

## Erzurum'un Karnavas Dut Pekmezi: Gastronomik Miras ve Coğrafi İşaretle Buluştuğu Noktada Gelenek ve Yenilik Arasındaki Diyalektik (Karnavas Mulberry Molasses of Erzurum: The Dialectic Between Tradition and Innovation at the Point Where Gastronomic Heritage Meets Geographical Indication)

\* Erkan DENK <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Atatürk University, Social Sciences Vocational School, Department of Tourism and Hotel Management, Erzurum/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2023

Kabul Tarihi: 27.09.2023

### Anahtar Kelimeler

Karnavas dut pekmezi

Kültürel miras

Geleneksel üretim

Gastronomi

Nitel araştırma

### Keywords

Karnavas mulberry molasses

Cultural heritage

Traditional production

Gastronomy

Qualitative Research

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Pekmez, Türk mutfağının tarihsel ve kültürel bir mirasıdır. Hem enerji verici özellikleriyle bilinir, hem de besin değeri bakımından zengindir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde, hem sıvı hem de katı formda üretimi gerçekleştirilen bu ürün, enerji sektöründen ilaç sanayiine, hayvan beslenmesinden gıda sektörüne kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Bu çalışmanın odak noktası, Erzurum'un Ormanağzı (Karnavas) köyünde üretilen ve coğrafi işaret tescilli olmuş olan Karnavas dut pekmezidir. Çalışma, Karnavas dut pekmezinin üretim süreçleri, özgünlüğü ve coğrafi işaretin getirdiği avantajlar ve zorluklar detaylı bir şekilde incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma, nitel bir metodoloji benimseyerek, yarı yapılandırılmış mülakatlarla köydeki pekmez üreticilerinin deneyimlerini, bilgilerini ve perspektiflerini derinlemesine ele almıştır. NVivo nitel veri analizleri sonucunda, pekmez üreticilerinin karşılaştığı zorluklar, tüketim alışkanlıkları, coğrafi işaretin önemi ve diğer birçok konu hakkında temalar ve alt temalar belirlenmiştir. Bu çalışma, gastronomi alanında çalışan araştırmacılar, politika yapıcılar ve uygulayıcılar için değerli bir kaynak olup, Karnavas dut pekmezinin korunması, tanıtılması ve sürdürülebilirliği için öneriler sunmaktadır. Ayrıca kültür ile pekmezin yok olmasının önüne geçilmesi için düzenleyici politikalar geliştirilmesini tavsiye etmektedir.

### Abstract

Molasses is a historical and cultural heritage of Turkish cuisine. It is known both for its energy-providing properties and its rich nutritional value. Produced in both liquid and solid forms in various regions of Turkey, this product has a wide range of uses, from the energy sector to the pharmaceutical industry, from animal nutrition to the food industry. The focal point of this study is the Karnavas mulberry molasses produced in the Ormanağzı (Karnavas) village of Erzurum, which has received geographical indication registration. This study aims to examine in detail the production processes, uniqueness, and the advantages and challenges brought by the geographical indication of Karnavas molasses. Adopting a qualitative methodology, the research deeply explores the experiences, knowledge, and perspectives of molasses producers in the village through semi-structured interviews. As a result of the NVivo qualitative data analyses, themes and sub-themes were identified regarding the challenges faced by molasses producers, consumption habits, the importance of geographical indications, and many other topics. This study serves as a valuable resource for researchers, policymakers, and practitioners in the field of gastronomy, offering recommendations for the preservation, promotion, and sustainability of Karnavas mulberry molasses. This study also recommends developing regulatory policies to prevent the destruction of culture and molasses.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: erkan.denk@atauni.edu.tr (E. Denk)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1300

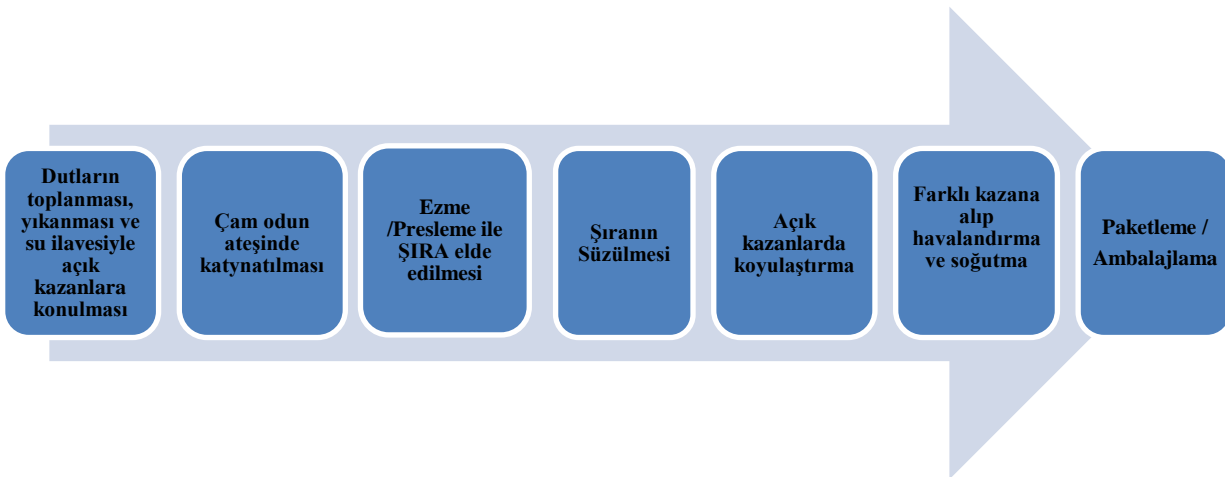
## GİRİŞ

Türk mutfuğının geleneksel lezzetlerinden birisi de pekmezdır. Üzüm, incir, elma, dut gibi çeşitli meyvelerden elde edilen pekmez, aynı zamanda üretildiği meyvenin veya coğrafi işaret uygulamaları ile yörenin adıyla anılan bir tür meyve konsantresidir. Türkiye’de sıvı ve katı pekmez olmak üzere iki tür üretim gerçekleştirilmektedir. İçerdiği besin değeri açısından sağlıklıdır ve kimyasal bileşimi sebebiyle de vücuda enerji veren özelliğindedir (Karababa & Işıklı, 2005, s.358). Geleneksel bir ürün olan pekmezin farklı meyvelerden üretilmesi Türk mutfuğuna ve kültürüne özgü değerlendirme yöntemidir (Batu, 2006) ve uzun yıllardır Anadolu’da şekerli meyvelerin özsuyu çıkarılarak farklı yöntemlerle kalınlaştırılmasıyla elde edilmektedir (Satıl & Selvi, 2022).

Yapılan araştırmalarda pekmezin ve üretildiği farklı meyvelerin geçmişten günümüze gelene kadar Türk mutfuğında ve beslenmedeki önemini belirtildiği gibi vücuda sağladığı enerji ile özel ürünler arasında yer aldığı da ifade edilmektedir (Solmaz & Altın, 2018; Keleş, Gürses & Erdoğan, 2019; Batu, 2020). Ayrıca gıda endüstrisinin yanı sıra, enerji, ilaç sanayi ve hayvanların beslenmesinde de pekmezin yaygın olarak kullanıldığını belirten çalışmalar da bulunmaktadır (Zhang, Wang & Jiang, 2021; Jamir vd., 2021).

Günümüzde endüstriyel üretimi olduğu gibi kırsal alanlarda geleneksel yöntemlerle pekmez üretimi devam ettirilmektedir. Türk mutfuğında önemli bir besin olan pekmezin farklı yörelerde yine farklı türlerinden örnekler vermek mümkündür. Aksaray Hasan Dağı üzüm pekmezi, Maraş gün pekmezi, Zile pekmezi örnekler arasında belirtilebilir. Erzurum mutfuğında da özel bir yeri olan pekmez, Karnavas dut pekmezi ile bu ürün türüne yöre gastronomisinde katkı sunmaktadır. Çalışma Erzurum ilinde kırsal bir bölge olan Ormanağzı (Karnavas) köyünde uzun yıllardır geleneksel yöntemlerle üretimi sürdürülen, şehrin 2009 yılında ilk coğrafi işaret (Menşe adı) tescilli aldığı Karnavas dut pekmezi üzerine gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın amacı Karnavas dut pekmezi üretim aşamalarını inceleyerek özgünlüğünü ortaya çıkarmaktır. Bununla birlikte Karnavas dut pekmez üreticilerinin coğrafi işaret konusundaki bilgi düzeylerini ve varsa üretim sorunlarını belirleyip pekmez üretim sürdürülebilirliğinin sağlanması noktasında görüşlerini ortaya çıkarmak çalışmanın hedefleri arasında yer almaktadır.

Türk mutfak kültürünün önemli ürünlerinden olan pekmez, geçmişte oldukça eskiye dayanan, Anadolu’nun farklı yörelerinde geleneksel yöntemlerle üretilen ve kendine has karakteristik özellikleri bulunan bir üründür. Şekil 1’de geleneksel Karnavas dut pekmezi üretim aşamaları yer almaktadır.



Şekil 1. Karnavas Dut Pekmezi Üretim Aşamaları

Pekmez yapımı için toplanan dutlar öncelikle yaprak, böcek veya dal parça kalıntılarında uzaklaştırılarak ayıklama işlemine tabi tutulmaktadır. Bu işlemden sonra büyük ve ağız açık kazanlara alınan dutlar içlerine su ilave edilerek (1/4 oranında) çıralı çam odununda kaynatılarak pişirme işlemi gerçekleştirilir. Böylece ısı işlem uygulanmış olur. Devamında presleme için çam ağacından yapılmış veya betondan olan presleme düzeneğine (sıkı kürünü) alınarak ezilme/baskı işlemi yapılır ve şıra elde edilmiş olur. Şıra süzme işlemi sonrasında koyulaştırma kaplarına (teş) alınmaktadır. Yine bu kaplar da açık şekilde olmalıdır ve şıra alttan açık ısı verilerek şıra miktarına göre yaklaşık 15 veya 40 dakikalık karıştırma işlemine tabi tutulmaktadır. Oluşan keş üzerinden kaşıkla alınır. Burada istenilen kıvam oluştuğunda karıştırma işlemi sonlandırılır ve yine başka bir kaba (soğutma teşi) alınarak karıştırmaya devam edilir, havalandırılarak soğuması sağlanır. Karıştırma işlemlerinde tahta kaşık kullanılmaktadır. Bu işlemler ile pekmez içinde kalan su uzaklaştırılmış olur ve parlak rengini alır. Su ve dut haricinde içerisine herhangi bir katkı maddesi kesinlikle ilave edilmez. Sonrasında cam kavanoz veya plastik bidonlarla paketleme işlemi gerçekleştirilip depolanır. Pekmez, güneş görmeyen, serin ve kuru alanlarda yaklaşık bir yıl muhafaza edilebilir.

Çalışma Karnavas dut pekmezinin üretim süreçlerini, özgünlüğünü ve coğrafi işaretin getirdiği avantajlar ile var ise zorluklarını detaylı bir şekilde incelemeyi amaçlamıştır. Bu konuda daha önce herhangi bir çalışma yapılmadığı için literatürdeki bu boşluk araştırma sonuçları ile doldurulacaktır. Ayrıca üreticilerin yaşadığı deneyimleri, edindiği tecrübeleri yakalamada derinlik ve detay vurgulamak veya ortaya çıkarmak çalışmanın diğer hedefleri arasında yer almaktadır.

## Literatür

Onlarca yıldır pekmez, temel kimyasal bileşiminden hem gıda endüstrisinde hem de geleneksel tıpta çeşitli uygulamalara kadar bir dizi konuyu kapsayan araştırmalara konu olmuştur. Pekmez ile ilgili ilk çalışmalar 1950'li yıllara uzanan ve şeker pancarı pekmezi üretimini konu alan araştırmalardır (Satıl & Selvi, 2022). Pekmezin kimyasal bileşimi, kaynağına ve üretim yöntemine bağlı olarak değişkenlik göstermekle birlikte, genellikle karbonhidratlar, mineraller ve vitaminler açısından zengindir (Palmonari vd. 2020). Johnson vd. (2019) tarafından yapılan bir çalışma, çeşitli türdeki pekmezlerin besin içeriğine dair kapsamlı bir analiz sunmuş, önemli düzeyde potasyum, kalsiyum ve magnezyum kaynağı olduğunu ortaya koymuştur (Johnson vd. 2019). Pekmez, çeşitli kültürlerde iddia edilen sağlık faydaları için geleneksel olarak kullanılmıştır. Son dönemde yapılan ampirik araştırmalar, bu iddiaları doğrulamaya yönelik sonuçlar ortaya koymuştur. Örneğin, sağlık açısından incelenen bir çalışma, pekmezin diyabet hastalığında kan şekeri seviyelerini düzenlemede yardımcı olduğunu bulmuştur (Sharma vd., 2016). Tüketici davranışları alanında yapılan araştırmalar, pekmez tüketimini etkileyen faktörleri anlamayı amaçlamıştır. Bu faktörler boyutundan incelendiğinde önde gelen bir çalışma, tüketici tercihlerini keşfetmek için geniş ölçekli bir anket kullanmış, organik ve GDO içermeyen etiketlerin satın alma kararlarını önemli etkilediğini değerlendirmiştir (Kumar & Kapoor, 2017).

Pekmez, gastronomi alanında uzun süredir gastronomlar, şefler ve gıda bilimciler tarafından ilgiyle karşılanmıştır. Pekmez, sadece karmaşık bir lezzet profili sunmakla kalmayıp, aynı zamanda gastronomide bir dizi olasılığı da açmaktadır. Bu alandaki araştırma, geleneksel mutfaklardaki rolü, mutfakta çok yönlülüğü, lezzet ve doku üzerindeki etkisi ve diyetdeki sağlık etkileri gibi birkaç alt temaya ayrılabilir. Pekmez, dünya genelinde çeşitli geleneksel mutfaklarda zengin bir tarihe sahiptir. Amerika Birleşik Devletleri'nden Orta Doğu'ya kadar, pekmez birçok tarifi ayrılmaz bir parçasıdır. Snooks ve Boon (2017) tarafından yapılan bir etnografik çalışma, Güney mutfak

kültüründeki pekmez'in kültürel önemini anlamak için yapılmış, şekerin bir lüks olduğu dönemlerde tatlandırıcı olarak tarihi rolünü vurgulamıştır (Snooks & Boon, 2017). Benzer şekilde, araştırmayı temel alan bir makale, Orta Doğu mutfağında hurma pekmezinin geleneksel kullanımlarını keşfetmiş, derin kökleri olan kültürel önemini ortaya koymuştur (Faour-Klingbeil & Todd, 2018). Pekmezin gastronomik açıdan incelenen yönlerinden biri, yemek hazırlıklarında lezzet ve doku üzerindeki etkisidir. Bu noktada yapılan bir duyusal analiz çalışması, ekmeğe pekmezin etkisini incelemiş, sonuç olarak pekmezin sadece tatlılığı artırmadığını, aynı zamanda kırıntı yapısını da iyileştirdiğini keşfetmiştir (Bradauskiene vd., 2021). Pekmez'in modern ve geleneksel pişirme tekniklerindeki çok yönlülüğü de çalışmalara konu olmuştur. Örneğin bir çalışma, pekmezin hem tuzlu hem de tatlı yemeklerdeki kullanılabilirliği incelenmiş, çeşitli yemekleri yükseltebilecek benzersiz bir tatlılık ve asidite dengesi sunduğu sonucuna varmıştır (Alalwan, Mandeel & Al-Sarhani, 2017). Bu alanda yapılan yine yeni bir çalışma, tavuk marinasyonlarındaki pekmezin rolünü araştırmış, tavuğu yumuşattığı ve dumanlı, karamel benzeri bir lezzet kattığı sonucuna varmıştır (Cheng vd., 2021).

