



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**COĞRAFI İŞARET İLE TESCİLLİ MAMAK RAVAK
YOĞURDU'NUN GASTRONOMİ ALANI AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

Murat SÖNMEZ

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI

NİSAN 2023



**COĞRAFİ İŞARET İLE TESCİLLİ MAMAK RAVAK
YOĞURDU'NUN GASTRONOMİ ALANI AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

Murat SÖNMEZ

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

NİSAN 2023

TEZ ONAY SAYFASI

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Murat SÖNMEZ öğrencisi tarafından hazırlanan Coğrafi İşaret İle Tescilli Mamak Ravak Yoğurdu'nun Gastronomi Alanı Açısından Değerlendirilmesi Başlıklı tez çalışması 25/04/2023 tarih ve saatinde yapılan tez savunma sınavında aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ / OY ÇOKLUĞU ile YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZİ olarak **KABUL** edilmiştir.

	Kabul	Ret
Başkan (Unvan/Ad-Soyad/Kurum): Dr. Öğr. Üyesi Tufan Süren	☒	☐
Üye (Unvan/Ad-Soyad/Kurum): Doç. Dr. Aybuke Ceyhan Sezgin	☒	☐
Üye (Unvan/Ad-Soyad/Kurum): Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Yılmaz	☒	☐
Üye (Unvan/Ad-Soyad/Kurum):	☐	☐
Üye (Unvan/Ad-Soyad/Kurum):	☐	☐

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Murat SÖNMEZ

01.04.2023

COĞRAFI İŞARET İLE TESCİLLİ MAMAK RAVAK YOĞURDU’NUN GASTRONOMİ
ALANI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ
(Yüksek Lisans Tezi)

Murat SÖNMEZ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Nisan 2023

ÖZET

Coğrafi işaretlerin verimli ve etkin kullanımı gastronomik kimliğin oluşması, yöresel ürünlerin korunması ve tanıtımı açısından önemlidir. Ankara’nın coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan Mamak Ravak Yoğurdu sütün yağından elde edilen maya ile üretilmektedir. Araştırmanın amacı, Mamak Ravak Yoğurdunu diğer yoğurtlardan ayıran özellikleri detaylandırmak, geleneksel üretimi ve tüketimine ilişkin bilgileri elde etmek, ürünün duyuşal özelliklerini belirlemek ve yoğurdun malzeme olarak kullanıldığı yemeklerin reçetelerini oluşturmaktır. Araştırmada nitel ve nicel araştırma yöntemlerinin her ikisinin de kullanıldığı karma yöntemden faydalanılmıştır. Mamak Ravak Yoğurdunun üreticileri ile yoğurdun geçmişi, geleneksel üretim metodu, üretim sırasında kullanılan alet, ekipman ve malzemeler hakkında, tüketicileri ile tüketim sıklığı, tercih nedenleri ve kullanım alanları gibi konularda bilgi toplamak amacıyla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmada nitel veriler yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla Ankara’nın Mamak İlçesinin Kutludüğün Mahallesi’nde yoğurdun üretici ve tüketicilerinden oluşan toplamda 18 kişiden elde edilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen veriler MAXQDA 2022 programı aracılığıyla kodlar oluşturularak ve bu kodlar ise temalar içerisinde sınıflandırılarak analiz edilmiştir. Mamak Ravak Yoğurdunun duyuşal analizi 12 eğitimli panelist grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Mamak Ravak Yoğurdunun malzeme olarak kullanıldığı yöresel yemekler reçetelendirilmiştir. Yoğurdun üretim aşamaları incelendiğinde üretim sırasında kullanılan ekipmanlar ve karşılaşılan zorluklar, mayanın hangi yollarla ve nasıl elde edildiği, üretim kalitesine etki eden faktörler detaylandırılmış ve tüketim açısından ise diğer yoğurtlardan farkı, tüketim nedenleri ve kullanım alanları saptanmıştır. Mamak Ravak Yoğurdu’nda yağ ve kuru madde miktarının, algılanan ekşimsi, hayvansal gıda, keskin ve kekik kokusunun, hissedilen acı, ekşi, tuzlu, fermente, peynirimsi ve yağimsi tadın ve kekik aromasının diğer endüstriyel tam yağlı standart yoğurtlara göre yüksek olduğu belirlenmiştir. Yoğurdun duyuşal karakterinin ayırt edici özelliklerini yansıttığı görülmüştür. Araştırma, Mamak Ravak Yoğurdunun taklit veya taşışışten korunarak üretim, reklam, tanıtım ve pazarlanmasına yönelik faaliyetleri hakkında çeşitli öneriler sunularak tamamlanmıştır.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Gastronomi, Coğrafi İşaret, Ankara, Mamak, Yoğurt, Mamak Ravak Yoğurt
Sayfa Adedi : 150
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

EVALUATION OF MAMAK RAVAK YOGURT REGISTERED WITH
GEOGRAPHICAL INDICATION IN TERMS OF GASTRONOMY

(Master's Thesis)

Murat SÖNMEZ

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

April 2023

ABSTRACT

The efficient and effective use of geographical indications is important for the formation of gastronomic identity, the protection and promotion of local products. Mamak Ravak Yoghurt, one of the geographically indicated products of Ankara, is produced with yeast obtained from milk fat. The aim of the research is to detail the features that distinguish Mamak Ravak Yoghurt from other yoghurts, to obtain information on its traditional production and consumption, to determine the sensory properties of the product and to create recipes for dishes in which yoghurt is used as an ingredient. The mixed method, in which both qualitative and quantitative research methods are used, was used in the research. Face-to-face interviews were held with the producers of Mamak Ravak Yoghurt in order to gather information about the history of the yoghurt, the traditional production method, the tools, equipment and materials used during production, and the consumption frequency, reasons for preference and usage areas with the consumers. Qualitative data in the research were obtained from a total of 18 people, consisting of producers and consumers of yogurt, in the Kutludukin District of Mamak District of Ankara, through semi-structured interview forms. The data obtained as a result of the research were analyzed by creating codes through the MAXQDA 2022 program and these codes were classified into themes. Sensory analysis of Mamak Ravak Yogurt was carried out by a group of 12 trained panelists. In addition, local dishes in which Mamak Ravak Yogurt is used as an ingredient are prescribed. When the production stages of yoghurt are examined, the equipment used during the production and the difficulties encountered, the ways and how the yeast is obtained, the factors affecting the production quality are detailed, and its difference from other yoghurts in terms of consumption, reasons for consumption and areas of use are determined. It is determined that the amount of fat and dry matter, perceived sourish, animal food, pungent and thyme odor, felt bitter, sour, salty, fermented, cheesy and oily taste and thyme flavor in Mamak Ravak Yoghurt are higher than other industrial full-fat standard yoghurts. It has been observed that the sensory character of yoghurt reflects its distinctive features. The research was completed by presenting various suggestions about the production, advertising, promotion and marketing activities of Mamak Ravak Yogurt by protecting it from imitation or adulteration.

Science Code : 116909
Key Words : Gastronomy, Geographical Indication, Ankara, Mamak, Yogurt,
Mamak Ravak Yogurt
Page Number : 150
Supervisor : Doç. Dr. Aybuke Elif CEYHUN SEZGİN

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans eğitimim boyunca ve tez çalışmamın her aşamasında akademik bilgi ve tecrübelerinden yararlandığım değerli danışmanım Sayın Doç. Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN Hocam'a teşekkürlerimi sunuyorum.

Çalışmam boyunca bana yol gösteren ve yanımda olan değerli hocalarım Sayın Prof. Dr. Nevzat ARTIK, Prof. Dr. Hikmet TÜRK KATIRCIOĞLU, Dr. Öğr. Üyesi Mustafa YILMAZ ve Arş. Gör. Ümit Can KAYA' ya teşekkür ediyorum. Ayrıca yardımlarını esirgemeyen Mamak Belediyesi Kırsal Hizmetler Müdürü Sayın Sena PEHLİVANLI ve Mamak Ravak Yoğurdu üretim işçisi Emine KINALI 'ya değerli katkılarından dolayı en içten saygılarımı ve teşekkürlerimi sunuyorum.

İlgili alana katkı sağlaması dileğiyle...

Nisan, 2023

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLoların LİSTESİ.....	xii
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xiii
RESİMLERİN LİSTESİ	xv
HARİTALARIN LİSTESİ.....	xvi
KISALTMALAR	xvii
1. GİRİŞ	1
2. GASTRONOMİ VE COĞRAFİ İŞARETLER.....	7
2.1. Gastronomi Kavramı	7
2.2. Gastronomi Tarihçesi	9
2.3. Gastronomi Turizmi	10
2.4. Dünyada Gastronomi Turizm Hareketleri.....	14
2.5. Türkiye’de Gastronomi Turizmi Hareketleri	15
2.6. Coğrafi İşaretleme Sistemleri	18
2.6.1. Coğrafi İşaret Unsurları	23
2.6.1.1. Ürün.....	23
2.6.1.2. Belirli bir coğrafya	24
2.6.1.3. İşaret (Ad).....	25
2.6.1.4. Ürünün ayırt edici karakteristik bir özelliğe sahip olması .	25
2.6.1.5. Ürünün ayırt edici karakteristik özelliği ile coğrafi kaynağı arasında bağlantı olması	26

	Sayfa
2.7. Coğrafi İşaret Türleri.....	27
2.7.1. Menşe Adı.....	27
2.7.2. Mahreç İşaretleri.....	28
2.7.3. Geleneksel Ürün Adları	29
2.7.4. Coğrafi İşaret Türleri Arasındaki Temel Farklar	29
2.8. Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Sistemleri İçerisinde Türkiye'nin Yeri	31
2.9. Türkiye'de Coğrafi İşaretleme Sistemleri	32
2.9.1. Türkiye Hukukunda Sınai Mülkiyet Hakları Kapsamındaki Tescil Türlerinin Farklılıkları.....	34
2.9.2. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tesciline İlişkin Başvurular	35
2.9.3. Türkiye'de Coğrafi İşaret Tescil Sistemine İlişkin Veriler	37
2.10. Ankara İli ve Coğrafi İşaret Durumu	39
2.10.1. Ankara'nın Coğrafi İşaret ile Tescilli Ürünleri, İşaret Türleri ve Ürün Gruplarına Göre Dağılımları	42
2.10.2. Ankara'nın Coğrafi İşaret ile Tescil Koruması Bekleyen Başvuru Aşamasındaki Ürünleri, İşaret Türleri ve Ürün Gruplarına Göre Dağılımları	45
2.11. Mamak İlçesi	46
3. YOĞURT	49
3.1. Yoğurdun Tarihçesi ve Gelişimi	49
3.2. Yoğurt Üretimi	51
3.3. Yoğurdun Kalite Özellikleri.....	53
3.4. Yoğurtların Sınıflandırılması	53
3.5. Yoğurt Çeşitleri	54
3.6. Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescili Alan Yoğurtları	55
3.6.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yoğurt Çeşitlerinin Kimyasal Bileşen Değerleri	56
3.7. Mamak Ravak Yoğurdu	57

	Sayfa
3.7.1. Mamak Ravak Yoğurdu’nun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değerleri	58
4. YÖNTEM.....	61
4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	61
4.2. Araştırmanın Yöntemi.....	63
4.3. Verilerin Toplanması.....	65
4.4. Evren ve Örneklem.....	66
4.5. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği.....	67
4.5.1. Geçerlik.....	68
4.5.2. Güvenirlik	68
4.6. Araştırmanın Sınırlılıkları	69
4.7. Verilerin Analizi.....	70
5. BULGULAR.....	73
5.1. Mamak Ravak Yoğurdu’nun Üretimi ve Tüketimine İlişkin Elde Edilen Verilerin Analizleri	73
5.1.1. Üretim	74
5.1.1.1. Üretim aşaması	74
5.1.1.2. Mayanın elde edilmesi.....	77
5.1.1.3. Kullanılan ekipmanlar	78
5.1.1.4. Karşılaşılan zorluklar	80
5.1.1.5. Ekonomi ve pazarlamaya olan katkısı.....	82
5.1.1.6. Üretim kalitesine etki eden faktörler	83
5.1.2. Tüketim.....	88
5.1.2.1. Duyusal özellikleri	90
5.1.2.2. Diğer yoğurtlardan farkı.....	90
5.1.2.3. Tüketilme nedenleri.....	91

	Sayfa
5.1.2.4. Sık tüketilmeme nedenleri.....	92
5.1.2.5. Tüketim yeri	92
5.1.2.6. Kullanım alanları.....	93
5.1.3. Katılımcı İfadelerinin Yoğunluk Dağılımı	96
5.2. Mamak Ravak Yoğurdu’nun Duyusal Analizi.....	96
5.2.1. Görünüş ve Tekstür.....	98
5.2.2. Koku.....	98
5.2.3. Tat ve Aroma	99
5.2.4. Genel Kabul Edilebilirlik.....	101
5.3. Mamak Ravak Yoğurdu’nun Endüstriyel ve Geleneksel Üretim Reçeteleri.....	101
5.3.1. Yoğurdun Endüstriyel Üretimi	101
5.3.2. Yoğurdun Geleneksel Üretim Hakkında.....	103
5.4. Yapımında Mamak Ravak Yoğurdu’nun Kullanıldığı Bazı Yöresel Yemekler	107
6. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER.....	113
6.1. Öneriler.....	117
KAYNAKÇA.....	119
EKLER.....	129
EK-1. Etik komisyon onayı	129
EK-2. Tanımlayıcı profil analizi	131
EK-3. Mamak Ravak Yoğurdu tüketici görüşme formu	133
EK-4. Mamak Ravak Yoğurdu üretici görüşme formu	134
EK-5. Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi.....	135
EK-6. Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi üst yazısı.....	138

	Sayfa
EK-7. Mamak Ravak Yoğurdu kimyasal bileşen analiz raporu.....	139
EK-8. Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği.....	141
EK-9. Katılımcılar için bilgilendirilmiş gönüllü onam formu	147
ÖZGEÇMİŞ	149



TABLoların LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Türkiye’de bulunan gastronomi müzeleri.....	17
Tablo 2.2. Coğrafi işaret türleri arasındaki farklılıklar	30
Tablo 2.3. Türkiye’nin Avrupa birliği coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki ürünleri	31
Tablo 2.4. Coğrafi işaretleme, marka tescil ve patentin karşılaştırılması	34
Tablo 2.5. Ankara’nın coğrafi işaret ile tescilli ürünleri.....	43
Tablo 2.6. Ankara’nın coğrafi işaret ile tescil koruması bekleyen başvuru aşamasındaki ürünleri	45
Tablo 2.7. Mamak ilçesi hayvan varlığı ve süt üretim miktarı	48
Tablo 3.1. Bazı yoğurt ve türevlerinin ülke orjinleri ve yerel isimleri	50
Tablo 3.2. Yoğurtlarda görülen bazı kusurlar	53
Tablo 3.3. Yoğurtların yağ oranına göre sınıflandırılması.....	54
Tablo 3.4. Yoğurt çeşitleri ve özellikleri	54
Tablo 3.5. Türkiye’nin coğrafi işaret tescilli yoğurtları.....	55
Tablo 3.6. Coğrafi işaretli yoğurtların ayırt edici özellikleri	56
Tablo 3.7. Coğrafi işaretli yoğurtların kimyasal bileşen değerleri.....	57
Tablo 3.8. Mamak Ravak Yoğurdu’nun coğrafi işaret tescil bilgileri	57
Tablo 3.9. Mamak Ravak Yoğurdu’nun kimyasal bileşen değerleri	58
Tablo 5.1. Katılımcıların bazı demografik özellikleri.....	73
Tablo 5.2. Yoğurtların görünüş ve tekstür değerleri	98
Tablo 5.3. Yoğurtların koku değerleri	99
Tablo 5.4. Yoğurtların tat ve aroma değerleri.....	100
Tablo 5.5. Yoğurtların genel kabul edilebilirlik düzeyleri.....	101

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Gastronomik kimlik modeli	13
Şekil 2.2. Türk Patent ve Marka Kurumu coğrafi işaret logoları.....	30
Şekil 2.3. Coğrafi işaretler arasındaki ilişki	31
Şekil 2.4. Yıllar itibariyle Türkiye’de coğrafi işaret tescil ve başvuru sayıları	37
Şekil 2.5. Coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin işaret türleri dağılımı	38
Şekil 2.6. Türkiye’de tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımı.....	38
Şekil 2.7. Yıllara göre Ankara’nın coğrafi işaret başvuru ve tescil sayıları	42
Şekil 2.8. Ankara ilinin coğrafi işaret tescilli ürünlerinin gruplarına göre dağılımı ..	44
Şekil 2.9. Ankara ilinin coğrafi işaret koruması bekleyen ürünlerinin gruplarına göre dağılımı	46
Şekil 2.10. Mamak ilçe arazisinin kullanım amaçlarına göre yüzölçümleri	47
Şekil 5.1. Ana temaların gösterimi.....	74
Şekil 5.2. Mamak Ravak Yoğurdu’nun üretim aşamaları.....	75
Şekil 5.3. Üretim temasına ait hiyerarşik kod-alt kod gösterimi.....	76
Şekil 5.4. Üretim temasına ait hiyerarşik kod-alt kodların üretici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı	77
Şekil 5.5. Yoğurt üretiminde kullanılan maya miktarı.....	84
Şekil 5.6. Yoğurdun mayalanma süresi	85
Şekil 5.7. Yoğurdun toplam üretim süresi	85
Şekil 5.8. Yoğurdun raf ömrü	86
Şekil 5.9. Katılımcılara göre üretim süreci	87
Şekil 5.10. Tüketim ana temasına ait hiyerarşik kod-alt kod gösterimi.....	88
Şekil 5.11. Tüketim temasına ait hiyerarşik kod-alt kodların tüketici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı	89
Şekil 5.12. Tüketici katılımcılara göre tüketim.....	95

Şekil	Sayfa
Şekil 5.13. Kod bulutu	96
Şekil 5.14. Yoğurtların görünüş ve tekstür özelliklerinin karşılaştırılması	98
Şekil 5.15. Yoğurtların koku değerlerinin karşılaştırılması	99
Şekil 5.16. Yoğurtların tat ve aroma özelliklerinin karşılaştırılması	100



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 3.1. Mamak Ravak Yoğurdu.....	58
Resim 5.1. Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyusal analizi.....	97
Resim 5.2. Mamak Ravak Yoğurdu satış noktası	102
Resim 5.3. Endüstriyel üretim Mamak Ravak Yoğurdu	102
Resim 5.4. Mamak Ravak Yoğurdu'nun endüstriyel üretiminde kullanılan ekipmanlar.....	103
Resim 5.5. Kutludüğün yöresine ait sütleğen otu.....	104
Resim 5.6. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretimi	105
Resim 5.7. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretiminde kullanılan ekipmanlar.....	106
Resim 5.8. Yoğurtlu hamur kesme (Hamurlama)	107
Resim 5.9. Yoğurtlu hamur kesme yapım aşamaları	109
Resim 5.10. Ak Çorba (Düğün çorbası)	109
Resim 5.11. Ak Çorba yapım aşamaları.....	111

HARİTALARIN LİSTESİ

Harita	Sayfa
Harita 2.1. Ankara ili haritası üzerinde coğrafi işaretli ürün sayı dağılımı.....	41
Harita 2.2. Mamak ilçesi fiziki haritası.....	46



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar Açıklamalar

AB	Avrupa Birliği
KHK	Kanun Hükmünde Kararname
MAKKOP	Mamak Kadın Kooperatifi
PDO	Protected Designations of Origin - Menşe Adı Koruması
PGI	Protected Geographical Indications - Coğrafi İşaret Koruması
TDK	Türk Dil Kurumu
TOBB	Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği
TPK	Türk Patent ve Marka Kurumu
TRIP’S	Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights-Fikri Mülkiyet Haklarının Ticaretle İlgili Yönleri Anlaşması
TSG	Traditional Speciality Guaranteed - Geleneksel Özellik Garantisi
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization - Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
UNWTO	World Tourism Organization - Dünya Ticaret Örgütü
WIPO	World Intellectual Property Organization - Dünya Fikri Mülkiyet Örgütü
YÜCİTA	Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı
SB	Su Bardağı
YK	Yemek Kaşığı
TK	Tatlı Kaşığı
ÇK	Çay Kaşığı

1. GİRİŞ

Gastronomi; sözcük anlamını Yunan dilinde “gastro” (mide) ve “nomas” (kanun veya yasa) kelimelerinin birleşmesiyle kazanmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015; Öney, 2016). Beslenmeye konu olan ürünlerin tarladaki üretiminden tüketildiği ana kadar olan hikâyesini içeren sanat ve bilim olarak tanımlanan gastronomi, üretim bakımından bir ürünün belirli hijyen kurallarına göre hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunu kapsamaktadır (Kivela ve Crotts, 2006; Brillat-Savarin, 2009; Özkan, 2019). Tüketim çerçevesinde ise gastronomi, tüketilen yiyecek ve içecekten alınan haz olarak açıklanabilmekte ayrıca “yemek için yaşama” motivasyonunu artırarak mutfak kültürlerinin tanıtımında yardımcı olmaktadır (Çalışkan, 2013).

Gastronomi dünyada üzerindeki mutfak çeşitliliğini detaylı bir şekilde öğretirken bölgeler veya yöreler arası sahip olunan gastronomik kimlikleri de açığa çıkarır. Bu kimlikleri ortaya sererken yeme-içme benzerliklerinden ve kültür farklılıklarından söz eder (Gillespie ve Cousins, 2001). Bölge veya yöreye özgü mutfak araç gereçleri, pişirme teknikleri ve muhafaza yöntemlerini de açıklar (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013; Aksoy ve Sezgi, 2015). Dünyada sahip olduğu gastronomik değerleriyle tanınan birçok ülke ve mutfak kültürü bulunmaktadır. Bu mutfaklara Türk Mutfağı ile birlikte Fransız Mutfağı, Uzak Doğu Mutfağı, Kuzey ve Güney Amerika, Güney Avrupa Mutfağı, Kuzey Avrupa Mutfağı, Orta Asya Mutfağı, Orta Doğu Mutfağı ve Afrika Mutfağı örnek verilebilir (Dluzewska ve Kurt, 2018). Örneğin; peynir ve şaraplarıyla Fransızlar, makarna ve pizzalarıyla İtalyanlar, kullandığı bol baharatlarıyla Hintliler, deniz mahsülleri ve acı-tatlı soslarıyla Orta Asyalılar tanınmaktadır (Özer, 2012; Kesici 2013).

Diğer ülkelerden farklı olarak köklü yeme içme kültürüne sahip olan, birçok kavim ve medeniyetin izlerini mutfağına yansıtan, yedi ayrı bölgenin mutfak kültürü öğelerini bünyesinde barındıran ve Osmanlı mutfağının da büyük ölçüde etkilerinin görüldüğü Türk Mutfağı oldukça geniş yöresel lezzetlere ev sahipliği yapmaktadır (Ceyhun-Sezgin ve Yönet, 2017; Demirgöl, 2018). Türk mutfağındaki yemeklerin yapımında büyükbaş, küçükbaş, ve çeşitli kümes hayvanlarının etleri, hayvansal-bitkisel yağlar, endemik otlar ve baharatlar fazla kullanılmaktadır. Türk mutfağında ekmek, yoğurt, süt ve ayran tüketimi yaygındır. Türk mutfak kültürlerinde öne çıkan yemekler “çorbalar, zeytinyağlı sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, pilavlar

dolmalar, şerbetli ve sütlü tatlılar” şeklinde sınıflandırılabilir. (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde belirli yiyecek ve içecekleri, yerel mutfakları ve kültürlerini konu alan, gastronomik değer taşıyan şenlikler de bulunmaktadır. Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar, Adana, Balıkesir, Diyarbakır, Kayseri ve Konya illeri bu şenliklerin yoğunlukla gerçekleştiği ve yöresel lezzet potansiyelinin yüksek olduğu illerdir. Aynı zamanda Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)’ nun gastronomi şehri ünvanını verdiği illerdir. Taşıdığı ve sahip olduğu gastronomik değer potansiyeli ile Türk Mutfağı’nın kendine has birçok yöresel lezzeti coğrafi işaret sistemlerine konu olmaktadır (Çağlı, 2012; Çalışkan ve Koç, 2012; Aksoy ve Sezgi 2015; UNESCO, 2022). Coğrafi işaret sistemlerinin işlemlerini ülkemizde Türk Patent ve Marka Kurumu yürütmektedir.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2022a) coğrafi işareti

“Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir.”

şeklinde açıklamaktadır. Coğrafi işaret sistemleri bir ürünün özellikleri hakkında bilgiler verirken o ürünün kaynağına da tanıklık etmektedir. Coğrafi işaret sisteminin temel amacı, yöre kültürüne has değerlerin gözetilmesi ve beraberinde yerel üreticilerin ve üretimin gerçekleştiği eko-sistemi de korumaktır (Üzümcü, Alyakut ve Adalet, 2017). Coğrafi işaret ile tescillenen yerel ürünler yasal olarak koruma altına alınmakta ve benzerlerinden ayrılmak için bir kimlik kazanmaktadır (Pektaş, Kahraman ve Alkan, 2018). Coğrafi işaretler ürünü, üreticiyi, tüketiciyi, geleneksel değerleri ve kültürel mirası korumakla birlikte ülke turizm gelirini arttır ve ürün tanıtımını kolaylaştırır. Yerel üretimi destekleyerek kırsal kalkınmaya yardımcı olur. Kaliteli ve özgün ürünlerin ayırt edilmesi ve taklit edilmesini engeller (Rangnekar 2004; Kop ve diğerleri; 2006 Orhan, 2010; Tüzün, 2013). Bir ürünün coğrafi işaretleme sistemi içerisine dahil edilebilmesi için belirli bir nitelik taşıması, belirli bir coğrafyaya ait olması ve bu coğrafi bölge ile aralarında ilişkinin bulunması, ürünün ayırt edici bir özelliğe (işaret) ve özgün niteliklere (hususiyet) sahip olması gerekir (Gündoğdu, 2006; Keskin, 2019; Demir, 2020). Coğrafi işaretler “menşe adı”, “mahreç işareti” ve “geleneksel ürün adı” olarak üç ana grupta incelenir (Türk

Patent ve Marka Kurumu, 2022a). Bir ürünün menşe adı ile koruma altına alınabilmesi için üretimi, işlenmesi ve diğer işlem safhalarının tamamıyla ait olduğu alan/yöre/bölge veya ülke sınırları içerisinde gerçekleşmesi gerekir. Mahreç işareti ile coğrafi işaret sistemi içerisine dahil edilen ürünlerin ise üretim, işlenme ve diğer işlem safhalarının en az birinin ait olduğu alan/yöre/bölge veya ülke sınırları içerisinde gerçekleşmesi yeterlidir. Geleneksel ürün adı ile coğrafi işaretleme sistemlerine konu edilen ürünler ise geleneksel hammaddeler ya da malzemeler kullanılarak üretilmeli veya belirli bir geleneğe dayalı üretim ya da işleme tekniklerinin bir eseri olmalıdır (Şahin Meral, 2012; Gündeğer, 2014; Yönet-Eren, 2018; Temiz, 2019).

Türkiye'nin bölgeleri ve illeri ile özdeşleşen birçok ürününün bulunması ve sahip olduğu karakteristik ürün potansiyelinin geniş olması nedeniyle 2015 yılı sonrasında coğrafi işaret tescil uygulamaları büyük bir ivme yakalamıştır. Yöreye özgü ürünlerin tanıtımı ve günden güne kaybolmaması için mücadele veren coğrafi işaretleme uygulamaları dünyada olduğu gibi Türkiye'de de hızla gelişmektedir (Pektaş vd, 2018; Demir, 2020). Ülkemizde Aralık 2022 tarihi itibarıyla Türk Patent ve Marka Kurumu aracılığıyla coğrafi işaret tescilli alan ürün sayısı 1258'dir. Bu ürünlerden 907 adet ürün mahreç işareti ile 346 adet ürün ise menşe adı ile tescillenerek coğrafi işaret sistemi içerisine dâhil edilmiştir. Ülkemizde yine bu tarih itibarıyla coğrafi işaret başvurusu yapılan ve tescil almayı bekleyen 682 ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d). Türkiye'nin başkenti Ankara ilinin coğrafi işaretleme sistemleri içerisindeki durumu değerlendirildiğinde; Aralık 2022 tarihi itibarıyla 38 adet tescilli ürünü bulunmaktadır. Bu ürünler Akyurt Fıtlı Çorbası, Akyurt Homaçası, Akyurt Soğuk Çorbası, Akyurt Tandır Böreği, Akyurt Toyga Aşı/Akyurt Toyga Çorbası, Akyurt Tutmaç Aşı /Çorbası, Ankara Andezit Taşı, Ankara Döneri, Ankara Erkek Pastırması, Ankara Seğmen Kıyafeti, Ankara Simidi, Ankara Tava, Ankara Tiftiği, Ayaş Domatesi, Ayaş Dutu, Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk, Beypazarı Dolması/Beypazarı Yaprak Sarması, Beypazarı Havuç Lokumu, Beypazarı Höşmerim Tatlısı, Beypazarı Kuru, Çamlıdere Höşmerim Tatlısı, Çubuk Agat Taşı, Çubuk Homaçası, Çubuk Turşusu, Çubuk Vişnesi, Gölbaşı Sevgi Çiçeği, Kalecik Çöreği, Kalecik Ekmeği, Kalecik Karası Üzümlü, Kazan Kavunu, Kazan Kavurması, Kızılcahamam Bazlaması, Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği, **Mamak Ravak Yoğurdu**, Nallıhan İğne Oyası, Nallıhan Örtmesi, Polatlı Soğanı ve

Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi'dir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d). Tez çalışmasına bu ürünlerden Ankara'nın Mamak ilçesinde üretilen Mamak Ravak Yoğurdu konu olarak seçilmiştir.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde yoğurt "fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* sub sp. *Bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü" şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Gıda Kodeksi, 2022). Kökeninin Orta Asya'ya dayandığı düşünülen ancak tarihi kesin olarak bilinmeyen yoğurt, Türk mutfak kültüründe tek başına tüketildiği gibi çorbalar, tatlılar, mezeler, soslar ve ana yemeklerin yapımında kıvam ve lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır. Günümüzde sürekli olarak gelişen teknolojiyle birlikte yoğurt üretimi; öncelikle sütün yağ ve kuru madde oranının istenilen düzeye getirilmesi, sırasıyla homojenizasyon ve pastörizasyon işlemlerine tabi tutulması, 43-45°C'ye kadar soğutma işlemi uygulanması, starter kültürün eklenmesi ve inkübasyon gibi işlemlerin gerçekleştirilmesi ile elde edilmektedir (Kosikowski, 1978; Pederson, 1979; Kurt, 1995; Yaygın, 1999).

Yoğurt viskoelastik bir partikül jelidir. Kaliteli bir yoğurdun duyuşsal ve fiziksel olarak temiz, parlak, süt rengine, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan ve homojen bir yapıda olması gerekir (Bayrak, 2021). Termofilik laktik asit fermentasyon ürünü olarak yoğurtlar içerdiği yağ miktarına, yapım tekniğine, aroma içeriğine ve inkübasyon sonrası işlem faaliyetlerine göre sınıflandırılmaktadır. Yağ miktarına göre; tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız (yavan) olarak yapılaş yöntemlerine, aromalarına ve inkübasyon sonrası uygulanan tekniklere göre; set tipi yoğurt (stirred yoğurt), meyveli yoğurt, konsantre yoğurt, biyo-yoğurt (probiyotik yoğurt), dayanıklı yoğurt, Silivri tipi yoğurt, tuzlu yoğurt, dondurulmuş yoğurt, soya yoğurdu, yoğurt tozu ve kaymaklı yoğurt olarak sınıflandırılmaktadır (Milli Eğitim Bakanlığı, 2011; Uzunsoy ve Özer, 2019).

Türkiye'de Aralık 2022 tarihi itibarıyla coğrafi işaret ile tescillenen ve biri Ankara iline özgü olan toplamda 9 adet yoğurt çeşidi bulunmaktadır. Mahreç işareti ile 06.08.2021 tarihinde koruma altına alınan coğrafi işaretli Mamak Ravak Yoğurdu, üretiminde geleneksel yöntemler kullanılarak inek sütünün bölgeye has ravak mayası ile mayalanması sonucu elde edilir. Tam yağlı yoğurt standartlarını taşıyan bu

yoğurt, kaymak ve yoğurt arası bir kıvama sahiptir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).

Araştırmanın amacı; Ankara ilinin Mamak ilçesinde uzun yıllardan beri üretilen ve geçmişten gelen bilgi ve uygulamalarla günümüze kadar ulaşan Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran özellikleri detaylandırmak ve coğrafi işaret kapsamında tescillenen bu ürünün geleneksel üretimine ve tüketimine ilişkin bilgileri elde etmektir. Ayrıca yoğurdun duyuşal özelliklerini belirlemek ve yoğurdun malzeme olarak kullanıldığı yemeklerin reçetelerini oluşturmaktır.

Araştırma konusu kapsamında yapılan literatür taraması 2 ana bölümden meydana gelmektedir. Birinci bölümde gastronomi ve coğrafi işaretleme sistemleri hakkında detaylı bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde ise fermente bir süt ürünü olan yoğurt ve Mamak Ravak Yoğurdu detaylandırılmıştır.

Araştırmanın yöntem bölümünde; araştırmanın amacı ve önemi, uygulanan yöntem, veri toplama aracı ve verilerin toplanması, çalışma grubu, araştırmanın sınırlılıkları ve verilerin analiz kısmında değerlendirilmesi süreçlerine yer verilmiştir. Bulgular bölümünde Mamak Ravak Yoğurdu üreticileri ve tüketicileri ile gerçekleştirilen görüşmelere ilişkin sonuçların ayrıntılı raporları, yoğurdun duyuşal analiz sonuçları ve malzeme olarak Mamak Ravak Yoğurdu'nun kullanıldığı yemeklerin reçeteleri yer almaktadır. Araştırmada üretici ve tüketicilerle yapılan görüşmeler sonrası elde edilen nitel veriler tematik ve içerik analizi yöntemleri çerçevesinde değerlendirilerek veri analizi programı MAXQDA 2022 programı ile analiz edilmiştir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal analiz sonuçları ise istatistiksel yöntemler kullanılarak değerlendirilmiştir. Bu nedenle araştırma kapsamında nitel ve nicel veri analiz teknikleri birlikte kullanılmıştır.

Araştırmanın sonuç ve tartışma kısmında; elde edilen bulgular değerlendirilerek araştırmada ulaşılan sonuçlar ile ilişkilendirilmiştir. Geleneksel yöntemlerle üretilen Mamak Ravak Yoğurdu'nun kendine has duyuşal bir karaktere sahip olduğu ve bu karakterin yoğurdun ayırt edici özelliklerini oluşturduğu görülmektedir. Yoğurt üreticileri ile yapılan görüşmeler neticesinde mayanın elde edilmesi, kullanılan ekipmanlar, üretimde karşılaşılan zorluklar, üretim kalitesine etki eden faktörler ve yoğurdun ekonomi ve pazarlamaya olan katkıları hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Ayrıca yoğurdu tüketenler ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda; yoğurdun diğer

yoğurtlardan farkı, tüketim nedenleri, tüketim sıklığı, tüketim yeri ve kullanım alanları belirlenmiştir. Öneriler kısmında ise araştırmaya konu olan Mamak Ravak Yoğurdu'nun coğrafi işaret tescil belgesine kimyasal bileşen değerlerinin eklenmesi, yoğurdun taklit ve tağşiş edilmesinin engellenmesine karşı gerekli önlemlerin alınması, yoğurt üreticilerinin çeşitli teşviklerle desteklenmesi, yoğurdun reklam, tanıtım, pazarlanma ve satışına yönelik gerekli adımların atılması gerektiği vurgulanmıştır.



2. GASTRONOMİ VE COĞRAFI İŞARETLER

2.1. Gastronomi Kavramı

Amerikan asıllı psikolog Abraham Maslow 1943 yılında yayımladığı eserinde beş aşamalı piramit şeklini verdiği ihtiyaçlar hiyerarşisinden bahsetmiştir. İnsanoğluna ait bu ihtiyaçlar, piramit basamaklarında belirli bir hiyerarşik düzene göre sıralanmıştır. Maslow bu teorisinde alt basamaktaki ihtiyaçlar karşılanmadan piramidin bir üst basamağına geçişin mümkün olmadığını savunmuştur. Bu piramitte ilk basamağı yeme-içmenin de içerisinde bulunduğu fizyolojik ihtiyaçlar oluşturmaktadır. Her ne kadar fizyolojik ihtiyaç gibi görünse de yeme içme alışkanlığı günümüzde dışarda yemek yeme olgusu içerisinde sosyolojik ihtiyaçları da bünyesinde barındırmaktadır (Göynüşen, 2011).

Yeme-içme ve mutfak kavramları geçmişten günümüze ulaşırken birçok kez değişime maruz kalmıştır. Bu değişimle birlikte yeme-içme ve mutfak terimleri alanyazında daha farklı olguların ortaya çıkmasına neden olmuş ve sonuçta “gastronomi” literatürde yerini alan yeni bir kavram olmuştur. Yapılan bilimsel çalışmalar göz önünde bulundurulduğunda gastronomi olgusunun basit bir biçimde ifade edilemediği gözlemlenmiştir (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015).

Gastronomi; sözcük bütünlüğünü Yunan dilinde “gastro” mide ve “nomos” kanun veya yasa anlamına gelen sözcüklerden almakla beraber, yiyecek ve içeceklerin üretiminden sunuma kadar olan aşamaları kapsayan sanat ve bilim olarak tanımlanmaktadır (Sarıışık ve Özbay, 2015; Öney, 2016). Türk Dil Kurumu gastronomiyi “*yemeği iyi yeme merakı, sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*” şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 2022)

Her canlı temel olarak beslenme ihtiyacı duymaktadır. Gastronomi basit olarak yeme ve içme ile ilgili olan tüm aktiviteleri kapsamaktadır. Ancak bu çerçevede gastronomiyi ifade etmek oldukça yetersiz kalır. Gıda veya ürünün tüketiminden sonra kişinin aldığı zevk ve hazzın yetenek, emek, tarihi bilgi, kültür ve yeme alışkanlığı ile buluşması gastronomi olarak tanımlanabilir. Gastronomi sadece üretim ile tüketim arasında geçen süreyi değil, aynı zamanda insanın yaşam alanı içerisinde bulunan kültürel, sosyolojik, ekonomik, coğrafik, psikolojik ve tarihi birçok değer ve unsurlardan da etkilenmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Öner, 2018).

Gastronomi geçmişten günümüze değin yeme içme alışkanlıklarını inceleyen, bu süreçteki değişim ve gelişimleri gözler önüne seren, yiyecek ve içeceklerin hammaddesinin seçilmesine, işlenmesine ve tüketimine hatta sonrasında alınan hazzı kadar olan aşamaları kapsayan bir bilim olarak tanımlanmaktadır (Özkan, 2019). Bir ürün veya gıdanın fizyolojisini, çeşitliliğini, biyokimyasını ve mikrobiyolojisini içerdiği gibi üretim, sunum ve tüketim aşamalarını da açıklamaktadır. Beraberinde üretildiği, tüketildiği veya pazarlandığı bölgenin mutfak kültürünü de yansıtmaktadır (Çalışkan, 2013).

Gastronomi kapsamında birçok sanat ve disiplinler arası bilim dalı bulunmaktadır. Bu nedenle gastronomi biyolojik, jeolojik, sosyolojik, kültürel ve felsefi birçok alan ile doğrudan ve dolaylı bir şekilde bağlantılıdır (Yönet-Eren, 2018). Gastronomi alanının görevi sağlık ve hijyen ilkelerini göz önünde bulundurarak tüketilebilecek herhangi bir gıdayı arayan, tedarik eden ve daha sonrasında o ürünü hazırlamak isteyen her bireye ışık tutmaktır. Aynı zamanda bu gıda ve ürünleri hazırlamak isteyen bireylerin eğitim, bilgi, beceri ya da uğraşına dikkat etmeksizin kişinin içinde olan temel motivasyon gücünü de ele almaktadır (Hatipoğlu, 2010). Gastronomi kavramı gıdayı üretim ve tüketim safhaları olmak üzere iki boyutta inceler. Üretim aşaması ürün veya gıdayı hazırlamak, pişirmek, sunmak ve masa düzeni oluşturmak gibi süreçleri ele almaktadır. Üretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi için donanım, bilgi ve beceriye sahip olunması gerekmektedir. Tüketim safhası ise kişinin kendi damak tadını referans alarak zevk veya haz duyabileceği gıdayı tüketmeye olan arzusu ve düşkünlüğü ile ilişkilendirebilir (Belpınar, 2014).

Dünyada birçok mutfak bulunmaktadır. Gastronomi bu mutfak çeşitliliğinin detaylı bir şekilde öğrenilmesine yardım eder. Dünya üzerindeki bu mutfak çeşitliliği bölgeler veya yöreler arası gastronomi kimliklerini, yeme-içme benzerliklerini ve kültür farklılıklarını ortaya sermektedir. Ayrıca gastronomi, mutfak ekipmanlarının nasıl kullanılacağını, hangi pişirme ve muhafaza yöntemlerinin uygulanacağını da açıklamaktadır. Üretilen veya tüketilen yiyecek ve içeceklerden nasıl zevk alınacağı ve bu hazzın sınırlarının nasıl genişletileceği yine gastronominin ilgi alanına girmektedir (Gillespie ve Cousins, 2001).

Bu tanımlardan hareketle insanların yaratılış itibarıyla beslenmeye ihtiyaç duyması, bu ihtiyacın zaman içerisinde zevk ve iştah ile desteklenmesi gastronomi ile

tanışmayı zorunlu kılmıştır. Sınırları oldukça geniş olan ve tek bir tanıma sığdırılması mümkün olmayan disiplinler arası bir olgu olan gastronomi bireylerin tükettiği yiyecek veya içecekten keyif almasını amaçlar, gıdanın topraktan ayrılmasından işlenerek pazarlanmasına değin üretiminden tüketime birçok süreci de bünyesinde barındırır. Bu süreçlerin detaylı bir şekilde kavranması, uygulanarak geliştirilmesi ve günümüz şartlarına göre bilimsel ve sanatsal olarak şekillendirilmesi yine gastronominin ilgi alanı içerisinde. İnsanlık tarihinden bu yana yeme-içme kültürü olmayan hiçbir topluluk yoktur. Gastronomi bir ülke, bölge veya yöreye ait kültürel, sosyolojik, psikolojik ve tarih gibi birçok değerin izlerini de taşımaktadır (Yıldırım ve Özbay, 2019).

2.2. Gastronomi Tarihçesi

“Gastronomi” sözcüğü ilk defa Antik Yunan döneminde ortaya çıkmıştır. En iyi yiyecek ve içeceği keşfetmek amacıyla Antik Ege Bölgesine yolculuk yaptığı bilinen Sicilya kökenli Yunan Archestratus Milattan Önce IV.yüzyıl içerisinde bir kitap kaleme almıştır. “Hedypatheia” yani “Lüks Yaşam” adlı Akdeniz Bölgesine özgü bu eser içerisinde bir konu başlığı olarak “Gastronomia” başlığının geçtiği bilinmektedir. Kitapta “köpekbalığının göbeğinin alt kısmına biraz kimyon serpip tuz ile fırınlayın.” şeklinde ifadeler yer almaktadır. Bu kitaba ait bazı bilgiler Milattan sonra Athenaeus tarafından yazılan bir eserle bilinirlik kazanmıştır (Santich, 2014; Üner ve Şahin, 2016). “Gastronomi” sözcüğü Jacques Berchoux (1801) adlı yazarın “Gastronomie ou L’Homme des champs a Table” adlı yapıtıyla birlikte bir şiirin başlığı olarak ilk defa alanyazında yerini almıştır. 1803 yılında Croze Magnan tarafından literatür daha da genişletilerek “Gastronomie a Paris” (Gastronomi Paris’te) isimli eser kaleme alınmıştır (Scarpato, 2002).

Gastronomi adına ilk çalışmalardan biri Fransız Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından 1755-1826 yılları arasında gerçekleştirilmiştir. “Tat Fizyolojisi” olarak birçok kez İngilizceye aktarılan eseri “La Physiologie du gout” 1825 yılında yayımlanmıştır. Brillat-Savarin gastronomi hakkındaki çalışmalarıyla yiyecek ve içecek bilimine öncülük ederek sonraki çalışmalara rehber olmuştur. Brillat-Savarin’ in gastronomi bilimi için rehber niteliği taşıyan bu çalışmaları, yiyecek ve içecek biliminin diğer disiplinlerarası olgularla arasındaki ilişkinin araştırılmasına da zemin hazırlamıştır (Kivela ve Crotts, 2006). Brillat-Savarin gastronomiyi “insanın

beslenmesiyle ilgili her şeyin bilimsel tanımı” olarak ifade etmektedir. Brillat-Savarin’e göre gastronomi, belirli ilkeler doğrultusunda, ürün veya gıdayı temin etme, en iyi yiyecek haline getirme ve hazırlama konusunda gayret içerisinde bulunan her bireye ışık tutan bir bilimdir (Brillat-Savarin, 2009).

