JOURNAL OF BUSINESS MANAGEMENT AND ECONOMIC RESEARCH

ISSN: 2602-3385

Journal homepage: www.jobmer.org

Türk Kahvesi ve Bitkisel Kahvelere Yönelik Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi (Bibliometric Analysis of Studies on Turkish Coffee and Herbal Coffees)

*** Hilal KANAT**[a]

[a] Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Osmaniye, Türkiye.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.07.2025

Kabul Tarihi: 02.12.2025

Anahtar Kelimeler

Bitkisel (kafeinsiz) Kahve

Türk Kahvesi

Yöresel Kahve

Bibliometrik

Öz

Çalışmada sadece Türk kahvesini değil aynı zamanda kültürel miras değeri taşıyan bitkisel (kafeinsiz) kahveleri konu alan çalışmalar çeşitli parametreler kullanılarak bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında seçilen çalışmalar seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden amaçsal örneklemenin bir çeşidi olan ölçüt örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Türk kahvesi ve bitkisel kahvelerle ilgili yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi için toplam 34 makale 1 bildiri ve 19 lisansüstü tez incelenmiştir. Ulaşılan çalışmalar "mevcut çalışma sayısı" 'yayın türü', 'yayımlanma yılı', 'yayımlandığı üniversite', 'yayımlandığı anabilim dalı', 'konu teması' ve "kahve çeşitleri" olmak üzere yedi farklı kıstas kapsamında incelenmiştir. Tez, makale ve bildirilerin konu temalarına yönelik çıkarım yapılırken betimsel içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Araştırma sonucunda bitkisel kahvelerle ilgili yapılan çalışmaların Türk kahvesi ile ilgili yapılan çalışmaların gerisinde kaldığı sonucuna varılmıştır. Türk kahvesi ve bitkisel kahvelerle ilgili çalışmaların en çok 2022 yılında yapıldığı tespit edilmiştir. İlgili konuların fen bilimlerinde gıda mühendisliği, sosyal bilimlerde ise gastronomi ve mutfak sanatları bölümü/anabilim dalında daha çok ilgi gördüğü tespit edilmiştir. Kahve türünde ise Türk kahvesi türüne ilişkin yapılmış çalışmalar %71 oranında iken bitkisel kahvelere yönelik çalışmaların %29 oranında olduğu belirlenmiştir. Bitkisel kahvelerden ise en fazla Menengiç kahvesine yönelik çalışmaların yapıldığı gözlemlenmiştir.

Keywords

Herbal (decaffeinated) Coffee

Turkish Coffee

Local Coffee

Bibliometrics

Makalenin Türü

Derleme

Abstract

The aim of the study is to conduct bibliometric analysis of postgraduate theses and articles on not only Turkish coffee but also herbal (decaffeinated) coffees that have cultural heritage value, using various parameters. The studies selected within the scope of the research were determined by the criterion sampling method, which is a type of purposeful sampling among non-random sampling methods. A total of 34 articles, 1 paper and 19 graduate theses were examined for the bibliometric analysis of Turkish studies on Turkish coffee and herbal coffees. The studies were examined under seven different criteria: "number of existing studies", "type of publication", "year of publication", "university in which it was published", "department of science in which it was published", "subject theme" and "coffee types". Descriptive content analysis method was used when making inferences about the subject themes of theses, articles and papers. As a result of the research, it was concluded that the studies on herbal coffees fell behind the studies on Turkish coffee. It has been determined that studies on Turkish coffee and herbal coffees were mostly carried out in 2022. It has been determined that relevant subjects receive more attention the food engineering department in science and the gastronomy and culinary arts department in social sciences. Regarding the coffee type, it was determined that the rate of studies on Turkish coffee was 71%, while the rate of studies on herbal coffees was 29%. It has been observed that among herbal coffees, the most studies are on Menengiç coffee.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: hilalkanat33@hotmail.com (H. Kanat)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1884

GİRİŞ

Kahve, tarihsel süreç içerisinde yalnızca bir içecek olmanın ötesine geçerek toplumların sosyal yaşamını, kültürel kimliğini ve gastronomik alışkanlıklarını şekillendiren önemli bir unsur hâline gelmiştir. Özellikle Osmanlı döneminden günümüze uzanan süreçte Türk kahvesi; kahvehane kültürü, misafirperverlik anlayışı ve sosyal etkileşim pratikleriyle Türk kültürünün ayrılmaz parçalarından biri olarak kabul edilmektedir (Durukan, 2013; Göktaş, 2010; Yardımcı, 2014). Türk kahvesinin toplumsal hafızadaki yeri, yalnızca tüketim alışkanlığıyla sınırlı kalmayıp kültürel aktarımın da önemli araçlarından biri olmuştur. Bu bağlamda kahvehaneler, tarih boyunca sosyal iletişim, edebiyat, siyaset ve gündelik yaşamın şekillendiği kamusal mekânlar olarak dikkat çekmiştir (Göktaş, 2010).

Türk kahvesi, kültürel miras niteliğiyle ulusal ve uluslararası düzeyde önem kazanmıştır. UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne dâhil edilmesi, Türk kahvesinin kültürel değerinin uluslararası ölçekte tanınmasını sağlamıştır (UNESCO, 2023). Bu yönüyle Türk kahvesi; geleneksel hazırlama yöntemi, sunum biçimi ve tüketim ritüelleriyle kültürel kimliğin taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir (Yılmaz, Acar-Tek & Sözlü, 2017; Yönet Eren & Ceyhun Sezgin, 2018). Ayrıca Türk kahvesinin gastronomi turizmi, destinasyon markalaşması ve mutfak kültürü açısından önemli bir unsur olduğu da vurgulanmaktadır (Kavacık, Zafer & İnal, 2015; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018; Arslan, 2023). Günümüzde üçüncü nesil kahve işletmelerinin yaygınlaşmasıyla birlikte Türk kahvesinin modern kahve kültürü içerisindeki konumu da araştırmalara konu olmaktadır (Kefeli, Şahin & Yarmacı, 2020; Kavlak & Akova, 2022).

