

**T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**KONYA'NIN YÖRESEL ÜRÜNLERİNİN AL GÖTÜR
KONSEPTİNDE YENİ ÜRÜN OLARAK GELİŞTİRİLMESİ**

**AYŞEGÜL BAŞALP
YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN
DOÇ. DR. EDA GÜNEŞ**

KONYA-2025

**T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**KONYA'NIN YÖRESEL ÜRÜNLERİNİN AL GÖTÜR
KONSEPTİNDE YENİ ÜRÜN OLARAK GELİŞTİRİLMESİ**

AYŞEGÜL BAŞALP

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN
DOÇ. DR. EDA GÜNEŞ**

KONYA-2025

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Ayşegül BAŞALP
	Numarası	22810201018
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Yüksek lisans
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Eda GÜNEŞ
	Tezin Adı	Konya'nın Yöresel Ürünlerinin Al Götür Konseptinde Yeni Ürün Olarak Geliştirilmesi

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan “Konya'nın Yöresel Ürünlerinin Al Götür Konseptinde Yeni Ürün Olarak Geliştirilmesi” başlıklı bu çalışma .../.../.... tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Eda GÜNEŞ	
2	Doç. Dr.	Ayşe Büşra MADENCİ	
3	Doç. Dr.	Elif YAVER	

Öğrencinin	Adı Soyadı	Ayşegül BAŞALP		
	Numarası	22810201018		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Yüksek lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	Konya'nın Yöresel Ürünlerinin Al Götür Konseptinde Yeni Ürün Olarak Geliştirilmesi			

BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Ayşegül BAŞALP
İmzası



ÖZET

rencinin	Adı Soyadı	Ayşegül BAŞALP		
	Numarası	22810201018		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları/ Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	x	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Eda GÜNEŞ		
Tezin Adı	Konya'nın Yöresel Ürünlerinin Al Götür Konseptinde Yeni Ürün Olarak Geliştirilmesi			

Yöresel/bölgesel “al götür” konseptine uygun hale getirilebilecek ve Konya’da tüketilen yemekler kit haline getirilerek (yiyecek, içecek, tatlı ve çorba: sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası) coğrafi işaret portalından reçeteler uyarlanarak yapılmıştır. Ürünler sadece al götür konsepti için değil, afet ve kamp/rekreatif turizm gibi konseptlerde de kullanılabilmesi için tasarlanmıştır. Ürünlerin 0, 15, 30 ve 60 gün boyunca stoklanarak ağırlık, pH, renk ve mikrobiyal analizler ile değerlendirmeleri yapılmıştır. Palizelerde depolama ile sulanma meydana gelerek rengi değişmiş, mikrobiyal üreme meydana gelmiştir. Çorbalarda ise ağırlık kaybı yaşanmazken, kıvam ve renk bir miktar değişmiş mikrobiyal açıdan ise temiz olduğu bulunmuştur. Erişteler de 15. günden sonra mikrobiyal üreme gözlenirken, uzun süre depolanmadan satışa sunulması gerektiği belirlenmiştir. Sirkencübin’in 30’uncu günde pH’sı 4,5’a düşerken mikrobiyal üreme olmaması açısından al götür konseptine en uygun ürün olduğu söylenebilir. Sonuç olarak çorba ve şerbetin konseptine uygun olarak logo ve hikayesi oluşturularak kit hazırlanmıştır. Hem yöresel hem de geleneksel bu tür sıvı soğuk/sıcak tüketilebilen ürünler şehre kimlik kazandıracağı, yenilikçi al götür ürünleri geleneksel lezzetlerini bozmadan daha uzun süre kullanılabilir hale getirilmesinin pazarda başarılı olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Al Götür, Gastronomi, Yöresel Ürün, Depolama, Afet Beslenmesi



ABSTRACT

Author's	Name and Surname	Ayşegül BAŞALP		
	Student Number	22810201018		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts/ Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	x	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Dr. Eda GÜNEŞ		
Title of the Thesis/Dissertation	Development of Konya's Local Products as a New Product in a Take Away Concept			

The regional "take-away" concept was adapted into a kit containing dishes consumed in Konya (food, beverage, dessert, and soup: sirkencübin, palize, noodles, tandır soup) by adapting recipes from the geographical indication portal. The products are designed not only for the take-away concept, but also for use in concepts such as disaster and camping/recreational tourism. The products were stored for 0, 15, 30 and 60 days and evaluated with weight, pH, color and microbial analysis. Watering occurred in the palisades during storage, causing color change and microbial growth. The soups, on the other hand, experienced no weight loss, but their consistency and color changed slightly, but were found to be microbially clean. While microbial growth was observed in the noodles after the 15th day, it was determined that they should be offered for sale without being stored for a long time. While the pH of Sirkencubin drops to 4.5 on the 30th day, it can be said that it is the most suitable product for the take-away concept in terms of not having any microbial growth. As a result, a kit was created with a logo and story tailored to the concept of the soup and sherbet. It is thought that these kinds of liquid cold/hot products, both local and traditional, will give the city an identity, and that innovative take-away products that can be consumed for a longer time without losing their traditional taste will be successful in the market.

Keywords: Take Away, Gastronomy, Local Product, Storage, Disaster Nutrition

İÇİNDEKİLER TABLOSU

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU	i
BİLİMSEL ETİK SAYFASI	ii
TABLolar LİSTESİ	vii
ŞEKİLLER	viii
KISALTMA ve SİMGELER	ix
TEŞEKKÜR	x
BİRİNCİ BÖLÜM	1
1.GİRİŞ	1
1.1. Problem Durumu.....	2
1.2. Araştırmanın Amacı.....	4
1.3. Araştırmanın Önemi	5
1.4. Varsayımlar.....	6
1.5. Sınırlılıklar	6
1.6. Tanımlar.....	6
İKİNCİ BÖLÜM	8
2. ALANLA ALAKALI ARAŞTIRMALAR	8
2.1. Konya Tandır Çorbası.....	9
2.2. Konya Palizesi	9
2.3. Sirkencübin	10
2.4. Erişte	11
2.5. Al Götür Konsepti ve Afet Durumunda Kullanılabilecek Yiyecekler.....	12
2.6. Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar.....	14
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	17
3. MATERYAL METOD	17
3.1. Yöntem.....	17
3.2. Materyal ve ürün reçeteleri	17
3.3. Paketleme ve depolama süreci	20
3.4. Deneme deseni	21
3.5. Ağırlık Analizi	21
3.6. Renk Analizi	22
3.7. pH Tayini	22

3.8. Mikrobiyolojik Analizler	22
3.9. İstatistiksel Analiz.....	23
3.10. Marka ve Logo Geliştirilmesi Tekniği.....	23
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	25
4. BULGULAR	25
4.1. Üretim, Paketleme, Depolama Süreci bulguları	25
4.2. Ağrlık Analizi	27
4.3. Renk analizi	28
4.4. pH Tayini	29
4.5. Mikrobiyolojik Analizler	30
BEŞİNCİ BÖLÜM	32
5.TARTIŞMA	32
5.1.Palize.....	32
5.2.Tandır Çorbası	33
5.3.Erişte	35
5.4.Sirkencübin	36
5.5.Yöresel Ürünlerin Al Götür Konseptine Uygun Hale Getirilmesi (Ürün/Marka Tasarımı).....	36
6. SONUÇ ve ÖNERİLER	38
KAYNAKÇA	40

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1. Konya Tandır Çorbası

Tablo 3.2. Cevizli Erişte

Tablo 3.3. Sirkencübin/ Sirkengebin

Tablo 3.4. Konya Paluzesi/ Palizesi

Tablo 4.1. Üretilen Ürünlerin Gün Değişimine Göre Ağırlıkları

Tablo 4.2. Üretilen Ürünlerin Gün Değişimine Göre Renk Analizi

Tablo 4.3. Üretilen Ürünlerin Gün Değişimine Göre pH Tayini

Tablo 4.4. Üretilen Ürünlerin Gün Değişimine Göre Mikrobiyolojik Analizleri

ŞEKİLLER

Şekil 3.1. Üretilen Ürünlerin Paketleme Süreci

Şekil 3.2. Ön Deneme ile Üretilen Numuneler

Şekil 3.3. Mikrobiyolojik Ekimler

Şekil 4.1. Ön Denemeler ve Üretim Süreci

Şekil 4.2. Deneme Deseni

Şekil 4.3. Palize Üretim ve Depolama Sürecinde Oluşan Mikrobiyal Görüntüler

Şekil 4.4. Erişte Mikrobiyolojik Analizler

Şekil 5.1. YANIBAŞ Marka Logosu

KISALTMA ve SİMGELER

a*	: Kırmızı, yeşil renk
b*	: Sarı, mavi renk
dk	: Dakika
g	: Gram
L	: Litre
L*	: Parlaklık
ml	: Mili litre
mm	: Mili metre
°C	: Santigrat derece
p	: Önem derecesi
PDA	: Potato Dextrose Agar
s	: Saat
sn	: Saniye
TAMBS	: Toplam aerobik mezofilik bakteri
UV	: Ultra viyole
V	: Volume (Hacim)
Vb.	: Ve benzeri
VRBLA	: Violet Red Bile Agar
W	: Watt

TEŞEKKÜR

Lisans eğitimim ve Yüksek Lisans dönemimde tez danışmanım kıymetli Doç.Dr. Eda GÜNEŞ'e akademik çalışma hayatına başladığım ilk günden bu yana bana bilgi ve deneyimlerini aktararak yol gösterdiği, araştırmaya duyduğum ilgiyi destekleyerek geliştirdiği için en içten teşekkürlerimi sunarım.

Ürünlerin paketlenme kısmında ekipman desteği sağlayan Necmettin Erbakan Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümünden emeği geçen hocalarıma, Konbeltaş A.Ş. ve yöneticilerine ve şahit numunelerin mikrobiyal analizleri için destek olan Saner Polat Çırak ve Meltem Yazır'a teşekkür ediyorum.

Bütün hayatım boyunca en büyük desteği sağlayan aileme de ayrıca destekleri için teşekkürlerimi sunarım.

Ayşegül BAŞALP
Konya, 2025

BİRİNCİ BÖLÜM

1.GİRİŞ

Konya, tarih boyunca tarım ve ticaretin merkezi olan şehirler içinde önde yer almaktadır. Özellikle inanç turizmi açısından turistlerin uğrak yeri olan Mevlana ve civarı, birçok medeniyetin beşiği olmasından dolayı turist potansiyeli açısından süreklilik arz etmektedir. Düz bir yerleşime sahip olması ise bisiklet şehri olarak anılmasını sağlamış, çeşitli kültürel etkinliklerle hem çocukların hem gençlerin ve yaşlıların şehre aidiyetini arttırmaktadır. Konya’da tarih ve kültürün iç içe olmasının yanında medeniyetlerin hoş görüsü ile yönetilen bu şehrin kendine has mutfak kültürünün sadece etli ekmekten ibaret olmadığı bilinmektedir. Konya’nın gastronomisi de göz ardı edilemeyecek bir zenginliğe sahiptir. Bu zenginlik genel olarak yöresel yemeklerin çeşitliliği ve besinsel değeri yüksek ürünlerden oluşmasına bağlı olmaktadır (Odabaşı, 2001). Yöresel ürünlerin tanıtımı ve daha çok kişiye ulaştırılması bir hedef olmaktadır.

Modern yaşamın temposu, insanları hızlı ve pratik arayışlara itmektedir. Yiyecek içecek konusunda da bu pratikliğin karşılığı olarak al götür ürün konseptleri talep ve tercih edilmektedir. Bu taleplerin karşılanması için ortaya çıkan belli başlı markaların global düzeyde fast food zincirleri yaygınlaşmış; pratik ve hızlı ulaşımın kolaylığı ile tek tip ürün tercihlerine yöneltmiş, ekonomik olarak da ulaşılabilir oluşları bu tüketim kültürünün toplumumuza da yerleşmiş olduğunu göstermektedir (Sever, 2024). Uluslararası zincirlerin yaygınlığı, yerli yiyecekler için de bu konseptin uygulanabilirliğini düşündürmektedir. Al götür ürün konseptleri girişimcilere yeni iş olanakları sağladığı gibi farklı fikirler ile çevreye duyarlı, daha sağlıklı ve ekonomik ürünlerin erişimini kolaylaştırıp yaygın hale getirmeye yaramaktadır.

Doğal afetler dünyamızın gerçeği olarak her an yaşanma ihtimali bilinen bir gerçektir ve bu yüzden doğal afetlere karşı hazırlamak bir görev olması gerekmektedir. Afet durumları için özel bir çanta hazırlığı, toplanma alanları gibi yerler belirlenip afet durumlarında çantaya ve belirlenen alanlara ulaşılma gayreti içinde olmalıdır. Zira afet durumu yaşandığında bölgedeki toplumun sağlığını korumak için akut beslenme yetersizliği önüne geçilmesi gereken acil sorunlardan biri olarak bilinmektedir (Woodruff ve Duffield, 2002; Güden ve Borlu, 2023). Al

götür konsept için hazırlanacak gıdalar afet durumları için de kolaylık sağlayıcı ve hayat kurtarıcı kitler olabilmektedir. Sıcak bir çorba, çay vb. gıdalara afetten hemen sonra ulaşabilmeleri bireyleri psikolojik açıdan rahat hissettirecek bir çözüm olarak görülebilmektedir. Ayrıca temin edilmesinde sıkıntı yaşanmayan, bozulmaya karşı dayanıklı ve kalori içeriği yüksek besinlerin dağıtımını sağlamak afet süresince afetzedeler için sağlanması gereken en önemli hizmetlerdendir (Öztürk ve Koçak, 2017; Erdem ve Kaya, 2018; Öney ve Akman, 2022). Kuru gıdalar ve konserveler soğuk zincir gerektirmediği için afet çantaları içinde muhafazası kolay ürünler olduğu için tercih edilmektedir.

Türk mutfağının yaygın tüketilen ürünlerin paketlenmiş olarak satışa uygun olanları ve al götür şeklinde satın alınabilmesi, gözlemediğimiz ve deneyimlediğimiz tüketim biçimleri olarak bilinmektedir (Akarçay ve Suğur, 2015). Örneğin dönere artık Türkiye'nin en yaygın geleneksel fast food tarzı ürünü denilirken, pazar büyüklüğü %65'lere ulaşan çiğ köfte de yine yaygın fast food tarzı al götür konseptine uygun bir başka yöresel ve geleneksel ürün olarak karşımıza çıkmaktadır (Altaş ve Uzun, 2017). Ancak sadece belli bir bölgeye ait yöresel ürünlerin de bu modern tüketim alışkanlıkları ile birleştirilmesi hem yerel ekonomiyi destekleyecek hem de kültürel mirası yaşatacaktır. Çalışma, Konya'nın yöresel ürünlerinden (sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası) kit haline getirilebilecek pratik ve lezzetli aynı zamanda sağlıklı "al götür" ya da "afet durumunda" stoklanabilecek yiyecek ve içecek seçeneklerinin içinde yer almasını sağlayacak şekilde geliştirilmesi amaçlanmaktadır.

1.1. Problem Durumu

Konya şehrinin geçmişten günümüze pek çok medeniyete ev sahipliği yaptığı, bulunduğu coğrafi konumun verdiği tarım ve hayvancılık alanındaki çeşitliliği ve zenginliği gastronomi turizmine öncülük edebilecek düzeyde olduğunu göstermektedir. Bu gastronomik zenginliğin potansiyelinin farkına varılmalı, Konya ilinin tanıtımı için kullanılması gerekmektedir (Bulut Solak ve Eken, 2021).

Konya, zengin bir gastronomik mirasa sahip olmasına rağmen, bu ürünlerin modern tüketim alışkanlıkları ile bütünleştirilmesi konusunda yeterli çeşitlilik ve yenilik sunmamaktadır. Geleneksel yöresel yiyeceklerin "al götür" konsepti ve "afet durumunda" stoklanabilecek yöresel gıdaların nasıl uyumlu hale getirileceği ve bu

ürünlerin tüketiciler tarafından ne ölçüde benimsenip benimsenmeyeceği ise belirsizdir. Konya'nın yöresel ürünleri hakkında yerel ve ulusal ya da uluslararası piyasalarda yeterince bilgi ve farkındalık bulunmamaktadır. Bu durum, potansiyel tüketicilerin bu ürünleri tercih etmemesine yol açmaktadır. Yöresel yiyeceklerin modern yaşam tarzına uygun, pratik ve taşınması kolay formlarda sunulmaması, bu ürünlerin pazar payını kısıtlamaktadır. Yöresel ürünlerin al götür konsepti içinde nasıl konumlandırılacağına dair pazar araştırmaları ve stratejileri yetersiz bulunmaktadır. Geleneksel ürünlerin modern yöntemlerle hazırlanması durumunda, kalite ve gıda güvenliği standartlarının nasıl sağlanacağı konusunda da belirsizlikler mevcuttur.

