarpıcı narenciye aromasıyla büyük beğeni toplamaktadır. Mini gül ve mini papatya ise narin görünümleri nedeniyle ilgi çekmektedir. Gastronomi şeflerini cezbetmek için kelebek bezelye çiçeği (klitorya), kozmos ve karanfil kullanılmaktadır (Morais vd., 2020). Ayrıca pırasa, frenk soğanı, sarımsak (*alliums*), kekik (*Thymus vulgaris L.*), yaz zahteri (*Satureja hortensis L.*), mercanköşk (*Origanum majorana L.*), nane, yaygın adaçayı (*Salvia officinalis L.*) gibi bitki çiçekleri ile mürver çiçekleri (*Sambucus spp.*) ve narenciye çiçekleri gibi meyve ağaçlarının çiçekleri de yenilebilmektedir (Fernandes, Ramalhosa, Pereira, Saraiva & Casal, 2018). Türkiye'de üretilen diğer yenilebilir çiçekler arasında fesleğen çiçeği, erik çiçeği, elektrik çiçeği, kristal çiçeği, fasulye çiçeği, tatlı bahar çiçeği, salatalık çiçeği, mini karanfil ve soğan çiçeği bulunmaktadır (Çınar, 2021). Yenilebilir çiçeklerin sayısının fazla olması ve çok çeşitli türler içermesi, tek bir çalışmanın tümünü kapsamanın zorluğunu beraberinde getirmektedir (Kumari vd., 2021). Bu nedenle, aşağıda, literatürde sıkça karşılaşılan, pratikte daha fazla bilinen ve kullanılan bazı yenilebilir çiçeklere dair bilgiler sunulmaktadır.

Latin Çiçeği (*Tropaeolum majus* L.)

Bu familyanın dünya genelinde yaygın olarak kullanılan isimleri arasında garden nasturtium, Indian cress, tall nasturtium (İngilizce), grande capucine (Fransızca), Indianerkresse, Große Kapuzinerkresse, kresse (Almanca) ve nasturtio (İtalyanca) bulunmaktadır (Christenhusz, 2012; Anonim, 2017a). Ana vatanının Güney Amerika olduğu genel kabul görmekte olup, bu bölgeden Avrupa ülkeleri ve diğer coğrafyalara yayıldığı bilinmektedir. Çiçekleri, taze olarak tüketilebildiği gibi, aynı zamanda kurutulmuş olarak veya sirke, likör, çay ve şekerleme gibi ürünlerin yapımında işlenmiş olarak da kullanılabilir.

Latin çiçeği (*Tropaeolum majus*), yenilebilir çiçekler arasında oldukça popüler bir tercih olarak bilinmektedir (Morton, 1976; Vachirasup, 1995; Small, 1997; Boonyaprapatsara, 2000; Friedman, Vinokur, Rot, Rodov, Goldman, Resnick, Hagiladi & Umie, 2005; Friedman, Rot, Agami, Vinokur, Reznick, Umiel, Dori, Ganot, Shmuel & Matan, 2007). Hem yaprakları hem de çiçekleri çiğ olarak tüketilebilir ve genellikle su teresine benzeyen bir tada sahiptir (Hedrick, 1972; Tanaka, 1976; Facciola, 1990; Larkcom, 1980; Garland, 1993; Burnie & Fenton-Smith, 1996; Lauderdale & Evens, 1999; Roberts, 2000; Mlcek & Rop, 2011; Rop, Mlcek, Jurikova, Neugebauerova & Vabkova, 2012; Newman & O'connor, 2009; Lim, 2014; Eryilmaz Acikgoz, 2017).

Türkiye'de birçok bölgede doğal olarak yetişmesine rağmen, Latin çiçeği (*Tropaeolum majus*) çiçek ve yapraklarının tüketimi ülkemizde yeterince bilinmemektedir (Eryilmaz Açıkgoz, 2018). Bazı kaynaklara göre, Latin çiçeği soğuk süt ile bir kahvaltı içeceği olarak tüketilebilmektedir (Şahin & Kılıç, 2009). Ayrıca, Latin çiçeğinin yenilebilir çiçekler arasında en popüler olanlardan biri olduğu belirtilmiştir. Bu bitki, sadece estetik değeri ile değil aynı zamanda baharat ve özellikle medikal ilaç yapımında kullanılmasıyla da bilinmektedir (Kelley, Behe, Biernbaum & Poff, 2001b: 164; Mlcek & Rop, 2011: 652).



Şekil 1: Latin Çiçeği

Kaynak: <https://bahcedefteri.com/latin-cicegi-tropaeolum-majus>

Begonya (*Begonia semperflorens*)

Saksı ve bahçe bitkisi olarak yetiştirilen begonya, dünyanın tropikal ve subtropikal bölgelerinde yaygın olarak bulunmaktadır. Ticari yetiştiricilikte kullanılan yaklaşık 200 türü bulunmaktadır. Begonya türleri, genellikle kırmızı, pembe veya beyaz renkli, düz veya katmerli çiçeklere sahiptir. Ana vatanı Brezilya olan begonya, narenciye ve biraz limon aromasına sahiptir (Yalçın Mendi, Kocaman, Ünek, Eldoğan, Çürük, Gencel & Serçe, 2008). Geleneksel olarak özel yemeklerde tercih edilen yenilebilir çiçekler arasında begonya (*Begonia tuberhybride* Voss.), büyük beğeni toplamaktadır (Morais vd., 2020; Mlcek & Rop, 2011: 562). Kırmızı begonya çiçeklerinin, beyaz çiçeklere kıyasla daha iyi nutrasetik özelliklere sahip olduğu belirtilmiş ve fonksiyonel gıda üretiminde tercih edilmesi önerilmektedir (Traversari, Pistelli, Del Ministro, Cacini, Costamagna, Ginepro, Marchioni, Orlandini, & Massa, 2021).



Şekil 2: Begonya

Kaynak: <https://cicekambari.com/en-guzel-begonya-cesitleri-nelerdir/>

Gül (Rosa Spp.)

Dünya genelinde yaklaşık olarak 150, Türkiye'de ise 25 farklı gül türü bulunmaktadır ve bunların sadece çok az bir kısmı kozmetik sanayinde değerlendirilmektedir. Bu türler arasında ekonomik değeri en yüksek olanları ise Isparta gülü, Kazanlı gülü, Şam gülü ve Pembe yağ gülü gibi bilinen Rosa damascena Mill'dir. Bu gülden elde edilen ürünler, tıp, parfümeri ve gıda sanayinde kullanılmaktadır (Sarıyıldız, 2018). Güller, tatlı ve aromatik bir tada sahip oldukları için hamur işlerinde aroma artırıcı olarak sıkça kullanılmaktadır.

Antik Roma döneminde çeşitli gül türlerinin çiçekleri, çeşitli püre ve/veya omletlerin pişirilmesinde kullanılmıştır (Mlcek & Rop, 2011). Gül bitkisinin ana vatanının Orta Asya olduğu vurgulanmakta ve gül yağı ile gül suyunun ilk olarak İran veya Hindistan'da üretildiği tahmin edilmektedir. Günümüzde en kaliteli güller Türkiye ve Bulgaristan'da yetişmekte olup, başlıca üreticisi de yine bu ülkelerdir (Sarıyıldız, 2018). Türkiye'de en önemli gül üretim merkezi Isparta'dır. Yenilebilir çiçekler kategorisinde bulunan ve ağırlıklı olarak gül yağı üretiminde kullanılan gül bitkisi, Isparta'da mutfak kültürünü etkilemekte ve şehirde gül reçeli, gül şerbeti ve gül

lokumu gibi ürünlerin gastronomik önemini artırmaktadır. Güllerin zehirsiz olmaları nedeniyle gıda ve bazı kozmetik ürünlerinde kullanılması önerilmektedir (Akşap, 2018). Yaprakları kurutulmuş veya taze olarak kullanılabilen gül bitkisinden yapılan en bilindik yiyecek ve içecekler gül reçeli ile gül suyudur ve Osmanlı mutfağında da kullanıldığı bilinmektedir. Gül sirkesi, gül macunu, güllü dondurma ve güllü yoğurt gibi ürünler de Türkiye’de üretilmektedir (Sarıyıldız, 2018). İran’da gül suyu, dini törenlerde ve yemeklere tat vermek amacıyla kullanılmaktadır (Mahboubi, 2016). Güllerin baskın bir tat profiline sahip olduğu ve özellikle koyu renkli güllerin lezzetinin daha belirgin olduğu belirtilmektedir. Her gülün farklı bir tat verdiği düşünüldüğünden, yemeklere azar azar eklenerek kullanılmaları tavsiye edilmektedir. Meyvemsi bir tada sahip olan güllerin kullanım alanları arasında çaylar, salatalar, reçeller, tatlılar ve çorbalar bulunmaktadır.



Şekil 3: Gül

Kaynak: <https://mavink.com/explore/Rosa-Damascena-Miller>

Hercai Menekşe (Viola spp.)

Hercai menekşe, yenilebilir çiçekler arasında en yaygın tüketilenlerden biridir. Bu çiçekler, hoş kadifemsi bir dokuya ve tatlı, ferahlatıcı bir tada sahiptir. Yenilebilir Viyolalar, *Viola cornuta* L. (boynuzlu hercai menekşe), *Viola tricolor* L. (Johnny Jumpup) ve

Viola × wittrockiana Gams (bahçe menekşesi) olmak üzere 3 farklı türe aittir (Marchioni, Colla, Pistelli, Ruffoni, Tinivella ve Minuto, 2020). Ayrıca *Viola odorata* türü, şeker, şurup ve çeşitli iksirlerin renklendirilmesinde kullanılmıştır (Mlcek ve Rop, 2011: 561). Menekşe çiçeği, 300-400 arasında çeşidi bulunan ve süs ürünü olarak düğün gibi kutlamalarda, kozmetik, gıda sektörü gibi birçok alanda kullanılan bir bitkidir. Çiçek kısımları ve yapraklarında A ve C vitamini bulunmaktadır ve bu bitki gıda sektöründe tatlandırıcı olarak likör yapımında, sufle ve krema gibi tatlılarda kullanılmaktadır. Ayrıca, sorbelere lezzet katmak amacıyla da kullanılabilir. Bu bitki çiğ veya pişirilerek tüketilebilmektedir (Gül, 2021).

Tüketicilerin yenilebilir çiçekleri tercih etmesinde en önemli etkenin çiçeklerin rengi olduğunu vurgulayan araştırmalar bulunmaktadır ve menekşelerde tek renk yerine en çok mavi, sarı ve turuncu renk kombinasyonunun tercih edildiği belirtilmiştir (Kelley, Behe, Biernbaum ve Poff, 2001a). Menekşeler özellikle pasta ve tatlılar için kullanılmakla birlikte, menekşeli pilav, menekşeli ekmekler, menekşeli avokado salatası gibi alternatif tarifler de mevcuttur (Şahin ve Kılıç, 2009). *Viola tricolor* ABD'de baharat ve/veya tıbbi bitki olarak da kullanılmaktadır (Mlcek ve Rop, 2011: 652). Ayrıca içecekleri lezzetlendirmek ve farklı şekilde sunmak için menekşeli buz küpleri hazırlanabilmektedir.



Şekil 4: Hercai Menekşe

Kaynak: <https://pixabay.com/tr/photos/hercai-menekse-400500-viyola-4074180/>

Kabak Çiçeği (Cucurbita spp.)

Kabak çiçeği, hoş sarı rengi, yumuşak dokusu ve narin aroması nedeniyle Amerika, Asya ve Avrupa'da favori bir ürün haline gelerek dünyaya yayılmıştır. Özellikle Fransız ve İtalyan mutfağında, krep ve pastırma gibi yemekler genellikle kabak çiçeği kullanılarak yapılmaktadır (Mulık & Ozuna, 2020). Meksika mutfağında ise kabak çiçeği, ana malzeme olarak sıkça kullanılmakta olup (özellikle çorbalarda) 40'a yakın geleneksel tarif bulunmaktadır (Torres Cerdan, 2014). Kabak çiçeği hem çiçekleri hem de yumuşak asmaları ile tüketilmektedir (Sanchez Trinidad, 2017). Daha yakın zamanlarda ise genellikle süt veya krema gibi malzemeleri demleyerek tatlılara da dâhil edilmiştir (Mulık & Ozuna, 2020). Türkiye'de ise kabak çiçekleri içi pirinç veya bulgur ile doldurularak; un, yumurta ve süt karışımına batırılıp zeytinyağında kızartılarak (Demirel ve Karakuş, 2019); omlet yapımında (Özer & Kılıç, 2009) ya da kıyılıp kavurularak tüketilmektedir.



şekil 5: Kabak Çiçeği

Kaynak: <https://pixabay.com/tr/photos/çiçek-kabak-sarı-sebze-yapraklar-14721/>

Lavanta (Lavandula L.)

Yenilebilir çiçekler arasında, beslenme ve sağlık açısından dünyada en yaygın kullanım alanına sahip olan çiçeklerden biridir. Lavanta adı, "livere" (mavileştirmek) ile "lavare" (yıkamak)

sözcüklerinin birleşmesinden oluşan Orta çağ Latince'sindeki "Livendula" adından türemiştir (Zeybek & Haksel, 2011). Lavanta bitkisinin yaklaşık 39 türü bulunmaktadır. Lavanta, kendisine has kokusundan dolayı parfüm ve kozmetik sanayisinin önemli bir unsuru olarak kabul edilmektedir (Zeybek & Haksel, 2011). Lavanta yağı dünya genelinde üretilen 15 temel uçucu yağdan birisidir. Ayrıca herbal çay üretiminde de tercih edilen bir bileşendir.

Lavanta, aynı zamanda pek çok yiyecek ve içecek yapımında da kullanılmaktadır. Lavantalı krema, lavanta aromalı şekerler, lavantalı pudra şekeri, çubuklu donmuş lavanta (Jacobs, 1999), lavantalı piliç ve lavanta jeli bunlardan bazılarıdır (Brown, 2008). Şahin (2017), lavantalı pilav, lavantalı kurabiye, lavantalı panna cotta, lavanta reçeli ve buzlu lavanta reçetelerinde olumlu sonuçlar alındığını rapor etmiştir. Bunların yanı sıra et yemeklerine lezzet katmak amacıyla sos yapımında ve baharat olarak da kullanılmaktadır.



Şekil 6: Lavanta

Kaynak: <https://www.nature-and-garden.com/gardening/lavandula-latifolia.html>

Aynısefa (*Calendula officinalis* L.)

Papatyagiller familyasına ait, 20-50 cm boylarında, parlak sarı-turuncu renkli çiçeklere sahip olan bitki, Common Marigold, Pot Marigold gibi isimlendirmelerle bilinmektedir. Bu bitki, hemen

hemen her türden toprakta yetişebilir ve Akdeniz iklimi görülen birçok ülkede yaygındır. Özellikle Avrupa, Batı Asya ve Amerika bölgelerinde sıkça rastlanır. Türkiye'de yetişen bir bitki olan aynısefa, farklı isimlerle de bilinir; altıncık, ölü çiçeği, portakal nergisi, susi ve tıbbi öküzgözü gibi anılmaktadır. Fenolik bileşikler açısından zengin içeriğiyle tıbbi bitkiler kategorisinde yer alır ve ilaç, kozmetik alanlarında, yanık tedavilerinde, böcek sokmalarında, cilt döküntülerinde ve akut dermatitlerde kullanılmaktadır (Balıkçı, 2019; Başer, 2009).

Aynısefa çiçeğinin hafif ekşi ve hafif keskin bir tadı vardır. Orta Çağ Fransa'sında çeşitli salatalarda kullanıldığı bilinmektedir (Mlcek & Rop, 2011), Antik Roma döneminden itibaren rapor edilmektedir (Takahashi, Rezende, Moura, Domingute & Sande, 2020). Tadı safrana benzediği için "fakir safranı" olarak da anılmaktadır. Aynısefa, saç, kumaş ve gıda boyası olarak kullanılmakta; özellikle peynir, tereyağı, unlu mamuller, hardal ve pirinç yemeklerinin renklendirilmesinde tercih edilmekte, genellikle pirinç pilavı ve makarna ile servis edilmekte; çiçekleri salatalara eklenmektedir (Başer, 2009). Ayrıca çiçek yapraklarından reçel yapma, böreklere ekleme ve çay olarak tüketme gibi çeşitli kullanımları bulunmaktadır (Takahashi vd., 2020).



Şekil 7: Aynısefa

Kaynak: <https://astelus.com/en/ecoturismo-lista-de-las-flores-mas-bonitas-del-mundo/calendula/>

Karahindiba (*Taraxacum officinale*)

Karahindiba (Dandelion), genellikle karotenoid, A ve C vitaminleri ile fosfor minerali bakımından zengin bir bitkidir. Avrupa'da, karahindiba çiçekleri genellikle içecekler ve salatalar için kullanılır. Ayrıca, şekerle haşlanmış karahindiba çiçekleri birçok kişi tarafından tercih edilen bir yemektir (Zhao, Fan, Zhang, Chitrakar, Bhandari & Wang, 2019). Çiçekleri şarap, çay gibi farklı içeceklerde kullanılabilen karahindiba, aynı zamanda reçel, jöle ve salatalarda da tercih edilmektedir. Sebzelerde, etlerde ve omletlerde kullanımı da yaygındır. En genç ve en yeşil yapraklar genellikle çiğ olarak tüketilmekte, kökleri ise kahve yapımında kullanılmaktadır. Karahindiba, çeşitli kullanım seçenekleri ve besin değerleriyle öne çıkan bir bitki olarak bilinmektedir (Mlcek & Rop, 2011).



Şekil 8: Karahindiba

Kaynak: <https://pxhere.com/tr/photo/650966>

Kadife Çiçeği (*Tagetes patula* L.-*Tagetes erecta* L.)

Halk arasında kadife çiçeği olarak bilinen *Tagetes* türleri, özellikle *patula* ve *erecta* alt türleri, katmerli ve hacimli geniş bir baş yapısına sahip taç yapraklarına sahiptir (Çelik, 2019: 29). Bu bitki türü ilk olarak 16. yüzyılda Orta Amerika'da keşfedilmiş ve Portekizliler tarafından Avrupa ve Hindistan'a götürülmüştür. Zamanla, Hindistan'da kadife çiçeği üretimi yaygınlaşmış, özellikle

Kalküta bölgesi bu bitkinin en büyük üretim merkezi haline gelmiştir. Kadife çiçeğinin çeşitli türleri bulunmaktadır, bunlar arasında Bali Orange, Bali Yellow, Eagle Yellow, Narai Orange, Marvel Orange ve Marvel Yellow gibi farklı çeşitler yer almaktadır. Kadife çiçeği aynı zamanda Marigold olarak da bilinir (Çelik, 2019).

Meksika kadife çiçeği, Amerikan kadife çiçeği, Aztek kadife çiçeği, büyük kadife çiçeği, safran kadife çiçeği ve Afrika kadife çiçeği gibi farklı adlandırmalara da rastlanmaktadır (Mulík & Ozuna, 2020: 7). Bu bitki önemli bir süs bitkisi olmanın yanı sıra çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır. Tagetes türünden elde edilen karotenoid pigmentler, gıda maddelerini renklendirmek için renklendirici olarak kullanılmakta ve aynı zamanda uçucu yağları parfüm sanayisinde kullanılmaktadır. Gastronomi açısından ise bu bitkinin yenilebilir çiçekler arasında yer aldığı belirtilmektedir (Vasudevan, Kashyap & Sharma, 1997: 29).