Kahve kültürü üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde araştırmaların yalnızca geleneksel Türk kahvesiyle sınırlı kalmadığı, aynı zamanda yöresel ve bitkisel kahve çeşitlerine de yöneldiği görülmektedir. Özellikle menengiç kahvesi, çörekotu kahvesi, çedene kahvesi ve keçiboynuzu kahvesi gibi bitkisel kökenli kahveler; yöresel gastronomik değerler kapsamında ele alınmaktadır (Tiryaki & Ak, 2009; Kılınç, Kılınç & Yeşiltaş, 2017; Köksal, Durgut & Tamer, 2023). Anadolu'nun kayıp kahveleri üzerine yapılan çalışmalar da bitkisel kahvelerin kültürel hafızadaki yerini ortaya koymaktadır (Koca & Narin, 2018). Bunun yanı sıra kafeinsiz kahve benzeri içecek üretimi ve fonksiyonel gıdalar kapsamında yapılan araştırmalar, bitkisel kahvelerin sağlık ve gıda bilimi açısından da önem taşıdığını göstermektedir (Bölek & Alptekin, 2020; Özçelik, 2016). Özellikle menengiç kahvesi gibi geleneksel içeceklerin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi, yerel bitki kullanımının kültürel süreklilik içerisindeki rolünü ortaya koymaktadır (Akan, 2015). Ancak mevcut çalışmaların belirli temalarda yoğunlaştığı, özellikle bitkisel kahveler üzerine yapılan akademik araştırmaların sınırlı kaldığı dikkat çekmektedir.

Bibliyometrik analiz çalışmaları, belirli bir alandaki bilimsel üretimin gelişimini sistematik biçimde inceleyerek araştırma eğilimlerini ortaya koyan önemli yöntemlerden biridir (McBurney & Novak, 2002; Boyack & Klavans, 2010). Bu analiz yöntemi sayesinde çalışma sayıları, konu eğilimleri, yayın türleri ve araştırma alanlarının gelişim süreçleri değerlendirilebilmektedir. Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi de çalışmaların konu temalarının belirlenmesinde etkili yöntemlerden biri olarak kullanılmaktadır (Ültay, Akyurt & Ültay, 2021). Bu kapsamda bibliyometrik çalışmalar, belirli alanlarda hangi konuların öne çıktığını ve hangi alanların araştırma açısından eksik kaldığını ortaya koyarak literatüre önemli katkılar sağlamaktadır.

Bu çalışmada, yalnızca Türk kahvesi değil aynı zamanda kültürel miras değeri taşıyan bitkisel (kafeinsiz) kahveler üzerine yapılmış akademik çalışmaların bibliyometrik analizinin gerçekleştirilmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında tez, makale ve bildiriler; yayın yılı, yayın türü, üniversite, anabilim dalı, konu teması ve kahve çeşitleri gibi farklı parametreler doğrultusunda incelenmiştir. Çalışma, Türk kahvesi ile bitkisel kahveler üzerine yapılan araştırmaların mevcut durumunu ortaya koyması, literatürdeki eğilimleri belirlemesi ve özellikle bitkisel kahveler üzerine yapılacak gelecekteki çalışmalara yol göstermesi açısından önem taşımaktadır.

Yöntem

Araştırmanın Amacı

Çalışma gastronomi alan yazınında Türk mutfak kültürünün parçası olan bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin, Türk kahvesini konu alan çalışmaların gerisinde kaldığı düşünülerek gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda çalışmada sadece

Türk kahvesini değil aynı zamanda kültürel miras değeri taşıyan bitkisel (kafeinsiz) kahveleri konu alan çalışmalar da çeşitli parametreler kullanılarak bibliyometrik analizinin yapılması amaçlanmıştır.

Evren ve Örneklem

Bu araştırmanın evreni, 1962-2023 yılları arasında Türkiye genelinde yayımlanan lisansüstü tezler (yüksek lisans ve doktora), makaleler ve bildirilerden oluşmaktadır. Araştırmanın örneklemi ise seçkisiz olmayan örnekleme yöntemlerinden biri olan amaçsal örnekleme kapsamında, ölçüt örnekleme tekniği kullanılarak belirlenmiştir. Ölçüt örnekleme yaklaşımında; araştırmaya dâhil edilecek bireyler, olaylar, durumlar ya da dokümanlar önceden belirlenen belirli özelliklere göre seçilmektedir. Bu doğrultuda, araştırmanın örneklemine yalnızca belirlenen anahtar kelimeleri içeren ve araştırma konusu ile doğrudan ilişkili çalışmalar dâhil edilmiştir (Büyüköztürk, Kılıç, Akgün, Karadeniz ve Demirel, 2010).

Araştırmanın Veri Seti

Araştırmanın veri setini Google Akademik (www.scholar.com.tr), Ulakbim, Dergipark, Ulusal Tez Merkezi (https://tez.yok.gov.tr) veri tabanında Türkiye ölçeğinde 1962-2023 yıllar arasında, başlık ve içeriklerinde Türk kahvesi, bitkisel (kafeinsiz) kahve alanına ilişkin konuların yer aldığı ve tam metin olarak ulaşılabilen çevrimiçi çalışmalar oluşturmaktadır. Türk kahvesi ve bitkisel kahvelerle ilgili kitap ve kitap bölümü kapsam dışında tutulmuştur. Bu durum araştırmanın sınırlılığını ortaya koymaktadır.

