

GASTRONOMİ VE DENEYİM TEMELLİ ARAŞTIRMALARIN R PROGRAMI İLE BİBLİYOMETRİK ANALİZİ

BIOMETRIC ANALYSIS OF GASTRONOMY AND EXPERIENCE-BASED RESEARCH WITH R PROGRAM

İbrahim YILMAZ

Doktora Öğrencisi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Nevşehir, Türkiye,
e-mail: ibrahimylmz1453@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-3498-1439

Özet

Bu çalışma, gastronomi ve deneyim temelli araştırmaların kesişiminde gerçekleştirilen akademik makalelerin bibliyometrik analizini sunma amacı ile yapılmıştır. Bibliyometrik çalışmalar belirli bir alanda yapılan akademik çalışmaların eğilimlerini ve gelişimini ortaya koymak için yapılan çalışmalardır. Gastronomi ve deneyim kavramı özellikle turizm alanında sıklıkla birlikte kullanılan terimler olup bu alanda son 10 yılda yapılan çalışmaların belirgin olarak artıyor olması alanın dinamikleri ve gelişim yönlerinin tespit edilmesini gerektirmiştir. Bu amaç doğrultusunda WoS (Web of Science) veri tabanından 413 araştırma makalesi veri seti olarak kullanılmıştır. Bibliyometrik analizler R istatistik programında Biblioshiny arayüzü kullanılarak yapılmıştır. Çalışma bulgularında, öne çıkan yazarlar, anahtar kelime bulutu, öne çıkan dergiler, yazarlar, ülkeler arasındaki iş birlikleri ve çalışma konusu makalelerin yönelimleri tematik haritalar ile görselleştirilerek sunulmuştur. Araştırma bulgularının gastronomi ve deneyim alanına mütevazı bir katkı sağlamakla birlikte bu alanda çalışmak isteyen araştırmacılara yol göstereceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Deneyim, Bibliyometrik Analiz, Biblioshiny

Abstract

This study aims to present a bibliometric analysis of academic articles at the intersection of gastronomy and experience-based research. Bibliometric studies are studies conducted to reveal the trends and development of academic studies in a particular field. The concept of gastronomy and experience are terms that are frequently used together, especially in the field of tourism, and the fact that the number of studies in this field has increased significantly in the last 10 years has necessitated the determination of the dynamics and development directions of the field. For this purpose, 413 research articles from the WoS (Web of Science) database were used as a data set. Bibliometric analyses were conducted using the Biblioshiny interface in the R statistical program. In the findings of the study, prominent authors, keyword cloud, prominent journals, authors, collaborations between countries and the orientations of the articles under study are visualized and presented with thematic maps. It is thought that the research findings will make a modest contribution to the field of gastronomy and experimentation and will guide researchers who want to work in this field.

Keywords: Gastronomy, Experience, Bibliometric Analysis, Biblioshiny

Giriş

Gastronomi; belirli bir kültüre ait yiyeceklerin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesini aşamaları ile ilgili kültür içerisinde yiyeceğin serüvenini inceleyen bir disiplindir (Zengin ve Gürkan, 2019). Farklı bir tanımda ise yemek ile kültür arasındaki ilişkinin incelendiği yiyecek bilimi ve sanatı olarak ifade edilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017). Gastronomi kavramını daha iyi açıklayabilmek için iki kategoride incelenebileceği belirtilmiş olup bunlardan birincisi en iyi yiyeceği tüketmek olarak vurgulanmaktadır. İkincisi ise insanlar tarafından tüketilebilen bütün yiyeceklerin gıda güvenliği ve gıda üretimi yönleri ile ele alan bir disiplin olduğu belirtilmiştir (Scarpato, 2002). Brillat-Savarin' e göre ise gastronomi, beslenme ile ilgili olan her şeyin sistematik bilgisidir. Amacı ise bütün insanların olabilecek en iyi besin ile beslenmesi ve korunmasıdır. Bununla birlikte gastronomi; fizik, kimya, tarih, ticaret, ekonomi vb. alanlar ile ilişki içerisinde olan bir disiplindir. (Brillat-Savarin, 2015). Gastronomi teriminin sistematik olarak analizi Brillat-Savarin ile başlamışken bu alanda yapılan çalışmaların yoğunluğunun artması 2000 yılların başlarına denk gelmektedir.

Özellikle turizm alanıyla birlikte yapılan akademik çalışmalar gastronomi turizmi adı altında toplanmış ve bu çalışmaların bir parçası olarak gastronomik deneyim özellikle incelenen ve popülerliği artan bir kavram olarak görülmektedir (Berbel-Pineda, Palacios-Florencio, Ramírez-Hurtado, ve Santos-Roldán, 2019).

Deneyim, öznel ve soyut yapısı nedeniyle ölçülmesi ve tanımlanması kolay olmayan bir kavramdır (De Freitas Coelho, De Sevilha Gosling, ve De Almeida, vd., 2018). Bununla birlikte deneyim, insanların hayatları boyunca birikimini yaptıkları hayat tecrübesi ve bilgi birikimi olarak tanımlanabilir (Walls, Okumus, Wang, ve Kwun, 2011). Gastronomi deneyimi ise bazen seyahatlerin ana sebebi olurken çoğu zaman da destinasyonların çekiciliğinin bir parçası olarak görülmekte olan ama her zaman toplam turist deneyimini artıran anahtar bir kavramdır (Long, 2004; Selwood, 2004). Turistler seyahatleri boyunca yemek yemek zorunda oldukları için gastronomi deneyimi yaşamamış olmaları neredeyse imkansızdır (Chang, Kivela ve Mak, 2011).

Günümüzde gastronomi, turizmin önemli çekim alanlarından biridir. Gastronomi deneyimleri sadece yemeğin lezzeti ile sınırlı kalmayıp turistlerin sosyal, tarihsel ve kültürel bağlamda anlamlı deneyim yaşamaları olarak da tanımlanabilir. Bu sebeple gastronomi ve deneyim kavramları arasındaki ilişkinin daha net ortaya konması daha başarılı pazarlama stratejileri geliştirmeye yardımcı olur (Cordova-Buiza, Gabriel-Campos, Castaño-Prieto ve García-García, 2021). Bu stratejilerin de belirlenmesine katkı sağlaması düşüncesi ile bibliyometrik analizin yapılması uygun görülmüştür.