Şekil 9: Kabak Çiçeği

Kaynak: <https://www.gardentags.com/plant-encyclopedia/tagetes-patula-orange-boy/24868>

Hodan (Borago Officinalis)

Borago officinalis L., halk arasında "Hodan" olarak bilinen bir bitkidir ve Boraginaceae familyasına aittir. Hodan, genellikle bir yıllık ömrü olan ve yaprakları sebze olarak tüketilen bir bitkidir

(Baytop, 1999). Hodan bitkisinin kullanımı için en uygun kısımları taze ve genç yaprakları ile çiçekleridir. Bu bitki, içeriğinde bulunan doymamış yağ asitleri sebebiyle dünya mutfağında geleceğin "süper gıdası" olarak tanımlanmaktadır. Hodan çiçekleri, çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılır, örneğin çiçekli şekerler ve yeşil sos (Mediterranean green sauce) yapımında kullanılır (Ünver Alçay, 2019: 102). Ayrıca, çiçekleri hamur işlerinde aroma artırıcı olarak, ABD'de baharat veya tıbbi bitki olarak da kullanılmaktadır (Mlcek & Rop, 2011: 561-562).

Hodanın bazal yaprakları ve çiçekli kısımları çeşitli şekillerde kullanılır. Haşlanmış, kızartılmış, turta, mantı ve tortellini doldurma için kullanılabilir. Yaprakları çorba yapımında da kullanılabilir (Lentini & Venza, 2007: 4). Türkiye'de özellikle Karadeniz Bölgesi'nde kullanılan hodanın farklı bölgelerde kaldırık, kaldırak, sığırdili, tomara ve ısıt gibi isimlerle bilindiği ve çeşitli yemeklerde kullanıldığı belirtilmektedir. Börek, gözleme, dolma-sarma, mücver, yumurtalı kavurma gibi çeşitli yemeklerin hazırlanmasında kullanılabilir. Ayrıca, limonata eklenmiş taze meyve suyu yapımında da kullanılabilir ve etli ya da tavuklu yemeklerde pişirilebilir (Ünver Alçay, 2019: 107).



Şekil 10: Hodan

Kaynak: <https://peyzax.com/yenilebilir-cicekler/>

Hanımeli (*Lonicera japonica*)

Hanımeli bitkisi (Honeysuckle), Oğlakgiller (Caprifoliaceae) familyasına aittir ve Asya'nın ana vatanıdır. İngilizcede "Honeysuckle" olarak bilinir. Hanımeli, genellikle çay şeklinde tüketilmektedir ve Asya'da özellikle popülerdir (Kumari vd., 2021: 2). Bitkinin sarı-beyaz çiçekleri ve siyah meyveleri bulunmaktadır ve bu çiçeklerin, yaprakların ve meyvelerin tüketim için uygun olduğu belirtilmiştir. Ayrıca, hanımeli çiçeklerinden bal özü elde edilebilmektedir. Hanımeli hem dekoratif özellikleri hem de tüketilebilir parçaları nedeniyle yaygın olarak kullanılan bir bitki türüdür.

Hanımeli çiçekleri antioksidan ve mineral açısından zengin bir besin kaynağı olarak değerlendirilmekte ve taze veya kuru olarak tüketilebilmektedir (Araújo, Matos, Correia & Antunes, 2019: 477). Özellikle Japon hanımeli olarak bilinen türü, en bilinen ve lezzetli olanları arasında yer almaktadır. Japon hanımeli çiçeğinin yaprakları şurup olarak, çaylarda, pudinglerde ve yemeklerde kullanılmaktadır. Genellikle çay ve tatlılara daha çok uygun bulunsa da hanımeli çiçekleri az da olsa yemeklerde de kullanılabilir (Zanna, 2021).



Şekil 11: Hanımeli

Kaynak: <https://www.thespruce.com/best-smelling-plants-for-your-garden-2736754>

Ebegümesi (Malva sylvestris)

Malvaceae familyası geniş bir bitki grubunu içermekte olup, 240 civarında cinsi ve 4200'den fazla türü kapsamaktadır. Bu familyanın geniş bir alt grubunu Malva cinsi oluşturur. Malva cinsinin önemli bir türü olan Malva sylvestris, yaygın olarak "ebegümesi" olarak bilinir (Sharifi-Rad vd., 2019: 546). Bu bitkinin ana vatanı Asya, Avrupa ve Kuzey Afrika'dır.

Malva sylvestris genellikle yol kenarları, boş çalılıklar ve nehir kıyıları gibi alanlarda yabani olarak yetişir. Çiçekleri, uçuk leylaktan mora doğru değişen renklerde olup mayıstan eylüle kadar görülebilir. Ebegümesi hem dekoratif özellikleri hem de bazı kültürlerde geleneksel tıbbi ve besinsel kullanımları nedeniyle bilinen bir bitkidir.



Şekil 12: Ebegümesi

Kaynak: <https://www.sabah.com.tr/ebegumeci-nedir-faydalari-nelerdir>

Yenilebilir Çiçeklerin Sağlığa Etkileri

Dünya genelinde mutfakın çeşitliliğini zenginleştiren yenilebilir çiçeklerin beslenme ve biyoaktif özellikleri üzerine yapılan çeşitli akademik çalışmalar mevcuttur (Chen, Xu, Huang, Amrouche, Maurizio, Simal-Gandara, Tundis, Xiao, Zou & Lu, 2020; Chiou, Sung, Huang & Lin, 2017; Kumari vd., 2021; Mlcek & Rop, 2011; Zheng vd., 2021). Bu araştırmalar, yenilebilir

çiçeklerin besin içeriğini ve biyolojik aktif bileşenlerini anlamamıza katkıda bulunmaktadır.

Yenilebilir çiçeklerin bileşimi genellikle su, karbonhidratlar, proteinler ve lipitler gibi temel bileşenlerle temsil edilir. Ayrıca, çiçekler vitaminler, mineraller ve düşük moleküler fitokimyasallar gibi biyoaktif öğeler içerirler. Çiçekler genellikle polen, nektar ve taç yapraklardan oluşur. Polen, karbonhidrat, protein, lipid, karotenoid ve flavonoid kaynağıdır. Nektar, basit şekerler, amino asitler (çoğunlukla prolin), proteinler ve lipitler içerirken, organik asitler, fenolik bileşikler, alkaloidler ve terpenoidler gibi biyoaktif bileşenleri de bünyesinde barındırır. Taç yapraklar ise vitaminler, mineraller ve antioksidanlar bakımından zengindir (Mlcek & Rop, 2011: 563; Skrajda-Brdak vd., 2020: 179).

Gül, krizantem, kadife çiçeği (*Tagetes patula*), hibiscus ve osmanthus gibi yaygın olarak rapor edilen bazı yenilebilir çiçeklerin, insan sağlığına faydalı olduğu kanıtlanmıştır. Bu çiçeklerin antioksidan, antiinflamatuvar, antiobezite, antidiyabetik ve antikanser etkileri sıklıkla rapor edilmiştir. Bu sağlık geliştirici etkiler, çiçeklerde bulunan fenolik asitler, flavonoidler (antosiyantinler dahil), alkaloidler, fenolik glikozitler ve terpenoidler gibi fitokimyasalların varlığı ile yüksek oranda ilişkilidir (Kumari vd., 2021: 9; Zheng vd., 2021: 8).

Antosiyantinler, doğal suda çözünen fenolik pigmentlerdir ve meyvelere, çiçeklere ve yapraklara kırmızı-turuncu ila mavi-mor renk vermektedirler. Bu pigmentler, serbest radikallerle savaşarak birçok hastalığı önleyebilir. Antosiyantinler ayrıca kanser riskini azaltma, kalp sağlığını destekleme ve karaciğeri detoksifiye etme gibi faydalı etkilere sahiptir. Yüksek antosiyantin içeriği genellikle kırmızı ve mor çiçeklerde bulunur; örneğin, karanfil, mini gül ve begonya gibi çiçeklerde en yüksek antosiyantin içeriği tespit edilmiştir (Morais vd., 2020: 4). Çeşitli çalışmalar, yenilebilir çiçeklerin veya özlerinin sağlıklı olduğunu doğrulamaktadır (Skrajda-Brdak vd., 2020: 179). Bu bilgiler, yenilebilir çiçeklerin

sadece estetik değil aynı zamanda besleyici ve sağlık destekleyici özelliklere sahip olduğunu göstermektedir.

Kanser, diyabet ve kardiyovasküler hastalıklar gibi birçok kronik hastalık, insan vücudundaki aşırı serbest radikal üretimi nedeniyle oluşan oksidatif stresle ilişkilidir. Hücre içi antioksidan enzimler, hücrelerin oksidatif hasarlardan korunmasından sorumlu olan endojen (vücut içinde üretilen) antioksidanlardır. Öte yandan, yenilebilir çiçeklerden elde edilen polisakkaritler doğal antioksidan görevi görür ve serbest radikalleri temizleme yeteneğine sahiptir. Yenilebilir çiçeklerin çoğunda yüksek antioksidan aktiviteler ve serbest radikal temizleme kapasiteleri tespit edilmiş ve geniş bir şekilde rapor edilmiştir (Zheng, Lu & Xu, 2021: 8-9).

Yenilebilir çiçeklerin petal ağırlığının büyük bir kısmının, yaklaşık %80-90'ının su olduğu göz önüne alındığında, pişirilmeleri için daha yüksek miktarlarda çiçek kullanılması gerekebilmektedir. Bu durum, ham yaprakların ince tatlarının daha belirgin hale gelmesine neden olabilir. Aynı zamanda, daha yüksek miktarda çiçek kullanmak, yemekte daha yüksek konsantrasyonlarda besin ve mineral içeriği sağlar, böylece yenilebilir çiçeklerle hazırlanan bir yemek daha besleyici olmaktadır (Mulík & Ozuna, 2020: 4).

Yenilebilir çiçeklerden yapılan bitki çaylarının bir avantajı, çayın aksine kafein içermemeleridir, bu da kan basıncında geçici bir artışa neden olmamaktadır. Bu çiçeklerin besleyici ve kimyasal koruyucu özellikleri bilinmekte olup, araştırmalar bu konuda devam etmektedir. Bazı durumlarda, bu çiçekler nutrasötik gıda maddeleri olarak sınıflandırılmaktadır, yani sağlık üzerinde olumlu etkileri olduğuna inanılan ve beslenme veya sağlık için ek olarak tüketilebilen maddelerdir (Mlcek & Rop, 2011: 564-566).

Yenilebilir Çiçeklerin Tüketilme Şekilleri

Yenilebilir çiçek çeşitleri ülke veya bölgelere göre farklılık gösterebildiği gibi, pişirme yöntemleri de çeşitlidir ve ülke veya bölgelere göre değişebilmektedir (Zhao vd., 2019: 1). Yenilebilir çiçeklerin işlenmesinde kullanılan kısımlar, besin içeriği ve aroma

özelliklerine bağılı olarak değişmektedir. Örneğin, safranın asıl kullanılan kısmı bitkinin tepecik (stigma) olarak adlandırılan kısmıdır, karanfil çiçeği tomurcuğu yağını çıkarmak amacıyla kullanılırken, lale, kasımpatı veya gülün de sadece yaprakları kullanılmaktadır. Ayrıca, gülün acı tadı nedeniyle ta yapraklarının taban kısmı çıkarılarak kullanılmalıdır. Bazı çiçekler, örneğin engerek otu gibi, tüketildiğinde çok pürüzlü olabilir ve bu nedenle boğazı rahatsız edebileceği için bazı kısımlarının çıkarılması gerekmektedir. Bazı çiçeklerin sadece çiçek tomurcukları tüketilmektedir (Mlcek & Rop, 2011: 562).

Yenilebilir çiçekler geleneksel olarak kaynatılır, kavurulur veya birkaçı çiğ olarak ya da kızartılarak tüketilebilmektedir. Özellikle Meksika'da, bazı çiçeklerin ızgarada pişirildiği bilinmektedir (Mulık & Ozuna, 2020: 4). Yenilebilir çiçekler taze olarak tüketilebildiği gibi kurutulmuş veya işlenmiş olarak da tüketilebilmektedir. İşlenmiş ürünler, taze ürünlerle karşılaştırıldığında çeşitli avantajlara sahiptir ve teslim kolaylığı sağlamaktadır. Ayrıca, taze yaprakları doğrudan tüketmek yerine işlenmiş yenilebilir çiçek ürünlerini tüketmek daha güvenlidir, çünkü taze yapraklar yüksek su içeriğine sahiptir ve mikroorganizmaların çoğalmasına uygun ortam sunmaktadır. İşlenmiş ürünler, istenmeyen etkilerden kaçınmak için daha uzun süre tüketilmektedir. Yenilebilir çiçeklerin işlenmesi, çiçeklerin raf ömrünü uzatabilmekte ve duyuşal özelliklerini uzun süre koruyabilmektedir (Zhao vd., 2019: 2).

Tüketicilerin yemeklere olan estetik ve görsel taleplerindeki artış, taze çiçeklerin çeşitli yemeklerin ve soğuk büfe yemeklerinin garnitür ve/veya süslemesinde kullanımını artırmıştır. Yaprakları salataları, tatlıları, yemekleri, dondurmaları, içecekleri gibi çeşitli yiyecekleri süslemek amacıyla kullanıldığı gibi, estetik görünüme ek olarak, servis edilen yemeğin belirli bir tat ve kokusuna da katkıda bulunarak aroma artırıcı olarak tüketilmektedirler. Ayrıca çiçeklerin besleyici kalitesiyle ilgili yapılan araştırmalar ve elde edilen yeni veriler, tüketilmelerine artan ilginin önemli bir nedenidir (Mlcek &

Rop, 2011: 561-562). Bu nedenle, şefler tarafından yemeklerin bir parçası olarak da kullanılmakta ve yemeklere zenginlik katmaktadırlar (Akgül, Göğüş, Glaue & Akcan, 2019: 723-724).

Dünya Üzerinde Bazı Yenilebilir Çiçek Türleri ve Genel Özellikleri

Literatürde, yenilebilir çiçek türlerinin tam sayısı belirlenmemiştir; bu nedenle çiçeklerin tüketilebilir olup olmadığını doğrulamak için önceden bir rehbera başvurulmalıdır. Dünya genelinde güvenle tüketilebilen ve sıkça kullanılan bazı çiçek türleri şunlardır:

- **Büyük Züfaotu (Agastache Foeniculum)**, özgü aromatik özellikleri ile Amerika Birleşik Devletleri ve Kanada'ya endemik olan bir bitki türüdür. Bitkinin yaprakları ve salkımı, çeşitli mutfaklarda ve sağlık amaçlı kullanımlarda değerlendirilmektedir. Yaprakları ve çiçek salkımı genellikle bitki çayları, kekler, tatlılar ve salatalarda lezzet verici olarak kullanılmaktadır.
- **Monarda (Monarda didyma)**, aromatik bir çiçek türü olup Doğu Kuzey Amerika'ya özgüdür. Amerika yerlileri tarafından ilk kez keşfedilmiş ve sonrasında ilk yerleşimciler tarafından çay yapımında kullanılmıştır. Monarda'nın yaprakları ezildiğinde hoş bir limon benzeri koku yaydığı için Türkçe'de "Limon Nanesi" olarak adlandırılmaktadır (Creasy, 1999, s. 34).
- **Aynısefa (Calendula officinalis)**, Güney Avrupa'ya özgü bir yenilebilir çiçek türüdür. Antik Roma döneminde, safranin yüksek maliyeti sebebiyle köylüler tarafından tercih edilerek popülerlik kazanmıştır. Aynısefa çiçeğinin kendine özgü yaprakları belirgin keskinlik ve acılığa sahiptir. Bu çiçek, genellikle omletlerde, suflelerde, çorbalar, kekler ve sirkeler gibi çeşitli yemeklerde kullanılarak aromatik bir tat katkısı sağlar (Creasy, 1999, s. 38).

- **Hodan (*Borago officinalis*)**, otsu bir bitki olup Boraginaceae familyasına aittir. Doğal olarak Kuzey Afrika'ya özgü olan bu bitki günümüzde Avrupa ve Amerika'da da yetiştirilmektedir. Özellikle Fransa, İtalya ve İspanya mutfağında çeşitli yemekler ve salatalarda kullanılan bir bileşen olarak öne çıkmaktadır. Aynı zamanda, Hodan suyu ve çayı, grip, soğuk algınlığı, yaralanmalar ve ülserlerin tedavisi için geleneksel olarak kullanılmaktadır. Leos-Rivas, Leos-Rivas, Verde-Star, Torres, Oranday-Carnedas, Rivas-Morales, Barron-Gonzalez, Morales-Vallarta, Cruz-Vega, D. (2011) tarafından belirtildiğine göre, Hodan çiçeği, solunum hastalıkları, kardiyovasküler rahatsızlıklar ve gastrointestinal problemlerin tedavisinde de kullanılmaktadır.
- **Lâtin çiçeği (*Tropaeolum majus*)**, Güney Amerika'nın And Dağları'na özgü hızlı büyüyen bir yıllık bitki türüdür. Çiçekleri genellikle sarı, kırmızı veya turuncu renklidir, bunun içinde turuncu tonları en yaygın olanlarıdır. Bu bitki genellikle süs çiçeği olarak kullanılmakla birlikte, aynı zamanda yenilebilir yapraklarıyla da dikkat çeker. Lâtin çiçeğinin yaprakları, içerdikleri biberli tat nedeniyle salatalarda kullanılmak üzere bilinir (Garzon, 2009, s. 44).
- **Biberiye (*Rosmarinus officinalis* L.)**, Lamiaceae familyasına ait ve Akdeniz bölgesine özgü geleneksel bir bitki türüdür. Genellikle gastronomide yaygın olarak kullanılan bir baharat veya mutfak bitkisi olarak bilinirken, çiçeklerinin yenilebilir özelliği daha az bilinmektedir (Moliner, Loper, Barros, Dias, Langa and Gomez-Rincon, 2020, s. 2). Biberiye çiçekleri, özellikle somon, deniz tarağı ve kılıç balığı gibi yemeklerle uyumlu bir lezzet sağlar. Aynı zamanda pilavlar, ızgara sebzeler ve çeşitli soslar için de kullanılabilir. Biberiye çiçekleri, bitki sirkesine eklenerek elde edilen özel sirkelerin yapımında da kullanılır (Creasy, 1999, s. 53).

- **Kasımpatı (*Chrysanthemum morifolium*):** Çok yıllık bir bitki olan kasımpatı, neredeyse her renge sahip (mavi, pembe ve kırmızı hariç) çiçeklere göz alıcı bir görünüm sunmaktadır. Kasımpatı yaprakları, türüne bağlı olarak hafif ila belirgin arasında değişen bir acılığa sahiptir. Bu yapraklar, salatalarda, çaylarda veya berrak çorbaların üzerine eklenerek lezzet katmak için kullanılır. Büyük ve açık yapraklı çeşitler, mutfakta kullanım açısından daha uygun olanlar arasındadır (Pires, Barros, Santos-Buelga, Ferreira, s. 248).

Yenilebilir Çiçeklerin Kullanımında Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

Özellikle gastronomi alanında yaşanan gelişmeler, yenilebilir çiçeklerin, bazı araştırmacıların ve farklı tatlar sunmak isteyen profesyonel şeflerin ilgisini çekmektedir. Ancak, doğru bitkiyi seçmek çok önemli olduğu gibi, kullanıcıların çiçeklerin kullanımları konusundaki bilgilerini geliştirme ihtiyacı da yüksektir. Bu nedenle, yenilebilir çiçeklerin yiyecek ve içeceklerde kullanımında çok titiz davranılmalı ve aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir (Demasi vd, 2020; Şahin ve Kılıç, 2009; Kelley, Cameron, Biernbaum ve Poff, 2003; Kou, Turner ve Luo., 2012; Marchioni vd, 2020; Mlcek ve Rop, 2011; Zhao ve diğerleri, 2019):

- Günümüzde çiçekler, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında estetik bir unsur olarak kullanılmaktadır. Ancak, çiçeklerin kullanımı sadece görünümle sınırlı değildir; aynı zamanda lezzet, aroma ve besin değeri katmak amacıyla da tercih edilmektedir. Ancak çiçeklerin kullanımı konusunda dikkat edilmesi gereken birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler arasında çiçeğin pişirme yöntemi, pişirme süreleri, taze ya da kurutulmuş kullanımı gibi konular önemli bir yer tutmaktadır. Bu nedenle, çiçeklerin kullanılmasıyla ilgili bilgi sahibi olunması, uzmanlardan doğru bilgiler alınması önemlidir.

