



## Science Direct Veri Tabanında Yer Alan Food Chemistry Dergisinde Baharatlar ile İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Articles Related to Spices in Food Chemistry Magazine in the Science Direct Database)

\*Esra ÖZATA<sup>a</sup> , Merve ONUR<sup>b</sup> , Berrin ONURLAR<sup>c</sup> , Fulya SARPER<sup>d</sup> 

<sup>a</sup> Hitit University, Alaca Avni Çelik Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Çorum/Turkey

<sup>b</sup> Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Osmaniye/Turkey

<sup>c</sup> İstanbul Medeniyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

<sup>d</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:

24.09.2019

Kabul Tarihi: 10.12.2019

### Anahtar Kelimeler

Baharatlar

Bibliyometrik analiz

Makale incelemesi

### Öz

Bu çalışmanın amacı, baharatlarla ilgili yayınlanan çalışmalar üzerinden baharatlar konusuna yönelik eğilimler ve baharatların gıda sektöründeki yeri, etkisi ve önemine ilişkin bir durum tespiti yapmaktır. Araştırmanın veri setini Food Chemistry dergisinde 2014-2018 yılları arasında, başlık ve içeriklerinde baharat alanına ilişkin konuların yer aldığı yazılar oluşturmaktadır. Söz konusu yıllar arasında toplam 457 çalışma yayınlanmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan konuların yıllara göre eğilimini ve hangi konularda daha çok yoğunlaşma olduğunu belirlemek amacıyla bibliyometrik analiz yapılmıştır. Bu kapsamda yayımlar; yıllara göre yayın sayıları ve konu-kavram açısından incelenmiştir. Bibliyometrik analiz tekniği kapsamında bu çalışmada ele alınan iki temel kriter vardır. Bu kriterler, veri tabanında “spices” konu başlığıyla taranan yayınların sayıları ve konularıdır. Araştırma sonucunda Food Chemistry dergisinde antioksidan ve antimikrobiyal bileşikler, aroma bileşikler, gıda tarama (duyusal değerlendirme ve kimyasal analiz), kullanılan yöntem ve teknikler, biyoaktif bileşikler ve antioksidan özelliklerinin korunması ve nispeten daha uzun raf ömrü elde etmek için paketleme, depolama vb. gibi süreçlerin analizi gibi konulara artan bir biçimde yer verildiği gözlemlenmiştir.

### Keywords

Spices

Bibliometric analysis

Article review

### Abstract

The aim of this study is to determine the trends, spices and the place, effect and importance of spices in the food sector through published studies on spices. The data set of the research is composed of articles in Food Chemistry magazine between 2014-2018, which include topics related to spices in their titles and contents. A total of 457 studies were published between these years. The bibliometric analysis was conducted to determine the tendency of the subjects covered by the research over the years and which subjects were more concentrated. Within this scope; The number of publications and the subject-concept in terms of years were examined. Within the scope of bibliometric analysis technique, there are two main criteria discussed in this study. These criteria are the numbers and subjects of the publications scanned in the database under the subject title ices spices. As a result of the research, antioxidant and antimicrobial compounds, aroma compounds, food screening (sensory evaluation and chemical analysis), methods and techniques used in Food Chemistry magazine, preservation of bioactive compounds and antioxidant properties and packaging, storage and so on to obtain relatively long shelf life.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: [esraozata1992@gmail.com](mailto:esraozata1992@gmail.com) (E. Özata)

**Makale Künyesi:** Özata, E., Onur, M., Onurlar, B. & Sarper, F. (2019). Science Direct Veri Tabanında Yer Alan Food Chemistry Dergisinde Baharatlar ile İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 3014-3028.