Bibliyometrik analiz literatürdeki eğilimleri ve iş birliklerini değerlendiren nicel bir yöntemdir (Van Leeuwen, 2006). Etkili çalışmaları tespit etmek, alanın gelişimini anlamak ve alanda hangi konuların daha çok çalışıldığını tespit etmek için kullanılmaktadır (Majerova ve Abdrazakova, 2021). Bu yöntem sayesinde literatürdeki bilgiler haritalandırılarak belirli bir konudaki boşlukların görülmesi kolaylaşır ve bu sayede araştırma konusunun gelecekte nasıl evrilebileceği doğru şekilde tespit edilmesi kolaylaşır (Kumar, George, ve PS, 2023). Özellikle atıf analizi ve ilişki haritalama teknikleri sayesinde en etkili makale, yazarlar ve kurumlar kolaylıkla belirlenir (Rashmi ve Kataria, 2022). Bütün bu faydalar sayesinde daha verimli çalışmaların yapılmasına olanak tanıyarak bilimsel bilginin etkin bir şekilde yönetilmesine katkı sağlanması amaçlanmıştır (Şenyapar, 2023).

Bu amaçla gastronomi ve deneyim kelimelerini bir arada kullanan makalelerin bibliyometrik analiz çalışması yapılarak alanda çalışmayı düşünen araştırmacıların alanı

tanınması ve alana geniş bir perspektiften bakarak alanın eğilimlerini fark etmesi ve bu doğrultuda çalışmalarına yön vermesi düşünülerek bu çalışma gerçekleştirilmiştir.

Yöntem

Bu çalışmada bibliyometrik analiz için kullanım açısından kaliteli, anlaşılır ve kolay bir arayüz sağlayan RStudio temelli Biblioshiny (Aria ve Cuccurullo, 2017) uygulaması tercih edilmiştir.

Mevcut çalışmada, meta data'lara erişim için Web of Science veri tabanı kullanılmıştır. Web of Science veri tabanında indekslenen araştırmalar uluslararası bilimsel çevrelerce kabul görmüş, kaliteli çalışmalar içermesi nedeniyle tercih edilmiştir.

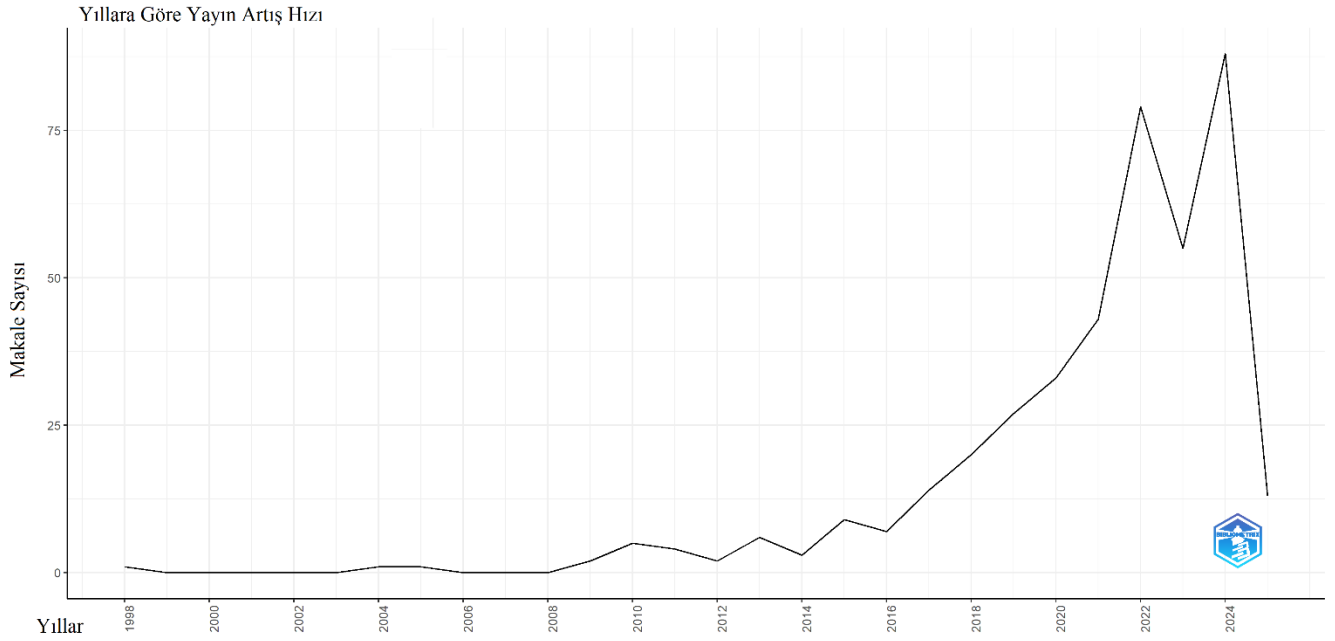
Veri toplama süreci, yapılan literatür çalışmasına istinaden, (gastronomy and experience), anahtar sözcükleri ile yapılmıştır. Verinin sınırlandırılması, yayın türü olarak makale, dil olarak İngilizce ve Web of Science kategorisi olarak "Food Science Technology/ Hospitality Leisure Sport Tourism/ Environmental Studies/ Green Sustainable Science Technology/ Agricultural Economics Policy/ Business, /Sociology" filtreleri ile kısıtlanmıştır. Tarih kısıtlaması yapılmamış olup analize tabi tutulan makale sayısı (413) olarak belirlenmiş olup makale yayın yılları 1998-2025(Ocak) tarihleri arasında kapsamaktadır.

Bulgular

Bu bölümde çalışmanın bulgularına yer verilmiş olup Tablo 1'de yer alan genel bilgilerden görüleceği üzere makalelerin ortalama yaşı 4.12'dir. Araştırma sonucu filtrelenen makalelerin büyüme hızı yıllık %9,97'dir. Her bir makalenin ortalama atıf oranı 20.01'dir. Kaynakçalardaki toplam referans sayısı 19593'tür. Yazarlar tarafından kullanılan farklı anahtar kelimelerin toplam sayısı 1490'dır. Toplam 413 makalenin bulunduğu veri setinde 1197 yazar bulunmakta olup makalelerden 41'i tek yazarlıdır. Her bir makale için yazar sayısı ortalama 3.41 kişi olup Uluslararası iş birliği ile üretilen makale oranı %29,3'dür.

