

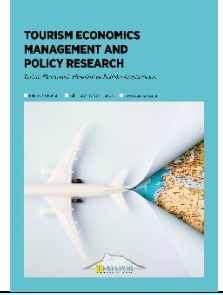
TOURISM ECONOMICS, MANAGEMENT AND POLICY RESEARCH

TURİZM EKONOMİSİ, YÖNETİMİ VE POLİTİKA ARAŞTIRMALARI

Vol: 5 Issue: 2

Cilt: 5 Sayı: 2

ISSN: 2791-6030



Gastronomi ve Av Turizmi: Farklı Pişirme Yöntemleri Uygulanmış Çil Keklik (*Perdix perdix*) Av Etinin Duyusal Özelliklerinin Etkisinin Belirlenmesi

*Gastronomy and Hunting Tourism: Determining the Effect's Sensory Properties of Gray Partridge (*Perdix perdix*) Game Meat with Different Cooking Methods*

Osman ÖZER 

Öğr. Gör. Dr., Turizm Fakültesi, Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümü, Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye. Osman-ozar@hotmail.co.uk

MAKALE BİLGİSİ

Geliş: 31.07.2025

Kabul: 30.09.2025

Anahtar Kelimeler: Çil Keklik, *Perdix perdix*, Av Eti, Duyusal Analiz, Av Turizmi

Araştırma Makalesi

ÖZ

Keklik tarih boyunca bir ikon olmuştur. Çeşitli kültürlerde motif olarak işlenmiş olan keklik türlerinden bir tanesi de Macar (Hun) Kekliği ve İngiliz Kekliği olarak ta bilinen çil keklik (*Perdix perdix*) olup, dünyada geniş bir coğrafyada yayılım göstermektedir. Avrupa ve Asya'nın tarım arazileri ile doğal habitatının büyük bir kısmında yaşayabilen çil keklik üretim için oldukça elverişli bir av hayvanı türüdür.

Kasaplık et ve av hayvanı yetiştiriciliği olarak iki temel amaçlı olarak keklik üretilmektedir. Bu araştırmada çil keklik iki amaç doğrultusunda da incelenmiştir. Av turizmi bakımından dünyadaki yeri, avlanma ücretleri karşılaştırılması ve ortalama turizm gelirleri üzerinde durulurken, gastronomi açısından da çil keklik (*Perdix perdix*) av eti, üç temel pişirme yöntemi (yağda, suda ve kuru ısıda pişirme usulü) uygulanarak koku, görünüş, lezzet, aroma, gibi duysal parametreler karşılaştırılarak ölçümler yapılmıştır.

Araştırma ile elde edilen sonuçların öncelikle av turizminin doğası gereği yapıldığı kırsal alanlarda kırsal ve bölgesel kalkınmada itici bir güç olabilecek potansiyelidir. Turizm sektöründe ise iki alt disiplini ayrı ayrı ve aynı anda destekleyebilmesidir. Rekreatyonel olarak av turizmi avlanma faaliyetlerinde aktif rolünü pekiştirmeye katkıda bulunacağı varsayılmaktadır. Gastronomik olarak ise av eti için pişirme yöntemlerinin günümüzdeki tercihlerini ortaya çıkararak sektöründeki girişimcilere farklı bir bakış açısı kazandıracağı ön görülmektedir. Bununla beraber sektörde gelenekseli moderne çevirerek geçmişte olan ama günümüz için yeni ürün geliştirmede fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

ARTICLE INFO

Received: 31.07.2025

Accepted: 30.09.2025

Keywords: Gray Partridge, *Perdix perdix*, Game Meat, Sensory Analysis, Hunting Tourism

ABSTRACT

Partridge has been an icon throughout history. One of the partridge species that has been processed as a motif in various cultures is the partridge (*Perdix perdix*), also known as the Hungarian (Hun) Partridge and the English Partridge, and is widespread in a wide geography in the world. The partridge, which can live in a large part of the agricultural lands and natural habitats of Europe and Asia, is a game animal species that is quite suitable for production.