- Yenilebilir çiçekler, besleyici değ erleri ve estetik katkıları nedeniyle gıda dünyasında popüler bir öge olmuştur. Ancak, tüm çiçeklerin yenilebilir olmadığı unutulmamalıdır. Yenilebilir çiçekler arasında büyük bir çeşitlilik bulunmakla birlikte, bu çiçeklerin ve alt türlerinin t ketele bilirliğı konusunda doğıru bilgiye ulaştık son derece önemlidir. Yanlışıklıkla t keteilen yenilemez çiçeklerin sağılık sorunlarına neden olabileceğı göz önüne alındığında, tüketicilerin bu konuda bilinçli olmaları önemlidir.
- Hasat edilen çiçeklerin kalitesini korumak ve tüketicilere güvenli bir şekilde sunmak için belirli depolama yöntemleri ve sıcaklık koştulları esastır. Bu süreç, çiçeklerin taze ve dayanıklı kalmasını sağılamak amacıyla dikkatlice planlanmalı ve uygulanmalıdır.
- Yenilebilir çiçekler, estetik ve besin değeri katkılarıyla insan tüketimi için popüler bir tercih haline gelmiştir. Ancak, bu çiçeklerin üretim süreci, tüketicilere sağılıklı ve güvenilir bir ürün sunma amacını taşımalıdır. Bu bağılamda, sentetik gübreler ve böcek ilaçları gibi kimyasal ürünlerden kaçınılarak organik tarım yöntemleri tercih edilmelidir.
- Yenilebilir çiçeklerin taze kalması ve pazarlanabilirliğini sürdürebilmesi, hasat sonrası dikkatlice yönetilen bir süreç gerektirir. Bu süreçte, çiçeklerin taze ve çekici bir görünümünü korumak, tüketicilerin ürünü satın alırken   eğin kalitesini görsel olarak değıerlendirmelerine olanak tanır.
- Doğıadan toplanan çiçeklerin tüketimi, genellikle bilinçsizce ger ekleştiriildiğinde potansiyel sağılık risklerini içerebilir. Bazı çiçek türleri, insanlar için toksik veya alerjen olabilir ve bu nedenle dikkatle tanımlanmalıdır. Özellikle az bilinen veya toksik olan çiçeklerin, örneğın inci   eğı/müge   eğı, sarı anemon gibi, t keteilmesi tehlikeli olabilir. Bu yazıda, doğıadan

toplanan çiçeklerin tüketimi sırasında bilinmesi gereken önlemler ve riskler üzerinde durulacaktır.

- Yenilebilir çiçekler, mutfaklarda estetik bir dokunuş ve farklı lezzet deneyimleri sunmak için kullanılabilir. Uzmanlar tarafından hazırlanan bu rehber, kullanılabilecek yenilebilir çiçekleri listeleyecek, bu çiçeklerin mutfaklarda nasıl kullanılacağına dair öneriler sunacak ve doğru şekilde nasıl saklanacakları konusunda bilgi sağlayacaktır.
- Yenilebilir çiçeklerin tüketilmesi, çiçeklerin yetiştirildiği ortamın kalitesine bağlı olarak sağlık riskleri içerebilir. Bu nedenle, test edilmemiş çeşitlerden veya çiçekçilerden gelen süs bitkilerinin yenilebilir çiçeklerinin tüketilmemesi önemli bir önlemdir. Bu yazıda, gübre, herbisit ve diğer pestisitlerden etkilenebilecek çiçeklerin tüketilmemesi konusunda yapılan önerilere odaklanılacaktır.

Sonuç

Günümüzde yenilebilir taze çiçeklere olan ilgi artarken, bu çiçeklerin genelde yemeklerde ve salatalarda süsleme aracı olarak kullanıldığı, ancak tek başına tüketildiklerinde talebin düşük olduğu gözlemlenmektedir. Bu durumu aşmak ve yenilebilir çiçeklere olan ilgiyi artırmak amacıyla, çikolata üretiminde kullanılması düşünülmüştür. Çikolata, gündelik hayatta sıkça tüketilen, popüler bir şekerleme ürünüdür. Yenilebilir taze çiçeklerin çikolata üretiminde kullanılması, bu çiçeklerin tüketim oranını artırarak gastronomi akımlarına yeni bir katkı sağlayabilir.

Yenilebilir çiçeklerin besin değeri ve sağlık üzerindeki olumlu etkileri konusundaki yeni bilgiler, bu çiçeklere olan talebi artırmaktadır. Besleyici yiyecekler ve sağlıklı beslenme konularındaki artan farkındalık, yenilebilir çiçeklere yönelik ilgiyi desteklemektedir. Bu çiçekler, sadece görsel çekicilikle sınırlı olmayıp aynı zamanda lezzetli ve sağlıklı yiyeceklerin hazırlanmasında önemli bir bileşen haline gelebilecekleri

düşüncesiyle değerlendirilmektedir. Yapılan araştırmalar, yenilebilir çiçeklerin içerdikleri vitaminler, mineraller ve antioksidanlar sayesinde insan sağlığına olumlu katkılar sağlayabileceğini göstermektedir. Bu bağlamda, mutfaklarda kullanıldıklarında hem besin değerini artırma potansiyelleri hem de yemekleri görsel açıdan zenginleştirme yetenekleri, bu çiçeklere olan talebi artırmaktadır. Tüketicilerin sağlıklı beslenme konusundaki artan bilinçleri, yenilebilir çiçeklerin gıda sektöründe daha yaygın bir şekilde kullanılmasını teşvik etmektedir. Ancak, büyük bir görsel ve duyuşal çekiciliğe sahip olmalarının ve yukarıda ifade edilen tüm gelişmelerin yanı sıra, yenilebilir çiçeklerin gıda olarak veya çeşitli gıdalar ile kullanımı henüz yeterince yaygın değildir. Bu durumun temel nedeni, yenilebilir çiçeklerin mutfakta kullanımlarıyla ilgili eksik bilgilerdir. Özellikle, bu alandaki daha fazla bilgiye ve araştırmaya duyulan ihtiyaç, çiçeklerin potansiyelini tam olarak değerlendirmeyi engellemektedir. Ayrıca, yenilebilir çiçeklerin son derece kısa raf ömürleri, ticari kullanımlarını zorlaştırmaktadır. Bu sorunun üstesinden gelmek için, çiçeklerin güvenli bir şekilde temin edilebileceği kaynaklar hakkında çalışmalar yapılmalı ve tüketicilere bu konuda güvenilir bilgiler sunulmalıdır. Yenilebilir çiçeklerin daha yaygın ve güvenli bir şekilde tüketilebilmesi için çeşitli bölgelerde üretilmeleri, işlenmeleri ve hazırlanmalarını düzenleyen bir uygulama kılavuzu oluşturulması da hayati bir gerekliliktir. Bu kılavuz, çiçeklerin ticarileştirilmesi ve tüketiciye güvenilir bir şekilde sunulması için uygun yönetimi sağlamak adına önemli bir adım olacaktır.

Kaynakça

Akgül, D. T., Göğüş, N., Glaue, Ş. & Akcan, T. (2019, Nisan). *Yenilebilir çiçek: La vanta*. A. Şekeroğlu, H. Eleroğlu ve M. Duman (Ed.), 4th International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress-2019 içinde(723-727ss.). http://targid.org/resources/Targid_07082019-S.pdf.

Akşap, Y. (2018). Gastronomik bir değer olarak lavanta. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 32-41.

Anonim (2017a). US National plant germplasm system.<https://npgsweb.arsgrin.gov/gringlobal/taxonomydetail>. Erişim tarihi: 14.02.2017.

Araújo, S., Matos, C., Correia, E. & Antunes, M.C. (2019). Evaluation of phytochemicals content, antioxidant activity and mineral composition of selected edible flowers. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11(5), 471-478.

Balıkçı, Y. (2019). *Türkiye’de yetişen aynısafa (Calendula officinalis L.) bitkisinin kuersetin ve rutin içeriğinin kromatografik ve spektrofotometrik yöntemler ile tayini*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Analitik Kimya Anabilim Dalı, İstanbul.

Baltacı, M., Çakıcı, A.C. & Dönmez, B. (2019). The mediation role of academic procrastination on the effect of the university students’ long-term orientation to career intention in the tourism industry. *Journal of Tourism Theory and Research*, 5 (3), 340-354.

Baltacı, M., & Çakıcı, A. C. (2022). Serendipitous cultural tourist. In *Handbook of Research on Digital Communications, Internet of Things, and the Future of Cultural Tourism* (pp. 332-350): IGI Global.

Başer, K. H.C. (2009). Aynısafa (*Calendula officinalis* L.). *Bağ bahçe*, 21, 22-23.

Baytop, T. 1999. Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün). Nobel Tıp Kitabevleri, Ltd. Şti. S. 480.

Boonyaprapatsara N (2000). Thai traditional herbal medicine plant. Vols. 1 and 4. Bangkok, Thailand: Prachachon Publ., Bangkok, Thailand.

Brown, K. (2008). *Edible flowers, 25 recipes and an A-Z pictorial directory of culinary flora*. London: Annes Publishing Ltd.

Burnie G, & Fenton-Smith J (1996). *A grower’s guide to herbs*. Murdoch Books, Sydney, pp. 96.

Chen, Q., Xu, B., Huang, W., Amrouche, A. T., Maurizio, B., Simal-Gandara, J., Tundis, R., Xiao, J., Zou, L. & Lu, B. (2020). Edible flowers as functional raw materials: A review on anti-aging properties. *Trends in Food Science & Technology*, 106, 30-47.

Chiou, S. Y., Sung, J. M., Huang, P. W., & Lin, S. D. (2017). Antioxidant, antidiabetic, and antihypertensive properties of Echinacea purpurea flower extract and caffeic acid derivatives using in vitro models. *Journal of Medicinal Food*, 20(2), 171-179.

Christenhusz M J M (2012). Curtis’s botanical magazine. 29 (4), 331-340.

Çanakçı, S. D., Çanakçı, T., & Geçgin, E. (2019). Kars ilinin destinasyon imajı ve Doğu Ekspres’i deneyimi. *OPUS International Journal of Society Researches*, 11(18), 1876-1896.

Çanakçı, T. (2023). The Effect of the restaurant atmosphere on the intention to revisit: The mediating role of food neophobia. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1087-1103.

Çelik, E. (2019). *Açıkta ve örtü altında yetiştirilen kadife çiçeğinin (Tagetes Erecta L.) verim ve kalite özelliklerinin belirlenmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi).

Çınar, M. (2021). Antalya’da yetiştirilen yenilebilir elektrik çiçeğine yoğun ilgi. Erişim adresi

<https://tr.sputniknews.com/20210321/antalyada-yetistirilen-yenilebilir-elektrik-cicegine-yogun-ilgi-1044079238.html>.

Creasy, R., (1999). *The edible flower garden*. (1), USA: Peri Plus Editions (Hk) Ltd.

Demasi, S., Falla, N. M., Caser, M. & Scariot, V. (2020). Postharvest aptitude of *Begonia semperflorens* and *Viola cornuta* edible flower. *Advances in Horticultural Science*, 34(1s), 13-20.

Demirel, H. & Karakuş, H. (2019). Balıkesir yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7(2), 1383-1404.

Eryılmaz Açıkgöz, F. (2018). Yenilebilir çiçeklerden Latin çiçeği (*Tropaeolum majus* L.) bitkisi ve biyokimyasal içeriği üzerine bir inceleme. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(1), 50-58.

Facciola S (1990). *Cornucopia, a source book of edible plants*. Kampong Publications, Vista, pp. 677.

Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A. & Ramalhosa, E. (2017). Edible flowers: A review of the nutritional, antioxidant, antimicrobial properties and effects on human health. *Journal Food Composition and Analysis*, 60, 3850.

Friedman H, Vinokur Y, Rot I, Rodov V, Goldman G, Resnick N, Hagiladi A, & Umie N (2005). *Tropaeolum majus* L. as edible flowers: growth and postharvest handling. *Adv Horti Sci.*, 19(1): 3–8

Friedman H, Rot I, Agami Y, Vinokur Y, Reznick N, Umiel N, Dori I, Ganot L, Shmuel D, & Matan E (2007). Edible flowers: new crops with potential health benefits. *Acta Horti.*, (ISHS) 755: 283-289.

Garland S (1993). *The complete book of herbs & spices*. Holder & Stoughton, Sydney, pp. 288.

Garzón, G.A. & Wrolstad, R.E. (2009). Major anthocyanins and antioxidant activity of nasturtium flowers (*tropaeolum majus*), *Food Chemistry*, 114, 44-49.

Guine, R. P. F., Floreça, S. G., Ferrao, A. C. & Correia, P. MR. (2019). Investigation about the Consumption of Edible Flowers in Portugal. *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 18(3), 579-588.

Gül, F. (2021). Menekşe Çiçeği. Erişim Adresi [https://www.menek se.gen.tr/menekse-cicegi.html](https://www.menekse.gen.tr/menekse-cicegi.html).

Hedrick U P (1972). Sturtevant's edible plants of the world. Dover Publications, New York, pp. 686.

İnceli, G. 2006, Yenilebilir çiçekler, Akşam Gazetesi 30 Nisan 2006 tarihli köşe yazısı.

Jacobs, M. (1999). *Cooking with edible flowers, a storey country wisdom bulletin, storey books*, Vermont-USA: Pownal.

Kelley K. M., Behe B. K., Biernbaum J. A. & Poff, K. L. (2001). Consumer and professional chef perceptions of three edible species. *Hortscience*, 36, 162-166.

Kelley, K. M., Cameron, A. C., Biernbaum, J. A. & Poff, K. L. (2003). Effect of Storage Temperature on the Quality of Edible Flowers. *Postharvest Biology and Technology*, 27(3), 341-344.

Koike, A., Barreira, J. C. M., Barros, L., Santos-Buelga, C., Villavicencio, A. L. C. H. & Ferreira, I. C. F. R. (2015). Irradiation as a novel approach to improve quality of *Tropaeolum majus* L. flowers: Benefits in phenolic profiles and antioxidant activity. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 30, 138-144.

Kou, L., Turner, E.R. & Luo Y., (2012). Extending the shelf life of edible flowers with controlled release of 1-methylcyclopropene and modified atmosphere packaging. *Journal of Food Science*, 77(5), 188-193.

Kumari, P., Ujala & Bhargava, B. (2021). Phytochemicals from edible flowers: Opening a new arena for healthy lifestyle. *Journal of Functional Foods*, 78, 104375.

Larkcom J (1980) Salads all the year round. Littlehampton Book Services Ltd, London, pp. 192.

Lauderdale C, & Evans E (1999) Edible flowers. NC State University Horticulture Information leaflets, 1/99 HIL-8513.

Lentini, F. & Venza, F. (2007). Wild food plants of popular use Sicily. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(15), 1-12.

Leos-Rivas, C., Verde-Star, M.J., Torres, L.O., Oranday-Carnedas, A., Rivas-Morales, C., Barron-Gonzalez, M.P., Morales-Vallarta, M.R., & Cruz-Vega, D. (2014). In vitro amoebicidal activity of borage (*borago officinalis*) extract on *entamoeba histolytica*. *Journal of Medicinal Food*, 14 (7) 866–869.

Lim, T. K. (2014). Edible medical and non-medical plants. Chapter: 65 *Tropaeolum majus*. pp. 777-787.

Lu, B., Li, M. & Yin, R., (2016). Phytochemical content, health benefits, and toxicology of common edible flowers: A review (2000-2015). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56, 130-148.

Mallavarapu, G. R., Kulkarni, R. N., Baskaran, K., & Ramesh, S. (2004). The essential oil composition of anise hyssop grown in India. *Flavour and Fragrance Journal*, 19, 351- 353.

Mahboubi, M. (2016). *Rosa damascena* as holy ancient herb with novel applications. *Journal of Traditional and Complementary Medicine*, 6, 10-16.

Marchioni I., Colla, L., Pistelli, L., Ruffoni, B., Tinivella, F. & Minuto, G. (2020). Different growing conditions can modulate metabolites content during postharvest of *Viola cornuta* L. edible flowers. *Advances in Horticultural Science*, 34(1), 61-69.

Mlcek, J. & Rop, O. (2011). Fresh edible flowers of ornamental plants-A new source of nutraceutical foods. *Trends in Food Science & Technology*, 22, 561-569.

Moliner, C., Loper, V., Barros, L., Dias, M.I., Langa, E. & Gomez-Rincon, C. (2020). Rosemary flowers as edible plant foods: phenolic composition and antioxidant properties in *Caenorhabditis elegans*. *Antioxidants*, 9 (9), 811.

Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C., & Magnani, M. (2020). Antioxidant activity and bioaccessibility of phenolic compounds in white, red, blue, purple, yellow and orange edible flowers through a simulated intestinal barrier. *Food Research International*, 131, 109046.

Morton J. F. (1976). Herbs and spices. Golden Press, New York, pp. 160.

Mulík, S. & Ozuna. C. (2020). Mexican edible flowers: Cultural background, traditional culinary uses, and potential health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100235.

Newman, S. E. & O'Connor, A. S. (2009). Edible flowers. Colorado State University Extension. Fact sheet no. 7.237.

Parkinson, B. M. & Pacini, E. (1995). A Comprasion of tapetal structural and fuction in pteridophytes and angiosperms. *Plant Systematics and Evolution*, 198, 55-88.

Pires, T. C. S. P., Barros, L., Santos-Buelga, C. & Ferreira, I. C. F. R. (2019). Edible flowers: Emerging components in the diet. *Trends in Food Science & Technology*, 93, 244-258.

Roberts M J (2000). Edible & medicinal flowers. New Africa Publishers, Claremont, pp. 160.

Rop O, Mlcek J, Jurikova T, Neugebauerova J, & Vabkova J (2012). Edible flowers-a new promising source of mineral elements in human nutrition. *Molecule*, 17, 6672 6683.

Sánchez Trinidad, L., (2017). *Las flores en la cocina veracruzana. México: Cultura.*

Sarıyıldız, Ö. (2018). *Gül üreticilerinin gül turizmine yönelik algıları üzerine bir araştırma.* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Süleyman Demirel Üniversitesi SBE İşletme Anabilim Dalı, Isparta.

Sharifi-Rad, J., Melgar-Lalanne, G., Hernandez-Alvarez, A., Taheri, Y., Shaheen, S., Kregiel, D. & Martins, N. (2019). Malva species: Insights on its chemical composition towards pharmacological applications. *Phytotherapy Research*, 34(3), 546-567. <https://doi.org/10.1002/ptr.6550>.

Skrajda-Brdak, M., Dąbrowski, G. & Konopka, I. (2020). Edible flowers, a source of valuable phytonutrients and their pro-health effects – A review. *Trends in Food Science & Technology*, 103, 179-199.

Small E (1997). *Culinary herbs* (NRC-CNRC monograph). NRC Research Press, Ottawa, pp. 710.

Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2009a). Kahvaltı kültürü içerisinde yenilebilir çiçekler. Anadolu Üniversitesi Türk Mutfağında Kahvaltı Semineri, 20 Nisan 2009, Eskişehir.

Şahin, Ö. & Kılıç, B. (2009b). Yiyecek İçecek işletmeciliğinde yenilebilir çiçekler. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.

Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2016). Yenilebilir çiçekler. Osman N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek içecek endüstrisinde trendler I* içinde (179-199 ss.). Ankara: Detay Yayıncılık.

Takahashi, J. A., Rezende, F. A. G. G., Moura, M. A. F., Domingute, L. G.B. & San de, D. (2020). Edible flowers: Bioactive profile and its potential to be used in food development. *Food Research International*, 129, 108868.

