

Turizmde Gıda Güvenliği: Elsevier Veri Tabanında Yer Alan ‘Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety’ Dergisinde Gıda Güvenliği ile İlgili Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi (Food Safety in Tourism: Bibliometric Analysis of Articles Related to Food Safety Published in the Journal of 'Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety' in Elsevier Database)

*Esra ÖZATA ŞAHİN^a 

^aHitit University, Alaca Avni Çelik Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Çorum/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.08.2020

Kabul Tarihi: 19.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gıda

Gıda güvenliği

Turizm

Veri tabanı

Bibliyometrik analiz

Öz

Bu çalışmanın amacı, gıda güvenliği ile ilgili yayın yapan dergiler üzerinden gıda güvenliği alanında ilgi gören konular ve bu konuların gıda sektöründeki yeri, rolü ve önemine ilişkin söylemlere dair bir durum tespiti yapmaktır. Araştırmanın veri setini Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde 2014-2018 yılları arasında, başlık ve içeriklerinde gıda güvenliği alanına ilişkin konuların yer aldığı araştırmalar oluşturmaktadır. Çalışmada belirtilen dergide yoğun olarak çalışılan konuların yıllara göre gelişimini ortaya koymak amacıyla bibliyometrik analiz uygulanmıştır. Bu çalışma ile Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Dergisi'nde yayınlanan makalelerin bibliyometrik profili, gıda güvenliği konusu özelinde ortaya koyulmuştur. Araştırma sonucunda Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde gıda güvenliği ve sağlık, üretim sürecinde gıda güvenliği, gıda işleme sürecinde gıda güvenliği, tarımsal üretim sürecinde gıda güvenliği ve gıda ambalajları gibi konulara ağırlık verildiği gözlenmiştir. Turizm sektörünün emek yoğun bir sektör olması sebebiyle, işletmelerin müşteri memnuniyeti ve hizmet kalitesine daha çok önem vermesi gerekmektedir. Söz konusu yıllar güncellenerek konuyla ilgili güncel durum tespitleri yapılabilir.

Keywords

Food

Food safety

Tourism

Database

Bibliometric analysis

Abstract

The aim of this study is to make a due diligence on the topics of interest in the field of food safety and the discourses on their place, role and importance in the food sector through the journals published on food safety. The data set of the research consists of studies in the Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety journal between 2014-2018, in which topics related to food safety are included in their titles and contents. In the study, bibliometric analysis was applied in order to reveal the development of the subjects studied intensively according to the years. With this study, the bibliometric profile of the articles published in the Journal of Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety was tried to be revealed in the context of food safety. As a result of the research, it was observed that subjects such as food safety and health, food safety in the production process, food safety in the food processing process, food safety in the agricultural production process and food packaging were emphasized in the Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety journal. Since the tourism sector is a labor-intensive sector, businesses need to give more importance to customer satisfaction and service quality. Up-to-date situation determinations can be made by updating the said years.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: esraozata1992@gmail.com (E. Özata Şahin)

DOI:10.21325/jotags.2021.962

GİRİŞ

İnsan ihtiyaçlarının temeli olan ve fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer alan gıda, insanların hayatlarını devam ettirebilmeleri için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Ancak bu öneminin yanı sıra güvenilirliğinin de önemi büyüktür (Gözener, Büyükbay & Sayılı, 2009). Bu noktada ortaya çıkan gıda güvenliği kavramı; üretim ve tüketim sürecinden kaynaklı güvensiz birtakım olayların ortaya çıkması, insanların doğal ya da doğala yakın ürünleri tercih etmesi, tüketicilerin artan gelir ve bilinç düzeyi ve gıda kaynaklı hastalıkların çoğalması gibi birçok konuyu ön plana çıkarmıştır (Çetin & Şahin, 2017, s. 310). Gıda güvenliği hem mikrobiyolojik hem de kimyasal kirleticiler için gıda ürünlerinin, bileşenlerinin ve üretim uygulamalarının güvenlik değerlendirmesi yoluyla gıda kaynaklı hastalığın önlenmesini gerektirir (Garcia, Osburn & Cullor, 2019).

Gıdanın üretim boyutundan tüketim boyutuna kadar yaşanan süreç doğrultusunda tüketiciler, tükettikleri gıdaların güvenliği konusunda daha hassaslaşmakta ve böylelikle gıdadan kaynaklı sorunlar yakından takip edilmektedir (İlbeği, 2003: 13). Gıda güvenliğinin yiyecek içecek sektöründe pek çok boyutta öneminin yanı sıra akademik yaşamda gıda güvenliği ile ilgili yapılan çalışmaların düzeyinin belirlenmesinin, uluslararası literatür incelemesi yoluyla ortaya konulması gerekmektedir. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde gıda güvenliğine yönelik yayınlanan araştırmalar özelinde bir durum tespiti yapmaktır. Bu amaç kapsamında Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinin güncel veriler üzerinde yorum yapabilmek amacıyla 2014-2018 yılları arasında yayınlanan araştırmalar incelenerek gıda güvenliği ile ilgili konuların gelişim düzeyi söz konusu yıllar itibarıyla belirlenmiştir.

Bir başka amaç ise gıda güvenliğinin önemi, yeri ve rolüne ilişkin söylemleri tespit etmektir. Çalışmada elde edilen veriler ışığında gıda güvenliği ile ilgili önemli konuları tespit etmek, gıda güvenliğinin rolü ve önemine ilişkin görüşleri ortaya koymak mümkün olabilecektir. Ayrıca bu yayınların araştırmacılara yeni ve farklı bir bakış açısı kazandıracığı ve güçlü- zayıf yönlerin ortaya konulmasıyla birlikte alan bazında eksikliklerin belirlenmesi açısından katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Araştırma verilerinin toplanmasında ise bibliyometrik analizden yararlanılmıştır.

