



Araştırma Makalesi (Research Article)

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK KAPSAMINDA COĞRAFI İŞARETLİ YEMEKLER VE YEREL YEMEKLER İÇİN DUYUSAL ANALİZ YÖNTEMİ İLE GELİŞTİRİLMİŞ STANDART REÇETE: DENEYSEL BİR ARAŞTIRMA (A STANDARD RECIPE DEVELOPED BY SENSORY ANALYSIS METHOD FOR GEOGRAPHICALLY INDICATED MEALS AND LOCAL MEALS IN THE SCOPE OF SUSTAINABILITY: AN EXPERIMENTAL RESEARCH)**

Ceyhun UÇUK^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-2809-6430)

Nilüfer ŞAHİN PERÇİN² (orcid.org/ 0000-0002-7063-3247)

¹Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye

²Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Nevşehir, Türkiye

Özet

Yemekler ile ilgili en önemli problemlerden bir tanesi standardizasyondur. Özellikle yöresel yemeklerin hazırlık aşamalarındaki işlem basamakları, ekipman, araç-gereç ve yöntemlerdeki farklılıklar yemeklerin standart bir biçime dönüştürülmesini zorlaştırmaktadır. Dünyanın neredeyse her yerinde bu durumun söz konusu olduğu söylenebilir. Standardizasyonun neredeyse her alana nüfuz ettiği, küreselleşme ile birlikte insanların standart beklentilerinin arttığı düşünüldüğünde yemeklerden beklenenin de her zaman aynı lezzet olduğunu söylemek mümkündür. Dünya mutfakları arasında son yıllarda hızlı bir yükselişe sahip olan Türk mutfağında yer alan yemekler için de standardizasyon problemlerinin var olduğu bilinmektedir. Türk mutfağında yer alan yemeklerin de standardizasyon ile ilgili önemli problemleri bulunmaktadır. Bu durumun aşılabilmesi amacıyla standart üretim proseslerine sahip yemek reçetelerinin oluşturulması gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda bu çalışmada Türk mutfağının en önemli temsilcileri arasında yer alan Gaziantep'e ait yoğurtlu patates yemeğinin standart reçetesi geliştirilmiştir. Türk mutfağı üzerine çalışan restoranlarda servis edilen yemeklerin standardizasyonunun önüne geçtiği düşünülen zamanlama, kullanılan ısı kaynağı, ekipman ve hammaddeler arasındaki farklılıklar standart reçete ile minimize edilmiştir. Araştırmada nitel yöntem ve duyu analizi yöntemleri bir arada kullanılmıştır. Nitel yöntemlerden doküman analizi yöntemi aracılığı ile Gaziantep mutfağı ile ilgili yazılı olan tüm kitaplar incelenmiştir. Gaziantep'li yemek yazarlarının kaleme aldığı kitaplardaki farklılıkların Gaziantep'li 5 yemek yazarı tarafından ortak yazılmış olan bir kitapta giderildiği tespit edilmiştir. Tespit edilen kitaptaki geleneksel tarif kaynak olarak kullanılmıştır. Kitaptaki tarif tamamen aynı olacak biçimde iki örnek olarak hazırlanmış ve basamaklar standart bir form ile ayrıntılandırılmıştır. Eş zamanlı olarak hazırlanan yemekler duyu analizi yöntemlerinden eşlenmiş kıyaslama testi ile 28 eğitimli paneliste sunulmuştur. Duyusal analiz sonuçları istatistiksel olarak değerlendirilmiş, Türk Standartları Enstitüsü Duyusal Analizler Paralel Mukayese Deneyi çizelgesine göre analiz edilmiştir. Sonuçlar, çalışma kapsamında oluşturulan standart reçete formuna göre hazırlanmış yemeklerin birbirinden farklı olmadığını kanıtlamaktadır. Yemekler arasında yüksek olasılıklı bir fark olmadığı tespit edilmiştir. Araştırmacılar tarafından geliştirilen standart reçeteye uygun şekilde hazırlanan aynı yemeğin iki örneğinin de panelistler tarafından yapılan değerlendirmeler ışığında eşdeğer olduğu bulgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Yemek, Standart Reçete, Gastronomi, Türk Mutfağı, Duyusal Analiz

Abstract

One of the most important problems with food is standardization. Especially the differences in the process steps, equipment, tools and methods in the preparation stages of local dishes make it difficult to convert the dishes into a standard form. It can be said that this is the case almost everywhere in the world. Considering that standardization has penetrated almost every field and people's standard expectations have increased with globalization, it is possible to say that what is expected from food is always the same taste. It is known that there are standardization problems for the dishes in the Turkish cuisine, which has had a rapid rise among world cuisines in recent years. The dishes in Turkish cuisine also have significant problems with standardization. In order to overcome this situation, it is thought that food recipes with standard production processes should be created. In this context, in this study, the standard recipe of the potato dish with yogurt belonging to Gaziantep, which is one of the most important representatives of Turkish cuisine, has been developed. The differences between timing, heat source, equipment and raw materials, which are thought to prevent the standardization of the meals served in restaurants working on Turkish cuisine, have been minimized with the

** Bu makale, 5 th International EMI Entrepreneurship & Social Sciences Congress'te sunulmuş olan "Türk Mutfağı İçin Standart Reçete Önerisi" isimli bildirinin genişletilmiş ve güncellenmiş halidir.

* Sorumlu yazar: ceyhunucuk@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2022.242

standard recipe. In the research, qualitative methods and sensory analysis methods were used together. Through the document analysis method, one of the qualitative methods, all the written books about Gaziantep cuisine were examined. It has been determined that the differences in the books written by the food writers from Gaziantep are resolved in a book written jointly by 5 food writers from Gaziantep. The traditional recipe in the identified book was used as a source. The recipe in the book was prepared as two examples to be exactly the same, and the steps were detailed in a standard form. Simultaneously prepared meals were presented to 28 trained panelists with a matched comparison test from sensory analysis methods. Sensory analysis results were evaluated statistically and analyzed according to the Turkish Standards Institute Sensory Analysis Parallel Comparison Experiment chart. The results prove that the meals prepared according to the standard recipe form created within the scope of the study are not different from each other. It has been determined that there is no high probability difference between the meals. It was found that both samples of the same dish prepared in accordance with the standard recipe developed by the researchers were equivalent in the light of the evaluations made by the panelists.

Key Words: Local Food, Standard Recipe, Gastronomy, Turkish Cuisine, Sensory Analysis

Giriş

Mutfak kültürleri binlerce yıllık bir sürecin sonucunda ortaya çıkan ve içerisinde ait olduğu topluma ilişkin birçok unsur barındıran birikimsel değerler bütünü olarak tanımlanabilir. Coğrafya, inanç, sosyo kültürel yapı, ekonomi gibi birçok dinamik, mutfak kültürlerinin oluşumunda etkili olmaktadır (Fieldhouse, 2013). Bu gibi dinamikler mutfak kültürlerinde yer alan ve süreç içerisinde birçok farklı evreden geçerek günümüze ulaşan yemeklerin oluşumunda da etkerdir. Oluşum sürecinde yemeklerin hazırlanış, tüketiliş biçimleri doğal olarak dünyadaki değişimden etkilenmektedir. Teknoloji, küreselleşme, sosyal medya, yer değiştirme hareketliliğindeki artış gibi kültürlerin iç içe geçmesini ve tek tipleşmesini hızlandıran unsurlar ise mutfak kültürlerine de yansımakta ve köklü değişiklikler meydana getirmektedir. Toplumun toplam kültürünün ayrılmaz bir parçası olan yemeklerde de benzer değişikliklere rastlamak mümkündür. Yemeklerin içeriğinde meydana gelen değişimler ise mutfak kültüründe yozlaşma, özü kaybetme, kökeni unutmaya gibi riskleri doğurabilmektedir. Bu riskleri minimize edebilmek ise dünyada bu konuda uygulanan örneklerin incelenmesi ve kültüre uyarlanması ile mümkün olabilir.