Araştırma kapsamında aratılan yöresel kahve çeşitleri kavramsal çerçevede Tablo 1'de verilmiştir. Tablo 1'de tamamen kahve yerine kullanılan bitkisel (kafeinsiz) kahveler araştırma kapsamına dâhil edilmiştir. Araştırmada kullanılan makale, tez ve bildiriler; "Türk kahvesi, bitkisel kahve, suni kahve, menengiç kahvesi, kenger kahvesi, badem kahvesi, nohut kahvesi, çörekotu kahvesi" anahtar kelimeleri aratılarak ulaşılmıştır. Alan yazın kapsamı dışında bitkisel (kafeinsiz) kahve olarak aratılan kahvelere ek olarak "hurma kahvesi", "keçiboynuzu kahvesi", "maş fasulyesi kahvesi" çeşitlerine de ulaşılmış ve araştırmaya dâhil edilmiştir.

Araştırmada Kullanılan Analiz Yöntemi

Çalışmada analiz yöntemi olarak Türk kahvesi ve bitkisel kahve olan suni Türk kahvesi çeşitlerini konu alan çalışmalar bibliyometrik analiz ve içerik analiz yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Bibliyometri, yayınlanmış olan çalışmaların belirlenen kriterler üzerinde istatistiksel teknikler kullanılarak değerlendirilen ve analiz edilen bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (Mcburney & Novak, 2002). Bibliyometrik analizler, belirli bir alanda yapılan araştırmaların disiplinler arası gelişim sürecini ve bu sürecin nasıl ilerlediğini haritalandırmak amacıyla kullanılmaktadır (Boyack & Klavans, 2010). Bu yöntem; araştırmacıların okumaya başlamadan önce alan yazını keşfetmelerine, en etkili ve az çalışılmış konuları göstererek araştırmacının çalışmalarını yönlendirebilmektedir.

Araştırma kapsamında kullanılan bir diğer analiz yöntemi ise içerik analizi türlerinden biri olan betimsel içerik analizidir. İçerik analizinin genel amacı, ele alınan konu kapsamında, daha sonra yapılacak akademik çalışmalara yol göstermesi ve konu ile ilgili genel eğilimin tespitinin sağlanmasıdır (Lune & Berg, 2017; Ültay, Akyurt & Ültay, 2021; Yıldırım & Şimşek, 2018). Dolayısı ile bu çalışmada Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahveler konusunda yayınlanmış çalışmalar ele alınıp konu eğilimleri değerlendirilmiştir.

Bu kapsamda 01.01.2024 tarihinde Türkiye ölçeğinde ulaşılan çalışmalar Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahveler başlığı altında ayrı olarak "mevcut çalışma sayısı" 'yayın türü', 'yayımlanma yılı', 'yayımlandığı üniversite', 'yayımlandığı anabilim dalı' ve "konu teması' olmak üzere yedi farklı kıstas belirlenmiş ve incelenmiştir. Ulaşılan çalışmaların konu temalarına yönelik çıkarım yapılırken betimsel içerik analiz yöntemi kullanılmıştır. Analizde Türk kahvesi ve bitkisel kahveye ait veriler ayrı olarak incelenmiştir. Ayrı olarak incelenmesindeki amaç ise gastronomi alan yazınında Türk mutfak kültürünün parçası olan bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin, Türk kahvesini konu alan çalışmaların gerisinde kaldığı düşünülmesinden kaynaklı kıyas yapılabilmesidir.

Araştırmanın Önemi

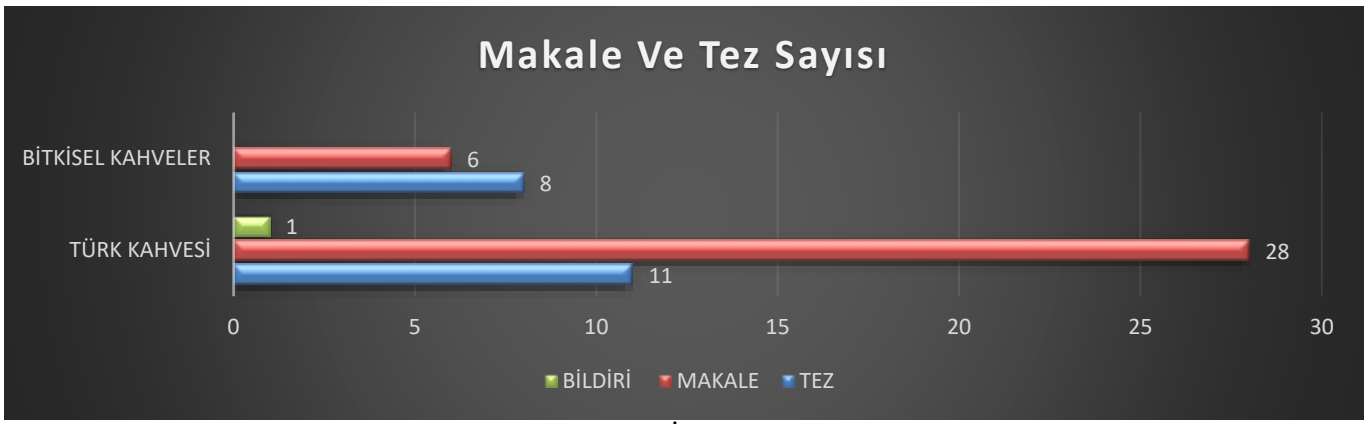
Gastronomi alan yazında bitkisel (kafeinsiz) kahveleri konu alan çalışmaların mevcut durumunu ortaya çıkaran herhangi bir çalışmaya rastlanılmamış olması çalışmanın özgünlüğünü ve önemini ortaya çıkarmaktadır. Aynı zamanda çalışmada Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin yedi farklı kıstasa göre değerlendirilerek karşılaştırılmasının yapılması, Türk kahvesine kıyasla bitkisel kahveye ilişkin çalışmaların eksiklik veya fazlalıklarının görülmesine olanak sağlaması bakımından önemlidir. Dolayısı ile yapılan bu çalışma hem yöresel kahveler başlığı altında bitkisel (kafeinsiz) kahveler konusuna dikkat çekmesi hem de alan yazındaki boşluğu doldurarak konuyu çalışacak araştırmacılara rehberlik etmesi beklenmektedir.