Belirli bir dönem, alan ve bölgede kurumlar ya da kişiler tarafından yapılan araştırmaların ve bu araştırmalar arasındaki bağlantının sayısal olarak incelenmesini ifade eden bibliyometrik analiz (Ulakbim, 2019), incelenen bilim dalındaki gelişim düzeyinin belirlenmesi ve hangi konulara daha çok ağırlık verildiğinin belirlenmesi açısından önem arz etmektedir (Hotamışlı & Erem, 2014, s. 2). Elde edilen bulgular, incelenen bilim dalının süreç içerisinde göstermiş olduğu gelişmeyi ortaya koyarken bir yandan da var olan eksiklikleri ortaya çıkarma ve bu eksiklikleri gidermek için neler yapılabileceği hakkında fikir sunmaktadır. Bu incelemelerin akademik araştırmalar üzerinde yapılması ise daha kabul edilebilir bulgu ve sonuçlara ulaşılmasını sağlayabilmektedir (Kozak, 2000, s. 16). Bilimsel yayınların verimliliği konusunda bilgi veren bibliyometrik araştırmalar, çoğunlukla bibliyometri alanında önemli bir yere sahip olan, 1978 yılından bu yana bibliyometrik analizlerle ilgili çalışmaların temel dergisi Scientometrics adlı dergide yayımlanmaktadır. Bibliyometrik analizlerle ilgili yayın yapan diğer dergiler ise International Journal of Scientometrics, Informetrics and Bibliometrics ve Journal of Informetrics'dir (Al, 2008, s. 9).

Bibliyometrik çalışmalar incelenen bilim dalında en verimli araştırmacıyı belirlerken, aynı zamanda araştırmacılar arasındaki etkileşimin boyutlarını da ortaya koymaktadır. Bu araştırmalar herhangi bir konuda ülke, kurum ya da alanın uzmanları arasında karşılaştırma yapılmasına da olanak sağlamaktadır. Bibliyometrik üzerine çalışan kişiler dört grupta incelenmektedir. Bunlar; atıf analizi üzerinde çalışanlar, ortak atıf analizi üzerine çalışanlar, kişilerin,

kurumların ya da ülkelerin verimliliği üzerine çalışanlar son olarak ise kitap, makale, patent gibi bilgi ürünleri üzerine çalışma yapanlar şeklindedir (Ulu & Akdağ, 2015, s. 6). Belirtilen bu ölçütler doğrultusunda bilimsel dergilerin niteliğine ilişkin birtakım analizler yapılmaktadır. Bibliyometrik analiz adı altında yapılan bu analizler söz konusu derginin incelenecek konuyla ilgili verileri elde etmekte ve değerini ölçmede kullanılmaktadır. Bibliyometrik analizin kapsamı doğrultusunda bu araştırmanın sınırı ya da temel kriteri makale sayısı ve konularıdır. İncelenen derginin gıda güvenliği ile ilgili bibliyometrik açıdan analiz edilmesi yapılan çalışmanın özgünlüğünü yansıtırken, literatürde ilgili çalışmaların eğilimlerini ortaya koyması açısından da çalışmanın literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Doküman analizine dayalı betimsel amaçlı bir çalışma olan araştırmanın verilerini, 2002 yılından beri yayın hayatında olan Journals of the Institute of Food Technologists'in (IFT) (Gıda Teknolojileri Enstitüsü) hakemli dergilerinden biri olan, aynı zamanda Tübitak/ULAKBİM ve Science Direct veri tabanında gıda güvenliği ile ilgili yayınlar yapan dergiler arasında en yüksek etki faktörüne (Impact Factor) sahip (IF: 7.028) Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinin günceli yakalamak adına 2014-2018 yıllarını kapsayan 5 yıllık süreçte, başlık ve konu içeriklerinde gıda güvenliğine yönelik konuların yer aldığı araştırmalar oluşturmaktadır. Aynı zamanda söz konusu olan dergi Elsevier ve ProQuest gibi birçok önemli veri tabanında da taranmaktadır.

Araştırmanın Kısıtları

Bu çalışma, gıda güvenliğine yönelik olarak yayın yapan Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinden elde edilen bulgularla sınırlıdır. Gıda güvenliğine yönelik yayın yapan diğer dergileri incelenecek araştırmaların 5 yıllık süreci kapsamasının, zaman açısından araştırmayı yavaşlatacağı düşünüldüğü için araştırmanın kapsamı dışında tutulmuştur. Çalışmada kullanılan anahtar kelimeler ise gıda güvenliği, gıdalarda bozulma, gıda katkı maddeleri ve gıda işleme gibi kavramlardan oluşmaktadır.