Türkiye’de 1980’li yıllar itibarıyla gastronomi alanındaki çalışmalarda yoğunluk artmıştır. Türkiye’de bulunan “Yemeğin Tarihi, Gastronomi Dergisi, Yemek ve Kültür Dergisi, Yeşil Elma, Bugün Ne Pişirsem, Soframızda” adlı eserler kültürümüzün gastronomi alanına verdiği değerin kanıtıdır (Göker, 2011).

2.3. Gastronomi Turizmi

Yeme-içme alışkanlıkları ait olduğu yöreyi diğer yöre ve bölgelerden ayıran önemli bir gastronomik kültür ögesidir. Mutfak ekipmanlarının nasıl kullanıldığı, gıdaların hangi yöntemle ne gibi işlemlerden geçirildiği ve hangi şekilde servis edildiği gastronomik kültürün bir parçasıdır. Gastronomik anlamda bir seyahat motivasyonunun oluşmasındaki asıl etken bireyler tarafından bu kültürlerin merak edilmesidir. Bireylerin bu kültürleri deneyimleme arzusu; yerel yiyecek - içecek işletmelerini, festivalleri, şenlikleri ve yöreleri ziyaret etmek gibi farklı bir turizm hareketini de beraberinde getirmiştir (Deveci ve diğerleri, 2013; Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu seyahat motivasyonları beslenmenin sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmadığını gösterdiği gibi gastronomi seyahatleri “yaşamak için yemek” olgusunun “yemek için yaşamak” olgusuna dönüşmesinde de etkili bir rol oynamıştır. Bu seyahati gerçekleştiren turistlerin, yeme-içme zevklerini turizm deneyimlerinden ayrı tutmaması gastronomik değerleri turizmin bir parçası haline getirmiştir (Yönet-Eren, 2018).

Alanyazında gastronomi turizmi “culinary tourism”, “gastronomy tourism”, “gastro-tourism”, “wine tourism”, “food tourism” ve “gourmet tourism” gibi farklı kavramlarla karşımıza çıkmaktadır. İlk kez 1998 yılında “culinary tourism” kavramı Bowling Green Üniversitesi’nde gündeme getirilmiştir (Karim ve Chi, 2010; Akgöl, 2012).

Gastronomi turizmi temel olarak bireylerin yiyecek ve içeceklerle alakalı deneyimlerini ifade etmektedir. Gastronomi turizmi, farklı yeme ve içme kültürlerindeki yiyecek ve içecekleri tanıma, tüketme, hazırlama, sunma ve bu bölgeye ait beslenme şekillerini deneyimleme fırsatı sunmaktadır. Bu amaçlar

doğrultusunda yaşanan yerden başka bir yere seyahat gerçekleştiren kişiye “gastronom”, “gastro-turist” veya “gastronot” adı verilmektedir (Çağlı, 2012; Akgöl, 2012). Gastro-turistler alışlagelmiş yeme-içme anlayışından farklı olarak, bölgeye özgü mutfak kültürlerini deneyimleyen diğer bir deyişle sadece açlıklarını gidermek için değil özellikle güzel olan yiyecek ve içecekleri keşfetmek için seyahat eden kişilerdir (Özdemir ve Altınar, 2019).

Gastronomi turizmi, bünyesinde yeme içme ile ilgili gastronomik aktivitelere yer veren destinasyonlara yapılan seyahatler olarak da açıklanabilir. Yeme-içme şenliklerine, etnik ve otantik yiyeceklerle sahip restoranlara, yiyecek içecek fabrikalarına ziyaretler ile yemek workshoplarına ve yemek yarışmalarına katılım bu aktivitelerin kapsamında değerlendirilebilir (Şahin ve Ünver, 2015). Bucak ve Aracı (2013) ise gastronomi turizm endüstrisinin bünyesinde;

- Restoranlar
- Mutfak rehberleri
- Aşçılık eğitimi veren okullar
- Medya
- Televizyon programları
- Gastronomi konulu kitap ve dergileri
- Yeme-içme ile ilgili uygulamalar
- Üreticiler
- Üretim yerlerinin bulunduğunu ileri sürmektedir.

Şengül ve Türkay (2016) gastronomi turizmini “*yöresel mutfak kültürünü tanımak, yöreye özgü bir lezzetin tadımını yapmak, bölge coğrafyasına ait ürünlerin yetiştirilmesini ve toplanmasını görmek, mutfağa ait folklorik araç ve gereçleri tanımak, ünlü restoranların yemeklerini yemek amacıyla gerçekleştirilen bir turizm çeşidi*” şeklinde açıklamıştır. Gastronomi turizmi; tarım, kültür ve turizm üçlüsünün buluşmasıyla ortaya çıkmıştır. Bir destinasyonun çekicilik kazanması ve bu doğrultuda pazarlanması bahsedilen bu üç ögenin varlığıyla alakalıdır. Mutfak, herhangi bir topluluğunun tanınmasında veya yaşam şekillerinin öğrenilmesinde önemli bir etkidir. Tarım ürünü veya gıdayı sunarken, kültür yörenin tarihini ve etnikliğini yansıtır. Turizm ise konaklama-seyahat adı altında gerekli hizmeti ve

altyapıyı bireylerle buluşturur. Tüm bu unsurlar birleştirildiğinde gastronomi turizmi kişiler için temel bir motivasyon kaynağı haline gelir (Du Rand ve Heath, 2006).

Gastronomi turizmi sadece sıradan bir restorani ziyaret etmek değildir. Yiyecek ve içeceklerin turizm amacıyla kullanılarak bir şefin yemeği hazırlama aşamasına tanıklık etmek ve bu yemeği tüketmeyi istemek gibi faaliyetleri de kapsamaktadır (Birdir ve Akgöl, 2015).

Yiyecek içecek işletmeleri, gıda üreticileri, gastronomi festivalleri, yerel restoranlar ve köylü pazarları gibi gastronomik değer taşıyan alanlara yapılan ziyaretleri konu alan bu turizm çeşidi, turistlerin seyahat davranışlarını da etkisi altına almaktadır. Gastronomi, ziyaretçi davranışlarının etkin olarak yönetimi için turizm pazarlama stratejilerine dâhil edilmiştir. Bu stratejileri oluştururken, seyahat deneyimi esnasında bir ürün veya gıdayı tüketen ziyaretçiler ile asıl motivasyon amacı bir yiyeceğe ilgi duyan kişiler arasındaki farklılıklara dikkat edilmesi gerekir. Turistlerin yeme içme davranışlarını belirleme amacıyla yapılan bir araştırmada ziyaretçilerin yemeği (Halh, Sharples, Mitchell, Macionis ve Cambourne, 2004; Aydoğdu, Okay ve Köse 2016) ;

- a) Birincil motivasyon kaynağı olarak
- b) İkincil veya yardımcı öge olarak
- c) Gün içerisinde alışlagelmiş bir alışkanlığın parçası olarak tükettiği tespit edilmiştir

Gastronominin turizmde başarılı bir pazarlama aracı olarak kullanılabilmesi için hedef kitlenin iyi analiz edilmesi önemlidir. Bazı ziyaretçiler yeme-içme alışkanlıklarına benzeyen kendi kültürlerinde kabul ettikleri gıda veya ürünleri tüketmek istemektedir. Aksi takdirde seyahatleri olumsuz bir deneyim haline dönüşebilir. Bu duruma müslüman bir bireyin dini açıdan helal olmayan yiyecekleri tüketmek istememesi örnek verilebilir. Ziyaretçilerin dini inançları, kültürel, sosyal ve psikolojik değerleri gastronomik kimlik oluşumunda etkin rol oynamaktadır. Şekil 1’de gastronomik kimliğin oluşumunda çevre ve kültürün etkisi verilmiştir. Gastronomik kimlik ziyaretçilerin tüketim eğilimlerini de belirlediğinden gastronomik değerlerin turistik ürün olarak pazarlanmasında bu unsur önemlidir (Eren, 2016).



Şekil 2.1. Gastronomik kimlik modeli

Gastronomi turizminin bir kùltür mirasını yansıttığı, bu mirasın ziyaretçiler tarafından merak edildiğini, yöre veya bölgeyi tanımakta önemli bir etken olduğu, zirai ve finansal gelişimin bir parçası haline geldiği ve yüksek rekabet piyasalarında dahi pazarlama aracı olduğu ileri sürmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde gastronomi turizmi, belirli istekleri ve bu istekler doğrultusunda eğilimleri olan ziyaretçilerin tüketilebileceği bir ürün veya hizmet olarak tanımlamıştır. Gastronominin turizmin bir alt dalı olarak kabul edilmesinde (Akgöl, 2012):

- Ziyaretçilerin gezileri esnasında dışardan yemek yemeleri
- Gastronomi turizminin tüm yaştaki insanların ilgi alanına girmesi
- Yeme-içme sanatının tüm duylara hitap etmesi
- Gastro turistlerinin kâşif olması
- Gastronomik aktivitelerin sürdürülebilir olması ve
- Yöresel lezzetlerin destinasyon seçiminde rol oynaması etkilidir.

Gastronomi turizminin gelişmesinde bölge veya yörenin kendine özgü lezzetleri ve mutfak kùltürleri etkili olmuştur. Bu değerlerin destinasyon pazarlamasında etkili olarak kullanımı yöre, bölge veya ÷lke açısından ekonomik avantaj sağlamaktadır (Ballı, 2016).

Gastronomi turizmi, ziyaretçi ihtiyaçlarını karşılarken yöresel güç faktörlerine de etki etmektedir. Rekabet üstünlüğü için gerekli olan gastronomik faaliyetleri bünyesinde barındıran destinasyonlar turizmin bir paydaşı haline gelmiştir. Dolayısıyla gastronominin bir turizm türü olarak kabul edilmesindeki en önemli etken oluşturduğu ekonomik güçtür. Bu sayede gastronomi etkili olduğu ekonomik güç ile turizm alanında yerini almıştır (Özaltaş ve Serçek, 2015; Aydoğdu ve Duman, 2017).

2.4. Dünyada Gastronomi Turizm Hareketleri

Mutfak kültürlerini dünyada üne kavuşturan üç önemli özellik bilinirlik, uygulanabilirlik ve çeşitliliğidir. Dünyaca ünlü mutfaklara; “Fransız Mutfağı, İtalya Mutfağı, Türk Mutfağı, Uzak Doğu Mutfağı, Kuzey ve Güney Amerika, Güney Avrupa Mutfağı, Kuzey Avrupa Mutfağı, Orta Asya Mutfağı, Orta Doğu Mutfağı ve Afrika Mutfağı” örnek verilebilir (Dluzewska ve Kurt, 2018).

Dünyada Fransızlar şarap ve peynirleriyle, Amerikalılar şarap üretimleriyle, İtalyanlar spaghetti adını verdikleri makarna ayrıca pizzalarıyla, İspanyollar ve Meksikalılar ise yemekleriyle ünlüdür. Avrupa kıtasında İspanya, İtalya, Portekiz, Fransa ve İrlanda düzenledikleri gastronomik geziler sayesinde kendilerinden söz ettirmeyi başarmışlardır. Bu seyahatlerdeki etkinliklere (Kesici 2012; Özer, 2013):

- ✓ Peynir, zeytin ve zeytinyağının deneyimlenmesi
- ✓ Doğada endemik bitkilerin araştırılması
- ✓ Yöresel pazar seyahatleri
- ✓ Tütsüleme ve kurutma atölyelerinin gezilmesi
- ✓ Üzüm bağları ve bağ bozum dönemlerinin gözlemlenmesi
- ✓ Şarap üretimi ve tadımı
- ✓ Yöresel yeme içme şenliklerinin ziyaret edilmesi örnek verilebilir.

Yüncü (2010)’ye göre dünyada gastronomik unsurların deneyimlenmesi için birçok bölgeye turizm seyahatleri düzenlenmektedir. Bu seyahatler üç ana kategoride incelendiğinde;

- Yiyecek ve içeceklerin üretimini konu alan eğitim turları: düzenledikleri bu turlarla öne çıkan ülkeler Fransa, İspanya ve İtalya’dır.

- Yöreye özgü yerel yemeklerin ya da meşhur bir mutfak şefi tarafından hazırlanan bir yemeğin tadımı için yapılan turlar: Örnek olarak; İtalyan zeytinyağlarının, Fransız peynirlerinin ve İspanyol mezelerinin tadımı verilebilir.
- Özellikle bir yiyecek ve içecek için oluşturulmuş, ayrıca o yiyecek ve içeceğin üretimini gerçekleştiren üreticilerle bir araya gelme fırsatı sunan turlar: çay, kahve ve çikolatanın deneyimlenmesi için Japonya, Sri Lanka, Kosta Rika, İsviçre ve Belçika'ya düzenlenen turlar.

2.5. Türkiye’de Gastronomi Turizmi Hareketleri

Orta Asya’dan Anadolu’ya göç eden ve tarihleri boyunca birçok coğrafyayı yurt edinen Türkler çeşitli kavim ve uygarlıklardan hem etkilenmiş hem de etkilemişlerdir. Dolayısıyla Mezopotamya mutfağını yansıtan Anadolu mutfak kültüründe Asya esintileri görülmektedir. Türklerin önce göçebe daha sonra yerleşik yaşam tarzını benimsemeleri, İslamiyet’i kabul etmeleri ve farklı medeniyetlerle bir arada yaşamaları mutfak kültürlerinin oluşumunda önemli bir yere sahiptir. Yine bu mutfak kültürünün oluşumunda Türklerin yaşadığı coğrafi bölgenin konumu, iklim koşulları, bitki örtüsü ve doğal güzellikleri de etkili olmuştur. Yedi ayrı bölgenin yerel lezzet ve tat öğelerine sahip olan Türk mutfağı diğer ünlü dünya mutfakları içerisindeki yerini almıştır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014; Ceyhun-Sezgin ve Yönet, 2017; Demirgöl, 2018).

Türk mutfak kültürünün gelişiminde Fransızlarda da olduğu gibi saray mutfağının önemi büyüktür. Osmanlı ve Selçuklu saray mutfağının yansımaları günümüz Türk mutfak kültüründe de görülmektedir. Bu duruma “hünkarbeğendi” gibi saray mutfağına ait yemeklerin günümüzde sevilerek tüketilmesi örnek verilebilir. Türk mutfak kültürlerinde öne çıkan yemekler “çorbalar, zeytinyağlı sebze yemekleri, et yemekleri, börekler, pilavlar dolmalar, şerbetli ve sütlü tatlılar” şeklinde sınıflandırılabilir (Özkan, 2019).

Dünyaca ünlü mutfaklar arasında yerini alan Türk mutfağının genel özellikleri aşağıdaki şekildedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014):

- Türk mutfak kültürlerinde ekmek en sık tüketilen üründür.
- Sebzeler soğan, salça ve domates eşliğinde et ile birlikte pişirilir.
- Genel olarak soğan, salça, et ve sebze haşlama işleminden önce yağda kavrulur.

- Hamur işlerinin ağırlıklı olduğu Türk mutfak kültüründe yiyecek-içecek yelpazesi oldukça geniştir.
- Kırsal alanlarda kendiliğinden yetişen ot, mantar ve köklerden çeşitli yemek yapımında faydalanılır.
- Tereyağı, iç yağı, kuyruk yağı, böbrek yağı ve zeytinyağı gibi hayvansal ve bitkisel yağ türleri önemli bir yere sahiptir.
- Yemeklerin pişirilmesi sırasında karabiber, pul biber, nane, kekik, kimyon, sumak, biberiye, isot ve tuz gibi çok çeşitli baharatlar kullanılır.
- Yemek pişirme sırasında ve sonrasında tuz yoğun olarak kullanılır.
- Yoğurt, süt ve ayran tüketimi oldukça fazladır.

Gastronomik değer bakımından diğer ülke ve bölgelerden farklı olarak köklü yeme içme kültürüne sahip olan Türkiye, geniş yöresel lezzet yelpazesi ile birçok gastronomi şenliğine de ev sahipliği yapmaktadır. Gastronomi temalı festivallere bazen yiyecekler bazen de bu yiyeceklerle ilgili faaliyetler konu olur. Gastronomik şenlikler ziyaretçilerin eğlenmesi, fiziki ve bilişsel ihtiyaçlarının giderilmesi amacıyla yöresel yiyecek-içecek ürünlerinin tanıtımını, yapım aşamalarını ve satışa sunumunu kapsamaktadır (Ekerim ve Tanrısever, 2020). Şenlikler bir bölge veya destinasyonun turizm cazibesini artırmakta ve canlandırmaktadır. Turistlerin festivallere katılmasındaki ana motivasyon kaynağı kutlanılan olaya duydukları özel ilgidir. Bu tarz gastronomik şenlikler, bölge veya şehir bilinirliğini dünya turizm piyasası içerisinde yukarı taşımaktadır. Dolayısıyla birçok kültürü bünyesinde barındıran zengin Türk mutfacı, ülke gastronomisinin bir turizm pazarı haline dönüşmesinde etkin bir rol oynamaktadır (Kargiglioğlu ve Kabacık, 2017).

Ülkemizde gastronomik değer taşıyan yöresel etkinlikler incelendiğinde Ankara, Konya, Denizli, Antalya, Manisa, Bursa, Kütahya ve Afyon şehirleri ön plana çıkmaktadır. Bu etkinliklere bölgeye özgü yiyecek içeceklerin hazırlanması ve tadımı, bağbozumları, meyve hasatları, zeytin-zeytinyağı şenlikleri, yöreye ait bal, pekmez, üzüm, kayısı, vişne, biber, fıstık, peynir, leblebi, çiğ köfte, dondurma ve turşu gibi ürünlerin deneyimlenmesi örnek verilebilir (Çağlı, 2012; Çalışkan ve Koç, 2012; Aksoy ve Sezgi 2015).

Türkiye'nin UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization-Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü) Yaratıcı Şehirler

Ağı projesinde yer alan gastronomi şehri unvanına sahip 3 adet il bulunmaktadır. Bu iller Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar'dır (UNESCO, 2022).

Çeşitli mutfak kültürlerini tanımak için seyahat eden ziyaretçiler yöreye özgü yeme-içme alışkanlıklarını, gastronomik örf ve adetleri, üretimde kullanılan yöntem ve ekipmanları öğrenmek için yeme-içme etkinliklerinin yanı sıra gastronomi temalı müzeleri de ziyaret etmektedir (Ceyhun ve Şanlıer, 2018).

Müzeler, tarihi ve kültürel açıdan değer taşıyan nesne veya ürünlerin sergilenme usulüyle gelecek nesillere eğitim amaçlı aktarılmasını sağlayan kurumlardır (Mercin, 2006). Gastronomi müzeleri ise bir ürün veya gıdanın geçmişi, yapımı, hazırlanması ve sunumu hakkında bilgi verdiği gibi bir yöre veya bölgenin mutfak kültürünü de yansıtmaktadır. Bu müzeler gastronominin bir turizm hareketliliği oluşturması bakımından önemlidir (Çetin ve Küçükkömürler, 2019). Türkiye'de bulunan gastronomi temalı müzelere ilişkin bilgilere Tablo 2.1'de yer verilmiştir (Ceyhun ve Şanlıer, 2018; Ağcakaya ve Can, 2019; Ceyhun-Sezgin ve Akbıyık, 2021).

Bulunduğu İl	Müze Adı	Tema
Çanakkale	Adatepe Zeytinyağı Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı
Balıkesir	Evren Ertür Zeytinyağı Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı
İzmir	Köstem Zeytinyağı Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı
Gaziantep	Emine Göğüş Mutfak Müzesi	Yöresel Yemek Kültürü
Şanlıurfa	Geleneksel Mutfak Müzesi	Yöresel Yemek Kültürü
Aydın	Oleatrium Zeytinyağı Müzesi	Zeytin ve Zeytinyağı
Tekirdağ	Mürefte Feyzi Kutman Şarap Müzesi	Şarap Kültürü
İstanbul	İstanbul Gastronomi Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
İstanbul	Pelit Çikolata Müzesi	Çikolata ve Sanat
İstanbul	Balık Müzesi	Balık ve Deniz Ürünleri
Rize	Çay Müzesi (Beyaz Ev)	Çay Kültürü ve Ekipmanları
Muğla	Bal Evi Müzesi	Bal ve Arıcılık Kültürü
Hatay	Antakya Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
Kars	Zavot Peynir Müzesi	Peynir Kültürü
Ankara	Ekmek Müzesi	Ekmek Kültürü ve Ekipmanları
İstanbul	MSA Gastronomi Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
İstanbul	Türk Lezzet Müzesi	Yöresel Yemek Kültürü
Şanlıurfa	Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
Erzurum	Erzurum Evleri	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
Antalya	İnce Kum Kervansaray ve Yörük Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
Muğla	Kapurcuk Kültür ve Gastronomi Evi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
Adana	Adana Mutfak Müzesi	Yöresel Yemek Kültürü
Mardin		Yöresel Yemek Kültürü
Konya		Yöresel Yemek Kültürü

Tablo 2.1. Türkiye'de bulunan gastronomi müzeleri

Kahramanmaraş	Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi Ateşbaz-1 Veli Kompleksi Tematik Mutfak Müzesi	Mutfak Kültürü ve Ekipmanları
---------------	--	-------------------------------

Tablo 2.1. (devam) Türkiye’de bulunan gastronomi müzeleri

Ülkemizde yöresel ürünlerin tanıtımı ve korunmasına yönelik sadece gastronomik aktiviteler (etkinlikler, şenlikler, festivaller ve ziyaretler gibi) değil aynı zamanda coğrafi işaret ile tescillenme faaliyetleri de yapılmaktadır.

2.6. Coğrafi İşaretleme Sistemleri

Dünyada nüfusun artmasıyla birlikte tüketici ihtiyaçları, alışkanlıkları ve zevkleri sistematik bir şekilde değişim göstermiştir. İhtiyaçlar, alışkanlıklar ve zevkler kişiden kişiye göre değişebilmekte ve önem dereceleri farklılık göstermektedir. Karar alma sürecinin ilk aşaması bir ihtiyacın varoluşudur. Bu nedenle tüketici davranışlarının sergilenmesinde ihtiyaçların yeri büyüktür. Tüketici davranışlarını etkileyen içsel ve dışsal faktörlerin yanı sıra ürünün fiyatı, kalitesi ve performansı da önemlidir. Globalleşen dünya ticareti teknolojinin de gelişmesiyle bu ihtiyaçların karşılanması için çok çeşitli ürün, mal veya hizmet üretmektedir. Ticaretin uluslararası bir boyut kazanması nedeniyle ekonomi hızla küreselleşmektedir. Ticari kar amacı güden ülkeler dünya pazarı içerisinde büyük bir rekabet halindedir. Bu rekabet içerisinde daha fazla kar elde etme amacı haksız kazanç sağlama sorunlarını da beraberinde getirmiştir. Daha fazla kazanç elde etme arzusu yöresel, etnik veya otantik nitelikteki kaliteli ürünler yerine daha az maliyetli olan, kolay bir şekilde fiziksel ve kimyasal yapıları değiştirilebilen ürünlerin üretimine neden olmuştur. Ticaret piyasalarında gerçeğini yansıtmayan birçok sahte ürün bulunmaktadır. Taklit edilen bu ürünler ticaret piyasasında ortalama %5-7 düzeyinde yer almaktadır. Dolayısıyla tüketicilerin özgün olan ürün ve gıdalara ulaşma isteği artmıştır. Belirli bir yöreye ait olan ve üretildiği bölgenin karakteristik özelliklerini taşıyan ürünlerin taklit edilebilirliğinin önüne geçilmesi için dünyanın birçok yerinde yasal düzenlemeler mevcuttur. Özgün olan bu ürünlere yönelik yapılan yasal düzenlemeler “coğrafi işaret” adı altında günümüzde daha da önem kazanmıştır. Coğrafi işaret, üretildiği bölge veya yöreyle özdeşleşen, kendine özgü bir niteliğe sahip olması nedeniyle üne kavuşmuş ürünlerin haksız olarak kullanımını engelleyerek korunmasını sağlamaktadır (Şahin ve Meral, 2012; Çalışkan ve Koç, 2012; Ceyhun-Sezgin, 2016; Keskin, 2019).

Türk Hukuk Sistemi kapsamında 24.05.1995 tarihli kararla

“555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname (555 Sayılı KHK) ’nin üçüncü maddesinde ve 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin Uygulama Şeklini Gösterir Yönetmelik (555 Yönetmelik) ’in ikinci maddesince”

coğrafi işaretleme içerisine dâhil edilebilecek ürünler koruma altına alınmıştır. Uluslararası bir antlaşma olan Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Sözleşmesi’nde (Trade Related Intellectual Property Rights-TRIP’s) coğrafi işaretler, kaynağı bir bölge ya da yöre olan, belirli bir niteliğe, üne, itibara ya da bir başka özelliğe sahip olması nedeniyle üretimi gerçekleştirilen yöreyle özdeşleşmiş ürün veya gıdalar şeklinde ifade edilmektedir (İloğlu, 2014).

Türkiye Cumhuriyeti Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı’na bağlı olarak patentler, faydalı modeller, markalar, coğrafi işaretler, geleneksel ürün adları ve tasarımlar ile entegre devre topoğrafyalarının ilgili mevzuat hükümleri uyarınca tescilini ve bu hakların korunması ile ilgili işlemleri yürüten Türk Patent ve Marka Kurumu (2022a) coğrafi işareti

“Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir.”

şeklinde açıklamıştır.

Coğrafi işaret, fikri ve sınai mülkiyet hakları içerisinde yer alır. Diğer fikri ve sınai mülkiyet haklardan farklı olarak coğrafi işaretler her ne kadar monopol bir hakkı temsil etse de, koruma alanı bakımından kişiye özgü bir hakkı simgelemez. İstenilen şartlarda üretimi gerçekleştiren bireylerin tamamını kapsar. Coğrafi işaretler kolektif bir monopol hakka tabiidir (Gökovalı, 2007; Mercan ve Üzülmez, 2014). Dolayısıyla coğrafi işaretlerin anonim bir yapıya sahip olması nedeniyle sağladığı haklar belirli kişi veya kişilere atfedilemez (Rangnekar, 2004).

Coğrafi işaretleme “Yerelliğin Dünya ile Buluşması” özdeyişiyle yöresel ya da diğer bir tanımla etnik ürün veya gıdaları koruma kapsamına alarak sonraki kuşaklara aktarılmasını hedefleyen bir dizi yasal düzenlemeler olarak açıklanabilir. Coğrafi işaret uygulamalarına konu olan ürün veya gıdalar bir yöre, köy, ilçe, vilayet veya bölgeye en az bir niteliği nedeniyle bağlıdır (Şahin, 2013).

Bir ürün veya gıdanın doğduğu yere kaynaklık etmekle birlikte o ürünün kalite ve niteliği hakkında da bilgi veren coğrafi işaretler, yöre kültürüne özgü değerleri gözetmeyi amaçlarken, bölge üreticileri ile üretimin gerçekleştirildiği eko-sistemi de korumayı hedefler ve korumayı hedeflediği bu eko-sistem içerisinde tohum, toprak, su ve iklim gibi bölgesel unsurlar yer alır (Üzümcü vd, 2017).

Coğrafi işaretlemeye konu olan ürünlerin başında tarımsal ürünler gelmektedir. Tarımsal ürünler yetiştirildiği yerin iklimi, bitki örtüsü ve toprak yapısını yansıtmaktadır. Coğrafi işaretler tarımsal ürünleri koruma altına aldığı gibi el işçiliği kullanılarak sanat haline dönüştürülmüş birçok ürünü de koruması altına alır. Kütahya Çinisi ve Isparta Halısı bu ürünlere örnek gösterilebilir (Şentürk, 2011).

Coğrafi işaret ile tescil edilen yöresel ürünler yasal bir korumaya tabii olduğundan coğrafi işaretler ürünlere pazar kimliği kazandırmakta ve ürünleri diğer benzerlerinden ayırmaktadır. Ayrıca yöresel ürünlerin tescil kazanması maddi değerlerini de arttırdığından ürünün küresel piyasalarda daha iyi bir konuma sahip olmasına yardımcı olmaktadır (Pektaş ve diğerleri, 2018).

Turizm alanını da etkisi içerisine alan coğrafi işaretleme sistemi, ülke ekonomilerine doğrudan katkı sağlayarak yöresel ve geleneksel unsurların bilinirliğinin artırılmasında önemli bir rol üstlenmiştir. Dünyada ve Türkiye’de önemli bir yere sahip olan otantik, etnik ve yöresel niteliğe sahip turistik ürünler düzenlenen bir yasa ile coğrafi işaretleme sistemi içerisine dâhil edilmiştir. Temel amaç, turistik çekiciliği bulunan özgün ürünler arası karmaşayı engellenmektir (Polat, 2017).

Türkiye’de karakteristik özelliğe sahip birçok yerel ve geleneksel ürün bulunmaktadır. Bu nedenle, turizm kapsamında ekonomik bir avantajın sağlanması için küresel sermaye piyasaları içerisinde turistik ürün niteliği taşıyan bu değerleri korumak gerekmektedir. Birçok yöresel ürünün coğrafi işaretler ile tanındığı bilinmektedir. Bu açıdan; coğrafi işaretler turizm sektörüne katkı sağlamakta, ayrıca kırsal ve bölgesel kalkınmaya yardımcı olmakta ve üreticiye ekonomik anlamda fayda getirmektedir. Küçük ve orta ölçekli işletmelere rekabet piyasalarında tutunmak için ortam ve imkân sağlamaktadır (Orhan, 2010).

Birçok tüketici yöresel ürünleri arama ve tüketme arzusunda olduğundan coğrafi işaretler bireylerin seyahat motivasyonun şekillenmesinde de önemli bir yere sahiptir. Dolayısıyla turizm bölgeleri için motivasyon oluşturan diğer bir çekicilik

unsuru da yörenin sahip olduğu gastronomik değerler ve bu değerlerin coğrafi işaret sistemleri içerisindeki yeridir. Bu nedenle coğrafi işaretli ürünler turistik bir ürün sayılmaktadır. İstenilen hedefleri gerçekleştirmekte etkili bir aracı olarak değerlendirilen coğrafi işaretleme sistemleri turistik bölgelerin gastronomik değerlerini korumak, yöresel ürünlerin üretimi konusunda sürdürülebilirliği sağlamak ayrıca küresel anlamda bölge ve ürün tanıtıma katkı sağlamaktadır. Genel anlamda yöresel ürünleri tescilleyerek koruma altına alan coğrafi işaretler, gastronomi turizminin önünü açmaktadır (Quan ve Wang, 2004; Yıkılmış ve Ünal, 2016; Hazarhun ve Tepeci, 2018).

Fransa kökenli coğrafi işarete sahip “Champagne” şaraplarının diğer benzer şaraplara göre yaklaşık olarak %330, İtalya kökenli “Toscano” zeytinyağlarının diğer zeytinyağlarına oranla yaklaşık %20, “Bresse” tavuk etinin tescilli olmayan tavuk etlerine göre ortalama %400 ve Fransa kökenli coğrafi işaretle tescilli “Comte” peynirinin yapımında kullanılan sütün diğer sütlere kıyasla yaklaşık %10 daha fazla fiyata satıldığı bilinmektedir. Konuya ilişkin olarak 1998 yılında 16214 kişi ile yapılan çalışmada; kişilerin %43’ünün “%10 daha fazla fiyat farkı da olsa coğrafi kökeni belli olan ürünleri satın alırım” ifadesini kullandığı belirlenmiştir (Kızıltepe, 2005).

Coğrafi işaret ile tescilli şarapları deneyimlemek için turistler tarafından Fransa’nın Champagne Bölgesine çok sayıda ziyaretler gerçekleştirilmektedir. Meksika kökenli tekila alkollü içeceğinin küresel pazarlarda bilinirliğini arttıran en önemli faktörün coğrafi işaretleme olduğu belirlenmiştir. İtalya, İspanya, İsviçre ve Hollanda gibi Avrupa ülkeleri coğrafi işaretler ile tescillenmiş peynirler, etler, şaraplar ve çikolatalar gibi ürünlerini etkili bir şekilde turizm pazarlama aracı olarak kullanmaktadır. Türkiye ekonomisinde coğrafi işaret ile tescil alan ürünlerden Giresun Fındığı, Malatya Kayısısı, Ege Sultani Kuru Üzümlü, Ege İnciri ve Antep Fıstığı dış ticaret hacminde 2,5 milyar dolarlık bir paya sahiptir. Bu pay tarım ihracatının %60’lık bir kısmını kapsamaktadır. Yöresel ürünlerin coğrafi işaret ile koruma altına alınarak gastronomi turizmi içerisine dâhil edilmesi ve bu yöresel ürünlerin turizm pazarlama aracı olarak değerlendirilmesi ülke ekonomilerine olumlu yönde fayda sağlamaktadır. Bu faydalara örnek olarak turizm gelirlerini artırma, bölgesel/yöresel ekonomik kalkınmaya yardımcı olma, bölge/yöre veya ürün

tanıtımına katkı sağlama, yeni istihdam fırsatları oluşturma ve yerel üreticileri koruma verilebilir (Orhan, 2010; Mercan ve Üzülmöz, 2014; Hazarhun ve Tepeci, 2018).

Coğrafi işaretleme sistemlerinin avantajları şu şekildedir; (Rangnekar 2004; Kop ve diğerleri 2006; Orhan, 2010; Tüzün, 2013).

- **Ürünü, üreticiyi ve tüketiciyi koruma:** Ürünlerin kalite standartları, geleneksel üretim yöntemleri ve coğrafi kaynakları arasında sıkı bir bağın kurulmasını temsil eder. Üreticilerin tescil ve patent sayesinde koruma altına alınan haklardan öncelikli bir şekilde faydalanmalarını sağlar. İstenilen nitelikleri taşıyan, gerçek ve özgün ürünleri coğrafi işaretleme içerisine dâhil ederek tüketiciyi bilinçlendirir. Ürünün, üreticinin ve tüketicinin korunmasına yardımcı olur.
- **Geleneksel değer ve kültürel mirası koruma:** Ürüne şöhret, nitelik ve kalite kazandırır. Ülke, bölge veya yörenin bilinirliğini artırır. Coğrafi işaretler haricinde de bölgenin gelir elde etmesine ekonomik yönde fayda sağlayarak kültürel miras ve geleneksel değerleri gözetir.
- **Turizm gelirlerini arttırma:** Yöresel ürün veya gıdaların üretimini kolaylaştırmakta, maliyetleri azaltmakta, ticaret piyasaları arasındaki farklılığı azaltmakta ve ekonomik dengeyi kurmakta aracı görevindedir. Rekabet piyasalarına tutunmakta güçlük çeken küçük ve orta ölçekli işletmelere destek olur.
- **İşbirliği sağlama:** Geleneksel bir ortaklığı kültürel değerler, beşeri sermaye ve doğal kaynaklar çerçevesinde vurgular.
- **İletişimde aracı olma:** Üreticiler ve tüketiciler arasında bilgi alışverişi sağlayarak etkili bir iletişimin gerçekleşmesine imkân sağlar.
- **Ürün tanıtımını kolaylaştırma:** Turizm açısından özgün oldukları yöreler sayesinde ürün ve gıdaların bilinirlik seviyesinin artmasına yardımcı olur.

Coğrafi işaret sistemi içerisindeki bir ürün veya gıdanın tescil kazanabilmesi için sahip olması gereken bazı nitelikler bulunmaktadır. Bu nitelikler (Oraman, 2015):

- Ürün adının tüketiciler tarafından bilinirliğinin olması,
- Benzer ürünlerden farklı olarak özgün bir niteliği içermesi,
- Sınırları belirtilmiş bir coğrafya içerisinde hammaddelerin üretimi ve işlenmesi,
- Detaylı bir şekilde açıklanmış özel bir üretimin mahsulü olmasıdır.

2.6.1. Coğrafi İşaret Unsurları

Coğrafi işaretin KHK’da ifade edilen tanımlarına bakıldığında; bir malın coğrafi işaretleme sistemi içerisine dahil edilebilmesi için ürünün belirli bir niteliği taşıması, belirli bir coğrafyaya ait olması ve bu coğrafi bölge ile aralarında ilişkinin bulunması, ürünün ayırt edici bir özelliğe (işaret) ve özgün niteliklere (hususiyet) sahip olması gerekir. Coğrafi işaretleme sisteminde istenilen hedefe ulaşmak için işareti meydana getiren bu unsurların ifade edilmesi önemlidir (Gündoğdu, 2006; Keskin, 2019; Demir, 2020). Bu 5 unsur incelendiğinde;

2.6.1.1. Ürün

Ürün niteliği bulunmayan kıymetli varlıklar coğrafi işaretleme uygulamaları içerisinde yer alamaz. Bu nedenle coğrafi işaretlemenin uygulanabilmesi için bir ürünün varlığından söz edilebilmesi gerekir. Ürünün, ticari bir niteliğinin bulunması, kültürel ve yöresel değerleri yansıtmaları önemlidir. Coğrafi işaretleme ürünün kökeninin bilinmesine ve benzer ürünler arasında fark edilmesine katkıda bulunur. TDK (2022) ürünü “doğadan elde edilen, üretilen yararlı şey, mahsul” şeklinde tanımlar. Coğrafi işaretlemelere ait Kanun Hükmünde Kararnamede milletlerarası anlaşmalar ve Avrupa Birliği düzenlemeleri incelendiğinde, ürün kavramının net bir şekilde sınırlarının çizilmediği, bu nedenle ürünlerin kategorize edilerek en temel haliyle başka bir anlam yüklemekten tanımlandığı görülmüştür (Gündoğdu, 2006; İloğlu, 2014).

Avrupa Birliği hukuk sisteminde coğrafi işarete konu olan tescil ürünleri “Şaraplara İlişkin Konsey Tüzüğü”, “Alkollü Sert İçkilere İlişkin Konsey Tüzüğü”, “Tarım Ürünleri ve Gıda Maddelerine İlişkin Tüzükler” çerçevesinde gıda, alkollü içki ve şaraplar olarak üç grupta kategorize edilmiştir. Türkiye hukuk sisteminde ise coğrafi işaretleme uygulamaları içerisine dâhil edilebilecek ürünler benzer bir şekilde kategorize edilmiştir. Coğrafi İşaret KHK’nde 1. madde gereği bir ürün veya malın coğrafi işaretleme kapsamına alınabilmesi için (Tepe, 2008; Demir, 2020):

- Doğal ürünler
- Tarım ürünleri
- Madeni ürünler
- El sanatları ve ürünleri veya
- Sanayi ürünleri olarak kabul edilmesi gerekmektedir.

Coğrafi işaret olarak tescillenemeyecek işaretler ise (Şentürk, 2011; Oraman, 2015; Yönet-Eren, 2018):

- Coğrafi işaret tanımlarıyla bağdaşmayan isimler ve başka bir ürünle özdeşleşmiş işaret veya adlar
- Toplumun aldatılabilecek, ürünün öz kaynağını yansıtmayan, bitki çeşitleri, hayvan ırkları veya benzer isimler
- Kamu düzenine ve genel-geçer ahlak kurallarına aykırı işaretlemeler
- Paris Antlaşması ve UNWTO'nun kurulmasına öncülük eden sözleşmeye üye olan ülkelerde, koruma altına alınmayan veya korunma süreci biten ya da kullanılmayan isimler ve işaretlemelerdir.

2.6.1.2. Belirli bir coğrafya

Bir ürünün coğrafi işaretleme ile tescillenmesi için ürünün belirli bir coğrafi bölgeye özgü olması ve sınırları çizilmiş bir bölgeye atfedilmesi gerekmektedir. Coğrafi işaret tanımları ulusal ve uluslararası mevzuatlarda benzer bir şekilde fakat aynı olmayan ifadelerle belirtilmiştir. Dünya Ticaret Örgütü'nün tüm üye ülkeleri arasında imzalanan, uluslararası bir yasal anlaşma olan TRIPS' de (Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights-Fikri Mülkiyet Haklarının Ticaretle İlgili Yönleri Anlaşması) yer alan coğrafi işaretleme tanımına bakıldığında; belirli bir coğrafi bölge/alan "*üye ülke, bu ülke içerisinde bir bölge veya yer*" olarak karşımıza çıkmaktadır. Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 24.6.1995 tarihli KHK'da coğrafi alan unsurları "*kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke*" şeklinde tanımlanmıştır. Madrid Sözleşmesi'nde ise belirli bir coğrafyanın tanımı "*ülke veya ülkede yer alan bölge*" şeklindedir. Türk hukuk sisteminde coğrafya kavramı Avrupa Birliği hukuk sisteminde de olduğu gibi "*ülke, bölge, belirli bir yöre*" olarak ifade edilmiştir. Sonuçta coğrafi işaretler, bir ürünü benzerlerinden özgünlük, kalite, ün ve birtakım özellikler açısından ayırırken, ürünün ait olduğu coğrafi köken hakkında da bilgi verir. Dolayısıyla burada istenilen şart, coğrafi işaretlemeye konu olabilecek ürünlerin ait olduğu coğrafyayı yansıtmaması, bu coğrafi bölge veya yöreyi kaynak göstermesidir. Aksi takdirde bu ürünlerin mutlak suretle coğrafik bir isme sahip olması gerektiği değildir (Tepe, 2008; Kan, 2011; Bağırklar, 2015).

2.6.1.3. İşaret (Ad)

Coğrafi işaretlemeler isim, simge ve sembol gibi birtakım işaret öğeleri vasıtasıyla ürünlerin ayırt edilmesine yardımcı olur. Coğrafi işaret unsurlarının hangi öğelerden oluşacağı Coğrafi İşaretler Hakkında Koruma KHK'sında madde 3'te açıkça belirtilmiştir. KHK'da “(...) yöre, alan veya bölge adı (...) menşe adını/mahreç işaretini belirtir” şeklinde ifadeler yer almaktadır. Bu tanımlamalara göre menşe adları ve mahreç işaretleri, ürünlerin kaynağı hakkında bilgi verir. Mesela; Gaziantep, Kayseri ve Maraş isimleri bu çerçevede menşe adı/mahreç işareti şeklinde değerlendirilmektedir. Çünkü bu isimler Gaziantep Baklavasının, Kayseri Mantısının ve Maraş Tarhanasının kaynağı olan bölgelerin isimleridir. *Yine KHK'da yer alan “belirli bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürünü belirtmek için geleneksel olarak kullanılan güncel dilde yerleşmiş coğrafi veya coğrafi olmayan adlar da menşe adı olarak kullanılabilir”* tanımıyla coğrafik olmayan isimlerin de menşe adı olarak tescillenebileceği ifade edilmiştir. Bu tanımdan hareketle bir yöreye ait hayvan veya bir yerle ünlü kişilerin isimlerinin de coğrafi işaret kapsamına girebileceği anlaşılmaktadır. Örnek olarak “Kangal Koyunu”, “Napoleon Chocolate” verilebilir (Gündoğdu, 2006).

2.6.1.4. Ürünün ayırt edici karakteristik bir özelliğe sahip olması

Coğrafi işaretler ile tescillenen ürünler sahip oldukları birtakım karakteristik özellikler sebebiyle benzerlerinden ayırt edilir. Bu ürünlerin karakteristik özelliklerini ürünün ortaya çıktığı bölgenin/yörenin coğrafi ve beşerî faktörleri belirler. Bu özellikler üzerinde etkili olan coğrafi faktörleri bölgenin iklimi, toprağı ve yükseltisi gibi ekolojik unsurları oluştururken, beşerî faktörleri ise insan işgücü/emeğı, üretim yöntemleri ve el sanatları oluşturmaktadır. Örneğin; Ankara'da yetişen Kalecik Karası Üzümlü'nü diğer üzümlerden ayıran özellik, ilçenin sahip olduğu coğrafi (sıcaklık, yükselti, yağış, iklim unsurları) faktörleridir. Benzer bir örnek ise yine Ankara sınırları içerisinde üretimi gerçekleştirilen Nallıhan İğne Oyası için verilebilir. Bu oya türünü diğer el işlerinden farklı kılan başlıca etmen beşerî (geleneksel üretim yöntemleri gibi) faktörlerdir (Tepe, 2008; Özgür, 2011; Keskin, 2019).

Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 24.6.1995 tarihli KHK'da, mehzaz 2081/92 sayılı Tüzükte de olduğu gibi coğrafi ve beşerî faktörlerin de ürünlere karakteristik

bir özellik kazandırabileceği ifade edilmiştir. Lizbon Antlaşması'nda (madde 2/1) coğrafi işaret ile koruma altına alınabilecek ürünlerde “*kalitesinin ve karakteristik özelliklerinin*” bulunması şartı aranmaktadır. Bu antlaşmaya göre ürünlerin tescillenmesi için sadece kalite sahibi olması tek başına yeterli değildir. Ayrıca ürünlerin belirli bir hususiyet kazanmış olması da gereklidir. Coğrafi işaretleme kapsamına dâhil edilebilecek ürünlerin kendine özgü bir niteliği taşıması şartı “*Paris Sözleşmesi (madde 9 ve 10) ve Madrid Sözleşmesi*’nde (madde 1)” aranmamaktadır. Bu iki sözleşmeye göre ürünlerin kaynağı olan coğrafyalarından belirli bir karakteristik özellik kazanmaları, coğrafi işaret ile tescil almaları için şart değildir. TRIPS’ de ise ürünlerin coğrafi işaretle korunması için, ürünün kendine özgü bir karakteristik özelliğinin bulunması gereklidir. TRIPS’ de ürünün coğrafi işaret kapsamına dâhil edilebilmesi için, ürünün bölgeyle bir bağlantısı olmasa bile sadece “*ününün (itibarının)*” o bölgeye atfedilmesinin yeterli olabileceği ifade edilmiştir. Fakat dikkat edilmesi gereken noktalardan biride; ün (itibar), ürün niteliğinin bir parçası mıdır? Ya da ürün niteliğinin bir sonucu mudur? sorusudur. Ürünlerin sahip olduğu ün/itibar ayırt edici bir özellik olabileceği gibi ürünler de bu üne/itibara neden olmuş olabilir. Örneğin; Nallıhan İğne Oyasının iyi bir üne veya itibara kavuşmasında başarılı bir tanıtım etkili olabilir. Aynı zamanda Nallıhan İğne Oyası üretilirken yararlanılan örfi bilgiler, üretim yöntemleri ve teknik özellikler de bu oyanın ün ve itibara kavuşmasında etkili olabilir. Bu durum sebep-sonuç ilişkisinden ziyade iç-içe geçen bir ilişki modelidir. Dolayısıyla ün/itibar ürünün benzerleri arasından ayırt edilmesine yardımcı olabileceği gibi ürün de bu üne/itibara neden olmuş olabilir (Gündoğdu, 2006; Tepe, 2008).

2.6.1.5. Ürünün ayırt edici karakteristik özelliği ile coğrafi kaynağı arasında bağlantı olması

Coğrafi işaretler bölgeye veya yöreye özgü unsurları içerisinde barındırır. Bu unsurlar ürünlerin belirli bir hususiyeti kazanmalarını ve kalitelerini belirler. Bu yüzden ürünün kalite ve nitelikleri ile üretildiği/yetiştirildiği bölge veya yöre arasında önemli bir bağ bulunur. Bu önemli bağ tüketicilere, coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünler ve bu ürünlerin ortaya çıktığı coğrafyalar hakkında rehberlik eder (Gökovalı, 2007; Keskin, 2019).

Coğrafi işaretli ürünleri diğerlerinden ayıran en temel özellik coğrafi kökendir. Ürüne belirgin bir niteliği, özelliği, kaliteyi, belirli bir hususiyeti sınırları çizilmiş bir coğrafya kazandırmadıysa tescil korumasından bahsedilemez. Coğrafi işaret ile tescillenecek bir ürünün ayırt edici özelliği sadece sahip olduğu ün/itibar ise bu durum koruma sağlanması için yeterli değil aynı zamanda bu itibarın ürünün kökeni olan coğrafi bölge veya alanla doğrudan ilişkili olması gerekir. Örneğin; coğrafi işaret ile tescillenmiş Kalecik Karası Üzümlü’nde bu meyveye doku, aroma, tat ve koku veren Ankara’nın coğrafi konumu, iklimi, yükseltisi, toprağı ve suyu gibi çevresel faktörlerdir (Tepe, 2008).

2.7. Coğrafi İşaret Türleri

Coğrafi işaretli ürünler “menşe adı” , “mahreç işareti” ve “geleneksel ürün adı” olarak üç ana grupta detaylandırılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a).

2.7.1. Menşe Adı

Menşe adı, ürünlerin sınırları belli olan coğrafi bir alana özgü olması ve bu ürünlerin başka bir yerde olmaması veya farklı bir coğrafyada temin edilememesi olarak açıklanabilir. Bir ürün taşıdığı temel özelliklerini tümüyle üretildiği, işlendiği ve birtakım işlemlere tabii tutulduğu yöre/bölge veya ülkenin doğal ve beşeri kaynaklarından alıyorsa bu kapsamdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” verilir. Örnek olarak; Çubuk Agat Taşı’nın taşıdığı karakteristik özellikler bakımından dünya üzerinde sadece Ankara’nın belirli ilçelerinde bulunması verilebilir. Dolayısıyla başka bir bölgede/yörede bulunmayan Çubuk Agat Taşı’nın kaynaklandığı yöreye özgü olması menşe adı altında tescil kapsamına alınmasına neden olmuştur (Gündeğer, 2014; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a).

Literatürde ‘*appellation of origin*’, ‘*designation of origin*’ olarak da kullanılan menşe adları ilk olarak Paris Sözleşmesi’nde madde 1.2’de karşımıza çıkmaktadır. Bu sözleşmede ‘*appellation of origin (menşe adları) or indications of source (kaynak işaretleri)*’ ifadeleri yer almaktadır. ‘or’ ifadesi bu iki terimin eş anlamlara sahip olduğu kanaatini uyandırmaktadır. Bahsedilen kavramlar birbirleri ile ilişkilidir fakat temel farklılıkları nedeniyle aynı değıllerdir. Bu tanımlardan hareketle; ‘Made in...’, ‘Product of...’, ‘Türkiye’de üretilmiştir’, ‘Türk malı’ gibi etiket ve ifadeler coğrafi işaret olarak nitelendirilebilir. Bahsedilen bu ifadeler, bir mal veya ürünün hangi coğrafyada üretildiği, işlendiği veya kaynağının hangi

coğrafi alana ait olduğunu tanımlamak için kullanılmaktadır. Ancak bu tanımlamalar istisnai durumlar hariç ürünün ün/itibar veya niteliğine yönelik yapılan ifadeler olmaktan ziyade gümrük mevzuatları için kullanılmaktadır. Bir ürünün menşe adı altında tescillenmesi için ilk olarak ürün adına bir başvurunun yapılması gerekir. ‘‘Appellation of origin’’ kavramının eş anlamlısı olarak kabul edilen ‘‘designation of origin’’ kavramına Madrid Sözleşmesi’nde ve TRIPs’te yer verilmemiştir. Menşe adı (designation of origin) adı altında ürünlerin tescil alması için Lizbon Sözleşmesi’nde bazı koşullardan söz edilmektedir. Koşullar:

- Ürünler coğrafik kökenine/kaynağına işaret etmeli
- Coğrafi alan/yöre/bölge veya ülke adı içermeli
- Ürünün taşıdığı karakteristik özellikler veya nitelikler sınırları belli bir coğrafi alandan kaynaklanmalıdır.

Sözleşmede bu koşullar menşe adı altında tescil için tek başına yeterli değildir, bir ilke bütünlüğünün olması gereklidir ifadeleri kullanılmıştır. Avrupa Birliği Tüzüğü’nde tüm bu şartlar benimsenmiş, ek olarak bir ürün taşıdığı temel özelliklerini üretildiği, işlendiği ve birtakım işlemlere tabii tutulduğu yöre/bölge veya ülkenin doğal ve beşerî kaynaklarından almalı koşulu getirilmiştir (Yıldız, 2007). Menşe adı ile koruma altına alınan ürünlere Ankara Erkeç Pastırması ve Gölbaşı Sevgi Çiçeği örnek verilebilir.

2.7.2. Mahreç İşaretleri

Coğrafi İşaretleme Sistemlerinde 24/6/1995 tarihli 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname’de bir ürünün bazı şartları karşılaması durumunda mahreç işaretleri ile tescillenebileceğinden söz edilmiştir. Bu şartlar (Şahin ve Meral, 2012):

- Bir ürünün belirli bir coğrafi kökene sahip olması
- Belirli bir özelliği, ünü/itibarı ve birtakım nitelikleriyle bu yöre/alan veya bölge ile bütünleşmiş olması
- Bahsi geçen bu coğrafi bölgelerin ürünün üretim, işlenme veya diğer işlem safhalarının en az birine ev sahipliği yapmasıdır.

Menşe adları ve mahreç işaretleri birbirleriyle karıştırılmamalıdır. Aralarındaki temel fark üretim yerlerinden kaynaklıdır. Menşe adıyla tescillenen ürünler özgü oldukları

coğrafi alanın dışında üretilemezler, ancak mahreç işaretleri ile koruma altına alınan ürünlerin farklı bölge veya alanlarda üretimi gerçekleştirilebilir. Menşe adı ile tescillenen ürünleri diğer ürünlerden ayıran temel nitelik coğrafi kökenidir. Ürünün üretim, işlenme ve diğer işlem safhalarının hepsi ait olduğu bölgede gerçekleştiriliyorsa ürün menşe adı ile tescillenir. Oysa mahreç işareti ile tescillenebilecek ürünlerin ait oldukları bölge ile aralarındaki tek bağ ürünün ünü/itibarı da olabilmektedir (Gökovalı, 2007). Mahreç işareti ile tescillenen ürünlere Nallıhan İğne Oyası ve Ankara Döneri örnek verilebilir.

2.7.3. Geleneksel Ürün Adları

Geleneksel ürün adlarının sınırlarını belirli bir coğrafya belirlemez. Dolayısıyla üretimin, işlenmenin veya benzeri işlemlerin belirli bir alan/yöre veya bölgede gerçekleşmesine gerek duyulmaz. Menşe adı ve mahreç işaretleri ile koruma altına alınmayan fakat geleneksel anlamda en az 30 yıl kullanımı bulunan adlara sahip ürünler, belirli koşulların en az birini karşılaması durumunda “geleneksel ürün adı” şeklinde tescil alır. Bu koşullar bir ürünün;

- a. Belirli bir geleneğe dayalı üretim veya işleme teknikleri ya da geleneksel bileşimden kaynaklanması
- b. Geleneksel hammaddeler ya da malzemeler kullanılarak üretimi şeklinde sıralanmıştır.

Ülkemizde geleneksel ürün adları kapsamına giren ürünlerin tescili sadece ülkemiz sınırları içerisinde geçerlidir. Diğer ülkelerde de tescilin geçerli sayılabilmesi için ya o ülkelerde ya da evrensel geçerliliği olan tescil uygulamaları içerisinde başvurunun yapılması gerekir. Tescilin uluslararası bir nitelik kazanması için Avrupa Komisyonu’na da başvuru yapılabilir (Yıldız, 2018; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b). Geleneksel ürün adları kapsamına giren tescilli ürünlere Samsun Çakallı Menemeni, Ezogelin Çorbası, Döner, Şevketi Bostan/Şevket-i Bostan ve Denizli Tandır Kebabı örnek verilebilir.

2.7.4. Coğrafi İşaret Türleri Arasındaki Temel Farklar

Coğrafi işaretleme sistemlerinde menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adları arasındaki farklılıklar Tablo 2.2’de coğrafi işaret türlerine ait logolar ise Şekil 2.2’de

verilmiştir (Şahin Meral, 2012; Gündeğer, 2014; Yönet-Eren, 2018; Temiz, 2019; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022a; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022b).

Menşe Adı	Mahreç İşareti	Geleneksel Ürün Adı
• Ürünlerin sınırları belli olan coğrafi bir alan/yöre/bölge veya ülkeye özgü olması	• Bir ürünün belirli bir coğrafi kökene sahip olması	• Ürünlerin sınırları belirli bir coğrafi kaynağı işaret etmesine gerek duyulmaması
• Ürünlerin taşıdığı temel özelliklerini ait olduğu alan/yöre/bölge veya ülkenin doğal ve beşerî kaynaklarından alması	• Belirli bir özelliği, ünü/itibarı ve birtakım nitelikleri nedeniyle bu yöre/alan veya bölge ile bütünleşmiş olması	• Ürünün geleneksel anlamda en az 30 yıl kullanımı bulunan adlara sahip olması
• Ürünlerin üretim, işlenme ve diğer işlem safhalarının tamamıyla ait olduğu alan/yöre/bölge veya ülke sınırları içerisinde gerçekleşmesi	• Ürünlerin üretim, işlenme ve diğer işlem safhalarının en az birinin ait olduğu alan/yöre/bölge veya ülke sınırları içerisinde gerçekleşmesi	• Belirli bir geleneğe dayalı üretim veya işleme teknikleri ya da geleneksel bileşimden kaynaklanması • Geleneksel hammaddeler ya da malzemeler kullanılarak üretilmesi • Şartlarından en az birini karşılaması

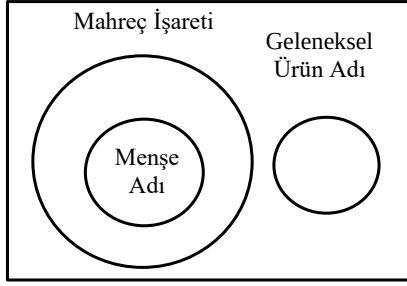
Tablo 2.2. Coğrafi işaret türleri arasındaki farklılıklar



Şekil 2.2. Türk Patent Ve Marka Kurumu coğrafi işaret logoları

Coğrafi işaretler kapsamına giren menşe adları, mahreç işaretleri ve geleneksel ürün adları tanımlamaları incelendiğinde; her menşe adın bir mahreç işareti olduğu fakat her mahreç işaretinin bir menşe ad olmadığı sonucu çıkarılabilir. Geleneksel ürün adları ise mahreç işaretleri ve menşe adları dışında kalan farklı bir coğrafi işarettir. Coğrafi işaretler arasındaki ilişki Şekil 2.3'te gösterilmektedir.

Coğrafi İşaret Türleri



Şekil 2.3. Coğrafi işaretler arasındaki ilişki

2.8. Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Sistemleri İçerisinde Türkiye'nin Yeri

Türkiye'nin 12 Aralık 2022 tarihi itibarıyla Avrupa Birliği coğrafi işaret sistemlerine dâhil edilen 8 adedi tescil korumasına sahip olan toplam 39 adet ürünü bulunmaktadır (Tablo 2.3). Antep Baklavası, Aydın Kestanesi, Aydın İnciri, Bayramiç Beyazı, Giresun Tombul Fındığı, Malatya Kayısı, Milas Zeytinyağı ve Taşköprü Sarımsağı Avrupa Birliği tarafından tescil koruması altına alınmıştır. Bunun yanı sıra Türkiye'nin Avrupa Birliği coğrafi işaretleri ile tescil almayı bekleyen 31 adet ürünü bulunmaktadır (EU Commission Door Database, 2022).

Ürün Adı	Başvuru Tipi	Başvuru/Tescil Tarihi	Durumu
Antep Baklavası / Gaziantep Baklavası	PGI	10.07.2009	Tescil
Afyon Pastırması	PGI	13.08.2012	Başvuru
Afyon Sucuğu	PGI	13.08.2012	Başvuru
Antakya Künefesi	PGI	14.03.2019	Başvuru
Antepfıstığı / Antep fıstığı	PDO	21.07.2017	Başvuru
Aydın Kestanesi	PDO	08.09.2015	Tescil
Aydın İnciri	PDO	11.06.2013	Tescil
Bayramiç Beyazı	PDO	01.02.2018	Tescil
Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	PDO	12.04.2018	Başvuru
Giresun Tombul Fındığı	PDO	26.04.2018	Tescil
Kayseri Mantısı	PGI	22.05.2017	Başvuru
Kayseri Pastırması	PGI	22.05.2017	Başvuru
Kayseri Sucuğu	PGI	22.05.2017	Başvuru
Malatya Kayısı	PDO	13.05.2014	Tescil
Milas Zeytinyağı	PDO	13.11.2017	Tescil
Taşköprü Sarımsağı	PDO	09.01.2017	Tescil
İnegöl Köfte	PGI	17.09.2014	Başvuru
Maraş Çöreği	PGI	16.03.2020	Başvuru

Tablo 2.3. Türkiye'nin Avrupa birliği coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki ürünleri

Çağlayancerit Cevizi	PDO	18.05.2020	Başvuru
Maraş Tarhanası	PGI	01.06.2020	Başvuru
Gemlik Zeytini	PDO	10.07.2020	Başvuru
Milas Yağlı Zeytini	PDO	04.08.2020	Başvuru
Gaziantep Menengiç Kahvesi / Gaziantep Melengiç Kahvesi	PDO	25.02.2021	Başvuru
Araban Sarımsağı	PDO	08.04.2021	Başvuru
Tonya Tereyağı	PDO	30.06.2021	Başvuru
Erzurum Su Böreği	PGI	01.07.2021	Başvuru
Edremit Zeytinyağı	PDO	05.07.2021	Başvuru
Antep Fıstık Ezmesi	PGI	13.07.2021	Başvuru
Aydın Memecik Zeytinyağı	PDO	24.09.2021	Başvuru
İpsala Pirinci	PDO	14.10.2021	Başvuru
Bursa Kestane Şekeri	PGI	22.10.2021	Başvuru
Aydın Memecik Zeytini	PDO	12.11.2021	Başvuru
Kırkağaç Kavunu / Kırkağaç melon	PDO	14.02.2022	Başvuru
Demirci Hünnapı	PDO	17.02.2022	Başvuru
Amasya Çiçek Bamyası	PDO	13.04.2022	Başvuru
Bursa Siyah Inciri	PDO	19.04.2022	Başvuru
Hopa Hamsili Ekmeği	PGI	24.05.2022	Başvuru
Suruç Narı	PDO	07.06.2022	Başvuru
Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü	PDO	17.11.2022	Başvuru

Tablo 2.3. (devam) Türkiye'nin Avrupa birliği coğrafi işaret tescilli ve başvuru sürecindeki ürünleri

Avrupa Birliği Komisyonu tarafından ülkemiz adına tescillenen yoğurt çeşidi bulunmamaktadır.

2.9. Türkiye’de Coğrafi İşaretleme Sistemleri

Türkiye coğrafi konumu, iklimi, doğal güzellikleri, yer şekilleri, toprak çeşitliliği, kültürel mirası ve köklü tarihi nedeniyle yerel ürün potansiyeline sahip ülkelerden biridir. Ülkemizin bölgeleri ve illeri ile özdeşleşen birçok yöresel ürünü bulunmaktadır. Her ne kadar coğrafi işaret tescil sayıları Türkiye'nin ürün potansiyelini yansıtmassa da yöresel ürünlerin korunması ve tanıtımı için coğrafi işaretlerin verimli ve etkin kullanımı oldukça önemlidir (Pektaş ve diğerleri, 2018; Demir, 2020).

Ülkemizde coğrafi işaretler ile ilgili koruma hususları 1995 tarihine kadar Türk Borçlar Kanunu'nun “Haksız Rekabet Hükümleri” ve “551 sayılı Markalar Hukuku” içerisinde belirtilmekteydi. Coğrafi işaretler ile tescil koruması sağlayamayan

Markalar Hukuku sadece köken/menşe adlarının marka adı olarak kullanılmasını engellemektedir (Oğuz, 2016).

Coğrafi işaretlere ilişkin bazı kapsam yetersizliklerinin giderilmesi amacıyla Türkiye’de 24.06.1995 tarihli 555 sayılı “Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” yürürlüğe girmiştir. Bu düzenleme coğrafi işaretlerin uygulama şekillerini, hükümlere göre tescil türlerini ve koruma sistemlerini kapsamaktadır. Düzenleme hükümlerine göre coğrafi işaretlere ilişkin işlemler, diğer sınai mülkiyet hakları temsil mercii olan Türk Patent ve Marka Kurumu (TPK) tarafından yürütülmektedir (İloğlu, 2014; Acar, 2018).

24.06.1995 tarihli 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunmasına İlişkin KHK’nın temel amacı doğal ürünleri, zirai ve maden ürünlerini ve el sanatları ile sanayi ürünlerini geliştirmek ve korumaktır. Bu KHK’ya göre bu ürünler hükümlerde yer alan tanımlara uyduğu ve gerekli koşulları karşıladığı takdirde coğrafi işaret tescili ile koruma altına alınmaktadır (555 Sayılı KHK, 1995; Oraman, 2015). Türkiye’de coğrafi işaret kapsamında ilk kez tescil alan ürün 01/09/1996 tarihinde Sümer Halı Bölge Müdürlükleri’ne ait yirmi beş adet dokuma halıdır (Gökovalı, 2007).

Ancak ‘‘555 sayılı KHK’sı 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Kanunun 191 inci maddesiyle yürürlükten kaldırılmıştır. Ancak 6769 sayılı Kanunun geçici maddeleri gereğince mülga KHK’nin bazı hükümlerin uygulanmasına devam edileceğinden uygulayıcıya kolaylık sağlamak amacıyla 555 sayılı KHK sistemde korunmuştur’’ 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu’nun 35 inci maddesinde belirtilen coğrafi işaret ile tescil edilemeyecek adlar ise (6769 Sayılı KHK, 2016);

- Menşe adı, mahreç işaretleri ve geleneksel ürün adları içerisine dâhil edilmeyen adlar,
- Ürünlerin asıl adı halini almış adlar,
- Ürünün kökeni hususunda halkı aldatabilecek bitki, hayvan veya benzeri adlar,
- Kamu düzenine ve genel-geçer ahlak kurallarına aykırı adlar,
- Korunmayan, koruması bitmiş veya kullanımı olmayan adlar,
- Herhangi bir coğrafi işaret ile tamamen/kısmen eş sesli olan adlar olarak belirlenmiştir

Daha önce haksız rekabet hükümleri ve markalar hukuku ile dolaylı bir şekilde koruma altına alınan coğrafi işaretler, yürürlüğe giren bu düzenleme ile özel koruma

sistemleri içerisinde dâhil edilmiştir (Ceyhun-Sezgin, 2016). Türkiye bugüne kadar coğrafi işaretlere ilişkin koruma sağlayan uluslararası birçok sözleşmeye imza atmıştır. Bu antlaşmalar ve katılım tarihleri aşağıdaki şekildedir (Şentürk, 2011):

- Paris Sözleşmesi (10 Ekim 1925)
- Madrid Antlaşması (21 Ağustos 1930)
- Dünya Fikri Mülkiyet Organizasyonu (WIPO) Antlaşması (12 Mayıs 1976)

Fikri ve Sınai Mülkiyet Hakları ile ilişkili olan diğer antlaşmalar;

- Geçiş Serbestliği Sözleşmesi (25 Eylül 1933)
- Kıyı Tarafından Kapalı Ülkelerde Geçiş Ticareti Anlaşması (24 Nisan 1969)
- TRIPs Sözleşmesi (26 Mart 1995)
- Uluslararası Zeytinyağı ve Sofralık Zeytin Antlaşması (21 Şubat 2010)

Türkiye imzaladığı bu sözleşmelerle, sahip olduğu coğrafi işaretleri diğer ülkelerde koruma hakkı elde etmiş ancak sadece Lizbon Antlaşması'na katılım göstermemiştir (Demirer, 2010).

2.9.1. Türkiye Hukukunda Sınai Mülkiyet Hakları Kapsamındaki Tescil Türlerinin Farklılıkları

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Hakları Kanun Hükmünde Kararnamesi coğrafi işaretler ile tescile ilişkin konular haricinde marka tescil ve patent gibi konuları da kapsamaktadır. Ancak bu tescil türleri birbirlerinden farklıdır. Bu farklılıklara Tablo 4'te değinilmiştir (Josling, 2006; (Karakulak, 2016; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022c).

Özellikler	Coğrafi İşaretleme	Marka Tescil	Patent
Tanım	Coğrafi kökeni ile bütünleşmiş ürünleri niteleyen işaretler	Tüketicinin yönlendirilmesi için, kurum ve kuruluşlara ait olan ürün, mal veya hizmetlerde yer alan ayırt edici işaretler	Bir icadın özgünlüğünü ve kamuya fayda sağladığını gösteren işaretler
Amaç	Ürün, mal veya gıdaların kökenini korumaya alma	Markaları korumaya alma	İcatların başka kimseler tarafından izinsiz kullanılmasını önleme

Tablo 2.4. Coğrafi işaretleme, marka tescil ve patentin karşılaştırılması

Hak Sahibi	Üretici-tüketici dernek veya vakıfları, kamu işletmeleri	Üretici	Gerçek veya tüzel kişiler
Koruma	Başvurulan ülke veya bölgedeki mevzuatlar ile koruma altına alma	Başvurulan ülke veya bölgedeki mevzuatlar ile koruma altına alma	Başvurulan ülke veya bölgedeki mevzuatlar ile koruma altına alma
Devir	Devir veya satış işleminin gerçekleştirilememesi	Tamamı ya da bir kısmının devredilebilir olması	Lisans aracılığıyla devredilebilir olması
Başvuru & Kayıt	Türk Patent ve Marka Kurumu	Türk Patent ve Marka Kurumu	Türk Patent ve Marka Kurumu
Ücret	Başvurular ve değerlendirmeler için iki ayrı fiyatlandırma sistemi ve her yenileme için ödeme	Marka adına yapılan bütün işlem ve değişiklikler için fiyatlandırma sistemi	Yılda bir kez koruma işlemi için ödeme
İhlale İlişkin Ceza	İhlalin türüne göre 1-4 yıl arası hapis cezası 14-46 bin TL para cezası	1-3 yıl arası hapis cezası, yirmi bin güne kadar para cezası	6- 3 yıl arası hapis cezası, on bin günden yirmi beş bin güne kadar para cezası
Süre	Her 10 senede bir yenileme	Her 10 senede bir yenileme	Her 20 senede bir yenileme

Tablo 2.4. (devam) Coğrafi işaretleme, marka tescil ve patentin karşılaştırılması

2.9.2. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tesciline İlişkin Başvurular

Coğrafi işaretler ile tescile ilişkin başvuru hakkına sahip kişi veya kişiler 6769 sayılı KHK’nın 36 maddesi gereğince belirlenmiştir (6769 sayılı KHK, 2016). Bu kişi/kişiler;

- Üretici grupları,
- Ürünlerin ait olduğu coğrafi kökenle alakalı kamu kurum ve kuruluşları ile bu niteliğe sahip meslek kuruluşları,
- Ürünlerle alakalı olarak kamu yararı gözetilen veya üyelerinin ekonomik menfaatlerini koruma amacı taşıyan yetkili dernekler, vakıflar ve kooperatifler,
- Ürün tek bir üretici tarafından imal ediliyorsa, bu durumun kanıtlanması koşuluyla ilgili üreticidir.

Coğrafi işaretlere ilişkin tescil başvuruları için Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından istenilen belgeler 6769 sayılı KHK’nın 37 inci maddesinde açıklanmıştır (6769 sayılı KHK, 2016). Bu belgeler;

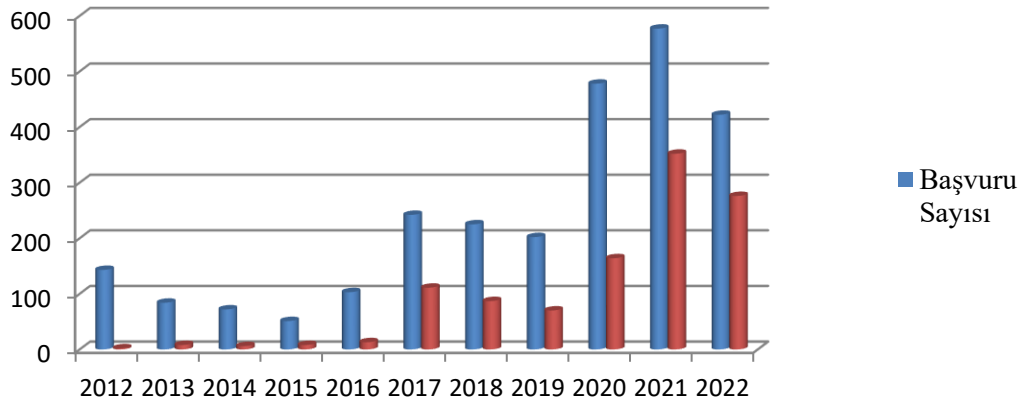
- Başvuruyu gerçekleştiren kişinin 36. madde gereğince hangi kişi veya kişi gruplarına dâhil olduğunu gösteren ya da başvuruda bulunan kişinin tek üretici olması durumunda bu hususu kanıtlayan bilgi ve belgeler,
- Tescile konu olacak ürünlerin coğrafi işaret tanımlarına uygunluğunu ispatlayan, bu kapsam dâhilinde hangi tescil türleri içerisine girebileceğini gösteren ve ürünlerin veya hammaddelerinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duysal niteliklerini tanımlayan teknik bilgi ve belgeler,
- Ürünün ait olduğu coğrafi kaynağın sınırlarını net bir şekilde belirten bilgi ve belgeler
- Üretim yöntemlerine ve bulunuyorsa ürünün niteliğini kazandığı yöresel üretim metotları ile usul ve adetlere yönelik bilgi ve belgeler,
- Tescili istenilen ürünün ün/itibar veya diğer özelliklerinin ait olduğu coğrafi bölgeyle bağlantılı olduğunu ispatlayan bilgi ve belgeler,
- Ürünlerin ait olduğu coğrafi bölgedeki tarihine yönelik bilgi ve belgeler,
- 49 uncu madde gereği denetim biçimlerinin detaylı olarak açıklandığı bilgi ve belgeler
- Coğrafi işaretlerin kullanım şekli ve bulunuyorsa etiket ve ambalaj prosedürlerini tanımlayan bilgiler,
- Başvuru ücretinin ödendiği hususuna dair bilgi ve belgelerdir.

Türk Patent ve Marka Kurumu (TPK) tarafından coğrafi işarete ilişkin olarak incelenen tescil başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 33, 34, 35, 36, 37 ve 39 uncu maddeler gereğince esasa uygun olarak değerlendirilmektedir. TPK, başvuru için istenilen belge ve dokümanlarda yer alan teknik bilgilerin daha net anlaşılması amacıyla çeşitli uzman kurum ve kuruluşlardan yardım talep edebilmektedir. Tescil için koşulları karşılayan başvurular bülteninde yayımlanmakta ve eğer başvuru 38 inci madde gereğince reddedilirse başvuruda bulunan kişi kararın bildirim tarihinden itibaren iki ay süreyle itiraz hakkına sahiptir. Tescilin hükümlere uygun olmadığını iddia eden üçüncü kişiler yine kararın bildirim tarihinden itibaren 3 ay süreyle itirazda bulunabilirler. Bültende yayımlanan coğrafi işaret tescil kararlarına 3 ay içerisinde herhangi bir itiraz yapılmazsa ya da yapılan itirazlar reddedilirse veya değerlendirmeye alınan itirazlar sonucu başvuru değişikliğe uğrarsa konu olan ürünler hakkında bildirim tarihi itibarıyla 2 ay içerisinde nihai tescil kararı alınır (6769 Sayılı KHK, 2016).

2.9.3. Türkiye’de Coğrafi İşaret Tescil Sistemine İlişkin Veriler

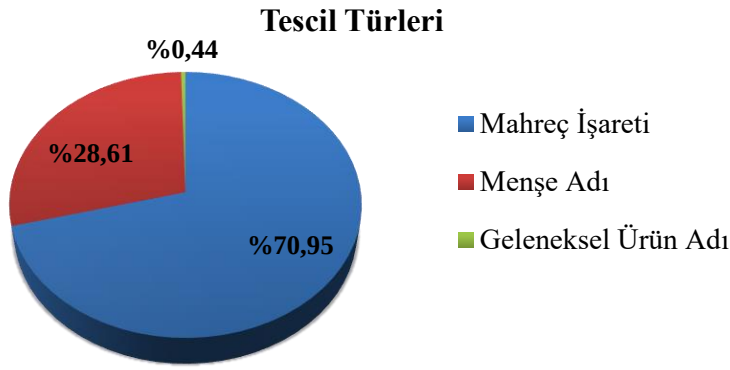
Türkiye’de 2015 yılı öncesinde coğrafi işaret uygulamaları pek yaygın olmamakla birlikte 2015 yılı sonrası coğrafi işaret ile tescil uygulamaları büyük bir ivme yakalamıştır. Coğrafi işaret ise tescil çalışmalarının hız kazanmasında başlıca rol oynayan faktörlere 2015 ve 2016 Patent Ödüllü Yarışmaları, TPK’nın hazırladığı ‘‘Ulusal Coğrafi İşaret Belgesi ve Eylem Planı’’, YÜCİTA (Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı) tarafından coğrafi işaretlerin önemi hususunda sarf edilen çabalar, Metro Toptancı Marketleri’nin coğrafi işaretlerle ilgili çalışmaları ve Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği’nin coğrafi işaretleri gündemine alması örnek verilebilir (Tekelioğlu, 2017; Keskin, 2019).

Yöreye özgü ürünlerin tanıtımı ve günden güne kaybolmaması için mücadele veren coğrafi işaretleme uygulamaları dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hızla gelişmektedir. Son 10 yıl içerisinde tescil ve başvuru sayısında belirgin bir artış olduğu gözlemlenmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d).



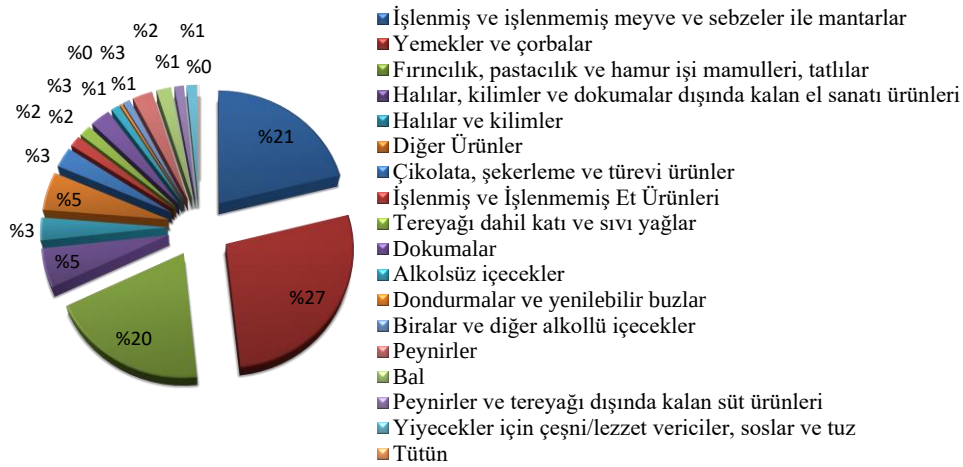
Şekil 2.4. Yıllar itibariyle Türkiye’de coğrafi işaret tescil ve başvuru sayıları

Türkiye’de Aralık 2022 tarihi itibariyle Türk Patent ve Marka Kurumu aracılığıyla coğrafi işaret tescili alan ürün sayısı 1258’dir. Bu ürünlerden 907 adet ürün mahreç işareti ile 346 adet ürün ise menşe adı ile tescillenerek coğrafi işaret sistemi içerisine dâhil edilmiştir. Ülkemizde günümüze kadar 5 adet ürün; Samsun Çakallı Menemeni, Denizli Tandır Kebabı, Gaziantep Ezo Gelin Çorbası, Şevketi Bostan ve Döner geleneksel ürün adı ile tescillenerek koruma altına alınmıştır. Coğrafi işaretleme sistemi içerisine dâhil edilen ürünlere ait tescil türleri Grafik 2’de gösterilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022e).



Şekil 2.5. Coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin işaret türleri dağılımı

Ülkemizde Aralık 2022 tarihi itibarıyla coğrafi işaret ile tescil kazanan ürünlerin başında 343 tescil ile yemek ve çorba türleri gelmektedir. Sırasıyla 265 tescile sahip meyve, sebze ve mantar ürünleri, 246 tescil ile fırıncılık, pastacılık, hamur işi mamulleri ile tatlılar ve toplamda 67 adet tescile konu olan halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).



Şekil 2.6. Türkiye’de tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımı

Türkiye’de 2022 yılı aralık ayı itibarıyla coğrafi işaret başvurusu yapılan ve tescil almayı bekleyen 682 ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin 464 adedi mahreç işareti ile, 196 adedi menşe adı ile ve 22 adedi geleneksel ürün adı ile koruma altına alınmayı beklemektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022e).

2.10. Ankara İli ve Coğrafi İşaret Durumu

Ankara, İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Türkiye'nin başkenti ve nüfus yoğunluğu olarak en kalabalık olan ikinci şehridir. Ankara'nın toplamda 25 ilçesi bulunmaktadır. Bu ilçeler; Akyurt, Altındağ, Ayaş, Balâ, Beypazarı, Çamlıdere, Çankaya, Çubuk, Elmadağ, Etimesgut, Evren, Gölbaşı, Gündül, Haymana, Kahramankazan, Kalecik, Keçiören, Kızılcahamam, Mamak, Nallıhan, Polatlı, Pursaklar, Sincan, Şereflikoçhisar ve Yenimahalle'dir. Tarihi ilk çağlara kadar uzanan Ankara Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Makedonyalılar, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklu İmparatorluğu, İlhanlılar, Ahiler ve Osmanlı gibi birçok kavim ve uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Ankara, Persler Döneminde temelleri atılan “Kral Yolu” güzergâhı üzerinde bulunması sebebiyle stratejik, idari ve ticari bir merkez özelliği kazanmıştır. Frigler Döneminde ismini gemi çapasından alan “Ankrya” olarak adlandıran başkentimizin fethi Selçuklular tarafından Malazgirt Savaşı'ndan iki yıl sonra 1073 yılında gerçekleştirilmiştir. Millî mücadele yılları içerisinde önemli bir direnişin sembolü haline gelen Ankara 13 Ekim 1923 tarihinde Türkiye'nin başkenti olarak ilan edilmiştir. Karasal iklim özelliklerini taşıyan bu ilin güney ve orta bölümlerinde karasal iklimin soğuk ve kar yağışlı kışları ile sıcak ve kurak yazları, kuzeyinde ise Karadeniz ikliminin ılıman ve yağışlı halleri görülebilmektedir. Ankara'nın kuzey kısımlarında volkanik topraklar, andezitik ve trakitik kayalar, kuzeydoğusunda granit türü kayalar, kuzeybatısında ise kireç taşları ve kumtaşları görülmektedir. İlin güney ve güneydoğu bölgeleri mezozoik (II. zaman) oluşumlardan meydana gelmektedir. Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında ekonomisi tarım ve hayvancılığa dayanan ilin topraklarının yarısı hâlâ tarım amaçlı kullanılmaktadır. Ekonomik etkinlik büyük oranda ticaret ve sanayiye dayalıdır. Ankara'nın iklim şartları ve topoğrafik yapısı nedeniyle bitki örtüsü olarak bozkır ve orman bulunmaktadır. Akarsu kıyılarında iğde, söğüt ve kavak ağaçları, bozkır kesimlerde ise çalılar ve otlar gözlemlenmektedir. Ayrik otu, kekik, geven, sorguç otu, üzerlik, katırtırnağı, yabani arpa, gelincik, papatya, hatmi, sütleğen, ballıbaba, kuşburnu ve böğürtlen ilde bulunan başlıca bitki çeşitleri arasındadır. Ankara ilinde yetiştiriciliği gerçekleştirilen 137 bin büyükbaş ve 841 bin küçükbaş hayvan bulunmaktadır (Ankara Büyükşehir Belediyesi, 2018; Ankara İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2022).

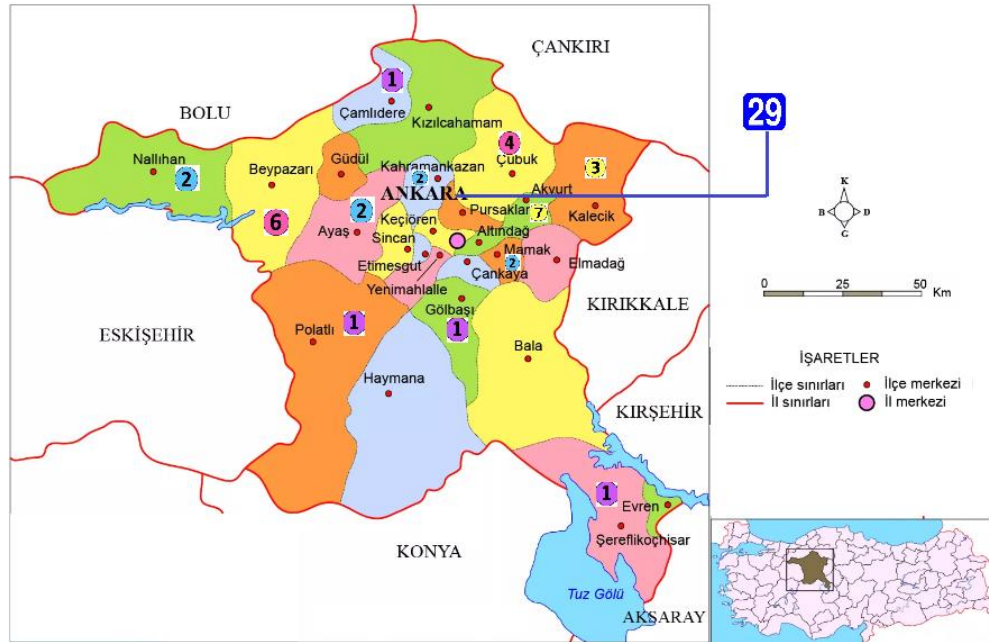
Anadolu mutfak kültürünün tarihi ve köklü kültürel mirasını bünyesinde barındıran Ankara yöre mutfağı oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Ankara ili ev sahipliğini yaptığı pek çok uygarlığın ve kavimin izlerini mutfağına yansıtmıştır. Ankara yöre mutfağı içerisinde önceki dönemlere ait olduğu düşünülen bazı yemekler bulunmaktadır. Bunlar (Şensoy ve Tiritoğlu, 2018);

- ✓ Hitit Dönemi: Kutludüğün Somonu, Malak ve Bazlama Kebabı
- ✓ Frigler Dönemi: Beypazarı Kuruşu, Madımak Yemeği ve Uruş Kapama
- ✓ Galatlar (Keltler) Dönemi: Sarımsaklı Ekmek
- ✓ Roma Dönemi: Kaşık Atması, Efelek Sarması ve Tamtak Tiridi
- ✓ Selçuklular Dönemi: Öllüğün Körü, Ankara Tava ve Entekke Böreği
- ✓ Osmanlı Dönemi: Beypazarı Güveci, Yemlik Cacığı ve Şibit Tatlısı

Ankara mutfağını oluşturan yöresel ürünler aşağıdaki gibi kategorize edilmektedir (Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü; 2012; Ankara Büyükşehir Belediyesi 2014).

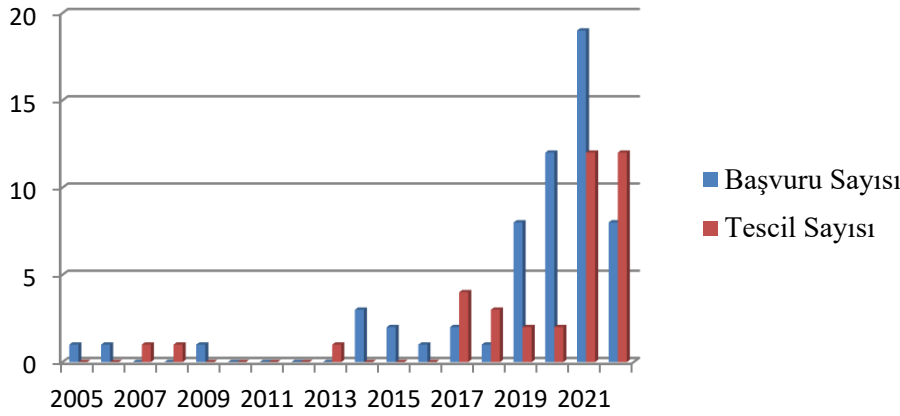
- ✓ **Çorbalar:** Aş Çorbası, Dutmaç, Keşkek Çorbası, Miyane Çorbası, Sütlu Çorba, Tarhana Çorbası, Düğün Çorbası, Toyga Çorbası, Arabaşı Çorbası, Bulgur Çorbası, Çalma Aşı, Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası, Mantı Çorbası, Yarmalı Köy Tarhanası
- ✓ **Et & Sebze Yemekleri:** Ankara Tavası, Ankara Yaprak Döneri, Ballı Tirit, Beypazarı Güveci, Çökel, Etli Tirit (Kutludüğün Usulü), Fırın Aşı, Homaça, Kızılcahamam Testi Kapama, Kuzu Kebabı, Kuzu Saç Kavurma, Sazan Balığı Köftesi, Sırım, Tavuç Paçası, Alabörtme, Calla, Çoban Kavurması, İlişkik, Uruş Kapama, Homaça, Orman Kebabı, Patlıcanlı Et, Sızgıç, Siyel, Siyer, Carciran, Bici Aşı, Çılbır, Çırpma, Göçe, Kale, Keşkek Yemeği, Sebzeli Silkme, Köremez, Mıhlama, Papara, Saz, Tatmak Tiridi, Topaç, Beypazarı Yaprak Sarması, Islama, Keme, Kezi Pancarı Yemeği, Kuru Domates Yemeği, Madımak Yemeği, Patlatma
- ✓ **Pilavlar & Köfteler:** Bici, Bulgur Pilavı, Oğmaç Aşı, Pıt Pıt Pilavı, Börülcü Bulgur Pilavı, Çiğdem Soğanlı Bulgur Pilavı, Etli Pilav, Kapama Pilav, Keşli Makarna, Koçhisar Usulü Bulgur Pilavı, Öllüğün Körü, Kadınbudu Köfte, Mücirim Köftesi, Yumurtalı Köfte, Tohma, Tiridi Köfte

- ✓ **Dolmalar:**Efelek Dolması, Mantı, Etlı Yaprak Sarma, Şirden Dolması (Bumbar), Yalancı Dolma, Helep Dolma, Zeytinyağlı Kuru Biber Dolması, Zeytinyağlı Pazı Dolması'
- ✓ **Börekler & Çörekler:**Altüst Böreği, Ay Böreği, Bohça Böreği, Entekke Böreği, Hamman, Kaha Kol Böreği, Papaç, Pazar Böreği, Tandır Böreği, Yalkı
- ✓ **Hamur İşi & Ekmekler:** Bazlama, Cızlama, Gözleme, Nevizme, Su Böreği, Ay Çöreği, Bayram Çöreği, Beypazarı Kuruşu, Beypazarı Simidi, Gözleme, Kaşık Atması, Kaygana, Koçhisar Usulü Tahinli Pide, Kol Böreği, Köy Bazlaması, Kül Çöreği, Kutludüğün Somunu, Mantı, Tandır Çöreği, Tava Böreği (Bohça Böreği), Yabanabat Pidesi, Yarımca, Yazma Çöreği, Yufka Böreği, Bezdirme, Gizleme, Çerpit, Ebem Ekmeği, Kartalaç, Kömbe, Kete, Saçkıran, Serit
- ✓ **Tatlılar & Kompostolar:** Ayva Boranası, Beypazarı Baklavası, Cevizli Pekmez Sucuğu,Bırtlak, Daşlak, Ekir, Fıslak, Höşmerim, Kabak Tatlısı, Karga Beyni, Kar Helvası, Çıkınağıl Asıdası, Çir Hoşafı, Çir Kavurması, Gazete Baklavası, Haside Tatlısı, Havuç Lokumu, Kaygana, Köyter, Perçem, Saraylı, Tiltıl Helvası, Tuhafiye, Zerdali Boranası, Zerdali Hoşaf Öküz Helvası, Pişmaniye, Sarığ Burma, Şibit Tatlısı, Koruk Şerbeti, Vişne Hoşafı



Harita 2.1. Ankara ili haritası üzerinde coğrafi işaretli ürün sayı dağılımı (Anonim, 2022).