Tanaka, T. (1976). Tanaka's cyclopedia of edible plants of the world. Keigaku Publishing, Tokyo., pp. 924.

Torres Cerdán, R. (2014). *Las flores en la cocina mexicana*. Méxco, D.F.: CONACULTA, Culturas Populares.

Traversari, S., Pistelli, L., Del Ministro, B, Cacini, S., Costamagna, G., Ginepro, M., Marchioni, I., Orlandini, A. & Massa, D. (2021). Combined effect of silicon and non-thermal plasma treatments on yield, mineral content, and nutraceutical proprieties of edible flowers of *Begonia cucullata*, *Plant Physiology et Biochemistry*, Jour nal Pre-proof.

Uslu, A.,& Eren, R. (2020). Critical review of service quality scales with a focus on customer satisfaction and loyalty in restaurants. *Deturope*. 12(1), 64-84.

Ünver Alçay, A. (2019). Hodan otunun faydaları ve mutfakta kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 3(2), 101-117.

Vachirasup T (1995). *Senna plant in Thailand*. (1st ed.) Faculty of Pharmacy, Mahidol University, Bangkok, Thailand.

Wetzel, K., Lee, J., Lee, C. S. & Binkley, M. (2010). Comparison of microbial diversity of edible flowers and basil grown with organic versus conventional methods. *Canadian Journal of Microbiology*, 56(11), 943-951.

Yalçın Mendi, N. Y., Kocaman, E., Ünek, C., Eldoğan, S., Çürük, P., Gencel, G. & Serçe, S. (2008). *Begonia semperflorens*'in Direk Organogenesis Yöntemiyle Reje nerasyonu. *Alatarım*, 7(2), 9-13.

Zanna, D. (2021). Yenilebilir çiçekler. Erişim adresi <https://www.danilozan na.com/blog/yenilebilir-cicekler/>.

Zeybek, U., & Haksel, M. 2011. Türkiye’de ve dünya’da önemli tıbbi bitkiler ve kullanımları, İzmir, 107–111.

Zhao, L., Fan, H., Zhang, M., Chitrakar, B., Bhandari, B. & Wang, B. (2019). Edible flowers: Review of flower processing and extraction of bioactive compounds by novel technologies. *Food Research International*, 126, 108660.

Zheng, J., Lu, B. ve Xu, B. (2021). An update on the health benefits promoted by edible flowers and involved mechanisms. *Food Chemistry*, 340, 127940.

İnternet Kaynakları

<https://bahcedefteri.com/latin-cicegi-tropaeolum-majus>;
erişim tarihi 03.03.2024

<https://cicekambari.com/en-guzel-begonya-cesitleri-nelerdir/> erişim tarihi 03.03.2024

<https://mavink.com/explore/Rosa-Damascena-Miller>; erişim tarihi 03.03.2024

<https://pixabay.com/tr/photos/hercai-menekşe-400500-viyola-4074180/> erişim tarihi 03.03.2024

<https://pixabay.com/tr/photos/çiçek-kabak-sarı-sebze-yapraklar-14721/> erişim tarihi 03.03.2024

<https://www.nature-and-garden.com/gardening/lavandula-latifolia.html>; erişim tarihi 03.03.2024

<https://astelus.com/en/ecoturismo-lista-de-las-flores-mas-bonitas-del-mundo/calendula/> erişim tarihi 05.03.2024

<https://pxhere.com/tr/photo/650966>; erişim tarihi 05.03.2024

<https://www.gardentags.com/plant-encyclopedia/tagetes-patula-orange-boy/24868>; erişim tarihi 05.03.2024

<https://peyzax.com/yenilebilir-cicekler/> erişim tarihi 05.03.2024

<https://www.thespruce.com/best-smelling-plants-for-your-garden-2736754> erişim tarihi 05.03.2024

<https://www.sabah.com.tr/ebegumeci-nedir-faydalari-nelerdir>; erişim tarihi 05.03.2024

BÖLÜM IV

Ortaokul Öğrencilerinin Somut Kültürel Mirasa Yönelik Tutumlarının Belirlenmesi

Suzan EROL ¹

Giriş

Bireyler, kültürel miras vasıtasıyla atalarının dilini, tarihini, sanatını ve bilimini öğrenerek kendi kimliklerini tanımlarlar ve toplumlarıyla ortak bir bağ kurarlar. Bu süreç, kültürel değerlerle büyüyen bireylerde tarihsel ve milli bilincin oluşmasında önemli bir rol oynar ve bu da milli kimliklerini güçlendirir (Yılmaz, 2019).

Kültürel miras, geçmişten günümüze bir köprü kurarak kültüre ve dünyaya temel oluşturur, geleceğin planlanmasında güçlü bir referans sağlar ve insan hayatını manevi olarak zenginleştirir (Artun, 2008). Aynı zamanda, medeniyetin ve uygarlığın gelişimine katkıda bulunurken, yerel kültürleri korurken dünya çapında çeşitlilik ve zenginlik katar (Artun, 2008). Kültürel miras, atalarımızın yaşam deneyimlerini, sanatını, mimarisini, tarihini, geleneklerini ve daha fazlasını içeren bilgileri aktarır. Bu da şimdiki

¹ Dr., Akdeniz Üniversitesi Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü Yeni & Yakınçağ Ana Bilim Dalı, Orcid:0000-0003-1997-8976

ve gelecek nesillerin organizasyon yeteneklerini geliştirir (Madran & Özgönül, 2005). Refah seviyesine doğrudan katkıda bulunduğu için kültürel mirasın önemi büyüktür.

Kültürel miras, bireylere ve toplumlara milli bilinç ve hafıza kazandırmada son derece etkilidir (Pearson & Sullivan, 1995). Kültür ve kimlik arasında karşılıklı bir beslenme ve destekleme ilişkisi vardır; kültürün zenginliği, kimliklerin güçlenmesine katkı sağlar (Atasoy, 2010). Geçmişi öğrenmek, bir bireyin tarihsel süreçteki kökenini ve geleceğe yönelik yolculuğunu anlamasını sağlar ve böylece milli bir ülkü bulmasına yardımcı olur. Bu ülkü etrafında, bir birey kendi toplumuna entegre olarak üzerine düşen görev ve sorumluluğu fark eder. Dolayısıyla, kültürel miras bireyde kültürel kimlik oluşumunu sağlar (Yılmaz, 2019). Kültürel kimlik aracılığıyla, kişinin hiç tanımadığı coğrafyalar, bilinmeyen olaylar ve tanımadığı kişiler anlam kazanır (Ashworth vd., 2007). Oluşan bu kimlik, genellikle milli kimliklerin gelişimini başlatır, ki bu, ulus devletlerin varlığını sürdürmesi açısından hayati öneme sahiptir (Howard, 2003).

Kültürel mirasın sınıflandırılması zamanla şu şekilde değişmiştir: Maddi kültürel miras (resimler, heykeller, madeni paralar, müzik aletleri, silahlar, el yazmaları vb.), taşınmaz kültürel miras (anıtlar, arkeolojik alanlar vb.), sualtı kültür mirası (gemi batıkları, harabeler ve denizin altına gömülü şehirler vb.), doğal miras (kültürel peyzajlar, fiziksel, biyolojik veya jeolojik oluşumlar vb. kültürel açıdan önemli doğal siteler) ve son olarak 2003 yılından itibaren somut olmayan kültürel miras (sözlü gelenekler, gösteri sanatları, ritüeller vb.) olarak belirlenmiştir (Hereduc, 2005). Somut olmayan kültürel miras, sadece geçmişten gelen gelenekleri değil, aynı zamanda çeşitli kültür gruplarına özgü çağdaş kırsal ve kentsel pratikleri de içerir. Bu mirasın özelliği, topluluklara dayandığı gerçeğindedir. Bir ifade, ritüel, uygulama veya davranış, yalnızca onu oluşturan, yaşatan, sürdüren ve ileten topluluklar, gruplar ve bireyler tarafından bu şekilde kabul edildiğinde miras değerine sahiptir. Herhangi bir ifadenin veya uygulamanın mirasların bir

parçası olup olmadığına, onları oluşturan topluluklar, gruplar ve bireylerin görüşleri belirler. Bu kavram, içsel değerlerde ve kimlik duygusunda yatar. Miras, geçmiş, bugün ve gelecek arasında bir bağ kurar; kültürlerarası alışverişi ve diyalogu teşvik eder. Bu yaklaşım, toplulukların korunmasına yasal düzeyde katkı sağlar (Utku, 2023).

Kültürel Miras Eğitimi

Kültür ve kültürel miras unsurlarının kavranması, yalnızca kültürel miras eğitimi yoluyla mümkündür. Bu eğitim süreci, kültürel miras duyarlılığını artırır ve kültürel öğelerin tanınması, korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlar (Avcı & Memişoğlu, 2016). Öğrencilere, öncelikle kendi çevrelerindeki doğal ve insan yapımı kültürel öğeleri tanıma fırsatı sunar. Böylelikle, öğrenciler geçmişle ilgili bilgi edindikçe, gerçek değerler hakkında anlayış geliştirebilirler (Avcı & Memişoğlu, 2016). Öğrenciler, yaşadıkları çevrede binlerce yıl önce var olmuş medeniyetlerin izlerini takip ederek yerel kültürden ulusal ve hatta evrensel kültüre bağlantılar kurabilirler (Özbaş, 2012). Bu süreç, öğrencilerin bilişsel ve duyuşsal gelişimine olumlu katkı sağlar ve aynı zamanda tarihsel kimliklerini ve dünya tarihindeki rollerini anlamalarına yardımcı olur (Dönmez & Yeşilbursa, 2014).

Birleşmiş Milletler ve Avrupa Birliği, kültürel miras eğitimini destekleyerek gelecek nesillerin yaratıcı ve barışçıl olmasını hedeflemektedir (Hereduc, 2005). Ülkemiz de Avrupa Birliği ile kültürel başlıkta anlaşmış olup kültürel mirasa yönelik eğitim politikalarını benimsemiştir. Özellikle 2005 yılında yayınlanan yeni öğretim programıyla birlikte kültürel mirasın önemi vurgulanmıştır. Son düzenlemeyle birlikte programa "Kültürel Farkındalık ve İfade" yetkinliği eklenmiş ve kültürel miras disiplinler arası bir bakış açısıyla ele alınmıştır (Utku, 2023). Sosyal bilgiler dersleri, kültür dersleri olarak kabul edilen derslerin temelini oluşturur (Utku, 2023).

Kültürel miras eğitimi, tarih ve kültüre yönelik bir öğretim ve öğrenme stratejisi olarak tanımlanabilir ve kültürün somut ve soyut unsurlarını temel öğrenme aracı olarak kullanır (Çulha Özbaş,

2009). Bu tür eğitim, öğrencilerin temel kavramları ve ilkeleri öğrenmeyi amaçlar (Çulha Özbaş, 2009). Ayrıca, kültürel miras yönetimi, öğrencilere kültürel miras unsurlarının değerini eğitim yoluyla kavratmayı ve bu unsurların bireysel ve toplumsal kimliğin oluşumu ve sürdürülmesindeki rolünü vurgular (World Bank, 1999).

Sosyal bilgiler dersi için kültürel miras eğitimi önemlidir ve Türk kültürünü oluşturan temel öğelerden hareketle kültürün korunması ve geliştirilmesini sağlayacak ulusal bilincin oluşturulmasını hedefler (MEB, 2018). Öğrencilerin kültürel öğelerin bir toplumu diğerlerinden ayıran özellikler olduğunu ve kültürün dünya kültürel mirasına katkı sağladığını anlamaları beklenir (MEB, 2018).

Araştırma literatüründe, sosyal bilgiler dersinde kültürel miras eğitimine ilişkin öğrenci ve öğretmen görüşlerinin incelendiği çalışmalar mevcuttur (Avcı, 2014; Mustak, 2017). Ayrıca, öğrencilerin tarihi kültürel mirasa yönelik görüşleri, tutumları ve davranışları da araştırılmıştır (Doğan & Arıkan, 2013; Gümüş ve Adanalı, 2011; Dönmez & Yeşilbursa, 2014; Yeşilbursa, 2013).

Araştırmanın Önemi

Ortaokul öğrencilerinin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarını anlamak, genç nesillerin kültürel mirasın korunması ve devamlılığı konusundaki farkındalığını artırmak için önemlidir. Kültürel miras, toplumsal kimliğin ve tarihsel bilincin önemli bir parçasıdır. Bu nedenle, öğrencilerin bu konudaki tutumları, gelecekteki koruma ve değer verme yaklaşımlarını biçimlendirir. Araştırma bulguları, eğitim politikalarının ve müfredatın geliştirilmesine katkı sağlayacaktır. Öğrencilerin kültürel mirasa yönelik tutumlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi, eğitimcilerin ve politika yapımcıların, bu konuda daha etkili programlar ve stratejiler oluşturmalarına yardımcı olabilir. Kız ve erkek öğrencilerin kültürel mirasa yönelik tutumları arasındaki farkların incelenmesi, toplumsal cinsiyet eşitliği bağlamında önemlidir. Elde edilen veriler, eğitimde cinsiyet eşitliği sağlama çabalarına ve kız öğrencilerin kültürel mirasa katılımını artırmaya yönelik politikaların

geliştirilmesine katkıda bulunacaktır. Öğrencilerin ebeveyn eğitim düzeylerinin ve daha önce kültür turizmine katılma durumlarının tutumları üzerindeki etkisinin incelenmesi, sosyoekonomik ve aile faktörlerinin kültürel eğitimdeki rolünü ortaya koyma amaçlıdır. Bu bilgiler, dezavantajlı grupların kültürel miras eğitimine erişimini artıracak politikalar geliştirilmesinde yol gösterici olabilir. Bu araştırma, kültürel mirasa yönelik tutumların belirli değişkenler açısından incelenmesine yönelik literatüre katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı ortaokul öğrencilerinin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarının bazı değişkenler açısından analizidir. Bu amaçla öğrencilerin cinsiyet, sınıf, daha önce kültür turizmine katılma durumları ve ebeveyn eğitim düzeyleri ile somut kültürel mirasa yönelik tutum puanları arasındaki farka bakılmıştır.

Bu bağlamda alt araştırmanın soruları şunlardır;

- Kız ve erkek öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Farklı sınıf kademesindeki öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Daha önce kültür turizmi gezisine katılmış ve katılmamış öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Farklı ebeveyn eğitim düzeyleri olan öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?

Yöntem

Araştırmanın Modeli

Araştırmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve model olarak tarama modeli işe koşulmuştur. Nicel araştırma yöntemi, sayısal verilerin toplanması ve analiz edilmesi yoluyla, araştırma sorularına yanıt aramayı hedefler. Bu yöntemde, veriler genellikle

anketler, testler veya gözlem formları aracılığıyla toplanır ve istatistiksel analizler kullanılarak yorumlanır. Nicel yöntemler, araştırmının objektif ve ölçülebilir sonuçlar elde etmesine olanak sağlar. Tarama modeli ise belirli bir zaman diliminde veya belirli bir anda var olan durumu betimlemeyi amaçlayan bir araştırma modelidir. Bu model, geniş bir örneklem grubundan veri toplayarak, araştırma konusuyla ilgili genel bir bakış açısı sunar. Tarama modeli, mevcut durumu olduğu gibi yansıtarak, belirli değişkenler arasındaki ilişkileri ve farklılıkları ortaya koyar. Bu model, özellikle büyük ölçekli çalışmalar için uygun olup, demografik özellikler, tutumlar, davranışlar ve görüşler gibi çeşitli konuları incelemek için sıkça kullanılır.

Bu araştırmada tarama modeli, ortaokul öğrencilerinin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarını incelemek için kullanılmıştır. Öğrencilerin cinsiyet, sınıf düzeyi, daha önce kültür turizmine katılım durumu ve ebeveyn eğitim düzeyleri gibi değişkenler göz önünde bulundurularak, bu değişkenlerin tutum puanları üzerindeki etkileri analiz edilmiştir. Bu sayede, geniş bir öğrenci grubunun kültürel mirasa yönelik tutumlarının genel durumu ve bu tutumları etkileyen faktörler hakkında kapsamlı bilgiler elde edilmiştir.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini 2023-2024 eğitim öğretim yılında Eskişehir ilinde bulunan ortaokul öğrencileri oluşturmakta olup, örneklemini ise Milli eğitim Bakanlığına bağlı bir ortaokulda öğrenim gören 106 kız ve 125 erkek öğrenci olmak üzere 231 ortaokul öğrencisi oluşturmaktadır. 84 öğrenci 5. Sınıf, 57 öğrenci 6. Sınıf 53 öğrenci 7. Sınıf ve son olarak 37 öğrenci de 8. Sınıf öğrencisidir.

Veri Toplama Araçları ve Verilerin Analizi

Yeşil Bursa (2011) tarafından geliştirilen Somut Kültürel Miras Tutum Ölçeği (SKMTÖ), öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarını belirlemek için kullanılmıştır. Ölçek, 28 maddeden oluşmaktadır ve 5’li likert tipinde derecelendirilmiştir:

"Hiç Katılmıyorum", "Katılmıyorum", "Kararsızım", "Katılıyorum" ve "Hep Katılıyorum". Puan aralığı 28 ile 140 arasında değişmektedir; en düşük puan 28 iken en yüksek puan 140'tır. Ölçek, tek faktörlüdür ve Cronbach Alpha iç tutarlık katsayısı ölçeği geliştiren araştırmacı tarafından .92 olarak belirlenmiştir. Bu çalışmada, güvenirlik katsayısı .89 olarak bulunmuştur.

Tutum ölçeğinden alınan puanlar, 1 ile 56 arası puanlar somut kültürel mirasa yönelik olumsuz tutumu, 56 ile 140 arası puanlar ise somut kültürel mirasa yönelik olumlu tutumu ifade etmektedir. Araştırmada veriler kağıt form olarak toplanmıştır. Verilerin analizinde SPSS 26. Paket programı kullanılmış olup, normal dağılım yakalandığı için cinsiyet ve kültür turizmi turuna katılma durumları değişkenlerine göre bağımsız gruplar t testi, sınıf ve ebeveyn eğitim durumları değişkenlerine göre farklar için ANOVA testi kullanılmıştır.

Bulgular

“Kız ve erkek öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?” araştırma sorusuna yönelik olarak yapılan bağımsız gruplar t testi sonuçlarına Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Kız ve erkek öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında farka yönelik sonuçlar

Ölçek	Cinsiyet	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t	sd	p
SKMTÖ	Kız	106	120,1415	8,10930	1,233	229	0,219
	Erkek	125	118,6720	9,73253			

Tablo 1, kız ve erkek öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı bir fark olup olmadığını göstermektedir. Kız öğrencilerin sayısı 106, aritmetik ortalamaları 120,1415 ve standart sapmaları 8,10930'dur. Erkek öğrencilerin sayısı 125, aritmetik ortalamaları 118,6720 ve standart sapmaları 9,73253'tür. Sonuç olarak, kız ve erkek öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamaktadır.

“Farklı sınıf kademesindeki öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?” araştırma sorusuna yönelik sonuçlar Tablo 2’de sunulmuştur

Tablo 2. Farklı sınıf kademesindeki öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasındaki farka yönelik ANOVA sonuçları

Ölçek	Sınıf	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F	sd	p	Fark
SKMTÖ	5.Sınıf	84	117,1548	9,03473	4,673	3	0,003*	8. Sınıf >5. Sınıf
	6.Sınıf	57	119,0526	9,37973				
	7.Sınıf	53	120,2264	7,67273				
	8.Sınıf	37	123,5135	9,00500				

*P<0.05

Tablo 2’de, farklı sınıf kademelerindeki öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark olup olmadığı ANOVA ile incelenmiştir. Sonuçlar, sekizinci sınıf öğrencilerinin (aritmetik ortalama = 123,5135) beşinci sınıf öğrencilerinden (aritmetik ortalama = 117,1548) daha yüksek tutum sergilediğini göstermektedir (F=4,673, sd=229, p=0,003). P değeri 0,05’ten küçük olduğundan, sınıf kademeleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmaktadır.

