

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

BEŞ YILDIZLI OTELLERDE ÇALIŞAN AŞÇILARIN
BAHARAT KULLANIM ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA

Kübra BULUT

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM

KONYA - 2019

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	---

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Kübra BULUT		
	Numarası	168102011010		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma			

Kübra BULUT tarafından hazırlanan ‘Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma’ başlıklı bu çalışma 12/06/2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Javir BOYLU İmza 
Prof. Dr. H. Ferhan Aliyev İmza 
Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM İmza 

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	---	--

BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Kübra BULUT		
	Numarası	168102011010		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma			

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

Kübra BULUT



 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	--	---

Öğrencinin	Adı Soyadı	Kübra BULUT		
	Numarası	168102011010		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM		
Tezin Adı	Beş Yıldızlı Otellerde Çalışan Aşçıların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma			

ÖZET

Baharatlar, geçmişten günümüze yiyecek hazırlama ve saklamada, insan sağlığını korumada ve yemekleri lezzetlendirmede kullanılmıştır. Baharat tüketim alışkanlıkları kullanım amacına, deneyimlere ve toplum yapısına göre farklılıklar gösterebilmektedir. Çalışma, Ankara ilinde faaliyet göstermekte olan beş yıldızlı otel işletmelerinin mutfak departmanında çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarının ve bilinç düzeylerinin ölçülmesini amaçlamaktadır. Çalışma kapsamında toplam 235 kişiye anket uygulanmıştır. Araştırmaya uygun olan 224 anket geçerli görülerek çalışmaya dahil edilmiştir. Çalışmada kullanılan anket daha önce uygulanmış benzer anketler incelenerek hazırlanmıştır. Aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarının demografik özellikleri baz alınarak değerlendirilen anket çalışmasında frekans yüzde, aritmetik ortalama ve standart sapmaları hesaplanmıştır. Araştırma sonucunda, katılımcıların yemek üretiminde karabiber, tuz, pulbiber, kekik ve naneyi yoğun kullandığı tespit edilmiştir. Taze baharat olarak kekik, biberiye ve fesleğen kullanıldığı, kuru olarak ise pulbiber, karabiber ve kekiğin kullanıldığı belirlenmiştir. Ankete katılanların baharat tüketiminde son kullanma tarihine önem verdikleri, muhafaza ambalajı olarak da yoğunlukla cam kavanozları tercih ettikleri görülmüştür. Genel olarak baharat kullanım alışkanlıklarının, farklı katılımcı özelliklerine rağmen benzerlik taşıdığı görülmektedir. Bu sonuçlara göre ankete katılanların baharat tercihlerinin daha çok geleneksel baharatlardan yana olduğu görülmektedir. Bu durum Türk mutfağına ait yemeklerin daha fazla işletmede kullanıldığını göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, Baharat, Gastronomi, Mutfak

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ KONYA SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
---	--	--

Öğrencinin	Name Surname	Kübra BULUT		
	Student Number	168102011010		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts / Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM		
Title of the Thesis/Dissertation	A Research on Spice Use Habits of Chefs Working in Five Star Hotels			

ABSTRACT

Spices are used in preparation and preservation of food from past to present, to protect human health and to taste food. Spice consumption habits may vary according to the purpose of use, experience and social structure. The study aims to measure the level of awareness of the spice use habits of the cooks working in the kitchen department of the five star hotels operating in Ankara. In working scope, a total of 235 people were surveyed, 224 questionnaires which are suitable for research were considered as valid included in the study. The questionnaire used in the study was prepared by examining similar questionnaires that were previously applied. Frequency, arithmetic mean and standard deviations were calculated in the survey study which was evaluated based on the demographic characteristics of the use habits of the cooks. At the end of the study, it has been discovered that the participants widely used salt, mint, chilli pepper and thyme at food production. It is indicated that thyme, rosemary and basil are used as fresh spice while black pepper, chilli pepper and thyme are used as dried spice. It is seen that the participants of survey give importance to expiration date for spice consumption and prefer glass jar as storage packaging. Generally, the habits of using spice seem similar through different properties of participants. According to those results the participants prefer traditional spices more. So, it shows that the foods of Turkish cuisine are used in more operation.

Keywords: Cooking, Spices, Gastronomy, Kitchen

İÇİNDEKİLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU.....	ii
BİLİMSEL ETİK SAYFASI	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	viii
KISALTMALAR	x

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi	2
1.3. Araştırmanın Problemi.....	3
1.4. Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	3
1.6. Konu ile İlgili Bazı Çalışmaları	3

İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Baharat	6
2.2. Baharatın Tarihi.....	6
2.2.1. Türkiye’de Baharat	9
2.2.2. Baharatların Sınıflandırılması	11
2.2.3. Türkiye’de ve Dünya’da Kullanılan Karışım Baharatlar.....	13
2.3. Türkiye’de Sık Kullanılan Baharatlar ve Kullanımı	15

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	26
3.2. Veri Toplama Yöntemi	27
3.3. Verilerin Analizi.....	27

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Bulgular.....	29
4.2. Tartışma	52
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	57
KAYNAKÇA.....	61
EKLER	68
Ek-1: Ankara'daki Beş Yıldızlı Oteller (2019).....	68
Ek-2: Anket Formu	69
Ek-3: İzin Maili.....	71
ÖZGEÇMİŞ	72

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1.1: Konu İle İlgili Çalışmalar	4
Tablo 2.1: Türkiye’de Yetişen Bazı Baharatların Yörelere Göre Dağılımı	11
Tablo 2.2: Baharatların Sınıflandırılması	12
Tablo 2.3: Baharatların Konvansiyonel Sınıflandırılması	13
Tablo 2.4: Bazı Baharat Karışımları ve İçerikleri	13
Tablo 2.5: Baharatların Kullanım Alanları	24
Tablo 4.1: Araştırmaya Katılanlara İlişkin Tanıtıcı Bilgiler	29
Tablo 4.2: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Baharatlar	32
Tablo 4.3: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Taze Baharatlar	33
Tablo 4.4: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Kuru Baharatlar	34
Tablo 4.5: Araştırmaya Katılanların Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türleri	35
Tablo 4.6: Araştırmaya Katılanların Satın Alınan Baharatları Tercih Ettikleri Muhafaza Süresi	35
Tablo 4.7: Araştırmaya Katılanların Baharat Alırken Dikkat Ettiği Noktalar	36
Tablo 4.8: Araştırmaya Katılanların Baharatları Ayırt Ederken Dikkat Ettikleri Noktalar	36
Tablo 4.9: Araştırmaya Katılanların Baharat Seçiminde Konukların Etkisinin Olup Olmadığı	37
Tablo 4.10: Araştırmaya Katılanların Kullandıkları Baharat Seçiminde Etkili Olan Konukların Özellikleri	37
Tablo 4.11: Araştırmaya Katılanların Baharat Kullanım Miktarını Belirlemede Etkili Olan Unsurlar	38
Tablo 4.12: Araştırmaya Katılanların Baharatlara İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri	39
Tablo 4.13: Araştırmaya Katılanların Cinsiyetleri İle Baharatları Muhafaza Ederken Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	40

Tablo 4.14: Araştırmaya Katılanların Yaş Grupları ile Satın Alınan Baharatları Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı	41
Tablo 4.15: Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumları ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	42
Tablo 4.16: Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumları ile Satın Alınan Baharatların Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı	43
Tablo 4.17: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitimi Alma Durumu ve Baharat Muhafazasında Tercih Edilen Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	44
Tablo 4.18: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitimi Alma Durumu ve Baharat Muhafaza Süresine Göre Dağılımı	44
Tablo 4.19: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitiminin Alındığı Yer ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	45
Tablo 4.20: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitiminin Alındığı Yer ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Süreye Göre Dağılımı	46
Tablo 4.21: Araştırmaya Katılanların Çalışma Süreleri ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	47
Tablo 4.22: Araştırmaya Katılanların Çalışma Süreleri ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Muhafaza Süresine Göre Dağılımı	48
Tablo 4.23: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonları ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	49
Tablo 4.24: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonu ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Sürelere Göre Dağılımı	50
Tablo 4.25: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı	51
Tablo 4.26: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı	52

KISALTMALAR

TGK : Türk Gıda Kodeksi

TDK : Türk Dil Kurumu

TUİK : Türkiye İstatistik Kurumu

TURSAB : Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği

VEKAM : Vehbi Koç Vakfı ve Ankara Araştırma Merkezi

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Baharat, Arapça kökenli bir sözcük olup, gıdalar hazırlanırken güzel koku vermek amacıyla kullanılan karanfil, karabiber, zencefil gibi maddelerin genel ismidir (TDK, 2019). Baharat, dilbilimdeki yerini ilk olarak Avesta lehçesinde ‘vahnar’ sözcüğüyle, hoş kokuları olan çiçek ve çöl bölgelerinde yağmurların ardından ortaya çıkan bitkiler olarak almıştır (Durmuşkahya, 2009: 6).

Baharatların tarih boyunca ticarete ve takas sisteminde değerli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. İncil’de M.Ö. 1000’li yıllarda Kraliçe Sheba’nın Kral Süleyman’ı ziyaret ettiği Kudüs’e çokça altın, değerli taşlar ve birçok çeşit baharat getirdiği bildirilmektedir (Rosengarten, 1969: 5). Baharat kullanımının artması ticaretini de artırmıştır. Baharat yolları tarihi dönemler boyunca yalnızca transit ticari yol olarak kalmamış, birçok alanda Anadolu coğrafyasına fayda sağlamıştır. Baharat yolu üzerinde bulunması Anadolu topraklarının önemli bir baharat kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. Fernand Braudel, Frederic C. Lane, Magalhaes Godino gibi dünyaca ünlü tarihçiler ve Cengiz Orhonlu, Halil İnalcık gibi Türk tarihçiler de on altıncı yüzyılın ortalarında Kızıl Deniz ve Körfez boyunca Dünya baharat ticaretinin canlandığı bilgilerini ortaya koymuşlardır (Özbaran, 1990: 1). Türklerin Yemen’in başkenti Aden’i 1538’de fethi ardından Kızıldeniz’de baharat ticaretinin canlandığı bilinmektedir (Boxer, 1969: 415).

Hem Dünya’da hem Türkiye’de bütün baharatlar, herhangi bir şifalı besin unsuru taşımasa da lezzeti arttırıcı özelliği ile kullanılmakta ve tercih edilmektedir (Şeker, 2011: 47). Avrupa’da özellikle pul biber, paprika, maydanoz ve fesleğen en çok tercih edilen baharat ve otların başında gelmektedir (Szűcs ve diğerleri 2017: 1). Türkiye’de ise karabiber, kimyon, nane, yenibahar, karanfil, zencefil, kekik, anason en çok kullanılan baharatlar listesinde üst sırada olup, kırmızıbiber, kekik, nane, anason, ve kimyon yurtdışına ihraç edilmektedir (TÜİK, 2017).

Baharatların hem sosyo-kültürel, hem de ekonomik faaliyetler içerisinde doğrudan ya da dolaylı yer aldığı bilinmektedir. Bu durum, turistik destinasyonlarda turistik bir obje olarak sunulmanın yanı sıra tüketim yoğunluğunun ve alışkanlıklarının belirlenmesi ile bir toplumun beslenme alışkanlıkları ile ilgili bilgi elde edilmesini sağlamaktadır. Bu nedenle yerel halk yiyecek – içecek eğitim alan öğrenciler gibi bireylerle yürütülen araştırmalarla bilinçli baharat kullanım alışkanlıklarına dair bilgiler edinilmiştir.

Otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarının ölçülmesine yönelik Ankara’da bulunan beş yıldızlı otellerde yapılan bu çalışmanın birinci bölümünde çalışmayı tanıtıcı bölümler yer almaktadır. Araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları, konusu, problemleri, varsayımları ve konu ile ilgili çalışmalar gibi başlıklar bu bölümde açıklanmaktadır.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarının ölçülmesi ile bilinçli tüketim ve bilgi düzeylerinin belirlenmesidir. Bu bağlamda beş yıldızlı otellerde çalışan, aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, aşçı, kalfa gibi düzeylerde bireylerin,

- En sık tükettikleri baharatlar,
- Baharat muhafazasında tercih ettikleri muhafaza süreleri,
- Baharat muhafazasında tercih ettikleri ambalaj türleri,
- Yemek hazırlamada baharat kullanımında önem verdikleri noktalar,
- Baharatlara yönelik genel bilgilerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Yapılan bu çalışma sonucunda, beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan profesyonel aşçı ve aşçı yardımcılarının baharat kullanımında dikkat ettikleri önemli başlıkların değerlendirilmesi neticesinde; ortaya çıkan bilgilerin, bölgesel ve genele yayılarak baharat tüketiminin bilinçli ve doğru şekilde yapılması beklenmektedir.

Verilerin analiz kısmındaki demografik özelliklere göre yorumlanması, yaş, eğitim, cinsiyet gibi özellikler arasındaki farklılıkların saptanması konusunda sonuçlar ortaya koyacağı düşünülmektedir.

1.3. Araştırmanın Problemi

Bu araştırmanın problemi; Ankara'daki beş yıldızlı otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarının nasıl olduğudur?

1.4. Araştırmanın Varsayımları

- Araştırmaya katılan aşçıların tamamının baharatlar konusunda yeterli bilgiye sahiptirler.
- Araştırmacının istediği veriler, araştırmaya katılan otel çalışanlarında bulunmaktadır.
- Araştırmaya katılan otel çalışanları araştırma koşullarında istenilen bilgileri verebilirler.
- Araştırmaya katılan otel çalışanları, anket formundaki soruları araştırmacının istediği anlamda anlayabilirler.
- Araştırmaya katılanlar araştırmacının istediği bilgileri vermekte gönüllüdürler.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmada tespit edilen sınırlılıklar, bazı mutfak yöneticilerinin anket uygulamasına izin vermemesi olarak belirlenmiştir.

1.6. Konu ile İlgili Bazı Çalışmaları

Baharat her ne kadar köklü tarihe sahip olsa da üzerine yapılan çalışma sayısı yeterli sayıda değildir. Ulaşılabilen bazı çalışmalar şu şekildedir;

Tablo 1.1: Konu İle İlgili Çalışmalar

Sıra no	Yazarın adı ve soyadı	Çalışmanın adı ve yılı	Önemli Bulgular
1	Demirçivi ve Altaş	Üniversite Öğrencilerinin Baharata İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesi'nde Bir Çalışma - 2016	Araştırmaya katılanların çoğunluğunun baharat tercihlerinin aileden gelen alışkanlık neticesinde belirlendiği görülmektedir. Satın alırken dikkat edilen hususlar tazelik, koku, marka ve lezzet olarak belirlenmiştir. Satın almada aktarı tercih ettikleri ve baharat muhafazasında çoğunlukla cam kavanoz tercih ettikleri görülmektedir. Öte yandan kullanımı en çok tercih edilen baharatların pulbiber ve karabiber olduğu belirlenmiştir.
2	Fırat ve diğerleri	Kadınların Baharat Kullanımına Yönelik Alışkanlıkları, İnanışları ve Bilgi Düzeyleri - 2018	Araştırmaya katılanların en sık kullandığı baharatların başında karabiber, pulbiber, kekik ve tarçın gelirken nadir kullandıkları baharatların başında ise ak biber ve biberiye'nin yer aldığı görülmektedir
3	Kılıçhan ve Çalhan	Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma - 2015	Tercih edilen baharatların yanında baharat miktarlarında da birlikte yaşanan bireylerin etkili olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların baharatı kullanım nedenleri arasında yemeklere lezzet vermesi üst sırada iken baharatları ayırt ederken kokularına dikkat edildiği belirlenmiştir.
4	Özcan ve Akbay	Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Yaşayan Tüketicilerin Kırmızıbiber Tüketim Alışkanlıkları -2013	Bu çalışmada tüketicilerin ambalajlı ürünleri çoğunlukla tercih ettikleri görülmektedir. Araştırmanın sonucunda gelir seviyesinin yükselmesi ile kırmızıbiber tüketiminin doğru orantılı olduğu belirlenmiştir. Ambalajsız ve temasa açık baharatların tüketiciler tarafından satın alma durumunda olumsuz etkisi belirlenmiş, mikrop ve bakteri oluşumunun en aza indirildiği inancıyla ambalajlı ürünlerin kullanıldığı belirlenmiştir.
5	Sayılı ve diğerleri	Ordu İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi -2006	Yapılan bu çalışmada, baharat satın almada gelir seviyesinin etkili olduğunu bildirmiştir. Yüksek gelir seviyesine sahip tüketicilerin market ve baharatçıları tercih ettikleri; düşük gelirli tüketicilerin ise satın almada semt pazarlarını tercih ettikleri belirlenmiştir.
6	Yaldız ve Kılıç	Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi -2010	Katılımcı ailelerin en çok tercih ettiği baharatların başında kırmızı pul biber, nane, karabiber ve kekik gibi baharatların geldiği görülmüştür. En az tercih edilen baharatlarda ise sumak kimyon gibi aroması yüksek baharatların yer aldığı görülmektedir
7	Demircioğlu, Yaman ve Işık	Kadınların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Çalışma - 2007	Katılımcıların yemeklerde lezzet vermek amaçlı kullandığı baharatlar; karabiber, pulbiber, acı biber, kimyon ve kekik olarak belirtilmektedir. Bunun yanında koku olarak zenginlik sağlamak istediklerinde tarçın, nane, kimyon ve kekik, estetik bir görsel elde etmek için susam, Hindistan cevizi, çörekotu ve kırmızı toz biber tercih ettikleri görülmektedir

Sıra no	Yazarın adı ve soyadı	Çalışmanın adı ve yılı	Önemli Bulgular
8	Oğur ve İdikurt	Bitlis İlindeki Ev Hanımlarının Baharatları Kullanma, Satın Alma Ve Saklama Tercihleri - 2018	Katılımcı ev kadınların yemeklere baharatları ekleme tercihleri incelendiğinde tüm malzemelerle birlikte eklenen baharatların ilk sıralarında karabiber, pulbiber ve naneyi tercih ettikleri ortaya konmaktadır. Bununla birlikte yemek piştikten sonra eklenen baharatlarda karabiber, pulbiber ve nanenin yanında kekiğin de tercih edildiği görülmektedir.
9	Szücs ve diğerleri	National Seasoning Practices And Factors Affecting The Herb And Spice – 2017	Avrupa'daki tüketim alışkanlıkları üzerine yaptıkları çalışmada yedi Avrupa ülkesinde en çok tüketilen baharatların biber, paprika, maydanoz ve fesleğen olduğu belirlenmiştir. Elde edilen verilerin her ülkenin özgün alışkanlıklarını ortaya koyduğu görülmektedir. Kırmızıbiberin Almanya'da, paprikanın ise Macaristan ve Slovakya'da tercih edildiği sonuçları görülmektedir.
10	Akinpelu ve diğerleri	Pattern of Consumption and Preference for Selected Spices in Nigeria – 2013	Nijerya'da yürütülen bu çalışmada, kadınların erkeklere göre daha yoğun baharat kullandıkları görülmektedir. Araştırma sonucunda en çok tercih edilen baharatlar paprika, acı biber, zencefil, sarımsak; en az tercih edilen baharatlar arasında ise, karabiber, fesleğen, monodora ve tetrapleura gibi baharatların yer aldığı görülmektedir.
11	Siruguri ve Bhat	Assessing İntake Of Spices By Pattern Of Spice Use, Frequency Of Consumption And Portion Size Of Spices Consumed From Routinely Prepared Dishes İn Southern India - 2015	Bu çalışmada en sık kullanılan baharatlar listesinin ilk sıralarında kırmızıbiber, zerdeçal, kimyon, rezene yer alırken alt sıralarında ise yıldız anason, mısır anason ve çemen otu gibi baharatların yer aldığı görülmektedir. Yapılan araştırmada bölgeden bölgeye tüketilen baharatlar, tüketim miktar ve sıklıkları değişiklik göstermektedir
12	Isbill, Kandiah ve Khubchandani	Use Of Ethnic Spices By Adults İn The United States: An Exploratory Study - 2018	Katılımcı ailelerin en çok tercih ettiği baharatların başında kırmızı pul biber, nane, karabiber ve kekik gibi baharatların geldiği görülmüştür. En az tercih edilen baharatlarda ise sumak kimyon gibi aroması yüksek baharatların yer aldığı görülmektedir

İKİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Baharat

İnsanlar, eski zamanlardan beri bitkileri, yiyecek, yakacak, giysi ve tıbbi ilaçların hazırlanmasında kullanmışlardır. İçlerinden aromatik olan bitkiler ise ağırlıklı olarak mutfaklarda ve tıp çalışmalarında kullanılmıştır (Santos ve diğerleri 2017:154). İlk kullanım amaçları hazmı ve sindirimi kolaylaştırmak olarak bilinen baharatlar, zaman içerisinde renk pigmentleri kaliteli olanları renk verici olarak kullanılmıştır. Bazı besinlerin daha uzun saklanabilmesi için antiseptik özelliklerinden yararlanıldığından koruyucu etkileri nedeniyle tercih edilmeye başlanmıştır (Durmuşkahya, 2009: 9).