Bulgular

Araştırma kapsamında Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahve ile ilgili toplam 34 makale, bir bildiri ve 19 tez olduğu, tezlerin sadece bir tanesinin doktora düzeyinde olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan çalışmaların karşılaştırmalı olarak dağılımı

Şekil 1'de Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahvelerle ilgili çalışmaların dağılımı verilmiştir.



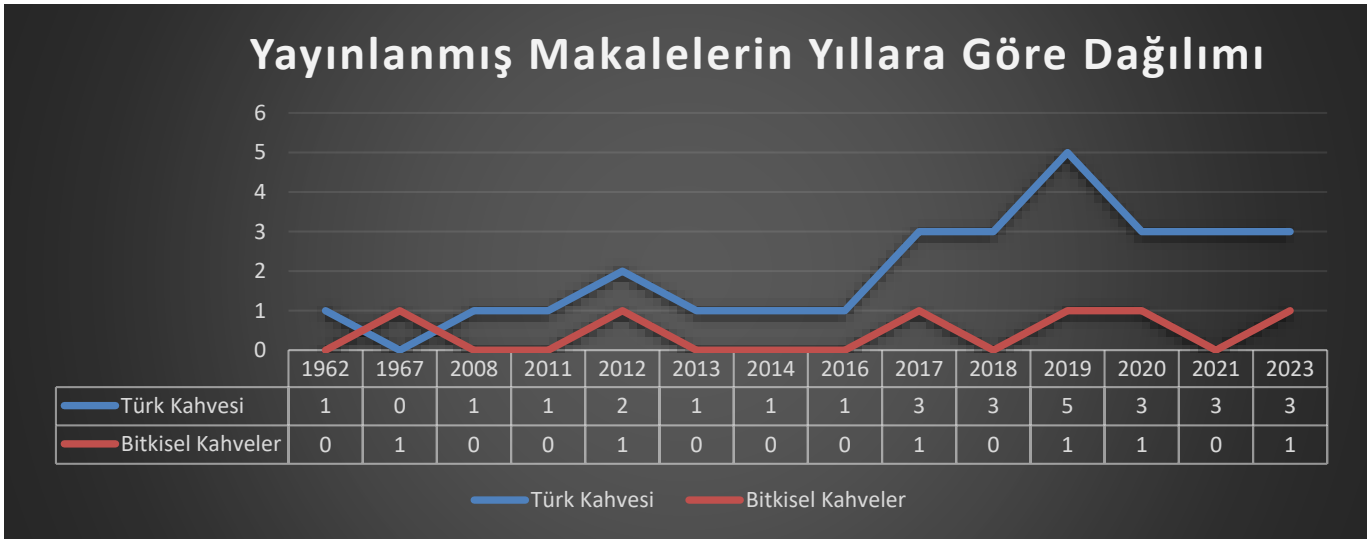
Şekil 1. Türk Kahvesi ve Bitkisel (kafeinsiz) Kahvelerle İlgili Çalışmaların Dağılımı

Türk kahvesi ve bitkisel (kafeinsiz) kahvelerle ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde Türk kahvesi ile ilgili (11) tez, (28) makale, (1) bildiri olduğu, bitkisel (kafeinsiz) kahvelerle ilgili ise (8) tez, (6) makale olduğu tespit edilmiştir. Bu durumda bitkisel (kafeinsiz) kahvelerle ilgili yapılan çalışmaların Türk kahvesi ile ilgili yapılan çalışmaların gerisinde kaldığı sonucuna varılmıştır.

	1999	2006	2007	2011	2015	2016	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Türk kahvesi	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	3	1
Bitkisel kahveler	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	2	0

Şekil 2. Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Yıllara Göre Dağılımı

Araştırma bulguları kapsamında ilk olarak ulusal tez merkezi içerisinde hem Türk kahvesi hem de bitkisel (kafeinsiz) kahvelerle ilgili tezlerin yıllara göre kronolojik dağılımında 2022 yılı öne çıkan yıl olmuştur (Şekil 2). Tez türünde toplamda 18 adet yüksek lisans ve 1 adet doktora tezi çalışılmıştır. İlk doktora tezinin ise 2011 yılında Türk kahvesi ile ilgili yayınlanmıştır. Yine Türk kahvesi ile ilgili yayınlanan ilk tezin 1999 yılında olduğu, bitkisel (kafeinsiz) kahvelerini konu edinen ilk lisansüstü tezin ise 2007 yılında yayınlandığı belirlenmiştir.