“Daha önce kültür turizmi gezisine katılmış ve katılmamış öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?” araştırma sorusuna yönelik analiz sonucu Tablo 3’de sunulmuştur.

Tablo 3. Daha önce kültür turizmi gezisine katılan ve katılmayan somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasındaki farka yönelik sonuçlar

Ölçek	Katılım	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t	sd	p
SKMTÖ	Katılan	96	126,8125	6,63375	14,766	229	0,000*
	Katılmayan	135	114,0370	6,36971			

*P<0.05

Tablo 3’te, daha önce kültür turizmi gezisine katılan ve katılmayan öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları

arasındaki fark incelenmiştir. Kültür turizmi gezisine katılan öğrencilerin (N=96) ortalama tutum puanı 126,8125, standart sapması 6,63375'tir. Katılmayan öğrencilerin (N=135) ortalama tutum puanı 114,0370, standart sapması 6,36971'dir. Katılım durumuna göre tutumlar arasında katılanlar lehine istatistiksel olarak anlamlı bir fark vardır.

“Farklı ebeveyn eğitim düzeyleri olan öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı fark var mıdır?” sorusuna yönelik yapılan ANOVA sonuçları Tablo 4’de sunulmuştur.

Tablo 4. Farklı ebeveyn eğitim düzeyleri olan öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları arasındaki farka yönelik ANOVA sonuçları

Ölçek	Eğitim	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F	sd	p	Fark
SKMTÖ	Orta okul	88	112,0341	6,43526	205,138	2	0,000*	8. Sınıf >5.
	Lise	92	119,6848	3,98053				Sınıf
	Ünv.	51	131,3529	5,76480				

*P<0.05

Ebeveyn eğitim durumları açısından ortaokul mezunu, lise mezunu ve üniversite mezunu ebeveyni olan öğrenciler arasında tutum puanları açısından anlamlı fark görülmüş olup yönü ise eğitim düzeyi yüksek olan ebeveyne sahip öğrenciler lehinedir.

Tartışma ve Yorum

Araştırma sonuçlarına göre; kültürel mirasa yönelik tutumların karmaşık ve çok yönlü bir şekilde etkilendiğini göstermektedir. İlk olarak, cinsiyetin somut kültürel mirasa yönelik tutumlar üzerinde belirleyici bir etkisi olmadığı görülmüştür. Bu bulgu, kültürel mirasa duyarlılık konusunda toplumsal cinsiyet farklılıklarının belirleyici olmadığını işaret etmektedir. Ancak, sınıf kademeleri arasında anlamlı bir fark bulunmuş ve ileri sınıf seviyelerindeki öğrencilerin daha yüksek bir kültürel miras tutumu sergilediği belirlenmiştir. Bu durum, okul eğitiminin öğrencilerin kültürel mirasa duyarlılığını artırmada önemli bir rol oynadığını

göstermektedir. Okul müfredatının ve programlarının, öğrencilerin kültürel mirasa olan ilgisini artırmaya yönelik olarak tasarlanması önemlidir.

Kültür turizmi gezisine katılan öğrencilerin tutumlarının, katılmayanlara göre önemli ölçüde daha yüksek olduğu bulunmuştur. Bu sonuç, saha deneyimlerinin ve pratik öğrenmenin kültürel mirasa duyarlılığı artırıcı etkisinin altını çizmektedir. Bu nedenle, okullar ve eğitim kurumları, kültürel etkinliklere ve saha gezilerine daha fazla önem vermeli ve öğrencilere bu tür deneyimler sunmalıdır. Ebeveynlerin eğitim düzeyleri ile öğrencilerin kültürel mirasa yönelik tutumları arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Bu bulgu, aile içi iletişim ve eğitim seviyesinin, çocukların kültürel mirasa olan ilgisini şekillendirmede önemli olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, ailelerin ve ebeveynlerin çocuklarına kültürel mirasa olan ilgilerini desteklemeleri ve bu konuda bilinçli bir şekilde rehberlik etmeleri önemlidir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma sonuçları incelendiğinde;

- Kız ve erkek öğrenciler arasında tutumlar açısından istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamaktadır ($p=0,219$). Bu durum, cinsiyetin somut kültürel mirasa yönelik tutumlar üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olmadığını göstermektedir.
- Sınıf kademeleri arasında anlamlı bir fark belirlenmiştir ($p=0,003$). Sekizinci sınıf öğrencileri, beşinci sınıf öğrencilerine kıyasla daha yüksek bir tutum sergilemektedir. Bu sonuç, öğrencilerin sınıf kademeleri ilerledikçe somut kültürel mirasa yönelik tutumlarında artış olduğunu göstermektedir.
- Kültür turizmi gezisine katılan ve katılmayan öğrenciler arasında da anlamlı bir fark bulunmuştur ($p=0,000$). Katılan öğrencilerin tutumları, katılmayanlara göre önemli ölçüde daha yüksektir. Bu da kültür turizmi

gezilerinin öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarını olumlu yönde etkileyebileceğini işaret etmektedir.

- Ebeveynlerin eğitim düzeyleri ile öğrencilerin tutumları arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($p=0,000$). Eğitim düzeyi yüksek olan ebeveynlere sahip öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumları, eğitim düzeyi düşük olanlara göre daha yüksektir. Bu da ebeveynlerin eğitim seviyesinin, çocukların kültürel mirasa yönelik tutumlarını etkileyebileceğini göstermektedir.

Araştırma sonuçlarına dayanarak aşağıdaki öneriler sunulabilir:

1. *Eğitim Programları ve Müfredatlarında Kültürel Mirasa Duyarlılık Arttırılmalıdır:* Öğrencilerin sınıf kademeleri ilerledikçe kültürel mirasa yönelik tutumlarında artış gözlemlenmiştir. Bu nedenle, okul müfredatları ve eğitim programları, öğrencilerin kültürel mirasa duyarlılıklarını arttırmaya yönelik içeriklerle zenginleştirilmelidir.
2. *Kültür Turizmi Gezileri Düzenlenmeli ve Teşvik Edilmelidir:* Kültür turizmi gezilerinin öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarını olumlu yönde etkilediği görülmüştür. Bu nedenle, okullar ve eğitim kurumları tarafından kültür turizmi gezileri düzenlenmeli ve öğrencilerin katılımı teşvik edilmelidir.
3. *Ebeveyn Katılımını Artırmak için Bilinçlendirme Programları Düzenlenmelidir:* Ebeveynlerin eğitim düzeylerinin çocukların kültürel mirasa yönelik tutumlarını etkilediği bulunmuştur. Bu bağlamda, ebeveynlere yönelik kültürel mirasa duyarlılık artırıcı ve bilinçlendirme programları düzenlenerek, çocukların kültürel mirasa olan ilgilerinin desteklenmesi sağlanabilir.
4. *Cinsiyet Eşitliği ve Farkındalık Programları Geliştirilmelidir:* Cinsiyetin somut kültürel mirasa

yönelik tutumlar üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olmadığı bulunmuştur. Ancak, cinsiyet eşitliği ve farkındalık programlarıyla kız ve erkek öğrenciler arasında fırsat eşitliği ve kültürel mirasa duyarlılık konularında farkındalık oluşturulabilir.

5. *Araştırmaların Sürekliliği Sağlanmalıdır:* Kültürel mirasa yönelik tutumların dinamik olduğu ve çeşitli faktörler tarafından etkilendiği görülmüştür. Bu nedenle, benzer araştırmaların sürekli olarak yapılması ve sonuçların takip edilmesi önemlidir. Bu sayede, eğitim ve kültür politikaları daha etkili bir şekilde şekillendirilebilir.

Kaynakça

Artun E. (2010), *Türk halk bilimi*, (6. Baskı). Kitapevi, İstanbul.

Atasoy, F. (2010). Kültürel mirasimizin kültür yolu bağlamında değerlendirilmesi. *Türk Yurdu*, 275, 40-46.

Avcı, M., & Memişoğlu, H. (2016). Kültürel miras eğitime ilişkin sosyal bilgiler öğretmenlerinin görüşleri. *Elementary Education Online*, 15(1), 104-124.

Doğan, Y., & Arıkan, İ. (2013). İlköğretim 7. sınıf öğrencilerinin kültürel mirasla ilgili başarı düzeyleri ve tutumlarının bazı değişkenlerce incelenmesi (Adıyaman örneği). *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(15), 29-68.

Dönmez, C., & Yeşilbursa, C. C. (2014). Kültürel miras eğitiminin öğrencilerin somut kültürel mirasa yönelik tutumlarına etkisi. *İlköğretim Online*, 13 (2), 425-442.

Gümüş, N., & Adanalı, R. (2011). Buca'da (İzmir) tarihi ve kültürel mirasa yönelik ortaöğretim öğrencilerinin tutum ve davranışları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3 (30), 87-102.

Hereduc, A. (2005). Heritage in the classroom: A practical manuel for teachers. Erişim adresi: <http://www.hereduc.net/hereduc>. Erişim Tarihi: 13.05.2024.

Howard, P. (2003). *Heritage: Management, interpretation, identity*. New York: Continuum.

Madran, E., & Özgönül, N. (2005). *Kültürel ve doğal değerlerin korunması*. TMMOB Mimarlar Odası Yayınları.

Özbaş, B. (2012). *İlköğretim sosyal bilgiler derslerinde kültürel miras eğitimi*. M. Safran. (Ed.) *Sosyal Bilgiler Eğitimi* (ss.702- 718). Ankara: Pegem Akademi.

Pearson, M., and Sullivan, S. (1995). *Loking after heritage places: The basic of heritage planning for managers, landowners and administrators*. Melbourne: Melbourne University Press.

Yeşilbursa, C. C. (2013). Altıncı sınıf öğrencilerinin somut kültürel mirasa yönelik görüşleri. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 21 (2), 405-420.

Yılmaz, M. (2019). *Sosyal bilgiler öğretiminde yerel tarih öğelerinin kullanımına ilişkin öğretmen ve öğrenci görüşlerinin belirlenmesi: Trabzon Örneği*. [Yüksek lisans tezi, Trabzon Üniversitesi-Trabzon]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

BÖLÜM V

İngilizce Öğretmen Adaylarının Kültür Turizmine Yönelik Tutum ve Algılarının Belirlenmesi: Eskişehir Örneği

Suzan EROL ¹

Giriş

Kültür turizmi kavramının çok geniş kapsamlı olmasından kaynaklı pek çok terimle karşılaşilmektedir. Kültür turizmi, kültürel turizm, tarih turizmi, miras turizmi gibi çeşitli kavramların kullanıldığı bilinmektedir (Doğaner, 2003: 3). Alternatif turizm kaynakları içerisinde yer alan kültür turizmine yönelik tanımlar, kültür kavramının tanımı ekseninde gelişmekte; kültür turizminin kapsamı, kültürel faaliyetlere ve kültür sanayisine ilişkin tanımlamalara bağlı olarak kullanılmaktadır. Alternatif turizmin başlıca kaynaklarından olan kültür turizmi görsel sanatlar, sinema, tiyatro, opera, edebiyat, müzik, konser, festival, dans, mimari, sanat, zanaat, kostüm, folklor gibi kültürel amaçlı düzenlenen seyahatleri kapsamaktadır. Hem kültürel faaliyetleri hem de kültür sanayisini

¹ Dr., Akdeniz Üniversitesi Akdeniz Uygarlıkları Araştırma Enstitüsü Yeni & Yakınçağ Ana Bilim Dalı, ORCID:0000-0003-1997-8976

içeren kültür turizmi, genel olarak kültür kavramını ve kültürel faaliyetlerle alakalı tanımları kapsamaktadır.

Genel anlamlarıyla, turizm, doğal çevrenin sosyo-kültürel değerlerini ve özelliklerini korumak ve yaşatmak için en etkili araçken; kültür ise doğal ve tarihi kültürel varlıkları ve sanat eserlerini, turizm ürünleri olarak gezginlerin hizmetine sunan turizm faaliyetidir. UNWTO'ya göre kültür, bireylerin yaşam tarzlarını ve alışkanlıklarını şekillendiren bir olgudur. Kültür, din, dil, müzik, dans, mimari, sanat, zanaat, mutfak, kostüm, folklor, gelenek ve yöresel şenliklerle zenginleşir ve çeşitli kültürel faaliyetlerle de derinleşir. Richards (2001)'a göre kültür, insanların fikirleri ve yaşam biçimleri gibi bir dizi süreçten ve binalar, sanat eserleri, gelenekler gibi bu süreçlerin ürünlerinden meydana gelir (Richards, 2001: 7).

Kültür kavramının kendine has ait özellikleri itibariyle birçok turist içinde yaşadığı toplumun dışındaki diğer toplumların kültürünü öğrenme arzusu ile geziler düzenlemektedir. Bu farklı kültürleri yaşayarak öğrenmek için seyahat eden turistlerin faaliyetlerine "kültür turizmi" denir. İnsanlar eski medeniyetlerin kültürlerini deneyimleme arzusuyla kendi kültürleri dışındaki kültürleri de merak etmektedirler (Arınç, 2002: 101). Bu nedenle turistler daha çok kültürel cazibe merkezlerini görmek için bölgeyi ziyaret etmektedir. Böylece, kültür ve turizm kaynakları ülkeler için ekonomik yönden fayda sağlamaktadır (MacDonald & Jolliffe, 2003: 308). Geleneksel bakış açısının aksine kültür turizmi artık sadece gidilen yörenin kültür miraslarını ziyaret etmekten öte yöre halkının yaşam tarzını yerinde yaşayarak içselleştirmektir. Kısacası kültür turizmi, sadece tarihi yapıları gezmeyi değil, aynı zamanda yaşayan bir kültürü tanımayı da içermektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde, kültür turizmi; doğal oluşumları, anıt veya mimari yapıları, sanat eserlerini, kültürel kimlikleri, gelenek-görenekleri, dilleri, somut ve somut olmayan kültür değerlerin tüm öğelerini paylaşmayı ve deneyimlemeyi amaçlayan bir gezi türüdür. Beeho ve Prentice'in (1997) bahsettiği üzere, kültür turizmi,

insanların kültürel ihtiyaçları karşılamak ve diğer kültürleri öğrenmek için her zaman yaşadıkları yerlerden ayrılıp kültürel cazibe merkezlerine seyahat etme sürecidir. Kültür turizmi, yerel halkın yaşam ve geleneklerini turistlere bire bir aktaran ve bölgeye birçok avantaj sunan bir turizm ürünüdür (Saarinen vd., 2014).

Kültür turizmi, yerel halkın nasıl yaşadığını, göreneklerini turiste en iyi şekilde aktaran turizm ürünü çeşididir ve uygulandığı yere birçok fayda sağlamaktadır (Saarinen vd., 2014). Cave (2001) çalışmasında bahsettiği üzere, kültür turizmi, insanların tarih ve kültürel miras bilincini arttıran bir hatıra unsuru olduğunu iddia etmektedir. Ayrıca Cave (2001), yerlilerin yaşam standartlarını artırmayı ve geleneksel yaşam biçimlerini muhafaza etmeyi amaçlayan turizm biçimi olduğunu belirtmiştir (Saçılık ve Toptaş, 2017: 109).

Bandoğlu'ya (2015: 158) göre kültür turizmi; tarihi eserleri, o yöreye ait mimariyi, antik kalıntıları görmeyi, festival ve panayırlara katılmayı, yöresel mutfakı deneyimlemeyi, dini geziler yapmayı amaçlayan turistlerin katılımıyla gerçekleşen turizm türüdür (Çulha, 2008: 1829; Usta, 2012: 164). Diğer bir ifadeyle, kültür turizmi, yaşadıkları bölgeden kültürel ihtiyaçlarını karşılamak, deneyim ve yeni bilgiler edinmek için kültürel miraslara sahip olan destinasyonlara seyahat etme durumudur (Richards, 1996).

Bu noktadan hareketle kültür turizmi insanın yeni tecrübeler kazanma ve kültürel seviyesini yükseltmek amacıyla yaptığı tüm faaliyetlerdir. Kültür turizmi, turizm ürünü olarak doğal ve tarihi yerlere, kültürel faaliyetlere ve kültürel değeri olan dönem sanat eserlerine seyahat eden insanları ifade eder. Tüm ihtiyaçların karşılanabileceği şekilde hizmet veren bir turizm hareketidir. Ayrıca, kültür turizmi, festival, folklor, tiyatro ve sergi gibi sanatsal etkinliklere katılma, geçmiş ve şimdiki medeniyetleri ve kültürel değerleri öğrenme, tarihi yerleri ve sosyal yaşam biçimlerini görme yolculuğudur (Aydın, 1990: 27). UNWTO'nun geniş kültür turizmi tanımı ise insanların değişim ihtiyaçlarını karşılamak ve kültürel

düzeylerini yükseltmek için yeni bilgiler, yeni deneyimler ve karşılaşmalar için çabalayan tüm hareketlerdir (Canadian Heritage, 2006). Bundan yola çıkarak kültür turizmi, somut ve somut olmayan kültürel değerleri seyahat eden turistin ilgi ve amacına yönelik doğal ortamında deneyimlemesi için yapılan seyahatleri kapsamaktadır (Saçılık & Toptaş, 2017: 109).

Kültür her daim seyahatin en önemli etmeni olmuştur. Müzeleri, tarihi binaları, mimari yapıları, antik kentleri, sanat galerilerini ve sergileri gibi kültürel mirasları ifade eden geleneksel kültürün yanı sıra, doğayla bütünleşme, geçmiş kültürlerin izlerini yerinde görme, kültürel temas, dil, yaşam biçimleri, inanç sistemleri, el sanatları, alışveriş ortamları, mutfak kültürleri, eğlence biçimleri odaklı bir kültür turizmi anlayışı ortaya çıkmaya başlamıştır (Emekli, 2006: 54-55). Diğer bir ifadeyle, kültür pek çok tanımda da ifade edildiği üzere, geleneksel kültürün motifi niteliğinde olan müzeleri, sergileri, miras alanlarını, sanat galerilerini ve festival alanlarını ziyaret etmekle ilişkilendirilmesinin yanı sıra; insanların yaşadığı yöreye dilleri, dinleri, yemek kültürü, alışveriş, gelenek ve görenekler gibi yaşam tarzlarını da kapsar. İnsanlar hem dinlenmek hem farklı yörelerin yaşam tarzlarını merak ettikleri için seyahat etmeyi tercih ederler. Bölge halkının birçok ögeyi içine alan yaşam stilleri (gelenekleri, inançları, bayramları, mutfağı, mimarisi, sanatı, dansı, mimarisi, müziği) turistleri etkilemektedir (Uca, 2010: 53). Bu bağlamda kültür turizmi, şehir gezileri, sanat gezileri, festival ve tarihi bina ziyaretleri ve diğer yöresel kültürel etkinlikler gibi kültürel olarak motive edilmiş insan faaliyetleri olarak tanımlanmaktadır.

Kültür turizmin temel özellikleri aşağıda belirtilmektedir. Bunlar (Emekli 2007: 5; Richards, 1996);

- Her ülkenin kültürel değerleri eşsizdir ve bunları güçlü ve zayıf yönler olarak değerlendirme fırsatı vermemektedir.
- Topluma, her ülkenin ortak mirası hakkında bilgi edinme fırsatı sağlamaktadır.