Ankara yöresinin yıllara göre coğrafi işaret tescil faaliyetleri değerlendirildiğinde; ilk tescil başvurusu Kalecik Karası Üzümü adına 2005 yılında gerçekleşmiştir ve ürün 2007 yılında mahreç işaret tescili alarak Ankara'nın ilk coğrafi işaretli ürünü olmuştur. Başvuru sayılarındaki artış 2019 yılı sonrasına aittir. En fazla coğrafi işaret başvurusu ve tescil sayısı 2021 yılında gerçekleşmiştir. Ankara iline has ürünlerin coğrafi işaretler kapsamında değerlendirilmesini amaçlayan kurumlar arasında çeşitli belediyeler, ticaret odaları ve vakıflar yer almaktadır. Ankara'nın coğrafi işaret başvuru ve tescil sayılarının yıllara göre dağılımları Grafik 4'te verilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d).



Şekil 2.7. Yıllara göre Ankara'nın coğrafi işaret başvuru ve tescil sayıları

2.10.1. Ankara'nın Coğrafi İşaret ile Tescilli Ürünleri, İşaret Türleri ve Ürün Gruplarına Göre Dağılımları

Ankara'ya ait Aralık 2022 tarihi itibariyle coğrafi işaret ile tescillenen 38 adet ürün bulunmaktadır. Ankara'ya özgü tescilli ürünlerin 29 adedi mahreç işaretleriyle ve geri kalan 9 adedi ise menşe adıyla koruma altına alınmıştır. Ankara'ya özgü tescil alan ürünlere ait bilgilere Tablo 5'te yer verilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022e; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).

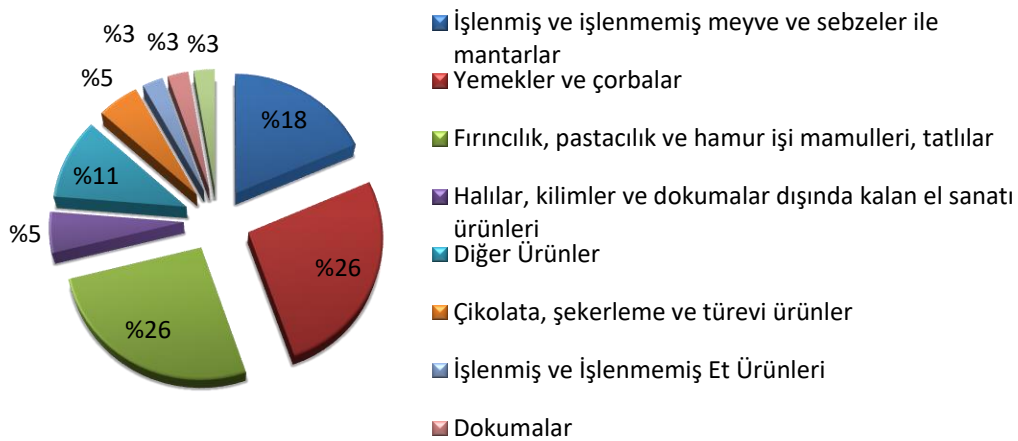
Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Tescil Türü	Ürün Grubu
Kalecik Karası Üzümlü	06.07.2007	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Çubuk Turşusu	26.08.2008	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Beypazarı Kuruşu	14.05.2013	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Ankara Döneri	05.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Ankara Simidi	05.12.2017	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Ankara Tava	05.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Çubuk Ağat Taşı	06.12.2017	Menşe Adı	Diğer ürünler
Nallıhan İğne Oyası	15.02.2018	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Nallıhan Örtmesi	09.04.2018	Mahreç İşareti	Dokumalar
Kızılcahamam Bazlaması	14.12.2018	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Ankara Erkeç Pastırması	08.01.2019	Menşe Adı	İşlenmiş İşlenmemiş Et Ürünleri
Gölbaşı Sevgi Çiçeği	04.02.2019	Menşe Adı	Diğer ürünler
Kalecik Ekmeği	06.10.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kalecik Çöreği	07.10.2020	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Çamlıdere Höşmerim Tatlısı	10.03.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Polatlı Soğanı	16.04.2021	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kazan Kavunu	24.05.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Ankara Tiftiği	16.07.2021	Menşe Adı	Diğer ürünler
Mamak Kutludüğün Ekşi Maya Ekmeği	06.08.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Mamak Ravak Yoğurdu	06.08.2021	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Akyurt Tandır Böreği	20.08.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Ayaş Dutu	22.09.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Akyurt Fıtlı Çorbası	24.11.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Şereflikoçhisar Tahinli Pidesi	10.12.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Akyurt Homaçası	23.12.2021	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Ankara Andezit Taşı	27.12.2021	Menşe Adı	Diğer ürünler
Beypazarı Havuç Lokumu	20.01.2022	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Akyurt Soğuk Çorbası	02.03.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar

Tablo 2.5. Ankara'nın coğrafi işaret ile tescilli ürünleri

Akyurt Tutmaç Aşı /Çorbası	02.03.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Beypazarı Cevizli Tatlı Sucuk	07.04.2022	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler
Çubuk Vişnesi	18.04.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Akyurt Toyga Aşı / Akyurt Toyga Çorbası	26.04.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Beypazarı Dolması / Beypazarı Yaprak Sarması	20.05.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Çubuk Homaçası	23.05.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Ankara Seymen Kıyafeti / Ankara Seğmen Kıyafeti	06.06.2022	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Beypazarı Höşmerim Tatlısı	19.07.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kazan Kavurması	20.09.2022	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Ayaş Domatesi	05.10.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

Tablo 2.5. (devam) Ankara'nın coğrafi işaret ile tescilli ürünleri

2022 yılı aralık ayı itibariyle Ankara'ya özgü coğrafi işaretli ürünlerin 10'unu yemek ve çorba türleri, bir diğer 10'unu fırıncılık, pastacılık, hamur işi mamulleri ile tatlılar oluştururken 7'sini ise işlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar oluşturmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).



Şekil 2.8. Ankara ilinin coğrafi işaret tescilli ürünlerinin gruplarına göre dağılımı

2.10.2. Ankara'nın Coğrafi İşaret ile Tescil Koruması Bekleyen Başvuru Aşamasındaki Ürünleri, İşaret Türleri ve Ürün Gruplarına Göre Dağılımları

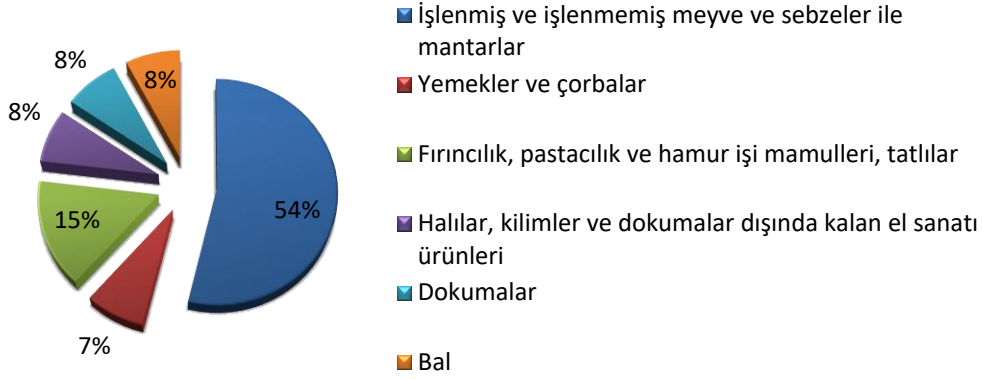
Aralık 2022 tarihi itibarıyla Ankara yöresine özgü, coğrafi işaret başvurusu yapılan ve tescil almayı bekleyen 13 adet ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin 5 adedi mahreç işaretleriyle ve geri kalan 8 adedi ise menşe adıyla koruma altına alınmayı beklemektedir. Ankara iline özgü geleneksel ürün adı altında tescil bekleyen ürün bulunmamaktadır. Ankara iline özgü tescil bekleyen 13 ürüne ait bazı bilgiler Tablo 6'da gösterilmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022e; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Türü	Ürün grubu
Ankara Balı	18.09.2019	Mahreç İşareti	Bal
Güdül Domatesi	05.02.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Güdül Hünnabı	05.02.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Güdül Leblebisi	05.02.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Afşar Mor Sarımsağı	08.11.2021	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Teberik Fasulyesi	24.01.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Elmadağ Tandır Ekmeği	18.02.2022	Menşe Adı	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Kalecik Ayvası	23.03.2022	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Nallıhan Yöresel Ekmeği	27.04.2022	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Akyurt Topak Tarhanası	25.05.2022	Menşe Adı	Yemekler ve çorbalar
Ankara Aspir Bitkisi	18.08.2022	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Ankara Sofu	24.11.2022	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Ankara Sof Kumaş	01.12.2022	Mahreç İşareti	Dokumalar

Tablo 2.6. Ankara'nın coğrafi işaret ile tescil koruması bekleyen başvuru aşamasındaki ürünleri

Aralık 2022 tarihi itibarıyla Ankara'ya özgü coğrafi işaret tescili bekleyen başvuru aşamasındaki ürünlerin 7'sini işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar, 2'sini fırıncılık, pastacılık, hamur işi mamulleri ile tatlılar oluşturmaktadır. Ankara'ya özgü

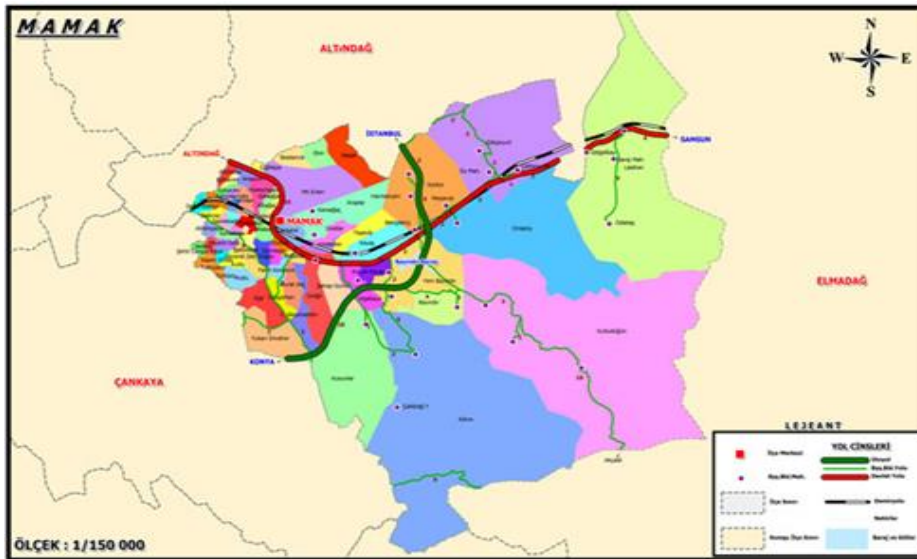
coğrafi işaret koruması bekleyen ürünlerin grup dağılımları Grafik 6’da gösterilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022f).



Şekil 2.9. Ankara ilinin coğrafi işaret koruması bekleyen ürünlerinin gruplarına göre dağılımı

2.11. Mamak İlçesi

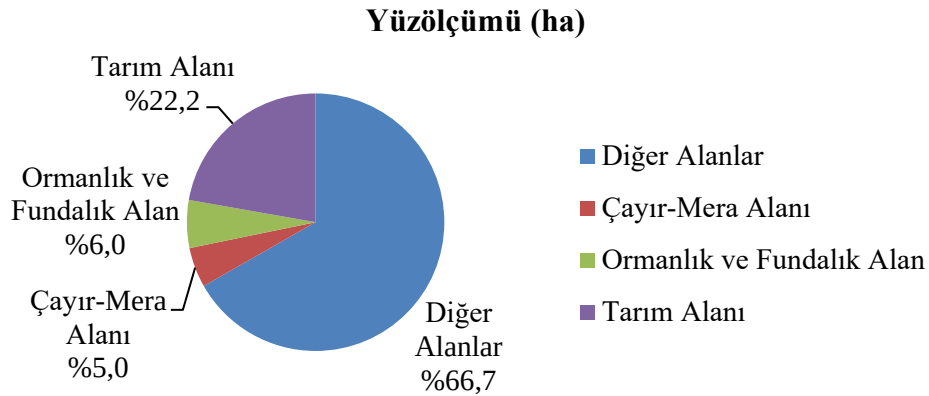
Mamak, Ankara’nın 64 mahallesi bulunan yaklaşık 770.000 nüfuslu bir ilçesidir. İlçenin kuzeyinde Altındağ, doğusunda Elmadağ, güneyinde Bala ve batısında ise Çankaya ilçeleri bulunmaktadır. Ankara’nın en yeşil alanlarından biri olan Mamak ilçesi Hüseyin Gazi Türbesi, Bayındır Barajı, Elmadağ Kayak Merkezi gibi birçok tarihi ve doğal güzelliklere ev sahipliği yapmaktadır. İlçenin adı içerisindeki askeri birlik ve cezaevi ile özdeşleşmiştir. “Mamak” kelimesi askeri ve sivil konuşlanma anlamına gelmektedir (Ankara Valiliği, 2022)



Harita 2.2. Mamak ilçesi fiziki haritası

Gökçeyurt ve İmrahor Vadisi'yle birlikte Kıbrıs Kanyonu ilçenin ve Ankara'nın en önemli hava akış güzergâhlarını meydana getirmektedir (Mamak Belediyesi, 2022). İlçenin yüzölçümü 308 km², denizden yüksekliği ise 899 metredir. İlçede bölgenin en yüksek noktası 1.503 m ile Körpınar Tepesi'dir. İkinci sırada ise 1.456 m ile Hüseyin Gazi Dağı gelmektedir. İlçedeki en alçak alan ise 899 m ile Dikimevi'dir (Mamak Kaymakamlığı, 2022).

Mamak İlçesi'nin toplam arazisi 30.800,00 hektardır. Bu alanın 6.846,00 hektarını tarım alanları, 1.848,00 hektarını ormanlık ve fundalık alanlar (ağaçlandırma çalışmaları tamamlanıp orman kadastroına göre kesinleşen ormanlık ve fundalık alan miktarı 1.717,00 hektar), 1.547,00 hektarını çayır-mera alanları ve 20.558,80 hektarını ise diğer alanlar oluşturmaktadır. Ankara ili Mamak İlçesi'nin toplam arazisinin kullanım amacına göre dağılımları grafik 7'de gösterilmektedir (Güvenç, 2019; Çakmak, 2016).



Şekil 2.10. Mamak ilçe arazisinin kullanım amaçlarına göre yüzölçümleri

Topraklarının % 12' si düzlük, geriye kalan bölüm dalgalı ve ilçeye kısa çalılık, geven, kekik, ayrik ve bozkır bitki örtüsü hakimdir (Mamak Kaymakamlığı, 2022). Bazı geven çeşitleri ile beslenen hayvanların süt verimi daha yüksektir. Kekik ile beslenen hayvanlardan elde edilen süt ve fermente süt ürünlerinde ise karakteristik aroma, tat ve koku özelliklerinin meydana geldiği bilinmektedir (Işık, 2017; Subaşı, 2021).

Yem bitkileri üretiminin yeterli, çayır ve mera alanlarının verimli olduğu alanlarda yetiştiriciliği tercih edilen, verimine göre sütçü, etçi ve kombine olarak üçe ayrılan büyükbaş kültür ırkları (Holstein, Jersey, İsviçre Esmeri, Simental, Norveç Kırmızısı vb.) Mamak ilçesi sınırları içerisinde yetiştiriciliği en fazla tercih edilen büyükbaş

hayvan ırklarıdır. Ayrıca kültür ırkı hayvanların birbirleriyle veya yerli ırk hayvanlarla mezelemeleri sonucu geliştirilen kültür melezi ırklar ve yerli ırklar da (Yerli Kara, Boz Irk, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Kırmızısı) ilçe sınırları içerisinde yetiştiriciliğine önem verilen diğer büyükbaş hayvan ırklarındandır. İlçenin küçükbaş hayvan varlığı göz önüne alındığında ise yoğunlukla Tiftik Keçisi'nin yetiştirildiği görülmektedir. İlçenin hayvan varlığı ve hayvansal üretim bilgileri Tablo 2.7'de yer almaktadır (Yaylak, Akbaş ve Özsoy, 2015; Ankara İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2022).

Cinsi	İrki	Toplam Sayısı	Süt Miktarı (Ton)
Büyükbaş Hayvan	Kültür Irkı	8 331	6 959
	Kültür Melez	3 345	
	Yerli Irk	634	
	Manda	12	
Küçükbaş Hayvan	Tiftik Keçisi	10 750	
	Kıl Keçisi	877	
	Yerli ve Diğer Koyun	9 105	
	Merinos	884	

Tablo 2.7. Mamak ilçesi hayvan varlığı ve süt üretim miktarı

Süt, yoğurt, ırvak, tereyağ ve bal üretimi yapan Mamak ilçesi ve köylerinin yüzyıllar boyu temel geçim kaynağı yaylacılığa dayalı hayvancılıktır. Ancak günümüzde Mamak ilçesindeki hayvancılığın yerini sanayi ve ticari faaliyetler almıştır (Özaslan, 2014).

Ankara'nın Mamak ilçesine özgü iki adet coğrafi işaret tesciline sahip ürünü bulunmaktadır. Bunlardan biri Kutludüğün bölgesine ait Mamak Kutludüğün Ekşi Mayalı Ekmek diğeri ise Mamak Ravak Yoğurdu'dur (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022d).

3. YOĞURT

3.1. Yoğurdun Tarihçesi ve Gelişimi

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde yoğurt “fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii sub sp. Bulgaricus*’un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü” şeklinde tanımlanmıştır (Türk Gıda Kodeksi, 2022). Fermente bir süt ürünü olan yoğurt içerisinde karbonhidrat, yağ, fosfor, kalsiyum, riboflavin, tiamin, vitamin B₁₂, folat, niasin, magnezyum ve çinko gibi bileşenlerini de içermektedir (Ebringer, Ferencik ve Krajcovic, 2008).

Fermente bir süt ürünü olan yoğurdun tarihi kesin olarak bilinmemekle birlikte geçmişten günümüze kadar ulaşan kaynaklara incelendiğinde kökeninin Orta Asya’ya dayandığı düşünülmektedir. Yoğurdun keçi tulumu içerisindeki sütün kesilmesi sonucu keşfedildiği varsayıldığından yoğurt üretimi ve keçilerin evcilleştirilmesinin aynı zaman diliminde yapıldığı bilinmektedir. Kutsal metinler içerisinde yer alan yoğurdun ilk yazılı kaynağı MS 50 yıllarına dayanmaktadır. Literatürlerde yoğurdun Budist Türk kavimleri tarafından meleklerle adak olarak sunulduğu bilgilerine rastlanmaktadır. Yoğurdun oldukça eski zamanlardan beri Orta Asya toplulukları ile konargöçer bir hayat süren Ural Dağı etekleri ile Karadeniz ve Hazar Denizi arasında bir bölgede yaşayan Türkler tarafından tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır. Yoğurt sözcüğüne yer verilen Uygur metinlerinde yoğurdun 10-11. yüzyılları arasında Uzakdoğu Bölgesinde tüketildiği bilinmekte yine 11.yüzyıl Türk kaynaklarından olan “Kutadgu Bilig” ve “Divan-ü Lügati Türk” eserlerinde yoğurt sözcüğüne rastlanılmaktadır. Bu eserlerde Türklerin yoğurdu ilk kez tıbbi amaçla kullanan topluluk olduğu ve yine Türklerin yoğurdu temizlik ve güzellik ürünü olarak kullandığı yazmaktadır. Moğol İmparatoru Cengiz Han’ın hükümdarlık döneminde (13. yüzyıl) ordu askerlerinin cesaret ve güç kazanması için yoğurt tükettiği de bilinmektedir. Türk buluşu olması nedeniyle yoğurt, Türk hakimiyeti ve himayesinde yaşayan bölgelerden sırasıyla Balkanlar, Orta Doğu ve Avrupa’ya yayılmıştır. Fransız kaynaklarına göre yoğurdun Avrupa’ya yayılması ilk kez 1542 yılında Padişah I. Süleyman tarafından Fransız Kralı I. Fransuva’nın tedavisi için gönderdiği Türk hekim vasıtasıyla gerçekleşmiştir (Pederson, 1979; Kurt, 1995;

Yaygın, 1999; Uzunsoy ve Özer, 2019). Avrupa'dan sonra Amerika ise birkaç yüzyıl sonra yoğurt ile II. Dünya Savaşı yılları sırasında tanışmıştır (Kosikowski, 1978).

Türk mutfak kültüründe yoğurt tek başına tüketildiği gibi çorbalar, tatlılar, mezeler, soslar ve ana yemeklerin yapımında kıvam ve lezzet artırıcı olarak da kullanılmakla birlikte sulandırılarak ayran olarak da tüketilmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan yoğurt oldukça sık tüketildiği ve kullanıldığı için Orta Asya Türkleri yoğurt için “tuzluk” ifadesini kullanmışlardır. Selçukluların ise yoğurdu tek başına ve birçok çorbanın yapımında kullandığı bilinmektedir. İran ve Arap mutfağına Selçuklulardan geçen yoğurt Osmanlı İmparatorluğunda ise yaz mevsiminde salatalık ve kavun eşliğinde, erişteli veya buğdaylı yoğurt çorbalarının yapımında, pirinç pilav gibi yemeklerin yanında ve tüm sınıflar arasında kahvaltıda tüketilmiştir (Ögel, 1978; Özkan, 2021). Hun Türklerinin ise yoğurdu kiraz ve kayısı ile tatlandırarak “lo” isimli bir Hun içkisi de elde ettiği bilinmektedir (Kılıç ve Albayrak, 2012). Tek başına tüketildiği gibi sulandırılarak ayran, güneşte kurutularak kurut şeklinde de tüketilmektedir. Yoğurttan tereyağı yapımı, çökelek ve keşgibi peynir türlerinin elde edilmesi yine bilinen yöntemler arasındadır (Güler, 2010). Tablo 3.1’de bazı yoğurt ve türevlerinin ülke orjinleri ve yerel isimlerine yer verilmiştir (Uzunsoy ve Özer, 2019).

Geleneksel İsimleri	Ülke
Yoğurt, Torba Yoğurdu, Ayran, Kurut	Türkiye
Busa	Türkistan
Kisselmleka, Naja, Yaourt	Balkanlar
Urgotnic	Balkanların dağlık bölgeleri
Leben, Laban, Labanrayeb	Lübnan ve bazı Arap ülkeleri
Zabady, Zabade	Mısır ve Sudan
Mast, Dough, Doogh	İran ve Afganistan
Roba, Rob	Irak
Dahi, Dadhi, Dahee	Hindistan
Mazun, Matzoon, Matsun, Matsoni, Madzoon	Ermenistan
Katyk	Kafkaslar
Yiaourti	Yunanistan
Cieddu	İtalya
Tarho, Tahoe	Macaristan
Mezzoradu	Sicilya
Giaoddu	Sardinya adası
Loguerte	Brezilya ve Portekiz
Gruzovina	Eski Yugoslavya Cumhuriyeti

Tablo 3.1. Bazı yoğurt ve türevlerinin ülke orjinleri ve yerel isimleri

Donskaya, Varenetes, Kurugna, Ryzhenka	Rusya
Tarag	Moğolistan
Shosim, Sho, Tara	Nepal
Yogurt, Yoghurt, Yaort, Yourt, Yaourtı, Yahourth, Yogur, Yaghourt	Diğer Ülkeler

Tablo 3.1. (devam) Bazı yoğurt ve türevlerinin ülke orjinleri ve yerel isimleri

Günümüzde yoğurt ve diğer fermente süt ürünlerinin yoğun bir şekilde üretimi ve tüketiminin başlıca nedenlerinden biri insan sağlığı üzerine olan olumlu etkileridir. Bir diğer sebep ise hammaddesi sütün daha uzun süre muhafazası ve yoğurdun insanların damak zevkine hitap etmesidir (Üçüncü ve Ergüllü, 1981; Tamime ve Robinson, 1985; Bayrak, 2021).

Üretiminin başladığı ilk yıllarda yoğurt, toprak kaplar içerisinde sütün kaynatılması, bir süre soğumaya bırakılması ve daha önce elde edilen yoğurdun belirli bir miktarının bu kaplar içerisinde karıştırılması ve bu kapların bezlerle örtülerek ortalama 10-11 saat bekletilmesi sonucu elde edilmekteydi. Ancak günümüzde gelişen teknolojiyle birlikte yoğurt; öncelikle sütün yağ ve kuru madde oranının istenilen düzeye getirilmesi, sırasıyla homojenizasyon ve pastörizasyon işlemlerine tabi tutulması, 43-45°C'ye kadar soğutma işlemi uygulanması, starter kültürün eklenmesi ve inkübasyon gibi işlemler sonucu elde edilmektedir (Sezgin, 2000).

3.2. Yoğurt Üretimi

Yoğurt üretimi ev ve endüstriyel tip olarak ikiye ayrılmaktadır. Ev tipi üretimde belirli bir standardı bulunmamakla birlikte birçok kişi evinde süte bazı işlemler uygulayarak üretimi gerçekleştirmektedir. Bu üretimde yoğurtta bazen fiziksel, kimyasal ve duyuşsal olarak birtakım olumsuzluklarla karşılaşabilmektedir. Endüstriyel üretimde bu olumsuzlukların nedenleri belirlenmiş ve gereken önlemler alınarak ürünün standart üretimi hedeflenmiştir. Endüstriyel üretimde yoğurt yapımı öncelikle kullanılacak olan sütün seçiminden başlamaktadır. Çiğ süt klarifikasyon işleminden geçirilerek yabancı ve istenmeyen maddeler süttten uzaklaştırılır. Bu işlem gözle görülebilen maddelerin süttten uzaklaştırılması ve gözle görülmeyen kan, lökosit ve epitel hücre parçalarının ayrılması şeklinde iki aşama da gerçekleştirilir. Daha sonra süte ön ısıtma işlemi yapılır. Ardından yasal gerekliliklerin bir kısmının yerine getirilebilmesi ve uygun bir ürün elde edilebilmesi için sütün yağlı ve yağsız kısmının krema seperatörleri yardımıyla ayrılma işlemi (yağ standardizasyonu)

gerçekleştirilir. Yoğurt üretiminin en önemli işlem basamaklarından biri olan kuru madde artırımı için süte standardizasyon işlemleri (kaynatmak, süttozu ilave etmek, koyulaştırılmış süt ilave etmek, kuru maddesi inek sütünden yüksek olan sütler ilave etmek, peynir altı suyu tozu ilave etmek, yayık altı suyu tozu ilave etme, toz halinde kazein ilave etmek, süt proteini tabiatında olmayan proteinler ilave etmek, evaporasyon, membran filtrasyon tekniklerini uygulama) uygulanır. Sütteki yağın fiziksel olarak parçalanması, yüzey kısmında toplanması ve sütteki yağın yoğurda eşit dağılmasını sağlamak için homojenizasyon işlemi gerçekleştirilir. Ardından pastörizasyon, laktoalbumin ve laktoglobulinin denatürasyonu, mikroaerofilik ortam oluşturulması, starter kültürün çoğalma potansiyelinin arttırılması ve kuru madde de artış sağlanması için süte 80-85°C’de 20-30 dakika, 90°C’de 10-15 dakika veya 95°C’de 5-10 dakika ısıtma işlemi gerçekleştirilir. Isıtma işlemi uygulanan süttten yoğurt elde edilebilmesi ve bu edinimi sağlayacak olan bakterilerin faaliyet gösterebilmesi için süt 43-45°C’ye kadar (inkübasyon sıcaklığı) soğutulur. Starter kültür ilavesi için inkübasyon sıcaklığına ulaşan süte %2 oranında termofilik kültür (*Streptococcus Salivarius spp. thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii spp. bulgaricus*) ilave edilir. İnkübasyon (43-45 °C’de 3 saat) işlemi uygulanır. Bu aşama da pıhtı oluşumu ve pH değeri süreye etki eden faktörlerdir. İşlem sonunda oda sıcaklığında soğutulan yoğurt 4°C sıcaklıkta 1 gün bekletilir (Özyurt ve Tunail, 2005, Özer, 2006; Demirci ve Elvan, 2020).

Yoğurt üretiminde yapısal, tekstür, tat ve aroma özelliklerinde istenmeyen kusur olarak nitelendirilebilecek bazı değişiklikler meydana gelebilir. Yoğurtlarda tekstür açısından yaygın olarak karşılaşılan kusur küf ve maya gelişimlerine bağlı olarak renkte ortaya çıkan dalgalanmalardır. Yoğurtlarda yapısal kusurların başında zayıf pıhtı oluşumu ve serum ayrılması gelmektedir. Fazla laktik asit birikimi sonucu ortaya çıkan ekşime ise yoğurtta en sık rastlanılan tat ve aroma kusurları arasındadır. Tablo 3.2’de yoğurtlarda görülebilecek bazı kusurlara yer verilmiştir (Bulut Solak ve Nihat, 2012; Maviş, Dolgun, Akkoç ve Aktaş, 2020; Uzunsoy ve Özer, 2019).

	KUSURLAR	
Yapısal Kusurlar	Tat ve Aroma Kusurları	Tekstürel Kusurlar
Jelimsi Yapı	Ekşi Tat	Yüzey Kuruluğu
Gevşek Kıvam	Pişmiş Tat	Gaz Oluşumu, Kabarma
Serum Ayrılması	Acı Tat	Yoğurtta Kristalleşme
Zayıf Pıhtı Oluşumu	Yüksek Laktik Asit Aroması	Dalgalı Renk
Aşırı Sert Yapı	Düşük Laktik Asit Aroması	
Pütürlü Yapı	Yüksek Asetaldehit Aroması	
Sünen Yapı	Bayat Katkı Maddesi Tadı	
Jelimsi Yapı	Okside Lezzet	
Gevşek Kıvam	Ransit Tat	

Tablo 3.2. Yoğurtlarda görülen bazı kusurlar

3.3. Yoğurdun Kalite Özellikleri

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde (2022/44) yoğurdun kimyasal kalite özellikleri belirlenmiştir. Bu Tebliğe göre yoğurdun küttele en az %3 protein ve en fazla %15 süt yağı içermesi gerekmektedir. Tebliğde yoğurt için tanımlanan titrasyon asitliği aralığı ise %0.6-1.5 arasındadır (Türk Gıda Kodeksi, 2022). Yoğurt ve türevi ürünlerin kimyasal kalite özelliklerinin tanımlanması işletmeler için ürün standardizasyonu sağlamayı ve gerekli yasal zorunlulukları yerine getirmeyi kolaylaştırmaktadır.

Yoğurt viskoelastik bir partikül jeli yapısına sahiptir. Duyusal ve fiziksel olarak kaliteli yoğurt temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan ve homojen bir yapıdadır (Bayrak, 2021).

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğinde (2022/44) yoğurtta bulunan toplam spesifik mikroorganizma sayısı en az 10^7 kob/g, etikette belirtilen toplam ilave mikroorganizma sayısı (yoğurt mikroorganizmaları harici ilave olarak kullanılan diğer kültür mikroorganizmaları sayısı) ise en az 10^6 kob/g olarak belirlenmiştir (Uzunsoy ve Özer, 2019).

3.4. Yoğurtların Sınıflandırılması

Dünyada 400'den fazla fermente süt ürünü bulunmaktadır (Rasic ve Kurman, 1978). Mikrobiyel faaliyetleri sonrasında meydana gelen metabolitleri ve bu faaliyetlerdeki optimum sıcaklık seviyeleri göz önüne alındığında fermente süt ürünleri aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır.

- Laktik asit fermentasyonu ile üretilen ürünler
- Maya-laktik asit fermentasyonu ile üretilen ürünler
- Küf-laktik asit fermentasyonu ile üretilen ürünler

Bu sınıflandırma içerisinde yoğurt bakterilerinin 42-45°C’de en elverişli gelişimi göstermesi nedeniyle yoğurt termofilik laktik asit fermentasyon ürünü olarak kabul edilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği’nde (2022/44) yoğurt ve ayran ürünlerinin yağ oranlarına göre bazı sınıflandırmalar yapılmıştır (Tablo 3.3).

YOĞURTLARIN YAĞ ORANINA GÖRE SINIFLANDIRILMASI	
	Yağ Oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı $\geq$ % 3,8
Yarım yağlı yoğurt	% 2 > süt yağı $\geq$ % 1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı $\leq$ % 0,5
%...yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı

Tablo 3.3. Yoğurtların yağ oranına göre sınıflandırılması

3.5. Yoğurt Çeşitleri

Yoğurtlar yapılış yöntemlerine, aromalarına ve inkübasyon sonrası işlem faaliyetlerine göre çeşitlere ayrılmaktadır. Yoğurt çeşitleri ve özelliklerine Tablo 3.4’de değinilmiştir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2011; Uzunsoy ve Özer, 2019).

Yoğurt Çeşitleri	Özellikleri
Set tipi yoğurt (Pıhtısı kırılmamış yoğurt)	Fermentasyon işlemi kaplarda ve özel inkübasyon odaları içerisinde gerçekleştirilir.
Stirred yoğurt (Pıhtısı kırılmış yoğurt)	Fermentasyon işlemi tanklarda gerçekleştirildikten sonra inkübasyon sonunda pıhtı kırılır.
Meyveli Yoğurt	Set tipi meyveli yoğurt
	Pıhtısı kırılmış tip meyveli yoğurt
	Meyve şurubu ilave edilmiş içilebilir kıvamda meyveli yoğurt
Konsantre yoğurt	Konsantre yoğurt; yoğurtta bulunan serum fazı türlü yöntemlerle (bez torba içerisinde süzme, mekanik santrifüjler veya membran tekniklerinin kullanımı) uzaklaştırılır. Örnek olarak; torba yoğurdu yada süzme yoğurt verilebilir.
Biyo-yoğurt (Probiyotik yoğurt)	Yoğurt mikroorganizmalarına ek olarak probiyotik bakterilerden yararlanır.
Dayanıklı yoğurt	Yoğurdun raf ömrünü uzatmak için fermentasyon işleminde sonra yoğurda ısıl işlem uygulanarak pastörize edilir.
Silivri tipi yoğurt	Koyun sütünden elde edilen kaymaklı yoğurt.
Tuzlu yoğurt	Raf ömrünü uzatmak için yoğurt içerisine kaynatıldıktan sonra tuz ilave edilir.

Tablo 3.4. Yoğurt çeşitleri ve özellikleri

Dondurulmuş Yoğurt	Yumuşak dondurulmuş yoğurt
	Sert dondurulmuş yoğurt
	Mus yoğurt
Soya yoğurdu	Soya sütünden elde edilir.
Yoğurt tozu	Geleneksel adı “Kurut” olan yoğurt güneşte, dondurularak, spreyle ya da mikrodalga fırın içerisinde kurutularak toz haline getirilir. Geleneksel adı “Kurut” olarak bilinir.
Kaymaklı yoğurt	Yağlı süt kullanımı nedeniyle yağ globüllerinin yoğurt yüzeyinde birikmesi sonucu elde edilir.
Farklı süt türlerinden üretilen yoğurt	Manda yoğurdu, Koyun yoğurdu, Keçi yoğurdu

Tablo 3.4. (devam) Yoğurt çeşitleri ve özellikleri

3.6. Türkiye’nin Coğrafi İşaret Tescili Alan Yoğurtları

Aralık 2022 tarihi itibarıyla Türkiye’de coğrafi işaret ile koruma altına alınan 9 adet yoğurt çeşidi bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescilli yoğurtlara ait bilgiler tescil bilgileri Tablo 3.5’de verilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Ürün Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	İl
Silivri Yoğurdu	C2021/000560	31.12.2021	26.07.2022	Mahreç İşareti	İstanbul
Silifke Yoğurdu	C2021/000242	15.06.2021	07.02.2022	Mahreç İşareti	Mersin
Emirdağ Koyun Yoğurdu	C2020/097	20.04.2020	06.09.2021	Mahreç İşareti	Afyonkarahisar
Mamak Ravak Yoğurdu	C2021/011	07.01.2021	06.08.2021	Mahreç İşareti	Ankara
Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	C2019/083	16.07.2019	27.07.2021	Menşe Adı	Afyonkarahisar
Ereğli Koyun Yoğurdu	C2017/148	28.09.2017	12.07.2021	Mahreç İşareti	Konya
Eşmekaya Yoğurdu	C2018/214	23.11.2018	25.05.2021	Menşe Adı	Aksaray
Antakya Tuzlu Yoğurdu	C2019/055	09.05.2019	10.09.2020	Mahreç İşareti	Hatay
Çaycuma Manda Yoğurdu	C2018/015	15.01.2018	08.05.2020	Menşe Adı	Zonguldak

Tablo 3.5. Türkiye’nin coğrafi işaret tescilli yoğurtları

Coğrafi işaret ile tescillenen yoğurtların ayırt edici özelliklerine ait bilgilere Tablo 3.6’da değinilmiştir (Eryılmaz, 2019; Say, Çayır ve Güzeler, 2020; Usta ve Şengül, 2022; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022; Emirdağ Belediyesi, 2022).

Ürün Adı	Ayırt Edici Özellikleri
Afyon Manda Yoğurdu	Yoğurt yapımı için sütünden yararlanılan mandalar, Afyonkarahisar yöresinin mevsimi ve coğrafi konumu sebebiyle sahip olduğu, kendine has, yem, küspe, kuru yonca ve frig gibi bitkiler ile beslenir. Yoğurdun karakteristik özelliklerinin oluşmasına katkı sağlayan ana etmenlerden biri bu mandaların beslenme şekilleridir.
Antakya Tuzlu Yoğurdu	Antakya Tuzlu Yoğurdu geleneksel üretim yöntemlerine göre bakır kalaylı leğenlerde veya kazanlarda odun ateşinde pişirildiği için tütsülenmiş bir tat ve kokuya sahiptir. Bu yoğurda belirli bir kıvama getirilene kadar pişirildikten sonra tuz ilavesi yapıldığından 12 aya kadar depolanabilir. Bu yoğurt ülkemizde “kış yoğurdu”, “güz yoğurdu”, “pişmiş veya pişirilmiş yoğurt” olarak tanınırken, Lübnan ve çeşitli Arap ülkelerinde ise “Labneh” olarak bilinir.
Emirdağ Koyun Yoğurdu	Koyun sütünden elde edilen bu yoğurdun yağ oranı yüksek, rengi beyazımsı/kremsi ve kıvamı ise yoğundur. Ayrıca yoğurdun üst kısmında sarımsı bir kaymak tabakası bulunur.
Ereğli Koyun Yoğurdu	Yapımında kullanılan sütün yüksek sıcaklıkta ısıtılmış kazanlara doğrudan konulması bu yoğurdun karakteristik özelliklerinin oluşmasına katkı sağlar. Ereğli Koyun Yoğurdu yanık aromasını bu şekilde kazanır.
Eşmekaya Yoğurdu	Eşmekaya Yoğurdu koyun sütünden elde edilen, koyu kıvamlı kendine has lezzet ve kokusu olan bir yoğurttur. Yoğurt karakteristik özelliklerini, sütünden yararlanılan hayvanların Tuz gölü Havzası Bölgesine özgü gökbaş, yağlıca, pıtrak, tilki kuyruğu, güvenik, yabani buğday, kangal sitili, yavşan otu, keme otu, yabani yonca, tosbağa otu, üzerlik, keçi bıcığı gibi çeşitli endemik bitkiler ile beslenmesiyle kazanır.
Silifke Yoğurdu	Silifke yoğurdunun yapımında yayılım şeklinde beslenen keçilerin sütleri kullanılmaktadır. Keçi sütünün özel kaplar içerisinde herhangi bir katkı maddesi kullanılmadan mayalanması sonucu elde edilen yoğurt yüksek kuru madde ve yağ içeriğine sahip kıvamlı bir yoğurttur. Karakteristik özelliklerinin oluşmasında sütünden faydalanılan keçilerin, diğer süt hayvanlarının (koyun, inek gibi) beslenemediği, yüksek rakımda bulunan bitkilerle beslenmesi önemli bir rol oynar. Bir diğer etmen ise keçi sütünün kendine özgü olan ‘mumsu’ aromanın yoğurtta hissedilmesidir.
Silivri Yoğurdu	İnek-koyun veya inek-manda sütü ile üretilir. Koyu kıvamlı olan bu yoğurt sarımsı bir renge sahiptir. Ayrıca üzerinde pürüzlü, ayırt edici niteliğe sahip kalın bir kaymak tabakası bulunur. Bu yoğurt cam veya toprak kaplar içerisinde mayalanır.
Çaycuma Manda Yoğurdu	Manda sütünden üretilen bu yoğurt, sütü temin edilen hayvanların beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak karakteristik özelliklere sahiptir. Aynı zamanda yörenin iklim ve bitki örtüsü manda sütünün niteliği ve veriminde farklılık yarattığı için yoğurda ayırt edici bir çok özellik kazandırır. Ayrıca Çaycuma Manda Yoğurdu coğrafi işaret alan ilk yoğurttur.
Mamak Ravak Yoğurdu	İnek sütünün ‘ravak mayası’ olarak adlandırılan, yöreye özgü, yoğurt mayası ile mayalanması sonucu elde edilir. Mayalanan yoğurdun bekletilme süresi yoğurdun karakteristik özelliklerinin oluşumunda etkilidir. Mamak Ravak Yoğurdu kendine özgü tat ve kokuya sahip kıvamlı bir yapıdadır.

Tablo 3.6. Coğrafi işaretli yoğurtların ayırt edici özellikleri

3.6.1. Coğrafi İşaret Tescilli Yoğurt Çeşitlerinin Kimyasal Bileşen Değerleri

Coğrafi işaret tescilli alan yoğurtların coğrafi işaret tescil belgelerinden elde edilen kimyasal bileşen bilgilerine ait değerleri Tablo 3.7’te gösterilmektedir.

Ürün Adı	Süt Yağı (%)	Protein (%)	Kuru Madde (%)	Titrasyon Asitliği (%)
Afyon Manda Yoğurdu / Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	3	5	-	0,6-1,5
Antakya Tuzlu Yoğurdu	(Kuru Maddede) 29,3	(Kuru Maddede) 34,8	22,5	2,7
Çaycuma Manda Yoğurdu	2-8	4-8	14-20	0,9
Emirdağ Koyun Yoğurdu	6-8,5	5,5-7,5	15-19	-
Ereğli Koyun Yoğurdu	6-13	5-10	15-25	1-2
Eşmekaya Yoğurdu	8-9	5,8-6,6	-	-
Silifke Yoğurdu	6,3-8,5	5,5-8,5	16-22	1,0-1,2
Silivri Yoğurdu	4-6	-	10-12	-

Tablo 3.7. Coğrafi işaretli yoğurtların kimyasal bileşen değerleri

3.7. Mamak Ravak Yoğurdu

Mamak Ravak Yoğurdu'nun ismi kaymak anlamına gelen "İravak" kelimesinden gelmektedir. Geleneksel yöntemlerle işlenen Mamak Ravak Yoğurdu, inek sütünün bölgede "ravak mayası" olarak bilinen ve sadece sütün yağından üretilen yoğurt mayası ile mayalanması sonucu elde edilir. Mamak Ravak Yoğurdu 06.08.2021 tarihinde mahreç işareti ile Mamak Belediyesi aracılığıyla koruma altına alınan, Ankara ilinin Mamak ilçesine özgü bir yoğurt çeşididir. Yoğurda ait tescil bilgileri tablo 3.8'te gösterilmektedir.