Mutfak kültürleri, içerisinde toplumların kültürel dinamikleri hakkında birçok bilgiyi barındıran bütünsel yapılar (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). İlk insandan günümüze, yemek yeme ihtiyacını gidermek amacıyla ortaya çıkan mutfak, çeşitli evrelerden geçerek bugünkü şeklini almıştır (Süzer, 2018). Bir bölgenin mutfak kültürü, o bölgenin kendi kültürünü meydana getiren inanç ve uygulamaların bütünlüğünü ifade etmektedir (Özer, 2019). Ayrıca mutfak kültürü bir bölgenin özgün, kapsamlı ve holistik kültürel yapılarının aynası niteliğindedir (Akyol, 2018). Türkiye zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Akyol, 2018). Binlerce yıllık bir birikim sonucunda oluşan Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan serüveninde (Cömert ve Durlu Özkaya, 2014; Süzer, 2018; Başar, Şen, Silahşör ve Başar, 2019) birikimsel olarak günümüze ulaşmıştır ve bu zenginliğini koruması gerekmektedir. Bu bağlamda Türk mutfak kültürüne ait yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılabilecek standart reçetelerin önemli olduğu düşünülmektedir.

Alan yazın incelendiğinde Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklere ilişkin oluşturulan tariflerin, dünyadaki örnekleri ile karşılaştırıldığında standardizasyon eksiklikleri olduğu görülmektedir. Türk mutfak kültürüne ait yöresel yemeklerin hazırlanış biçimlerine ilişkin standartların tam anlamıyla ortaya konulamamış olması (Coşan ve Seçim, 2019) zamanla Türk mutfağında yer alan yemeklerin özgün biçimlerine de zarar verebilmektedir. Türk mutfağında yer alan yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması (Alpaslan, Pamukçu ve Tanrısever, 2020) bu yemeklerin ve dolayısıyla kültürün gelecek kuşaklara aktarımına katkı sağlayacaktır (Ceyhan Sezgin, Ceylan ve Yılmaz, 2019). Türk mutfağındaki yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulmamış olması doğru aktarım konusunda ciddi kültürel dezenformasyona yol açmaktadır. Bu durumun ortadan kaldırılması ve yemek tariflerinin standart bir biçimde ortaya konulması gerektiği düşünülmektedir. Ayrıca standart reçeteler bir ürünün tanınması ve tanıtılabilirliğinin artırılmasında çok büyük bir etki gücüne sahiptir (Satouf, Köten, Hatib, Alkayari ve Şeyhahmet, 2020). Bu bağlamda dünyadaki standart tarif örnekleri incelenerek Türk mutfak kültüründe yer alan yemeklere özgü standart reçete örneği oluşturulmuştur. Oluşturulan bu standart reçete örneğindeki basamakların aynen uygulandığında aynı sonuca ulaşıp ulaşılamadığı ölçülmüştür. Araştırma kapsamında 2015 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri arasına giren Gaziantep'in yöresel lezzetlerinden bir tanesi olan Yoğurtlu Patates yemeği uygulanmıştır. Yoğurtlu patates için oluşturulan reçete eş zamanlı olarak iki kez hazırlanmıştır. Ortaya çıkan iki örnek duyu analizi tekniklerinden eşlenmiş kıyaslama testi aracılığıyla 10 eğitimli paneliste iki tekrar ile sunulmuştur. Gerçekleştirilen test ile Türk mutfağında yer alan yemeklere bir standart tarif formu önerisi sunulmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik farklı grupları ortak bir paydada buluşturabilen etkili bir “sınır” terimidir. Öncelikli konuları politik değişiklik ve siyasi seferberlik düzleminde, evrensel ölçekte ele almayı ifade eden sürdürülebilirlik çoğunlukla moda bir kelime olarak karşımıza çıkmaktadır (Scoones, 2017). Çevresel sürdürülebilirlik (Goodland, 1995; McKinnon; 2010), sürdürülebilir pazarlama (Belz ve Peattie, 2009), sürdürülebilir enerji (Holdren, 2007), sürdürülebilir gıda (Rinaldi, 2017), sürdürülebilir gastronomi (Scarpato, 2003; Yıkmış vd., 2022; Richardson ve Fernqvist; 2022; Nyberg vd., 2022) gibi farklı alanlarda karşımıza çıkan sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak Dünya Doğayı Koruma Birliği (IUCN)'nin yayınladığı 1982 yılında kabul edilen Dünya Doğa Şartı belgesinde yer almıştır (Tosun, 2009).

Sürdürülebilirliği tam anlamıyla karşılayacak bir tanım bulunmamaktadır. Ekonomiden siyasete, çevreden iklime, politikadan insana, gezegenden gastronomiye kadar birçok alanda sürdürülebilirlik kavramına rastlansa da günümüzde halen sürdürülebilirliğin tam olarak neyi ifade ettiği tanımlanmamıştır.

Bu araştırma gastronomik bir unsur olan yemeği ele aldığından dolayı gastronomide sürdürülebilirlik bağlamında konuya ışık tutmaktadır. Gastronomide sürdürülebilirlik daha çok sosyal sürdürülebilirlik ile ilişkilidir. Sürdürülebilir gastronomi, sosyal sürdürülebilirlik üzerine daha geniş bir söylemin küçük parçasıdır. Ekonomik, kültürel ve toplumsal unsurları kapsayan sosyal sürdürülebilirlik, “fiziksel alanı sosyal dünya ile birleştirerek sosyal ve kültürel yaşamı destekleyen altyapı, sosyal olanaklar, insanların katılımı için sistemler, insanlar ve gelişmesi gereken yerler için alan açmaktadır (Farrer, 2022). Sürdürülebilir gastronomi ise yaygın bilinenin aksine gıda sürdürülebilirliği değil insanın daha yüksek bir tüketim biçimi olan gastronomik birikiminin korunması, yaygınlaştırılması ve devamlılığı ile ilişkilidir. Bu bağlamda sürdürülebilir gastronomi için; yiyecek ve içeceğin kümülatif tüm kazanımlarının gelecekte daha yüksek bir refah ile devam ettirilebilmesi denilebilir.

Araştırma kapsamında sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilecek bir standart reçete geliştirilmiştir. Standart reçete formu daha çok yemeğin hazırlanmasında kullanılan ürünlerin miktarları, porsiyon adedi, kullanılacak araç-gereç ve ön hazırlık gibi aşamaları kapsamaktadır. Bunun yanında yine sürdürülebilirliğe vurgu sayılabilecek, yemeğin bileşenleri olan malzemelerin tedarik edilmesi gereken alanlar ile ilgili de öneriler içermektedir.

Coğrafi İşaret

Coğrafi işaretler yerel ürünlerin ve yerel yemeklerin katma değerini artırmaya yarayan, yerel ürünlerin menşeye ya da bölgenin katma değerini maksimize etmeye katkı sağlayan işaretlerdir (Suna ve Uçuk, 2018). Türk Patent Enstitüsü (2022)'ne göre coğrafi işaret; “Tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir.” şeklinde tanımlanmaktadır.

Coğrafi işaretler, menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır. Coğrafi işaret korumasına konu olan ürüne ilişkin üretim, işlenme ve diğer işlemlerin tümü sınırları belirli olan coğrafi alanda gerçekleşmek zorundaysa bu tür coğrafi işaretlere “menşe adı” denilmektedir. Ürün belirgin bir niteliğe, üne veya diğer özellikleri itibarı ile coğrafi bir bölge ile özdeşleşmiş; üretim, işlenme ve diğer işlemlerinden en az bir tanesi sınırları belirlenmiş coğrafi alanda yapılması gerekiyorsa bu tür coğrafi işaretlere de “mahreç işareti” denilmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012; Şahin, 2013; Doğan, 2015; Suna ve Uçuk, 2018). Coğrafi işaret tescili aracılığıyla kalite, geleneksellik, yöreden elde edilen hammadde ve yerel niteliğe bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş olan ürünlerin korunması sağlanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2022).

Çekal ve Doğan (2021)'a göre sürdürülebilir gastronomi turizminin yolu standart reçetelerin oluşturulması, coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomiden geçmektedir. Çekal ve Doğan (2021) kaynak taraması yapıldıktan sonra yemeğin hazırlanması, denemeler yapılması, panel düzenlenmesi, porsiyonların büyütülerek tekrar denemelerin yapılmasının ardından ve standart reçetelerin oluşturulabileceğini ifade etmektedirler.

Tanımlamalardan ve yaklaşımlardan da anlaşılacağı üzere coğrafi işaretler yerel ürünlerin kayıt altına alınması, korunması, gelecek kuşaklara aktarılması gibi konulara büyük katkılar sağlamaktadır. Bu anlamda coğrafi işaretli ürünlerin kayıt altına alınması oldukça önemlidir. Kayıt altına alınırken izlenmesi gereken bazı adımlar bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisinin de standardizasyon olduğu düşünülmektedir.

