# CONFERENCE BOOK

**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY**
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR

## CONGRESS ORGANIZING BOARD

**Head of Conference:** Assoc. Prof. Dr. Elif Akpınar Külekçi
**Head of Organizing Board:** Assis. Prof. Dr. Gültekin Gürçay
**Organizing Committee Members:**
Prof. Dr. Hülya Çiçek
Prof. Dr. Hajar Huseynova
Prof. Dr. Dwi Sulisworo
Prof. Zain Musa
Prof. Dr. Sameer Jain
Prof. Dr. Yakup Babayev
Assoc. Prof. Dr. Abbas Ghaffari
Assoc. Prof. Dr. Abışov Elşad Şərəfxan oğlu
Assoc. Prof. Dr. Mehmet Fırat Baran
Assoc. Prof. Dody Hartanto
Assoc. Prof. Dr. Rungchacadaporn
Assoc. Prof. Nazile Abdullazade
Assoc. Prof. Dr. Feran Aşur
Assoc. Prof. Dr. Dini Yuniarti
Assoc. Prof. Ivaylo Staykov
Assist. Prof. Ihwan Ghazali
Assist. Prof. Dr. Mehdi Meskini Heydarlou
Dr. Gültekin Gürçay
Dr. Amaneh Manafidizaji
Aynurə Əliyeva

***Edited By***
**Prof. Dr. Yakup Babayev**

# CONFERENCE ID

**ICSAS 1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY**

## DATE – PLACE

**AUGUST 30 - 31, 2024**
**AFYONKARAHISAR**

## ORGANIIZATION

**Academy Global Conferences & Journals**
**ICSAS Academy**

## PARTICIPATING COUNTRIES

**Turkey – Slovenia – Portugal- Kazakhstan - Sri Lanka – Indonesia – Vietnam – Brazil – Nigeria- France- Austria – Taiwan-**

## PERCENTAGE OF PRESENTATION

**3 Papers from Turkey And 10 Papers From Other Counteries**

**Members of the organizing committees of the conference perform their duties with an "official assignment letter"**

*All rights of this book belong to Academy Global Publishing House*
*Without permission can't be duplicate or copied.*
*Authors of chapters are responsible both ethically and juridically.*
*Academy Global–2024 ©*

Issued: 10. 10.2024
**ISBN: 978-625-6283-73-2**

# Scientific & Review Committee

Prof. Dr. Ali BILGILI – Turkiye
Prof. Dr. Naile BİLGİLİ – Türkiye
Prof. Dr. Başak HANEDAN – Türkiye
Prof. Dr. Hülya Çiçek KANBUR – Turkiye
Prof. Dr. Emine KOCA – Turkiye
Prof. Dr. Fatma KOÇ – Turkiye
Prof Dr. Bülent KURTİŞOĞLU – Turkiye
Prof. Dr. Hajar Huseynova – Azerbaijan
Prof. Dr. Dwi SULISWORO – Indonesia
Prof. Dr. Natalia LATYGINA – Ukraina
Prof. Dr. Yunir ABDRAHIMOV – Russia
Prof. Muntazir MEHDI – Pakistan
Prof. Dr. Raihan YUSOPH – Philippines
Prof. Dr. Akbar VALADBIGI – Iran
Prof. Dr. F. Oben ÜRÜ – Turkiye
Prof. Dr. T.Venkat Narayana RAO – India
Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ – Turkiye
Prof. Dr. Mustafa BAYRAM – Turkiye
Prof. Dr. Saim Zeki BOSTAN – Turkiye
Prof. Dr. Hyeonjin Lee – China
Assoc. Prof. Dr. Abdulsemet AYDIN – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mehmet Fırat BARAN - Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Dilorom HAMROEVA - Ozbekstan
Assoc. Prof. Dr. Abbas GHAFFARI – Iran
Assoc. Prof. Dr. Yeliz ÇAKIR SAHİLLİ - Turkiye
Assoc. Prof. Ivaylo STAYKOV - Bulgaria
Assoc. Prof. Dr. Dini Yuniarti – Indonesia
Assoc. Prof. Dr. Ümit AYATA – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Okan SARIGÖZ – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Eda BOZKURT – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Ahmet TOPAL – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Abdulkadir Kırbaş – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mesut Bulut – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Fahriye Emgili – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Sandeep GUPTA – India
Assoc. Prof. Dr. Veysel PARLAK – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Mahmut İSLAMOĞLU – Turkiye
Assoc. Prof. Dr. Nazile Abdullazade – Azerbaijan
Assoc. Prof. Dr. Tamer Turgut - Turkiye
Assist. Prof. Dr. Göksel ULAY – Turkiye
Assist. Prof. K. R. PADMA – India
Assist. Prof. Dr. Omid AFGHAN - Afghanistan
Assist. Prof. Dr. Maha Hamdan ALANAZİ - Saudi Arabia
Assist. Prof. Dr. Dzhakipbek Altaevich ALTAYEV - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Amina Salihi BAYERO – Nigeria
Assist. Prof. Dr. Baurcan BOTAKARAEV - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Ahmad Sharif FAKHEER - Jordania
Assist. Prof. Dr. Gültekin GÜRÇAY – Turkiye

Assist. Prof. Dr. Dody HARTANTO - Indonesia
Assist. Prof. Dr. Mehdi Meskini HEYDALOU – Iran
Assist. Prof. Dr. Bazarhan İMANGALİYEVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Keles Nurmaşulı JAYLIBAY - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Mamatkuli JURAYEV – Ozbekistan
Assist. Prof. Dr. Kalemkas KALIBAEVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Bouaraour KAMEL – Algeria
Assist. Prof. Dr. Alia R. MASALİMOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Amanbay MOLDIBAEV - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Ayslu B. SARSEKENOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Bhumika SHARMA - India
Assist. Prof. Dr. Gulşat ŞUGAYEVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. K.A. TLEUBERGENOVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Cholpon TOKTOSUNOVA – Kirgizia
Assist. Prof. Dr. Hoang Anh TUAN - Vietnam
Assist. Prof. Dr. Botagul TURGUNBAEVA - Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Dinarakhan TURSUNALİEVA - Kirgizia
Assist. Prof. Dr. Yang ZİTONG – China
Assist. Prof. Dr. Gulmira ABDİRASULOVA – Kazakhstan
Assist. Prof. Dr. Imran Latif Saifi – South Africa
Assist. Prof. Dr. Zohaib Hassan Sain – Pakistan
Assist. Prof. Dr. Murat GENÇ – Turkiye
Assist. Prof. Dr. Monisa Qadiri – India
Assist. Prof. Dr. Vaiva BALCIUNIENE – Lithuania
Assist. Prof. Dr. Meltem AVAN – Turkiye
Aynurə Əliyeva - Azerbaijan
Sonali MALHOTRA - India

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Personel Daire Başkanlığı

Sayı : E-16710634-03-903.07.02-2300384284 01.12.2023
Konu : Doç.Dr.Elif AKPINAR
KÜLEKÇİ'nin Görevlendirilmesi

MİMARLIK VE TASARIM FAKÜLTESİ DEKANLIĞINA

İlgi : 29.11.2023 tarihli ve E-53120705-000-2300381989 sayılı belge.

Fakülteniz Peyzaj Mimarlığı Bölümü öğretim üyelerinden Doç.Dr.Elif AKPINAR KÜLEKÇİ'nin, Yükseköğretim Genel Kurulunun 15.06.2023 tarihli, 10 sayılı oturumunda alınan 2023.10.183 sayılı kararı gereğince Doçentlik Başvuru Şartlarında bulunan ve doçent olacak adaylardan istenen "Diğer uluslararası/ ulusal bilimsel toplantının düzenleme komitesinde resmi olarak görevlendirilmiş üniversite akademisyen temsilcisi bulunması zorunludur." maddesi gereğince, Academy Global Conference & Journals tarafından yapılan kongrelerin düzenleme kurullarında yolluksuz ve gündeliksiz olarak görevlendirilmesi Rektörlüğümüzce uygun görülmüştür.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof.Dr. Ömer ÇOMAKLI
Rektör

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: 87c7a395-d4b6-4f7a-abc6-5dee8674e3d1 Doğrulama Adresi: https://www.turkiye.gov.tr/ataturk-universitesi-ebys

Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü 25240 Erzurum
Tel: +90 442 2311023
Elektronik Ağ: www.atauni.edu.tr
Kep Adresi: atauni@hs01.kep.tr

Bilgi: Mehmet KOÇ
Faks: +90 442 2361014
E-Posta: personel@atauni.edu.tr

# ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
# ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
# ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
## AUGUST 30 - 31, 2024
## AFYONKARAHISAR

**Kongre Bağlantı Linki :**

**Join Zoom Meeting**

**https://us06web.zoom.us/j/81604584722?pwd=y2kFvDBw8AEhxbZ5eSknYVkdXt0yTt.1**

**Meeting ID: 816 0458 4722**

**Passcode: 202224**

**ÖNEMLİ AÇIKLAMA (Lütfen okuyunuz)**

- ZOOM bağlantısı için yukarıda verilen bağlantıyı veya yine yukarıda verilen giriş bilgilerini kullanabilirsiniz.
- Oturum içerisinde en KIDEMLİ olan moderator olarak seçilir. Moderatörün oturum düzenini gözetmesi, akademisyen adaylarını yönlendirmesi beklenmektedir.
- Oturuma bağlanmadan önce Salon numaranızı adınızın önüne aşağıdaki gibi ekleyiniz. Bu sayede kongre açılışında beklemeden oturumlarınıza gönderilebileceksiniz. Ör. 5 Ahmet Ahmetoglu
- Sunum süresi 10 dakikadır. Bu sürenin aşılmamasını moderatörler temin edecektir.
- Sunum sonrası 5 dakikayı geçmeyen soru-cevap, tartışma süresi verilmektedir.
- Sunumlar TÜRKÇE veya İNGİLİZCE yapılabilmektedir.
- Kameralar, oturum süresince toplam % 70 oranında açık olmak zorundadır.
- Sunum yapan katılımcının kamerası açık olmak zorundadır.
- Sunum yapmak zorunludur. Herhangi bir nedenle sunum yapmamış olan katılımcıya sertifika verilmesi ve çalışmasının yayınlanması sözkonusu olamaz.
- Katılımcı, kendi oturumda, oturum bitene kadar bulunmak zorundadır.
- Katılımcıların kendi oturumları dışındaki oturumlara katılma zorunluluğu yoktur.
- ZOOM platformunun kapasite sınırı nedeniyle, DİNLEYİCİ, sadece kapasite izin verdiği sürece kabul edilebilmektedir.

**IMPORTANT, PLEASE READ CAREFULLY**

- To be able to make a meeting online, login via https://zoom.us/join site, enter ID instead of “Meeting ID
- or Personal Link Name” and solidify the session.
- The Zoom application is free and no need to create an account.
- The Zoom application can be used without registration.
- The application works on tablets, phones and PCs.
- Speakers must be connected to the session **10 minutes before** the presentation time.
- All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- During the session, your camera should be turned on **at least %70** of session period
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

**TECHNICAL INFORMATION**

- Make sure your computer has a microphone and is working.
- You should be able to use screen sharing feature in Zoom.
- Attendance certificates will be sent to you as pdf at the end of the congress.
- Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.
- Before you login to Zoom please indicate your name surname and hall number,

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| HALL / SALON 1 | Arş. Gör. MUSTAFA EMİN AKÇİN | 1 | NİCOLAİ HARTMANN'IN ONTOLOJİSİNDE PSİKOLOJİNİN YERİ | Prof. Dr. Abdullah DURAKOĞLU<br>Eda AKMAN |
| | | 2 | ERICH FROMM İLE GABRİEL MARCEL'İN 'SAHİP OLMAK' HİSSİNE İLİŞKİN DÜŞÜNCELERİNİN KARŞILAŞTIRILMASI | Prof. Dr. Abdullah DURAKOĞLU<br>Prof. Dr. Hamit COŞKUN |
| | | 3 | ÖĞRETMEN ADAYLARININ GÖRÜŞLERİNE GÖRE YAPAY ZEKANIN EĞİTİMDE YARATICILIK SÜRECİNE ETKİSİ | Yrd. Doç. Dr. Şengül BAŞARI<br>Yrd. Doç. Dr. Seçil BESİM AYHAN<br>Doç. Dr. Fatma KÖPRÜLÜ |
| | | 4 | Romantik İlişkilerde Bağlanma Stilleri, Duygusal Zekâ ve Romantik Kıskançlık Düzeyinin İncelenmesi | Uzman, Elif Aybike Şık |
| | | 5 | TRAVMA SONRASI BÜYÜME: ZORLUKLARDAN GÜÇLENEREK ÇIKMAK | Prof.Dr. Oğuzhan Zengin<br>Öğr.Gör. Abdulkadir Ilgaz |
| | | 6 | TRAVMA SONRASI STRES BOZUKLUĞU TEDAVİSİNDE BİLİŞSEL DAVRANIŞÇI TERAPİ YAKLAŞIMLARI | Öğr.Gör. Abdulkadir Ilgaz<br>Prof.Dr. Oğuzhan Zengin |
| | | 7 | OKUL ÖNCESİ DÖNEM ÇOCUKLARINA UYGULANAN MİNDFULNESS TEMELLİ PROGRAMLARIN OKUL ÖNCESİ ÇOCUKLAR ÜZERİNDEKİ ETKİSİNİ İNCELEYEN ÇALIŞMALARIN SİSTEMATİK GÖZDEN GEÇİRİLMESİ | Uzman Sosyolog, PINAR BENEK |
| | | 8 | TÜRKİYE'DE AİLE DANIŞMANLIĞI ÜZERİNE YAZILAN LİSANSÜSTÜ TEZLER ÜZERİNE BİR İNCELEME | Arş. Gör. MUSTAFA EMİN AKÇİN |
| | | 9 | TÜRKİYE'DE LOGOTERAPİ UYGULAMALARI: LİSANSÜSTÜ TEZLER ÜZERİNE BİR İNCELEME | Arş. Gör. MUSTAFA EMİN AKÇİN |
| | | 10 | DİNAMİK PSİKOTERAPİ ANAMNEZ FORMU IŞIĞINDA BİR VAKANIN SUNUMU, FORMÜLASYONU VE PSİKOTERAPİ SÜRECİ | Dr. Öğr. Üyesi GİZEM TURGUT |

| ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY<br>AUGUST 30 - 31, 2024<br>AFYONKARAHISAR<br>Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)** | | | | |
| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
| **HALL / SALON 2** | **Öğr. Gör. Dr., ERKAN DENK** | 1 | ŞANLIURFA'NIN COĞRAFİ İŞARETLER KARNESİ | Av.Dr.M.Lamih ÇELİK |
| | | 2 | GASTRONOMİ TARİHİNİN BAŞLICA ÇOKKÜLTÜRLÜ ÖRNEKLERİNDEN BİRİ OLARAK HATAY MUTFAĞI | Prof. Dr. Sedat Cereci |
| | | 3 | Sürdürülebilir Gastronominin Uygulanmasında Gıda Mevzuatının Önemi ve Gereklilikleri | Öğretim Görevlisi Tuğçe SOYADLI<br>Prof. Dr., Nesrin Menemenci Bahçelerli |
| | | 4 | GASTRONOMİ'DE KÜLTÜREL ETKİLEŞİM | Damla KARADAYI<br>Prof. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ |
| | | 5 | EVALUATION OF TURKEY'S GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTERED TOMATO VARIETIES WITHIN THE SCOPE OF FESTIVAL TOURISM | Öğr. Gör. Dr., ERKAN DENK |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 3** | **Öğr. Gör. Dr. HAKAN AVAN** | 1 | A Review of Scientific Studies in Turkey Prenatal Diagnostic Tests in the Field of Birth and Women's Health Nursing | Yüksek Lisans Öğrencisi, Çağla DURMUŞ<br>Yüksek Lisans Öğrencisi, Gülcan SARMAŞIK<br>Dr. Öğretim Üyesi, Filiz SÜZER ÖZKAN |
| | | 2 | PELVİK TABAN KAS EGZERSİZLERİNİN GEBELİK DÖNEMİNDEKİ ROLÜ | Ebe Yağmur MUTLU<br>Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÇUVADAR, |
| | | 3 | PELVİK İNFLAMATUAR HASTALIK VE EBELİK BAKIMI | Ebe Yağmur MUTLU<br>Dr. Öğr. Üyesi Suzan ONUR |
| | | 4 | THE IMPACT OF EXERCISE DURING PREGNANCY ON POSTPARTUM DEPRESSION | Ebe Esra Gül ERTÜRK<br>Dr. Öğr. Üyesi Ayşe ÇUVADAR |
| | | 5 | INVESTİGATİON OF SOCİAL MEDİA USE İN TERMS OF ADOLESCENT BEHAVİORS | Öğr. Gör. Dr. HAKAN AVAN |
| | | 6 | FİRST AİD TRAİNİNG FOR STUDENTS İN SCHOOLS: A NURSİNG PERSPECTİVE AND ITS EFFECTS | Öğr. Gör. Dr. HAKAN AVAN |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 4** | **Asst. Prof. Dr. Gamze Oğuz Erdem** | 1 | GEBELİKTE VE LAKTASYONDA EMZİRME | Yüksek Lisans Öğrencisi KÜBRA YILMAZ<br>Doç. Dr. ÖZNUR TİRYAKİ |
| | | 2 | GELİŞİMSEL KALÇA DİSPLAZİSİ VE GÜNCEL YAKLAŞIMLAR | YL. Öğr. BETÜL YOLCU<br>Doç. Dr. ÖZNUR TİRYAKİ |
| | | 3 | THE EFFECT OF MOBILE APPLICATIONS IN ENSURING SELF-MANAGEMENT FOR INDIVIDUALS WITH MULTIPLE SCLEROSIS | Asst. Prof. Dr. Gamze Oğuz Erdem<br>Asst. Prof. Dr. Zehra Aydın |
| | | 4 | ERGONOMIC RISKS TO WHICH NURSES ARE EXPOSED TO IN THE WORKING ENVIRONMENT | Nesrin KAYA<br>Dr. Öğr. Üyesi Şahide AKBULUT |
| | | 5 | TÜRKİYE'DE HEMŞİRELİK ALANINDA WATSON İNSAN BAKIM MODELİ KULLANILARAK YAPILAN LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ | Arş. Gör., DILŞA AZİZOĞLU KELEŞ<br>Arş. Gör., FURKAN KELEŞ |
| | | 6 | TÜRKİYE'DE HEMŞİRELİK ALANINDA YAPILMIŞ AİLE İÇİ VE KADINA YÖNELİK ŞİDDET İLE İLGİLİ LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ | Arş. Gör., DILŞA AZİZOĞLU KELEŞ<br>Arş. Gör., FURKAN KELEŞ |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 5** | **Dr. Öğr. Üyesi Özlem AKIN**<br>**Dr. Öğr. Üyesi Vacide AŞIK ÖZDEMİR** | 1 | DİYABET YÖNETİMİNDE KULLANILAN TEKNOLOJİLER VE HEMŞİRELİK YAKLAŞIMI | Arş. Gör. Rabia BAYRAMBEY<br>Prof. Dr. Yeliz AKKUŞ |
| | | 2 | SAĞLIK HİZMETLERİNDE YAPAY ZEKA KULLANIMI | Arş. Gör. Rabia BAYRAMBEY<br>Prof. Dr. Yeliz AKKUŞ |
| | | 3 | CARE REQUIREMENTS of ELDERLY with URINARY INCONTINENCE | Dr. Öğr. Üyesi, AYDAN EDA URVAYLIOĞLU JOHNS<br>Hemşire, BERFİM KARABULUT |
| | | 4 | PREEKLAMPSİ TANISI ALAN GEBELERDE AROMATERAPİ UYGULAMALARI | Hemşire, İREM NUR ÜNAL<br>Prof. Dr. EMİNE GERÇEK ÖTER |
| | | 5 | MENOPAUSE AND GUT MICROBIOTA: EFFECTS ON WOMEN'S HEALTH | Dr. Öğr. Üyesi Özlem AKIN<br>Dr. Öğr. Üyesi Vacide AŞIK ÖZDEMİR |
| | | 6 | IMPORTANCE OF GENITOURINARY SYSTEM INFECTIONS AND GENITAL HYGIENE BEHAVIORS IN FEMALE PATIENTS RECEIVING CHRONIC HEMODIALYSIS TREATMENT | Dr. Öğr. Üyesi Vacide AŞIK ÖZDEMİR<br>Dr. Öğr. Üyesi Özlem AKIN |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:00 – 17:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 6** | **Research Assistant Şura DAL** | 1 | POSTPARTUM PERHİZ CİNSEL YOLLA BULAŞAN HASTALIKLARI ARTIRIR MI? | Prof. Dr. Özlem KARABULUTLU<br>Uzm. Ebe Tuğba KAVAS |
| | | 2 | FARKINDALIK TEMELLİ DOĞUM ve EBEVEYNLİK (MBCP) | Prof. Dr. Özlem KARABULUTLU<br>Uzm. Ebe Tuğba KAVAS |
| | | 3 | INVESTIGATION OF NEGLECT AND ABUSE RISK FACTORS IN CHILDREN | Research Assistant Şura DAL<br>Assoc. Prof. İlknur KAHRİMAN |
| | | 4 | RAISING THE NEWBORN IN A COCOON: A STRATEGY FOR PROTECTING AGAINST PERTUSSIS | Research Assistant Dr. Bahar ÇOLAK<br>Research Assistant Şura DAL |
| | | 5 | PRİMER DİSMENORENİN YÖNETİMİNDE TRANSKÜTANÖZ ELEKTRİKSEL SİNİR STİMÜLASYONU KULLANIMININ ETKİSİ | Hemşire, YELİZ KAN<br>Prof. Dr. EMİNE GERÇEK ÖTER |
| | | 6 | DEMİR EKSİKLİĞİ ANEMİSİ | Ebelik Yüksek Lisans Öğrencisi, FATMA CEYLAN<br>Doç.Dr,ÖZNUR TİRYAKİ |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 1** | **Assoc. Prof. Dr. Elena Rossi,** | 1 | ETHICAL CONSIDERATIONS IN ANTI-DOPING SYSTEM MANAGEMENT: A COMPARATIVE STUDY OF MALAYSIA AND GLOBAL PRACTICES | Ahmad Syafiq Abdullah, Lin Wei Hua |
| | | 2 | MORPHOLOGICAL VARIATIONS IN FEMALE TRACK AND FIELD ATHLETES IN PAKISTAN | Nida Aslam, Ahmed Farooq, Sara Khan |
| | | 3 | IMPACT OF LONG-TERM PHYSICAL TRAINING ON VARIABILITY IN SKELETAL DIAMETERS AMONG WOMEN | Sadia Khan, Ahmed Malik |
| | | 4 | INVESTIGATING THE IMPACT OF PHYSICAL ACTIVITY AND NUTRITIONAL INTAKE ON COGNITIVE FLEXIBILITY | Ahmed Khalil, Assis. Prof. Dr. Layla Hassan |
| | | 5 | ENHANCING PUBLIC HEALTH THROUGH SPORTS: A STRATEGIC APPROACH | Assoc. Prof. Dr. Elena Rossi, Dr. Marco Bianchi, Laura Conti, |
| | | 6 | ENHANCING STUDENT ENGAGEMENT IN SWIMMING CLASSES: A STUDY ON THE EFFECTIVE TEACHING PYRAMID | Elena M. Rodriguez, |
| | | 7 | THE IMPACT OF ATHLETE SATISFACTION ON TEAM SPORTS PERFORMANCE: A STUDY AT THE UNIVERSITY OF DEBRECEN | M. K. Novak, J. P. Szabo, |
| | | 8 | EFFECTS OF LONGITUDINAL PHYSICAL CONDITIONING ON MORPHOMETRIC PARAMETERS IN EUROPEAN MALE ADOLESCENTS | Lucas Schmidt, Elena Varga |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 2** | **Assis. Prof. Dr. Stoyan Ivanov** | 1 | ENHANCING BASKETBALL SHOT PREDICTION THROUGH CONVOLUTIONAL NEURAL NETWORKS AND TEMPORAL ANALYSIS | Júlia Kovács, László Tóth, Anikó Varga, János Kocsis |
| | | 2 | COMPARATIVE ANALYSIS OF ACHIEVEMENT MOTIVATION AND SPORTS COMPETITION ANXIETY ACROSS ACADEMIC LEVELS | László Tóth, Katalin Kovács, Zoltán Horváth, Éva Nagy |
| | | 3 | COMPARATIVE ANALYSIS OF JOINT RANGE OF MOTION IN ATHLETES: RUNNERS VS. SWIMMERS | Dr. Elena Petrova, Assis. Prof. Dr. Stoyan Ivanov |
| | | 4 | EVALUATING PSYCHOMOTOR DEVELOPMENT IN EARLY CHILDHOOD: A COMPARATIVE ANALYSIS OF EIGHT ASSESSMENT TOOLS | Elina Karimova, Nuriddin Shokirov |
| | | 5 | EVALUATING CAREER TRANSITION SUPPORT PROGRAMS FOR OLYMPIC ATHLETES IN AFGHANISTAN: A CONCEPTUAL ANALYSIS | Zainab Rahimi, Assis. Prof. Ahmad Shah, Dr. Ebrahim Firooz, Dr. Roya Nazari |
| | | 6 | EPIDEMIOLOGICAL STUDY AND MECHANISMS OF BADMINTON INJURIES IN YOUTH: INSIGHTS FROM MEDICAL CHECK-UPS AND SURVEYS | Mei Zhang, Li Wei, Chen Xu |
| | | 7 | EFFECTS OF MINDFULNESS MEDITATION ON REDUCING ACADEMIC STRESS AMONG FEMALE ADOLESCENTS | Liu Yan, Zhang Mei, Chen Wei, Li Hua |
| | | 8 | IMPACT OF FRAME GEOMETRY AND ERGONOMIC ADJUSTMENTS ON CYCLING EFFICIENCY AND MUSCLE ACTIVATION | Antoine Dupont, Dr. Claire Lefebvre |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 3** | **Prof. Dr. Aleksandra Nowak** | 1 | ENHANCING COGNITIVE AND SOCIAL DEVELOPMENT IN PRESCHOOLERS THROUGH DYNAMIC MOVEMENT: A STUDY ON THE MOVI-MENTE© APPROACH | Maria Ferreira, Carlos Almeida, |
| | | 2 | ANALYZING THE IMPACT OF CONSTRAINTS ON PHYSICAL PERFORMANCE IN DIVISION II SOCCER PLAYERS | Juan Carlos Rivera, Mei Ling Zhang |
| | | 3 | THE INFLUENCE OF COLLEGE SPORTS SUCCESS ON ALUMNI DONATIONS AND ENROLLMENT RATES | Assis. Prof. Dr. Michał Kowalski, Prof. Dr. Aleksandra Nowak |
| | | 4 | BIOMECHANICAL IMPLICATIONS OF BIPARTITE MEDIAL CUNEIFORMS: INSIGHTS FROM A CLINICAL STUDY | Nigar Ahmadova, Elchin Mammadov, Rauf Guliyev, Tural Aliyev, Leyla Huseynova, Farida Jafarova |
| | | 5 | PREDICTIVE MODELING FOR SOCCER PLAYER INJURIES USING MACHINE LEARNING TECHNIQUES | Dr. Elvin Huseynov, Assoc. Prof. Dr. Aysel Mirzayeva |
| | | 6 | AN OBJECTIVE ANALYSIS OF OFFENSIVE LINEMAN PERFORMANCE IN THE NFL | Aida Nurkayeva, Timur Saparov, Dr. Alikhan Kuatbek |
| | | 7 | ENHANCING BASKETBALL SHOT PREDICTION USING ADVERSARIAL MULTIAGENT TRAJECTORY ANALYSIS | Arman Kairatov, Aisulu Kenzhebekova, Nurlan Ibraimov |
| | | 8 | | |

| ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY<br>AUGUST 30 - 31, 2024<br>AFYONKARAHISAR<br>Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)** | | | | |
| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
| **HALL / SALON 4** | **Assoc. Prof. Dr. Miguel Oliveira,** | 1 | UNDERSTANDING EXERCISE BEHAVIOR CHANGE, SELF-EFFICACY, AND DECISIONAL BALANCE AMONG NURSING AND MIDWIFERY STUDENTS IN GHANA | Dr. Kwame Asante, Esi Osei |
| | | 2 | THE IMPACT OF LEISURE ACTIVITIES ON PERCEIVED WELL-BEING AMONG NURSING STUDENTS: A MULTIVARIATE ANALYSIS | Ressearcher Ana Souza, |
| | | 3 | PRACTICAL EXPERIENCES IN THE DELIVERY ROOM: INSIGHTS FROM NURSING STUDENTS | Ana Beatriz Lima, João Carlos Silva |
| | | 4 | THE IMPACT OF RELAXATION TRAINING ON ANXIETY AMONG FIRST-YEAR NURSING STUDENTS IN CLINICAL ENVIRONMENTS | Dr. Ndungu Jiao, |
| | | 5 | ASSESSMENT OF LEGIONELLA PNEUMOPHILA CONTAMINATION IN HOSPITAL AND NURSING HOME COOLING SYSTEMS IN KERMAN CITY, IRAN USING SEMI-NESTED PCR | João C. Almeida, Li Wei Chen, Tariq Jafari |
| | | 6 | DIFFERENTIATING COVID-19 VARIANTS THROUGH LACTATE RESPONSE IN ATHLETES | Assoc. Prof. Dr. Miguel Oliveira, |
| | | 7 | ANALYSIS OF PHYSICAL AND PHYSIOLOGICAL ATTRIBUTES IN ELITE ETHIOPIAN DISTANCE RUNNERS | Carlos M. Oliveira |
| | | 8 | EVALUATING COLD-WATER IMMERSION TEMPERATURE EFFECTS ON RECOVERY FROM SPRINT SWIMMING IN TROPICAL SETTINGS | Samuel Nwosu, Ayesha Khan, Mei Ling Chen |

| ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY<br>AUGUST 30 - 31, 2024<br>AFYONKARAHISAR<br>Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)** | | | | |
| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
| **HALL / SALON 5** | **Assoc. Prof. Dr. Kato Mensah** | 1 | ENHANCING CO-CURRICULAR ENGAGEMENT AMONG UNDERGRADUATE NURSING STUDENTS THROUGH A SELF-DIRECTED LEADERSHIP PROGRAM | Ana Costa,<br>Hiroshi Tanaka,<br>Marie-Louise Dlamini |
| | | 2 | EVALUATING THE AWARENESS OF 21ST CENTURY COMPETENCIES AMONG NURSING EDUCATORS AND STUDENTS AT UNIVERSITY OF NAIROBI | Alhassan Ibrahim , Assis. Prof. Dr. Kamau Zainab |
| | | 3 | ENHANCING CRITICAL THINKING AND CREATIVITY SKILLS IN UNDERGRADUATE NURSING STUDENTS THROUGH THE INNOVATE FRAMEWORK | Ana Silva,<br>Pedro Santos |
| | | 4 | CULTURAL PERSPECTIVES ON PAIN MANAGEMENT IN ONCOLOGY AND PALLIATIVE CARE: A COMPARATIVE STUDY | Luiza Silva |
| | | 5 | THE INFLUENCE OF E-LEARNING ON MEDICATION ADMINISTRATION COMPETENCE AMONG NURSING STUDENTS: INSIGHTS FROM RECENT RESEARCH | A. Ibrahima, L. Zhang |
| | | 6 | EFFECTS OF DIGITAL LEARNING ON NURSING EDUCATION: INSIGHTS FROM RECENT RESEARCH | Assoc. Prof. Dr. Kato Mensah |
| | | 7 | DESIGNING EDUCATIONAL APPLICATIONS BASED ON EDUCATORS' CONCEPTIONS: A FOCUS ON PERIOPERATIVE NURSING | Liu Wei, Aisha Juma |
| | | 8 | EVALUATING THE EFFICACY OF ITEM RESPONSE THEORY IN ASSESSING MEDICAL-SURGICAL NURSING PROFICIENCY | Maya Liu,<br>Cheng Wei,<br>and Anwar Mohamed |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 6** | **Assis. Prof. Dr. Nunes Martinez** | 1 | INSIGHTS INTO THE ROLE OF CLINICAL PRECEPTORS IN UNDERGRADUATE NURSING PROGRAMS | Maria Clara Silva, Kofi Asare |
| | | 2 | ENHANCING NUTRITIONAL SUPPORT FOR PEDIATRIC CANCER PATIENTS: THE ROLE OF NURSING INTERVENTIONS | Dr. M. Smith, Dr. L. Johnson |
| | | 3 | IMPACT OF NURSING SERVICES ON PHYSICAL HEALTH AND HEALTH BEHAVIORS OF FEMALE INMATES IN CORRECTIONAL FACILITIES | Maria Silva, Amina Hassan, Zhang Wei |
| | | 4 | CHARACTERISTICS OF EFFECTIVE NURSE LEADERSHIP: PERSPECTIVES FROM WARD NURSES IN IRAQ | Assis. Prof. Dr. Nunes Martinez |
| | | 5 | EVALUATING RESILIENCE AMONG CHRONIC KIDNEY DISEASE PATIENTS UNDERGOING HEMODIALYSIS | Mariana A. Silva, Leandro J. Costa, Sofia M. Rodriguez |
| | | 6 | CHARACTERIZATION OF PHYSICAL PROPERTIES AND RESISTANT STARCH IN RICE FLOUR RESIDUES FOLLOWING A-AMYLASE HYDROLYSIS | Lucas Andrade, Mai Huong Nguyen, Tarek El-Sayed |
| | | 7 | THE INFLUENCE OF PEER ASSISTANCE ON INTERPERSONAL PROBLEM-SOLVING ABILITIES IN NURSING STUDENTS | Dr. Lia Akinola, Prof. Yu Zhang |
| | | 8 | ASSESSING NURSING COMPETENCIES IN CLINICAL SETTINGS: A STUDY OF VIETNAMESE NURSES | Nguyen Thi Linh, Amina Sulaiman |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**30 Ağustos / August 30, 2024 / 15:30 – 17:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 7** | **Assoc. Prof. Dr. Nnamdi Chukwuma,** | 1 | KNOWLEDGE AND PERCEPTION OF ANTENATAL CARE AMONG PREGNANT WOMEN IN PUBLIC HOSPITALS OF KUMASI, GHANA | Ayodele N. Adebayo<br>Thao P. Nguyen,<br>Mariam O. Bakare |
| | | 2 | CHALLENGES AND INCENTIVES IN ACCESSING CHILDHOOD VACCINATION SERVICES AMONG UNDOCUMENTED MIGRANT CAREGIVERS IN CAMEROON: A QUALITATIVE STUDY | Emilia Nwokocha,<br>Adebola Olamide,<br>Assoc. Prof. Dr. Nnamdi Chukwuma,<br>Dr. Tatenda Moyo,<br>Pierre Koffi |
| | | 3 | ENHANCING COLLABORATION IN PALLIATIVE CARE NETWORKS: INSIGHTS FROM URBAN AND RURAL REGIONS IN KENYA | A. Mwangi,<br>J. Njoroge,<br>S. Kamau, L. Otieno |
| | | 4 | EXPLORING PHYSIOLOGICAL AND PSYCHOLOGICAL STRESSORS AND COPING MECHANISMS AMONG HEMODIALYSIS PATIENTS IN EGYPT | Fatma E. Soliman,<br>Dr. Mustafa A. Hamdy |
| | | 5 | EVALUATION OF EVIDENCE-BASED NURSING PRACTICES FOR PEDIATRIC ORAL CARE | Dr. Amina Diallo, Dr. Samuel Kojo |
| | | 6 | EVALUATING THE EFFECTIVENESS OF HIGH-FIDELITY SIMULATION IN ENHANCING INTERPROFESSIONAL COLLABORATION AMONG HEALTH SCIENCE UNDERGRADUATES | E. Komara, T. Lwanga, R. Boakye, P. Ndirangu, J. Ndlovu |
| | | 7 | EXPLORING THE ROLE OF YOGA AS A COMPLEMENTARY THERAPY IN PEDIATRIC ONCOLOGY PATIENTS | Assis. Prof. Dr. Kumbula Baniko |
| | | 8 | THE INFLUENCE OF PSYCHOTIC SYMPTOMS, SOCIAL SUPPORT, AND STRESS ON SOCIAL DYSFUNCTION AMONG SCHIZOPHRENIC PATIENTS MISUSING METHAMPHETAMINES: A CROSS-SECTIONAL STUDY | Sophia Mendes, Eduardo Oliveira, Natalia Ferreira |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:00 – 13:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 1** | **Dr. Öğr. Üyesi Kamile AKÇA** | 1 | YENİDOĞAN BANYOSU İLE İLGİLİ GÜNCEL BİLGİLER | Dr. Öğr. Üyesi Kamile AKÇA<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |
| | | 2 | YENİDOĞANIN BAKIMINDA ÖNEMLİ BİR PARAMETRE: UMBLİKAL KORD BAKIMI | Dr. Öğr. Üyesi Kamile AKÇA<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |
| | | 3 | AFETLERDE SAHADAN HASTANEYE ÇOCUK HASTANIN TIBBİ BAKIMI | Araş. Gör. Büşra KÜTÜK<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |
| | | 4 | SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ ÖĞRENCİLERİNİN KÜLTÜREL ZEKÂ İLE KÜLTÜREL DUYARLILIKLARI ARASINDAKİ İLİŞKİ | Uzm.Hemş. Nurhayat GÜVEREN<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |
| | | 5 | TİP 1 DİYABET YÖNETİMİNDE GELİŞEN TEKNOLOJİ | Arş. Gör. Büşra KÜTÜK<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |
| | | 6 | TİP 1 DİYABETLİ ÇOCUKLARA VERİLEN SAĞLIK EĞİTİMİNİN ETKİLERİNİN İNCELENDİĞİ HEMŞİRELİK ALANINDA YAPILMIŞ LİSANSÜSTÜ TEZLERİN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ: TÜRKİYE ÖRNEĞİ | Arş. Gör. Büşra KÜTÜK<br>Prof. Dr. Aynur AYTEKİN ÖZDEMİR |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:00 – 13:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| HALL / SALON 2 | Dr. Öğr. Üyesi Hatice POLAT | 1 | AİLE PLANLAMASI HİZMETLERİ ve EBELİK | Fatma Hamiyet TÜRKHAN<br>Birgül ŞENLİK<br>Dr. Öğr. Üyesi, Feyza AKTAŞ REYHAN |
| | | 2 | ADÖLESANLARDA PREKONSEPSİYONEL DANIŞMANLIK VE AİLE PLANLAMASI | Fatma Hamiyet TÜRKHAN<br>Dr. Feyza AKTAŞ REYHAN |
| | | 3 | THE PLACE OF TECHNOLOGY IN BREASTFEEDING COUNSELING | Asst. Prof. Dr., FEYZA AKTAS REYHAN<br>Asst. Prof. Dr., DENIZ YIGIT |
| | | 4 | NATURAL APPROACHES IN NEWBORN HEALTH | Asst. Prof. Dr., DENIZ YIGIT<br>Asst. Prof. Dr., FEYZA AKTAS REYHAN |
| | | 5 | NEONATAL HİPOTERMİ VE KANITA DAYALI BAKIM UYGULAMALARI | Arş. Gör. Melis Can KESGİN GÜNGÖR<br>Doç. Dr. Funda KARDAŞ ÖZDEMİR |
| | | 6 | YENİDOĞAN HEMŞİRELİĞİNDE BİYORİTMİK BAKIM | Arş. Gör. Melis Can KESGİN GÜNGÖR<br>Doç. Dr. Funda KARDAŞ ÖZDEMİR |
| | | 7 | PSYCHIATRIC PATIENTS' PERCEPTION OF NURSE'S PRESENCE AND TREATMENT COMPLIANCE | Dr. Öğr. Üyesi Hatice POLAT<br>Prof. Dr. Sibel ASİ KARAKAŞ<br>Dr. Öğr. Üyesi Eda Özge YAZGAN |
| | | 8 | KEMOTERAPİ UYGULANAN HASTALARDA GÖZLENEN BULANTI VE KUSMADA AROMATERAPİNİN ÖNEMİ | Dr.Öğr.Üyesi, EDA SÖNMEZ GÜRER<br>Eczacı, SELİN ÖZGE ÇETİNKAYA |

| ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY<br>ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY<br>AUGUST 30 - 31, 2024<br>AFYONKARAHISAR<br>Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:00 – 13:00 Time zone in Turkey (GMT+3)** | | | | |
| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
| **HALL / SALON 3** | **Öğr. Gör. Merve Murat** | 1 | GEBE KADINLARA UYGULANAN SANAL PRENATAL VİZİTLERİN MEMNUNİYETE ETKİSİ | ÖZGE KÖSE<br>Prof. Dr. EMİNE GERÇEK ÖTER |
| | | 2 | USE OF TRIAGE IN PEDIATRIC EMERGENCY SERVICES | Asst. Prof. Dr., DENIZ YIGIT<br>Nurse Dr., DILEK SAYIK |
| | | 3 | INFECTION CONTROL AND ITS IMPORTANCE IN NEONATAL INTENSIVE CARE UNITS | Nurse Dr., DILEK SAYIK<br>Asst. Prof. Dr., DENIZ YIGIT |
| | | 4 | THE EFFECT OF COMPASSION FATIGUE ON PERSON-CENTERED PERIOPERATIVE CARE IN SURGICAL NURSES | Dr Öğretim Üyesi, Dilek GÜNEŞ<br>Dr Öğretim Üyesi, Fatoş UNCU<br>Hemşire, Öznur YÜKSEL<br>Hemşire, Canan YAZICI |
| | | 5 | PKOS TANILI KADINLARIDA CİNSEL DİSFONKSİYON SORUNU VE ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI | Öğr. Gör. Merve Murat<br>Prof. Dr. Selda Çelik<br>Uzm. Hem. Gülden Anataca |
| | | 6 | PKOS TANILI KADINLARIDA HİRŞUTİZM SORUNU VE RUHSAL DURUMA ETKİSİNİN BELİRLENMESİ | Öğr. Gör. Merve Murat<br>Prof. Dr. Selda Çelik<br>Uzm. Hem. Gülden Anataca |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:00 – 13:00 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 4** | **Dr. Öğr. Üyesi Tuba Enise BENLİ<br>Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem KARAKAYALI AY** | 1 | A REVIEW STUDY ON DIGITAL STORYTELLING IN WOMEN'S HEALTH | Ebe. Melda CAN SERİN<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |
| | | 2 | RESPECTFUL MATERNAL CARE | Ebe. Melda CAN SERİN<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |
| | | 3 | ADAPTATION TO PREGNANCY AFTER PERINATAL LOSS | Dr. Öğr. Üyesi Tuba Enise BENLİ<br>Dr. Öğr. Üyesi Çiğdem KARAKAYALI AY |
| | | 4 | INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE: MIDWIFERY | Dr. Öğretim Üyesi Çiğdem KARAKAYALI AY<br>Dr. Öğr. Üyesi Tuba Enise BENLİ |
| | | 5 | LITERATURE REVIEW ON MASSAGE TECHNIQUES USED IN THE MANAGEMENT OF LABOR PAIN | Ebe Meltem YAVUZ<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |
| | | 6 | EFFECT OF HYPNOBREASTFEEDING ON THE BREASTFEEDING PROCESS | Ebe Meltem YAVUZ<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |
| | | | PARTICIPATION OF PROSPECTIVE FATHERS IN THE BIRTH PROCESS | Ebe Remziye KARADOĞAN KOSANOĞLU<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |
| | | | MIDWIFERY AND MALPRACTICE | Ebe Remziye KARADOĞAN KOSANOĞLU<br>Doç. Dr. Ayça ŞOLT KIRCA<br>Öğr. Gör. Dr. Elif DAĞLI |