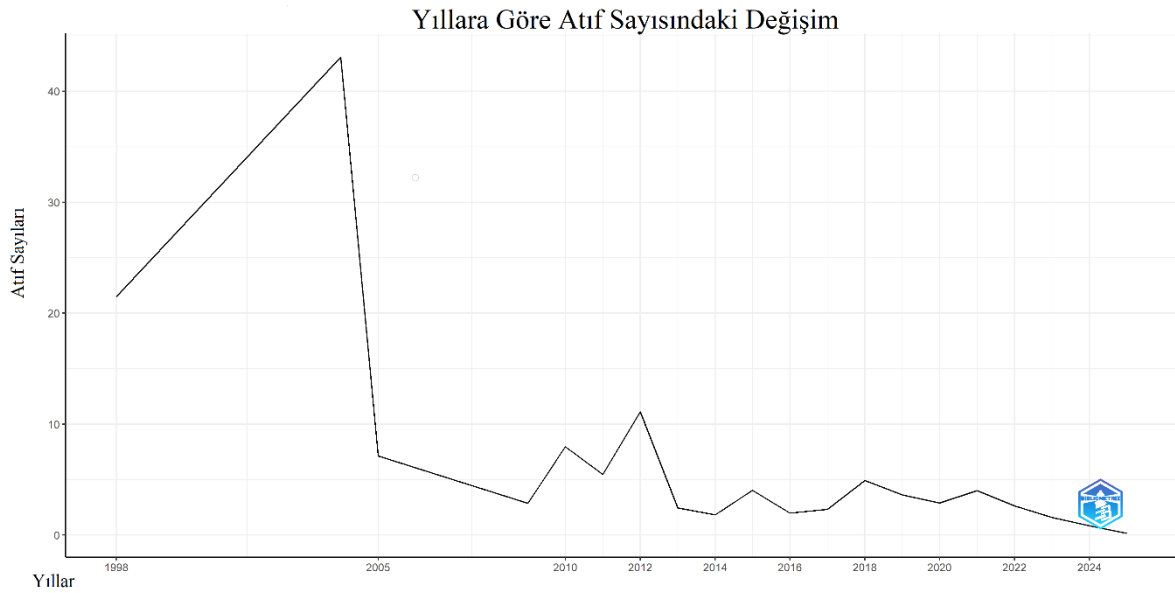
Zaman Aralığı	1998-2025(Ocak)	Anahtar Kelime	1490
Makale Sayısı	413	Kaynakça Sayısı	19593
Yıllık Büyüme Oranı	% 9.97	Makale Ortalama Yaşı	4.12
Toplam Yazar Sayısı	1197	Ortalama Atıf Oranı	20.01
Tek Yazarlı Makale Sayısı	41	Makale Kaynak Sayısı (yayın yeri açısından)	106
Uluslararası İş Birliği ile Yazılan Makale Oranı	%29.3	Makale Başına Ortak Yazar Oranı	3.41

Tablo 1: Makalelerin Genel Özellikleri



Şekil 1: Yıllara Göre Yayın Artış Hızı

Şekil 1’de, Gastronomi ve deneyim kelimelerinin ortak kullanıldığı makalelerin yıllara göre yayın sayısındaki değişim gözlenmekte birlikte 2016 yılından itibaren bir sıçramanın gerçekleştiği görülmektedir. Bu seyirden hareketle, 2023 yılında 2022 yılına göre dikkat çekici bir şekilde azalış gözlenirken 2024 yılında düzenli artış trendi tekrardan yakalanmıştır. En yüksek makale sayısına 2024 yılında ulaşılmıştır.



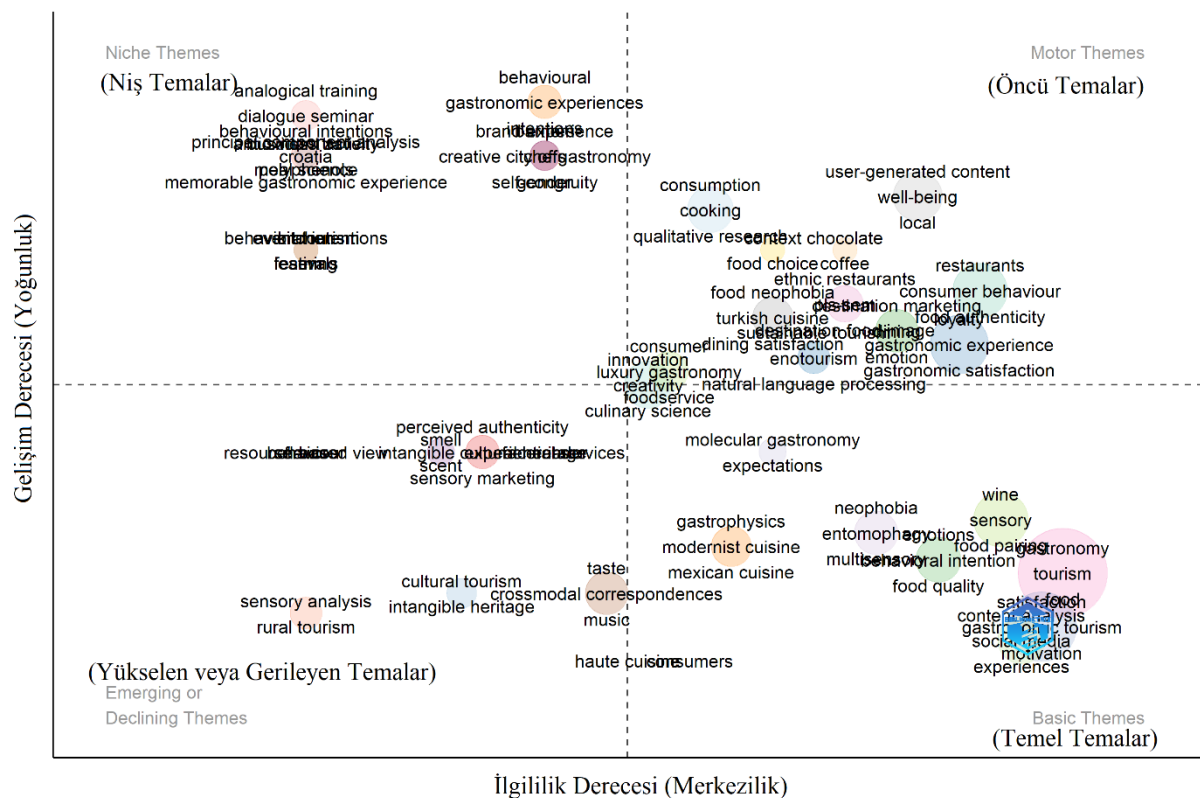
Şekil 2: Yıllara Göre Atıf Sayısındaki Değişim

Şekil 2’de, Gastronomi ve deneyim kelimelerinin ortak kullanıldığı makalelerin yıllara göre aldığı atıf sayısının değişimi görülmektedir. Grafiğe genel olarak bakılınca yayın sayısındaki artışın zıddı bir azalış görülmekte olup azalış eğrisindeki eğilim sıçrama ve kırılma şeklindedir. 2005 yılında oldukça keskin bir azalış gözlenmekte olup günümüz yayınların atıf sayısı henüz 2005 yılı öncesine yaklaşamamıştır. Şekil 2’deki grafikten anlaşıldığı üzere atıf yapılan yayınların çoğunluğu 2005 öncesi yayınlara yapılmaktadır.