Verilerin Toplanması ve Analizi

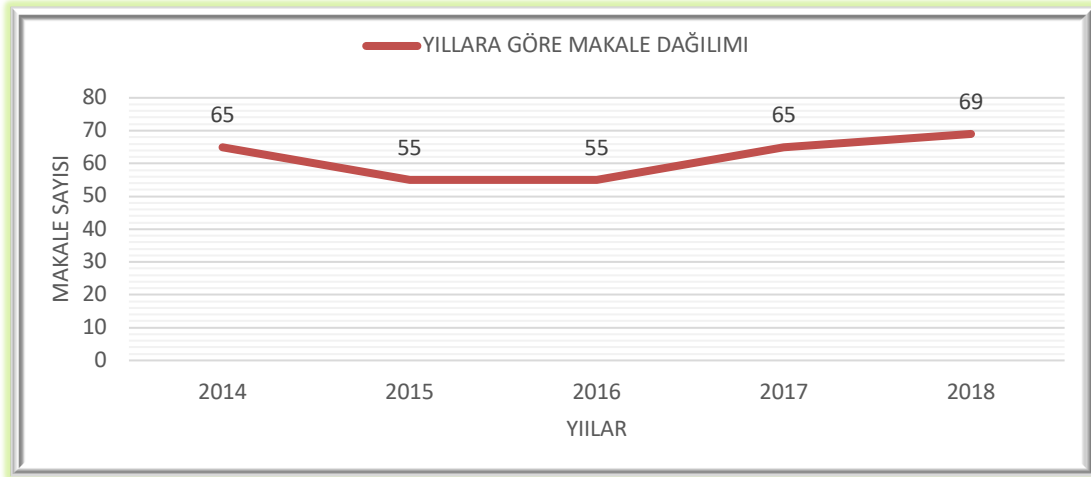
2002 yılında gıda bilimi ve gıda güvenliği olarak yayın hayatına başlayan Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisi, Tübitak/ULAKBİM ve Science Direct veri tabanında gıda güvenliği ile ilgili çalışmaların yayınlandığı dergiler arasında en yüksek etki faktörüne (Impact Factor) sahip (IF: 7.028) dergidir. Dergilerin değerlendirilmesinde kullanılan ve etki faktörü olarak ifade edilen kavram, bir derginin önceki iki yılda yayınladığı makalelere, içinde bulunulan yılda yapılan atıf sayısının, yine önceki iki yılda yayınladığı makale sayısına bölünmesiyle bulunmaktadır. Etki faktörü birçok araştırmacı tarafından kalite göstergesi olarak kabul edilmektedir (Najman & Hewitt, 2003; Saha, Saint & Christakis, 2003; Semenzato, Rizzato & Agostini, 2004). Akademik anlamda son derece önemli olan etki faktörü, bilim çevrelerince genelde kabul edilmekte ve değerlendirme ölçütü olarak kullanılmaktadır (Al, 2008, s. 23-24).

Elde edilen veriler üzerinde belirlenen temalar doğrultusunda betimsel analize başvurulmuştur. Analiz için sınır belirlenmesi, çalışmalarda yer alan temaların belirlenmesi, temalara göre verilerin işlenmesi, bulguların ortaya konulması ve yorumlanması, betimsel analizin aşamalarını oluşturmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2006, s. 224). Söz konusu konunun yıllara göre dağılımını görebilmek için bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmıştır. 2014-2018 yıllarını kapsayan 5 yıllık süreç içerisinde yayınlanan 309 çalışma taranmıştır.

İncelenen makaleler, araştırma soruları kapsamında gıda güvenliği özelinde konu ve işlevler açısından belirlenen temalar doğrultusunda not edilmiştir. Bu temalara ek olarak derginin oluşturduğu yaygın kullanıma sahip içerik ve anahtar kelimeler belirlenerek temalara son hali verilmiştir. İnceleme esnasında ortaya çıkan bazı başlıklar ise ilk önce belirlenen temalara uygun bir şekilde yerleştirilmiştir.

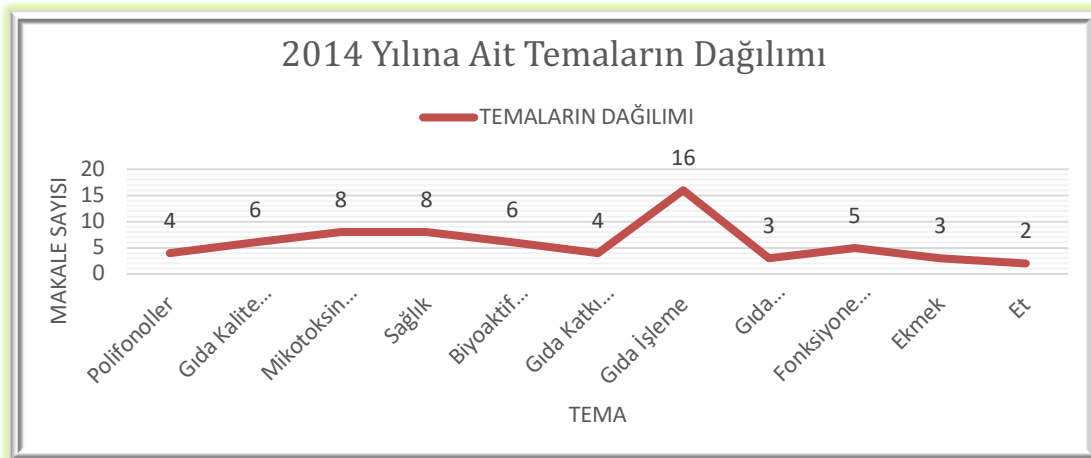
Bulgular

Makalelerin yıllara göre incelenmesi neticesinde sırasıyla Grafik 1, 2, 3, 4, 5 ve 6'daki bulgulara ulaşılmıştır. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisindeki makale sayılarının yıllara göre dağılımı Grafik 1' de gösterilmiştir:



Grafik 1. Makale Sayılarının Yıllara Göre Dağılımı

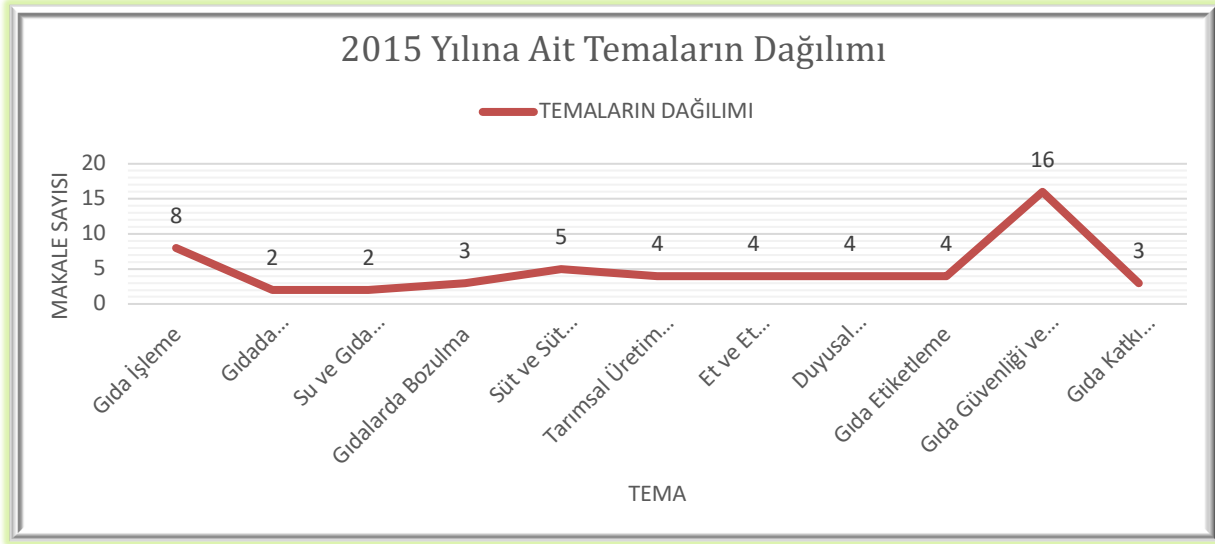
2014-2018 yılları arasında toplam 309 makale yayınlanmıştır. Grafik 1'e göre, en çok makalenin yayınlandığı yıl 2018 yılı (69) olmakla birlikte 2014 yılı (65), 2017 yılı (65), 2015 yılı (55) ve 2016 yılı (55)'tir. Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, gıda işleme ve gıda güvenliği konusunda ele alınan çalışmaların artan bir biçimde ilgi gördüğü gözlenmektedir. 2014 yılında ise bu durum önemini koruyarak yine gıda işleme ve gıda güvenliği konuları yoğun olarak ele alınmıştır (Grafik 2).



Grafik 2. 2014 Yılında Yayınlanan Araştırmalarda Gıda Güvenliğine İlişkin Yer Verilen Temaların Dağılımı ve Seyri

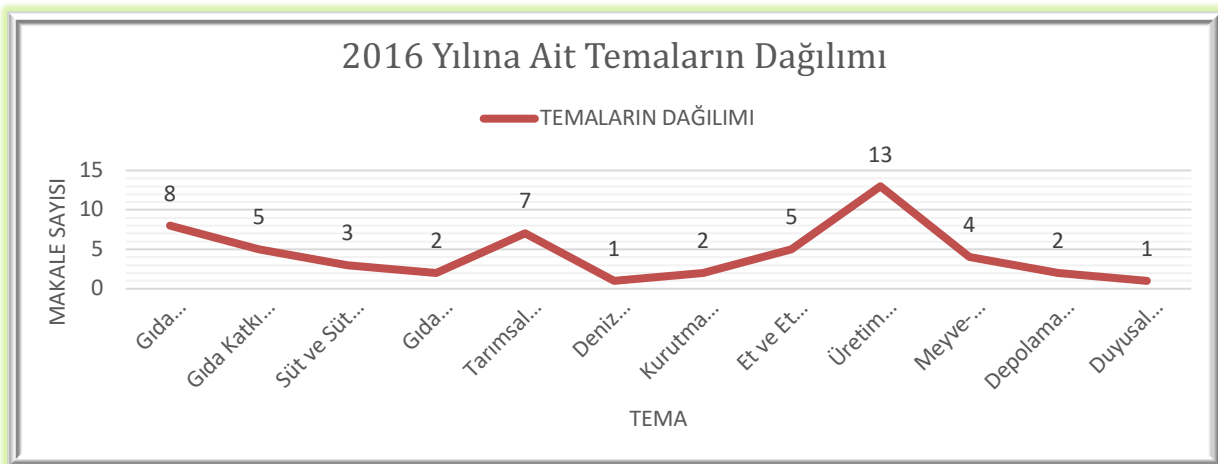
Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, gıda işleme, sağlık ve mikotoksinler konusunda ele alınan çalışmaların ilgi gördüğü gözlenmektedir.

Derginin 2015 yılına ait yayınlanan yazıların; gıda güvenliği ve sağlık, gıda işleme sürecinde gıda güvenliği ve süt ve süt ürünlerinde gıda güvenliği konularında yoğunlaştığı görülmekte, en az ilgi gören konuların ise; gıdada izlenebilirlik, gıdalarda bozulma ve gıda katkı maddeleri konuları olduğu görülmektedir (Grafik 3).