Standardizasyon ve Standart Reçete

Türk Dil Kurumu'na göre standart; belirli ölçülere, yasaya, kullanıma uygun olan ve örnek ya da temel olarak alınabilen ölçün, tek biçimdir (TDK, 2019). Aynı özelliklere ve niteliklere sahip aynı türden nesnelere ya da faaliyetler gerçekleştirme sürecine ise standardizasyon denilmektedir (Oxford Dictionaries, 2020). Dünyada üretim dinamiğinin gelişmesi ve değişmesi ile standardizasyon çalışmaları hız kazanmıştır. Yiyecek içecek ve konaklama sektörüne de yansıyan bu değişim bazı uygulamaları da beraberinde getirmiştir. Bunlardan bir tanesi de gerçek maliyetler ve standart maliyetler arasından yiyecek ve içecek maliyetlerinin farkına neden olan faktörleri belirlemek amacı ile ortaya çıkan standardizasyon çalışmalarıdır (Rahmayanti, Sudana ve Sulastra, 2020). Standardizasyon çalışmaları zamanla yiyecek içecek departmanlarının mutfak bölümlerini de etkilemiştir. Aras (1993) üretim kontrolünü 4 ana başlık altında incelediği çalışmasında mutfak deneyleri aracılığı ile standart ürün elde etmenin gerekliliğini belirtmiştir. İşletmelerin kalite ve miktar yönünden optimum ürünü elde edebilmek amacıyla standart bir ürün elde etme çabaları sonucunda ise standart reçeteler ortaya çıkmıştır (Çam, 2009).

Standart reçete; bir yiyecek ya da içeceğin üretilebilmesi için gerekli olan hammadde çeşitleri, miktarı, porsiyon sayısı, hazırlanış biçimi, işlem basamakları, maliyeti hazırlama süresinin belirlenmesi, aynı standartlara ve eşdeğer kaliteye sahip ürünün tekrarlanabilir biçimde üretilebilmesini sağlayan formlardır (Choo, Shin, Kwon ve Yoon, 2001; Çam, 2009; Okutmuş ve Gövce, 2015; Hazarhun ve Koçak, 2019; Yersüren ve Zencir, 2019). Bununla birlikte standart reçete için sunum ve lezzetin de standardizasyonu denilebilir (Rızaoğlu ve Hançer, 2013; Çekal ve Doğan, 2022). Dünyada bir yemeğin hazırlanmasında kullanılan en yaygın yöntem standart reçetedir (Bognar ve Piekarski, 2000).

Bognar ve Piekarski (2000)'nin yemeklerin hazırlanmasında kullanılacak standart reçete önerilerinde yemeğin hazırlanma aşamasından sunum aşamasına kadar geçen tüm süreyi kapsayan deneysel reçeteleri günümüzde halen geçerliliğini koruyan bir reçete örneğidir. Hemen her Avrupa ülkesinde kullanılan ve European Food Information Resource (EuroFIR) tarafından güncellenen standart reçeteler de yemeğin hazırlık aşamasındaki tüm detayları içermektedir (Reinivuo, Bell ve Ovaskainen, 2009). EuroFIR'de ayrıca yemeklere ilişkin bileşen, sıcaklık derecesi gibi detaylarda mevcuttur. Standart reçeteler bunların yanında maliyet analizinde de oldukça işlevseldir (Tandoğan ve Şahin, 2014).

Dünyada yerel ve yöresel yemekler için geliştirilen standart reçeteler ile hazırlanan yemeklerin çoğunlukla duyu analizi yöntemi ile test edildiği görülmektedir. Yöresel yemekler nitel çalışmalar ışığında standartlaştırılmakta, reçetelerin tutarlılığı ise deneysel yöntem aracılığıyla duyu analizinin farklı test teknikleri ile geçerliliği ve güvenilirliği test edilmektedir (Edwards vd., 2003; Kim ve Lim, 2007; Wood vd., 2011).

Standart reçetelerin birçoğu yemeğin içeriğinde yer alan bileşenlerin de standardize edilmesi amacıyla ortaya çıktıysa da günümüzde işlevselliğinin boyutu artmaktadır. Standart reçeteler maliyetten personel istihdamına, mutfak tasarımından satın alma prosedürlerine kadar birçok somut etkiye sahipken, kültürün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması, yozlaşmanın önlenmesi ve tarihsel değerlerin yaşatılması gibi somut olamayan katkılara da sahiptir. Ayrıca yöresel ürünlerin kullanımına da katkı sağlayan standart reçeteler bu anlamda bölge halkına da fayda sağlamaktadırlar. Kültürel çeşitliliğin korunması ile kültürün yozlaşmasının arasındaki ince çizginin aşılması gereken bir konu olan standartlaşmanın, mutfak kültürü bağlamında da kontrol edilmesi gerekmektedir. Mutfak kültürlerinin korunmasında ve gelecek kuşaklara aktarımında kilit rol oynadığı bilinen standart reçetelerin geliştirilmesi, yöresel yemeklere uygulanması gerekliliği ile çalışmada Türk mutfağına özgü yöresel yemeklere standart reçete örneği geliştirilmiştir.

Yöntem

Çalışmanın araştırma kısmında standart reçeteye ilişkin alan yazında yer alan çalışmalara yer verilmiştir. Uygulama kısmında ise deney ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Araştırma deneysel yöntem kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Deneysel araştırmalar, araştırmacının oluşturduğu farkların, bağımlı değişken üzerindeki etkisini test etmeye yönelik yapılan çalışmalardır. Deneysel desenlerin temel amacının değişkenlerin arasında oluşturulan neden sonuç ilişkisini test etmek olduğundan bu desen belirlenmiştir (Yersüren ve Zencir, 2019). Deneyin duyu analizi aşamasında eşlenmiş kıyaslama testi kullanılmıştır. Eşlenmiş kıyaslama testleri örnekler arasında farklılık olup olmadığını test etmek amacıyla kullanılan testlerdir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019). Bu test ürün kıyaslama, proses geliştirme, kalite kontrol çalışmaları ve ürün geliştirme gibi uygulamalarda kullanılabilir (Zoecklein, Fugelsang, Gump ve Nury, 1990). Test iki örneğin aynı anda ya da sıra ile sunulması esasına dayalıdır. Paneslistlerin sunulan ürünlerin aynı mı veya farklı mı sorusunu

değerlendirmeleri gerekmektedir (Kramer & Twigg, 1984; Stone & Sidel, 1985). Kıyaslama testlerinde bellek etkisi en düşük seviyede olduğundan dolayı (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019) farklılık testlerinde araştırmacılara avantaj sağlamaktadır.

Bu testte 28 eğitimli paneliste 1 panel lideri tarafından iki örnek eşzamanlı olarak sunulmuş ve örnekler arasında farklılık olup olmadığını test etmeleri istenmiştir. Panelistlerin 16'sı kadın 12'si erkektir. Panelistlere duyu analizi testinden en az bir saat öncesine kadar hiçbir şey tüketmemeleri gerektiği aktarılmıştır. Ayrıca panelistlerin tamamının herhangi bir rahatsızlığı olup olmadığı sorulmuş ve herhangi bir rahatsızlıkları olmadığı belirlenmiştir. Panelistlere görme, koklama, tatma gibi duyularında herhangi bir sorun olup olmadığı sorulmuş ve panelistler tarafından herhangi bir sağlık problemlerinin olmadığı beyan edilmiştir. Deneysel çalışma bir gün boyunca öğleden önce saat 11:00'da başlayacak biçimde tasarlanmıştır. Panelistlerin tamamı daha önceden en az 10 kez yoğurtlu patates yemeğini yediklerini belirten, yemeği çocukluklarından itibaren bildiğini ifade eden kişiler arasından seçilmiştir. Panelistlere deney saatleri önceden bildirilmiştir. Eşlenmiş kıyaslama testi değerlendirme formu Şekil 1'deki gibidir. Panelistler iki adet sunulan yoğurtlu patatesin görünüş, doku, koku, tat ve toplam lezzet özelliklerini değerlendirerek iki örnek arasında fark olup olmadığına ilişkin değerlendirme yapmışlardır.