**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES**
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:30 – 13:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 5** | **Assoc. Prof. Dr. Schmidt Schneider,** | 1 | COMPARATIVE ANALYSIS OF CARDIO-RESPIRATORY EFFICIENCY IN AQUATIC AND TRACK AND FIELD ATHLETES | Amina Khatun, Lukas Müller |
| | | 2 | CHALLENGES IN ORGANIZING INTRAMURAL SPORTS PROGRAMS IN SECONDARY SCHOOLS: EVIDENCE FROM THE SALFORD CITY AREA, UNITED KINGDOM | Emily Johnson, Ravi Patel, |
| | | 3 | THE ROLE OF PROTEIN AND CARBOHYDRATE INTAKE IN ENHANCING MUSCLE DEVELOPMENT AND BODY COMPOSITION IN RESISTANCE TRAINING | Assoc. Prof. Dr. Schmidt Schneider, Dr. Müller Huber |
| | | 4 | AERODYNAMIC DYNAMICS IN TEAM PURSUIT SPEED SKATING: INSIGHTS FROM A CONTROLLED WIND TUNNEL STUDY | Marco Klein, Sofia Müller, Elena Torres, and Jan Erik Johansson |
| | | 5 | ENHANCING PERFORMANCE IN VISUALLY IMPAIRED JUDO ATHLETES: AN AHP-BASED APPROACH | Dr. Isabella Meyer, Alexander Schmidt, Emilia Rivera, Dr.Stefan Lang, Lucas Weber |
| | | 6 | COGNITIVE FUNCTION AND PHYSICAL ACTIVITY IN PEDIATRIC POPULATIONS | Leandro Silva, Dr. Sofia Weber |
| | | 7 | THE IMPACT OF PHYSICAL EXERCISE ON CHEMERIN AND MYOSTATIN LEVELS: INSIGHTS FROM RECENT RESEARCH | Dr. Sofia Laurent, Dr. Pierre Dubois |
| | | 8 | IMPACT OF FOUR-WEEK RESISTANCE TRAINING COMBINED WITH MILK CONSUMPTION ON NT-PROBNP AND PLASMA TROPONIN I LEVELS | Elena Muller, Luca Rossi, Sofia Wagner |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY**
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:30 – 13:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 6** | **Assoc. Prof. Dr. Andreas Weber** | 1 | THE ROLE OF LOGISTICS SUPPORT IN ENHANCING GASTRONOMIC BUSINESS SUCCESS | Assoc. Prof. Dr. Andreas Weber |
| | | 2 | EVALUATING THE EFFECTIVENESS OF GOVERNMENTAL DIGITAL PLATFORMS IN PROMOTING CULINARY TOURISM: A CASE STUDY | Ana Sofia Pereira, |
| | | 3 | EVALUATING MACHINE TRANSLATION QUALITY FOR KAZAKH CULINARY TERMS | Assis. Prof. Dr. Aizhan Mukhamedova,<br>Dr. Nursultan Kairatov |
| | | 4 | THE ESSENTIAL ROLE OF FOOD SAFETY CULTURE OVER TRADITIONAL FOOD SAFETY SYSTEMS: INSIGHTS FROM THE SOUTH ASIAN FOOD INDUSTRY | Priya Sharma,<br>Dr. Rajeev Kumar |
| | | 5 | URBAN FOOD ACCESSIBILITY AND SOCIAL DYNAMICS: ANALYZING DISTANCE TO FOOD RETAILERS AND FOOD SECURITY IN A SOUTHEAST ASIAN CITY | Aisha Rahman,<br>Dr. Nguyen Thanh Tuan<br>Dr. Ricardo Silva |
| | | 6 | FOOD SECURITY CHALLENGES IN NIGERIA: ANALYZING FOOD ACCESSIBILITY AND AVAILABILITY | Aisha Ibrahim Bello,<br>Samuel O. Adamu |
| | | 7 | THE INFLUENCE OF FAST FOOD GLOBALIZATION ON UNIVERSITY STUDENTS' DIETARY PREFERENCES | Léa Dubois<br>Dr. Carlos Mendoza |
| | | 8 | UNDERSTANDING FUNCTIONAL FOOD AWARENESS AND ATTITUDES AMONG YOUNG ADULTS IN TAIWAN | S. Lee,<br>Y. Chen,<br>H. Wang, R. Lin |
| | | 9 | INNOVATIVE SINGLE-USE FOOD PACKAGING FOR ENHANCED THERMAL INSULATION | Elena Roth, Marco Verdi,<br>Anja Müller,<br>Tobias Fischer,<br>Sophie Klein |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY**
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:30 – 13:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 7** | **Assoc. Prof. Dr. Sophie Berger** | 1 | THE INFLUENCE OF PARENTAL OBESITY HISTORY ON CHILDHOOD WEIGHT STATUS: A COMPREHENSIVE META-ANALYSIS | Li Wei Zhang, Mei Lin Chen, Dr. Haruto Takahashi |
| | | 2 | EVALUATING THE IMPACT OF SEATING CONFIGURATIONS ON USER COMFORT IN PUBLIC READING AREAS | Assoc. Prof. Dr. Sophie Berger |
| | | 3 | ADVANCING PSYCHOLOGIST COMPETENCY ASSESSMENT THROUGH COMPREHENSIVE MULTISOURCE EVALUATION: A EUROPEAN PERSPECTIVE | Dr. Lena Marco Rossi |
| | | 4 | IMPACT OF MATERNAL SMOKING ON CHILDHOOD OBESITY: A EUROPEAN META-ANALYSIS | Emilia Schneider, Lars Pettersson, Anaïs Dubois |
| | | 5 | ENHANCING CHILD HEALTH BEHAVIORS THROUGH A PARENTAL INTERVENTION PROGRAM: INSIGHTS FROM AN OBESITY REDUCTION STUDY | Hae-Jin Lee, Amina Ndlovu, |
| | | 6 | EXPLORING ELEMENTARY STUDENTS' ATTITUDES TOWARDS EMBRACING SUSTAINABLE PRACTICES | Li Wei, Nia Chen |
| | | 7 | EXPLORING COGNITIVE AND SENSORY PROCESSING DEFICITS IN CHILDREN WITH AUTISM SPECTRUM DISORDERS: A STUDY FROM THAILAND | Nattapong Suwanprasert, Anongrit Kittisopikul, Chaiwat Kanjanawong |
| | | 8 | PREDICTING POSITIVE AFFECT IN ETHNIC MINORITIES: THE INFLUENCE OF GENDER AND MARITAL STATUS | Dr. Mei-Ling Chen, Dr. Tariq Ahmed, Prof. Dr. Luong Pham |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY**
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:30 – 13:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 8** | **Prof. Dr. Kwame Nkrumah** | 1 | EVALUATION OF THE EFFECTIVENESS AND CONSISTENCY OF THE COMPETENCY ASSESSMENT INSTRUMENT USING THE RASCH MODEL | Daisuke Tanaka, Mei Ling Wong, Siti Nurhaliza Omar, Jun Ho Kim, Aisha Suleiman |
| | | 2 | EXPLORING VARIATIONS IN LEARNING PREFERENCES AND COGNITIVE SKILLS IN TECHNICAL EDUCATION | Tanaka Hiroshi, Wang Mei Lin, Nia Suleiman |
| | | 3 | EXPLORING COPING MECHANISMS AND THEIR IMPACT ON QUALITY OF LIFE IN TINNITUS SUFFERERS | Prof. Dr. Kwame Nkrumah, Amara Adomah, Ibrahim Osei |
| | | 4 | PRESERVING CULTURAL HERITAGE AND RELIGIOUS IDENTITY: THE EXPERIENCE OF AHISKA TURKS IN PHILADELPHIA | Amina Saidova, Abdi Farouk |
| | | 5 | UNDERSTANDING CLASSROOM MISBEHAVIOR: A COMPARATIVE ANALYSIS OF TEACHERS' AND STUDENTS' PERSPECTIVES | Gulnara B. Karimova Timur A. Rakhimov |
| | | 6 | EEG-BASED INFORMATION PROCESSING MODEL: A NEUROCOGNITIVE APPROACH TO UNDERSTANDING BRAIN ACTIVITY | Assoc. Prof. Dr. Kristina Schmitt |
| | | 7 | A BIO-ECOLOGICAL ANALYSIS OF SUBSTANCE USE FACTORS AND RISK AWARENESS DURING PREGNANCY IN COMMUNITIES OF ASHGABAT, TURKMENISTAN | Aygul Amanova, Selbi Nuryyewa, Rashid Durdyev |

ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON NURSING, MIDWIFERY AND HEALTH SCIENCES
ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON GASTRONOMY
**ICSAS 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON PSYCHOLOGY**
AUGUST 30 - 31, 2024
AFYONKARAHISAR
Meeting ID: 816 0458 4722 Passcode: 202224

**31 Ağustos / August 31, 2024 / 11:30 – 13:30 Time zone in Turkey (GMT+3)**

| Salon | Moderator | | Bildiri No ve Başlığı / Paper ID and Title | Authors |
|---|---|---|---|---|
| **HALL / SALON 9** | **Dr. Marie Dupont,** | 1 | EXPLORING SHARED AND UNIQUE PSYCHOLOGICAL COMPONENTS IN GENERALIZED ANXIETY DISORDER, MAJOR DEPRESSIVE DISORDER, AND A NONCLINICAL POPULATION | Dr. Anwar Bakari, Dr. Laila Okechukwu |
| | | 2 | THE INFLUENCE OF PARENTAL CONTROL ON CHILDREN'S EATING BEHAVIORS: AN ANALYSIS OF APPETITIVE TRAITS IN EGYPTIAN PRIVATE SCHOOLS | Mariam El-Sayed, Ahmed Khalil, Leila Mansour |
| | | 3 | THE IMPACT OF INTERMITTENT EXERCISE ON ADOLESCENT COGNITIVE FUNCTION: A POST-EXERCISE ANALYSIS | Ahmad Rahimi, Fatima Shabir, Jamal Nadir, |
| | | 4 | INTEGRATING LEARNING THEORIES INTO THE COACHING FRAMEWORK: AN ANALYTICAL PERSPECTIVE | Dr. Marie Dupont, |
| | | 5 | EVALUATING THE IMPACT OF TRAINER-LED PERSONAL DEVELOPMENT GROUPS ON THERAPEUTIC OUTCOMES | Elena Kovács, |
| | | 6 | EXPLORING THE INTERPLAY OF WORK-FAMILY CONFLICT, FAMILY-WORK CONFLICT, AND PSYCHOLOGICAL STRAIN ON SOCIAL WORKERS' WELLBEING | Laura Becker, Antonio Ribeiro |
| | | 7 | EXPLORING RELIGIOUS INFLUENCE ON FAMILY PSYCHOLOGICAL WELL-BEING: A STUDY IN BORDEAUX, FRANCE | Isabelle Dubois, Lucien Lefevre, Claire Martin |
| | | 8 | EXPLORING THE IMPACT OF SOCIO-ECONOMIC AND FAMILIAL FACTORS ON ADOLESCENT CRIMINAL BEHAVIOR | J. Keller, M. Andersen, L. Schmidt, E. Johannsen |

# Contents

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİNİN UYGULANMASINDA GIDA MEVZUATININ ÖNEMİ VE GEREKLİLİKLERİ ..... 1

GASTRONOMİ'DE KÜLTÜREL ETKİLEŞİM ..... 11

FESTİVAL TURİZMİ KAPSAMINDA TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ DOMATES ÇEŞİTLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ ..... 13

THE ROLE OF LOGISTICS SUPPORT IN ENHANCING GASTRONOMIC BUSINESS SUCCESS ..... 28

EVALUATING THE EFFECTIVENESS OF GOVERNMENTAL DIGITAL PLATFORMS IN PROMOTING CULINARY TOURISM: A CASE STUDY ..... 29

EVALUATING MACHINE TRANSLATION QUALITY FOR KAZAKH CULINARY TERMS ..... 30

THE ESSENTIAL ROLE OF FOOD SAFETY CULTURE OVER TRADITIONAL FOOD SAFETY SYSTEMS: INSIGHTS FROM THE SOUTH ASIAN FOOD INDUSTRY ..... 31

URBAN FOOD ACCESSIBILITY AND SOCIAL DYNAMICS: ANALYZING DISTANCE TO FOOD RETAILERS AND FOOD SECURITY IN A SOUTHEAST ASIAN CITY ..... 32

FOOD SECURITY CHALLENGES IN NIGERIA: ANALYZING FOOD ACCESSIBILITY AND AVAILABILITY ..... 33

THE INFLUENCE OF FAST FOOD GLOBALIZATION ON UNIVERSITY STUDENTS' DIETARY PREFERENCES ..... 38

INNOVATIVE SINGLE-USE FOOD PACKAGING FOR ENHANCED THERMAL INSULATION ..... 42

UNDERSTANDING FUNCTIONAL FOOD AWARENESS AND ATTITUDES AMONG YOUNG ADULTS IN TAIWAN ..... 43

INNOVATIVE SINGLE-USE FOOD PACKAGING FOR ENHANCED THERMAL INSULATION ..... 47

# SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİNİN UYGULANMASINDA GIDA MEVZUATININ ÖNEMİ VE GEREKLİLİKLERİ

**Öğretim Görevlisi Tuğçe SOYADLI,**
Yakın Doğu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Araştırma Merkezi,
- 0009-0008-3987-2611
**Prof. Dr., Nesrin Menemenci Bahçelerli,**
Yakın Doğu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Araştırma Merkezi,
- 0000-0003-1657-3420

## ÖZET

Bu çalışmada "sürdürülebilir gastronomi" ve "gıda mevzuatı" anahtar kelimeleri çerçevesinde nitel araştırma yöntemi olan literatür taraması yapılarak, bu anahtar kelimelerin birbirleri açısından gerekliliklerini analiz etmek ve sürdürülebilir gastronomi açısından gıda mevzuatının önemini incelemek amaçlanmıştır. Sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilirlik ilkesi kapsamında toplum sağlığını korurken, sosyal ve ekonomik gelişmeyi de olumlu yönde etkileyen bir kavramdır. Bu kavram, yerel ve mevsimsel gıdaların tercih edilmesi, gıda israfının azaltılması ve çevreye zarar vermeyen üretim tekniklerinin benimsenmesi gibi unsurları içermektedir. Bununla birlikte, sürdürülebilir gastronomi, tarım ve gıda üretim süreçlerinin doğa dostu yöntemlerle yürütülmesini ve bu süreçlerde yerel toplulukların desteklenmesini teşvik etmektedir. Gıda mevzuatı ise, temel olarak tüketiciyi korumak amacıyla çıkarılan ve gıdaların güvenliği, kalitesi ve sürdürülebilirliği ile ilgili yasal düzenlemeleri kapsayan bir alandır. Gıda mevzuatı, aynı zamanda gıda üretim süreçlerinin şeffaf olmasını sağlamaya çalışmakta ve bu süreçte kullanılan yöntemlerin çevre üzerindeki etkilerini minimize etmeyi hedeflemektedir. Bu mevzuatlar, hem üreticilerin hem de tüketicilerin haklarını korurken, sürdürülebilirlik ilkelerine uygun gıda üretim ve tüketim süreçlerinin teşvik edilmesini de hedeflemektedir. Bu araştırmada, sürdürülebilir gastronominin çevresel, sosyal ve ekonomik boyutları ele alınarak, bu alandaki uygulamaların etkin bir şekilde hayata geçirilebilmesi için uygun gıda mevzuatının gereklilikleri vurgulanmıştır. Ayrıca, sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde gıda mevzuatının nasıl oluşturulabileceği, literatürdeki bulgular doğrultusunda

analiz edilmiştir. Araştırmanın sonucunda, sürdürülebilir gastronominin yaygınlaşması ve etkili uygulanabilmesi için gerekli gıda mevzuatına yönelik öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Sürdürülebilir gastronomi, Gıda mevzuatı.

## 1. GİRİŞ

Gastronomi, insan beslenmesi, kültürel mirasın korunması ve sosyal kimliğin inşası açısından önemli bir bilim dalıdır. İnsanlık tarihi boyunca, beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürleri, toplumsal yapılar, coğrafi koşullar ve ekonomik dinamikler doğrultusunda şekillenmiş ve gelişmiştir (Bağıran Özşeker, 2016). Ancak, 21. yüzyılda artan çevresel sorunlar, gıda israfı, yanlış tarım uygulamaları ve küresel nüfus artışı gibi faktörler, geleneksel gastronomi anlayışının ötesine geçilmesini ve daha sürdürülebilir bir yaklaşıma ihtiyaç duyulduğunu göstermiştir (Çekal & Doğan, 2021). Bu bağlamda, sürdürülebilir gastronomi kavramı, gıda üretiminden tüketimine kadar olan tüm süreçlerin çevresel, sosyal ve ekonomik boyutlarını dikkate alarak, doğaya ve topluma duyarlı bir beslenme biçimini teşvik eden bir anlayışı ifade etmektedir (Kurnaz, 2017).

Sürdürülebilir gastronomi, yerel ve mevsimsel gıdaların tercih edilmesi, gıda israfının azaltılması, çevreye zarar vermeyen üretim tekniklerinin benimsenmesi ve yerel toplulukların desteklenmesi gibi unsurları içermektedir (Csergo, 2016). Bu kapsamda, sürdürülebilir gastronominin yaygınlaştırılması ve etkin bir şekilde uygulanabilmesi için, bu alanı destekleyici ve yönlendirici nitelikte gıda mevzuatına ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda mevzuatı, yalnızca tüketici haklarını ve gıda güvenliğini korumakla kalmayıp, aynı zamanda sürdürülebilirlik ilkelerini de gıda üretim süreçlerine entegre ederek, toplumsal sağlığı ve çevresel dengeyi koruma amacını taşır (Halaç, 2002).

Gıda mevzuatının sürdürülebilir gastronomi açısından önemi, çevresel sorumlulukların yasal bir çerçeveye oturtulması ve bu çerçevede sürdürülebilir üretim yöntemlerinin teşvik edilmesi ile ortaya çıkmaktadır (Uygun, 2020). Ayrıca, bu mevzuatlar, üretim süreçlerinin şeffaf olmasını sağlamakta, kullanılan yöntemlerin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini minimize etmeyi hedeflemekte ve gıda güvenliği standartlarının yükseltilmesini amaçlamaktadır (Arıkan, 2017). Dolayısıyla, sürdürülebilir gastronomi ile uyumlu bir gıda mevzuatının oluşturulması, hem yerel gastronomi mirasının korunması hem de gıda üretim süreçlerinin çevre dostu yöntemlerle yürütülmesi açısından kritik bir öneme sahiptir (Eren, 2017).

Bu çalışmada, sürdürülebilir gastronomi ve gıda mevzuatı arasındaki ilişki, literatür taraması yöntemiyle incelenecek ve sürdürülebilir gastronominin yaygınlaştırılması için gerekli olan yasal düzenlemeler ele alınacaktır. Ayrıca, bu kapsamda, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının etkin bir şekilde hayata geçirilebilmesi için gıda mevzuatının taşıdığı öneme vurgu yapılacak ve sürdürülebilir bir gastronomi anlayışının oluşturulmasında yasal düzenlemelerin gereklilikleri analiz edilecektir. Sonuç olarak, bu araştırma, sürdürülebilir gastronominin yaygınlaşması ve etkili uygulanabilmesi için gerekli olan gıda mevzuatına yönelik öneriler sunmayı hedeflemektedir.

## 2. GASTRONOMİ

Gıda endüstrisi, dünya ekonomisinin önemli bir bölümünü kapsayan, tarım, gıda işleme, perakende ve catering gibi çok çeşitli endüstrilere hizmet vermektedir. İnsanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için gıdanın tarladan sofraya kadar işlenmesi, pişirilmesi ve tüketicilere sunulması da dahil olmak üzere bir dizi üretim, işleme ve hizmeti içeren çok büyük endüstrilerden biridir (Dorfman, 2014). Gastronomi, insanın beslenmesi, fiziksel ve ruhsal sağlığının korunması ile ilgili tüm bilgi ve aşamaları kapsayan geniş bir bilim dalıdır (Bağıran Özşeker, 2016: 4). Gastronomi kavramı yeme bilimi ve sanatı olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi terimi ilk olarak Antik Yunan'da ortaya çıkmıştır. Yunanca "Gastro" (mide anlamına gelir) ve "Nomos" (kural veya yasa anlamına gelir) kelimelerinin birleşiminden oluşur (Uygun, 2020). Birçok yazılı medyada ifade edildiği gibi, "gastronomi" kelimesi etimolojik olarak ilk kez M.Ö. Genellikle dördüncü yüzyılda yaşamış bir şair olan Archestratus'un edebi eserlerinde bahsedildiği sanılmaktadır. Archestratus'un dizelerinde "mide kanunu" anlamına gelen gastronomi, "iyi yemek pişirme", "sofra keyfi" ve "iyi yeme sanatı" anlamına gelmektedir (Csergo 2016; Perullo 2018). Fransızcadan Türkçeye 1990'lı yıllardan sonra girmiş yeni bir kelimedir. Türk Dil Kurumu sözlüğünde gastronominin iki tanımı vardır: "iyi beslenmeye duyulan ilgi" ve bunu "sağlıklı, düzenli, keyifli ve lezzetli bir mutfak, yemek düzeni ve sistemi" takip etmektedir. Bu anlamda "gastronomi" kelimesi kimileri için iyi hazırlanmış bir sofrada paylaşılan lezzetli ve enfes yiyecek ve içecekleri, kimileri için de iyi yemek pişirme sanatını ifade etmektedir. Aslında gastronomi kavramının kavramsal olarak çok daha geniş ve kapsamlı bir anlamı olması nedeniyle tüm bu tanımlar gastronomi terimini tam olarak açıklamaya yeterli değildir (Samancı,2020). Brillat-Savarin (1755-1826), 18. yüzyılda yaşamış Fransız hukukçu ve politikacıdır. iki ay, 1825. ölümünden önce (Brillat-Savarin 1982). Gastronomi söyleminin kurucusu olarak kabul edilen Brillat Savarin, "gastronomi, insan beslenmesine ilişkin tüm

psikolojik bilgileri kapsar" ifadesini kullanıyor. Ona göre gastronominin amacı “insanlığın ihtiyaç duyduğu en yüksek beslenme biçimini önererek insanlığı korumaktır”.