Al götür konsepti; taşınabilirlik, pratiklik ve hazır erişim esasına dayalı olarak tasarlanmış ürün ya da hizmet modelleridir. Tüketicinin, bir ürünü ya da hizmeti herhangi bir hazırlık ya da kurulum gerektirmeksizin hızlıca temin etmesi ve anında kullanmaya ya da yanına alıp götürmeye hazır hale getirilmiş olması bu konseptin temelidir (Tariñç ve Ülken, 2021). Bu konsept içeriğindeki ürünler, özellikle zaman tasarrufu, kullanım kolaylığı ve mobilite gibi ihtiyaçlara odaklanmaktadır.

Doğal afetler, bireylerin yaşamlarını ciddi şekilde etkileyen, ani gelişen ve geniş kapsamlı krizlerdir. Bu süreçlerde en temel ihtiyaçlardan biri olan beslenme, çoğu zaman ikinci plana itilmekte, altyapı yetersizlikleri ve tedarik zinciri aksamaları nedeniyle ciddi problemlere yol açmaktadır (Öney ve Akman, 2022).

Afet yönetiminin önemli bir parçası olan beslenme hizmetleri, özellikle afetin ilk saatlerinde bireylerin fiziksel dayanıklılığının korunması açısından hayati önem taşır. Bu doğrultuda, al götür (take away) esasına dayalı beslenme hizmetleri, pratikliği, hijyenik yapısı ve hızlı dağıtım avantajı ile ön plana çıkmaktadır (Doğru ve Ede, 2020). Bu hizmetler, merkezi mutfaklar aracılığıyla hazırlanarak kişilere ulaştırılan paketli gıdaları içerir ve afet bölgelerinde özellikle ilk müdahale sürecinde vazgeçilmez bir rol üstlenmektedir (Tezel ve Tanyaş, 2025).

Afet sonrası süreçte kurulan geçici barınma alanlarında (çadır kentler, konteyner yerleşkeleri vb.) beslenme ihtiyaçları daha sürdürülebilir bir planlamaya ihtiyaç duyar. Kamp alanlarında merkezi yemek dağıtım noktalarının her zaman etkili çalışmaması, uzun kuyruklar ve kalabalık ortamların oluşturduğu riskler göz

önüne alındığında, al götür hizmetlerinin kamp yaşamına entegre edilmesi önemli bir çözüm sunmaktadır (Türk Kızılayı, 2017).

Özellikle hassas gruplar olan çocuklar, yaşlılar, hamileler ve kronik hastalığı olan bireyler için belirli beslenme gereksinimlerinin karşılanması elzemdir. Bu gereksinimlerin hızlı, kontrollü ve bireysel olarak ulaştırılabilmesi açısından al götür sistemi hem enerji dengesi hem de lojistik sürdürülebilirlik açısından etkili olmaktadır (Kendilci ve Oğur, 2022).

Al götür hizmetlerinin başarılı şekilde yürütülebilmesi için afet öncesi dönemde çok aktörlü bir planlamaya gidilmelidir. Yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör arasında kurulacak iş birlikleri, afet anında bu hizmetlerin hızlı devreye alınmasını sağlayacaktır. Ayrıca, afet bölgelerinde konuşlandırılacak mobil mutfaklar ve taşınabilir dağıtım sistemleri bu süreci destekleyecek unsurlar arasında yer almaktadır (Ongan vd., 2023).

Sonuç olarak, al götür hizmetleri hem afet anında hem de kamp koşullarında etkin, güvenilir ve sürdürülebilir bir beslenme çözümü sunmaktadır. Ayrıca zaman, pratiklik ve ulaşılabilirlik gibi temel modern tüketici ihtiyaçlarını karşılayan bir yaşam tarzı ve tasarım yaklaşımı olarak ifade edilebilir. Çalışma; afet ve afet dışında da çok sayıda sektörde karşımıza çıkabilecek ve hem bireyler hem markalar için kullanıcı dostu çözümler üretecektir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Konya'nın yöresel yiyecek ve içeceklerinden (sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası) kit ürünler hazırlanarak al götür konseptine uygun ve ayrıca depolanabilecek ürünleri oluşturarak, bölgenin kültürel değerlerini korumak ve yaymak ana amacına ek; herhangi bir afet durumunda stoklanabilecek ürünler oluşturularak damak tadının devam ettirilmesi ise alt amaçtır. Geleneksel tarifleri modernize ederek, özellikle al götür konseptine uygun pratik, lezzetli ve sağlıklı ürünler geliştirmek hedeflenmiştir. Ayrıca hızla değişen tüketim alışkanlıklarına uygun, sağlıklı ve pratik yiyecek ve içecek seçeneği olarak sunmak temel amaçlar içinde yer almaktadır. Çalışma yerel üreticilerin desteklenmesi ve ekonomik kalkınmaya katkıda bulunması için örnek teşkil edecektir. Çalışmanın çıkış noktası al

götür ürün alma potansiyeli olan “bisikletçiler, gençler” gibi hedef kitle belirleyerek, ürünlerin pazara giriş stratejilerini oluşturmak yine çalışmanın amaçları arasındadır.

Al götür konseptinin taşıma ve muhafaza kolaylığı ile ürünlerin afet gibi özel durumlarda da kullanılabilmesi şeklinde planlanması da bu amaçlardan birisidir.

1.3. Araştırmanın Önemi

Hem Konya'nın yöresel lezzetlerinin tanıtımına katkıda bulunacak hem de yerel ekonomiyi destekleyerek gastronomi turizmi açısından yeni fırsatlar yaratacaktır. Ayrıca, sağlıklı ve pratik beslenme ihtiyacına yönelik çözümler sunarak, günümüz tüketim alışkanlıklarına hitap eden yenilikçi ürünlerin geliştirilmesini sağlayacaktır. Özellikle al götür sisteminin hayatımıza girdiği şu günlerde daha sağlıklı beslenmek herkesin hakkıdır. Kültürel sürdürülebilirlik, ekonomik sürdürülebilirlik ve atık yönetimi sağlamak da yine al götür konseptler için dikkate alınması gereken gastronomik dinamiklerdendir (Süzer ve Dinvar, 2025). Özel beslenme gereksinimi olan sporcuların, ya da dışarda yöresel ürünleri al götür prensibinde yemek isteyen ama sağlıklı beslenmeyi hayatına almış/alacak bireyler için pratik beslenme sunumları hazırlarken yörenin ve kültürün mutfağının ön plana çıkarılma önemi büyüktür.

Covid 19 pandemisinden sonra özellikle işletmelerde ortaya çıkan yeni trendler ürünleri restoranda tüketmek yerine al götür konseptte uygun paket alışverişler gibi ve bireylerin sağlıklı gıdaları tüketme ve tercih etme eğilimi de gıda işletmelerinin konsept ve içeriklerini değiştirmelerinde etkili olmuştur (Özen ve Akpınar, 2022).

Kamp ve rekreatif turizm ile ilgilenenler için de al götür konseptli ürün kitleri sağlayacağı pratiklik ile tercih edilme önceliği gösterebilir. Afet gibi özel durumlarda gıdaya erişim, gıdayı stoklama ve muhafaza etmek de önem taşımaktadır. Ayrıca durum sadece yeme-içme faaliyeti gibi değerlendirilmemekte; diyetle alınacak gıdaların da yeterli, dengeli, sağlıklı olmasına, uygun zamanlarda alınmasına önem verilmelidir (Karabalık ve Kendilci, 2020). Al götür konsept için tasarlanabilecek ya da geliştirilecek ürünler afet durumları için de kullanılabilir. Bu yüzden mecburi durumların oluşacağı kullanımlar için ürünleri geliştirmek, paketlemek ve muhafaza etmek, aynı zamanda erişim kolaylığı sağlamak önemlidir.

1.4. Varsayımlar

Konya'nın yöresel ürünlerine yönelik tüketici ilgisi ve talebinin yüksek olduğu düşünülürse bu ürünler için kültürel kimlik ve miras açısından devamı önem arz etmektedir. Yöresel ürün harici sağlıklı ve doğal ürünlere yönelme eğiliminin fazlaştığı günümüzde; bu ürünlerin geliştirilmesiyle yerel ekonominin olumlu yönde etkileneceği, böylelikle yerel ve organik kaynaklar açısından yöre/bölge mutfağının sürdürülebilirliğine katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda araştırmanın varsayımları aşağıdaki şekilde belirtilmiştir;

- Yenilikçi al götür yiyecek ve içeceklerin, geleneksel lezzetleri stoklamak ve daha uzun süre kullanılabilir hale getirmek mümkün olarak pazarda başarılı olacağı düşünülmektedir.
- Afet durumlarında temiz ve her beslenme biçimine uygun çantada taşınabilecek ağırlıkta kit gıdalar ile beslenmede erişimin sağlanabileceği varsayılmaktadır.

1.5. Sınırlılıklar

Geliştirilen yenilikçi ürünlerin, tüketiciler tarafından nasıl karşılanacağı belirsizdir. Yöresel ürünlerin bozulmadan saklanabilecek, taşınabilecek ürünler olması sınırlılık içine alınmıştır. Ayrıca envanter analizi yapılarak yörede/bölgede çok tüketilen ürünler, yeni ürünler için fikir oluşturulmasında temel oluşturmuştur.

1.6. Tanımlar

Gastronomi: Brillant Savarin'in gastronomiyi iyi yemek arayışı olarak tanımlar. Bu tanım ışığıyla, gastronomi yalnızca iyi yemek arayışı değil aynı zamanda yenilen ve içilen her şeyi bünyesinde barındıran bununla ilgili olarak tarım, ticaret ve endüstriyi de kapsayan bir bilim dalıdır (Samancı, 2020).

Yöresel Ürünler: Belirli bir bölgeye, ait geleneksel gıda ve içecekler ve yine o bölgeye özel yerel malzemelerle üretilen lezzetler olarak tanımlanabilir (Schneider ve Ceritoğlu, 2010).

Al Götür Konsepti: Tüketicilerin yiyecek ve içecekleri hızlıca alarak tüketebilecekleri pratik bir hizmet modelidir (Alan ve Köker, 2022).

Afet durumunda kullanılabilir besinler: Afet durumlarında (deprem, sel, yangın vb.) kullanılabilir besinler, genellikle uzun süre bozulmadan saklanabilen, kolay taşınabilir ve pişirme gerektirmeyen veya az pişirme gerektiren yiyeceklerdir (Alataş ve Arslan, 2023).

Yenilikçilik: Geleneksel tariflerin modernize edilmesi veya yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesi sürecidir (İbiş, 2022).

Sürdürülebilirlik: Çevresel, sosyal ve ekonomik kaynakların korunması ve gelecek nesillere aktarılması prensibidir (Çoksöyler ve Aktoylu, 2025).

İKİNCİ BÖLÜM

2. ALANLA ALAKALI ARAŞTIRMALAR

Konya mutfağı, Orta Anadolu'nun en zengin ve köklü mutfaklarından biridir. Tarihsel süreçte Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapmış olan Konya, bu özelliği sayesinde saray mutfağına dayanan zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Ayrıca Mevlevilik kültürünün merkezi olması, Konya mutfağında mistik ve manevi bir yeme-içme geleneğinin gelişmesine katkı sağlamıştır (Ertaş vd., 2017).

Konya mutfağının karakteristik özelliklerinden biri, yemeklerin sade fakat doyurucu ve besleyici olmasıdır. Tahıl ürünleri, et ve baklagiller mutfağın temel bileşenlerindedir. Özellikle uzun süre tok tutması ve iklim koşullarına uygunluğu nedeniyle, hamur işleri mutfakta önemli yer tutar. Etli ekmek, fırın kebabı, bamya çorbası, arabaşı çorbası ve tirit gibi yemekler bu mutfağın simgeleri arasında yer alır (Odabaşı, 2001).

Konya mutfağında tüketime sunulan yiyeceklerde zaman zaman dini ve kültürel ritüellerin izleri görülür (Seçim ve Akyol, 2022). Mevlana sofrasında yer alan sirkencübin şerbeti bu anlamda dikkat çeker denilebilir (Şimşek ve Aslan, 2021). Aynı şekilde kandil ve dini bayramlara özel olarak hazırlanan hoşmerim, su böreği gibi yemekler mutfağın özel günlere duyarlılığını gösterir.

Gastronomi turizmi açısından bakıldığında Konya hem Mevlevi mutfağı hem de geniş sokak lezzetleri çeşitliliği ile önemli bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir (Büyükipekci, 2019). Ancak bu zenginliğe rağmen, mutfağın modern tüketim kalıplarıyla entegrasyonu henüz sınırlıdır. Geleneksel lezzetlerin al götür veya paketlenabilir ürünler haline getirilmesi, mutfağın sürdürülebilirliği açısından önemli bir fırsat sunmaktadır (Bulut Solak ve Eken, 2021).

Sonuç olarak, Konya mutfağı tarihsel, kültürel ve dini değerlerle iç içe geçmiş; zengin reçeteleriyle sadece bir yemek hazinesi değil, aynı zamanda bir yaşam biçimi ve kimlik ifadesi olarak görülmektedir. Bu mutfağın modernize edilerek daha geniş kitlelere ulaştırılması, hem kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacak hem de yerel ekonomiyi destekleyecek etmenlerdendir.

2.1. Konya Tandır Çorbası

Konya Tandır Çorbası, Konya mutfağının besleyici ve geleneksel yemeklerinden biridir. İçeriğinde genellikle yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye, bulgur, kuru soğan ve çeşitli baharatlar yer alır. Tarihsel geçmişine bakılacak olursa Çatalhöyük antik kentinde bulunan mercimek, bulgur kalıntılarından yola çıkılarak 6000 yıllık bir geçmişe sahip olduğu ifade edilebilecek bu çorba, adını da tandırda ya da toprak kaplarda uzun süre pişirilmesinden almış olup, özellikle kırsal kesimlerde ve kış aylarında sıkça tüketilmektedir (Odabaşı, 2001; Es ve Yardımcı, 2006; Seçim vd.,2019, Seçim ve Aksu, 2021; Erten ve Beyter, 2024).

Tandır çorbası, protein ve lif bakımından oldukça zengindir. Mercimek, nohut ve fasulye gibi baklagillerin birlikte kullanılması hem doyuruculuğu artırmakta hem de amino asit profili açısından güçlü bir beslenme alternatifi sunmaktadır. Genellikle tereyağı ve salça ile lezzetlendirilir ve sıcak olarak tüketilir. Tarifi, yerel reçetelerde küçük farklarla bulunabilir, bazı versiyonlarında et suyu da kullanılarak besin değeri daha da artırılır (Kalaycı ve Yenişehirlioğlu, 2021).

Türk mutfak kültüründe çorbanın ayrıca bir önemi vardır ve tüketilmesinden yıllar boyunca vazgeçilmemektedir. Geleneksel olarak “kışlık çorba” olarak da bilinen bu yemek, Konya’da dayanışma ve toplumsal birlikteliğin bir simgesi olarak özellikle kalabalık sofralarda diğer çorbalar gibi yer bulmaktadır (Özbey ve Köşker, 2021).

2.2. Konya Palizesi

Konya Palizesi, coğrafi işaretli Konya yöresine özgü, geleneksel jöle kıvamlı bir nişasta tatlısıdır (Ateş vd., 2024). Genellikle su, nişasta ve tatlandırıcı olarak bal ile hazırlanan bu tatlı, sade ve sağlıklı içeriğiyle dikkat çekmektedir.

Palizenin kökeni, özellikle Mevlevi mutfağına dayandırılmakta; sade ama anlam yüklü sofraların vazgeçilmez tatlıları arasında yer aldığı ifade edilmektedir. Geleneksel olarak özel günlerde tüketildiği söylene de özellikle lohusalar için pişirilen bir tatlı olarak bilinmektedir (Halıcı, 2014; Baldane, 2021).

Konya palizesinde tatlandırıcı olarak Afyonkarahisar palizesi gibi rafine şeker yerine bal kullanılması, konya palizesini günümüz sağlıklı beslenme eğilimlerine uygun hale getirmektedir. Ayrıca ceviz ve tarçınla ya da gül suyu ile süslenerek servis edilmesiyle tarçının kan şekerini dengeleyici etkisinden faydalanılabilir (Kaynar ve Sandıkçı, 2025). Bir başka özelliği olan glutensiz yapısı nedeniyle çölyak hastaları ve gluten duyarlılığı olan bireyler tarafından da tercih edilebilir bir alternatiftir. Hafif yapısı ve sindirimini kolay olması nedeniyle, özellikle yaz aylarında serinletici bir tatlı olarak tüketilir.

2.3. Sirkencübin

Sirkencübin şerbeti, Osmanlı ve İslam tıbbında önemli bir yere sahip olan, sirke (çoğunlukla üzüm veya elma sirkesi) ile balın karışımından oluşan geleneksel bir içecektir. “Sirke” ve “encübin” (bal) kelimelerinden türeyen bu ad, içeriğini doğrudan yansıtır. İbn Sînâ'nın El-Kanun fi't-Tıbb adlı eserinde sirkencübin, vücudu serinletici, sindirimi kolaylaştırıcı ve toksinleri atıcı bir karışım olarak tavsiye edilmiştir (Avicenna, 1999). Geleneksel İslam tıbbında özellikle yaz aylarında vücudun hararetini düşürmek ve mizacı dengelemek amacıyla kullanıldığı ifade edilmektedir.

