



ANNALS OF GASTRONOMY AND TOURISM STUDIES

ISSN:

Journal homepage: www.agats.org

Received: 26.02.2024

Accepted: 19.04.2024

Annals of Gastronomy and Tourism Studies, 2024, 1(1), 23-37

Araştırma Makalesi (Research Article)

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YÖRESEL YOĞURTLAR İLE İLGİLİ GASTRONOMİ ROTASI ÖNERİSİ

(GASTRONOMY ROUTE PROPOSAL FOR LOCAL YOGURTS IN TURKISH CULINARY
CULTURE)

Mustafa Oğuzhan ERCAN^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-5498-0591)

Serpil KAYA² (orcid.org/ 0000-0003-3430-7169)

İlgin MUTLUBAŞ³ (orcid.org/ 0000-0002-3965-8286)

Taner ERDOĞAN⁴ (orcid.org/ 0000-0001-9280-9664)

¹İstanbul Rumeli Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, İstanbul, Türkiye

²İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

³İstanbul Rumeli Üniversitesi, Sanat, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

⁴Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye

Özet

Yoğurt, insanların tükettiği gıdalar arasında ön plana çıkan ve sütün laktik asit fermantasyonu sonucu oluşan farklı kıvamlarda fermente bir süt ürünüdür. Laktik asit bakterilerinin etkisiyle meydana gelen bu ürün, yoğurdun kendine özgü dokusu ve lezzeti gibi belirgin özelliklerini ortaya çıkarır. Bu ürün Türkiye'nin farklı yörelerinde organik üretim şekillerinin benimsenerek üretilmesi açısından çeşitlilik göstermektedir. Özellikle son yıllarda tüketicilerin gıda ürünlerine duyduğu güvensizlik ve kalite sorunları açısından Türkiye'nin bu noktada avantajlı olduğunu söylemek mümkündür. Bu çalışmanın amacı ise Türkiye'de üretilen yoğurt çeşitlerini tespit ederek, turistlerin deneyimlerine değer katabilecek Türkiye'nin yöresel yoğurtları ile ilgili gastronomi rotası oluşturmaktır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizi tercih edilerek Türkiye'de üretilen yoğurtların üretim şekilleri ve özellikleri hakkında bilgilendirmelere yer verilmiştir. Yapılan inceleme sonucunda Türkiye'nin yöresel yoğurtlarını esas alan bir harita oluşturulmuştur. Araştırmacılar tarafından oluşturulan Türkiye'nin yöresel yoğurtları ile ilgili gastronomi rotası sonucunda kamu ve özel sektör paydaşlarına Türkiye'nin gastronomi turizmi faaliyetlerine olumlu yönde katkıda bulunabilecek öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfak Kültürü, Yoğurt, Yöresel Yoğurt, Gastronomi Rotası

Abstract

Yogurt is a fermented dairy product that stands out among the foods consumed by people, formed as a result of the lactic acid fermentation of milk, exhibiting various textures. This product, which occurs through the action of lactic acid bacteria, brings out distinctive features of yogurt such as its unique texture and taste. The production of this product varies in different regions of Türkiye, adopting organic production methods. Particularly in recent years, it is possible to say that Türkiye is advantageous in terms of consumers' distrust of food products and quality issues. The aim of this study is to identify the types of yogurt produced in Türkiye and to create a yogurt consumption route that could enhance the experiences of tourists. In line with this aim, document analysis, one of the qualitative research methods, was preferred to provide information about the production methods and characteristics of yogurts produced in Türkiye. Following the examination, a map related to Türkiye's yogurt consumption route was created. As a result of the yogurt consumption route developed by the researchers, recommendations have been developed for public and private sector stakeholders that could positively contribute to Türkiye's gastronomy tourism activities.

Keywords: Turkish Culinary Culture, Yogurt, Local Yogurt, Gastronomy Route

* Sorumlu yazar: moguzhan.ercan@rumeli.edu.tr

DOI:

Giriş

Geçmişten bugüne küreselleşmenin etkisi ile teknoloji alanında yaşanan gelişmeler turistlerin tüketim alışkanlıklarında değişimlere neden olmuş, turizm sektöründe turistlere arz edilen yeni ürünlerin ortaya çıkmasına olanak tanımıştır. Turistik destinasyonlarda bu olumlu şekilde algılanmıştır, ancak bazı problemleri de beraberinde getirmiştir. Bu sorunlarından biri işletmelerin kar etmek amacıyla kalitesiz ürünleri turistlere sunması ve bu durumun çeşitli sağlık sorunlarına neden olmasıdır (Esen, 2022). Bu nedenle tüketicilerin yiyecek ve içecekler üzerinde oluşan güven ve kalite kaygıları, geleneksel ürünlerin ön plana çıkmasına imkân tanımıştır. Bu sayede turistler, küresel anlamda tanınmış yiyecek ürünleri yerine sağlıklı olduklarını düşündükleri yöresel mutfaklara özgü ürünleri tercih etmeye başlamıştır (Apak ve Gürbüz, 2018). Yöresel mutfak, bir bölgeye özgü yöresel yiyeceklerin tamamını temsil eden bir kavramdır (Erdem vd., 2018) Bu kavram, belirli bir coğrafi bölgenin kültürünü yansıtan, o bölgeye özgü yemek hazırlama teknikleri ve araçları kullanılarak yapılan, yerel halk için önemli olan yiyecek ve içecekler olarak tanımlanmaktadır (Şimşek vd., 2017). Türkiye bulunduğu coğrafya, sahip olduğu iklim ve tarih boyunca çeşitli kültürlerle etkileşime girmesinden dolayı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türkiye'nin mutfak kültürünü ön plana çıkaran en önemli özelliklerden biri ise yöresel mutfakları ve geleneksel yiyecek ürünleridir.