Ulusal literatürde yer alan çalışmalardan konu kapsamında Karababa ve Işıklı (2005) çalışmalarında Türk mutfak kültüründe pekmezin önemine değinmişlerdir. Ayrıca Türkiye'de üretimi yapılan pekmez türlerini sıralayıp üretim aşamaları hakkında genel bilgi vermişlerdir. Pekmezin besin değerine de değinen araştırmacılar özellikle standart üretimin önemini vurgulayarak gıda güvenliğinin sağlanması için uygun paketleme yöntemlerine örnekler vermişlerdir. Batu ve Gök (2006) pekmez üretiminde Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) sistemi uygulamalarını değerlendirdikleri çalışmalarında pekmezin bu sistem uygulamaları yardımıyla tüketicilere daha sağlıklı ve güvenilir şekilde ürün sunulabileceğini belirlemişlerdir. Topçu ve Baran (2017) çalışmalarında Erzurum'da ikamet eden tüketicilerin Karnavas dut pekmezi tüketim tercihlerini ve satın alma tercihlerini etkileyen temel faktörlere dayalı pazarlama stratejilerini incelemişlerdir. Tüketiciler tüketimlerine göre yoğun, ılımlı ve düşük olmak üzere sınıflandırılmışlardır. Yoğun düzeydeki tüketiciler için doğrudan pazarlama yaklaşımı ile kırsal ve bölgesel kalkınmayı da destekleyebilecek genişletilmiş mamul konumlandırma stratejileri önermişlerdir. İlimli tüketiciler için yerel markaya yönelik pazarlama strateji ve taktikleri öneren araştırmacılar, düşük düzey tüketiciler için ise farkındalığı artırıcı pazarlama uygulamalarının yararlı olacağını ifade etmişlerdir. Satıl ve Selvi (2022) ise Türkiye genelinde 53 il 74 ilçede geleneksel yöntemlerle üretimi yapılan pekmezleri tespit etmek istedikleri çalışmalarında 18 farklı pekmez türü belirlemişlerdir. Pekmez üretiminin yerel halk için önemli bir gelir kaynağı olduğunu belirten araştırmacılar çoğu ilde gıda maddesi olarak üzüm pekmezi üretimi yapıldığını ifade ederken ardıç, keçiboynuzu ve çam gibi bitkilerden üretilen pekmezlerin sağlık amaçlı tüketildiğini bulmuşlardır. Yine araştırmacılar, çok küçük bir alanda meşe palamudu ve yapraklarından üretilen gezo (meşe) pekmezinin ilginç bir pekmez olduğunu ifade etmişlerdir.

Özetle, pekmez, gastronomi alanında çok yönlü ve derinlemesine kültürel bir bileşen olarak hizmet sunmaktadır. Uygulamaları, geleneksel tariflerden güncel mutfak teknikleri ve besin yapısına kadar uzanmaktadır ve hem yemeklerin lezzetini hem de dokusunu etkilemektedir. Araştırma evrimleştiğçe, pekmez, gastronomik çalışmaların daha da bütüncül bir parçası olmaktadır, yeni yollarla mutfak inovasyonu ve sağlıklı yemek yapma için yeni yollar sunmaktadır.

## Metodoloji

Bu araştırma, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan Erzurum'da geleneksel bir gıda olan Karnavas dut pekmezi ürününün üretim sürecini keşfetmek, mevcut sorunları tespit etmek ve üreticinin coğrafi işaretler hakkındaki bilgisini değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Nitel bir araştırma tasarımı uygulanmış olup özellikle birincil veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış mülakatlar kullanılmıştır.

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 16.06.2023 tarihinde gerçekleştirilen 11. oturumda ve 74 karar sayı numarası ile alınmıştır.

## Metodolojiye Giriş

Bu çalışmayı destekleyen metodoloji, araştırma hedeflerini ele almak ve Karnavas dut pekmezi üretim süreci ile üreticiler arasında coğrafi işaret bilgisinin seviyesini kapsamlı bir şekilde anlamak için dikkatlice tasarlanmış ve uygulanmıştır. Nitel araştırma prensipleri tarafından yönlendirilen araştırma, üreticilerin yaşadığı deneyimleri yakalamada derinlik ve detay vurgulamıştır. Bu çalışmanın keşfedici doğası göz önünde bulundurulduğunda, nitel bir yaklaşım, araştırma bağlamının karmaşıklıklarını ve inceliklerini ayrıntılı bir şekilde incelemeye olanak tanır ki bu, nicel bir yaklaşımla gözden kaçırılmaktadır. Bu nedenle, metodoloji, katılımcı seçimi, veri toplama ve veri analizi gibi çok aşamalı bir süreci içermiş, her biri detaylara ve titizliğe dikkatli bir şekilde uygulanmıştır (Ishtiaq, 2019).

## Katılımcı Seçimi

Bu çalışmadaki katılımcı seçim süreci, Karnavas dut pekmezi ürününün üreticileri arasında deneyimlerin ve bakış açılarının kapsamlı bir temsiliyetini sağlamak için dikkatlice tasarlanmıştır. Seçilen katılımcılar, ortalama 20 yıllık üretim deneyimine sahiptir, bu da onların üretimdeki yetkinliklerini belirtir. Amaçlı örnekleme prensipleri tarafından yönlendirilen bu süreçte, Ormanağzı köyü sakinlerinden üreticiler, pekmez üretim sürecinin çeşitli aşamalarına katılımları temel alınarak seçilmiş, bu sayede çalışmanın yakaladığı deneyimlerde çeşitlilik sağlanmıştır. Toplamda, veri doygunluğu ilkesine dayanarak belirlenen bir sayı olan dokuz üretici katılımcı olarak seçilmiştir. Bu ilke, yeni bilgi üretilene kadar örnekleme devam etmesi gerektiğini önermiştir. Çalışmanın başlamasından önce, farklı ölçeklerdeki üretim deneyimlerinin de dahil olduğu bir potansiyel katılımcı listesi oluşturulmuştur. Bu liste tecrübe açısından küçük ölçekli, orta ölçekli ve büyük ölçekli üreticileri içermiştir. Çalışmanın amacı, katılımın gönüllü doğası ve gizlilik güvenceleri hakkında bilgi veren bir onay yazısı, potansiyel katılımcılara gönderilmiştir. Olumlu yanıt verenler daha sonra belirlenen dahil etme ve hariç tutma kriterlerine göre değerlendirilmiştir. Dahil etme kriterleri, katılımcıların üretim sürecinde yeterli deneyime sahip olmasını sağlamak için tasarlanmış, hariç tutma kriterleri ise çalışmanın geçerliliğini etkileyebilecek potansiyel yanlılıkları önlemek için belirlenmiştir. Seçilen katılımcılara daha sonra çalışmaya katılmaları için ziyarette bulunulmuştur. Görüşmelerden önce, üreticilere mülakat süreci, katılımcı hakları ve yanıtlarının gizlilik doğası hakkında bilgi verilmiştir. Her katılımcıdan bilgilendirilmiş onam alınmış, bu da çalışmayı net bir şekilde anladıklarını ve katılmaya istekli olduklarını garanti etmiştir. Bu dikkatli ve düşünceli katılımcı seçim yaklaşımı, çalışmanın kapsamlı bir şekilde çeşitli deneyim ile bakış açılarını yakaladığından emin olmuş, bu da araştırma bulgularına derinlik ve zenginlik katmıştır.

## Araştırma Tasarımı

Bu çalışmanın tasarımı titizlikle oluşturulmuştur. Nitel araştırma ilkeleri ile güçlendirilen bu tasarım, olayları kendi bağlamlarının bütünlüğü içinde anlama üzerine yoğunlaşmıştır. Araştırma hedeflerinin keşfedici niteliği, insan deneyimlerinin karmaşıklığı ve kırsal gıda üretim ekosistemi içindeki incelikli etkileşimlere dayalı bir araştırma gerektirmiştir. Bu durumu aydınlatma ve doğal olarak ortaya çıkan insan davranışlarını anlama kapasitesi ile karakterize edilen nitel araştırma, bu çalışmanın rotasını belirlemede kullanılmıştır (Ishtiaq, 2019). Ayrıca araştırma tasarımında, insan deneyimlerinin özünü aydınlatma yeteneğiyle bilinen belirli bir nitel araştırma tasarımı olan fenomenolojik bir yaklaşım benimsenmiştir (Willing & Rogers, 2017). Bu metodolojik seçim, Erzurumdaki kırsal gıda üreticilerinin yaşadıkları deneyimleri, gıda üretim süreciyle etkileşimlerini, engellerle karşılaşmalarını, coğrafi işaretler hakkındaki görüşlerinin anlaşılmasını ve uygulanmasını araştırmakla doğrudan ilişkilendirilmiştir. Fenomenoloji, bireysel perspektiflerin anlaşılması ve deneyimlerine bağladıkları anlamların araştırılmasında bir kanal sağlamış, bu da zengin, doku dolu ve çok boyutlu veri elde etmeye yardımcı olmuştur (Neubauer, Witkop & Varpio, 2019). Eş zamanlı olarak, bu araştırma tasarımı tekli vaka çalışması çerçevesini benimsemiş, bu da Karnavas dut pekmezi üzerine yoğun bir şekilde odaklanmasını sağlamıştır. Dolayısıyla yoğunlaştırılmış bu yaklaşım, belirli gıda ürününe bağlı olan benzersiz incelikleri, uygulamaları ve zorlukları kapsayarak, üretim sürecinin karmaşıklığına dair samimi bir bakış açısı sağlamıştır. Veri toplama tekniklerinin oluşturulması, katılımcı seçim stratejileri ve analitik metodolojiler, nitel araştırmanın rehber ilkeleri, fenomenolojinin derinlemesine doğası ve vaka çalışmasının yoğunlaştırılmış merceği ile uyumlu bir şekilde hizalanmıştır (Onwuegbuzie vd., 2009). Bu titiz araştırma tasarımı, metodolojik titizliği destekleyen yapılandırılmış bir iskele sunmuş, aynı zamanda kırsal gıda üretim manzarasının belirgin çevresine uyum sağlama ve yanıt verme esnekliği sunarak, araştırma sorununun kapsamlı, duyarlı ve derinlemesine incelenmesini sağlamıştır (Trukhachev, 2015). Ek olarak ise oluşturulan kapsamlı tasarım, geleneksel gıda üretim dünyasına zengin sonuçlar sunma vaadinde bulunarak, üreticiler arasında coğrafi işaret bilgisini artırmak için stratejilerin yolunu açmış olacaktır (Yıkmış & Ünal 2016).

## Veri Toplama

Veri toplama süreci, derinlik ve detaya vurgu yaparak, bağlamın kapsamlı bir anlayışını sağlamak için ziyaret sırasında tüm üreticilere ulaşmaya çalışmıştır. Türk mutfağı ve Erzurum'un geleneksel gıda ürünü olan Karnavas dut pekmezi üretilmesinde yer alan dokuz seçilmiş üretici, açık tartışma ve derinlemesine yanıtlar için bir alan sağlayan yarı yapılandırılmış görüşmeler ile görevlendirilmiştir. Tartışmayı yönlendirmek için yapılandırılmış bir görüşme formu araştırma hedefleri ile uyumlu şekilde dikkatlice hazırlanmış olup açık uçlu soruları içermiştir. Görüşme formu, yapının oluşumuna katkı sunarken, mülakatın yarı yapılandırılmış doğası, tartışmanın doğal olarak evrimleşmesine ve ortaya çıkan konuların dahil edilmesine olanak sağlamıştır. Her görüşme, katılımcının açıklığa ve yanıtlarındaki otantikliğe teşvik edildiği tanıdık bir ortamda yaklaşık 30 dakika süren yoğun bir etkileşimle olmuştur. Katılımcılardan alınan uygun onayla, hiçbir detayın veya nüansın kaçmamasını sağlamak için tüm mülakatlar sesli olarak kaydedilmiştir. Bu uygulama, sonraki transkript oluşturma sürecinde dikkatli bir şekilde ele alınması gereken zengin ve çok katmanlı verilere imkan sağlamıştır. Transkript oluşturma, her söylenen kelimenin, hatta yerel dil ve deyimlerin yanı sıra duraklamalar, ton ve ses seviyesi değişiklikleri gibi sözsüz ipuçlarının bile dikkatlice not edildiği kapsamlı ve hassas bir işlem olmuştur. Transkriptlerin oluşturulmasının ardından, tüm veriler parola korumalı bir ortamda güvenle saklanmış, böylece katılımcının gizliliği korunmuştur. Her türlü tanımlanabilir bilgi transkriptlerden

titizlikle çıkarılmış, yerine benzersiz kodlar konmuş, bu sayede katılımcıların tam anonimliği etik araştırma uygulamaları ile uyumlu bir şekilde sağlanmıştır. Karnavas dut pekmezi üreticileri ile yapılan yüz yüze görüşmeler ve ortam şartları Görsel 1’de yer almaktadır.



**Görsel 1.** Karnavas dut pekmezi üreticileri ile yapılan görüşmelerden

**Kaynak:** <https://www.sondakika.com/haber/haber-karnavas-pekmezine-bilimsel-makale-yaziliyor-16029158/> adresinden ve yazarın kendi çekimlerinden derlenmiştir.

### Veri Analizi

Transkriptler güvence altına alındıktan sonra, araştırma veri analizi aşamasına geçilmiştir. Verilerin sistematik ve ayrıntılı bir incelemesini kolaylaştırmak için nitel veri analizi yazılımı NVivo kullanılmıştır (Zamawe, 2015). Analiz, her önemli ifade veya cümlenin başlangıç kodu ile etiketlendiği titiz bir satır-satır kodlama ile başlamıştır. Bu kodlar, verilerden ortaya çıkan bağımsız kavramları temsil eden 'Free Nodes' (Özgür Düğümler) kullanılarak NVivo'da yönetilmiştir (Allsop vd., 2022). Kodlama işlemi, iki farklı araştırmacı tarafından yapılmış ve sonuçlar birleştirilmiştir (Hall & Valentin, 2005). Daha fazla veri kodlandıkça, özgür düğümler ilgili kategorilere gruplandırılmış ve 'Tree Nodes' (Ağaç Düğümleri) adı verilen hiyerarşik bir yapıya organize edilmiştir. Bu organize veri yapısına dayanarak, Braun & Clarke'ın altı aşamalı çerçevesini kullanarak tematik bir analiz gerçekleştirilmiştir (Braun & Clarke, 2006). Tematik analiz, ortaya çıkan temaların görsel bir 'Mind Map' (Zihin Haritası)

oluşturulmasını ve potansiyel bağlantıları ile ilişkileri belirlemeyi içermektedir (Tattersal vd., 2011). Her tema, kodlanmış parçalar ve veri setinin tamamına karşı titizlikle gözden geçirilmiş, bu adım temaların katılımcının deneyimlerini doğru bir şekilde yansıtmada konusunda geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamıştır. Temalar, alt temalar ve veri parçaları arasındaki ilişkiler 'Relationship Nodes' (İlişki Düğümleri) kullanılarak betimlenmiş ve bu uygulama çeşitli bağlamlar boyunca temaların tekrarının izlenmesi ile vurgulanmasına yardımcı olmuştur (Mascarenhas vd., 2021). Her tema daha sonra tekrar tanımlanmış, isimlendirilmiş ve verilerin etrafında tutarlı bir hikaye sunmak için bağlamlandırılmıştır. Yorumlama aşaması, bulguları daha geniş araştırma sorusu, teorik çerçeve ve mevcut literatüre bağlama işlemi içermiştir. Otantik katılımcı alıntıları dikkatlice seçilmiş ve temaları daha da sağlamlaştırmak için kanıt olarak kullanılmıştır. NVivo'nun 'Framework Matrix' (Çerçeve Matrisi) özelliği kullanılarak veriler özetlenmiş, kolay anlaşılır bir şekilde sunulmuştur, bu da güçlü ve yapılandırılmış bir yazma sürecine olanak sağlamış ve sonuçta kapsamlı araştırma bulgularının raporlanmasına fırsat yaratmıştır (Holmes, Zolkiewski & Burton, 2023). Çalışmada, katılımcı görüşlerini daha iyi yansıtmak için doğrudan alıntılar kullanılmış (Hsieh & Shannon 2005) ve bu alıntılar Tablo 9'da derinlemesine yorumlanmıştır. Ayrıca, veri analizi sırasında oluşturulan kategoriler ve bu kategorilerin nasıl belirlendiği konusunda araştırmacılar arasında tartışmalar yapılmıştır (Bengtsson, 2016). Araştırmadaki detaylı ve sistematik veri analizi yaklaşımı, araştırma sonuçlarının katılımcı deneyimlerinde sağlam bir şekilde yer almasını sağlayarak değerli ve incelikli içgörüler elde edilmesine yardımcı olmuştur.