Sirkencübin yalnızca tıbbi bir içecek değil, aynı zamanda tasavvufi mutfak kültürünün de bir parçasıdır. Özellikle Mevlevî mutfağında, bu içeceğin hem fiziksel hem de ruhsal bir temizlik unsuru olarak kabul edildiği görülür. Her öğünde yemeklere bu şerbetle başlamak mevleviliğin adetlerinden olduğu bilinmektedir (Orhan,2020). Mevlevîhânelerde, yemek yalnızca karın doyurmak için değil, aynı zamanda bir manevi disiplin aracı olarak algılanmaktadır (Ünsal, 2007). Sirkencübin, bu bağlamda özellikle yaz aylarında iftar ya da hafif öğünlerde sunulan, bedeni ve zihni dengeye davet eden bir içecek olarak karşımıza çıkar. Aynı zamanda bu gelenekte, şerbetler genel anlamda nefsin terbiyesiyle ilişkilendirilmiş, sade ve dengeli yaşamın simgesi olarak görülmüştür (Baytop, 1999).

Modern bilimsel literatürde, sirkencübünün bileşenleri olan sirke ve balın çeşitli biyolojik etkileri ayrı ayrı incelenmiştir. Sirkenin içerdiği asetik asidin postprandiyal glisemiye düşürmede etkili olduğu gösterilmiştir (Johnston vd., 2004).

Bal ise antioksidan, antienflamatuvar ve antimikrobiyal etkileriyle dikkat çekmektedir (Bogdanov vd., 2008). Basit şeker içeriğinin yüksek olması dolayısıyla sporcular tarafından müsabakaları sonrasında tüketilmesi uygun görülecek nitelik taşımaktadır (Kalaycı ve Yenişehirlioğlu, 2021). Ayrıca, mide asiditesi yüksek bireylerde veya gastrit gibi durumlarda sirke içerikli içeceklerin dikkatli tüketilmesi gerektiği unutulmamalıdır.

Tarih boyunca daha başka pek çok hastalık için de etkili olabileceği düşünülerek tüketilmesi tavsiye edilen içeceklerdendir (Orhan, 2020). Diğer yandan, geleneksel içeceklerin modern toplumda yeniden gündeme gelmesiyle birlikte, sirkencübin gibi ürünlerin hem kültürel miras açısından korunması hem de bilimsel olarak değerlendirilmesi önem kazanmaktadır. Literatürde bu tür geleneksel içeceklerin, standardizasyon eksikliği nedeniyle halk sağlığı açısından dikkatli incelenmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Erciyas, 2013).

Sonuç olarak, sirkencübin şerbetinin hem tıbbi hem de kültürel bağlamda uzun bir geçmişe sahip olduğu bilinmektedir. Mevlevî mutfağındaki yeri, onun sadece bedensel değil, aynı zamanda manevi bir boyut taşıdığını da göstermektedir. Ancak bu geleneksel bilginin modern bilimsel yöntemlerle desteklenmesi, şerbetin sağlık yararlarının somut biçimde ortaya konabilmesi açısından kritik önem taşımaktadır.

2.4. Erişte

Erişte; un, su ve yumurtadan oluşan hamurun ince şeritler hâlinde kesilip kurutulmasıyla elde edilen geleneksel bir makarna türüdür. Anadolu'da yüzyıllardır ev yapımı olarak üretilen bu gıda, özellikle kış ayları için yapılan hazırlıkların vazgeçilmezlerinden biri olarak kültürel bir öneme sahiptir (Çelik ve Öztürk, 2020). Geleneksel erişte üretiminde yumurta kullanımı, besin değerini artırmakla birlikte ürünün raf ömrünü de etkileyen bir unsurdur.

Tarihsel olarak erişte benzeri ürünlerin Orta Asya, Orta Doğu ve Akdeniz mutfaklarında farklı biçimlerde yer aldığı görülmektedir. Türk mutfak kültüründe erişte genellikle çorba, pilav ya da makarna benzeri yemeklerde kullanılmakla

birlikte, özel günlerde sütlü tatlılarla da tüketilebilmektedir (Bilgin, 2018). Bu yönüyle erişte, sadece günlük beslenmenin değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın da bir parçası hâline gelmiştir.

Bilimsel açıdan değerlendirildiğinde, eriştenin besin içeriği büyük ölçüde kullanılan un tipi, yumurta oranı ve kurutma yöntemine bağlı olarak değişiklik göstermektedir. Özellikle tam buğday unu ya da zenginleştirilmiş unlarla yapılan eriştelerin lif içeriği ve mikro besinler (vitamin, mineral) profili daha yüksek olabilmektedir (Demir ve Koç, 2021). Yumurta ilavesi, protein içeriğini artırırken, kurutma koşulları (geleneksel gölgede kurutma vs. endüstriyel kurutma) hem mikrobiyolojik güvenliği hem de duyuusal özellikleri doğrudan etkilemektedir.

Gıda güvenliği açısından ise ev yapımı eriştelerde kullanılan malzeme kalitesi, hijyen koşulları ve kurutma süreçlerinin kontrolsüz olması, özellikle küf gelişimi ve mikotoksin kontaminasyonu açısından risk teşkil edebilmektedir (Kabak vd., 2006). Bu nedenle geleneksel yöntemlerle erişte üretimi yapılırken, nem oranı, sıcaklık ve hijyen koşullarına dikkat edilmesi önerilmektedir. Endüstriyel erişte üretimi ise daha standart ve denetimli koşullarda yapıldığından, ürün kalitesi ve güvenliği açısından daha öngörülebilir sonuçlar vermektedir.

Son yıllarda fonksiyonel gıdalara olan ilginin artmasıyla birlikte, erişte üretiminde farklı tahıllar (örneğin karabuğday, kinoa, yulaf) ya da sebze püreleri (ıspanak, havuç, pancar) kullanılarak hem besin değeri hem de görsel çeşitlilik artırılmaya çalışılmaktadır (Yıldırım ve Topkaya, 2022). Bu tür ürünler hem geleneksel eriştenin modern yorumları olarak dikkat çekmekte hem de farklı beslenme ihtiyaçlarına hitap etmektedir.

2.5. Al Götür Konsepti ve Afet Durumunda Kullanılabilecek Yiyecekler

Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde yörüklerin göçebe yaşam tarzının etkileri görülmektedir. Bu yaşam biçimine uygun olarak uzun süre dayanabilecek ve göç sırasında taşınması kolay ürünler geliştirmişlerdir (Şahin, 2024). Kurutulmuş tarhana gibi aynı zamanda fermente edilmiş bu ürün Orta Asya'da Türkler tarafından

geliştirilip dünyada pek çok farklı versiyonu ile üretilip tüketilen raf ömrü uzun, pratik, düşük maliyetli, besin içeriği zengin olan bu çorba her damak tadına hitap ettiği için hem çocuk hem de yetişkinlerin beslenmesinde tercih edilmektedir (Değirmencioğlu vd., 2005; Koca vd., 2002; Çopur vd., 2001; Dağlıoğlu, 2000; Erdem, 2008; Gargacı Kınay, 2022).

Fermantasyon, kurutma gibi işlemlerle raf ömrü uzatılabilen yiyecekler için günümüzde de farklı teknolojiler kullanılarak ürün çeşitliliği sağlanmaktadır. Konserve, dondurarak kurutma, akıllı ambalajlar, ışınlama, ultrason gibi teknikler kullanılmaktadır. Fakat bunlardan bazıları maliyet olarak yüksek iken bazıları da gelişmiş teknoloji istemektedir. Fakat bu teknolojiler ile eldeki mevcut gıdayı bozulmaya karşı daha dayanıklı hale getirip raf ömrü uzatılarak ayrıca depolama ve lojistiğini soğuk zinciri kırmadan yapmak tüketicilerin sağlığı açısından önemli iken tercih edilebilir olmasını sağlamaktadır (Sarısoy, 2011; Sayiner ve Beyhan, 2023).

Katkısız ve koruyucusuz ısıtma işlemi uygulanarak bazı gıda maddelerinde sterilizasyon sağlanabilmektedir (Akbulut ve Kuleaşan, 2022).

Günlük hayatta tüketilmesi için hazırlanan bu gıdaların sportif faaliyetler için de hazırlanması gerekmektedir. Kamp turizmi, rekreatif turizm ve dağcılık, bisikletçilik gibi enerji gerektiren efor harcanan sporlar sırasında bireyler yanlarına taşınması kolay, hava şartlarına ve diğer fiziksel şartlara uygun kolay bozulmayacak, harcanan enerjiyi yerine getirecek nitelikte ürünler tercih etme eğilimi göstermektedir (Alpaslan vd., 2018).

Bazı acil durumlarda (uzun süreli elektrik kesintileri, temiz suya ulaşım imkanının bulunmaması, yangın, sel vb. afetler gibi) beslenmenin önemi ortaya çıkmaktadır. Bireyler sağlıklı gıdaya ulaşabilmeli bu sürecin gerekli alt yapılar oluşturularak yönetilmesi gerekmektedir (Mortaş ve Bilici, 2016). Afet durumlarında da beslenme önemli bir unsur olmaktadır. Özellikle sahra mutfaklar kurulup yiyecek üretim ve dağıtımının başlamasına kadar acil durum kitleleri olarak hazırlanabilecek yaş ve özel durumlara uygun kalori içeren kitlelerin hazır olması hayati önem taşımaktadır. Raf ömrü uzatılmış ekmekler, konserve yiyecekler, suda çözdürülerek hazırlanan yiyecekler; afet durumu için planlanıp yerel yönetimler tarafından desteklenerek üretilmesi gerekmektedir (Yalap, 2023).

Afet durumlarında beslenme için seçilecek gıdaların içerikleri de muhakkak kontrol edilmeli ve süreçte kişiye gerekli besini sağlarken genel sağlığını riske atacak ürünler olmamalı; lifli, besinsel değeri yüksek, kan şekerini dengeleyecek, sindirimi kolay, her beslenme biçimine uygun olabilecek yiyecekler olmalıdır (Ayer vd., 2023).

2.6.Ulusal ve Uluslararası Çalışmalar

Orhan (2020) çalışmasında, sirkencübin şerbetinin tarihsel geçmişinden detaylı bilgiyi aktardıktan sonra şerbetin özellikle Mevlevi mutfağında yaygın kullanımından ve Hz. Mevlana Celaleddin Rumi tarafından fazlaca kullanıldığı eserlerinde zikredilmesiyle günümüze kadar gelip bilinirliğinin artması yönündeki etkisinden bahsetmiştir. Ayrıca tıp uzmanlarından aldığı görüşler ile şerbetin sağlıklı bir içecek olduğuna dair gerçeğin günümüzde de kabul gördüğü sonucuna ulaşmıştır. Sirkencübin şerbeti geleneksel ve aynı zamanda yöresel bir gastronomik ürün olarak da kabul edilmiştir.

Özdemir (2018) çalışmasında, kenevir tohumunun zengin protein ve yağ içeriğine sahip olduğunu analiz etmiş. Farklı ülkelerde yetişmiş kenevir tohumlarının değerleri ile kıyaslamalar yapmış, daha sonra da kavrulacak olan kenevir tohumunda meydana gelen besinsel içerik değerlerini tespit etmiştir. Nitekim sonuç olarak düşük ısılarda ve belli sürelerde kavru lan kenevir tohumlarında oksidasyon ve tokoferol içeriğinde önemli azalmalara ulaşmıştır. Böylece ürünün tüketimi ve muhafazasında kavurma işleminin etkili bir yöntem olduğu kanaatine varılmıştır.

Yılmaz (2023) çalışmasında, Erzurum ilindeki tüketicilerin, yöresel gıda ürünlerine yönelik kalite, risk ve değer algılarının satın alma niyetine etkisini ölçmektir. Çalışmanın diğer bir amacı ise tüketicilerin yaş, gelir ve cinsiyet farklılıklarının, satın alma niyetine olan etkisini ölçmeyi amaçlamıştır. Araştırmaya katılan tüketiciler basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle örnekleme dahil etmiştir. Veri toplama yöntemi olarak yüz yüze anket yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen veriler, standart sapma, aritmetik ortalama, güvenilirlik testi, normallik testi, anova testi, korelasyon analizi, t-testi ve regresyon analizi yöntemleriyle analiz etmiştir. Ulaştığı sonuçlara göre özellikle tüketicilerin paketlenmiş, etiketli yöresel gıdaları tercih etmeye daha çok meyilli olduğunu belirtmiştir.

Badem (2023) çalışmasında, kenevir helvasının tüketiminin ve bilinirliğinin artırılması, mutfak uygulamalarının kayıt altına alınarak sürdürülebilir olmasının sağlanmasının yanı sıra paketli olarak satışı uygun hale getirilerek turistik açıdan değer kazanmasının öneminden bahsetmiştir.

Yıkmış vd. (2020) çalışmasında, sirkencübin şerbetine eklenen mor reyhan ile geliştirilmiş yeni ürünün besinsel değerleri karşılaştırılmış ayrıca ürünün 2 ay kadar muhafaza ederek üründeki değişiklikleri periyodik olarak belirtmişlerdir. Ürüne eklenen mor reyhanın antioksidan açıdan ürünü daha zenginleştirdiği, fenolik asidin daha fazla olduğu ve tadım testi uygulanan panelistler tarafından renk, tat olarak daha çok beğenildiği sonucuna ulaşmışlardır.

Burton vd. (2022) çalışmasında, endüstriyel olarak yetiştirilen kenevir tohumunun farklı yapılarda bazı yiyeceklere ilave edilerek besinsel değeri artırılmış yeni gıda bileşenleri oluşturulması üzerine çalışmışlardır. Eklendiği gıdalarda yüksek protein içeriği ile kattığı değerden dolayı pazarda özellikle tercih edilebilecek bir ürün olduğu sonucuna varmışlardır.

Lassen vd. (2011) çalışmasında, sağlıklı paket servis akşam yemekleri sağlamanın çalışanlar arasında sağlıklı beslenme alışkanlıklarını teşvik etme potansiyeli olduğunu gösteren bulgulara erişilmiştir. Bu çalışma ile, sağlıklı beslenme alışkanlıklarını teşvik etmek için etkili araçlar olarak ulaşılabilirliğin ve kolaylığın önemini pekiştirdiği sonucuna ulaşmışlardır.

Janssen vd. (2017) çalışmalarında ev dışı al götür konseptte yiyeceklerin tüketiminin artması ve tercih yoğunluğunun fazlalığı üzerine sağlıksız fast food gıdaların tüketiminin kontrol edilmesi üzerine çalışmışlardır. Al götür ürünlerin içeriğinden dolayı sağlıksız beslenmeye neden olduğu sonucuna varmışlardır.

Nimrouzi vd. (2020) çalışmalarında sirkencübin şerbetini kekikli şekilde geliştirmiş ve insan sağlığı üzerinde bazı olumlu etkileri olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Sharifi vd. (2023) çalışmalarında sirkencübin şerbetinin bireylerde sağlığı korumak ve hastalıkları önlemek gibi bir özelliğe sahip içecek olduğunun yanı sıra bazı hastalıkların tedavisinde bile olumlu etki sebebiyle tüketilebileceği sonucuna ulaşmışlardır.

Zhang ve Lyu (2023) çalışması, paket servislerde paketlemenin nasıl tasarlanması gerektiği ile ilgili çalışma özellikle tasarımların nasıl olması gerektiğiyle ilgili ipuçları vermiştir.

Gallego Schmid vd. (2019), çalışmaları ile özellikle son zamanlarda daha yaygınlaşan al götür paketli gıdalar ve paket servisler için kullanılan tek kullanımlık paketlerin yerini geri dönüştürülebilir paketlerin tercihinin kabul edilmesi politikasının uygulanması sonucuna ulaşmışlardır.

Gonda vd. (2021), çalışmalarında yerel ürün üreticilerinin başarısının, tüketicilerinin ihtiyacını bilmek ve yeni trendlere göre hareket etme ile doğru orantılı olduğuna dair sonuçlara ulaşmışlardır. Ayrıca yerel ürünlerin sadece günlük yaşamda değil aynı zamanda turizmde de önemli rol oynadığını bu çalışma ile kanıtladıklarını belirtmişlerdir.

Setyawati vd. (2020) çalışmada, yerli ürün çekiciliğinin aracılık etkisini araştırarak, pazarlama performansını teşvik etmede pazar algılama yeteneği ve inovasyon yeteneğinin rolüne odaklanıldığı belirtilmiştir. Kültürel değerleri olan veya bu durumda yerli olarak adlandırılan ürünlerin inovasyona bile ihtiyacı olmadan, tüketicileri çekme potansiyeline sahip benzersiz ürünler olarak görüldüğünü belirtmişlerdir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. MATERYAL METOD

3.1. Yöntem

Envanter analizi yapılarak yörede/bölgede al götür konseptine uygun hale getirilebilecek çok tüketilen yiyecekler (Halıcı, 2007; Esen ve Seçim, 2020) kit haline getirileceği için bir yiyecek, bir içecek, bir tatlı ve bir çorba seçilmiştir. Seçilen ürünlerin (sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası) coğrafi işaret portalından yöreye uygun halde yapılabilmesi için reçeteleri temin edilmiştir (URL 1). Al götür konseptine uygun depolanma özelliklerine bağlı olarak ürünler alan uzman görüşleri de alınarak (2 gastronomi doçenti, bir diyetisyen, 3 şef), ürünlerin reçeteleri geliştirilmiştir. Üretim akabinde paketleme yapıp en az 2 ay stoklanma yapılarak ağırlık değişimi, mikrobiyal analiz, renk analizi ve pH analizi yapılmıştır. Ürünlerin mikrobiyal yükleri ve raf ömürleri test edilmiştir.