## 3. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ

Son yıllarda artan çevre kirliliği, yanlış tarım uygulamaları, nüfus artışı, tarım ve hayvancılık teknolojilerinin uygulanmasının çevreye verdiği zararlar, sürdürülebilir gastronominin önemini ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle organik üretime, sağlıklı beslenmeye ve geleneksel beslenmeye önem vermektedir. Sürdürülebilir mutfak adına yeşil restoranların sayısı artmakta ve hatta bazıları kendi ürünlerini kendi bahçelerinde üretmektedirler. Bu ekolojik yaklaşım, sürdürülebilir gastronominin temel bileşenlerinden biri olan çevresel sorumluluğu da vurgulamaktadır. Sürdürülebilir gastronominin diğer bileşenleri ise; ekonomik, sosyolojik ve kültürdür. Yemek kültürünün sürdürülebilirliği de çok önemlidir. Özellikle kırsal kesimde bazı yemeklerin tariflerinin kaybolması, yeni nesiller tarafından tanınmamasına neden olmaktadır. Yemek kültürünün sürdürülebilirliği, yerel yemek kültürünün korunması ve uluslararası alanda tanınması açısından oldukça önemlidir (Çekal, & Doğan, 2021). Bu anlamda "gastronomi" kelimesi kimileri için iyi hazırlanmış bir sofrada paylaşılan lezzetli yiyecek ve içecekleri, kimileri için ise iyi yemek pişirme sanatı anlamına gelmektedir. Aslında tüm bu tanımlar "gastronomi" terimini tam olarak açıklamaya yeterli değildir çünkü "gastronomi" kavramı kavramsal olarak daha geniş ve kapsamlı bir anlama sahiptir. Brillat-Savarin (1755-1826), 18. yüzyılda yaşamış Fransız hukukçu ve politikacıydı. 1825'te, ölümünden iki ay önce (Brillat-Savarin 1982). Gastronomi söyleminin kurucusu olarak kabul edilen Brillat Savarin, "gastronomi, insan beslenmesine ilişkin tüm psikolojik bilgileri kapsar" ifadesini kullanıyor. Gastronomi'nin amacının "insanların ihtiyaç duyduğu en yüksek beslenme biçimini sağlayarak insanlığı korumak" olduğunu söyledi. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında sofraya ulaşan gıda ve sofraya ulaştıktan sonra oluşabilecek tüm sonuçlar, tarım aşaması öncesinden başlayarak tüm aşamalarda kullanılan ürünlerin kalitesi de dahil olmak üzere değerlendirilmektedir (Çetin., vd.,2021). Sürdürülebilir gastronomi turizminin temel hedefleri yerel gastronomi mirasını korumak, yerel halkı desteklemek ve dolayısıyla yerel ekonomiyi geliştirmektir (Kurnaz, 2017). Son dönemde somut olmayan kültürel miras kapsamında sürdürülebilir turizm uygulamalarında kültür turizmi, kırsal turizm, gastronomi turizmi gibi konularda yerel mutfak kavramının ele alındığı tespit edilmiştir (Arıkan, 2017: 2062). Yerel mutfaklar içerisinde yer alan yerel mutfaklar, yerel yemek üreticileri, şefler ve turistler gibi mutfak paydaşlarını birbirine bağlayarak gastronominin korunmasına katkı sağlamakta ve

sürdürülebilir turizmin ihtiyaçlarını karşılama potansiyeline sahip bir alan olarak görülmektedir (Eren, 2017: 56). Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi kavramı da belirli trendlere yön vereceği düşünülen kavramlardan biri olarak kabul edilmeye başlandı. Sürdürülebilir konseptlere dayanan iki gıda hareketi Slow Food hareketi ve Living Kitchen hareketidir(Çetin., vd.,2021).

**Kaynak:** Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., & Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food Ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış.

**Görsel 1. Sürdürülebilir Gastronomi Bileşenleri, 2021**

## 4. GIDA MEVZUATI

Uluslararası gıda mevzuatında son yıllardaki en önemli gelişme, FLEP (Food Law Enforcement Practitioners) adı verilen gıda mevzuatı uygulayıcılarından oluşan bir dernek tarafından gıda kontrolüne yönelik yeni ilkeler oluşturulması olmuştur. Hollanda merkezli dernek, yeni gıda standartları oluşturmayı, analitik yöntemleri kabul etmeyi ve gıda kontrolünde işbirliği yapmayı amaçlamaktadır. Birçok ülkenin kanunlarına göre gıda yönetimi devletin asli görevlerinden biri olup, özel kurum veya kuruluşlara devredilemez şeklinde olmasıdır (Halaç, 2002). Gelişmiş ülkelerde ya gıda kontrolü sorumluluklarının tek bir bakanlığa verildiği ya da sağlık ve kalite konularının açıkça iki ayrı bakanlığa bölündüğü görülmektedir. Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ), Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması (SPS) yükümlülüklerinin yerine getirilmesi ve Türk gıda mevzuatının Avrupa Birliği mevzuatına uyumlaştırılması son yıllarda giderek önem kazanmıştır. AB'ye uyum süreci kapsamında AB direktifleri ve Gıda Standartları Kodeksi dikkate alınarak Türk gıda kanunları AB mevzuatına uygun olarak güncellenip ve genişlettirilmesi hedeflenmiştir (Halaç, 2002).

Gıda mevzuatı terimi, öncelikle tüketicileri korumak için tasarlanmış kanunlar, tüzükler ve yönergeler dahil olmak üzere kapsamlı yasal düzenlemelerin bütününü ifade etmektedir. Bu düzenlemeler genellikle gıda maddelerinin üretimi, depolanması ve satışıyla ilgili tesisler için

gerekli standartları belirlemektedir. Mevcut yasal çerçeve kapsamında, gıda kontrolü, gıda ürünlerinin tüketici çıkarlarına hizmet edecek şekilde yetkililer tarafından denetlenmesini içerirken, gıda güvenliği, gıdanın tüketime uygun olmasını sağlamak için bozulma ve kontaminasyon risklerinin ortadan kaldırılmasına odaklanmaktadır. Gıda mevzuatının oluşturulmasındaki temel amaç, gıda güvenliğini güvence altına almak ve tüketicileri hem hijyenik hem de ekonomik açıdan korumaktır. Ayrıca gıda sektöründe haksız rekabetin önlenmesi, sektörün gelişiminin teşvik edilmesi, ülke itibarının yükseltilmesi gibi faydalı etkiler de sunmayı amaçlamaktadır. Bir diğer önemli nokta ise gıda mevzuatının güvenilir bilimsel verilere dayalı, ülke hedefleriyle uyumlu ve uluslararası yasalara aykırı hükümler içermeyecek şekilde hazırlanması gerektiğidir. Ek olarak Gıda mevzuatında bulunan hükümlülükler şu şekilde belirtilmiştir: Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetimine İlişkin Mevzuat Kanunları, Gıdaların Üretim ve Satış Yerleri Yönetmeliği, Sağlıksız Tesisler Yönetmeliği, Gıda Işınlaması Yönetmeliği, Türk Gıda Kanunu Yönetmeliği, Gıda Kuruluşları Yönetmeliği Kanatlı eti ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş, açılış, işletme ve denetim usul ve esasları hakkında Yönetmelik, Doğal kaynakların, madenlerin ve tıbbi amaçlı içme sularının üretimi, paketlenmesi ve satışına ilişkin Yönetmelik Su, etiketleme, fiyatlara ilişkin Yönetmelik. tarifeler, özel gıda kontrol enstitülerinin kuruluş ve işleyişine ilişkin düzenlemeler ve Tüketici Hakları Kanunu (www.turkgidamevzuati.com).

## 5. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDA GIDA MEVZUATININ ÖNEMİ

**“**Sürdürülebilir gastronomi” ile **“**gıda mevzuatı” arasındaki ilişki, sürdürülebilirlik ilkelerinin gıda üretimi ve tüketimi süreçlerinde etkin bir şekilde uygulanmasını sağlamak açısından kritik bir öneme sahiptir. Gıda mevzuatı, sürdürülebilir gastronominin temel taşlarından biri olarak, gıda güvenliği, kalitesi ve çevresel sürdürülebilirliği koruma görevini üstlenir; bu mevzuatlar, hem tüketicilerin sağlığını korumak hem de çevre dostu üretim yöntemlerini teşvik etmek amacıyla oluşturulmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi açısından, gıda mevzuatının rolü, sürdürülebilir üretim tekniklerinin benimsenmesi, gıda israfının azaltılması ve yerel, mevsimsel ürünlerin kullanımının teşvik edilmesi gibi alanlarda belirleyicidir. Örneğin, Avrupa Birliği’nin "Yeşil Mutabakat"ı, karbon emisyonlarını azaltmayı ve doğal kaynakları korumayı hedeflemektedir, AB’nin “Yerel Ürünler Stratejisi” ile yerel üreticileri desteklemektedirler (European Commission, 2024). Bu tür düzenlemeler, yerel mutfak kültürlerinin korunmasına ve sürdürülebilir gastronomi turizminin desteklenmesine katkı sağlamaktadır. Sonuç olarak, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının başarılı bir şekilde hayata geçirilmesi, uygun ve

etkin gıda mevzuatının varlığına bağlıdır; mevzuat, sürdürülebilirliğin gerektirdiği tüm boyutlarda gerekli düzenlemeleri yaparak, hem üreticilerin hem de tüketicilerin bu sürece aktif katılımını sağlamaktadır.

## 6. GIDA MEVZUATININ SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN GEREKLİLİKLERİ

Gıda mevzuatının sürdürülebilir gastronomi açısından gereklilikleri, hem gıda güvenliği hem de çevresel sürdürülebilirliği sağlamak adına kritik bir rol oynamaktadır. İlk olarak, gıda güvenliği mevzuatları, yiyeceklerin tüketici sağlığını koruma amacı taşır ve bu, sürdürülebilir gastronominin temel taşlarından biridir. Gıda güvenliği uygulamalarının titizlikle yürütülmesi, hem üreticilerin hem de tüketicilerin sağlığını korur ve bu da gastronomi uygulamalarının çevresel etkilerini azaltır. İnsanlar, yedikleri ürünlerin güvenli olduğunu, patojen mikroorganizmalar içermediğini, minimum ekonomik kayıpla sürdürülebilir olduğunu ve sağlık açısından faydalı olduğunu bilmek istemektedir. Aynı zamanda tükettikleri yiyecek ve içeceklerin hijyenik koşullarda ve kaliteli üretilmesine değer vermektedir. Bu nedenle satış potansiyeli yüksek olan ve catering mutfaklarında yiyecek ve içecek üreten işletmelerin yiyecek ve içeceklerini yasal düzenlemelere uygun olarak üretmeleri, taklit ve tağşişlerden kaçınmaları gerekmektedir (Sezgin ve Artık, 2015; Sönmez vd., 2015). Bunun yanı sıra, sürdürülebilir gastronomi, yerel ve organik gıda kaynaklarının kullanımı ile çevre üzerindeki baskıyı azaltmayı hedeflemektedir. Bu bağlamda, gıda mevzuatının organik tarım ve yerel ürünlerin teşvik edilmesi gibi düzenlemeleri içermesi önem arz etmektedir (Oraman ve İnan, 2007). Gıda mevzuatının bu tür uygulamaları desteklemesi, hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirliği desteklemektedir. Gıda mevzuatının sürdürülebilir gastronomi açısından bir diğer önemli gerekliliği, hijyen standartlarının ve kalite yönetim sistemlerinin uygulanmasıdır. HACCP gibi kalite yönetim sistemleri, gıda güvenliğini sağlamak için kritik öneme sahiptir ve bu sistemlerin uygulanması sürdürülebilir gastronominin bir parçası olarak kabul edilir (Sezgin ve Artık, 2015). Ayrıca, gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından gıda güvenliği ve hijyen standartlarına uyum, turistlerin sağlığını korumak ve yüksek kaliteli deneyimler sunmak için gereklidir (Sarıışık ve Özbay, 2015).

Sonuç olarak gıda mevzuatının sürdürülebilir gastronomi açısından gerekliliklerine bakıldığında güvenli, kaliteli ve çevresel sürdürülebilirliği destekleyen uygulamaları kapsamakta ve gıda mevzuatının bu bağlamda sunduğu gereklilikler, hem sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının yaygınlaştırılmasını hem de bu uygulamaların etkin bir şekilde

izlenmesini mümkün kılmaktadır. Bu düzenlemeler, sürdürülebilirliğin sağlanması için gerekli standartları belirleyerek, gıda sistemlerinin çevresel ve sosyal etkilerini yönetir ve iyileştirir.

## 7. SONUÇ

Araştırmanın sonucunda, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının yaygınlaşması ve etkin bir şekilde uygulanabilmesi için gıda mevzuatının sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hale getirilmesinin gerekliliği belirgin bir şekilde ortaya çıkmıştır.

Gıda mevzuatının bu şekilde yeniden yapılandırılması, sürdürülebilir gastronomi kavramının hem teorik hem de pratik düzeyde yaygınlaştırılması açısından büyük bir öneme sahiptir.

Bu bağlamda, mevzuatın, gıda üretim ve tüketim süreçlerinin her aşamasında sürdürülebilirlik ilkelerini entegre etmesi gerekmektedir. Mevzuatın aynı zamanda, tüketici bilincini artırmaya yönelik düzenlemeleri de içermesi gerekmektedir. Bu doğrultuda, gıda israfını azaltmayı hedefleyen yasaların sıkı bir şekilde denetlenmesi ve gıda israfını en aza indirgeyen işletmelere yönelik ödüllendirme mekanizmalarının oluşturulması, sürdürülebilir gastronomi açısından olumlu sonuçlar doğuracaktır. Sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının denetlenmesi ve bu alandaki yasal düzenlemelerin etkin bir şekilde uygulanabilmesi için, yerel ve uluslararası düzeyde işbirliklerinin güçlendirilmesi gerekmektedir.

Sonuç olarak, sürdürülebilir gastronomi ile uyumlu bir gıda mevzuatının varlığı, yalnızca toplum sağlığının korunması ve çevresel dengenin sağlanması açısından değil, aynı zamanda yerel ekonomilerin desteklenmesi ve kültürel mirasın korunması açısından da kritik bir rol oynamaktadır. Gıda mevzuatının sürdürülebilirlik ilkeleriyle entegre edilmesi, sürdürülebilir gastronomi uygulamalarının etkinliğini artıracak, bu uygulamaların yaygınlaşmasını sağlayacak ve uzun vadede hem çevresel hem de ekonomik sürdürülebilirliğe önemli katkılar sunacaktır.

## KAYNAKÇA

Arıkan, D. (2017), Eskişehir'deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri, Journal Of Human Sciences, 14(2), 2061-2077.

Aydın, Ş., & Çakır, M. U. (2022). Gastronomi Ve Dijitalleşme. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sbe Dergisi, 12(4), 2143-2159.

Bağıran Özşeker, D. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı Ve Gelişimi. Hülya Kurgun Ve Demet Bağıran Özşeker (Ed.), Gastronomi Ve Turizm. Detay Yayıncılık.

Brillat- Savarin, J. A. (2006). Gastronomi Üzerine, Yemek Ve Kültür, Ö. Açıkkol. (Çev), 6: 16-21.

Csergo, J. (2016). La Gastronomie Est-Elle Une Marchandise Culturelle Comme Une Autre? Chartres: Menufretin.

Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete Ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4(1), 49-60.

Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., & Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food Ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış. 2. Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar Ve Yeni Trendler Kongresi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.

Dorfman, J. H. (2014). Economics And Management Of The Food Industry. New York, Usa: Routledge.

Eren, S. (2017), The Consumption Of Local Food İn Restaurants: A Study İn Kaş, International Journal Of Contemporary Tourism Research, 2, 55-64.

European Commission. (2019). European Green Deal. European Commission. Https://Ec.Europa.Eu/İnfo/Strategy/Priorities-2019-2024/European-Green-Deal_En . Erişim Tarihi: 23 Ağustos 2024.

European Commission. (2024, February 29). Invitation To Participate İn The Eu City Labs On Local Food Systems. European Commission. Erişim Tarihi; 23.08.2024 Https://Ec.Europa.Eu/Regional_Policy/Whats-New/Newsroom/29-02-2024-İnvitation-To-Participate-İn-The-Eu-City-Labs-On-Local-Food-Systems_En

Fao. (2021). The State Of Food Security And Nutrition İn The World. Food And Agriculture Organization. Https://Www.Fao.Org/Publications/Sofi. Erişim Tarihi: 23 Ağustos 2024.

Günel, Z. (2021). *Sürdürülebilir Beslenme Ve Gıda Atıkları*. In E. Karababa (Ed.), *Sürdürülebilir Beslenme* (1st Ed., Pp. 15-20). Türkiye Klinikleri.

Halaç, E. (2002). Gıda Kalitesi Ve Gıda Mevzuatı İle İlgili Temel Kavramlar Işığında Türk Ve Ab Gıda Mevzuatının Karşılaştırılması. 2002. Akdeniz İktsisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, (4), 107-131.

Https://Aofsoru.Com/Gka105u-Gida-Mevzuati-Ve-Kalite-Yonetimi-Dersi-1-Unite-Ozet-12290-T0 (Erişim Tarihi: 23.08.2024)

Karaman, E. E., & Soylu, A. G. (2020). Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Doktora Öğrencilerinin Çiğ Beslenme (Raw Food) Algılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research, 4(2), 251-269.

Kurnaz, A. (2017), Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının Grserv İle Ölçümü: İstanbul Örneği, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Aydın.

Oraman, Y. Ve İnan, İ. H. (2007). Determination Of Consumer's Attitudes Towards Organic Vegetables And Fruits İn Istanbul, Journal Of Environmental Protection And Ecology, Issn 1311-5065, Book 3, Pp. 556

Perullo, N. (Ed) (2018). University Of Gastronomic Sciences Pollenzo Manifesto. İtalya.

Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 31(1), 92-95.

Sarıışık, M. Ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2), 264-278.

Sezgin, A. C. Ve Artık, N. (2015). Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği Ve Haccp Uygulamaları (Food Safety And. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 56:62.

Sönmez, Ö. B., Özdemir, Ö. Y. Ve Serengil, Ö. M. (2015). Bursa İlinde Faaliyet Gösteren 3,4 Ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfaklarında Çalışan Personelin Hijyen Kurallarını Uygulama Bilinçleri Üzerine Bir Araştırma. Paradoks Ekonomi Sosyoloji Ve Politika Dergisi, Cilt: 11 Özel Sayı: 1, 72-86.

Spires, M., Battersby, J., Cohen, N., Daivadanam, M., Demmler, K. M., Mattioni, D., ... & Hawkes, C. (2023). "The People's Summit": A Case For Lived Experience Of Food Environments As A Critical Source Of Evidence To İnform The Follow-Up To The 2021 Un Food Systems Summit. Global Food Security, 37, 100690.

Uygun, A. İ. (2020). Mutfakta Yeni Trend: Moleküler Gastronomi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 2(2), 15-20.

# GASTRONOMİ'DE KÜLTÜREL ETKİLEŞİM

**Damla KARADAYI**
Yakın Doğu Üniversitesi, 0009-0004-9695-1720

**Prof. Dr. Nesrin M. BAHÇELERLİ**
Yakın Doğu Üniversitesi, 0000-0003-1657-3420

## ÖZET

Gastronominin hem toplum kültürü hem de kültürler arası etkileşim açısından önemi göz ardı edilemez. Bu çalışmada, Kıbrıs'ın iki toplumlu yapısı göz önünde bulundurularak, adadaki ortak yemek kültürünü incelenmektedir. Kıbrıs adası tarihsel ve sosyo-kültürel dinamikleri gereği çevresinde bulunan çoğu toplumun etkisi altında kalmış bir adadır. Adada halihazırda bulunan iki toplumun birbirleriyle asırlardır süre gelen paylaşımları sonucu kendilerine özgü yeme içme alışkanlıkları geliştirmişlerdir.

Bu çalışma, gastronomi alanında kültürel etkileşimi ele almakta ve Kıbrıs'ın iki toplumlu yapısını göz önünde bulundurarak, adadaki ortak yemek kültürünü incelemektedir. Kıbrıs, tarihsel ve sosyo-kültürel dinamikler çerçevesinde iki toplumu barındıran bir ülkedir ve zaman içinde birçok toplumdan etkilenerek ortak bir mutfak kültürüne sahip hale geliştirmiştir.

Araştırmanın yöntemi olarak literatür taraması uygulanmış ve "gastronomi", "kültürel etkileşim" anahtar kelimeleri kullanılarak araştırmalar yapılmıştır. Yapılan literatür taramasında, gastronomi ve kültürel etkileşim kavramları ele alınarak bu kavramlar açıklanmıştır.

Çalışmanın önemi, Kıbrıs'ın geçmişi göz önünde bulundurulduğunda, adada asırlardır yaşayan iki toplum gözlemlenmektedir. Asırlardır birlikte yaşayan Türk ve Rum toplumları birlikte yaşadıkları süre zarfında etkilendikleri toplumlardan edindikleri yemek kültürü ile Kıbrıs mutfağını oluşturmuşlardır. Şu an ayrı yaşayan Kıbrıs Türk ve Kıbrıs Rum toplumlarının, eski zamanda tek bir mutfağını olması, yemeklerdeki benzer yönlerin nedenini ortaya koymaktadır.

Çalışmanın amacı, mevcut literatüre katkı sağlamak ve Kıbrıs'taki kültürel etkileşimin gastronomi üzerindeki etkilerini incelemek ve iki toplumun yemeklerindeki benzerlik ve

farklılıkları ortaya koymaktır. Çalışmanın sonucunda Kıbrıs'ın iki toplumunun da ortak olan yemeklerinden bazıları ve bu yemeklerin ne yönden benzerlik veya farklılık gösterdikleri ortaya konuşmuştur. Buna ek olarak gelecek çalışmalar için öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Kültür, Kültürel Etkileşim.