## **Bulgular**

Analitik araştırma kökeni, nitel veri analiz yazılımı olan NVivo'da sunulmuş ve bu araştırmada istatistiksel analiz için NVivo kullanılmıştır. Bu platform, mülakat transkriptlerinin her bir satırını sistemli bir şekilde tarayarak, tüm önemli ifadeler veya duygulara başlangıç kodları atamak için gerekli araçları sağlamıştır. Bu sürecin sonucunda satır satır kodlama olarak bilinen işlem gerçekleştirilmiştir (Lester, Cho & Lochmiller 2020). İşlem sonucu, her biri kavramsal ipucu gibi işlev gören bir dizi 'Serbest Düğüm' oluşturmuştur. Bu düğümler, katılımcıların söylemlerinden doğrudan türetilen benzersiz perspektifleri ve temaları aydınlatmıştır. Kodlama aşaması, katılımcıların deneyimlerine ve duygularına eşsiz yönlerini kapsayarak geniş bir konu yelpazesi ile belirginleşmiştir (Nowell vd., 2017). Bazı kodlar, katılımcıların karşılaştığı somut sorunlara odaklanmıştır, örneğin "Üretim Süreci" ve 'Korunma Zorlukları' gibi. Ancak, diğer kodlar katılımcıların deneyimlerinin daha soyut ve kültürel tarafını aydınlatmıştır, örneğin "Tüketim Alışkanlıkları" veya "Coğrafi İşaret" gibi. Bu kodların çeşitliliği, pekmez üreticilerinin farklı deneyimlerini ve bakış açılarını yansıtmakta, onların profesyonel yaşamlarına ve kimliklerine özgü ince karmaşıklıkları vurgulamaktadır.

Kodlama süreci evrildikçe, bu bireysel düğümlerin doğal bir şekilde ilgili gruplara kümelendiği gözlemlenmiş, geniş tematik kategoriler oluşturulmuştur. Bu tematik kümeleri ve hiyerarşileri ifade etmek için NVivo'nun 'Ağaç Düğümleri' özelliği kullanılmış, bu özellik katılımcıların anlatılarının karmaşıklığını ve birbiriyle bağlantısını yansıtmıştır (Hoover & Koerber, 2011). Örneğin, 'geleneksel üretim yöntemleri' ve 'toplum bilinci' düğümleri, her ne kadar farklı olsalar da, 'Yerel Kültür ve Gelenekler' genel teması altında daha derin bir bağlantı oluşturmuştur.



**Tablo 1.** Görüşmelere ait Düğümler ve Temaların Gözden Geçirilmiş Hiyerarşik Organizasyonu

<b>Genel Temalar (Ağaç Düğümleri)</b>	<b>İlgili Kavramlar (Serbest Düğümler)</b>
<b>Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi</b>	Yerel gelenekler, Bilginin aktarılması, Tarihi önem, Kültürel kimlik
<b>Üretim Süreci</b>	Geleneksel üretim yöntemleri, Mevsimsellik, Toplum katılımı, Doğal kaynaklar
<b>Tüketim Alışkanlıkları</b>	Yerel mutfakta kullanım, Besinsel faydalar, Tüketici tercihleri, Kuşaksal farklılıklar
<b>Korunma Zorlukları</b>	Modernleşmenin etkileri, Destek eksikliği, Farkındalık gerekliliği, Sürekliliğin önemi
<b>Coğrafi İşaret</b>	Yerel gurur, Hukuki sonuçlar, Pazarlama değeri, Ürün kimliği

Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi, pekmez üretiminin kültürel önemini, nesiller boyu yerel toplumun yaşamıyla iç içe geçmiş olarak kapsamıştır. “Yerel gelenekler” serbest düğümü, pekmez üretimini çevreleyen kültürel ritüel ve adetleri vurgulamış, bu uygulamaların sembolik önemine işaret etmiştir. Görüşmeler sonucunda ortaya çıkan “Bilginin aktarılması” sürekli, bilinçli bir şekilde pekmez üretim tekniklerinin yaşlıdan genç nesillere aktarılmasını yansıtmıştır. Bu sadece becerinin hayatta kalmasını sağlamakla kalmamış, aynı zamanda kültürel hafızayı ve paylaşılan topluluk kimliğini koruma aracı olarak işlev görmüştür. Araştırma transkriptinden elde edilen veriler doğrultusunda, “Tarihi önem” düğümü, pekmez üretiminin evrimini, toplumun sosyo-ekonomik yapısı üzerindeki etkisini ve Erzurum için benzersiz bir mutfak kimliği oluşturmadaki rolünü incelemiştir. “Kültürel kimlik”, dut pekmezinin paylaşılan bir benlik ile topluluk kimliği oluşturma ve ifade etmedeki hayati rolünü daha da derinlemesine incelemiştir. Üreticiler arasında sıklıkla bahsedilen “Üretim Süreci”, pekmez üretimindeki karmaşık yöntemlere dayandırılmıştır. ‘Geleneksel üretim yöntemleri’, üretim sürecinde kullanılan belirli teknikler ve uygulamalar üzerine ışık tutmuş, bu işte korunan otantikliğe ve özgünlüğe geri dönmeye yönelik çıkarımlar ortaya çıkmıştır. ‘Mevsimsellik’, dut ağaçlarının doğal yaşam döngüsü ile uyumlu üretim ritmini vurgulamış, tüketiciye insan ve doğa arasındaki güçlü bağı hatırlatmıştır. “Toplumsal katılım” noktasında, dut pekmezi üreticileri üretim sürecini kolektif bir çaba olarak tasvir etmiş, topluluk bağlarını ve paylaşılan sorumlulukları pekiştirdiğini dile getirmişlerdir. “Doğal kaynaklar” ise, yerel olarak temin edilen, doğal malzemelere bilinçli bir şekilde güveni tartışmış, yerel çevreyle uyumlu bir varoluşu ve sürdürülebilirlik uygulamalarını sergilemiştir.

Tüketicilerin “Tüketim Alışkanlıkları” öbür taraftan, Karnavas dut pekmezinin yerel mutfak uygulamalarıyla nasıl iç içe geçtiğini detaylandırmıştır (Akan, 2018). “Yerel mutfakta kullanım” açısından, pekmezi içeren çeşitli geleneksel tarifleri incelemiş, bu da Erzurum'un gastronomik kimliğinin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. “Besinsel faydalar” noktasında, pekmeze atfedilen sağlık özellikleri sergilenmiş, tüketim alışkanlıkları toplum içindeki sağlık inançları ve uygulamaları ile bağlantıyı oluşturmuştur. “Tüketici tercihleri”, farklı nesiller arasında tüketim kalıplarının değişmesini gözler önüne sermiş, toplum içindeki sosyo-kültürel geçişlere bir pencere açmıştır. Bir başka alt tema olan “Kuşaksal farklılıklar”, farklı yaş grupları arasında değişen damak zevkleri ve gelişen yiyecek tercihlerine dair ayrıntılı bir anlayış sağlamıştır. Bir başka serbest düğüm olan Karnavas dut pekmezinin “Korunma Zorlukları”, pekmez üretim geleneğinin korunmasında karşılaşılan modern tehditler ve zorlukları incelemiştir. “Modernleşmenin etkileri”, sanayileşme baskıları, değişen ekonomik koşullar ve farklılaşan yaşam tarzları nedeniyle geleneksel uygulamalarda oluşan gerginliği ortaya çıkarmıştır. “Destek eksikliği”, bu mutfak mirasını korumak için kurumsal desteğe, finansal desteğe ve olumlu politika çerçevelerine olan ihtiyacı vurgulamıştır. “Farkındalık gerekliliği” ise, pekmezin kültürel ve gastronomik önemi hakkında geniş kitleleri eğitmenin ve korunmasına daha geniş bir destek sağlamanın önemini savunmuştur.

Son olarak, ‘‘Coğrafi İşaret’’, ürünün ve coğrafi kökeninin içsel bağlantısını odak noktasına almıştır. ‘‘Yerel gurur’’, coğrafi işaretli bir ürünle ilişkilendirilen onuru ve prestiji vurgulamış, kültürel gurur ve yerel kimliğin bir sembolü olarak hizmet etmiştir. ‘‘Pazarlama değeri’’, coğrafi işareti bir farklılaştırma faktörü olarak stratejik kullanmayı sergilemiş, ürünün pazarlanabilirliğini artırmıştır. ‘‘Ürün kimliği’’, coğrafi işareti ürünün benzersiz özellikleriyle özdeşleştirmiş, Erzurum'un benzersiz coğrafyasının pekmezin belirgin lezzet profili ve kalitesini nasıl şekillendirdiğini göstermiştir. Bu çalışmada elde edilen veri zenginliğine daha derinlemesine inebilmek için, NVivo'nun güçlü 'Sorgu' işlevselliğinden tam anlamıyla yararlanılmıştır (Allsop vd., 2022). Bu özellik temaları, alt temaları ve satır-satır kodlama sürecimizden çıkan bireysel kodları iç içe geçiren karmaşık ilişkileri araştırmaya ve görsel olarak temsil etmeye olanak sağlamıştır. Derinlemesine incelenen veriler, kapsamlı matrislerin ve ağ haritalarının oluşturulmasını sonuçlandırmış, bu da veri setindeki sayısız bağlantıları açıklamada yardımcı olmuştur.

Çalışmanın merkezi sonuçlarından biri, Tablo 2'de sergilenmiştir. Bu tabloda, birincil tematik kategorileri arasındaki karşılıklı ilişkiler - "Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi", "Üretim Süreci", "Tüketim Alışkanlıkları", "Korunma Zorlukları" ve "Coğrafi İşaret" olarak kantitatif bir şekilde irdelenmiştir. Bu matris, NVivo'nun gelişmiş analiz algoritmalarının temel alındığı, araştırmadaki ana temalar arasındaki ilişkilerin sayısal bir özeti niteliğindedir (Sotiriadou, Brouwers & Le, 2014).

**Tablo 2.** Üreticiler ile Yapılan Görüşme Transkribinde Elde Edilen Temalar Arasındaki İlişkiler Matrisi

Üst Kategoriler (Ağaç Dğüümleri)	Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi	Üretim Süreci	Tüketim Alışkanlıkları	Korunma Zorlukları	Coğrafi İşaret
<b>Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi</b>	-	Yüksek	Yüksek	Orta	Yüksek
<b>Üretim Süreci</b>	Yüksek	-	Yüksek	Yüksek	Orta
<b>Tüketim Alışkanlıkları</b>	Yüksek	Yüksek	-	Orta	Düşük
<b>Korunma Zorlukları</b>	Orta	Yüksek	Orta	-	Yüksek
<b>Coğrafi İşaret</b>	Yüksek	Orta	Düşük	Yüksek	-

Tablo 2, Karnavas dut pekmezi ile ilişkili karmaşık ve iç içe geçmiş temaların görsel bir temsili olarak sunulmuştur. Bu, ürünün tarihini, üretim sürecini, tüketim alışkanlıklarını, korunma zorluklarını ve coğrafi işaret göstergesini içermiştir. Her tema, dut pekmezinin kültürel önemine benzersiz bir bakış açısı sağlamış ve bu temalar arasındaki ilişkiler, belirtilen öğelerin ayrılmaz bir şekilde, kolektif olarak ürünün benzersiz kimliğini ve değerini şekillendirdiği izlenimini güçlendirmiştir. ‘‘Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi’’ temasının hem 'Üretim Süreci' hem de 'Tüketim Alışkanlıkları' ile yüksek bir korelasyonunun olduğu görülmüştür. Bu da ürünün tarih ve kültürel öneminin, geleneksel üretim yöntemleri ve tüketim kalıplarıyla iç içe geçmiş olduğunu göstermiştir. Özetle, hem üretimi hem de ürünün topluluğun günlük hayatına dahil edilme biçimini etkileyen, nesilden nesile aktarılan kökleşmiş uygulamalarda belirgin hale gelmiştir (Di Giovine & Brulotte, 2016). Bu ilişkinin merkezi bir öneme sahip olduğu belirtilmekte ve ürünün tarihi bağlamındaki herhangi bir değişikliğin, üretim ve tüketimi üzerinde dalga dalga etkileri olabileceği öne sürülmüştür.

'Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi' ile 'Korunma Zorlukları' arasındaki 'Orta' düzey korelasyonun, biraz daha incelikli bir ilişkiyi ifade ettiği belirtilmiştir. Bu durum ürünün tarihi bağlamının koruma sorunlarını anlama konusunda bir temel sağladığı ancak diğer çağdaş zorlukların da ortaya çıktığına işaret etmiştir. Modernleşmeden,

pazar değişimlerinden ve yeni nesiller arasındaki farkındalık eksikliğinden kaynaklanan bu zorlukların, kapsamlı koruma çabalarını sağlamak adına tarihi bağlamla birlikte ele alınması gerektiği ifade edilmiştir.

“Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi” ile “Coğrafi İşaret” arasında önemli bir ilişkinin var olduğu belirlenmiştir ve bu durum ürünün tarihi ve kültürel kimliğini destekleyen coğrafi faktörleri vurgulamaktadır. Topluluğun ürünün coğrafi benzersizliğine olan inancının, pazarlama ve koruma çabalarında hayati bir varlık olabileceği gösterilmiştir ve bu durum ürünün kültürel kimliğini güçlendirmedeki coğrafyanın rolünü vurgulamaktadır. Ayrıca, “Üretim Süreci” ile ‘Korunma Zorlukları’ arasında yüksek bir korelasyonun bulunduğu tespit edilmiştir. Bu tespit geleneksel yöntemlerin korunması ve bununla ilişkili zorluklar arasında güçlü bir bağlantının olduğunu göstermektedir. Modernlik ve küreselleşmenin süregelen etkilerinin, bu geleneksel uygulamalar için tehdit oluşturduğu ve korumayı inovasyonla dengede tutabilecek etkili stratejilere olan ihtiyacı vurguladığı anlaşılmıştır. Ancak “Üretim Süreci” ile “Coğrafi İşaret” arasındaki korelasyonun daha ılımlı olduğu belirlenmiştir. Coğrafi işaret faktörlerinin üretim sürecini etkilediği, ancak geleneksel bilginin, toplum katılımının ve mevsimsel faktörlerin rolünün küçümsenemeyeceği gösterilmiştir. Dolayısıyla, yerel çevre koşullarının ve kökleşmiş kültürel uygulamaların daha dengeli bir etkileşimini temsil ettiği söylenebilir. İlginç bir şekilde, “Tüketim Alışkanlıkları” temasının “Coğrafi İşaret” ile düşük bir korelasyonunun olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum coğrafyanın ürünün şekillendirmedeki rolüne rağmen, bu faktörün yerel tüketim alışkanlıklarını etkileyen önemli bir faktör olmayabileceğini göstermektedir. Topluluk içindeki kültürel normların, beslenme tercihlerinin ve sağlık inançlarının tüketim kalıpları üzerinde daha önemli etkilerinin olduğu belirlenmiştir.

Son olarak, “Korunma Zorlukları” ile “Coğrafi İşaret” arasındaki yüksek korelasyonun, Karnavas dut pekmezinin coğrafi benzersizliğini, onun korunmasının hayati bir yönü olarak vurguladığı anlaşılmıştır. Ürünün hayatta kalmasındaki coğrafi kimliğin öneminin ve bu coğrafi benzersizliği koruyup teşvik edecek politikalara olan ihtiyacın altı çizilmiştir. Özetle, Tablo 2'nin ayrıntılı analizinin, Karnavas dut pekmezinin çeşitli yönleri arasındaki karmaşık etkileşimi aydınlattığı belirlenmiştir. Ürünün ve üreticilerden gelen görüşlerin bu bütüncül anlayışının, hedeflenen müdahaleleri, politika reformlarını ve bu önemli Erzurum gastronomik mirasının parçasını korurken yerel üreticileri desteklemek ve yükseltmek için gelecek araştırmaları yönlendirebileceği tespit edilmiştir.

**Tablo 3.** Alt Temaların Çapraz Tabülasyonu

Alt Temalar	Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi	Üretim Süreci	Tüketim Alışkanlıkları	Korunma Zorlukları	Coğrafi İşaret
<i>Ata uygulamaları</i>	Evet	Evet	Evet	Evet	Evet
<i>Topluluk katılımı</i>	Evet	Evet	Evet	Hayır	Hayır
<i>Geleneksel mutfak kullanımları</i>	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Hayır
<i>Sürdürülebilirlik kaygıları</i>	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır
<i>Piyasa talebi</i>	Hayır	Hayır	Evet	Evet	Evet
<i>Yaşlanan çiftçi nüfusu</i>	Hayır	Hayır	Hayır	Evet	Hayır
<i>Farkındalık ve eğitim</i>	Evet	Hayır	Evet	Evet	Evet
<i>Coğrafi eşsizlik</i>	Evet	Evet	Hayır	Evet	Evet

Tablo 3'teki çapraz tablolulu alt temaların yorumlanmasıyla, Karnavas dut pekmezinin kültürel önemi, tarihi, üretim süreci, tüketim alışkanlıkları, korunma zorlukları ve coğrafi işaret tescili ile ilgili benzersiz sonuçlar sunulmuştur. Bu unsurların kesişimlerinin ne denli derin bir şekilde birbiriyle bağlantılı olduğunu ve ürünün eşsiz kimliği ile birlikte değerini nasıl bir arada şekillendirdiklerini ortaya koyması sağlanmıştır. Örneğin, “Ata uygulamaları” adlı alt tema,

tüm ana temalarla ilişkili bulunmuştur. Bu tespit ise uygulamaların ürünün tarihine, üretim sürecine ve topluluğun tüketim alışkanlıklarına derinden işlemiş olduğunu göstermiştir (Zaman & Kayserili, 2015). Aynı zamanda önemli korunma zorlukları ile karşılaşmıştır. Çünkü bu uygulamaları canlı tutmak, ürünün otantikliğini korumak için hayati önem taşımaktadır. Ata uygulamalarının, bölgeye özgü oldukları ve onun farklı kültürel kimliğinin bir parçası oldukları için ürünün coğrafi işaretine de katkı sağladığı görülmüştür (Richards, 2003). “Topluluk katılımı”, tarih, üretim süreci ve tüketim alışkanlıkları temalarıyla kesişmiştir. Bu durum topluluğun Karnavas dut pekmezinin yapımında aktif bir rol oynadığının ve onun mutfak uygulamalarının ayrılmaz bir parçası olduğunun bir göstergesidir. Topluluğun ürünle olan bağlantısının, onun zengin tarihine bir katman daha eklediği ve onun kültürel önemini gösterdiği anlaşılmıştır.

Dikkate değer bir diğer alt tema olan “Piyasa talebi”, tüketim alışkanlıkları, korunma zorlukları ve coğrafi işaret ile kesişmiştir. Bu tespit ürünün talebinin, onun tüketim kalıplarını önemli ölçüde etkilediği, korunması için zorluklar sunduğu (özellikle modern gıda trendleri ve beslenme alışkanlıkları karşısında) ve coğrafi durumu ile piyasa değerini belirlemede bir rol oynadığı anlamına gelmiştir. Son olarak, “Coğrafi eşsizlik”, ürünün tarihi, üretim süreci, karşılaştığı korunma zorlukları ve coğrafi işaret ile ilişkilendirilmiştir. Bu durum ürünün benzersiz coğrafi kimliğinin, tarihsel anlatısının önemli bir parçasını oluşturduğunu, üretim sürecini şekillendirdiğini, benzersiz korunma zorluklarına yol açtığını ve coğrafi işaretinin anahtar bir unsuru olduğunu düşündürmüştür.

Sonuç olarak, bu ayrıntılı alt tema çapraz tabülasyonunun Karnavas dut pekmezi hakkında katmanlı ve etkili bir anlayışı ortaya çıkarmıştır. Bu temaların birbiriyle olan bağlantısının, üretimi, tüketimi ve korunmasına dahil olan karmaşık dinamikleri vurguladığı anlaşılmıştır. Bu kapsamlı anlayışın ideal olarak hedeflenen müdahaleleri, politika reformlarını ve gelecekteki araştırmaları yönlendirmeye yardımcı olması, yerel üreticileri desteklerken Erzurum'un bu önemli gastronomik mirasını korumaya yardımcı olacağı öngörülmüştür.

Tablo 4, Karnavas Dut Pekmezi Tarihi, Üretim Süreci, Tüketim Alışkanlıkları, Korunma Zorlukları ve Coğrafi İşaret temaları altında çeşitli kodların bir arada görülmesini betimlemektedir. Bu sayılar, NVivo'da gerçekleştirilen bir “bir arada ortaya çıkma” analizinden elde edilmiştir. Bu analiz, her bir kodun aynı temadaki diğerleriyle (tema içi) ve diğer temalardaki kodlarla (temalar arası) ilişkili olarak ne sıklıkla ortaya çıktığını incelemektedir.

**Tablo 4.** Farklı Temalar Altında Kodların Birlikteliği

Kodlar	Alt Temalar	Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi	Üretim Süreci	Tüketim Alışkanlıkları	Korunma Zorlukları	Coğrafi İşaret
Ü1, Ü2, Ü3, Ü4, Ü5, Ü6, Ü7, Ü8, Ü9	Ata uygulamaları	57	34	46	35	38
Ü1, Ü2, Ü3, Ü4, Ü5, Ü8, Ü9	Topluluk katılımı	45	28	39	-	-
Ü1, Ü2, Ü4, Ü5, Ü6, Ü7	Geleneksel mutfak kullanımları	36	-	22	-	-
Ü1, Ü2, Ü4, Ü5, Ü6, Ü8,	Sürdürülebilirlik kaygıları	-	42	-	26	18

**Tablo 4.** Farklı Temalar Altında Kodların Birlikteliği (devamı)

Ü1, Ü2, Ü3, Ü4, Ü5, Ü6, Ü7, Ü9	<i>Piyasa talebi</i>	-	30	60	32	33
Ü1, Ü4, Ü6, Ü7,	<i>Yaşlanan çiftçi nüfusu</i>	-	-	-	44	-
Ü1, Ü2, Ü3, Ü4, Ü7, Ü8, Ü9	<i>Farkındalık ve eğitim</i>	22	-	33	25	43
Ü1, Ü3, Ü4, Ü5, Ü6, Ü7, Ü8, Ü9	<i>Coğrafi eşsizlik</i>	30	29	-	20	61

“Ata Uygulamaları”, “Karnavas Dut Pekmezi Tarihi” teması altında kodlandığı belirlenmiş ve aynı tema içindeki diğer kodlarla 57 kez birlikte ortaya çıkmıştır. Bu tespit “Karnavas Dut Pekmezi Tarihi” içinde güçlü tematik bir ilişki olduğunu göstermiştir. Üreticilerin ata uygulamaları hakkında tarihlerinin bağlamında, üretim sürecine katkıları veya tüketim alışkanlıkları üzerindeki etkileri gibi konuları tartıştıkları anlatılar olduğunu düşündürmüştür.

Bu kod ayrıca “Üretim Süreci” teması altındaki kodlarla 34 kez, “Tüketim Alışkanlıkları” teması altındaki kodlarla 46 kez, 'Korunma Zorlukları' temasıyla 35 kez ve 'Coğrafi İşaret' altında 38 kez bir arada görülmüştür. Bu sayılar, “Ata Uygulamaları” hakkındaki tartışmaların sıklıkla diğer temalarla kesiştiğini göstermiştir. Örneğin, ata uygulamaların üretim yöntemlerini şekillendirdiği, tüketici tercihlerini etkilediği, belirli koruma zorlukları sunduğu veya Karnavas dut pekmezinin coğrafi eşsizliğine katkıda bulunduğu anlamına gelebilir.

Benzer şekilde, öncelikle “Tüketim Alışkanlıkları” ile ilişkilendirilen “Piyasa Talebi” kodu, kendi teması içinde 60 kez görülmektedir ve bu, piyasa talebinin tüketim eğilimlerini önemli ölçüde etkilediğini düşündürmüştür. “Üretim Süreci” (30 kez), “Korunma Zorlukları” (32 kez) ve “Coğrafi İşaret” (33 kez) ile birlikte görülmesi, piyasa talebinin aynı zamanda ürünün nasıl yapıldığını, korunmasını ve coğrafi kökeninin önemini de etkilediğini göstermiştir.

Esasen, Tablo 4'te gösterilen bir arada ortaya çıkan analiz; farklı temaların ve kodların nasıl kesiştiğine dair ayrıntılı bir anlayış sağlamaktadır ve Karnavas dut pekmezi üretimi ile tüketimini çevreleyen karmaşık, çok katmanlı dinamikleri göstermektedir. Bu analiz, ürünün kültürel ve coğrafi önemi ile korunması ve sürdürülebilir geleceği için bu ilişkileri anlamının önemini daha da vurgulamaktadır.

## Tartışma

### Karnavas Dut Pekmezinin Tarihi

Bu araştırma, Karnavas dut pekmez üretimi ile bağlantılı zengin tarihin ve gastronomik mirasın önemini öne çıkarmaktadır. Üreticiler genellikle nesiller boyu aktarılan onurlu geleneklere vurgu yapmışlardır. Abarca ve Colby'nin (2016) çalışmasına benzer şekilde, katılımcılar bu geleneklerin korunması konusunda süreklilik ve gurur duyduklarını derinden ifade etmişlerdir (Abarca & Colby, 2016, s.1-8). Ancak Abarca ve Colby'nin (2016) araştırmasındaki çiftçilerin aksine, üreticiler gelenek ve yeniliklerin dinamik bir karışımını ortaya koymuşlar ve bu onların üretim yöntemlerini değişen zamanlara göre nasıl adapte ettiklerini ve ata geleneklerinin özünü koruduklarını göstermiştir. Geçmişe dair anlatılar da Karnavas'ın pekmez üretimi ile iç içedir. Abarca ve Colby (2016)'nin çalışmasının aksine, bu çalışma, üreticilerin genellikle atalarının pekmez üretmeye nasıl başladıkları hakkında köken hikayelerini anlattığı, canlı bir hikaye paylaşma kültürünü ortaya çıkarmıştır. Bu anlatıların paylaşılması, topluluk içindeki gastronomik mirasın kolektif hafızasını ve paylaşılan anlayışını göstermektedir.

Ayrıca pekmez üretiminin yerel tarihteki rolü önemlidir. Bu tespit sadece uzun süreli bir gelenek olmamış aynı zamanda zor zamanlarda, özellikle savaş zamanında hayati bir geçim kaynağı olmuştur. Bu yönü, gıda mirası çalışmalarında kullanılan sosyo-ekonomik yapıyı yansıtır hatta ötesine geçer (Reddy & van Dam, 2020). Araştırma alanında pekmez üretimi sadece bir ekonomik faaliyet değildir; bu, topluluğun tarihi anlatısının ve kültürel kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır. “Karnavas Dut Pekmezi Tarihi” altında yer alan alt temaların derinlemesine bir analizini sunan Tablo 5, bu bilgilere daha fazla açıklık getirmektedir ve katılımcılardan alınan temsili alıntılarla desteklenmektedir.

**Tablo 5.** Karnavas Pekmezi'nin tarihine ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsili alıntıları ve bu alıntıların derinlemesine yorumları

Alt Temalar	Katılımcı Alıntılar	Derinlemesine Yorumlar
<b>Ata Uygulamaları</b>	"Babamdan, dedelerimden öğrendim. Mayıs ayı sonu gibi başlarız ve Haziran sonu bilemedin Temmuz başı ilk haftalara kadar pekmez yapımı devam eder." (Üretici 6)	Abarca ve Colby (2016)'nin bulgularına benzer şekilde, bu alıntı, ata uygulamalarının önemini, sadece bir üretim yöntemi olarak değil aynı zamanda geçmişi ve bugünü birleştiren canlı bir köprü olarak vurgulamaktadır.
<b>Köken Hikayeleri</b>	"Babamdan öğrendim. Haziran gibi başlarız. Gündönümü derlerdi eskiler yaklaşık 40 gün sürer." (Üretici 2)	Bu tespit, Karnavas'ta pekmez üretimi etrafında zengin bir sözlü tarihin varlığını vurgular. Abarca ve Colby (2016)'nin üretim etrafında sınırlı hikaye anlatıcılığı bulunduğu çalışmanın aksine araştırma paylaşılan anlatıların canlı bir kültürünü ve üretim sürecini göstermektedir.
<b>Tarihsel Dönüşümler</b>	"Benimle birlikte çocuklarım var. Onlar da benden görerek öğrendiler. Biz de annelerimizden öğrendik hep böyle..." (Üretici 3)	Bu durum, geleneksel uygulamalara adaptif bir yaklaşımı gösterir. Literatürde yer alan statik geleneklerin aksine Karnavas pekmez üretimi, gelenek ve inovasyonun dinamik bir karışımını sergilemektedir (Gutierrez vd., 2022).
<b>Yerel Tarihdeki Rolü</b>	"Hikayesi yok ancak Karnavas adının "toplanma alanı" anlamında kullanıldığını Gürcistanlılardan duymuştum" (Üretici 5)	Bu bulgu, Karnavas tarihinde pekmez üretiminin geleneksel bir devamlılık olduğunu vurgular. Başka gıda mirası çalışmalarında benzeri bulunan bir folklor anlayış katmanı sağlamaktadır (Russell, 2017).