Şekil 3: Kelime Bulutu

Şekil 3'te, yazarların anahtar kelimeleri ile düzenlenen kelime bulutu görülmektedir. Kelimelerin görülme sıklığı açısından sıralanacak olursa: food (125), gastronomy (100), tourism (75), gastronomic (52), tourists (47), experience (46), experiences (44), destinasyon (40), study (40), local (36) olarak ilk 10 kelime görülmektedir. Bu kelime bulutu göz önünde bulundurularak gastronomy ve experience alanlarında çalışacak olan araştırmacıların en çok tercih ettiği anahtar kelimeler göz önünde alınarak çalışma yapılmasında fayda olacağı ve araştırmacılara ipucu vereceği düşünülmektedir.



Şekil 4: Tematik Harita

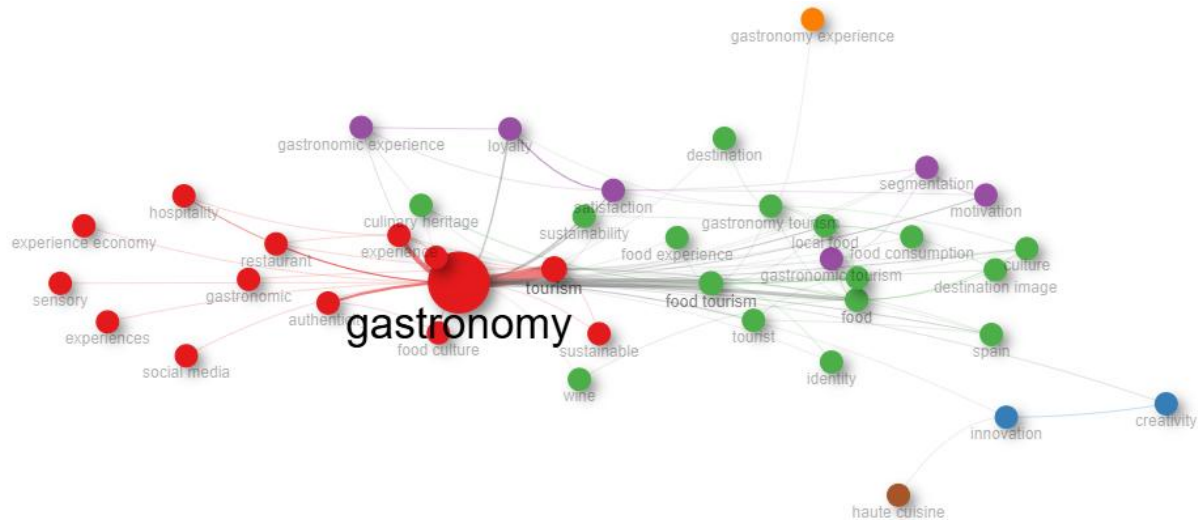
Şekil 4’de yayıncılar tarafından belirlenen anahtar kelimelerden oluşan tematik harita görülmektedir. Tematik haritalar bir çalışma alanındaki trendleri, öncelikleri ve boşlukları görselleştirerek çalışma alanını kavrama imkânı sunar. Bu haritada belirli bir çalışma alanındaki temalar merkezilik ve yoğunluk eksenlerine göre belirlenir.

Merkezilik temanın bilimsel ağ içerisindeki önemini ve bağlantısını gösterir. Eğer bu değer büyükse bu tema araştırma alanının geniş bir kısmı ile bağlantılı demektir. Yoğunluk ise temanın kendi içerisindeki gelişmişlik düzeyinin göstergesi olup yüksek yoğunluklu temalar belirli bir konuda derinleşmiş araştırmaların olduğunu göstergesidir. Bu haritalar 4 bölümden oluşmaktadır. Bunlar; Motor Temalar (Üst Sağ), Temel Temalar (Alt Sağ), Niş Temalar (Üst Sol) ve Yükselen veya Gerileyen Temalar (Alt Sol)’dır (Dirik vd., 2024; Karakuş, 2024).

Motor Temalar, Yüksek merkezilik ve yüksek yoğunluğu ifade etmektedir. Araştırma alanının itici güçleri olan temalardır. Bu alandaki temalar araştırma alanının merkezinde yer alan birçok disiplin ile de güçlü bağlantılar ile ilişkili temalardır. Ayrıca buradaki temalar birçok araştırmacı tarafından incelenmiş sağlam metodolojik ve teorik alt yapıya sahiptirler. Bilimsel açıdan bakıldığında bu alanda bulunan temalar yüksek etki değerine sahip olma eğiliminde olan temalardır. Temel temalar, araştırma alanının temelini oluşturan temalardır ancak derinlemesine incelenmesi gereken ya da derinliği henüz araştırmacılar tarafından yapılmamış çalışmalardır. Derinlemesine incelenmesi gereken konuların bulunduğu bir temadır (Cobo vd., 2011, 2015).

