



Araştırma Makalesi (Research Article)

## MAHREÇ İŞARETLİ SİNOP MANTISI VE SİNOP LAKERDASININ DUYUSAL OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ (SENSORY EVALUATION OF GEOGRAPHICALLY MARKED SİNOP MANTI AND SİNOP LAKERDA)

Aysun GARGACI KINAY\* (orcid.org/ 0000-0002-1984-2860)

Sinop Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sinop, Türkiye

### Özet

Mahreç işareti; bir ürünün üretildiği ya da işlendiği coğrafi bölgelerde olduğunu ve o bölgenin özel koşulları altında üretildiğini vurgular. Coğrafi işaret, ürün özellikleri ve kökenini koruma amacı taşır ve ürünlerin bu işaretinin kullanılması için belirli parametrelere ya da tariflere uygun olarak üretim yapmalarını sağlar. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yapılan tüm araştırmalarda bölgenin tarihi, ürünlerin yetişmesi ve işlenmesi ile ilgili birçok kriter gözden geçirilmektedir. Bunların yanında sürdürülebilir gastronomi kapsamında öğrencilere Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdası'nın özelliklerini açıklayıp, duyu analizi ile beğenileri belirlenmiştir. Buradan hareketle bu çalışma Sinop Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin mahreç işareti Sinop ürünlerini tanımasını sağlanmış ve duyu analizi yöntemi ile beğenileri tespit edilmiştir. Her iki ürün de ortalama kabul edilebilirlik değeri olan 4 puanı üzerinde değerlendirilmiş ve kabul edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Mahreç işareti, Sinop mantısı, Sinop lakerdası, Sürdürülebilirlik

### Abstract

A geographical indication emphasizes that a product is from the geographical region where it is produced or processed and that it is produced under the specific conditions of that region. Geographical indication aims to protect product characteristics and origin and ensures that products are produced in accordance with certain parameters or recipes for the use of this sign. In all research conducted by the Turkish Patent and Trademark Office, many criteria related to the history of the region, the growth and processing of the products are reviewed. In addition to these, within the scope of sustainable gastronomy, the properties of Sinop Manti and Sinop Lakerda were explained to the students and their tastes were determined by sensory analysis. From this vantage point, this research, Sinop University Gastronomy and Culinary Arts students were made to recognize Sinop products with geographical indication and their tastes were determined by sensory analysis method. Both products were evaluated and accepted above the average acceptability value of 4 points.

**Keywords:** Gastronomy, Geographical mark, Sinop manti, Sinop lakerda, Sustainability

### Giriş

Günümüzde, gıda üretimi ve tüketimi sürdürülebilirlik açısından tartışmalı bir durumdadır ve çeşitli sorunlara neden olmaktadır. Gıda sistemlerinin sürdürülebilirlik sorunlarının, küresel nüfus artışının ve demografik değişimin bir sonucu olarak gelecekte daha da ciddi hale geleceği tahmin edilmektedir (Reisch, Eberle ve Lorek, 2013). Turizm, her geçen gün daha fazla insanın deneyim kazanmak ve öğrenmek için tercih ettiği bir alan haline gelmiştir. Bu bağlamda, gastronomi turizmi, seyahat eden turistler için önemli bir deneyimdir. Gastronomi, seyahat ve destinasyon seçimlerinde oldukça belirleyici bir faktördür. Farklı disiplinlerden gelen araştırmalar, gastronomi turizminin sürdürülebilir turizm bağlamında coğrafi işaretli ürünlerin ne kadar kritik olduğunu göstermektedir. Gastronomi turizmi, gıda sistemine dâhil olan yerel üreticileri ve toplumu sürece dâhil ederek, tarımsal gıda tedarik zincirlerinin sanayileşmesi ve küreselleşmesi ile birbirleri arasındaki mesafeleri kısaltır (Wiskerke, 2009). Ürünlerin üretiminde ve işlenmesinde yerel becerileri, tarihi ve kültürel uygulamaları ve geleneksel bilgileri kullanırlar (Vandecandelaere vd. 2010). Dolayısıyla geleneksel ürünlerin kullanımı, sadece Türk kültür ve tarihine değil, aynı zamanda turizm ve sanayi alanlarına da derinlemesine katkı sağlar. Ayrıca, turistlerin ilgisini çekerek turizm gelirlerini artırırken, yerel ekonomilere de canlılık katarlar. Sanayi açısından bakıldığında ise, geleneksel ürünlerin üretimi ve ticaretinin, yerel iş gücünün

\*Sorumlu yazar: [agargaci@sinop.edu.tr](mailto:agargaci@sinop.edu.tr)

DOI: 10.33083/joghat.2024.431

istihdamını artırırken, kültürel zenginliğin korunmasına da destek olur. Bu nedenle, geleneksel ürünlerin kullanımını sadece bir kültürel pratik değil, aynı zamanda ekonomik ve sosyal açıdan da önemli bir role sahiptir.

