

## Gıda Güvenliğine Yönelik Hazırlanan Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi

### *Bibliometric Analysis of Graduate Thesis on Food Safety*

Görkem TEYİN<sup>1</sup>

**Öz:** Sağlıklı yaşamın gerekliliği ve sürekliliği için beslenme ihtiyacının yeterli ve dengeli bir şekilde karşılanması gerekmektedir. Günlük hayatımızda tükettiğimiz gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik etmenler ile kirlendiği, tüketilmesi durumunda ise insan sağlığını bozduğu bilinmektedir. Gıdalar üzerinde yaşanan bozulmaların önlenmesi insan sağlığının korunması açısından önemli bir husustur. Bu hedefin gerçekleşmesi bir dizi gıda güvenliği uygulamaları ile mümkün olabilmektedir. Gıda güvenliği uygulamalarının yanında akademik çalışmalardan elde edilen bulgular da konuya dair önemli bilgiler aktarabilmektedir. Bu bağlamda gıda güvenliği konusunda yapılmış olan akademik çalışmaların geçmişten günümüze kadar ki süreç içerisindeki seyri ve geldiği nokta, bu alana odaklanan araştırmacılar için önem arz etmektedir. Çalışma, gıda güvenliği konusunda 2010-2020 yılları arasında yayınlanan lisansüstü tezlerde konunun ne şekilde irdelendiği, geçmişten günümüze gıda güvenliği ile ilgili çalışmaların seyri gibi konulara yönelik bulguların incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. 2010 yılından günümüze kadar ki süreçte gıda kaynaklı bir hastalığın salgın olmaması bu durumun akademik çalışmalara yansımalarının belirlenmesi amacıyla çalışmaya 2010 yılından başlanmıştır. Bu bağlamda çalışmada 89 lisansüstü tez bibliyometri tekniği ile değerlendirilmiştir. Çalışma neticesinde gıda güvenliği konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin büyük bir bölümünün 2019 yılında yayınlandığı (%25,8), yüksek lisans tezlerinin ağırlıkta olduğu (%82) ve gıda güvenliği konusunu ele alan tezlerin en fazla gıda mühendisliği anabilim dalında (%25,8) yayınlandığı tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda güvenliği, gıda hijyeni, bibliyometrik analiz, lisansüstü tez.

**Abstract:** Beyond doubt, the primary issue in terms of the necessity and continuity of a healthy life is meeting the nutrition requirement in a sufficient and balanced manner. The actualization of this objective is being possible through a range of food safety practices. As the result of the food safety practices performed, the findings obtained from the relevant academic studies are also able to communicate us significant information on the subject. In this context, the course of academic studies on food safety and their current point are important for the researchers focusing on this field, and for the individuals. In this study, it was intended to actualize the bibliometric analysis of graduate theses, written regarding food safety at National Thesis Center between years 2010-2020, within the frame of specific parameters. In this context, 89 graduate theses were evaluated in the study within the frame of parameters such as type, language, year, university, sub-department, and title of advisor. When the findings obtained by the study were considered, it was determined that majority of the graduate theses written on food safety were published in year 2019 (25.8%), that post graduate theses were predominant

<sup>1</sup> İlgili yazar/Corresponding author: Arş. Gör., Doğu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [gteyin@dogus.edu.tr](mailto:gteyin@dogus.edu.tr), ORCID No: 0000-0002-1959-2603

Geliş Tarihi/Received Date: 29.10.2021

Kabul Tarihi/Accepted Date: 21.12.2021

Yayınlanma Tarihi / Published Date: 31.12.2021

(82%), and that the theses addressing the subject of food safety were mostly published by the sub-department of food engineering (25.8%).

**Keywords:** Food safety, food hygiene, bibliometric analysis, graduate thesis.

## 1. Giriş

Gelişen ve değişen dünyamızda bireylerin yaşamlarını sağlıklı bir şekilde sürdürebilmesi adına yeterli ve dengeli beslenme konusu; artan gıda talebi, gıda kaynaklarının yetersizliği ve gıda israfı gibi konuların gündemde olmasından dolayı oldukça önemli bir konu haline almıştır. Kullanılan hammadde ve üretilen ürünler bakımından oldukça zengin ve çeşitli bir endüstri olan gıda endüstrisinin dünyanın en gelişmiş sektörlerinden biri olduğu bilinmektedir. Gıda endüstrisini bu denli geniş ve gelişmiş kılan birincil unsur ise şüphesiz tüm insanlığın ortak ihtiyacı olan beslenme ihtiyacını karşılamasıdır. Üretimi sağlanacak gıda maddeleri insan beslenmesinde doğrudan veya dolaylı bir biçimde yer alacağı için, tüketilen besinler insan sağlığı üzerinde etkili olmaktadır. Haliyle üretimden tüketime kadar süregelen tüm süreçlerde gıda maddelerinin insan sağlığını tehlikeye sokmayacak nitelikte ve güvenilir olması gerekmektedir (Ceyhun-Sezgin ve Artık, 2015: 57; Parlak, 2020: 74).