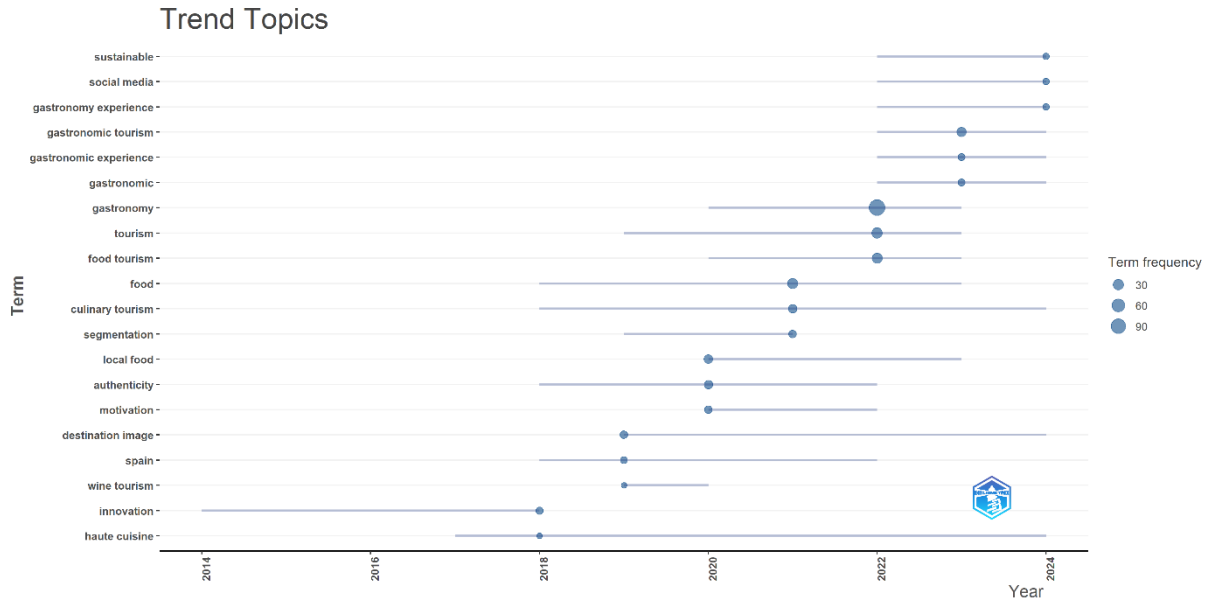
Niş Temalar, kendi içerisinde derinliği olan ancak alanın genel literatürü ile bağlantısı çok olmayan akademik literatürde geniş yankı uyandırmayan konulardır. Yükselen veya Gerileyen Temalar, yeni gelişmekte olan ancak henüz yeterince yaygınlaşmamış konuları ya da geçmişte önemli olup artık önemini yitiren konuları karşılamaktadır (Karakuş, 2024).

Yazarlar tarafından belirlenen anahtar kelimeler seçilerek yapılan Tematik analize göre Temel temalara örnek olarak; “gastronomy”, “gastronomy tourism” ve “food” veri kümesinde en fazla geçen kelime olarak ön planda olduğu söylenebilir. Motor temalara örnek olarak; “loyalty”, “gastronomic experience” ve “restaurants” veri kümesinde en fazla geçen kelime olarak ön planda olduğu söylenebilir. Niş temalara örnek olarak; “behavioural”, “intentions” ve “analogical training” veri kümesinde en fazla geçen kelime olarak ön planda olduğu söylenebilir. Yükselen veya Gerileyen Temalara örnek olarak; “taste”, “sensory analysis” ve “cultural tourism” veri kümesinde en fazla geçen kelimelerin ön planda olduğu söylenebilir.



Şekil 5: Birlikte Geçiş Ağı (Co-Occurance Network)

Şekil 5’ te yazarlar tarafından seçilen anahtar kelimelerin birbirleri ile sıklıkla kullanılan terimler arasındaki ilişkiye göstermektedir. Arasındalık derecesine göre en sık görüldenden en az ilişki görülene sıralanınca “Gastronomy” kelimesi (595.7) değeri ile ilk sırada daha sonra “Tourism” kelimesi (47.1) ile ikinci sırada ve son olarak “Experience” kelimesi (2.1) ile üçüncü sırada olduğu görülmektedir. “Gastronomy” kelimesi Şekil 5’ ten de anlaşıldığı gibi açık ara önde ve merkezi bir pozisyonda olduğu anlaşılmaktadır.



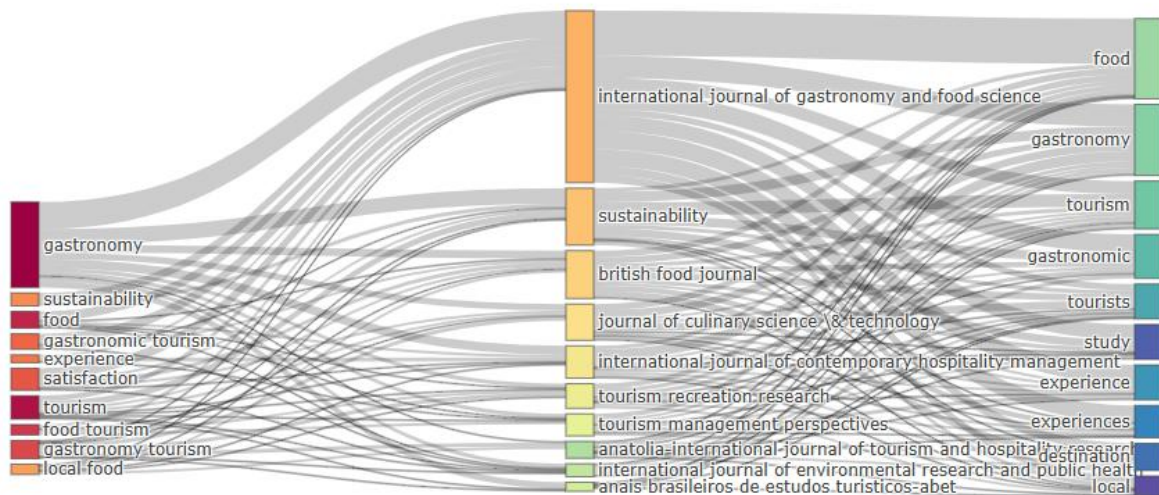
Şekil 6: Trend Konular

Şekil 6’ da görülen Trend konular analizinde en çok kullanılan kavram yıllara göre “Sustainable”, “Social Media” ve “Gastronomy Experience” dir. 2022 ile 2024 yılları arasında en sık kullanılan kavramlar ise “Gastronomy”, “Tourism” ve “Food Tourism” olduğu görülmektedir. Bu şekilden hareketle Gastronomi ve Sürdürülebilirlik kavramlarının beraber kullanılacağı çalışmaların artabileceği söylenebilir.