Partridge is produced for two main purposes as butchery meat and breeding as a game animal. In this research, both purposes of partridge are examined. While the comparison of hunting prices and average tourism revenues in the world in terms of hunting tourism are emphasized, in terms of gastronomy, the game meat of partridge (*Perdix perdix*) was compared and sensory parameters such as smell, appearance, taste, aroma were measured by applying three basic cooking methods: cooking in oil, water and dry heat. The results obtained with the research are primarily the potential to be a driving force in rural and regional development in rural areas where hunting

Research Article

tourism is carried out due to its nature. In the tourism sector, it is the ability to support two sub-disciplines separately and simultaneously. It is assumed that recreational hunting tourism will contribute to reinforcing the active role in hunting activities. In gastronomy, it is foreseen that it will reveal the current preferences of cooking methods for game meat and provide a different perspective to entrepreneurs in the sector. In addition, it is thought that it will be beneficial in developing new products for today by transforming the traditional into modern in the sector.

1. GİRİŞ

Toplumların yaşam biçimleri, yemek kültürlerini ve sofrâ geleneklerini şekillendirirken; bu kültürel öğeler aynı zamanda toplumsal karakterin bir yansımasıdır. Türk kültüründe önemli bir yer tutan avcılık geleneği ve bu faaliyet sonucu elde edilen av etleri, tarih boyunca mutfak kültürünün oluşumunda belirleyici olmuştur. Ancak savaşlar, doğal afetler ve sosyo-ekonomik dönüşümler gibi nedenlerle, av etleri 20. yüzyılda geri plana itilmiş ve giderek unutulmuştur (Özer, 2024a; 2024b). Av etleri temelde ikiye ayrılmaktadır. Birincisi kürklü av hayvanlarından elde edilen av etleri (venison) diğeri ise kanatlı av hayvanlarından (game meat) elde edilen av etleridir. Kanatlı av hayvanlarından en yaygın olarak bilinen ise ördek ve kazdan sonra gelen keklik türleridir.

Dünyada doğal ve evcilleştirilmiş olarak on dört cinse ait kırk beş keklik türü bulunmaktadır (Robbins, 1984; 1998). Bu türler arasında, doğada en yaygın olarak bulunan ve ticari açıdan yetiştiriciliğine en çok rağbet gösterilen tür kınalı kekliktir (*Alectoris chukar*). Onu sırasıyla Avrupa kınalı kekliği (*Alectoris rufa*) ve çil keklik (*Perdix perdix*) izlemektedir (Woodard, Vohra & Pentoh, 1993). Keklik yetiştiriciliği, temel olarak iki amaçla gerçekleştirilmektedir: kasaplık et üretimi ve avcılık. Japon bıldırcını ya da broyler piliçler gibi kasaplık amaçla yetiştirilen kanatlılar üzerine yapılan çalışmalar oldukça yaygındır ve bu alandaki bilgi birikimi yeterli düzeydedir. Buna karşın, kekliklerin beslenmesi ve bu türlere ait et ürünlerinin değerlendirilmesi üzerine yapılan araştırmalar oldukça sınırlıdır (Özer, 2024d). Yeterli tatmin edici bilgiye ulaşılması bakımından yeni araştırmalara açıktır. Bu bağlamda bu araştırma keklik türlerinden çil keklik üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Keklik türlerinin yetiştirilme amacı kasaplık ya da avcılık için yapılmaktadır. Üretimin şekli kekliklerin genetik ve fizyolojik özelliklerini doğrudan etkilemektedir. Et üretimi amacıyla yetiştirilen kekliklerde hızlı canlı ağırlık kazanımı, düşük uçuş eğilimi ve yüksek yem değerlendirme kapasitesi arzu edilmektedir. Bu türlerde tüy gelişimi ve uçuş kabiliyeti ikinci planda kalmaktadır. Diğer yandan, avcılık amacıyla yetiştirilen keklikler için çeviklik, uzun süreli uçuş kapasitesi, orta irilikte bir vücut yapısı ve tam tüylenme gibi özellikler ön plandadır. Bu türlerin performans değerlendirmesinde ise yemden yararlanma ya da canlı ağırlık kazanımı gibi kriterlere bakılmamaktadır (Smith, 1997; Vohra, 1993; Özer, 2024c). Doğa şartlarına dayanımı yüksek olan çil keklik her iki kullanım amacına uygun olarak üreme oranı yüksek olan bir türdür.