Dünya nüfusunun neredeyse %11’lik bir kısmının yeterli derecede beslenememesi ve artan gıda talebinin giderek karşılanması güç bir hâl alması gibi temel problemler, sürdürülebilir gıda tedarik zincirinin meydana getirilmesini gerekli kılmıştır. Dünyada beslenme sıkıntısına maruz kalıp, gıda kaynaklarına erişimde problem yaşayan ülkelerin az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkeler olduğu bilinmektedir (Aydın-Eryılmaz ve Kılıç, 2020: 58). Güvenli gıda temini konusu belli başlı bazı sorunların da bir araya gelmesiyle birlikte artık risk altındadır. Gelişmiş ülkeler her ne kadar kıtlık, susuzluk gibi konular ile ilgili mücadele yöntemleri geliştirip, süreci biraz daha öteleyebilmiş olsalar da gıda kaynaklarının ölçsüz bir şekilde kullanılması, küresel felaketler, gıda üretimi konularında küresel işbirliğinin sağlanamaması vb. konulardan dolayı durumun tüm dünyaya hızla yayılması muhtemel gözükmemektedir (Koç ve Uzmay, 2015: 39).

Bireylerin yeme-içme alışkanlıklarındaki değişim, yiyecek ve içeceklerin ticari üretiminde yaşanan orantısız artış, gitgide artan gıda talebine yetişememe gibi durumlardan dolayı, gıdalar üzerinde bazı yanıltıcı eylemler gerçekleştirilerek gıdanın güvenilir yapısı bozulmaktadır. Taklit ve tağşiş gibi uygulamaları kapsayan bu tarz durumlar ise insan sağlığını ciddi derecede bozmakta ve toplum sağlığını olumsuz bir şekilde etkilemektedir (Çetin ve Şahin, 2017: 311).

Bu çalışmada, insan sağlığının korunması açısından oldukça önemli bir konu olan gıda güvenliği konusuna yönelik Ulusal Tez Merkezinde yer alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik açıdan incelenmesi sağlanarak, gıda güvenliği konusuna dair 2010-2020 yıllarında yayınlanan lisansüstü tezlerde konunun ne şekilde irdelendiği, geçmişten günümüze gıda güvenliği ile ilgili çalışmaların seyri gibi konulara yönelik bulguların derlenmesi amaçlanmıştır. Son yıllarda sağlıklı beslenme trendinin yükselmesi, gıda hijyenine verilen önemin ve sağlık ile ilgili bilinç düzeyinin artması gibi konular neticesinde gıda güvenliği konusu oldukça önem kazanmıştır. Gıda güvenliği konusunun popüleritesi, sağlık ile ilişkisi ve akademik çalışma sayısının oldukça yüksek olmasından dolayı ilgili konunun seyrine dair bibliyometrik analizlerin yapılması önem teşkil etmektedir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

### Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği konusu halk sağlığının korunup, sağlıklı toplumlar oluşturulması ve toplum sağlığının sürekliliğinin sağlanabilmesi açısından oldukça önemli bir konudur (Teyin ve Nizamlioğlu, 2020: 1579). Gıda Güvenliği; “*tarladan sofraya kadar, çevre ve insan sağlığını zarara uğratmayan, gıda üretiminin her aşamasının kontrol edildiği, güvenli ve sağlıklı gıda ürünlerinin oluşturulma süreci*” olarak açıklanmaktadır (Akın ve Akın, 2020: 268). Bir diğer ifadeyle gıda güvenliği; “*gıdalarda meydana gelebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik anlamdaki tüm tehlike unsurlarının bertaraf edilmesi için uygulanan önlemler*” şeklinde tanımlanabilmektedir. Gıda güvenliği konusu insan sağlığının korunması adına tüm gıda üretim zincirinde kontrol ve denetim altında tutulması gereken birtakım işlemleri ve uzmanlık alanlarını kapsayan bir dizi ulusal ve uluslararası standardı ve mevzuatı kapsayan bir konudur (Beykaya, 2020: 261-262).

Yiyeceklerin hijyenik ve güvenilir olması konusunun, lezzetten daha önemli bir konu olduğu bilinen bir gerçektir. Tüketicilerin sağlığının riske atılmaması ve korunması amacıyla üretimin üst kademelerinde yer alan yetkili kişilerin satın almadan servise kadar ki tüm süreçte gıda güvenliği kurallarını uygulaması ve gereken tedbirleri alması gerekmektedir. Yiyecek maddeleri özellikle üretim, paketlenme ve servis alanlarında sıklıkla kontamine olabilmektedir. Yiyecekler, muhafaza işlemi sırasında yapılan hatalar, hijyenik açıdan gıda üretimine elverişli şartların sağlanamaması gibi bazı sorunlar neticesinde kirlenip, insan sağlığını büyük ölçüde bozabilmektedir. Üretimin tüm basamaklarında gıda güvenliği kurallarına uyulması, gerekli önlemlerin önceden alınması ve ilgili personelin gıda güvenliğine yönelik bilinçli olma durumları gibi hususların, gıda kaynaklı hastalıkların azaltılmasında birinci derecede etkili faktörler olduğunu söylemek mümkündür (Sevim ve Görkem, 2015: 60; Dolmacı ve Bulgan, 2018: 239-240; Seçim ve Nizamlioğlu, 2018: 2606).

Gıda kaynaklı hastalıkların ve toksikasyonların büyük bir kısmı insan orjinli mikroorganizmalar tarafından özellikle de bakteriyel etmenler aracılığıyla meydana gelmektedir. Bu durum özetle, gıda üretiminde yer alan kişilerin gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarına azami ölçüde özen göstermeleri gerektiğini açığa çıkarmaktadır (Oğur ve Erkan, 2019: 271; Çakıcı, Demirel-Zorba ve Akçalı, 2015: 338). Yiyecek ve içecek üretiminin yapıldığı işletmelerde hijyeni sağlayıp, güvenli gıda üretimini gerçekleştirmek elbette birtakım işlemler dizini ile mümkün olabilmektedir. Ayrıca gıda güvenliği konusu, hastalık yapma durumu bakımından insan sağlığını ciddi derecede etkilediği için üzerinde durulması gereken önemli ve detaylı bir konudur. Son yıllarda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyal etmenlerden dolayı kirlenmiş gıdaların tüketiminde meydana gelen artış, gıda güvenliği konusuna verilen önemi arttırmış, mevcut uygulamalarının geliştirilmesini ve daha etkin bir şekilde uygulanmasını gerekli kılmıştır. Bu bağlamda gıda güvenliği uygulamalarının daha etkin bir şekilde sürdürülmesi, gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerinin tespit edilmesi ve önleyici önlemlerin alınabilmesi adına küresel boyutta çalışmaların gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Eren, Nebioğlu ve Şık, 2017: 48).