Anahtar Kelimeler

Dergi İsimleri

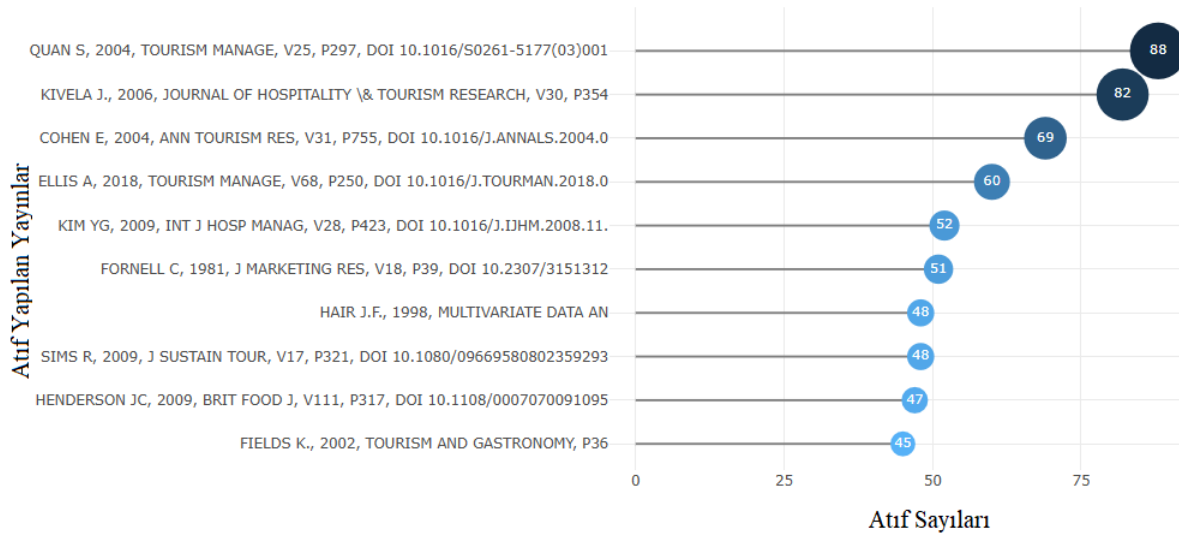
Makale Başlıkları



Şekil 7: Üç Alanlı Analiz

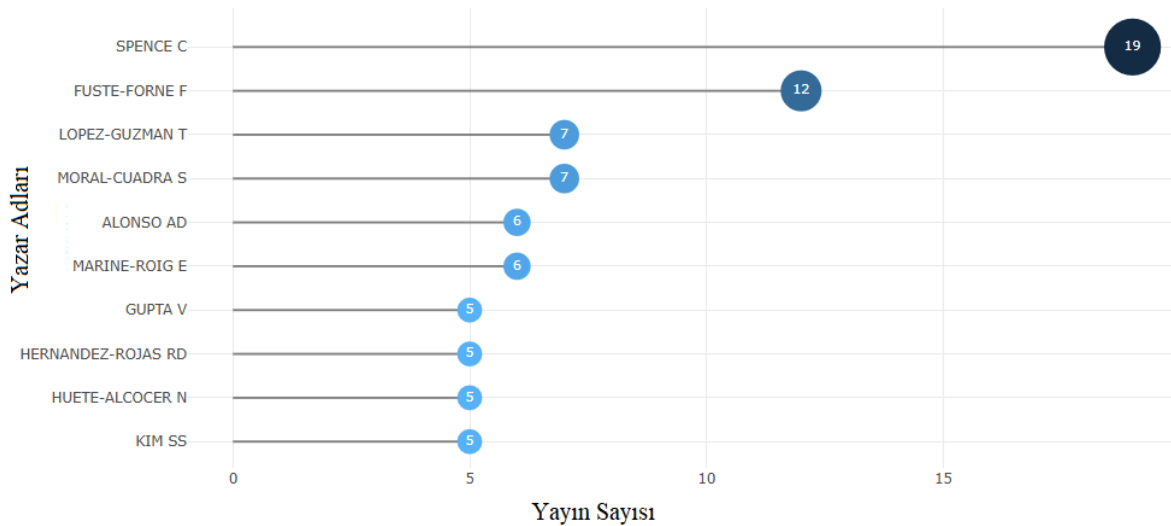
Şekil 7’ de sol tarafta anahtar kelimelerin, ortada dergi isimlerinin ve sağ tarafta makale başlıklarının olduğu üç alanlı analiz görülmektedir. Bir arada anahtar kelime dergi ismi ve dergi ismi makale başlığı eşleştirilmesinin görüldüğü bu analizde alana tümünden bir bakış açısı

sağlaması yönünden önemlidir. En yoğun kullanılan anahtar kelimeler sırası ile “Gastronomy”, “Sustainability” ve “food” olurken en fazla yayının yapıldı dergilerin ilk üçü ise sırasıyla “International Journal of Gastronomy and Food Science”, “Sustainability” ve “British Food Journal” dır. Başlıklarda ise en çok kullanılan kelimeler sırasıyla “Food”, “Gastronomy” ve “Tourism” dir. Çalışmaların yayınlanacağı dergilerin belirlenmesinde ve atıf almada yukarıda belirtilen bilgilerin dikkate alınması araştırmacılar için oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.



Şekil:8 Kaynakçada en sık kullanılan yayınlar

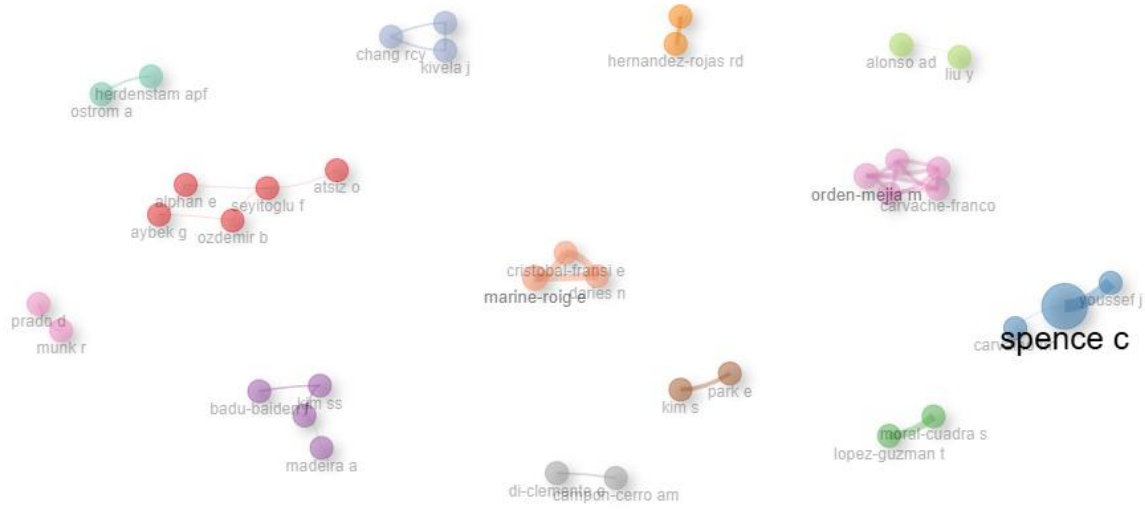
Şekil 8’ de bibliyometrik analiz için kullanılan makalelerin kaynakça kısmında bulunan yayınlarda en çok kullanılan yayınların yıllara göre değişimi ve ne kadar kullanıldığı görülmektedir. Quan S. (2004) ve Kivela J. (2006) çalışması en fazla atıf verilen eserdir. Atıf verilen dergilere bakılacak olursa, Turizm, Gastronomi, Sürdürülebilir Turizm, Hospitality terimleri ile ilgili dergilerdir. Alanda çalışma yapacak araştırmacılar için en fazla atıf almış bu yayınların okunmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.



