



Alerjen Gıdaların Gastronomi ve Sağlık Açısından İncelenmesi (Examination of Allergenic Foods in Terms of Gastronomy and Health)

* Mesut Murat ADABALI ^a , Aslı TARHAN ^b 

^a Antalya Belek University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Antalya/Türkiye

^b Antalya Belek University, Department of Hotel Restaurant and Catering Services, Cookery Programme, Antalya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.04.2025

Kabul Tarihi: 09.07.2025

Anahtar Kelimeler

Gıda alerjileri

Gastronomi

Alerjen yönetimi

Öz

Bu çalışma, gastronomi alanında alerjen gıdalar üzerine yapılan araştırmaları inceleyerek, bu çalışmaların gastronomi uygulamalarına etkilerini değerlendirmektedir. Gıda alerjileri, dünya genelinde artan bir sağlık sorunu olup, bireylerin yaşam kalitesini ve güvenliğini olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle, gıda endüstrisi ve gastronomi profesyonellerinin alerjen gıdalar hakkında bilgi sahibi olması ve bu bilgileri uygulamaya geçirmesi büyük önem taşır. Çalışmada, alerjen gıdaların sınıflandırılmasında işleme ve depolama koşullarının dikkate alınması gerektiği, işlenmiş gıdalarda alerjenlerin karışmasının riskleri artırdığı ve katkı maddeleriyle yeni alerjenlerin ortaya çıkabileceği vurgulanmaktadır. Ayrıca, gıda alerjilerinin biyolojik ve kimyasal temelleri, yaygın alerjenler, alerjik reaksiyon mekanizmaları ve yaş gruplarına göre reaksiyon farklılıkları detaylı olarak ele alınmıştır. Sonuç olarak, bilinçlendirme ve eğitim çalışmalarının önemi vurgulanmakta, düzenli eğitimlerin alerjik bireylerin güvenli beslenmesine katkı sağladığı belirtilmektedir. Çalışma, gastronomi alanındaki profesyoneller ve akademisyenler için değerli bir kaynak olup, bu alanda yapılacak yeni araştırmaların ve yaklaşımların yaşam kalitesini artıracasına inanmaktadır.

Keywords

Food allergies

Gastronomy

Allergen management

Abstract

This study reviews research on allergenic foods within gastronomy and evaluates their impact on culinary practices. Food allergies are a growing global health concern, affecting quality of life and safety. The study highlights the importance of awareness and knowledge about allergenic foods for both the food industry and gastronomy professionals. It emphasizes that processing and storage conditions, as well as the use of additives, can increase allergen risks or introduce new allergens. The research explores the biological and chemical bases of food allergies, common allergens, and reaction mechanisms, while also examining how allergic responses vary by age group. The significance of education and regular training for gastronomy professionals and food sector employees is underlined, as these efforts help ensure safe nutrition for allergic individuals. The study concludes that further research and innovative approaches are needed to enhance the quality of life for those with food allergies and to raise public awareness.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Corresponding Author

E-mail: murat.adabali@belek.edu.tr (M. M. Adabali)