- Maddi ve manevi kültür değerleri turizm vasıtasıyla maddi değer elde ederler.
- Kültür turizminin kendisi bir propaganda ve tanıtım aracıdır.
- Kültür turizmi sezonluk değildir ve turizmi zaman ve mekana yaymaktadır.
- İyi bir planlama, tanıtım ve organizasyon neticesinde kültür turizmi daha işlevsel hale gelebilmektedir.
- Kültürel kaynaklar turizm ürünlerinin çeşitlendirilmesinde dünya markası yaratmada en etkili rolü oynamaktadır. Diğer bir deyişle, kültür turizmi, talep yaratma, talep çeşitlendirme, turizm ürünü yaratma ve çeşitlendirme konularında özel bir konuma sahiptir.
- Kültür turizmi, turizme yönelik arz ve talep dengesini sağlamak için etkili bir güce sahiptir.

Doğaner'in (2013) "Türkiye Kültür Turizmi" başlıklı çalışmasında kültür turizmi; insanların yeni bilgi, deneyim kazanarak kültür seviyesini artırmak ile kültürel farklılıkları öğrenmek için kültürel mekânları görmek ve kültürel olaylara katılmak amacıyla yer değiştirmesi olarak tanımlamıştır. Bunun yanı sıra eserinde kültürü öğrenmeyi amaçlayan ziyaretçilere de kültür turisti denilmektedir. Doğaner (2013) ilgi alanları oldukça geniş olan kültür turizmini konu ve zamana göre alt gruplara ayırmıştır. Tarihi yerleşim yerleri ve tarihi binalar hakkında prehistorik turizm, arkeolojik turizm, tarihi turizmin kültür turizminin kronolojik alt grupları olduğunu, inanç turizminde inançlar ve dini anıtların, ritüellerin inanç turizminde ve siyasette askeri turizmin kronolojik alt grupları olduğunu belirtmektedir. Modernleşme sürecine girmemiş toplumlar da bu sınıflandırmada etnik turizm olarak sayılmaktadır. Kültürel tematik sınıflandırma grubunda ise gastronomi turizmi, enoturizmi (şarap turizmi) ve turistlerin çeşitli kültürel etkinliklere doğrudan katıldıkları yaratıcı turizmin (Doğaner, 2013: 14) kültür turizminin bir diğer alt türü olduğu vurgulanmaktadır.

Üsküdar'ın (2012) çalışmasına göre, kültür turizmi daha istikrarlı bir talebesahipken kıyı turizminde pazar kaybetme riski daha fazla olup kırılgan bir yapıya sahiptir. Kültür turizmi, kıyı turizmine kıyasla gelişmekte olan sanal ortamdan ve küresel sermaye hareketlerindendaha az etkilenmektedir. Kültür turizmi, ulusal düzeyde turizm gelirlerinin daha geniş bölgelere dağıtılmasına ve yerel halkın daha fazla pay almasına katkıda bulunurken, bölgenin kültürel düzeyini de etkin bir şekilde yükseltmektedir. Kültür turizmi, kültürel mirasın korunmasında da etkin rol oynar (Üsküdar, 2012: 16).

Kültür turizmi, sürdürülebilirlik ilke ve esaslarına dayalı olarak geliştirildiğinde, küreselleşme karşısında bölgesel ve kültürel değerlerin kaybolmasını önleyen niteliklere sahiptir. Başka bir deyişle, turizm kültürel mirasın korunması için bir araç olabilir. Ancak, kültür turizmi sürdürülebilirlik vurgusu ile geliştirilemezse yerel kültür varlıkları üzerinde olumsuz bir etkisi olacaktır. Sonuç olarak, yerel kültür varlıkları harap olmakta, yabancılaşmakta ve özgünlüğünü yitirmektedir. Diğer bir ifadeyle, kültür turizmi ve kültür turizmi konusunda iyi bir anlayışa sahip olunması ve sürdürülebilirlik ilkelerine göre sistematik olarak geliştirilmiş kültür kaynaklarının turizme açılması oldukça önemlidir (Baykan, 2007: 30-32). Bu açıdan bakıldığında alternatif turizm biçimlerinden biri olan kültür turizmi, değişen seyahat trendleri ve turist beklentileri ile birlikte artış göstermektedir. İnsanların farklı ve daha özgün yerlere ziyarette bulunma isteği, kültürel anlamda yapılan gezilerin artmasını sağlamaktadır. Kültürel turizm, turistlerin seyahatleri sırasında kültürel keşiflere aktif olarak katılmasıyla giderek gelişmektedir (Wang vd., 2006: 49-50).

Eskişehir'in demografik yapısı, kentin kültürel çeşitliliğine paralel olarak farklı etnik toplulukları içinde barındırmaktadır. Bu farklılıklar kentin tarihi ve kültürel zenginlikleriyle anlamlı bir bütün oluşturmaktadır. Nitekim kentin yerel, ulusal ve uluslararası özellikler gösteren festivalleri ve anma etkinlikleri, gerek Türk dünyasında ve gerekse uluslararası alanda yakından takip

edilmektedir. Bununla birlikte, kültür ve sanat etkinliklerinin ve Uluslararası Eskişehir Festival etkinliklerinin sürdürülememesi bu tür etkinliklerin kurumsallaşamaması, mevcut etkinliklerin de kurumsal altyapısının henüz yerleşmediği ile ilişkilendirilebilir. Eskişehir'in 2013 yılında Türk Dünyası kültür başkenti olarak kabul edilmiş olması, kentin yukarıda ifade ettiğimiz demografik ve kültürel çeşitliliğinin de bir sonucu olduğu söylenebilir. Bu projenin Eskişehir'in kent algısında gerek ulusal gerekse uluslararası alanda önemli katkılar sağladığını söylemek mümkündür.

Araştırmanın Önemi

İngilizce öğretmen adaylarının kültür turizmine yönelik tutum ve algılarının incelenmesi, kültürel bilinç ve duyarlılıklarını artırmak için kritik öneme sahiptir. Kültür turizmi, yerel ve evrensel kültürel mirası anlamak ve takdir etmek için önemli bir araçtır. Bu araştırma, öğretmen adaylarının kendi kültürel miraslarına ve diğer kültürlerle karşı daha bilinçli ve saygılı bir yaklaşım geliştirmelerine katkıda bulunabilir.

Turizm sektörü, ekonomik kalkınmanın yanı sıra kültürel alışverişin ve anlayışın da temel taşıdır. İngilizce öğretmen adaylarının kültür turizmi hakkındaki tutum ve algıları, eğitim programlarının turizm sektörüyle nasıl entegre edilebileceğini anlamak için yol gösterici olabilir. Böylece, öğretmenler öğrencilerine sadece dil öğretmekle kalmaz, aynı zamanda kültürel farkındalık ve turizm bilinci de aşılayabilirler. Dil öğretimi, kültürel içeriklerle zenginleştirildiğinde daha etkili hale gelir. İngilizce öğretmen adaylarının kültür turizmine yönelik olumlu tutumları, derslerde kültürel öğeleri ve turistik bilgileri daha fazla kullanmalarını teşvik edebilir. Bu da öğrencilerin dil öğrenme motivasyonunu artırabilir ve dili daha anlamlı ve bağlam içinde öğrenmelerine yardımcı olabilir. Araştırmanın Eskişehir örneğinde yapılması, bu şehrin kültürel ve turistik potansiyelinin eğitim bağlamında değerlendirilmesine olanak tanır. Eskişehir'in zengin kültürel mirası ve turistik değerleri, öğretmen adaylarının bu

değerleri nasıl algıladıklarını ve bu algıların eğitim süreçlerine nasıl yansıtılabileceğini anlamak açısından önemli veriler sunabilir.

Araştırma sonuçları, eğitim ve turizm politikalarını şekillendirmede kullanılabilir. Kültür turizminin eğitim programlarına entegrasyonu, eğitim politikaları oluşturulurken dikkate alınması gereken bir unsur olabilir. Aynı zamanda, öğretmen eğitim programlarının içerik ve yöntemlerinin, öğretmen adaylarının kültürel farkındalığını artıracak şekilde yeniden yapılandırılmasına katkı sağlayabilir.

Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algılarını çeşitli değişkenlere göre analiz etmektir. Bu bağlamda öğretmen adaylarının cinsiyet, sınıf, daha önce bir kültür turizmi gezisine katılmış olma durumu ve üniversite tercihinde etkili olan temel faktöre göre tutum ve algıları incelenmiştir.

Bu bağlamda alt araştırmanın soruları şunlardır;

- Kadın ve erkek İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Farklı sınıf kademesindeki İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Daha önce kültür turizmi gezisine katılmış ve katılmamış İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır?
- Üniversite tercihinde etkili olan temel faktöre göre İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır?

Yöntem

Araştırmanın Modeli

Araştırmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve model olarak tarama modeli işe koşulmuştur. Nicel araştırma yöntemi, sayısal verilerin toplanması ve analiz edilmesi yoluyla, araştırma sorularına yanıt aramayı hedefler. Bu yöntemde, veriler genellikle anketler, testler veya gözlem formları aracılığıyla toplanır ve istatistiksel analizler kullanılarak yorumlanır. Nicel yöntemler, araştırmanın objektif ve ölçülebilir sonuçlar elde etmesine olanak sağlar. Tarama modeli ise belirli bir zaman diliminde veya belirli bir anda var olan durumu betimlemeyi amaçlayan bir araştırma modelidir. Bu model, geniş bir örneklem grubundan veri toplayarak, araştırma konusuyla ilgili genel bir bakış açısı sunar. Tarama modeli, mevcut durumu olduğu gibi yansıtarak, belirli değişkenler arasındaki ilişkileri ve farklılıkları ortaya koyar. Bu model, özellikle büyük ölçekli çalışmalar için uygun olup, demografik özellikler, tutumlar, davranışlar ve görüşler gibi çeşitli konuları incelemek için sıkça kullanılır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini 2023-2024 akademik yılı bahar döneminde Eskişehir ilinde bulunan üniversitelerde yüksek öğrenimine devam eden İngilizce Öğretmenliği bölümü öğrencileri oluşturmakta olup, örneklemini ise bir üniversitenin eğitim fakültesinde öğrenim gören 216 İngilizce Öğretmenliği bölümü öğrencisi oluşturmaktadır.

Veri Toplama Araçları ve Verilerin Analizi

Araştırmada veri toplama aracı olarak öğretmen adaylarının kültür turizmine yönelik tutumlarını belirlemek amacıyla Tarihî ve Kültürel Turizm Değerlerine Yönelik Tutum Ölçeği (TKTDYTÖ) ve bir kültür destinasyonu olarak öğrencilerin Eskişehir algılarını ortaya koymak amacıyla da Eskişehir Kültür Destinasyonu Algı Ölçeği (EKDAÖ) kullanılmıştır. Araştırmada veriler kağıt form olarak toplanmıştır. Verilerin analizinde SPSS 26. Paket programı

kullanılmış olup, normal dağılım yakalandığı için cinsiyet ve kültür turizmi turuna katılma durumları değişkenlerine göre bağımsız gruplar t testi, sınıf ve üniversite tercihinde etkili olan temel faktöre göre farklara da ANOVA testi kullanılmıştır.

Bulgular

Kadın ve erkek İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır? araştırma sorusuna yönelik olarak yapılan bağımsız gruplar t testi sonuçlarına Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Kadın ve erkek İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasındaki farka yönelik sonuçlar

Ölçek	Cinsiyet	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t	sd	p
EKDAÖ	Kız	101	38,4356	3,63157	1,931	229	0,055
	Erkek	115	37,2087	5,40223			
TKTDYTÖ	Kız	101	37,0099	2,56318	2,673	229	0,008*
	Erkek	115	35,8174	3,78497			

Kadın adayların EKDAÖ aritmetik ortalama puanı (38,4356) erkek adayların puanından (37,2087) daha yüksek olmakla birlikte, bu fark istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır (t=1,931; p=0,055). Bu sonuç, kadın ve erkek adayların somut kültürel mirasa yönelik tutumlarında önemli bir fark olmadığını göstermektedir.

Kadın adayların TKTDYTÖ ortalama puanı (37,0099), erkek adayların puanından (35,8174) anlamlı derecede yüksek bulunmuştur (t=2,673; p=0,008). Bu bulgu, kadın adayların somut kültürel mirasa yönelik daha olumlu bir tutuma sahip olduğunu göstermektedir.

Farklı sınıf kademesindeki İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır? araştırma sorusuna yönelik sonuçlar Tablo 2’de sunulmuştur

Tablo 2. Farklı sınıf kademesindeki İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasındaki farka yönelik ANOVA sonuçları

Ölçek	Sınıf	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F	sd	p	Fark
EKDAÖ	1.Sınıf	79	37,1013	5,03474	3,042	3	0,030*	4. Sınıf >1. Sınıf
	2.Sınıf	54	37,1481	5,01848				
	3.Sınıf	46	38,1957	3,95879				
	4.Sınıf	37	39,6486	3,78018				
TKTDYTÖ	1.Sınıf	79	35,7089	3,58470	2,709	3	0,046*	4. Sınıf >1. Sınıf
	2.Sınıf	54	36,2778	3,66223				
	3.Sınıf	46	36,7391	2,92449				
	4.Sınıf	37	37,4865	2,24378				

*P<0.05

Tablo 2'de, farklı sınıf kademelerindeki öğretmen adayları açısından her iki puan türünde de sadece birinci ve dördüncü sınıflar arasında dördüncü sınıflar lehine anlamlı fark söz konusudur.

Daha önce kültür turizmi gezisine katılmış ve katılmamış İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır? araştırma sorusuna yönelik analiz sonucu Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3. Daha önce kültür turizmi gezisine katılmış ve katılmamış İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında farka yönelik sonuçlar

Ölçek	Katılım	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	t	sd	p
EKDAÖ	Katılan	91	39,8022	3,20493	5,797	214	0,000*
	Katılmayan	125	36,3120	5,04882			
TKTDYTÖ	Katılan	91	38,3626	1,93515	8,728	214	0,000*
	Katılmayan	125	34,9280	3,37012			

*P<0.05

Araştırma sonuçlarına göre daha önce kültür turizmi turuna katılma durumlarına göre ise katılanlar lehine anlamlı fark görülmüştür.

Üniversite tercihinde etkili olan temel faktöre göre İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasında anlamlı fark var mıdır?" sorusuna yönelik yapılan ANOVA sonuçları Tablo 4'de sunulmuştur.

Tablo 4. Üniversite tercihinde etkili olan temel faktöre göre İngilizce öğretmen adaylarının Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algıları arasındaki farka yönelik ANOVA sonuçları

Ölçek	Eğitim	N	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma	F	sd	p	Fark
SKMTÖ	Üniversite	82	38,9146	3,74891	24,536	3	0,00*	Üniversite >
	Puan	92	35,8696	4,69327				Bölüm
	Şehir	39	40,8205	3,10239				Üniversite >
	Bölüm	3	26,0000	,00000				Puan
								Şehir > Bölüm
								Şehir > Puan
SKMTÖ	Üniversite	82	36,7073	2,48694	19,993	3	0,00*	Üniversite >
	Puan	92	35,3696	3,66065				Bölüm
	Şehir	39	38,6923	1,80866				Üniversite >
	Bölüm	3	28,0000	,00000				Puan
								Şehir > Bölüm
								Şehir > Puan

*P<0.05

Tercihe nedeni açısından ise şehre yönelik tercih ile üniversiteye yönelik tercih bakımından diğer tercih türlerine göre anlamlı fark görülmüştür. Farkın yönü ise şehre ve üniversiteye yönelik tercih lehinedir.

Tartışma ve Yorum

Kadın öğretmen adaylarının, erkeklere kıyasla Eskişehir kültür turizmine yönelik daha olumlu tutum ve algılara sahip olduğu bulgusu, toplumsal cinsiyet rolleri ve kültürel miras algısının nasıl şekillendiğine dair önemli ipuçları vermektedir. Bu farkın nedeni, kadınların genellikle kültürel etkinliklere ve toplumsal katılıma daha fazla ilgi göstermeleri olabilir. Ayrıca, kadınların eğitim süreçlerinde kültürel ve sanatsal faaliyetlere daha fazla katılım sağladıkları da bilinen bir gerçektir. Bu durum, kültürel mirasa yönelik daha pozitif tutumların gelişmesini destekleyebilir. Eğitim programlarında cinsiyet dengesi gözetilerek her iki cinsiyetin de kültürel mirasa olan ilgilerini artıracak etkinlikler düzenlenmelidir. Araştırma sonuçları, daha önce kültür turizmi turuna katılan öğretmen adaylarının, katılmayanlara göre Eskişehir kültür turizmine yönelik daha olumlu tutum ve algılara sahip olduğunu göstermektedir. Bu bulgu, pratik deneyimlerin ve yerinde öğrenmenin, kültürel farkındalık ve mirasa yönelik tutumları güçlendirmede etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Kültürel turizm

turlarının, bireylerin tarihsel ve kültürel bilgi birikimlerini artırarak, mirasa yönelik daha bilinçli ve olumlu tutumlar geliştirmelerine katkıda bulunduğu görülmektedir. Bu nedenle, üniversiteler kültürel turizmi teşvik eden programlar ve geziler düzenlemeli, öğrencilerin bu tür etkinliklere katılımını teşvik etmelidir.

Sınıf değişkenine göre, birinci ve dördüncü sınıf öğretmen adayları arasında anlamlı farklar bulunmuştur. Dördüncü sınıf öğrencilerinin birinci sınıf öğrencilerine göre daha olumlu tutum ve algılara sahip olması, eğitim sürecinin ilerledikçe kültürel mirasa yönelik farkındalığın arttığını göstermektedir. Araştırma sonuçları, üniversite ve şehir tercihinin kültürel turizme yönelik tutum ve algılar üzerinde anlamlı etkileri olduğunu göstermektedir. Üniversite ve şehir tercihi faktörlerinin, kültürel mirasa yönelik tutumlarda pozitif bir rol oynaması, öğrencilerin bu tercihlerinin arkasındaki kültürel ve akademik motivasyonları yansıtabilir. Özellikle kültürel mirası zengin şehirlerde ve prestijli üniversitelerde eğitim görmeyi tercih eden öğrencilerin, bu ortamlardan daha fazla etkilenecek kültürel mirasa yönelik daha olumlu tutumlar geliştirdikleri söylenebilir. Bu durum, üniversitelerin ve şehirlerin kültürel miras ve turizmi destekleyen politikalar geliştirmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma sonuçları incelendiğinde;

- Araştırma sonuçlarına göre; cinsiyet değişkeni açısından Eskişehir kültür turizmine yönelik tutum ve algı puanlarında kadın öğretmen adayları lehine, daha önce kültür turizmi turuna katılma durumlarına göre ise katılanlar lehine anlamlı fark görülmüştür.
- Ayrıca sınıf değişkeni açısından her iki puan türünde de sadece birinci ve dördüncü sınıflar arasında dördüncü sınıflar lehine anlamlı fark söz konusudur.
- Tercihe nedeni açısından ise şehre yönelik tercih ile üniversiteye yönelik tercih bakımından diğer tercih

türlerine göre anlamlı fark görülmüştür. Farkın yönü ise şehre ve üniversiteye yönelik tercih lehinedir.

Araştırma sonuçlarına dayanarak aşağıdaki öneriler sunulabilir:

- Kadın öğretmen adaylarının somut kültürel mirasa yönelik daha olumlu tutumlarının desteklenmesi ve erkek adayların da bu konuda teşvik edilmesi amacıyla, eğitim programlarına kültürel miras konularında cinsiyet dengeli etkinlikler ve projeler eklenmelidir.
- Farklı cinsiyet gruplarının kültürel miras farkındalığını artırmaya yönelik çalıştaylar ve seminerler düzenlenmelidir.
- Araştırma, kültür turizmi turlarına katılan öğretmen adaylarının daha olumlu tutumlar geliştirdiğini göstermektedir. Bu nedenle, üniversiteler ve eğitim kurumları tarafından düzenli olarak kültür turizmi turları organize edilmeli ve öğrencilerin bu turlara katılımı teşvik edilmelidir.
- Bu turların içerikleri zenginleştirilerek, öğrencilerin yerel ve ulusal kültürel miras hakkında daha derinlemesine bilgi sahibi olmaları sağlanmalıdır.
- Dördüncü sınıf öğrencilerinin birinci sınıf öğrencilerine göre daha olumlu tutumlara sahip olması, eğitim sürecinde sınıf düzeyine uygun kültürel miras eğitim stratejilerinin geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir.
- Her sınıf düzeyi için uygun eğitim materyalleri ve etkinlikler hazırlanarak, öğrencilerin sınıf ilerledikçe kültürel mirasa olan ilgilerini ve farkındalıklarını artırmak hedeflenmelidir.
- Üniversite ve şehir tercihi faktörlerinin kültürel miras tutumlarında önemli rol oynadığı görülmektedir. Bu

nedenle, üniversiteler kültürel miras ve turizm açısından kendilerini tanıtan ve öne çıkaran etkinlikler düzenlemelidir.