Coğrafi İşaretin Adı	Dosya Numarası	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Tescil Ettiren
Mamak Ravak Yoğurdu	C2021/011	07.01.2021	828	06.08.2021	Mahreç işareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri	Mamak Belediyesi

Tablo 3.8. Mamak Ravak Yoğurdu'nun coğrafi işaret tescil bilgileri



Resim 3.1. Mamak Ravak Yoğurdu (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

3.7.1. Mamak Ravak Yoğurdu'nun Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değerleri

Mamak Ravak Yoğurdu'nun kimyasal bileşen değerleri coğrafi işaret belgesinde yer almamaktadır. Bu nedenle yoğurdun Ankara Mamak Belediyesi aracılığıyla Sınırlı Sorumlu Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi katkılarıyla Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından Eylül 2022 tarihinde kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirilmiştir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçları Tablo 3.9'da gösterilmektedir.

Analiz	Sonuç		LOD / LOQ	Ö.B. (±)	Analiz Metodu	D. Limiti	D. Mevzuatı
Asitlik/Toplam Asit	1	% LA	- / -	0,036	TS 1330	$0,6 \leq * \leq 1,5$	TGK 2022/44
Protein	2,5	%	- / 1,25		AOAC 990.03		
Kurumadde*	39.86	%	- / -		TS 1330		
Yağ*	25	%	- / -	2,75	TS 1330	$\geq 3,8$	TGK 2022/44
Toplam Karakteristik Mikroorganizma Sayısı	7.8×10^6	kob/g	- / -		TS ISO 7889		

*: Akreditasyon Kapsamında, TGK: Türk Gıda Kodeksi, Ö.B.: Ölçüm Belirsizliği, LOD: Tespit Limiti, LOQ: Ölçüm Limiti

Tablo 3.9. Mamak Ravak Yoğurdu'nun kimyasal bileşen değerleri

Türk Gıda Kodeksi'nin Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde yer alan ürün özellikleri kriterleri incelendiğinde; Mamak Ravak Yoğurdu yağ oranı (%25) bakımından ‘tam yağlı yoğurt’ özelliği göstermektedir.





4. YÖNTEM

4.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı, Ankara ilinin Mamak ilçesinde uzun yıllardan beri üretilen ve geçmişten gelen bilgi ve uygulamalarla günümüze kadar ulaşan Mamak Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran özellikleri detaylandırmak, coğrafi işaret kapsamında tescillenen bu ürünün geleneksel üretimine ve tüketimine ilişkin bilgileri elde etmek, ürünün duysal özelliklerini belirlemek ve yoğurdun malzeme olarak kullanıldığı yemeklerin reçetelerini oluşturmaktır. Ayrıca yapılan görüşmeler sonucunda Mamak Belediyesi aracılığıyla yoğurdun kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin ortaya çıkarılmasını sağlamaktır. Mamak Ravak yoğurdunun geleneksel üretimi hakkında unutulmuş olan süreci gün yüzüne çıkarmak ve tüketimi hakkında bilgi edinmektir.

Konu ile ilgili yapılan literatür taramasında coğrafi işaretli ürünlere ilişkin çeşitli çalışmaların yapıldığı ancak araştırmanın konusu olan coğrafi işaretli Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretim ve tüketim bilgilerinin yanı sıra duysal, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerine ilişkin herhangi bir çalışma olmadığı görülmüştür.

Günümüzde yerel üretim, uluslararası pazarda önemli bir yer teşkil etmektedir. Yapılan ihracatlar yoluyla elde edilen gelirler, yöredeki istihdama, yöre halkının üretime teşvik edilmesine ve bölgesel kalkınmaya da fayda sağlamaktadır. Ekonomik kalkınma, istihdam oluşturarak, yöre halkını üretime teşvik ederek, yerel bazda kişi başına düşen milli geliri de artırmaktadır (Kazan, Oktay ve Rençber, 2009). Bu nedenle diğer yoğurt çeşitlerinden üretim aşamaları ve mayalanma yöntemi farklılığı nedeniyle ayrılan Mamak Ravak Yoğurdu'nun gelenekselliğinin korunarak uluslararası pazarda önemli bir yere sahip olan yerel üretime kazandırılması oldukça önemlidir. Bu araştırma Mamak Ravak Yoğurdu hakkında kapsamlı bir bilgi kaynağı olması, bu yoğurdun bilinirliğine ve tanıtımına katkı sağlaması bakımından önem arz etmektedir.

Araştırmanın amacı doğrultusunda; yoğurdun geleneksel üretimine ilişkin bilgilerin elde edilmesi için üreticiler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Üreticilerden elde edilmesi hedeflenen temel bilgiler şu şekildedir:

1. Mamak Ravak Yoğurdu nedir?
2. Mamak Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran temel özellikler nelerdir?
3. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretiminde kullanılan süt nereden temin edilir?
4. Mamak Ravak Yoğurdu'nun yapımında kullanılan sütün elde edildiği hayvanlar ve bu hayvanların özellikleri ile beslenme biçimleri nelerdir?
5. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretim aşamaları nelerdir?
6. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretimi için gerekli olan malzemeler ve bu malzemelerin miktarları nelerdir?
7. Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretim farklılıkları nelerdir?
8. Mamak Ravak Yoğurdu üretiminde kullanılan maya nasıl elde edilir?
9. Mamak Ravak Yoğurdu'nun mayalanma işlemi nasıl gerçekleştirilir?
10. Mamak Ravak Yoğurdu'nun mayalanma süresi ne kadardır?
11. Mamak Ravak Yoğurdu'nun toplam üretim süresi ne kadardır?
12. Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretim kalitesine etki eden faktörler nelerdir?
13. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretiminde kullanılan araç-gereçler nelerdir?
14. Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretimi sırasında karşılaşılan zorluklar ve bu zorluklara ilişkin alınması gereken önlemler varsa nelerdir?
15. Mamak Ravak Yoğurdu'nun raf ömrü ne kadardır ve raf ömrünü etkileyen etmenler nelerdir?
16. Mamak Ravak Yoğurdu'nun reklam ve tanıtımına yönelik faaliyetler nelerdir?
17. Mamak Ravak Yoğurdu'nun pazarlanmasına yönelik faaliyetler nelerdir?
18. Mamak Ravak Yoğurdu'nun yöre halkı ve ilçeye ekonomik getirisi söz konusu mudur?

Yoğurdun tüketimine ilişkin bilgilerin elde edilmesi için tüketiciler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Tüketicilerden elde edilmesi planlanan temel bilgiler şu şekildedir:

1. Mamak Ravak Yoğurdu nedir?
2. Mamak Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran temel özellikler nelerdir?
3. Mamak Ravak Yoğurdu'nun tüketilme nedenleri nelerdir?
4. Mamak Ravak Yoğurdu'nun tüketim sıklığı nedir?
5. Mamak Ravak Yoğurdu'nun tüketim sıklığını etkileyen faktörler nelerdir?
6. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel bir tüketim şekli var mıdır?
7. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel bir tüketim zamanı var mıdır?
8. Yapımında Mamak Ravak Yoğurdu'nun malzeme olarak kullanıldığı geleneksel yemekler nelerdir?
9. Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretim ve tüketimi köklü bir tarihe sahip midir?
10. Mamak Ravak Yoğurdu hakkındaki genel düşüncüler nelerdir?

Araştırmanın amacına ilişkin elde edilmesi hedeflenen bilgilerin toplanması için katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmış ve araştırmacı tarafından gözlem yapılmıştır. Elde edilen bulgular ve veriler doğrultusunda Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretim ve tüketimine ilişkin bilgiler yoğurdun duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ile bağdaştırılacaktır. Ayrıca coğrafi işaretli bu yoğurdun taklit ve tağşış edilmesinin engellenmesi, geleneksel üretim ve tüketiminin sürdürülebilirliği, tanıtımı, pazarlanma ve satışı konusunda öneriler sunulacaktır.

4.2. Araştırmanın Yöntemi

Bu araştırmada elde edilen bulguların tutarlılığın kontrol edilebilmesi, araştırmanın zenginleştirilebilmesi, daha ayrıntılı bir şekilde düzenlenebilmesi, çelişki ve paradoksların en az düzeye indirilebilmesi ve araştırmanın sınırlarının genişletilebilmesi için nitel ve nicel araştırma yöntemleri karma olarak kullanılmıştır (Tunalı, Gözü ve Özen, 2016).

1. Araştırmanın yöntem kısmında ilk olarak nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Belirli bir teorik yapıya bağılı olarak sebep-sonuç ilişkilerini irdeleyen ya da tündengelim ilkesine dayalı olarak belli bir teörinin uygulamaya aktarılmasını ya da denenmesini konu edinen positivist yaklaşımın aksine, nitel araştırmada genellikle doğruluğı veya yanlışlığı test edilmek üzere önceden belirlenmiş bir teori ya da hipotez yoktur. Nitel araştırmada tümevarım ilkesi

hâkimdir ve araştırmacı topladığı tanımlayıcı ve detaylı bilgilerden yola çıkarak incelediği probleme ilişkin ana temaları ortaya çıkarma, topladığı bilgileri anlamlı bir yapıya kavuşturma ve bu bilgilerden yola çıkarak bir teori oluşturma çabası içindedir (Glaser ve Strauss, 1967; Kozak 2018). Nitel araştırmalar bireylerin yaşam biçimlerini ve öykülerini anlamlandırmaya yönelik yaklaşımlara dayalıdır (Özdemir, 2010; Creswell JW, 2014). Güçlü kuramsal temelleri olan nitel araştırmalarda, incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma gayreti söz konusudur. Nitel araştırmalarda araştırmacı konuyu anlamak, kavramak ve detaylandırmak için genellikle katılımlı gözlem, karşılıklı görüşme, doküman ve söylev analizi gibi nitel veri toplama teknikleri kullanılmaktadır. Bu teknikler ile elde edilen sonuçlar nitel araştırma yöntemlerinin verileri olarak kullanılır (Neuman, 2016). Harris vd. (2009), mutfak, mutfak kültürü, besin ve beslenmeye ilişkin konuların anlaşılmasında nitel araştırma yöntemlerinin kullanımının önemli olduğunu vurgulamaktadır (Karataş, 2015). Bu nedenle araştırmada Mamak Ravak Yoğurdu üretici ve tüketicileri ile yüz yüze görüşülerek yoğurdun geleneksel üretim metodu, kullanılan malzemeleri, geçmişi ve tüketimi hakkında bilgi toplamak amacıyla karşılıklı görüşme, katılımlı gözlem ve açık uçlu soru yöntemleri kullanılmıştır.

2. Araştırmanın yöntem kısmında ikinci olarak Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal özelliklerini tespit etmek amacıyla yağ oranı %3,8 olan tam yağlı endüstriyel yoğurda göre karşılaştırmalı duyuşal analizi gerçekleştirilmiştir.

Duyuşal analiz, ürün özelliklerinin görme, koku, tat alma, dokunma ve işitme ile tanımlanması, bilimsel ölçümü, analizi ve yorumlanması olarak ifade edilebilir. Duyuşal analizlerin amaçları arasında kalite kontrol, genel kabul edilebilirlik, raf ömrü çalışmaları, kusur belirlenmesi, ürünün hedef başka bir ürün özelliklerine yaklaştırılması, formülasyon çalışmaları ve ürünün piyasadaki rakip diğer ürünlerle arasındaki farkların belirlenmesi gibi birçok faktör bulunmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2015).

araştırmada duyuşal analiz yönteminin uygulanabilmesi için Lawless ve Heymann (1999) tarafından vurgulandığı üzere, özel beslenme gereksinimi ve gribal rahatsızlık da dâhil duyuşal analize engel hastalığı bulunmayan panelistlere ihtiyaç bulunmaktadır. Araştırmada 25-45 yaş arası 12 eğitimli panelist belirlenmiştir. Panelist grubunu Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim dalında lisansüstü eğitim

gören öğrenciler ve akademisyenler oluşturmaktadır. Örnekler duyuşal analiz değerdendirme formunda değrünüş ve tekstür, koku, tat ve aroma ve genel kabul edilebilirlik nitelikleri ağısından 5’li ve 7’li skalalar kullanılarak karşılaştırılmıştır.

Mamak Ravak Yoğurdu’nun değrünüş, koku, doku ve lezzet profili özelliklerinin belirlenmesi için elde edilen duyuşal analiz sonuçları araştırmacı tarafından istatistiksel yöntemler aracılığı ile yorumlanmıştır. İstatiksel analiz yöntemlerinin duyuşal değerdendirmelerde kullanımı, ürün ve ürün karakterinin nicel bir yaklaşımla tanımlanmasına katkı sağladığından araştırmanın bu kısmında nicel veri analiz teknikleri kullanılmıştır (Carpenter, Lyon ve Hasdell, 2000).

Mamak Ravak Yoğurdu’nun malzeme olarak kullanıldığı yöresel yemekler katılımcılardan elde edilen bulgular doğrultusunda araştırmacı tarafından reğetelendirilmiş ve Mamak Belediyesi aracılığıyla Tarım ve Orman Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından yapılan yoğurdun kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçları araştırma kapsamında elde edilen sonuçlar ile bağdaştırılmıştır.

4.3. Verilerin Toplanması

Araştırmada nitel veriler 14.10.2022 tarihinde alınan (134939 sayılı) etik onay sonrasında 2022 yılı Kasım ve Aralık aylarında Ankara’nın Mamak ilçesinin Kutludüğün Mahallesinde yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığıyla yoğurdun üretici ve tüketicilerinden elde edilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formları İkinci (2021)’nin çalışmasından faydalanılarak Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gıda Mühendisliği ve Beslenme Diyetetik alanlarında uzman akademisyenlerin görüşleri alınarak hazırlanmıştır. Üretici ve tüketici görüşme formları iki bölümden oluşmaktadır. Görüşme formlarında bulunan birinci bölümlerde görüşme yapılan kişilerin demografik özelliklerinin yer aldığı bir kısım bulunmaktadır. Üretici görüşme formunun ikinci bölümünde Mamak Ravak Yoğurdu’nun özellikleri ve üretim aşamalarını belirlemek amacıyla 18 adet, tüketici görüşme formunun ikinci bölümünde ise Mamak Ravak Yoğurdu’nun tüketimine ilişkin bilgileri elde etmek amacıyla 10 adet soru bulunmaktadır. Araştırma kapsamında öncelikle soruların anlaşılır olup olmadığının tespit edilmesi amacıyla 7 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilerek pilot uygulama yapılmıştır. Pilot uygulama sonucunda amacına yönelik soruların katılımcılar tarafından anlaşılır olması için

sorular katılımcıların önerileri doğrultusunda daraltılmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formuna nihai hali verilmiştir.

Katılımcılarla yapılan görüşme süresi ortalama 35 dakika olarak kaydedilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen tüm kayıtların yazılı hale getirilmesiyle toplam 32 sayfalık bir ham veri elde edilmiş ve bu veriler betimsel açıdan değerlendirilmiştir.

Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal analizleri ise Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Duyusal Analiz Laboratuvarı'nda 03.11.2022 tarihinde 13.00-16.00 saatleri arasında lisansüstü öğrenciler ve akademisyenlerden oluşan 12 eğitimli panelist grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Analizler esnasında panelistler birbirinden etkilenmeyecek şekilde yerleştirilmiş, panelistlere örnekler hakkında herhangi bir bilgi verilmemiş ve örnekler arasında panelistlerin ağızlarını su ile çalkalamaları hatırlatılmıştır. Panelistlerden ilk olarak yağ oranı %3,8 olan standart tam yağlı endüstriyel yoğurdu daha sonra ise Mamak Ravak Yoğurdu'nu analiz etmeleri istenmiştir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal analizi için kullanılan duyuşal analiz değerlendirme formu Altuğ Onuğur ve Elmacı'nın (2015) "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme" adlı kitabı ile Goff ve Hartel'in (2013) çalışmalarından kaynak alınarak ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gıda Mühendisliği ve Beslenme ve Diyetetik alanlarında akademisyenlerin görüşleri sonrasında oluşturulmuştur. Sırasıyla ürünün görünüş ve tekstür, koku, tat-aroma ve genel kabul edilebilirlik özelliklerinin yer aldığı tanımlayıcı duyuşal analiz formu üzerinde değerlendirme için 5 ve 7 dereceli skalalara yer verilmiştir.

4.4. Evren ve Örneklem

Araştırma sonuçlarının genellenebileceği grubu anlatmak için kullanılan evren çok geniş olduğundan son zamanlarda araştırma evreninden daha küçük, genelleme problemi daha kolay çözebilen ve her çalışmaya özgü bir nitelik taşıyan çalışma evreni kavramı ortaya çıkmıştır. Araştırma evrenine ulaşmanın güç olduğu durumlarda çalışma evreni kavramı kullanılmaktadır (Can, 2018). Örneklem ise ulaşmak istenilen evrenin tamamından veri elde etmenin mümkün olmadığı durumlarda, kitle içerisinde evreni temsil edebilecek bir topluluğun seçilerek buradan ulaşılan verilerle üretilen sonuçların tüm evreni genellemebilmesine olanak sağlamaktadır (Baştürk ve Taştape, 2013).

Nitel araştırmalarda sayısal değerlendirmelerin yardımıyla örneklem büyüklüğünü tespit etmek daha kolay olmasına karşın nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesi üzerine ilgili tartışmalar devam etmektedir. Nitel araştırmalardaki örneklem büyüklüğü için araştırmacılar tarafından sıklıkla kullanılan satürasyon (doygunluk) kavramı veri toplama sürecinde farklı verilerin toplandığı ana kadar veri toplama sürecine devam edilmesi anlamına gelmektedir. Böylelikle katılımcılardan elde edilen cevapların büyük oranda benzeşmesi araştırmacının veri toplama sürecini sonlandırması için yeterlidir (Yağar ve Dökme, 2018).

Bu araştırmanın evrenini geleneksel Mamak Ravak Yoğurdunun üretim ve tüketimi konusunda bilgi ve deneyim sahibi olan kişiler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini Ankara ili Mamak ilçesi sınırlarında yaşamaya devam eden, Mamak Ravak Yoğurdu'nu uzun yıllardır üreten 9 kişi ve tüketen 9 kişi olmak üzere toplamda 18 kişi oluşturmaktadır. Görüşmelerin toplamda 18 kişi ile sınırlandırılması ve araştırma örnekleminin oluşmasında veri toplamada mümkün olduğu kadar farklı özelliklere sahip örneklemden veri toplanmasını ön gören çeşitleme stratejisinden faydalanılmıştır (Baltacı, 2018). Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretici ve tüketicileri ile geręekleřtirilen görüşmeler esnasında elde edilen verilerin giderek benzeşmesi, birbirlerini tekrarlayan ve yeni olmayan bilgilerin elde edilmesi, üretici sayısının kısıtlılığıyla birlikte bazı üreticilerin endişe ve kaygı hissederek görüşmeyi kabul etmemeleri araştırma örnekleminin sonlandırılmasında etkili olmuştur (E. Ediz ile kişisel iletişim, 2 Temmuz 2022).

Duyusal analiz panellerinde; eğitimli 3-10, yarı eğitimli 8-25 ve eğitimsiz en az 80 panelistin gerektiği ifade edilmiştir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2015). Araştırma kapsamındaki eğitimli panel üye sayısının belirlenmesinde bu ölçütler esas alınmıştır. Mamak Ravak Yoğurdunun duyusal analizi 12 kişiden oluşan eğitimli panelistler tarafından geręekleřtirilmiřtir.

4.5. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği

Nitel yöntem ve tekniklerin kullanıldığı nitel araştırmalarda geçerlik;

- Araştırılan sosyal olay veya olgunun geręeklięi yansıtması,
- Verilerin objektif olarak toplanması,
- Verilerin kategorize edilerek kodlanması ve analizlerinin yapılması

- Yorumunda faydalanılan stratejilerin güvenilirliğinin ve kabul edilebilirliğinin sürekli olarak kontrol edilmesi olarak ifade edilebilir.

Nitel araştırmalarda güvenilirlik; araştırma kapsamında elde edilen bilgilerin doğru, tekrarlanabilir ve test edilebilir olması anlamına gelmektedir. Araştırmada ulaşılan sonuçların farklı zamanlarda aynı araştırmacı veya başka araştırmacılar tarafından aynı veya benzerinin tekrar elde edilebilmesi olarak ifade edilebilir (Karaşahin, 2021).

4.5.1. Geçerlik

Bu araştırmada geçerliği sağlama yönünde atılan adımlar şu şekilde sıralanabilir:

Veri toplama araçları ile alanyazın arasındaki tutarlılığın sağlanması için veri toplama araçları hazırlanırken alanyazına dayandırılmıştır.

- Nitel araştırma yöntemlerinde alanında uzman üç akademisyen tarafından görüşme ve duyusal analiz değerlendirme formu incelenmiş ve her bir form ayrı ayrı verilen dönütler doğrultusunda tekrar gözden geçirilmiştir.
- Katılımcılar ile pilot uygulama gerçekleştirilmiş ve sorular yeniden revize edilerek görüşme formunun son hali oluşturulmuştur.
- Araştırmada amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir.
- Veriler, gönüllü katılımcılar ile randevu alınarak, yüz yüze görüşme yapılarak, ayrıntılı ve derinlemesine toplanmıştır.
- Katılımcıların sözlü ve yazılı olarak onayları alınarak katılım onam formları imzalatıldıktan sonra görüşmeler ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Katılımcıların görüşme esnasında farklı görüş ve deneyimlerini de aktarmalarına izin verilmiş ve herhangi bir müdahalede bulunulmamıştır.

4.5.2. Güvenirlik

Nitel yöntemlere dayalı araştırmaların yeteri kadar bilimsel” olmadığı veya görünmediği hakkında yapılan iddialar çok eski tarihlere dayanmaktadır ki suçlamaların temel nedeni bilgisayar programlarının kullanılmaması, sözel verilerin gelişigüzel, seçmece ve rastgele kullanılması, analizi yapılan verilerin tutarlı ve gereçli bir sistematik içerisinde yer almaması eleştirisidir. Bu araştırmada nitel veri analizi programlarından biri olan Maxqda 2022 kullanılarak elde edilen sözel veriler

sistematik hale getirilmiş ve betimsel analize tabi tutularak kavramlar arası ilişkiler görsel olarak da desteklenmiştir. Bu sayede analizlerin tutarlılığı ve güvenilirliği pekiştirilmiştir.

Bu araştırmada güvenilirliği sağlama yönünde atılan adımlar şu şekilde ifade edilebilir (Aksoy, 2022)

- Araştırmada gönüllü katılımcıların demografik bilgilerine yer verilmiştir.
- Veri toplama ve analiz yöntemleri detaylı olarak açıklanmıştır.
- Görüşmelerden elde edilen veriler ilk olarak bulgular kısmında herhangi bir yoruma tabii tutulmadan sunulmuştur.
- Belirli konudaki sonuçlar yorumlanırken en az iki veri kaynağından faydalanılmıştır.
- Kodların ve kategorilerin kontrol edilmesinde ve verilerin analizinde iki uzman kişiden destek alınmıştır.
- Araştırma sonuçları, yapılan benzer araştırmalar ile karşılaştırılmış ve alanyazın ile desteklenerek bulgular bölümünde açıklanmıştır.
- Veriler nesnel olarak yazılmış, analiz öncesinde aralıksız ve aralıklı okumalar yapılır olay ve olguların yapısı anlaşılmasına çalışılmıştır. Her bulgu ve sonucun kanıtı, katılımcıların bakış açıları tarafından alıntılar ile desteklenmiş ve mümkün olabildiğince nesnel sonuçlara ulaşmaya gayret gösterilmiştir.
- Araştırma kapsamında elde edilen tüm veri toplama araçları, yazılı dökümanlar ve kodlama süreçlerinde oluşturulan dosyalar kayıt altına alınarak saklanmıştır.

4.6. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıkları;

- ✓ Mamak Ravak Yoğurdu'na ait hammadde ve üretim aşamalarının belirli standartlara sahip olmaması
- ✓ Bazı üreticilerin maddi-manevi endişe ve kaygılar hissederek görüşmeyi kabul etmemeleri
- ✓ Yeni üretici-tüketici örneklem gruplarından birbirlerini tekrarlayan ve yeni olmayan bilgilerin elde edilmesi sonucu doyum noktasına ulaşılması

- ✓ 25.04.2023 tarihi itibariyle 1 kg tam yağlı endüstriyel yoğurt fiyatı 35–TL iken, 1 kg Mamak Ravak Yoğurdu fiyatının 180-TL olması nedeniyle mali ve birçok akademik çalışmada olduğu gibi araştırma konusu gereği zaman gibi zorluklarla karşılaşılabilmektedir.

Bu sınırlılık ve kısıtlamalara karşın araştırmanın maksimum veri ve minimum hata ile gerçekleştirilmesi için yoğun bir çaba harcanmıştır.

4.7. Verilerin Analizi

Nitel çalışmalarda veri analizi; verilerin hazırlanması, organize edilmesi, kodlamalarının yapılması ve bu kodların bir araya getirilerek temalara ayrılması, bu verilerin şekiller, tablolar veya bir tartışma halinde sunulmasını içermektedir (Creswell, 2018). Bu çalışmada elde edilen nitel veriler tematik ve içerik analizi yöntemleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Tematik analiz, toplanan verilerdeki temaların saptanması, analizlerinin yapılması ve raporlanması amacıyla kullanılan bir yöntemdir. Bu yöntemde veriler en küçük boyutlarda düzenlenmekte ve betimlenmektedir (Boyatzis, 1998). Tematik analiz aşamaları şu şekilde sıralanabilir (Braun ve Clarke, 2019):

- Veriye aşına olunması, verinin yazıya geçirilmesi ve tekrar tekrar okunması
- İlk kodların oluşturulması
- Kodların temalar altında toplanması
- Her temanın açıkça tanımlanması ve isimlendirilmesi
- Çarpıcı alıntılarının seçilmesi, verilerin analiz edilerek araştırma sorusu ile ilişkilendirilmesi ve analizlerin raporlaştırılması

İçerik analizi, çeşitli dokümanların içeriğinin sistematik, objektif ve mümkünse nicel olarak incelenmesidir (Robert ve Bouillaget, 1995; aktaran Bilgin, 2006). İçerik analizinin temel amacı, toplanan verilerin açıklanmasına yardımcı olacak kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır. Katılımcıları tanıttıcı bulgular tematik analiz ile değerlendirilirken, katılımcıların görüşleri içerik analizi ile sistematik olarak incelenir (Karataş, 2015). İçerik analizinin aşamaları şu şekilde sıralanabilir (Bilgin, 2006):

- Araştırma hedeflerinin belirlenmesi
- Örneklemin oluşturulması
- Kod ve kategorilerin saptanması
- Kod ve kategorilerin frekanslarının nicel olarak belirlenmesi, gerekli ise kategoriler arası ilişkilerin çözümlenmesi, değerlendirme, çıkarım ve yorumlama yapılması

Araştırma kapsamında görüşme sırasında alınan ses kayıtları dijital ortamda yazıya aktarılmıştır. Bu veriler, nitel ve karma araştırma yöntemleri için günümüzde yaygınlaşan ve sıklıkla tercih edilen, görüşmeler, raporlar, tablolar, çevrimiçi anketler, odak gruplar, videolar, ses dosyaları, görseller, dijital ortam verileri ve pdf'ler gibi çeşitli verileri analiz edebilen profesyonel veri analizi programı MAXQDA 2022 programı ile analiz edilmiştir. Bu program verilerdeki önemli kısımları, renk, sembol veya ifadeler kullanılarak kodlama imkânı sunmaktadır. Sürükle ve bırak yöntemi kullanılarak hızlıca kodlama yapılabilmektedir (Kuckartz ve Rädiker, 2019). Araştırma verileri değerlendirilerek ilk önce kodlar oluşturulmuştur. Birbirleriyle alakalı kodlar temalar içerisinde sınıflandırılarak adlandırılmıştır. Bu temalar anlaşılır bir dille açıklanmıştır. Ayrıca araştırmacı elde ettiği bulguları yorumlayarak çeşitli görsellerle desteklemiştir.

Bu araştırmada duyuşal verilerin analizinde betimsel istatistik yöntemlerinden olan aritmetik ortalamadan yararlanılmıştır. Duyusal değerlendirmeler ve istatistiksel analizlerin birlikte yorumlanması ürün ve ürün özelliklerinin nicel bir yaklaşımla tanımlamasını ve ölçülebilir değişkenler arasında daha sistematik bir ilişki kurulmasını da sağlamaktadır (Beckley, Foley, Topp, Huang ve Prinyawiwatkul, 2007). Mamak Ravak Yoğurdu ve yağ oranı %3,8 olan standart tam yağlı endüstriyel yoğurdun duyuşal analiz verileri her bir parametre için panelistlerin verdiği cevapların ortalaması alınarak karşılaştırmalı bir şekilde istatistiksel yöntemler kullanılarak değerlendirilmiştir.



5. BULGULAR

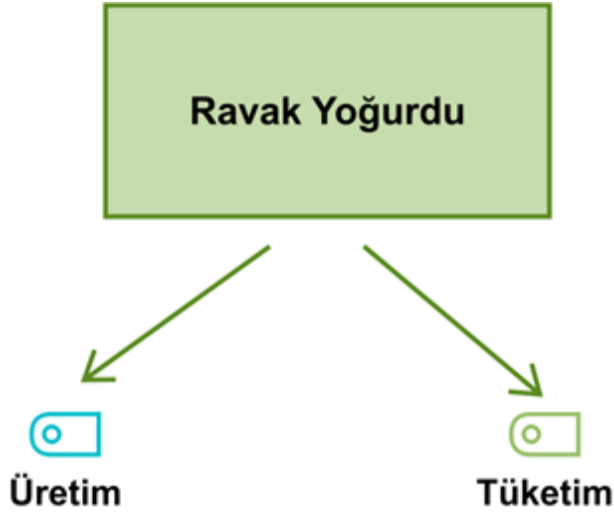
5.1. Mamak Ravak Yoğurdu’nun Üretimi ve Tüketimine İlişkin Elde Edilen Verilerin Analizleri

Araştırmada nitel veri toplama yöntemiyle üretici ve tüketiciler ile yapılan görüşmelerden elde edilen veriler bulgular başlığı altında sunulmuştur. Araştırmaya toplamda 18 katılımcı dahil olmuştur. Katılımcılar K1-K18 olarak kodlanmıştır. Katılımcılardan gerekli izinler alındığından katılımcılara ait demografik bilgiler bu bölümde detaylandırılmıştır. Görüşmelerin gerçekleştirildiği Mamak Ravak Yoğurdu üreticileri ve tüketicilerinin bazı demografik bilgileri şu şekildedir;

ÜRETİCİLER				
Kod	Ad/Soyad	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
K1	E.... E...	36	İlkokul Mezunu	Yoğurt İmalat İşçisi
K2	Ş..... H.....	46	İlkokul Mezunu	Fırıncı
K3	N.... H.....	65	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
K4	K..... G..	68	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
K5	E.... K.....	70	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
K6	İ..... K....	78	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
K7	E.... E...	64	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
K8	F.... A....	52	Ortaokul Mezunu	Ev Hanımı
K9	H..... E...	54	İlkokul Mezunu	Ev Hanımı
TÜKETİCİLER				
K10	M..... H.....	50	Lisans Mezunu	Mali Müşavir
K11	M..... İ....	73	Lise Mezunu	Emekli
K12	A.... S....	44	Ortaokul Mezunu	Serbest Meslek
K13	V.... S....	50	İlkokul Mezunu	Şoför
K14	A.. H.....	73	İlkokul Mezunu	Marangoz
K15	A.... G..	76	İlkokul Mezunu	Çiftçi
K16	A.... S....	58	Ortaokul Mezunu	Serbest Meslek
K17	İ..... G..	49	Ortaokul Mezunu	Serbest Meslek
K18	S..... B.....	63	İlkokul Mezunu	Emekli

Tablo 5.1. Katılımcıların bazı demografik özellikleri

Araştırma amacına yönelik oluşturulan sorular üretim ve tüketim ana başlığı olarak 2 tema altında toplanmıştır.



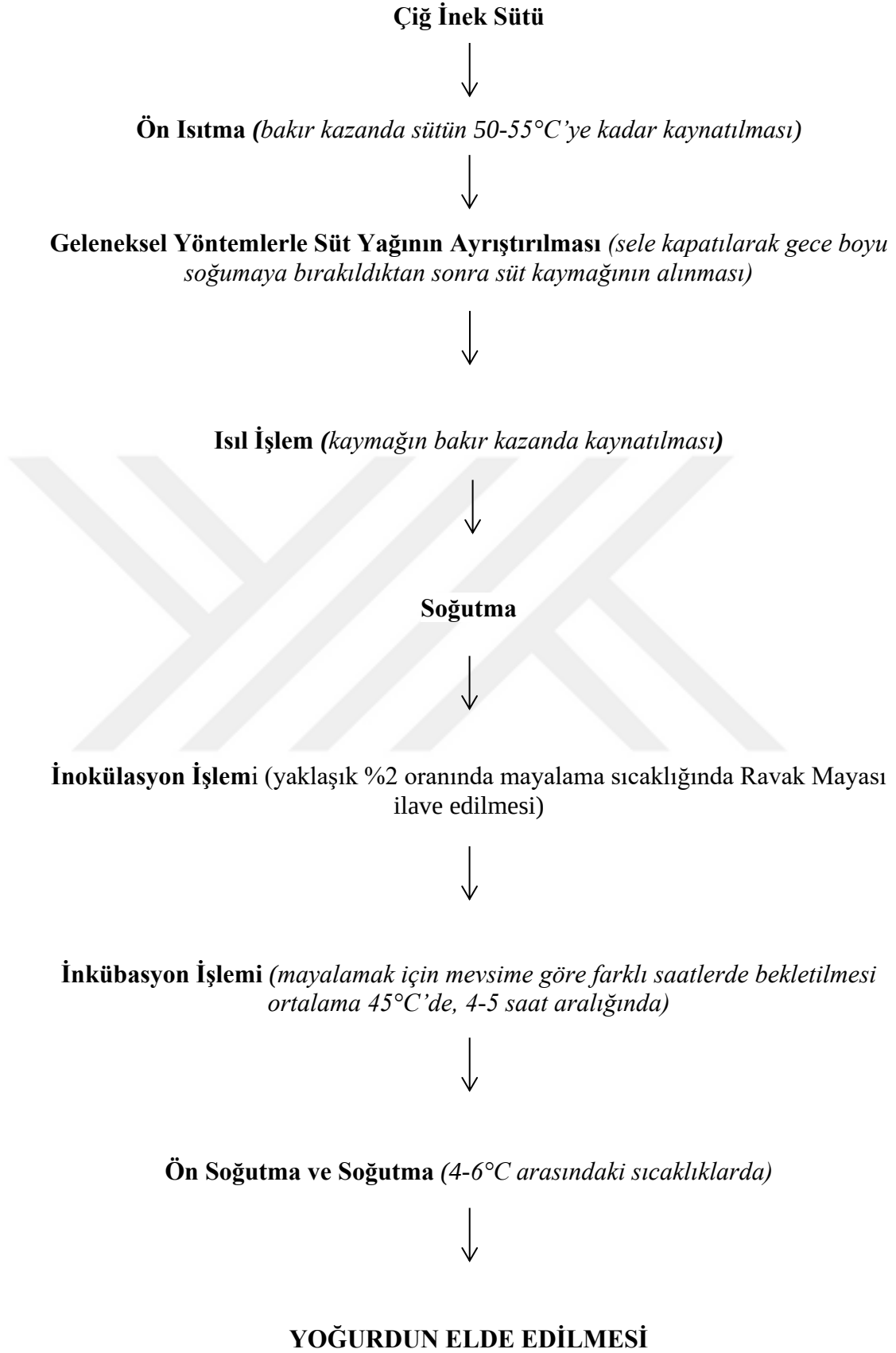
Şekil 5.1. Ana temaların gösterimi

5.1.1. Üretim

Araştırma kapsamında ana temalardan biri olan “Üretim” temasına ait 5 alt kategori oluşturulmuştur. Kategoriler; mayanın elde edilmesi, kullanılan ekipmanlar, karşılaşılan zorluklar, ekonomi ve pazarlamaya olan katkı ve üretim kalitesine etki eden faktörlerdir. Üretim aşamaları ise üretim teması içerisinde herhangi bir kodlama ile tanımlanmamaktadır.

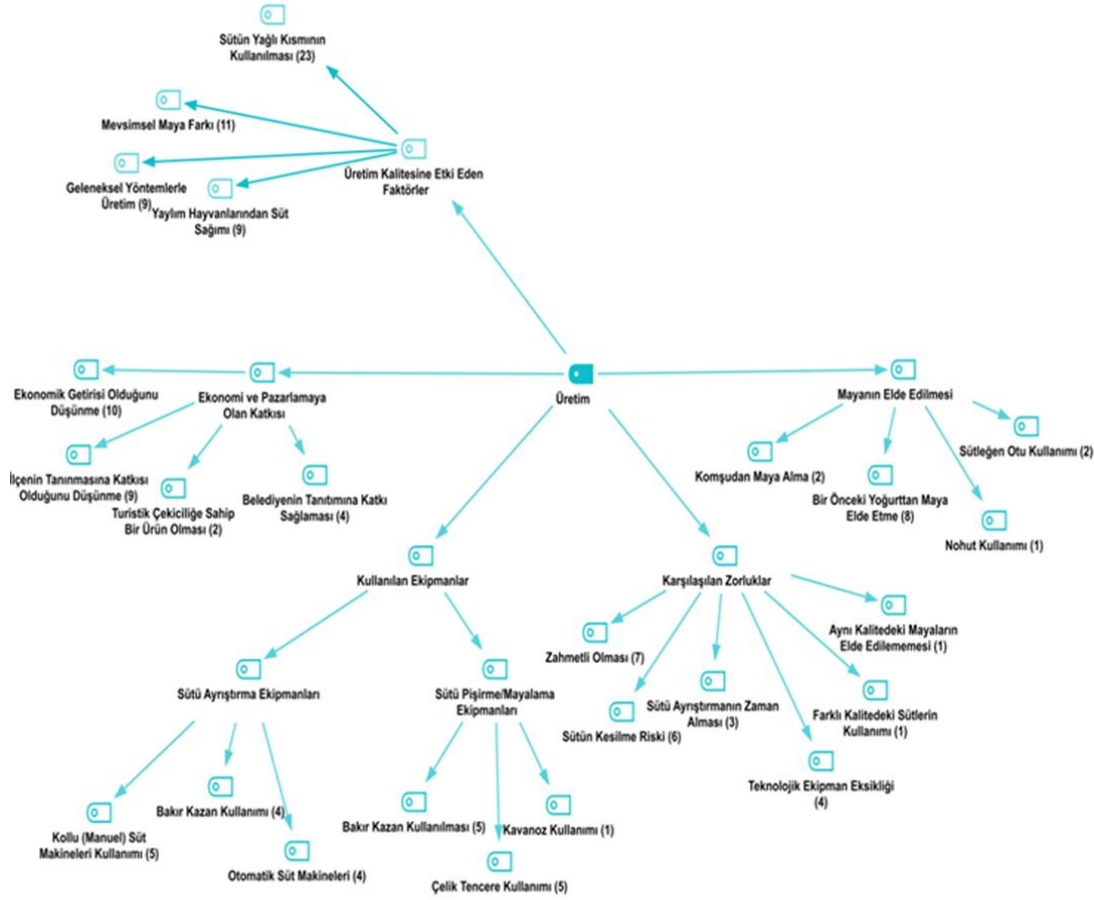
5.1.1.1. Üretim aşaması

Üretim Aşaması kategorisi 6 basamaktan meydana gelmektedir. Bunlar sırayla; bakır kazanda sütün kaynatılması, sele kapatılarak gece boyu soğumaya bırakılması, sütün kaymağının alınması, kaymağın bakır kazanda kaynatılması, mayalama sıcaklığında ravak mayası ilave edilmesi ve mayalamak için mevsime göre farklı saatlerde bekletilmesi olmuştur.



Şekil 5.2. Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretim aşamaları

Ana temalardan biri olan “Üretim” temasına ait hiyerarşik kod ve alt kodlar Şekil 5.3’de gösterilmektedir.



Şekil 5.3. Üretim temasına ait hiyerarşik kod-alt kod gösterimi

Ana temalardan biri olan “Üretim” temasına ait hiyerarşik kod ve alt kodların üretici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı Şekil 5.4’te gösterilmektedir. Üretici katılımcıların ifadeleri “Sütün Yağlı Kısımının Kullanılması, Mevsimsel Maya Farkı ve Ekonomik Getirisi Olduğunu Düşünme” alt kodları üzerinde yoğunlaşmıştır.

	Tekrar Edilme Sıklığı
▼ Üretim	
▼ Üretim Kalitesine Etki Eden Faktörler	
Sütün Yağlı Kısımının Kullanılması	23
Mevsimsel Maya Farkı	11
Geleneksel Yöntemlerle Üretim	9
Yaylım Hayvanlarından Süt Sağımı	9
▼ Kullanılan Ekipmanlar	
▼ Sütü Pişirme/Mayalama Ekipmanları	
Bakır Kazan Kullanılması	5
Çelik Tencere Kullanımı	5
Kavanoz Kullanımı	1
▼ Sütü Ayırıştırma Ekipmanları	
Kollu (Manuel) Süt Makineleri Kullanımı	5
Bakır Kazan Kullanımı	4
Otomatik Süt Makineleri	4
▼ Mayanın Elde Edilmesi	
Bir Önceki Yoğurttan Maya Elde Etme	8
Komşudan Maya Alma	2
Sütleğen Otu Kullanımı	2
Nohut Kullanımı	1
▼ Karşılaşılan Zorluklar	
Zahmetli Olması	7
Sütün Kesilme Riski	6
Teknolojik Ekipman Eksikliği	4
Sütü Ayırıştırmanın Zaman Alması	3
Aynı Kalitedeki Mayaların Elde Edilememesi	1
Farklı Kalitedeki Sütlerin Kullanımı	1
▼ Ekonomi ve Pazarlamaya Olan Katkısı	
Ekonomik Getirisi Olduğunu Düşünme	10
İlçenin Tanınmasına Katkısı Olduğunu Düşünme	9
Belediyenin Tanıtımına Katkı Sağlaması	4
Turistik Çekiciliğe Sahip Bir Ürün Olması	2
Σ TOPLAM	136
# N= Belgeler/Konuşmacılar	9(100,0%)

Şekil 5.4. Üretim temasına ait hiyerarşik kod-alt kodların üretici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı

5.1.1.2. Mayanın elde edilmesi

Yoğurt üretiminde kullanılan mayanın elde edilmesi kategorisi altında 4 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; bir önceki yoğurttan maya elde etme, komşudan maya alma, sütleğen otu kullanımı ve nohut kullanımı şeklindedir.

- Yoğurt yapımı için katılımcılar mayayı bir önceki yoğurdu kullanarak elde ettikleri konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K1 ve K4 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Yoğurdun mayasını daha önceki yaptığımız yoğurtlardan ayırıyorum. Bu mayaya da damızlık diyoruz.” (K1)

“Yoğurt yaparsam eğer daha önceki yoğurtlardan ‘bırağacak’ dediğimiz yani ayırdığımız mayayı kullanırım..” (K4)

- Katılımcılar mayayı komşudan alarak yoğurt yaptıklarına ilişkin görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K3 ve K5 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“..ya da komşulardan alıyorduk.” (K3)

“Eğer ayırmayı unuttuysak komşulardan alırdık.” (K5)

- Katılımcılar yoğurdun mayasını sütleğen otu kullanarak oluşturduklarına ilişkin görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K1 ve K6 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Ayrıca bizim bu yöredeki dağlarda yeşil yapraklı bir otumuz var. O ottan da bir damla damlattığımızda yoğurt maya tutardı. Bu otun adı da damızlık otudur. Sütleğen de deriz.” (K1)

“Eskiden yoğurdu sütleğen otuyla mayalarmış annelerimiz. İnce yeşil yapraklı acı bir bitkidir.” (K6)

- Katılımcılar yoğurdun mayasını nohut kullanarak oluşturdukları hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K8 kodlu katılımcı şundan bahsetmiştir:

“Bizim Ravak Yoğurdu’muzun mayası tatlı yoğurttan alınır. Ekşi yoğurttan alınmaz. Ancak eskiden elimizde hiç maya olmadığında akşamdan nohut ıslatırdık. Bu nohutun suyunu yoğurdu mayalamak için kullanırdık.” (K8)

5.1.1.3. Kullanılan ekipmanlar

Mamak Ravak Yoğurdu’nun yapımı sırasında kullanılan ekipmanlar kategorisi altında 2 alt kod oluşturulmuştur. Bu kodlar; sütü pişirme/mayalama ekipmanları ve sütü ayırıştırma ekipmanlarıdır.

a) Sütü Pişirme/Mayalama Ekipmanları

- Yoğurt yapımı sırasında katılımcılar bakır kazan kullanımı ile ilgili olarak görüş bildirmişlerdir. Sütü pişirirken ve yoğurdu mayalarken bakır kazan kullanımıyla ilgili K2 ve K3 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Yoğurt sulanmasın, ekşimesin ve daha uzun süre beklesin diye bakır kazanlar kullanırdık.” (K2)

“Bu yoğurdun yapımında bakır kazanlar, bakır tavalar, tencereler kullanılır” (K3)

- Katılımcılar yoğurt yapımında çelik tencere kullandıkları konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K3 ve K7 kodlu katılımcılar aşağıdaki ifadelerle yer vermiştir:

“Önceden bakır kazanlar kullanırdık, şimdilerde çelik tencereler kullanıyoruz.” (K3)

“Kalaylanmış tencereler” (K7)

- Katılımcılar ayrıca yoğurdu mayalarken kavanoz kullandıklarını ifade etmişlerdir. Konuyla ilgili K1 kodlu katılımcı şundan bahsetmiştir:

“Bakır tencere ve kazanlar yerine de kavanoz kullanıyoruz.” (K1)

b) Sütü Ayırıştırma Ekipmanları

- Yoğurt yapımı sırasında kullanılan ekipmanlar kategorisinde katılımcılar sütü ayırıştırmak için bakır kazan kullandıklarını belirtmişlerdir. K4 ve K6 kodlu katılımcılar şu ifadelerle yer vermiştir.