Baharatlar, Türkçede yenilen ve içilen gıdaların hazırlanmasında kullanılan, lezzet, acılık ve hoş koku vermek amacıyla eklenen karabiber, kırmızıbiber, tarçın, karanfil, zencefil, kimyon, yenibahar gibi maddelerin genel adı olarak yer bulmuştur (Nahya, 2012: 127). Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) çeşni ve baharatları, besin maddelerine renklilik ve hoş koku kazandırmak amacıyla tabii bitkisel bir üründen veya karışımlarından elde edilen ürünler olarak tanımlamaktadır (Urhan ve diğerleri, 2016: 45). Baharatlar, birbirinden farklı odun yapılı çalıtlardan oluşan, kök, çiçek, tohum ve otsu meyvelerinin kullanıldığı bitkilerdir (Sherman ve Billing, 1999: 453). Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği (TGK, 2017) ise baharatı, bitki türlerinin dış kabukları, özleri, gözdeleri, dalları, çiçekleri gibi bölümlerinin ısıt bir işlem ardından hep birlikte öğütmesiyle ortaya çıkan ve tüketilen ürüne renk, lezzet ve hoş koku vermek için kullanılan maddeler olarak ifade edilmiştir.

2.2. Baharatın Tarihi

Baharatın ve otların bilinen ilk kullanımı M.Ö. (2600- 2100) tarihlerinde, Mısır'daki piramitlerde ortaya çıkmıştır. Baharatla ilgili bulunan ilk kalıntılar avcılarının ve toplayıcıların etleri sarmak için kullandığı otlardır. Baharatların gıdalara lezzet amacıyla kullanılması uzun zaman almıştır (Rosengarten, 1969: 2). Araştırmalarda,

Tutankamun gibi firavunlar öldüklerinde mezarlarında çeşitli otlar ve baharatlar bulunmuş, 3000 li yıllara ait kalıntılarda ortaya çıkan mezarların üzerlerinin boy otu baharatıyla örtülmüş olduğu ortaya çıkmıştır. M.Ö. 2300 yıllarında yazılmış yazılar bulunduğunda en eski kültür bitkisi olarak bilinen safranın, Fırat kıyısındaki Azupirano şehrine “Safran Şehri” adını verdiği bilinmektedir (Aschl, 2010: 9). Baharatın Antik Dönem’de Kitab-ı Mukaddes’te yer alacak kadar önem arz ettiği bilinmektedir. Hz. Yusuf’un ağabeyleri tarafından baharat tüccarlarına satıldığının bilgisi kitapta yer almaktadır (Gürsoy, 2012: 20-21). Antik Mezopotamya dönemi çivi yazısı kayıtlarına bakıldığında, bereketli Dicle ve Fırat vadilerinde baharat ve otların kullanıldığı bilgisine ulaşılmaktadır. Sümer medeniyetine ait kil tabletlerde ise tıbbi ürünler içinde başta kekik olmak üzere birçok kokulu otun ve baharatın kullanıldığı kaydedilmiştir. M.Ö. 668-633 yılları arasında yaşayan Asur kralı Asurpanipal’e ait bir çivi ile yazılmış listede kişniş, kekik, anason, zerdeçal, kimyon, haşhaş, safran, kakule, sarımsak ve silphium gibi aromatik isimlerinin olduğu bilinmektedir. Ayrıca, Asur devletinde susamdan yağ çıkartılarak yemeklerde bitkisel yağ olarak kullanılmakta olduğu belgelerde yer almaktadır (Bellamy ve Pfister, 1992: 38).

Tarihsel olarak bakıldığında mutfak baharatları ve otlar gıda koruyucusu ve sağlık arttırıcı olarak kullanılmış, M.Ö. 1555 yılında Eski Mısır’da özellikle rezene, kişniş, ardıç, kimyon, sarımsak ve kekik sağlık arttıran baharatlar olarak sınıflandırılmıştır. Milattan dört bin yıl kadar önce Babil ile Ninova şehirleri bitki ve baharat ticaretinin merkezi olarak kabul edilirdi. Baharat ticaretinin önem kazanmasıyla ülkeler arasında rekabet artış göstermiş hatta bazı dönemde bu nedenle savaşlar bile yaşanmıştır (Yalçın, 2000: 13).

Tüm Dünya mutfaklarında kullanılan baharatların birçoğu, Kolomb öncesi dönemde bireylerin kendi ürünlerinin tüketildiği bilinse de Asya’dan Dünya’ya yayılmıştır. Gizemli bir kökene sahip olan baharatlar, zengin Avrupa ve Kuzey Amerika ülkelerince değer görmüş ve birçok tüccarın Doğu’ya yönelmesini sağlamıştır (Fumey ve Etcheverria, 2007: 32). Tarihi araştırmalarda Doğu Roma İmparatorluğu’nun yer aldığı kaynaklar Çin ve Asya’nın farklı ülkelerinden temin edilen baharatlardan sıklıkla söz edilmektedir. Hristiyanlık inancınca önemli yeri

bulunan tütünün yoğun olarak kullanılması farklı kokular salgılayan otların ve baharatların da önemini arttırmıştır (Gezgin, 2012:158).

Baharatlar, tarihsel süreçlerde zaman zaman lüks tüketim sınıfında yer almıştır. 15. Yüzyılın ilk yarısında, Venedik'te karabiber, altının değeri ile ölçülmesine de oldukça yüksek bir değere sahip olduğu bilinmektedir. Karabiber, bu dönemde askerlerin maaşlarının ve hatta ev kiralarının ödenmesinde bile kullanılmıştır. Yine ortaçağda St. Albans'ta, bir pound zencefil, karşılığında bir tane koyun alabilme değerinde olmuştur (Kronl, 2014: 13).

İnsanlık tarihi boyunca, baharatlar farklı amaçlarla kullanılmıştır. Geçmişte en yaygın kullanımı gıda muhafaza sürecinde olmuştur. Soğutucular icat olana kadar insanlar yiyecekleri kurutma, tuzlama ve asitte bekletme yöntemi ile başarılı bir şekilde muhafaza edebilmişlerdir. Avrupa'da uzun dönemler boyunca yemek pişirme yöntemleri farklılık göstermiş ancak saklama yöntemleri pek değişmemiştir. Frenkler karabiber dışında fazla baharat bilmezken Rönesans İtalya'sında tarçın, küçük Hindistan cevizi, safran ve karanfil yalnızca tüccar ve yöneticilerin sofralarında kullanılmakla kalmamış, tıp reçetelerinde ve büyü karışımlarında da yer bulmuştur (Kronl, 2014: 11). Baharat ve otların, hem mutfaklarda hem de gıda koruyucu ve sağlık arttırıcı özellikleri sebebiyle sıkça kullanıldığı bilinmektedir. M.Ö. 1555 yılına ait olduğu bilinen Antik Mısır dönemi papirüslerinde ardıç, kişniş, rezene, kekik, kimyon, sarımsak gibi baharatlar sağlığa faydalı baharatlar olarak sınıflandırılmıştır. Büyük Keops Piramidi'nin inşası sırasında da, inşaatta çalışan işçilerin sağlıklarını korumak için sarımsak ve soğan tükettikleri belgelerde yer almaktadır (Tapsell ve diğerleri, 2006: 5).

Antik Yunan kaynakları incelendiğinde, Eski Yunanlıların Akdeniz'e tarçın, sinameki, zencefil ve tarçın gibi Doğu baharatları ithal ettikleri görülmektedir. Bunun yanında komşu ülkelerde üretilen birçok baharatında yazılı belgelerde yer aldığı görülmektedir. Yiyeceklerin içlerinde birçok baharat kullanan Antik Yunanlılar, ekmeklerine haşhaş tohumu ve kimyon, sirkelerin içine rezene, şaraplar ve bazı yemeklerde kişniş, et yemeklerine özel hazırlanan soslarda ise tatlandırıcı olarak naneye yer verdikleri bilinmektedir. Ayrıca sarımsak, ülke genelinde

yemeklerde yoğun olarak kullanılmıştır. Antik Yunan döneminde tıp bilimi içerisinde baharatlar ve aromatik otlar önemli rol oynamaktadır. M.Ö. 460-377 yılları arasında yaşayan tıp bilimi insanı Hipokrat'ın nane, kekik, mercanköşkü, safran, kişniş, tarçın gibi baharat ve otları sıkça kullandığı yazılı belgelerde yer almaktadır. Bu bitkilerin hazırlanmalarının büyük bir özen ve dikkatle yapılması gerektiğini belirten Hipokrat'ın Eski Yunan döneminde hazırlayıp kullandığı 400 e yakın bitkisel ilacın ortalama yarısı kadarının günümüzde halen kullanıldığı bilinmektedir (Tapsell ve diğerleri, 2006: 5). Hindistan'da geleneksel tıbbın gelişmesi 5000 yıllık geçmişe sahip Ayurveda isimli bir bilgelik inancıyla ortaya çıkmış ve 7. yy da gelişme göstermiştir. Ayurveda düşüncesinde beslenme alışkanlıklarının üzerinde durarak hastalıkların önlenmesi ve sağlığın korunması hususlarına odaklandığı bilinmektedir (Thatte ve Dahanukar, 1986: 247). Ayurveda düşüncesinde sağlık için kullanılan baharatlardan söz edildiğinde zerdeçalın sarılığa, fesleğenin kalp sağlığına, küçük Hindistan cevizi kabuğunun mide enfeksiyonları, tarçının sindirim sistemine, zencefilin ise mide bulantısı rahatsızlıklarına bilgisine yer verilmektedir (Sainani ve diğerleri, 1979: 132)

2.2.1. Türkiye’de Baharat

Bitkilerin genellikle yaprak-tohum kısımlarının ufalanmasıyla elde edilen baharat, Anadolu Selçuklu Devletinde yiyeceklerin olmazsa olmaz tatlandırıcılarındandı. Selçuklu Mutfağı'nda en çok tercih edilen ve kullanılan baharatlar, kimyon, kekik, nane, biber, çörekotu, kebre otu ve safrandır. Anavatanının Anadolu olması sebebiyle safran Selçuklular döneminde Anadolu için önemli bir ticari meta olmuş ve ülke dışına ihraç edilen ürünler arasına girmiştir (Uzunağaç, 2015: 91-93).

Osmanlı İmparatorluğunun baharat ile tanışması, Mısır ile kurulan ilişkilerin ortaya çıkmasıyla olmuştur. Uzak Doğu'dan ve Hindistan'dan baharatlar ve değerli maddeler Venedik, Fransız ve Mısır ticaret gemileriyle İstanbul'a gelirdi ve en çok tüketildiği Saray'a ulaşması sağlanırdı. Eski kaynaklarda fülful olarak geçen karabiber özellikle 18. ve 19. yüzyılda tüm etli yemeklerde de kullanılan ve en çok tercih edilen baharattı. Karabiberin ardından en çok tercih edilen safran ise hem

pilav, yahni ve tatlılara lezzet vermek hem de renk sağlamak amacıyla kullanılırdı. Tüm baharatların en pahalısı olarak bilinene misk, saray mutfağında tatlılara ve yemeklere koku vermek amacıyla kullanılırdı (Yerasimos, 2002: 32).

Akgül, (1989: 107) yaptığı bir araştırmada Türkiye’de baharat yetiştirme potansiyelinin oldukça fazla olduğunu fakat yeterli bilinç oluşmadığı için yalnızca doğal olarak ortaya çıkan ürünlerin değerlendirildiğini bildirmiştir. 2015’te yapılan Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verilerine göre Türkiye’de kullanım için en çok tercih edilen baharatlar, kimyon, tarçın, zencefil, anason, nane, kırmızıbiber, karanfil, karabiber ve yenibahar olurken; kırmızıbiber, kekik, nane, anason ve kimyon Türkiye’de üretilip ihraç edilen baharatların başında gelir.

Tablo 2.1: Türkiye’de Yetişen Bazı Baharatların Yörelere Göre Dağılımı

Bitki Adı	Yöreleri
Adaçayı	Akdeniz ve Ege Bölgesi
Anason	İzmir-Aydın-Muğla
Biberiye	Akdeniz, batı ve güney Anadolu
Buyotu	Orta ve Güneydoğu Anadolu
Çörekotu	Afyon-Burdu-Isparta
Çörtlük	Anadolu
Çöven	İç Batı-Doğu-Orta Anadolu
Defne	Ege-Akdeniz-Karadeniz Sahil Kesimi
Dereotu	Türkiye genelinde, bahçede
Fesleğen	Güneydoğu Anadolu
Haşhaş	Anadolu(İzin alınarak)
Kekik	Anadolu
Kereviz	Marmara ve Batı Anadolu
Kırmızı Biber	Bursa-Kayseri-Kahramanmaraş
Kimyon	Eskişehir-Konya-Polatlı-Sivrihisar
Kışniş	Konya-Burdur
Mahlep	Tokat-Niksar-Zile-Amasya-Çorum-Mardin
Maydanoz	Türkiye genelinde, bahçede
Nane	Türkiye genelinde, bahçede
Roka	Türkiye genelinde, bahçede
Safran	Safranbolu
Salep	Güneybatı ve Kuzey Anadolu
Sarımsak	Batı ve Kuzey Anadolu
Sumak	Batı ve Kuzey Anadolu
Tere	Türkiye genelinde, bahçede

Kaynak: Şeker, 2011: 51

2.2.2. Baharatların Sınıflandırılması

Baharatlar, kullanım sıklık ve yoğunluğuna göre farklı şekillerde sınıflandırılabilir. Bu sınıflandırmalardan biri majör (birinci) ve minör (ikinci) olarak belirlenmiştir. Majör baharatlara örnek olarak; karabiber, kakule, zencefil ve zerdeçal gösterilebilir. Minör baharatlar arasında ise anason tohumu, kimyon, kışniş,

dereotu tohumu, rezene, çemen otu, safran ve vanilya gösterilebilir (Tez, 2012: 145). Paksoy (2016: 7) ise baharatları; kök baharatlar (salep, çöven otu), meyve ve tohum baharatlar (rezene, çörekotu, kişniş, hardal, karabiber, Hindistan cevizi, sumak, mahlep, vanilya, hardal, yenibahar), çiçek-dal baharatlar (tarçın, ıhlamur, karanfil) ve yaprak-sebze baharatlar (kekik, kırmızıbiber, süs biberi, nane, dereotu, yeşilbiber, tere) olarak sınıflandırmıştır. Yankey (2014: 5) çalışmasında baharatları konvansiyonel olarak sınıflandırmış, sıcak baharatlar, hafif baharatlar, aromatik baharatlar, bitkiler ve aromatik sebzeler olarak beş gruba ayırmıştır.

Tablo 2.2: Baharatların Sınıflandırılması

Yaprak	Meyve	Tohum	Kök	Kabuk
Reyhan	Yenibahar	Hardal	Sarımsak	Tarçın
Defne	Anason	K. Hind. Cevizi	Zencefil	
F. Maydanozu	K. Kimyonu	Haşhaş	Soğan	
Kişniş Yapağı	Kakule	Susam	Zerdeçal	
Dereotu	Kereviz,			
Mercanköşk	Kişniş Tohumu			
Biberiye	Kimyon			
Adaçayı	D. otu Tohumu			
Geyikotu	Rezene Tohumu			

Kaynak: Yalçın, A., 2000

Bazı durumlarda baharatlar ve aromatik bitkiler karıştırılabilmektedir. Aromatik bitkiler yalnızca bitkilerin kuru yahut taze olarak yapraklarından elde edilirler. Baharatlar ise, bitkinin filizi, kökü, reçinesi meyvesi, kabuğundan elde edilip tamamen kurutularak kullanılırlar. Yalnız, kişniş gibi bazı maddelerin taze yaprakları aromatik bitki sınıfına girerken tohumları baharat olarak kullanılabilmektedir (Gürsoy, 2012: 18).

Tablo 2.3: Baharatların Konvansiyonel Sınıflandırılması

Sınıflar	Baharatlar
Acı Baharatlar	Kırmızıbiber, Arnavut biberi, siyah – beyaz biber, zencefil, hardal.
Hafif Baharatlar	Paprika, kişniş.
Aromatik Baharatlar	Yenibahar, kakule, tarçın, karanfil, dereotu, kimyon, rezene, çemen, küçük Hindistan cevizi.
Bitkiler	Fesleğen, dereotu yaprağı, kekik, tarhun, mercanköşk.
Aromatik Sebzeler	Sarımsak, kereviz, arpacık soğanı, soğan.

Kaynak: Yankey, J. 2014

2.2.3. Türkiye’de ve Dünya’da Kullanılan Karışım Baharatlar

Dünya’da ve Türkiye’de birkaç baharatın bir araya getirilmesiyle oluşturulmuş bazı karışımlar mevcuttur. Fakat bu karışımlar özellikle köri adlı karşımda olduğu gibi bazen tek bir baharat türü zannedilmiştir. Boxer (1997: 58-65) kitabında bu karışımların birkaçının isimlerini ve içeriklerini şu şekilde bildirmiştir:

Tablo 2.4: Bazı Baharat Karışımları ve İçerikleri

Adı	İçeriği
Dukkah	Susam tohumu, kimyon tohumu, kavrulmuş fındık ya da nohut, kişniş, deniz tuzu ve tane karabiberden oluşur.
Garam Masala	Beyaz ve karabiber, karanfil, kırmızıbiber, kimyon tohumu, tarçın, yıldız anason, Kişniş ve muskattan oluşur.
Chinese Five Spice	Karanfil, tarçın, zencefil, anason ve yıldız anasondan oluşur.
English Mixed Spice	Tarçın, karanfil, küçük Hindistan cevizi, zencefil ve yenibahardan oluşur.
Köri (Curry Powder)	Kişniş, zerdeçal, kimyon, rezene, zencefil, sarımsak, tarçın, karanfil, hardal tozu, yeşil kakule, siyah kakule, muskat ve kırmızıbiberden oluşur.
Za’atar	Susam tohumu, yabani kekik ve sumaktan oluşur.
Harissa	Kurutulmuş çili biberi, sarımsak, deniz tuzu, karaman kimyonu ve zeytinyağından oluşur.