Yöresel yiyecekler, sadece o bölgede yaşayanlar için değil aynı zamanda turizm ürünlerini geliştiren işletmeler ve turistler için bir pazar oluşturan önemli unsurlardır (Boyne vd., 2003). Yöresel mutfaklar, her bir bölgenin kendine özgü yeme-içme alışkanlıklarını yansıtarak, destinasyonların gastronomik kimliğini oluşturan temel unsurlardır (Sormaz vd., 2020). Aynı zamanda, yerel ürünlerin yaygınlaştırılması için oluşturulan pazarlar, turizm ürünlerinin geliştirilmesi ve güçlendirilmesi açısından önemli bir rol oynar (Boyne vd., 2003). Turistlerin, yerel gıdaların üretim sürecini deneyimleyerek ürünlere değer katabilmeleri ve destinasyonlara teşvik edilmeleri, turistlerin destinasyonlara olan ilgisini artırabilmesi açısından önemlidir (Renko vd., 2010). Bu durum, bölgesel kimlik ve yerel bağlılık duygusunu pekiştirerek turist deneyimini zenginleştirir. Türk mutfağı da turistlerin deneyimlerini zenginleştirebilecek düzeyde yöresel mutfak unsurlarına sahiptir. Bu yiyecek ürünleri içerisinde Türkiye'de festivallere ve yarışmalara konu olan yoğurt ön plana çıkmaktadır. Türk mutfağında bölgelere göre farklı üretim teknikleri kullanılarak yapılan yoğurt, faydalı besin içeriği ve kültürel zenginliği açısından turistlerin deneyimlerine değer katacak gastronomik bir üründür. Ancak turist deneyimlerinin zenginleştirilebilmesi için birtakım uygulamalar ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi turizminde kullanılan bir bölgeye özgü yiyecek ve içecek ürünleri, turistlere restoran işletmeleri, festivaller ve turlar aracılığıyla arz edilmektedir (Nebioğlu, 2017). Bu arz yöntemleri içerisinde gastronomi turları ve rotaları da son zamanlarda ilgi görmekte ve destinasyonlar tarafından kullanılmaktadır. Turlar sayesinde turizm faaliyetleri artırılarak turistik açıdan ilgi görmeyen destinasyonlar bütünleştirilerek ziyaret edilmesi sağlanabilmektedir (Onur, 2021). Buna ek olarak gastronomi tur ve rotalarının tanıtımı ve pazarlama faaliyetleri etkili bir şekilde gerçekleştirildiğinde destinasyonların tanınmasının yanı sıra kültürel mirasın korunmasına ve kültürlerarası anlayışın pekiştirilmesi ile sürdürülebilir turizmin gelişimine katkı sağlayabilir (Filiposki vd., 2017; Uluçay, 2017). Bu nedenle, destinasyonların kendine özgü yiyecek içecek ürünlerini kapsayan gastronomi rotalarına, bölge veya yörelerin sahip olduğu yöresel lezzetleri gösteren lezzet haritalarına ulaşabilmek gastronomi turistleri için önemli bir husustur (Gazelci ve Şahingöz, 2023). İlgili alan yazında Türkiye'nin yöresel yiyecek ve içecekleri üzerine oluşturulmuş bazı gastronomi tur ve rotalarının varlığından bahsedebilmek mümkündür (Kızılırmak vd., 2016; Çakır vd., 2017; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Köşeler vd., 2019; Kargiglioğlu vd., 2019; Yavuz ve Özkanlı, 2019; Vedat ve Karaosmanoğlu, 2019; Üzülmüş ve Akdağ, 2020; Onur, 2021; Ceylan vd., 2021; Ayyıldız vd., 2023; Gazelci ve Şahingöz, 2023). Ancak ilgili literatürde turistlerin deneyimlerine değer katacak ve beslenme açısından önem arz eden Türk mutfağına özgü yöresel yoğurtlar ile ilgili bir lezzet rotası oluşturulmasına ilişkin pek fazla çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle çalışmanın amacı Türk mutfağına özgü yöresel yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası oluşturmaktır. Bu amaç doğrultusunda

oluşturulan gastronomi rotasının Türkiye'nin gastronomi turizmine katkıda bulunacağı öngörülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Yoğurdun Beslenme Açısından Önemi

Yoğurt, belirli laktik asit bakterilerinin ısıtılma işlemi görmüş süte eklenmesi sonucu elde edilen yarı katı fermente bir süt ürünüdür. Besin değerinin yüksek olması nedeniyle genellikle sağlıklı gıdalar listelerinde yer almaktadır. Protein, vitamin ve mineral açısından zengindir. Diyet stratejileri, yoğurdun içerisindeki yağ ve laktoz içeriğinin azaltılarak kalori içeriğinin düşürülmesini ve mineral, vitamin, biyoaktif madde ve faydalı organizmalar açısından zenginleştirilmesini içermektedir (Behare vd., 2016). Kalsiyum, potasyum, fosfor, magnezyum, çinko ve B vitaminleri gibi besin maddeleri açısından da zengindir. Bu özellikleriyle yoğurt, fonksiyonel bir gıda olarak kabul edilir ve insan beslenmesinde önemli bir rol oynar (Şireli ve Onaran, 2012). Ayrıca sıcaklık, ısıya maruz kalma süresi, ışığa maruz kalma ve depolama koşulları gibi sütün işlenmesi sırasında rol oynayan diğer değişkenler de nihai ürünün besin değerini etkilemektedir (Adolfsson vd., 2004). Yoğurdun besinsel içeriği Tablo 1'de, besinsel bileşenleri (%) ise Tablo 2'de gösterilmektedir.

Tablo 1. Yoğurdun Besinsel İçeriği (200 gr Yoğurt İçin)

Besin Türü	Miktar
Enerji	131,5 kcal
Protein	6,6 g (21%)
Yağ	7,6 g (53%)
Karbonhidrat	8,0 g (26%)
Lif	0,0 g
Doymuş yağ asidi	4,6 g
Tekli doymamış yağ asidi	2,3 g
Çoklu doymamış yağ asidi	0,3 g
Kolesterol	28,0 mg
D vitamini	0,0 µg
Demir	0,1 mg
Sodyum	100,0 mg
Potasyum	320,0 mg
Kalsiyum	260,0 mg
Fosfor	200,0 mg
Çinko	0,9 mg

Kaynak: Kızılaslan ve Solak, 2016

Tablo 2. Yoğurdun Besinsel Bileşenleri

Bileşen	Yüzdellik
Su	%80-86
Kuru madde	%14-20
Yağ	%2-8
Protein	%4-8
Süt şekeri	%2-5
Mineral madde	%0,8-1,2
Asitlik	%0,9

Kaynak: Kızılaslan ve Solak, 2016

Yoğurt ve fermente sütlerin sağlığa bazı faydaları bulunmaktadır. Bu faydalar ise şu şekilde sıralanabilir (Behare vd., 2016):

- Geliştirilmiş sindirilebilirlik: Proteinlerin, yağların ve karbonhidratların kısmi parçalanması.
- Geliştirilmiş besin değeri: Daha yüksek B vitaminleri ve metiyonin, lizin ve triptofan gibi bazı serbest amino asitler.
- Geliştirilmiş laktoz kullanımı: Üründeki laktozun azaltılması ve laktazın daha fazla kullanılabilirliği.

- Enterik patojenlere karşı antagonistik etki: İshal, mukoza koliti, ülserli kolit gibi rahatsızlıklar; patojenlerin yapışmasının önlenmesi.
- Antikarsinojenik etki: Kanserojen teşvik edici enzimlerin azaltılması; prekarsinojenlerin parçalanması yoluyla gastrointestinal sistem kanserlerine karşı inhibe edici etki; bağışıklık sisteminin uyarılması.
- Hipokolesterolemik etki: Kolesterol sentezi inhibitörlerinin üretimi; asimilasyon ve dekonjuge safra tuzları ile çökeltme yoluyla kolesterol kullanımı.
- İmmün modülasyon: Makrofaj oluşumunun artırılması; baskılayıcı hücrelerin ve γ -interferon üretiminin uyarılması.

Bu açıdan yoğurdun yeterli ve dengeli ölçüde tüketiminde insan sağlığı açısından faydalı olduğunu söylemek mümkündür. Yoğurt, beslenme açısından öneminin yanı sıra, buzdolabında saklandığında uzun süre bozulmaması ve düşük pH değeri nedeniyle tercih edilen bir gıda olarak bilinmektedir. Yoğurdun, gıda kaynaklı alerjilerin ve intoleransların oluşumunu kontrol altına alabildiği, birçok semptomu (osteoarthritis ve romatoid artrit) hafifletebildiği ifade edilmektedir. Kan basıncının düşürülmesinde, diyabetin kontrol altına alınmasında etkili olduğu bildirilmektedir. Bunun yanı sıra, yoğurdun özellikle bağırsak kanserini önlediği gözlemlenmektedir (Kızılaslan ve Solak, 2016). Yoğurdun, laktoz intoleransı, diyare, kabızlık, bağırsak hastalıkları ve kolon kanseri gibi rahatsızlıkların önlenmesinde etkili olduğu bilinmektedir (Özden, 2008). Yapılan bir araştırmada, yoğurdun laktoz intoleransı olan bireylerde laktoz sindirimini artırdığı gözlemlenmiştir (Piaia vd., 2003). Başka bir çalışmada, yoğurdun enerji dengesini düzenlemeye yardımcı olduğu, iştahı kontrol altında tuttuğu ve vücut ağırlığını yönetmeye yardımcı olduğu belirtilmiştir (Tremblay vd., 2015). Yapılan deneylerde, düzenli yoğurt tüketiminin meme ve rahim kanseri riskini azaltabileceği, yoğurdun mide ve bağırsak enfeksiyonlarını önlediği, yetişkinlerde bağışıklık sistemini güçlendirdiği ve zararlı mikroorganizmaların gelişimini sınırladığı bulunmuştur. Ayrıca, vücuttaki kolesterol miktarını azalttığı ve kan şekeri seviyelerini düzenlediği için diyabetli hastalar için de faydalı olduğu bilinmektedir (Megep, 2016).