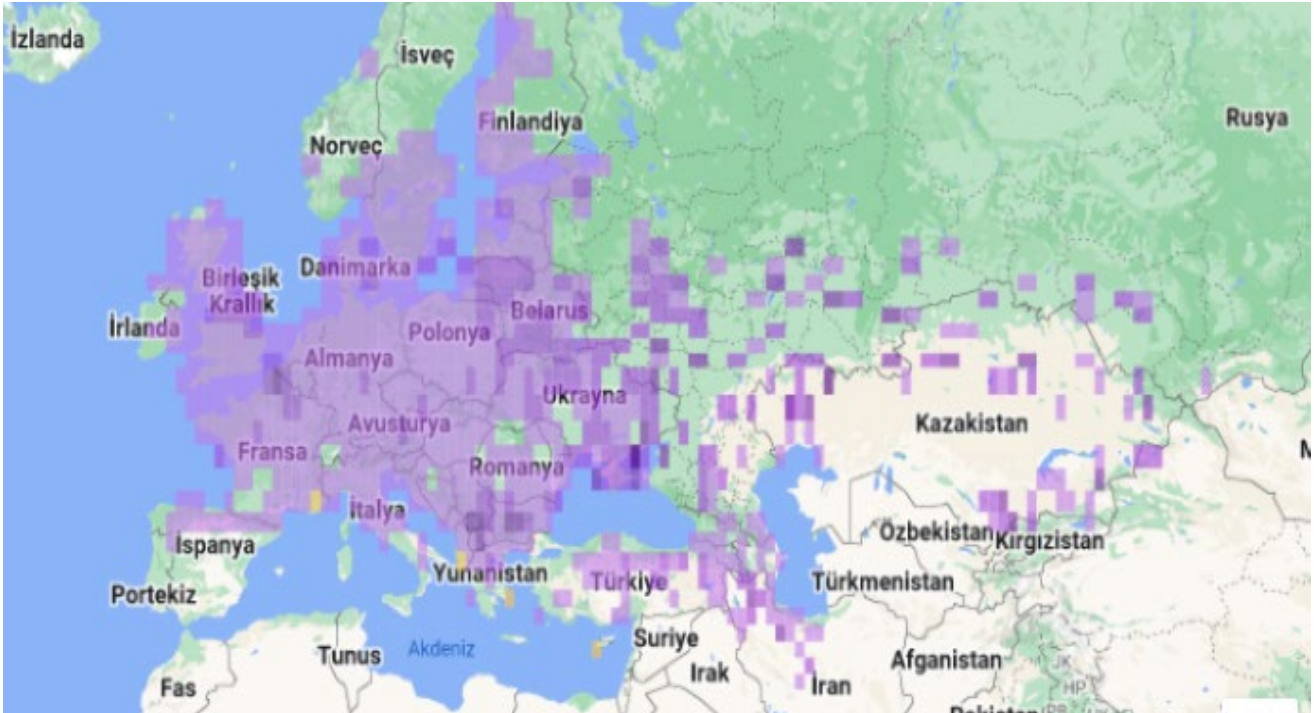
Bu araştırma kapsamında, diğeri kırmızı et türlerine kıyasla daha zengin besin öğeleri içeriğine sahip olan çil keklik (*Perdix perdix*) av etinin farklı pişirme yöntemleri ile değerlendirilerek duyuşal analizlerinin yapılması amaçlanmaktadır (Özer, 2024b). Böylece, hem Türk mutfak kültüründe hem de dünya gastronomi tarihinde önemli bir yere sahip olan av etlerinin günümüz tüketicisine yeniden hatırlatılması hedeflenmektedir. Çil keklik etinin özel sofrâlar ve restoran menülerinde yer bulması, tercih edilme oranının artırılması ve gastronomik çeşitliliğe katkı sağlaması bu çalışmanın muhtemel sonuçları arasındadır. Elde edilecek bulgular, üretim süreçleri, besin değeri, tüketici beğenisi ve pazarlama stratejileri gibi konularda yeni girişimlere rehberlik edebilecek nitelikte olacaktır.

2. LİTERATÜR**2.1. Çil Keklik (*Perdix perdix*)**

Gastronomi Çil keklik (*Perdix perdix*), ismine aykırı bir şekilde keklik familyasında ait olmayan, sülüngiller (*Phasianidae*) familyasına ait bir türdür (Ebird, 2025). Yetişkin bireylerin canlı ağırlığı 250-450 gr boyut 28-32 santimetredir. Yetişkinler tohumla beslenmesine rağmen yavrular gelişmek için gerekli protein ihtiyacının tamamını böcek türlerinde temin etmektedirler. Yumurtadan çıktıktan sonra ilk on gün yavrular sadece böcekleri sindirebilirler. Çil keklik, IUCN Tehdit Altındaki Türler Kırmızı Listesi'nde "En Az Endişe" olarak değerlendirilir (Ebird, 2025).