Kaynak: Boxer, A. 1997

Chinese Five Spice, bir Çin mutfağı ögesi olarak bilinmesine rağmen, aynı zamanda Asya ve Arap mutfaklarında da yer almaktadır. İçerisinde Szechuan biberi, rezene tohumu, karanfil, tarçın ve yıldız anason dahil olmak üzere beş baharat bulunmaktadır. Geleneksel kullanım amacına bakıldığında chinese five spice

baharatının, antiseptik, koruyucu ve diş ağrısını giderici özelliklere sahip olduğu bilinmektedir (Bi ve diğerleri, 2015: 289).

Garam Masala, karabiber, kimyon, kırmızı biber, kakule, tarçın, rezene, karanfil, kişniş, tuz, Hindistan cevizi, zencefil ve farklı tuz türlerini de içinde barındıran bu karışım 13 farklı bileşenden oluşmaktadır. Garam Masala üzerine yapılan çalışmada içerisinde bulunan baharatların bazılarında antioksidan özelliğinin olduğu saptanmıştır (Vasavada, Dwivedi ve Cornforth, 2006: 292).

Harissa, Tunus’a özgü olmakla birlikte, Fas, Libya ve Cezayir gibi farklı Kuzey Afrika ülkelerinde de kullanılan bu karışım, Çili biberi, sarımsak, kimyon, deniz tuzu gibi baharatlarla birlikte zeytinyağıyla birlikte bulamaç haline getirilerek kullanılmaktadır (Yalçın, 2000: 254-255).

Köri (curry powder), Dünya genelinde yoğun olarak Asya ülkelerinin mutfaklarında birçok baharatın içinde yer aldığı yemekler çeşidine verilen isimdir. Fakat Batı ülkeler köriyi baharata verilen bir isim olarak kullanmıştır. Bilimsel olarak bakıldığında köri, Hindistan’da bulunan, “*Murraya koenigii*” isimli bir bitkinin yaprağının adıdır (Durmuşkaya, 2009: 87). Ülkeden ülkeye, kültürden kültüre değişen bu karışım baharatın, içerik sayısı 3-15, 3-20 çeşit olabilmekle birlikte, otuz ayrı baharatın da yer aldığı köri karışımları mevcuttur. Genellikle kişniş, kimyon, rezene, acı biber, karabiber, zencefil, kereviz tohumu, çemen, küçük Hindistan cevizi, kuru nane, hardal tohumu, haşhaş tohumu, susam ve safran gibi baharatların kullanıldığı körinin Türkiye’de karabiber, nane, sumak, çemen, pulbiber, kekik baharatlarıyla oluşturulduğu görülmektedir (Yalçın, 2000: 256-258).

Dukkah, Mısır’ a ait olan bu baharat, diğer Orta Doğu ülkelerinde de sıkça kullanılır. İçerisinde nohut, kişniş, karabiber, kimyon, deniz tuzu ve susam tohumu bulunan dukkah, aşamalı karışım işleminden sonra pitta (yassı şeklindeki ekmek) ve zeytinyağı ile servis edilir (Yalçın, 2000: 252).

2.3. Türkiye’de Sık Kullanılan Baharatlar ve Kullanımı

Yıllar içinde yapılan birçok çalışmada Türkiye’de baharat kullanım alışkanlıkları saptanmıştır (Kılıçhan ve Çalhan, 2015: 42). Sık kullanılan bazı baharatların özellikleri ve mutfakta kullanımları şu şekildedir:

Adaçayı (*Salvia Officinalis*): Daima yeşil, çok yıllık bir çalı formasyonuna sahiptir. Güneydoğu Avrupa (Balkan) ülkelerinde yetiştirilmekte ve Dünya’ya satışı gerçekleştirilmektedir. Ekonomik, medikal ve kültürel olarak önemli bir yere sahiptir (Cvetkovikv ve diğerleri, 2016: 133). Sağlık açısından kandaki mikropları temizlediği, terlemeyi düzenlediği, karaciğer ve mide sağlığı için olumlu etkileri olduğu bilinmektedir. Mutfakta, çorba, sığuş, kaz eti, ızgara, ton balığı, kabak haşlaması, salata, sos ve dolmalık harçlarda kullanılmaktadır (İzer, 1988: 24).

Anason (*Pimpinella Anisum*): Tıbbi ve aromatik bitkiler içerisinde önemli bir yere sahip olan anason, *Apiaceae* ailesinde bulunan yıllık yetişen baharat türü olarak bilinmektedir. Anason bitkisinin anavatanı Ortadoğu’dur. Türkiye’nin Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nde ‘nanhan’ ismiyle bilinmektedir. Antik Mısır’da dahi kullanıldığı bilinen baharatlardandır (Yağmur, 2009:17-18).

Keskin ve belirgin bir koku ve aromaya sahip olması nedeniyle sambuca, uzo, absinthe ve rakı gibi alkollü içeceklerin üretiminde de kullanılmaktadır. Bu kullanım alanlarının yanı sıra şekerleme üretimi ve pastacılık alanında da tercih edilen bir baharat olmuştur (Durmuşkahya, 2009: 56). Avrupa’da geleneksel olarak hazırlanan keklerde, Hindistan ve Doğu ülkelerinde de hafif yemeklerde ve tatlı ekmek hazırlamada kullanılmaktadır. Çorbalar, soslar ve balık yemeklerinde de yoğun kullanılır. Anasonun astım rahatsızlıklarını, mide hazım ve gaz problemlerini tedavi edici yanı olup iştah açıcı, kötü kokuları giderici ve cilt güzelleştirici etkilerinin de olduğu bilinmektedir (Yalçın, 2000: 62-63)

Biberiye (*Rosmarinus Officinalis*): Biberiye, Fas, İspanya, Tunus gibi Akdeniz ülkelerinde kireçli topraklar üzerinde kurutularak kullanılmaktadır. Ylang ylang ve lavanta yağı gibi uçucu yağlarda olduğu gibi sinirler üzerinde etkili olduğu bilinmektedir (Filipsova diğerleri, 2017: 107). Yara iyileştirici, beden güçlendirici,

kan dolaşımı ve karaciğer sağlığı için olumlu etkilere sahiptir. Mutfaktaki her türlü et çeşidi, patates, omlet, çorba, sos, salata, kabak ve domatesli yemeklerde kullanılan biberiye, estetiksel açıdan da saça canlılık, cilde de tazelik sağlamaktadır (İzer: 1989: 32).

Çörekotu (*Nigella Sativa*): Dünya’da Orta Avrupa ülkelerinde yetişen çörekotu Türkiye’de ise Afyon, Burdur, Isparta illerinde üretilmektedir. Çörek otu, %21 protein, %38 karbonhidrat ve %35 bitkisel yağlardan oluşmaktadır. Nigellon, thymoquinon, linoleik asit, oleik asit, palmitik asit, kalsiyum, sodyum, potasyum, demir, çinko, bakır, magnezyum, selenyum, fosfor, A ,B ve C vitamini içermektedir (Çörekotu, 2017)

Çörekotu, sağlık açısından idrar söktürücü, ödem giderici, sindirimi kolaylaştırma gibi faydalar sağlamaktadır. Mutfakta, ekmek ve çörek gibi ürünlerin pişmeden üzerine, baharat olarak da kek ve bisküvilere eklenebilmektedir (İzer, 1988: 36).

Haşhaş (*Papaver Somniferum*): Anadolu topraklarında Hititlilerden beri ekim ve tarımının yapıldığı, 5 bin yıla yakın bir zamandır da kullanıldığı bilinmektedir. Slav, Alman ve Musevi mutfaklarında sıklıkla kullanılan bu baharat Orta Doğu ve Avrupa ülkelerinde keklerde, pastalarda, çöreklerde, hamur işlerinde, sulu hamurlarda kullanılmaktadır. Türkiye’de öğütme işleminden geçtikten sonra bazı tatlı ve kebab çeşitlerinde kullanıldığı bilinmektedir (Yalçın, 2000: 123-125).

Haşhaş, Türkiye’de yağ üretilen bitkiler içinde bulunmaktadır. Tohumundan, atık küspesine kadar içinde bulunan alkaloidlerden faydalanmak amacı ile yetiştirilen bir kültür bitkisidir. Haşhaştan elde edilen yağ, yemek yapımının yanı sıra boya sanayinde, sabun üretiminde, pastacılıkta, sakinleştirici özellikleriyle de tıp bilimde kullanılmaktadır. Tıbbi faydalarının yanı sıra uyuşturucu amacıyla kullanılması nedeniyle kötü niyetli kullanımların önüne geçilmek adına belirli alanlara da devlet kontrolünde üretilmektedir (Zümreoğlu ve Akbulut, 1984: 159).

Defne (*Laurus Nobilis*): Defne, yavaş büyüyen, uzun zaman yeşil kalma özelliği bulunan, Akdeniz bitki örtüsüne sahip ülkelerde üretilen bir baharattır.

Portekiz, Fas, Türkiye, Cezayir ve Fransa gibi ülkelerde de ticari anlamda önemli bir yere sahiptir (Maatallah ve diğerleri 2016: 170). Taze ve kuru olarak kullanılabilen defne, yaygın olarak besinlerde kullanıldığı gibi, esansiyel yağ olarak da kozmetikte ve tıbbi çalışmalarda kullanılmaktadır. Mutfakta ise defnenin kullanım alanları, etli ve sebze her türlü çorba, av etleri, deniz mahsulleri, patatesli ve domatesli yemeklerdedir (İzer, 1988: 38).

Fesleğen (*Ocimum Basilicum*): Dünyanın birçok yerinde üretilmektedir. İçerisinde bulunan esansiyel yağ, bitkinin daha önemli hale gelmesini sağlamaktadır. Özellikle antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri sayesinde birçok alanda kullanımı mevcuttur (Nawaz ve diğerleri, 2017: 4). Ballıbabagiller ailesine mensup olan fesleğenin yaprakları kurutularak baharat olarak kullanılır. Boyu 50 cm kadar uzayabilen, tek dönemlik otsu türde bir bitkidir. Fesleğenin Türkiye'deki türlerinin yaprakları küçük ve elips şeklindedir. Anayurdu Hindistan olarak bilinir lakin hemen hemen tüm Akdeniz ülkelerinde de yetiştiriciliği yapılır. Yoğun ve hoş kokusuyla süs bitkisi olarak da yetiştirildiği görülmektedir (Durmuşkaya, 2009: 74). Fesleğenin sağlık açısından faydaları sinirsel anemi, iştahsızlık, safra söktürücü ve bağırsak antiseptiği olarak bilinmektedir.

Özellikle İtalyan mutfak kültüründe sebze, peynir, et, yumurtalı pek çok yemek türünde tercih edilen fesleğen salatalarda, tavuk ve balık yemeklerinde, çorbalara, kabak, mantar ve patlıcan gibi sebze yemeklerine ocaktan alınmadan hemen önce ilave edilerek kullanılır (Yalçın, 2000: 111). Mutfakta; çorbalarda, soslarda, kuzu dana ve balık etleri, lahana yemekleri, yeşil salatalar ve türlü çerezlerin hazırlanmasında kullanıldığı bilinmektedir (İzer, 1988: 44).

Karanfil (*Eugenia Caryophyllata*): Karanfil, çoğunlukla Madagaskar, Hindistan ve Doğu Endonezya gibi ülkelerde yetiştirilen karanfil, antiseptik ve mikrop öldürücü özelliğiyle mutfaklarda kullanılmasının yanı sıra farklı pek çok alanda kullanıldığı bilinmektedir. Bağırsak gazı, spazm ve baş ağrısı giderici özelliklerinin yanı sıra yağının diş ağrısını iyileştirici etkisi olduğu bilinmektedir. Karanfilin mutfakta, soğana ilave edilerek söğüşlerde, av ve kümes hayvanlarının

etlerinde, toz haline getirilerek köftelerde, baharatlı ekmeklerde ve meyve salatalarında kullanılmaktadır (İzer, 1988: 54).

Kekik (Theymus Vulgaris): Kekik, Türk Dil Kurumu'nun sözlüğünde; Ballıbabagillerden karşılıklı ufak yaprakları bulunan, pembe, beyaz ve kırmızı renklerde bulunabilen, başak halinde çiçeklere sahip olan ve bu çiçeği baharat olarak kullanılabilen, saplı ve odunsu bir bitki olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2019).

Kekiğin, özellikle uçucu yağının antimikrobik özelliği sayesinde kullanım alanı oldukça geniştir (Gonçalves ve diğerleri, 2017: 3). Akdeniz ve Güney Afrika ülkelerinde kekik, genellikle yağlı, yoğun ve ağır yemeklerde kullanılır. Lezzet değişikliği amacının yanında yemeğin hazmını kolaylaştırmak için de sıklıkla tercih edilir (Ekinci, M. (2017: 7). Antiseptik, iştah açıcı, romatizma, enfeksiyonlu hastalıklara ilaç olarak kullanılmaktadır. Mutfaktaki kullanımı sebze çorbalarında, etlerde, balıklarda, dolmalık harçlarda, her türlü sebze ve yumurtalı yemeklerde görülmektedir (İzer, 1988: 58).

Karabiber (Piper Nigrum): Karabiber Dünya'da en çok kullanılan baharatlar arasında yer almaktadır. 2014 yılında karabiber üretimi 462, 955 tona kadar ulaşmıştır. Vietnam, Sri Lanka, Çin, Brezilya, Endonezya ve Hindistan en çok karabiber üreten ülkelerdir. Antioksidan, antimikrobiyal, mide koruyucu ve hatta antidepresan özelliğine sahip olduğu bilinmektedir (Zhu, Mohel ve Li, 2017: 102). Yıldız ve Kılınç (2010: 31) yaptıkları çalışmada kırmızıbiber, nane, kekik ve karabiberi Türk mutfağında en çok kullanılan baharatlar olarak belirlemişlerdir. İçerisinde nişasta, uçucu yağ ve rezin bulunduran karabiber, kronik hazımsızlıklara, dolaşım bozukluklarına, romatizma ve yüksek tansiyon gibi rahatsızlıklara iyi gelmektedir (Şeker, 2011: 213). Mutfakta kullanımı ise yağlı etlerde, soslarda, salatalarda, yalın yiyecekleri lezzetlendirmek içindir (İzer, 1988: 52).

Kimyon (Cuminum Cyminum): Kimyon, Apiaceae ailesine mensup çok yıllık bir bitki türüdür. Kimyon tohumları içlerinde önemli fenolik bileşenleri bulundurur ve serbest radikal süpürme aktivitesine sahiptir (Mostafa ve diğerleri, 2015: 7). Hristiyanlar tarafından tören ve bayramlarda kullanılan bir baharat olduğu

bilinmektedir. Kimyonun Doğu kültüründe geçmişten bugüne gıda maddelerinde, parfümlerde ve farklı pek çok alanda kullanıldığı görülmektedir. Mısır, İran, Fas, Cezayir, Japonya, Çin, Pakistan ve Hindistan mutfaklarında yoğun olarak tüketilmektedir (Motamedifar, Ghafari ve Shirazi, 2010: 305). Kimyon, Türk mutfak kültüründe yoğun olarak et yemeklerine eklenmekle birlikte çorbalarda, sebze yemeklerinde, ekmek ve peynir yapımında kullanılmaktadır (Durmuşkahya, 2009: 52).

Kırmızıbiber (*Capsicum Annum*): Anavatanı Meksika, Orta Amerika, Güney Amerika ve Hindistan olarak bilinen kırmızıbiber, İspanyol doktor Chanca, kırmızıbiber meyvesi ve tohumunu 1514'de Avrupa'ya getirmiş ve Macarlar ile birlikte 19. Yüzyılda Avrupa'daki kullanımı yaygınlaşmıştır (Yalçın, 2000: 151). Kırmızıbiber, günümüzde Dünya'da başta Kore olmak üzere birçok ülkede önemli bir baharat olarak kullanılmaktadır. Keskin lezzet aroma ve renk verici olarak kabul edildiğinden tercih edilen bir türdür (Jung ve diğerleri, 2015: 846). Sağlık açısından kan dolaşımını sağlaması, hazmı kolaylaştırması, iştah açıcı olması ve tüm dolaşım sistemlerine olumlu etkileri olduğu bilinmektedir (İzer: 1988: 62). Mutfakta kullanım alanları ve ürünlerine bakıldığında ise Meksika ve Hint yemeklerinde, İspanyol pilavlarında kullanılmıştır. Türk mutfagında ise; kebablarda, çiğköftede, salatalarda, mantıda, spagettide ve çorbalarda kırmızıbiber kullanımı yaygın olarak görülmektedir (Yalçın, 2000: 152).

Nane (*Mentha Piperata*): Nane, Dünya üzerinde Mısır, Arjantin, Amerika, Rusya gibi ülkelerde, Türkiye'de ise Kuzey-Batı Anadolu'da yetiştirilmektedir. Genel sinir uyarıcısı olan nane, spazm giderici, bağırsak parazitlerini önleyici ve şiddetli kusmayı önleyici etkiye sahiptir (İzer, 1988: 76). Maydanoz, sarımsak ve ıspanak yapraklarında bulunan uçucu yağlarda barındıran nane, bazı koku giderme mekanizmalarında kullanılır (Castada ve diğerleri, 2017: 161). Nane mutfakta çeşitli salatalarda, kabak, havuç, soslar, serinletici alkolsüz içeceklerde ve bitkisel çaylarda kullanılmaktadır (İzer, 1988: 76).

Mahlep (*Cerasus Mahaleb*): Mahlep, vatanı Asya ve Avrupa olan, kış mevsiminde yapraklarını döken, 10 metreye kadar uzanabilen, daire şeklinde dişli

yapraklara sahip olan beyaz çiçekli ve güzel kokulu bir baharattır (Yalçın, 2000: 169). Türkiye’de Tokat başta olmak üzere Mardin, Erzurum, Van, Uşak, Çorum, Ordu gibi pek çok şehirde yetiştirilen mahlebin gıda sektörü için meyvesi ve tohumu önem taşımaktadır. Mahlepten; mahlep püresi, mahlep şarabı, mahlep yağı ve mahlep unu gibi ürünler de üretilip kullanılmaktadır. Özellikle protein ve yağ kaynağı olarak oldukça besleyici ve zengindir. İçinde bulunan fenolik bileşenlerle mineral madde içeriği bakımından da önemlidir (Özbey ve diğerleri, 2011: 153).