# FESTİVAL TURİZMİ KAPSAMINDA TÜRKİYE'NİN COĞRAFİ İŞARET TESCİLLİ DOMATES ÇEŞİTLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

**Öğr. Gör. Dr., Erkan DENK**
Atatürk Üniversitesi, ORCID ID: 0000-0002-2144-3316

## ÖZET

Türkiye açısından gastronomi turizmi, Türk mutfağının sahip olduğu zengin ürün çeşitliliğine karşın, istenilen seviyelerde fayda elde edilemeyen alternatif turizm türlerinden birisidir. Bu çalışmanın temel amacı, Türkiye'nin gastronomi turizm potansiyelinin hem özel olarak ürün zenginliği açısından tanıtımını yapmak hem de festivaller aracılığıyla bu turizm türünün gelişimini teşvik etmektir. Bu kapsamda spesifik olarak çalışmada domates, gastronomik ürün olarak seçilmiştir. Çalışma, Türkiye'de coğrafi işaret ile tescil altına alınmış domates çeşitlerini ortaya çıkarmayı, domates türlerinin bilinirliğini arttırmayı ve üretim yörelerinde festival önerileriyle gastronomi turizminin gelişimini desteklemeyi amaçlamaktadır. Doküman analiziyle verilerin elde edildiği çalışmada, festivallerin turizmdeki önemine değinildikten sonra spesifik olarak seçilen ve coğrafi işaret ile tescil alan 10 farklı taze domates türü ve 2 farklı kurutulmuş türü ile toplam 12 domates çeşidi belirlenmiştir. Ayrıca tescil alan domates türlerinin ismiyle günümüzde maalesef gastronomik olarak herhangi bir festival düzenlenmediği tespit edilmiştir. Dolayısıyla gastronomi turizmi kapsamında bu ürünler değerlendirememekte ve istenilen turistik hareketlilik ile gelişim sağlanamamaktadır. Bu yüzden çalışma sonunda, Türkiye'de gastronomi turizmi gelişiminin sağlanması hususunda ilgili otoritelere çeşitli öneriler geliştirilmiş ve coğrafi işaret tescili almış domates türleri isimleriyle düzenlenecek festivaller ile farkındalık yaratılabileceği belirlenmiştir

**Anahtar Kelimeler:** Coğrafi İşaret, Domates, Sürdürülebilirlik

# EVALUATION OF TURKEY'S GEOGRAPHICAL INDICATION REGISTERED TOMATO VARIETIES WITHIN THE SCOPE OF FESTIVAL TOURISM

## Abstract

For Turkey, gastronomy tourism is one of the alternative tourism types that cannot provide benefits at the desired levels, despite the rich product diversity of Turkish cuisine. The main purpose of this study is to promote the product richness of gastronomy tourism in Turkey and to encourage the development of this type of tourism through festivals. In this context, tomato was specifically chosen as a gastronomic product in the study. The study aims to reveal the tomato varieties registered with geographical indication in Turkey, to increase the awareness of tomato species and to support the development of gastronomy tourism with festival suggestions in production regions. In the study in which data was obtained through document analysis, after mentioning the importance of festivals in tourism, a total of 12 tomato varieties were determined, including 10 different fresh tomato types and 2 different dried types, which were specifically selected and registered with geographical indication. In addition, unfortunately, no gastronomic festivals are organized today with the name of the registered tomato species. Therefore, these products cannot be evaluated within the scope of gastronomy tourism and the desired touristic activity and development cannot be achieved. Therefore, at the end of the study, various suggestions were developed for the relevant authorities to ensure the development of gastronomy tourism in Turkey, and it was determined that awareness could be raised through festivals organized under the names of tomato species that have received geographical indication registration.

**Key Words:** Geographical Indication, Tomato, Festivals, Sustainability

## 1. GİRİŞ

Turizm kapsamında oluşturulan ve düzenlenen faaliyetler, etkinlik turizmi olarak ifade edilmektedir. Destinasyonlar, turist sayılarını arttırmak, turizmden daha fazla gelir elde edebilmek, alternatif turizm türü yaratabilmek, yöre sakinlerini sosyo-kültürel açıdan geliştirebilmek ve rakipleri ile daha güçlü rekabet edebilmek adına ulusal veya uluslararası etkinliklere yönelmektedir. Bu etkinlikler, bir çok konu kapsamında gerçekleştirilebileceği gibi özel olarak fuarlar, kongreler, sergiler veya festivaller gibi isimlendirilerek gerçekleştirilmektedir (Timur vd., 2014). Bu etkinlik türleri arasında yer alan festivaller, farklı sebepler ile belirli zaman dilimlerinde yapılan ve yerel ürünlerin de organizasyona katılarak zenginlik kazandırılan toplumsal kutlamalar olarak belirtilmektedir. Amaçları, kutlama zaman dilimi ve mekanları, program içerikleri, organizasyon türleri birbirinden farklılık gösterebilmektedir (Çoban ve Süer, 2018). Getz (1991)'in de belirttiği üzere, yerel ürünlere yönelik düzenlenen festivaller gastronomi turizminin özel bir biçimidir ve bölgede gastronomi turizmi gelişimini hızlandıran önemli faktörler arasında sayılabilir. Birçok tür turistin ilgisini çeken bu tür festivaller, yerel ürünlerin tanıtımını sağlar, ürünlere yönelik farkındalığı arttırır ve destinasyona yönelik müşteri sadakatinin oluşturulmasında önemli bir fırsattır (Getz, 2000). Gastronomi turizminin gelişimi, ekonomik kazanç artışı ve ürüne rekabet gücü kazandırabilmek için mutlaka festivaller değerlendirilmelidir.

Türkiye bulunduğu konumu, sahip olduğu verimli tarım alanları ve mutfağına özgü ürün zenginlikleri ile önemli bir gastronomi turizm destinasyonu olarak görülmektedir (Erciyas ve Yılmaz, 2021; Gündüz vd., 2024; Işkın, 2020). Çünkü yapılan bir araştırmada, uzmanlar açısından yöresellik, otantiklik ve kültürel değerlerin Türkiye gastronomi turizmi açısından önde gelen arz kaynakları olarak değerlendirilirken turistler de benzer şekilde yöresellik ve kültür faktörlerini ön planda değerlendirmişlerdir (Işkın, 2020).

Buradan hareketle gerçekleştirilen çalışmada, Türkiye'nin farklı yörelerinde yetiştirilen ancak bilinirliği düşük seviyelerde olduğu düşünülen domates türleri seçilmiştir. Bu ürünü seçmekteki temel neden Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtları incelendiğinde 12 farklı domates türünün coğrafi işaret ile tescillenerek koruma altına alınmış olması ve festival eksikliğinin ulusal literatür destekli tespit edilmiş olmasıdır. Oysa ki literatür bölümünde değinildiği gibi Dünya üzerinde Yunanistan, İspanya, Güney Kore gibi ülkelerde domates üzerine önemli uluslararası düzeyde festivaller düzenlenmekte ve bu bölgeler önemli sayıda turist çekerek yüksek gelirler elde edebilmekte, turizm faaliyetlerini çeşitlendirmektedir. Literatürde bu kapsamda benzer bir çalışma yer almamaktadır ve yer alan boşluk çalışma ile doldurulmak istenmiştir. Dolayısıyla çalışmanın özgünlüğü ve önemi bu açıdan açık bir şekilde ortadadır. Çalışmada kavramsal çerçeve bölümünde festival turizmi ve önemi, coğrafi işaret kavramı ve önemi ile literatürden konu kapsamında gerçekleştirilmiş çalışmalara değinilecek sonrasında yöntem ve bulgulara yer verilecektir. Devamında ise sonuç ve öneriler ile çalışma sonlandırılacaktır.

## 2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Belirli bir yemeği veya mutfağı keşfetmeye ya da şarap/şarapları ile ünlenmiş bir bölgeye yönelik yapılan seyahatler ile birlikte bu tür yöresel ürünlere yönelik yapılan geziler, turlar, kurslar veya festivaller gastronomik etkinlikler olarak adlandırılmaktadır ve şarap ile yöresel yiyeceklerin üretim doğası ve kültürüne odaklandığından gastronomi turizminin tamamlayıcısıdır (Hall ve Mitchell, 2005). Festival, bir teması olan, katılımcılar arasında keyif ile birlikte kutlama duygusu ve deneyimleri içeren özel bir etkinliktir (Getz, 2004). Türk Dil Kurumu tanımları arasında festival, "*bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri; şenlik*" şeklinde ifade edilmektedir (TDK, 2024). Belirlenen takvim aralığında gerçekleşen bu etkinlikler, yerel halk ile dışarıdan gelen katılımcıların festivalin düzenlendiği alanı ziyaret etmesi ve düzenlenen faaliyetlere katılımını kapsamaktadır. Bu tür etkinliklerin, festivalin düzenlendiği toplum ve o toplumun kültürü ile yakından ilişkisi bulunmaktadır. Bu konuda Karagöz (2006) ile Çoban ve Süer (2018) şu noktalara dikkat çekmektedir. Festivaller; toplumun heyecanını ve gururunu arttıran, neden tekil ve özel olduğunu gösteren, yerel halkın kültürel yetenek ve becerilerini keşfetmelerine yardımcı olup gelişim göstermelerine olanak tanıyan, yeni sosyal faaliyetlere yönelmelerini teşvik eden, özel projeler ile gelir artışına katkı sunan, bir ürün veya bölgeyi tanıtan ve onurlandıran etkinlikler olarak görülmelidir.

Festivaller düzenlendikleri yerlerde önemli ekonomik katkılar sağlamaktadır. Bu durum turizm ile bir bütün olarak değerlendirildiğinde ana akım turizm türlerini destinasyonlarda önemli ölçüde desteklediğini hatta bazı bölgelerde temel turizm türü olarak ortaya çıktığı söylenebilir. Ayrıca bu tür organizasyonlar, ziyaretçiler ile yerel sakinlerin birbiriyle iletişim kurması ve etkileşimde bulunmasında etkili olmaktadır. Dolayısıyla festivallerin toplum üzerinde oldukça etkili olduğu bu açıdan da belirtilebilir. Çekicilik özelliği ile festivaller, yerli ve yabancı turistleri bölgeye çekerek otantik bir atmosfer oluşumunu sağlarken artan turizm talebi yöreyi ekonomik anlamda olumlu yönde etkilemektedir. Destinasyonlar festivaller ile daha popüler olabilmekte, spesifik olarak bir ürün özelinde festival düzenleniyorsa ürünün de tanıtımını sağlayarak rekabet gücünü arttırmaktadır (Çam ve Çelik, 2022).

Bununla birlikte festivaller, ortak bir başlangıç noktasına sahiptir ve kültürel tarih ile coğrafi konum veya mekan güçlü bir şekilde geleneklere ya da mirasa dayanmaktadır (Çizelge 1). Tarihsel ve coğrafi bağlam eksenlerinin çapraz tablolanması, dört tür festivali belirler ve her türün karşılaştığı turizm planlama ve geliştirme zorluklarını belirlemek için kullanılabilecek bir çerçeve sağlamaktadır (Ma ve Lew, 2011).

**Çizelge 1. Festivallerin Coğrafi ve Tarihsel Bağlamda Çerçevesi**

| | *Yerel Kimlik Konusu* | *Benzersizlik Konusu* | |
|---|---|---|---|
| Çağdaş Köken Geçmişi | **II.Yerel Modern Festivaller** | **IV.Küresel Modern Festivaller** | *Benzerlik Konusu* |
| Geleneksel Köken Geçmişi | **I.Yerel Miras Festivalleri** | **III.Ulusal Miras Festivalleri** | *Otantiklik Konusu* |
| | Belirli bir yere özgü | Belirli bir yere özgü olmayan | |

**Kaynak:** Ma ve Lew, 2011.

Dört festival türünün her biri, başarılarının merkezinde yer alan ve etkinlik yöneticilerinin odak noktası olması gereken belirli bir ikincil konu kümesiyle ilişkilendirilir. Belirlenen dört ikincil konu, mekânsal ölçekte *yerel kimlik* ve *benzersizlik* ile zamansal ölçekte *benzersizlik* ve *otantik* olma durumu olarak ifade edilebilir (Ma ve Lew, 2011).

Bir yörenin imgesi haline gelmiş ürünler veya yörenin özdeşleştiği ürünlerin konu alındığı festivalleri günümüzde görmek oldukça yaygındır. Ancak amacına göre festivalleri sınıflandırmak da mümkündür. Bu duruma tarım festivali, film festivalleri, gastronomi festivalleri gibi (Yeoman vd., 2012; Ekerim ve Tanrısever, 2020) örnekler verilebilir.

Gastronomi festivallerinin temelinde yöreye ait yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması ve bu özel lezzetlerin tadına varılması yer alırken yerel üreticilere ve mutfak profesyonellerine uzmanlıklarını sergilemeleri için önemli bir fırsat da sağlamaktadır. Bu tür etkinlikler, yerel mutfak kültürüne ve köklü tariflere saygı gösterirken düzenlenecek festivaller ile yerel destinasyonlardaki turizmi canlandırılır ve iyi bir organizasyon ile rekabet gücü kazandırılır. Böylece katılımcılar farklı kültürlerin lezzetlerini keşfetme ve yeni gastronomi deneyimleri yaşama ayrıcalığına sahip olurlar (Gündüz vd., 2024).

Gastronomik ürünlere yönelik düzenlenen festivaller, bir bölge veya yöreye özgü gıda, yemek ve içecek ürünlerine yönelik isimlerle adlandırılabileceği gibi bu ürünlerin olgunlaşma, üretim aşamaları, hasat zaman dilimi veya tüketilme zamanı ve geleneklerine göre gerçekleştirilebilmektedir. Yakın zamanda yapılan bir çalışma Türkiye genelinde 7 bölgede 367 gastronomi festivali tespit etmiştir (Ekerim ve Tanrısever, 2020). Türkiye genelinde erik, elma, nar, bal, üzüm, künefe gibi özel olarak bir ürüne bağlı olarak düzenlenen festivaller olduğu belirlenmiştir. Ancak çalışma konusu olan domates üzerine 2 festival belirlenmiş ve günümüzde düzenlenmediği tespit edilmiştir. Bu festivaller içinde en son 2013 yılında Çanakkale ilinde düzenlenen *Eceabat Domates Festivali* ile Sinop ilinde Covid-19 pandemisi öncesi 2018 yılında düzenlenen *Boyabat Domates Festivali* yer almaktadır.

Coğrafi işaret, en basit şekliyle bir ürünün itibar, kalite ve coğrafi köken ile özellikleri arasındaki bağlantıyı tanımlayan tescil faaliyetleridir. Ürünün üretiminde kullanılan çevresel özellikler veya yerel bilgi ile geleneksel yöntemler aracılığıyla ürüne benzersizlik özelliği kazandırılır ve bu durum ayırt edici özellik olarak ifade edilir. Ürünü koruduğu gibi, üreticiyi ve tüketiciyi de sertifika uygulamaları ile korumaktadır. Coğrafi işaretlerde kullanılan sertifika (Menşe-Mahreç) ürünün kalitesini ve standart üretimini garanti etmektedir (Bramley, 2011). Birçok ülkede ekonomik, sosyal, bölgesel ve ekolojik kalkınma için bir araç olarak giderek daha fazla gelişim göstermekte ve kullanılmaktadır (Marie-Vivien ve Biénabe, 2017). Coğrafi işaretler, üretici ve tüketicileri haksız rekabete karşı korur, tüketiciyi kaliteli ve standart üretimi sağlanan ürünlere yönelterek doğru beslenmeye yönlendirir, ürünün üretildiği yörede ekonomik katmadeğer sağlar ve istihdam yaratır, kırsal kalkınma aracı olarak kullanılır ve yörede turizmin gelişimini teşvik eder. Dolayısıyla coğrafi işaretlerin önemi ekonomi ve turizm açısından açıkça ortadadır (Tekelioğlu, 2019).

Domates, anavatanı her ne kadar Güney Amerika olduğu kaynaklarda belirtilse de Türkiye tarım, gıda sanayi ve mutfağında oldukça önemli yeri olan bir üründür. Dünya genelinde en çok üretilen, tüketilen ve ticarete konu olan tarım ürünlerinin başında gelen domates, günlük diyette vazgeçilmez gıda maddeleri arasında sayılabilir. Taze tüketilebildiği gibi domates, gıda sanayinde salça, ketçap, püre, domates suyu, turşu, konkasse, konserve,

kurutulmuş ve dondurulmuş şekilde çok farklı kullanım alanlarına sahiptir (Ertürk ve Çirka, 2014; Keskin ve Gül, 2004). Kaynaklar domatesin ilk olarak yeşil şekilde Türk mutfağında kullanımının 1690'lı yıllarda gerçekleştiğini (Samancı, 2008), kırmızı olarak mutfaklarda yaygın kullanımının 1800'lü yılları bulduğu belirtmektedir. Ayrıca sağlığın korunması ve prostat kanseri tedavisinde antioksidan özelliği ile domates, önemli bir gıdadır (Seçim, 2018). Dolayısıyla bu kadar geniş bir alanda kullanılan domates için çalışma aşağıdaki şu sorulara odaklanmıştır.

- Türkiye'de üretilen coğrafi işaret tescilli domates türleri ve isimleri nelerdir?
- Bu domates türleri ile ilgili günümüzde turizm kapsamında herhangi bir festival düzenlenmekte midir?
- Türkiye'de üretilen domates türlerinin turizme kazandırılması için ilgili otoritelere ne gibi öneriler geliştirilebilir?

## 2.1.Literatür

Konu kapsamında ulusal ve uluslararası literatürde farklı çalışmalar yer almaktadır. Bu çalışmalardan birisi Tsaira (2014) tarafından Yunanistan'da gerçekleştirilen "Domates Festivali" katılımcılarının ziyaret motivasyonlarını ve algılanan memnuniyet düzeylerini belirlemeye yöneliktir. Tek günlük olarak küçük bir köyde gerçekleştirilen bu etkinlik domates üretimi hakkında bilgiler ve ilginç deneyimler ile yöresel lezzet alternatiflerini katılımcılara sunmaktadır. Araştırma sonuçlarında çoğunlukla katılımcılar kadın, 50 yaşın altında ve evli değildir. Festivale katılım motivasyonları sosyalleşme ve aile birlikteliği kategorileri altında yoğunlaşmıştır. Bununla birlikte tarım alanlarını ziyaret etmek ve yeni deneyimler kazanmak da etkinlik katılım amaçları olarak belirlenmiştir. Katılımcıların memnuniyet düzeyleri anlamlı olarak farklılık göstermiştir. Farklı bir çalışma, Shin ve arkadaşları (2018) tarafından Güney Kore'de gerçekleştirilen "Domates Festivali" üzerinedir. Araştırmacılar, gerçekleştirilen domates festival etkinliğinde sponsor marka imajıyla kişisel uyumun, sponsor marka tutumunu etkilediğini, bunun da sponsor marka sadakatini tetiklediğini göstermiştir. Etkinlik imajı ile sponsor marka imajı arasındaki uyum, etkinlik tutumu ve sponsor marka tutumunun etkilerine aracılık ederek sponsor marka sadakatini etkilemektedir. Etkinlik imajıyla kişisel uyum, etkinlik tutumuna ve sponsor marka tutumuna aracılık ederek sponsor marka sadakatini de etkilediği bulunmuştur. Bu çalışma bulguları çalışmada konu olarak seçilen coğrafi işaret tescili almış domates türleri açısından önemli olarak değerlendirilebilir. Çünkü ulusal ve uluslararası düzeyde alınan coğrafi işaret tescilleri ürünlerin bilinirliğini arttırdığı gibi aynı zamanda sponsor markalar ile rekabet gücünü de kuvvetlendirmektedir. Diğer bir çalışma ise yakın zamanda Doğu Nashville'de geleneksel "Tomato Art Festival" üzerine gerçekleştirilmiştir (Cate, 2023). Doğu Nashville kimliğinin ve kültürünün önemli bir parçası olarak belirlenen bu domates festivali, ülkenin büyük bir bölümünde domates imgesi sokak duvarlarında, kaldırımlarda, yer alırken şehir domates ile özdeşleşmiştir. Bunların dışında yine İspanya'da "La Tomatina-Domates Festivali", "Boğa Güreşleri ve Domates Festivali", Kolombiya'nın Stumarchan kentinde "Tomatina Festivali", Kosova'nın tek Türk belediyesi olan Mamuşa'da 2018 yılında düzenlenen "10. Domates Festivali" gibi bazı örneklere Dünya genelinde rastlamak mümkündür.

Ulusal düzeyde gerçekleştirilen domates festivaline örnek olarak ise İstanbul ili Silivri ilçesine bağlı yapılan ve 2024 yılında 40. kez düzenlenecek olan Değirmenköy Domates Festivali ön plana çıkmaktadır (https://festivall.com.tr/festival/11246/degirmenkoy-domates-festivali/). Buna ilave olarak 2024 yılında Muğla'da düzenlenen Kumluova Domates Festivali, Burdur'da Söğüt Domates ve Kültür Festivali ve 2023 yılında ilk kez düzenlenen 1. Elmalı Eskihisar Köyü Domates Festivali ilave edilebilir.

## 3. YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, günlük beslenmede ve Türk mutfağında önemli bir ürün olarak değerlendirilen domatesin coğrafi işaret tescili ile Türkiye'de hangi isimler altında ve nerelerde üretildiğini belirlemektir. Ayrıca tespit edilen bu domates türlerinin tanıtımını yapıp turizme festivaller aracılığıyla kazandırılması önerisi de çalışma kapsamında hedeflenmiştir. Bu amaç doğrultusunda öncelikle nitel araştırma tekniklerinden dokuman analizi yöntemiyle ikincil kaynaklar incelenmiş ve elde edilen bulgular tablolar haline getirilerek derlenip sonrasında yorumlanmıştır. Doküman analizi, araştırma verilerinin sağlanacağı basılı ve elektronik (internet kaynakları) kaynakların belirlenmesi, toplanması, incelenmesi ve analizinin gerçekleştirilmesi olarak tanımlanabilen bir araştırma yöntemidir. Diğer bir ifade ile dokümanların incelenip değerlendirilmesi sürecini kapsayan işlemler dizisidir (Bowen, 2009; Sak vd., 2021). Bu kapsamda öncelikle yazılmış makaleler, tezler, kitaplar ve internet kaynakları incelenmiştir. Coğrafi işaret tescili alan domates çeşitlerini belirlemek adına Türk Patent ve Marka kayıtlarının yer aldığı www.ci.turkpatent.gov.tr ile Avrupa Birliği coğrafi işaretlerinin kayıtlarının bulunduğu www.tmdn.org/giview internet adreslerinden tescilli domates türleri belirlenmiştir. Özellikle tespit edilen farklı domates türlerinin ayırt edici özellikleri de tescil belgeleri incelenerek ortaya çıkarılmıştır. Sonrasında ulusal festivaller, gastronomik festivaller ve uluslararası düzeyde bilinen domates festivalleri üzerine dokümanlar incelenmiştir. Devamında konuya yönelik elde edilen bulgular doğrultusunda tablo ve grafikler oluşturularak daha kolay anlaşılabilmeleri için yorumlanmıştır.

## 4. BULGULAR

Türkiye oldukça geniş ve verimli tarım arazilerine sahip yedi bölgeden oluşmakta olup bu topraklarda farklı medeniyetlerin de etkisiyle birbirinden lezzetli yemek ve ürünler üretilmektedir. Çalışma konusu olarak seçilen domates de bu ürün çeşitliliğine katkı sunmaktadır. Yedi bölgede de çok farklı türlerde domates çeşitleri yetiştirilmektedir. Çizelge 1 bu kapsamda coğrafi işaret tescil alış tarih önceliğine göre düzenlenen domates türleri hakkında tescil türleri ve tescil sahibi kurumlar hakkında detaylı bilgiler sunmaktadır.