Tablo 5'te görüldüğü gibi alt temalar, Karnavas'daki pekmez üretiminin tarihsel derinliği ve kültürel önemini canlı bir şekilde resmetmektedir. Tablo aynı zamanda üreticilerin seslerini canlandırmakta, her bir alıntı pekmez üretiminin mevcut durumu ve geleceğini şekillendirmedeki tarihin önemine bir kanıt olarak hizmet etmektedir. “Karnavas dut pekmezi tarihinin incelenmesi, kırsal gıda üretimi hakkındaki anlayışı mevcut literatüre aksederek zenginleştirmekte ve aynı zamanda önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Bu çalışma aynı zamanda tarihin, ata uygulamalarının ve paylaşılan anlatıların, yerel gıda geleneklerini sürdürme ve şekillendirmedeki canlılığını vurgulamaktadır (Enthoven & Van den Broeck, 2021). Bu durum, gıda mirası üzerine yapılan mevcut araştırmayı hem destekleyen hem de benzersiz bir boyut ekleyen bir tespit olarak değerlendirilebilir.

## Üretim Süreci

Karnavas dut pekmezinin üretim sürecine dair yarı yapılandırılmış görüşmeler, bu geleneksel ürünün üreticilerinin, sürece olan derin bağlılıklarını ve sürecin çeşitli aşamalarına gösterdikleri özeni vurgulamaktadır. Bu görüşler, üreticilerin (Ü1, Ü2, Ü6 ve Ü7) üretim sürecinin önemli aşamalarını belirlerken, dut toplama, kaynatma, presleme ve pişirme gibi belirli adımlara vurgu yapmışlardır. Bu süreçlerin her birinde, üreticilerin belirli püf noktalara dikkat etmeleri dikkat çekicidir. Bu noktalar, çekirdeksiz dutların kullanılmasını, istenilen kıvam ile renk elde edilince ateş üzerinden alınmasını, yüksek ateş elde etmek için çıralı çam odunu kullanılmasını ve pişirme sırasında düzenli kef (köpük) toplamasını içermektedir. Bu detaylara dikkat etmek, üreticilerin geleneksel üretim

tekniklerine olan saygılarını ve bu tekniklerin ürün kalitesi üzerindeki etkisini vurgulamaktadır (Garanti & Berberoğlu, 2018). Bu noktada, Guiné ve arkadaşlarının (2021) çalışmalarıyla elde edilen sonuçlarını paralel görmek mümkündür. Bu çalışmada da geleneksel üretim tekniklerinin korunmasının ürün kalitesi üzerinde önemli bir etkisi olduğu belirtilmiştir (Guiné vd., 2021).

Bunun yanı sıra, modern adaptasyonların geleneksel üretim sürecine nasıl entegre edildiği konusu da mülakatlarda öne çıkmıştır. Üreticiler, özellikle Ü1, bakır kapların yerine paslanmaz krom kapların kullanıldığını, tülbenin ise plastik süzgeçlerle değiştirildiğini belirtmiştir. Ancak bu modern adaptasyonların, geleneksel süreçlere olan bağlılığı zayıflatmadığı, hatta bazen güçlendirdiği görülmüştür. Üreticiler bu değişiklikleri, ürünlerinin kalitesini korumak ve tüketici taleplerine yanıt vermek için gereken bir denge unsuru olarak görmüştür. Bu noktada bazı çalışmalarla benzerlikler görmek mümkündür. Bu çalışmada da, küçük ölçekli gıda üreticilerinin benzer adaptasyonları benimsedikleri ve bu değişikliklerin üretim süreçleri ile ürün kalitesinde olumlu etkiler yarattığı belirtilmiştir (Kennedy vd., 2022).

Görüşmelerde Karnavas pekmezinin üretim sürecinin emek yoğun bir süreç olduğu da belirginleşmiştir. Üreticiler (Ü1, Ü2, Ü7), sürecin manuel ve zaman alıcı yönlerini vurgulamışlardır. Dut toplama, temizleme, kaynatma, presleme ve süzme gibi adımların büyük oranda manuel emek gerektirdiği belirtilmiştir. Çalışma bulguları, Galt ve arkadaşlarının (2016) toplum destekli tarım üzerine yaptığı çalışmayla paralellik göstermektedir. Bu çalışma, yoğun emek gerektiren üretim süreçlerinin, gıda üretimindeki kalite ve sürdürülebilirliği etkileyen önemli bir faktör olduğunu vurgulamıştır (Galt vd., 2016).

Son olarak, Karnavas dut pekmezi üreticileri, ürünlerinin kalitesini sürdürme konusunda derin bir sorumluluk hissettiği görüşmelerden anlaşılmaktadır. Bu durum, Henson ve Reardon'un (2005) gıda üretiminde kalite kontrolünün kritik bir rol oynadığına dair geniş literatür çalışmasıyla uyumludur. (Henson & Reardon 2005) Ancak görüşmeler, üreticilerin bu sorumluluğun sadece ürün kalitesiyle sınırlı olmadığını, aynı zamanda onların kültürel kimliklerini ve yerel toplumlarına olan bağlılıklarını da yansıttığını ortaya koymaktadır.

Dolayısıyla, görüşmelerden elde edilen bulgular ışığında, Karnavas pekmezinin üretim sürecinin, geleneksel ve modern uygulamaların dikkatlice dengelendiği, emek yoğunluğunu gerektiren ve kalite kontrolünün önemli olduğu bir süreç olduğu görülmektedir (Stein & Santini, 2022). Bu süreç, sürdürülebilir ve kültürel olarak anlamlı gıda üretimine dair geniş bir tartışmayı da beraberinde getirmektedir. Karnavas dut pekmezinin üretim süreci, bu ürünün sadece bir gıda maddesi olmanın ötesinde, bir toplumun tarihini, kültürünü ve değerlerini de yansıtan kapsamlı bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır (Çakmakçı ve Tosun, 2010). Dolayısıyla bu süreç gıda üretiminin ve tüketiminin geniş anlamda anlaşılmasına önemli bir katkı sağlamaktadır.

**Tablo 6.** Karnavas Pekmezi'nin sürecine ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntıların derinlemesine yorumları

Alt Tema	Katılımcı Alıntı	Derinlemesine Yorum
Geleneksel Üretim Yöntemleri	"Üreticilerin büyük çoğunluğu (Ü1, Ü2, Ü6 ve Ü7), üretim sürecindeki önemli adımları; dut toplama, kaynatma, presleme ve pişirme olarak belirtirken, ayrıca belirli 'püf noktalarına' vurgu yapmışlardır."	Bu alıntı, üreticilerin geleneksel üretim tekniklerine olan bağlılığını vurgulamaktadır ki bu da Manteghi ve arkadaşları (2023) tarafından belirtilen geleneksel üretim tekniklerinin kalite üzerindeki önemli etkisini desteklemektedir (Manteghi, Arkat & Mahmoodi, 2023).

**Tablo 6.** Karnavas Pekmezi'nin sürecine ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntılarının derinlemesine yorumları (devamı)

Mevsimsellik	"Görüşmeler ayrıca Karnavas dut pekmezi üretiminin emek yoğunluğuna dair belirgin kanıtlar sunmuştur."	Bu alıntı, Galt ve ark. (2016) toplum destekli tarım hakkındaki çalışmasıyla uyumludur. Bu çalışmada yoğun emek gerektiren üretim süreçleri üzerinde durulmuştur. Karnavas dut pekmezinin üretim süreci, mevsimsellik ve emek yoğunluğunun önemini göstermektedir (Manjunatha vd., 2019).
Toplum Katılımı	"Üreticilerin Karnavas dut pekmezinin kalitesini sürdürme konusunda derin bir sorumluluk hissi taşıdığı görülmüştür."	Üreticilerin toplumun ürün kalitesine katkısı, Henson ve Reardon'un (2005) gıda üretiminde kalite kontrolünün kritik rolüne dair geniş literatürle uyumludur. Ayrıca bu sorumluluk, üreticilerin kültürel kimliklerini ve yerel gururlarını yansıtmaktadır (Henson & Reardon 2005).
Doğal Kaynaklar	"Ü1, 'bakır kapların yerini paslanmaz krom kapların aldığını, tülbentin ise plastik süzgeçlerle değiştirildiğini' belirtmiştir."	Bu modern adaptasyonlar, geleneksel süreçlere olan sadakati zayıflatmaz. Üreticiler, bu değişiklikleri ürünlerinin kalitesini korumak ve talebe yanıt vermek için gereken bir denge unsuru olarak kabul etmiştir. Bu bulgu, Maye ve Ilbery'nin (2006) çalışmalarıyla paralellik göstermektedir. Çünkü bu çalışmada küçük ölçekli gıda üreticilerinin benzer adaptasyonlar yaptığı görülmüştür (Maye & Ilbery, 2006).

### Tüketim Alışkanlıkları

Tüketim alışkanlıklarının analizi, Karnavas dut pekmezinin toplum içindeki rolünü ve genel gıda kültürü ile gelenekleriyle olan ilişkisini belirlemek için temel oluşturmaktadır (Skallerud & Wien, 2019). Ancak, üreticilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler, bu gıda ürününün kullanımının daha detaylı ve kişiye özgü bir anlayışını sağlamaktadır. Bir diğer araştırmada yerel gıda tüketim kalıplarının önemini vurgulayan bulgulara ek olarak, bu görüşmeler Karnavas pekmezinin yerel beslenmenin ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır (Jan vd., 2021).

Üreticilerle yapılan görüşmelerin bir parçası olarak, Ü1 ve Ü9'un belirttiği gibi pekmezin genellikle sabah kahvaltısında tercih edildiğini belirtmekteydi, ancak "günün her saati tüketilebileceği" belirtildi. Bu tüketim modeli, pekmezin yerel mutfak kültürünün önemli bir parçası olduğunu göstermektedir. Goodman ve arkadaşlarının (2012) belirttiği gibi, yerel gıda sistemleri içerisinde belirli ürünlerin, güçlü bir kültürel etkileşim sürdürdüğü gözlemlenmiştir (Goodman, Dupuis & Goodman, 2012). Ayrıca üreticiler tarafından belirtildiği üzere, pekmezin çeşitli tariflerle, örneğin tereyağı veya kaymakla karıştırılması gibi kullanılması bu ürünün sadece bir tatlandırıcı olmadığını, aynı zamanda toplumun mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir. Dupuis ve Goodman'ın (2005) önceki çalışmaları da benzer bir bulgu ile sonuçlanmıştır. Belirli gıda ürünlerinin toplumun mutfak alışkanlıklarında önemli bir role sahip olduğunu ve belirli bir kültürel bağlamın çerçevesinde anlaşılması gerektiğini araştırmacılar vurgulamışlardır.

Sağlık konusunda, pekmezin, özellikle Ü1'in belirttiği gibi, "midenin ağrıdığı zaman, soğuk algınlığında veya öksürüğü kesmek için de" kullanıldığı gözlemlenmiştir. Zhang ve arkadaşları (2018) tarafından belirtilen, genel bir trend olan ve tüketicilerin dutun sağlık konusunda faydalarını daha çok tanıdığı bir durumu yansıtmaktadır (Zhang vd., 2018). Buna ek olarak pekmezin başka ürünlerin üretiminde de kullanıldığı belirtilmiştir (Bedir & Karaoğlu, 2022). Örneğin, Ü1, Ü3, Ü4, Ü5, Ü6 ve Ü7, un helvası yapımında tatlandırıcı olarak kullanıldığını belirtmişken, Ü2 ve Ü4 pestil yapımında pekmezi kullandıklarını belirtmiştir. Bu tespit başka araştırmacılar tarafından vurgulandığı



gibi pekmezin yerel gıda tüketimindeki mevsimsel boyutu ve Karnavas pekmezinin üretimini ve pazarlamasını nasıl şekillendirdiğini göstermektedir (Şengül vd., 2021, s.4-14). Ek olarak pekmezin başka ürünlerin üretiminde de kullanıldığı belirtilmiştir. Örneğin, un helvası yapımında tatlandırıcı olarak, bayat ekmeklerle birlikte kıvam verici olarak, Erzurum eriştisi ve hasuta tatlısında pekmez kullanıldığı ifade edilmiştir. Bu da yerel gıda tüketimindeki mevsimsel boyutu ve Karnavas dut pekmezinin üretimini ve pazarlamasını nasıl şekillendirdiğini yansıtan Didar (2023) tarafından önerildiği gibi Karnavas dut pekmezinin tüketiminin bir mevsimsel model izlediğini göstermektedir (Didar, 2023, s.1997-2009).

Sonuç olarak, Karnavas dut pekmezinin tüketim alışkanlıklarını analiz etmek, yerel toplumdaki önemli rolünü ve geleneksel beslenmedeki alışkanlıkların bir parçası olduğunu anlamak için kritik görülmektedir. Üreticilerle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler, bu anlayışın geliştirilmesiyle birlikte yerel gıda sistemlerinin geniş çaplı değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla kültürel gelenekler, sağlık algıları ve nesiller arası değişimlerle dinamik etkileşimler içinde olan sistemlerin daha iyi anlaşılmasına çalışma bulguları yardımcı olabilir.

Bu geniş çerçeve içerisinde Karnavas dut pekmezinin, toplumun çeşitli alanlarında - sağlık, gelenekler, mutfak kültürü ve yerel ekonomi - önemli bir etkisi olduğunu bulgular belirginleştirmektedir. Bu durum, Castellini ve diğerleri (2022) tarafından yerel gıda ürünlerinin sosyo-ekonomik ve kültürel değerinin önemini vurgulayan araştırmalarla uyumludur (Castellini vd., 2022). Özellikle yerel gıda ürünlerinin tüketim alışkanlıklarını ve etkilerini anlamak, sürdürülebilir bir gıda sistemi geliştirmek için önemlidir (Morgan & Sonnino, 2010). Bu anlamda Karnavas dut pekmezi örneği, yerel gıda ürünlerinin sürdürülebilir bir gıda sistemi oluşturmanın önemli bir parçası olduğunu göstermektedir.

**Tablo 7.** Karnavas Pekmezi'nin tüketim alışkanlıklarına ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntılarının derinlemesine yorumları

Alt Temalar	Katılımcı Alıntılar	Derinlemesine Yorumlar
Geleneksel Kullanım	Ü1 ve Ü9: "Karnavas pekmezi, tüketim alışkanlıklarının bir parçası olarak günlük yaşamın her anında mevcuttur."	Bu alıntı, Skallerud ve Wien (2019) tarafından incelenen geleneksel gıda tüketim alışkanlıklarının, Karnavas dut pekmezinin toplumun mutfak kültüründe entegre bir unsur olduğunu belirtmektedir.
Besinsel Faydalar	Ü1: "Karnavas pekmezi, tüketiciler tarafından potansiyel sağlık faydaları için seçilmiştir; özellikle sindirim sorunları ve üst solunum yolu hastalıkları üzerinde olumlu etkileri belirtilmiştir."	Bu alıntı, Kennedy ve arkadaşlarının (2022) belirttiği geniş çaplı bir trendi destekler. Üreticiler, Karnavas dut pekmezinin sağlık açısından faydalarını daha fazla tanımakta ve bilmektedirler.
Tüketici Tercihleri	Ü1 ve Ü9: "Karnavas pekmezi tüketiminin, ötesinde bir gıda maddesi olmanın, toplumun mutfak kültürünün önemli bir parçası olduğu belirtilmiştir."	Bu alıntı, Dupuis ve Goodman'ın (2005) belirttiği gibi tüketicilerin Karnavas dut pekmezini toplumun mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak gördüğünü göstermektedir.
Mevsimsel Tüketim	Ü1, Ü3, Ü4, Ü5, Ü6 ve Ü7: "Karnavas pekmezinin, mevsimsel döngüler doğrultusunda diğer ürünlerin üretiminde kullanıldığı belirtilmiştir."	Bu alıntı, Sage'in (2003) Karnavas dut pekmezinin yerel gıda tüketiminde mevsimsel bir model izlediğini öneren çalışmasını desteklemektedir.