“Süt makinelerinden önce yağlı ve yavanı ayırmak için bakır kazanlar kullanırdık.” (K4)

“Önceden bizler sütü ayırmak için geniş bakır kazanlar, bakır tencereler, bakır kuşaneler kullanırdık.” (K6)

- Katılımcılar yoğurdun yapımında sütü ayırıştırırken kollu (manuel) süt makineleri kullandıklarını belirtmişlerdir. K2 ve K5 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“O zaman otomatik makineler yerine kollu, elle çevrilen makineler vardı.” (K2)

“Bizimki elektrikli değil, eski kollu bir makine. Makine yağlı ve yavanı ayırıyor.”(K5)

- Sütü ayırıştırırken katılımcılar otomatik süt makineleri kullandıklarını ifade etmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K8 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Eskiden kollu süt makineleri, bakır tencere ve kazanlar vardı. Yoğurdun üzerine sele kapatırdık. Odun ateşinde pişirirdik. Şimdi kullandıklarımız otomatik süt makineleri.” (K2)

“Günümüzde otomatik süt makineleri var.” (K8)

5.1.1.4. Karşılaşılan zorluklar

Mamak Ravak Yoğurdu’nun yapımı sırasında karşılaşılan zorluklar kategorisi altında 6 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; zahmetli olması, sütün kesilme riski, teknolojik ekipman eksikliği, sütü ayırıştırmanın zaman alması, aynı kalitedeki mayaların elde edilememesi ve farklı kalitedeki sütlerin kullanımı şeklindedir.

- Katılımcılar yoğurdun zahmetli olarak yapılmasının zorluk yaşatması konusundaki görüşlerini dile getirmişlerdir. K7 ve K8 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Ayrıca gerçekten bu yoğurdu yapmak çok zahmetlidir.” (K7)

“Sütü inekten sağ, ısıt, makineye dök, makineden çek, kaynat, soğut.. Yoğurdu yapmak kolay değil. Çok yorulurduk.” (K8)

- Yoğurdu mayalarken sütün kesilme riskinin zorluk oluşturması konusunda K2, K3 ve K6 kodlu katılımcılar ise şunlardan bahsetmiştir:

“Açıkçası küçük kavanozlara ya da çömleklere yaptığımız yoğurt tutar mı tutmaz mı diye tedirgin oluyoruz.” (K2)

“Mayalama işlemimi gerçekleştirdiğimiz tencere veya tava temiz değilse o yoğurt maya tutmazdı” (K3)

“Bir de sütü mayalamadan önce sıcaklığını iyi ayarlamak gerektiği için sürekli aklımız pişirdiğiniz sütte kalırdı. Eğer çok sıcak ya da soğuk olursa süt maya tutmazdı.” (K6)

- Katılımcılar yoğurdu yaparken teknolojik ekipmanın eksik olmasının zorluk çıkarması konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K4 ve K9 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Eskiden her şey çok zordu. Her şey el ile yapılırdı. Süt makineleri kullanılmadan önce sütün yağını hemen çekip ayıramazdık. Bu yüzden yoğurt yapmak için sütü pişirip soğuttuktan sonra üzerindeki kaymağı kullanırdık. Ocaklarda eskiden hep kara odun ocaklarıydı.” (K4)

“Şimdi olduğu gibi eski zamanlarda hazır tüp ocaklar yoktu. Sütü odun ateşinde pişirirdik. Her ne kadar bizler tencerenin ağzını tamamen açık tutsak da süt duman kokusunu az da olsa içerisine çekirdi. Süt makinesi yoktu, olanlar da kolluydu.” (K9)

- Yoğurdun üretilirken sütün ayrışmasının zaman almasının zorluğuna ilişkin K3 ve K4 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Baştan sona oldukça emek isteyen bir süreç. Litrelerce süt ile uğraşırdık. Sütü sağması ve o sütü makinede çekmesi oldukça zaman alırdı.” (K3)

“Eskiden her şey çok zordu. Her şey el ile yapılırdı. Süt makineleri kullanılmadan önce sütün yağını hemen çekip ayıramazdık.” (K4)

- Katılımcılar mayayı oluştururken aynı kalitedeki mayaların elde edilememesi konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K5 kodlu katılımcı şundan bahsetmiştir:

“kullanılan maya iyi değilse yoğurt yine tutmaz.” (K5)

- Farklı kalitedeki sütlerin kullanımının yol açtığı zorluklara ilişkin K2 kodlu katılımcı şu ifadelerle değinmiştir.

“Süt makinesinde sütü ayırırken kalitesiz olduğunu anlarız. Süt çoğunlukla kalitesiz olduğu için tam pişirme esnasında kesilir. Hatta bizim buralarda damarı kırıldı derler. En büyük zorluklar bunlar diyebilirim.” (K2)

5.1.1.5. Ekonomi ve pazarlamaya olan katkısı

Yoğurdun üretim kodu altında yer alan ekonomi ve pazarlamaya olan katkısı kategorisi altında 4 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; ekonomik getirisi olduğunu düşünme, İlçenin tanınmasına katkı sağladığını düşünme, Belediyenin tanıtımına katkı sağlaması ve turistik çekiciliğine sahip bir ürün olmasıdır.

- Katılımcılar yoğurdun ekonomik getirisi konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. K5 ve K7 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Köylüler son 5 yıldır buradan arabalara biniyorlar, yoğurdu satmaya gidiyorlar. Bizler önceden bu yoğurdu satmazdık. Annelerimiz dışarıya bile göstermezlerdi. Ama bu yoğurttan yapılan tereyağı yıllardır hem köylülere hem de yabancılara satılır.” (K5)

“Herkes kendi yoğurdunu kendi yerdi, sağacak hayvanı olmayan, yoğurdunu yapamayan köylüye de ikram ederdi. Şimdilerde bu yoğurdu satmaya başladılar. Kazanmasalar satmazlar.” (K7)

- Katılımcılar yoğurdun İlçenin tanınmasına katkı sağladığını düşünerek görüşlerini dile getirmişlerdir. K2 ve K5 kodlu katılımcılar şu ifadelerle yer vermiştir:

“Bununla birlikte Mamak Belediyesi’nin de aracılığıyla yoğurdun bilinirliği günden güne artıyor. Özetle yoğurdun bilinmesi ilçenin de tanınmasına katkı sağlıyor.” (K2)

“Katkısı köyümüze çok fazla oldu. Emeklerimiz karşılıksız kalmadı. İlçemizi, köyümüzü, yoğurdumuzu, ekmeğimizi duymayan kalmadı. Ayrıca köylü kadınlarımıza da bir iş imkanı doğdu. Bazıları üretimhane de çalışıyorlar. Üretimhane de üretilen bu yoğurtlar da belediye ve kooperatif aracılığıyla satılıyor.” (K5)

- Yoğurdun belediyenin tanıtımına katkı sağladığı K3 ve K4 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Belediye yoğurdun reklamını yapıyor ama bizler yapmıyoruz.” (K3)

“Bu faaliyetlerle belediye ve kooperatifler ilgileniyor.” (K4)

- Yoğurdun turistik çekiciliğine sahip bir ürün olması konusunda K8 ve K9 kodlu katılımcılar şu ifadelerle yer vermiştir.

“İlçenin yabancı insanlar tarafından bilinmesini sağladı. Çünkü artık hem marketlerde hem de köyümüzde satılıyor bu yoğurt.” (K8)

“Eskiden adını bilen yoktu bu yoğurdun, şimdi Cumhurbaşkanı bile yiyor. Bu yüzden sizler gibi merak edip yemek için, araştırmak için gelenler oluyor.” (K9)

5.1.1.6. Üretim kalitesine etki eden faktörler

Yoğurdun üretim kalitesine etki eden faktörler kategorisi altında 4 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; sütün yağlı kısmının kullanılması, mevsimsel maya farkı, geleneksel yöntemlerle üretim ve yayılım hayvanlarından süt sağımıdır.

- Yoğurt yapımında sütün yağlı kısmının kullanılmasının üretim kalitesine etki ettiği konusunda K2 ve K6 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

İneklerimizden sağılan süt bakır kazanlarda kaynatılır, yağı makinede ayrılır. Bu yağlı kısmı mayalanır. (K2)

Süt makinesinde yağı ayrılan süt mayalanarak yoğurt yapılır. Buna Ravak Yoğurdu ya da yağlı yoğurt denir. (K6)

- Mevsimsel maya farkının yoğurdun üretim kalitesine etki ettiği konusunda K2 ve K3 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Ravak Yoğurdu’nun yaz aylarında mayalanma süresi 4 saat, kış aylarında ise 8 saattir. Kışın mayalandırmayı hızlandırmak için şeker, yazın ise aksine yoğurt çabuk ekşidiği için tuz kullanıyoruz” (K2)

“2 saat üzeri kapalı ve 1 saat de üzeri açık bekletiyoruz. Toplam 3 saat. Bu işlem yazın daha az, kışın daha fazla bir zaman alabiliyor.” (K3)

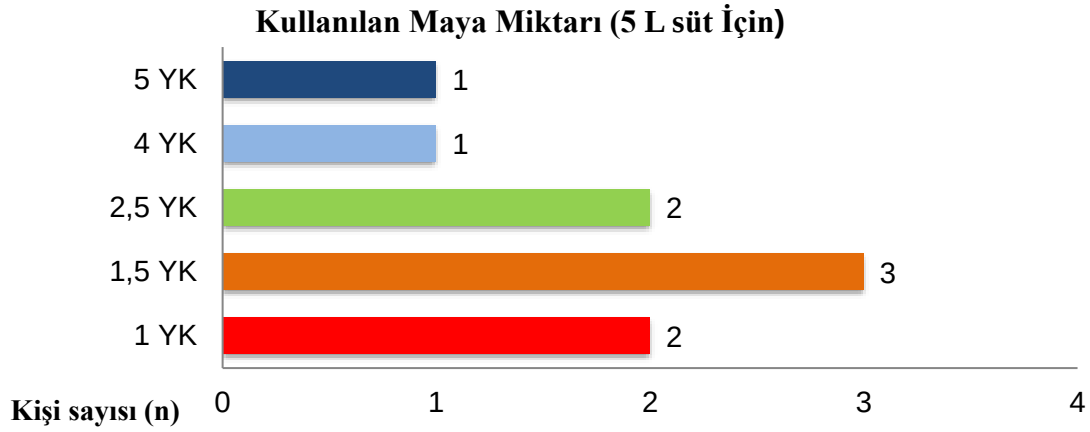
- Geleneksel yöntemlerle yoğurt üretiminin üretim kalitesine etki ettiği konusunda K9 kodlu katılımcı şunlardan bahsetmiştir:

“Şimdi olduğu gibi eski zamanlarda hazır tüp ocaklar yoktu. Sütü odun ateşinde pişirirdik. Her ne kadar bizler tencerenin ağzını tamamen açık tutsak da süt duman kokusunu az da olsa içerisine çekerdi. Süt makinesi yoktu, olanlar da kolluydu. Şimdiler de her şey gelişti. Gelişti ama yoğurt da eski yoğurt değil.” (K9)

- Katılımcılar yaylım hayvanlarından süt sağımının üretim kalitesine etki ettiği konusunda görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K6 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Bu yörede Holstein, Simental, Montofon ve Jersey tipi büyükbaş hayvanlar dağlarda, doğal ortamlarında besleniyor. Ravak Yoğurdu için sağılan sütün yağlı olması gerekir.” (K2)

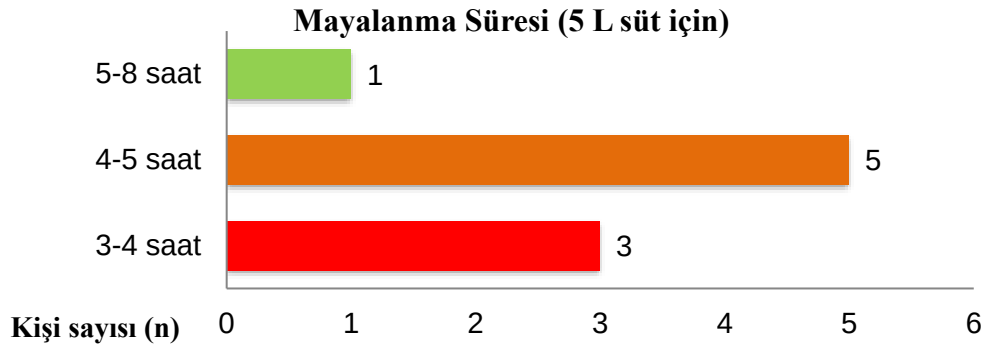
“Bizim kendi hayvanlarımız var. Bu hayvanlar gün içerisinde yaylalarımızda otlar, akşamları ahırlarda kalırlar. Bu hayvanlardan sağdığımız sütleri kullanırız.” (K6)



YK: Yemek Kaşığı

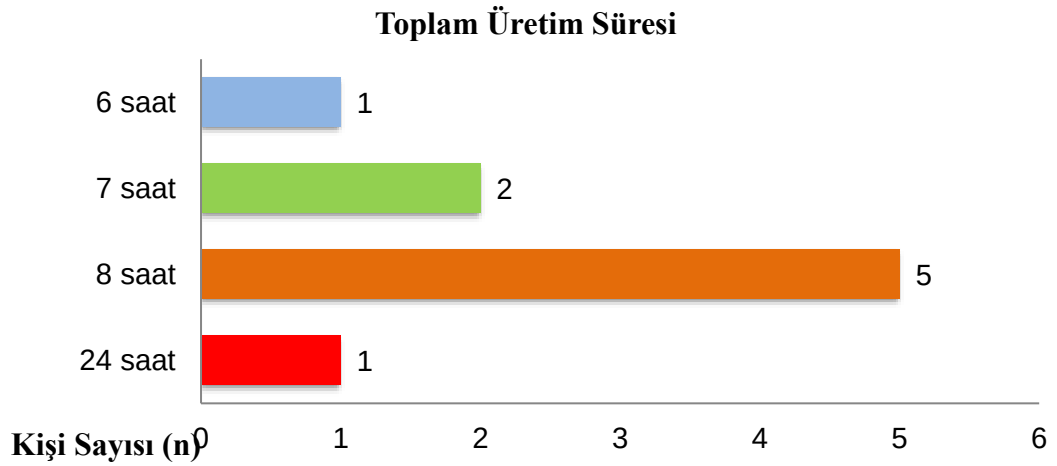
Şekil 5.5. Yoğurt üretiminde kullanılan maya miktarı

Yoğurt yapımında kullanılan maya miktarı üretici katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre; 5 litre yağlı sütü mayalamak için 1 yemek kaşığı maya kullanan 2 kişi, 1,5 yemek kaşığı maya kullanan 3 kişi, 2,5 yemek kaşığı maya kullanan 2 kişi, 4 yemek kaşığı maya kullanan 1 kişi ve 5 yemek kaşığı maya kullanan 1 kişidir.



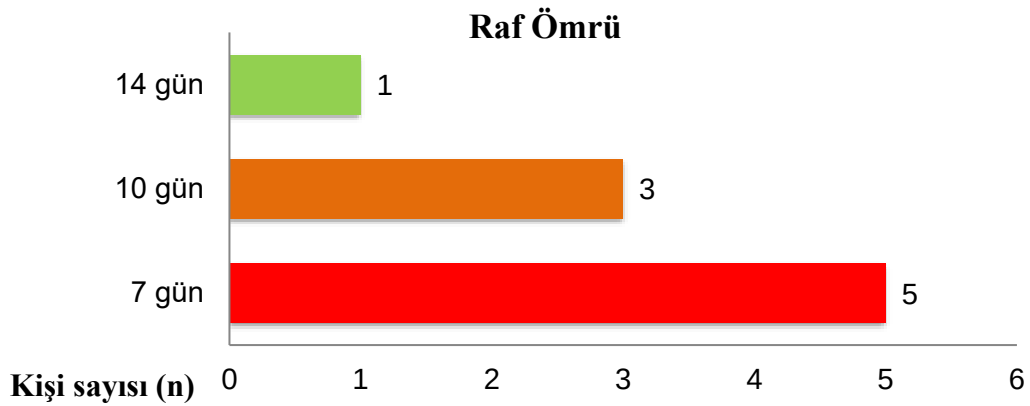
Şekil 5.6. Yoğurdun mayalanma süresi

Yoğurdun mayalanma süresi üretici katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre; 5 litre yağlı süt için 3-4 saat mayalanma süresi olduğunu söyleyen 3, 4-5 saat mayalanma süresi olduğunu söyleyen 5 ve 5-8 saat mayalanma süresi olduğunu söyleyen 1 kişi bulunmaktadır.



Şekil 5.7. Yoğurdun toplam üretim süresi

Yoğurdun toplam üretim süresi üretici katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre; 8 saat olduğunu belirten 5, 7 saat olduğunu belirten 2, 6 saat olduğunu belirten 1 ve 24 saat olduğunu belirten 1 kişi bulunmaktadır.



Şekil 5.8. Yoğurdun raf ömrü

Yoğurdun raf ömrü üretici katılımcılara göre incelenmiştir. Buna göre; 1 hafta olduğunu söyleyen 5, 10 gün olduğunu söyleyen 3 ve 2 hafta olduğunu söyleyen 1 kişi bulunmaktadır.

- Yoğurt yapımında kullanılan şeker miktarı ile ilgili katılımcılar görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K1, K2, K7 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“250 g maya için kışın 2 tatlı kaşığı şeker, yazın bir tatlı kaşığı tuz yeterli oluyor.” (K1)

“Yaz aylarında yoğurtta ekşime olmasın diye 2 yemek kaşığı mayaya bir çay kaşığı tuz ilave ederiz.”(K2)

“Daha tatlı ve kıvamlı olması için 1 yemek kaşığı mayanın içerisine bir çay kaşığı şekeri ilave ederim.” (K7)

- Yoğurt yapımında ilave edilen tuz miktarı ile ilgili katılımcılar görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 kodlu katılımcı şunlardan bahsetmiştir:

“250g. maya için yazın bir tatlı kaşığı tuz yeterli oluyor.” (K1)

Üretim teması üretici katılımcılara göre incelenmiştir. Üretici katılımcı ifadeleri sütün yağlı kısmının kullanılması, ekonomik getirisi olduğunu düşünme, ilçenin tanınmasına katkısı olduğunu düşünme, geleneksel yöntemlerle üretim, yaylım hayvanlarından süt sağım ve bir önceki yoğurttan maya elde etme kodları üzerine yoğunlaşmıştır (Şekil 8).

Kod Sistemi	Ü1	Ü2	Ü3	Ü4	Ü5	Ü6	Ü7	Ü8	Ü9	TOPLA...
Üretim										0
Mayanın Elde Edilmesi										0
Bir Önceki Yoğurttan Maya Elde Etme	1	1	1		1	1	1	1	1	8
Komşudan Maya Alma			1		1					2
Sütleğen Otu Kullanımı				1		1				2
Nohut Kullanımı				1						1
Kullanılan Ekipmanlar										0
Sütü Pişirme/Mayalama Ekipmanları										0
Bakır Kazan Kullanılması				2	1	1	1			5
Çelik Tencere Kullanımı		1	1	1		1			1	5
Kavanoz Kullanımı	1									1
Sütü Ayrıştırma Ekipmanları										0
Kollu (Manuel) Süt Makineleri Kullanımı	2	1			1				1	5
Bakır Kazan Kullanımı				3				1		4
Otomatik Süt Makineleri	1	1	1					1		4
Karşılaşılan Zorluklar										0
Zahmetli Olması			1		2	1	1	1	1	7
Sütün Kesilme Riski	2				1	1	1	1		6
Teknolojik Ekipman Eksikliği			1			1		1	1	4
Sütü Ayrıştırmanın Zaman Alması			1		1				1	3
Aynı Kalitedeki Mayaların Elde Edilememesi					1					1
Farklı Kalitedeki Sütlerin Kullanımı	1									1
Ekonomi ve Pazarlamaya Olan Katkısı										0
Ekonomik Getirisi Olduğunu Düşünme		1	1	1	2		1	2	2	10
İlçenin Tanınmasına Katkısı Olduğunu Düşünme	2	1	1	1	1		1	1	1	9
Belediyenin Tanıtımına Katkı Sağlaması	1		2		1					4
Turistik Çekiciliğe Sahip Bir Ürün Olması		1							1	2
Üretim Kalitesine Etki Eden Faktörler										0
Sütün Yağlı Kısımının Kullanılması	3	2	2	3	3	2	3	2	3	23
Mevsimsel Maya Farkı	6	3	1		1					11
Geleneksel Yöntemlerle Üretim	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Yaylım Hayvanlarından Süt Sağımı	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Σ TOPLAM	22	16	14	19	18	10	12	12	13	136

Şekil 5.9. Katılımcılara göre üretim süreci

Üretim ana teması içerisinde herhangi bir kodlama ile tanımlanmayan sorular ve bu sorulara katılımcılar tarafından yoğunlukla verilen cevaplar aşağıdaki şekildedir:

- Katılımcılar Mamak Ravak Yoğurdu'nun ne olduğu hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K2 ve K8 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Sadece süütün yağlı kısmından yapılan oldukça lezzetli bir yoğurt.” (K2)

“Kutludüğün Bölgesine ait “ıravak yoğurdu” olarak da bilinen yağlı bir yoğurt.” (K8)

- K5 ve K6 kodlu katılımcıların Mamak Ravak Yoğurdu'nu ne kadar süredir ürettiklerine ilişkin ifadeleri şu şekildedir:

“68 yaşındayım, çocukluğumdan beri üretirim.” (K5)

“Ben bu yoğurdu yapmaya anneme ve babaanneme yardım ederek başladım. Yaklaşık 60-65 sene diyebiliriz.” (K6)

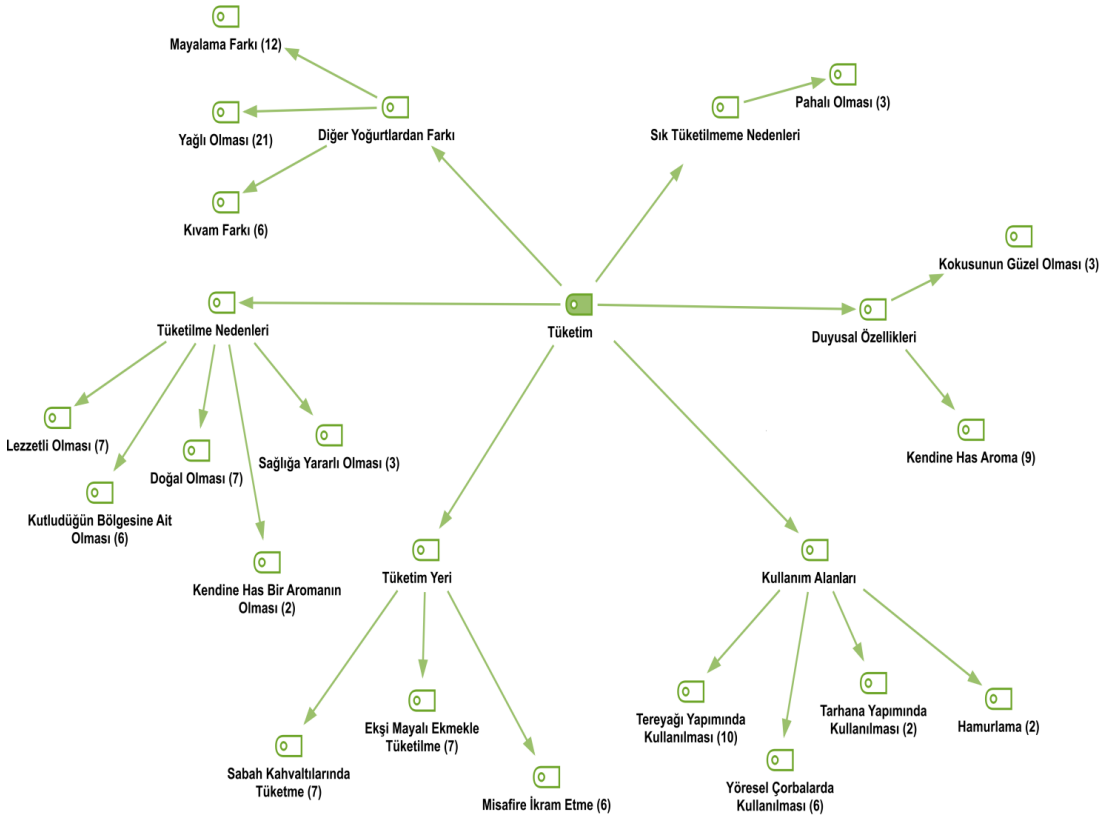
- K3 ve K7 kodlu katılımcılar Mamak Ravak Yoğurdu’nu yapmayı kimden öğrendikleri konusunda şu ifadelere yer vermiştir:

“Babaannemden ve kayınvalidemden öğrendim.” (K3)

“Annemden öğrendim.” (K7)

5.1.2. Tüketim

Tüketim teması duyuşsal özellikler, diğer yoğurtlardan fark, tüketilme nedenleri, sık tüketilmeme nedenleri, tüketim yeri ve kullanım alanları olmak üzere 6 alt kategoriye ayrılmıştır.



Şekil 5.10. Tüketim ana temasına ait hiyerarşik kod-alt kod gösterimi

Bir diğer ana tema olan “Tüketim” temasına ait hiyerarşik kod ve alt kodların tüketici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı Şekil 5.11’de gösterilmektedir. Tüketici

katılımcıların ifadeleri “Yağlı Olması, Mayalama Farkı ve Tereyağı Yapımında Kullanılması” alt kodları üzerinde yoğunlaşmıştır.

	Tekrar Edilme Sıklığı
▼ Tüketim	
▼ Duyusal Özellikleri	
Kendine Has Aroma	9
Kokusunun Güzel Olması	3
▼ Diğer Yoğurtlardan Farkı	
Yağlı Olması	21
Mayalama Farkı	12
Kıvam Farkı	6
▼ Tüketilme Nedenleri	
Lezzetli Olması	7
Kutludüğün Bölgesine Ait Olması	6
Sağlığa Yararlı Olması	3
Doğal Olması	7
Kendine Has Bir Aromanın Olması	2
▼ Sık Tüketilmeme Nedenleri	
Pahalı Olması	3
▼ Tüketim Yeri	
Ekşi Mayalı Ekmekle Tüketilme	7
Sabah Kahvaltılarında Tüketme	7
Misafire İkram Etme	6
▼ Kullanım Alanları	
Tereyağı Yapımında Kullanılması	10
Yöresel Çorbalarda Kullanılması	6
Tarhana Yapımında Kullanılması	2
Hamurlama	2
Σ TOPLAM	119
# N= Belgeler/Konuşmacılar	9 (100,0%)

Şekil 5.11. Tüketim temasına ait hiyerarşik kod-alt kodların tüketici katılımcılar tarafından tekrar edilme sıklığı

5.1.2.1. Duyusal özellikleri

Tüketim temasına ait duyusal özellikleri kategorisi altında 2 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; kokusunun güzel olması ve kendine has aromadır.

- Duyusal özellikleri kategorisinde katılımcılar yoğurdun kokusunun güzel olması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Katılımcılar yoğurdun kendine has bir kokusu olduğunu dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K18 kodlu katılımcılara ait ifadeler şu şekildedir:

“Bu yoğurdun kendine has bir tadı ve kokusu da vardır. Bu yüzden Ravak Yoğurdu’nu tercih ederiz.” (K10)

“Çok hoş bir kokusu” (K18)

- Duyusal özellikleri kategorisinde katılımcılar kendine has aroması ilgili de görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K12 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Doğal bir yoğurt olduğu ve damak tadımız bu yoğurda alıştığı için tercih ederiz.” (K11)

“Bu yoğurt iştah açar. Kendine özgü bir lezzete sahiptir.” (K12)

5.1.2.2. Diğer yoğurtlardan farkı

Diğer Yoğurtlardan Farkı kategorisi altında 3 kod oluşturulmuştur. Kodlar; yağlı olması, mayalama farkı ve kıvam şeklindedir.

- Mamak Ravak Yoğurdunu diğer yoğurtlardan farkı kategorisinde katılımcılar yağlı olması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K12 ve K15 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Diğerlerine göre her zaman tüketilmez bu yoğurt. Yağlı bir yoğurttur.” (K12)

“Diğer yoğurtlara göre daha yağlı bir yoğurttur.” (K15)

- Katılımcılar yoğurdun mayalama farkı ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K11, K13 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Yoğurdun mayasını daha önceki yaptığımız yoğurtlardan ayırıyorum. Doğal olarak bu mayada sadece sütün yağlı kısmı oluyor. Bu mayaya da damızlık diyoruz.” (K11)

“Daha sonra sütün bu yağlı kısmını mayalayacağımız çömleğe veya bakraca koyarız.” (K13)

“Eskiden geniş tavalarda sütü kabartırdık. Ertesi sabaha kadar üzerine örme seleler kapatır soğuturduk. Daha sonra altındaki sütü süzüp kaymağını alırdık. Bu kaymağı kaynatır, soğutur onu mayalardık.” (K17)

- K16 ve K18 kodlu katılımcılar yoğurdun diğer yoğurttan kıvam farkı olduğuna ilişkin aşağıdaki ifadelerle yer vermişlerdir.

“Yayıktı veya turhanda su ile çalkalandığında tereyağı elde edilen kıvamlı bir yoğurttur.” (K16)

“Yağlı olduğu için diğer yoğurtlara göre daha kıvamlıdır.” (K18)

5.1.2.3. Tüketilme nedenleri

Tüketilme nedenleri kategorisi altında 5 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; lezzetli olması, Kutludüğün Bölgesine ait olması, sağlığa yararlı olması, doğal olması ve kendine has bir aromasının olmasıdır.

- Katılımcılar lezzetli olması ile ilgili yoğun olarak görüş bildirmişlerdir. Yoğurdun lezzetli olmasının sık tüketilme sebeplerinden biri olduğu hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K15 ve K18 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Lezzetli olduğu için.” (K15)

“Genel olarak lezzetli” (K18)

- Tüketilme nedenleri kategorisinde katılımcılar Kutludüğün Bölgesine ait olması ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K14 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Kutludüğün Bölgesine has bir yoğurttur.” (K10)

“Nesilden nesile aktarılan Kutludüğün’e özgü..” (K14)

- Tüketilme nedenleri kategorisinde katılımcılar sağlığa yararlı olması ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. K17 ve K18 kodlu katılımcılar yoğurdun sağlığa yararlı olmasının sık tüketilme sebeplerinden biri olduğu hakkında şunlardan bahsetmiştir:

“Yoğurdun sağlıklı olduğunu bildiğimiz için tüketiriz.” (K17)

“Bu yoğurt bizler tarafından yapıldığı için; doğal, sağlıklı ve organik olduğunu biliriz.” (K18)

- Katılımcılar yoğurdun doğal olmasının sık tüketilme sebeplerinden biri olduğu hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K13 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Doğal ve organik bir yoğurt olduğu için tercih ederiz.” (K13)

“Sütünden Ravak Yoğurdu yapılan hayvanlar bölge meralarında otladığı için bu yoğurt daha doğaldır ve bu yüzden bu yoğurdu yeriz.” (K17)

- Katılımcılar yoğurdun kendine has bir aromasının olmasının sık tüketilme sebeplerinden biri olduğu hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir. Konuyla ilgili K11 ve K13 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Damak tadımız bu yoğurda alıştığı için tercih ederiz.” (K11)

“Damak tadımıza da uygundur.” (K13)

5.1.2.4. Sık tüketilmeme nedenleri

Sık Tüketilmeme Nedenleri kategorisi altında yoğurdun pahalı olmasına ilişkin 1 alt kod oluşturulmuştur.

- K15 VE K17 kodlu katılımcılar yoğurdun pahalı olmasının sık tüketilmeme sebebi olduğu hakkında görüşlerini dile getirmişlerdir.

“Bulabilsek her gün tüketeceğiz ama çok pahalı.” (K15)

“Litrelerce süttten azıcık bir yoğurt çıkıyor. Maliyeti de oldukça pahalı.” (K17)

5.1.2.5. Tüketim yeri

Yoğurdun tüketim yeri kategorisi altında 3 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; ekşi mayalı ekmekle tüketim, sabah kahvaltılarında tüketim ve misafire ikram etme şeklindedir.

- K11 ve K14 kodlu katılımcılar Mamak Ravak Yoğurdu’nun en sık ekşi mayalı ekmekle tüketildiğini belirterek konuyla ilgili şu ifadelere yer vermiştir:

“Buranın ekşi mayalı bir ekmeği var genellikle onunla birlikte tüketilir.” (K11)

“Herhangi bir geleneksel tüketim şekli yoktur ancak yağlı olduğu için kaşıkla yenmez, ekşi mayalı ekmekle yenir.” (K14)

- Katılımcılar yoğurdun sabah kahvaltılarında tüketimi ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K14 kodlu katılımcılar şu ifadeleri kullanmışlardır.

“Hemen hemen her gün kahvaltıda tüketirim.” (K10)

“Bizlerin kahvaltı kültürü zaten bu yoğurttan ibarettir. Çünkü kahvaltılarımızda çay, ekmek ve yağlı yoğurt mutlaka bulunur.” (K14)

- Tüketim Yeri kategorisinde katılımcılar yoğurdun misafire ikram edilmesi ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K10, K11 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Özel bir gün yok ama genellikle misafirlere ikram ederiz.” (K10)

“Sadece misafire ikram edilir, öyle özel bir günü yok.” (K11)

“Köylü belki bizim köyümüze özgü olduğunu düşündüğü için bu yoğurdun bilinmesini istemeyebilir. Ancak yöre halkının kültüründe bu yoğurdu misafire ikram etmek var.” (K17)

5.1.2.6. Kullanım alanları

Mamak Ravak Yoğurdu’nun kullanım alanları kategorisi altında 4 alt kod oluşturulmuştur. Kodlar; tereyağı yapımında kullanımı, yöresel çorbalarda kullanımı, tarhana yapımında kullanımı ve hamurlama yapımında kullanımı şeklindedir.

- Katılımcılar yoğurdun tereyağı yapımında kullanımı ile ilgili olarak görüş bildirmişlerdir. K15 ve K18 kodlu katılımcılar konuyla ilgili olarak şu ifadelere yer vermiştir.

“Yayıktay veya turhanday su ile çalkalandığında tereyağı elde edilen kıvamlı bir yoğurttur.” (K15)

“Bu yoğurt tereyağı yapımında kullanılır.” (K18)

- Katılımcılar yoğurdun yöresel çorbaların yapımında malzeme olarak kullanımı ile ilgili görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 ve K12 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Yayla orbasına benzer yarmadan yaptığımız yoğurt orbalarımız vardır. Ak orba deriz. Bu orbaya Ravak Yoğurdu ilave edilir. Harika da bir kıvam verir.” (K10)

“Ancak bizim düğünlerimizde yayla orbası yapılır. Bizler bu çorbaya ak çorba deriz. Bu çorbanın içerisinde kullanılır.” (K12)

- Katılımcılar tarafından Mamak Ravak Yoğurdu’nun tarhana yapımında kullanımı ile ilgili ifadeler bulunmaktadır. Konuyla ilgili K16 ve K17 kodlu katılımcılar şunlardan bahsetmiştir:

“Kuru tarhana yapımında” (K16)

“tarhana kurusunun yapımında” (K17)

- Katılımcılar yoğurdun hamurlama yapımında kullanımı ile ilgili de görüş bildirmişlerdir. Konuyla ilgili K10 kodlu katılımcı aşağıdaki ifadelere yer vermiştir:

“Buralarda Ravak Yoğurdu ile yoğurtlu hamur kesme ya da hamurlama dediğimiz yöresel bir yemeği de yaparız. Yapımında Ravak Yoğurdu kullandığımız yöresel yemeklerimizden biridir bu.”(K10).

Tüketim teması içerisinde herhangi bir kodlama ile tanımlanmayan sorular ve bu sorulara katılımcılar tarafından yoğunlukla verilen cevaplar aşağıdaki şekildedir:

- K11 ve K13 kodlu katılımcıların Mamak Ravak Yoğurdu hakkındaki tanımlamaları şu şekildedir:

“Sütün yağlı kısmının ravak mayası ile mayalanması sonucu üretilen bir yoğurt.”(K11).

“Köylülerin tüketebilmek için hayvancılıkla uğraştıkları yağlı bir yoğurt”(K13).

- K10 ve K14 kodlu katılımcıların Mamak Ravak Yoğurdu’nu ne kadar zamandır tükettiklerine ilişkin ifadeleri şu şekildedir:

“Kendimi bildim bileli yerim ben bu yoğurdu, 65-70 yıldır tüketirim.”(K10).

“Her kahvaltıda, her öğünde önümüze gelirdi. 60 seneden fazla olmuştur”(K14).

Kod Sistemi	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	TOPLA...
▼ Tüketim										0
▼ Duyusal Özellikleri										0
Kendine Has Aroma	3			2	2	1			1	9
Kokusunun Güzel Olması	1				1				1	3
▼ Diğer Yoğurtlardan Farkı										0
Yağlı Olması	3		3	2	3	2	3	3	2	21
Mayalama Farkı	1	2	1	2	2	2		1	1	12
Kıvam Farkı	1					2	2	1		6
▼ Tüketilme Nedenleri										0
Lezzetli Olması		2	1	1	1	1			1	7
Kutludüğün Bölgesine Ait Olması	2		1	1	1				1	6
Sağlığa Yararlı Olması			1					1	1	3
Doğal Olması		1	1	1	1		1	1	1	7
Kendine Has Bir Aromanın Olması		1						1		2
▼ Sık Tüketilmeme Nedenleri										0
Pahalı Olması	1				1			1		3
▼ Tüketim Yeri										0
Ekşi Mayalı Ekmekle Tüketilme	1	1	1		1	1		1	1	7
Sabah Kahvaltılarında Tüketme	2			1	1	1	1	1		7
Misafire İkram Etme	1	1		1	1	1		1		6
▼ Kullanım Alanları										0
Tereyağı Yapımında Kullanılması	1	1	2	2		2		1	1	10
Yöresel Çorbalarda Kullanılması	1		2		1		1	1		6
Tarhana Yapımında Kullanılması								2		2
Hamurlama	2									2
Σ TOPLAM	20	9	13	13	16	13	8	16	11	119

Şekil 5.12. Tüketici katılımcılara göre tüketim

Tüketim teması tüketici katılımcı görüşlerine göre incelenmiştir. Tüketici katılımcı ifadeleri yoğurdun yağlı olması, tereyağı yapımında kullanılması, mayalama farkı, kendine has aroma, lezzetli olması ve doğal olması kodları üzerine yoğunlaşmıştır.

Sütün Yağlı Kısımının Kullanılması

Yağlı Olması

Mevsimsel Maya Farkı

Zahmetli Olması

Ekşi Mayalı Ekmekle Tüketilme

Kıvam Farkı

Doğal Olması

Lezzetli Olması

Misafire İkrâm Etme

Kurtludüğün Bölgesine Ait Olması

Yöresel Çorbalarda Kullanılması

Bakır Kazan Kullanımı

Zahmetli Olması

Sağlığa Yararlı Olması

Otomatik Süt Makineleri

Belediyenin Tanıtımına Katkı Sağlaması

Kollu (Manuel) Süt Makineleri Kullanımı

Sabah Kahvaltılarında Tüketme

Sütti Ayrıştırmanın Zaman Alması

Kendine Has Aroma

Bakır Kazan Kullanılması

İlçenin Tanınmasına Katkısı Olduğunu Düşünme

Yaylım Hayvanlarından Süt Sağımı

Ekonomik Getirisi Olduğunu Düşünme

Geleneksel Yöntemlerle Üretim

Bir Önceki Yoğurttan Maya Elde Etme

Tereyağı Yapımında Kullanılması

Mayalama Farkı

Teknolojik Ekipman Eksikliği

Kokusunun Güzel Olması

Sütün Kesilme Riski

Pahalı Olması

Çelik Tencere Kullanımı

Katılımcı ifadelerinin yoğunluğa göre dağılımı Şekil 5.13’de kod bulutu ile gösterilmektedir. Büyük puntolu kodlar daha yoğun olarak kullanılan ifadeleri gösterirken, daha küçük puntolu olan ifadeler, daha az kullanılan kodları ifade etmektedir. “Sütün yağlı kısmının kullanılması (23 defa), mayalama farkı (14 defa), tereyağı yapımında kullanılması (12 defa), geleneksel yöntemler ile üretim ve yayılım hayvanlarından süt sağımı (11 defa)” ifadelerinin kod bulutu içerisinde ön plana çıktığı görülmektedir.

Kaliteli bir yağurdun duyusal özellikleri aşağıdaki şekilde kabul edilmektedir (Özer, 2006);

- 96

- ✓ Koku olarak; kendine özgü hoş koku içermeli
- ✓ Tat olarak; kendine has hafif ekşimsi bir tat içermeli

Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal analizi; standart tam yağlı endüstriyel yoğurtla karşılaştırmalı olarak 03.11.2022 tarihinde 13.00-16.00 saatleri arasında Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Duyusal Analiz Laboratuvarı'nda lisansüstü eğitim gören öğrenciler ve akademisyenlerden oluşan 12 kişilik bir panelist grubu tarafından gerçekleştirilmiştir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal özellikleri tanımlayıcı profil analizi formu aracılığıyla görünüş ve tekstür, koku, tat ve aroma, genel kabul edilebilirlik bakımından incelenmiştir.



Resim 5.1. Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal analizi (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Panelistlerden ilk olarak yağ oranı 3.8 olan standart tam yağlı endüstriyel yoğurdu daha sonra Mamak Ravak Yoğurdu'nu duyuşal açıdan değerlendirmeleri istenmiştir. Örnekler arasında panelistlerin ağızlarını su ile çalkalamaları hatırlatılmış, analiz sırasında örnekler hakkında herhangi bir bilgi verilmemiştir.

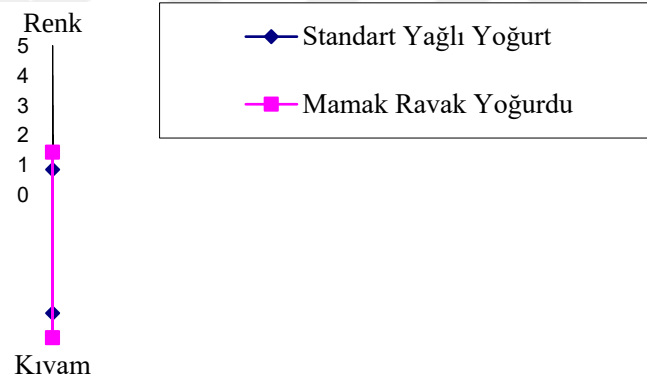
Duyuşal analiz değerlendirme sonrasında, panelistlerin her birine "Hangi yoğurdu satın almayı tercih edersiniz?" şeklinde sözlü olarak bir soru yöneltilmiştir. Gelen cevaplar doğrultusunda 5 kişi standart tam yağlı endüstriyel yoğurdu, 7 kişi ise Mamak Ravak Yoğurdu'nu satın almayı tercih ettikleri belirlenmiştir.

5.2.1. Görünüş ve Tekstür

Tanımlayıcı profil analizi formu üzerindeki ilk bölüm görünüş ve tekstür kısmından oluşmaktadır. Renk ve kıvam özelliklerinin bulunduğu bu kısımda 5cm'lik skalalar yer almaktadır. Bu skala üzerindeki rakamlar renk için; "0: beyaz, 1: krem, 2: açık sarı, 3: sarı, 4: koyu sarı, 5: açık turuncu", kıvam için; "0: çok fazla akıcı, 1-2: çok akıcı, 3: akıcı, 4: az akıcı, 5: koyu bir akıcılık" şeklinde tanımlanmaktadır. Panelistlerin her iki örnek için görünüş ve tekstür bölümünde verdiği cevapların ortalama değerleri aşağıdaki şekildedir;

Görünüş ve Tekstür		
	Renk	Kıvam
Standart Yağlı Yoğurt	0,83	4
Mamak Ravak Yoğurdu	1,41	4,83

Tablo 5.2. Yoğurtların görünüş ve tekstür değerleri



Şekil 5.14. Yoğurtların görünüş ve tekstür özelliklerinin karşılaştırılması

Standart yağlı yoğurdun rengi 0,83 oranında beyaz ile krem arasında krem rengine daha yakın algılanırken, Mamak Ravak Yoğurdu'nun rengi 1,41 oranında krem ile açık sarı arasında bir renkte algılanmaktadır. Standart yağlı yoğurdun kıvamı 4 oranında az akıcı hissedilirken, Mamak Ravak Yoğurdu'nun kıvamı ise 4,83 oranında az akıcı bir kıvam ile koyu bir kıvam arasında koyu bir akıcılığa daha yakın hissedilmektedir.