**Çizelge 1. TPMK Kayıtlarında Bulunan Türkiye Domates Türleri**

| Ürün Adı | Tescil Türü | Tescil Sahibi |
|---|---|---|
| ***Boyabat Gazidere Domatesi*** | Menşe Adı | Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| ***Koyul Hisar Domatesi*** | Menşe Adı | Koyulhisar Ziraat Odası |
| ***Safranbolu Maniye Domatesi*** | Menşe Adı | Safranbolu Kaymakamlığı |
| ***Simav Eynal Domatesi*** | Menşe Adı | Kütahya Ticaret Borsası |
| ***Ayaş Domatesi*** | Menşe Adı | Ayaş Ziraat Odası |
| ***Guldar Domatesi*** | Menşe Adı | Bingöl İl Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| ***Çanakkale Domatesi*** | Menşe Adı | Çanakkale Ticaret Borsası |
| ***Sof Domatesi*** | Mahreç İşaret | Gaziantep Ticaret Borsası |
| ***Kozluk Domatesi*** | Mahreç İşaret | Batman İl Tarım ve Orman Müdürlüğü |
| ***Datça Domatesi*** | Menşe Adı | Datça Belediyesi |
| ***Kınık Kuru Domatesi*** | Mahreç İşaret | Kınık Belediyesi |
| ***Torbalı Kuru Domatesi*** | Mahreç İşaret | Torbalı Ticaret Odası |

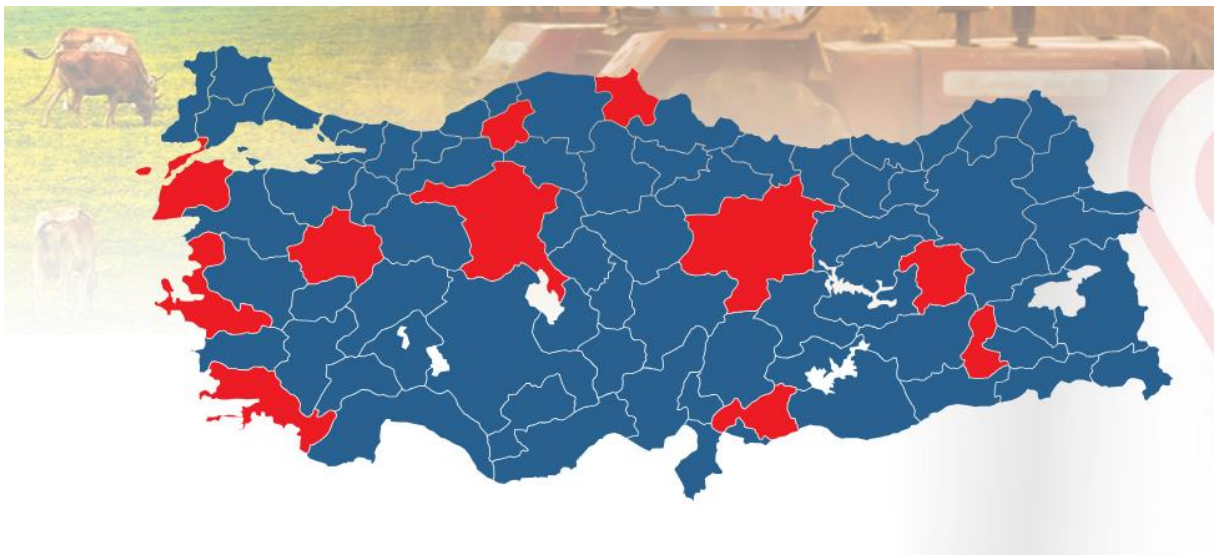
**Kaynak:** TPMK, 2024 verilerinden yazar tarafından derlenmiştir.

Çizelge 1'e göre Türkiye'de coğrafi işaret tescili alan 10 adet taze olarak tüketilebilecek domates türü bulunmaktadır ve coğrafi işaret tescili almıştır. Bu domates türlerinin 8'i menşe adı tescili alırken 2'si mahreç işaret şeklinde tescillenmiştir. Buna ilave olarak Torbalı ve Kınık yörelerine ait kurutulmuş domates türleri de mahreç işaret ile tescillenerek kayıt altına alınmıştır. Domates türlerine yönelik gerçekleştirilen tescillerin 3 tanesi ticaret borsası, 2'şer tanesi ziraat odası, belediye, il tarım ve orman müdürlüğü, 1'er tanesi ise ticaret odası, kaymakamlık, ilçe tarım ve orman müdürlüğüne aittir.

Coğrafi işaret tescilli domates türleri Akdeniz Bölgesi hariç diğer altı bölgede en az 1 domates türüyle tescile sahiptir. Özellikle tarım faaliyetleri tüm yıla yakın zaman diliminde sürdürülebilen, alt yapı ve iklim özellikleri avantajına sahip olarak değerlendirilebilecek olan Akdeniz Bölgesine ait herhangi bir tescilin olmaması düşündürücüdür.

Türkiye'nin Avrupa Birliği (AB) coğrafi işaret tescil sayısı 2024 yılı Ağustos ayı sonu itibariyle 24'tür. Bu tescil almış ürünlerden sadece biri domates türüne aittir. Ayaş Domatesi bu kapsamda AB tarafından ilk coğrafi işaret tescil alan domates türüdür (https://www.tmdn.org/giview/gi/search). Başvurusu yapılan başka herhangi bir domates türü bulunmamaktadır.

Coğrafi işaret tescili alan bu domates türlerinin Türkiye haritasında dağılımı Görsel 1'de belirtilmektedir.



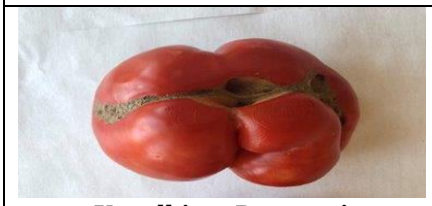
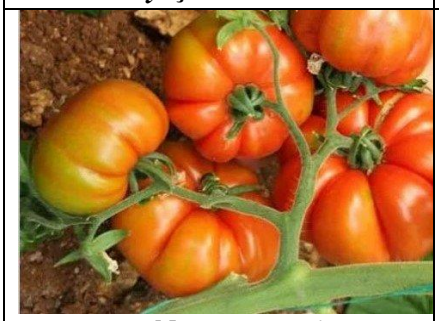
**Görsel 1. Türkiye Coğrafi İşaret Tescilli Domates Yöreleri**
**Kaynak:** TPMK verilerinden yazar tarafından derlenmiştir.

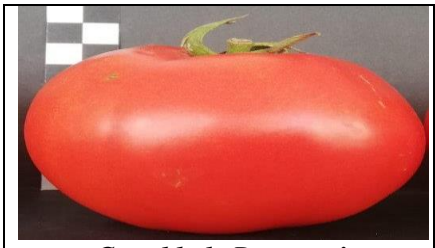
Görsel 1'e göre coğrafi işaret tescili alan domatesler Türkiye geneline yayılmış durumdadır ve farklı bölgelere ait domates türleri mevcuttur. Bu durum aslında Türkiye'nin çeşitli ürün yetiştirmeye yönelik uygun tarım alanlarına sahip olduğunu gösterdiği gibi bu domates türlerinin çeşitli bölgelerde gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilme potansiyeli hakkında temel gösterge olarak görülebilir. Görüldüğü gibi Akdeniz bölgesi illeri arasında herhangi bir coğrafi işaret tescili almış domates türü bulunmamaktadır. İklim ve üretim avantajına sahip bu bölgede herhangi bir domates tescilinin bulunmaması düşündürücüdür. Bu durum coğrafi işaretlere karşı üreticilerin veya kurumların yaklaşımından kaynaklanabileceği gibi farkındalık eksikliği de bu duruma neden olmuş olabilir.

### 4.1. Coğrafi İşaret Tescilli Domates Türleri

Bu bölümde coğrafi işaret tescili alan domateslerin görselleri ile ayırt edici özellikleri hakkında bilgiler verilecektir. Çizelge 2 bu kapsamda düzenlenmiştir ve tescilli domateslerin benzerlerinden ayırt edici özellikleri hakkında detaylı bilgiler sunmaktadır.

**Çizelge 2. Tescilli Domates Türleri Hakkında Bilgiler**

| Ürün Adı | Ayırt Edici Özellikleri |
|---|---|
| ***Boyabat Gazidere Domatesi*** | Boyabat Gazidere Domatesi, Sinop ili Boyabat ilçesi Gazideresi ve Gazideretabaklı köylerinde aynı tohumla 150 yılı aşkın bir süredir yetiştirilmekte olup yöre için önemli bir geçim kaynağıdır. Bu domates halk arasında "çirkin domates" olarak da bilinir. Boyabat Gazidere Domatesi içten dışa doğru olgunlaşır. Kekremsi (limoni) bir tadı vardır. Meyve eti hoş kokulu, sulu ve kumlu olan domatesin altıdan fazla gözeneği bulunur. İnce ve yumuşak kabuğa, yumuşak meyve etine sahip domatesin hasat sonrası ömrü kısa olup taze tüketim için uygundur. |
|  ***Koyulhisar Domatesi*** | Koyulhisar Domatesi, Latince tür ismi Solanum lycopersicum L. olan Sivas ilinin Koyulhisar ilçesinde yetiştirilen yerel bir domatestir. Koyulhisar Domatesi, daha çok sofralık olarak tüketilir. Hasat sonrası raf ömrü kısa olup daha çok taze tüketim için uygundur. Ürünün Koyulhisar ilçesinde uzun yıllardır yetiştirildiği bilinmekte bu nedenle ilçe ile özdeşleşen bir tarım ürünüdür. Koyulhisar Domatesi genel olarak iri ve düzgün olmayan dilimli yapısıyla bilinir. |
| ***Safranbolu Maniye Domatesi*** | Safranbolu Maniye Domatesi; Latince tür ismi Lycopersicon esculentum olan, Karabük ili genelinde yetiştirilen yerel bir domatestir. Safranbolu Maniyesi olarak da bilinir. İnce kabuklu ve hasat sonrası raf ömrü kısa olup, sofralık olarak taze tüketim için uygundur. Genellikle açık alanda yetiştirilen ve geçmişi eskiye dayanan Safranbolu Maniye Domatesi, etli ve dolgun yapıdadır. Yetiştiriciliği kolaydır. Meyve şekli basık, dolgun ve lobludur. Meyveleri yumuşak etli, pembe veya kırmızıdır. |
| ***Simav Eynal Domatesi*** | Simav Eynal Domatesi; Kütahya'nın Simav ilçesinde jeotermal seralarda topraksız tarım yöntemiyle yetiştirilen Solanum lycopersicum L. türüne ait Ergen F1, Gülköy F1, Tybif F1 ve Vitello F1 çeşitlerine ait beef tipi (iri tip) domatestir. Simav Eynal Domatesinin meyve şekli basık yuvarlak ve hafif lobludur. Meyve kabuğu ince ve parlak koyu kırmızı renktedir. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Sulu yapıda olup mayhoş bir tada sahiptir. |
| ***Ayaş Domatesi*** | Ayaş Domatesi, Ankara ili Ayaş ilçesinde yerel ekotipte tohum ve fideler kullanılarak yetiştirilen, ince kabuklu ve çok sulu bir domatestir. Ayaş Domatesi iri yapılı ve oldukça etli olup 250-300 g ağırlığındadır, donuk pembe-kırmızı renk tonuna sahiptir. Domatesin dış yüzeyinde, dilim dilim gözükmesini sağlayan çukurlar bulunur. Ayaş Domatesi sert yapılı değildir ve parmakla dokunulduğunda yüzeyi çöker. Ayaş Domatesinin en önemli fiziksel özelliklerinden biri, ikiye ayrıldığında meyve etindeki kırağı şeklindeki beyazlıktır. Türkiye'nin AB tescili alan ilk domates türüdür. |
|  ***Guldar Domatesi*** | Guldar Domatesinin Latince tür adı Lycopersicon lycopersicum L. olup, iri, kırmızı ve düzgün olmayan dilimli, çekirdekli yapılı bir domatestir. Meyvesini yerken rahatsız etmeyen ve dile damağa yapışmayan bir kabuk kalınlığına (inceden kalına doğru hafif şekilde kalın kabuklu) sahip olan Guldar Domatesinin diğer köy tipi domates çeşitlerine göre hem raf ömrü daha uzundur hem de nakliyeye daha dayanıklıdır. Üründe damarlanmanın az olması çekiciliğini artırır, uzunlamasına kesit görünümü basık olan domateste bir fizyolojik bozukluk olan yeşil omuzluk hiç görülmez. Bu sebeplerle Guldar Domatesi daha çok sofralık olarak tüketilir. |

| | |
|---|---|
|  <br>***Çanakkale Domatesi*** | Çanakkale`de başta Kumkale köyü olmak üzeri Ayvacık, Bayramiç, Ezine gibi birçok ilçesindeki verimli tarım arazilerinde yetiştirilmektedir. Kendine has tadı, rengi ve kokusu mevcuttur. |
| <br>***Sof Domatesi*** | Sof Domatesi; Gaziantep ili Şehitkâmil ilçesi Zülfikar, Öğümsöğüt, Işıklı, Sofalıcı, Yamaçoba, Karadede ve Dımışıklı Mahallelerini kapsayan Sof Yaylasında yetiştirilen Solanum lycopersicum türü bitkilerden elde edilen domatestir. Üretiminde, bir önceki üretim döneminde coğrafi sınırda üretilen bitkilerden ayrılan tohumluk materyal kullanılır. Erkenci ve oturak olan Sof Domatesi dilimli yapıda, iri, yumuşak, ince kabuklu, sulu ve 180 - 300 g ağırlığındadır. Ortadan kesildiğinde damarlı bir yapıya sahiptir. Yeşil - kırmızı arası geçişli renkte ve tam olgunlaşmış hali kırmızıdır. |
| <br>***Kozluk Domatesi*** | Kozluk Domatesi; Batman ili Kozluk ilçesinde yetiştirilen domatestir. Çoğaltım materyali olarak bir önceki hasattan ayrılan tohumluklar kullanılır. Kozluk Domatesi, genel olarak iri ve düzgün olmayan dilimli yapıda, ekşimsi tada, yoğun aromaya ve alt kısmında mühür şeklinde bir yapıya sahip olan, normal şartlarda 600-800 g ağırlığında iyi beslendiğinde ise tanesi 2000 g'a ulaşabilir. Kozluk Domatesi kırmızı ve pembe olmak üzere iki renkte olabilir. Hasat sonrası depolama ömrünün kısa olması sebebiyle sofralık olarak taze tüketim için uygundur. Önemli fiziksel özelliklerinde biri ikiye ayrıldığında meyve etindeki kırağı şeklindeki beyazlıktır. |
| <br>***Datça Domatesi*** | Datça Domatesi; Muğla ili Datça ilçesinde yerel ekotipte tohum ve fideler kullanılarak yetiştirilen, ince kabuklu, parlak koyu kırmızı renkli ve sulu yapıda domatestir. Datça Domatesinin şekli hafif yuvarlak, basık ve lobludur. Domateslerin pistil kısımları genel olarak çok az içe basık olmakla birlikte nadiren sivri bir yapı gösterir. Meyvelerin çiçek burnu kısmı düzgün yapıda, mantarımsı olup meyvede yara dokuları bulunmaz. Meyve eti sert, meyve içi rengi kırmızı ve çok odalıdır. Meyve ikiye ayrıldığında bazı meyvelerde meyve etinde kırağı şeklinde ana damar görülürken, bazı meyvelerde bu yapı görülmez. Sulu yapıda olan Datça Domatesleri mayhoş değildir. |
| <br>***Kınık Kuru Domatesi*** | İzmir ili Kınık ilçesinde yetiştirilen domateslerin kurutulması ile Kınık kuru domatesi elde edilmektedir. Domatesler hasat sonrası ortadan kesilerek ikiye dilimlenir. Bu dilimler kaplara alınarak güneş altında kuruması için bekletilir. Tek tip veya belirlenmiş bir çeşit domates türü kullanılmaz. Kurutma işlemine uygun olan tüm domatesler kullanılabilmektedir. Kınık ilçesi mutfak kültüründe önemli yeri bulunmaktadır. |
| <br>***Torbalı Kuru Domatesi*** | Torbalı Kuru Domatesi; nisan ayında ekimi yapılıp temmuz ayında hasat edilen domateslerin, hasattan hemen sonra ikiye kesilip güneşin altında kurutulduktan sonra yıkanıp tekrar kurutulması suretiyle elde edilen domates kurusudur. Torbalı Kuru Domatesi için en erkenci sanayi domatesi çeşidi olan Lalin F1 çeşidi kullanılır. Dilimlenmeden veya kalınlığı 6 mm olacak şekilde dilimlendikten sonra vakumlu torbalara konularak satışa sunulur. Torbalı Kuru Domatesinin sadece ikiye bölünmesinin en büyük avantajı da kurutulmuş domateslerin içerisinde neme yansımasıdır. |

**Kaynak:** TPMK, 2024 verileri tescil belgelerinden yazar tarafından derlenmiştir.

Çizelge 2 Türkiye'de çok farklı domates türlerinin üretilebildiğinin resmini açıkça ortaya koymaktadır. Üretilen bu domates türlerinin tamamına yakını sofralık olarak kullanılmaktadır. Dolayısıyla bu kadar zengin çeşitte domates türleri sofraları süslediği gibi aynı zamanda gastronomi turizmi kapsamında özellikle düzenlenebilecek festivaller ile desteklenebilir ve ekonomik katkı boyutu daha yüksek seviyelere taşınabilir. Bu tür gastronomik festivaller düzenlendikleri ürünü daha tanınır hale getirdiği gibi ona rekabet avantajı sağlar, kültürel mirasın sürdürülmesine yardımcı olur ve yöreye turistik hareketlilikle birlikte ekonomik katkı sunmaktadır (García Pilán, 2017; Cuenca Yxeres ve Giménez Chornet, 2017). Ancak yapılan doküman incelemelerinde maalesef coğrafi işaret tescili almış olan domates türlerine yönelik herhangi bir festival tespit edilememiştir. İncelenen kaynaklara göre Değirmenköy Domates Festivali, Kumluova Domates Festivali, Söğüt Domates ve Kültür Festivali ile Elmalı Eskihisar Köyü Domates Festivallerinin Türkiye genelinde düzenlendiği belirlenmiştir.

Dünya genelinde yaygın olarak bilinen ve İspanya'nın ev sahipliğinde gerçekleştirilen domates festivaline yönelik gerçekleştirilen bir çalışmada festival katılımcılarının yaklaşık 2/3'si farklı ülkelerden katılım sağlamışlardır. Katılımcıların temel katılım motivasyonları eğlence, deneyim yaşama ve turizm olarak belilenmiştir (Cuenca Yxeres ve Giménez Chornet, 2017). Bu tespit, aslında düzenlenebilecek festivalin yörede önemli bir turist hareketliliğini sağlayabildiğinin açık göstergesi olarak yorumlanabilir. Görsel 2'de İspanya'da düzenlenen festivalden bazı örneklere yer verilmektedir.

**Görsel 2. İspanya-La Tomatina Festivalinden görseller**
**Kaynak**:Latomatinatours.com

Görsel 2'de de görüldüğü gibi aslında bu festival bir domates savaşı olarak gerçekleştirilmektedir. Luis Bertran ve Mare de Deu dels Decemparats ile de ilişkilendirilen La Tomatina'nın kökenini kimse tam olarak bilmemektedir. Farklı kaynaklarda arkadaşlar arasında bir yemek kavgasından çıktığı, geçmişte bir karnavaldaki geçit töreninde seyircilerin domatesleri geçit yapanlara fırlattığı gibi değerlendirmeler yapılmaktadır. Ancak en popüler ve yaygın olan inanış ise hoşnutsuz kasaba halkının, bir kasaba kutlaması sırasında belediye meclis üyelerine domatesle saldırdığıdır ve festival bu geleneği yaşatmaktadır (Hang ve Adrien, 2021).

## 5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Türkiye, küresel turizm verilerinde özellikle Covid 19 pandemi süreci sonrası ağırladığı turist sayısı ve elde ettiği gelir açısında gelişimini sürdüren önemli turizm destinasyonlarından birisidir (UNWTO, 2024). Bu turizm verilerini daha da yüksek seviyelere taşıyabilmenin tek bir turizm türü ile mümkün olamayacağı, alternatif turizm türleri yardımıyla sağlanabileceği yadsınamaz. Bu kapsamda önemli tarım ürünleri üretiminin yanı sıra bir birinden lezzetli ürünlere sahip Türk mutfağı gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilir. Bu çalışmada mutfaklarda yaygın olarak kullanılanve coğrafi işaret tescili almış domates türlerinin gastronomi turizminde değerlendirilebilme durumu ele alınmıştır.

Türkiye'nin yedi bölgesinde üretilip altı bölgesinde coğrafi işaret tescili ile kayıt altında olan domates türleri çalışma kapsamında incelenmiş ve isimlerine özel olarak düzenlenebilecek festivaller ile gastronomi turizmi açısından değerlendirilebileceği önerisi sunulmuştur. Türkiye'de 10 adedi taze olarak, 2 tanesi ise kurutulmuş özellikte olmak üzere 12 farklı coğrafi işaret tescilli domates türü mutfakları lezzetlendirmektedir. Ancak bu domates türlerine özel olarak herhangi bir festival gerçekleştirilmemektedir. Bu durum gastronomi turizmi ve ürünlerin bilinirliği açısından bir eksiklik olarak değerlendirilebilir.