## 3. Yöntem

Bu çalışma, Türkiye’de gıda güvenliği konusu üzerine yazılmış olan lisansüstü tezlerin tez türü, tez dili, yayın yılı, yayınlanan üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, sayfa sayısı, kaynakça sayısı, anahtar kelime sayısı, araştırma yöntemi ve veri toplama tekniği parametreleri üzerinden ele alındığı bir bibliyometri çalışmasıdır. Çalışma gıda güvenliği konusuna dair lisansüstü tezlerde konunun ne şekilde irdendiği, geçmişten günümüze gıda güvenliği ile ilgili çalışmaların seyri gibi konulara yönelik bulguların incelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Son yıllarda sağlıklı beslenme trendinin yükselmesi, gıda hijyenine verilen önemin ve sağlık ile ilgili bilinç düzeyinin artması gibi konular neticesinde gıda güvenliği konusu oldukça önem kazanmıştır. Gıda güvenliği konusunun popüleritesi ve akademik çalışma sayısının oldukça yüksek olmasından dolayı ilgili konunun seyrine dair bibliyometrik analizlerin yapılması, gelecekte yapılması planlanan çalışmaların ön hazırlığı için önem teşkil etmektedir. Çalışmada ilgili kavramsal çerçevenin oluşturulmasında

literatür taraması tekniği kullanılmıştır. Veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesi tekniği kullanılmış olup, verilerin çözümlenmesinde ise bibliyometrik analiz tekniği uygulanmıştır.

Bibliyometri tekniği; yayınlanmış dergi, makale, kitap, tez gibi dökümanların sayım-sıralama tekniği kullanılarak, matematiksel ve istatistiksel yöntemler üzerinden ortaya koyulmasıdır (Örnek ve Karamustafa, 2020: 120). Diğer bir ifadeyle bibliyometrik analiz tekniği; özellikle son yıllara pek çok disiplinde oldukça sık tercih edilen, spesifik bir alanda gerçekleştirilmiş bilimsel ve akademik nitelik taşıyan çalışmaların yapısal yönden ele alındığı bir yöntem olarak açıklanmaktadır. Bibliyometrik analiz tekniği, özellikle araştırmaların bilimsel olarak niteliklerinin ortaya koyulması, araştırma için seçilen alanın veya konunun ayrıntılı olarak irdelenmesi, ilgili konuya dair literatürdeki gelişim ve trendlerin belirlenmesi, konuyu ele alma biçim ve yöntemleri gibi unsurların açıklanması konusunda araştırmacılar tarafından sıklıkla başvurulan bir tekniktir (Akkaşoğlu, Akyol, Ulama ve Zengin, 2019: 1201).

Çalışmada Ulusal Tez Merkezi veri tabanında bulunan tez arama bölümüne belirlenen anahtar terimler yazılarak arama sağlanmıştır. İlgili anahtar terimler; “gıda güvenliği” ve “gıda hijyeni” şeklinde belirlenmiştir. 25/01/2021 ve 15/02/2021 tarihleri arasında taramalar yapılmış olup, gerçekleştirilen tarama sonucunda 73 adet yüksek lisans ve 16 adet doktora tezi olmak üzere toplam 89 adet lisansüstü teze ulaşılmıştır. Çalışma 2010 ve 2020 yılları arasında yayınlanan, gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusunu ele alan tezler ile kısıtlı tutulmuştur. 2010 yılından günümüze kadar ki süreçte gıda kaynaklı herhangi bir hastalığın salgın olmaması, bu durumun akademik çalışmalara ne derecede yansıtıldığının belirlenmesi adına çalışmaya 2010 yılındaki tezlerden başlanması uygun bulunmuştur. Ayrıca 2010 yılından günümüze bakıldığında gıda güvenliği konusunun daha popüler bir konu haline geldiği ve halk sağlığının korunması adına gıda güvenliği konusunun geçmişe nazaran önem kazandığı görülmektedir.

Çalışma kapsamında değerlendirilen lisansüstü tezler tez türü, tez dili, yayın yılı, yayınlanan üniversite, enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, sayfa sayısı, kaynakça sayısı, anahtar kelime sayısı, araştırma yöntemi ve veri toplama tekniği parametreleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Örnek ve Karamustafa (2020) ile Akkaşoğlu ve diğerlerinin (2019) gerçekleştirdikleri çalışmalarda kullandıkları parametrelerin ele alındığı bu çalışmadan elde edilen verilerin analizinde bibliyometrik analiz yöntemi kullanılmış olup, belirlenen parametrelerin yüzde ve frekans değerleri ortaya koyulmuştur.