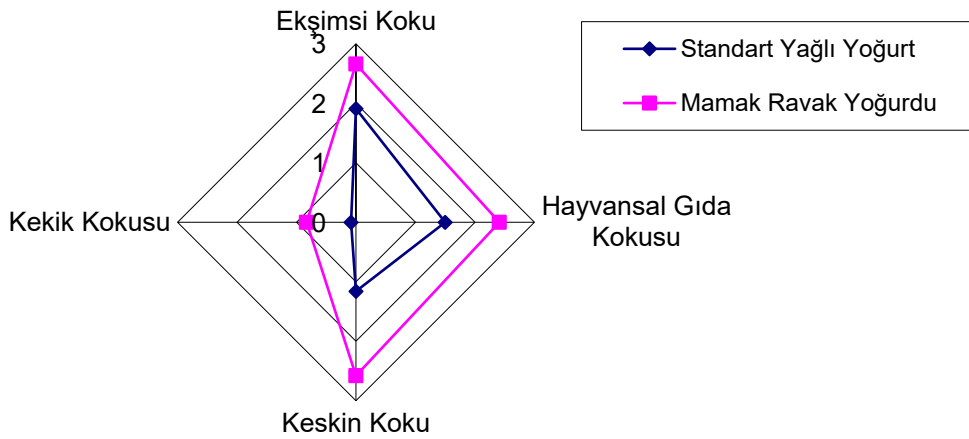
5.2.2. Koku

Tanımlayıcı profil analizi formu üzerindeki ikinci bölüm koku kısmından oluşmaktadır. Ekşimsi koku, hayvansal gıda kokusu, keskin koku ve kekik kokusu özelliklerinin bulunduğu bu kısımda 5cm'lik skalalar yer almaktadır. Panelistlerin

her iki yoğurt için koku kısmında verdiği cevapların ortalama değeri aşağıdaki şekildedir;

Koku				
	Ekşimsi Koku	Hayvansal Gıda Kokusu	Keskin Koku	Kekik Kokusu
Standart Yağlı Yoğurt	1,91	1,5	1,16	0,083
Mamak Ravak Yoğurdu	2,66	2,41	2,58	0,83

Tablo 5.3. Yoğurtların koku değeri



Şekil 5.15. Yoğurtların koku değeri karşılaştırılması

Mamak Ravak Yoğurdu'nda algılanan ekşimsi koku 2,66 oranında iken, standart yağlı yoğurtta 1,91 oranındadır. Yine Mamak Ravak Yoğurdu'nda hayvansal gıda kokusu 2,41 oranında hissedilirken, standart yağlı yoğurtta 1,5 oranında hissedilmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nda 2,58 oranında algılanan keskin koku, standart yağlı yoğurtta 1,16 oranında algılanmaktadır. Standart yağlı yoğurtta 0.083 oranında kekik kokusu hissedilirken, Mamak Ravak Yoğurdu'nda 0.83 oranında (10 kat) hissedildiği görülmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nda koku bakımından standart tam yağlı endüstriyel yoğurda göre ekşimsi, hayvansal gıda, keskin ve kekik kokularının daha yoğun hissedildiği görülmektedir.

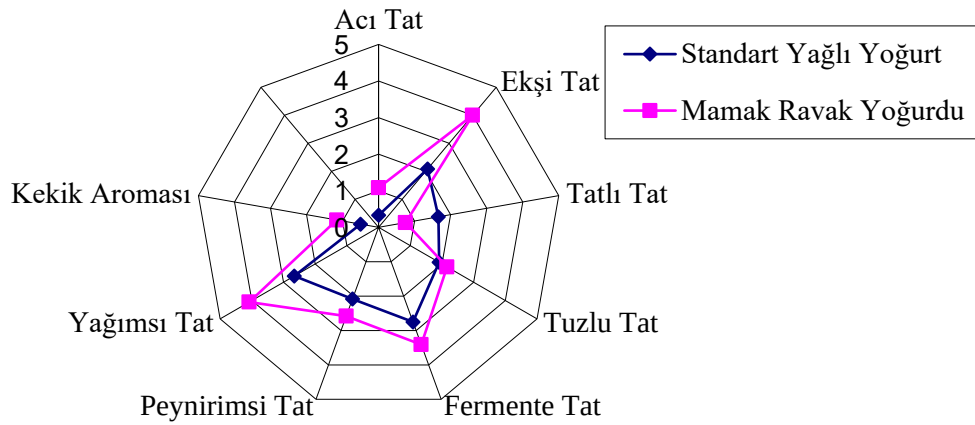
5.2.3. Tat ve Aroma

Tanımlayıcı profil analizi formu üzerindeki üçüncü bölüm tat ve aroma kısmından oluşmaktadır. Acı tat, ekşi tat, tatlı tat, tuzlu tat, fermente tat, peynirimsi tat, yağimsi tat ve kekik aroması özelliklerinin bulunduğu bu kısımda 5cm'lik skalalar yer

almaktadır. Panelistlerin her iki örnek için tat ve aroma kısmında verdiği cevapların ortalama değerleri aşağıdaki şekildedir;

Tat ve Aroma					
	Acı Tat	Ekşi Tat	Tatlı Tat	Tuzlu Tat	Fermente Tat
Standart Yağlı Yoğurt	0,33	2,083	1,66	1,91	2,75
Mamak Ravak Yoğurdu	1,83	4	0,75	2,16	3,41
Tat ve Aroma					
	Peynirimsi Tat	Yağimsi Tat	Kekik Aroması		
Standart Yağlı Yoğurt	2,083	2,66	0,5		
Mamak Ravak Yoğurdu	2,58	4,083	1,16		

Tablo 5.4. Yoğurtların tat ve aroma değerleri



Şekil 5.16. Yoğurtların tat ve aroma özelliklerinin karşılaştırılması

Mamak Ravak Yoğurdu'nda acı tat 1,83 oranında hissedilirken, standart yağlı yoğurtta 0,33 oranında hissedilmektedir. Yine Mamak Ravak Yoğurdu'nda 4 oranında algılanan ekşi tat, standart yağlı yoğurtta 2,08 oranında algılanmaktadır. Mamak Ravak Yoğurdu'nda tatlı tat 0,75 oranında hissedilirken, standart yağlı yoğurtta 1,66 oranında hissedildiği görülmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nda algılanan tuzlu tat 2,16 oranında iken, standart yağlı yoğurtta 1,91 oranındadır. Mamak Ravak Yoğurdu'nda 3,41 oranında hissedilen fermente tat, standart yağlı yoğurtta 2,75 olarak hissedilmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nda algılanan peynirimsi tat 2,58 oranında iken, standart yağlı yoğurtta 2,08 oranındadır. Mamak Ravak Yoğurdu'nda 4,08 oranında yağimsi tat hissedilirken, standart yağlı yoğurtta 2,66 oranında hissedildiği görülmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nda kekik aroması 1,16 oranında algılanırken, standart yağlı yoğurtta 0,5 oranında algılanmaktadır. Dolayısıyla tat ve aroma özellikleri bakımından; Mamak Ravak Yoğurdu'nun tam

yağlı standart endüstriyel yoğurda göre daha acı, ekşi, tuzlu, fermente, peynirimsi ve yağimsı bir tada, standart yağlı yoğurdun ise Mamak Ravak Yoğurdu'na göre daha tatlı bir tada sahip olduğu anlaşılmıştır. Kekik aromasının ise Mamak Ravak Yoğurdu'nda yine daha yoğun hissedildiği düşünülmüştür.

5.2.4. Genel Kabul Edilebilirlik

Tanımlayıcı profil analizi formu üzerindeki son bölüm genel kabul edilebilirlik kısmından oluşmaktadır. Genel kabul edilebilirlik kısmında diğerlerinden farklı olarak 7cm'lik bir skala yer almaktadır. Bu skala üzerindeki rakamlar "1: Hiç beğenmedim, 2: Çok beğenmedim, 3: Orta derecede beğenmedim, 4: Ne beğendim ne beğenmedim, 5: Orta derecede beğendim, 6: Çok beğendim, 7: Çok fazla beğendim" şeklinde tanımlanmaktadır. Standart yağlı yoğurdun genel kabul edilebilirliğinin 5,16 oranında (orta derece beğendim), Mamak Ravak Yoğurdunun genel kabul edilebilirliğinin ise 4,81 oranında (ne beğendim ne beğenmedim ile orta derecede beğendim arası) olduğu görülmektedir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun genel kabul edilebilirlik düzeyinin standart yağlı yoğurda göre daha düşük olması kendisinde daha yüksek algılanan ekşimsi koku, hayvansal gıda kokusu, keskin koku, acı tat, ekşi tat, tuzlu tat, fermente tat, peynirimsi tat ve yağimsı tat ile ilişkilendirilebilir.

Genel Kabul Edilebilirlik	
Standart Yağlı Yoğurt	5,16
Mamak Ravak Yoğurdu	4,81

Tablo 5.5. Yoğurtların genel kabul edilebilirlik düzeyleri

5.3. Mamak Ravak Yoğurdu'nun Endüstriyel ve Geleneksel Üretim Reçeteleri

5.3.1. Yoğurdun Endüstriyel Üretimi

Mamak Ravak Yoğurdu, hem ticari hem de tanıtım amacıyla Mamak Belediyesi'nin destekleriyle Sınırlı Sorumlu Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi aracılığıyla üretilmektedir. Günümüzde üretim tesisleri Mamak ilçesi Kutludüğün merkez bölgesinde yer alırken, satış noktaları ise Ankara ili Dikimevi mevkiinde bulunmaktadır.



Resim 5.2. Mamak Ravak Yoğurdu satış noktası (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Üretim tesislerinde yoğurdun elde edilmesi için kullanılan üretim işlem şeması aşağıdaki şekildedir:

Mamak Ravak Yoğurdu (1 Kg Mamak Ravak Yoğurdu İçin Endüstriyel Üretim)



Resim 5.3. Endüstriyel üretim Mamak Ravak Yoğurdu (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Malzemeler	Ölçü	Miktar (g/L)
İnek Sütü	-	10 L
Ravak Mayası	1 YK	15 g
Şeker (kış ayları için)	1 ÇK	4 g

YK: Yemek Kaşığı ÇK: Çay Kaşığı

İşlem Basamakları

1. Süt 50-55°C dereceye ulaşana kadar ön ısıtma yapılır.
2. Ön ısıtma yapılan süt, süt makinesinde çekilir ve yağlı kısmı bir kenara ayrılır.
3. Yağlı kısım kısık ateşte iyice kıvam alana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir.
4. Pişirilen yağlı süt mayalama işlemi için kavanoz içerisine konulur ve kış aylarında yaklaşık 50-52°C derece, yaz aylarında ise yaklaşık 45°C dereceye ulaşana kadar soğumaya bırakılır.
5. Kış aylarında şeker ile karıştırılan ravak mayası kavanoz içerisindeki yağlı süt soğuduktan sonra içerisine ilave edilir
6. Kavanozun kapağı kapatılır ve üzerine bez örtülür.
7. Mayalama işlemi için yağlı yoğurt yaz aylarında 4 saat, kış aylarında ise yaklaşık 7 saat bekletilir.
8. Kavanoz içerisinde mayalanan yağlı yoğurt buzdolabına alınmadan önce kapağı açık bir şekilde yaz aylarında yaklaşık 1 saat, kış aylarında ise yaklaşık 20 dakika kadar bekletilir, daha sonra 0 ile (+4)°C arasındaki buzdolabında bir gün daha yağı bozulmadan bekletilir.



Resim 5.4. Mamak Ravak Yoğurdu'nun endüstriyel üretiminde kullanılan ekipmanlar (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

5.3.2. Yoğurdun Geleneksel Üretim Hakkında

Günümüzde her ne kadar yerli üretici giderek azalsa da Mamak Ravak Yoğurdu'nun Kutludüğün Mahallesinde geleneksel yöntemlerle üretimi devam etmektedir. Oldukça yağlı olan bu yoğurdun üretimi yöre halkı arasında da bazı farklı

uygulamaları içermektedir. Yöre halkı geçmişte sütün yağını ayırmak için bakır kazanlar kullanmışlardır. Eski zamanlarda hayvancılıkla uğraşan yöre halkı yaylalarda konakladığı için mevsim ve doğa şartlarına göre kendilerine özgü yoğurt mayalama yöntemlerini de geliştirmişlerdir. Yöre halkı tarafından mayalama işlemi için kullanılan bu yöntemlerden bazıları nohut ve sütleğen otu kullanımıdır. Latincesi ‘‘*Euphorbia lathyris*’’ olan sütleğen otunun sütü pıhtılaştırma özelliği olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.



Resim 5.5. Kutludüğün yöresine ait sütleğen otu (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Yöre halkının geleneksel yöntemlerle yoğurdu elde etmek için kullandığı birçok mutfak ekipmanı da bulunmaktadır. Bu mutfak ekipmanları içerisinde bakır kazan ve tencerelerin pişirme ve mayalama işlemi için, el yapımı örtü ve örme selelerin ise mayalama sıcaklığının korunması amacıyla kullanıldığı ifade edilmiştir.

Yöre halkının Mamak Ravak Yoğurdu’nu farklı ürünlerin üretiminde değerlendirmek veya yoğurdun depolama süresini arttırmak için uyguladığı yöntemler de bulunmaktadır. Bu yöntemler;

- ✓ Yoğurdun soğuk suyla çalkalanarak tereyağına dönüştürülmesi
- ✓ Yoğurdun bez torbalar yardımıyla iyice süzülüp bol tuz ile harmanlandıktan sonra kurutularak ‘‘kiş/keş’’ (kurut) elde edilmesidir.

Mamak Ravak Yoğurdu (5 Kg Mamak Ravak Yoğurdu'nun Geleneksel Üretimi)



Resim 5.6. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretimi (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Malzemeler	Ölçü	Miktar (g, L)
İnek Sütü	-	50 L
Ravak Mayası	½ ÇB	50 g
Şeker (kış ayları için)	1 TK	8 g
Tuz (yaz ayları için)	1 ÇK	6 g

ÇB: Çay Bardağı, TK: Tatlı Kaşığı, ÇK: Çay Kaşığı

İşlem Basamakları;

- 1- Süt bakır bir kazanda kaynatılır.
- 2- Süt kaynatıldıktan sonra bir gece boyunca üzerine bir sele kapatılarak ve örtü serilerek soğumaya bırakılır.
- 3- Sütün üzerinde oluşan kaymak kısmı süzülerek bir kenara ayrılır.
- 4- Sütün kaymak kısmı kıvam alana dek bakır tencere veya kazanlarda kaynatılır.
- 5- Kaynatılan sütün kaymağı hafif derece eli yakıncaya dek soğutulur.

- 6- Mayalanma sıcaklığına gelen süt kaymağının içerisine mevsime göre şeker veya tuz ile karıştırılan ravak mayası ilave edilir.
- 7- Tekrar zerine sele ve bez örtülen süt kaymağı yaz aylarında 4-5 saat, kış aylarında ise 7-8 saat kadar ağzı kapalı bir şekilde bakır kazanlarda bekletilir.
- 8- Daha sonra mevsimine göre yaz aylarında ağzı açık bir şekilde 1 saat, kış aylarında ise 20 dakika kadar daha bekletilen yoğurt 0 ile (+4) °C arasındaki buzdolabında muhafaza edilir.



Resim 5.7. Mamak Ravak Yoğurdu'nun geleneksel üretiminde kullanılan ekipmanlar (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Bu yoğurdun endüstriyel ve geleneksel üretim aşamaları dikkate alındığında diğer yoğurt çeşitlerine göre ayırt edici özellikleri aşağıdaki şekildedir;

- Yoğurdun yapımında kullanılan sütün sadece yağlı kısmının kullanılması
- Bölge meralarında yayılım şeklinde serbest olarak beslenen ve sütünden yararlanan büyükbaş hayvanların yörenin bitki popülasyonuna bağlı olarak yoğunlukla kekik ve geven ile beslenmesi sonucu yoğurdun daha aromatik bir lezzette olması
- Yapımı sırasında raf ömrünü uzatmak ve istenilen kıvamı elde etmek için kış aylarında şeker, yaz aylarında ise tuz ilave edilmesi
- Elde edilen yoğurdun kıvamının yoğurt ve kaymak arası bir yapıda olması

Bölgeye özgü olan yapımında Mamak Ravak Yoğurdu'nun kullanıldığı bazı yöresel lezzetlerde mevcuttur. Bu lezzetler tarhana, hamurla ve ak çorbadır.

5.4. Yapımında Mamak Ravak Yoğurdu'nun Kullanıldığı Bazı Yöresel

Yemekler

Mamak Ravak Yoğurdu'nun malzeme olarak kullanıldığı bazı yöresel yemekler Mamak Ravak Yoğurdu üretici ve tüketicileri ile gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler neticesinde yazar tarafından reçetelendirilmiştir. Bu yemekler yöre halkı arasında “Hamurlama” olarak da bilinen Yoğurtlu Hamur Kesme ve genellikle düğünlerde hazırlanan Ak Çorba'dır.

Yoğurtlu Hamur Kesme (Hamurlama)



Resim 5.8. Yoğurtlu hamur kesme (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Malzemeler	Ölçü	Miktar (g, L)
Un	3 SB	600 g
Mamak Ravak Yoğurdu	1 SB	200 g
Su	6 SB	1,2 L
Tuz	2 TK	25 g
Yumurta	1 adet	60 g
Tereyağı	3 YK	45 g
Sarımsak	2 Diş	
Nane	1 YK	

SB: Su Bardağı, TK: Tatlı Kaşığı, YK: Yemek Kaşığı

İşlem Basamakları;

- 1- Bir kap içerisinde un, su, tuz ve yumurtayı ekledikten sonra aldığı kadar suyla birlikte sert bir hamur kıvamı elde edinceye kadar yoğur.
- 2- Hamuru beze haline getir.
- 3- İnce bir şekilde hamuru açtıktan sonra kare şeklinde parçalara ayır.
- 4- Tencere içerisinde kaynayan suya kesilen hamurları at ve 1-2 dakika süreyle haşla.
- 5- Tencere içerisine hamurları birbirlerinden ayırmak ve pişme işlemini durdurmak için soğuk su ilave et.
- 6- Hamurları tencere içerisinden süzerek çıkar ve soğumaya bırak.
- 7- Ayrı bir yerde Mamak Ravak Yoğurdu içerisine ince ince kıyılan sarımsakları ilave et ve karıştır.
- 8- Bir tava içerisinde tereyağını erit ve ocağını altını kapattıktan sonra içerisine naneleri ekle.

9- Soğuyan hamurların üzerine sarımsaklı Ravak Yoğurdu'nu ve naneli tereyağını dök.



Resim 5.9. Yoğurtlu hamur kesme yapım aşamaları (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Ak Çorba (Düğün Çorbası)



Resim 5.10. Ak Çorba (Düğün çorbası) (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

Porsiyon Adedi: 3-4 kişi

Malzemeler	Ölçü	Miktar (g, L)
Yarma	-	500 g
Un	3 YK	300 g
Mamak Ravak Yoğurdu	2 YK	40 g
Süzme Yoğurt	3 YK	60 g
Yumurta	1 adet	60 g
Su	6 SB	1,2 L
Tuz	2 TK	25 g

YK: Yemek Kaşığı, TK: Tatlı Kaşığı, SB: Su Bardağı

İşlem Basamakları;

- 1- Yarmaları bir gün öncesinden ıslat.
- 2- Ertesi gün yıka ve süzdükten sonra bir tencere içerisinde kaynamaya bırak.
- 3- Ayrı bir kap içerisinde süzme yoğurt, Mamak Ravak Yoğurdu, un ve soğuk su pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpma teli yardımıyla çırp.
- 4- Yarmaların kaynadığı tencere içerisine bu karışım yavaş yavaş ilave et.
- 5- Tek yönlü olmak şartıyla kaynayana kadar karıştırılır.
- 6- Kaynadıktan 5 dakika sonra tencerenin içerisine tuz ilave edilir ve ocağın altını kapat.
- 7- Tercihe göre üzerine yağda yakılmış nane ilave edilebilir.



Resim 5.11. Ak Çorba yapım aşamaları (Fotoğraf araştırmacı tarafından çekilmiştir)

6. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Yoğurt yapımında kullanılan sütün yöre hayvanlarından temin edilmesi, bu hayvanların bölgenin bitki popülasyonuna ve mevsimsel koşullarına bağlı olarak yoğunlukla kekik ve geven ile beslenmesi ve bu hayvanlardan elde edilen sütün geleneksel yöntemlerle işlenerek sadece yağlı kısmının kullanılması Mamak Ravak Yoğurdu'nun karakteristik duysal özelliklerinin oluşumunda önemli bir rol oynamaktadır. Konuyla ilgili olarak Salık ve Çakmakçı (2022) Türkiye'nin coğrafi işaretli yoğurt ve ayranları üzerine yaptıkları bir çalışmada; Mamak Ravak Yoğurdu'ndan “porselen beyazı renginde, kendine özgü tat ve kokuya sahip, sıkı ve kıvamlı yapıdadır” şeklinde bahsetmiştir. Araştırmaya konu olan Mamak Ravak Yoğurdu'nun duysal karakteri aynı zamanda ayırt edici özelliklerini de yansıtmaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu'nun web sitesinde yer alan Mamak Ravak Yoğurdu'nun tescil belgesinde yoğurdun sadece sütün yağından üretilen yoğurt mayası (ravak mayası) ile mayalanması yoğurdun ayırt edici özelliği olarak ifade edilmektedir.

Mamak Ravak Yoğurdu'nun ayırt edici özellikleri içerdiği yağ miktarının yüksek olması, kıvam olarak daha koyu bir kıvamda olması ve üretim basamaklarıyla birlikte mayalama farklılıklarının bulunması olarak ifade edilebilir. Yoğurttaki kuru madde ve yağ miktarının yüksek olması ve yoğurdun koyu bir kıvamda olması, yoğurt yapımında kullanılan sütün sadece yağlı kısmının kullanımı ile açıklanabilir. Konuyla ilgili olarak İkizkaya (2019) yoğurdun duysal, reolojik, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri üzerine yaptığı bir çalışmada; yoğurdun viskozitesinin büyük oranda sütün kompozisyonu, uygulanan ısı işlem, kültür türü, uygulanan teknolojik işlemler, soğutma ve depolama gibi faktörlere bağlı olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla Mamak Ravak Yoğurdu'nun kendine has doku özelliklerini yapımında kullanılan sütün bileşenlerinden ve üretim yöntemlerinden kazandığı anlaşılmaktadır. Mayalama farklılıklarına ise yoğurt yapımında kullanılan mayanın bulunmaması halinde yoğurdun sütleğen otu veya nohut kullanılarak mayalanması ve yaz aylarında maya içerisine tuz, kış aylarında ise şeker ilave edilmesi örnek olarak verilebilir. Kış aylarında maya içerisine şeker ilave edilerek mayalanma işleminin hızlandırılması, yaz aylarında ise maya içerisine tuz ilave edilerek yoğurtta ekşimenin önlenmesi amaçlanmaktadır. Böylelikle maya içerisine mevsim şartlarına göre tuz veya şeker

ilave edilmesinin yoğurdun raf ömrüne ve üretim kalitesine de etki ettiği varsayılmaktadır.

Mavuş ve diğerleri (2020) yoğurt üretiminde kalite kayıpları ve kalite artışına yönelik düzeltici önlemlerin geliştirilmesi üzerine yaptıkları bir çalışmada; yoğurdun kalitesine etki eden en temel unsurları inokülasyon ve inkübasyon işlemleri olarak açıklamışlardır. Dolayısıyla Mamak Ravak Yoğurdu için; yöre hayvanlarının sütünün bu yoğurdun yapımında kullanılması, hayvanların cinsi dolayısıyla temin edilen sütteki yağ oranı, üretimin geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmesi ve üretimde kullanılan maya, şeker ve tuz miktarları üretim kalitesini belirleyen diğer faktörler arasında olduğu düşünülmektedir.

Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyuşal karakteri sadece yoğurdun ayırt edici özelliklerini değil aynı zamanda tüketiciler tarafından tüketim durumlarını ve nedenlerini de açıklamaktadır. Tüketicilerin bu yoğurdu tercih etme nedenleri arasında lezzet, koku, kıvam, doğallık ve sağlıklı olduğunu düşünme gibi birçok neden bulunmaktadır. Benzer olarak Doğan (2021) İslı Yoğurdun üretim ve tüketimine ilişkin yaptığı bir çalışmada; bireylerin yoğurt tüketme nedenlerini en yüksek oranla sırasıyla yoğurdun tadını sevmeye, sağlıklı bir gıda olması, besin değeri yüksek ve doyurucu olması şeklinde sıralamıştır. Günümüzde Mamak Ravak Yoğurdu'nun üretildiği yörede hayvancılıkla uğraşan yerli halk sayısının azalması, yoğurdun sadece sütün yağlı kısmından elde edilmesi ve üretimin maliyetlerinin giderek yükselmesi Mamak Ravak Yoğurdu'nun diğer yoğurtlar kadar sık tüketilmemesine neden olmaktadır.

Mamak Ravak Yoğurdu genellikle yörenin kendine ait ekşi mayalı ekmeğiyle birlikte kahvaltılarda ve misafirlere ikram edilme zamanlarında tüketilirken geleneksel olarak belirli etkinliklerde veya özel günlerde tüketime konu olmamıştır. Ancak Mamak Ravak Yoğurdu tek başına tüketilebildiği gibi bazı yöresel ürünlerin veya yemeklerin yapımında da malzeme olarak kullanılmaktadır. Yoğurttan içerdiği yüksek yağ miktarı sayesinde bol suda çalkalanarak tereyağı elde edilmesi, yöreye özgü çorbaların (ak çorba, düğün çorbası), ana yemeklerin (hamurlama) ve tarhana kurusunun yapılması bu yoğurdun önemli bir besin kaynağı olduğunun göstergesidir.

Sütün sağılmasından ayrıştırılmasına, ayrıştırılmasından yoğurdun buzdolabında muhafazasına kadar tüm üretim aşamalarının zahmetli olması, üretim sırasında sütün

kesilmesi olarak tabir edilen süt bileşenlerinin birbirlerinden ayrılması, teknolojik ekipman eksikliği, aynı kalitedeki mayaların elde edilememesi, mayalanma esnasında işlemin gerçekleştiği kazan veya tencerenin temiz olmaması, mayalanma sıcaklığın ayarlanmaması ve farklı kalitedeki sütlerin kullanımı nedeniyle karşılaşılan zorluklar bu yoğurdun üretimini güçleştirmektedir.

Yoğurt yapımında kullanılan sütün pişirilmesi, ayrıştırılması ve mayalanması için yerel halk tarafından bakır kazanlar, kuşaneler(tencereler), kollu (manuel) süt ayrıştırma makineleri ve sele olarak adlandırılan örme sepetler gibi birçok yöresel ekipmanlar kullanılmaktadır. Bu ekipmanlar yoğurdun geçmişten günümüze geleneksel yöntemlerle ulaştığının da bir göstergesidir. Üreticilerin yoğurt üretimini iki kuşak eski nesillerden öğrenmesi, tüketicilerin ise bu yoğurdu uzun yıllardır tüketmesi Mamak Ravak Yoğurdu tarihinin eski ve köklü olduğunun kanıtı niteliğindedir.

Yoğurdun ekonomi ve pazarlamaya olan etkisi üzerinde yapılan incelemeler doğrultusunda ilçeye tanınırlık ve bilinirlik konusunda fayda sağladığı, yöre halkı için gelir kaynağı olduğu ve kurulan üretim tesisleri aracılığıyla istihdam sağladığı görülmektedir. Işık'ın (2022) gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi üzerine yaptığı bir çalışmada; Mamak Ravak Yoğurdu hakkında 224 katılımcı arasından %79,9'unun yoğurt hakkında bir bilgisi olmadığı, %9,4'ünün sadece bildiği ve duyduğu, %4,5'inin beğendiği, %4,5'inin tattığı ve %1,7'sinin ise satın aldığı belirlenmiştir. Ayrıca yoğurdun tanıtımı ve reklam faaliyetleri konusunda yetersiz kaldığı araştırma kapsamında yapılan bu çalışmada da desteklenmektedir.

Mamak Ravak Yoğurdu dışında coğrafi işaret ile tescillenen diğer yoğurtların tamamının kimyasal bileşen değerleri tescil belgelerinde yer almaktadır. Bu eksikliğin giderilmesi amacıyla Mamak Belediyesi aracılığıyla Sınırlı Sorumlu Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi katkılarıyla Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü tarafından Mamak Ravak Yoğurdu'nun kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirilmiştir. Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği'ne (2022/44) göre tam yağlı yoğurt olarak sınıflandırılan Mamak Ravak Yoğurdu 2022 yılı Aralık ayı itibarıyla coğrafi işaretli yoğurtlar içerisinde %25 yağ ve %39.86 kuru madde oranıyla en yüksek değere sahiptir.

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Duyusal Analiz Laboratuvarı'nda, 12 eğitimli panelist tarafından Mamak Ravak Yoğurdu'nun duyusal özellikleri yağ oranı %3.8 olan standart tam yağlı bir market yoğurdu ile kıyaslanarak değerlendirilmiştir. Değerlendirmelere göre; Mamak Ravak Yoğurdu'nun görünüş ve tekstür bakımından; krem ile açık sarı arasında bir renkte olduğu ve az akıcı bir kıvam ile koyu bir kıvam arasında koyu bir akıcılığa daha yakın olduğu belirlenmiştir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun koku bakımından standart tam yağlı bir yoğurda göre ekşimsi, hayvansal gıda, keskin ve kekik kokularının daha yoğun hissedildiği sonucuna ulaşılmaktadır. Tat ve aroma özellikleri bakımından; Mamak Ravak Yoğurdu'nun tam yağlı endüstriyel yoğurda göre daha acı, ekşi, tuzlu, fermente, peynirimsi ve yağimsi bir tada, standart yağlı yoğurdun ise Mamak Ravak Yoğurdu'na göre daha tatlı bir tada sahip olduğu belirlenmiştir. Kekik aromasının ise Mamak Ravak Yoğurdu'nda yine daha yoğun hissedildiği düşünülmüştür. Standart tam yağlı bir market yoğurdun genel kabul edilebilirlik oranı 5,16 iken Mamak Ravak Yoğurdu'nun genel kabul edilebilirlik oranı 4,81'dir. Mamak Ravak Yoğurdu'nun genel kabul edilebilirlik düzeyinin standart yağlı yoğurda göre daha düşük olması kendisinde daha yüksek algılanan ekşimsi koku, hayvansal gıda kokusu, keskin koku, acı tat, ekşi tat, tuzlu tat, fermente tat, peynirimsi tat ve yağimsi tat ile ilişkilendirilebilir. Duyusal analiz değerlendirmesi sonrasında, panelistlerin her birine "Hangi yoğurdu satın almayı tercih edersiniz?" şeklinde sözlü olarak bir adet soru yöneltilmiştir. Panelistlerden 5 kişi standart yağlı yoğurdu, 7 kişi ise Mamak Ravak Yoğurdu'nu satın almayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Mamak Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurt çeşitlerinden ayıran birçok temel özellik bulunmaktadır. Özellikler; yoğurt yapımında sadece sütün yağlı kısmının kullanılması, yine yoğurt yapımında kullanılan sütün sağıldığı yayılım hayvanlarının yoğunlukla yörenin bitki popülasyonuna bağlı olarak kekik ve geven ile beslenmesi, ürünün raf ömrünü uzatmak ve istenilen kıvamı elde etmesi için yoğurt mayasına yaz aylarında tuz, kış aylarında şeker ilave edilmesi ve kıvam olarak ise yoğurt ile kaymak arası bir kıvamda olmasıdır. Ayırt edici olarak ifade edilen bu özellikler yoğurt üzerinde gerçekleştirilen kimyasal ve duyusal analiz testleri ile örtüşmektedir. Yoğurt üretiminde kullanılan sütün sadece yağlı kısmının kullanılması kimyasal analizlerinde yağ oranının yüksek, duyusal analizlerinde ise yağimsi tadın daha fazla bir değere sahip olması ile ilişkilendirilebilir. Sütünden yararlanılan hayvanların

genellikle bitki popölasyonuna baēlı olarak kekik ile beslenmesi, duyuusal analiz sonuçlarında kekik aromasının ve kokusunun standart tam yaēlı yoēurda göre daha fazla hissedilmesi ile baēdaştırılabilir. Mamak Ravak Yoēurdu'nun kıvamının yoēurt ile kaymak arasında bir yapıda olması, kimyasal analiz sonuçlarında görüldüēü gibi kuru madde oranının yüksek olmasına baēlı olarak açıklanabilir. Aynı zamanda duyuusal analiz testlerinde belirlenen kıvam deēerleriyle de örtüşmektedir.

6.1. Öneriler

Mamak Ravak Yoēurdu'nun coērafi iēaret tescil belgesi incelendiēinde yoēurt ve yapımında kullanılan sütün kimyasal bileēen deēerlerinin yer almadıēı görölmektedir. Bu nedenle hem yoēurdun hem de yapımında kullanılan süt için su, kuru madde, yaē, protein, laktoz, mineral madde, yoēunluk, ph deēeri, asitlik (laktik asit) ve kül deēerleri Mamak Ravak Yoēurdu coērafi iēaret belgesine eklenmelidir.

Coērafi iēaretli ürünlerin pazar talepleri ve fiyatlarının daha yüksek olması nedeni ile bu ürünlerin taklitleri ve/veya taēēiē edilmesi söz konusudur. Coērafi iēaretli ürünün gerēekliēi ve kökeninin ortaya konması, izlenebilirliēinin saēlanması, tüketicinin bilgilendirilmesi, kalite güvencesi, denetim faaliyetlerinin kolaylaştırılması ve taklitlerin ve/veya taēēiēlerin engellenebilmesi için coērafi iēaret etiketlerinin etkin kullanımı oldukça önemli bir yere sahiptir. Ankara ili Dikimevi mevkiinde bulunan Mamak Ravak Yoēurdu satıē noktasında da göröldüēü üzere Mamak Ravak Yoēurdu bir kavanoz içerisinde ve üzerinde Sınırlı Sorumlu Mamak Kadın Giriēimi Üretim ve İşletme Kooperatifi'ne ait bir logo ile satıēa sunulmaktadır. Bu nedenle satıēı gerēekleştirilen Mamak Ravak Yoēurdu'nun üzerinde coērafi iēaret etiketi/amblemi bulunması tüketicinin tercih etmesi açısından önemlidir.

Yoēurdun endüstriyel ortamlarda ticari kaygılar güdülererek farklı kalitedeki mayaların kullanımıyla üretilmesi gelenekselliēinin kaybolmasına neden olmaktadır. Aynı zamanda endüstriyel ve geleneksel üretim ve hammadde farklılıkları sebebiyle yoēurdun belirli üretim standartlarına sahip olmaması da üzerinde durulması gereken konulardan biridir. Buna baēlı olarak giderek sayıları azalan Mamak Ravak Yoēurdu yerel üreticileri desteklenmeli ve geleneksel olan yoēurt üretim yöntemine sadık kalarak özünden ödün vermeden yoēurdun üretimi teşvik edilmelidir. Ayrıca sütünden yararlanılan yöre hayvanlarının bölgedeki varlıēı çeēitli destekler ile artırılmalıdır.

Reklam ve tanıtım konusunda sadece belediyenin katkı gösterdiği coğrafi işaretli bu ürün sürdürülebilirliği bulunan çeşitli gastronomik etkinliklere de dâhil edilmelidir. Çeşitli web sitelerinde tanıtımı yapılmalı, konaklama tesisi büfelerinde ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde gerekli iyileştirmeler yapılarak yer verilmelidir. Yoğurdun sadece Mamak ve Ankara ile değil ülke genelinde kamu ve özel kuruluşlar iş birliğinde ortak stratejiler ile marka değeri ve bilinirliğinin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılmalı, sağlık ile olan ilişkisine konu olan araştırmalara yer verilmelidir. Ustalık bilgisinin kaybolmaması için üretildiği bölgelere gününbirlik gezi turları düzenlenerek yoğurdun yapım aşamalarının ziyaretçiler tarafından deneyimlenmesi sağlanmalıdır. Yapımında malzeme olarak Mamak Ravak Yoğurdu'nun kullanıldığı yöresel yemeklerden esinlenerek ve gelenekselliğinden ödün vermeden yeni ürünler geliştirilmeli ve reçeteler hazırlanmalıdır. Mamak Ravak Yoğurdu'nun pazarlanması ve satışına yönelik faaliyetler artırılmalı ve semt marketlerinde, büyük marketlerde ve satış noktalarında da satışı yapılmalıdır.

Bu araştırma konusunun ve elde edilen sonuçların ileride coğrafi işaretli ürünler ile ilgili olarak yapılacak çalışmalara kaynak teşkil ederek yol göstereceği varsayılmaktadır.

KAYNAKÇA

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Acar, Y. (2018). Türkiye'deki coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalaması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 163-177.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aksoy, M. (2022). *Konaklama işletmelerinde helal konsept uygulamalarının gıda atığı ve gıda israfı üzerindeki etkisi*. Yayınlanmış Doktora Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Altuğ Onoğur, T. & Elmacı, Y. (2015). *Gıdalarda duyuşal değerlendirme*. İzmir, Sidas Yayıncılık.
- Aydoğdu, A. Okay, E. Ö., & Köse, Z. C. (2016). Destinasyon tercihinde gastronomi turizmi'nin önemi: Bozcaada örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 120-132.
- Aydoğdu, A., & Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. *Gastronomy tourism as a element of destination attraction: an example of Kastamonu. Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 4-23.
- Bağırlar, M. (2015). *TRIPS Anlaşması kapsamında marka hakkının korunması*. Uzmanlık Tezi. Türk Patent ve Marka Kurumu, Markalar Dairesi Başkanlığı. Ankara.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17.
- Bayrak, B. (2021). *Doğal kaynaklardan izole edilen laktik asit bakterilerinden yoğurt üretimi ve duyuşal özelliklerinin belirlenmesi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Belpınar, A. (2014). *Gastronomi turizmine yönelik turist görüşlerinin kültürlerarası karşılaştırılması: Kapadokya örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Bilgin, N. (2006). *Sosyal bilimlerde içerik analizi teknikler ve örnek çalışmalar*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Boyatzis, R.E. (1998). *Transforming qualitative information: thematic analysis and code development*. New York: Sage.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Psikolojide tematik analizin kullanımı. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 873-898
- Brillat-Savarin, J. A. (2009). *The physiology of taste: or meditations on transcendental gastronomy*. London: Vintage.

- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Bulut-Solak, B., & Nihat, A. (2012). Yoğurt çeşitleri, yoğurtlarda görülen bazı kusurlar ve çözüm önerileri. *Akademik Gıda*, 10(2), 115-120.
- Can, İ. İ. & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye’deki gastronomi müzeleri örneği. *Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Carpenter, R. P., Lyon, D. H. & Hasdell, T. A. (2000). *Guidelines for sensory analysis in food product development and quality control*. Maryland, UK, Springer Science & Business Media.
- Ceyhun-Sezgin, A. (2016). *Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine yansımaları*. I. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi, Erzincan. 350-356.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Akbıyık, T. (2021). Dünyadaki gastronomi müzelerinin tematik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 153-184.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Şanlıer, N. (2018). *Sürdürülebilir turizm kapsamında gastronomi müzelerinin değerlendirilmesi*. İnsan, Toplum ve Spor Bilimleri Araştırma Örnekleri, 215-233.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Yönet, F. (2017). *The importance of Turkish cuisine in gastronomy tourism*. Ankara. Gece Kitaplığı.
- Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Creswell J.W. (2018). *Nitel araştırma yöntemleri: beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*. M. Bütün & S.B. Demir (Çev.) (4. baskı). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Creswell JW. (2014). *Research design qualitative, quantative, and mixed methods approaches*. (4. baskı). London: SAGE.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: gastronomi turizmi örneği*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çakmak, M. H. (2016). *Mamak (Ankara) ilçesinin kentsel ekolojik özellikleri*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çalışkan, V., & Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 28, 193-214.
- Çetin, M., & Küçükkömürler, S. (2019). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi müzeleri: Oleatrium zeytin ve zeytinyağı tarihi müzesi örneği. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 22(1), 1-17.
- Demir, İ. (2020). *Coğrafi işaretlerin sosyoekonomik etkileri*. T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- Demirci, A., & Elvan, O. (2020). Sağlıklı ve kaliteli yoğurt nasıl mayalanır?. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(1), 14-22.
- Demirer, H. R. (2010). *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler; Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme*. Yayımlanmış Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Antalya.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.

- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Doğan, E. (2021). *Denizli'ye özgü geleneksel gıdalardan isli (yanık kokulu) yoğurdun üretim ve tüketimi*. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Ebringer, L., Ferencik, M., Krajcovic, J. (2008). Beneficial health effects of milk and fermented dairy products- Review. *Folia Microbiology*, 53 (5): 378-394.
- Ekerim, F., & Tanrısever, C. (2020). Türkiye gastronomi festivalleri ve haritalandırılması. *Gastronomy Festivals and Their. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Ekinci, E. (2021). *Giresun'a ait coğrafi işaretli Görele dondurması ve bu dondurmanın gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi*, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eren, R. (2016). *Türkiye'nin gastronomi imajı, ziyaretçilerin bilgi kaynakları ve harcamaları*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Eryılmaz, G. (2019). *Silifke yöresel mutfak kültürü unsuru olan "Silifke yoğurdu" nun gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi*. Nevşehir Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, 189.
- Gillespie, C., & Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. London: Routledge.
- Goff, H., & Hartel, R. (2013). *Ice cream*. New York: Springer.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: balıkesir ili örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Gökovalı, U. (2007). *Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği*. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, 21(2), 141-160.
- Göynüşen, E. S. (2011). *Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Edirne.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(26): 24-29.
- Gündeğer, M. (2014). *Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Çanakkale.
- Gündoğdu, G. (2006). *Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve koruması*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Güvenç, D. (2019). *5403 sayılı kanunu'na göre 6537 sayılı kanunla yapılan miras paylaşımı değişikliği: Mamak ilçesi örneği*. Dönem Projesi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2004). *Food tourism around the world*. London: Routledge.

- Harris, J. E., Glesanon, P. M., Sheean, P. M., Beto, J. A., & Barbara. (2009). An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals. *Journal of the American Dietetic Association*, 109 (1), 80-90.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Işık, M. A. (2014). Türkiye'deki bazı gelenek türleri. *21. Yüzyılda Fen ve Teknik*, 2(8), 45-50.
- Işık, N. (2022). *Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: Ankara ili örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İkizkaya, Y. (2019). *Yoğurdun duyuşsal, reolojik, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri üzerine kolostrumun etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- İloğlu, N. (2014). *Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve Türkiye uygulaması*. Türk Patent Enstitüsü, Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.
- İnternet: 555 Sayılı KHK, (1995). "Coğrafi işaretlerin korunması hakkında 555 sayılı kanun hükmünde kararname".
<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/4.5.555.pdf> adresinden 19.03.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: 6769 Sayılı KHK, (2016). "Sınai mülkiyet kanunu".
<https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> adresinden 20.03.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Ankara Büyükşehir Belediyesi, (2014). "Kente bakış".
<https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-mutfagi> adresinden 25.07.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Ankara Büyükşehir Belediyesi, (2018). "Ankara'nın kısa tarihi".
<https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-nin-kisa-tarihi> adresinden 25.03.2021 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Ankara İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, (2022). "İlçenin tarımsal yapısı".
<http://www.webcitation.org/query?url=http%3A%2F%2Fankara.tarim.gov.tr%2Fmamak%2FMenu%2F13%2FIlcenin-Tarimsal-Yapisi/> adresinden 01.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2012). "Ankara yemekleri".
<http://eklenti.ankarakultur.gov.tr/yemekmenu/> adresinden 31.07.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Ankara Valiliği, (2022). "Mamak hakkında".
<http://www.ankara.gov.tr/mamak> adresinden 01.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Anonim (2022). Ankara il haritası:
<https://www.milliyet.com.tr/egitim/haritalar/ankara-haritasi-ankara-ilceleri-nelerdir-ankara-ilinin-nufusu-kactir-kac-ilcesi-vardir-6309222> adresinden 23.06.2022 adresinden 15.07.2022 tarihinde alınmıştır.