Safran (*Crocus Sativa*): Dünya üzerinde en pahalı baharat olarak bilinen safran, çok yıllık, soğanlı ve otsu bir baharat çeşidi olarak bilinir. Aroması ve yüksek kalite renk pigmentlerine sahip oluşu safranın çok değerli olmasının nedenlerindendir (Durmuşkahya, 2000: 80). Özellikle İran’ da stratejik bir ürün olan safranın yetiştiriciliği antik dönemlere M.Ö. 2500-1500) değin uzanır ve ardından Hindistan, Çin, Akdeniz ülkeleri ve Doğu Avrupa’da üretilmesi yaygınlaşmıştır (Maleki ve diğerleri, 2017: 140). Türkiye’de ise Safranbolu’da çok az miktarda üretimi sağlanmaktadır (Yalçın, 2000: 202). Asya kökenli bir baharat olan safran, ortaçağlardan beri kullanılmakta ve aynı zamanda özellikle Avrupa ve Amerika’da renk ve aroma verici özelliğiyle tercih edilmektedir. Bunun yanında mutfakta kullanımının yanı sıra farmakolojik çalışmalarda da önemli bir yere sahiptir (Shahi, Assadpour ve Jafari, 2016: 6).

Safranın, her türlü balık çorbasında, işkembede, çeşitli tavuk yemeklerinde, hamur işlerinde ve bir gün sütte bekletilip kullanıldığında pilavda tercih edildiği bilinmektedir (İzer, 1988: 83). Yapılan araştırmalar neticesinde safran baharatının insan sağlığı üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir. Yüksek antioksidan etkisi sebebiyle tercih edildiği bilinmektedir (Shahi, Assodpour ve Jafari, 2016: 71).

Sarımsak (*Allium Sativum*): Anayurdu Asya olan ve özellikle Çin ve Hindistan’da yetiştirilen, taze ve kuru halde kullanılabilen sarımsak soğana nazaran daha keskin bir kokuya sahiptir. Bu keskin kokunun da nedeni içinde bulunan kükürtlü bileşenlerdir (Durmuşkahya, 2009: 79).

Sarımsak uzun yıllar Uzak Doğu başta olmak üzere Dünya'nın birçok yerinde kullanılmıştır. Hem kültürel aktarımlarla hem de yapılan deneysel çalışmalarla kalp-damar hastalıkları, kan şekeri ve kolesterolü dengeleyici, mantar, bakteri ve enfeksiyonel rahatsızlıklarını giderici, antioksidan özelliği gibi birçok pozitif özelliğinin olduğu tespit edilmiştir (Ayaz ve Alpsoy, 2007: 145).

Sumak (*Rhus Coriaria*): Arapça, Türkçe ve Farsça'da sumak ismi, Süryani dilinde 'kırmızı' manasına gelmektedir (Ünver ve Özcan, 2006: 111). 2013 yılında Resmi Gazete'de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde sumak, *rhus aromatica* bitki ailesinde meyveleri olgunlaşmış, toplanıp usule uygun biçimde kurutulup sofraya tuzu ile öğütülüp tüketilen bir baharat olarak yer almıştır (Resmi Gazete, 2019).

Anayurdu Akdeniz coğrafyası olan sumak 250 ye yakın farkı türe sahip bir bitkidir. Ekşi bir damak lezzeti oluşturan sumak tüketildiğinde boğazda büzücü bir tat uyandırır. Ortadoğu'da ve yakın Doğu'da sıklıkla kullanılır (Durmuşkaya, 2009: 44).

Sumak sağlık açısından pek çok fayda barındırır. Bunların başında mikrop yok edici, ateş düşürücü, kanama önleyici, kan şekeri düşürücü, hazmı kolaylaştırıcı gibi etkiler yer alır. Mutfakta kullanımları genellikle zeytinyağlı yemeklerde, tavuk ve balık yemeklerinde, salata hazırlamada, et marine etmede, lahmacun ve çorbalara serpererek kullanılır (Yalçın, 2000: 221-222).

Susam (*Sesamum Indicum*): Susam, kuru tropikal ve Akdeniz ikliminin hakim olduğu bölgelerde yetişen bir baharattır. Tarihsel olarak susam yağının kültüre dahil olan ilk yağ olduğu tespit edilmiştir. İlk olarak M.Ö. 2250 yılında Hindistan'da İndus Vadisi içerisinde Harappa'da ortaya çıktığı Anadolu ve Mezopotamya topraklarına M.Ö. 2000 yıllarında geldiği bilinmektedir. Dünya'da Afrika ve Asya ülkeleri başta olmak üzere Hindistan, Çin, Uganda, Sudan, Tanzanya, Pakistan gibi ülkelerde üretildiği görülmektedir. Türkiye'de ise Güneydoğu Anadolu, Ege ve Akdeniz Bölgeleri başta olmak üzere diğer tüm bölgelerde farklı oranlarda üretildiği görülmektedir (Tan, 2011: 12-14). Besin değeri oldukça yüksek olan susam

Türkiye’de tahin ve tahin helvası üretiminde, simit vb. Unlu ürünlerin imalatında ve kuru pasta üretiminde kullanılmaktadır (Özkan ve Kuzgun, 1997: 26).

Yenibahar (*Pimenta Officinalis*): Anavatanı Meksika, Jamaika ve Honduras olan yenibahar, Güney Amerika ve Batı Hint adalarında yetişen, yaz kış yapraklarını dökmeyen yenibahar ağacının meyvesi olan bir baharattır (Yalçın, 2000: 240). Yenibaharın, gaz sökücü, iştah açıcı, sindirim kolaylığı sağlamasıyla birlikte mutfakta da çeşitli et yemeklerinde, köfte, sosis, çeşitli tatlılarda, cevizli baklavaya, bir de köri karışımının içinde yer alır (İzer, 1988: 104).

Zencefil (*Zingiber Officinalis*): Birçok biyoaktif bileşenden oluşan zencefil hem baharat hem de tıbbi kullanım için oldukça geniş etkilere sahiptir ve 2500 yıldan uzun süredir varlığını devam ettiren bir kök bitki olarak bilinir (Lippolis ve diğerleri, 2016: 1). Güney Doğu Asya, Çin ve Japonya’da doğal olarak yetişen zencefil, Orta Çağ’da Fransa ve İngiltere’de panayırarda sunulan keklerde ve pastalarda kullanılmıştır. Kur’an-ı Kerim’in Delh Suresinde adı geçmektedir. 18. ve 19. Yüzyıllarda İngiltere’de zencefil alkollü içkilerin hazırlanmasında kullanılmıştır (Yalçın, 2000: 245). İştah açıcı, antiseptik, tonik, gaz söktürücü ve solunum yollarının açılmasını sağlama özelliklerine sahiptir. Zencefil mutfakta, çorbalarda, kuru fasulyede, çeşitli dolmalarda, ızgara etlerde, söğüşte, pilavda, salatalarda, pastada ve keklerde kullanılmaktadır (İzer, 1988:106).

Tarçın (*Cinnamomum Zeylanicum*): Tarçın, en eski dönemlerden beri popülerliğini korumuştur. Tarih araştırmalarında milattan 2700 yıl öncesine kadar Çin’de kullanıldığı bilinmektedir. Yine milattan 2000 yıl önce de Mısırlıların Çin’den tarçın ithal ettiği belirlenmiştir. Tarçın, özellikle Romalılarda kutsal olarak kabul edilirdi. Neron’un eşi hayatını kaybettiğinde, Arabistan’da bir gün içinde kullanılan tarçın kadar tarçını, 1 gün içerisinde yakarak tükettikleri rivayet edilmektedir (Yalçın, 2000: 227).

Günümüzde halk dilinde “Loğusa”, “Darçın” ve “ Şerbet Kokusu” olarak da adlandırılan tarçın, *Cinnamomum* cinsi bitkilerin kurutulmuş kabuğuna verilen

isimdir. Seylan Tarçını ve Çin Tarçını olarak başlıca iki cinsi bulunmaktadır. Tarçın, %1- 2 değerinde uçucu yağ özelliğine sahiptir (Gürson, 2005:171).

Türkçeye Hindistan’da Çin odunu manasında kullanılan “dal chi” kelimesinden geçip günümüze tarçın adıyla gelen bu baharat, Türkiye’de genellikle tatlı hazırlıklarında ve meyveli içeceklerde kullanılır (Durmuşkaya, 2009: 19). Yapılan araştırmalarda tarçının 15.- 19. yy. arasında saray mutfaklarıyla sıklıkla kullanılan bir baharat olduğu ortaya çıkmaktadır. Saray mutfağının ardından halk mutfağında da tercih edilen bir baharat olmasıyla birlikte, kimi zaman gelen konulara hediye olarak sunulmuş, kimi zaman ise tıp çalışmalarında yoğun olarak kullanılmıştır (Güldemir ve Nermin, 2012: 332). Sağlık açısından bakıldığında tarçının asırlar boyunca tedavi amaçlı kullanıldığı görülmektedir. Antioksidan ve antimikrobiyal özelliklerinin yanında kolesterol düşürücü, insülin aktive eden yapıda olduğu saptanmıştır (Gruenwald, Freder ve Armbruster, 2012: 822).

Vanilya (*Vanilla Planifolia*): Vanilya bitkisi, salepgil ailesinde tırmanıcı orkide türünde, tüketilebilir meyveye sahip olan tek gövdeli bir bitkidir. Baharat olan vanilya ise, orkidenin mayalandırılmış, kurutulmuş, kokusu eşsiz, tadı acı ve parlak siyah bir görünüme sahip meyve olarak bilinir (Deveci ve Deveci, 2018: 170). Vanilya üretim alanı ve miktarının sınırlı olması nedeniyle kıymetli ve pahalı bir baharattır. Yalnızca Meksika’da bulunan Melipon adında bir arı türünün tozlaşmasıyla üretimi sağlanan bu baharat uzun bir süre yalnızca Meksika toprakları içerisinde yetiştirilmiştir. Daha sonra elle tozlaşma yönteminin bulunmasıyla Madagaskar vanilya üretiminde birinci sırada ki yerini almıştır. Dünya üzerinde çoğunlukla pasta, sütlü tatlı, çikolata, puding, unlu ürünler, özellikle acı ve domates içeren soslar ve kola gibi içeceklerde kullanılmaktadır. Yiyecek ve içecek sektörünün dışında kozmetik sanayinde; duş jeli, şampuan, parfüm ve oda kokuları gibi ürünlerin içinde de yer almaktadır. Bunların yanında ilaç sanayinde de önemli yeri olan vanilya, mide ve gaz rahatsızlıklarını giderici, regl dönemi ağrı ve sancıları hafifletici, ateş düşürücü ve duygu bozukluklarını giderici tedavilerde kullanılır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2016: 5346).

Tablo 2.5: Baharatların Kullanım Alanları

BAHARATLAR	Çorba	Sos(Yemeklerde)	Salata+ Sos	Ekmek+ Pide	Taze-Kuru Sebzeli Yemek	Pirinç+ Hamur İşi	Et	Balık	Tavuk+ Kümes Hayvanları	Sirke+ Turşu
Adaçayı	+	+	0		+		+	+	+	+
Anason (Tohum)			0		+			+		
Ardıç (Tane)	+			+			+			+
Aspiz		+	+							
Biberiye	+	+	+		+		+	+	+	
Çemen			+							
Çörekotu				+						
Defne	+	+			+		+	+	+	
Demirhindi	+	+	+							+
Dereotu (Tohum)	+		+	+	+	+	+			+
Fesleğen	+	+	+				+	+		
Hardal (Tohum)	+	+	+				+	+		
Haşhaş (Tohum)	+	+	+	+						
Kakule				+						
Karabiber		+	+				+	+	+	
Karanfil	+						+			
Kebere		+	+				+	+		+
Kekik	+	+			+		+	+	+	
Kereviz	+	+	+				+			
Kırmızıbiber	+	+	+			+	+			
Kimyon	+	+			+		+			
Kışniş					+				+	
K.Hindistan Cevizi	+	+			+			+	+	
Limon	0	0	0				0	0		
Maydanoz	0	0	0		0		0	0	0	
Mercanköşk	+	+	+		+		+	+		
Nane	+	+	+		+				+	
Rezene	+	+			+		+	+		

BAHARATLAR	Çorba	Sos(Yemeklerde)	Salata+ Sos	Ekmek+ Pide	Taze-Kuru Sebzeli Yemek	Pirinç+ Hamur işi	Et	Balık	Tavuk+ Kümes Hayvanları	Sirke+ Turşu
Roka				0						
Safran	+	+				+			+	
Sarımsak	+	+			+		+	+		
Sater	+				+		+	+		
Soğan	+				+					
Sumak			0		+		+			
Susam			0	+	+					
Tarçın		+				+	+			
Tarhunotu		+	+						+	+
Tere		0	0							
Turp		0	0							
Vanilya										
Yenibahar		+					+			
Zencefil	+		+		+	+	+			
Zerdeçal	+				+		+	+	+	

(0 işareti taze kullanımı, + işareti kuru ya da toz kullanımı ifade eder.)

Kaynak: İzer, M., 1988

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Üçüncü bölümde tezin araştırma evreni ve örnekleme, veri toplama yöntemleri ve verilerin analizi konuları yer almaktadır.

3.1. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evreni, Ankara’da faaliyet gösteren beş yıldızlı otellerin mutfaklarında çalışan aşçılardır. Özellikle büyük şehir otellerinin mutfakları gelen misafir çeşitliliği nedeniyle farklı yiyecek içecek hizmeti sunmaktadır. Başkent olması nedeniyle Ankara birçok bürokratik toplantıya ve uluslararası faaliyetlere ev sahipliği yapmaktadır. Akdeniz bölgesindeki standart ürünlerin ortaya konulduğu mutfaklardan ziyade, ziyaretçilere özel hizmetler sunulmaktadır. Farklı ülke ve bölgelerden gelen misafirlerin damak tatlarına uygun olarak özel baharatlar tercih edilmektedir. Bu özelliklerinden dolayı araştırma evreni olarak Ankara seçilmiştir.

Ankara ilinde bulunan beş yıldızlı otellerin sayısı, Kültür ve Turizm Bakanlığı’na bağlı Yatırım ve İşletmeler Genel Müdürlüğü’ nün 15.02.2019 tarihli güncel verilerinden ‘Turizm İşletme Belgeli Tesisler’ listesinden elde edilmiştir. Bu verilerden hareketle Ankara ilinde 31 adet beş yıldızlı otel olduğu ve bu otellerde toplam 465 mutfak çalışanı olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Bir araştırmada evrenin tamamı üzerinde çalışmak yerine, onu temsil eden bir örneklem üzerinde çalışma yapmak araştırmacılara kolaylık sağlamaktadır (Ural ve Kılıç, 2016: 34). Bu çalışmada aşağıdaki örneklem hesaplama formülünden yararlanılmıştır (Yamane, 2001: 116-117).

Bu doğrultuda Yamane’nın (2001) formülüne göre ilgili değerler yerleştirildiğinde evreni temsil edecek örneklem sayısı 210 olarak tespit edilmiştir. Yapılan uygulama sonucunda toplam 224 anket değerlendirmeye alınmıştır.

3.2. Veri Toplama Yöntemi

Verilerin toplanmasında anket çalışması uygulanmıştır. Bu çalışmada uygulanacak olan anket gerekli izinler alınarak, Kılıçhan ve Çalhan'nın (2015) yapmış oldukları anket çalışmasından derlenmiştir. Mevcut anket, demografik özellikler, sık kullanılan baharat türü, tüketim alışkanlıkları, satın alırken ve muhafaza ederken dikkat edilen husus ve baharatlara ilişkin genel fikirleri ölçecek soruların olduğu dört bölümden oluşmaktadır. Anket üzerinde yapılan değişiklikler ile çalışma amacına uygun hale getirilmiştir.

Anket formlarının ön test uygulaması, ifadelerin anlaşılabilirliğini test etmek için beş yıldızlı otellerde çalışan 10 aşçı ile birebir görüşme yapılarak sağlanmıştır. Ön test sonucunda anlaşılmadığı düşünülen bazı ifadelerde düzeltmeler yapılmış ve anket formunun son hali Mart ayı içerisinde otellerdeki mutfak çalışanlarına uygulanmıştır.

Ön testte Cronbach's Alpha katsayısı 0,74.5 olarak hesaplanmıştır. Cronbach's Alpha katsayısına ilişkin değerlendirme aşağıdaki gibidir (Özdamar, 2004: 262- 263):

$0 \leq \alpha \leq 0.40$ ölçek güvenilir değildir.

$0.40 \leq \alpha \leq 0.60$ ölçek düşük güvenilirliktedir.

$0.60 \leq \alpha \leq 0.80$ ölçek oldukça güvenilirdir.

$0.80 \leq \alpha \leq 1$ ölçek yüksek derecede güvenilirdir.

Bu değerlendirme ile birlikte Cronbach's Alpha katsayıları, ölçeklerin oldukça güvenilir olduğunu ortaya koymaktadır.

3.3. Verilerin Analizi

Anket formları yardımıyla elde edilen veriler öncelikle istatistik paket programına (SPSS 22.0) aktarılmıştır. 224 anket formundan elde edilen veriler; araştırmaya katılanların bireysel özelliklerine, sık kullanılan baharat türü, tüketim alışkanlıkları, satın alırken ve muhafaza ederken dikkat edilen husus ve baharatlara

ilişkin genel fikirlere verdikleri cevaplar frekans, yüzde dağılımı, aritmetik ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanarak tablo haline getirilmiş ve yorumlanmıştır. Araştırmaya katılanların demografik özellikleri ile baharatların muhafaza süreleri ve ambalaj türü çapraz tablolar haline getirilmiş ve yorumlanmıştır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde araştırmaya katılan katılımcılardan elde edilen verilerin analiz sonucuna dayanan bulgular ve yorumlar yer almaktadır.

4.1. Bulgular

Bulgular kısmında araştırmacılara yönelik demografik özellikler, en çok tercih edilen baharatlar, muhafazada tercih edilen ambalaj türü, tecih edilen muhafaza süresi ve baharatlara ilişkin genel bilgiler toplanıp yorumlanmıştır.