Bu bağlamda, coğrafi işaretlerin uluslararası düzeyde korunması, tarımsal ürünlerin ve gıda maddelerinin çeşitlendirilmesi için küresel pazarın sunduğu ek fırsatlar ve artan ihtiyaçlar nedeniyle dünya çapında bir canlanma yaşanmıştır. Mahreç tarifleri, genellikle geleneksel ürünlerde ve tarımda kullanılır. Bu nedenle bölgesel ticaret ve yerel ekonomiyi desteklemek için önemli bir araç olarak kullanılır. Sinop ilinde 2023 yılı itibarıyla mahreç işareti alan ürünler, Ayancık Göynük Yakası, Ayancık Keten Bezi, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Kotrası, Durağan Mahraması, Durağan Çemberi, Sinop Lakerdası, Sinop Mantısı ve Sinop Nokulu'dur (Türk Patent, 2023a). Sinop Lakerdası, Sinop Mantısı, Sinop Nokulu ve Boyabat Sırık Kebabı, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar, yemekler ve çorbalar ile işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri kategorilerine girer. Sinop Kestane Balı ve Boyabat Gazidere Domatesinin menşe adları vardır (Türk Patent, 2023a).

Bu bağlamda duyuşsal analiz, bir ürünün duyuşlarla algılanan niteliklerinin (görme, ses, koku, tat ve dokunma) tanımı ve bilimsel ölçümü şeklinde geniş bir tanıma sahiptir. Tüketiciler, ürünlerin duyuşsal özelliklerini değerlendirirken nesnel veya öznel duyuşsal sorular sormaktadır, ancak bu konuda bilgilendirme eksikliği bulunmaktadır (Lyon, 2012). Tanımlayıcı duyuşsal analizler de kalite için kullanılır, ürün prototiplerinin karşılaştırılması için, ürünlerle ilgili tüketici tepkilerini anlamak, duyuşsal haritalama ve ürün eşleştirme için de kullanılır (Gacula, 1997). Duyuşsal analizler, lezzet algısını ölçmenin yanında, bozulma parametreleri tespitinde (ekşime, kokuşma), ayrıca raf ömrü ve ambalaj etkilerini anlamak açısından zaman içindeki ürün değişikliklerini takip etmek, araştırmak için de kullanılmaktadır. Bu nedenle coğrafi işaretli ürünlerin duyuşsal analizi, sadece bu ürünlerin lezzet ve kalite profillerini belirlemekle kalmaz, aynı zamanda bu ürünlerin sahip olduğu özellikleri tanımlar ve korur. Ayrıca, bu tür analizler, gastronomi turizminin geliştirilmesi ve yerel ekonomilere katkı sağlanması açısından da önemli bir rol oynar. Bu nedenle, coğrafi işaretli ürünlerin duyuşsal analizinin yapılması ve öğrencilerin bu ürünleri tanıması, hem kültürel hem de ekonomik açıdan büyük bir öneme sahiptir.

Bu araştırmada sürdürülebilir turizmin en temel unsurlarından biri olan coğrafi işaretli ürünlerin duyuşsal açıdan beğenisi araştırılmıştır. Sinop Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğretim gören 30 gönüllü öğrencileri tarafından, mahreç işaretine sahip, Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdası duyuşsal açıdan değerlendirilmiştir.