3.2. Materyal ve ürün reçeteleri

Verilerin toplanmasında yöreye has yazılı kaynaklar taranarak ürün reçeteleri çıkarılmıştır. Konya mutfağına özgü yöresel ürünler evreni; yöresel ürünlerden al götür konseptine uygun hale getirilebilecek çok tüketilen ve kit haline getirilebilecek bir yiyecek, bir içecek, bir tatlı ve bir çorba (sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası) evrenden seçilen örnek ürünleri temsil etmektedir.

Tüm ürünler için materyal temini 2024-2025 yılında Konya'da faaliyet gösteren ticari bir firmalardan temin edilmiştir: Erişte (Hastel, Burdur, Türkiye), zeytinyağı (A.R Zeytinlik, İzmir, Türkiye), ceviz içi (Tadım, Kocaeli, Türkiye), sofraya tuzu (Salina, Konya, Türkiye), su (Beysu, Konya, Türkiye), mısır nişastası (Kenton, İstanbul, Türkiye), süzme bal (Cebel, Konya, Türkiye), yeşil mercimek (Duru, Karaman, Türkiye), nohut (Duru), kuru fasulye (Duru), bulgur (Duru), kimyon (Arifoğlu, İstanbul, Türkiye), karabiber (Arifoğlu), domates salçası (Öncü, Balıkesir, Türkiye), biber salçası (Öncü), elma sirkesi (Torku, Konya, Türkiye) ve kuru soğan (*Allium cepa* L.).

Tablo 3.1. Konya tandır çorbası (6 porsiyon; URL 1)

Malzemeler	Miktar (g/L/adet)
Yeşil mercimek	200 g
Nohut	50 g
Kuru fasulye	50 g
Kuru soğan	2 adet
Bulgur	80 g
Kimyon	7 g
Karabiber	5 g
Tuz	10 g
Su veya et suyu	1,5 L
Domates salçası	10 g
Biber salçası	10 g

Tandır çorbası malzemelerine göre (Tablo 3.1): Mercimek, fasulye ve nohut yıkanıp ve bir gün kadar suda bekletilmiştir. Güveç kabında tereyağı ve kuru soğan 7-8dk. kavrulmuştur. Üzerine yıkanmış ve süzölmüş bulgur ilave edilip karıştırılmıştır. Bu karışıma mercimek, kuru fasulye, nohut ve su/et suyu, kimyon, karabiber ilave edilmiştir. Karışım kaynamaya başlayınca pişirildiği kabın kapağı kapatılmıştır. Pişirme işlemi kısık ateşte yaklaşık bir saatte tamamlanmıştır. Daha sonra tuz ilave edilerek 10 dk kadar daha pişirilmesi sağlanmıştır. Pişirme tamamlandıktan 15 dk sonrasına kadar dinlendirilmiştir (URL 1). Konya Tandır çorbası analizler için oda ısısına düşürülerek paketlenmiştir.

Tablo 3.2. Cevizli erişte (1 porsiyon; URL 2)

Malzemeler	Miktar (g/L/adet)
Ev yapımı erişte	80 g
Zeytinyağı	15 g
Ceviz	25 g
Tuz	4 g
Su	225 ml

Tablo 3.2'deki malzemelerin miktarlarına göre ürün hazırlanmıştır. Öncelikle zeytinyağı bir tavaya alınıp biraz ısıtılmıştır. Daha sonra eriştelerin üçte biri tavaya ilave edilip kavrulmuştur. Eriştelerin rengi değişince kalan eriştelerde ilave edilerek karıştırılmış ve üzerine kaynamış sıcak su eklenmiştir. En son tuzu ilave edilen eriştelerin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılmıştır (10 dk). Suyunu çekip pişen eriştelerin ısısı analizler için kontrollü olarak oda ısısına düşürülmüş, tartılarak paketlenmiştir. Paket yanına iri parçalanmış ceviz ilave edilerek servis kiti hazırlanmıştır.

Tablo 3.3. Sirkencübin/ sirkengebin (4 porsiyon; URL 3)

Malzemeler	Miktar (g/L/adet)
Sirke	100 ml
Bal	125 g
Su	1 L

Su, sirke ve bal bir çırpma kabına alınıp, çırpıcı yardımı ile homojen olana kadar karıştırılmıştır ve şerbet hazırlanmıştır. Soğuk şekilde servis dilen ürün yine aynı ısıda analiz için paketlenmiştir (Tablo 3.3).

Tablo 3.4. Konya paluzesi/ palize (6 porsiyon; URL 4)

Malzemeler	Miktar (g/L/adet)
Nişasta	60 g
Bal	200 g
Su	1 L

900 ml su tencereye alınıp ocağa konduktan sonra kaynaması beklenmiştir. Kaynamakta olan suya, yaklaşık 100 ml su ile karıştırılıp ezilen nişasta, azar azar ilave edilip karıştırılmıştır. Karıştırılarak koyulaşmaya kadar pişirmeye devam edilmiştir. Koyulaşan karışıma bal ilave edilip ocaktan alınmıştır. Normalde sıcak olarak kaselere alınan palize; analiz için oda ısısına gelinceye kadar soğutulmuştur. İsteğe göre tarçın veya gül suyu serpilerek servis yapılabilen tatlı, kaplara alınmış üzerine tarçın ve ceviz ilave edilmeden paketlenmiştir (Tablo 3.4).

3.3. Paketleme ve depolama süreci

Üretim, depolama ve tüm analizler Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi Uygulama Mutfaklarında ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği laboratuvarlarında yapılmıştır. Paketleme ise Konbeltaş lojistik merkezinde yapılmıştır. Şahit numune ve koliform bakteri analizi dış laboratuvardan destek alınarak gerçekleştirilmiştir.

Al götür konseptine ve afet beslenmesine uygun olarak seçilen reçetelere uygun şekilde ürünler hazırlanmıştır (Tablo 3.1-3.4). Hazırlanan tandır çorbası, cevizli erişte ve palize soğuk ortama bırakılmış; sirkencübin ise soğuk olarak hazırlandığı için herhangi bir işlem yapılmamıştır. Soğutma işlemi (yemeğin iç sıcaklığı 4°C oluncaya kadar $21\pm 2^{\circ}\text{C}$ 'de bekletilip, sonra 4°C'de 6 s; (Bilici vd., 2006; Sezgin, 2020) dışında başka bir işlem yapılmayan bu ürünler paketleme yapılacak pet kaplar (A9 şişe, 330 ml) içine alınarak alüminyum kapaklar (bas aç klipsli ve pipet girişine uygun) ile preslenerek kapatılmış, kapak kapama işlemi Uno endüstriyel kapak kapama makinesi (model RY-FGJ-100D72022abs; 255x455x608 mm; kapatma çapı 45 mm-100 mm; kapatma yüksekliği 30 mm-200 mm; 370 W, 220 V, 60 Hz; kapatma hızı 2 sn) ile yarı otomatik yarı manuel şekilde yapılmıştır (Şekil 3.1). Hazırlanan ürünler +4°C buzdolabında muhafaza ederek süreç depolama günleri boyunca takip (0, 15, 30, 60 gün) edilmiştir. Süreç ilk üretimi takiben 3. günde üremeden kaynaklı herhangi bir depolama sürecinde yaşanabilecek sorunlardan dolayı bakılırken, genellikle soğuk ve depoda kalabilecek çabuk tüketilen ürünler için 7-14 gün takip edilmesi çalışmalarda yer alırken, yumurta gibi çabuk bozulan ürünler için 30-45 gün depolama tercih edilmekte, dışarda bırakılabilecek ürünler için ise genelde 45-60 gün depolama tercih edildiği çalışmalarda mevcuttur (Yüceer, 2007; Komaç, 2018; Ünver, 2022; Esendemir vd., 2025). Al götür ya da afet konseptiyle çalışılan bu tezde ortak depolama süresi olarak tüm analizlerde bu dört farklı gün seçilmiştir.



Şekil 3.1. Üretilen ürünlerin paketlenme süreci (a-d)

3.4. Deneme deseni

Çalışma üç tekrarlı; 2 üretim ve bir şahit numuneli olarak gerçekleştirilmiştir (Şekil 4.2'de açıklandığı şekilde). Ön deneme şahit numune ve iki üretim (Şekil 3.2; depolama 4°C'de) şeklinde gerçekleştirilmiş ve mikrobiyolojik analizler (0, 15, 30,



60 günlerde) yapılmıştır.

Şekil 3.2. Ön deneme ile üretilen numuneler

3.5. Ağırlık Analizi

Üretimde tüm ürünler eşit şekilde tartılarak (ön deneme harici) paketlenmiş ve ağzuları kapatılarak depolanmıştır. Deneme deseni ürünleri her analiz öncesinde ve takip günleri (0, 15, 30, 60 gün) sonunda tartımı (Ohaus PA-214C) yapılarak gram cinsinden ortalama ağırlık değişimleri belirlenmiştir (Özkaya ve Kahveci, 1990).

Kalan tüm analizler (renk, pH, ve mikrobiyal analizler) için homojenize edilen örnekler 0,1 ml seyreltilerek steril halde hazırlandıktan sonra kullanılmıştır. Steril 90

ml tuzlu su (%0,85'lik) içinde 10 g ürün homojenizatörde homojenize edilmiştir (Mekanik Homogenizer/Daihan HG-15D).

3.6. Renk Analizi

Ürünlerin renk değerleri Minolta CR-400 (Konica Minolta, Inc., Osaka, Japonya) cihazı kullanılarak belirlenmiştir. Doygunluk indeksi (SI) değeri $[(a^{*2}+b^{*2})^{1/2}]$ formülü ile Hue değeri $(\arctan [b^*/a^*] + 180^\circ)$ formülü ile ΔE değeri, L^* (parlaklık), a^* (kırmızı, yeşil) ve b^* (sarı, mavi) kullanılarak hesaplanmıştır. Ölçümler 10g ürün ile yapılmıştır (Francis, 1998).

3.7. pH Tayini

Ürünlerin pH değerleri Ohaus pH metre (WTW 7310) kullanılarak $25\pm 2^\circ C$ sıcaklıkta ölçülmüştür (Ünver ve Çelik, 2023).

3.8. Mikrobiyolojik Analizler

Depolanacak veya soğuk olarak servis edilecek ürünlerde hijyen açısından önemli olduğu düşünülen mikroorganizma sayımları (toplam aerobik mezofilik bakteri TAMBS, koliform bakteri, küf/maya) açıklanan yöntemlere göre gerçekleştirilmiştir.

TAMBS belirlenmesi: Homojenize edilen örnekler 0,1 ml seyreltilmiş ve steril olarak hazırlanmış Nutrient Agar üzerine yayma ekim yöntemi ile petri kutularına inkübatörde (ekim öncesi Ultra viole ışık 15 açılarak) ekim yapılmıştır (Şekil 3.3). Depolama süreci boyunca 0, 15, 30 ve 60. günlerde alınan örnekler için ayrı ayrı ekim yapılmıştır. $30^\circ C$ 'de 48 s inkübe edilen örnekler 3 gün boyunca üreme tespit edilmesi için incelenmiştir (Halkman, 2005; Erginkaya vd., 2016).



Şekil 3.3. Mikrobiyolojik ekimler (a. Gıda mühendisliği mikrobiyoloji laboratuvarında yapılan ekim. b. Şahit numune dış laboratuvar ekimi)

Maya ve Küf Sayımı: Homojenize edilen örnekler, Potato Dextrose Agar üzerine yayma ekim yöntemi ile inkübatörde yayılarak petri kutuları 25°C'de 4-5 gün inkübe edilerek küf ve maya varlığı çalışılmıştır (Halkman, 2005; Erginkaya vd., 2016). Depolama süreci boyunca 0, 15, 30 ve 60. günlerde alınan örnekler için ayrı ayrı ekim yapılmış ve kontrol edilmiştir.

Koliform bakteri sayısı: homojenize edilen örnekler hizmet alım ile gerçekleştirilmiştir. İçinde Violet Red Bile Agar bulunan petri kutuları üzerine yayma ekim yöntemi ile steril inkübatörde ürünler ekilerek petri kutuları 37°C'de 24±2 s inkübe edilmiştir (Temelli vd., 2002).

3.9. İstatistiksel Analiz

Tek ürün için depolama süreleri sonunda elde edilen verilerin karşılaştırılması amacıyla tanımlayıcı istatistiksel metotlar (sayı, yüzde, minimum, maksimum, ortalama, standart sapma) kullanılmıştır. Ürünler arası karşılaştırma yapılmamıştır. Tek ürün depolama günü açısından bağımlı tek değişken 4 grup olduğu için ANOVA testlerinden t testi uygulanmıştır. Önem seviyeleri (p) 0,05; 0,005 ve 0,001 olarak tablolar içinde gösterilmiştir.

3.10. Marka ve Logo Geliştirilmesi Tekniği

Yeni ürünlerin geliştirilmesi ve ticarileştirilmesinde marka ve logo geliştirme, tüketiciyle kurulan ilk temas noktasını temsil etmekte ve yerel kimliğin görsel bir ifadesi olarak önemli bir rol üstlenmektedir (Öztürk Demirtaş, 2024). Logolar markaların kimliklerini temsil noktasında en önemli görsel unsurlardan biri olarak görülmektedir. Marka geliştirme sürecinde yalnızca estetik faktörler değil, aynı zamanda tüketici psikolojisi ve algı yönetimi de dikkate alınmalıdır. Yapılan güncel araştırmalar, sade ve anlam yüklü logoların tüketicinin marka güvenini artırdığını ve satın alma niyetini olumlu yönde etkilediğini göstermektedir. Çünkü logolar yalnızca bir görsel unsur olarak değerlendirilmemeli aynı zamanda markayı doğrudan temsil

eden bir sembol olarak görülmektedir (Karacan, 2006; Kahraman, 2019; Demirkale Kukuoğlu, 2024). Bu nedenle, logo tasarımının sadece estetik kaygılarla değil, stratejik bir yaklaşımla da ele alınması gerekmektedir. Markanın amacı, vizyonu, benzerlerinden farklı kılan özellikleri, markanın tatmin gücü, denkliği, yeteneği, tanınması ve hatırlanmasındaki belirleyici özelliklerin tanımlanması marka kimliği olarak ifade edilebilir (Kapferer, 2008). Bu ilkelerden yola çıkılarak geliştirilen ürünler için marka ve logo tasarımı gerçekleştirilmiş, kurumsal kimlik oluşturulmaya çalışılmıştır.

Çalışmada oluşturulan logo için Design Thinking metodolojisi (Parlar vd., 2017) ile Adobe Illustrator (versiyon 2024) ve Adobe Photoshop (versiyon 2024) kullanılarak tasarlanmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. BULGULAR

4.1. Üretim, Paketleme, Depolama Süreci bulguları

Öncelikle hangi ürünlerin al götür ve afet durumunda kullanılabileceği literatürler taranarak uygun gıda seçimi sağlanmıştır. Özellikle yöresel ürünlerin afet durumlarında kullanımı ön plana çıktığı için yöresel ürün olmasına öncelik verilmiştir. Konya'nın bilinen ve sıklıkla tüketilen tandır çorbası, erişte, sirkencübin ve palize gibi hem yöresel hem geleneksel hem de coğrafi işaret olarak şehre kimlik kazandıracak ürünler belirlenmiştir. Ayrıca al götür konseptinde genellikle kolay hazırlanan, sıvı soğuk/sıcak tüketilebilen gıdalar tercih edilirken; afet için mikrobiyal gelişimin engellenmesi amacıyla su oranı az, yoğun, soğukta/sıcakta tüketilebilecek ürünler tercih edilmektedir. Bu kapsamda paketleme için kolay taşınabilecek ve hızlı ısıtılacak ürünler tercih edilmektedir. Paketlenmiş ürünlerin içinde kuru gıda olmamasına, konserve yemeklere benzememesine özen gösterilerek ürünler hazırlanmıştır. Ürünler sadece al götür konsepti için değil, afet ve kamp gibi konseptlerde de kullanılacağı için normal rutinde bir ev sofrası hissini vermesi planlanmıştır.