Grafik 3. 2015 Yılında Yayınlanan Araştırmalarda Gıda Güvenliğine İlişkin Yer Verilen Temaların Dağılımı ve Seyri

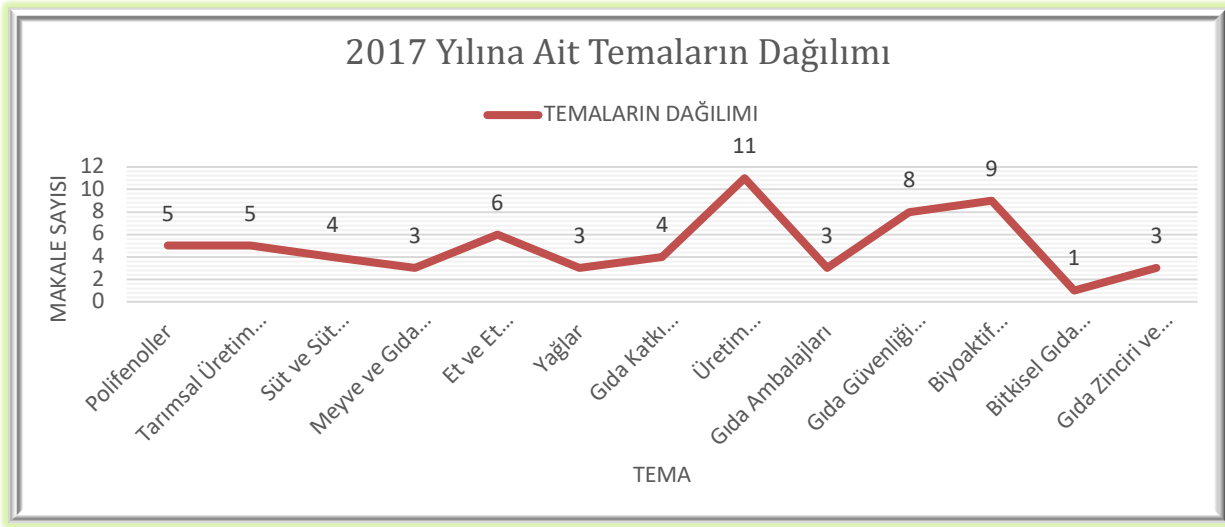
Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, sağlık yönünden ele alınan çalışmaların artan bir biçimde ilgi gördüğü gözlenmektedir. Gıda güvenliğinin doğrudan insan sağlığına etkileri düşünüldüğünde, bu sürecin başından itibaren önem taşıyan ve ilgi gören bir konu olması beklenmedik bir sonuç değildir. 2016 yılında ise bu durum değişerek üretim sürecinde gıda güvenliği ilgi görmeye başlamıştır (Grafik 4).



Grafik 4. 2016 Yılında Yayınlanan Araştırmalarda Gıda Güvenliğine İlişkin Yer Verilen Temaların Dağılımı ve Seyri

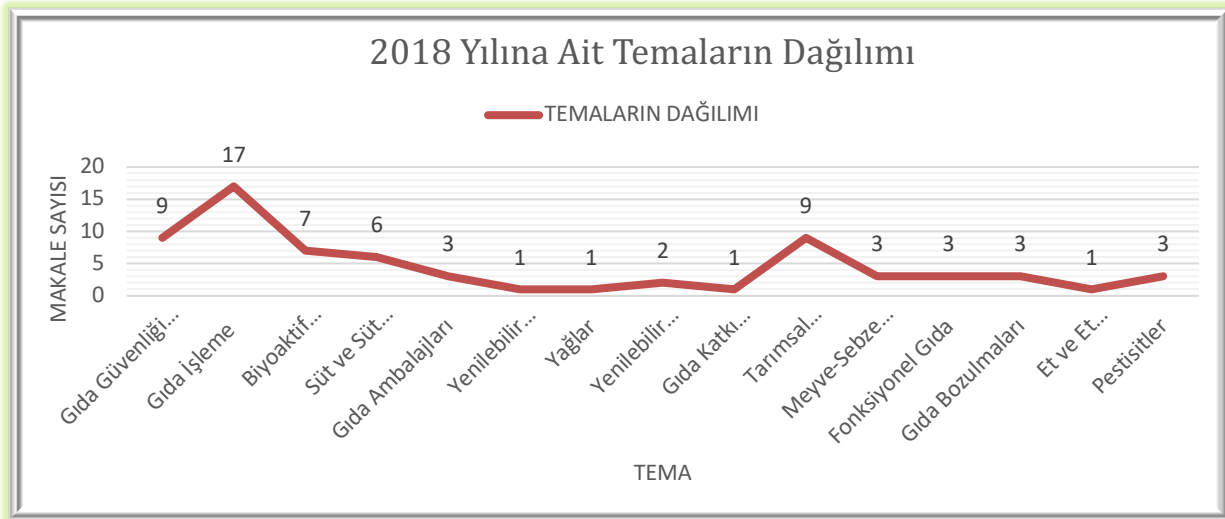
Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, üretim sürecinde gıda güvenliği konusunun artan bir biçimde ilgi gördüğü gözlenmektedir. Gıda güvenliğinin topraktan çatala değerlendirmesi yapıldığında başlangıçtan bitiş

noktasına kadar her bir süreç ayrı önem taşımaktadır. 2017 yılında ise bu durum önemini koruyarak yine üretim sürecinde gıda güvenliği ilgi görmeye devam etmiştir (Grafik 5).



Grafik 5. 2017 Yılında Yayınlanan Araştırmalarda Gıda Güvenliğine İlişkin Yer Verilen Temaların Dağılımı ve Seyri

Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, üretim sürecinde gıda güvenliği konusuna gösterilen ilginin devam ettiği gözlenmektedir. 2018 yılında ise bu durum değişerek gıda işleme süreci ve gıda güvenliği ilgi görmeye başlamıştır (Grafik 6).