Tablo 1: Eşlenmiş Kıyaslama Testi Değerlendirme Formu

EŞLENMİŞ KIYASLAMA TESTİ					
Panelist Kodu: _____		Tarih: __/__/__		Saat: ____	
Lütfen örnekleri soldan sağa doğru karşılaştırınız ve örnekler arasında doku, koku, tat, görünüş ve toplam lezzet özellikleri bakımından fark olup olmadığını belirtiniz.					
Örnek Kodları	Duyusal Ölçüt	Farklılık Derecesi			
		Hafif	Orta	Fazla	Çok Fazla
27 50	Doku				
	Fark Var <input type="checkbox"/> Fark Yok <input type="checkbox"/>				
27 50	Koku				
	Fark Var <input type="checkbox"/> Fark Yok <input type="checkbox"/>				
27 50	Tat				
	Fark Var <input type="checkbox"/> Fark Yok <input type="checkbox"/>				
27 50	Görünüş				
	Fark Var <input type="checkbox"/> Fark Yok <input type="checkbox"/>				
27 50	Toplam Lezzet				
	Fark Var <input type="checkbox"/> Fark Yok <input type="checkbox"/>				


Panelistlere sunulan yoğurtlu patatesin hazırlanmasında Şekil 2'de yer alan standart reçete kullanılmıştır. Standart reçetenin malzeme listesi alanı, araç-gereç alanı, zaman alanı, işlem basamakları alanı gibi tüm alanları farklı yemekler için azaltılabilir ya da çoğaltılabilir. Ayrıca reçetenin içerisinde yer alan karekod aracılığıyla yemeğin yapımına ilişkin basamaklara ulaşılabilir.

Araştırma kapsamında oluşturulan standart reçete bir yemeğin hazırlanmasındaki aşamaları ve yemeğin sınıfını, kullanılan ekipman, araç-gereç ve porsiyon büyüklüğünü kapsamaktadır. Ön hazırlık aşaması ile başlayan reçetede yemeğin hazırlanmasında kullanılan hammaddeler hassas terazi ile tartılarak hesaplanmış ve reçeteye eklenmiştir. Ön hazırlık toplam süresi, hammaddelerin yemek yapmaya uygun hale getirilene kadar ki süreyi ifade etmektedir. Basamak sütunu yemek ile ilgili yapılan ilk işlemde başlayarak servise hazır hale gelene kadar geçen süreyi kapsamaktadır. Reçetede hammaddelerin miktar türü olarak ölçü birimlerinden kilogram, litre ve adet yer almaktadır. Türü belirtilen hammaddenin miktarı da reçetede ayrı bir sütunda belirtilmiştir. Yemeğe eklenecek bileşenin adı bileşen adı altında yer alırken, bileşen işlenirken kullanılacak araç-gereç ise ayrı bir sütun olarak yer almaktadır. Uygulanan işlemin 8 haneli kronometre ile (saat, dakika, saniye, salise) zamanlamasının tespit edilebilmesi amacıyla süre sütunu ile uygulanan işlemin teknik adının yer aldığı sütundan oluşan standart reçete bir yemeğin hazırlık aşamasındaki farklılık risklerini minimize etmek amacıyla araştırmacılar tarafından tasarlanmıştır.

Yoğurtlu patates yemeğinin tarifi, her birinin ayrı ayrı Gaziantep yemekleri ile ilgili kitabı olan beş Gaziantep'li yemek yazarının birleşerek kaleme aldıkları Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı (Öney Tan, 2014) kitabından alınmış ve standart reçete formuna uyarlanmıştır. Yemek iki örnek olarak iki kez

araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır. İki yemeğin hazırlanmasında da kaynak kitabın tarifi esas alınmıştır. Yemeklerin ikisinin hazırlanmasında da kronometre ile zamanlama takibi yapılmıştır. Yemeklerin hazırlık aşamasında aynı marka endüstriyel mutfak ekipmanları ve aynı tip ve marka set üstü araç gereç kullanılmıştır. Yemeğin içerisindeki malzemelerin tamamı iki parça halinde Gaziantep'ten tek bir işletmeden temin edilmiş ve aynı biçimde (+4 derecede) muhafaza edilmiştir. Hazırlıkların tamamı aynı mutfakta (aynı atmosferik ortam) gerçekleştirilmiş ve duyu analizler, duyu analize elverişli duyu analiz laboratuvarında gerçekleştirilmiştir. Araştırma insan denekler üzerinde gerçekleştirildiğinden dolayı Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Etik Kurulu'ndan onay alınmış ve katılımcılara bilgilendirilmiş onam formu doldurduktan sonra deneysel aşamaya geçilmiştir.

Tablo 2: Yoğurtlu Patates Yemeği İçin Oluşturulan Standart Reçete

YEMEK ADI: Yoğurtlu Patates				Yemek Hakkında	
TOPLAM SÜRE: 120 dakika				<p>Yemekte kullanılan tüm ürünlerin menşei, özellikleri (hangi hayvanın eti kullanılacak, et hayvanının hangi bölgesinden elde edilecek, tuzun özelliği, baharatların menşei gibi bilgiler bu kısımda belirtilmelidir. Ayrıca yemeğin var ise hikayesi bu kısımda verilmelidir. Ölçüler uluslararası standartlarda cup, teaspoon, table spoon gibi ölçüler ile verilebilir.</p>	
PORSİYON SAYISI: 6					
Malzemeler				Ön Hazırlık İşlemleri	
1	1000 g Patates	9	30 g Tereyağı	1	Nohutlar 12 saat boyunca üzerini geçecek kadar suda ıslatılır.
2	500 g Kuşbaşı Et	10	5 g Haspir	2	Patatesler soyulur ve mirepoix doğranır.
3	200 g Nohut	11	3 g Karabiber	3	Soğan brunuaz doğranır.
4	100 g Kuru Soğan	12		4	Nohut 45 dakika düdüklü tencerede induksiyonlu ocakta haşlanır.
5	4 g Tuz	13		5	
6	1650 ml Su	14		6	
7	750 g Süzme Yoğurt	15		7	
8	80 g Yumurta	16			
Gerekli Araç-Gereçler				Ön Hazırlık Toplam Süre: 840 dakika	
1	Et Doğrama Tahtası	6	Mayonez Tenceresi		
2	Sebze Doğrama Tahtası	7	Tava		
3	Bıçak	8	Çırpma Teli		
4	Tencere	9	Karıştırma Kaşığı		
5	Isı Kaynağı (Ocak)	10			
Basamak	Zaman	Uygulanan İşlem			
1	00:00:01	Et düdüklü tencereye alınır, su eklenir, tencerenin kapağı açık bir şekilde bırakılır ve orta boy induksiyonlu ocak üzerine alınır.			
2	00:12:00	Tenceredeki su kaynama noktasına gelince ısı kaynağı en düşük seviyeye alınır ve suyun yüzeyine çıkan kefler alınır.			
3	00:46:00	Patatesler ete eklenir.			
4	01:22:00	Tenceredeki et ve patatesin üzerine nohut, tuz ve soğan eklenir ve karıştırılarak pişirilir.			
5	01:35:00	Yoğurt tavaya alınır, içine yumurta kırılır ve orta boy induksiyonlu ocağa alınır, ocağın en düşük seviyesindeyken çırpma teli ile aynı yönde çırpılarak ısıtılır.			
6	01:38:00	Isınan yoğurda yemeğin suyundan karıştırma kaşığının dolusu ile su eklenir ve aynı yönde çırpılmaya devam edilir.			
7	01:44:00	Yoğurda kabarcıklar oluştuğunda ısı kaynağından alınır ve tencereye yavaşça eklenir, bu işlem yapılırken tenceredeki yemek sürekli karıştırılır.			
8	01:51:00	Yemek sürekli karıştırılarak yoğurdun kesik bir yapı kazanmasının önüne geçilir.			
9	01:55:00	Tereyağı ısıtılır, içine haspir ve karabiber eklenir.			
10	01:59:00	Haspir, karabiber ve yağ karışımı yemeğe eklenir.			
11	02:00:00	İndüksiyonlu ocağın altı kapatılır ve yemek servis edilir.			