- Üniversiteler, şehirlerindeki kültürel miras noktalarını tanıtan ve öğrencileri bu konularda bilgilendiren programlar ve rehberlik hizmetleri sunmalıdır.
- Kültürel miras eğitimi, interaktif ve disiplinlerarası yaklaşımlarla zenginleştirilmelidir. Tarih, sanat, coğrafya gibi farklı disiplinler, kültürel miras eğitime entegre edilerek öğrencilerin geniş bir perspektif kazanmaları sağlanmalıdır.
- Öğrencilerin aktif katılımını sağlayan proje tabanlı öğrenme yöntemleri ve saha çalışmaları teşvik edilmelidir.

Kaynakça

Arınç, P. C. (2002). *Selçuk'ta kültür turizmi*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

Aydın, F. (2018). Kültürel turizmin ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerine yönelik bir araştırma: Safranbolu örneği / A Research on Economic, Social and Environmental Impacts of Cultural Tourism: Safranbolu Example. *Journal of History Culture and Art Res*, 461-474.

Bandoğlu, Z. (2015). Türkiye’de kültür turizmi potansiyeli üzerine bir değerlendirme. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 155-168.

Beeho, A. J., & Prentice, R. C. (1997). *Conceptualizing the experiences of heritage*.

Canadian Heritage, C. (2023, 7 5). *Cultural-heritage tourism: Review of existing market research*. http://www.pch.gc.ca/pc-ch/pubs/tourism/documents/2006-05/1_e.cf adresinden alındı

Çulha, O. (2008). Kültür turizmi kapsamında destekleyici turistik ürün olarak deve güreşi festivalleri üzerine bir alan çalışması. *Journal of Yasar University*, 1827-1852.

Doğaner, S. (2003). Miras turizminin coğrafi kaynakları ve korunması. *Coğrafi Çevre Koruma Turizm Sempozyumu (16-18 Nisan 2003) Bildiri Kitabı* (s. 1-8). İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fak. Yay.

Doğaner, S. (2003). Miras turizminin coğrafi kaynakları ve korunması. *Coğrafi Çevre Koruma Turizm Sempozyumu (16-18 Nisan 2003) Bildiri Kitabı* (s. 1-8). İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fak. Yay.

Keçe, M. (2015). Sosyal bilgiler öğretmen adaylarının Ankara’nın tarihi ve kültürel turizm değerlerine yönelik ilgi ve

farkındalıkları. *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 16(1), 131-149.

MacDonald, G. M. (2004). *Unpacking cultural tourism*. Simon Fraser University School of Communication.

Richards, G. (1994). Cultural tourism in Europe. Progress in Tourism. *Recreation and Hospitality Management*, 5-12.

Saarinen, J., Moswete, N., & Monare, M. (2014). Cultural tourism: New opportunities heritage sites. *Tourism Management*, 361-365.

Saçılık, M. Y., & Toptaş, A. (2017). Kültür turizmi ve etkileri konusunda turizm öğrencilerinin algılarının belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 107-119.

Üsküdar, Ş. (2012). *Eskişehir'in kültür turizm potansiyeli ve yerli turistlerin buna ilişkin algıları üzerine bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Üsküdar, Ş., Çakır, M., & Temizkan, S. P. (2014). Yerli turistlerin Eskişehir'in kültür turizmine ilişkin algıları.

BÖLÜM V

Marinating Technology and Application Possibility in Meat Industry

Mehmet Emin AYDEMİR⁸
Ali ARSLAN⁹

Introduction

Nutrition is an important factor in building a healthy society. A balanced diet has an important place in a healthy life. A balanced diet is the intake of all nutrients in the quantities required by the physiological state of the individual. A significant part of the animal protein requirement, which is extremely important in the diet, is met by meat from cattle, pigs, sheep and poultry. Meat, which is an important part of a balanced diet, contains essential amino acids, vitamin B12, niacin, vitamin B6, riboflavin, pantothenic acid, iron,

⁸ Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Emin AYDEMİR, Harran University Veterinary Faculty, Şanlıurfa, Türkiye, ORCID: 0000-0002-8578-9623

⁹ Prof. Dr. Ali ARSLAN, Fırat University Veterinary Faculty, Elazığ, Türkiye, ORCID:0000-0002-3011-5592

selenium, zinc, phosphorus and unsaturated fatty acids such as omega-3 (Aydemir, Kılıç Altun & Takım, 2023). Meat and meat products are often preferred by consumers because of their nutritional importance. However, consumers are also concerned about quality and safety when choosing these products. In particular, characteristics such as colour, tenderness, pH, taste and smell, which are critical indicators of meat quality, are of direct or indirect importance to the consumer (Becker, 2002). For this reason, meat is marinated in order to improve its quality and increase consumer appreciation.

There are different definitions of marinating and the Turkish Food Codex Communiqué on Meat and Meat Products defines it as the process of treating raw meat with various food ingredients such as salt, vegetable oil and flavourings according to technology (TGK, 2012). Lopes, da Silva & Tondo (2022), defined marinating as a meat processing technique that involves dipping or combining uncooked or cooked seasoned liquid marinades, which may contain various additives such as acids, enzymes and spices. Gómez-Salazar & et al. (2020) defined it as a technique for tenderising meat using biological, chemical and physical methods. In another definition, marinating is the contact of meat with acidic liquid prepared with flavour enhancers and additives for a certain period of time in order to soften the meat, improve its taste and aroma and extend its shelf life (Doğan, 2019).

Marinating enhances the flavour, colour and chewiness of meat, prevents the formation of metabolites that cause off-flavours and odours, prolongs shelf-life and improves the sensory quality of the product. Marinating is used to improve the sensory properties of

meat, such as taste, colour and chewiness, as well as its functional properties, such as water retention, cooking efficiency and reduction of cooking losses. By using different spices, natural colours and flavours in marinating, it is possible to offer consumers meat and meat products with different colours, flavours and tastes (Akyüz, Güneşer & Esen, 2020). In particular, marinades containing highly aromatic spices and highly acidic liquids are liquid mixtures required for the marinating process. Each of these components used in the marinating liquid has different effects on meat products (Akyüz, Güneşer & Esen, 2020). The effectiveness of marinating, the pH of the meat, varies according to the amount of connective tissue and fat it contains, its size, salt concentration, marinating method, composition of the marinade, ambient temperature and residence time. Therefore, different marinating methods and marinade compositions have been developed. The types of marinating compositions and marinating methods used in meat technology today are shown in Figure 1.

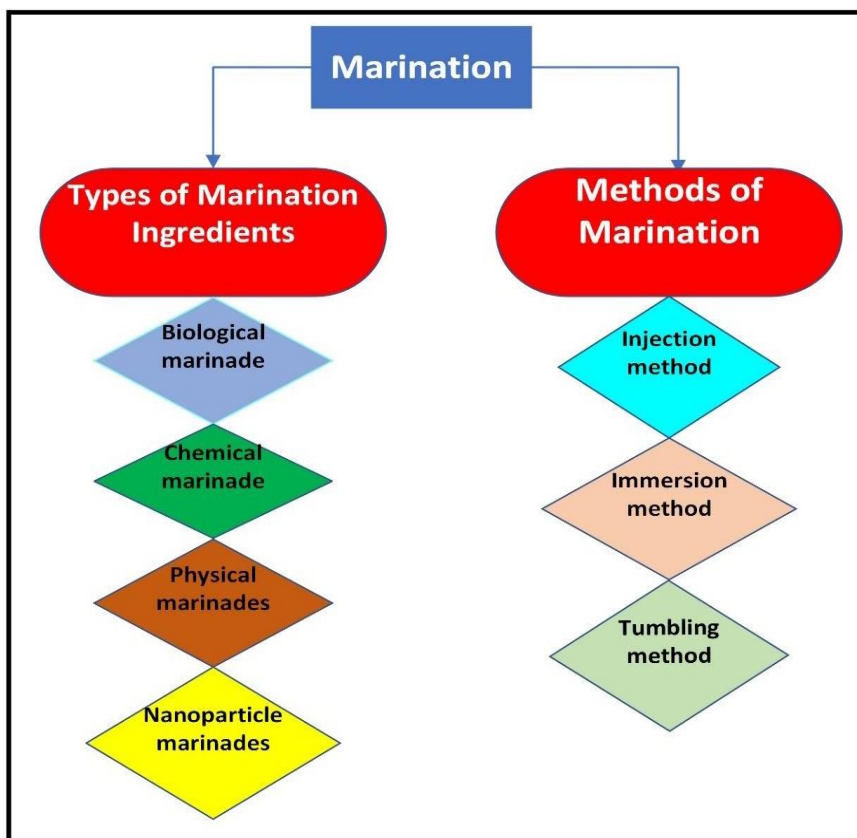


Figure 1. Types of marinating materials and marinating methods used in meat technology

1. Types of marination ingredients

Marinades have long been used to marinate meat. Previously used only at home and in restaurants, they are now increasingly used in the food industry (Lopes, da Silva & Tondo 2022). Initially, marinades consisted of water and salt, but over the years more and more ingredients have been added to marinades. Today, marinade ingredients have evolved to include spices, vegetable additives, sugar, antimicrobial agents, flavour enhancers, organic acids such as

vinegar, wine, lemon or lime juice, milk and dairy products (Yusop & et al., 2012). The marinade ingredients used today can be divided into four groups, as shown in Figure 1.

1.1. Biological marinades

Organic marinades are ingredients derived from living organisms or their products that are used in marinades. Organic marinades can be classified as spices, dairy products, seeds (oil-based marinades). Herbs/spices commonly used in marinades today are onion, turmeric, lemongrass, garlic, coriander, cinnamon, thyme, oregano, parsley, mustard, pepper, rosemary and lemon juice, which are traditional and most commonly used (Manful & et al., 2021). Wine vinegar, tomato products such as ketchup, thyme varieties, aromatic vegetables such as celery, wine varieties, garlic, honey, olive oil and mustard are commonly used, especially for marinating red meats. The acidic environment in the marinating ingredients is usually provided by wine, vinegar or fruit juices. Marinating liquids created by the use of wine, honey, garlic and various seasonal herbs cause hydrolysis of proteins (connective tissue and myofibrillar proteins) and lower the pH of the meat. This is extremely important for meats with high levels of connective tissue. Biological marinades have been shown to improve the sensory quality, flavour and aroma of meat, make it safer by acting on potoxins that may be present in the meat, prolong the shelf life of meat by acting on saprophytic bacteria and slowing oxidation. In addition, these marinades were effective in inhibiting the formation of advanced glycation end products (AGEs), polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and heterocyclic amines (HCAs) during cooking.

Recently, medicinal plants have been widely used in marinating for the production of functional foods (İncili & et al., 2021). Karatepe & et al. (2023) reported that the flavour, odour, appearance, texture and colour scores of tenderloin marinated in 100% hawthorn vinegar for 24 h were higher than unmarinated samples, and that hawthorn vinegar can help improve the microbiological quality and textural properties of meat pieces. Aydemir & et al. (2024) reported that the addition of *Paliurus spinachristi* Mill, *Celtis Tournefortii* L. fruits and *Nigella Sativa* L. (NS) seeds to meatballs inhibited advanced glycation end products (AGEs) during cooking.

Nowadays, the use of various fermented dairy products and probiotics in marinating meat has become popular. Yoghurt, kefir and buttermilk are the most commonly used to improve meat quality. Due to the improvement in sensory and nutritional quality, researchers recommend buttermilk and yoghurt as suitable marinades for the meat industry (Ehsanur Rahman & et al., 2023). Zochowska-Kujawska & et al. (2012) marinated pork and venison with kefir. The study reported a significant decrease in meat firmness and an increase in juiciness and overall acceptability scores for kefir-marinated meats. Karageorgou & et al. (2023) marinated pork and chicken in yoghurt acid whey (YAW). They found that marinating pork in YAW for 10-15 hours increased tenderness, whereas marinating for 5 hours did not have this effect. On the other hand, they reported that the tenderness of chicken meat was not affected, but its oxidative stability increased significantly after 10-15 hours in YAW marinade. Recently, metabolites produced by probiotic bacteria, i.e. postbiotics, have been applied to meat and meat

products. Probiotics are reported to improve the chemical and microbiological quality of these products (İncili & et al., 2023a). İncili et al. (2023b) evaluated the antibacterial effects of postbiotics (*Pediococcus acidilactici*, *Latilactobacillus sakei* / *Staphylococcus xylosus*) on chicken drumsticks. As a result, they emphasised that postbiotics and their combinations with natural preservatives may be an alternative approach to reduce foodborne pathogens and extend the shelf life of poultry meat and meat products. Various seeds (plango) and essential oils (thyme, orange, vegetable, juniper and citrus lemon) are gaining popularity in marinades for meat and meat products. These organic compounds increase the shelf life and quality of meat and other meat products (Ji & et al., 2023). Özpolat & et al. (2017) reported that 2% rosemary essential oil has a positive effect on the microbiological and chemical properties of rainbow trout and can be used to extend the shelf life.

1.2. Chemical marinades

The most common technique for marinating meat and meat products in the industrial sector is the use of various chemical marinades. Chemical marinades widely used in the meat industry are organic acids, sodium chloride (NaCl), sodium biphosphate (NaHCO_3), sodium triphosphate, phosphates, calcium chloride (CaCl_2), ammonium hydroxide (NH_4OH). Phosphates and sodium components are used to improve the quality and properties of meat. In acid marinades, they are used to increase the tenderness of hard meats (Kim & et al., 2014). Acidic marinades such as lactic acid, acetic acid and sodium lactate have been reported to improve the tenderness of poultry and rabbit meat (Smaoui, Hlima & Ghorbel, 2012; Gómez-Salazar & et al., 2018). Sodium chloride, sodium

bicarbonate, sodium triphosphate, calcium chloride, ammonium hydroxide and various phosphates are reported to have a significant effect on improving water holding capacity (WHC), acceptable elasticity and firmness of meat (Sharedeh & et al., 2015; Petracci & et al., 2012; Li & et al., 2017; Ehsanur Rahman & et al., 2023). When the literature on chemical marinades is reviewed, it is found that chemical marinades are mostly used to improve the quality parameters of meat. It is important to investigate the effects of these marinades on safety or microbiological parameters and to reveal their broader effects.

1.3. Physical marinates

It takes a long time for meat and meat products to marinate and achieve a certain quality. Physical marination methods have been developed to speed up this process. In other words, physical marinades do not directly affect the marinating activities, but only accelerate the marinating process. Therefore, they are applied to meat in combination with other marinades (biological, chemical or both biological and chemical) to improve quality and safety (Ramírez-Ramírez & et al., 2021). Emerging technologies, known as physical marinades, include pulsed vacuum impregnation, CO₂ microperforation, ultrasonic treatment and high pressure treatment (Ehsanur Rahman & et al., 2023). The benefits of physical marinades are reduced marinating time, increased diffusion rate, accelerated mass transfer and improved product quality (tenderness) due to expansion, compression and cavitation Figueroa & et al. (2020) found a 47.8% reduction in marinating time after using vacuum impregnation and microperforation. The fact that the effect of

physical marinades on the shelf life of meat has not been scientifically proven is considered a major shortcoming.

1.4. Nanoparticle marinades

Nanoparticles have gained popularity in nanotechnology as a smart tool to create a cost-effective, safer and more sustainable food system, and the incorporation and application of functional and bioactive nanoparticles in meat and meat products has become a target topic of the nanotechnology field (Lamri & et al. 2021). Nanotechnology applications have been developed as an alternative in meat production networks to provide longer shelf life, greater traceability and safety, and improved sensory properties. Due to their high surface-to-volume ratio, nano-sized particles reach their targets at very low concentrations and act more effectively. In particular, the use of nanoparticles to improve the delivery of antibacterial and antioxidant agents has been considered a viable option (Ehsanur Rahman & et al., 2023). Singh, Manikandan & Kumaraguru (2011) claimed that nanoparticles produced using non-chemical materials can help in the production of cost-effective meat products with natural qualities. Recently developed nanoparticles have been used to improve the antimicrobial quality of meat (Xu & et al., 2020; Ali & et al., 2021). Wu & et al. (2019) investigated a low-cost, convenient and organic solvent-free approach for nanocapsulation of curcumin (CCM) in myofibrillar proteins (MPs) as a potential strategy to improve the oxidative stability of marinated meat products. They reported that CCM-MP nanocomplexes showed good antioxidant activity during preservation. In general, they emphasised that stable CCM-MP nanocomplexes have potential applications in the production of functional meat products with improved quality.

However, as this technology is new and involves many uncertainties, it creates health concerns for consumers. Especially since the long-term residual effects of chemical nanoparticles are uncertain, it is thought that the use of biological nanoparticles in the meat industry will be more effective and useful instead.

2. Marinating methods

Traditionally, marinating involves immersing the meat in a marinade and allowing the marinade to work its way into the meat over time. However, this process takes too long and does not allow for an even and adequate distribution of the ingredients. To overcome these problems, newer marinating methods such as injection, immersion and tumbling are being used (Singh & et al., 2020).

2.1. Injection method

The direct injection method is a modern marinating method that was first used on turkey carcasses and then increasingly on chicken and red meat. In this method, the marinating liquid is injected into the meat through injectors and probes (Ku & et al., 2013). Multiple injections allow large quantities of meat to be marinated in a short period of time. There are different types of injectors and these can be listed as small-tipped, single-needle, multi-needle and multi-tipped. The type of injection depends on the cut and type of meat. The number and size of the needles are effective in distributing the marinade solution evenly throughout the meat. The marinade solution prepared for injection is injected homogeneously into the meat. The main advantages of this method

are the ability to dose the solution and reduce the marinating time (Alvarado & McKee, 2007; Ehsanur Rahman & et al., 202).

The disadvantages of this method were that it was expensive, there was a risk that saprophytic micro-organisms on the surface could migrate to the inside of the meat as a result of the pressure applied, it required qualified staff, it could not be applied to small pieces of meat and there was a high level of leakage. It has also been reported that this method may result in higher cooking losses despite higher marinade uptake (Yusop & et al. 2012).

2.2. Tumbling method

The tumbling process is carried out using a tool called a drum, which is made of stainless steel with 5-6 cm high baffle plates and rotates around a horizontal axis. The speed and duration of rotation of this tool varies according to the structure of the meat. During tumbling, the meat is subjected to falls, bumps and friction. Tumbling can be intermittent or continuous, with or without vacuum, or a combination of these (Ergezer & Gökçe, 2004). In this method, the marinade acts on the meat with the pressure created by vertical or horizontal arms in the vacuum tumbling marinator. Although the vacuum tumbling method is an economical method in terms of time, the equipment cost is higher than other marinating methods (Gao & et al., 2015).

Cheng & Ockerman (2003) reported that tumbling with special additives minimised the rate of lipid oxidation in meat. Singh et al. (2020) applied a vacuum rotation process for 2 h to chicken legs and breasts. As a result, they observed a significant increase in marinade collection, cooking efficiency, ash and moisture content of

the meat. They also reported a significant decrease in chewiness, toughness, stickiness and shear force values. It has been reported that marinating chicken breast meat by vacuum tumbling results in increased marinade penetration into the tissues, resulting in both improved quality and economic benefits (Smith & Acton, 2001). It has been reported that the water holding capacity of chicken meat marinated with a solution containing 0.5% salt and 0.45% phosphate by vacuum tumbling was increased and the texture of the meat was better after 8-24 hours of storage, which increased the commercial value of the product (Kuttappan & et al., 2016).