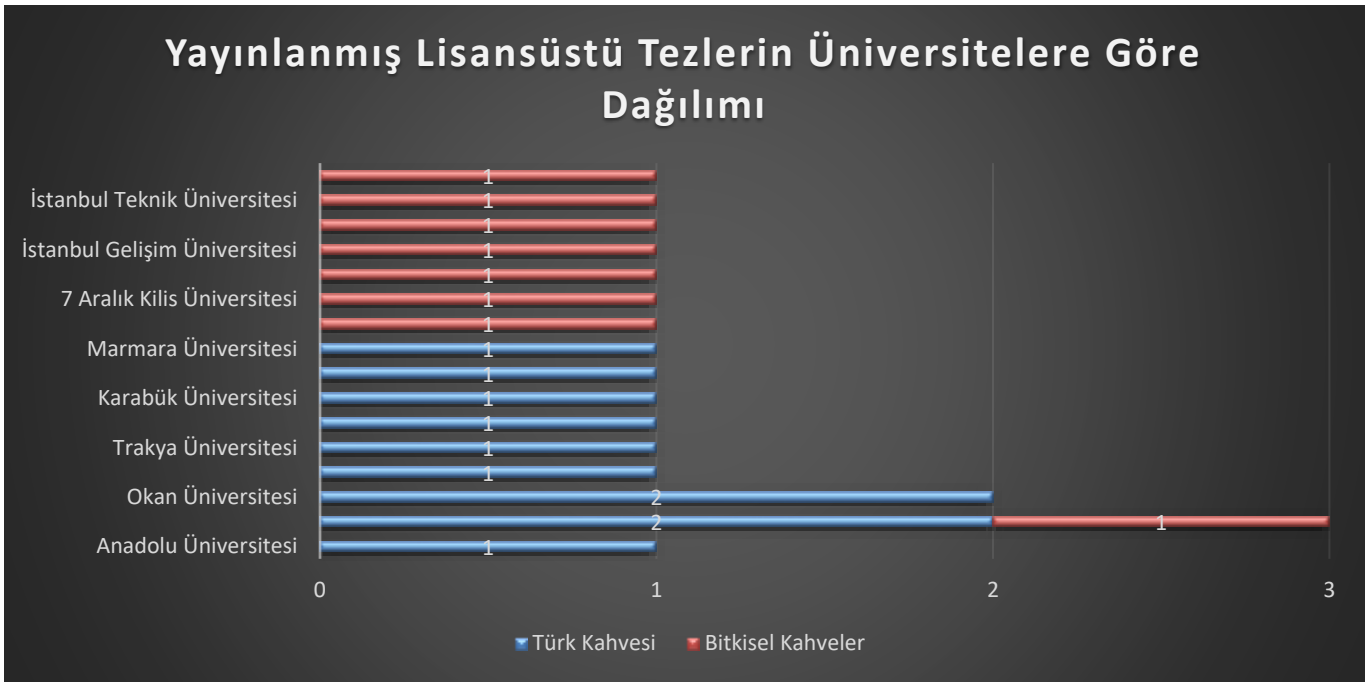
	1962	1967	2008	2011	2012	2013	2014	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2023
Türk Kahvesi	1	0	1	1	2	1	1	1	3	3	5	3	3	3
Bitkisel Kahveler	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1

Şekil 3. Yayınlanmış Makalelerin Yıllara Göre Dağılımı

1962-2023 yılları arasında Türk kahvesi ile ilgili toplam 28 makale yayınlanmıştır. Şekil 3'e göre, Türk kahvesi ile ilgili en çok makalenin yayınlandığı yıl sırasıyla 2019 yılı (5), 2023 yılı (3), 2022 yılı (3), 2021 yılı (3), 2020 yılı (3), 2018 yılı (3), 2017 yılı (3), 2012 yılı (2), 2016 yılı (1), 2014 yılı (1), 2013 yılı (1), 2011 yılı (1), 2008 yılı (1), 1962 yılında (1) yayınlanmıştır. Genel olarak bakıldığında ise 2017 yılı ve sonrasında Türk kahvesini konu alan makale sayısında büyük bir artış olduğu belirlenmiştir.

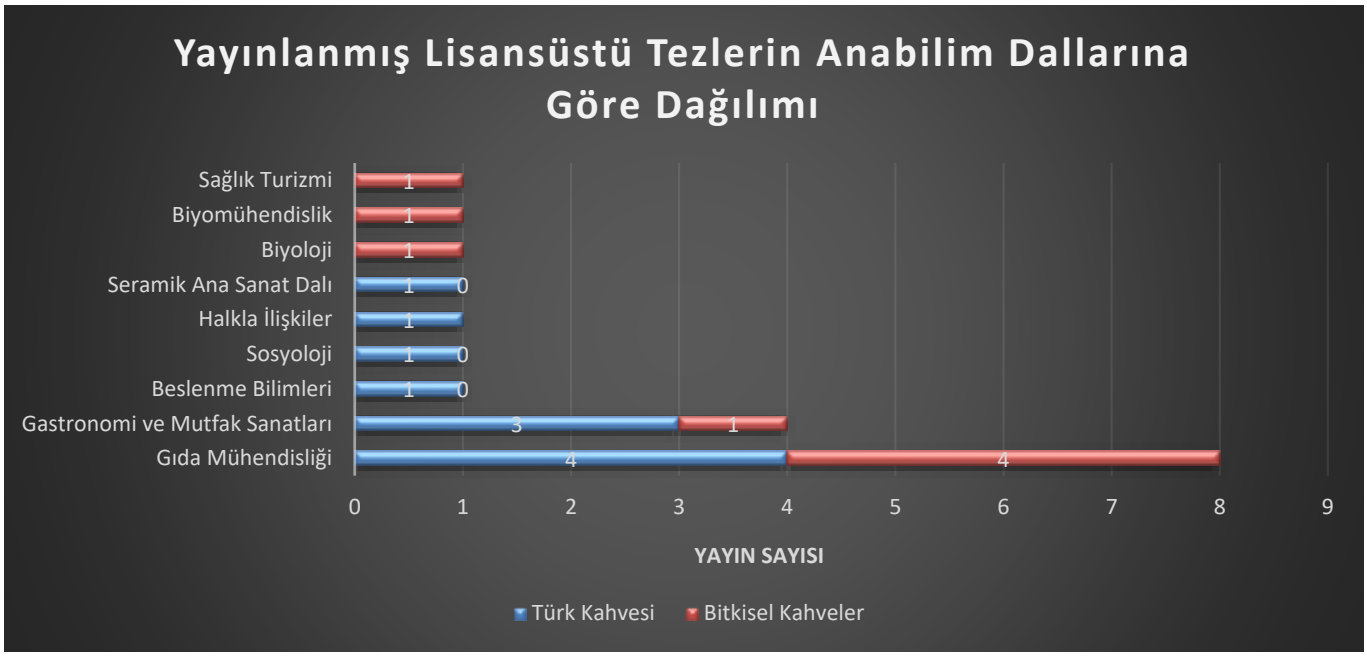
Bitkisel kahvelerle ilgili ise 1967- 2022 yılları arasında toplam altı makale yayınlanmıştır. Şekil 3'e göre 2023 yılı (1), 2020 yılı (1), 2019 yılı (1), 2017 yılı (1), 2012 yılı (1), 1967 yılında (1) yayınlanmıştır. Türk alan yazınında