Yoğurdun Tarihi ve Türk Mutfak Kültüründe Yoğurt

Yoğurt (“yoghurt” veya “yoghourt” olarak da yazılır), dünya çapında çoğu düzenleyici kurum tarafından sindirilmiş laktoz ve tipik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus bulgaricus* olmak üzere özel olarak tanımlanmış, canlı bakteri suşları sağlayan fermente bir süt ürünü olarak kabul edilir. Protein, kalsiyum, potasyum, fosfor ve B₂ ve B₁₂ vitaminleri dâhil olmak üzere çeşitli temel besin maddelerinin kaynağıdır ve zenginleştirme için bir araç görevi görür. Süt ürünlerinin, süt üreten hayvanların (inek, koyun ve keçilerin yanı sıra yak, at, manda ve deve) evcilleştirilmesiyle birlikte M.Ö. 10.000-5.000 yılları arasında insan beslenmesine dâhil edildiğine inanılmaktadır. Ancak süt kolayca bozulan ve kullanımı zor olan bir üründür (Fisberg ve Machado, 2015).

“Yoğurt” kelimesinin Türkçede koyulaştırmak, pıhtılaştırmak veya kesmek anlamına gelen “yoğurtmak” kelimesinden geldiği düşünülmektedir (McGee, 2004). Ortaçağ Türkleri tarafından yoğurt kullanımı, 11. yüzyılda yazılmış olan Kaşgarlı Mahmud’un *Dîvânü Lugâti't-Türk* ve Yusuf Has Hacip’in *Kutadgu Bilig* adlı eserlerinde kaydedilmiştir. Bu eserler “yoğurt” kelimesinden bahsetmekte ve bunun göçebe Türkler tarafından kullanıldığını anlatmaktadır. Yoğurdun ishal ve kramp gibi çeşitli hastalıklar ve semptomlar için iyi geldiği belirtilmiştir. Ayrıca güneş yanığı rahatsızlığını hafifletmek için tıbbi kullanımını ilk değerlendirenler de Türkler olmuştur (Fisberg ve Machado, 2015). Orta Asya’da yaşayan konar-göçer topluluklar tarafından bulunmuş ve geliştirilmiştir, çünkü bu topluluklar, sütün çabuk bozulmasını önlemek ve dayanıklılığını artırmak amacıyla mayalandırarak daha uzun süre saklamışlardır. Türklerin göçleriyle birlikte yoğurt Anadolu’ya, Kafkaslar’a, Rusya’ya, Avrupa’ya ve Amerika’ya yayılmıştır. Binlerce yıldır Türk mutfağının vazgeçilmez bir parçası olan yoğurt, geleneksel yöntemlerle üretilmekte ve farklı şekillerde saklanarak yıl boyunca tüketilmektedir (Baysal, 2002). Türklerin göçebe yaşam tarzını benimsediği dönemlerde yoğurt, temel yiyeceklerden biri olarak tüketilmiştir; hatta tereyağını süt yerine yoğurttan yapıp kullanmışlardır (Ögel, 2000).

Yoğurdun Türkler tarafından bulunduğu ve Türklerin yaşamış olduğu bölgelerde eski çağlardan beri var olduğu tarihçilerin ve arkeologların yapmış olduğu çalışmalar ışığında belgelenmiştir (Kurt, 1995). Tarihçiler süt ürünlerinin mayalanmış olarak kullanımının Orta Asya’da yaşamış olan göçebe kavimler tarafından kullanılmaya başlandığını belirtmektedirler. Neolitik çağın başlaması ile hayvanların sütlerini sağmayı öğrenmeleri sonrası yoğurt yapmaya başlamışlardır. İlk yoğurdun göçebe Türk toplulukları tarafından hayvanların derileri içerisinde sakladıkları sütün kendi kendine ekşimesi sonucu oluşan pıhtılardan yapıldığı düşünülmektedir. Düzgün bir şekilde oluşan ekşiyen parçaya yoğurt ismi verilmiştir. Berrak ve duru olmayan suyu ise süzülme sonrası peynir yapılmaktadır. Geçmişte birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Orta Asya, yoğurdun anavatanı olarak kabul edilmektedir. Göçebe bir hayat yaşamakta olan Türkler tarafından 16. yüzyılda Avrupa’ya taşınmıştır (Akın, 2006; Baysal, 2002; Yurdakök, 2015, Şireli ve Onaran, 2012). Yoğurdun diğer ülkelerde de isminin Türkçe bir kelime olan “yoğurt” ile ifade ediliyor olması Türklere ait bir ürün olmasının göstergelerindedir. Genel olarak dünyada varlığı bilinen yoğurt farklı ülkelerde farklı isimlerle de ifade edilmektedir (Özden, 2008).

Tablo 3. Farklı Ülkelerde Yoğurda Verilen İsimler

Türkiye	Yoğurt (Youghourt)	Moğolistan	Koumiss
Mısır	Leben	Tatar	Katık, Yoğurt
Fransa	Youghourt	Rusya	Prostokvasha, Varenetz
Finlandiya	Plimoe, Plimae	Türkmen	Gatık
İngiltere, USA	Yogurt	Sardinya	Gioddo
Yunanistan	Tiaourti, Oxygala, Yaourti	Uygur Türkçesi	Ketik
Azerbaycan	Gatig, Yogurt	Sicilya	Mezzoradu
İzlanda	Skyr	Ermenistan	Madzoon, Mazzoon, Mazun
Başkurt Türkleri	Yogort, Katık	Güney Afrika	Joghurt
Hindistan	Dahi, Dahli, Lassi, Chass, Matta	Asurlar	Lebany
Kazak Türkçesi	Ayran, Katık	İsveç	Filmjolk
İran	Mast	Balkanlar	Tarho
Kırgız	Ayran	Kıpçıklar	Yugrat
Lübnan	Laban	Bulgaristan	Nafa, Kiselo, Mleko
Özbek Türkçesi	Katık	Memluklar	Çuğrat

Kaynak: Özden, 2008

Dünyada yoğurda verilen isimler incelendiğinde kullanılan kelimelerin “yoğurt” ve türevleri şeklinde olduğu görülmektedir.

Yöntem

Bu araştırmanın amacı Türk mutfağına özgü yöresel yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası oluşturmaktır. Araştırma Türkiye’nin yöresel yoğurtları hakkında genel bilgilerin verilmesi ve araştırmacıların bir harita oluşturarak yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası oluşturma çabasına yönelik olduğu için nitel araştırma yönteminin kullanılmasına karar verilmiştir. Nitel araştırmalar, miktar, ortalama ve sayısal ölçümlerin ötesine geçerek, incelenen konuyu detaylı bir şekilde ele alan ve genellikle anlamaya odaklanan araştırmalardır. Nitel araştırmalarda, veriler genellikle gözlem, görüşme ve doküman analizleri gibi yöntemler aracılığıyla elde edilir (Kıral, 2020).

Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizi tercih edilmiştir. Doküman analizi, nitel araştırma desenlerinden biri olup, yazılı materyallerin (kitaplar, dergiler, gazeteler, e-çerikli belgeler gibi) incelendiği bir araştırma yöntemidir. Bu yöntemde, araştırılacak konuyla ilgili bilgi içeren yazılı materyallerin sistemli bir şekilde incelenmesi ve analiz edilmesi esas alınır (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Yapılan çalışmada öncelikli olarak literatür taraması yapılmış ve Türkiye’nin coğrafi işaretli yoğurtları tespit edilerek yoğurtların özelliklerine ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Daha sonra bu yoğurtlar Türkiye haritası üzerinde belirtilmiştir. Son olarak yazarlar tarafından yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası önerisi verilmiştir.

Bulgular

Aşağıda verilen tabloda Türkiye'nin coğrafi işaretli yoğurtlarına ve tescil tarihlerine yer verilmiştir.

Tablo 4. Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Yoğurtları

Cİ'li Yoğurt Adı	Dosya Numarası	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü
Çaycuma Manda Yoğurdu	C2018/015	496	8.05.2020	Menşe Adı
Antakya Tuzlu Yoğurdu	C2019/055	532	10.09.2020	Mahreç İşareti
Eşmekaya Yoğurdu	C2018/214	768	25.05.2021	Menşe Adı
Ereğli Koyun Yoğurdu	C2017/148	798	12.07.2021	Mahreç İşareti
Afyon/Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	C2019/083	808	27.07.2021	Menşe Adı
Mamak Ravak Yoğurdu	C2021/011	828	6.08.2021	Mahreç İşareti
Emirdağ Koyun Yoğurdu	C2020/097	883	06.09.2021	Mahreç İşareti
Silifke Yoğurdu	C2021/000242	1022	07.02.2022	Mahreç İşareti
Silivri Yoğurdu	C2021/000560	1180	26.07.2022	Mahreç İşareti
Kandıra Manda Yoğurdu	C2020/235	1474	26.09.2023	Menşe Adı

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu sitesinden yazarlar tarafından derlenmiştir. (05.01.2024).

Yoğurt, önemli miktarda makro besin ve temel mikro besin sağlayarak diyet kalitesine katkıda bulunur. Yoğurdun bileşimi, üretildiği sütününe benzer; ancak laktik asit fermentasyonu sırasında süt bileşenlerinde meydana gelen değişiklikler, bitmiş ürünün besin değerini etkiler. Yoğurdun nihai besin bileşimi, kullanılan bakteri türlerinden, fermentasyondan önce süte eklenen süt katılarının kaynakları ve türlerinden ve fermentasyonun sıcaklığı ve süresinden de etkilenir. Ayrıca, dünya genelinde yağ ve katkı maddesi içeriği bakımından farklılık gösteren ve beslenme durumu açısından farklılık gösteren çok çeşitli yoğurtlar mevcuttur.

Türkiye'nin Coğrafi İşaretli Yöresel Yoğurtları

Çaycuma Manda Yoğurdu

Çaycuma denilince akla ilk gelen manda yoğurdudur. Çaycuma'yı tanıtan ve Çaycuma ilçesinin kültürünü yansıtan bir simge olmuştur. Çaycuma doğal yapısı sayesinde tarıma elverişli alanlar ve etrafını çevreleyen yaylalar ve yeşil alanlarla doludur. Bu nedenle bölgede büyükbaş hayvancılık önemli bir yer teşkil etmekte ve bunların başında da manda gelmektedir (Çaycuma Kaymakamlığı, 2023; Köktürk, 2023). Çaycuma Manda Yoğurdu, hem kültürel bir birikim hem de üretim anlamında ustalık gerektiren bir üründür. Yöre, bitki florası bakımından zengindir. Merada serbest bir şekilde beslenmeleri sütlerinde verimlilik sağlamaktadır. Çaycuma Manda Yoğurdunun üretiminde; manda sütü kaynatıldıktan 15-20 dakika sonra 4 saat kadar 39-40°C'de mayalanır ardından soğutulur ve buzdolabında muhafaza edilir. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020b). Çaycuma yöresinde manda sütü, manda yoğurdu işletmelerin en önemli gelir kaynakları olarak tespit edilmiştir (Kaptan, 2019). Ayrıca 2020 yılında Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmesi (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020b) bu ürünün benzerlerinden ayırt edilmesi ve haksız rekabete karşı korunması, üretim ve kalite koşullarında sürekliliğin sağlanması, değerinin artırılması ve markalaşması açısından oldukça önemlidir (Salık ve Çakmakçı, 2022).

Antakya Tuzlu Yoğurdu

Yoğurt, laktik asidin fermentasyonu ile üretilen ve bünyesinde laktik asit bakterilerini barındıran fermente bir süt ürünüdür. İnsan sağlığı açısından çok önemli özelliklere sahip probiyotik bir gıdadır. Geçmişten bugüne en yaygın tüketilen gıdalardan biri olmasının nedeni iyileştirici gücü olmasıdır (Şireli ve Onaran, 2012; Yıldırım vd., 2014). Türkiye'de farklı yollarla üretilen çeşitli yoğurt türleri bulunmaktadır. Antakya Tuzlu Yoğurdu da bunlardan bir tanesidir.

Antakya Tuzlu Yoğurdu Hatay ili ve ilçelerinde yoğurttan ve süzme yoğurttan üretilen yöresel bir süt ürünüdür. Bu yoğurt ülkemizde “kış yoğurdu”, “güz yoğurdu”, “pişmiş veya pişirilmiş yoğurt” olarak, Lübnan ve çeşitli Arap ülkelerinde ise “Labneh” olarak bilinmektedir (Şahan ve Say, 2003;

Say vd., 2020). Geçmiş yaklaşık olarak 100 yıl kadar geriye dayanan fermente bir süt ürünü olan Antakya Tuzlu Yoğurdu, keçi ve inek sütünden üretilmektedir. Yoğurt süzülerek isteğe bağlı olarak tekrar sulandırılmaktadır. Geniş bakır leğenlerde ya da kazanlarda pişirilerek belli bir kıvam aldığı anda ise tuz ilave edilmektedir. Genelde tuzlu ve ekşi tada sahiptir. Ancak bazıları odun ateşinde pişirildiği için tutsülenmiş bir koku ve tat oluşturmaktadır. Ayrıca fabrika üretiminde tutsülü koku ya da tat olmaz fakat tuzlu ve ekşi tat bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020a). Hem keçi, hem de inek sütünden elde edilen tuzlu yoğurt bu mutfağın olmazsa olmazlarından (Şahin, 2012). Üretiminde çoğunlukla keçi sütü tercih edilmektedir. Çünkü inek sütü ile yapılan tuzlu yoğurt genellikle pütürlü ve kumlu bir yapıya sahiptir. Keçi sütüyle yapılanlar ise daha pürüzsüz ve beyaz renktedir; suda erime yeteneği inek sütüyle yapılanlara göre daha fazladır (Tanrıverdi, 2021). Bu tür sütlerden yapılan ürünler, inek sütüne kıyasla keçi sütünün besinsel avantajları nedeniyle farklı Akdeniz ülkelerinde tüketicilerin de ilgisini çekmektedir (Güler, 2007). Ayrıca geleneksel yiyecekler içinde kullanım alanı son derece geniştir (Şahin, 2012). Üretiminde maya olarak daha önceden hazırlanmış yoğurt, kaya tuzu (NaCl), üzerini kaplamak için ise genellikle zeytinyağı kullanılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020a). Doğal bir ürün olan tuzun ve ısının kullanılması tuzlu yoğurt üretiminde oldukça önemlidir. Ayrıca protein, yağ ve mineral içerdiği için besleyici olduğunu söylemek mümkündür. Tüketicilerin protein eksikliğini gidermesi açısından da önemli bir potansiyel olan Antakya Tuzlu Yoğurdu (Şahan ve Say, 2004). Antakya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2020 yılında tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020a).

