



## Gastronomide Güncel Bir Yaklaşım- Nörogastronomi: Science Direct Veri Tabanında Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme (A Current Approach to Gastronomy- Neurogastronomy: A Review of the Articles Published in Science Direct Database)

\* Esra ÖZATA ŞAHİN<sup>a</sup>



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

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:16.02.2020

Kabul Tarihi:22.10.2020

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Nörogastronomi

Duyu

Tat ve lezzet

### Keywords

Gastronomy

Neurogastronomy

Sense

Taste and flavor

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Nörogastronomi, basit bir şekilde neyi, nasıl ve neden yenildiğini kavramaya yardımcı olan karmaşık beyin süreçlerini anlamaya çalışmaktadır. Kavramın ortaya çıktığı 2006 yılından itibaren konuyla ilgili yapılan çalışmaların görece sınırlı olduğu düşünülmektedir. Bu noktadan hareketle çalışmanın amacı, Science Direct veri tabanında yayınlanan makaleler üzerinden, nörogastronomi kavramı, gelişimi, lezzet algısını oluşturan unsurlar ve nörogastronominin gastronomi alanında neleri değiştirebileceği konularını bilimsel araştırmalar ve uygulamalardan örnekler sunarak bir durum tespiti yapmaktır. Araştırmanın veri setini 1994-2019 yılları arasında, -nörogastronomi kavramının alan içerisindeki gelişimini daha net görme adına- başlık ve içeriklerinde “çoklu duyuşal deneyim”, “tat bilimi ve gastronomi” ve “nörogastronomi” temalarının yer aldığı yazılar oluşturmaktadır. Söz konusu yıllarda çoklu duyuşal deneyim temasında 380, tat bilimi ve gastronomi temasında 853 ve nörogastronomi temasında 20 adet çalışma yayınlanmıştır. Araştırma kapsamında ele alınan konuların yıllara göre eğilimini ve hangi konularda daha çok yoğunlaşma olduğunu belirlemek amacıyla bibliyometrik analiz yapılmıştır. Veri tabanında yer alan çalışmalarda; nörogastronomi, moleküler gastronomi, gastrofizik gibi konulara özellikle 2006 yılı sonrasında yer verilmesi gastronomi alanına yeni bir bakışı ortaya koymaktadır. Nörogastronomi açısından üzerinde en fazla durulan konular ve diğer temalar; koku ve tat, lezzet molekülleri, lezzet oluşumu, insan beyni ve lezzet sistemi, lezzet ve duygular, koku-lezzet ve dildir.

### Abstract

Neurogastronomy seeks to understand complex brain processes that simply help to understand what is eaten, how and why. It is thought that studies on the subject since 2006, when the concept emerged, are relatively limited. From this point of view, the aim of the study is to make a situation assessment by presenting examples from scientific research and applications about the concept of neurogastronomy, its development, the elements that make up the taste perception and what neurogastronomy can change in the field of gastronomy, through the articles published in the Science Direct database. The data set of the study consists of articles with the themes of "multi-sensory experience", "taste science and gastronomy" and "neurogastronomy" in the title and content - in order to see the development of the concept of neurogastronomy in the field more clearly - between 1994 and 2019. In those years, 380 studies were published on the multi-sensory experience theme, 853 studies were published on the theme of taste science and gastronomy, and 20 studies were published on the theme of neurogastronomy. A bibliometric analysis was carried out in order to determine the tendency of the subjects dealt with within the scope of the research over the years and which subjects were mostly concentrated. In the studies in the database; The inclusion of subjects such as neurogastronomy, molecular gastronomy, and gastrophysics, especially after 2006, reveals a new perspective to the field of gastronomy. The most emphasized topics and other themes in terms of neurogastronomy; smell and taste, flavor molecules, flavor formation, human brain and flavor system, taste and emotions, smell-flavor and language.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: esraozata@hitit.edu.tr (E. ÖZATA ŞAHİN)