Gıda güvenliğine yönelik hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik açıdan incelendiği bu çalışmada yanıt aranan temel sorular şu şekildedir:

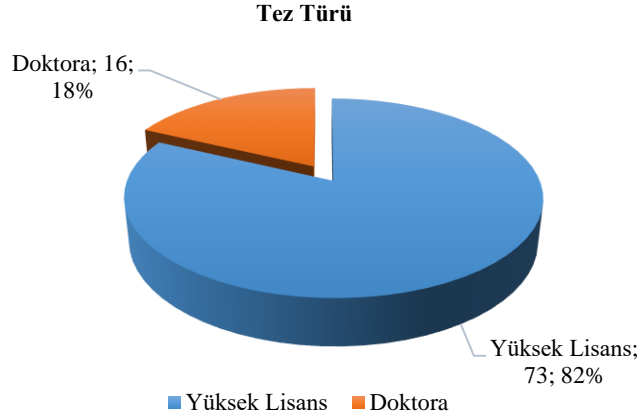
- Gıda güvenliği konusu ile ilgili lisansüstü çalışmalar türlerine, yayın dillerine, yayın yıllarına, üniversitelere, enstitülere ve ana bilim dallarına göre ne şekilde dağılım sergilemektedir?
- Gıda güvenliği konusu ile ilgili lisansüstü çalışmalar danışman unvanı, sayfa sayısı, kaynakça sayısı ve anahtar kelime sayısı açısından ne şekilde dağılım sergilemektedir?
- Gıda güvenliği konusu ile ilgili lisansüstü çalışmalar araştırma yöntemi ve veri toplama tekniği açısından ne şekilde dağılım sergilemektedir?

#### 4. Bulgular

Gıda güvenliği konusu, halk sağlığını birinci dereceden etkileyen ve yaşamın sağlıklı bir seviyede sürdürülmesi için etkin bir şekilde sağlanması gereken bir konudur. Konuya dair yalnızca kamu kurum veya kuruluşları ya da özel sektör nezdindeki çalışmalarının yanında artık üniversiteler bünyesinde de akademik çalışmalar sıklıkla yürütülmektedir.

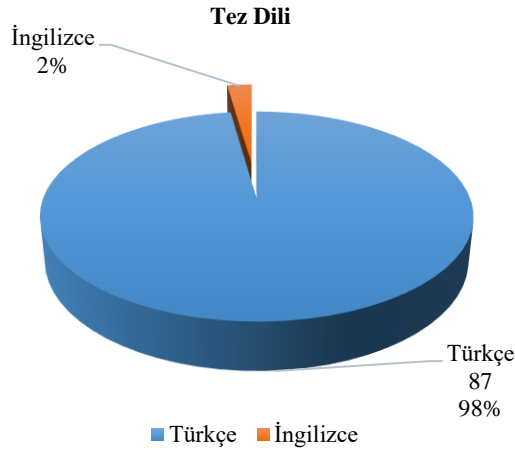
Bu çalışmada gıda güvenliği konusunu ele alan lisansüstü tezler tez türü, tez dili, yayın yılı, üniversite, enstitü, ana bilim dalı, danışman unvanı, sayfa sayısı, kaynakça sayısı, anahtar kelime sayısı, araştırma yöntemi

ve veri toplama tekniği parametreleri çerçevesinde ele alınmış, elde edilen bulgular tablo ve grafikler üzerinden açıklanmıştır.



**Şekil 1.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Türü

Şekil 1’de gıda güvenliği konusu üzerine yazılmış olan lisansüstü tezlerin tez türü açısından dağılımına yer verilmiştir. Şekil 1 incelendiğinde lisansüstü tezlerin %18’inin (16 tez) doktora tezlerinden oluştuğu görülürken, %82’sinin (73 tez) yüksek lisans tezlerinden oluştuğu görülmektedir. Bu bağlamda gıda güvenliği konusuna yönelik lisansüstü tezlerin daha çok yüksek lisans tezi olarak yayımlandığı görülmüştür.



**Şekil 2.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Yayımlandığı Dile Göre Dağılımı

Şekil 2’de gıda güvenliği konulu lisansüstü tezlerin yayımlandığı dillere ilişkin bulgular yer almaktadır. Bu çerçevede tezlerin %98’inin (87 tez) Türkçe dilinde yayımlandığı, %2’sinin (2 tez) ise İngilizce dilinde yayımlandığı görülmektedir. İngilizce dilinde yayınlanan tezlerin ikisinin de yüksek lisans tezi olması dikkat çekici bir bulgu olarak değerlendirilebilir. İlgili tezler Hacettepe ve Yüzüncü Yıl Üniversitelerinde hazırlanmıştır. Hacettepe Üniversitesi’nin öğrenim dilinin İngilizce olması, Yüzüncü Yıl Üniversitesi’nde hazırlanan tezin ise yabancı uyruklu bir öğrenci tarafından yazılmış olması bu durumda etkindir.

**Tablo 1.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Yayınlandığı Yıllara Göre Dağılımı

Yayınlandığı Yıl	Tez Türü				Toplam	
	Yüksek Lisans		Doktora			
	n	%	n	%	n	%
2010	8	9,0	1	1,1	9	10,1
2011	4	4,5	3	3,4	7	7,9
2012	4	4,5	2	2,2	6	6,7
2013	2	2,2	1	1,1	3	3,4
2014	5	5,6	4	4,5	9	10,1
2015	2	2,2	-	-	2	2,2
2016	5	5,6	1	1,1	6	6,7
2017	6	6,7	3	3,4	9	10,1
2018	7	7,9	1	1,1	8	9,0
2019	23	25,8	-	-	23	25,8
2020	7	7,9	-	-	7	7,9
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>82</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