Görsel 1. Çil Keklik (*Perdix perdix*) (Ebird, 2025)

Yoğunlukla Avrupa'dan Orta Asya'ya kadar geniş bir dağılıma sahiptir. Türkiye'nin kıyı bölgeleri hariç hemen hemen her bölgesinde bulunmaktadır (Ebird, 2025). Harita 1'de görüldüğü şekliyle koyu renkli bölgelerde popülasyonun oldukça yüksek, açık renkli olan bölgelerde ise yüksek seviyededir. Türk avcısı tarafından avcılığı yüksek seviyede tercih edilen kanatlı av hayvanı türünden biridir (Özer, 2023). Özellikle bozkırda yaşanan yerli avcılarının Kurzhaar, Pointer, Breton ve Setter cinsi fermalı av köpekleriyle birlikte avcılığı yapılan bir kanatlı av hayvanı türüdür (Özer, 2021).

Görsel 2. Çil Kekliğin Dünyadaki Yayılımı (Ebird, 2025).

2.2. Çil Kekliğin Besin Özellikleri

Çil keklik ana familyasının farklı olması bakımından bazı özellikleri farklılıklar göstermektedir. Görsel 3 te görüldüğü gibi çil kekliğin eti kırmızı, kınalı keklik eti ise beyazdır. Bu bağlamda kınalı keklik beyaz et kategorisinde yer alırken çil keklik kırmızı et kategorisinde yer almaktadır (Özer, 2024b). Bu bakımdan besinsel özellikleri arasında önemli farklar bulunmaktadır. Kınalı keklik ve çil keklik arasında bu farklar bakımından tüketiciler tarafından beğenilme değerleri değişmektedir. Bu bağlı olarak beğenilen veya tercih edilen pişirme yöntemlerinin farklı çıkması da doğal bir sonuçtur.

Görsel 3. Çil Keklik ve Kınalı Keklik Av Eti



Çil keklik av eti renginin farklı özelliklere sahip olması, doğrudan besin özelliklerini de etkilemektedir. Tablo 1 de çil keklik av etinin her 100 gramında bulunan besin değerleri görülmektedir. Her 100 grmda 26 gr protein, 72,5 gr su, 1 gr yağ, 1 mg'dan düşük karbonhidrat ve şeker bulunmaktadır. Enerji 470 kJoule, kalori 112 Kcal ve kolesterol 85 miligram olduğu görülmektedir (Juzl vd., 2012; Antunes vd., 2019; Nutritiontable, 2025). Bu bağlamda günlük hayatta tüketilen kırmızı ete kıyasla besin değerlerinin daha yüksek ve sağlıklı olduğunu söylemek mümkündür. Çil keklik, av eti üretimi yapılarak tüketici sağlığını gözetmek ve korumak açısından, tüketiciye sunulması oldukça önemli bir türdür. Bu duruma istinaden çil keklik av etinin gastronomi, yiyecek-içecek ve gıda sektöründeki girişimlere açıktır. Aynı bağlamda diyet ve sağlık sektöründeki yeniliklere ve girişimlere açıktır. Bunlarla beraber avcılık temelinde av turizmi içinde bir o kadar fırsat oluşturabilecek kanatlı av hayvanı türüdür.

Tablo 1. Çil Keklik Av Eti Besin Değerleri (Özek, 2006; Juzl vd., 2012; Antunes vd., 2019; Özer, 2024a; 2024b; Eatwild, 2025; Nutritiontable, 2025).

Değerler	Ölçüm (100 gr)	Miktar
Karbonhidrat	100	>0.1
Şeker	100 gr	0.43
Yağ	100 gr	1 gr
Kalori	100 gr	112 Kcal
Protein	100 gr	26 gr
Enerji	100 gr	470 kJoule
Su	100 gr	72,5 gr
Kolesterol	100 gr	85 mg

Tablo kaynaklardan uyarlanarak yazar tarafından

Diğer av hayvanı av etleri ve besi hayvanı etleri ile karşılaştırılmasına bakıldığında çil keklik av etinin daha sağlıklı ve besin değerlerinin yüksek olduğu görülmektedir. Bu nedenle yetiştirilmesi ve tüketilmesi elverişli olan av hayvanları arasında bulunmaktadır. Tablo 2'de çil keklik ile diğer av ve besi etleri arasındaki karşılaştırılması verilmiştir.