Şekil 9: Yayını en fazla olan yazarlar ve yayın sayıları

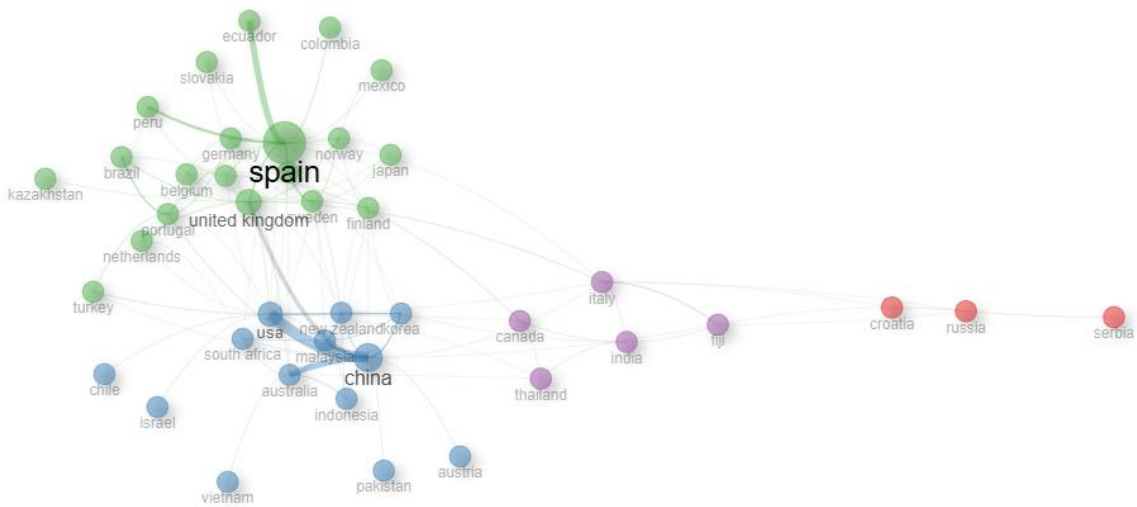
Şekil 9’de konu ile ilgili en fazla yayın sayısına sahip yazarlar ve yapılan çalışmaların sayısı görülmektedir. Spence C., (19) yayın ile birinci sırada en fazla yayın yapan yazardır.

Daha sonra Fuste-Forne F., (12) yayın ile ikinci sırada yer almaktadır. Üçüncü olarak Lopez-Guzman T. ve Moral-Cuadra S. adlı yazarlar, (7' şer) yayın ile üçüncü sırayı paylaşmaktadır. Görselde belirtilen konu ile ilgili akademiye en fazla katkı yapan yazarlar görülmekte olup 19 yayın ile Spence C., açık ara önde olduğu görülmektedir.



Şekil 10: Yazarların iş birliği ağı

Şekil 10'da Gastronomi ve deneyim kavramlarının beraber kullanıldığı makalelerin bibliyometrik analizinin yapıldığı bu çalışmada (Yazar X Yazar) matrisi oluşturulmuştur. Şekilde görülen her renk bir kümeyi temsil etmekte olup düğümlerin boyutu yazarların yayın sıklığı ile doğru orantılıdır. Düğümler arasındaki bağlantıların kalınlığı ise düğümler arası ilişki ile doğru orantılıdır. İş birliği analizi (Collaboration Network) oluşturulurken Ağ düzeni olarak güçlü iş birliklerini vurgulamak ve karmaşık iş birliği ağlarında kullanılan “Fruchterman-Reingold” algoritması tercih edilmiştir. Normalizasyon seçeneklerinden farklı üretkenlik seviyelerine sahip yazarlar arasındaki iş birliğini kıyaslamada uygun olan “association” seçeneği tercih edilmiştir. Şekil 10 incelendiğinde 13 kümenin oluştuğu gözlenmekte olup en çok iş birliği yapan yazarın Spence C., olduğu görülmektedir.



Şekil 11: İş birliği ağında ülkelerin durumu

Şekil 11' de yazarlar tarafından yapılan iş birliğinin ülkeler boyutundaki durumu gösterilmiş olup Şekil 10 kullanılan parametrelerin aynısı kullanılmıştır. Şekil 11' e bakınca

Merkezde İspanya olduğu görülmekte olup onu Çin'in takip ettiği daha sonra Birleşik Krallık ve Amerika Birleşik Devletleri'nin geldiği görülmektedir.

Sonuç

Sürekli olarak artan akademik yayın sayısı, büyük veri kümelerinden geleneksel analiz yöntemleriyle anlamlı bilgiler elde etmeyi giderek zorlaştırmaktadır. Bu nokta da yeni analiz programları ile yapılan bibliyometrik analizlerle araştırmacılar geniş bir perspektif ile belirli bir çalışma alanına çok kısa sürede hâkim olabilmekte ve kritik verilere ulaşabilmektedir. Bu fayda sadece yeni araştırmacılar için değil hem sektör hem de kamu kurumları için ayrıca önemlidir.

Bu çalışmada bibliyometrik analizler R programı kullanılarak yapılmıştır. Bu programın içerdiği çeşitli kütüphaneler ile birçok farklı analiz yapılabilmektedir. Bu çalışmada bibliometrix kütüphanesi kullanılmıştır. Bu kütüphanenin altında bulunan Biblioshiny yazılımı çok kullanışlı bir arayüz sunarak analizlerin kolaylıkla yapılmasına olanak sağlamaktadır. Bu özellikleriyle, araştırmacılar için etkili, verimli ve kullanışlı bir çözüm platformu olarak öne çıkmaktadır.

Çalışmada ulaşılmak istenen amaç ise gastronomi ve deneyim kavramlarının ortak bağlamda ele alarak akademik literatürün panoramasının sunulmasıdır. Bibliyometrik analiz yöntemi ile bu iki alanın kesişim noktasında şekillenen akademik literatürün eğilimleri, temel odak noktaları ve potansiyel çalışma alanları sistemli bir şekilde ele alınarak ortaya konmuştur. Bu doğrultuda gastronomi ve deneyim temalı çalışmaların arasındaki örüntünün analitik bir çerçevede değerlendirilmesi yapılmıştır.