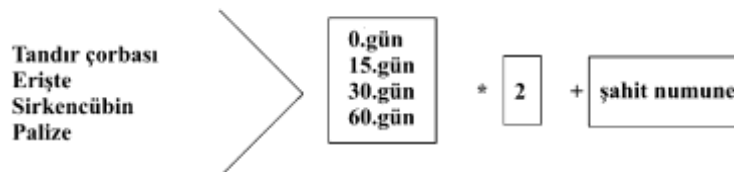
Üretime geçmeden önce ön denemeler yapılarak ürün reçeteleri coğrafi işaret portalından alınarak üretilmiştir. Dört ürün yapılarak kit/menü halinde satılması planlanmıştır. Her ne kadar çorba ve şerbet su miktarı yüksek olsa da yoğunluk ve kıvam açısından depolanabilirlikleri de böylece test edilmiştir. Kaynak harici tandır çorbasına yöresel olarak tüketimde salça eklendiği için üretimde salça da kullanılarak revize edilmiştir. Üretim esnasında erişte tarifinde yöresel olarak cevizli erişte yapılmasına rağmen, ön denemelerde üretim sonrası yaşanan mantar üremesi nedeniyle, içinde bulunan ceviz yanında sunularak, ceviz kaynaklı kontaminasyonun azaltılmasına çalışılmıştır (Şekil 4.1, a). Palize gül suyu ile servis edilmekte olsa da ön denemelerde gül suyu kokusu tercihinin az olduğunun belirlenmesinden dolayı reçeteden çıkarılmış; yerine orman meyveli bir sos/marmelat ve limon sos/marmelat ilave yaparak aromatik hale getirmek/tatlandırmak için farklı bir ürün elde etmeye çalışılmıştır (Şekil 4.1, b). Fakat üretim sonrası hızlı bozulma yaşandığı için ceviz ve tarçın kullanımına karar verilmiştir. Yine ön denemelerde ceviz ve tarçın kaynaklı

küf oluşumunun belirlenmesi nedeniyle (Şekil 4.1), ceviz ve tarçının ürünün yanında verilmesine karar verilmiştir.



Şekil 4.1. Ön denemeler ve üretim süreci (a. ilk gün ölçüm yapıldığı için her üründen 3'er numune görülmektedir. Ok işareti bombaj yapan numuneyi göstermektedir. b. Cevizsiz erişte ve farklı palize türleri)

Akabinde yerel marketlerden ürün reçetesindeki malzemeleri temin ettikten sonra Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü uygulama mutfağında üretime başlanmıştır. Seçilen tüm ürünler (şerbet hariç) üretildikten sonra oda ısısına gelmeleri beklenmiştir. Paketlemede kullanılan kapların içine bir porsiyon olacak şekilde (net ağırlık; boş kabın ağırlığı 20 g, kapak 20 g) doldurduktan sonra soğuk zinciri kırmayacak şekilde paketlenerek; Konbeltaş Lojistik Merkezi'ne götürerek paketleme işlemi tamamlanmıştır. Şahit numueli çalışılarak üretim iki tekrarlı (her ürün için 2 tekrar + 1 şahit= 4 x 3; Şekil 4.2) halde yapılmış ve ürünler 4°C'de muhafaza edilmiştir. Üretim sonrası 0. gün, 15, 30 ve 60 günde ürünlerin analizleri gerçekleştirilmiştir.



Şekil 4.2. Deneme deseni (4 x 3=12)

4.2. Ağırlık Analizi

Mısır nişastası ve bal gibi malzemelerden oluşturulan palize, su tutma kapasitesi ile ilk günlerde katı formda olup ağırlığı yaklaşık 185 g depolama süresi uzadıkça nişastanın su tutma kapasitesi azalarak sulanmış ve ağırlığında azalma yaşanmıştır ($p<0,05$).

Tablo 4.1’de bal, sirke ve su ile hazırlanan şerbetin ağırlığı yaklaşık 280 g iken ilk günlerde ağırlığında herhangi bir değişim görülmemiştir; depolama süresinin devamında üründeki su ve sirkenin buharlaşmasından dolayı, ağırlıkta çok az bir miktarda azalma belirlenmiştir ($p>0,05$).

Bulgur, nohut, kuru fasulye gibi tahıllar ve kuru soğan, salça ile hazırlanan ağırlığı yaklaşık 300 g olan çorbada, ilk on beş günde kayda değer bir ağırlık kaybı görülmemiştir. Çorbanın depolama süresi sonunda (bir ve iki aylık) istatistiksel olarak ağırlıklarında herhangi bir değişik belirlenmemiş olup, görsel olarak kıvamında da belirgin bir fark görülmemiştir (Tablo 4.1; $p>0,05$).

Eriştenin yaklaşık ağırlığı 115 g olup; depolanmaya başladığı günden sonrasında yaş eriştenin su çekme potansiyeli azalarak su salmaya başlamış ve hacimsel olarak sinme dışında herhangi bir değişikliğe uğramadığı tespit edilmiştir (Tablo 4.1). Ev tipi eriştenin ağırlığında istatistiki olarak fark belirlenemezken, ağırlıktaki düşüşün sebebinin hamur ve tuz yoğunluğundan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Tablo 4.1. Üretilen ürünlerin gün değişime göre ağırlıkları (g);* önem derecesi

Ürün	Depolama süresi	Ortalama	t değeri	p değeri
Palize	0. gün	185,00 ± 0,03a	23,466	0,000*
	15 gün	180,14 ± 0,03a		
	30 gün	149,76 ± 0,01b		
	60 gün	149,76 ± 0,01b		
Sirkencübin	0. gün	280,00 ± 0,01a	219,716	$p>0,05$
	15 gün	280,00 ± 0,01a		
	30 gün	275,35 ± 0,01a		
	60 gün	275,25 ± 0,01a		
Tandır Çorbası	0. gün	300,15 ± 0,02a	836,728	$p>0,05$
	15 gün	300,00 ± 0,01a		
	30 gün	297,45 ± 0,02a		

	60 gün	297,05 ± 0,01a		
Erişte	0. gün	115,00 ± 0,01a	802,825	<i>p</i> >0,05
	15 gün	114,55 ± 0,01a		
	30 gün	113,74 ± 0,01a		
	60 gün	113,70 ± 0,01a		

4.3. Renk analizi

Palize depolama süresinin 15. gününden itibaren parlaklığı istatistiki olarak değişmeye başlayarak L*, a* ve b* değerleri değişmiştir (Tablo 4.2). Her ne kadar renk analizi için önce örnekler homojenize edilse de ürün depolamayı takiben sulandığı için muhtemelen rengi de değişerek koyulaşmıştır. İstatistiki olarak depolama süreleri açısından b* değerinde farklılık bulunamazken; 60. günde a* değerinde azalma meydana gelmiştir. Depolanan ürünlerin renginin sarımsı kırmızı olarak koyulaştığı belirlenmiştir (Tablo 4.2).

Şerbetlerin L*, b* ve a* değerlerinin depolama süresince istatistiki olarak değiştiği belirlenmemiştir. 15. günden itibaren ürün koyulaşmaya (yeşilimsi sarı) başlasa da görsel açıdan belirgin bir renk değişimi tespit edilememiştir.

Çorbada ise tüm renk parametrelerinde (L*, a*, b*) değişim tespit edilirken; ürün bir miktar koyulaşmasına rağmen muhtemelen salça renginden kaynaklı açılmaların olduğu söylenebilir (Tablo 4.2).

Yine 15. depolama gününde eriştelere renk parametreleri değişerek tüm depolama süreleri için farklılık belirlenmiştir (*p*<0,000). Depolama süresinin artması ile eriştelere görsel olarak sarı-kahve renk almaya başlamıştır.

Tablo 4.2. Üretilen ürünlerin gün değişime göre renk analizi ([#] önem derecesi)

Ürün	Depolama süresi	Ortalama				t değeri	p değeri
		L*	a*	b*	ΔE		
Palize	0. gün	54,72a	-1,92a	-1,85a		L*=39,139 a*=- 19,409 b*=1,100	L*<0,000# a*<0,000# b*=0,289
	15 gün	44,78b	-1,92a	-1,85a	9,94		
	30 gün	44,56b	-1,92a	2,92a	11,22		
	60 gün	43,07b	-2,92b	3,74a	12,96		
Sirkencübin	0. gün	46,33a	-2,70a	-4,89a		L*=21,696 a*=-3,908 b*=-9,722	L*<0,000# a*=0,007# b*<0,000#
	15 gün	32,42b	-0,62a	-3,19b	14,17		
	30 gün	32,11b	-0,88a	-2,20c	14,59		
	60 gün	30,84c	-0,81a	-1,77d	15,91		
Tandır Çorbası	0. gün	42,23a	5,91a	13,35a		L*=49,955 a*=13,099 b*=13,549	L*<0,000# a*<0,000# b*<0,000#
	15 gün	46,32ab	7,35ab	15,63b	4,90		
	30 gün	51,15b	11,62bc	25,13cd	15,84		

	60 gün	52,61c	12,42c	26,60d	18,05		
Erişte	0. gün	55,59a	0,66a	8,28a		L*=86,671 a*=71,554 b*=93,556	L*<0,000# a*<0,000# b*<0,000#
	15 gün	53,90b	0,66a	8,16a	1,69		
	30 gün	52,34c	0,66a	7,97b	3,26		
	60 gün	49,19d	0,58b	7,42b	6,46		

4.4. pH Tayini

Palize üretimini takiben asitlik derecesi artmış olup 15. günden sonra değişkenlik göstermemiştir. Asitlik derecesinin yükselmesi ürünün sulanmasından kaynaklanabileceği gibi pH'da oluşan bu değişim, ürünü maya gelişimine elverişli hale getirmiş olabilir (Tablo 4.3).

Şerbet zaten asidik bir hammaddeden yapıldığı için pH'sının düşük olması istenen bir özelliktir. Depolamayı takiben 30. günde pH'ın istatistiki olarak azaldığı belirlenmiştir ($p<0,001$).

Çorbanın pH değeri ilk üretim günü 6 iken, depolama sonrası giderek nötre yaklaşmıştır ($t=29,194$).

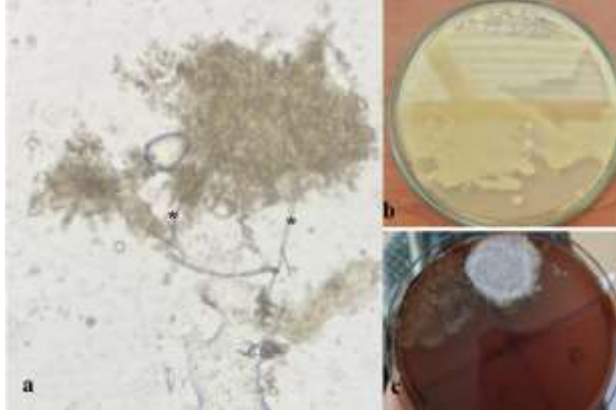
Depolanan eriştelerin asitlik seviyesi on beşinci günden sonra sabit kalarak 5'e düşmüş; ürün ilk gün bakılan ürünlere kıyasla istatistiki olarak değişmiştir ($p<0,001$).

Tablo 4.3. Üretilen ürünlerin gün değişime göre pH tayini (* önem derecesi)

Ürün	Depolama süresi	Ortalama	t değeri	p değeri
Palize	0. gün	6,00 ± 0,03a	46,957	0,001*
	15 gün	5,00 ± 0,03b		
	30 gün	5,00 ± 0,03b		
	60 gün	5,00 ± 0,03b		
Sirkencübin	0. gün	5,00 ± 0,03a	43,205	0,000*
	15 gün	5,00 ± 0,03a		
	30 gün	4,50 ± 0,03ab		
	60 gün	4,00 ± 0,03b		
Tandır Çorbası	0. gün	6,00 ± 0,03a	29,194	0,000*
	15 gün	6,00 ± 0,03a		
	30 gün	7,00 ± 0,03b		
	60 gün	7,00 ± 0,03b		
Erişte	0. gün	6,50 ± 0,03a	32,050	0,001*
	15 gün	5,00 ± 0,03b		
	30 gün	5,00 ± 0,03b		
	60 gün	5,00 ± 0,03b		

4.5. Mikrobiyolojik Analizler

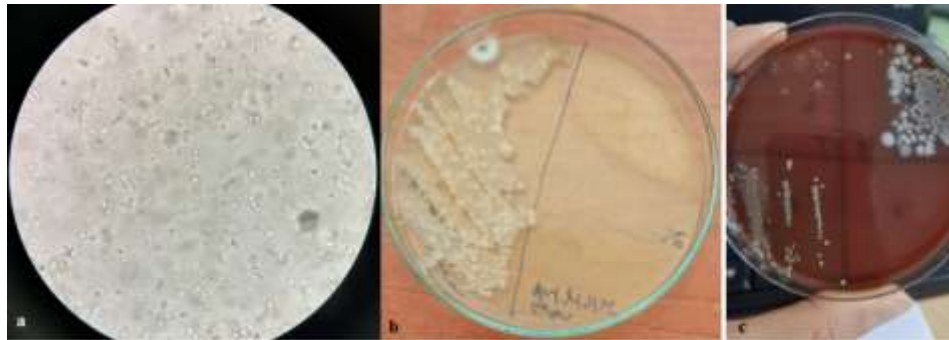
İlk gün harici depolama sürelerinde Palize örneklerinden alınan örneklerde TAMBS ve maya/küf üremesi gerçekleşmiştir. Özellikle küf olarak *Mucor* üretildiği tespit



edilmiştir (Tablo 4.4; Şekil 4.3).

Şekil 4.3. Palize üretim ve depolama sürecinde oluşan mikrobiyal görüntüler (a. Küf mikroskopik görüntüsü 10 X 40; b. Maya; c. Küf ve bakteri üremesi)

Şerbet ve çorba üretiminde depolama süreleri de dahil olmak üzere mikrobiyolojik olarak bir üreme tespit edilememiştir (Tablo 4.4).



Şekil 4.4. Erişte mikrobiyolojik analizler (a. Mikroskopik görüntü, b ve c. Besiyeri görüntüleri)

Eriştenin üretim günü yapılan analizde mikrobiyolojik üreme göstermezken; 15. günden itibaren TAMBS, mantar hifleri ve sporları, maya belirlenmiş olup, 30. günden sonra *Staphylococcus* üremesi olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.4; Şekil 4.4). Bakterinin tür indifikasyonu yapılmamıştır.

Tablo 4.4. Üretilen ürünlerin gün değişimine göre mikrobiyolojik analizler (üreme tespiti)

Ürün	Depolama süresi	Toplam aerobik mezofilik bakteri (TAMBS)	Koliform Bakteri	Maya/Küf Sayımı
Palize	0. gün (harici)	<10	0	>10
	15 gün			
	30 gün			
	60 gün			
Sirkencübin	0. gün	0	0	0
	15 gün			
	30 gün			
	60 gün			
Tandır Çorbası	0. gün	0	0	0
	15 gün			
	30 gün			
	60 gün			
Erişte	0. gün (harici)	>10	0	>10
	15 gün			
	30 gün			
	60 gün			

BEŞİNCİ BÖLÜM

5.TARTIŞMA

Amacına uygun olarak hazırlanan Konya'nın yöresel yiyecek ve içeceklerinden sirkencübin, palize, erişte, tandır çorbası al götür konseptine uygunluğu; depolanarak ürünün raf ömrü hakkında bilgi edinilmiştir. Böylece üretilen ürünlerin tanınırlığı ve bilinirliğinin (bölgenin kültürel değerlerini korumak ve yaymak için) artmasına yönelik konsept ürün ve marka tasarımı yapılmaya çalışılmıştır. Ayrıca yapılan ürünlerin depolama sürecinde mikrobiyal analizleri de yapılarak ürünlerin güvenli kullanımları hakkında bilgi edinilmesi sağlanmış; afet durumunda ya da kamp/regreatif turizm açısından kullanıma uygunluğu ifade edilmiştir. Böylece hızla değişen tüketim alışkanlıklarına uygun, sağlıklı ve pratik yiyecek ve içecek seçeneği yöresel ürünlerin tanıtım ve satışına katkı sağlanmaya çalışılmıştır. Yerel üreticilerden temin edilen malzemeler ile yapılan 4 ürün ile hedef kitle (gençler, dışarıda zaman geçiren ve sağlıklı atıştırmalık arayanlar, afetzedeler, kampçılar, sporcular vb.) yöre ve bölgeye ekonomik katkı da sağlaması muhtemeldir. Hazırlanan ürünler soğuk/sıcak tüketilebilecek, benmari usulü ısıtılabilir şekilde dizayn edilmiştir. Bu nedenle yiyeceklere katı yağ, et ve et suyu eklenmemiştir.

5.1.Palize

Osmanlı kültüründe pastane anlayışı içinde muhallebici önem kazanan bölümlerden biri olup; Cumhuriyet döneminde ise dükkânlar ile sınırlı kalmış kültürel bir mirastır (Samancı, 2013). Birçok kişide muhallebici kültürü olması kültürel olarak da al götür konseptinde olması gerektiğini düşündürmektedir. Mutfak kültüründe su muhallebisi gibi ürünler genellikle gül suyu ve pudra şekeri ile servis edilmektedir (Işın, 2010; Akkor, 2017; Çetin, 2020). Konya palizesi olarak coğrafi işareti olan ürünün yöresel olması, içinde rafine şekerin olmayışı, mısır nişastası kullanımı nedeniyle glutensiz olması, düşük maliyetli ve kolay hazırlanabilmesi açısından tercih sebepleri arasındadır.