Eşmekaya Yoğurdu

Koyun sütlerinden üretilen ve çok koyu bir kıvama sahip olan Eşmekaya Yoğurdu protein ve yağ oranı açısından oldukça zengindir. Yılın 12 ayında da üretimi yapılan bu yoğurdun genellikle nisan ve haziran aylarında üretiminin yoğun yapıldığını söylemek mümkündür. Bölgedeki rüzgar endemik bitkilere yem ve ot bitkilerine farklı bir aroma vermekte bu da Eşmekaya Yoğurduna ayrı bir lezzet katmaktadır. Kaynatılan süt 36 - 38°C'ye düşürülerek mayalanmaya hazır hale getirilmektedir. Mayası kendisinden yapılan Eşmekaya Yoğurdu mayalandıktan sonra temiz bir örtü ile kapatılarak en az 3 saat oda sıcaklığında bekletilmektedir. Soğutma işlemi kontrol edildikten sonra buzdolabında 6 saat kadar muhafaza edilmelidir. Aksaray için önemli bir gıda olan Eşmekaya Yoğurdu Aksaray Ticaret Borsası tarafından 2021 yılında tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021b).

Ereğli Koyun Yoğurdu

Yağ oranı yüksek olan Ereğli Koyun Yoğurdunun protein oranı da oldukça yüksektir. Odun ateşinde ısıtılan kazana süt eklenerek yanması sağlanmaktadır. Sütün, yaklaşık olarak 20-30 dakikada 90 °C'de kaynatılarak yanıksı bir tat alması sağlanır. Ardından kaynayan süt başka bir kaba alınarak dinlendirilir. Isısı 40-45 °C'ye düştüğünde yoğurt mayalanmaktadır. Bir örtü yardımı ile üzeri kapatılan Ereğli Koyun Yoğurdu oda sıcaklığında en az 3 saat dinlendirilmelidir. Kendine has yanıksı aroması olan Ereğli Koyun Yoğurdu 2021 yılında Ereğli Belediyesi tarafından tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021c).

Afyon Manda Yoğurdu

Manda sütü ve manda kaymağının üretiminden geriye kalan kaymakaltı sütünden üretilen fermente bir süt ürünü olan Afyon Manda Yoğurdu Anadolu mandası olarak bilinen yerli ırklardan elde edilmektedir. Koyu bir kıvama sahip olan bu yoğurt beyaz renkte kendine has koku ve tada sahiptir. Endüstriyel fabrikalardaki üretiminde öncelikle kaymakaltı manda sütü alınır. Standardizasyon, homejenizasyon, ısıtma işlemi (5-10 dakika 90-95°C), soğutma (40-45°C), inokülasyon, dolmu, inkübasyon (3-5 saat 42-45°C), ön soğutma ve soğukta depolama şeklinde üretimi gerçekleştirilmektedir. Evde yapımında ise kaymakaltı sütünün ayrılması, kaynatma, soğutma, inokülasyon (daha önce üretilmiş yoğurt ile mayalama), inkübasyon (3-5 saat 40-45°C), ön soğutma ve soğutma şeklinde gerçekleştirilmektedir. 2021 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021d).

Mamak Ravak Yoğurdu

Mamak Ravak Yoğurdu yapımında kullanılan süt tercihen o bölgeden tedarik edilmektedir. Üretimin ilk aşaması süt işleme makineleri (seperatörler) kullanılarak sütün kremasının ve kaymakaltı sütünün ayrıştırılması işlemidir. Daha sonra elde edilen krema ısı işlem uygulanarak kaynatılır. Kaynatma işlemi sonrası 45°C sıcaklığa soğutulan krema starter kültür ile mayalanır. Bu işlem sonrası Ravak Yoğurdu mayası elde edilir. Ravak Yoğurdu üretim aşamasında ise 5 litre sütü mayalamak için elde edilen yoğurt mayasının %2'sine yakın oranda ravak mayası kullanılır. Ravak Yoğurdu ortalama 4,5 saate mayalanır. İstenilen kıvama ulaşabilmesi için buzdolabında ortalama 3 gün muhafaza edilmesi önerilir. 2021 yılında Mamak Belediyesi tarafından tescil ettirilmiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2023).

Emirdağ Koyun Yoğurdu

Koyun, yaklaşık 10.000 yıl önce insanlar tarafından hayvancılık için evcilleştirilen ilk hayvanlardandır. Koyun sütünden yapılan yoğurt tüketicileri giderek daha fazla cezbeden daha sıkı ve daha kremli bir ürünü temsil etmektedir. Bu özellikler aynı zamanda ürünün besin değerini de artırmaktadır. Çünkü esas olarak yağ asitleri ve mineral seviyesini iyileştirirler. Yoğurt üretiminde kullanılan koyun sütü oranındaki artış, yağda önemli bir artış sağlar, ancak aynı zamanda doymamış yağ asitlerinin oranını da artırma eğilimindedir (Monteiro vd., 2019). Türkiye'de de hem büyükbaş hem de küçükbaş hayvanların sütünden yoğurt üretimi ve tüketimi oldukça yaygındır. Afyonkarahisar ili de bunlardan biridir.

Afyonkarahisar ilinin Emirdağ ilçesi küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde önde gelen ilçelerden biridir. Bu nedenle yöre halkı için koyun sütünden yapılan yoğurt hem önemli bir gıda hem de önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Yağ oranı yüksek, yoğun bir kıvama sahip ve kremli/beyazımsı renkte olan bu yoğurdun üst kısmında bir kaymak tabakası bulunmaktadır. Ayrıca maya olarak yoğurdun kendisi kullanılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021). Koyun sütü yüksek protein ve katı madde içeriği nedeniyle özellikle yoğurt ve peynir üretimi için uygundur (Haenlein, 1998). 1 litre koyun yoğurdu için yaklaşık 20 g koyun yoğurdu maya olarak kullanılmaktadır. Mayalanma aşamasındaki sıcaklık ise yaz ve kış mevsimine göre değişiklik göstermektedir. Kış mevsiminde 50-55 °C yaz mevsiminde ise 40-45 °C'de mayalanmaktadır. Ilık süt ile karıştırılan maya sıvı kıvama getirilerek süte eklenmektedir. Bu süreçten sonra ısısının korunması için bir örtü yardımı ile sarılmalı ve 5-6 saat hareket ettirilmemelidir. Ardından 48 saat 4 °C sıcaklıkta dinlendirilmeli ve kıvam alması sağlanmalıdır. Bu işlemden sonra Emirdağ Koyun Yoğurdu tüketime hazır hale gelmektedir. Afyonkarahisar için önemli bir yere sahip olan Emirdağ Koyun Yoğurdu, 2021 yılında Emirdağ Belediyesi tarafından tescil ettirilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2021a).