Tablo 4.1: Araştırmaya Katılanlara İlişkin Tanıtıcı Bilgiler

Cinsiyet	f	%
Kadın	62	27, 7
Erkek	162	72, 3
Toplam	224	100, 0
Yaş Grupları	f	%
17 – 24 yaş	53	23, 7
25 – 29 yaş	57	25, 4
30 – 34 yaş	54	24, 1
35 – 39 yaş	25	11, 2
40 yaş ve üzeri	35	15, 6
Toplam	224	100, 0
Eğitim Durumu	f	%
İlköğretim	27	12, 1
Ortaöğretim	100	44, 6
Önlisans	55	24, 6
Lisans	36	16, 1
Lisansüstü	6	2, 7
Toplam	224	100, 0

Yiyecek - İçecek Eğitim Alma Durumu	f	%
Evet	118	52, 7
Hayır	106	47, 3
Toplam	224	100, 0
Yiyecek - İçecek Eğitiminin Nereden Alındığı	f	%
Meslek lisesi	56	47, 4
Üniversitesi	28	23, 7
Mesleki kurs	25	21, 3
İş eğitimi	9	7, 6
Toplam	118	100, 0
Mutfakta Çalışma Süresi	f	%
1 – 5 yıl	76	33, 9
6 – 10 yıl	58	25, 9
11 – 15 yıl	31	13, 8
16 – 20 yıl	25	11, 2
21 yıl ve daha fazlası	34	15, 2
Toplam	224	100, 0
Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonu	f	%
Aşçıbaşı	18	8, 0
Aşçıbaşı yardımcısı	33	14, 7
Aşçı	112	50, 0
Kalfa	61	27, 2
Toplam	224	100, 0
Araştırmaya Katılanların Mutfakta Çalıştığı Bölüm	f	%
Sıcak mutfak	95	42, 4
Soğuk mutfak	54	24, 1
Pastane	37	16, 5
Personel yemekhanesi	20	8, 9
Hepsi	18	8, 0
Toplam	224	100, 0

Araştırmaya katılan mutfak çalışanlarına ilişkin bazı tanıtıcı bilgiler Çizelge 2.1.'de gösterilmiştir. Buna göre çalışanların %72,3'ü erkek, %27,7'si kadın, %23,7'si 17-24 yaş; %25,4'ü 25-39 yaş; %24,1'i 30-34 yaş; %11,2'si 35-39 yaşlarında ve %15,6'sı 40 yaş ve üzerindedir (Tablo 4.1) Araştırmaya katılanların %12,1'i ilköğretim, %44,6'sı ortaöğretim, %24,6'sı önlisans, %16,1'i lisans mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların %52,7'si daha önce yiyecek içecek eğitimi alsa da % 47,3'ü herhangi bir eğitim almadan mesleklerine devam etmektedirler. Eğitim alan %52,7'lik çalışanlar ise eğitimlerini sırasıyla; %47,4'ü meslek lisesinden, %23,7'si üniversiteden, % 21,3'ü mesleki kurslardan ve %7,6'sı da hizmet içi eğitimlerden almış olduğu görülmektedir.

Mutfakta çalışma sürelerine bakıldığında ise; %33,9'u 1-5 yıl arasında, %25,9'u 6-10 yıl arasında, %13,8'i 11-15 yıl arasında, %11,2'si 16-20 yıl arasında ve %15,2 si 21 yıl ve daha fazla çalışmış olduğu görülmektedir. Katılımcıların %8'i aşçıbaşı, %14,7'si aşçıbaşı yardımcısı, %50'si aşçı ve %27,2'si kalfa olarak mutfakta çalışmaktadır. Araştırmaya katılanların mutfaktaki bölümlerine bakıldığı zaman en büyük oran %42,4 ile sıcak mutfak olarak görülmektedir. Sıcak mutfağı sırası ile %24,1 ile soğuk mutfak, %16,5 ile pastane ve %8,9 ile personel yemekhanesi oluşturmaktadır.

Tablo 4.2: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Baharatlar

Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Baharatlar	Frekans	Yüzde (%)
Karabiber	122	20, 1
Tuz	116	19, 1
Pulbiber	93	15, 3
Kekik	65	10, 7
Nane	49	8, 1
Kimyon	35	5, 8
Kırmızıbiber	31	5, 1
Sebze Çeşni	20	3, 3
Fesleğen	12	2, 0
Biberiye	9	1, 5
Maydanoz	7	1, 2
Sumak	7	1, 2
Tarçın	7	1, 2
Kişniş	6	1, 0
Akbiber	4	0, 7
Sarımsak	4	0, 7
Çörekotu	3	0, 5
Köri	3	0, 5
Zerdeçal	3	0, 5
Dereotu	2	0, 3
Yenibahar	2	0, 3
Adaçayı	1	0, 2
Anason	1	0, 2
Damla Sakızı	1	0, 2
Karanfil	1	0, 2
Mahlep	1	0, 2
Reyhan	1	0, 2
Susam	1	0, 2
Toplam	607	100, 0

Araştırmada katılımcıların en çok tercih ettikleri baharatlar ile ilgili soruda en çok %20,1 oran ile karabiber ardından %19,1 tuz, %15,3 pulbiber, %10,7 kekik ve diğer baharatlar gelmektedir (Tablo 4.2) Araştırmanın sonucunda ortaya çıkan sık kullanılan baharatlar incelendiğinde genellikle geleneksel baharatların diğer baharatlara nazaran daha yoğun tercih edildiği görülmektedir. Diğer yandan anason, reyhan, mahlep gibi aromatik açıdan yoğun olan baharatların mutfak personeli tarafından pek fazla tercih edilmediği görülmektedir. Bunun nedeni, sık kullanılan baharatların otellerde talep edilen ve hazırlanan yemekler için uygun bulunup kullanılmasıdır.

Tablo 4.3: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Taze Baharatlar

Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Taze Baharatlar	Frekans	Yüzde (%)
Kekik	162	27, 6
Biberiye	135	23, 0
Fesleğen	124	21, 1
Nane	72	12, 3
Maydanoz	27	4, 6
Reyhan	10	1, 7
Dereotu	8	1, 4
Kırmızıbiber	7	1, 2
Kişniş	7	1, 2
Karabiber	6	1, 0
Pulbiber	4	0, 7
Tuz	4	0, 7
Adaçayı	4	0, 7
Kimyon	3	0, 5
Zencefil	2	0, 3
Sebze Çeşni	2	0, 3
Defne Yapağı	2	0, 3
Tarhun	2	0, 3
Tarçın	1	0, 2
Sarımsak	1	0, 2
Yenibahar	1	0, 2
Şiniklav	1	0, 2
Melisa	1	0, 2
Karanfil	1	0, 2
Toplam	587	100, 0

Katılımcıların en çok kullandıkları taze baharatları belirlemek üzere sorulan soruda 224 katılımcının toplamda verdiği 587 cevap sonucunda %27, 6 oranıyla en çok tercih edilen taze baharatın kekik olduğu, ardından %23 oranında biberiye, en az tercih edilenlerin ise karanfil, yenibahar, melisa gibi baharatlar olduğu çizelge görülmektedir (Tablo 4.3).

Tablo 4.4: Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Kuru Baharatlar

Araştırmaya Katılanların Yemeklerde Kullandığı Kuru Baharatlar	Frekans	Yüzde (%)
Pulbiber	87	16, 1
Karabiber	83	15, 3
Kekik	81	14, 9
Nane	76	14, 0
Kimyon	59	10, 9
Tuz	42	7, 7
Kırmızıbiber	31	5, 7
Sumak	17	3, 1
Sebze Çeşni	9	1, 7
Fesleğen	8	1, 5
Köri	7	1, 3
Tarçın	6	1, 1
Kişniş	5	0, 9
Yenibahar	5	0, 9
Zerdeçal	5	0, 9
Biberiye	4	0, 7
Akbiber	3	0, 6
Maydanoz	3	0, 6
Anason	3	0, 6
Zencefil	2	0, 4
Çörekotu	1	0, 2
Defne Yapağı	1	0, 2
Dereotu	1	0, 2
Reyhan	1	0, 2
Tarhun	1	0, 2
Damla Sakızı	1	0, 2
Toplam	542	100, 0

Mutfak çalışanlarının kuru olarak en çok kullandıkları baharatlar sorusuna verdikleri yanıtlar sonucunda pulbiber, karabiber, kekik, kimyon, nane tuzun birçok katılımcı için üst sıralarda tercih edildiği görülmektedir (Tablo 4.4). Zencefil, tarhun,

reyhan, çörek otu ve defne yaprağı gibi baharatların tercih oranlarının çok düşük olması, katılımcı aşçıların Türk mutfağında sıklıkla tercih edilen baharatların taze durumlarındaki hallerini de tercih ettikleri görülmektedir.

Tablo 4.5: Araştırmaya Katılanların Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türleri

Ambalaj Türü	Frekans	Yüzde (%)
Cam Kavanoz	142	63, 4
Kağıt torba	11	4, 9
Naylon torba	17	7, 6
Plastik torba	18	8, 0
Polikarbon kutu	36	16, 1
Toplam	224	100, 0

Baharat muhafazasında tercih edilen ambalaj türü değerlendirildiğinde cam kavanoz %63,4 oranıyla en çok kullanılan ambalaj türü olarak belirlenmiştir (Tablo 4.5). Cam kavanozun tercih edilmesindeki temel sebep sağlıklı olması olarak gösterilebilir.

Tablo 4.6: Araştırmaya Katılanların Satın Alınan Baharatları Tercih Ettikleri Muhafaza Süresi

Muhafaza Süresi	Frekans	Yüzde (%)
1 ay	52	23, 2
3 ay	46	20, 5
6 ay	17	7, 6
Son kullanım tarihine kadar	90	40, 2
Bitene kadar	19	8, 5
Toplam	224	100, 0

Katılımcıların “Satın Aldığınız Baharatları Ne Kadar Süre Muhafaza Edersiniz” sorusuna cevapları incelendiğinde en yüksek oran %40,2 olarak son kullanım tarihine kadar cevabı olmuştur (Tablo 4.6) Ardından ilk 1 ve 3 ay içinde tüketimin gerçekleştirildiği belirlenmiştir. Ankete katılanların yaklaşık %92’sinin

son kullanım tarihine kadar baharatı tükettiğini bildirmesi bilinçli bir kitlenin olduğunu kanıtlamaktadır.

Tablo 4.7: Araştırmaya Katılanların Baharat Alırken Dikkat Ettiği Noktalar

Araştırmaya Katılanların Baharat Alırken Dikkat Ettiği Noktalar	Frekans	Yüzde (%)
Taze olması	146	31, 1
Rengi	98	20, 9
Tadı	78	16, 6
Markası	61	13, 0
Ambalaj	36	7, 7
Kuru olması	20	6, 4
Fiyat	20	4, 3
Toplam	469	100, 0

Baharat satın almada dikkat edilen noktalar değerlendirildiğinde katılımcıların yaklaşık %80'inin önemsendiği unsurlar tazelik, renk, tat ve marka olurken en az dikkat edilen unsurun fiyat olduğu ortaya çıkmaktadır (Tablo 4.7).

Bu durum, aşçıların istenilen lezzet ve memnuniyet adına maliyeti ikinci planda tuttukları sonucunu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4.8: Araştırmaya Katılanların Baharatları Ayırt Ederken Dikkat Ettikleri Noktalar

Araştırmaya Katılanların Baharatları Ayırt Ederken Dikkat Ettikleri Noktalar	Frekans	Yüzde (%)
Kokusu	167	34, 3
Tadı	155	31, 8
Rengi	122	25, 1
Etiketi	43	8, 8
Toplam	487	100, 0

Katılımcılara baharatları kullanmak için ayırt ederken dikkat ettikleri unsurlar sorulduğunda, koku, tat ve renk seçeneklerinin birbirine yakın oranlarda olduğu görülmektedir (Tablo 4.8). Bu durum; koku, tat ve rengin değerlendirme ve tercihte birlikte etkin olduğu sonucunu rotaya koymaktadır.

Tablo 4.9: Araştırmaya Katılanların Baharat Seçiminde Konukların Etkisinin Olup Olmadığı

Konukların Etkisi	Frekans	Yüzde (%)
Hayır	52	23, 2
Evet	172	76, 8
Toplam	224	100, 0

Katılımcılara baharat seçimlerinde konukların etkilerinin olup olmadığı sorulduğunda %76,8'inin evet cevabı verdiği görülmektedir (Tablo 4.9). Bu durum menü belirleme, yemek çeşidi seçimi gibi unsurlarda konukların muhtemel tercihlerinin ön planda olduğu durumunu ortaya koymaktadır.

Tablo 4.10: Araştırmaya Katılanların Kullandıkları Baharat Seçiminde Etkili Olan Konukların Özellikleri

Konukların Özellikleri	Frekans	Yüzde (%)
Milliyetleri	42	13, 5
İnançları	37	11, 9
Menü tercihleri	124	39, 7
Yaşadıkları bölge	55	17, 6
Yaş grupları	54	17, 3
Toplam	224	100, 0

Aşçılara baharat kullanımlarında konukların hangi özellikleri dikkate aldıkları sorulduğunda; menü tercihi cevabının %39,7 oranıyla en yüksek cevap olduğu görülmektedir (Tablo 4.10). Diğer cevapların yüzdeliklerinin birbirine olan yakınlığı aynı düzeyde önem taşıdıkları şeklinde yorumlanabilir.

Tablo 4.11: Araştırmaya Katılanların Baharat Kullanım Miktarını Belirlemede Etkili Olan Unsurlar

Baharat Kullanım Miktarını Belirlemede Etkili Olan Unsurlar	Frekans	Yüzde (%)
Konukların yaşı	59	17, 5
Sağlık durumu	120	35, 5
Mevsim	56	16, 6
Yemeğin Çeşidi	103	30, 5
Toplam	338	100, 0

Baharat kullanım miktarını belirlemede etkili olan unsurlar incelendiğinde; %35,5'lik oranla konukların sağlık durumunun göz önünde bulundurularak kullanıldığı sonucu ortaya çıkmaktadır (Tablo 4.11). Ardından yemeğin çeşidinin de miktarı etkilediği değerlendirilirken mevsim ve konukların yaşının tercihe etkisinin daha az olduğu görülmektedir. Bu durum mutfak departmanında çalışan işçilerin müşteri hassasiyetini göz önüne aldığı şeklinde yorumlanabilir. Ayrıca miktar belirlemede yemeğin çeşidinin de hayli önemsendiği görülmektedir.

Tablo 4.12: Araştırmaya Katılanların Baharatlara İlişkin Değerlendirmelerinin Frekans, Yüzde, Aritmetik Ortalama ve Standart Sapma Değerleri

İFADELER	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Ne katılıyorum Ne Katılmıyorum		Katılıyorum		Tamamen Katılıyorum		$\bar{x}$	s.s.
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
Baharatların yemeklere lezzet kattığını düşünüyorum.	10	4,5	16	7,1	13	5,8	33	14,7	152	67,9	4,34	1,145
Baharatların yemeklere görsellik kattığını düşünüyorum.	12	5,4	16	7,1	46	20,5	52	23,2	98	43,8	3,93	1,188
Baharat kullanımının sağlık açısından faydalı olduğunu düşünüyorum.	7	3,1	21	9,4	36	16,1	69	30,8	91	40,6	3,96	1,108
Baharatların yemeklere hoş bir aroma verdiğine inanıyorum.	2	0,9	8	3,6	25	11,2	60	26,8	129	57,6	4,37	,883
Baharat kullanım tercihlerimde alışkanlıklarım etkilidir.	6	2,7	19	8,5	55	24,6	67	29,9	77	34,4	3,85	1,073
Kamuoyunda popüler baharatların kullanımı,talebi artırır.	22	9,8	18	8,0	43	19,2	50	22,3	91	40,6	3,76	1,324

Araştırmaya katılanların baharatların kullanımı ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar incelendiğinde elde edilen frekans, yüzde ve aritmetik ortalama değerleri yer almaktadır (Tablo 4.12). Ortalamalar dikkate alındığında en yüksek ortalama “Baharatların yemeklere hoş bir aroma verdiğine inanıyorum” ($\bar{x}=4, 37$) ifadesine ilişkin olduğu görülmektedir. Hemen ardından ise “Baharatların yemeklere lezzet kattığını düşünüyorum” ($\bar{x}=4, 34$) ifadesi gelmektedir. Buradan mutfakta çalışanların baharatların yemeklere hem aroma hem de lezzet kattığı konusunda kuvvetli bir fikre sahip oldukları şeklinde değerlendirilebilir. En düşük katılım ise “Kamuoyunda

popüler baharatların kullanımı, talebi artırır” ($\bar{x}=3,76$) ifadesine yönelik olduğu görülmektedir. Mutfak çalışanların baharat kullanımında kamuoyundaki popüler baharatların kullanılmasının diğer ifadelerle nazaran daha az dikkate aldıkları görülmektedir.

Tablo 4.13: Araştırmaya Katılanların Cinsiyetleri İle Baharatları Muhafaza Ederken Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Cinsiyeti	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
Kadın	34	6	5	9	8	62
	54,8%	9,7%	8,1%	14,5%	12,9%	100,0%
Erkek	108	5	12	9	28	162
	66,7%	3,1%	7,4%	5,6%	17,3%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Baharat muhafazasında tercih edilen ambalaj türü incelendiğinde hem kadın hem erkek katılımcıların büyük çoğunluğunun cam kavanoz tercihinde bulunduğu en az tercih edileninse kağıt torba olduğu görülmektedir (Tablo 4. 13). Ambalaj türü seçimlerinde cinsiyet unsurunun önemli bir etkiye sahip olmadığı görülmektedir.

Tablo 4.14: Araştırmaya Katılanların Yaş Grupları ile Satın Alınan Baharatları Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı

Yaş Grupları	Muhafaza Süresi					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
17 - 24 yaş	11 20,8%	9 17,0%	4 7,5%	23 43,4%	6 11,3%	53 100,0%
25 - 29 yaş	18 31,6%	12 21,1%	1 1,8%	22 38,6%	4 7,0%	57 100,0%
30 - 34 yaş	10 18,5%	13 24,1%	4 7,4%	21 38,9%	6 11,1%	54 100,0%
35 - 39 yaş	7 28,0%	5 20,0%	3 12,0%	9 36,0%	1 4,0%	25 100,0%
40 yaş ve üzeri	6 17,1%	7 20,0%	5 14,3%	15 42,9%	2 5,7%	35 100,0%
Toplam	52 23,2%	46 20,5%	17 7,6%	90 40,2%	19 8,5%	224 100,0%

Baharat muhafaza sürelerinin yaş gruplarına göre tercihleri incelendiğinde büyük çoğunluğun son kullanım tarihine kadar kullanmayı tercih ettikleri görülmektedir (Tablo 4.14). Katılımcıların, son kullanım tarihinin ardından en fazla 1 aya kadar muhafaza etmelerinin nedeni, baharatları taze bir şekilde kullanmayı tercih ettikleri şeklinde yorumlanmaktadır. 35 yaş ve üstü katılımcıların baharatları bitene kadar kullanma oranlarının 34 yaş ve altı katılımcılara göre daha düşük olduğu görülmektedir. Tecrübeli olarak ön görülen grubun son kullanma süresine daha çok önem gösterdiği görülmektedir.

Tablo 4.15: Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumları ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumu	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
İlköğretim	22	1	1	0	3	27
	81,5%	3,7%	3,7%	0,0%	11,1%	100,0%
Ortaöğretim	62	6	11	8	13	100
	62,0%	6,0%	11,0%	8,0%	13,0%	100,0%
Önlisans	37	1	4	3	10	55
	67,3%	1,8%	7,3%	5,5%	18,2%	100,0%
Lisans	21	3	1	7	10	42
	50,0%	7,1%	2,4%	16,7%	23,8%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Tablonun genel durumuna bakıldığında çoğunluğun cam kavanoz olmasının yanında, katılımcıların eğitim düzeyleri arttıkça geleneksel bir tercih olan cam kavanozun yerine polikarbon kutu kullanım tercihinin artış gösterdiği görülmektedir (Tablo 4.15). Eğitim düzeyi yükseldikçe tercih edilen ambalaj türünün çeşitlilik kazandığı görülmektedir. Bunun en belirgin örneği, ilköğretim seviyesindeki katılımcıların tek ambalaj türünü tercihte yoğunlaşmasının yanında, lisans düzeyinde eğitimli katılımcıların tüm ambalaj türlerini tercih ettikleri görülmektedir.