## Korunma Zorlukları

Geleneksel Karnavas dut pekmezi üretim yöntemlerinin modernleşme ve teknolojik ilerlemelerle iç içe olması, elde edilen bulguların en dikkat çeken boyutlarından biridir. Üreticiler, geleneksel uygulamaları koruma çabasıdır ve sürekli değişen teknoloji ile uyum sağlama konusunda ciddi zorluklarla karşı karşıya olduklarını belirtmişlerdir (Ü2, Ü4). Bu bulgular, Agyemang (2018) tarafından belirlenen trendlerle benzerlikler taşımaktadır. Ancak Karnavas dut pekmezi üreticilerinin yaşadığı çatışma, geleneksel yöntemlere olan bağlılıkları ve onların korunmasına yönelik derin isteklilik açısından daha karmaşık bir yapıdadır (Tirivangasi & Rankoana 2021). Bununla birlikte, üreticilerin yaşlanması ve genç nüfusun üretim sürecine dahil olmaması, Karnavas dut pekmezi üretim sürecinin sürdürülebilirliği açısından diğer önemli bir zorluğu temsil etmektedir. Gençlerin kırsal alanlardan kentlere göç etme eğilimleri, bu geleneksel bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmasını güçleştirmekte ve dolayısıyla üretimin gelecekteki sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir (Ü1, Ü5, Ü9). Yapılan başka bir çalışma, yaşlanan üreticilerin karşı karşıya olduğu sorunlara işaret etmiş olsa da bu çalışma, demografik değişimlerin geleneksel bilgi ve tekniklerin korunmasına ve devamına nasıl etki ettiğini daha derinlemesine ele almaktadır (Guo, Wen & Zhu 2015, s.1-7).

Modernleşme ve demografik zorlukların yanı sıra Karnavas dut pekmezi üreticileri ayrıca pazar baskılarıyla da karşı karşıyadırlar. Ucuz ve seri üretim alternatiflerinin baskısı altında, üreticiler üretim kalitesini ve ürünlerinin özgünlüğünü korurken rekabet etmekte zorlanmaktadırlar (Ü9). Bir araştırma, geleneksel üreticilerin pazar baskılarıyla mücadele etmekte olduğunu belirtmiş olsa da Karnavas dut pekmezi üreticilerinin deneyimleri, bu baskıların üreticilerin ruhsal ve duygusal durumları üzerindeki derin etkilerini daha belirgin bir şekilde ortaya koymaktadır (Darnhofer vd., 2010). Son olarak elde edilen bulgular, düzenleyici kısıtlamaların, geleneksel Karnavas pekmezi üretiminin genişlemesini ve büyümesini engelleyen önemli bir sorun olduğunu göstermektedir (Ü3). Üreticiler, düzenlemelerin sıkı ve esnek olmayan doğasına işaret etmişlerdir. Bu bulgular, daha önceki araştırmaların belirttiği düzenleyici zorluklar ile uyuşmakla birlikte düzenleyici kısıtlamaların küçük ölçekli, kırsal Karnavas dut pekmezi üreticileri üzerindeki spesifik etkilerini bu çalışma, daha fazla incelemektedir. Sonuç olarak, üreticilerin karşılaştığı korunma zorluklarının karmaşık ve çok boyutlu doğası bu çalışma ile vurgulanmıştır. Geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasının sürdürülebilirliği için modernleşme, demografik değişimler, pazar baskıları ve düzenleyici zorluklar gibi çeşitli sorunların üstesinden gelinmesi gerekmektedir (Altieri 2004; Bowen & De Master 2011; Menapace & Moschini 2012; Pretty, 2007).

**Tablo 8.** Karnavas Pekmezi'nin korunma zorluklarına ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntılarının derinlemesine yorumları

Alt Temalar	Katılımcı Alıntılar	Derinlemesine Yorumlar
Geleneksel Yöntemlerin Korunması ve Modernleşme Zorluğu	"Eskiden çömlere koyardık. Serin, kuru ve güneş görmeyen yerde saklanmalıdır." (Ü1) "Ben çocuklarımla birlikte dutları döküp pekmez yapıyorum. Yaşlandık artık. Onların yardımı olmasa ağaçta kalacak dutlarımız." (Ü2) "Şimdi makineler var görüyoruz. Bizim köyde 1 tane var. Ancak bu makine olmamış ham dutları da döküyor. Bu da pekmezin rengine, lezzetine, kalitesine olumsuz etki ediyor." (Ü2)	Üretici, pekmez saklama tekniklerinin tarihsel gelişimini açıklamaktadır. Bu tespit aslında korunması gereken geleneksel bir yöntemdir (Eroğlu vd., 2016). Üretici modernleşme ile genç nüfusun köyden göç ettiğini ve bu durumun pekmez üretimini tehdit ettiğini belirtmektedir (Çakıroğlu, Dervişoğlu & Gül, 2020). Modern teknolojilerin, geleneksel pekmez üretim sürecine uygun olmadığını ve hatta ürün kalitesini olumsuz etkilediğini göstermektedir. Bu tespit, modernleşmenin zorluklarını öne çıkarmaktadır.

**Tablo 8.** Karnavas Pekmezi'nin korunma zorluklarına ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntılarının derinlemesine yorumları (devamı)

Yaşlanan Nüfus Sorunu	" <i>Şu an herhangi bir çalışma yapılmıyor maalesef. Bence genç nesli köyde tutacak bazı çalışmalar yapılmalı.</i> " (Ü1) " <i>Yaşlandık artık. Gençlerin yardımı olmasa ağaçta kalacak dutlarımız.</i> " (Ü2)	Bu alıntılar, pekmez üretiminin genç işgücüne ihtiyaç duyduğunu ve bu işgücünün giderek azalmasının, üretim sürecini olumsuz etkilediğini göstermektedir. Bu tespit, yaşlanan nüfus sorununu açıkça ifade eder (Bloom, Canning & Fink, 2010).
Pazar Baskıları	" <i>Önceden pekmez bilinmiyordu. Ancak tescil aldıktan sonra daha bilinir oldu. Tabi bilindikçe talepte artışlar oluyor. Dut ağaçlarının yeterliliği bu sefer de sorun olmaya başladı. Fazla talep gelince cevap veremediğimiz de oluyor.</i> " (Ü1)	Bu alıntı, pekmez üreticilerinin pazar baskıları altında olduğunu göstermektedir. Coğrafi işaretin alınmasının ardından talepte artış olmuş ancak bu artışı karşılamak üreticiler için zor olmuştur (Teuber, 2010).
Düzenleyici Zorluklar	" <i>Yakacak ile ilgili sorun yaşıyoruz. Çıralı çam odunu bulmak zor oluyor.</i> " (Ü1)	Üreticinin belirttiği gibi yakacak odun bulma konusunda yaşanan zorluklar, üretim sürecini olumsuz etkilemektedir. Bu tespit, pekmez üretimindeki düzenleyici zorlukları temsil etmektedir (Smith vd., 2016).

### Coğrafi İşaret

Görüşmeler sonucunda elde edilen veriler, Karnavas pekmez üreticilerinin coğrafi işaret uygulamaları konusunda genel bir farkındalığa sahip olduklarını ancak bu konuda eksikliklerinin olduğunu göstermektedir. Üreticilerin çoğu, coğrafi işaretin tescilli bir ürün ile ilişkili olduğunu belirtmiştir (Ü1, Ü5, Ü8). Yani coğrafi işaretin asıl anlamını tam olarak anlamadıklarını göstermektedir. Ancak Ü4, coğrafi işaretin bir bölgeye özgü bir ürünle ilgili olduğunu doğru bir şekilde belirtmiştir ki bu da bölgesel üretim ve tüketim konularında daha derin bir bilgiye işaret etmektedir. Bu sonuçlar Török ve arkadaşları (2020) tarafından belirtildiği gibi coğrafi işaretin ürün ve coğrafi kökeni arasındaki ilişkiyi belirlediğini doğrular niteliktedir (Török vd., 2020). Karnavas pekmez üreticileri, ürünlerinin coğrafi işaretinin olması gerektiği konusunda genel bir fikir birliğine sahip görünmektedirler. Bu durum coğrafi işaretin bir ürün ve onun coğrafi kökeni arasındaki ilişkiyi vurguladığını ve ürünün benzersiz karakteristiklerine ve itibarına katkıda bulunduğunu doğrulamaktadır (Bramley, Biénabe & Kirsten, 2009).

Ayrıca üreticilerin çoğu Karnavas pekmezlerinin coğrafi işaret tescilli olduğunu ve Erzurum'a ait diğer coğrafi işaretli ürün örnekleri verme konusunda zorlandıkları belirlenmiştir (Ü3, Ü5, Ü6, Ü8). Bu tespit, üreticilerin yerel ürünler konusunda bilgi sahibi olduklarını ancak aynı zamanda coğrafi işaretin öneminin tam olarak farkında olmadıklarını göstermektedir. Coğrafi işaretin alınmasının ardından üreticiler genellikle talepte bir artış yaşandığını, bu durumun bazen üretim kapasitelerini zorladığını belirtmişlerdir (Ü1, Ü4, Ü5, Ü7, Ü8, Ü9). Böylece bu durumun coğrafi işaretin pazar farklılaşmasına katkıda bulunduğunu ve Karnavas dut pekmezinin pazarda diğer benzer ürünlerden farklılaşmasına yardımcı olduğunu göstermektedir (Deselnicu vd., 2013). Ek olarak üreticilerin coğrafi işaretin koruyucu rolünün farkında olduklarını belirtmektedir. Bu da literatürde belirtildiği gibi coğrafi işaretin imitasyonlara veya sahteciliğe karşı bir koruma sağladığını ve yalnızca Ormanağzı Köyü'nde (Karnavas) üretilen ürünlerin bu ismi taşıyabileceğini doğrular niteliktedir (Upreti, 2023).

Sonuç olarak Karnavas pekmez üreticilerinin coğrafi işaretin öneminin farkında oldukları, ancak aynı zamanda bu konuda daha fazla bilgilendirilme ve eğitime ihtiyaç duydukları sonucuna ulaşılmıştır. Bu nedenle Karnavas

pekmez üreticilerine yönelik eğitim programları ve bilgi paylaşım platformları, coğrafi işaretin tam potansiyelinin anlaşılmasına ve bu benzersiz ürünün korunmasıyla birlikte tanıtılmasına yardımcı olabilir.

**Tablo 9.** Karnavas Pekmezi'nin coğrafi işaret olmasına ait alt temaları, bu temalara ilişkili temsilci alıntıları ve bu alıntılarının derinlemesine yorumları

Alt Temalar	Temsilci Alıntılar	Derinlemesine Yorumlar
Kültürel Kimlik ve Miras	Ü4: "Biliyor. Tescil dedi." Ü3: "Bilmiyor ama tescil dedi"	Ü4'ün coğrafi işaretin yerel bir ürüne özgü olduğunu belirtmesi, bölgesel üretim ve tüketimle ilgili bilgisinin olduğunu göstermektedir (Arfini vd., 2019). Ü3, coğrafi işaretin yerel bir ürüne özgü olduğunu belirtmiştir. Bu durum yerel üretim ve tüketim ile ilgili bir farkındalık göstermektedir (Cross, Plantinga ve Stavins 2011)
Pazar Farklılaştırması	Ü1: "Önceden pekmez bilinmiyordu. Ancak tescil aldıktan sonra daha bilinir oldu. Tabi bilindikçe talepte artışlar oldu." Ü8: "Evet evet tabi. Talepte ciddi bir artış var. Dolayısıyla bizde üretimde artış sağlamaya çalışıyoruz."	Ü1, coğrafi işaretin alınmasının ardından talepte bir artış olduğunu belirtmiştir. Bu tespit, Karnavas dut pekmezinin pazarda diğer benzer ürünlerden farklılaşmasına yardımcı olduğunu göstermektedir (Teuber, 2008). Ü8, talepte ve üretimde bir artış olduğunu belirtmiştir. Bu tespit ise coğrafi işaretin pazarda Karnavas dut pekmezinin farklılaşmasına yardımcı olduğunu göstermektedir (Jan vd., 2021)
Koruyucu Rol	Ü4: "Tescil aldıktan sonra talep artışı yaşandı. Karnavas dut pekmezi artık tanınıyor. Tabi üretim miktarı da artış gösterdi." Ü2: "Evet tescillidir. Cağ kebabı da sanırım tescilli"	Ü2, Karnavas dut pekmezinin coğrafi işaretle tescilli olduğunu belirtmiştir. Bu durum, ürünün orijinal olduğunu ve taklitlerine karşı korunmuş olduğunu göstermektedir (Guiné vd., 2020).

## Sonuç

Bu araştırma, Karnavas dut pekmez üretiminin zengin tarihsel ve gastronomik mirasının önemini vurgulamakla birlikte üreticilerin geleneksel ve modern uygulamaları dikkatli bir şekilde dengelediğini göstermektedir. Üreticiler, geçmişteki atalarının pekmez üretim hikayelerini canlı bir şekilde paylaşma kültürüne sahip olduklarını belirtmişlerdir. Karnavas pekmez üretimi, sadece ekonomik bir faaliyet değil aynı zamanda toplumun tarihini, kültürünü ve değerlerini yansıtan ayrılmaz bir parçasıdır. Tüketim alışkanlıklarının analizi, Karnavas pekmezinin beslenmelerinin önemli bir parçası olduğunu ve sağlık, gelenekler ile birlikte yerel ekonomi gibi alanlarda önemli bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Üreticilerin katılımıyla yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler, üretim sürecinin emek yoğun olduğunu ve geleneksel üretim tekniklerinin kalite kontrolü üzerindeki etkisini vurgulamaktadır. Aynı zamanda modern adaptasyonların geleneksel süreçlere entegrasyonu ve üreticilerin ürünlerinin kalitesini koruma sorumluluğu da belirginleşmektedir. Karnavas dut pekmez üretimi modernleşme, demografik değişimler, pazar baskıları ve düzenleyici kısıtlamalar gibi çeşitli zorluklarla karşı karşıyadır. Geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve yeni nesillere aktarılması için çaba sarf edilmelidir. Üreticilerin coğrafi işaret konusundaki farkındalığı vardır, ancak eksiklikleri ve bilgi düzeyinin artırılması gerekmektedir. Coğrafi işaretin ürünün benzersizliğini vurgulaması ve pazarda farklılaşmaya katkı sağlaması, üreticilerin ürünlerine değer katmaktadır. Sonuç olarak, Karnavas dut pekmezi üretimi ve tüketimi ile ilgili bu araştırma, geleneksel ve modern uygulamaların dikkatli bir şekilde dengelendiği, toplumun tarihini ve kültürünü yansıtan önemli bir süreç olduğunu vurgulamaktadır. Coğrafi işaretin önemi, sağlık, gelenekler ve yerel ekonomi gibi alanlardaki etkisinin altını çizmektedir. Ancak üreticilerin karşı karşıya kaldığı zorluklar, Karnavas dut pekmezinin sürdürülebilirliği için dikkate alınması gereken önemli faktörlerdir. Coğrafi işaretin bilgi düzeyini artırmak ve üretim yöntemlerini

korumak için eğitim ve bilgi paylaşım platformları önemli bir rol oynamaktadır. Bu çalışma, Karnavas dut pekmezi üretiminin ve tüketiminin daha iyi anlaşılmasına ve korunmasına katkı sağlamaktadır.