Çalışmada konuya dikkat çekmek adına uluslararası düzeyde farklı ülkelerle birlikte özellikle İspanya'da geleneksel olarak düzenlenen domates festivalinden örnek verilmiştir. Bu uygulama kültür ile yakından ilişkilidir. Ancak üretim potansiyelinin ve domates tür çeşitliliğinin gastronomi turizmi kapsamında festivaller aracılığıyla desteklenebilmesi için ilgili otoritelere şu öneriler geliştirilmiştir:

- Öncelikle üretilen 12 domates türüne yönelik ulusal farkındalığı arttırıcı tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilebilir. Farkındalığı arttırıcı tanıtım filmleri, kamu spotları düzenlenmeli, festivaller ile bu tanıtımlar özdeşleştirilerek sosyal medyanın da etkin kullanılması önerilebilir.
- Coğrafi işaret ile kayıt altına alınan bu domates türlerinden sadece 1 tanesi uluslararası düzeyde tescillidir ve o da Ayaş domatesidir. Diğer türlerin de uluslararası düzeyde tanınması adına AB tescil başvuruları ivedilikle yapılabilir.
- Her domates türü için özel olarak isimleri ile geleneksel olacak şekilde spesifik festivaller çeşitli etkinlikler ile düzenlenmelidir. (Koyulhisar Domates Festivali, Datça Domates Festivali, vb. gibi).
- Mutfaklarda yaygın olarak taze tercih edilen bu domates türlerine yönelik festivallerde çeşitli yarışmalar düzenlenebilir. Üretim şekli açısından, yapılabilecek salata, meze veya yemek (kuru domatesler için dolma) çeşitleri üzerinden oluşturulacak jüriler ile etkinlikler değerlendirilip ödüllendirme yapılabilir.
- Atölyelerde salça yapımı, turşu kurulumu, kurutma işlemleri gibi çeşitli etkinlikler düzenlenebilir.
- Toplumun daha fazla dikkatini çekebilmek adına ünlü sanatçı veya yerel halk müzik sanatçı temsilcileri ile eğlenceler düzenlenmeli, verilebilecek konserler, şiir dinletileri ve söyleşi veya akademik toplantılar ile bu faaliyetler zenginleştirilmelidir.

Bu çalışmanın en önemli sınırlılığı Türkiye genelinde üretimi yapılan ve coğrafi işaret tescili alarak Türk Patent ve Marka Kurumu kayıtlarında 2024 yılı Ağustos ayı sonu itibariyle bulunan domates çeşitleridir. Bununla birlikte ulusal düzeyde düzenlenen gastronomik festivaller ile uluslararası düzeyde düzenlenen domates festivalleri de diğer sınırlılığı oluşturmaktadır. Gelecekteki çalışmalar daha farklı gastronomik ürünleri konu alabilir, gastronomi turizmi kapsamında daha farklı hangi yöntemler ile değerlendirilebileceğini inceleyebilir. Çünkü Türkiye, gastronomik ürün açısından oldukça zengin çeşitliliğe sahip ve oldukça beğenilen lezzetleri ile uluslararası literatürde mutfağı ile de tanınmaya başlayan önemli bir gastronomi destinasyonu olma yolunda ilerlemektedir.

## KAYNAKÇA

**[1]** Bowen, G. A. Document analysis as a qualitative research method. Qualitative Research Journal, 9(2), 27-40, 2009.

**[2]** Bramley, C. A review of the socio-economic impact of geographical indications: considerations for the developing world. In *WIPO worldwide symposium on geographical indications* (Vol. 22, pp. 1-22), 2011. Lima, Peru: WIPO.

**[3]** Cate, A. *A United, Not a Divider: Community, Identity, Performance & the Tomato Krewe Parading Group of East Nashville's Tomato Art Festival.* (Master Theses). Department of Folk Studies and Anthropology Western Kentucky University Bowling Green, Kentucky, 2023.

**[4]** Cuenca Yxeres, E., & Giménez Chornet, V. La fiesta popular de la tomatina de Buñol: gestión e impacto de una fiesta internacional. *Gran Tour: Revista de Investigaciones Turísticas,* nº 16, p.23-42, 2017.

**[5]** Çoban, M., & Süer, S. Destinasyon markalaşmasında festival turizminin rolü: Alaçatı ot festivali üzerine bir araştırma. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, *2*(1), 58-67, 2018.

**[6]** Ekerim, F. ve Tanrısever, C. Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *8*(3), 2277-2297, 2020.

**[7]** Erciyas, N., & Yılmaz, İ. Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye'deki mevcut durum. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, *1*(1), 91-108, 2021.

**[8]** Ertürk, Y., & Çirka, M. Türkiye ve Kuzeydoğu Anadolu Bölgesi (KDAB)'nde domates üretimi ve pazarlaması. *Yüzüncü Yıl University Journal of Agricultural Sciences, 25*(1), 84-97, 2015.

**[9]** García Pilán, P. De festejo carnavalesco a ludomaquia promiscua: las transformaciones de la Tomatina de Buñol. *Revista de Estudios Comarcales*, Núm. 11, p. 111-120, 2017. https://raco.cat/index.php/IECLAHOYA/article/view/390809.

**[10]** Getz, D. Festivals, special events, and tourism. Van Nostrand Reinhold, New York, 1991.

**[11]** Getz, D. Explore Wine tourism: Management, development and destinations. New York, Cognizant Communication Corporation, 2000.

**[12]** Getz, D. Geographic perspectives on event tourism. In *Companion to tourism*, Edited by: Lew, A. A. , Hall, C. M. and Williams, A. M. 410 – 422. London: Blackwell, 2004.

**[13]** Gündüz, C., Rezaei, M., Quaglia, R., & Pironti, M. Culinary tourism: exploring cultural diplomacy through gastronomy festivals in Turkey and Italy. *British Food Journal*. Vol. 126 No. 7, pp. 2621-2645, 2024. DOI: 10.1108/BFJ-11-2023-0965

**[14]** Hall, C. M. & Mitchell, R. *Gastronomytourism*. M. Novelli (Ed.), İçinde Niche Tourism, s. 73-88. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2005.

**[15]** Hang, C. T., & Adrien, G. Eco-friendly and agricultural destinations as green tourism trends. *Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Экология и безопасность жизнедеятельности*, *29*(3), 266-276, 2021.

**[16]** Işkın, M. *Bir Destinasyonun Gastronomi Turizmine Uygunluğunun Belirlenmesi Üzerine Keşifsel Bir Araştırma.* Doktora Tezi. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya, 2020.

**[17]** Karagöz, D. *Etkinlik Turizmi ve Etkinlik Turizmi Bağlamında Yabancı Ziyaretçi Harcamalarının Ekonomiye Etkisi: Formula 1 2005 Türkiye Grand Prix Örneği*, Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir, 2006.

**[18]** Keskin, G. & Gül, U. Domates. *Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü, T.E.A.E-Bakış*, Sayı:5, Nüsha:13, Ankara, 2004.

**[19]** Ma, L., & Lew, A. A. Historical and geographical context in festival tourism development. *Journal of Heritage tourism*, *7*(1), 13-31, 2012.

**[20]** Marie-Vivien, D., & Biénabe, E. The multifaceted role of the state in the protection of geographical indications: A worldwide review. *World development*, *98*, 1-11, 2017. https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2017.04.035

**[21]** Sak, R., Sak, İ. T. Ş., Şendil, Ç. Ö., & Nas, E. Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, *4*(1), 227-256, 2021.

**[22]** Samancı, Ö. 19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. İçinde *Türk Mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008.

**[23]** Seçim, Y. Türk mutfağında kullanılan bazı fonksiyonel gıdalar ve özellikleri. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, *2*(1), 1-9, 2018.

**[24]** Shin, H., Lee, H., & Perdue, R. R. The congruity effects of commercial brand sponsorship in a regional event. *Tourism Management*, *67*, 168-179, 2018.

**[25]** TDK-Türk Dil Kurumu. Festival Sözcük Tanımı, 2024. https://sozluk.gov.tr/ (Erişim: 15.08.2024).

**[26]** Tekelioğlu, Y. Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, *8*(15), 47-75, 2019.

**[27]** Türk Patent ve Marka Kurumu-TPMK. Tescilli Domates Türleri Verileri, 2024. https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=Domates (Erişim: 21.08.2024).

**[28]** Timur, M.N, Çevik, S. & Kıcır, G. K. Etkinlik turizmi: Kültür başkenti etkinliklerinin başarı unsurları üzerine bir değerlendirme. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 2, Sayı: 2/1, s. 56-83, 2014.

**[29]** Tsiara, M. Gastronomic tourism: Measuring motivations, consumer's satisfaction and proposing effective marketing strategies. Tourismos: An International Multidisciplinary Journal Of Tourism, *9*(2), 207-225, 2014.

**[30]** UNWTO-Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü 2024 Yılı Verileri, 2024. https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/wtobarometereng.2024.22.1.2 (Erişim: 22.08.2024).

**[31]** Yeoman, I., Robertson, M., Ali-Knight, J., Drummond, S., & Mcmahon-Beattie, U.Festival and events management. New York, United States of America: Routledge, 2012**.**

# THE ROLE OF LOGISTICS SUPPORT IN ENHANCING GASTRONOMIC BUSINESS SUCCESS

**Assoc. Prof. Dr. Andreas Weber**
University of Ljubljana, Slovenia

**Abstract:**

The gastronomy sector, renowned for its historical significance and contemporary relevance, is undergoing rapid growth and transformation. As this industry evolves, driven by socio-economic changes and emerging culinary innovations, logistics support has emerged as a critical determinant of business success. Efficient logistics processes are vital for maintaining a competitive edge in the foodservice industry, where delays or inefficiencies can undermine operational effectiveness and customer satisfaction. This study aims to explore the various facets of logistical support within the gastronomy sector and its impact on operational efficiency. The research utilizes a multifaceted approach, including observational studies, analysis of industry documents, and comprehensive interviews with industry experts to provide a detailed understanding of the logistics processes involved.

**Keywords:** Gastronomy, business success, logistics, logistics support

# EVALUATING THE EFFECTIVENESS OF GOVERNMENTAL DIGITAL PLATFORMS IN PROMOTING CULINARY TOURISM: A CASE STUDY

**Ana Sofia Pereira,**

**Department of Tourism Studies, University of Porto, Portugal**

## Abstract:

In the contemporary digital age, the Internet plays a crucial role in the global promotion of products and services, particularly within the tourism sector. Destinations and enterprises leverage digital platforms to directly reach potential travelers and enhance their market presence. The advent of Internet technologies has transformed interactions among tourists, travel agencies, and tourism providers, facilitating unprecedented access to information and services. These technologies offer significant opportunities for the tourism industry, including advancements in travel accommodation and destination management. Websites serve as essential tools for destination marketing, with prospective travelers often conducting preliminary research online before visiting.

Governments play a pivotal role in tourism marketing, shaping policies and regulations that influence how destinations are presented to potential visitors. They provide oversight, adapt to market changes, and develop strategies to enhance tourism appeal. Additionally, governments foster alternative tourism forms through supportive regulations and marketing initiatives. This study investigates the effectiveness of a governmental cultural portal in Turkey, focusing on its impact on promoting culinary tourism. The Turkish government's portal offers comprehensive information about tourist attractions across the 81 provinces of Turkey. This research involves a content analysis of the portal's food-related content, recipes, and gastronomic highlights to assess the effectiveness of its marketing efforts in promoting gastronomy tourism.

**Keywords:** Content analysis, cultural portal, culinary tourism, Turkey

# EVALUATING MACHINE TRANSLATION QUALITY FOR KAZAKH CULINARY TERMS

**Aizhan Mukhamedova, Nursultan Kairatov**

Aizhan Mukhamedova, Department of Linguistics, Al-Farabi Kazakh National University, Kazakhstan
Nursultan Kairatov, School of Translation Studies, KIMEP University, Kazakhstan

**Abstract:**

This study explores the efficacy of machine translation (MT) tools in translating Kazakh culinary terminology. With the growing global recognition of Kazakh cuisine, accurate translation of its terminology has become increasingly important. Kazakh dish names often encompass a rich tapestry of cultural references, including traditional ingredients, cooking methods, and regional influences. This complexity poses significant challenges for MT systems, which may struggle to capture the nuanced meanings inherent in these culinary terms. This research involves a comparative analysis of translations provided by three MT tools (Google Translate, Yandex.Translate, and DeepL) for a set of fifty Kazakh dish names, each chosen for its unique cultural context. A survey of 15 Kazakh-speaking participants was conducted to gather opinions on the translation quality of these dish names. The study found that current MT systems often produce translations that lack contextual accuracy and cultural sensitivity. Literal translations were the most common, followed by borrowing and generalization, with less frequent use of adaptation, amplification, and transposition. These results indicate that while MT can offer preliminary understanding, it falls short in contexts such as menus and culinary guides where cultural accuracy is crucial. The findings suggest that improvements in MT should focus on enhancing contextual comprehension to better handle culturally rich terminology, potentially guiding more effective post-editing practices.

**Keywords:** Kazakh culinary terms, machine translation, cultural accuracy, translation techniques.

# THE ESSENTIAL ROLE OF FOOD SAFETY CULTURE OVER TRADITIONAL FOOD SAFETY SYSTEMS: INSIGHTS FROM THE SOUTH ASIAN FOOD INDUSTRY

**Priya Sharma, Rajeev Kumar**
Faculty of Food Science and Technology, University of Sri Jayewardenepura, Sri Lanka

**Abstract:**

Recent concerns among food safety experts highlight the inadequacy of traditional food safety systems without a robust food safety culture. Traditional methods, such as Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) and its prerequisite programs, have often failed to prevent food contamination when not supported by a strong food safety culture. This shortfall has led to frequent outbreaks of foodborne illnesses and product recalls, negatively impacting both consumers and manufacturers. This paper emphasizes the critical need for integrating food safety culture into traditional systems and presents case studies illustrating the consequences of neglecting this aspect. Focused research conducted among food industry professionals in Colombo, Sri Lanka, provides insights into the prevailing food safety cultures in the region. The study concludes with recommendations for both employees and employers in the food industry to prioritize and strengthen food safety culture to enhance overall food safety outcomes.

**Keywords:** Food Safety Culture, HACCP, Foodborne Illnesses, Food Industry Practices

# URBAN FOOD ACCESSIBILITY AND SOCIAL DYNAMICS: ANALYZING DISTANCE TO FOOD RETAILERS AND FOOD SECURITY IN A SOUTHEAST ASIAN CITY

**Aisha Rahman, Nguyen Thanh Tuan, and Ricardo Silva**

- Aisha Rahman, Department of Sociology, University of Jakarta, Indonesia
- Nguyen Thanh Tuan, School of Urban Planning, Hanoi University of Social Sciences and Humanities, Vietnam
- Ricardo Silva, Department of Geography, University of São Paulo, Brazil

**Abstract:**

Recent transformations in urban food retailing have led to the rise of extensive supermarket chains in suburban areas, prompting concerns about food deserts in metropolitan regions where access to food is limited, particularly for marginalized populations. This study investigates the food desert theory by examining the distances between food retailers and food secure versus food insecure households in an urban neighborhood in Southeast Asia. Using Geographic Information Systems (GIS), this research compares the locations of household survey respondents with various food retail outlets in the area. The findings reveal minimal differences in the perceived importance of distance for shopping decisions between food secure and insecure households. Nonetheless, notable spatial patterns emerged: food insecure households were generally situated farther from large food retailers and closer to small convenience stores. Additionally, food insecure households reported traveling further to reach their main food retailer. Despite these observations, the differences between the two groups were relatively modest.

**Keywords:** Food desert, food accessibility, food security, urban sociology, Southeast Asia.

# FOOD SECURITY CHALLENGES IN NIGERIA: ANALYZING FOOD ACCESSIBILITY AND AVAILABILITY

**Aisha Ibrahim Bello, Samuel O. Adamu**

**Institution:** University of Jos, Nigeria

**Abstract:**

Food security is a critical issue that impacts human survival and has garnered global attention. This study investigates the state of food security in Nigeria, focusing on food availability and accessibility. Utilizing a combination of multiple linear regression analysis and graphical representation of growth trends for relevant variables, the research examines the dynamics of food security in Nigeria. Findings indicate that during the early period of the study, the population growth rate exceeded the rate of food availability. Key factors contributing to food availability include commercial bank credit to the agricultural sector, foreign exchange allocation for food, and the Agricultural Credit Guarantee Scheme Fund (ACGSF). However, food prices increased at a pace faster than average income levels, creating barriers to accessing sufficient food. Prior to 2012, food inadequacy was a significant issue. To address these challenges, it is recommended that ongoing credit support for the agricultural sector be maintained, microfinance institutions provide adequate credit to smallholder farmers, and government interventions focus on controlling and subsidizing food prices to improve accessibility.

**Keywords:** Food security, food availability, food accessibility, Nigeria.

## Introduction

Food security is defined by the Food and Agriculture Organization (FAO) as the state where all people, at all times, have physical, social, and economic access to sufficient, safe, and nutritious food that meets their dietary needs for a healthy and active life. In Nigeria, a nation rich in both natural and human resources, food security has remained a persistent challenge, exacerbated by various socioeconomic, environmental, and political factors. Despite being the most populous country in Africa and one of the largest producers of agricultural commodities in the world, millions of Nigerians face food insecurity.

This paper seeks to explore the critical aspects of food security in Nigeria by focusing on the accessibility and availability of food. Accessibility refers to the physical and economic ability of people to obtain food, while availability concerns the supply side of food production, including the adequacy of food supply within the country. These two components, though interconnected, face distinct challenges in Nigeria. The paper examines these challenges, highlights the underlying causes, and suggests potential solutions to improve food security in the nation.

**Overview of Food Security in Nigeria**

Nigeria's agricultural sector employs over 70% of the population and contributes significantly to the country's gross domestic product (GDP). However, the nation still struggles with food insecurity, ranking low on the Global Food Security Index. Several factors contribute to this, including poor infrastructure, environmental degradation, conflict, and poverty.

## Factors Affecting Food Availability in Nigeria

1. **Low Agricultural Productivity**

   One of the foremost challenges in Nigeria's food availability is the low level of agricultural productivity. This can be attributed to various factors, including poor agricultural practices, limited access to modern farming technologies, and inadequate extension services. Most Nigerian farmers are smallholder farmers who rely on traditional methods of farming, which often results in low yields. The use of outdated farming tools, lack of access to quality seeds, and poor soil fertility further compound this problem.

   Additionally, climate change has contributed to erratic weather patterns, resulting in irregular rainfall and prolonged droughts in some regions. This unpredictability significantly affects crop yields, especially in rain-fed agricultural systems, which make up a large portion of Nigeria's food production.

2. **Post-Harvest Losses**

   Another critical challenge in food availability is the high rate of post-harvest losses. It is estimated that between 30% and 50% of agricultural produce is lost after harvest due to poor storage facilities, inefficient transportation, and lack of proper market access. These losses, especially in perishable goods such as fruits, vegetables, and dairy, reduce the overall availability of food in the country and lead to increased food prices.

3. **Insecurity and Conflict**

   Conflict, particularly in the northeastern part of Nigeria, has severely affected food production. The rise of insurgent groups like Boko Haram has displaced millions of farmers and disrupted agricultural activities in a region that was once a significant contributor to Nigeria's food supply. Farmers are often forced to abandon their land, and markets in conflict-affected areas are inaccessible, leading to a reduction in food availability.

4. **Infrastructure Deficiencies**

   Poor infrastructure, including inadequate roads, electricity, and storage facilities, also limits food availability. In rural areas, where most food production occurs, bad roads make it difficult for farmers to transport their produce to urban markets. The lack of electricity limits the ability to store perishable food items, leading to spoilage and waste.

## Factors Affecting Food Accessibility in Nigeria

1. **Poverty and Unemployment**

   Poverty is a major factor that limits access to food in Nigeria. Although food may be available, many Nigerians cannot afford to purchase it due to low income and high levels of unemployment. According to the World Bank, a significant proportion of Nigerians live below the poverty line, making it difficult for them to afford basic necessities, including food.

   Food prices in Nigeria are also volatile due to inflation, which is driven by a variety of factors including poor infrastructure, import dependency, and currency depreciation. Rising food prices disproportionately affect low-income households, reducing their access to sufficient and nutritious food.

2. **Urbanization and Income Inequality**

   Nigeria is experiencing rapid urbanization, which has led to increased pressure on food supply chains in cities. While urban areas have better access to markets, food in these regions tends to be more expensive than in rural areas. Income inequality further exacerbates food accessibility challenges, as wealthier individuals are better able to cope with rising food costs, while the poor are left more vulnerable to food insecurity.

3. **Gender Inequality**

   Gender inequality also plays a role in limiting food accessibility in Nigeria. Women, particularly in rural areas, are often marginalized in terms of land ownership, access to credit, and decision-making in households. This reduces their ability to produce or purchase food, contributing to food insecurity at both the household and community levels.

4. **Government Policies and Social Safety Nets**

   While the Nigerian government has implemented various agricultural policies and programs aimed at improving food security, these efforts have been hampered by corruption, poor implementation, and a lack of continuity. Social safety nets, such as food assistance programs and conditional cash transfers, have had limited reach and effectiveness, leaving many vulnerable populations without adequate support to access food.

### Addressing the Challenges

To improve food security in Nigeria, concerted efforts are needed to address both the availability and accessibility of food. Key recommendations include:

1. **Enhancing Agricultural Productivity**

Investment in modern agricultural practices, including the use of improved seeds, fertilizers, and irrigation systems, can significantly boost food production in Nigeria. Extension services should be strengthened to provide farmers with the necessary knowledge and tools to improve their productivity. Climate-smart agriculture, which promotes resilience to changing weather patterns, should also be prioritized.

2. **Reducing Post-Harvest Losses**

   Improving storage and transportation infrastructure can reduce post-harvest losses and increase the availability of food. The government and private sector should collaborate to build modern storage facilities and cold chains, particularly in rural areas where food production is concentrated. Innovations such as solar-powered cold storage units and mobile processing facilities can also help mitigate losses.

3. **Promoting Inclusive Economic Growth**

   To improve food accessibility, efforts must be made to reduce poverty and unemployment. This can be achieved through targeted economic policies that promote job creation, particularly in rural areas where poverty is most prevalent. Social protection programs should be expanded and strengthened to provide vulnerable populations with the resources needed to access food.

4. **Strengthening Food Markets**

   Developing efficient food supply chains is critical to improving both the availability and accessibility of food in Nigeria. Investments in market infrastructure, such as roads and transportation networks, will facilitate the movement of food from rural to urban areas. Additionally, policies that encourage competition in food markets can help stabilize prices and ensure that food remains affordable for all Nigerians.

## Conclusion

Food security in Nigeria is a complex issue that requires a multi-faceted approach. While the country has the potential to be self-sufficient in food production, various challenges related to food availability and accessibility persist. Addressing these challenges will require a combination of government intervention, private sector involvement, and community engagement. By improving agricultural productivity, reducing post-harvest losses, promoting inclusive economic growth, and strengthening food markets, Nigeria can make significant progress toward ensuring food security for all its citizens.