Tablo 4.16: Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumları ile Satın Alınan Baharatların Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Eğitim Durumu	Muhafaza Süreleri					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
İlköğretim	10	3	3	10	1	27
	37,0%	11,1%	11,1%	37,0%	3,7%	100,0%
Ortaöğretim	20	21	11	38	10	100
	20,0%	21,0%	11,0%	38,0%	10,0%	100,0%
Önlisans	16	9	2	25	3	55
	29,1%	16,4%	3,6%	45,5%	5,5%	100,0%
Lisans	6	13	1	17	5	42
	14,3%	31,0%	2,4%	40,5%	11,9%	100,0%
Toplam	52	46	17	90	19	224
	23,2%	20,5%	7,6%	40,2%	8,5%	100,0%

Katılımcıların eğitim düzeyleri farketmeksizin, baharat muhafaza süresinde yoğun olarak son kullanım tarihi seçeneğini tercih ettikleri görülmektedir (Tablo 4. 16). Ürünler için uygun kullanım sürelerinin yasal olarak belirlenen son kullanım tarihlerine değin kullanılması bilgisi, her türden eğitim düzeyine sahip aşçıların mesleki bilgilerinde yer aldığı görülmektedir.

Tablo 4.17: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitimi Alma Durumu ve Baharat Muhafazasında Tercih Edilen Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Yiyecek-İçecek Eğitimi Alan Katılımcılar	Ambalaj Türü					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
Evet	72	2	6	11	27	118
	61,0%	1,7%	5,1%	9,3%	22,9%	100,0%
Hayır	70	9	11	7	9	106
	66,0%	8,5%	10,4%	6,6%	8,5%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Tabloda yer alan ifadeler, yiyecek- içecek üzerine eğitim alan veya almayan katılımcıların baharat muhafazalarında hangi tür ambalajı tercih ettiklerini göstermektedir (Tablo 4.17). Yiyecek- içecek eğitimi alan ve almayan katılımcıların büyük çoğunluğu saklama ambalajı olarak cam kavanozu tercih ettiklerini belirtmiştir. Bu durum, alan eğitimi olmaksızın en sağlıklı muhafaza türünün cam ürünlerde olduğu bilincinin insanlarda var olduğunu göstermektedir.

Tablo 4.18: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitimi Alma Durumu ve Baharat Muhafaza Süresine Göre Dağılımı

Yiyecek-İçecek Eğitimi Alan Katılımcılar	Muhafaza Süresi					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
Evet	22	26	6	55	9	118
	18,6%	22,0%	5,1%	46,6%	7,6%	100,0%
Hayır	30	20	11	35	10	106
	28,3%	18,9%	10,4%	33,0%	9,4%	100,0%
Toplam	52	46	17	90	19	224
	23,2%	20,5%	7,6%	40,2%	8,5%	100,0%

Katılımcıların yiyecek- içecek eğitimi alma durumlarına göre baharatları muhafaza durumu incelendiğinde cevapların tüm süreler için birbirine yakın olduğu sonucu görülmektedir (Tablo 4.18). En yüksek oranla tercih edilen son kullanma tarihine kadar seçeneğinin ardından ilk bir ay içinde tüketim seçeneği tercih edilmiştir. Katılımcıların çoğunluğunun bu tercihlerde yoğunlaşmasının nedeni olarak da baharatların mümkün oldukça yeni halleriyle tüketmeyi tercih ettikleri sonucu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4.19: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitiminin Alındığı Yer ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Yiyecek-İçecek Eğitiminin Nereden Alındığı	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
Meslek Lisesi	36 64,3%	0 0,0%	4 7,1%	3 5,4%	13 23,2%	56 100,0%
Üniversite	14 50,0%	1 3,6%	1 3,6%	4 14,3%	8 28,6%	28 100,0%
Mesleki Kurs	15 60,0%	1 4,0%	1 4,0%	3 12,0%	5 20,0%	25 100,0%
İşbaşı Eğitimi	7 77,8%	0 0,0%	0 0,0%	1 11,1%	1 11,1%	9 100,0%
Toplam	72 61,0%	2 1,7%	6 5,1%	11 9,3%	27 22,9%	118 100,0%

Yiyecek- içecek alanında eğitim almış katılımcıların baharat muhafazasında hangi tür ambalajı tercih ettikleri sorulduğunda %61'inin cam kavanozu tercih ettiği görülmektedir (Tablo 4.19). Polikarbon kutuların %22'lik oranla cam kavanozları takip ettiğini ifade eden tabloda, eğitim düzeyleri farklı olan katılımcıların gerek geleneksel gerek profesyonel olarak edindiği bilgi birikiminin neticesinde tercihlerin aynı doğrultuda olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4.20: Araştırmaya Katılanların Yiyecek-İçecek Eğitiminin Alındığı Yer ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Süreye Göre Dağılımı

Yiyecek-İçecek Eğitiminin Nereden Alındığı	Muhafaza Süresi					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
Meslek Lisesi	8	12	2	31	3	56
	14,3%	21,4%	3,6%	55,4%	5,4%	100,0%
Üniversite	6	4	1	15	2	28
	21,4%	14,3%	3,6%	53,6%	7,1%	100,0%
Mesleki Kurs	4	9	3	6	3	25
	16,0%	36,0%	12,0%	24,0%	12,0%	100,0%
İşbaşı Eğitimi	4	1	0	3	1	9
	44,4%	11,1%	0,0%	33,3%	11,1%	100,0%
Toplam	22	26	6	55	9	118
	18,6%	22,0%	5,1%	46,6%	7,6%	100,0%

Bu tabloda yiyecek- içecek eğitimi alan katılımcıların baharat muhafaza sürelerine bakıldığında, meslek lisesi ve üniversite eğitimine sahip katılımcıların son kullanma tarihini tercih etme oranının yüksek olduğu görülmektedir (Tablo 4.20). Sektör eğitimi almış diğer katılımcıların tercihleri farklı seçeneklere dağılmaktadır.

Tablo 4.21: Araştırmaya Katılanların Çalışma Süreleri ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Mutfakta Çalışma Süresi	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
1 - 5 yıl	47	3	5	10	11	76
	61,8%	3,9%	6,6%	13,2%	14,5%	100,0%
6 - 10 yıl	39	5	4	3	7	58
	67,2%	8,6%	6,9%	5,2%	12,1%	100,0%
11 - 15 yıl	15	1	5	2	8	31
	48,4%	3,2%	16,1%	6,5%	25,8%	100,0%
16 - 20 yıl	18	0	1	2	4	25
	72,0%	0,0%	4,0%	8,0%	16,0%	100,0%
21 yıl ve fazlası	23	2	2	1	6	34
	67,6%	5,9%	5,9%	2,9%	17,6%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Katılımcıların mutfak sektör deneyim süreleri ve baharatları muhafazada tercih ettikleri ambalaj türü arasındaki ilişki araştırıldığında, deneyim süreleri arttıkça plastik torba kullanımının azaldığı görülmektedir (Tablo 4.21). Zamanla baharatların plastik torbalar içerisinde muhafazanın koku ve lezzeti olumsuz olarak etkilediğini deneyimleyip bu tercihi azalttıkları ortaya çıkmaktadır.

Tablo 4.22: Araştırmaya Katılanların Çalışma Süreleri ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Muhafaza Süresine Göre Dağılımı

Mutfakta Çalışma Süresi	Muhafaza Süresi					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
1 - 5 yıl	16	20	4	30	6	76
	21,1%	26,3%	5,3%	39,5%	7,9%	100,0%
6 - 10 yıl	18	10	3	22	5	58
	31,0%	17,2%	5,2%	37,9%	8,6%	100,0%
11 - 15 yıl	7	5	3	11	5	31
	22,6%	16,1%	9,7%	35,5%	16,1%	100,0%
16 - 20 yıl	5	5	3	10	2	25
	20,0%	20,0%	12,0%	40,0%	8,0%	100,0%
21 yıl ve fazlası	6	6	4	17	1	34
	17,6%	17,6%	11,8%	50,0%	2,9%	100,0%
Toplam	52	46	17	90	19	224
	23,2%	20,5%	7,6%	40,2%	8,5%	100,0%

Katılımcıların sektörde çalışma süreleri ve baharat muhafaza süreleri tercihleri değerlendirildiğinde; Meslekte çalışma süreleri arttıkça son kullanma tarihi seçeneğini daha az tercih ettikleri görülmüştür (Tablo 2.22). Meslek hayatlarının 1-5 yılı arasında bulunan katılımcıların ise baharatları son kullanma tarihine kadar kullanmayı tercih ettikleri görülmektedir. Bu durum, yeni nesil aşçıların son kullanma tarihine verdiği önemin daha fazla olduğunu göstermektedir.

Tablo 4.23: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonları ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonu	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
Aşçıbaşı	13	0	1	0	4	18
	72,2%	0,0%	5,6%	0,0%	22,2%	100,0%
Aşçıbaşı Yardımcısı	22	2	1	3	5	33
	66,7%	6,1%	3,0%	9,1%	15,2%	100,0%
Aşçı	74	4	7	7	20	112
	66,1%	3,6%	6,3%	6,3%	17,9%	100,0%
Kalfa	33	5	8	8	7	61
	54,1%	8,2%	13,1%	13,1%	11,5%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Mutfak pozisyonlarına göre muhafazada tercih edilen ambalaj türü değerlendirildiğinde mutfak personelinin tümünün cam kavanoz tercihinde yoğunlaştığı sonucu ortaya çıkmaktadır (Tablo 4.23). Bu durum farklı görev ve sorumluluklara sahip mutfak çalışanların cam ürünlerin sağlık ve güvenirliliğine inançlarının olduğu sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Tablo 4.24: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Pozisyonu ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Sürelere Göre Dağılımı

Araştırmaya katılanların Mutfaktaki Pozisyonu	Muhafaza Süreleri					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
Aşçıbaşı	3 16,7%	2 11,1%	2 11,1%	11 61,1%	0 0,0%	18 100,0%
Aşçıbaşı Yardımcısı	12 36,4%	8 24,2%	2 6,1%	9 27,3%	2 6,1%	33 100,0%
Aşçı	24 21,4%	20 17,9%	11 9,8%	45 40,2%	12 10,7%	112 100,0%
Kalfa	13 21,3%	16 26,2%	2 3,3%	25 41,0%	5 8,2%	61 100,0%
Toplam	52 23,2%	46 20,5%	17 7,6%	90 40,2%	19 8,5%	224 100,0%

Mutfakta farklı pozisyonlarda çalışan aşçıların baharatları kullanım süreleri araştırıldığında aşçıbaşının %61'inin son kullanım tarihlerini tercih ettikleri sonucu ortaya çıkmaktadır (Tablo 4.24). Mutfakta üretim aşamasında fiili olarak daha aktif olan aşçıbaşı yardımcılarının, aşçıların ve kalfaların tercihlerinin son kullanım tarihini daha fazla tercih ettiği görülmektedir. Bu durum aktif yemek üreten aşçıların baharat kullanımında ilk ay ve son kullanma tarihini tercih ettikleri anlamına gelmektedir.

Tablo 4.25: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Ambalaj Türüne Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü	Ambalaj Türleri					Toplam
	Cam Kavanoz	Kağıt Torba	Naylon Torba	Plastik Torba	Polikarbon Kutu	
Sıcak Mutfak	67	3	6	7	12	95
	70,5%	3,2%	6,3%	7,4%	12,6%	100,0%
Soğuk Mutfak	28	4	4	6	12	54
	51,9%	7,4%	7,4%	11,1%	22,2%	100,0%
Pastane	20	2	3	5	7	37
	54,1%	5,4%	8,1%	13,5%	18,9%	100,0%
Personel Yemekhanesi	14	2	3	0	1	20
	70,0%	10,0%	15,0%	0,0%	5,0%	100,0%
Hepsi	13	0	1	0	4	18
	72,2%	0,0%	5,6%	0,0%	22,2%	100,0%
Toplam	142	11	17	18	36	224
	63,4%	4,9%	7,6%	8,0%	16,1%	100,0%

Mutfak bölümleri ile baharat muhafaza ambalajları tercihleri incelendiğinde tüm bölümlerde büyük çoğunluğun cam kavanoz kullanmayı tercih ettikleri görülmektedir (Tablo 4.25). Bu durum bölümler arası ambalaj türünün farklılık yaratmadığı her bölümde ağırlıklı olarak cam saklama ürünleri kullandığı görülmektedir.

Tablo 4.26: Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü ile Baharat Muhafazasında Tercih Ettikleri Muhafaza Sürelerine Göre Dağılımı

Araştırmaya Katılanların Mutfaktaki Bölümü	Muhafaza Süresi					Toplam
	1 Ay	3 Ay	6 Ay	Son Kullanım Tarihine Kadar	Bitene Kadar	
Sıcak Mutfak	24 25,3%	19 20,0%	8 8,4%	38 40,0%	6 6,3%	95 100,0%
Soğuk Mutfak	12 22,2%	13 24,1%	3 5,6%	22 40,7%	4 7,4%	54 100,0%
Pastane	8 21,6%	8 21,6%	3 8,1%	13 35,1%	5 13,5%	37 100,0%
Personel Yemekhanesi	5 25,0%	4 20,0%	1 5,0%	6 30,0%	4 20,0%	20 100,0%
Hepsi	3 16,7%	2 11,1%	2 11,1%	11 61,1%	0 0,0%	18 100,0%
Toplam	52 23,2%	46 20,5%	17 7,6%	90 40,2%	19 8,5%	224 100,0%

Katılımcıların bulundukları mutfak bölümlerine göre baharat muhafaza süreleri incelendiğinde sıcak mutfak personellerinin ilk bir ay veya son kullanma sürelerine göre baharatları muhafaza ettikleri görülmektedir (Tablo 4.26). Bu sıcak mutfak içerisinde baharatların tazeliğinden emin bir şekilde kullanılmak istendiği durumu ortaya çıkarmaktadır. Katılımcıların bütünü incelendiğinde baharatları bitene kadar kullanma durumunu tercih etmedikleri, daha çok taze ve yemeye uygun halleriyle tercih ettikleri görülmektedir.

4.2. Tartışma

Bu bölümde, yapılan çalışma sonucu ortaya çıkan bulguları, diğer ilgili çalışmalarla karşılaştırıp yorumlama yapılacaktır.

Bulgular incelendiğinde, katılımcıların %73'ünün erkek, %27'sinin kadın olduğu görülmektedir. Yıldız ve Kılınç, (2010) yaptıkları çalışmada katılımcı cinsiyet oranını %82.3 kadın, %17,7'sini erkeklerin oluşturduğunu ortaya koymuştur.

Araştırmada katılımcıların, baharatları ne kadar süre muhafaza ettiklerine ilişkin soruya verdikleri cevabın, %40,2 oranıyla son tüketim tarihine kadar olduğu görülmektedir. Demirçivi ve Altaş (2016)'ın yaptığı araştırmada ise, üniversite eğitim alan öğrencilerin baharat tüketimi ve bilgi düzeyini ölçmeye yönelik çalışmalarında baharatları muhafaza sürelerinde tercih ettikleri süreye verdikleri cevabın, ilk üç ay olduğu görülmüştür. Kılıçhan ve Çalhan (2015)'nın Kayseride yaptıkları araştırmada ise katılımcıların çoğunluğunun son tüketim tarihine dikkat etmeksizin baharatları bitene kadar kullandığı ortaya çıkmıştır. Bu durum eğitim düzeyi yüksek olsa dahi aktif olarak sektörel deneyimi olmayan bireylerin baharat tüketimine dair doğru bilgilere ulaşamadığı sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Ankara ilindeki beş yıldızlı otelde çalışan aşçıların en çok kullandıkları baharatlar, karabiber, tuz, pulbiber, kekik ve nane baharatlarının olduğu görülmektedir. Yıldız ve Kılınç (2010)'ın Rize ili kentsel alanında yerel halk ile yaptığı çalışmada sık kullanılan baharatlar arasında karabiber, pulbiber, nane ve kekiğin yer aldığı görülmektedir. Bu durum, bölgesel ve katılımcı kriterleri farketmeksizin Türkiye genelinde en sık kullanılan baharatlar listesinin başında karabiber, pulbiber, nane olduğu görülmektedir. Geleneksel bir baharat tüketimi olduğu sonucunu gösteren bu veriler Türkiye'de belli başlı baharatların yoğun olarak kullanılma durumunu açıklamaktadır.

Çalışma sonucunda ortaya çıkan bulgular incelendiğinde, katılımcıların cinsiyet yoğunluğu erkeklerde görülürken, kadın aşçı oranının %27 oranında olduğu görülmektedir. Yıldız ve Kılınç, (2010) yaptıkları çalışmada katılımcı cinsiyet oranını %82.3 kadın, %17, 7'sini erkeklerin oluşturduğunu ortaya koymuştur.

Araştırmada katılımcıların, baharatları ne kadar süre muhafaza ettiklerine ilişkin soruya verdikleri cevabın, %40, 2 oranıyla son tüketim tarihine kadar olduğu görülmektedir. Demirçivi ve Altaş (2016)'ın yaptığı araştırmada ise, üniversite

eğitim alan öğrencilerin baharat tüketimi ve bilgi düzeyini ölçmeye yönelik çalışmalarında baharatları muhafaza sürelerinde tercih ettikleri süreye verdikleri cevabın, ilk üç ay olduğu görülmüştür. Kılıçhan ve Çalhan (2015)'nin Kayserili vatandaşlar ile yaptıkları araştırma çalışmasında ise katılımcıların çoğunluğunun son tüketim tarihine dikkat etmeksizin baharatları bitene kadar kullandığı ortaya çıkmıştır. Bu durum eğitim düzeyi yüksek olsa dahi aktif olarak sektörel deneyimi olmayan bireylerin baharat tüketimine dair doğru bilgilere ulaşamadığı sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Araştırma sonucunda Ankara ilindeki beş yıldız otel aşçılarının en çok kullandıkları baharatlar, karabiber, tuz, pulbiber, kekik ve nane gibi baharatların olduğu görülmektedir. Yıldız ve Kılınç (2010)'ın Rize ili kentsel alanında yerel halk ile yaptığı çalışmada sık kullanılan baharatlar bölümünde karabiber, pulbiber, nane ve kekiğin yer aldığı görülmektedir. Bu durum, bölgesel ve katılımcı kriterleri farketmeksizin Türkiye genelinde en sık kullanılan baharatlar listesinin başında karabiber, pulbiber ve nane olduğunu göstermektedir. Geleneksel baharat tüketiminin yaygın olduğu sonucunu gösteren bu veriler, belli başlı baharatların yoğun olarak kullanılma durumunu açıklamaktadır.

Yapılan çalışmada katılımcıların baharat alırken dikkat ettikleri unsurlar incelendiğinde tazelik, renk, tat ve baharatın markasının tercihlerde etkin olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Demirçivi ve Altaş (2019)'ın yapmış olduğu çalışma sonucunda da aynı unsurların önem gösterdiği tespit edilmiştir. Fırat ve diğerleri (2018)'nin kadınlara yönelik araştırmasında baharatın “lezzet arttırmak” ve “iştah açmak” gibi kullanım amaçlarının üst sıralarda yer aldığı görülmektedir.

