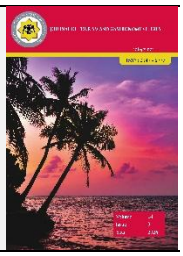
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Fermente Ürünler Üzerine Yapılan Makalelerin Vosviewer ile Bibliyometrik Analizi

(Bibliometric Analysis of Articles on Fermented Products Using Vosviewer)

*** Selin İLSAY** [a]

[a] Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 17.12.2025

Kabul Tarihi: 04.06.2026

Anahtar Kelimeler

Fermente ürünler

Fermentasyon

Bibliyometrik analiz

Gastronomi

Web of science

Öz

Gıdaların üretimi ve saklanmasında en eski yöntemlerden olan fermentasyon, sağlık üzerindeki olumlu etkileriyle küresel ölçekte ön plana çıkmakta ve yaygın olarak tüketilmektedir. Bu çalışma bibliyometrik analiz yöntemi ile fermente ürünler üzerine yapılan bilimsel araştırmaların küresel eğilimlerini, iş birliği ağlarını, tematik yönelimlerini ve alandaki araştırma odaklarını analiz etmeyi amaçlamaktadır. Araştırma ayrıca bu ürünlerin gastronomi ve turizm literatüründeki yerini ve temsil düzeyini bibliyometrik göstergeler üzerinden değerlendirmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda, 1980–2024 yıllarını kapsayan süreçte Web of Science veri tabanında dizinlenen 1.573 makale, VOSviewer yazılımı kullanılarak ortak yazarlık, anahtar kelime, atıf, kurum ve ülke analizleri kapsamında değerlendirilmiştir. Bulgular, fermente ürünler konusundaki yayınların özellikle 2019 yılından itibaren belirgin şekilde arttığını göstermektedir. Çalışmalar yoğunlukla "Gıda Bilimi ve Teknolojisi" ile "Biyoteknoloji" alanlarında kümelenmektedir. En sık kullanılan anahtar kelimeler; "lactic acid bacteria", "fermentation" ve "probiotics"tir. Bölgesel düzeyde Çin, Japonya ve Güney Kore gibi Asya ülkeleri ile kurumları öne çıkmaktadır. Sonuç olarak, fermente ürünlere akademik ilginin arttığı; araştırmaların mikrobiyota, sağlık ve fonksiyonel gıda odaklı geliştiği belirlenmiştir.

Keywords

Fermented products

Fermentation

Bibliometric analysis

Gastronomy

Web of science

Abstract

Fermentation, one of the oldest methods of food production and preservation, is gaining prominence on a global scale due to its positive health effects and is widely consumed. This study aims to analyse the global trends, collaboration networks, thematic orientations and research foci in the field of fermented products using bibliometric analysis. The research also aims to evaluate the position and representation of these products in gastronomy and tourism literature through bibliometric indicators. In this context, 1,573 articles indexed in the Web of Science database covering the period 1980–2024 were analysed using VOSviewer software to assess co-authorship, keywords, citations, institutions and countries. The findings indicate that publications on fermented products have increased significantly, particularly since 2019. The studies are predominantly clustered in the fields of 'Food Science and Technology' and 'Biotechnology'. The most frequently used keywords are 'lactic acid bacteria', "fermentation" and 'probiotics'. At the regional level, Asian countries such as China, Japan and South Korea, along with their institutions, stand out. In conclusion, it has been determined that academic interest in fermented products is increasing, and that research is developing with a focus on the microbiota, health and functional foods.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: selin.ilsay@balikesir.edu.tr (S. İlsay)

Bu makale, CC BY 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

DOI: 10.63556/jotags.2026.1888