Bu araştırma, Karnavas dut pekmez üretimi ve tüketimi alanındaki önemli bulguları ve bulguların analizini ortaya koymaktadır. Elde edilen sonuçlar, gelecekteki araştırmalar için bazı önemli öneriler sunmaktadır. Aynı alanda ve konuda gerçekleştirilecek ileriki çalışmalara katkı sağlamak amacıyla aşağıda öneriler sunulmaktadır:

- **Coğrafi İşaret Farkındalığı ve Eğitimi:** Karnavas dut pekmez üreticilerinin coğrafi işaret konusundaki farkındalığını ve bilgi düzeylerini artırmak için eğitim programları düzenlenmelidir. Coğrafi işaretin ürünün benzersizliğini vurgulaması ve pazarda farklılaşmayı desteklemesi, üreticilerin ürünlerini daha değerli hale getirebilir. Bu tür eğitimler, geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve coğrafi işaretin sürdürülebilirliğine katkı sağlayabilir.
- **Genç Nesillerin Üretim Sürecine Dahil Edilmesi:** Gençlerin kırsal alanlardan kentlere göç etme eğilimleri, geleneksel bilgi ve tekniklerin yeni nesillere aktarılmasını zorlaştırmaktadır. Bu nedenle gelecekteki araştırmalar genç nesillerin Karnavas dut pekmez üretim sürecine olan ilgisini ve katılımını ele alabilir. Gençlerin geleneksel üretim yöntemlerine olan ilgisi ve bu alanda yetkinliklerinin artırılması, geleneksel üretimin gelecekteki sürdürülebilirliği için önemlidir.
- **Pazarlama ve Pazar Baskıları:** Araştırma, Karnavas dut pekmez üreticilerinin ucuz ve seri üretim alternatifleri ile rekabet etme zorluklarına işaret etmektedir. Gelecekteki çalışmalar, bu pazar baskılarına karşı üreticilerin bu sorunla nasıl etkili bir şekilde başa çıktığını ve ürünlerini pazarlama stratejilerini nasıl geliştirdiklerini inceleyebilir. Ayrıca coğrafi işaretin pazar farklılaşmasına ve ürünlerin değerini artırmasına nasıl katkı sağladığını daha detaylı olarak ele alabilir.
- **Düzenleyici Kısıtlamaların İncelenmesi:** Araştırma, düzenleyici kısıtlamaların Karnavas dut pekmez üretiminin genişlemesini ve büyümesini engellediğine dikkat çekmektedir. Gelecekteki çalışmalar, bu kısıtlamaların üreticiler üzerindeki etkilerini daha ayrıntılı olarak inceleyebilir ve bu kısıtlamaların nasıl daha esnek ve uygun hale getirilebileceğini ele alabilir.
- **Diğer Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerle Karşılaştırmalı Analiz:** Gelecekteki araştırmalar, diğer coğrafi işaret tescilli ürünlerle Karnavas dut pekmezini karşılaştırmalı olarak inceleyebilir. Bu analiz, coğrafi işaretin ürün ve coğrafi kökeni arasındaki ilişkiyi belirleme konusunda daha geniş bir bakış açısı sunabilir ve Karnavas dut pekmezini diğer benzer ürünlerden nasıl farklılaştırdığını daha iyi anlamaya yardımcı olabilir.
- Yukarıdaki öneriler, Karnavas dut pekmezi üretimi ve tüketimi alanındaki gelecekteki çalışmalara yön verebilecek önemli konuları kapsamaktadır. Bu tür çalışmalar, geleneksel üretim yöntemlerinin korunması, coğrafi işaretin öneminin vurgulanması ve üreticilerin karşılaştığı zorlukların çözümüne katkı sağlayabilir.

## **Beyan**

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 16.06.2023 tarihinde gerçekleştirilen 11. oturumda ve 74 karar sayı numarası ile alınmıştır.

**KAYNAKÇA**

- Abarca, Meredith E. & Colby, Joshua R. (2016). Food memories seasoning the narratives of our lives. *Food and Foodways* 24(1-2): 1-8. doi:10.1080/07409710.2016.1150101
- Akan, L. (2018). Production and Characteristics of a Traditional Food: Molasses (Pekmez). *Food Science and Nutrition Studies* 2: 25. doi:10.22158/fsns.v2n2p25
- Alalwan, T. A., Mandeel, Q. A., & Al-Sarhani, L. (2017). Traditional plant-based foods and beverages in Bahrain. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 274-283.
- Allsop, D. B., Chelladurai, J. M., Kimball, E. R., Marks, L. D., & Hendricks, J. J. (2022). Qualitative methods with Nvivo software: A practical guide for analyzing qualitative data. *Psych*, 4(2), 142-159. doi:10.3390/psych4020013
- Altieri, Miguel A. (2004). Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture. *Frontiers in Ecology and the Environment* 2(1): 35-42. doi:https://doi.org/10.1890/1540-9295(2004)002[0035:LEATFI]2.0.CO;2
- Arfini, F., Cozzi, E., Mancini, M. C., Ferrer-Perez, H., & Gil, J. M. (2019). Are geographical indication products fostering public goods? Some evidence from Europe. *Sustainability*, 11(1), 272. doi:10.3390/su11010272
- Batu, A. (2006). Klasik ve modern yöntemlere göre sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2, 9-26.
- Batu, A., & Gök, V. (2006). Pekmez üretiminde HACCP uygulaması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3(7), 1-18.
- Batu, A. (2020). Gastronomi ve moleküler gastronomi açısından üzüm pekmezi. *Aydın Gastronomi*, 4(1), 35-44.
- Bedir, Y., & Karaoğlu, M. M. (2022). Textural and rheological properties of mulberry leather (pestil) produced with whole grain flours. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100613. doi:https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100613
- Bengtsson, M. (2016). How to Plan and Perform a Qualitative Study Using Content Analysis. *NursingPlus Open* 2: 8-14. doi:https://doi.org/10.1016/j.npls.2016.01.001
- Bloom, D. E., Canning, D. & Fink, G. (2010). Implications of Population Ageing for Economic Growth. *Oxford Review of Economic Policy* 26(4): 583-612.
- Bowen, S., & De Master, K. (2011). New Rural Livelihoods or Museums of Production? Quality Food Initiatives in Practice. *Journal of Rural Studies* 27(1): 73-82. doi:https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.08.002
- Bramley, C., Biénabe, E., & Kirsten, J. (2009). The economics of geographical indications: towards a conceptual framework for geographical indication research in developing countries. *The economics of intellectual property*, 1, 109-149.
- Bradauskienė, V., Tamošaitienė, L., Vitalija Freitakaitė, V., & Tita, M.A. (2018). Possibilities of Bread Enrichment with Minerals by Using Sugar Beet Molasses. *MOKSLO TAIKOMIEJI TYRIMAI LIETUVOS KOLEGIJOSE*, 14, p. 118-123.

- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101. doi:10.1191/1478088706qp063oa
- Castellini, G., Sesini, G., Iannello, P., Lombi, L., Lozza, E., Lucini, L. & Graffigna, G. (2022). “Omics” technologies for the certification of organic vegetables: Consumers’ orientation in Italy and the main determinants of their acceptance. *Food Control* 141: 109209. doi:https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109209
- Cross, R., Plantinga, A. J., & Stavins, R. N. (2011). The value of terroir: Hedonic estimation of vineyard sale prices. *Journal of Wine Economics*, 6(1), 1-14. doi:10.1017/S1931436100001036
- Çakıroğlu, K., Dervişoğlu, M. & Gül, O. (2020). Development and Characterization of Black Mulberry (*Morus Nigra*) Pekmez (Molasses) Composite Films Based on Alginate and Pectin. *J Texture Stud* 51(5): 800-809. doi:10.1111/jtxs.12528
- Çakmakçı, S. & Tosun, M. (2010). Characteristics of mulberry pekmez with cornelian cherry. *International Journal of Food Properties* 13: 713-722. doi:10.1080/10942910902804459
- Cheng, Y., Yu, Y., Wang, C., Zhu, Z., & Huang, M. (2021). Inhibitory effect of sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) molasses extract on the formation of heterocyclic amines in deep-fried chicken wings. *Food Control*, 119, 107490.
- Darnhofer, I., Bellon, S., Dedieu, B., & Milestad, R. (2010). Adaptiveness to enhance the sustainability of farming systems. A review. *Agronomy for sustainable development*, 30, 545-555. doi:10.1051/agro/2009053
- Deselnicu, O. C., Costanigro, M., Souza-Monteiro, D. M., & McFadden, D. T. (2013). A meta-analysis of geographical indication food valuation studies: What drives the premium for origin-based labels?. *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 204-219. doi:10.22004/ag.econ.158285
- Didar, Z. (2023). Effect of mulberry molasses microcapsules as a sugar substitute in white chocolate formulation on physicochemical, thermal, textural, and functional properties. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17(2), 1997-2009. doi:10.1007/s11694-022-01758-8
- Di Giovine, M. A., & Brulotte, R. L. (2016). Introduction food and foodways as cultural heritage. In *Edible identities: Food as cultural heritage* (pp. 1-27). Routledge.
- DuPuis, E. M., & Goodman, D. (2005). Should we go “home” to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of rural studies*, 21(3), 359-371. doi: https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.05.011
- Enthoven, L., & Van den Broeck, G. (2021). Local food systems: Reviewing two decades of research. *Agricultural Systems*, 193, 103226. doi:https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226
- Eroğlu, A., Bayrambaş, K., Eroğlu, Z., Toker, O. S., Yılmaz, M. T., Karaman, S., & Doğan, M. (2016). Steady, dynamic, creep/recovery, and textural properties of yoghurt/molasses blends: Temperature sweep tests and applicability of Cox–Merz rule. *Food Science and Technology International*, 22(1), 31-46. doi:10.1177/1082013214566478
- Faour-Klingbeil, D., & Todd, E. C. (2018). The inhibitory effect of traditional pomegranate molasses on *S. typhimurium* growth on parsley leaves and in mixed salad vegetables. *Journal of Food Safety*, 38(4), e12469.

- Galt, R. E., Bradley, K., Christensen, L., Van Soelen Kim, J., & Lobo, R. (2016). Eroding the Community in Community Supported Agriculture (CSA): Competition's Effects in Alternative Food Networks in California. *Sociologia Ruralis*, 56(4), 491-512. doi:<https://doi.org/10.1111/soru.12102>
- Garanti, Z., & Berberoğlu, A. (2018). Cultural perspective of traditional cheese consumption practices and its sustainability among post-millennial consumers. *Sustainability*, 10, 3183. doi:10.3390/su10093183
- Goodman, D., DuPuis, E. M., & Goodman, M. K. (2012). *Alternative food networks: Knowledge, practice, and politics*. First published 2012 by Routledge. 711 Third Avenue New York. ISBN: 978-0-415-67146-0.
- Guiné, R. P., Florença, S. G., Barroca, M. J., & Anjos, O. (2020). The link between the consumer and the innovations in food product development. *Foods*, 9(9), 1317. doi:10.3390/foods9091317
- Guiné, R. P., Florença, S. G., Barroca, M. J., & Anjos, O. (2021). The duality of innovation and food development versus purely traditional foods. *Trends in food science & technology*, 109, 16-24. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.010>
- Guo, G., Wen, Q., & Zhu, J. (2015). The impact of aging agricultural labor population on farmland output: from the perspective of farmer preferences. *Mathematical problems in Engineering*, 2015, 1-7. doi:10.1155/2015/730618
- Gutierrez, C., Glascoe, C. A. V., Bertran, M., Calderon, N., Villada-Canela, M., & Leyva, J. C. (2022). The Kumiai traditional food system: Reconnecting nature, food and health through ancestral knowledge. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 824264. doi:10.3389/fsufs.2022.824264
- Hall, C. & Valentin, A. (2005). "Content Analysis". 15th Section. *Tourism Research Methods: Integrating Theory with Practice*: 191-209. doi:10.1079/9780851999968.0191
- Henson, S., & Reardon, T. (2005). Private agri-food standards: Implications for food policy and the agri-food system. *Food policy*, 30(3), 241-253. doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2005.05.002>
- Holmes, D., Zolkiewski, J., & Burton, J. (2023). The outcomes of B2B data-driven customer focused value creation. *Journal of Business & Industrial Marketing*, 38(6), 1295-1315.
- Hoover, R. S., & Koerber, A. L. (2009). Using NVivo to answer the challenges of qualitative research in professional communication: Benefits and best practices tutorial. *IEEE transactions on Professional Communication*, 54(1), 68-82. doi:10.1109/TPC.2009.2036896
- Hsieh, H. F., & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative health research*, 15(9), 1277-1288. doi:10.1177/1049732305276687
- Ishtiaq, M. (2019). Book Review Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches* (4th Ed.). Thousand Oaks, Ca: Sage. *English Language Teaching* 12: 40. doi:10.5539/elt.v12n5p40
- Jamir, L., Kumar, V., Kaur, J., Kumar, S., & Singh, H. (2021). Composition, valorization and therapeutical potential of molasses: a critical review. *Environmental Technology Reviews*, 10(1), 131-142. DOI: <https://doi.org/10.1080/21622515.2021.1892203>



- Jan, B., Parveen, R., Zahiruddin, S., Khan, M. U., Mohapatra, S., & Ahmad, S. (2021). Nutritional constituents of mulberry and their potential applications in food and pharmaceuticals: A review. *Saudi journal of biological sciences*, 28(7), 3909-3921. doi:10.1016/j.sjbs.2021.03.056
- Johnson, E., Morrow, M., Peacock, S., & Kochergin, V. (2019). Molasses desugarization in the US beet sugar industry: recent update. *International Sugar Journal*, 121(1449), 668-681.
- Karababa, E., & Işıklı, N.D. (2005). Pekmez: A traditional concentrated fruit product. *Food Reviews International*, 21(4), 357-366. DOI: <https://doi.org/10.1080/87559120500222714>
- Keleş, P. Ş., Gürses, M., & Erdoğan, A. (2019). Geleneksel şeker kamışı pekmezi. *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 8(1), 43-46.
- Kennedy, G., Wang, Z., Maundu, P., & Hunter, D. (2022). The role of traditional knowledge and food biodiversity to transform modern food systems. *Trends in Food Science & Technology*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.09.011>
- Kumar, N., & Kapoor, S. (2017). Do labels influence purchase decisions of food products? Study of young consumers of an emerging market. *British Food Journal*, 119(2), 218-229. doi:10.1108/BFJ-06-2016-0249
- Lester, J. N., Cho, Y., & Lochmiller, C. R. (2020). Learning to do qualitative data analysis: A starting point. *Human resource development review*, 19(1), 94-106. doi:10.1177/1534484320903890
- Manjunatha, G. R., Hunmily, E., KKR, P., Parmehwarnaik, J., Pandit, D., & Sivarsapad, V. (2019). Prognostication of mulberry silk cocoon prices in Kaliachak (West Bengal) market. *Journal of Crop and Weed*, 15(3), 48-53. doi:10.22271/09746315.2019.v15.i3.1236
- Manteghi, Y., Arkat, J., & Mahmoodi, A. (2023). The competition between conventional and organic food production in the presence of the blockchain technology. *Trends in Food Science & Technology*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.05.003>
- Mascarenhas, C., Marques, C. S., Ferreira, J. J., & Galvão, A. R. (2021). The influence of research and innovation strategies for smart specialization (Ris3) on university-industry collaboration. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 7(1), 82. doi:10.3390/joitmc7010082
- Maye, D., & Ilbery, B. (2006). Regional economies of local food production: tracing food chain links between 'specialist' producers and intermediaries in the Scottish-English borders. *European Urban and Regional Studies*, 13(4), 337-354. doi:10.1177/0969776406068588
- Menapace, L., & Moschini, G. (2012). Quality certification by geographical indications, trademarks and firm reputation. *European Review of Agricultural Economics*, 39(4), 539-566. doi:10.1093/erae/jbr053
- Morgan, K., & Sonnino, R. (2010). The urban foodscape: world cities and the new food equation. *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, 3(2), 209-224. doi:10.1093/cjres/rsq007
- Neubauer, B. E., Witkop, C. T., & Varpio, L. (2019). How phenomenology can help us learn from the experiences of others. *Perspectives on medical education*, 8, 90-97. doi:10.1007/s40037-019-0509-2

- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International journal of qualitative methods*, 16(1), 1609406917733847.
- Onwuegbuzie, A. J., Dickinson, W. B., Leech, N. L., & Zoran, A. G. (2009). A qualitative framework for collecting and analyzing data in focus group research. *International journal of qualitative methods*, 8(3), 1-21. doi:10.1177/160940690900800301
- Palmonari, A., Cavallini, D., Sniffen, C. J., Fernandes, L., Holder, P., Fagioli, L., ... & Mammi, L. (2020). Characterization of molasses chemical composition. *Journal of dairy science*, 103(7), 6244-6249. doi:10.3168/jds.2019-17644
- Pretty, J. (2007). Agricultural Sustainability: Concepts, Principles and Evidence. *Philosophical transactions of the Royal Society of London. Series B, Biological sciences* 363: 447-465. doi:10.1098/rstb.2007.2163
- Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633. doi:https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104633
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?. In *Tourism and gastronomy* (pp. 17-34). Routledge.
- Russell, E. (2017). Spinning their way into history: Silkworms, mulberries and manufacturing landscapes in China. *Global Environment*, 10(1), 21-53. doi:10.3197/ge.2017.100102
- Satıl, F., & Selvi, S. (2022). Traditional molasses production from different plants in Anatolia and its ethnobotanical features. *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, 15(1), 62-72. DOI: https://doi.org/10.46309/biodicon.2022.1068816
- Sharma, M., Patel, S. N., Lata, K., Singh, U., Krishania, M., Sangwan, R. S., & Singh, S. P. (2016). A novel approach of integrated bioprocessing of cane molasses for production of prebiotic and functional bioproducts. *Bioresource technology*, 219, 311-318. doi:https://doi.org/10.1016/j.biortech.2016.07.131
- Skallerud, K., & Wien, A. H. (2019). Preference for local food as a matter of helping behaviour: Insights from Norway. *Journal of Rural Studies*, 67, 79-88. doi:https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.02.020
- Smith, P., Davis, S. J., Creutzig, F., Fuss, S., Minx, J., Gabrielle, B., ... & Yongsung, C. (2016). Biophysical and economic limits to negative CO2 emissions. *Nature climate change*, 6(1), 42-50. doi:10.1038/nclimate2870
- Snooks, G., & Boon, S. (2017). Salt fish and molasses: Unsettling the palate in the spaces between two continents. *European Journal of Life Writing*, 6, 218-241. doi:10.5463/ejlw.6.213
- Solmaz, Y., & Altuner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sotiriadou, P., Brouwers, J., & Le, T. A. (2014). Choosing a qualitative data analysis tool: A comparison of NVivo and Leximancer. *Annals of leisure research*, 17(2), 218-234. doi:10.1080/11745398.2014.902292
- Stein, A. J., & Santini, F. (2022). The sustainability of “local” food: A review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 103(1), 77-89. doi:10.1007/s41130-021-00148-w
- Şengül, A. Y., Şengül, T., Çelik, Ş., Şengül, G., Daş, A., İnci, H., & Bengü, A. Ş. (2021). The effect of dried white mulberry (*Morus alba*) pulp supplementation in diets of laying quail. *Revista MVZ Córdoba*, 26(1), 4-14.

- Tattersall, C., Powell, J., Stroud, J., & Pringle, J. (2011). Mind mapping in qualitative research. *Nursing times*, 107(18), 20-22.
- Teuber, R. (2008). Geographical Indications and the Value of Reputation-Empirical Evidence for Cafe de Marcala (No. 725-2016-49692). 12th Congress of the European Association of Agricultural Economists.
- Teuber, R. (2010). "Geographical Indications of Origin as a Tool of Product Differentiation: The Case of Coffee". *Journal of International Food & Agribusiness Marketing* 22(3-4): 277-298. doi:10.1080/08974431003641612
- Tirivangasi, H. M., & Rankoana, S. A. (2021). Sustainable Food Security through Indigenous Food Processing and Preservation in Four rural Communities of Limpopo Province, South Africa. *African Journal of Development Studies*, 11(4), 237. doi:10.31920/2634-3649/2021/v11n4a12
- Topçu, Y., & Baran, D., (2017). Menşe işaretli Karnavas Dut Pekmezi'nin tüketici tercihlerine dayalı pazarlama stratejileri. *Türk Tarım Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 5(7), 822-831. DOI: <https://doi.org/10.24925/turjaf.v5i7.822-831.1223>
- Török, Á., Jantyk, L., Maró, Z. M., & Moir, H. V. (2020). Understanding the real-world impact of geographical indications: A critical review of the empirical economic literature. *Sustainability*, 12(22), 9434. doi:10.3390/su12229434
- Trukhachev, A. (2015). Methodology for evaluating the rural tourism potentials: A tool to ensure sustainable development of rural settlements. *Sustainability*, 7(3), 3052-3070. doi:10.3390/su7033052
- Upreti, P. N. (2023). The Battle for Geographical Indication Protection of Basmati Rice: A View from Nepal. *IIC-International Review of Intellectual Property and Competition Law*, 54(5), 710-731. doi:10.1007/s40319-023-01323-w
- Willig, C., & Rogers, W. S. (Eds.). (2017). *The SAGE handbook of qualitative research in psychology*. Sage. 55 City Road, London: SAGE Publications Ltd.
- Yıkılmış, S., & Ünal, A. (2016). The importance of geographical indication in gastronomy tourism: Turkey. *International Journal of Agricultural and Life Sciences*. doi:10.22573/spg.ijals.016.s12200069
- Zaman, S., & Kayserili, A. (2015). The role of geographical signs in gastronomy tourism: A case study of Erzurum cag kebab. *International Journal of Academic Research in Environment and Geography*, 2(1), 40-45. doi:10.6007/IJAREG/v2-i1/1878
- Zamawe, F. C. (2015). The Implication of Using Nvivo Software in Qualitative Data Analysis: Evidence-Based Reflections. *Malawi Med J* 27(1): 13-15. doi:10.4314/mmj.v27i1.4
- Zhang, H., Ma, Z. F., Luo, X., & Li, X. (2018). Effects of mulberry fruit (*Morus alba* L.) consumption on health outcomes: A mini-review. *Antioxidants*, 7(5), 69. doi:10.3390/antiox7050069
- Zhang, S., Wang, J., & Jiang, H. (2021). Microbial production of value-added bioproducts and enzymes from molasses, a by-product of sugar industry. *Food chemistry*, 346, 128860. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128860>

## **Karnavas Mulberry Molasses of Erzurum: The Dialectic Between Tradition and Innovation at the Point Where Gastronomic Heritage Meets Geographical Indication**

**Erkan DENK**

Atatürk University, Social Sciences Vocational School, Erzurum/Türkiye

### **Extended Summary**

Molasses, a significant component of Turkish cuisine, stands as a testament to the nation's rich historical and cultural heritage. Recognized for its dual benefits of energy provision and nutritional richness, molasses has carved a niche for itself in diverse sectors, ranging from energy and pharmaceuticals to animal nutrition and the broader food industry. Its versatility and adaptability have made it an indispensable ingredient in many traditional recipes, and its influence extends beyond the borders of Turkey, finding its place in global culinary landscapes. While modern production techniques have been embraced, the traditional methods of molasses production still persist, underscoring its deep-rooted significance. This balance between the old and the new is a testament to the product's timeless appeal and its ability to adapt to changing times without losing its essence. Central to this research is the exploration of Karnavas mulberry molasses, a distinct product originating from the Ormanağzı (Karnavas) village in Erzurum. This molasses is not just any product; it has been honored with a geographical indication registration, marking its unique identity and origin. This recognition not only elevates its status but also emphasizes the importance of preserving and promoting local products that have a deep connection to their place of origin.

The study delves deep into understanding the intricate production processes of Karnavas molasses, its distinctive characteristics, and the dual-edged sword of advantages and challenges presented by its geographical indication. To ensure a comprehensive understanding, a qualitative research approach was adopted. This involved conducting semi-structured interviews with molasses producers in the village, aiming to capture their experiences, insights, and viewpoints in an authentic manner. Upon securing the interview transcriptions, the research transitioned into a rigorous data analysis phase. Utilizing the NVivo software, a detailed and systematic examination of the data was undertaken. The initial phase of analysis involved meticulous line-by-line coding, where each pertinent statement was labeled. These codes, which encapsulated the core concepts derived from the data, were systematically managed and categorized within NVivo. As the coding process progressed, these initial codes were organized into broader categories, forming a structured hierarchy. This structured data then laid the foundation for a comprehensive thematic analysis. The emerging themes were visualized, and potential interconnections among them were identified. Each theme was thoroughly reviewed to ensure its authenticity in representing the participants' experiences. The intricate relationship between themes, sub-themes, and individual data segments was mapped out, providing a deeper understanding of the data's narrative. This comprehensive approach to data analysis not only highlighted the nuances of molasses production but also shed light on the socio-economic and cultural contexts influencing it. The NVivo software played a pivotal role in analyzing the interview transcripts, ensuring a systematic and in-depth exploration of the data. This methodological approach provided a holistic view, capturing not just the production nuances but also the socio-economic and cultural contexts that influence it.

The research unveiled a myriad of challenges and opportunities associated with molasses production. Producers grapple with logistical issues, the balance of modern production techniques with traditional methods, and the

intricacies of market dynamics. However, these challenges often present opportunities. For instance, the increasing demand for organic and natural products in global markets opens new avenues for Karnavas mulberry molasses, especially if it can be positioned as a premium, authentic product. The geographical indication of Karnavas mulberry molasses, while introducing its own set of complexities, also provides a unique market positioning, distinguishing it from other products. Changing consumption patterns have been observed, with molasses witnessing a resurgence in popularity, especially among health-conscious consumers who appreciate its nutritional benefits. This trend is not just limited to Turkey but is part of a global movement towards natural and traditional foods. The significance of geographical indications emerged prominently, with the Karnavas mulberry molasses standing as a testament to its unique origin, quality, and authenticity. Yet, there's a discernible gap in producers' awareness about leveraging this registration effectively. This gap presents an opportunity for interventions, be it through training programs, workshops, or collaborative initiatives, to enhance the value proposition of the product.

The historical resonance of the "History of Karnavas Mulberry Molasses" theme was palpable, with the product embodying tales of generations, ancestral methods, and traditions. This historical connection influences both production and consumption habits, with consumers associating the molasses with nostalgia and heritage. A captivating interplay between tradition and modernity was evident in the production process. While modern techniques are embraced for efficiency, there's a staunch commitment to preserving the traditional methods that bestow the molasses its distinctive character. This intricate blend of old and new, challenges and opportunities, forms the crux of the multifaceted world of Karnavas mulberry molasses.

Karnavas mulberry molasses is not just a mere product; it is a tapestry woven with threads of Erzurum's cultural, historical, and economic narratives. The study underscores the pressing need to integrate younger generations into the production fold, ensuring the perpetuation of age-old knowledge and techniques. This integration is crucial not just for production continuity but also for ensuring that the rich legacy of molasses is passed down and appreciated by future generations. Furthermore, there's a clarion call for educating producers about the manifold benefits and significance of geographical indications. The molasses production process is a vivid tableau, depicting the harmonious blend of time-honored traditions passed down through generations and the challenges posed by contemporary times.

In essence, Karnavas mulberry molasses transcends its identity as a mere food product. It stands as a beacon, illuminating the rich history, culture, and values of a region. For stakeholders in the gastronomy domain, be it researchers, policymakers, or practitioners, this study is a treasure trove. It not only offers profound insights but also charts a roadmap for the safeguarding, enhanced promotion, and sustainable future of Karnavas mulberry molasses. The findings from this study can serve as a foundation for future research, policy formulation, and strategic interventions aimed at preserving and promoting the rich legacy of molasses in Turkey and beyond. The five main topics we have presented in the Recommendations section should be well, meticulously and carefully reviewed and evaluated by the stakeholders.

## Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.  
**ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**  
Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı

Sayı : E.88656144-000-2300188533

**ETİK KURUL ONAY BELGESİ**

<b>KARAR BİLGİLERİ</b>	<b>Oturum Sayısı : 11</b> <b>Karar No : 174</b>	<b>Toplantı Tarihi: 16.06.2023</b>
	<p>Aşağıda bilgileri verilen proje ile ilgili çalışmanın, etik ilkeler açısından değerlendirilmesi isteği ile ilgili husus görüşüldü.</p> <p>Yapılan görüşmelerden sonra; söz konusu projeye alakalı yapılacak çalışma için, araştırmanın gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak konuyla ilgili çalışmanın gerçekleştirilmesinde <b><i>bilim etiği yönünden sakınca bulunmadığına</i></b>, Etik Kurulu oy birliği ile karar vermiştir.</p>	
<b>PROJE - TEZ BİLGİLERİ</b>	<p><b>Proje- Tez Yürütücüsü : Öğr.Gör.Dr. Erkan DENK</b></p> <p><b><u>Proje -Tez Konusu:</u> " ERZURUM MUTFAĞINDA GASTRONOMİK BİR ÜRÜN: KARNAVAS DUT PEKMEZİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA"</b></p>	
<b>SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KURULU</b>		
<b>Unvanı/Adı Soyadı</b>	<b>Görevi</b>	<b>İmza</b>
<i>Prof.Dr. Vedat KAYA</i>	<i>Etik Kurul Başkanı.</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Musa BİLGİZ</i>	<i>Etik Kurul Başkan Yrd.</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Gökalp Nuri SELÇUK</i>	<i>Etik Kurul Üyesi</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Ufuk ŞİMŞEK</i>	<i>Etik Kurul Üyesi</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Dilaver DÜZGÜN</i>	<i>Etik Kurul Üyesi</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Adem YILMAZ</i>	<i>Etik Kurul Üyesi</i>	<i>(e-imza)</i>
<i>Prof.Dr. Muhammet Dursun KAYA</i>	<i>Etik Kurul Üyesi</i>	<i>(e-imza)</i>

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 51ae9747-625d-4c5b-9482-6f03247009cc Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ataturk-universitesi-ebys>