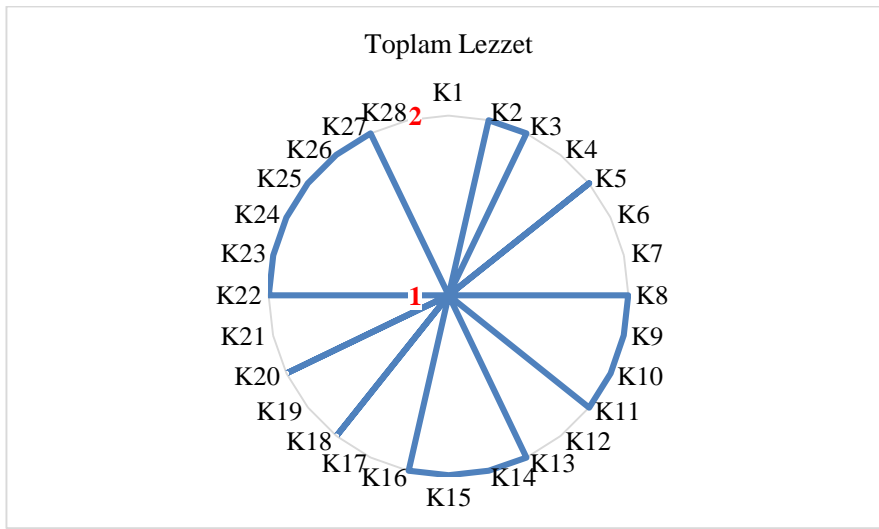
Bulgular

Bu çalışmada bir yemeğin hazırlanmasında kullanılabilecek standart reçete örneği geliştirilmiştir. Bu amaçla Gaziantep mutfağına ait Coğrafi İşaretli yoğurtlu patates yemeği tarifi uygulanmış ve geliştirilen standart reçete formuna işlenmiştir. Oluşturulan standart reçete formu birebir ve eş zamanlı uygulanarak iki yoğurtlu patates yemeği hazırlanmıştır. Hazırlanan bu yemek örneklerini değerlendirmek amacıyla 28 eğitimli panelist ile birlikte eşlenmiş kıyaslama testi uygulanmıştır. Resim 1’de yer alan karekod aracılığıyla araştırmacılar tarafından gerçekleştirilen duyuusal değerlendirmeye ilişkin örnek görsele erişilebilir.



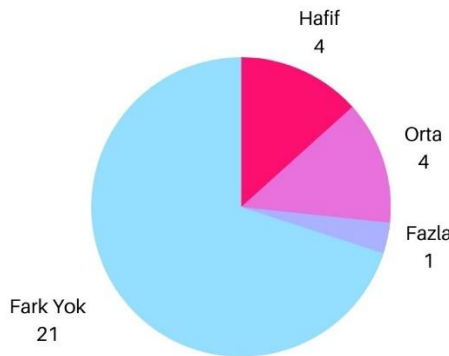
Geliştirilen standart reçete formuna göre eş zamanlı olarak hazırlanan ve eş zamanlı olarak sunulan yoğurtlu patateslere ilişkin panelistlerin toplam lezzet değerlendirmeleri Grafik 1’de yer almaktadır.

Grafik 1: Panelistlerin Eşlenmiş Kıyaslama Testi Toplam Lezzet Değerlendirmeleri



Grafik 1’den de anlaşılacağı üzere eşlenmiş kıyaslama testine katılan panelistlerden iki örnek arasında toplam lezzet açısından fark olduğunu (1 fark var, 2 fark yok) belirtenlerin sayısı 9, fark olmadığını söyleyenlerin sayısı ise 19’tür. Yemekler arasında toplam lezzet açısından fark bulunduğunu ifade eden panelistlerin farklılığın derecesine ilişkin değerlendirmeleri Grafik 2’de yer almaktadır. Türk Standartları (TS, 1986) 4920 Eşlenmiş kıyaslama testinde farklılığı tespit etmek için gerekli yanıt sayıları tablosuna göre (≤ 0.05) iki yemek arasında fark olmadığı tespit edilmiştir. TS 4920’ye göre, panelistlerden 28’inden 19’unun fark yok cevabı vermesi dolayısıyla iki yemek arasında fark olmadığı kabul edilmektedir.

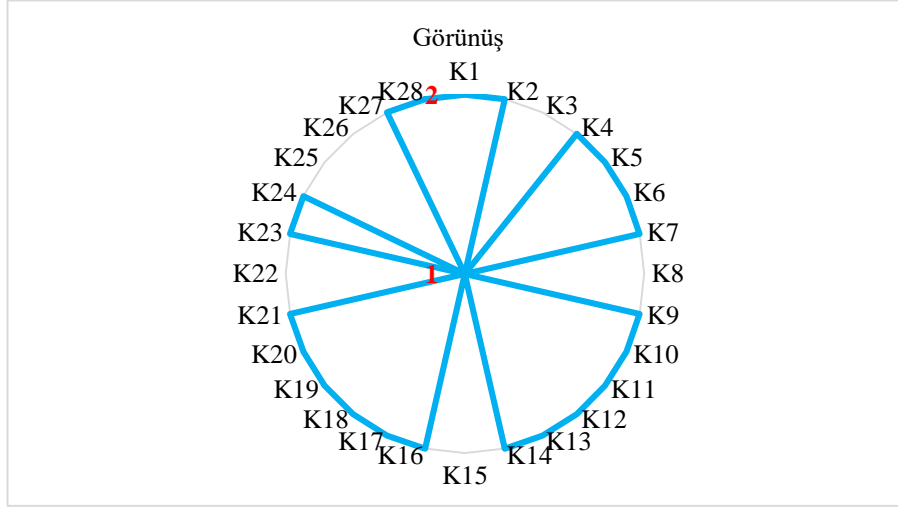
Grafik 2: Toplam Lezzette Fark Olduğunu İfade Eden Panelistlerin Farklılık Derecelendirmeleri



Grafik 2’den de anlaşılacağı üzere toplam lezzette iki örnek arasında farklılık tespit ettiğini ifade eden panelistlerden 4’ünün hafif derecede, 4’ünün orta derecede, 1’inin fazla derecede farklılık tespit ettikleri anlaşılmaktadır.

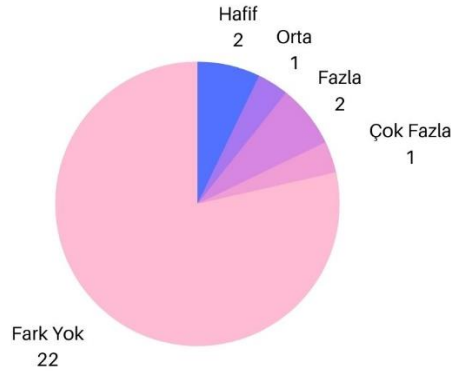
Panelistlerin eşlenmiş kıyaslama testinde yer alan görünüş değerlendirmeleri Grafik 3’te yer almaktadır.

Grafik 3: Panelistlerin Eşlenmiş Kıyaslama Testi Görünüş Değerlendirmeleri



Grafik 3’te de görülmektedir ki eşlenmiş kıyaslama testine katılan panelistlerden iki örnek arasında görünüş açısından fark olduğunu belirtenlerin sayısı 6, fark olmadığını söyleyenlerin sayısı ise 22’dir. Yemekler arasında görünüş açısından fark bulunduğunu ifade eden panelistlerin farklılığın derecesine ilişkin değerlendirmeleri Grafik 4’te yer almaktadır. Türk Standartları (TS, 1986) 4920 Eşlenmiş kıyaslama testinde farklılığı tespit etmek için gerekli yanıt sayıları tablosuna göre (≤ 0.01) iki yemek arasında görünüş açısından fark olmadığı tespit edilmiştir. TS 4920’ye göre, panelistlerden 28’inden 22’sinin fark yok cevabı vermesi dolayısıyla iki yemek arasında fark olmadığı kabul edilmektedir.