### **Kavramsal Çerçeve**

Gastronomi turizmi, Lee, Packer ve Scott (2015) tarafından tanımlandığı gibi, bir yolculuktur ve gastronomik ürünlerin üreticileriyle buluşmaları, gastronomi festivalleri, fuarlar, yemek pişirme gösterileri, yemek tadımları gibi etkinlikleri içerir. Buna ek olarak, Bessière (1998), yerel yemeklerin kültürel turizm deneyiminin bir aracı ve yerel gıda ürünlerinin satışının yerel kimliği güçlendirmenin bir aracı olarak görüldüğünü bildirmiştir. Bunların yanında, kaliteli gıdaya erişimin çevresel bir sorun haline gelmesi beklendiğinden, sürdürülebilir kalkınmanın sadece geçmişini korumakla değil, aynı zamanda gelecek için potansiyel yaratmakla da ilgili olduğu belirtilmiştir (Fernandez ve Richards 2021).

Truefood (2010) projesi, gıda endüstri perspektifinden geleneksel ve coğrafi işaretli ürünlerin tanımının dört ana boyutta ele alındığını belirtmiştir: üretimin çoğunlukla yerel olması, otantikliğin (tarifte, ham maddelerin kökeninde veya üretim sürecinde) bulunması, ürünün uzun bir süre pazarlanmış olması ve ürünün bir gastronomik mirasa bağlı olması. Coğrafi isimler, olağanüstü kalitedeki ürünleri tanımlamak için klasik dönemlerden beri kullanılmaktadır (Blázquez, 1992). Bununla birlikte coğrafi işaretler, benzerlerinden farklılaşmış ve bu farklılığı, ününü kazandığı ile ilçeye ya da bölgeye borçlu olan, katma değeri yüksek ürünlerdir. Kültür Portalı'na göre (2023), coğrafi işaretler hem üreticilere hem de yörelerine hem de ülkemize önemli ekonomik katkıda bulunurken aynı zamanda ihracat potansiyeli yüksek ürünlerdir. Türk Patent ve Marka Kurumu (2023a), "mahreç işareti" olarak sunulan bakanlık işaretlerine, belirli bir alanla özdeşleşen belirlenmiş bir tanesidir, günü veya diğer özellikler nedeniyle, üretim, işleme veya diğer işlemlerden en az birinin belirlenmiş işletme alanı içinde durdurulması konu olduğu anlamına gelir. Kebaptan köfteye, ekmeğe kadayıfından sucuğa, çorbadan dönere kadar birçok gıda ürünü günümüzde mahreç işareti almıştır. Tüketicileri buldukları bölgeye çekerek, yöre ekonomisine katkıda bulunan bu ürünlerin, tanıtımlarının yapılması hem üretici hem de tüketici memnun etmektedir. Ekonomik kazancın yanı sıra, kültürel mirasın da korunmasını ve sürdürülebilirliğin sağlanması ile ön plana çıkmaktadır.

Duyusal analiz, tüketicilerin bu ürünler hakkında daha derin bir anlayış kazanmalarına yardımcı olurken, ürünlerin coğrafi işaretli olarak tanınmasına ve korunmasına da katkıda bulunur. Özellikle gastronomi ve mutfak sanatları gibi alanlarda eğitim gören öğrencilerin, coğrafi işaretli ürünleri tanımaları ve bu ürünlerin duyusal özelliklerini değerlendirebilmeleri son derece önemlidir. Bu, onların yerel kültürü ve coğrafyayı daha iyi anlamalarını sağlar ve gelecekte bu ürünlerin sürdürülebilirliğini ve korunmasını desteklemelerine olanak tanır.

## Yöntem

Sinop Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin duyusal analizleri ve mülakat yöntemi ile elde edilen sonuçlar kullanılmıştır. Öncelikle uygulama mutfağında elde edilen Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdasının yapılış şekilleri öğrencilere en ince ayrıntısına kadar açıklanmıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama mutfağında hazırlanan mantı ve lakerda tadımında aynı öğrenciler katkıda bulunmuştur. Tadımlar birer hafta ara ile yapılmıştır. Sinop Mantısı Üretimi: Yemekler ve Çorbalar ürün grubundan 2020 yılında tescillenen Sinop Mantısı yarısının ceviz içiyle diğer yarısının ise sarımsaklı yoğurtla aynı tabakta servisi yapılan mantıdır. Üretimi, coğrafi işaret portalından elde edilen tarifnameye göre hazırlanmıştır (Türk Patent, 2020). Sinop Lakerdasının Üretimi: İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri grubundan 2023 yılında tescillenen Sinop Lakerdası Sinop İlinde üretilen salamura balıktır. Üretimi, coğrafi işaret portalından elde edilen tarifnameye göre hazırlanmıştır (Türk Patent, 2023b).

Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdası, Lim (2011) tarafından geliştirilen hedonik beğeni ölçeği (Tablo 1), 7 üzerinden değerlendirilmiştir. Buna göre, 7 (çok beğendim), 6 (beğendim), 5 (orta beğendim), 4 (ne beğendim ne beğenmedim, nötr), 3 (beğenmedim), 2 (orta derecede beğenmedim), 1 (çok beğenmedim) değerleri ile ifade edilmiştir. Panele 30 öğrenci gönüllü katılım sağlamıştır. Panel boyunca panelistlerden sadece su içmeleri istenmiştir.

**Tablo 1: Hedonik Beğeni Ölçeği**

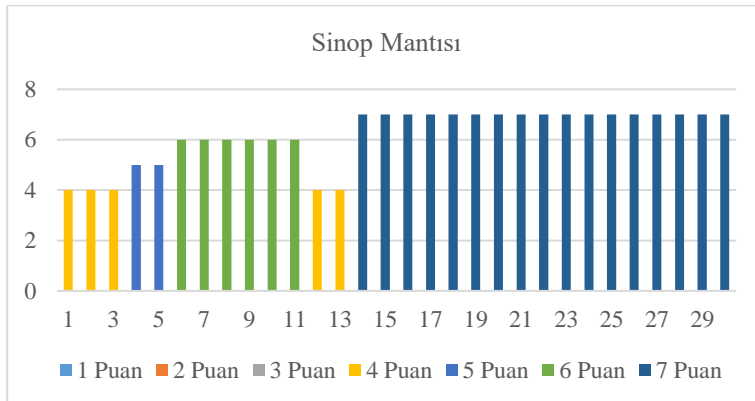
| 7<br>(çok beğendim)    | 6<br>(beğendim) | 5<br>(orta beğendim) | 4<br>(ne beğendim ne beğenmedim) | 3<br>(beğenmedim) | 2<br>(orta derecede beğenmedim) | 1<br>(çok beğenmedim) |
|------------------------|-----------------|----------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------|
| <b>Sinop Mantısı</b>   |                 |                      |                                  |                   |                                 |                       |
| <b>Sinop Lakerdası</b> |                 |                      |                                  |                   |                                 |                       |

Makale veri toplama süreci için gerekli olan etik kurul belgesi, Abant İzzet Baysal Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından incelenmiş ve 2023/363 protokol numarası ile 13.10.2023 tarihindeki 2023/07 toplantısında etik açıdan uygun bulunmuştur.

## Bulgular

Coğrafi işaret portalında bulunan tarifnameye göre hazırlanan Sinop Mantısı ve Sinop Lakerdası'nın, panelistler tarafından değerlendirilmesi Şekil 1 ve Şekil 2'de verilmiştir. Her iki ürün de, Sinop Mantısı 6.16, Sinop Lakerdası 5.33 ortalamaları ile "4 nötr" ve üzerinde puan alıp kabul edilmiş ve beğenilmiştir. Panelistler, Katılımcı 1 (K1) ve Katılımcı 30 (K30) arasında değerlendirilmiştir.

**Şekil 1 Sinop mantısı duyusal analiz verileri**



Sinop mantısı için, 4 (nötr) puanı veren 5 kişinin açıklamaları şu şekildedir;

K1: “Aynı tabakta servis edilmesi hoşuma gitmedi”

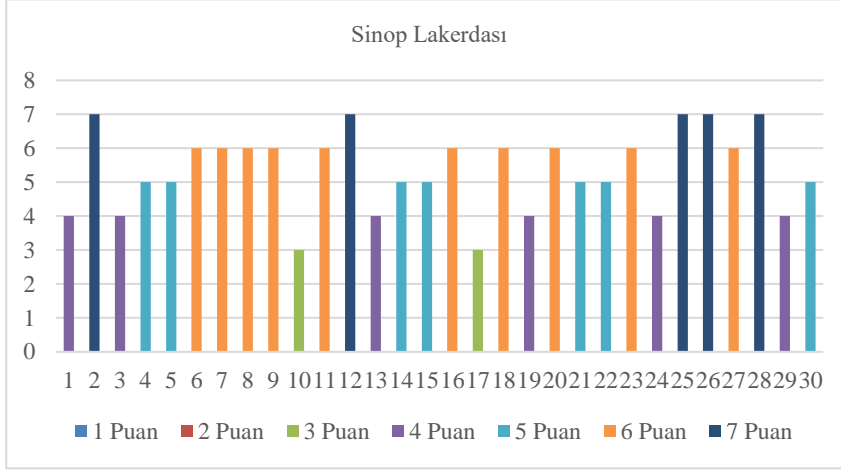
K2: “Bence fazla karışık”