makale sayıları kıyaslandığında kahve başlığı altında bitkisel kahveler konusunun alan yazında geri planda kaldığı tespit edilmiştir.



Şekil 4. Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Üniversitelere Göre Dağılımı

Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezlerin hazırlandığı üniversitelere göre dağılımı Şekil 4'de verilmiştir. Türkiye'de toplamda 16 farklı üniversite Türk kahvesi ve bitkisel kahvelere yönelik lisansüstü tez yayımlamıştır. Türkiye de 2023 yılı itibari ile toplam 208 yükseköğretim kurumu bulunmaktadır (yok.gov.tr). Bu sayıya bakıldığında Türk mutfak kültürünün mirası olan Türk kahvesi ve yöresel kahveleri çalışan üniversite sayısının yetersiz kaldığı görülmektedir. Üniversiteler içerisinde Türk kahvesi ve bitkisel kahveleri konu alarak en fazla lisansüstü tez çalışan üniversitenin Ege üniversitesi ve Okan üniversitesi olduğu görülmektedir. Ege üniversitesinde yayınlanan lisansüstü tezler ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise Okan üniversitesi yer almaktadır. Araştırma kapsamında incelenen tezlerin 11 adedi fen bilimleri enstitüsü iken sekiz adedi ise sosyal bilimler enstitüsü tarafından çalışıldığı belirlenmiştir. Bakıldığında ilgili konuların çoğunluğu fen bilimleri alanında çalışılmıştır.



Şekil 5. Yayınlanmış Lisansüstü Tezlerin Anabilim Dallarına Göre Dağılımı

Şekil 5'te Türk kahvesini konu alan lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımında gıda mühendisliği ilk sırada yer almaktadır. İkinci sırada ise gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalı yer almaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalındaki tezler yüksek lisanstan oluşmaktadır. Bu iki anabilim dalının yanı sıra beslenme bilimleri, sosyoloji, halkla ilişkiler ve seramik ana sanat dalı anabilim dallarında birer lisansüstü tez bulunmaktadır. Şekil 5'te bitki kahvelerini ele alan lisansüstü tezlerin anabilim dallarına göre dağılımında ise gıda mühendisliği (4) ilk sırada yer almaktadır. Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalında ise bir adet lisansüstü tez olduğu tespit edilmiştir. Genel olarak bakıldığında bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin daha çok fen bilimlerinde gıda mühendisliği anabilim dalında çalışıldığı görülmüştür. Gastronomi alanında ise bitkisel (kafeinsiz) kahvelere yeterince yer verilmediği tespit edilmiştir.

Şekil 6. Türk Kahvesine İlişkin Tez ve Makalelerin Tema Dağılımı

Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, kültürel miras ile ilgili ele alınan çalışmaların ilgi gördüğü gözlenmektedir. Bu çalışmalarda Türk kahvesi kültür ve geleneğinin geçmişten günümüze sosyal, tarihsel ve kültürel değişimi, kahvenin toplumsal açıdan önemi ve sosyal hayattaki görevinin vurgulanması üzerinedir. Diğer dikkat çeken konulardan birisi ise Türk kültüründe kahve ve kahvehanelerdir. Türk toplumunda kahvehane iletişimsel ortamın belirleme, Türk toplumunda yeri, sosyal ve kültürel işlevselliği, iletişimsel etkinlik konuları incelenmiştir. Diğer dikkat çeken konular ise değişen kahve tüketimi alışkanlıkları, sağlık boyutu ve etkileri, kimyasal bileşenler ve duyusal özellikleri, Türk kültüründe kahvenin yeri ve duyusal özellikler gibi konulardır.

Şekil 7. Bitkisel Kahvelere İlişkin Tez ve Makalelerin Tema Dağılımı

Temalara ilişkin dağılım incelendiğinde, yöresel lezzet ile ilgili ele alınan çalışmaların ilgi gördüğü gözlenmektedir. Bu çalışmalarda kahvelerin; özellikleri, faydaları, bileşenleri, yapılış aşamaları incelenmiştir. Diğer dikkat çeken konulardan birisi ise alternatif Türk kahvesi üretimidir. Bu çalışmalarda Menengiç kahvesinin instant kahve üretimi ve püskürtmeli kurutma tekniği ile çözülebilir kahve üretimi gibi konular incelenmiştir. Dikkat çeken bir diğer konu

ise kafeinsiz kahve üretimidir. Bu çalışmalarda keçiboynuzu ve hurma çekirdeğinden kafeinsiz kahve üretimi gibi konular da incelenmiştir.