Grafik 6. 2018 Yılında Yayınlanan Araştırmalarda Gıda Güvenliğine İlişkin Yer Verilen Temaların Dağılımı ve Seyri

Sonuç ve Öneriler

Fizyolojik ihtiyaçlar arasında yer alan gıda, turizm endüstrisinin önemli bir parçasıdır. Turistik deneyimin faktörleri arasında yer olan gıda, bir turist için karar vermesini ve sonrasındaki deneyimini etkileyebilir. İnsanlar, özellikle otel ve restoranlarda güvenli olmayan yiyecek ve içeceklerden kaçınma eğilimindedir (Lee, Pennington-Gray & Kim, 2019). Bu nedenle, turizm için gıda güvenliği her zamankinden daha önemli hale gelmiştir. Gıda güvenliği, hem mikrobiyolojik hem de kimyasal kirleticiler için gıda ürünlerinin, bileşenlerinin ve üretim

uygulamalarının güvenlik değerlendirmesi yoluyla gıda kaynaklı hastalığın önlenmesini gerektirir (Garcia, Osburn & Cullor, 2019). Gıda güvenliğinin yiyecek içecek sektöründe pek çok boyutta önemini yanı sıra akademik yaşamda gıda güvenliği ile ilgili yapılan araştırmaların hangi düzeyde olduğunu uluslararası alanyazın taraması yoluyla belirlenmesi de oldukça önemlidir.

Bu çalışma ile Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Dergisi'nde yayınlanan makalelerin gıda güvenliği konusu özelinde bir profil ortaya koyulmuştur. Yapılan bibliyometrik analiz sayesinde belirlenen konu üzerinden gelişim düzeyinin tespit edilmesi oldukça önemlidir. Araştırmanın çıktısı; incelenen konunun gelişim düzeyinin belirlenmesi ve konunun güçlü ve zayıf yönlerinin ortaya konulmasında önemli noktada katkı sağlamaktadır. Tablo-1 de gıda güvenliği konusu özelinde 2014-2018 yıllarını kapsayan söz konusu dergide yayınlanan araştırmalar üzerinden oluşturulan temalara yer verilmiştir.

Tablo 1. 2014-2018 Yılları Arasında Yayınlanan Makalelerin Tema Dağılımı

Yıl	Tema	Yayın Sayısı
2014	Polifonoller	4
	Gıda Kalite Kontrol Sistemi	6
	Mikotoksinler	8
	Sağlık	8
	Biyoaktif Bileşenler	6
	Gıda Katkı Maddeleri	4
	Gıda İşleme	16
	Gıda Paketleme	3
	Fonksiyonel Gıdalar	5
	Ekmek	3
	Et	2
2015	Gıda işleme	8
	Gıdada İzlenebilirlik	2
	Su ve Gıda Güvenliği	2
	Gıdalarda Bozulma	3
	Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	5
	Tarımsal Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	4
	Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği	4
	Duyusal Değerlendirme	4
	Gıda Etiketleme	4
	Gıda Güvenliği ve Sağlık	16
	Gıda Katkı Maddeleri	3
2016	Gıda Güvenliği ve Sağlık	8
	Gıda Katkı Maddeleri	5
	Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	3
	Gıda Ambalajlama/Etiketleme	2
	Tarımsal Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	7
	Deniz Ürünleri	1
	Kurutma ve Gıda Güvenliği	2
	Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği	5
	Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	13
	Meyve-Sebze ve Gıda Güvenliği	4
	Depolama ve Gıda Güvenliği	2
Duyusal Değerlendirme	1	

Tablo 1. 2014-2018 Yılları Arasında Yayımlanan Makalelerin Tema Dağılımı (devamı)

2017	Polifenoller	5
	Tarımsal Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	5
	Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	4
	Meyve ve Gıda Güvenliği	3
	Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği	6
	Yağlar	3
	Gıda Katkı Maddeleri	4
	Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	11
	Gıda Ambalajları	3
	Gıda Güvenliği ve Kalite Denetimleri	8
	Biyoaktif Bileşikler	9
	Bitkisel Gıda Takviyeleri	1
	Gıda Zinciri ve Gıda Güvenliği	3
2018	Gıda Güvenliği ve Sağlık	9
	Gıda İşleme	17
	Biyoaktif Bileşikler	7
	Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	6
	Gıda Ambalajları	3
	Yenilebilir Böcekler	1
	Yağlar	1
	Yenilebilir Filmler ve Kaplamalar	2
	Gıda Katkı Maddeleri	1
	Tarımsal Üretim Sürecinde Gıda Güvenliği	9
	Meyve-Sebze ve Gıda Güvenliği	3
	Fonksiyonel Gıda	3
	Gıda Bozulmaları	3
	Et ve Et Ürünlerinde Gıda Güvenliği	1
	Pestisitler	3
	Biyoaktif Bileşikler	2
	Fonksiyonel Gıdalar	2
Süt ve Süt Ürünlerinde Gıda Güvenliği	1	
Yağlar	1	
TOPLAM	309	

Söz konusu dergide yer alan yazılar incelendiğinde, gıda güvenliğinin yıllar itibariyle genel kavramlardan uzaklaşarak daha detay konulara önem verdiği gözlenmektedir. Aynı zamanda yıllar bazında değerlendirildiğinde, 2014'ten 2018'e kadar güncel sorunlarla etkileşim içerisinde olduğu gözlenmektedir.