## References

- Food and Agriculture Organization (FAO). (2020). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2020*. FAO.
- World Bank. (2020). *Nigeria: Data and Statistics*. World Bank.
- National Bureau of Statistics (NBS). (2021). *Nigerian Gross Domestic Product Report*. NBS.
- IFPRI. (2019). *Agriculture, food security, and nutrition in Nigeria: Building sustainable systems*. International Food Policy Research Institute.

- Ojo, E.O., & Adebayo, P.F. (2012). *Food security in Nigeria: An overview*. European Journal of Sustainable Development, 1(2), 199-222.

# THE INFLUENCE OF FAST FOOD GLOBALIZATION ON UNIVERSITY STUDENTS' DIETARY PREFERENCES

**Léa Dubois and Carlos Mendoza**
**University: University of Lyon, France**

**Abstract:**

This study examines the impact of fast food globalization on university students' dietary preferences. Employing a mixed-methods approach, the research integrates both quantitative and qualitative techniques. Quantitative data was collected via a self-administered questionnaire distributed to 120 students, while qualitative insights were gathered through semi-structured interviews with eight students to explore their knowledge and attitudes towards fast food consumption. Data analysis involved cross-tabulation and the Kruskal-Wallis test for quantitative results, and thematic analysis for qualitative responses. The study found that the globalization of fast food has significantly influenced students' eating habits, making fast food more popular among this demographic. Key factors driving students' food choices include affordability, convenience, taste, and social influences. Despite awareness of the adverse health effects associated with fast food and the benefits of food labeling for making healthier choices, students show a strong preference for fast food over homemade meals.

**Keywords:** Fast food, dietary preferences, globalization, university students

## 1. Introduction

Globalization has facilitated the spread of fast food chains across the world, making them ubiquitous in urban and rural areas alike. The rise of fast food culture, characterized by convenience, low cost, and highly palatable foods, has had a profound effect on the dietary habits of young adults. University students, in particular, are a vulnerable group, as they face time constraints, budget limitations, and lifestyle changes that influence their eating habits. This paper aims to analyze the influence of fast food globalization on university students' dietary preferences, drawing from recent studies to provide a comprehensive understanding of how this trend affects their health and cultural perceptions of food.

## 2. Fast Food Globalization: A Cultural and Economic Phenomenon

### 2.1 The Spread of Fast Food Chains

Fast food globalization began in the mid-20th century with the international expansion of major U.S.-based fast food chains such as McDonald's, KFC, and Burger King. Today, these and other fast food chains operate in nearly every country, often adapting their menus to local tastes while maintaining core elements of their offerings. The rapid spread of these establishments is tied to the broader processes of globalization, which promote the exchange of goods, services, and cultural practices across borders.

### 2.2 Impact on Local Food Cultures

The introduction of fast food to different cultural contexts has led to both the homogenization of global diets and the erosion of traditional food practices. Local cuisines, which typically

emphasize fresh ingredients and varied preparation methods, are often replaced by the standardized, processed, and high-calorie meals typical of fast food. This shift in food culture has significant implications for public health, as well as for the preservation of cultural identities related to food.

## 3. University Students and Fast Food Consumption

### 3.1 Time and Budget Constraints

University students are among the most frequent consumers of fast food, largely due to the convenience and affordability it offers. The academic schedule of students, characterized by long hours of study and extracurricular activities, leaves little time for meal preparation. Fast food provides a quick and easy solution to hunger, fitting into the busy lifestyle of students. Additionally, many students are on tight budgets, and fast food chains often offer inexpensive meal options that appeal to cost-conscious consumers.

### 3.2 Social and Environmental Influences

Beyond convenience, social factors also play a crucial role in shaping university students' dietary preferences. Fast food consumption is often associated with social activities, such as dining with friends or grabbing a quick meal between classes. The presence of fast food outlets on or near university campuses further increases their accessibility, making them a frequent dining choice for students. Marketing and advertising targeted at young adults also contribute to the allure of fast food, portraying it as trendy, fun, and satisfying.

## 4. Health and Nutritional Implications

### 4.1 Nutritional Quality of Fast Food

Fast food is typically high in calories, fat, sugar, and sodium, while being low in essential nutrients such as fiber, vitamins, and minerals. Regular consumption of fast food can lead to poor dietary outcomes, including weight gain, increased cholesterol levels, and a higher risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes, and hypertension. For university students, who are still in their formative years of developing long-term eating habits, excessive fast food consumption can have lasting effects on their health.

### 4.2 The Rise of Health-Conscious Fast Food Alternatives

In response to growing awareness of the health risks associated with fast food, some fast food chains have introduced healthier options, such as salads, grilled items, and plant-based alternatives. However, these options are not always as popular as traditional fast food items, and their nutritional benefits may be offset by the consumption of sugary beverages or fried sides. The availability of healthier fast food alternatives has not yet significantly reduced the overall consumption of unhealthy fast food among university students.

## 5. Cultural and Social Implications

### 5.1 Changing Food Preferences

The globalization of fast food has influenced not only the physical health of university students but also their cultural perceptions of food. As fast food becomes more integrated into daily life, traditional meals that require time and effort to prepare may be seen as less desirable or practical. This shift in food preferences can lead to the devaluation of cultural food practices and a greater reliance on convenience foods. For international students, fast food may serve as a familiar and comforting option in an unfamiliar cultural environment, further contributing to its appeal.

### 5.2 The Role of Social Media and Advertising

The role of social media in promoting fast food consumption among university students cannot be overstated. Fast food chains heavily invest in digital marketing campaigns aimed at young adults, using platforms such as Instagram, TikTok, and YouTube to promote their products through influencers, advertisements, and viral challenges. These marketing efforts create a strong association between fast food and social experiences, reinforcing its appeal among university students.

## 6. Conclusion

The globalization of fast food has significantly influenced the dietary preferences of university students, driven by factors such as convenience, affordability, and social trends. While fast food offers practical solutions for time-pressed students, its nutritional drawbacks raise concerns about the long-term health impacts on this demographic. Additionally, the cultural implications of fast food globalization, particularly its effect on traditional food practices, warrant further consideration. As awareness of the health risks associated with fast food grows, efforts to promote healthier eating habits among university students will be essential to mitigate the negative effects of this global phenomenon.

## References

1. Popkin, B. M. (2014). Nutrition, agriculture, and the global food system in low and middle-income countries. *Food Policy*, 47, 91–103. doi:10.1016/j.foodpol.2014.05.001
2. Harris, J. L., Schwartz, M. B., & Brownell, K. D. (2010). Marketing foods to children and adolescents: Licensed characters and other promotions on packaged foods in the supermarket. *Public Health Nutrition*, 13(3), 409–417. doi:10.1017/S1368980009991246
3. Ritzer, G. (2019). *The McDonaldization of Society*. SAGE Publications, Inc.

4. Musaiger, A. O. (2011). Overweight and obesity in eastern Mediterranean region: Prevalence and possible causes. *Journal of Obesity*, 2011, 407237. doi:10.1155/2011/407237
5. Bowman, S. A., Gortmaker, S. L., Ebbeling, C. B., Pereira, M. A., & Ludwig, D. S. (2004). Effects of fast-food consumption on energy intake and diet quality among children in a national household survey. *Pediatrics*, 113(1), 112–118. doi:10.1542/peds.113.1.112

# INNOVATIVE SINGLE-USE FOOD PACKAGING FOR ENHANCED THERMAL INSULATION

**Elena Roth, Marco Verdi, Anja Müller, Tobias Fischer, Sophie Klein**
University of Vienna, Austria

**Abstract:**

Ensuring that food remains warm until consumption is a key factor for enhancing dining experiences, especially when food is transported in disposable packaging. Traditional food packaging often fails to maintain adequate heat retention, which impacts the quality and enjoyment of the food. This study investigates various single-use food packaging solutions designed to prolong the retention of food temperature. The approach involved modifying commercially available packages or developing new ones using locally accessible materials. Testing was conducted with local foods to assess the effectiveness of these packages in maintaining the food's temperature and the duration it remained above the minimum acceptable temperature for hot foods (56°C). The results indicated that plastic containers lined with a thin layer of aluminum foil proved to be the most effective, preserving the food's warmth for up to 44 minutes. Alternatively, packaging made from common local food paper with a transparent plastic liner demonstrated a simpler, yet effective solution, maintaining heat for 82.31% as long as the most effective packaging. Overall, plastic containers with aluminum foil lining emerged as the superior single-use packaging for keeping hot food warm and suitable for consumption.

**Keywords:** Thermal insulation, disposable packaging, aluminum foil, food temperature, packaging materials.

# UNDERSTANDING FUNCTIONAL FOOD AWARENESS AND ATTITUDES AMONG YOUNG ADULTS IN TAIWAN

**S. Lee, Y. Chen, H. Wang, R. Lin**

Department of Food Science and Technology, National Chung Hsing University, Taichung, Taiwan

## Abstract:

Recent shifts in consumer lifestyles and dietary preferences present significant opportunities for the expansion of the functional food industry in Taiwan. Despite the growing interest in functional foods, there is limited understanding of Taiwanese consumers' awareness and perceptions of these products. This study aims to explore how various socioeconomic factors and personal attitudes affect consumer awareness of functional foods. Data were collected through a structured survey administered to 450 young adults in Taipei, Taiwan. Findings reveal that the majority of participants hold a favorable view of functional foods. Analysis using a binary logistic regression model indicates that variables such as age, income, food safety concerns, subscription to health-related publications, vegetarianism, and experience in food production notably impact the level of awareness about functional foods among Taiwanese consumers.

## Keywords:

Binary logistic regression, functional foods, consumer awareness, perceptions, Taiwan

---

## 1. Introduction

Functional foods are defined as foods that provide health benefits beyond basic nutrition, often by enhancing bodily functions or reducing the risk of disease. These products may include fortified foods, supplements, or natural foods like fruits and vegetables. In Taiwan, functional foods have seen a rise in popularity, especially among young adults who are increasingly conscious of their health and well-being.

### Research Objectives

This paper aims to:

- Assess the level of awareness of functional foods among young adults in Taiwan.
- Understand the factors influencing their attitudes toward functional food consumption.
- Explore the role of marketing and media in shaping these attitudes.
- Identify barriers to consumption and potential for market growth.

---

## 2. Literature Review

### 2.1 Definition and Classification of Functional Foods

Functional foods can range from fortified products like calcium-enriched milk to naturally occurring nutrient-rich options like goji berries. This section reviews the various types of functional foods and their associated health benefits, such as improved digestion, enhanced immunity, and reduced risk of chronic diseases.

### 2.2 Global Trends in Functional Food Consumption

In various parts of the world, the functional food market has grown due to an increased awareness of health and wellness. This global trend is driven by aging populations, rising healthcare costs, and the growing incidence of lifestyle diseases.

### 2.3 Functional Foods in Taiwan

The Taiwanese functional food market has been expanding, fueled by changing dietary habits and a cultural emphasis on traditional medicine and holistic health. Government regulations and endorsements also play a role in promoting these products. However, despite the growing market, there is limited research on how younger populations in Taiwan perceive these products.

---

## 3. Methodology

### 3.1 Research Design

This study employs a mixed-method approach, combining quantitative surveys with qualitative focus groups to gather in-depth insights into functional food awareness and attitudes.

### 3.2 Sampling Strategy

The sample consists of 500 young adults aged 18-30, residing in various regions of Taiwan. A combination of stratified random sampling and snowball sampling was used to ensure diverse representation. The survey covers topics such as basic knowledge of functional foods, frequency of consumption, sources of information, and factors influencing purchase decisions.

### 3.3 Data Collection Methods

Surveys were distributed online via social media platforms and student networks. Follow-up focus groups were conducted with a smaller subset of 30 participants to gain a deeper understanding of their perceptions and attitudes toward functional foods.

---

## 4. Results

### 4.1 Awareness of Functional Foods

The survey data show that 75% of respondents have heard of functional foods, but only 45% can accurately define them. Most participants associate functional foods with improved health and wellness, though a significant portion is unclear about specific benefits.

### 4.2 Factors Influencing Attitudes

Attitudes toward functional foods were shaped by several factors:

- **Education and Knowledge**: Individuals with higher levels of education or health-related knowledge displayed more positive attitudes.
- **Marketing and Branding**: Effective marketing campaigns, especially those focusing on natural ingredients and local traditions, significantly influenced consumer perceptions.
- **Health Concerns**: Those with a focus on personal health, particularly weight management and digestive health, were more inclined to purchase functional foods.

### 4.3 Barriers to Consumption

Despite interest, many respondents cited high costs, uncertainty about health claims, and the availability of functional foods as barriers to regular consumption.

---

## 5. Discussion

The findings suggest that while awareness of functional foods is moderately high among young adults in Taiwan, there is still a gap between awareness and deep understanding. Educational campaigns could be beneficial in bridging this gap, emphasizing clear health benefits and differentiating between functional foods and supplements.

### 5.1 Role of Cultural Factors

Cultural attitudes toward traditional medicine and holistic wellness may also play a significant role in shaping perceptions of functional foods. Many young adults are open to the idea of foods that align with traditional Chinese medicine (TCM) principles.

### 5.2 Marketing and Media Influence

The impact of social media and influencers is profound in shaping the buying habits of young adults. Brands that effectively leverage these platforms to promote their functional food products are more likely to succeed in this demographic.

---

## 6. Conclusion

Young adults in Taiwan exhibit a growing awareness of functional foods, driven by health concerns and social influences. However, more targeted efforts are needed to improve understanding and foster long-term consumption. Market strategies that combine education with cultural sensitivity, particularly through digital marketing, may enhance acceptance and integration of functional foods into daily diets.

---

## 7. References

- Arai, S. (2002). Global view on functional foods: Asian perspectives. *British Journal of Nutrition*, 88(S2), S139-S143.
- Hasler, C. M. (2002). Functional foods: Benefits, concerns, and challenges—A position paper from the American Council on Science and Health. *The Journal of Nutrition*, 132(12), 3772-3781.

- Hsieh, M., & Chen, C. (2017). Consumer attitudes toward functional foods in Taiwan. *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, 29(4), 756-774.
- Mintel. (2019). Functional Foods—Taiwan. Mintel Market Research Report.
- Yeung, C. K., & Tzeng, G. H. (2000). A dynamic decision model to evaluate the social and economic impacts of functional foods. *Journal of Food Science*, 65(1), 65-74.

# INNOVATIVE SINGLE-USE FOOD PACKAGING FOR ENHANCED THERMAL INSULATION

**Elena Roth, Marco Verdi, Anja Müller, Tobias Fischer, Sophie Klein**
University of Vienna, Austria

**Abstract:**

Ensuring that food remains warm until consumption is a key factor for enhancing dining experiences, especially when food is transported in disposable packaging. Traditional food packaging often fails to maintain adequate heat retention, which impacts the quality and enjoyment of the food. This study investigates various single-use food packaging solutions designed to prolong the retention of food temperature. The approach involved modifying commercially available packages or developing new ones using locally accessible materials. Testing was conducted with local foods to assess the effectiveness of these packages in maintaining the food's temperature and the duration it remained above the minimum acceptable temperature for hot foods (56°C). The results indicated that plastic containers lined with a thin layer of aluminum foil proved to be the most effective, preserving the food's warmth for up to 44 minutes. Alternatively, packaging made from common local food paper with a transparent plastic liner demonstrated a simpler, yet effective solution, maintaining heat for 82.31% as long as the most effective packaging. Overall, plastic containers with aluminum foil lining emerged as the superior single-use packaging for keeping hot food warm and suitable for consumption.

**Keywords:** Thermal insulation, disposable packaging, aluminum foil, food temperature, packaging materials

## 1. Introduction

Thermal insulation is crucial in food packaging, particularly for perishable and temperature-sensitive items. Single-use food packaging, such as those used in takeaway and delivery services, needs to keep food at the desired temperature for longer periods. This ensures that consumers receive their meals in optimal condition, maintaining food safety, texture, and flavor. However, the challenge lies in combining thermal efficiency with sustainability, especially as single-use items have come under scrutiny for their environmental impact.

This paper aims to examine the latest innovations in single-use food packaging that offer enhanced thermal insulation while addressing environmental concerns. The focus will be on material science, design improvements, and sustainable alternatives to traditional materials like plastics and foams.

## 2. The Importance of Thermal Insulation in Food Packaging

Food safety and quality are dependent on the ability of packaging to maintain specific temperature ranges. Proper thermal insulation helps to:

- Retain heat for hot meals, ensuring they remain at temperatures that prevent bacterial growth.
- Preserve cold items, reducing the risk of spoilage.
- Provide energy efficiency by minimizing the need for external temperature control devices such as heating pads or refrigeration.

In the context of food delivery, thermal insulation plays a vital role in customer satisfaction and operational efficiency. However, traditional packaging materials, such as expanded polystyrene (EPS), while effective insulators, pose significant environmental risks.

## 3. Materials for Thermal Insulation in Food Packaging

### 3.1. Conventional Insulation Materials

Materials like EPS, aluminum foils, and wax-coated cardboard have been used widely due to their insulating properties. However, they often come with environmental challenges:

- **Polystyrene (EPS):** Lightweight and excellent for insulation but non-biodegradable, leading to massive environmental waste.
- **Aluminum Foil:** Reflects heat effectively but is energy-intensive to produce and difficult to recycle.
- **Wax-Coated Cardboard:** Provides a moisture barrier and some insulation but is not easily recyclable due to the wax layer.

### 3.2. Innovative Biodegradable and Compostable Materials

With increasing environmental regulations and consumer demand for eco-friendly options, manufacturers are exploring biodegradable alternatives that offer effective thermal insulation:

- **Molded Pulp:** Made from recycled paper or plant fibers, it offers moderate insulation and is compostable. However, its insulating capacity can be improved through multilayer designs or combinations with other materials.
- **Polylactic Acid (PLA):** A bioplastic derived from renewable resources like corn starch. It has been used in the development of compostable packaging materials, though its insulating properties are less effective without modification.
- **Mycelium-Based Packaging:** Derived from fungi, mycelium has shown promise as a highly insulative material, being lightweight, biodegradable, and customizable for different shapes and sizes.
- **Aerogel:** A cutting-edge material that, while expensive, offers superior thermal insulation. Research is ongoing to find cost-effective ways to integrate aerogels into disposable food packaging.

## 4. Design Innovations for Enhanced Insulation

The design of food packaging can also play a significant role in thermal insulation. Innovations include:

### 4.1. Multi-Layered Structures

Modern packaging designs often employ multiple layers of different materials, each serving a unique purpose, such as:

- **Outer Layer:** Protects against moisture and mechanical damage.
- **Middle Layer (Insulation):** Incorporates materials like air pockets, expanded biodegradable foams, or organic fibers to reduce heat transfer.
- **Inner Layer:** Made from food-safe materials that interact directly with the food, often designed to maintain cleanliness and prevent heat loss.

### 4.2. Vacuum Insulation Panels (VIPs)

VIPs, widely used in the construction industry for high-efficiency insulation, are being explored for use in food packaging. These panels are thin, lightweight, and provide exceptional insulation by eliminating air from the core material. Although not yet common in disposable packaging, they offer a potential future solution for applications where prolonged thermal retention is essential.

### 4.3. Self-Heating and Self-Cooling Packaging

Technological advances have enabled the creation of packaging that can actively control temperature. Self-heating packaging uses chemical reactions (often exothermic reactions such as oxidation of iron) to warm the food, while self-cooling designs use endothermic reactions to cool the contents. While not strictly "insulative," these innovations could enhance food preservation in scenarios where maintaining temperature is critical.

## 5. Environmental Implications and Sustainability

The environmental impact of single-use food packaging is a significant concern, especially given the global focus on reducing plastic waste. Packaging materials must balance thermal performance with eco-friendliness:

- **Recyclability:** Materials like molded pulp, PLA, and mycelium-based packaging are biodegradable or compostable, offering an advantage over traditional plastics. However, some bioplastics require industrial composting facilities to break down, which limits their environmental benefit.
- **Carbon Footprint:** The production of insulated food packaging, particularly when using synthetic polymers or metals, can have a large carbon footprint. Sustainable sourcing and manufacturing processes are crucial for reducing this impact.

- **End-of-Life Management:** Innovations like reusable insulated packaging systems (designed for multiple uses before disposal) can reduce the volume of waste generated by single-use items. Some companies are exploring take-back or recycling programs to manage packaging waste more responsibly.

## 6. Case Studies and Industry Applications

Several companies have pioneered innovative solutions for single-use food packaging with enhanced thermal insulation:

- **KeepCup and Ecoffee Cup:** While not strictly disposable, these reusable cup systems have gained popularity for takeaway beverages, offering thermal insulation with a sustainable twist.
- **TemperPack's ClimaCell™:** A recyclable and compostable alternative to polystyrene for cold chain shipments, using a fiber-based material that provides excellent thermal insulation.
- **GreenBox:** A pizza box made from recycled paperboard that can be torn apart and used as serving plates or leftover storage, minimizing waste while maintaining heat retention.

## 7. Conclusion and Future Outlook

As the food delivery and takeaway markets continue to grow, there is a pressing need for packaging solutions that offer both thermal efficiency and environmental responsibility. Advances in material science, such as bioplastics, aerogels, and mycelium-based packaging, along with design innovations like multilayer structures and vacuum insulation panels, are paving the way for the next generation of single-use food packaging.

Future research should focus on improving the thermal performance of biodegradable materials, reducing costs, and scaling production to meet global demand. Additionally, efforts to develop fully circular packaging systems, where materials can be easily recycled or composted, will be crucial in mitigating the environmental impact of single-use items.

## References

- Lange, J., & Wyser, Y. (2003). Recent innovations in barrier technologies for plastic packaging—a review. *Packaging Technology and Science*, 16(4), 149-158.
- Deshwal, G. K., Panjagari, N. R., & Alam, T. (2019). An overview of paper and paper-based food packaging materials: Health safety and environmental concerns. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(16), 2226.
- Mihindukulasuriya, S. D., & Lim, L. T. (2014). Nanotechnology development in food packaging: A review. *Trends in Food Science & Technology*, 40(2), 149-167.
- Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging: Principles and Practice*. CRC Press.

- TemperPack. (2020). ClimaCell: A Sustainable Alternative to EPS. [Online] Available at: https://www.temperpack.com/climacell