Şekil 8. Çalışmalarda Kahve Çeşitlerine Değinilme Oranı

Kahve türüne ilişkin yapılmış çalışmaların dağılımı incelendiğinde, Türk kahvesi türüne ilişkin yapılmış çalışmaların %71 oranda olduğu tespit edilmiştir. Menengiç kahve türüne ilişkin yapılmış çalışmaların dağılımı (5) %9 oranda olduğu tespit edilmiştir. Hurma kahve türüne ilişkin yapılmış çalışmaların dağılımı (3) %5 oranında olduğu tespit edilmiştir. Keçiboynuzu kahve türüne ilişkin yapılmış çalışmaların dağılımı (2) %3 oranda olduğu tespit edilmiştir. Badem (1), Nohut (1), Çörekotu (1), Maş Fasulyesi (1), Kenger (1) ve Palamut (1) kahve türlerine ilişkin yapılmış çalışmaların %2 oranda olduğu tespit edilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Türk kahvesi, Türk mutfak kültürünün karakteristik yapısının oluşumunda ve Türk mutfağına marka değeri katması bakımından önemli bir yer tutmaktadır. Bunun yanı sıra yöresel kahveler de Türk mutfak kültüründe önemli birer kültürel miras unsurudur. Geçmiş dönemlerde Türk mutfak kültüründe birçok bitkisel (kafeinsiz) kahve, halkın kahve ihtiyacını karşılamıştır. Dolayısı ile Türk kahvesi kültürünün devamlılığının sağlanmasında alternatif çözüm olarak tüketilen bitkisel kahveler mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle yeni nesil kahvelerin aksine bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin korunması ve sürdürülebilirliği önem taşımaktadır. Fakat alan yazına bakıldığında bu konuda yeteri kadar çalışmanın olmaması sahip olunan değerlerin gün yüzüne çıkmasını bir nevi geciktirmektedir. Özellikle kahve tüketiminin her geçen gün daha da artması kafeinin olumsuz etkileriyle ilgili endişelerin üzerinde daha çok durulması bitkisel kahvelere yönelik çalışmalar yapılmasını gerekli kılmaktadır. Bu kapsamda çalışmada özellikle yerli alan yazında yöresel kahve çeşidi olan bitkisel kahvelere yönelik çalışmaların gerekliliğinin somut bir şekilde gösterilmesi amaçlanmıştır.

Bu çalışmada, Google Akademik üzerinden Türk kahvesi ve bitkisel kahveler konusunda yayımlanan tez ve makaleler incelenerek ilgili alanın bibliyometrik profilinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Bibliyometrik analiz çalışmaları, belirli bir konuya ilişkin yayımlanan kaynakların içerik özelliklerinin değerlendirilmesi ve alandaki bilimsel gelişmelerin izlenmesi açısından önemli bir yöntem olarak kabul edilmektedir. Elde edilen bibliyometrik veriler; ilgili bilim alanındaki eğilimlerin, araştırmaların yoğunlaştığı konuların ve literatürde yer alan eksikliklerin belirlenmesine katkı sağlamaktadır.

Yayımlanan lisansüstü tezler; yayımlandıkları yıl, üniversite, tez türü, anabilim dalı ve ele alınan çalışma konuları gibi çeşitli değişkenler dikkate alınarak bibliyometrik açıdan incelenmiştir. Araştırma sonucunda, Türk kahvesi ve bitkisel kahveler alanında gerçekleştirilen lisansüstü çalışmaların büyük bölümünün yüksek lisans tezi niteliğinde olduğu belirlenmiştir. Buna karşın, doktora düzeyinde hazırlanan tezlerin sayısının oldukça sınırlı olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmada zaman aralığı olarak belirlenen 1962-2023 yılları arasında Türk kahvesi ve bitki kahveleri ile ilgili en fazla tezin yayınlandığı yıl "2022" yılı olarak görülmektedir. 2022 yılına kadar lisansüstü tezlerde bu denli yüksek yayınların görülmemiş olması son yıllarda kültürel mirasa verilen önem ve özellikle gastronomi ve yöresel içecek alanına verilen önemin arttığını göstermektedir. Üniversitelerde ise "Ege Üniversitesi" ve ''Okan Üniversitesi" diğer üniversitelere göre daha ön plandadır. Anabilim dalları incelendiğinde "Gıda Mühendisliği" ve "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" ön plana çıkmaktadır. Türk kahvesi ile ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin çalışma konusunu "gıda mühendisliği", ve ''gastronomi'' oluşturmaktadır. Bitkisel kahvelerle ilgili yayınlanan lisansüstü tezlerin ise daha çok ''gıda mühendisliği'', ve 'biyomühendislik ve sağlık turizmi' oluşturmaktadır.

Google Akademide Türk kahvesi ile ilgili yayınlanan yayınlara genel olarak bakıldığında kültürel miras ile ilgili konuları doğrudan ve dolaylı olarak ele alınmıştır. Google Akademikte bitkisel (kafeinsiz) kahveler ile ilgili yayınlara genel olarak bakıldığında kafeinsiz kahve üretimi ile ilgili konuları doğrudan ve dolaylı yoldan ele alınmıştır. Meyve çekirdeklerinin kullanılarak Türk kahvesi türevi oluşturmak, koku, tat, aroma kontrollerinden geçirilmesi ve kafeinsiz kahve elde edilmesini amaçlama doğrudan bir etki yaratmaktadır.