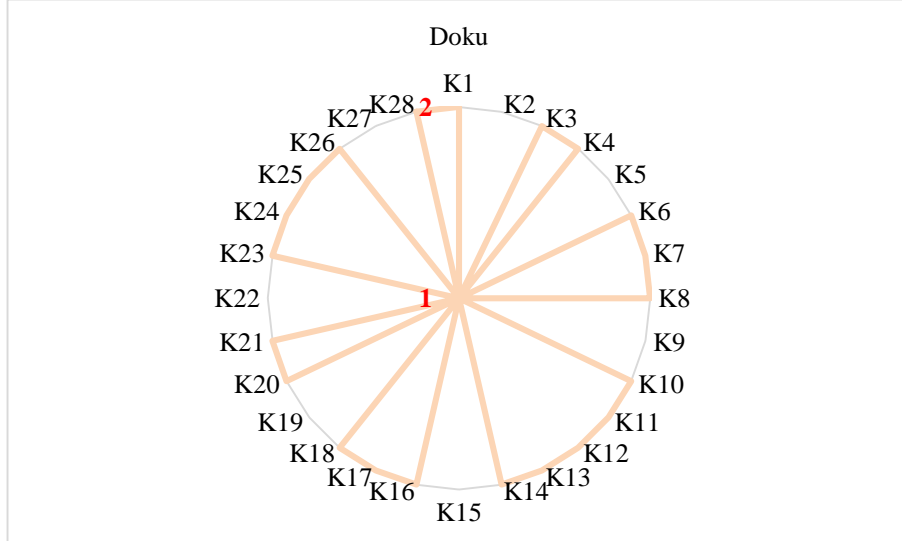
Grafik 4: Görünüşte Fark Olduğunu İfade Eden Panelistlerin Farklılık Derecelendirmeleri



Görünüş açısından iki örneğin birbirinden ne derecede farklılık gösterdiğine ilişkin panelist görüşlerinin yer aldığı Grafik 4’e göre hafif farklılık tespit ettiğini ifade eden panelist sayısı 2, orta derecede farklılık tespit ettiğini ifade eden panelist sayısı ise 1’dir. Panelistlerden 2’sinin fazla derecede farklılık tespit ettiği, 1 panelistin ise çok fazla derecede farklılık tespit ettiği görülmektedir.

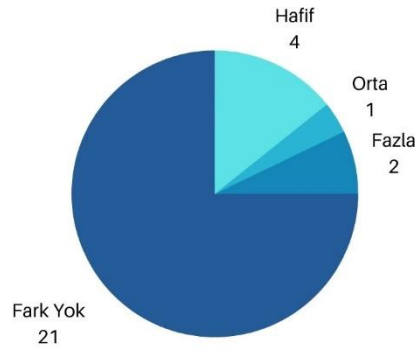
Panelistlerin eşlenmiş kıyaslama testinde yer alan doku değerlendirmeleri Grafik 5’te yer almaktadır.

Grafik 5: Panelistlerin Eşlenmiş Kıyaslama Testi Doku Değerlendirmeleri



Grafik 5'e göre eşlenmiş kıyaslama testine katılan panelistlerden iki örnek arasında doku açısından fark olduğunu belirtenlerin sayısı 7, fark olmadığını söyleyenlerin sayısı ise 21'tür. Yemekler arasında doku açısından fark bulunduğunu ifade eden panelistlerin farklılığın derecesine ilişkin değerlendirmeleri Grafik 6'da yer almaktadır. Türk Standartları (TS, 1986) 4920 Eşlenmiş kıyaslama testinde farklılığı tespit etmek için gerekli yanıt sayıları tablosuna göre (≤ 0.01) iki yemek arasında doku açısından fark olmadığı tespit edilmiştir. TS 4920'ye göre, panelistlerden 28'inden 21'inin fark yok cevabı vermesi dolayısıyla iki yemek arasında fark olmadığı kabul edilmektedir.

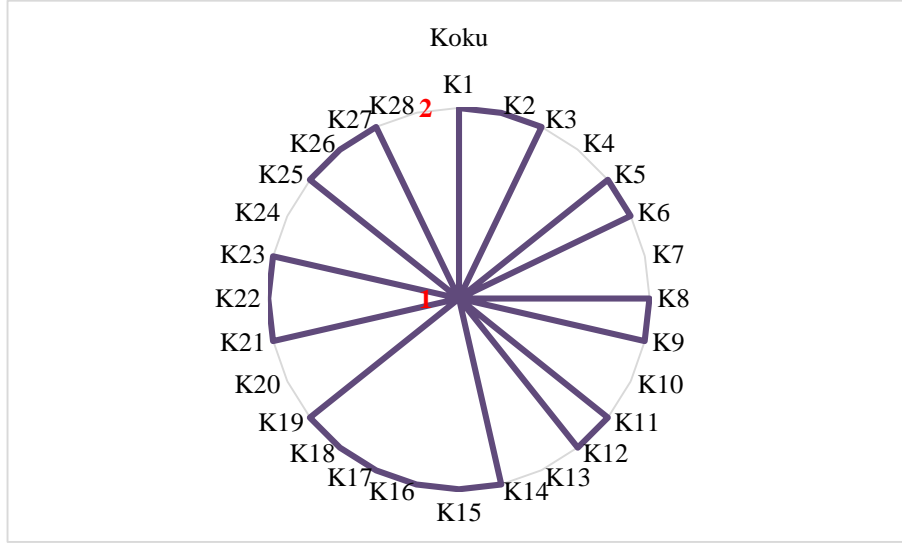
Grafik 6: Doku Farkı Olduğunu İfade Eden Panelistlerin Farklılık Derecelendirmeleri



Gerçekleştirilen duyu analizi sonuçlarına göre Grafik 6'dan da anlaşılacağı üzere 4 panelist doku açısından iki örneğin birbirinden hafif derecede farklılık gösterdiğini, 1 panelist orta derecede farklılık gösterdiğini, 2 panelist ise fazla derecede farklılık tespit ettiklerini ifade etmişlerdir.

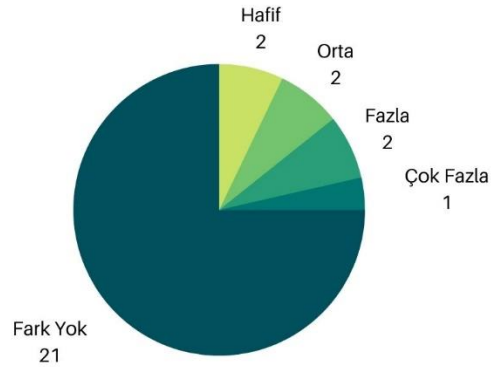
Panelistlerin eşlenmiş kıyaslama testinde yer alan koku değerlendirmeleri Grafik 7'de yer almaktadır.

Grafik 7: Panelistlerin Eşlenmiş Kıyaslama Testi Koku Değerlendirmeleri



Grafik 7’de de görüleceği gibi eşlenmiş kıyaslama testine katılan panelistlerden iki örnek arasında koku açısından fark olduğunu belirtenlerin sayısı 7, fark olmadığını söyleyenlerin sayısı ise 21’tür. Yemekler arasında koku açısından fark bulunduğunu ifade eden panelistlerin farklılığın derecesine ilişkin değerlendirmeleri Grafik 8’de yer almaktadır. Türk Standartları (TS, 1986) 4920 Eşlenmiş kıyaslama testinde farklılığı tespit etmek için gerekli yanıt sayıları tablosuna göre (≤ 0.01) iki yemek arasında koku açısından fark olmadığı tespit edilmiştir. TS 4920’ye göre, panelistlerden 28’inden 21’inin fark yok cevabı vermesi dolayısıyla iki yemek arasında fark olmadığı kabul edilmektedir.

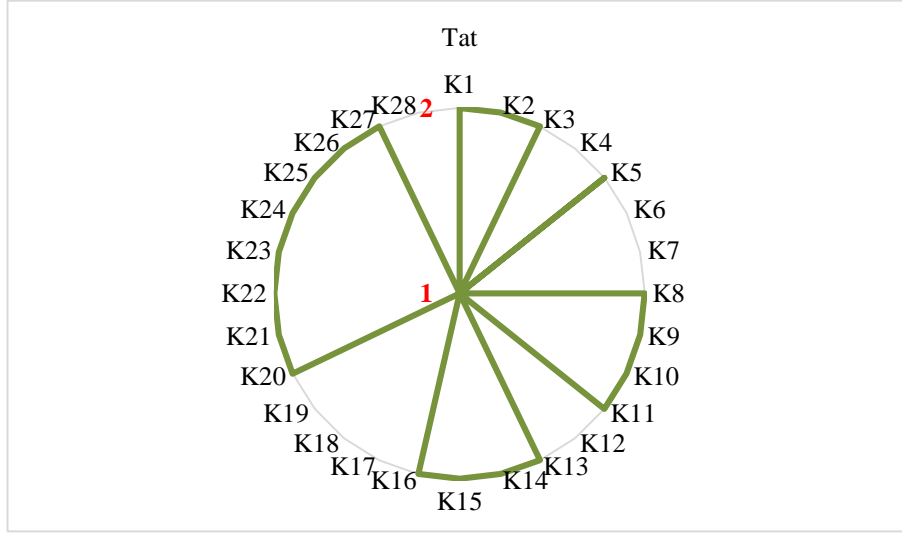
Grafik 8: Koku Farkı Olduğunu İfade Eden Panelistlerin Farklılık Derecelendirmeleri



Grafik 8’den de anlaşılacağı üzere 2 panelist koku açısından iki örneğin birbirinden hafif derecede farklı olduğunu ifade etmişlerdir. 2 panelist iki örneğin koku açısından birbirinden orta derecede farklı olduğunu ifade ederken, 2 panelist ise fazla derecede farklı olduğunu ifade etmişlerdir. Koku açısından iki örneğin birbirinden çok fazla derecede farklı olduğunu belirten panelist sayısının ise 1 olduğu bulgulanmıştır.