Silifke Yoğurdu

Silifke yoğurdu yörede yaşayan kıl keçisinin sütü ile bakraç ya da topraktan yapılmış kaplarda mayalanan bir çeşit süt ürünüdür. İçerisinde yüksek oranda kuru madde ve yağ bulunmasından dolayı kıvamı oldukça yoğundur ve damakta kremli bir doku oluşmasına neden olur. Keçi sütünün yağ globülleri boyutları inek sütüne göre daha küçük olduğundan dolayı Silifke yoğurdunun rengi inek yoğurduna göre daha beyaz bir tondadır. Geleneksel olarak Silifke yoğurdu üretilirken hayvandan elde edilen süt temiz bir bez parçasından süzülmemektedir. Daha sonra odun ateşi üzerinde karıştırılarak kaynaması sağlanır. Süt odun ateşinde kaynarken tütsü kokusu içine siner. Kaynama işlemi ortalama yarım saat sürer. Soğumaya bırakılan süt, mayalanma ısısına ulaştığında (45-48°C) bakraç ya da topraktan yapılan kaplara konarak, önceki gün mayalanan yoğurt ile %0,5-1 oranında karıştırılır. Daha sonra kalın örtüler ile örtülerek mayalanmaya bırakılır. İnkübasyon sıcaklığı yoğurtlarda kontrol edilebilir olmadığı için ve mayalama sonrası soğuma başladığı için fermantasyonun tamamlanması yaklaşık olarak 12 saat sürmektedir. Mayalama sonrası serilen örtüler alınarak Silifke yoğurdu serin bir ortamda muhafaza edilmektedir. Silifke Ticaret ve Sanayi Odası tarafından 2022 yılında tescil ettirilmiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2023).

Silivri Yoğurdu

Geçmiş 1870'li yıllara dayanan Silivri yoğurdu; inek, koyun ya da manda (inek-koyun %50 veya inek-manda %50) sütü ile üretilen koyu kıvamlı, sarımsı renkte ve üzerinde kalın bir kaymak tabakası

olan yoğurttur. Endüstriyel ve geleneksel olmak üzere iki şekilde üretimi yapılmaktadır. Asitlik testi yapıldıktan sonra süt süzülerek pişirme kabına alınır. Dibinin tutmaması için özel tahta küreklerle sürekli karıştırılarak pastörize edilir. Pastörizasyon işlemi ise uzun süre yapılmakta ve kaymak pişirme işleminde ise ikinci kez pişirme işlemi (30-60 dakika) uygulanmaktadır. %1,5-3 oranında starter kültür kullanılarak 3-4 saat cam ya da toprak kaplarda mayalamaya bırakılır. Soğuma işlemi ile birlikte üzerinden en az 6 saat geçmesi gerekmektedir. 2022 yılında Silivri Belediyesi tarafından tescil ettirilen Silivri yoğurdu bölge için önemli bir gastronomik değerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Kandıra Manda Yoğurdu

Kocaeli'nin Kandıra ilçesinde yetiştirilen mandaların sütlerinden üretilen beyaz renkli sert yapıda olan bir yoğurttur. Karbonhidrat, yağ, protein, kalsiyum ve şeker açısından zengindir. Hem endüstriyel hem de geleneksel yöntemlerle üretimi yapılmaktadır. Kaynatılan sütün kaplara dökme işlemi yüksekten yapılmaktadır. Bunun nedeni ise sütün köpürerek kalın bir kaymak tabakası oluşturmasıdır. Üzerine gözef denilen delikli bir süzgeç konularak 4 saat soğumaya bırakılır. Geleneksel yöntemde Manda yoğurdunun kendisi maya olarak kullanılmaktadır. Soğuyan yoğurtlar kaselere konularak 10-20 gr mayalık yoğurt eklenerek mayalanması sağlanır ve ardından 4 saat daha bekletilmekte soğuduktan sonra ise kaselerin kapakları kapatılmaktadır. Kocaeli Ticaret Odası tarafından 2023 yılında tescil ettirilerek bölgeye has bir ürün olarak listeye eklenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

Aşağıda Türkiye'nin yöresel yoğurtlarının yer aldığı illere ilişkin bilgiler harita üzerinde gösterilmiştir.



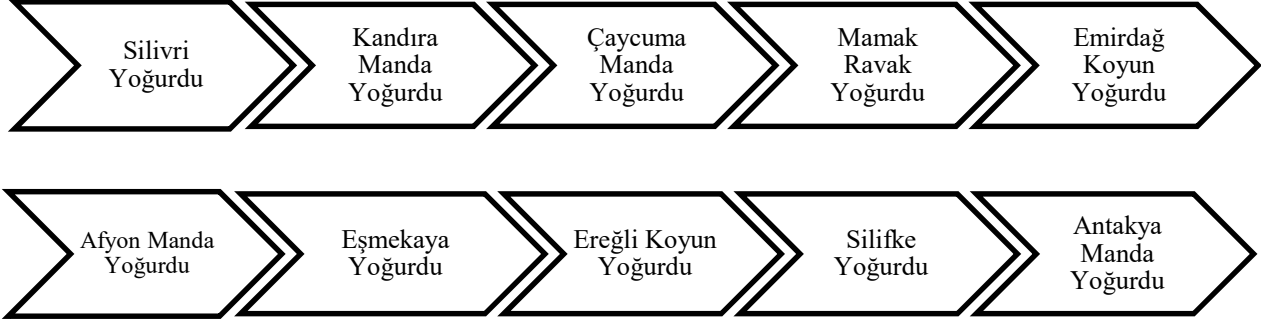
Şekil 1. Türkiye'nin İllere Göre Yöresel Yoğurt Haritası

Şekil 1'de Türkiye'nin yöresel yoğurtlarının hangi illerde yer aldığını gösteren harita yer almaktadır. İlgili harita Türkiye'nin coğrafi tescilli yoğurtlarının yer aldığı il ve ilçelerden oluşmaktadır. Haritanın coğrafi tescilli yoğurtlardan oluşturulmasının nedeni ise coğrafi işaret, yerel ürünlerin korunması ve bu ürünleri üretenlerin fayda sağlaması açısından temel bir kavramdır (Kan vd., 2012). Aynı zamanda, coğrafi işarete sahip ürünler, gastronomi turizmiyle ilişkilendirilir ve turistik destinasyonların çekim gücünü artırır (Hazarhun ve Tepeci, 2018). Turistler, coğrafi işarete sahip ürünleri ve yemekleri deneyimlemek amacıyla seyahat ederler (Jay ve Taylor, 2013; Zaman ve

Kayserili, 2015). Bu nedenle, bir ülkenin veya bölgenin yöresel yiyecek-içecek ürünlerine ilişkin coğrafi işaretlerin tanıtılması ve korunması son derece önemlidir.

Oluşturulan harita ile birlikte şehirler bazında yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası Türkiye'nin en fazla turist alan şehri İstanbul'dan başlatılıp Antakya ilçesinde sonlandırılması önerilmektedir. Şekil 2 sırasıyla şehirler bazında yoğurt rotasına ilişkin alternatif rota önerisi sunulmuştur.

Şekil 2'de verilen Türkiye'nin illere göre yöresel yoğurt haritasından yola çıkılarak Türkiye'nin yoğurt rotasıyla ilgili öneri aşağıdaki şekilde sunulmuştur.



Şekil 2. Türk Mutfak Kültüründe Yer Alan Yoğurtlar ile İlgili Gastronomi Rotası Önerisi

Şekil 2'de görüldüğü üzere yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası İstanbul'un Silivri ilçesinden başlayıp sırasıyla Kandıra, Çaycuma, Mamak, Emirdağ, Afyonkarahisar, Eşmekaya, Ereğli, Silifke ve son olarak Antakya ilçesinde tamamlanması tavsiye edilmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Turizmde seyahat rotaları, belirli bir tema ve amaç etrafında çeşitli içeriklere sahip yerleri bir araya getirerek, turistlerin bir noktadan diğerine ziyaretlerini kolaylaştıran ipuçları sunar. Bu rotaların temel amacı, ziyaretçilerin bölgede vakit geçirmesini ve harcama yapmasını sağlamak için, tek başına çekici olmayan turistik değerleri ve aktiviteleri birleştirip cazip hale getirmektir (Çakır vd., 2017). Bir turizm rotasının oluşturulabilmesi için, belirlenen temanın yanı sıra, konaklama, yiyecek-içecek hizmetleri ve diğer tamamlayıcı faaliyetlerin varlığı ve ulaşılabilirliği önemli bir husustur (Gazelci ve Şahingöz, 2023).