Tumbling takes much less time than dipping. Other advantages are that more marinade can be penetrated, it can be operated under controlled conditions and large pieces of meat can be obtained from trimmings. Disadvantages are high investment costs, excessive tumbling disrupts the product structure and causes financial losses for skinless products. In addition, if boned meat is used, the bones can break and cause physical damage to the muscle tissue. Although vacuum tumbling is an economical method in terms of time, the equipment cost is higher than other marinating methods (Gao & et al., 2015).

A method similar to tumbling is massaging the meat. This method uses a machine called a massager, which has a vertical bowl and a central agitator. This method causes less physical damage to the meat. In this method, the meat is rubbed and compressed against each other and against the surface of the bowl and/or mixer, in addition to being hit and pounded. The process can be carried out in two different ways: continuous and intermittent. Compared to the

tumbling method, the meat is less damaged as it is subjected to less mechanical impact (Hastaoğlu, 2021).

2.3. Immersion method

This is the oldest and most widely used marinating method. In this method, the meat to be marinated is kept in the marinade liquid or mixture for a certain period of time (a few hours or a few days) until it acquires the desired properties. During the holding process, the marinade components diffuse into the meat. The meat to be marinated must be covered with the marinade marinating liquid in order to obtain the desired sensory qualities (Alarcon-Rojo, 2010). Although it takes more time than other marinating methods, it has advantages such as ease of application, no need for additional equipment, it is economical and can be used in small quantities (Alvarado & McKee, 2007, Ehsanur Rahman et al., 2023). marinated beef with a marinade of red wine, thyme, garlic, honey, radish, marjoram, salt and pepper. The study found that the pH of the meat decreased and the texture of the meat was better after marinating. Gök & Bor (2016) reported that fruit juices can be used in marinades, and that meat marinated for 48 hours had better sensory properties than meat marinated for 24 hours. Gamage, C. Mutucumarana & Andrew (2017) reported that marinating chicken thighs for 8 hours increased cooking efficiency, pH and tenderness of chicken meat, while decreasing drip loss, cooking loss and shear force values. They also emphasised that when the three methods were compared, the physico-chemical parameters of chicken thigh meat marinated by dipping were improved more than those of injection and tumbling methods. However, as a result of the sensory analysis, they reported

that the panellists preferred the meat marinated by the injection method for 8 hours longer.

3. Effect of marination on meat quality

The use of marinades in meat marination has important effects on meat quality. Marinating has the following positive effects on meat.

- The colour, flavour and aroma of the meat are enhanced.
- Muscle fibrils become softer, crisper and more chewy.
- Prevents the formation of advanced glycation end products (AGEs), polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and heterocyclic amines (HCAs) that can form in meat during cooking.
- Prolongs product shelf life by inhibiting and/or limiting mycobacterial growth.
- Makes meat safer by inhibiting important foodborne.
- Depending on the marinating method, standard end products are achieved as the marinade solution is homogeneously distributed throughout the meat.
- Prevents loss of flavour and aroma due to oxidation.
- Increases the water retention capacity of marinated meat during cooking.
- Improves nutritional quality.

- The bioactive compounds in marinades make meat a functional product.
- Reduces cooking losses.
- Increases meat yield.
- Provides product variety.

4. Effects of marination on human health

The marinating process not only has important benefits for meat technology, but also for human health. This is because the bioactive compounds in the marinade pass into the meat during marination and are ingested with the meat. In particular, these bioactive compounds exhibit antioxidant activity by neutralising free radicals (Noshad & et al., 2021). In addition, these compounds have anti-cancer and anti-diabetic effects, which have important implications for human health. Because marinating significantly inactivates pathogenic bacteria, people consume safer food and reduce the incidence of food poisoning. They break down hydrogen peroxide and peroxide anions in some marinades, such as fermented dairy products and probiotics. Significantly slows the rate of lipid oxidation reaction, successfully eliminating psychotropic and mesophilic oxygen bacteria. Moreover, several peptide-containing marinades can hydrolyse chelating compounds, increase oxygen stability and inhibit malonic aldehyde production (Latoch & Libera, 2019). In addition, the metabolites of probiotic bacteria contribute significantly to the intestinal flora as they are consumed with meat.

The high sensory quality of meat increases consumer appreciation. As the marinating process enhances the quality of the

meat, people are more interested in meat and meat products. In this case, it completes the missing nutrition. In addition, as marinating processes also affect the fat content of meat, consumers consume less fat and cholesterol. This makes them healthier (Kumar & et al., 2015).

The marinating process ensures that meat remains healthier during cooking. This is because the phenolic compounds in the marinade inhibit harmful compounds (PAHs, HCAs, AGEs) that can form during cooking. As a result, the meat consumed is safer. Vlahova-Vangelova & Dragoev (2014), reported that the use of mild organic acids (such as lemon juice) in meat marinades reduced PAH synthesis in meat by 70%, while polyphenolic antioxidants inhibited HCA formation by 75-100%. This shows that marinades have a positive effect on human health.

The marinating process has many benefits for human health, but in some cases it can also have harmful effects. In particular, the use of marinades with chemical substances in the marinade composition can cause toxic effects if the application doses are not observed. In addition, plant-based marinades can cause toxic effects due to high doses and prolonged exposure. Gemede & Ratta (2014) reported that plant-based foods may have many positive effects on health as well as toxic effects.

Conclusion

This book chapter provides detailed information on marinades and marinating for researchers, academics and people in the food industry. There are many marinade compositions used in meat and meat products and different marinating methods are used.

It can be emphasised that marinating meat improves many quality parameters of meat and increases its safety and shelf life. However, the effects of the marinades used on human health have not been fully established. The marinades used in the composition of meat need to be thoroughly investigated from a toxicological point of view. More research should be done on the practical use of new marinating methods developed as technology advances. In conclusion, the marinating process occupies an important place in meat technology. When selecting the marinade composition, it is recommended to use marinades that are locally available, contain inexpensive natural ingredients, do not cause adverse health effects, and use methods that allow fast and effective marinating.

References

Akyüz, S., Güneşer, O. & Esen, B. N. (2020). Some Physical, Chemical and Sensory Properties of Turkey Breast Meat Prepared with Different Marinating Formulations. *Journal of Advanced Research in Natural and Applied Sciences*, 6(2), 190-205. Doi: 10.28979/jarnas.844750

Alarcón-Rojo, A. D. (2010). Marination, cooking, and curing: applications. *Handbook of Poultry Science and Technology*, 2, 89-100. Doi: 10.1002/9780470504475

Ali, S. S., Moawad, M. S., Hussein, M. A., Azab, M., Abdelkarim, E. A., Badr, A. & Khalil, M. (2021). Efficacy of metal oxide nanoparticles as novel antimicrobial agents against multi- drug and multi-virulent *Staphylococcus aureus* isolates from retail raw chicken meat and giblets. *International journal of food microbiology*, 344, 109116. Doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109116

Alvarado, C. & McKee, S. (2007). Marination to improve functional properties and safety of poultry meat. *Journal of Applied Poultry Research*, 16(1), 113-120. Doi:10.1093/japr/16.1.113

Aydemir, M. E., Arslan, A., Takım, K., Altun, S. K., Yilmaz, M. A. & Cakir, O. (2024). Inhibitory effect of *Paliurus spina-christi* Mill., *Celtis tournefortii* L. and *Nigella sativa* L. on Nε-(Carboxymethyl) lysine in meatballs. *Meat Science*, 207, 109362. Doi:10.1016/j.meatsci.2023.109362

Aydemir, M. E., Kilic Altun, S. & Takım, K. (2023). Inhibitory effect of naringenin on Nε- (carboxymethyl) lysine during

cooking of meatballs. *International Journal of Food Science & Technology*. Doi:10.1111/ijfs.16632

Becker, T. (2002). Defining meat quality. *Meat processing: Improving quality*, 2-1.

Cheng, J. H. & Ockerman, H. W. (2003). Effect of phosphate with tumbling on lipid oxidation of precooked roast beef. *Meat Science*, 65(4), 1353-1359. Doi:10.1016/S0309-1740(03)00057-3

Doğan, E. (2019). A research on the evaluation of dry-aging technique usage dimensions in steakhouse restaurants in terms of gastronomy tourism (Master's thesis, Balıkesir University Institute of Social Sciences).

Ehsanur Rahman, S. M., Islam, S., Pan, J., Kong, D., Xi, Q., Du, Q. & Han, R. (2023). Marination ingredients on meat quality and safety-A review. *Food Quality and Safety*, 7, fyad027. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(03\)00057-3](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(03)00057-3)

Ergezer, H. & Gökçe, R. (2004). Processing of poultry meat with marinization technique. *Pamukkale University Journal of Engineering Sciences*, 10(2), 227-233.

Figuerola, C., Ramírez, C., Núñez, H., Jaques, A. & Simpson, R. (2020). Application of vacuum impregnation and CO₂-laser microperforations in the potential acceleration of the pork marinating process. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 66, 102500. Doi: 10.1016/j.ifset.2020.102500

Gamage, H. G. C. L., Mutucumarana, R. K. & Andrew, M. S. (2017). Effect of Marination Method and Holding Time on

Physicochemical and Sensory Characteristics of Broiler Meat. Belihuloya, Sabaragamuwa University of Sri Lanka 12(3).

Gao, T., Li, J., Zhang, L., Jiang, Y., Liu, Y., Zhang, X. & Zhou, G. (2015). Effect of different tumbling marination methods and time on the quality characteristics of prepared pork chops. *Food Science and Technology*, 35, 445-451.

Gemedie, H. F. & Ratta, N. (2014). Antinutritional factors in plant foods: Potential health benefits and adverse effects. *International journal of nutrition and food sciences*, 3(4), 284-289. Doi: 10.11648/j.ijnfs.20140304.18

Gök, V., & Bor, Y. (2016). Effect of marination with fruit and vegetable juice on the some quality characteristics of turkey breast meat. *Brazilian Journal of Poultry Science*, 18, 481-488. Doi: 10.1590/1806-9061-2016-0225

Gómez-Salazar, J. A., Ochoa-Montes, D. A., Cerón-García, A., Ozuna, C. & Sosa-Morales, M. E. (2018). Effect of acid marination assisted by power ultrasound on the quality of rabbit meat. *Journal of Food Quality*, 2018, 1-6. Doi: 10.1155/2018/5754930

Hastaoğlu, E. (2021). MULTICriteria decision-making techniques and analysis of the effect of different marinades on the sensory properties of grilled meats. *Journal of International Social Research*, 14(79).

İncili, G. K., Akgöl, M., Karatepe, P., Tekin, A., Kanmaz, H., Kaya, B., & Hayaloğlu, A. A. (2023). Whole-Cell Postbiotics: an Innovative Approach for Extending the Shelf Life and Controlling

Major Foodborne Pathogens in Chicken Breast Fillets. *Food and Bioprocess Technology*, 1-23. Doi: 10.1007/s11947-023-03009-0

İncili, G. K., Karatepe, P., Akgöl, M., Güngören, A., Koluman, A., İlhak, O. İ., & Hayaloğlu, A. A. (2022). Characterization of lactic acid bacteria postbiotics, evaluation in-vitro antibacterial effect, microbial and chemical quality on chicken drumsticks. *Food Microbiology*, 104, 104001. Doi: 10.1016/j.fm.2022.104001

Istrati, D., Vizireanu, C., Dima, F., & Dinica, R. (2012). Effect of marination with proteolytic enzymes on quality of beef muscle. *Scientific Study & Research. Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry*, 13(1), 81.

Ji, J., Shankar, S., Royon, F., Salmieri, S., & Lacroix, M. (2023). Essential oils as natural antimicrobials applied in meat and meat products-A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63(8), 993-1009. Doi: 10.1080/10408398.2021.1957766

Karageorgou, A., Paveli, A., Goliomytis, M., Theodorou, G., Politis, I., & Simitzis, P. (2023). The Effects of Yoghurt Acid Whey Marination on Quality Parameters of Pork and Chicken Meat. *Foods*, 12(12), 2360. Doi: 10.3390/foods12122360

Karatepe, P., Akgöl, M., İncili, C. A., Tekin, A., İncili, G. K. & Hayaloğlu, A. A. (2023). Effect of hawthorn vinegar-based marinade on the quality parameters of beef tenderloins. *Food Bioscience*, 56, 103098. Doi: 10.1016/j.fbio.2023.103098

Kim, H. W., Hwang, K. E., Song, D. H., Kim, Y. J., Lim, Y. B., Choi, J. H., & Kim, C. J. (2014). Effects of soy sauce on

physicochemical and textural properties of tumbled chickenbreast. *Poultry Science*, 93(3), 680-686. Doi: [10.3382/ps.2012-02930](https://doi.org/10.3382/ps.2012-02930)

Ku, S. K., Kim, H. J., Yu, S. C., Jeon, K. H. & Kim, Y. B. (2013). Effects of injection and tumbling methods on the meat properties of marinated beef. *Food Science of Animal Resources*, 33(2), 244-250. Doi: [10.5851/kosfa.2013.33.2.244](https://doi.org/10.5851/kosfa.2013.33.2.244)

Kumar, Y., Singh, P., Tanwar, V. K., Ponnusamy, P., Singh, P. K. & Shukla, P. (2015). Augmentation of quality attributes of chicken tikka prepared from spent hen meat with lemon juice and ginger extract marination. *Nutrition & Food Science*, 45(4), 606-615. Doi: [10.1108/NFS-02-2015-0010](https://doi.org/10.1108/NFS-02-2015-0010)

Kuttappan, V. A., Gunsaulis, V. B., Mauromoustakos, A., Meullenet, J. F., & Owens, C. M. (2016). Effect of pre-and post-marination aging on meat quality attributes of early deboned (2h postmortem) broiler breast fillets. *Poultry Science*, 95(11), 2690-2695. Doi: [10.3382/ps/pew208](https://doi.org/10.3382/ps/pew208)

Lamri, M., Bhattacharya, T., Boukid, F., Chentir, I., Dib, A. L., Das, D., & Gagaoua, M. (2021). Nanotechnology as a processing and packaging tool to improve meat quality and safety. *Foods*, 10(11), 2633. Doi: [10.3390/foods10112633](https://doi.org/10.3390/foods10112633)

Lamri, M., Bhattacharya, T., Boukid, F., Chentir, I., Dib, A. L., Das, D. & Gagaoua, M. (2021). Nanotechnology as a processing and packaging tool to improve meat quality and safety. *Foods*, 10(11), 2633. Doi: [10.3390/foods10112633](https://doi.org/10.3390/foods10112633)

Latoch, A. & Libera, J. (2019). Quality and safety of pork steak marinated in fermented dairy products and sous-vide cooked. *Sustainability*, 11(20), 5644. Doi: 10.1002/fsn3.2137

Li, X., Sun, Y., Pan, D., Wang, Y. & Cao, J. (2017). The effect of CaCl₂ marination on the tenderizing pathway of goose meat during conditioning. *Food Research International*, 102, 487-492. Doi: 10.1016/j.foodres.2017.09.014

Lopes, S. M., da Silva, D. C., & Tondo, E. C. (2022). Bactericidal effect of marinades on meats against different pathogens: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(27), 7650-7658. Doi: 10.1080/10408398.2021.1916734

Manful, C. F., Pham, T. H., Nadeem, M., Wheeler, E., Warren, K. J., Vidal, N. P. & Thomas, R. H. (2021). Assessing unfiltered beer-based marinades effects on ether and ester linked phosphatidylcholines and phosphatidylethanolamines in grilled beef and moose meat. *Meat Science*, 171, 108271. Doi: 10.1016/j.meatsci.2020.108271

Noshad, M., Alizadeh Behbahani, B., Jooyandeh, H., Rahmati-Joneidabad, M., Hemmati Kaykha, M. E. & Ghodsi Sheikhan, M. (2021). Utilization of Plantago major seed mucilage containing Citrus limon essential oil as an edible coating to improve shelf-life of buffalo meat under refrigeration conditions. *Food Science & Nutrition*, 9(3), 1625-1639. Doi: 10.1002/fsn3.2137

Özpolat, E., Dikici, A., Koluman, A., Patır, B. & Çalıcıoğlu, M. (2017). The effect of decontamination with rosemary essential oil on quality characteristics of rainbow trout (*Oncorhynchus*

mykiss, W. 1972). *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi* 31(2), 131-136.

Petracci, M., Laghi, L., Rocculi, P., Rimini, S., Panarese, V., Cremonini, M. A. & Cavani, C. (2012). The use of sodium bicarbonate for marination of broiler breast meat. *Poultry Science*, 91(2), 526-534. Doi: 10.3382/ps.2011-01753

Ramírez, N., Vega-Castro, O., Simpson, R., Ramirez, C., & Nuñez, H. (2021). Effect of pulsed vacuum and laser microperforations on the potential acceleration of chicken meat marination. *Journal of Food Process Engineering*, 44(3), e13627. Doi: 10.1111/jfpe.13627

Sharedeh, D., Gatellier, P., Astruc, T. & Daudin, J. D. (2015). Effects of pH and NaCl levels in a beef marinade on physicochemical states of lipids and proteins and on tissue microstructure. *Meat science*, 110, 24-31. Doi: 10.1016/j.meatsci.2015.07.004

Singh, M., Manikandan, S. & Kumaraguru, A. K. (2011). Nanoparticles: a new technology with wide applications. *Research Journal of Nanoscience and Nanotechnology*, 1(1), 1-11.

Singh, P., Yadav, S., Pathera, A. & Sharma, D. (2020). Effect of vacuum tumbling and redbeetroot juice incorporation on quality characteristics of marinated chicken breast and leg meats. *Nutrition & Food Science*, 50(1), 143-156. Doi: 10.1108/NFS-03-2019-0079

Smaoui, S., Hlima, H. B. & Ghorbel, R. (2012). The effect of sodium lactate and lactic acid combinations on the microbial, sensory, and chemical attributes of marinated chicken thigh. *Poultry science*, 91(6), 1473-1481. Doi: 10.3382/ps.2011-01641

Smith, D. P., & Acton, J. C. (2000). Marination, cooking, and curing of poultry products. *In Poultry meat processing* (pp. 267-290). CRC Press.

TGK (2012). Turkish Food Codex Communiqué on Meat and Meat Products, 2012. (04.01.2024 tarihinde <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/12/20121205-12.htm> adresinden ulaşılmıştır).

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.

Wu, C., Li, L., Zhong, Q., Cai, R., Wang, P., Xu, X. & Yin, T. (2019). Myofibrillar protein–curcumin nanocomplexes prepared at different ionic strengths to improve oxidative stability of marinated chicken meat products. *Lwt*, 99, 69-76. Doi: 10.1016/j.lwt.2018.09.024

Xu, J., Zhang, M., Cao, P. & Adhikari, B. (2020). Effect of ZnO nanoparticles combined radio frequency pasteurization on the protein structure and water state of chicken thigh meat. *LWT*, 134, 110168. Doi: 10.1016/j.lwt.2020.110168

Yusop, S. M., O'Sullivan, M. G., Kerry, J. F. & Kerry, J. P. (2012). Influence of processing method and holding time on the physical and sensory qualities of cooked marinated chicken breast fillets. *LWT-Food Science and Technology*, 46(1), 363-370. Doi: 10.1016/j.lwt.2011.08.007

Żochowska-Kujawska, J., Lachowicz, K., & Sobczak, M. (2012). Effects of fibre type and kefir, wine lemon, and pineapple

marinades on texture and sensory properties of wild boar and deer longissimus muscle. *Meat science*, 92(4), 675-680. Doi: 10.1016/j.meatsci.2012.06.020