Tablo 2. *Av Hayvanları Av Eti ve Besi Hayvanları Etlerinin Besinsel Özellikleri (100 gr) (Juzl vd., 2012; Dittmar, Meuth & Tomeček, 2018; Antunes vd., 2019; Özer, 2024a; 2024b; Eatwild, 2025; Nutritiontable, 2025).*

Besi Türleri Etleri	Kalori (Kcal)	Protein (gr)	Yağ (gr)
Tavuk	135	22.3	4.9
Sülün	144	23.9	0.8
Hindi	146	23.5	1.5
Dana	180	22.0	6.5
Av Etleri	Kalori (Kcal)	Protein (gr)	Yağ (gr)
Kımalı Keklik	112	26	1
Çil Keklik	114	21.8	3
Ada Tavşanı	144	21.8	2.4
Üveyik	145	22.9	1.8
Yabani Sülün	148	25.7	0.6
Ördek (Yeşilbaş)	152	23.1	2.0
Yabani Hindi	163	25.7	1.1
Kaya Kekliği	210	35	7,5
Çil Keklik	112	26	1

Tablo kaynaklardan uyarlanarak yazar tarafından hazırlanmıştır.

Tablo 2 de görüldüğü gibi çil keklik av etinin diğer av ve besi hayvanı etleri arasında protein bakımından gözle görülür oranda büyük bir fark vardır. Protein bakımında oldukça zengin olmasıyla beraber özellikle eti lezzetlendiren yağ bakımından da oldukça düşük değerlere sahiptir. Bunun dışında, Lokman Hekim gibi tıp ve sağlık uzmanlarının lezzetinin yanında deva olarak av etleri özellikle kanatlı av hayvanlarından keklik av etini kullandıklarını ve tavsiye ettiklerini söylemek mümkündür (Özer & Özcan, 2023).

2.3. Av Turizminde Çil Keklik

Siirt, Dünyadaki kanatlı av hayvanlarında olduğu şekliyle Türkiye’de de yaygın olduğu bölgelerde küçük av hayvanları avında (small game) çil keklik oldukça popülerdir (Özer, 2023). Macar (Hun) Kekliği ve İngiliz Kekliği olarak ta bilinen çil kekliğin (*Perdix perdix*) Avrupa ve Asya’nın avlaklarında fazlaca avcı grupları tarafından tercih edildiğini söylemek mümkündür (Özer, 2024). Bulgaristan ve Makedonya’da oldukça popüler bir kanatlı av hayvanıdır. Tablo 3’te popüler ülkelerdeki av turizmi av turlarının ücretleri görülmektedir.

Tablo 3. *Farklı Ülkeler Bakımından Çil Keklik Av Turizmi Ücret Tarifeleri (Bookyourhunt, 2025; Faviaviaggi, 2025)*

Ülkeler	Ücret ve Gün Sayısı	Ücret Dâhil Olanlar	Ücret Dâhil Olmayanlar
Makedonya	\$1.450	Alkolsüz İçecekler	Alkollü İçecekler
	5 Gün	Bölgede Ulaşım	Avlanma Ruhsatı
	1 Avcı	Makedonya Sağlık Sigortası	Bahşişler
		Gümrük Evrakları	Diğer Fiyata Dahil Olmayan Tüm Giderler
		Günlük 3 Çil Keklik*4 Gün = 12 Çil Keklik Dâhil	Ekstra Av Günü 300 €
		Havaalanı Transfer	Ekstra Günler – 200 £/Gün
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	Köpek Kiralama Günde 35 €
		Konaklama	Mühimmat
		Makedonya Avlanma Lisansı 30 Günlük	Sigorta
		Profesyonel Rehberlik	Silah İzinleri
Pakistan			Silah Kiralama - Günde 30 €
	\$2,500	Alkolsüz İçecekler	Bahşişler
	3 Gün	Avlanma Ruhsatı	Diğer Nakliye Evrakları
	1 Avcı	Bölgede Ulaşım	Ekstra Av Günü \$400 Kişi Başı
		Havaalanı Transfer	Mühimmat