Rotalar, ziyaretçilerin motivasyonlarını, ilgi alanlarını ve beklentilerini dikkate alarak tasarlanmalıdır. Bu rotalarda, ziyaretçi memnuniyeti sağlayacak çeşitli aktivitelerin ve hizmetlerin bulunması önemlidir (Ayyıldız vd., 2023). Turizm rotaları, bir bölgede turizmden elde edilen gelirleri artırarak yerel kalkınmaya katkı sağlar (Valezquez vd., 2020). Günümüzde en yaygın rotalardan biri de gastronomi rotalarıdır. Gastronomi rotaları, yeni lezzetleri keşfetmek ve deneyimlemek isteyen turistler için popüler destinasyonlardır. Bu rotalar, yerel yiyecek ve içecek üreticilerine destek olurken, geleneksel yemek kültürünün sürdürülebilirliğine katkıda bulunur. Gastronomi/yemek rotaları, turistlerin gastronomik motivasyonları doğrultusunda farklı deneyimler yaşayabilecekleri birçok aktivite sunar. Örneğin; gıda üretim tesislerinde üretim süreçlerini görmek ve ürünleri tatmak, geleneksel yemekler sunan restoranları ziyaret etmek, yemek müzelerini gezmek (örneğin, şarap, jambon, zeytinyağı müzeleri), organik tarım ürünleri yetiştiren çiftlikleri ziyaret etmek gibi. Bu şekilde, turistlere benzersiz ve unutulmaz deneyimler sunulabilirler (Ayyıldız vd., 2023). Bu araştırma kapsamında, Türkiye'nin coğrafi işaretli yöresel yoğurtları üzerindeki güven ve kalite kaygıları da göz önünde bulundurularak, Türkiye'nin turizm hareketliliklerine katkı sağlayabilecek ve gastronomi turizmine alternatif bir turizm ürünü sunabilecek Türk mutfak kültüründe yer alan yoğurtlar ilgili gastronomi rotası oluşturulmuştur.

Araştırma kapsamında elde edilen veriler Türkiye'nin 10 adet tescilli yöresel yoğurdunun olduğunu göstermektedir. Yazarlar tarafından oluşturulan rota ise Türkiye'nin en fazla turist girişine sahip İstanbul (Silivri) destinasyonundan başlayıp, gastronomi şehri olan Hatay (Antakya) ilinde sonlanmaktadır. Araştırmacılar tarafından oluşturulan gastronomi rotası doğrultusunda yerel yönetimlerin yoğurt üreticileri ve satıcıları ile işbirliği içinde bu rotaların ülke ekonomisine ve bölgesel kalkınmaya katkısını anlatan bilinçlendirme eğitim projeleri düzenlemesi önem arz etmektedir. Kamu ve özel sektör paydaşlarının rotaların tanıtımında broşürler ve tanınmış mutfak profesyonellerinin aktif rol alacağı sosyal medya hesapları oluşturulmalıdır. Yerli ve yabancı turistlerinde bu yoğurtların üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar geçen süreci deneyimleyebileceği programların düzenlenmesinde yerel yönetimler tarafından üreticiler desteklenmelidir. Yoğurtlar ile ilgili oluşturulan gastronomi rotası özellikle Türkiye'nin en fazla turist girişinin olduğu İstanbul destinasyonundan başlatılmıştır. Havalimanlarında bu rotalar gerek dijital gerekse basılı şekilde turistlere tanıtımı yapılacak şekilde stantlar kurulmalı, bu husus yerel yönetimler tarafından desteklenmelidir.

Seyahat acenteleri yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotaları düzenlemeli, diğer özel sektör paydaşları ile işbirliği içerisinde çalışmalıdırlar. Bu sayede tanınırlığı düşük düzeyde olan turistik bölgelerin gelişimine de olumlu yönde katkıda bulunulacaktır. Türkiye'nin yöresel yoğurtlarına yönelik festivallerin sayısı artırılmalı, seyahat acenteleri tarafından bu festivallere yönelik paket turlar düzenlenmelidir. Yoğurtlar ile ilgili oluşturulan gastronomi rotası içerisinde yer alan şehirlerin yerel yönetimlerin desteği ile destinasyon içerisinde çeşitli yoğurt bazında gastronomi rotalarının da planlanması tavsiye edilmektedir. Ayrıca bu çalışma yalnızca Türkiye'nin yöresel yoğurtlarının deneyimlenebileceği farklı şehirleri kapsayan yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası önerisini kapsamaktadır. Bir sonraki akademik çalışmalarda araştırmacılar tarafından yerel yönetimlerin yetkilileri ve özel sektör paydaşları ile görüşmeler gerçekleştirilerek destinasyon bazında yoğurtlar ile ilgili gastronomi rotası oluşturma çalışmalarının yapılması önerilmektedir.

Kaynakça

- Adolfsson, O., Meydani, S. N. ve Russell, R. M. (2004). Yogurt and Gut Function, *The American Journal of Clinical Nutrition*, 80, 245-256.
- Akın, N. (2006). Yoğurdun Tarihçesi, Bileşimi ve Bazı Özellikleri. *Modern Yoğurt Bilimi ve Teknolojisi*, 6-12.
- Apak, Ö. C. ve Gürbüz, A. (2018). Turistlerin Yöresel Gıda Ürünlerine İlgi Düzeyleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 334-349.
- Ayyıldız, S., Türker, N ve Pınaroğlu, B. (2023). Safranboludan Taşköprüye Kuyu Kebabı: Bir Gastronomi Rotası Önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2023, 6(1), 365-376
- Baysal, A. (2002). Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları* 30, 1-8.
- Behare, P., Lule, VK. ve Patil, P. (2016). Yogurt: Dietary Importance, (Edt: Benjamin Caballero, Paul M. Finglas and Fidel Toldra), *Encyclopedia of Food and Health* içinde (612-616), The Boulevard, Langford Lane, Kidlington.
- Boyne, S., Hall, D. ve Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives: A Marketing Approach to Regional Development. *Journal of Travel ve Tourism Marketing*, 14(3-4), 131-154.
- Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G.B. ve Ocak, E. (2021). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 9(4), 2655-2669.

- Çakır, A., Çiftçi, G. ve Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(2), 194–205.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi Turizmi ve Gökçeada Lezzet Rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Çaycuma Kaymakamlığı (2023). Manda Yoğurdu, <http://www.caycuma.gov.tr/manda-yogurdu>
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Esen, M.K (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye'deki Helvalar. *Aydın Gastronomi*, 6(2), 283-294.
- Filiposki, O., Metodijeski, D., Taskov, N., ve Mitreva, E. (2017). Gastronomic tourism is much more than gastronomy: the case of the republic of Macedonia. In *Proceedings of the 3rd International Scientific and Professional Conference The Challenges of Today: "Sustainable coastal and maritime tourism "* (pp. 296-303). Polytechnic of Šibenik.
- Fisberg, M. ve Machado, R. (2015). History of Yogurt and Current Patterns of Consumption, *Nutrition Reviews*, 73(S1), 4-7.
- Gazelci, S. C.ve Şahingöz, S.A. (2023). Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 11 (2), 991-1007.
- Güler, Z. (2007). Changes in Salted Yoghurt During Storage, *International Journal of Food Science and Technology*, 42, 235-245.
- Haenlein, G. F. W. (1998). The Value of Goat and Sheep to Sustain Mountain Farmers, *International Journal of Animal Sciences*, 13(2), 187-194.
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Ek Sayı 1, 371-389.
- Jay, T. ve Taylor, M. (2012). A Case of Champagne: A Study of Geographical Indications, *Corporate Governance eJournal*, 7(15), 1-32.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 1, 93-101.
- Kaptan, M. (2019). Zonguldak İli Caycuma İlçesi Manda Yetiştiriciliğinin Mevcut Durumunun Belirlenmesi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Zootekni Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Zonguldak.
- Kargılioğlu, Ş., Bayram, G. E. ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 170-189.
- Kızılaslan, N. ve Solak, İ. (2016). Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (12), 52-59.
- Kızılırmak, S., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1): 258-269.