Muhallebi gibi ürünler genellikle porsiyon başına en az 142 g en fazla 185 g olarak servis edilmektedir (Bakan, 2021). Palize muhallebiye benzer bir ürün olup çalışmalara benzer g'lerde depolama yapılmıştır. Genel olarak sütlü yapılan muhallebi ya da zerde gibi ürünlerde kullanılan hammaddelere bağlı olarak depolama süresi uzadıkça nişastanın retrogradasyonu değişerek serum miktarı ürüne bağlı

farklılık göstermektedir (Kıratlı, 2019). Çalışmada üretilen palizelerde depolama süresiyle sulanma ve ağırlıkta bir miktar azalma tespit edilmiş olup; çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Tablo 4.1).

Palizenin renginin sütlü tatlılarda olduğu gibi açık olması tercih edilmektedir. Depolama ile benzer renk tonlarında olup olmaması tüketici algısının değişmesine neden olacağı için dikkat edilmiştir (Ercik vd., 2023). Genel olarak çalışmalarda 8. güne kadar renkte anlamlı değişiklik olmazken; 12. günde renkte açılmalar olabileceği vurgulanmaktadır (Aguilar-Raymunda ve Velez-Ruiz 2018; Bakan, 2021). Çalışmada ise depolamanın 15. gününden itibaren ürünün renginin değişerek sarımsı kıvılcı olduğu belirlenmiştir (Tablo 4.2).

Muhallebi gibi ürünlerde önemli bir özellik asitlik olup; tatlılarda depolama süresi açısından değişim meydana geldiği bilinmektedir (Aytaç, 2017). Yapılan benzer çalışmalarda (Aguilar-Raymunda ve Velez-Ruiz 2018; Bakan, 2021) olduğu gibi palize depolandığı zaman asitliği bir miktar artmaktadır (Tablo 4.3).

Genel olarak muhallebi gibi tatlılarda süt ve süt ürünü kullanıldığında mikrobiyal yük artarken; deneysel olarak hazırlanan ürünlerde mikrobiyolojik değerlerin piyasada üretilenlere göre düşük olduğu bilinmektedir (Ekemen, 2002; Gün vd., 2008; Seçim, 2011). Çalışmada üretim günü palize örneklerinde mikrobiyal üreme olmazken; depolama sürecinde küf/maya ve TAMBS görülmesi alandaki çalışmalara benzerlik göstermektedir (Tablo 4.4). Deneysel olarak mikrobiyal yükü azaltmak için 3D teknolojiler kullanılarak gelecekte hem ısı transferi açısından hem de her sıcaklık ortamına uygun ürünlerin elde edilebileceği ifade edilmektedir (Barsukova, 2024).

Palize gibi tatlılarda al götür konsepti açısından ürünün depolanma süresinin fazlalaşmaması, mikrobiyal gelişimin olmaması için kullanılan ürünlerin temiz olması, hazırlayan personelin ve ortamın da temizliği önemli olduğu benzer çalışmalarla (Mujianto vd., 2024) desteklenmiştir. Böylece maya/küf oluşumu engellenerek güvenli ürün olarak stoklanması da mümkün olacaktır.

5.2.Tandır Çorbası

Çorba Türk mutfağının olmazsa olmazları arasında yer alan bir yiyecek olarak geçmişten günümüze kadar her sofrada yerini almaktadır (Gümüş, 2011; Özbey vd., 2021). Sabah kahvaltısından gece öğününe kadar her vakitte tüketilebilen çorbaya erişim pratikliği de tercih konusu olmaktadır. Konserve çorbaların hacimsel olarak

daha çok yer kaplamasından dolayı toz/kuru versiyonlarına yönelim artsa da insan sağlığı açısından toz olanların riskli olduğu araştırmalar sonucu bilinmektedir (Çatak vd., 2022).

Genel olarak çorba gibi ürünler ya konserve olarak ya da kuru/toz olarak stoklanmaktadır. Bu esnada konserve çorbaların ağırlığında sterilizasyonda yaşanan sıcaklıktan dolayı su kayıpları yaşanmaktadır (Birer, 1985). Sulu olarak servis edilen çorbaların duyuşal değerlendirmeleri ise aynı gün tadım yapılarak gerçekleştirilmektedir (Keskin vd., 2022; Kılıç Keskin vd., 2022). Çalışmada yapılan çorbanın depolama süreleri boyunca istatistiksel olarak ağırlık kaybı yaşanmadığı tespit edilmiştir (Tablo 4.1; $p>0,05$). Ayrıca çorbanın içinde bulunan hububatlardan dolayı bir miktar kıvamda koyulaşma yaşanmasından kaynaklı renk değişikliği oluşmuştur (Tablo 4.2). Protein içeriği yüksek olan hububatlar çorbada muhtemelen Maillard reaksiyonunun oluşmasına neden olarak rengin benzer çalışmalarda (Gularte vd., 2012; Ertop ve Atasoy, 2019; Anıl vd., 2021; Tahmaz, 2024; Cingöz ve Erdoğan, 2025) olduğu gibi değişmesine neden olmuş olabileceği düşünülmektedir. orba örnekleri depolamanın ilk gününden itibaren pH değerleri 6'dan 7'ye yükselerek değişmiştir (Tablo 4.3). Fermente olan ürünlerde genellikle pH'ları düşmektedir (Soyuok vd., 2021). şeker fermantasyonu baklagillerden kaynaklı yavaşlamış olması muhtemeldir (Koca vd., 2002). Soğukta muhafaza edilen proteince zenginleştirilmiş çorbaların depolamaya bağlı pH değişimi olmayabileceği ya da artabileceği de literatürde bulunmaktadır (Zhang vd., 2021; Sinchaipanit vd., 2023). Artan pH'larda su tutma kapasitesi az olan ve sert (diri kalan) rnlerde yaşanabileceği belirtilmektedir (Zhang vd., 2021). pH ve ağırlık birbirine bağlı olarak ilerlemekte ve mikrobiyal gelişim açısından uygun zemin hazırlanmasına sebep olmaktadır (Sinchaipanit vd., 2023). Depolanan çorbaların mikrobiyal açıdan temiz olduğu belirlenmiş olup (Tablo 4.4); depolama süresince nem içeriğinde görülen stabilite, ambalaj malzemesinin yapısı ve ürünün kaynatılarak hazırlanması, soğukta depo edilmesi gibi faktörler üretilen bu çorbanın tüketim için mikrobiyolojik olarak güvenli olabileceğini göstermektedir.

5.3.Erişte

Dünyada çok tüketilen gıdalar arasında makarna ve makarna çeşitleri yer almakta (Acun ve Gül, 2023; Onurlubaş ve Öztürk, 2023), Türkiye ise tüketim açısından 11. sırada yer almaktadır (Unione Italiana Food, 2025). Türkiye’de her ne kadar makarna tüketilse de ev tipi ya da geleneksel makarna çeşitlerinden olan erişte daha çok tercih edilmektedir (Keskin ve Evlice, 2022; Acun ve Gül, 2023). Erişte ülkemizin geleneksel tahıl ürünlerinden biridir (Levent vd., 2020). Pek çok farklı ham madde ve teknik ile üretilen çeşitleri ile tüm dünya üzerinde tüketilen popüler yiyecekler arasında yer almaktadır (Kalkan vd., 2020). Erişte, hazırlama kolaylığı, düşük maliyet, besleyici ve doyurucu özellikleri ile sıklıkla tercih edilen ürünlerdendir. Ayrıca ürün geliştirme yöntemlerine kolaylık sağlayabilecek bir yapısı da vardır (Keskin vd., 2022). Bu nedenle çalışmada tercih edilen al götür konseptine uygun hale getirilen eriştelere ön analizlerdeki mikrobiyal gelişim nedeniyle yöresel üretilen cevizli erişteden sade erişteye ve yanında kit olarak ceviz verilerek servis/depolaması sağlanmıştır. Ayrıca karbonhidratça zengin olması açlık durumunda kullanılabilen tatmin edici (sporcu beslenmesinde olduğu gibi kalori ihtiyacını karşılayabilmeyi sağlayan; Şahin, 2021) bir ürün olması al götür konseptindeki hedef kitlenin alabileceğine dair tercih sebebini güçlendirmektedir. Hamurunda hayvansal gıda olarak yumurta bulunması protein açısından ürünü zenginleştirdiği için besin değeri de yükselmektedir (Kömürcü ve Bilgiçli, 2024). Böylece sadece al götür konseptinde değil afet ve afet sonrası kamp ya da rekreatif turizmde de kullanım olasılığını arttırmaktadır. Her yaş grubu tarafından ya da sıcak/soğuk her koşulda kullanılabilmesi açısından ürün zeytinyağı ile hazırlanmıştır. Böylece donma özelliği azaltılarak nemi sabit tutulmaya çalışılmıştır (Şenlik ve Alkan, 2021; Karakaş; 2025). Böylece eriştenin depolanma ile ağırlığında istatistiksel olarak değişim yaşanmamış olup (Tablo 4.1); 15. günden sonra eriştelere sarı-kahve renk almaya ve pH’ının düşmeye başladığı tespit edilmiştir (Tablo 4.2 ve 4.3). Bu sonuçlar çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Khouryieh vd., 2006; Madenci vd., 2024). Nedeninin fermantasyon ile kullanılan şekerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Mikrobiyal analizler ile 15. günden sonra maya, küf ve TAMBS’in üremesi bu durumu destekler niteliktedir (Tablo 4.4). Bu durum da ürünün yapıldığı günden itibaren 15 gün içerisinde tüketilmesi gerekli olduğunu ve uzun süre depolanmadan satışa sunulması

gerektiğini ifade etmemizi sağlamıştır. Madenci vd. (2024)'nin çalışmasında yaş makarnada depolamanın ilk haftasında ürünlerin bozulduğu ifade edilmektedir. Fakat bu çalışmada yerel üreticiden temin edilen erişte ilk aşamada kavrulmuş ve kurutulmuş olduğundan dolayı 15. günden itibaren bozulmaya başlamasına neden olduğu düşünülmektedir.

5.4.Sirkencübin

Hz. Muhammed (S.A.V.) zamanına kadar geçmişi olan (Aydın, 2023); sirke, bal gibi doğal iki besinin birleştirilmesiyle hazırlanan bu şerbet, Konya'da özellikle Mevlevi mutfağı sayesinde daha da bilinip tüketilen sirkencübin (Ertaş vd., 2017); içinde rafine şeker olmayışı, antioksidan özelliği ile vücudu temizlemesi, susuzluğu gidermesi ve tokluk hissi vermesi (Özdoğan, 2008; Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016; Kalaycı ve Yenişehirlioğlu, 2021; Kayabaşı ve Bucak, 2022) gibi nedenlerle al götür ve afet gibi durumlarda destekleyici bir ürün olarak tercih nedenidir. Çalışmada istatistiki olarak ağırlıkta değişme belirlenmezken, depolamanın 15. gününden sonra renginde hafif koyulaşma başlasa da görsel açıdan belirgin bir renk değişimi tespit edilememiştir (Tablo 4.2). Ayrıca pH depolama ile 30. günden sonra 4,5'a düşmüştür. Sirkencübinle yapılan çalışmalarda rengin bir miktar koyulaştığı, depolama ile pH'ın ise 3,8-4 civarında olduğu ifade edilmektedir (Yıkmiş, 2019; 2020). 0-60 gün depolama ile maya/küf üremesinin çok az olduğu (<1), toplam aerobik bakteri açısından üreme olduğu ifade edilmiştir (Yıkmiş, 2020). Yapılan diğer çalışmanın aksine çalışmamızda mikrobiyal açıdan üretilen sirkencübinlerde herhangi bir üreme tespit edilememiştir. Bu doğrultuda al götür konseptine, afet durumunda kullanımı ya da kamp/rekreatif turizm açısından ürünün uygun olabileceği düşünülmektedir.

5.5.Yöresel Ürünlerin Al Götür Konseptine Uygun Hale Getirilmesi (Ürün/Marka Tasarımı)

Üretilen ürünler, yalnızca pratik gıda değil; aynı zamanda bir ihtiyaca, bir ana, bir duyguya cevap vermesi planlanmıştır. Bu kapsamda al götür ürün konsepti ve logosu tasarlanmıştır. Tasarım için ilk soru "Ürünün kullanıcıları kim olabilir?" şeklindedir.

Soruya cevaben: Zamansızlıktan ev yemeğine özlem duyan şehir insanı, rafine şekersiz, bitkisel bazlı, pratik ürünleri tercih eden bilinçli tüketici, afet sonrası temel gıdaya erişmeye çalışan kişi, kamp ya da doğa koşullarında kolay, sağlıklı yemek

arayan kişi, protein ve karbonhidrat ihtiyacını karşılamak isteyen bisikletçi ürünleri tercih etme potansiyeline sahip olacaktır.

Bu kişilerin ortak ihtiyaçları:

- Taşınabilir, güvenilir ve sağlıklı ürünler,
- Geleneksel tatlarla bağ kurma isteği,
- Hazır ama ev yapımı gibi hissettiren yiyecekler,
- Zor durumda bile yalnız olmadığını hissetmek olarak düşünölmüştür.

Logo ve isim/marka önerisi bu yaklaşımlara uygun olarak tasarlanmıştır. İsim/marka insanların hayatındaki küçük ama anlamlı bir kolaylık, bir yakınlık hissi taşıması gereği düşünölererek “YANIBAŞ” üretilmiştir.

İçgörü 1: İnsanlar pratik yiyecek ararken genellikle lezzet ve sağlık arasında taviz vermek zorunda kalması.

İçgörü 2: Zor zamanlarda veya günlük koşuşturmalarda tanıdık bir tat, yalnızlık hissini azaltması ve güven duygusu yaratması.

Problem tanımı: İnsanlar, yalnızca beslenme ihtiyaçlarını değil; aynı zamanda duygusal ihtiyaçlarını da karşılayan, sağlıklı ve tanıdık hissettiren pratik ürönlere ihtiyaç duyması.

İsim /Marka anlamı: Hemen yanında olan, yakınlık ve destek duygusu veren şey.

Marka hissi: Yalnız bırakmayan sıcaklık, gündelik hayatta bile iç huzuru, aidiyeti ve bir yere ait olma hissini taşıması.

Kullanım anı: Kalabalıklar içinde yalnızken, çadırın içinde bir başınayken ya da evinden uzaktayken bile tanıdık bir şeye uzanma isteği oluşturması (Şekil 5.1).

Logo Şekil itibariyle sırtında yiyeceğini taşıyan biri, sırtında yiyecek yardımı getirmiş birini temsil ederken, kıvrımlı Őekli ile evini sırtında taşıyan salyangoza, kısa süreli ama güzel bir his yaşatan kelebeğe, çalışkanlığı ile bilinen arıya da benzetilebilir.



Şekil 5.1. YANIBAŞ marka logosu

6. SONUÇ ve ÖNERİLER

Konya'nın yöresel yiyecek ve içeceklerinden olan palize, sirkencübin, tandır çorbası ve cevizli erişte gibi ürünler kit hazırlanarak al götür konseptine uygunluğu ve depolanarak kullanılabilirliğinin belirlendiği çalışmada;

- Bölgenin kültürel değerlerinin korunmasına ve yayılmasına,
- Geleneksel tarifleri modernize ederek al götür konseptine uygun pratik, lezzetli ve sağlıklı ürünler geliştirilmeye,
- Herhangi bir afet durumunda damak tadı devam ettirilerek stoklanabilmesine çalışılmıştır.

Bu kapsamda gençler, bisikletçiler, sporcu (uzun yürüyüş ve sürüş gerektiren sporları) yanında kolay ve yöresel ürünleri tüketme istekli kişiler için yerel üreticiler desteklenerek ekonomiye katkı sağlamak için dört ürün paketlenerek depolama süreleri içinde ağırlık, renk, pH ve mikrobiyal yükleri belirlenmeye çalışılmıştır. Palize, sirkencübin, tandır çorbası ve cevizli erişte açısından kullanım, depolama ve mikrobiyal açıdan konseptte en uygun olanlar sirkencübin ve tandır çorbası olduğu belirlenmiştir.

Bu ürünlerin depolanması ile Konya'nın yöresel lezzetlerine erişilebilirliğini kolaylaştıracağı gibi tanıtımına da katkıda sunacak; böylece yerel ekonomi desteklenerek gastronomi turizmi açısından benzer ürünler için de yeni fırsatlar sağlayacaktır. Ayrıca, sağlıklı ve pratik beslenme ihtiyacına yönelik yeni çözümlerin getirilebilmesi açısından kolay ulaşılabilen al götür ürün çeşitlerinin fazlaşmasına katkı sunacaktır.

Al götür konsept için tasarlanan ve afet durumu için stoklanacak şekilde dizayn edilen dört ürün;

- Paketlemeye ve depolanmaya uygun hale getirilen ürünler ile erişim kolaylığı sağlanmış,
- Stoklama açısından iki ürünün kullanılabilmesi belirlenmiştir.