		İngilizce Tercümanlık Hizmetleri	Veterinerlik Sertifikası
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	
		Konaklama	
		Profesyonel Rehberlik	
		Silah İzinleri	
		Silah Kiralama	
		Vize Asistanlık	
Bulgaristan	\$1.450	Alkolsüz İçecekler	Alkollü İçecekler
	4 Gün	Bölgede Ulaşım	Avlanma Ruhsatı
	1 Avcı	Bulgaristan Avlanma Lisansı 30 Günlük	Bahşişler
		Bulgaristan Sağlık Sigortası	Diğer Fiyata Dahil Olmayan Tüm Giderler
		Gümrük Evrakları	Ekstra Av Günü 300 €
		Günlük 5 Çil Keklik*3 Gün = 15 Çil Keklik Dâhil	Ekstra Günler – 200 £/Gün
		Havaalanı Transfer	Köpek Kiralama Günde 35 €
		Kahvaltı, Öğle Yemeği, Akşam Yemeği	Mühimmat
		Konaklama	Sigorta
		Profesyonel Rehberlik	Silah İzinleri
			Silah Kiralama - Günde 30 €

Bir ürün veya bir türle ilgili çalışmalar için gerekli olan istatistiksel verilerdir. Türkiye’de çil keklik üzerinde tutulmuş istatistiksel veriler bulunmamaktadır. Bu bağlamda Türkiye’deki çil keklik istatistiksel hasadına ulaşmanın yolu; temel matematiksel işlemlere başvurarak tahmini verilere ulaşmaktır. Türkiye’de yaklaşık 300 bin yerli avcı bulunmaktadır (Özer, 2020). Çil Kekliğin avlanma zamanı 2024-2025 av sezonunda 16.10.2024-19.01.2025 arasında 16 hafta boyunca her Pazar-Cumartesi-Çarşamba olarak MAK tarafından belirlenmiştir. 16 hafta açık kalan sezonunda gün başına bir adet Çil Keklik hasat etmek serbesttir. Bu bağlamda $(16 \times 3 \times 300.000 = 14.400.000)$ hasat edildiği varsayılabilir. Sezon boyunca her avcı ava gidemeyeceği ve her gittiğinde de çil keklik avlayamayacağı ihtimalinden yola çıkarak %75’ini hesaba katılmasa bile yaklaşık olarak 3.600.000 adet Çil Kekliğin hasat edildiğini varsayabilir.

Çil keklik öncelikle dayanıklı bir kanatlı av hayvanı olması ve üreme oranı başarısının yüksek olmasına bağlı olarak av turizmi işletmeleri için elverişli bir kanatlı av hayvanı türü olduğunu söylemek mümkündür. Av turizmi işletmesinin avlak bölgesine yerleştirilen 5000 adet Çil Keklik hiç vermemesi durumunda bir yılda 50000 adet yavruyu bulabilmektedir $(5000 \text{ adet} \times 10 \text{ yumurta} = 50000)$. Dünya genelinde av turizmi için yaygın olarak kullanılan üret-sal-avlat sistemi çil keklik avlama faaliyetleri için oldukça elverişli olduğunu söylemek mümkündür (Özer, 2024a; 2024b). Bir başka yöntemde yarı vahşi olarak çil kekliğin doğada üremesini sağlamaktır. Fakat bu sistemde geniş ve korunaklı alanlar gerekli olduğundan dolayı fazla tercih edilmemektedir. Çil keklik hızlı üreme özelliğine sahip olan bir kanatlı av hayvanı türü olması, farklı kanatlı av hayvanı türleri ile birlikte üretiminin yapılması mümkündür. Bu bağlamda üreticiler açısından av turizmine ürün çeşitlendirme ve işletmelerine yüksek derecede değer katabilecek potansiyele sahip olduğunu söylemek mümkündür.