- Köktürk, N. (2023). Kültür Turizmi ve Uygulanabilirliği Üzerine Yöresel Bir Araştırma: Çaycuma Kültür Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi, A. Ç.Ceylan, S. Batal, A. Toptaş & H. C. Ö. Demir (Ed.), *Sosyal Ve Beşeri Bilimlerde Uluslararası Çalışmalar I* (361-379) içinde, Serüven Yayınevi, Ankara.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N., ve Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale’de Alternatif Gastronomi Rotaları Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Kurt, A. (1995). Yoğurdun tarihçesi ve yeryüzüne yayılışı. *Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları*, s. 23-25.
- Kurt, A. (1995). Yoğurdun Tarihçesi ve Yeryüzüne Yayılışı. *Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları*, s. 23-25
- McGee H. (2004). Fresh Fermented Milks and Creams. In: P Dorfman, J Greene, A McGee, eds. *Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner; 2004; 44-51.
- MEGEP (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), Gıda Teknolojisi, Yoğurt Ankara, 2008. <http://hbogm.meb.gov.tr/modulerprogramlar/kursprogramlari/gida/moduller/yogurt.pdf> Erişim Tarihi:14.12.2023.
- Monteiro, A., Loureiro, S. Matos, S. ve Correia, P. (2019). Goat and Sheep Milk as Raw Material for Yogurt, Khalid Javed (Ed.), *Milk Production, Processing and Marketing* (1-15) içinde, London.
- Nebioglu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studie*
- Neslihan, O. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Onur, N. (2021). Gastronomi Turizmi ve Hatay Lezzet Rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt IV, Ankara: TTK Yayınları.
- Özden, A. (2008). Yoğurdun Tarihi. *Güncel Gastroenteroloji Dergisi* 21 (82), 128-133.
- Piaia, M., Antoine, J-M., Mateos-Guardia, J-A., Leplingard, A. ve Lenoir-Wijnkoop, I. (2003). Assessment of the Benefits of Live Yogurt: Methods and Markers for in vivo Studies of the Physiological Effects of Yogurt Cultures, *Microbial Ecology in Health and Disease*, 15:2-3, 79-87
- Renko, S., Renko, N. ve Polonijo, T. (2010). Understanding the Role of Food in Rural Tourism Development in a Recovering Economy. *Journal of Food Products Marketing*, 16(3), 309-324
- Salık, M. A. ve Çakmakçı, S. (2022). Türkiye’nin Coğrafi İşaretli Ayran ve Yoğurtları, VI. International Anatolian Agriculture, Food, Environment and Biology Congress- TARGID, 950-955.
- Say, D., Çayır, M. S. ve Güzeler, N. (2020). Dairy Products Made from Yogurt in Hatay Region, *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(4), 882-888.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Madenci, A. B. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek Ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri: Trakya Yöresi Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Şahan N. ve Say D. (2004). Tuzlu Yoğurt Üretimi ve Pazarlama Yapısı, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23-24 Eylül, 291-294.

- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği, Yayın No:16, Pozitif Matbaa, Hatay.
- Şahin, K. (2012). Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Hatay Valiliği, Yayın No:16, Pozitif Matbaa, Hatay.
- Şimşek, A., Türkmendağ, T. ve Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemeklerin Turizm Potansiyeli Sağlamadaki Önemi: Sivas İli Örneği. *International Congress On Cultural Heritage and Tourism (ICCHT)*, 3-9 May 2017. Konya, Türkiye. ss:737-749.
- Şireli, U. T. ve Onaran, B. (2012). Yoğurt ve Yoğurdun İnsan Sağlığı Açısından Yararları, <https://www.asuder.org.tr/wp-content/uploads/2016/03/yogurt.pdf>
- Tanrıverdi, M. (2021). Tuzlu Yoğurt, Mehmet Tanrıverdi (Ed.), Hatay Mutfak Kültürü (3-6) içinde, Antakya Gastronomi Derneği Aylık Bülteni, Sayı:6, Hatay.
- Tremblay, A. Doyon, C. ve Sanchez, M. (2015). Impact of Yogurt on Appetite Control, Energy Balance, and Body Composition. *Nutrition Reviews*, 73(1), 23-27.
- Türk Patent Enstitüsü (2023, 12 11). No: 1022-Mahreç İşareti Silifke Yoğurdu. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/28b822fc-577d-46af-a163-891d373a115a.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent Enstitüsü (2023, 12 14). Mamak Ravak Yoğurdu. www.turkpatent.gov.tr: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/745e262e-3f89-415a-a126-696623e853a7.pdf> adresinden alındı
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020a). No: 532 – Mahreç İşareti Antakya Tuzlu Yoğurdu, Antakya Ticaret ve Sanayi Odası.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020b). No: 496 – Menşe Adı Çaycuma Manda Yoğurdu, Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021a). No: 883 – Mahreç İşareti Emirdağ Koyun Yoğurdu, Emirdağ Belediyesi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021b). No: 768 – Menşe Adı Eşmekaya Yoğurdu, Aksaray Ticaret Borsası.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021c). No: 798 – Mahreç İşareti Ereğli Koyun Yoğurdu, Konya Ereğli Belediyesi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021d). No: 808 – Menşe Adı Afyon Manda Yoğurdu, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). No: 1180 – Mahreç İşareti Silivri Yoğurdu, Silivri Belediyesi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2023). No: 1474 – Menşe Adı Kandıra Manda Yoğurdu, Kocaeli Ticaret Odası.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri, <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (05.01.2024) adresinden alındı.
- Uluçay, D. M. (2017). Gastronomi Turizmi İşletmelerinin Web Siteleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Değerlendirme. *Erciyes İletişim Dergisi*, 5(2), s. 196-208.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63.
- Vedat, A. ve Karaosmanoğlu, K. (2019). Çerkes Mutfak Kültürünü Deneyimlemeye Yönelik Bir Tur Önerisi: Düzce İli Örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 3(2), 177-197.

- Velazquez, E. M., Martínez, T. C. ve González-Guerrero, G. (2020). Tourism Routes for the Diversification of Rural Livelihoods: A Methodological Approach. S.A. R. Khan (Ed.), *Tourism içinde* (1-12). IntechOpen.
- Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 279-301.
- Yıldırım, Ç., Kökbaş, C., Sezer, Z. Işık, Ç. ve Güzeler, N. (2014). Yogurt, Yogurt-Based Products and Their General Usages, *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 1, 1063-1066.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (6. Basım) Seçkin Yayıncılık: Ankara.
- Yurdakök, M. (2015). Yoğurdun Öyküsü: Probiyotiklerin Tarihi, Güneş Tıp Kitapevleri, İstanbul.
- Zaman, S. ve Kayserili, A. (2015). The Role of Geographical Signs in Gastronomy Tourism: A Case Study of Erzurum Cag Kebab, *International Journal of Academic Research in Environment and Geography*, 2(1), 40-45.