- İnternet: Emirdağ Belediyesi, (2023). “Emirdağ koyun yoğurdu”.
<http://emirdag.bel.tr/cografi-isaretili-geleneksel-urunlerimiz/emirdag-koyun-yogurdu/> adresinden 12.01.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Europa Comission Door Database, (2022). “*Europa geographical indications register*”. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#> adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Europa Comission Geographical Indications, (2022). “*Quality schemes explained*”. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: itunes.apple.com/apple-assets-us-std-000001/CobaltPublic/v4/3e/37/ae/3e37aed7-7d65-9d7c-7c6d-4231223d55b7/321-5215464198793928767-5._nite.pdf. (Erişim Tarihi: 22.11.2022).
- İnternet: Kardeşahin, H. (2021). *Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik*.
<https://itunesuassets>.
- İnternet: Mamak Belediyesi, (2022). “Bir Mamak rehberi”.
<https://www.mamak.bel.tr/mamak/bir-mamak-rehberi/> adresinden 01.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Mamak Kaymakamlığı, (2022). “Mamak ilçesi’nin coğrafi yapısı”.
<http://www.mamak.gov.tr/cografi-yapi#> adresinden 01.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Millî Eğitim Bakanlığı, (2011). “*Gıda teknolojisi*”.
http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Yo%C4%9Furt.pdf adresinden 17.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu, (2022). <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 11.3.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Gıda Kodeksi, (2022). “*Fermente süt ürünleri tebliği (Tebliğ No: 2022/44)*” <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.html> 21.12.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022a). “*Coğrafi işaret nedir?*”.
<https://www.ci.gov.tr/sayfa/coğrafi-işaret-nedir> adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022b). “*Geleneksel ürün adı nedir?*”.
<https://www.ci.gov.tr/sayfa/geleneksel-%C3%BCr%C3%BCn-ad%C4%B1-nedir> adresinden 10.01.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022c). “*Patent, marka, tasarım bilgilendirme broşürü*”.
<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/17BDA083-8570-4F0E-8DB0-F4C1EC1E47CF.pdf> adresinden 05.02.2021 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022d). “*Tescil ve başvuru sayıları*”.
<https://www.ci.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication> adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022e). “*Tescil türleri*”.
<https://www.ci.gov.tr/Statistics/Type> adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.

- İnternet: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022f). ‘ ‘Tescilli coğrafi işaretlerin ürün gruplarına göre dağılımı’ ’. <https://www.ci.gov.tr/Statistics/ProductGroup> adresinden 28.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği, (2015). ‘ ‘Gastronomi turizmi raporu’ ’. https://www.tursab.org.tr/e-dergi?pdf=apps/OldFiles//dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf adresinden 01.02.2023 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, (2022). ‘ ‘Creative cities network’ ’. <https://en.unesco.org/creative-cities/home> adresinden 11.11.2022 tarihinde alınmıştır.
- Josling, T. (2006). The warm on terroir: geographical indications as a transatlantic trade conflict. *Journal of Agricultural Economics*. 57(3), 337-363.
- Kan, M. (2011). *Yerel düzeyde ekonomik kalkınmada coğrafi işaretlerin kullanımı ve etkisi: Akşehir kirazı araştırması*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Ankara.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi işaretleme yoluyla gastronomik kimlik oluşturma ve gastronomik kimliğin destinasyon pazarlamasındaki rolü: Trakya örneği*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırma Dergisi*, 1 (1), 62-80
- Kargiglioğlu, Ş., & Kabacık, M. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında urla enginar festivaline gelen turistlerin festival. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 409, 421.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kazan, H., Oktay, F., Rençber F. (2009). *Yerel üretimlerin bölgesel kalkınmaya etkileri: örnek bir uygulama*. 1. International Davras Congress, Isparta, 29-31 Mayıs 2009, 630-643.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012(2), 33-37.
- Keskin, H. (2019). *Coğrafi işaretli yöresel gıdaların turistik destinasyon pazarlamasına etkileri: Balıkesir ili örneği*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Balıkesir.
- Kılıç, S., & Albayrak, A. (2012). İslamiyet’ten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 2(4), 707-716.
- Kızıltepe, H. (2005). *Türk coğrafi işaretler mevzuatı, ab mevzuatı ile mukayesesi ve bazı önemli ülkelerdeki coğrafi işaretler mevzuatı*. Türk Patent Enstitüsü Uzmanlık Tezi, Ankara.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kop, P van de, Sautier, D., & Gerz, A. (2006). Origin based products; Lessons for propoor market development royal tropical institute. *Bulletin*, 2(3), 372.
- Kosikowski, F. (1978). *Cheese and fermented milk products*. New York: ASS.
- Kuckartz, U., & Rädiker, S. (2019). *Analyzing Qualitative data with maxqda: text, audio and video*. New York: Springer.

- Kurt A, (1995). *Yoğurdun tarihçesi ve yeryüzüne yayılışı*, Yoğurt-III Milli Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, İstanbul, 23-25.
- Kurt G., Dłużewska A. (2018). Gastro tourism potential and perspectives for turkey – a theoretical approach. *Czasopismo Geograficzne*, 89(1-2): 121-137.
- Küçükömrürler, S., Şirvan, U. N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (Ijtebs)*, 2(2), 78-85.
- Lawless, H.T., Heymann, H. (1999). *Sensory evaluation of food, principles and practices*. Editorial services: ruth bloom, Library of Congress, Gaithersburg, 827-835.
- Mavuş, R., Dolgun, E. C., Akkoç, A. E., & Aktaş, M. (2020). Yoğurt üretiminde kalite kayıpları ve kalite artışına yönelik düzeltici önlemlerin geliştirilmesi. *Gazi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 6(2), 120-128.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmüş, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Mercin, L. (2006a). *Müzeler ve toplum*. <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/Yrd.-Doç%3a7.-Dr.-Levent-MERC%4b0N-M%3c3%9cZELER-VE-TOPLUM.pdf> adresinden 11.12.2020’de alınmıştır.
- Neuman, W. L. (2016). *Toplumsal araştırma yöntemleri nitel ve nicel yaklaşımlar 1*. Ankara: Yayın Odası.
- Oğuz, Z. (2016). *Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: Siirt ili örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Mardin.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde" coğrafi işaretlerin" kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Öner, S. (2018). *Yerel halkın gastronomi turizmine karşı farkındalık ve tutumu: Kastamonu örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.
- Özaltaş Serçek, G., & Serçek, S. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1 (1), 22-40.
- Özaslan, M. (2014). Ankara’nın “Kâhtanesi” ydi Kayaş ve Mamak. *İdealkent*, 5(11), 288-299.
- Özdemir, G., & Altınar, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntembilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Özer, H. (2006). Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi. *Akademik Gıda*, 12(2), 101-111.
- Özer, Y. (2013). *Destinasyon pazarlamasında gastronominin rolü*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. <http://www.slideshare.net/yaseminozer45/doktora-tez> adresinden 4 Mart 2021’de alınmıştır.

- Özgür, D. (2011). *Coğrafi işaretlerin korunması: Avrupa Birliği'ndeki hukuki çerçeve ve Türkiye uygulaması*. Yayınlanmış Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Özkan, F. (2019). *Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: Afyonkarahisar örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Özkan, Y. (2021). *Osmanlı minyatürlerindeki gastronomi öğelerinin değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özyurt, Ş. Y., & Tunail, N. T. D. (2005). *Doğal (Yerel) streptococcus salivarius subsp. thermophilus ve lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus suşlarında endüstriyel öneme sahip özelliklerin araştırılması*. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Pederson, C.S. (1979). *Microbiology of food fermentation*, New York: AVI Publishing, 1-29.
- Pektaş, G. Ö. E., Kahraman, C., & Alkan, G. (2018). Türkiye'de coğrafi işaretler ve ihracat pazarlaması açısından değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 23(39), 65-82.
- Polat, E. (2017). Turizm ve coğrafi işaretleme: Balıkesir örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 17-31.
- Polat-Üzümcü, T., Alyakut, Ö., & Adalet-Akpulat, N. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19(28), 132-140.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.
- Rangnekar, D. (2004). *The socio-economics of geographical indications, a review of empirical evidence from europe*. UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development, (8), 1-45.
- Rasic, J.L., & Kurmann, J.A., (1978). *Yoghurt scientific grounds technology manufacture and preparations*. Copenhagen: Technical Pub.
- Salık, M. A., & Çakmakçı, S. (2022). *Geographical indication ayran and yogurts of Türkiye*. Conference: VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress, Kütahya, 25-32.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Say, D., Çayır, M. S., & Güzeler, N. (2020). Hatay bölgesinde hammaddesi yoğurt olan süt ürünleri. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8 (4), s. 882-888.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies*. *tourism and gastronomy*, London: Routledge.
- Seyitoğlu, F., & Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 23, 35.

- Sezgin, E. (2000). *Yoğurt teknolojisi*. Atatürk üniversitesi, Ziraat fakültesi, Süt teknolojisi ders notu.
- Subaşı, K. (2021). *Coğrafi işaretli Ezine ve Edirne beyaz peynirleri ile Malkara eski kaşar peynirlerinin bazı fizikokimyasal özelliklerinin ve yağ asidi bileşimlerinin belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi).
- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88-92.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve vize (Kırklareli)’nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şensoy, F., & Tiritöğlu, S. (2018). Beslenme arkeolojisi: günümüz Ankara yemeklerinde geçmişin izleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 209-233.
- Şentürk, B. (2011). *Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Tamime, A. Y., & Robinson, R. K. (1985). *Yoghurt: science and technology*. New York: Pergamon Press.
- Tekelioğlu, Y. (2017). Coğrafi işaretlerde yeni dönem, *Gastro*, 2(4), 16-22.
- Temiz, T. (2019). *Konya örneğinde coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Tepe, S. (2008). *Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri*. T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu
- Tunalı, S.B., Gözü, Ö., & Özen, G. (2016). Nitel ve nicel araştırma yöntemlerinin bir arada kullanılması "karma araştırma yöntemi". *Anadolu Üniversitesi İletişim Bilimleri Fakültesi Uluslararası Hakemli Dergisi*, 24 (2), 106-112.
- Tüzün K, Ş. (2013). AB ve Türkiye’de coğrafi işaretler. Uzman gözüyle. *Aylık Avrupa Birliği Bülteni*, 1(4), 9-10.
- Usta S.,& Şengül, S. (2022) Türkiye’deki coğrafi işaretli yiyecek-içecek ürünlerinin analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 604-634.
- Uzunsoy, İ., Özer B. (2019). *Fermente süt ürünleri*. Nobel Akademik Yayıncılık, (1), 187-231.
- Üçüncü, M., Ergüllü, E., (1981). Meyveli yoğurt imalatı ve bu amaçla kullanılan meyve mamüllerinin hazırlanması. *Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Dergisi* 2, 99-116.
- Üner, E. H.,& Şahin, G. G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Board of Referees*, 76, 76.
- Yaygın, H. (1999). *Yoğurt teknolojisi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Basım Evi, 331.

- Yaylak, E., Akbaş, Y., & Özsoy, A. N. (2015). Siyah alaca ile bazı süt sığır ırkları arasında yapılan melezlemeler ve melez ineklerin performansları. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 10(1), 97-106.
- Yıkmış, S., & Ünal, A. (2016). The importance of geographical indication in gastronomy tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences*, 2(4), 73-79.
- Yıldırım, T., & Özbay, G. (2019). Türkiye’de faaliyet gösteren helal konseptli otel işletmelerinin hizmet kriterleri ve helal mutfak belgelendirme düzeylerine yönelik bir araştırma. *Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 324-345.
- Yıldız, B. (2007). Coğrafi işaretlere ve coğrafi köken gösteren diğer işaretlere ilişkin olarak uluslararası sözleşmelerde ve Avrupa birliği hukukunda kullanılan kavramların kapsamı ile bu kavramların hukukumuza uyarlanması sorunu. *Ankara Barosu FMR Dergisi* 2007/4, Ankara.
- Yıldız, B. (2018). Sinaî mülkiyet kanunu açısından geleneksel ürün adları. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 9, (1), 27-60.
- Yönet-Eren, F. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya bölgesi’nde bir araştırma*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, 11(27-34).

EKLER

EK-1. Etik komisyon onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu

Sayı : E-11054618-302.08.01-134939
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 22.07.2022 tarih ve E.112967 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı **Yüksek Lisans öğrencisi Murat SÖNMEZ, Doç.Dr. Aybuke CEYHUN SEZGİN** danışmanlığında yürüttüğü **"Coğrafi İşaret Tescilli Mamak Ravak Yoğurdu Gastronomik Yönünün Değerlendirilmesi"** adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 12.10.2022 tarih ve 11 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.
Araştırma Kod No: 2022/304

Komisyon Başkanı

Ek:
1- Katılımcı Listesi
2- Onaylı Çalışma

EK-1. (devam) Etik komisyon onayı

Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939

[illegible]

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. Tanımlayıcı profil analizi

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.07.2022-112967
Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939

Tanımlayıcı Profil Analizi	
Panelist Ad Soyad:	Tarih:
Not: Lütfen örnekler arasında su ile ağzınızı çalkalamayı unutmayınız. Örnekleri tattıktan sonra 5 cm'lik skalada size en uygun yerin üzerini çizgi şeklinde belirtiniz. GÖRÜNÜŞ ve TESKTÜR Renk (0: beyaz, 1: krem, 2: açık sarı, 3: sarı, 4: koyu sarı, 5: açık turuncu olacak şekilde işaretleyiniz)  Kıvam ("0: çok fazla akıcı, 1-2: çok akıcı, 3: akıcı, 4: az akıcı, 5: koyu bir akıcılık" olacak şekilde işaretleyiniz)  KOKU Ekşimsi Koku  Hayvansal Gıda Kokusu  Keskin Koku  Kekik Kokusu 	

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Ek-2. (devam) Tanımlayıcı profil analizi

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.07.2022-112967
Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939

TAT ve AROMA

Verilen örnekleri aşağıdaki tat özellikleri bakımından “0: algılanamaz, 1: çok zayıf, 2: zayıf, 3: orta, 4: güçlü, 5: son derece güçlü (Moskowitz 1984’ten uyarlanmıştır)” olacak şekilde değerlendiriniz.

Acı Tat



Ekşi Tat



Tatlı Tat



Tuzlu Tat



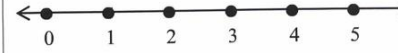
Fermente Tat



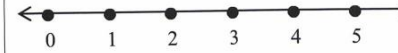
Peynirimsi Tat



Yağimsı Tat



Kekik Aroması



GENEL KABUL EDİLEBİLİRLİK: (“1: Hiç beğenmedim, 2: Çok beğenmedim, 3: Orta derecede beğenmedim, 4: Ne beğendim ne de beğenmedim, 5: Orta derece beğendim, 6: Çok beğendim, 7: Çok fazla beğendim” olacak şekilde işaretleyiniz)



EK-3. Mamak Ravak Yoğurdu tüketici görüşme formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.07.2022-112967
Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939

Mamak Ravak Yoğurdu Tüketici Görüşme Formu
Adı/Soyadı: Yaş: Eğitim Durumu: Meslek: Mamak İlçesi'nde İkamet Etme Süresi:
1. Ravak yoğurdu nedir?
2. Ravak Yoğurdu'nu ne kadar zamandır tüketiyorsunuz?
3. Ravak Yoğurdu'nu tüketme nedeniniz nedir?
4. Ravak Yoğurdu'nu tüketme sıklığınız nedir?
5. Ravak Yoğurdu'nun geleneksel bir tüketim şekli var mıdır? Sizler nasıl tüketirsiniz?
6. Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran temel fark nedir?
7. Ravak Yoğurdu'nu yapmayı biliyor musunuz? Biliyorsanız, kimden veya nereden öğrendiniz?
8. Ravak Yoğurdu'nu tükettiğiniz özel bir gün (düğün, bayram gibi) varmı?
9. Yapımında Ravak Yoğurdu malzeme olarak kullandığınız herhangi bir ürün var mı?
10. Ravak Yoğurdu hakkında ne düşünüyorsunuz?

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-4. Mamak Ravak Yoğurdu üretici görüşme formu

Evrak Tarih ve Sayısı: 22.07.2022-112967
Evrak Tarih ve Sayısı: 14.10.2022-134939

Mamak Ravak Yoğurdu Üretici Görüşme Formu
Adı/Soyadı:
Yaş:
Eğitim Durumu:
Meslek:
Ankara/Mamak İlçesi'nde İkamet Etme Süresi
1. Ravak Yoğurdu nedir?
2. Ravak Yoğurdu'nu diğer yoğurtlardan ayıran temel fark nedir?
3. Ne kadar süredir Ravak Yoğurdu'nu üretiyorsunuz?
4. Ravak Yoğurdu'nu yapmayı kimden öğrendiniz?
5. Yoğurt yapımında kullandığınız sütü nereden temin ediyorsunuz?
6. Ravak Yoğurdu yapımında kullandığınız malzeme ve miktarları nelerdir?
7. Ne kadar süte ne kadar maya ilave ediyorsunuz?
8. Yoğurt mayasını nasıl elde ediyorsunuz?
9. Ravak Yoğurdu üretim aşamaları nelerdir?
10. Ravak Yoğurdu üretiminde hangi araç-gereçleri kullanıyorsunuz?
11. Ravak Yoğurdu'nun mayalanma süresi ne kadar?
12. Ravak Yoğurdu'nun toplam üretim süresi ne kadar?
13. Ravak Yoğurdu'nun raf ömrü ne kadar?
14. Ravak Yoğurdu üretiminde karşılaştığınız zorluklar nelerdir?
15. Reklam ve marka tanıtımı konusunda herhangi bir faaliyetiniz var mı?
16. Ravak Yoğurdu'nun pazarlanmasına yönelik herhangi bir faaliyetiniz var mı?
17. Ravak Yoğurdu'nun ekonomik getirisi hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?
18. Ravak Yoğurdu'nun Mamak ilçesine katkısı hakkındaki düşünceleriniz

ET

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-5. Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi

No: 828 – Mahreç İşareti

MAMAK RAVAK YOĞURDU

Tescil Ettiren
MAMAK BELEDİYESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 07.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

EK-5. (devam) Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi

Tescil No	: 828
Tescil Tarihi	: 06.08.2021
Başvuru No	: C2021/011
Başvuru Tarihi	: 07.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Mamak Ravak Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Mamak Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	:
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Mamak ilçesi
Kullanım Biçimi	: Mamak Ravak Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mamak Ravak Yoğurdu ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mamak Ravak Yoğurdu, kendine özgü yöntemlerle işlenen inek sütünün bölgede “ravak mayası” olarak bilinen yoğurt mayası ile mayalanması sonucu üretilir.

Mamak Ravak Yoğurdu, belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu ile nesilden nesle aktararak günümüze ulaşmıştır. Mamak Ravak Yoğurdunun, belirtilen coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Mamak Ravak Yoğurdu, porselen beyazı renkte, kendine has yoğurt tadı ve kokusuna sahip, sert / sıkı ve kıvamlı yapıdadır. Belirtilen coğrafi sınıra özgü fermente bir süt ürünüdür. Üretiminde; ravak mayası kullanımı, mayalanma süresi ve mayalanan yoğurdun bekletilme süresi ürün özelliklerinin oluşumunu sağlar.

Üretim Metodu:

Mamak Ravak Yoğurdunun; üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilir ve tüketiciye arz edilir.

Üretimde kullanılan çiğ inek sütü tercihen belirtilen coğrafi sınırdan temin edilir. Kullanılan çiğ süt, çiğ sütün arzına dair ilgili mevzuat hükümlerine uygun olur.

Mamak Ravak Yoğurdu üretim akış aşamaları sırasıyla; seperatörler yardımıyla sütün kremasının alınması ve kaymakaltı sütünün ayrılması, ısıtma (kaynatma), soğutma, inokülasyon (yaklaşık %2 oranında maya kullanımı), inkübasyon (ortalama 45°C’de, 4-5 saat aralığında), ön soğutma ve soğutma (4-6°C arasındaki sıcaklıklarda) şeklindedir.

Bölgede süt çekme makinesi olarak tabir edilen süt işleme makineleri (seperatörler) yardımı ile sütün kreması ayrılır. Ayrılan krema en az pastörizasyon normlarında bir ısıtma işlemi ile kaynatılır. Ortalama 45°C sıcaklığına soğuyan / getirilen kremanın ilgili gıda mevzuatına uygun starter kültür ile mayalanması sağlanır. Böylelikle bölgede ravak mayası olarak bilinen yoğurt mayası elde edilir.

Mamak Ravak Yoğurdu üretiminde; ortalama 5 litre süt için, bu miktarın yaklaşık % 2’si civarında ravak mayası kullanılır. Mayalanma süresi ortalama 4,5 saattir. Yoğurdun istenilen kıvama gelmesi için buzdolabı koşullarında ortalama 3 gün bekletilmesi tavsiye edilir.

Ambalajlama ve Muhafaza Koşulları

Mamak Ravak Yoğurdu; 4-6°C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve muhafaza edilir. Gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile nihai tüketiciye sunulur.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Belirtilen coğrafi sınırdan uzun yıllardır üretilen ve hazırlanması ustalık becerisi ve emek isteyen Mamak Ravak Yoğurdunun üretildiği coğrafi sınır ile ün bağı bulunur. Mamak Ravak Yoğurdunun tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdan gerçekleşmelidir.

EK-5. (devam) Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi

Denetleme:

Denetimler; Mamak Belediyesi koordinatörlüğünde; Mamak Belediyesi, Ankara İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile S. S. Mamak Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Mamak Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Mamak Ravak Yoğurdu coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün ambalajlanması ve muhafazası koşulları ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

EK-6. Mamak Ravak Yoğurdu tescil belgesi üst yazısı

TÜRK PATENT
T.C. PATENT VE MARKA KURUMU

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı

Sayı : E-32310908-140-210413939
Konu : Tescil Belgesi Üst Yazısı - C2021/011

11.08.2021

MAMAK BELEDİYE BAŞKANLIĞINA

İlgi : 07.01.2021 tarihli ve C2021/011 numaralı coğrafi işaret başvurunuz.

İlgide kayıtlı Mamak Ravak Yoğurdu coğrafi işaret başvurunuz 828 sayılı ile tescil edilmiştir. Tescil belgesi ekte gönderilmekte olup tescil, 16.08.2021 tarihli ve 107 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanacaktır.

6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 49 uncu maddesi, Kanunun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 45 inci maddesi ve Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği kapsamında gerçekleştirilecek denetimlere ilişkin raporlar, tescilin Bülteninde yayımlandığı 16.08.2021 tarihinden itibaren yılda bir düzenli olarak Kurumumuzun elektronik başvuru sistemi (EPATS) üzerinden e-Devlet şifresiyle veya e-Devlet Kapısı Kimlik Doğrulama Sisteminde yer alan diğer yöntemlerle (mobil imza, e-imza, T.C. kimlik kartı, internet bankacılığı) giriş yapıp oluşturulan talep Kurumumuza gönderilmelidir.

Ayrıca Yönetmeliğin 44 üncü maddesi gereği, Mamak Ravak Yoğurdu coğrafi işaret tesciline konu ürünü üreten, işleyen ya da tedarik zincirinde yer alarak ürünün tescile konu özelliklerini etkileyen bir işlem yapan kişiler, söz konusu faaliyetlerini tescilin Bülteninde yayımlandığı tarihten itibaren altı ay içinde tarafınıza bildirmelidir. Bu bildirilenlere ek olarak, bu faaliyetlerde bulunanların tespitine yönelik tarafınızca yürütülecek çalışmalar neticesinde denetime esas teşkil eden faaliyette bulunanlar listesi oluşturulmalı ve güncel tutulması gereken bu liste, denetim raporu ile birlikte Kurumumuza EPATS sistemi üzerinden gönderilmelidir.

Denetim raporlarının Kurumumuzca incelenmesi sonucunda denetimin usulüne uygun olarak yerine getirilmediğinin tespit edilmesi hâlinde, Kanunun 43 üncü ve Yönetmeliğin 43 üncü maddesi gereği "tescil ettirinde değişiklik" yapılmasına ilişkin hükümler uygulanacaktır.

Saygılarımla.

Kurum Başkanı a.
Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanı V.

EK: Tescil Belgesi

EK-7. Mamak Ravak Yoğurdu kimyasal bileşen analiz raporu



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU



AB-0025-T

2200410832/00

09-22

Rapor No / Revizyon No : 2200410832 / 00 Rapor Tarihi : 08.09.2022
Numuneyle İlişkin Gelen Yazının Tarihi : 29.08.2022 Sayısı :

A) NUMUNEYE İLİŞKİN BİLGİLER

Analiz Amacı	: ÖZEL İSTEK - GIDA
Numune Gönderen Kurum/Kuruluş	: SINIRLI SORUMLU MAMAK KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ
Adresi	

Numune Alma Tutanağı Tarih & Sayısı	: - &	Güvenlik Mühür No	:
Numune	Cinsi : Ravak Yoğurdu	Ambalajı	: Kavanoz
	Seri-Parti No :	Üretim Tarihi	: -
	Miktarı : 500 ml	T.Edilen Tüketim Tarihi	: -
	Son Tüketim Tarihi : -		
	Üretici/İhracatçı/İthalatçı Adı: -/-		
	Alındığı Tarih : -	Yer	:

Numune Kodu :
Numune Kabul Tarih & Saati : 29.08.2022 13:55 Sıcaklığı (°C) : 4,00
Analiz Başlama Tarihi : 29.08.2022 Bitiş Tarihi : 05.09.2022

* Soğuk zincirde taşınması gereken numuneler için doldurulması zorunludur.

B) ANALİZ SONUÇLARI

Analiz	Sonuç	LOD/LOQ	Ö.B. (±)	G.K. (%)	Cihaz	Analiz Metodu	D. Limiti	D. Mevzuatı	D.
* Asitlik/Toplam Asit	1	% LA	- / -	0,036		TS 1330	0,6 ≤ * ≤ 1,5	TGK 2009/25	U
* Protein	2,5	%	- / 1,25			AOAC 990.03			DY
* Kurumadde*	39.86	%	- / -			TS 1330			DY
* Toplam Karakteristik Mikroorganizma Sayısı	7.8x10 ⁶	kob/g	- / -			TS ISO 7889			UD
* Yağ*	25	%	- / -	2,75		TS 1330	≥ 3,8	TGK 2009/25	U

*: Akreditasyon kapsamında

Bu rapor reklam amacıyla kullanılamaz ve üst yazısı ile birlikte geçerlidir.

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, TÜRKAK'tan AB-0025-T dosya numarası ile TS EN ISO/IEC 17025 standardına göre akredite edilmiştir.
Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

EK-7. (devam) Mamak Ravak Yoğurdu kimyasal bileşen analiz raporu



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü
MUAYENE VE ANALİZ RAPORU

AB-0025-T
2200410832/00
09-22

Rapor No / Revizyon No : 2200410832 / 00 **Rapor Tarihi** : 08.09.2022

Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için ve numunenin 'teslim alındığı hal' için geçerli olup, yapılan muayene ve analiz sonucunda yukarıda belirtilen değerler tespit edilmiştir.

C) KISALTMALAR

UD: Uygun Değil, U: Uygun, D.: Değerlendirme, DY: Değerlendirme Yapılmadı, R.G.: Resmi Gazete, TGK: Türk Gıda Kodeksi, Ö.B.: Ölçüm Belirsizliği, G.K.: Geri Kazanım, LOD: Tespit Limiti, LOQ: Ölçüm Limiti

D) AÇIKLAMALAR (Analiz Metodu/Analiz Metotları)

*
Protein çevirme faktörü olarak $f = 6,38$ kullanılmıştır.

E) KARAR KURALI VE DEĞERLENDİRME

Toplam Spesifik Mikroorganizma Sayısı Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine (Tebliğ No:2009/25) göre değerlendirilmiştir.
% Ham Protein sonucu için kriterleri olmadığından değerlendirme yapılmadı.
TGK ve TS'de yoğurtta kuru madde değeri olmadığından değerlendirme yapılamamıştır.

F) UYARILAR

1. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz.
2. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir.
3. Gerektiğinde 'Ölçüm Belirsizliği (Ö.B.)' ve 'Geri Kazanım (G.K.)' oranı analiz sonucu ile birlikte verilir.
4. Bu rapor laboratuvarın yazılı izni olmadan tamamen ya da kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz.
5. Bu rapor özel istek analizlerinde 'Adli ve İdari İşlemler ve Reklam Amacıyla' kullanılmaz.
6. Ölçüm belirsizliği numune almayı içermekte olup %95 güven aralığında $k=2$ kullanılarak hesaplanmıştır.
7. Üst yazısız ve Üst Yazısı imzasız raporlar geçersizdir.

Kimyasal Analiz
Laboratuvarı
Birim Sorumlusu

Fiziksel Analiz Laboratuvarı
Birim Sorumlusu

Mikrobiyoloji Laboratuvarı
Birim Sorumlusu

Yem Analiz Laboratuvarı
Birim Sorumlusu

Numune Kabul ve Rapor
Düzenleme
Birim Sorumlusu

TASDİK OLUNUR

Müdür

Bu rapor reklam amacıyla kullanılamaz ve üst yazısı ile birlikte geçerlidir.

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Ankara Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü, TÜRKAK'tan AB-0025-T dosya numarası ile TS EN ISO/IEC 17025 standardına göre akredite edilmiştir.

Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır.

EK-8. Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

20.01.2023 11:52

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

30 Kasım 2022 ÇARŞAMBA

Resmî Gazete

Sayı : 32029

TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan:

TÜRK GIDA KODEKSİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2022/44)

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Tebliğin amacı; fermente süt ürünlerinin teknolojisine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanması için gereken ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Tebliğ, fermente süt ürünlerini, konsantré fermente süt ürünlerini, ısıtılmış fermente süt ürünlerini ve bu ürünleri baz alan kompozit süt ürünlerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Ayrat: Yoğurda su ilave edilerek veya bileşimi ayarlanan süte spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un birlikte ilave edilmesiyle hazırlanan fermente süt ürünü,
- b) Çeşni maddesi: Meyve/sebze ile bunların suları, püreleri, pulpları, bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler ile tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu meyveler/yemişler, kahve, baharat ve benzeri gıdaları,
- c) Çeşnili/aromalı fermente süt ürünü: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünü veya ürünleri ve ağırlıkça en fazla %50'si kadar çeşni maddesi ve/veya aroma verici içeren kompozit fermente süt ürünü,
- ç) Fermentasyon sonrası ısıtılmış fermente süt ürünü: Fermentasyonu ısıtılmış şekilde durdurulmuş ve pıhtısı kırılmış süt ürünü,
- d) Fermente süt ürünü: Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda canlı ve aktif olarak raf ömrü sonuna kadar bulunduran süt ürünü,
- e) Kefir: Fermentasyonda, kefir danesine özgü karakteristik mikroorganizmalar olan *Lactobacillus kefir*, *Lactobacillus kefirianofaciens*, *Lactobacillus kefirgranum*'dan en az ikisini, laktozu fermente eden mayalardan *Kluyveromyces marxianus* ve etmeyen mayalardan *Saccharomyces* spp.'yi zorunlu olarak içeren bunun yanında *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Acetobacter* ve benzeri bakteri cinslerine ait türler ile farklı maya türlerini de bulundurabilen kefir danelerinin veya starter kültürlerin kullanıldığı fermente süt ürünü,
- f) Kımız: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü,
- g) Konsantré fermente süt ürünleri: Süt protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az %5,6 (m/m) oranına yükseltilmiş ve son tüketim tarihine kadar yeterli sayıda canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,
- ğ) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,
- h) Süzme yoğurt: Sütün protein oranı standardize edilerek veya yoğurdu serumunun uygun bir teknoloji veya yöntem ile uzaklaştırılması sonucu protein içeriği en az kütüce %8'e (m/m) ayarlanan ve son tüketim tarihine kadar yeterli sayıda canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,
- ı) Toz/kurutulmuş fermente süt ürünü: Yağsız süte, starter kültür eklenerek belirlenen bir asitliğe ulaşması sağlandıktan sonra oluşan sıvı fermente süütün, kendine has kurutma teknolojileri kullanılarak kurutulması sonucu elde edilen, nem oranı %5'in altında olan ürünü,
- i) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan bileşenler dışındaki bulunabilecek her türlü maddeyi,
- j) Yoğurt: Fermentasyonda spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un birlikte kullanıldığı, inkübasyon sonrasında pıhtısı karıştırılarak kırılmamış (set) ya da kırılmış (stirred) formda elde edilen ve son tüketim tarihinde yeterli sayıda, canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,

ifade eder.

Ham madde ve ürün özellikleri

MADDE 5- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki fermente süt ürünlerinin özellikleri aşağıda verilmiştir:

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

1/4

EK-8. (devam) Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

20.01.2023 11:52

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

- a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve ilgili gıda kodeksine uygun olmalıdır.
- b) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde inek, koyun, keçi ve/veya manda sütleri kullanılır. Ancak kırmızı üretiminde sadece kısrak sütü kullanılır.
- c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, yabancı madde içermez.
- ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
- d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde, 4 üncü maddedeki ürün tanımlarının içeriğinde yer alan starter kültürler ile veya diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler de kullanılabilir.
- e) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde süt proteini dışındaki proteinler kullanılamaz. Sadece fermentasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünlerinde ve çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerinde, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan katkı maddelerine ilave olarak jelatin veya nişasta da kullanılabilir.
- f) Yoğurt ve ayran Ek-1’de yer alan yağ oranlarına uygun olmalıdır.
- g) Fermente süt ürünleri; spesifik mikroorganizmaları raf ömrü sonuna kadar canlı, aktif ve Ek-2’de belirtilen sayıda içermelidir.
- ğ) Ayran en fazla %0,8 oranında tuz içerir.
- h) Ek-2’de yer alan spesifik mikroorganizmaları canlı, aktif ve belirtilen sayıda içermeyen fermentasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünleri, spesifik ürün tanımlarıyla adlandırılmaz.
- ı) Konsantre fermente süt ürünü ve süzme yoğurtta, fermentasyondan sonra serum uzaklaştırılır. Ancak konsantre fermente süt ürünlerinde süt protein oranı fermentasyondan önce ayarlandığında serum uzaklaştırma işlemi yapılmaz.
- i) Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az %6 olmalıdır. Ancak meyve suyunda sitrik asit cinsinden kütlece en az %2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyve ve tropik meyve ilave edilen yoğurtlarda meyve miktarı oranı en az %2 olmalıdır.
- j) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt yağı haricinde yağ bileşeni ilave edilemez. Ancak üretiminde çeşni maddesi kullanılan fermente süt ürünlerinde, bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ bulunabilir.
- k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılacak şeker/tatlandırıcı ile tuz, çeşni maddesi olarak değerlendirilmez. Ancak çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerinin bileşimine şeker/tatlandırıcı ile tuz eklenmesi durumunda, bu bileşenler süt bazlı olmayan bileşen olarak değerlendirilir.
- l) Fermentasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünlerinde toplam spesifik mikroorganizma sayısı raf ömrü boyunca en fazla 102 kob/gr olmalıdır.
- m) Fermentasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürününün süt proteini oranı kütlece en az %3 (m/m) olmalıdır.
- n) Fermentasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünlerinin pH’sı kırılmış olmalıdır.
- o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait diğer özellikler Ek-2’de verilmiştir.
- ö) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde alkol ve alkol bazlı bileşenler kullanılamaz.
- p) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak tuz, 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48)’ne uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları hakkında 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve Histomonostat kalıntıları

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler hakkında 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde; koyun sütü aroması, keçi sütü aroması ve tereyağı aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.

Bulaşanlar

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

2/4

EK-8. (devam) Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

20.01.2023 11:52

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

MADDE 10- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan ürünler, sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir.

Ambalajlama

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hakkında 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hakkında 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri ile birlikte aşağıdaki kurallar uygulanır:

- a) Çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerine eklenen çeşni/aroma maddesinin adı gıdanın adı ile birlikte aynı renkte, aynı yazı karakterinde ve aynı punto büyüklüğünde kullanılır.
- b) Yoğurt ve ayran, yağ içeriği yönünden Ek-1’de yer alan sınıfa göre adlandırılır.
- c) Yoğurt ve ayran hariç diğer fermente süt ürünlerinde yağlılık sınıflandırması yapılmaz, ancak yağ içeriği gıdanın adı ile birlikte “%... yağlı” şeklinde etikette belirtilir.
- ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği süt yağı miktarı, kütle veya hacmin yüzdesi olarak etiketin temel görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilir.
- d) Süt yağı içeriği %1,5’ten daha düşük olan yoğurtlar ve süt yağı içeriği %0,8’den daha düşük olan ayranlar için “yağı azaltılmış” veya benzeri ifadeler kullanılabilir. Ancak süt yağı içeriği yağsız ayran ve yağsız yoğurt sınıfındaki ürünler Ek-1’deki gibi ifade edilir.
- e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği protein miktarı, kütlece “%...” olarak etiketin temel görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.
- f) Yoğurt üretiminde uygulanan homojenizasyon, kaymak oluşturma gibi teknolojik işlemler ürün adı ile birlikte belirtilir.
- g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün yüzde yüz kullanıldığı ürünlerin üretiminde, sütün ait olduğu hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir. Ancak hammadde olarak farklı hayvan türlerinin sütlerinden veya süt ürünlerinden üretilen ürünlerin etiketinde bir türe aitmiş gibi farklı renk, farklı punto, farklı yazı stili gibi tüketiciyi yanıltacak şekilde ifade kullanılmaz.
- ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında aynı renk ve puntoda “koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlerle ait görsellere yer verilmez.
- h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde, 4 üncü maddedeki ürün tanımlarının içeriğinde yer alan starter kültürler ile ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler kullanıldığında etiketin içindekiler/bileşenler listesinde belirtilir.
- ı) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş fermente süt ürünleri, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir.
- i) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen fermente süt ürünleri için bu Tebliğde ve yatay gıda kodeksinde hüküm bulunmayan hususlarda, öncelikle ilgili ulusal standart, ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınır.
- j) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde, “köy”, “ev”, “geleneksel, çiftlik”, “%100” gibi ifadelerle yer verilmez.

Gıda enzimleri

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

3/4

EK-8. (devam) Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

20.01.2023 11:52

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde, Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun laktaz enzimi hariç hiçbir enzim kullanılamaz.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelerin eklenmesi hakkında 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Taşıma ve depolama

MADDE 17- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğde tanımlanan toz/kurutulmuş fermente süt ürünü hariç, ürünlerin muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde 6°C'nin altındaki sıcaklıklar uygulanır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 18- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 19- (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 20- (1) 16/2/2009 tarihli ve 27143 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2009/25) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır ve bu tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(2) 20 nci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2009/25) kapsamında üretilen toz ürünler, 31/12/2024 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2023 tarihine kadar uymak zorunda olan gıda işletmeleri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 20 nci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2009/25) hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 21- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 22- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız.](#)

<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/11/20221130-5.htm>

4/4

EK-8. (devam) Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

Ek-1

YOĞURT VE AYRAN İÇİN YAĞ ORANLARI	
	Yağ oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı $\geq$ %3,8
Yarım yağlı yoğurt	%2 > süt yağı $\geq$ %1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı $\leq$ %0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı
	Yağ oranı
Tam yağlı ayran	süt yağı $\geq$ %1,8
Yarım yağlı ayran	%1,2 > süt yağı $\geq$ %0,8
Yağsız ayran	süt yağı $\leq$ %0,5
%..... yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

EK-8. (devam) Türk Gıda Kodeksi Süt ve Süt Ürünleri Tebliği

Ek – 2

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ							
	Fermente süt ürünü	Yoğurt	Ayran	Kefir	Kımız	Süzme yoğurt	Konsantre fermente süt ürünü
Süt proteini* (Kütlece %)	En az 2,7	En az 3,0	En az 2,0	En az 2,7	En az 1,0	En az 8	En az 5,6
Süt yağı (Kütlece %)	En fazla 10	En fazla 15	-	En fazla 10	En fazla 10	En fazla 30	En fazla 20
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak kütlece %)	En az 0,3	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,5 En fazla 1,0	En az 0,6	En az 0,7	En az 0,6 En fazla 2,0	En az 0,6 En fazla 1,5
Etanol (% hacim/ağırlık)	-	-	-	-	En az 0,5	-	-
Toplam spesifik mikroorganizma (kob/g)	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁶	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷	En az 10 ⁷
Etikette belirtilen toplam ilave mikroorganizma (kob/g) **	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶	En az 10 ⁶		En az 10 ⁶	En az 10 ⁶
Mayalar (kob/g)	-	-	-	En az 10 ³	En az 10 ⁴		

* Süt proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6,38

** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin 4 üncü maddesindeki ürün tanımlarının içerisinde yer alan starter kültürlerle ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler.

*** Fermente toz/kurutulmuş ürünlerde spesifik mikroorganizma aranmaz.

**** Konsantre fermente süt ürünü, süzme yoğurt ve yoğurdun çeşnili üretilmesi halinde son üründeki süt proteini oranı anılan ürünlerin nihai üründe bulunan miktarı üzerinden oransal olarak hesaplanır. Ancak bu ürünlerin süt proteini son üründe %3'ün (m/m) altında olamaz. Bu ürünlerde yukarıdaki tabloda belirtilen süt proteini dışındaki kriterler geçerlidir. Çeşnili olarak üretilen kefir, fermente süt ürünü, ayran ve kıımızda tablo değerleri aranır.

EK-9. Katılımcılar için bilgilendirilmiş gönüllü onam formu

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ ETİK KOMİSYONU FORM-2



T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
ETİK KOMİSYONU

KATILIMCILAR İÇİN BİLGİLENDİRİLMİŞ GÖNÜLLÜ ONAM FORMU

Sayın katılımcı,

Sizi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonu'ndan tarih / sayı ile izin alınan alınan ve tarafından yürütülen "....." başlıklı araştırmaya katılmaya davet ediyorum.

Araştırmanın amacı	
Araştırma kapsamında nasıl bir uygulama yapılacağı	
Araştırmaya katılım koşulları	
Araştırmanın öngörülen süresi (başlama ve bitiş tarihi)	
Araştırmaya katılması beklenen katılımcı/gönüllü sayısı	
Katılımcı/Gönüllülerin, araştırmada karşılaşılabileceği riskler	
Araştırmanın yapılacağı yerler	
Görüntü ve/veya ses kaydı alınacak mı?	☐ evet ☐ hayır

Araştırmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Araştırmaya katılma kararı verdikten sonra araştırmanın herhangi bir aşamasında çalışmadan çıkma hakkına sahipsiniz. Bu araştırmaya katılımınız için sizden herhangi bir ücret istenmeyecek ve size de herhangi bir ödeme yapılmayacaktır. Araştırmadan elde edilecek bilgiler yukarıda "araştırma amacı" kısmında belirtilen amaç dışında kullanılmayacak ve kişisel bilgileriniz gizli tutulacaktır. Katılımınızla araştırmamıza yaptığınız destek için teşekkür ederim.

..... (Araştırma yürütücüsü Unvan, Ad- Soyad, Adres, İletişim, tarih ve imza)

KATILIMCI BEYANI

Yukarıda ayrıntıları belirtilen ve tarafıma aktarılan bu araştırma ile ilgili yapılan tüm bilgilendirmeleri ayrıntılarıyla anlamış bulunmaktayım. Gerek araştırma yürütülürken gerekse yayımlandığında katılımcı kimliğimin gizli tutulacağı konusunda güvence aldım. Ayrıca araştırma sonuçlarının eğitim ve bilimsel amaçlarla kullanımı sırasında kişisel bilgilerin dikkatle korunacağı konusunda bana yeterli güven verildi. Araştırma için yapılacak harcamalarla ilgili herhangi bir parasal sorumluluk altına girmiyorum ve bana herhangi bir ödeme de yapılamayacaktır. Araştırmanın yürütülmesi sırasında herhangi bir sebep göstermeden çekilebilirim. Bu şartlar altında aşağıda adı soyadı yazılı şahsım, araştırmaya gönüllü olarak katılıyorum. Bu formun bir kopyası bana verilecektir.

Katılımcı

Adı ve Soyadı		Tarih ve İmza	
Adres		Telefon, eposta	



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : Sönmez Murat
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek Lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2023
Lisans	Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği	2018
Ön Lisans	Anadolu Üniversitesi Aşçılık	2021

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2023	Etlik Şehir Hastanesi (Ankara)	Aşçı
2015	More Hotel (Antalya)	Aşçı Yardımcısı

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

Ceyhun-Sezgin A.,**Sönmez M.** (2019). Sivas/Divriği İlçesinin MutfakKültürü. 3th International Congress on Tourism, Economic and Business Science (ICTEBS), Sivas. 273-280.

Mesleki Uygulama Faaliyetleri

2021

Usta Öğreticilik

- Ali Nuri Çolakoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

2021

Aşçı Yardımcılığı

- Çankaya Halk Eğitim Merkezi

2021

İlk Yardım

- Çankaya Halk Eğitim Merkezi

2021

Hijyen ve Sanitasyon

- Çankaya Halk Eğitim Merkezi

2018

Fidelio Suite8

- Protel Akademi

2018

Amadeus Rezervasyon Sistemleri

- Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB)

2017

Pedagojik Formasyon

- Alaaddin Keykubat Üniversitesi

2014

Pre-Intermediate (English)

- Akdeniz Üniversitesi