Gastronomi ve deneyim kelimelerinin ortak kullanıldığı ve WoS veri tabanında yayınlanan makalelerin incelendiği bu çalışmada makalelerin 1998 yılından itibaren yayınlanmaya başladığı görülmektedir. Yayın sayısında özellikle 2016 yılında dramatik bir artış gözlenmekte ve ortalama yayın yaşı 4.12 olarak program tarafından hesaplanmaktadır. Her yıl yayın sayısı düzenli olarak artarken atıf sayılarında bu artış durumu gözlenememektedir. Atıf grafiğinde dalgalı bir değişim gözlenmekte ve yayın sayısının aksine atıf sayılarında yıllara göre azalış görülmektedir. Bu durumun farklı sebepleri olduğu düşünülmektedir. Bunlardan ilki yayınların etki faktörlerinin düşük olması olabilir. İkincisi yayınların literatürde henüz büyük bir yankı uyandırmamış olması ve bu sebeple daha az atıf almış olabilir. Üçüncü olarak akademik alanın parçalanmış olması ve bu durumda alanın belirli konulara değil farklı konulara odaklanmış olması düşünülmektedir.

Çalışmada; food, gastronomy, tourism, gastronomic, tourists ve experience gibi anahtar sözcükler, araştırmacıların en sık kullandığı ve etkileşimde bulunduğu terimlerdir. İspanya, Çin, İngiltere ve ABD, bu alanda öncü ülkeler olup, bu ülkelerin uluslararası iş birliği oranları da diğer ülkelere kıyasla önde görünmektedir. Analiz kapsamında incelenen çalışmalar arasında, belirli dergiler ve makaleler yüksek atıf sayılarıyla öne çıkmakta, bu durum söz konusu kaynakların alandaki etkisini ve önemini göstermektedir. Önde olan bu kaynaklar, araştırmacılar için incelenmesi gereken önemli eserlere dair bir yol haritası ve tavsiye niteliği taşımaktadır.

Spence C'nin birçok kategoride öne çıkması hem alanyazına katkısını göstermekte hem de bu alanında çalışma yapacak araştırmacılar için önemli bir referans teşkil etmektedir. Ayrıca çalışmada hangi araştırma konularının gelişim gösterdiğinin, hangi araştırma konularının gücünü kaybettiğinin belirtilmiş olması başta akademik sonra da sektörel öngörüler için önemli bir parametre olduğu düşünülmektedir.

Öneri ve Sınırlılıklar

Çalışmada sadece Web of Science (WoS) veri tabanı kullanılmıştır. İleride yapılacak çalışmalarda farklı veri tabanları da kullanılarak, Scopus vb., yapılırsa alana daha geniş bir perspektiften bakılmasının sağlanması açısından daha doğru olacağı düşünülmektedir. Ayrıca çalışmada dil olarak sadece İngilizce ve program tarafından analizin daha doğru yapılması için sadece makaleler incelenmiş olup çalışmanın sınırlılığı olarak ortaya konulabilir. Farklı türde yayınlar ve diller kullanılarak çalışmalar yapılması alanın haritasını daha net ortaya koyacağı düşünülmektedir.

Kaynaklar

- Aria, M., & Cuccurullo, C. (2017). bibliometrix: An R-tool for comprehensive science mapping analysis. *Journal of Informetrics*, 11(4), 959–975. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2017.08.007>
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100171>
- Chang, R. C., Kivela, J., & Mak, A. H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307-316.
- Cobo, M. J., López-Herrera, A. G., Herrera-Viedma, E., & Herrera, F. (2011). An approach for detecting, quantifying, and visualizing the evolution of a research field: A practical application to the Fuzzy Sets Theory field. *Journal of Informetrics*, 5(1), 146-166. <https://doi.org/10.1016/j.joi.2010.10.002>
- Cobo, M. J., Martínez, M. A., Gutiérrez-Salcedo, M., Fujita, H., & Herrera-Viedma, E. (2015). 25 years at Knowledge-Based Systems: A bibliometric analysis. *Knowledge-Based Systems*, 80, 3-13. <https://doi.org/10.1016/j.knosys.2014.12.035>
- Cordova-Buiza, F., Gabriel-Campos, E., Castaño-Prieto, L., & García-García, L. (2021). The Gastronomic Experience: Motivation and Satisfaction of the Gastronomic Tourist—The Case of Puno City (Peru). *Sustainability*, 13(16), 16. <https://doi.org/10.3390/su13169170>
- De Freitas Coelho, M., De Sevilha Gosling, M., & De Almeida, A. S. A. (2018). Tourism experiences: Core processes of memorable trips. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 37, 11–22. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.08.004>
- Dirik, D., Erhan, T., & Eryılmaz, İ. (2024). Yapay zekâ ve örgüt temelli araştırmaların potansiyel eğilimleri üzerine bibliyometrik bir analiz. *Bulletin of Economic Theory and Analysis*, 9(3), 3. <https://doi.org/10.25229/beta.1487924>
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Karakuş, M. (2024). A bibliometric analysis of rebel governance. *Anadolu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(4), 284-316. <https://doi.org/10.53443/anadoluibfd.1486217>
- Kumar, M., George, R. J., & PS, A. (2023). Bibliometric analysis for medical research. *Indian Journal of Psychological Medicine*, 45(3), 277-282. <https://doi.org/10.1177/02537176221103617>

- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Majerova, I., & Abdrazakova, A. (2021). A bibliometric mapping of cost-benefit analysis—Three decades of studies. *Economies*, 9(3), 110. <https://doi.org/10.3390/economies9030110>
- Rashmi, K., & Kataria, A. (2021). Work–life balance: A systematic literature review and bibliometric analysis. *International Journal of Sociology and Social Policy*, 42(11/12), 1028–1065. <https://doi.org/10.1108/ijssp-06-2021-0145>
- Selwood, J. (2004). The lure of food: Food as an attraction in destination marketing in Manitoba, Canada. In *Food tourism around the world* (pp. 178-191). Routledge.
- Scarpato, R. (2002). Sustainable gastronomy as a tourist product. In A. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (pp. 132-152). Routledge.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism management*, 25(3), 297-305.
- Şenyapar, H. N. D. (2023). A bibliometric analysis on renewable energy's public health benefits. *Journal of Energy Systems*, 7(1), 132–157. <https://doi.org/10.30521/jes.1252122>
- Van Leeuwen, T. (2006). The application of bibliometric analyses in the evaluation of social science research: Who benefits from it, and why it is still feasible. *Scientometrics*, 66(1), 133–154. <https://doi.org/10.1007/s11192-006-0010-7>
- Walls, A., Okumus, F., Wang, Y., & Kwun, D. J. W. (2011). Understanding the consumer experience: An exploratory study of luxury hotels. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 20(2), 166-197.
- Zengin, B., & Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar mutfağının gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 225-240.