K3: “Görüntüsü güzel aslında ama daha iyi olabilirdi”

K12: “Sulu mantıya alışkınım o yüzden çok iyi diyemem”

K13: “Hamurları fazla büyük bence daha küçük olabilir”

## Şekil 2 Sinop lakerdası duyusala analiz verileri



Sinop lakerdasında ise 4 ve altı puan veren katılımcıların bildirimleri şu şekildedir:

K1: “Görüntüsü güzel ama beklentimi karşılamadı”

K3: “Yoğun bir balık kokusu var bana uygun değil”

K10: “Görüntüsü güzel ama tadını hiç beğenmedim”

K13: “Alışılmadı ama fena değildi”

K17: “Kıvamı ve dokusu benim için biraz tuhaftı, bana göre değil”

K19: “Tadı oldukça yoğun ve tuzluydu, belki biraz baharatlandırılabilir”

K24: “Görünüşü, dokusu güzeldi, denenebilir”

K29: “Daha önce yememiştim, kokusunu ve görünüşünü sevdim ama tadı çok benlik değil”

Elde edilen verilerin ortalaması alındığında, her iki ürünün beğeni düzeylerine ilişkin genel bir değerlendirme yapılmış ve sonuçlar, ürünlerin hedonik beğenisinin nesnel bir şekilde ortaya konmasına olanak tanımıştır. Bu değerlendirme, ürünlerin tüketici beğenisi açısından nasıl algılandığını ve hangi özelliklerin ön planda olduğunu anlamak için önemli bir veri sağlamaktadır.

## Sonuç ve Tartışma

30 panelist öğrenci tarafından yapılan değerlendirmede, hedonik skala dışında ürünlerin lezzeti ile ilgili bireysel beğeni soruları da yöneltilmiştir. Sinop Mantısı hakkında, görünüşünün karmaşık olmasına rağmen lezzetli olduğu belirtilmiş, bazı katılımcılar cevizin mantıya lezzet olarak uyumlu olacağını tahmin etmemiş ve aynı tabakta sunulması yerine farklı tabaklarda sunulmasını tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Sinop Mantısının, katlama şeklinin ve sunumunun farklı olması ürünün en dikkat çekici unsuru olarak belirlenmiştir. Bunların dışında Sinop Mantısı ile ilgili bazı ifadeler şu şekildedir; “Beklediğimden daha lezzetli, karışık görünüyor ama lezzetli, lezzeti görüntüsünden daha iyi, katlama şeklinin farklı oluşu şaşırttı ama çok beğendim, ince hamur ve çok güzel, ayrı ayrı yemeği tercih ederdim”.

Sinop Lakerdası değerlendirmesinde ise, 30 panelist içinde üç kişinin ilk kez tuzda balık deneyimlediği tespit edilmiştir. Bununla birlikte, nötr üzerinde puan alan Sinop Lakerdası, bazı panelistler tarafından çok lezzetli bulunmuş, baharat takviyesiyle iyileştirilebileceği ve limon ile lezzetlendirilebileceği yönünde görüşler

almıştır. Sinop Lakerdasını ilk defa deneyimleyip beğenmeyen kişiler, deneyimlerini şu şekillerde ifade etmişlerdir; “Tadı benim için farklı, beklentimi karşılamadı, damak tadıma uygun değildi hiç beğenmedim, biraz sıradan bir lezzet, belki limonlu ya da baharatlı olsa beğenirdim”.