Araştırmada, sektöre dair bir mesleki eğitim alıp almama durumu ile baharat muhafaza süresinin ilişkisi incelendiğinde, son tüketim tarihi her iki grup için de en çok tercih edilen seçenek olarak ortaya çıkmaktadır. Yıldız ve Kılınç (2010)'ın Rize ili yerel halkına uyguladığı çalışmada baharat satın almada en çok tercih edilen sürenin ilk bir ay olduğu belirlenmiştir. Bu durum eğitim ve kültür gibi unsurların tercihleri etkilediğini ortaya koymaktadır.

Katılımcıların cinsiyetlerine göre baharat muhafazasına en çok hangi ambalaj türünün kullandıklarına ilişkin soruda katılımcıların verdiği cevaplar, kadın ve erkek tüm katılımcılar tarafından cam kavanoz kullanımının daha yoğun tercih edildiğini gösterirken en az kağıt torba kullanımının tercih edildiği görülmektedir. Ayrıca Sayılı ve diğerleri (2018), ambalaj türü tercihinde gelir düzeyinin etkisinin etkili olduğu sonucunu ortaya koymuştur. Gelir düzeyi arttıkça naylon torba kullanımının azaldığı, cam kavanoz kullanımının arttığı görülmektedir.

Ankete göre katılımcıların “Baharatların yemeklere hoş bir aroma verdiğine inanıyorum” ifadesini belirttiği ortaya çıkmıştır. Fırat ve diğerleri (2018)’nin araştırmasında en çok tercih edilen cevabın hoş bir aroma veriyor olmasının baharatları tercihlerinde öncelik olduğunu ifade etmiştir. Kılıçhan ve Çalhan (2015)’in ise benzer bir soruda aldığı cevabın çoğunlukla lezzet vermesi sebebi ile olduğu ortaya çıktığı görülmektedir.

Çalışma sonucunda cinsiyete göre baharat muhafazasında tercih edilen ambalaj türünün hem kadınlar için hem erkekler için cam kavanoz tercihinin yoğun olarak belirtildiği görülmektedir. Bu durum cinsiyetin ambalaj türü tercihinde bir farklılığa neden olmadığı sonucunu ortaya koymaktadır. Ayrıca Sayılı ve diğerleri (2018), ambalaj türü tercihinde gelir düzeyinin etkisinin olduğu sonucunu ortaya koymuştur. Gelir düzeyi arttıkça naylon torba kullanımının azaldığı, cam kavanoz kullanımının arttığı görülmektedir.

Araştırmada katılımcıların baharat kullanım tercihlerinde konuklara dair özelliklerin hangisinin daha çok etkin olduğu sorusuna verilen cevapta menü tercihlerinin etkili olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Kılıçhan ve Çalhan (2015) çalışmalarında ise baharat kullanımının belirleyici unsurlarının ailevi beslenme şekli ve bir arada yaşanan insanların etkileri olduğunu bildirmiştir.

Araştırma sonucunda ortaya çıkan baharat kullanım miktarını belirleyen faktörlere verilen yanıtlar değerlendirildiğinde, otellerde çalışan aşçıların, otele gelen konukların sağlık durumlarını göz önünde bulundurarak baharat kullanım miktarlarına dikkat ettikleri belirlenmiştir. Kılıçhan ve Çalhan’ın (2015) yürüttüğü

Çalışmada, katılımcıların aileden gelen alışkanlık neticesinde baharat kullanım tercihlerinin şekillendiğı görölmektedir. Sayılı ve diğeri (2006) ‘da yaptıkları çalışmada ise baharat kullanımı ve satın alınması gibi unsurda etkili faktörün gelir düzeyi olduğı ortaya çıkıştır. Bu durum birbirinden farklı değeriendirme kıstaslarının kullanım miktarları etkilediğı durumunu ortaya koymaktadır.



SONUÇ VE ÖNERİLER

Baharat kullanımı insanlık tarihinin ilk zamanlarından günümüze kadar hemen her toplum için birbirinden farklı amaçlarla kullanılmıştır. Baharatlar bazen dini ritüellerde bir araç, bazen tıp dünyasında ilaç mahiyetinde, bazen lezzet, bazen görsellik, kimi zamanda aroması nedeniyle tercih edilmiştir. Otel işletmelerinde çalışan aşçıların baharat kullanım alışkanlıklarını belirlemek, profesyonel anlamda ürün tüketimleri, sağlıklı yaşam ve gastronomik açıdan en uygun tercihlerin yapılıp yapılmadığını tespit edilmesi açısından önem arz etmektedir. Bu hedef doğrultusunda yapılan çalışma sonucu şu şekilde belirlenmiştir

Çalışmada, aşçıların en çok kullandıkları baharatları belirlemek üzerine sorulan soruya, büyük çoğunluk karabiber, tuz, pulbiber ve kekik cevabını vermiştir. Bu cevaplar Türk damak tadına uygun olan lezzetlerin yoğun şekilde otel mutfaklarında da üretildiği şeklinde yorumlanabilir. Mahlep, karanfil damla sakızı gibi baharatların ise katılımcıların düşük bir oranı tarafından tercih edildiği görülmüştür. Az tercih edilen bu baharatların keskin bir tada sahip olması ve kullanım alanının dar olması sebebiyle daha az tercih edildiği düşünülmektedir. Taze baharat tüketiminde; kekik, nane, biberiye ve maydanoz ortaya çıkmaktadır. Bu baharat çeşitlerinden maydanozun nerdeyse her yemekte ve salatada kullanıldığı düşünüldüğünde beklenen sonuca ulaşıldığı düşünülebilir. Kekik, nane ve biberiye ise et marinasyonu ve salatalarda yoğun olarak kullanılan taze baharat çeşitleri arasında gösterilebilir. Kuru baharat tüketiminde ise pulbiber, kekik ve nane gibi baharatların daha fazla tercih edildiği saptanmıştır. Bu baharatların tamamı Türk yemek kültüründe kullanılan baharatlar arasındadır.

Araştırmaya katılanların baharat muhafazasında tercih ettikleri ambalaj türüne ilişkin soruya, araştırmaya katılan aşçıların en fazla tercih ettiği ambalaj çeşidi sırasıyla cam kavanoz ve polikarbon olarak bildirilmiştir. Sağlık açısından daha az risk taşıması sebebiyle cam ürünlerinin tercih edilmesi beklenen bir sonuç olarak görülmektedir. Polikarbon tercihinin ise bu malzemeden üretilen ürünlerin kırılmaya karşı dayanıklı olması ve uzun zaman kullanılabilmesi özelliğinden kaynaklandığı tahmin edilmektedir.

Araştırmaya katılanların satın alınan baharatların ne kadar süre muhafaza ettikleri sorusuna %90'dan fazlası 1-3 ay ve son tüketim tarihine kadar cevabını vermiştir bu durum Otelde çalışan işletmelerin baharat muhafaza süresi konusunda bilgili olduklarını göstermiştir.

Araştırmaya katılanların baharat satın alırken dikkat ettikleri noktalara verdikleri cevaplar incelendiğinde, özellikle tazelik, renk, koku ve marka gibi unsurların baharat seçiminde en önemli konu olduğu belirlenmiştir. Ayrıca en az dikkat edilen noktanın baharatın fiyatı olması, hesaplı üründen ziyade kaliteli ürün kullanımının tercih edildiği şeklinde yorumlanabilir. Katılımcıların fiyat unsurunu seçimlerinin düşük bir orana sahip oluşu, önceliklerinin yemekte kullanılan baharatın kalitesi olduğu şeklinde değerlendirilebilir. Baharatları ayırt etme konusunda beklenen şekilde koku, tat ve renk unsurlarının sıklıkla tercih ettiği görülmüştür.

Araştırmaya katılanlara baharat kullanımında işletmeye gelen konukların etkisi olup olmadığı sorulduğunda; yarıdan fazlası konukların tercihinin etkili olduğunu bildirmiştir. Bu durum işletmelerin müşteri odaklı çalıştığı şeklinde yorumlanabilir. Aşçıların baharat kullanım miktarlarını belirlemede etkili unsurların büyük çoğunluğunu, yemeğin çeşidi ve konunun sağlık durumunun belirlediği ortaya çıkmaktadır.

Araştırmaya katılanlara uygulanan anket formunda yer alan baharatlara ilişkin genel ifadelerin bulunduğu kısımda verilen cevaplar incelendiğinde, cümlelerin olumlu ifadeler barındırması nedeni ile verilen cevaplarının oranlarının birbirine yakın olduğu görülmektedir. Bununla birlikte “Baharatların yemeklere hoş bir aroma verdiği düşünüyorum.” cevabının çoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu cevaba yakın bir oran ise “Baharatların yemeklere lezzet kattığına düşünüyorum” ifadesinde görülmektedir.

Araştırmaya katılanların cinsiyet ve baharat muhafazasında tercih ettikleri ambalaj türü arasında ilişki incelendiğinde, erkek katılımcıların cam kavanoz tercihlerinin daha yoğun olduğu görülmektedir. Bununla birlikte polikarbon kutu kullanımının da erkek katılımcılar tarafından daha çok tercih edildiği belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanların baharat muhafaza süreleri tercihleri ile eğitim düzeylerine ilişkin sonuçlar incelendiğinde, eğitim düzeyi farketmeksizin çoğunluğun son tüketim tarihini tercih ettikleri görülmektedir. Diğer tüketim türü seçeneklerinin tercihlerinin oranı birbirine yakın değerler taşımakla birlikte düşük değerler taşıdığı belirlenmiştir.

Yiyecek- içecek eğitimi alan ve almayan katılımcıların, baharat muhafaza tercihleri değerlendirildiğinde, eğitim alan aşçıların almayanlara oranla uygun tüketimi tarihi olarak; son kullanma tarihini, seçtikleri görülmektedir. Alınan mesleki eğitimin muhafaza tarihine ilişkin olumlu etki yarattığı görülmektedir.

Araştırmaya katılanların mutfakta çalışma süreleri ile muhafaza için tercih ettikleri ambalaj türünün ilişkisi incelendiğinde, deneyimli aşçıların daha az plastik torba kullanımını tercih ettikleri görülmektedir. Mutfaktaki pozisyonlar ile baharat muhafazasında tercih edilen ambalaj türleri incelendiğinde, tüm mutfak pozisyonlarında tercih edilen ambalaj türünün cam kavanoz olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Mutfak pozisyonu ile baharat muhafaza sürelerine ilişkin değerlendirmelerin sonucunda, tüm katılımcıların son tüketim tarihinde yoğunlaşmasının yanında %61, 1 oranıyla en çok aşçıbaşı pozisyonundaki katılımcıların bu tercihte bulunduğu görülmektedir. Mutfak pozisyonları içerisinde en üst seviyede bulunan aşçıbaşılarının “bitene kadar” ifadesini tercih etmemeleri, tazelik ve kullanıma uygunluk açısından mutfak yöneticisinin bilincinin yüksek olduğu şeklinde yorumlanabilir.

Araştırma katılanların bulundukları mutfak bölümleri ile baharat muhafaza süreleri değerlendirildiğinde, mutfağın hangi bölümünde çalıştığı farketmeksizin son kullanma tarihini tercih ettiği ortaya çıkmaktadır.

Baharat kullanım alışkanlıklarının ölçülmesine ilişkin gerek araştırmanın bulgularının değerlendirilmesi gerek yapılan literatür çalışmasının neticesinde aşağıdaki öneriler sunulmuştur:

- Baharat tüketimi, beslenme anlamında insan için oldukça önemli bir yere sahiptir. Bunun hangi bilinçle ve amaçla yapıldığı sağlıklı bir yaşam için yüksek

değer taşımaktadır. Otel işletmelerinde mutfaklarda çalışan aşçıların yemek hazırlamada kullandıkları baharatları tüketmedeki alışkanlıklarının belirlenmesi hem bilinç düzeyinin belirlenmesinde, hem de insan sağlığı için baharat tüketimini artırma konusunda fayda sağlayacaktır.

- Yiyecek içecek sektörü içerisinde doğallığın ve sağlığın korunması büyük önem taşımaktadır. Baharat tüketiminde de baharatın muhafazasının sağlığa uygun şekilde yapılması, satın alırken dikkat edilecek noktaların iyi belirlenmesi gibi unsurlar sektör açısından fayda önem arz etmektedir.

- Anket katılımcılarının tamamının otel mutfaklarında çalışan aşçıların olması sebebi ile, baharat tüketim alışkanlıklarının iyileştirilmesi, konukların lezzet ve görsellik gibi unsurlarda daha çok memnuniyet duymasına ve olumlu düşüncelerini paylaşmasına sebep olacaktır. Bu nedenle kamu kurum-kuruluşları ve üniversiteler belirli sürelerde konu ile ilgili eğitim vermelidir.

- Baharatların ulusal ve uluslar arası mutfak kültürlerinde etkin bir unsur olması, yemek üreticisi aşçıların tarafından daha çok önemsenmeli ve konukların beğenisini kazanmak adına sık kullanılan baharatlar olarak belirlenen karabiber pulbiber, nane gibi baharatların yanında daha özgün baharatları tercih etmeleri gerekmektedir. Ayrıca yöresel olarak nitelenebilecek az bilinen Türk baharatlarının da kullanılması otellerde teşvik edilmelidir.

- Bu araştırma sonucunda elde edilen bilgiler ışığında yiyecek-içecek sektörünün baharat deneyimleri ve bilgileri tespit edilmiştir. Farklı bölgelerde de akademik çalışmaların yapılması sonrası baharata olan ilginin ve baharat hakkındaki bilginin gelişmesini sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Akgül**, Atilla (1989). “Türkiye’nin Baharatları. 1. Genel Özellikler”, **Gıda Teknolojisi Dergisi**, 1 (2), 105-109.
- Akinpelu**, C. A., **Adebayo**, O. S., **Adesegun**, E. A., **Aminu-Taiwo**, B. R., **Adeoye**, I. B., **Akinrinola**, A.O., **Ngbede**, S. O., ve **Idris**, B.A (2013). “Pattern of Consumption and Preference for Selected Spices in Nigeria”, **2nd All Africa Horticulture Congress Of Book** (s.903-908), 2nd All Africa Horticulture Congress: Skukuza.
- Aschl**, Monika (2010). **Baharat ve Otlarla Şifalı Yemek Tarifleri**, (Çev. , Belgin Karakoç Çobanoğlu), İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Ayaz**, Erol, ve **Alpsöy**, Hüseyin Can (2007). “Sarımsak (*Allium Sativum*) ve Geleneksel Tedavide Kullanımı”, **Türkiye Parazitoloji Dergisi**, (31), 2, 145-149.
- Bellamy** David ve **Pfister** Andrea (1992). **World medicine: plants, patients and people**. Oxford: Blackwell Publishers.
- Bi**, Xinyan, **Soong**, Yean Yean, **Lim**, Siang Wee ve **Henry**, Christiani Jeyakumar (2015). “Evaluation of antioxidant capacity of Chinese five-spice ingredients”, **International Journal of Food Sciences**, 66 (3), 289-292.
- Boxer**, Arabella (1997). **Lezzetli Baharatlar Kitabı**, İstanbul: Kalkedon.
- Boxer**, C.R (1969). “A Note on Portuguese Reactions to the Revival of the Red Sea Spice Trade and the Rise of Atjeh”, **Journal of Southeast Asian History**, (10), 03, 415-428.
- Castada**, H. Z., **Mirondo**, R., **Sigurdson**, G. T., **Giusti**, M. M. ve **Barringer**, S (2017). “Deodorization of Garlic Odor by Spearmint, Peppermint, and Chocolate Mint Leaves and Rosmarinic Acid”, **LWT- Food Science and Technology** (84), 160-167.
- Cvetkovikj**, Ivana, **Stefkov**, Gjoshë, **Acevska**, Jelena, **Karapandzova**, Marija, **Dimitrovska**, Aneta ve **Kulevanova**, Svetlana (2016). “Headspace Screening: A Novel Approach for Fast Quality Assessment of the Essential Oil from Culinary Sage”, **Food Chemistry**, 133-140.
- Çavuş**, Ahmet, **Işık**, Mehmet Fatih ve **Yalçın**, Ceren (2018). “Gastronomi Turizmi Çekiciliği Açısından Zıgana Yöresi”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 22, 3043-3057.
- Çörekotu** (2017). <http://www.corekotu.gen.tr/> adresinden 06.06.2017 tarihinde erişildi.

- Demircioğlu, Yasemin, Yaman, Melek, Şimşek, Işıl** (2007). “Kadınların Baharat Kullanım Alışkanlıkları Üzerine Bir Çalışma”, **TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni** (6), 3, 161- 168.
- Demirçivi, Murat, Burak, Altaş, Aysun** (2016). “Üniversite Öğrencilerinin Baharata İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesi’nde Bir Çalışma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies** (4), 4, 88-112.
- Deveci, Bilal ve Deveci, Bahar** (2018). “Vanilya ve Vanilin ile İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, (6), 3, 169-177.
- Deveci, Bilal, Türkmen, Serkan ve Avcıkurt, Cevdet** (2016). “Vanilya Baharatı ve Kullanım Alanları Üzerine Bir Çalışma”, **Journal of Human Sciences** (13), 3, 5340-5350.
- Durmuşkahya, Cenk** (2009). **Hoş Tatlar, Acılar ve Kokular Baharat Atlası**. İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
- Ekinci Gürol, Merve** (2017). “Doğal Antibiyotikler”, **Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi**, (55), 5- 8.
- Fırat, Yaşar, Yağmur, Tunçil, Elif, Çelebi, Nurcan, Çevik, Sema**, (2018). “Kadınların Baharat Kullanımına Yönelik Alışkanlıkları, İnanışları ve Bilgi Düzeyleri”, **Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi** (5), 1, 24- 35.
- Filiptsova, O. Gazzavi-Rogozina, L. V., Timoshyna, I. A., Naboka, O. I., Dyomina, Y. V. ve Ochkur, A. V** (2017). “The Essential Oil of Rosemary and Its Effect on the Human Image and Numerical Short-term Memory”, **Egyptian Journal of Basic Applied Sciences** (4), 107-111.
- Fumey, Gilles ve Etcheverria, Oliver** (2007). **Dünya Mutfak Atlası**, İstanbul: Ntv Yayınları.
- Gezgin, İ** (2012) **Gastro Dergisi**, İstanbul. Metro Kültür Yayınları
- Gonçalves, Nathalia Dias, Pena, Fabíola de Lima, Sartoratto, Adilson, Derlamelina, Camila, Duarte, Marta Cristina Teixeira, Antunes, Adriane Elisabete Costa ve Prata, Ana Silvia** (2017). “Encapsulated Thyme (Thymus vulgaris) Essential Oil Used As a Natural Preservative in Bakery Product”, **Food Research International** (96), 154,160.
- Gruenwald, Joerg, Freder, Janine ve Armbruester, Nicole** (2012), “Cinnomon and Health”, **Critical Reviews in Food Science and Nutrition** (50), 9, 822-834.