Akademik dergilerde olduğu gibi Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety dergisinde de gıda güvenliğine ait süreçlere yer verilmiştir. Gıda ürününün bileşenleri, beslenme ve sağlık, üretim yöntemleri, depolama süresince kalite değişiklikleri ve ürün raf ömrünü artırmak için mevcut teknolojiler üzerine odaklanmaktadır. 2017 yılından itibaren gündemde yer almaya başlayan biyoaktif bileşikler ise meyvelerden ve sebzelerden kaynaklanan atıkların türlerini ve doğasını, atıklardaki biyoaktif bileşenlerini, özütleme tekniklerini ve elde edilen biyoaktif bileşiklerin potansiyel kullanımı aşamasında gıda güvenliğini açıklamaktadır.

Her yıl önemini koruyan ve yoğunlaşan konulardan biri, et ve et ürünlerinde gıda güvenliğidir. Et güvenliğini ve kalitesini artırmak için gıda endüstrisinde ortaya çıkan biyomedikal teknolojilerin potansiyel uygulamalarını sunmaktadır. Bu yeni teknolojileri araştıran gelecekteki araştırmacılar ve bunların et işleme zincirindeki faydaları ile düzenleyici, lojistik ve tüketici algısı konularına odaklanmaktadır. Ürünün üretim, işleme ve dağıtım süreçleri boyunca bitkisel ve hayvansal ürünlerin, gıda, yem, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin, gıda ve yemde

bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve takip edilebilmesi izlenebilirlik kavramını ortaya çıkarmaktadır (Yaralı, 2019: 108). Gıdada izlenebilirlik sürecine dikkat çeken çalışmalar son yıllarda artış gösterirken; gıda kalitesi ve güvenliğini önemli ölçüde garanti altına alan izlenebilirlik sistemleri, işletmeler ve düzenleyiciler için önemli yere sahip olduğu ifade edilmektedir.

Gıda endüstrisi, turizmin kilit noktalarından biridir. Turistler, genellikle gastronomi unsurlarını dikkate alarak seyahatlerini gerçekleştirmektedir. Bu kapsamda gıda güvenliğinin önemi turistlerin gastronomi unsurlarına yönelmesiyle gün geçtikçe artmaktadır. Turizm sektöründe çok sayıda insana hizmet sunulduğu için gıda güvenliğinden oluşabilecek bir zafiyetin önüne geçilmesi büyük önem taşımaktadır. Gıda güvenliği konusu, destinasyon seçiminde turist algısını önemli ölçüde etkileyebilir. Bu da gıda güvenliğini, rekabet pazarında işletmelerin başarı kriterini etkileyen önemli bir unsur haline getirmektedir. İşletmeler, pazar konumlandırmasında başarıyı elde etmek için gıda güvenliği üzerine ağırlık vererek müşteri memnuniyetini sağlamalı ve turistlerin tekrar ziyaret etme algısını olumlu yönde etkilemelidir.

Gıda güvenliği açısından ele alındığında bu çalışmanın, Türkiye’de uygulamaya yönelik önemli bulgular ortaya koyabileceği ve Türkiye özelinde daha ayrıntılı bir değerlendirme fırsatı sunacağı düşünülmektedir. Bunun için gıda güvenliğine yönelik yayın yapan dergiler arasında bir karşılaştırma veya değerlendirme yapılabilir. Böylelikle hem konunun güncel tutulması hem de mevcut durum analizinin yapılması söz konusu araştırmaya yönelik katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Zaman bakımından kısıtlamanın ortadan kaldırılmasıyla daha uzun dönemde konu irdelenebilir ve karşılaştırma imkânı sunabilir.

KAYNAKÇA

- Al, U. (2008). Türkiye’nin Bilimsel Yayın Politikası: Atıf Dizinlerine Dayalı Bibliyometrik Bir Yaklaşım”, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Çetin, S. A., & Şahin, B. (2017). Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), ss. 310-321.
- Garcia, S. N., Osburn, B. I., & Cullora, J. S. (2019). A one Health Perspective on Dairy Production and Dairy Food Safety, *One Healthy*, 7.
- Gözener, B., Büyükbay, E. O., & Sayılı, M. (2009). Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi, *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), ss. 45-53.
- Hotamışlı, M., & Erem, I. (2014). Muhasebe ve Finansman Dergisi’nde Yayınlanan Makalelerin Bibliyometrik Analizi, *Muhasebe ve Finansman Dergisi*.
- İlbeği, İ. (2003). Gıda Güvenliği ve Tüketicinin Korunması, *Gıda Mühendisliği Dergisi*, ss. 13-16.
- Kozak, N. (2000). Türkiye’ de Akademik Turizm Literatürünün Gelişim Süreci Üzerine. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 15-55.
- Lee, Y., Pennington-Gray, L., & Kim, J. (2019). Does Location Matter? Exploring the Spatial Patterns of Food Safety in a Tourism Destination. *Tourism Management*, 71, 18-33.

- Najman, J.M., & Hewitt, B. (2003). The Validity of Publication and Citation Counts for Sociology and Other Selected Disciplines. *Journal of Sociology*, 39(1):62-80.
- Saha, S., Saint, S., & Christakis, D.A. (2003). Impact Factor: a Valid Measure of Journal Quality?. *Journal of the Medical Library Association*, 91(1):42-46.
- Semenzato, G., Rizzato, G., & Agostini, C. (2004). Impact Factor as Measure of Scientific Quality. *American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine*, 169:1070-1071.
- Ulakbim. (2019). <https://cabim.ulakbim.gov.tr/bibliyometrik-analiz/bibliyometrik-analiz-sikca-sorulan-sorular/>, Erişim Tarihi: 13.04.2019.
- Ulu, S., & Akdağ, M. (2015). Dergilerde Yayınlanan Hakem Denetimli Makalelerin Bibliyometrik Profili: Selçuk İletişim Örneği, *Selçuk İletişim*, 9(1): 5-21.
- Yaralı, E. (2019). Gıda Zincirinde İzlenebilirlik. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 23(1), ss. 108-119.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, *Seçkin Yayınevi*, Ankara.
- Devin, H. F. (2017). Investigating the Relationship Between Big Five Personality Traits and Cultural Intelligence on Football Coaches. *Journal of De Gruyter - HSS*, 6 (2), 116-131.