Yapılan literatür taramaları sonucunda, sadece coğrafi işaretli gıda ürünleri üzerine duyuşal analiz çalışmasına rastlanmamıştır. Bununla birlikte, mantı ya da lakerda ile ilgili gerek besin bileşimi ve duyuşal analiz gerekse mikrobiyolojik analiz çalışmalarına rastlamak mümkündür. Gargacı Kınay, Duyar ve Sümer (2020), Atlantik palamutu (*Sarda sarda*) ile üretilen geleneksel bir tuzlu balık ürünü olan lakerdanın duyuşal ve besleyici özelliklerini araştırdıkları çalışmalarında, depolama boyunca hedonik skalaya göre tüketilebilir puan aldığı bildirmişlerdir. Ormancı ve Çolakođlu (2015), çalışmalarında lakerdanın olağanüstü duyuşal özelliklerine sahip olduğunu, lakerdanın tuzlama teknikleri ile üretilse de duyuşal özellikler açısından diğer tuzlanmış balık ürünlerinden farklılıklar gösterdiğini açıklamışlardır. Koral ve Köse (2018), farkı tuzluluk oranlarına sahip lakerdaların duyuşal farklılıklarını araştırdıkları çalışmalarında, depolama süresi boyunca her iki tuz oranının da kabul edilebilir seviyede olduğunu bildirmişlerdir. Erkan vd. (2009), lakerdanın duyuşal analiz sonuçlarını, tuzlu su ve yağ içinde paketlenmiş olanlarda bozulmanın 11. haftada başladığını, vakumlu paketlenmiş lakerda ise bozulmanın 13. haftada başladığını bildirmiştir. Çalışmalar genel perspektifte birbirlerinden farklı olarak görünse de tüketilebilirlik ve beğenilme durumları göz önüne alındığında çalışmalar ile paralellik göstermektedir. Özçelik Bozkurt (2023), Sinop Mantısı restoranlarına yönelik çevrim içi turist deneyimlerini incelemiş, olumlu ve olumsuz yorumlar kelime bulutu tekniği ile olumlu kelime bulutunda “doyurucu”, “lezzetli”, “büyük”, “cevizli”, “temiz”, “tavsiye ederim” kelimelerinin ön plana çıktığını bildirmiştir.

## Öneriler

Sürdürülebilir tüketim ve üretim politikası, gıda tüketiminin, çevrenin, bireylerin ve halk sağlığının yanı sıra sosyal uyum ve ekonomi üzerindeki etkileri nedeniyle büyük bir öneme sahiptir. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin üretimi, bilinirliği ve genç kuşaklara aktarılması öncelik verilmesi gereken bir durumdur.

Sinop'un coğrafi işaretli ürünleri ile gerçekleştirilen duyuşal analiz, 30 öğrenciye sadece yerel tatları tecrübe etmelerini sağlamakla kalmayıp aynı zamanda onlara bölgenin zengin gastronomi geleneğini keşfetme fırsatı vermiştir. Bu deneyim, öğrencilere sadece lezzetleri değil, aynı zamanda coğrafi işaretli ürünlerin yerel ekonomiye ve kültürel mirasa olan katkısını da vurgulamıştır. Bu şekilde, yerel ürünlerin önemi ve değeri hakkında bilinçlenmeleri sağlanmış ve yerel kültürün korunması ve sürdürülebilirliği konularında da farkındalık oluşturulmuştur.

Bu sonuçlar, geleneksel lezzetlerin tüketici beğenisi ve pazarlanabilirliği üzerine önemli içgörüler sağlamaktadır. Özellikle, Sinop Mantısı'nın görsel karmaşıklığına rağmen lezzetinin tüketiciler tarafından olumlu değerlendirilmesi, ürünün algılanan değerin görsel öğelerden çok tat ve sunumla ilgili olduğunu göstermektedir. Bu durum, yiyecek endüstrisinde ürün sunumu ve pazarlama stratejilerinin lezzetin öne çıkarılmasına yönelik daha fazla odaklanması gerektiğini göstermektedir. Benzer şekilde, Sinop Lakerdası'nın çeşitli tatlarla deneyimlenmesi ve tatlandırma seçeneklerinin değerlendirilmesi, ürünün tüketiciler arasındaki çeşitliliğe uygun olarak geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Bu sonuçlar, geleneksel lezzetlerin modern tüketici taleplerine uygun olarak yeniden şekillendirilmesi ve pazarlanması için fırsatlar sunmaktadır.