Üretilen dört ürün ile yöresel ürünlerin geliştirilmesine katkı sağlanarak yerel ekonominin olumlu yönde etkileneceği ve ilerleyen dönemlerde benzer çalışmalarla alana katkı yapılarak pazarın genişleyeceği düşünülmektedir. Çünkü tüketiciler artık

dışarda daha çok zaman geçirmekte, sağlıklı, doğal ve lezzetli hatta kendi yöresine ait yiyecekleri yeme isteği artmakta, böylece günümüz koşullarında bu tür ürünlerin kullanım kolaylığı ile sektörel büyümenin olması gerekmektedir. Özellikle yerel girişimler ve işletmeler, belediyeler ile bölgenin ihtiyaçları doğrultusunda bu tip ürünlerin üretilmesi ve pazara sunulması sağlanabilir. Böylece yerel ve organik üretim yapan, sürdürülebilir (üretici ve tüketici açısından) doğal kaynaklar ile bilinçli tüketim sağlanması muhtemeldir. Üretilen ürünler al götür konsepti harici; afet durumlarında da temiz, her beslenme biçimine uygun, farklılık içeren gıdalara erişimin önem arz ettiği için kullanılabilmesi öngörülmektedir. Fakat hedef kitle haricinde kitlerin her insanın tüketebileceği forma indirilmesi amacıyla hayvansal gıda eklemeyerek, et ve et ürünleri tüketmeyen vejetaryenlerinde rahatlıkla tüketilmeleri düşünülmüş olup; ilerleyen çalışmalarda farklı beslenmeler için dizayn edilebilir. Ayrıca tandır çorbası gibi ürünler için üretim sürecinde bulgurun yerine esmer pirinç, greçka gibi sağlıklı alternatifler eklenerek bireysel ürün hazırlanması için de bu geleneksel lezzetler glutensiz hale getirilebilir. Yerel yönetimler, üniversiteler, araştırmacılar, mutfak şefleri ile iş birliği yapılarak ürünler bölge için patentlenerek alternatifler çoğaltılabilir. Modifiye atmosfer ya da farklı teknikler uygulanarak ürünlerde raf ömrü uzatılabilir. Her şehir için en az 2 adet şehrin yöresel ürünleri ile kit yapılabilir, yurt içi ve yurt dışı seyahatlerde tanıtım kolaylığı sağlanabilir. Yöresel gastronomik unsurlar taşınması açısından gastronomi turizmine katkı sağlayabilir. Aynı zaman da özelde besin içerikleri ile Konya bisiklet turizmine bisikletçi beslenmesine kolaylık sağlayacağı için de katkı sunabilir.

KAYNAKÇA

ABOLGHASEMİ, J. ve diğerleri (2020). Thyme Oxymel by İmproving of İnflammation, Oxidative Stress, Dyslipidemia and Homeostasis of Some Trace Elements Ameliorates Obesity İnduced by High-Fructose/Fat Diet in Male Rat. **Biomedicine & Pharmacotherapy**, 126, 110079.

ACUN, S. ve Gül, H. (2023). Türkiye Piyasasında Satışa Sunulan Spagetti Makarnaların Bazı Kalite Özellikleri. **Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi**, 13(2), 531-546.

AGUİLAR-RAYMUNDA, V. G. ve Velez-Ruiz, J.F. (2018). “Physicochemical And Rheological Properties Of A Dairy Dessert, Enriched With Chickpea Flour”, **Foods**, 7 (2), 25.

AKARÇAY, E. ve Suğur, N. (2015) Dışarıda Yemek: Eskişehir’de Yeni Orta Sınıfın Fast-Food Yeme İçme Örüntüleri, **Sosyoloji Çalışmaları Dergisi**, 18(1): 1-29.

AKBULUT, S., ve Kuleaşan, H. (2022). Konserve Hindi Sosis Üretiminde Isıl İşlem ve Depolama Süresinin Bazı Kalite Özellikleri Üzerindeki Etkisi. **Gıda**, 47(2), 157-168.

AKKOR, Y. E. (2017). Osmanlı Mutfağında Sütü Tatlılar, <https://www.skylife.com/tr/2017-03/Osmanli-Mutfaginda-Sutlu-Tatlilar>. (22.05.2025).

AKMESE, H., Seçim, Y. ve Çelikhı, F., (2022). Klasik Konya Mutfak Kültürü, Aşçı Dede Ateşbâz-I Velî II (s.87-105), Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 475

ALAN, H. ve Köker, A. R. (2022). Covid-19 Sürecinde Hız Kazanan İş Modeli İnovasyonu Olarak Bulut Mutfak Girişimciliği: Dünyadan ve Türkiye’den Örnekler, **Doğuş Üniversitesi Dergisi**, 23(COVID-19 ÖZEL SAYISI), 135-152.

ALATAŞ, H., ve ARSLAN, N. (2023). Afet Durumunda Toplum Beslenmesi. **Sağlık & Bilim 2023: Beslenme-I**, 7.

ALPASLAN, K., Tanrısever, C. ve Tütüncü, B. (2018). Dağcılık Turizminde Moleküler Gastronomi Kullanılabilir mi?. **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2(Ek1), 104-122.

ALTAŞ, A., ve Varnacı Uzun, F. (2017). Üniversite Öğrencilerinin Yemek Tercihleri: Aksaray Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Çalışma. **Journal of Human Sciences**, 14(4), 4435-4452. doi:10.14687/jhs.v14i4.5113

ANİL, M., Durmus, Y., ve Tarakci, Z. (2021). Effects of Different Concentrations of Guar, Xanthan and Locust Bean Gums on Physicochemical Quality and Rheological Properties of Corn Flour Tarhana. **Nutrition & Food Science**, 51(1), 137-150.

ATEŞ, A., Çıtak, Ş. Ö., ve Sunar, H. (2024). Evaluation Of Geographical Indication Foods İn The Context Of Gastronomy Tourism: Analyzing The Menus Of Local Restaurants İn Konya. **Söke İşletme Fakültesi Dergisi**, 1(1), 1-15.

AVİCENNA. (1999). The Canon Of Medicine (L. Bakhtiar, Trans.). Kazi Publications. (Orijinal Eser 11. Yüzyılda Yazılmıştır)

AYDIN, F. (2023). Şairin Mutfağından Şerbet Çeşitleri. **Hafıza**, 5(1), 69-91.

AYER, Ç., Bakır, B., Çalık, G., Depboylu, G. Y., Yalçın, T., ve Kaner, G. (2023). Afet Sonrası Görülebilecek Klinik Semptomlara Yönelik Beslenme Önerileri. **İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi**, 8(2), 669-674.

AYTAÇ, F., (2017) “Doğal Tatlandırıcıların (Stevia ve Akçaağaç Şurubu) Sütü Tatlıların Fiziksel, Kimyasal ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi”, Doktora Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tekirdağ

BADEM, A. (2023). Unutulmaya Yüz Tutan Geleneksel Bir Türk Tatlısı Olan Kenevir Helvası ve Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi. **Journal Of Turkish Studies**. 18. 793-806. 10.7827/Turkishstudies.66401.

BAKAN, R. (2021). Türk Mutfağındaki Sütü Tatlıların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu (Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

BALDANE, O., (2021) "Beyşehir Yöresinde Türk Halk Kültürü", **Tarih, Kültür, Sanat, Turizm, Sanayi ve Ticaret Şehri Beyşehir**, Editör: Prof. Dr. Hüseyin Muşmal, Konya: Palet Yayınları, s. 739-766.

BARSUKOVA, Y. (2024). Inactivation Of Salmonella Enterica In 3d Printed Ready-To-Eat Pudding.

BAŞAT, H. T., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. **Journal of Tourism & Gastronomy Studies**, 5(Special Issue 2), 67-76.

BAYTOP, A. (1999). Türkiye’de Bitkilerle Tedavi: Geçmişte ve Bugün. Nobel Tıp Kitabevleri.

BİLGİN, N. (2018). Anadolu Mutfağında Eriştenin Kültürel Önemi. **Geleneksel Mutfak Kültürü Dergisi**, 4(2), 45–52.

BİLİCİ, S., Uyar, M., Beyhan, Y. ve Sağlam F. (2006). Besin Güvenliği., T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü

BİRER, S. (1985). Yemeklik Mantarın Beslenmemizdeki Yeri ve Değerlendirilmesi. **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 14, 139-152.

BOGDANOV, S. ve diğerleri (2008). Honey For Nutrition And Health: A Review. **Journal Of The American College Of Nutrition**, 27(6), 677–689. <https://doi.org/10.1080/07315724.2008.10719745>

BULUT SOLAK, B., ve Eken, V. (2021). Gastronomi Turizminde Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci. **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 5(2), 371-383. <https://doi.org/10.32572/Guntad.944996>

BURTON, R. A., Andres, M., Cole, M., Cowley, J. M., ve Augustin, M. A. (2022). Industrial hemp seed: From the field to value-added food ingredients. **Journal of Cannabis Research**, 4(1), 45.

BÜYÜKİPEKÇİ, B. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)., T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Konya.

BÜYÜKŞALVARCI, A., Şapcılar, M. C. ve Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. **Journal Of Tourism & Gastronomy Studies**, 4(4), 165-18

CANER, C (2021). Gıda Ambalajlama: Ambalajlama Bilimi ve Teknolojisi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

ÇİNGÖZ, A. ve Erdoğan, Z. (2025). Physicochemical, Functional, Sensory, And Rheological Properties Of Traditional Tarhanas From The Central Anatolian Region. **Black Sea Journal Of Agriculture**, 8(1), 88-95.

ÇATAK, J. ve Arın, S. Ş. (2022). Ticari Olarak Satışa Sunulan Farklı Hazır Çorbalardaki Glioksal ve Metilglioksal Bileşiklerinin Hplc ile Araştırılması. **Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi**, (35), 47-53.

ÇELİK, S. ve Öztürk, M. (2020). Geleneksel Erişte Üretiminde Kullanılan Yöntemlerin Kalite Parametreleri Üzerine Etkisi. **Tarım Bilimleri Dergisi**, 26(3), 310–318. <https://doi.org/10.15832/ankutbd.676543>

ÇETİN, E., ve Çıbık, R. (2017). Gıda Muhafazasında Dikkat Edilecek Hususlar. *Turkiye Klinikleri Food Sciences-Special Topics*, 3(2), 64-71.

ÇETİN, K. (2020). Medeniyet Değerlerimiz Mutfak ve Yemek Kültürü. Ravza Yayıncılık ve Matbaacılık, İstanbul.

ÇOKSÖYLER, F. N. ve Aktoklu, S. (2025). Geleneksel Gıdaların Sosyolojik Boyutu. **Turkish Journal Of Agriculture-Food Science And Technology**, 13(1), 216-220.

ÇOPUR, U.Ö. ve diğerleri (2001). Tarhana Üretiminde Farklı Uygulamaların Ürün Kalitesine Etkisi. *Gıda*, 26(5): 339-346.

ÇÖLBAY, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları. **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi**, 4, 4, 1729 - 1736.

DAĞLIOĞLU, O. (2000). Tarhana As A Traditional Turkish Fermented Cereal Food. It's Recipe, **Production And Composition**. *Nahrung*, 44: 85-88.

DARANİ, N. S. ve diğerleri (2023). Oxytel: A Systematic Review of Preclinical and Clinical Studies. **Heliyon**, 9(12).

DEGHİRMENCİOĞLU, N., Göçmen, D., Daghdelen, A., ve Daghdelen, F. (2005). Influence of tarhana herb (*Echinophora sibthorpiana*) on fermentation of tarhana, Turkish traditional fermented food. **Food Technology and Biotechnology**, 43(2), 175-179.

DEMİR, M., ve Koç, A. (2021). Tam Buğday Unlu ve Yumurtalı Eriştelerin Besin Değeri ve Duyusal Özellikleri. **Gıda ve Beslenme Araştırmaları Dergisi**, 9(1), 22–29.

DEMİRER, H. R. (2010). Yöresel ürün ve coğrafi işaretler; Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

DEMİRKALE KUKUOĞLU, O. C. (2024). Logo Tasarımında Güncel Eğilimler ve Stratejiler. **Medeniyet Sanat Dergisi**, 10(2), 153-174.

DOĞRU, S. ve Ede, G. (2020). Afet Durumlarında Besin ve Beslenme Desteğinin Planlaması. **Current Perspectives On Health Sciences**, 1(1), 25–34. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/cphs/issue/72385/1168670>

EKEMEN R. (2002). Ankara Garnizonundaki Birliklerde Tüketilen Sütü Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi. Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, S 56.

ERCİK, C., İlhan, İ. ve Keskin, S. N. (2023). Tüketici Tercihlerinde Renk ve Görseelliğin Lezzet ve Genel Kabul Edilebilirlik Üzerindeki Etkisi: El Yapımı

Çikolata Örneği (The Impact Of Color And Visuals On Taste And General Acceptability In Consumer Preferences: A Handmade Chocolate Example). **Journal Of Tourism & Gastronomy Studies**, 11(3), 2618-2638.

ERCİYAS, F. (2013). Geleneksel İçeceklerin Kültürel Önemi ve Halk Sağlığı Açısından Değerlendirilmesi. **Geleneksel Tıp Araştırmaları Dergisi**, 2(1), 15-23.

ERDEM, G., Kaya, A. A. (2018). 1. Uluslararası Afet Yönetim Kongresi Kongre Kitabı. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi.

ERGİNKAYA, Z., Turhan, E. Ü., ve Özer, E. A. (2016). Nohut Mayalı Ekmek Üretimi ve Hakim Mikroflora. **Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, 30(1), 89-99.

ERSOY, B., Can, N. ve Sağlam, A. (2023). Fonksiyonel Bir İçecek Şalgam Suyunun Üretimi ve Muhafazası. **Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi**, 18(67), 103-125.

ERTAŞ, M., Solak, B. B. ve Kılınç, C. Ç. (2017). Konya’da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması. **Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi**, (1), 52-70.

ERTEN, A. ve Beyter, N. (2024) Konya Tirit Yemeğinde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz Çalışması, (Ed. A. Sökmen & Ç.Aydın)., Sofradaki Bilim ve Lezzetteki Sanat Gastronomiye Kapsamlı Bir Bakış, 1. Baskı

ERTOP, M.H. ve Atasoy, R. (2019). Physicochemical, Rheological And Sensory Properties of Tarhana Samples Produced By Different Cereal And Pulse Flours. **GIDA - Journal of Food**, 44(5), 781-793.

ES, S., ve Yardımcı, S. (2006). Osmanlı’da Mutfak Kültürü ve Konya Mutfağı. Konya Mutfak Kültürü ve Konya Yemekleri İçinde. (Ed. A. Işık). Konya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

ESEN, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. **Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 22(1), 279-294.

ESENDEMİR, Y. D., Yıldız, S., ve Sıçramaz, H. (2025). Ultrases ile Modifiye Edilen Aquafaba Protein Konsantratinin Vegan Mayonez Üretiminde Kullanımı. **Gıda**, 50(2), 147-164.

GALLEGO-SCHMID, A., Mendoza, J. M. F. ve Azapagic, A. (2019). Environmental impacts of takeaway food containers. **Journal of Cleaner Production**, 211, 417-427.

GONDA, T., Angler, K. ve Csóka, L. (2021). The Role of Local Products in Tourism. **European Countryside**, 13(1), 91-107.

GÖKMEN, V. ve Öztan, A. (1995). Gıdaların Raf Ömrünü Etkileyen Faktörler ve Raf Ömrünün Belirlenmesi. **Gıda**, 20(5).

GULARTE, M. A., Gómez, M. ve Rosell, C. M. (2012). Impact of Legume Flours on Quality And in Vitro Digestibility of Starch And Protein From Gluten-Free Cakes. **Food and Bioprocess Technology**, 5(8), 3142-3150.

GÜDEN, R. A. ve Borlu, A. (2023). Afetlerde Toplum Beslenmesi ve Hassas Gruplara Yönelik Beslenme Planı. **Food And Health**, 9(1), 61-68.

GÜMÜŞ, H. (2011). Türk Mutfak Kültüründe Çorba (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.

GÜN G., Budak H.N., Seydim Z. (2008). Isparta ve Burdur İllerinde Üretilen Gullaçların Hijyenik Kalitesi. Türkiye 10. Gıda Kongresi, P785, 21-23mayıs, Erzurum,

HALICI, N. (2007). Mevlevi Mutfağı. Metro Kültür-Yayımları.

HALKMAN, A.K. (2005). Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları. Başak Matbaacılık Ltd. Şti., Ankara, 358.

HAZARHUN, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2(Ek1), 371-389.

<https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.11>

İŞİN, P. M. (2010). Osmanlı Mutfağı Sözlüğü. Kitapevi Yayınları, İstanbul.

İBİŞ, S. (2022). Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 5(2), 288-298.

JANSSEN, H. G. ve diğerleri (2018). Determinants of Takeaway and Fast Food Consumption: A Narrative Review. **Nutrition Research Reviews**, 31(1), 16-34.