Food Safety in Tourism: Bibliometric Analysis of Articles Related to Food Safety Published in the Journal of 'Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety' in Elsevier Database

Esra ÖZATA ŞAHİN

Hitit University, Alaca Avni Çelik Vocational School, Çorum/Turkey

Extensive Summary

The data of the research, which is a descriptive study based on document analysis, has been collected in the database of Tübitak/Ulakbim and Science Direct, one of the peer-reviewed journals of the Journals of the Institute of Food Technologists (IFT), which has been in publication since 2002. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, which has the highest Impact Factor (IF: 7.028) among the journals that publish on safety, in order to keep up-to-date, in the 5-year period covering the years 2014-2018, the topics related to food safety in the title and subject contents were discussed. constitutes research. At the same time, the journal in question is scanned in many important databases such as Elsevier and ProQuest.

This study is limited to the findings obtained from the journal Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, which publishes on food safety. Other journals on food safety were excluded from the scope of the study, as it was thought that the 5-year period of research to be examined would slow down the research in terms of time. Key words used in the study consist of concepts such as food safety, food spoilage, food additives and food processing.

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, which started its publication life in 2002 as food science and food safety, has the highest Impact Factor (IF: 7.028) among the journals in which studies on food safety are published in the Tübitak/Ulakbim and Science Direct databases.) is a magazine. The concept, which is used in the evaluation of journals and expressed as impact factor, is found by dividing the number of citations made in the current year to the articles published by a journal in the previous two years by the number of articles published in the previous two years. Impact factor is accepted as an indicator of quality by many researchers (Saha, Saint & Christakis, 2003; Najman & Hewitt, 2003; Semenzato, Rizzato & Agostini, 2004). The impact factor, which is extremely important academically, is generally accepted by the scientific community and used as an evaluation criterion (Al, 2008: 23-24).

Descriptive analysis was used in line with the themes determined on the data obtained. Determining the boundaries for the analysis, determining the themes in the studies, processing the data according to the themes, revealing and interpreting the findings constitute the stages of descriptive analysis (Yıldırım and Şimşek, 2006: 224). The bibliometric analysis method was used to see the distribution of the subject in question by years. 309 studies published in a 5-year period covering the years 2014-2018 were scanned.

The reviewed articles were noted in line with the themes determined in terms of topics and functions, especially food safety, within the scope of research questions. In addition to these themes, the widely used content and keywords created by the magazine were determined and the themes were finalized. Some of the titles that emerged during the examination were first placed in accordance with the determined themes.

With this study, a profile on food safety of the articles published in the Journal of Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety was revealed. It is very important to determine the level of development on the determined subject thanks to the bibliometric analysis. The output of the research; It makes an important contribution

to determining the level of development of the subject examined and to revealing the strengths and weaknesses of the subject. When the articles in the aforementioned journal are examined, it is observed that food safety has moved away from general concepts over the years and given importance to more detailed issues. At the same time, when evaluated on a yearly basis, it is observed that it interacts with current problems from 2014 to 2018.

As in academic journals, processes related to food safety are also included in the Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety journal. It focuses on food product ingredients, nutrition and health, production methods, quality changes during storage, and available technologies to increase product shelf life. Bioactive compounds, which have been on the agenda since 2017, explain the types and nature of wastes originating from fruits and vegetables, bioactive components in waste, extraction techniques and food safety during the potential use of the obtained bioactive compounds.

Food safety in meat and meat products is one of the issues that maintain its importance and focus every year. It presents potential applications of emerging biomedical technologies in the food industry to improve meat safety and quality. Future researchers investigating these new technologies and their benefits in the meat processing chain focus on regulatory, logistics and consumer perception. Tracing and tracking of plant and animal products, food, feed, animal or plant from which food is obtained, a substance intended or expected to be found in food and feed, throughout the production, processing and distribution processes of the product reveals the concept of traceability (Yaralı, 2019: 108). While studies that draw attention to the traceability process in food have increased in recent years; It is stated that traceability systems, which ensure food quality and safety, have an important place for businesses and regulators.

The food industry is one of the key points of tourism. Tourists generally make their travels by taking into account the gastronomic elements. In this context, the importance of food safety is increasing day by day as tourists turn to gastronomy elements. As a large number of people are served in the tourism sector, it is of great importance to prevent a weakness that may arise from food safety. The issue of food safety can significantly affect tourist perception in destination selection. This makes food safety an important factor affecting the success criteria of businesses in the competitive market. In order to achieve success in market positioning, businesses should focus on food safety, ensure customer satisfaction and positively affect the perception of tourists to visit again.

When considered in terms of food safety, it is thought that this study will reveal important findings for practice in Turkey and will provide a more detailed evaluation opportunity in Turkey. For this, a comparison or evaluation can be made between the journals that publish on food safety. Thus, it is thought that both keeping the subject up-to-date and analyzing the current situation will contribute to the research in question. With the removal of time constraints, the subject can be examined and compared in the longer term.