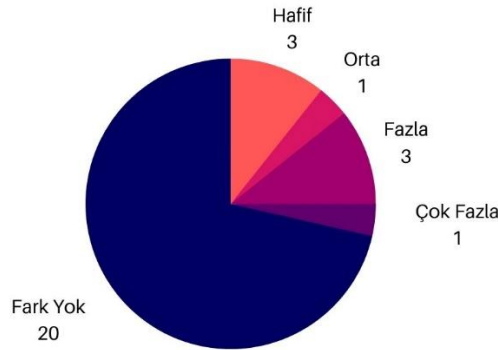
Panelistlerin eşlenmiş kıyaslama testinde yer alan tat değerlendirmeleri Grafik 9’da yer almaktadır.

Grafik 9: Panelistlerin Eşlenmiş Kıyaslama Testi Tat Değerlendirmeleri



Grafik 9'dan da anlaşılacağı üzere eşlenmiş kıyaslama testine katılan panelistlerden iki örnek arasında tat açısından fark olduğunu belirtenlerin sayısı 8, fark olmadığını söyleyenlerin sayısı ise 20'dir. Yemekler arasında koku açısından fark bulunduğunu ifade eden panelistlerin farklılığın derecesine ilişkin değerlendirmeleri Grafik 10'da yer almaktadır. Türk Standartları (TS, 1986) 4920 Eşlenmiş kıyaslama testinde farklılığı tespit etmek için gerekli yanıt sayıları tablosuna göre (≤ 0.05) iki yemek arasında tat açısından fark olmadığı tespit edilmiştir. TS 4920'ye göre, panelistlerden 28'inden 21'inin fark yok cevabı vermesi dolayısıyla iki yemek arasında fark olmadığı kabul edilmektedir.

Grafik 10: Tat Farkı Olduğunu İfade Eden Panelistlerin Farklılık Derecelendirmeleri



Grafik 10 incelendiğinde tat açısından iki örnek arasında hafif derecede farklılık olduğunu ifade eden panelist sayısının 3, orta derecede farklılık olduğu şeklinde değerlendirme yapan panelist sayısının 1, iki örnek arasında fazla derecede farklılık olduğu şeklinde değerlendirme yapan panelist sayısının 3, çok fazla fark olduğu değerlendirmesini yapan panelist sayısının ise 1 olduğu görülmektedir.

Sonuç, Tartışma, Öneriler, Değerlendirme

Standardizasyon her geçen gün önemini artıran bir konudur. Eğitimden, sanayiye, ticaretten, dijital ortama hayatın her alanına nüfuz etmiş olan standartlar gün geçtikçe daha da artan bir oranda insan hayatına dahil olmaktadır. Daha sürdürülebilir bir dünya için önümüzdeki süreçte de canlıların daha fazla maruz kalacağı bir standart gelecek inşası devam etmektedir. Standartlaşmanın olumsuz tarafları kadar olumlu taraflarının da olduğu düşünüldüğünde, nasıl konumlandırıldığı önem arz etmektedir. Bu çalışmada kültürel dezenformasyona uğrayarak önemini yitirebilecek olan yerel yemeklerin sürdürülebilirliği ele alınmıştır. Bu bağlamda coğrafi işaret çalışmalarına da katkı sağlayabilecek, yerel yemeklerin kayıt altına alınabilmesine olanak sağlayacak standart bir reçete geliştirilmiştir. Coğrafi işaretli kerebiç tatlısı üzerine gerçekleştirdikleri araştırmalarında Ercik ve Şahin Perçin (2022)'in tatlının coğrafi işaret belgesinde yer alan tarifine uygun bir

biçimde yapılmasının mümkün olmadığını bulguladıkları görülmektedir. Coğrafi işaret tescil belgelerinde yer alan tarifleri tartışmaya açan araştırma bulguları birçok açıdan standart reçetelerin gerekliliğine vurgu yapmaktadır. Ercik ve Şahin Perçin (2022)'in araştırmalarında kullandıkları standart reçetede miktarların evrensel ölçülere göre yer almadığı görülmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaretli yemeklerin sınamasının gerçekleştirildiği bu araştırma bulguları da göstermektedir ki yerel yemekler ve coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirliği için standart reçetelerin oluşturulması gerekmektedir. Her kültürün kendine özgü standart reçete geliştirmesi gerekmektedir. Bunun nedeni ise her kültürün yemek hazırlama metodolojisi farklıdır.

Mutfak kültürleri geçmişten günümüze kadar birçok değişime uğrayarak bugüne ulaşmıştır. Bu değişimler zamana ve mekana göre şekillenmiştir. Giderek aynılaşan, birbirine benzeyen küresel dünyanın en net ayrıldığı noktalardan birisi mutfak kültürlerindeki farklılıklardır. Bu farklılıkları koruyabilmek amacıyla birçok standardizasyon çalışması yapıldığı bilinmektedir. Çünkü standart reçeteler yemeğin özgünlüğünü zamana ve değişime karşı korumaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Ayrıca maliyet analizinde de kullanılan standart reçeteler (Tandoğan ve Şahin, 2014) bilimsel çalışmalara da sıkça konu olmaktadır.

Yurt ve Bayraklı (2022) gerçekleştirdikleri çalışmada Safranbolu'ya ait Peruhi yemeğinin reçetesini oluşturmuşlardır. Bir standartlaştırma çabası olarak değerlendirilen Yurt ve Bayraklı (2022)'nin bu araştırmalarında malzemeler ve basamakların açıklandığı görülmektedir. Araştırmada Peruhi'ye ilişkin malzeme listesi, püf noktası, işlem basamakları, çeşitleri, bilinen diğer isimleri ve servisine ilişkin standart reçete başlığı altında düz yazı biçiminde açıklamalar olduğu görülmektedir.

Kaya ve Seçim (2022)'in Konya Yağ Somunu'nun standart reçetesini içeren çalışmaları incelendiğinde, yemeğe ilişkin verilen standart reçetenin, nitel görüşme verileri ile elde edildiği ve verilerin elde edildiği kişiler tarafından tarif biçiminde aktarıldığı görülmektedir.

Işık (2022)'in garnitür sunumlarına ilişkin geliştirdiği standart reçetelerin diğer örneklere göre daha fazla detay içerdiği söylenebilir. Miktarların daha net, malzeme gibi kategorilerin daha açıklayıcı bir biçimde verildiği reçetelerde formatın standart olduğu görülmektedir. Işık (2022) tarafından geliştirilen reçetelerde doğrama yöntemleri evrensel isimleri ile verilmiş, ölçüler kilogram cinsinden verilmiş, işlem basamaklarında ısı kaynağı ve sürelerin yaklaşık bir ölçümle verildiği anlaşılmaktadır.

Standart reçetelerin akış şemalarının, içeriklerinin de standart olması gerektiği düşünülmektedir. Standardizasyon neredeyse sonsuz ihtimalde geliştirilebilecek bir çalışma alanıdır. Özellikle yerel yemekler söz konusu olduğunda bu ihtimallerin daha fazla olasılıkta olduğu söylenebilir. Türk mutfağı gibi hazırlanan yemeklerin standartlaştırılmasının zor olduğu, yöntemlerin dünyanın diğer öne çıkan mutfak kültürlerinden oldukça farklı olduğu bir mutfak kültüründe, kültürün öz değerlerini dünya standartlarına taşımanın daha da zor olduğu düşünülmektedir. Kullanılan araç-gereç, hammadde, işlem basamakları gibi bileşenlerin tamamının standart bir formata dönüştürülmesi ancak kültürel unsurlar bağlamında ele alınabilir.