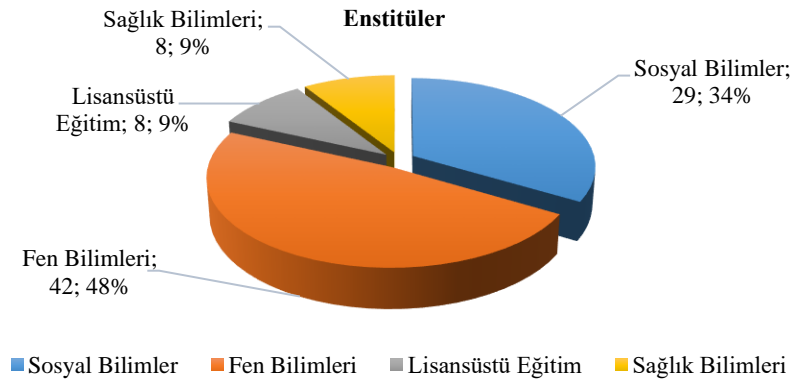
Gıda güvenliği konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin yıl bazında kronolojik dağılımı incelendiğinde 2019 yılının konuya dair en fazla tezin yayınlandığı yıl olduğu görülmektedir. 2019 yılında 23 adet (%25,8) lisansüstü tez yayınlanmış olup, bunu 9 tez ile 2010, 2014 ve 2017 yılları takip etmektedir. Tablo incelendiğinde özellikle 2019 yılında gıda güvenliği konusuna yönelik tezlere önem verildiği anlaşılmaktadır. 2015 yılı ise gıda güvenliği ve gıda hijyeni konularına yönelik hazırlanan tez sayısının en az olduğu yıl olarak görülmektedir. Ayrıca tablo incelendiğinde 2013 yılında da gıda güvenliği konusunu ele alan tezlerin toplam sayısının oldukça az olduğu görülmektedir.

**Tablo 2.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Yayınlandığı Üniversitelere Göre Dağılımı

Yayınlandığı Üniversite	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora		
	n	n	n	%
Hacettepe Üniversitesi	2	-	2	2,2
Gümüşhane Üniversitesi	2	-	2	2,2
Yüzüncü Yıl Üniversitesi	1	-	1	1,1
İstanbul Ticaret Üniversitesi	2	-	2	2,2
Gedik Üniversitesi	2	-	2	2,2
Karabük Üniversitesi	3	-	3	3,4
Ankara Üniversitesi	2	-	2	2,2
Namık Kemal Üniversitesi	5	-	5	5,6
Gazi Üniversitesi	8	1	9	10,1
Abant İzzet Baysal Üniversitesi	2	-	2	2,2
İstanbul Üniversitesi	2	4	6	6,7
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	1	-	1	1,1
Kocaeli Üniversitesi	1	-	1	1,1
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	1	-	1	1,1
Erciyes Üniversitesi	2	-	2	2,2
Uludağ Üniversitesi	3	-	3	3,4
Akdeniz Üniversitesi	1	-	1	1,1
Selçuk Üniversitesi	4	1	5	5,6
İstanbul Aydın Üniversitesi	4	-	4	4,5
Bayburt Üniversitesi	1	-	1	1,1
Yıldız Teknik Üniversitesi	2	2	4	4,5
Kafkas Üniversitesi	1	-	1	1,1

Çanakkale 18 Mart Üniversitesi	1	-	1	1,1
Marmara Üniversitesi	1	-	1	1,1
Manisa Celal Bayar Üniversitesi	2	-	2	2,2
Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi	3	1	4	4,5
Munzur Üniversitesi	1	-	1	1,1
Çukurova Üniversitesi	-	1	1	1,1
Yalova Üniversitesi	1	-	1	1,1
Harran Üniversitesi	1	1	2	2,2
Dokuz Eylül Üniversitesi	1	2	3	3,4
Atatürk Üniversitesi	2	-	2	2,2
Karadeniz Teknik Üniversitesi	1	1	2	2,2
Aksaray Üniversitesi	1	-	1	1,1
Gaziosmanpaşa Üniversitesi	1	1	2	2,2
Süleyman Demirel Üniversitesi	1	-	1	1,1
Ege Üniversitesi	-	1	1	1,1
Adnan Menderes Üniversitesi	1	-	1	1,1
19 Mayıs Üniversitesi	1	-	1	1,1
Afyon Kocatepe Üniversitesi	1	-	1	1,1
Trakya Üniversitesi	1	-	1	1,1
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 2’de gıda güvenliği konusunu ele alan lisansüstü tezlerin yayınlandığı üniversiteler yönünden dağılım durumu yer almaktadır. Bulgular neticesinde üniversiteler arasında en fazla çalışmanın, 8’i yüksek lisans ve 1’i doktora olmak üzere toplam 9 tez ile Gazi Üniversitesi’nden yayınlandığı görülmektedir. En fazla lisansüstü çalışmanın yapıldığı ikinci üniversite olan İstanbul Üniversitesi’nde ise 2’si yüksek lisans, 4’ü doktora olmak üzere toplamda 6 adet gıda güvenliği konulu tez ele alınmıştır.