Patent ve Marka Kurumu tarafından yapılan tüm araştırmalarda bölgenin tarihi, ürünlerin yetişmesi ve işlenmesi ile ilgili birçok kriter gözden geçirilmektedir. Ürünlere mahreç işaret ya da menşe adı verilirken geleneksel ürün olup olmadığı, gerçekten tüketici tarafından benimsenip benimsenmediğinin yanı sıra yerel halkın oluşun panelistler ile ürüne uygun yaklaşım sağlanması gerektiği düşünölmektedir. Bölgesel ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenerek tanıtımının yapılması, hem bölgenin hem de ürünlerin bilinirliğinin artırılması açısından oldukça önemlidir. Bunların yanında coğrafi işaretlerin daha fazla küresel uyumlaştırılması için bir çözüm bulunması gerektiği düşünölmektedir.

## Kaynakça

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis* 38-1. DOI: <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Blázquez, J. M. (1992). The latest work on the export of baetic olive oil to Rome and the army. *reece and Rome*, 39: 173-1
- Erkan, N., Tosun, Ş. Y., Alakavuk, D. U. and Ulusoy, Ş. (2009). Keeping quality of different packaged salted atlantic bonito “lakerda”. *Journal of Food Biochemistry*, 33(5), 728-744.

- Fernandez, C. and Richards, G. (2021). Developing gastronomic practices in the Minho region of Portugal. *Actageographica Slovenica* 61 (1). DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.9370>
- Gacula, M. C. (1997). Descriptive sensory analysis in practice. *Trumbull, CT: Food and Nutrition Press*.
- Gargacı Kınay, A., Duyar, H. A. and Sümer, Y. (2020). Shelf life of the lakerda as a gastronomic product: potassium sorbate effect. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, Special Issue for Mtcon , 355-361 . DOI: 10.32958/gastoria.804547
- Koral, S. and Köse, S. (2018). The effect of using frozen raw material and different salt ratios on the quality changes of dry salted atlantic bonito (lakerda) at two storage conditions. *Food and Health*, 4(4), 213-230. DOI: 10.3153/FH18022
- Lee, K.H., Packer, J. and Scott, N., (2015). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, 46, pp. 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.05.008>
- Lim, J. (2011). Hedonic scaling: A review of methods and theory. *Food quality and preference*, 22(8), 733-747.
- Lyon, D. H., Francombe, M. A. and Hasdell, T. A. (2012). Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control. *Springer Science & Business Media*.
- Ormanci, H. B. and Colakoglu, F. A. (2015). Nutritional and sensory properties of salted fish product, lakerda. *Cogent Food & Agriculture*, 1(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1008348>
- Özçelik Bozkurt, H. (2023). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Sinop mantısı örneği. *Review of Tourism Administration Journal*, 4 (1), 1-11.
- Reisch, L., Eberle, U. and Lorek, S. (2013). Sustainable food consumption: an overview of contemporary issues and policies. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 9(2), 7-25. <https://doi.org/10.1080/15487733.2013.11908111>
- Truefood, (2010). Truefood has a new definition of traditional food products, [http://www.truefood.eu/files/pages/files/d8\\_3\\_4\\_truefood\\_info\\_1.pdf](http://www.truefood.eu/files/pages/files/d8_3_4_truefood_info_1.pdf), Erişim Tarihi: 11.10.2023
- Türkpatent, (2023). *Mahreç işareti sinop mantısı. No: 973* <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/16a6ba4c-73d5-4179-a21f-d469403169e5.pdf>, Erişim Tarihi: 09.11.2023
- Türkpatent, (2023a). *Coğrafi işaretler listesi.* <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=57&tur=44&urunGrubu=&adi=> Erişim Tarihi: 09.11.2023
- Türkpatent, (2023b).– *Mahreç işareti sinop lakerdası. No: 1351* <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/27ba2fdd-e208-499d-bae5-d94ee1c4459e.pdf> Erişim tarihi 09.11.2023.
- Kültürportali, (2023). *Coğrafi İşaretli Ürünler.* <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/cografiisaretiliurunler> Erişim tarihi 10.10.2023.
- Vandecandelaere, E., Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A., Allaire, G., Cadilhon, J. and Wallet, F. (2009). Linking People, Places and Products. A Guide for Promoting Quality Linked to Geographical Origin and Sustainable Geographical Indications, 2nd ed.; Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SENER-GI: Rome, Italy.
- Wiskerke, J. S. C. (2009). On places lost and places regained: Reflections on the alternative food geography and sustainable regional development. *International Planning Studies* 14-4. DOI: <https://doi.org/10.1080/13563471003642803>