Bitkisel (kafeinsiz) kahve ve Türk kahvesi arasında yapılan çalışmaların karşılaştırmalı olarak ele alındığında yıllara göre dağılımında Türk kahvesi ile yapılan çalışmaların tema dağılımı bulgularından hareketle bitkisel kahve ile ilgili yayınlanan yayınlara göre daha çok ve daha kapsamlı ele alındıkları görülmüştür. Bitkisel kahveye ilişkin yayınların Türk kahvesi yayınlarının aksine daha az olduğu, en eski bitkisel kahve yayınının ise 1962 yılında yayınlanan makalede kenger bitkisi olduğu belirlenmiştir.

Bitkisel kahvelerde ürüne odaklanma, kahve türünün nereden elde edildiği, faydaları, bileşenleri, yapılışlarına özgü konulara yer verilmiştir. Çoğu bitkisel kahvelerin tekrardan araştırma konusu olarak ele alınması ve varlığını sürdüren ancak literatürde yerine alamamış yöresel lezzetlerin araştırma kapsamına girmesi gerekmektedir. Bitkisel kahveler hakkında daha detaylı araştırma yapılması ve literatüre yeni kaynaklar kazandırılması gerekmektedir. Gelecekte hem sürdürülebilir kahve tüketiminde hem de kafeinsiz kahve temininde kültürel miras olan bitkisel (kafeinsiz) kahvelerin farkındalığının artırılması, mutfak kültürüne yeniden kazandırılması, alan yazında hak ettiği yeri bulması açısından bu çalışmanın gelecekte yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir. Dolayısı ile bitkisel (kafeinsiz) kahve konusunda yapılan çalışmaların sınırlı olması, özellikle gastronomi ve mutfak sanatları bölümü/anabilim dalında çalışmaların kültürel miras kapsamında artırılması gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Akan, H. (2015). Kahta (Adıyaman) merkezi ve narince köyünün etnobotanik açıdan araştırılması. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, 4*(2).

Arslan, F. (2023). Kültürel bir miras olarak Türk kahvesi ve yiyecek içecek işletmelerindeki yeri. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 5*(1), 63-74.

Boyack, K. W., & Klavans, R. (2010). Co-citation analysis, bibliographic coupling, and direct citation: which citation approach represents the research front most accurately?. *Journal Of The American Society For Information Science And Technology, 61* (12), 2389-2404.

Bölek, S., & Alptekin, E. (2020). Kafeinsiz kahve benzeri içecek üretimi için maş fasulyesi (vigna radiata) kullanımı. *Gıda, 45*(6), 1227-1236.

Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2010). Bilimsel araştırma yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(*Ek1), 347-359.

Durukan, L. (2013). Çekirdekten kültüre: Türk kültüründe kahve ve kahvehane. *Bilim ve Kültür*, 2,1-14

Göktaş, E. (2010). Osmanlı döneminde kahvehaneler, kıraathaneler ve bunların işlevleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi,* (11).

Kavacık, M., Zafer, S., & İnal, M . (2015). Turizmde destinasyon markalaması: Alanya örneği. *Erciyes Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 0* (39) , 169- 192 .

Kavlak, E., & Akova, S. (2022). Y ve z kuşağının kahve kültürünün popüler kültür bağlamında değerlendirilmesi. *Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Dergisi, 4*(2), 1-33.

Kefeli, E., Şahin, Ö., & Yarmacı, N. (2020). Üçüncü nesil kahve işletmelerinde Türk kahvesinin yeri: İstanbul örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi, 4*(2), 130-147.

Kılınç, U., Kılınç, O., & Yeşiltaş, M. (2017). Turistik ürün olarak yöresel içecekler: bucak salebi ve çörekotu kahvesi örneği. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. Gaziantep, 61-77.

Koca, N., & Narin, A. (2018). Anadolu'nun kayıp kahveleri. Kutlu Yayınevi.

Köksal, H., Durgut, S., & Tamer, C. E. (2023). Keçiboynuzu (Ceratonia Siliqua L.) çekirdeğinden kafeinsiz kahve üretimi. Tam Metin Bildiri Kitabı, 18.

Lune, H., & Berg, B. L. (2017). Qualitative research methods for the social sciences. (9th Edition). England, Essex: Pearson.

Mcburney, M. K., & Novak, P. L. (2002). What is bibliometrics and why should you care?. proceedings. IEEE International Professional Communication Conference, 108-114.

Özçelik, M. M. (2016). Bitkisel kaynaklı bazı fonksiyonel gıdalar. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi, 9*(1), 57-68.

Tiryaki, G.Y., & Ak, F. (2009). Elazığ ili yöresel tatlarımız: Çedene kahvesi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu (27-29 Mayıs 2009, Van), Bildiriler Kitabı: 593-594.

Türkmenoğlu, M., & Türkmenoğlu, S. (2021). Ömer Seyfettin'in hikâyelerine iktisadi bir yaklaşım. *Liberal Düşünce Dergisi, 26*(102), 197-214.

Unesco. (2023). Erişim Linki: https://Www.Unesco.Org.Tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%Bclt%C3%Bcrel-Miras-Listeleri" adresinde 17.01.2024 tarihinde alınmıştır.

Ültay, E., Akyurt, H., & Ültay, N. (2021). Sosyal bilimlerde betimsel içerik analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 188-201.

Yardımcı, M. (2014). Geleneksel kültürümüzde kahve. *Akra Kültür-Sanat ve Edebiyat Dergisi, 2*(4),85-98.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). Qualitative research methods in the social sciences. (11th Edition). Ankara: Seçkin.

Yılmaz, B., Acar-Tek, N., & Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. *Journal of Ethnic Foods, 4(*4), 213-220.

Yönet Eren, F., & Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies-Social Sciences, 13* (10), 697-712.