**Şekil 3.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Yayınlandığı Enstitülere Göre Dağılımı

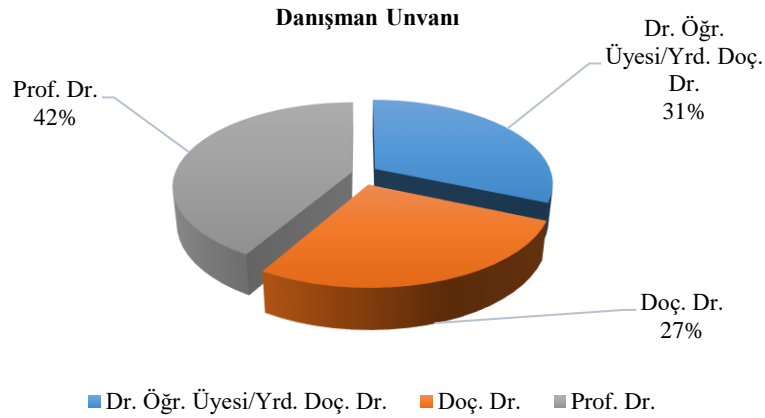
Şekil 3’te gıda güvenliği konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin yayınlanmış olduğu enstitüler yönünden dağılımı yer almaktadır. Konuyla ilgili tezlerin 42 adet tez ile büyük bir kısmının (%48) Fen Bilimleri Enstitüsü’nde yayınlandığı görülmektedir. Bunu sırasıyla 29 tez ile (%34) Sosyal Bilimler Enstitüsü ve 8’er tez ile (%9 + %9) Sağlık Bilimleri Enstitüsü ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsü takip etmektedir.

**Tablo 3.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Yayınlandığı Anabilim Dallarna Göre Dağılımı

Yayınlandığı Anabilim Dalı	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora	n	%
	n	n		
Uluslararası İlişkiler	2	-	2	2,2
İktisat	3	-	3	3,4
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	6	-	6	6,7
Halk Sağlığı	1	-	1	1,1
Gıda Mühendisliği	22	1	23	25,8
Kamu Hukuku	2	1	3	3,4
Turizm İşletmeciliği	8	2	10	11,2
Tarım Ekonomisi	5	2	7	7,9
Balıkçılık, Avlama ve Su Ürünleri İşleme	3	1	4	4,5
Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi	2	-	2	2,2
İşletme	2	-	2	2,2
Veteriner, Besin Hijyeni ve Teknolojisi	3	3	6	6,7
Gıda Güvenliği	2	-	2	2,2
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi	1	-	1	1,1
Gazetecilik	1	-	1	1,1
Biyomühendislik	-	1	1	1,1
Kimya	1	2	3	3,4
Disiplinlerarası Adli Bilimler	2	-	2	2,2
Aile Ekonomisi ve Beslenme	5	-	5	5,6
Biyoloji	-	2	2	2,2
Avrupa Birliği	-	1	1	1,1
Sosyoloji	1	-	1	1,1
Hemşirelik	1	-	1	1,1
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 3’de gıda güvenliği konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin çoğunluğunun 23 tez ile (%25,8) gıda mühendisliği anabilim dalında yayınlandığı görülmektedir. Bu tezlerden 22 adedi yüksek lisans tezi olup, 1 tanesi de doktora tezi şeklindedir. İkinci sırada ise 10 (%11,2) lisansüstü tez ile turizm işletmeciliği anabilim dalı gelmektedir. Üçüncü sırada ise 7 tez (%7,9) ile tarım ekonomisi anabilim dalı yer alırken, dördüncü sırayı 6’şar tez ile gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dalı ile veteriner, besin hijyeni ve teknolojisi anabilim dalı paylaşmaktadır. Tablo 3’de yer alan bilgiler incelendiğinde gıda güvenliği konusunun farklı disiplinlerde de çalışılan multidisipliner bir konu olduğu anlaşılmaktadır.





**Şekil 4.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Danışman Unvanına Göre Dağılımı

Şekil 4'te yer alan bilgiler ışığında tezlerin %42'sinin Prof. Dr., %31'inin Dr. Öğr. Üyesi/Yrd. Doç. Dr., %27'sinin ise Doç. Dr. unvanına sahip akademisyenlerin danışmanlığında ortaya koyulduğu anlaşılmaktadır.

**Tablo 4.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Sayfa Sayılarına Göre Dağılımı

Sayfa Sayıları	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora	n	%
	n	n		
100 ve altı	39	4	43	48,3
101 ve 200	31	8	39	43,8
201 ve 300	3	3	6	6,7
301 ve 400	-	1	1	1,1
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 4'de gıda güvenliği konusu üzerine yazılan lisansüstü tezlerin sayfa sayıları ve tez türü karşılaştırılması sonucu elde edilen veriler yer almaktadır. Bu bağlamda 43 tezin (%48,3) 100 ve altı, 39 tezin (%43,8) 101 ve 200, 6 tezin (%6,7) 201 ve 300, son olarak 1 tezin (%1,1) 301 ve 400 sayfa sayısı aralığına sahip olduğu görülmüştür.

**Tablo 5.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Kaynakça Sayılarına Göre Dağılımı

Kaynakça Sayıları	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora	n	%
	n	n		
100 ve altı	43	-	43	48,3
101 ve 200	25	11	36	40,4
201 ve 300	5	5	10	11,2
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

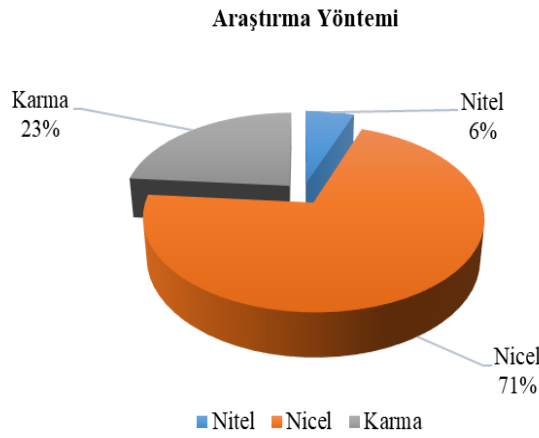
Tablo 5'de gıda güvenliği konulu lisansüstü tezlerin kaynakça sayılarına göre dağılımı yer almaktadır. Tabloda yer alan bilgiler doğrultusunda çalışmaya yönelik 43 adet tezin 100 ve altı kaynakça sayısına sahip olduğu, 36 tezin 101 ve 200 aralığında kaynakça sayısına sahip olduğu ve 10 tezin de 201 ve 300 aralığında

kaynakça sayısına sahip olduğu görülmüştür. Özellikle doktora çalışmalarının 101 ve üzeri sayıda kaynakça sayısından oluştuğu dikkat çekmektedir.