- Güldemir, Osman ve Işık, Nermin (2012). Tatlılara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri), 1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) (14-15 Ekim 2010), Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 311-334.**
- Gürbüz, Ahmet (2002). “Turizmin Sosyal Çevreye Etkisi Üzerine Bir Çalışma”, Teknoloji Dergisi (1), 2, 49- 59.**
- Gürson, Oğuzhan ve Özçelikay, Gülbin (2005). “Tarçın’ın Tarih Boyunca ve Günümüzdeki Kullanımı”, Osmanlı tarihi Araştırma ve Uygulama Dergisi, (18), 18, 171-183.**
- Gürsoy, Deniz (2012). Baharat ve Güç, İstanbul: Oğlak.**
- Isbill, Jonathan, Kandiah, Jayanthi, Khubchandani, Jagdish (2018). “Use of ethnic spices by adults in the United States: An exploratory study”, Health Promotion Perspectives (8), 1, 33- 44.**
- İzer, Müheyya (1988). Baharatın İzleri, İstanbul: Sev Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.**
- Jung, K., Song, B. S., Kim, M. J., Moon, B. G., Go, S. M., Kim, J. K., Lee, Y. J. ve Park, J. H (2015). “Effect of X-ray, gamma ray, and electron beam irradiation on the hygienic and physicochemical qualities of red pepper powder”, LWT- Food Science and Technology, 846-851.**
- Karasu, Tanju (1990). “Kongre Turizmi Üzerine Düşünceler”, Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi, (1), 4, 32-34.**
- Kılıç, Sabiha ve Demir, Semra (2017). “Turizm Pazarlamasında Yerli Turistlerin Turizm Talebini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi”, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (1), 71-98.**
- Kılıçhan, Reha, Çalhan, Harun (2015). “Mutfakların Sihri Baharat: Kayseri İlinde Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma”, Journal of Tourism and Gastronomy Studies (3)2, 40-47.**
- Krondl, Michael (2014). Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü, (Çev. Aslı Kutay Yoviç), İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.**
- Lippolis, V., Irurhe, O., Porricelli, A. C. R., Cortese, M., Schena, R., Imafidon, T., Oluwadun, A., Pascale, M (2016). “Natural Co-Occurrence of Aflatoxins and Ochratoxin A in Ginger (Zingiber officinale) from Nigeria”, Food Control, 1-7.**
- Maatallah, S., Nasrib, N., Hajlaouia, H. Albouchi, A., Elaissi, A (2016). “Evaluation Changing Essential Oil of Laurel (Laurus nobilis L) Under Water Deficit Stress Conditions”, Industrial Crops and Products, (91) 170-178.**

- Maleki**, Fahimeh, **Hossein Kazemi**, H., **Siahmarguee**, Asieh, **Kamkar**, Behnam (2017). "Development of a Land Use Suitability Model for Saffron (*Crocus sativus* L) Cultivation by Multi-Criteria evaluation and Spatial Analysis", **Ecological Engineering**, 140-153.
- Mevzuat Bilgi Sistemi** (2017). <http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.17268&sourceXmlSearch=baharat&MevzuatIliski=0> adresinden 06.06.2017 tarihinde erişildi.
- Mostafa**, Dina, M., **Kassem**, Ahmed, **Asfour**, Marwa, **Y. A. Okbi**, Sahar (2015). "Transdermal Cumin Essential Oil Nanoemulsions with Potent Antioxidant and Hepatoprotective Activities: In- vitro and in-vivo Evaluation", **Journal of Molecular Liquids**, 6- 15.
- Motamedifar**, M., **Ghafari**, N., **Shirazi**, P. T (2010). "The Effect of Cumin Seed Extracts against Herpes Simplex Virus Type 1 in Vero Cell Culture", **Iran J Med Sci**, 35 (4), 304-309.
- Nahya**, Nilüfer (2012). **Şehir ve Mutfak Kültür**, Ankara: Ürün Yayınları.
- Nawaz**, H., **Hanif**, M. A., **Ayub**, M. A., **Ishtiaq**, F., **Kanwal**, N., **Rashid**, N., **Saleem**, M. **Ahmad**, M (2017). "Raman Spectroscopy for the Evaluation of the Effects of Different Concentrations of Copper on the Chemical Composition Andbiological Activity of Basil Essential Oil", **B Spectrochimica Acta**, (17), 1-37.
- Oğur**, Seda, **İdikurt**, Sedanur (2018). Bitlis İlindeki Ev Hanımlarının Baharatları Kullanma, Satın Alma Ve Saklama Tercihleri. Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi Tam Metin Kitabı (1218- 1224). Ahtamara I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi. Van.
- Özbaran**, Salih (1990). **Ottoman Empire and the Spice Routes in the 16th Century**. Internationa, Seminar for UNESCO Integral Study of the Silk Roads: Roads of Dialogue, (1-7). İzmir.
- Özbey**, Ayşe, **Öncül**, Nilgün, **Yıldırım**, Zeliha ve **Yıldırım**, Metin (2011). "Mahlep ve Mahlep Ürünleri", **Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, (28), 2, 153- 158.
- Özcan**, Duygu, **Akbay**, Cuma (2013). "Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Yaşayan Tüketicilerin Kırmızıbiber Tüketim Alışkanlıkları", **Kahramanmaraş Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi** (16), 1, 33- 41.
- Özdamar**, Kazım (2004). **Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi 1**, Eskişehir: Kaan Kitapevi.
- Özkan**, B., **Kuzgun**, M (1997). "Ana ve İkinci Ürün Susam Üretim Maliyeti ve Geliri", **Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, (10), 1, 25-40.

- Paksoy**, Gizem (2016). **Bazı Baharatların Ultrafiltre Beyaz Peynir Kalitesi Üzerine Etkileri**, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Resmi Gazete**, (2019). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/04/20130410-19.htm> adresinden 10.03.2019 tarihinde erişildi.
- Rorengarten**, Frederic (1969). **A Brief History of Spices**, New York: Jove Publisher.
- Sainani G. S., Desai D. B., Gorhe N. H., Natu, S.M., Pise, D.V., Sainani, G.B.**, (1979). "Effect of dietary garlic and onion on serum lipid profile in Jain community", **Indian Journal of Medical Research**, 69: 776-780.
- Santich**, Barbara (2004). "The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training", **International Journal of Hospitality Management**, 23, 15-24.
- Santos**, Regiane Ribeiro, **Andrade**, Mariana, **Madella**, Dayana, **Martinazzo**, Ana Paula, **Moura**, Livia de Aquino ve **Sanches-Silva**, Ana (2017). "Revisiting an Ancient Spice with Medicinal Purposes: Cinnamon", **Trends in Food Science & Technology**, (62), 154-169.
- Sayılı**, Murat, **Şekeroğlu**, Nazım, **Akça**, Nazım, **Yaramancı**, Hasibe (2006). "Ordu İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi", **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi** (2), 1- 7.
- Shahi**, Tayabeh, **Assadpouri** Elham, ve **Jafari**, Said Mahdi (2016). "Main Chemical Compounds And Pharmacological Activities of Stigmas and Tepals Ofred Gold; Saffron", **Trends in Food Science&Technology**, (58), 69-78.
- Sherman**, Paul W ve **Billing**, Jennifer (1999). "Darwinian Gastronomy: Why Use Spice", **Bioscience**, 49 (6), 453-463.
- Sriguri**, Vasanthi, **Bhat**, Ramesh, V., (2015). "Assessing intake of spices by pattern of spice use, frequency of consumption and portion size of spices consumed from routinely prepared dishes in southern India", **Nutrition Journal** (14), 7, 1- 9.
- Szűcs**, Viktoria, **Szabo**, Erzsebet, **Lakner**, Zoltan, **Szekacs**, Andras (2017). "National Seasoning Practices And Factors Affecting The Herb And Spice", **Food Control**, 1-10.
- Şeker**, Mevhibe (2011). **Bitkilerdeki Şifa**, Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Tan**, Ahmet Şemsettin (2011). "Bazı Susam Çeşitlerinin Menemen Koşullarında Performansları", **Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi**, (21), 2, 11-28.

- Tapsell, L.C., Hemphill, I., Cobiack, L., Patch, C. S., Sullivan, D. R., Fenech, M., Roodenrys, S., Keogh, J. B., Clifton, P. M., Williams, P. G., Fazio, V. A., Inge, K. E., (2006).** “Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future”, **The Medical Journal of Australia**, (185), 4, 4-24.
- Tez, Zeki (2012).** **Lezzetin tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler**, İstanbul: Hayykitap.
- Thatte, U. M., Dahanukar, S. A., (1986).** “Ayurveda and contemporary scientific thought”, **Trends Pharmacol Sciences**, 7, 247-251.
- Thatte, Urmila. M. ve Dahanukar, Shradini (1986).** “Ayurveda and contemporary scientific thought”. **Trends in Pharmacological Sciences**, 7, 247-251.
- Turkish Culture (2019).** <http://www.turkishculture.org/nature/plants/spices-619.htm?type=1>. adresinden 06.06.2019 tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu (TDK), (2019).** http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=BAHARAT adresinden 06.06.2019 tarihinde erişildi.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), (2019).** <http://www.tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist> adresinden 07. 06. 2019 tarihinde erişildi.
- Ural, Ayhan, Kılıç, İbrahim (2016).** **Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi**. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Urhan, Yeşim, Ege, Mehmet Ali, Öztürk, Bintuğ, Cebe Elgin, Gözde (2016).** “Türkiye Gıda Bitkileri Veri Tabanı”, **Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi**, 40 (2), 43-57.
- Uzunağaç, Ömer (2015).** **Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, İstanbul: İstanbul Kitapevi.
- Ünver, Ahmet ve Özcan, Mehmet Musa (2006).** “Türkiye’de Yabani Olarak Yetiştirilen Bazı Sumak (*Rhus coriaria*) Meyvelerinin Fiziksel ve Kimyasal Özelliklerinin Belirlenmesi”, **Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, (20), 40, 111-116.
- Vasavada, Mihir N., Dwivedi, Saumya ve Cornforth, Daren (2006).** “Evaluation of Garam Masala Spices and Phosphates as Antioxidants in Cooked Ground Beef”, **Jornual of Food Science**, (71), 5, 292-297).
- Yağmur, Bülent (2009).** “Farklı Seviyelerde Uygulanan Potasyumun Anasonun Verim ve Yaprak Besin Maddesi İçeriğine Etkisi”, **Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi**, (46), 1, 17-24.
- Yalçın, Ayhan (2000).** **Baharat Grupları**, İstanbul: Geçit Kitabevi.

- Yaldız, Gülsüm, Kılınç, Erkan** (2010). “Rize İli Kentsel Alanda Tüketicilerin Baharat Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi”, **Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi** (5), 2, 28-34.
- Yamane, Taro**, (2001). **Temel Örneklem Yöntemleri**, (Esin, Alptekin, Aydın, Celal, Gürbüzsel, Esen, Bakır, M. Akif çev) İstanbul: Literatür Yayınları.
- Yankey, John** (2014). **Assessment of Microbiological Contamination of Some Indigenous Spice Sold in Selected Markets in the Kumasi Metropolis**, Kwame Nkrumah University of Science and Technology Kumasi College of Agriculture and Natural Resources Faculty of Agriculture Department of Horticulture, Ghana.
- Yerasimos, Marianna** (2002). **Yüzyıllar Boyu Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayıncılık ve Ticaret A. Ş.
- Zhu, F., Mojel, R., Li, G.**, (2017). “Structure of Black Pepper (*Piper nigrum*) Starch”, **Food Hydrocolloids**, (71). 102-107.
- Zümreoğlu, Süheya ve Akbulut, Nükhet** (1984). “Uşak İli Çevresindeki Haşhaş (*Papaver somniferum* L) Ekim Alanlarında Görülen Zararlılar Üzerine Ön Çalışmalar”, **Bitki Koruma Bülten**, (24), 3, 159-172.

EKLER

Ek-1: Ankara'daki Beş Yıldızlı Oteller (2019)

The Green Park Hotel Ankara
Atakosk Hotel
Holiday Inn Ankara - Cukurambar
Bilkent Hotel And Conference Center
Anadolu Hotels Downtown Ankara
Latanya Hotel Ankara
Bera Ankara
Crowne Plaza Ankara
Meyra Palace
Sheraton Ankara Hotel & Convention Center
Grand Ankara
Mega Residence Ankara
Movenpick Hotel Ankara
Wyndham Ankara
Ankara Hilton Sa Hotel
Hotel Ickale
JW Marriott Hotel Ankara
Metropolitan Hotels Ankara
Swissotel Ankara
Point Hotel Ankara
Divan Cukurhan
Buyuk Anadolu
Hilton Garden Inn Ankara Gimat
Esenboga Airport
Dedeman Ankara
Surmeli Ankara Hotel
Barcelo Ankara Altinel
Asya Kizilcahamam Thermal Tatil Koyu
Doubletree By Hilton Ankara
Prestige Thermal Spa Wellnes Hotel
Anadolu Hotels Esenboga Thermal

Ek-2: Anket Formu

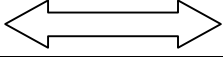
Sayın Katılımcı,

Bu anket Necmettin Erbakan Üniversitesinde hazırlanmakta olan bir yüksek lisans tezine veri toplanması için uygulanmaktadır. Anketten elde edilecek veriler yalnızca akademik amaçlı kullanılacaktır. İlgi ve desteğiniz için şimdiden teşekkür ederim.

Kübra Bulut

kbrabl.61.5@gmail.com

1. Cinsiyetiniz: ☐ Kadın ☐ Erkek
2. Yaşınız:
3. Mezuniyet durumunuz: ☐ İlköğretim ☐ Ortaöğretim ☐ Önlisans ☐ Lisans ☐ Lisansüstü
4. Yiyecek içecek eğitimi aldınız mı? (Cevabınız evet ise 5. soruyu cevaplayınız)
☐ Evet ☐ Hayır
5. Yiyecek içecek eğitimi nereden aldığınızı belirtiniz: ☐ Mesleki Lise ☐ Üniversite ☐ Mesleki Kurs ☐ İşbaşı Eğitimi
6. Kaç yıldır mutfakta çalışıyorsunuz?
7. Mutfaktaki pozisyonunuz nedir? ☐ Aşçıbaşı ☐ Aşçıbaşı Yardımcısı ☐ Aşçı ☐ Kalfa
8. Mutfaktaki bölümünüz nedir? ☐ Sıcak Mutfak ☐ Soğuk Mutfak ☐ Pastane
☐ Personel Yemekhanesi ☐ Hepsi
9. Yemeklerde en çok kullandığınız baharatları (taze veya kuru) yazınız (En fazla 3 adet yazınız)
1:..... 2:..... 3:.....
10. Yemeklerde en çok kullandığınız taze baharatları yazınız (En fazla 3 adet yazınız)
1:..... 2:..... 3:.....
11. Yemeklerde en çok kullandığınız kuru baharatları yazınız (En fazla 3 adet yazınız)
1:..... 2:..... 3:.....
12. İşletmenizde baharatları muhafaza ederken hangi ambalaj türünü tercih edersiniz?
☐ Cam Kavanoz ☐ Kağıt Torba ☐ Naylon Torba ☐ Plastik Torba ☐ Polikarbon Kutu
13. Satın aldığınız baharatları ne kadar süre muhafaza edersiniz?
☐ 1 Ay ☐ 3 Ay ☐ 6 Ay ☐ Son Kullanım Tarihine Kadar ☐ Bitene Kadar
14. Baharat alırken dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? (En fazla 3 tane işaretleyiniz)
☐ Taze olması ☐ Markası ☐ Rengi ☐ Tadı ☐ Kuru olması ☐ Ambalajı ☐ Fiyatı
15. Baharatları ayırt ederken dikkat edilecek en önemli noktalar nelerdir? (En fazla 3 tane işaretleyiniz)
☐ Kokusuna ☐ Tadına ☐ Rengine ☐ Etiketine ☐ Diğer (.....)
16. Yemeklerde kullanacağınız baharat seçiminde konukların etkisi var mıdır? (Cevabınız evet ise 17. ve 18. soruları cevaplayınız) ☐ Hayır ☐ Evet
17. Baharat seçiminde konukların hangi özellikleri etkilidir? (En fazla 3 tane işaretleyiniz)
☐ Milliyetleri ☐ İnançları ☐ Menü Tercihleri ☐ Yaşadıkları Bölge ☐ Yaş Grupları
18. Baharat kullanım miktarını belirlemede etkili olan unsurlar nelerdir? (En fazla 3 tane işaretleyiniz)
☐ Konukların Yaşı ☐ Sağlık Durumu ☐ Mevsim ☐ Yemeğin Çeşidi

19. <u>Lütfen aşağıdaki ifadelere katılma düzeyinizi belirtiniz.</u>	Hiç Katılmıyorum Tamamen Katılıyorum				
					
Baharatların yemeklere lezzet kattığını düşünüyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Baharatların yemeklere görsellik kattığını düşünüyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Baharat kullanımının sağlık açısından faydalı olduğunu düşünüyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Baharatların yemeklere hoş bir aroma verdiğine inanıyorum.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Baharat kullanım tercihlerimde alışkanlıklarım etkilidir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Kamuoyundaki popüler baharatların kullanımı, işletmeye olan talebi artırır.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Katılımınız ve katkılarınız için teşekkür ederim.



Ek-3: İzin Maili



REHA KILIÇHAN <rehakilichan@gmail.com>

29 May 2017 Pzt 14:21



Alıcı: ben ▾

Merhabalar Kübra Hanım,

Ekte çalışmamızda kullanmış olduğumuz anket formunu bulabilirsiniz. Ümit hocama ve Seda hocama selamlarımı iletirseniz sevinirim. İyi çalışmalar dilerim.

28 Mayıs 2017 17:31 tarihinde Kübra Bulut <kbrablt.61.5@gmail.com> yazdı:

Reha Hocam, merhabalar,

Ben, Necmettin Erbakan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde yüksek lisans yapmaktayım. "Mutfakta Kullanılan Baharatlar ve Kullanım Alışkanlıkları" başlıklı seminer çalışması yürütmekteyim.

Ekte belirttiğim makalenizde kullandığınız anket çalışmanız da çalışmam için hayli önemli bir anket formuna sahip.

Anketi benimle paylaşacağınızı umuyorum ve şimdiden teşekkür ediyorum. İyi günler dilerim.



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı:	Kübra BULUT	İmza:	
Doğum Yeri:	Of		
Doğum Tarihi:	21.01.1992		
Medeni Durumu:	Bekar		
Öğrenim Durumu			
Derece	Okulun Adı	Program	Yer Yıl
İlköğretim	28 Şubat İlköğretim Okulu		Trabzon
Ortaöğretim	28 Şubat İlköğretim Okulu		Trabzon
Lise	Of Anadolu İmam Hatip Lisesi		Trabzon 2009
Lisans	Necmettin Erbakan Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Konya 2016
Yüksek Lisans			
Becerileri	Etkin okuma ve yorumlama, etkin iletişim.		
İlgi Alanları:	Kültür araştırma, yeni coğrafyalar keşfetme, sosyolojik bilgi edinme.		
İş Deneyimi:			
Aldığı Ödüller:			
Hakkımda bilgi almak için önerebileceğim şahıslar:	Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz Seçim		
E-posta	kbrablt.61.5@gmail.com		
Tel:	0539 770 54 68		
Adres	İrfanlı Mahallesi H.M.B. Ulusoy Caddesi Bulut Apartmanı No: 60\4 Of\TRABZON		