JOHNSTON, C. S., Kim, C. M., ve Buller, A. J. (2004). Vinegar Improves Insulin Sensitivity to A High-Carbohydrate Meal in Subjects with Insulin Resistance or Type 2 Diabetes. **Diabetes Care**, 27(1), 281-283.

KABAK, B., Dobson, A. D. ve Var, I. I. L. (2006). Strategies to Prevent Mycotoxin Contamination of Food and Animal Feed: a Review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, 46(8), 593-619.

KADANALI, E. ve Dağdemir, V. (2016). Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Satın Alma İstekliliği. **Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University**, 33(1), 9-16.

KAHRAMAN, M. (2019). Marka Kimliği ve Logo Tasarımı; Global Markalar ve Logo Tasarımlarının Evrimine İlişkin Marka Kimliği Bağlamında Tarihsel Analiz. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.

KALAYCI, İ. ve Yenişehirlioğlu, E. (2021). Tandır Çorbası, Ispanaklı Bulgurlu Borani, Sirkencubin ve Badem Helvasının Akdeniz Diyeti Kapsamında İncelenmesi. **Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 9(1), 56-70.

KALKAN, S. ve diğerleri (2020). Production Of Functional Turkish Noodle (Erişte) Supplementary Probiotic And Determining Of Some Quality Properties. *Food And Health*, 6(3), 140-150. Doi: 10.3153/Fh20015.

KAPFERER, J. N. (2008). The Strategic Brand Management, Forth Edition, London: Kogan.

KARABALIK, D. ve Kendilci, E. A. (2020). Bir Afet Olarak İnsani Krizler ve Beslenme (Humanitarian Crises as a Disaster and the Nutrition Problem). Full Text Book, 116.

KARACAN, D. (2006). Müşteri-odaklı marka denkliği ve marka denkliği unsurlarına yönelik tüketici tutumlarının ölçülmesi: otel işletmeleri bir uygulama. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

KARAKAŞ, A., (2025). Ayva Tozu ile Zenginleştirilmiş Makarna Üretimi. Yüksek Lisans Tezi., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya

- KAŞLI, E.** (2023). Food Safety and Law Enforcement in Türkiye. *Akademik Gıda*, 21(2), 198-201.
- KAYABAŞI, A.** ve Bucak, T. (2022). Şerbetlerin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri ve Önemine Dair Bir Araştırma. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(1), 71-96.
- KAYNAR, B.** ve Sandıkcı, M. (2025). Yerel Mutfaklarda Besin Değerleri ve Sağlık: Afyonkarahisar’da Bir Çalışma. *Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 46-65.
- KENDİLCİ, E. A.** ve Oğur, S. (Ed.). (2022). Afet ve Acil Durumlarda Beslenme Yönetimi. Akademisyen Kitabevi. Ankara.
- KESKİN, H. K.,** Bilgiçli, N. ve Yaver, E. (2022). Development Of Gluten-Free Tarhana Formulations: Part I. Utilization Of Legume Composite Flours And Baker’s Yeast. *Food Bioscience*, 47, 101692.
- KESKİN, Ş.** ve Evlice, A. K. (2022). Zenginleştirilmiş Erişte Üretiminde Yeni Yaklaşımlar. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 11(1), 79-86.
- KHOURYİEH, H.,** Herald, T. ve Aramouni, F. (2006). Quality And Sensory Properties of Fresh Egg Noodles Formulated with Either Total or Partial Replacement of Egg Substitutes. *Journal of Food Science*, 71(6), S433-S437.
- KINAY, A. G.** (2022) Patentli Ürün: Besin Değeri Yüksek Tarhana Yapılanması. *Research in Social Sciences*, 171.
- KIRATLI, N.** (2019). Farklı Formülasyonların Zerde Kalitesi Üzerine Etkisinin Belirlenmesi (Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).
- KILIÇ KESKİN, H.,** Bilgiçli, N. ve Yaver, E. (2022). Development Of Gluten- Free Tarhana Formulations: Part I. Effect Of Legume Flour Type And Level On Physical, Chemical, And Sensory Properties. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 46(3), E16415.
- KOCA, A.,** Yazıcı, F., ve Anil, M. (2002). Utilization Of Soy Yoghurt İn Tarhana Production. *European Food Research And Technology*, 215(4), 293–297.
- KOMAÇ, F.** (2018). Düşük Kolesterol ve Yağ İçerikli Mayonez Üretiminde Avokado Püresinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması.
- KÖKMEN SEYİRCİ, H.** ve Çağ, Ç. (2018). Antikçağda Gıdaların Korunması. *Cedrus*, 6, 701-711.
- KÖMÜRCÜ, T. C.** ve Bilgiçli, N. (2024). Yumurtalı ve Yumurtasız Formüle Edilen Madımak (Polygonum Cognatum) Tozu İlaveli Eriştelerin Fonksiyonel İçeriği ve Duyusal Özellikleri. *Necmettin Erbakan Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 6(1), 124-138.
- LASSEN, A. D.** vd. (2012). Effectiveness of a Canteen Take Away concept in Promoting Healthy Eating Patterns Among Employees. *Public Health Nutrition*, 15(3), 452-458.
- LEVENT, H.** ve diğerleri (2020). Improvement of Chemical Properties of Noodle and Pasta Using Dephytinized Cereal Brans. *Lwt*, 128, 109470.
- MADENCİ, A. B.,** Bilgiçli, N. ve Türker, S. (2024). Enhancing Fresh Pasta Quality: The Impact of Thermal Processing and İnnovative Packaging Techniques on Shelf Life and Nutritional Value. *NEUGastro*, 3(2), 147-163.
- MEMİŞ, E.** ve Ersoy, Y. (2014). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri.

MORTAŞ, H. ve Bilici, S. (2016). Toplu Beslenme Hizmetlerinde Acil Durumlarda Gıda Güvenliği Tehlikeleri ve Eylem Planlarının Oluşturulması. **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 44(1), 73-82.

MUJANTO, M. ve diğerleri (2024). Effect of Stevia Leaf Extract Substitution on Functional Pudding Characteristics. **In Bio Web of Conferences** (Vol. 104, P. 00028). Edp Sciences.

ODABAŞI, A.S., (2001), Konya Mutfak Kültürü, Konya Ticaret Odası Eğitim ve Kültür Yay., Konya

ONGAN, D. ve diğerleri (2023). Afet Yönetiminde Güçlü Çözüm Ortağı: Beslenme Hizmetlerinde Diyetisyenler. **İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi**, 8(2), 675-683.

ONURLUBAŞ, E. ve Öztürk, D. (2023). Tüketici Perspektifinden Makarna: Alışkanlıklar, Tercihler ve Etkileyen Faktörler. **Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi**, 12(3), 140-159.

ORHAN, H. İ. (2020). Mevlana ve Antik Şerbet Sirkencübin (Oxymel) Arasındaki İlişkinin Gastronomi ve Sağlık Perspektifinden İncelenmesi. İstanbul Ayvansaray Üniversitesi S.B.E., Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.

ÖNEY, B. ve Akman, K. (2022). Afet Durumlarında Beslenme Hizmetleri. **Afet ve Risk Dergisi**, 5(1), 239-246.

ÖZBEY, Z. ve Köşker, H. (2021). Türk Mutfak Kültüründe Çorba ve Coğrafi İşaretili Çorbalar Üzerine Bir Değerlendirme. **Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research**, 5(3), 471-489.

ÖZDEMİR, H. (2018), Kavurma İşleminin Kenevir Tohumunun Tokoferol ve Toplam Fenolik Madde İçeriği Üzerine Etkisi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

ÖZDOĞAN, Y. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet, 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Cilt: 3, Ankara, 1073.

ÖZEN, İ. A. ve Akpınar, A. (2022). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Covid-19 Pandemi Sonrası Gelişen Yeni Trendler. **Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar II**. 94-102.

ÖZTÜRK DEMİRTAŞ, P., (2024). Tasarımda Marka İmaj Transferi ile Yeni Ürün Geliştirme Yaklaşımı / New Product Development Approaches Through Brand Image Transfer in Design . 2. International Blacksea Scientific Research and Innovation Congress 29-30 June 2024 Trabzon /Turkey (pp.229-243). Trabzon, Turkey

ÖZTÜRK, İ., Koçak, Ç. (2017). Türk Kızılayı Afetlerde Beslenme Kılavuzu. Ankara: Türk Kızılayı.

PARLAR, Z. ve diğerleri (2017). Systematic design and design thinking approach for conceptual design process: small household appliance design. *Sakarya University Journal of Science*, 21(5), 1100-1109.

SAMANCI, Ö. (2013). Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü Tatlı Tarihini İzinde. **National Geographic Traveler**, Eylül, 41-45

SAMANCI, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 31(1), 92-95. <https://doi.org/10.17123/Atad.713586>

SARIOĞLAN, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler. **Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi**, 6(14), 237-250.

SARISOY, G. (2011). Gıdaların Soğuk Zincir Lojistiği (Doctoral Dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Bahçeşehir Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).

SAYİNER, G. ve Beyhan, Y. (2023). Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri ve Yeni Teknolojiler. **Toros University Journal Of Food Nutrition And Gastronomy**, 2(1), 79-92.

SCHNEIDER, G. K. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı Ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. **Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi**, 3(6), 29-52

SEÇİM, Y. (2011). Konya İl Merkezinde Tüketime Sunulan ve Deneysel Olarak Üretilen Bazı Sütlü Tatlıların Kimyasal ve Mikrobiyolojik Kalitesi (Doctoral dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı, Konya).

SEÇİM, Y. (2020). Şeb-İ Arus Etkinliğine Katılan Turistlerin Mevlevi Mutfağı Yemek Taleplerinin Tespit Edilmesi. **Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (35), 778-796.

SEÇİM, Y. ve Aksu, S. C. (2021). Konya İlindeki Bazı Yöresel Çorbaların Fonksiyonel Besin İçeriğinin İncelenmesi. **Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar**. 72-95.

SEÇİM, Y. ve Akyol, N. (2022). Konya Mutfak Kültürü. **Cihan İçinde, Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi**, 1, 175-192.

SETYAWATI, H. A. ve diğerleri (2020). Making Local Product Attractive: The Role of İndigenous Value in Improving Market Performance. **Geo Journal of Tourism and Geosites**, 29(2), 746-755.

SEVER, M. (2024). Yaşanılan Süreçte Türk Yeme-İçme Kültüründeki Değişimler. **Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi** (369), 117-124. <https://doi.org/10.61620/Tfra.1050>

SEZGİN, A. C. (2020). Gıda Güvenliği Açısından Tehlike Oluşturan Bazı Bakteriler ve Sağlık Üzerinde Etkileri. **Journal Of Global Food Research**, 1(1), 1-9.

SİNCHAİPANİT, P. ve diğerleri (2023). Formulation of Ready-To-Eat Soup for the Elderly: Nutritional Composition and Storage Stability Study. **Foods**, 12(8), 1680.

SORMAZ, Ü. (2017). Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5, 2, 160-173.

SOYUÇOK, A. ve diğerleri (2021). Metagenomic And Chemical Analysis Of Tarhana During Traditional Fermentation Process. **Food Bioscience**, 39, 100824.

SÜZER, Ö. ve Dinvar, Ş. (2025). Üçüncü Nesil Kahve İşletmelerinin Sürdürülebilirlik Açısından İncelenmesi: Karabük İlinde Bir Uygulama. **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, (84), 122-136.

ŞAHİN, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. **Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi**, (2), 88-92.

ŞAHİN, E. (2024). Yörük Mutfağında Fermente Gıdalar. 6. Antalya Yörük Çalıştayı, 59.

ŞAHİN, T. (2021). Covid-19 Pandemi Sürecinde Sporcu Beslenmesi: Beslenme Alışkanlığı Değişimleri ve Öneriler. **Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Spor Bilimleri Dergisi**, 4(1), 1-9.

ŞENLİK, A. S. ve Alkan, D. (2021). Çimlendirilmiş Bazı Tahıl ve Baklagillerin Kimyasal Özellikleri ve Çimlendirmeye Açığa Çıkan Biyoaktif Bileşenlerin Sağlık Üzerine Etkileri. **Akademik Gıda**, 19(2), 198-207.

ŞİMŞEK, G. S. ve Aslan, Z. (2021). Mevlevilikte Mutfak ve Yemek Kültürü. **Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar**. 114-131.

TAHMAZ, J. (2024). Physical And Flowability Properties Of Commercial Tomato Cream And Tarhana Soup Powders.

TARINÇ, A. ve Ülken, H. (2021) Covid-19 Sonrası Gelişen Mutfak Akımı: Bulut Mutfak. / **Journal Of Gastronomy, Hospitality, And Travel**, 4(2): 321-328.

TEMELLİ, S. ve diğerleri (2002). Bursa'da Tüketilen Kokoreçlerin Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi. **İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi**, 28(2): 467-473.

TEZEL, İ. ve Tanyaş, M. (2025). 6 Şubat Kahramanmaraş Afetinde Beslenme Lojistiği. **Afet ve Risk Dergisi**, 8(1), 213–230. <https://doi.org/10.35341/Afet.1463708>

TÜRK KIZILAYI. (2017). Afetlerde Beslenme Hizmetleri Kılavuzu. <https://kizilayakademi.org.tr/kitap-brosur/afetlerde-beslenme-hizmetleri-kilavuzu/>

TÜTÜNCÜ, Ö. (2020). Konya Turizmi Gelecek Vizyonu Ortak Akıl Arama Çalıştayı Raporu.

UNIONE ITALIANA FOOD, 2025; <https://www.unioneitalianafood.it/en/> (Erişim Tarihi: 30.05.2025)

UZ, M. A. (2015). Tarihi Konya Mahalleleri. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

ÜNSAL, A. (2007). Osmanlı Mutfağı. Oğlak Yayıncılık.

ÜNVER, N. ve Çelik, Ş. (2023). Effect of Antioxidant-Enriched Microcrystalline Cellulose From Almond Residue On Physicochemical and Textural Characteristics of Mayonnaise. **Grasas Y Aceites**, 74(2), E507-E507.

ÜNVER, N., (2022). Bazı Yağlı Tohum Kabuklarından Elde Edilen Antioksidanca Zenginleştirilmiş Mikrokristal Selülozunkarakterizasyonu ve Mayonezde Kullanım Olanaklarının Araştırılması, Doktora Tezi, Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şanlıurfa.

WOODRUFF, B. A. ve Duffield, A. (2002). Anthropometric Assessment of Nutritional Status in Adolescent Populations in Humanitarian Emergencies. **European Journal of Clinical Nutrition**, 56(11), 1108-1118.

YALAP, R. (2023). Afet Sonrası Acil Beslenme İhtiyaçları ve Koordinasyon Panel ve Çalıştayı: Sonuç Raporu.

YILDIRIM, A. ve Topkaya, N. (2022). Fonksiyonel Gıda Olarak Sebze Katkılı Eriştelerin Geliştirilmesi ve Değerlendirilmesi. **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi**, 17(1), 45–54.

YILMAZ, F. (2023), Tüketicilerin Yöresel Ürün Algılarının Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi: Erzurum İli Örneği, Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi

YILMAZ, İ. ,Orhan, H. ve Tekiner, İ.H. (2020). In The Footsteps of an Ancient Sherbet from Hippocrates to Avicenna and Maulana: **Oxymel And its Place In Health.**

YILMAZ, M. ve Yılmaz, S. (2021). Osmanlı Sofralarında Estetik Sunum ve Şifanın Bileşkesi: Çeşm-İ Bülbül Sanatı ve Osmanlı Şerbetleri. Uluslararası Müzik ve Güzel Sanatlar Eğitimi Sempozyumu. 439-451., Sivas.

YİKMİŞ, S. (2019). Effect Of Ultrasound On Different Quality Parameters Of Functional Sirkencubin Syrup. **Food Science And Technology**, 40, 258-265.

YİKMİŞ, S. ve diğerleri (2020). Functional Sirkencubin Syrup with Purple Basil; Bioactive Properties, Organoleptic Acceptability, and Possible Effects on Blood Pressure. **Food Science and Technology**, 40, 550-557.

YÜCEER, M. (2007). Kolesterolü Azaltılmış Yumurta Sarısı Üretimi ve Düşük Kolesterolü Mayonez Üretiminde Kullanımı. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. İstanbul

ZHANG, L. ve diğerleri (2021). Taste Compounds, Affecting Factors, And Methods Used To Evaluate Chicken Soup: A Review. *Food Science & Nutrition*, 9(10), 5833-5853.

ZHANG, T. ve Lyu, J. (2023). Analysis of the Application and Exploration Of 3D Printing Technology Used in the Future Takeaway Packaging. In 2nd International Conference on Education, Language and Art (ICELA 2022) (pp. 916-926). **Atlantis Press.**

İNTERNET KAYNAKLARI

URL 1. [Coğrafi İşaretler Portalı](#) (02.06.2025)

URL 2. [Cevizli Erişte Tarifi & Cevizli Erişte Tarifi Nasıl Yapılır?| Kısık Ateş Akademi](#) (02.06.2025)

URL 3. [4e78e4f0-d52f-46db-8a72-468b17d89ba8.pdf](#) (02.06.2025)

URL 4. [Coğrafi İşaretler Portalı](#) (02.06.2025)