**Tablo 6.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Anahtar Kelime Sayıları

Anahtar Kelime Sayıları	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora	n	%
	n	n		
Üç	12	2	14	15,7
Dört	23	2	25	28,1
Beş	24	9	33	37,1
Altı	12	-	12	13,5
Yedi ve Üzeri	2	3	5	5,6
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 6’da gıda güvenliği konusu üzerine yazılmış olan lisansüstü tezlerin anahtar kelime sayılarına göre dağılımına yer verilmiştir. Tablo doğrultusunda, lisansüstü tezlerin 33 tanesinin (24 yüksek lisans tezi ve 9 doktora tezi) beş anahtar kelimeye, 25 tezin (23 yüksek lisans tezi ve 2 doktora tezi) dört anahtar kelimeye, 14 tezin (12 yüksek lisans tezi ve 2 doktora tezi) üç anahtar kelimeye, 12 tezin (12’si de yüksek lisans) altı anahtar kelimeye ve 5 tezin ise (2 tanesi yüksek lisans ve 3 doktora) yedi ve üzeri anahtar kelimeye sahip olduğu görülmüştür.



**Şekil 5.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerin Araştırma Yöntemine Göre Dağılımı

Şekil 5’te gıda güvenliği konusu üzerine yazılmış olan lisansüstü tezlerde uygulanan araştırma yöntemlerine ait dağılımlar yer almaktadır. Bu doğrultuda tezlerin %71’inde nicel yöntemler, %23’ünde karma yöntemler ve %6’sında ise nitel yöntemler tercih edilmiştir. Gıda güvenliği konusunun fen, sağlık ve sosyal başta olmak üzere çoğu disiplinle ilişki kurulabilir olması elbette yöntem çeşitliliğine de yansıyan bir durum olmuştur. Çoğunlukla gıda mühendisliği, veteriner, besin hijyeni ve teknolojisi, tarım ekonomisi ve turizm işletmeciliği gibi alanlarda nicel yöntemlerin tercih edildiği görülürken, iktisat, işletme, kamu hukuku, siyaset ve kamu yönetimi gibi idari alanlarda yayınlanan tezlerde daha çok karma metotların tercih edildiği görülmüştür.

**Tablo 7.** Gıda Güvenliği Konulu Lisansüstü Tezlerde Kullanılan Veri Toplama Tekniği

Veri Toplama Tekniği	Tez Türü		Toplam	
	Yüksek Lisans	Doktora	n	%
	n	n	n	%
Anket	34	3	37	41,6
Mülakat	4	-	4	4,5
Karma	20	3	23	25,8
Deneysel	15	10	25	28,1
<b>Toplam</b>	<b>73</b>	<b>16</b>	<b>89</b>	<b>100</b>

Tablo 7’de gıda güvenliği konusunda ele alınan lisansüstü tezlerde kullanılan veri toplama teknikleri yer almaktadır. Veri toplama yöntemlerinde en büyük oran %41,6 ile anket tekniğine aittir. Özellikle sosyal bilimlere bağlı disiplinlerde büyük oranda verilerin anket tekniği ile elde edildiği göze çarpmıştır. Deneysel metot ise %28,1’lik oran ile en çok kullanılan ikinci veri toplama tekniği olmuştur. Gıda mühendisliği, veteriner, besin hijyeni ve teknolojisi, gıda güvenliği gibi fen bilimleri temelli disiplinlerde veri toplama tekniği olarak laboratuvar çalışmalarının yaygın bir biçimde gerçekleştirildiği görülmüştür. Yine tabloda karma olarak ifade edilen veri toplama tekniğinin daha çok idari disiplinlerde yayınlanan; literatür taraması, örnek olay gerçekleştirilmesi, ya da birden fazla tekniğin aynı anda kullanılması şeklinde yapılandırılan çalışmalar olduğu söylenebilir.

## 6. Sonuç

Bu çalışmada Yüksek Öğretim Kurumu Ulusal Tez Merkezi (YÖKTEZ) veri tabanında 2010-2020 yılları arasında yayınlanmış olan gıda güvenliği konulu lisansüstü tezler ele alınmıştır. Bu bağlamda lisansüstü tezler; tez türü, yazım dili, yayınlandığı yıl, yayınlandığı üniversite, yayınlandığı enstitü, anabilim dalı, danışman unvanı, anahtar kelime sayısı, kaynakça sayısı, analiz yöntemi ve veri toplama yöntemi değişkenleri üzerinden değerlendirilerek bibliyometrik analize tabi tutulmuştur.