Bu araştırma bulguları, araştırma kapsamında geliştirilen standart reçetenin yerel yemekler için uygun olduğunu göstermektedir. Gerçekleştirilen duyu analizi sonuçlarına göre katılımcılar tarafından yüksek olasılıklı bir fark bulunmadığı görülmektedir. Araştırma sonuçlarına göre geliştirilen standart reçeteye uygun olarak hazırlanan iki yemek arasında eşlenmiş kıyaslama testine göre bir fark bulunmadığı tespit edilmiştir. Panelistlerin değerlendirmeleri ışığında geliştirilen standart reçete formunun yerel mutfaklarda standartlaşma için kullanılacak bir reçete örneği sunması açısından literatürde büyük bir boşluğu dolduracağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Akyol, C. (2018). Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı 3), 240-249.
- Alpaslan, K., Pamukçu, H., & Tanrıseven, C. (2020). Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir mi? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 231-256.
- Altuğ Onoğur, T., & Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Aras, H. (1993). *Konaklama İşletmeciliğinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü*. Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y., & Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 328-339.
- Belz, F. M. ve Peattie, K. (2009). Sustainability marketing. Glasgow, Hoboken: Wiley & Sons.
- Bognar, A., & Piekarski, J. (2000). Guidelines for Recipe Information and Calculation of Nutrient Composition of Prepared Foods (Dishes). *Journal of Food Composition and Analysis*, 13, 391-410.
- Ceyhun Sezgin, A., Ceylan, V., & Yılmaz, A. (2019). Kültür Aktarımında Gastronomik Öğelerin Yeri: Anadolu'nun Farklı Yörelerinden İstanbul'a Göç Eden Aileler Üzerine Bir Araştırma. *Eurasian Academy of Sciences Eurasian Education & Literature Journal, Özel Sayı*, 185-194.
- Choo, J. J., Shin, M. K., Kwon, K. S., & Yoon, G. S. (2001). Recipe standardization and nutrient analysis of local foods of Cheollabuk-do province (The second report). *Korean Journal of Community Nutrition*, 250-258.
- Coşan, D., & Seçim, Y. (2019). Bartın Mutfak Kültürü İçerisinde Tatlıların Yeri ve Önemi Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi, Güz(27)*, 279-292.
- Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılım Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çam, M. (2009). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi Ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11), 503-524.
- Çekal, N. ve Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Düzgün, E., & Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Edwards, J. S., Meiselman, H. L., Edwards, A., & Lesher, L. (2003). The influence of eating location on the acceptability of identically prepared foods. *Food Quality and Preference*, 14(8), 647-652.
- Ercik, C., & Perçin, N. Ş. Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Coğrafi İşaretli Kerebiç Tatlısı Üzerine Bir Araştırma. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 537-554.
- Farrer, J. (2022). Sustainable neighbourhood gastronomy: Tokyo independent restaurants facing crises. *Asia Pacific Viewpoint*.
- Fieldhouse, P. (2013). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. Springer.
- Goodland, R. (1995). The concept of environmental sustainability. *Annual review of ecology and systematics*, 1-24.
- Hazarhun, E., & Koçak, Y. (2019). Manisa İlindeki Otel İşletmelerinde Otel Şeflerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1549-1572.
- Holdren, J. P. (2007). Energy and sustainability. *Science*, 315(5813), 737-737.
- Kaya, S. ve Seçim, Y. (2022). Yöresel Bir Lezzet: Konya Yağ Somunu. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 156-176.

- Kim, S. M., & Lim, J. (2007). Recipe standardization of native local foods in Gijang region (the second report)-Miyeokseolchi, Molseolchi, Gijangumuk, Seokbakji. *Culinary science and hospitality research*, 13(4), 220-231.
- Köylüoğlu, A., Ocak, S., Özsabuncuoğlu, Ö., Güzelbey, R., & Tokuz, G. (2014). *Güneşin ve Ateşin Tadı: Gaziantep Mutfağı*. (A. Öney Tan, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kramer, A., & Twigg, B. A. (1984). *Quality Control for the Food Industry*. Wesport: The Avi Publishing.
- McKinnon, A. (2010). Environmental sustainability. Green logistics: improving the environmental sustainability of logistics. London.
- Nyberg, M., Börjesson, S. M. E., Höijer, K., Olsson, V., Rothenberg, E., & Wendin, K. (2022). Circular gastronomy–Exploring a new compound concept at the interface between food, meals and sustainability. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100610.
- Okutmuş, E., & Gövce, G. (2015). Yiyecek İşletmelerinin Maliyet Kontrolünde Standart Reçetelerin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi ve Bir Uygulama. *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(2), 79-90.
- Oxford Dictionaries. (tarih yok). Standardization. Oxford University Press. 06. 24., 2019 tarihinde <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/standardization?q=standardization> adresinden alındı
- Özer, Ç. (2019). A monographic research on the Assyrian culinary culture in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 6(26), 1-7.
- Rahmayanti, N., Sudana, I., & Sulastra, I. (2020). Analysis of Food and Beverage Cost Control in WBS. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 3(1), 30-35.
- Reinivuo, H., Bell, S., & Ovaskainen, M.-L. (2009). Harmonisation of Recipe Calculation Procedures in European Food Composition Databases. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22(5), 410-413.
- Rızaoğlu, B., ve Hançer, M. (2013). Menü ve Yönetim (2. baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Richardson, L., & Fernqvist, F. (2022). Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748.
- Satouf, M., Köten, M., Hatib, B., Alkayari, R., & Şeyhahmet, A. (2020). Suriye Burma Tatlısının Bazı Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 271-279.
- Scarpato, R. (2003). Sustainable gastronomy as a tourist product. In *Tourism and gastronomy* (pp. 146-166). Routledge.
- Scoones, I. (2007). Sustainability. Development in practice, 17(4-5), 589-596.
- Stone, H., & Sidel, J. L. (1985). *Sensory Evaluation Practices*. New York: Academic Press.
- Suna, B. ve Uçuk, C. (2018). Coğrafi işaret ile tescil edilmiş ürüne sahip olmanın destinasyon pazarlamasına. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 100, 118.
- Süzer, Ö. (2018). *Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İçerik İncelemesi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.

- Tandoğan, U., ve Şahin, Ö. (2014). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Standart Reçetelerin ve Hedef Maliyetlemenin Stratejik Kararlarda Kullanılmasına Yönelik Bir Uygulama. Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi, 2014, Cilt: 7, Sayı: 1, s. 242-259.
- TDK. (2019). Standart. *Genel Türkçe Sözlük*. Türk Dil Kurumu Sözlüğü. 06 20, 2019 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/?kelime=standart%20dil> adresinden alındı
- Tosun, E. K. (2009). Sürdürülebilirlik Olgusu ve Kentsel Yapıya Etkileri. PARADOKS, Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi, (e-dergi), <http://www.paradoks.org>, 5 (2).
- Türk Patent Enstitüsü (2022). Coğrafi İşaret. 10.11.2022 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%20C4%9Fafi-i%20C5%9Faret-nedir> adresinden alındı
- Wood, A., Baxter, G., Thies, F., Kyle, J., & Duthie, G. (2011). A systematic review of salicylates in foods: estimated daily intake of a Scottish population. *Molecular nutrition & food research*, 55(S1), S7-S14.
- Yersüren, S., & Zencir, E. (2019). Üvez Likörü Ön Standart Tarif Geliştirme Çalışması. *Gsi Journals Serie B: Advancements In Business And Economics*, 2(1), 19-38.
- Yıkılmış, S., Erdal, B., Bozgeyik, E., Levent, O., & Yinanç, A. (2022). Evaluation of purple onion waste from the perspective of sustainability in gastronomy: Ultrasound-treated vinegar. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100574.
- Yurt, İ. ve Bayraklı, B. Safranbolu'da Yöresel Bir Lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270-287.
- Zoecklein, B. W., Fugelsang, K. C., Gump, B. H., & Nury, F. S. (1990). *Analysis techniques in wine and brandy. İçinde: Handbook of Enology*. New York: Van Nostrand and Reinhold.