Yapılan analiz neticesinde gıda güvenliği konusunu ele alan tezlerin büyük bir çoğunluğunun yüksek lisans tezi olduğu, konuya yönelik doktora tezlerinin daha kısıtlı olduğu görülmüştür. Tezlerin yayınlandığı dillere yönelik bulgulara bakıldığında ise tezlerin büyük bir kısmının Türkçe yazıldığı, İngilizce dilinde yazılan tezlerin ise özellikle ilgili üniversitenin eğitim dilinden ve ilgili öğrencilerin yabancı uyruklu olmasından kaynaklı olduğu görülmüştür. Çalışmada 2010-2020 yılları arasında yayınlanmış olan tezler ele alınmıştır. Araştırma kapsamında analiz edilen tezlerin büyük bir çoğunluğunun 2019 yılında ele alındığı sonucuna ulaşılmıştır. Bunun sebebi olarak gıda güvenliği uygulamalarının son zamanlarda daha da gündemde olması gösterilebilir. Tezlerin yayınlanmış olduğu üniversitelere bakıldığında ise Gazi Üniversitesi ve İstanbul Üniversitesi ön plana çıkmaktadır. Tezlerin yayınlandığı anabilim dalı parametresine bakıldığında gıda mühendisliği, turizm işletmeciliği ve tarım ekonomisi anabilim dalları göze çarpmaktadır. Bunun sebebi olarak gıda mühendisliği disiplininin gıda güvenliği temelli olması, turizm işletmeciliği disiplininde özellikle yeme-içme alanında sağlık açısından gıda güvenliği konusunun önemli olması gösterilebilir. Çalışmaya konu olan tezlerde araştırma yöntemi olarak büyük ölçüde nicel yöntemlerin tercih edilmiş olması dikkat çeken diğer bir nokta olmuştur. Gıda güvenliği konusunun deneysel çalışmalarla ortaya koyulması ve insan sağlığını etkileme durumunun sayısal ifadelerle tespit edilebilir olması nicel çalışmaların sayısına da yansımıştır. Tezler veri toplama tekniği yönünden ele alındığında ise çalışmalara dair verilerin daha çok anket tekniği ile elde edildiği görülmüştür. Bunu sırasıyla deneysel metot ve karma metot takip etmektedir. Deneysel metodun ağırlıkta olmasındaki temel etken gıda mühendisliği, gıda güvenliği, veteriner, besin hijyeni ve teknolojisi gibi disiplinlerde gıda güvenliği çalışmalarına laboratuvar ortamında ağırlıklı olarak yer verilmesi şeklinde

açıklanabilir. Karma metodun ise daha çok işletme, iktisat, kamu hukuku, siyaset bilimi ve kamu yönetimi gibi idari disiplinlerde tercih edildiği görülmüştür.

### Kaynakça

- Akın, M. B., & Akın, M. S. (2020). Gıda güvenliği ve Covid-19. *Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi*, 5(3), 268-277.
- Akkaşoğlu, S., Akyol, C., Ulama, Ş., & Zengin, B. (2019). Tarım turizmine yönelik hazırlanan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1193-1218.
- Aydın-Eryılmaz, G., & Kılıç, O. (2020). Türkiye ve Avrupa Birliği'nde tüketicilerin gıda güvenliğiyle ilgili tutum ve davranışları. *Food and Health*, 6(1), 57-66.
- Beykaya, M. (2020). Türkiye'de gıda endüstrisinde gıda güvenliği ve denetimlerin rolü: Iğdır ili örneği. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(1), 260-270.
- Ceyhun-Sezgin, A., & Artık, N. (2015). Toplu tüketim terlerinde gıda güvenliği ve HACCP uygulamaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 56-62.
- Çakıcı, N., Demirel-Zorba, N. N., & Akçalı, A. (2015). Gıda endüstrisi çalışanları ve stafilocokal gıda zehirlenmeleri. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 72(4), 337-350.
- Çetin, S. A., & Şahin, B. (2017). Gıda güvenliğinde risk faktörleri ve hijyenin önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 310-321.
- Dolmacı, N., & Bulgan, G. (2018). Turizmde gıda güvenliğinin bir insan hakkı olan sağlık hakkı açısından taşıdığı önem. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 234-250.
- Eren, R., Nebioğlu, O., & Şık, A. (2017). Otel işletmeleri mutfak çalışanlarının gıda güvenliği konusunda bilgi düzeyleri: Alanya örneği. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 1(2), 47-64.
- Koç, G., & Uzmay, A. (2015). Gıda güvencesi ve gıda güvenliği: Kavramsal çerçeve, gelişmeler ve Türkiye. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21(1), 39-48.
- Oğur, S., & Erkan, N. (2019). İstanbul'un bazı semtlerinde yaşayan bireylerin gıda güvenliği ve hijyen konusundaki bilgi ve tutumları. *BEÜ Fen Bilimleri Dergisi*, 8(1), 270-286.
- Örnek, N., & Karamustafa, K. (2020). Turist rehberliği alanındaki lisansüstü tezlerin bibliyometrik analiz ile değerlendirilmesi (1989-2019). *Turist Rehberliği Dergisi*, 3(2), 115-138.
- Parlak, T. (2020). Gıda ürünleri üretiminde hijyen kavramına farklı bir bakış. *İş Sağlığı ve Güvenliği Akademi Dergisi*, 3(2), 73-101.
- Seçim, Y., & Nizamlioğlu, H. F. (2018). Aşçı adaylarının gıda güvenliği temel bilgi düzeylerinin tespit edilmesi (Konya Örneği). *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 5(26), 2605-2616.
- Sevim, B., & Görkem, O. (2015). Gastronomi ve aşçılık programlarında gıda güvenliği donanım altyapısının değerlendirilmesi. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 7(1), 59-67.
- Teyin, G., & Nizamlioğlu, H. F. (2020). Mutfaklardaki ağır metal kontaminasyonları: pişirme ekipmanları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1578-1591.