2.4. Çil Keklik Bibliyografya

Hoffman & Wiklund (2006)’da Güney Afrika’dan Avrupa ve ABD’ye giderek daha fazla ithal edilen gelen av eti ve geyik etinin, üretim ile hasat yöntemleri, sağlık bakımından (kimyasal bileşim, özellikle yağ asidi bileşimi) ve izlenebilirlik ile ilgili tüketici sorunlarını nasıl ele aldığına ortaya koymaya çalışmışlardır. Araştırmada alternatif et türlerinin hepsinin, kabul edilebilir yöntemler kullanılarak sürdürülebilir bir şekilde hasat edildiği ortaya konmuştur. Gastronomi ve sağlık bakımından av etlerinin, çoğunlukla yüksek oranda çoklu doymamış yağ asitleri içeren yapısal lipid bileşenlerinden (fosfolipit ve kolesterol) oluşan çok düşük kas yağı içerikleri olduğu, istenen çoklu doymamış-doymuş ve n - 6:n - 3 yağ asidi oranlarına sahip olduğunu ortaya koymuşlardır. Güney Afrika izlenebilirlik sistemi, bu ihracatçı ülkelerin Avrupa Ekonomik Topluluğu tarafından öngörülen et ithalatına ilişkin gereklilikleri nasıl karşılayabildiğine dair bir örnek oluşturmuşlardır. Bu bağlamda av etlerinin üretiminin seri ve koordinasyonlu yapılması durumunda ihraç edilerek ekonomiye katkı sağlayacağı ortadadır. Av turizminde çil kekliklerin üret-sal- avlat sistemi ile fazla hasat edilen av etlerinin ihracatta kullanılmasıyla ürün çeşitliliği oluşturarak sürdürülebilir bir ticari faaliyete dönüşeceğini söylemek mümkündür.

Kujiper, Oosterveld & Wymenga (2009)’da çil keklik popülasyonlarını araştırmışlardır. Avrupa genelinde büyük

bir düşüş göstermesinin sebebinin başlangıcı, esas olarak pestisit (zirai ilaç) kullanımı nedeniyle azalan böcek bulunabilirliğinden kaynaklanan civciv sağ kalımında keskin bir azalma olduğunu ortaya koymuşlardır. Düşüşün nedenleri ve koruma önlemlerinin etkinliği hakkındaki mevcut verileri ele alarak; İngiltere'den Avrupa'ya getirilen çil keklik popülasyon çalışmaları üç dönemini inlemişlerdir. Süreçte; 1950'den önce istikrarlı bir popülasyon, 1950-1970'te keskin bir şekilde azalan sayılar ve 1970'ten sonra devam eden bir düşüş olduğuna ulaşmışlardır. Zirai ilaçlama dışında 1970'ten sonra sayıların azalmaya devam etmesine neden olan yumurtadan çıkma başarısının azalması ve yırtıcılığın artan rolü gibi farklı birkaç faktördü ortaya çıkarmışlardır. Ayrıca Avrupa'daki çil keklik envanter çalışmalarındaki her 10 yıllık dönemlik tablolarında çalışmalarına paralel olduğunu görmüşlerdir. Sonuç olarak popülasyon düşüşünün çil keklik sayılarını eski haline getirmeye yönelik önlemler öncelikle popülasyon düşüşünün ana nedenine, yani civciv sağ kalım oranını artırmak için beslenme koşullarını iyileştirmeye odaklanması gerektiğini belirlemişlerdir. Çil keklik için özel yaşam alanları oluşturma yanı sıra, geleneksel tarım beslenme koşullarını iyileştirmek popülasyonun artması için iyi fırsatlar oluşturabileceğini vurgulamışlardır. En doğru kesin çözümün ise büyük ölçekli yaşam alanı iyileştirmeleri yapılarak, bütünleşik bir yaklaşım benimsendiğinde, popülasyon seviyesini 1950'den önceki seviyeye geri döndürmeyi gerçekleştirebileceği sonucuna ulaşmışlardır. Av turizmindeki üret-sal-avlat sisteminin ne denli önemli olduğu anlaşılmaktadır. Bir çok araştırma bu sistemi av hayvanı popülasyonunun artışı bakımından önemini vurgulamaktadır. Doğru bir av ve yaban hayatı yönetimi av turizmi gelirlerinin artmasının temel taşıdır (Kujiper, Oosterveld & Wymenga, 2009).

Włodarczyk vd. (2021)'de çil kekliklerde (*Perdix perdix L.*) cinsiyetin tüm vücut ağırlığı, temizlenmiş karkas ağırlığı, soslama yüzdesi, karkas bileşenlerinin yüzdesi, kimyasal bileşim, mineral içeriği, asitlik özelliğinin göğüs ve bacak kaslarının elektriksel iletkenliği üzerindeki etkilerini belirlemişlerdir. Ayrıca gri kekliğin renk özellikleri, dokusal ve reolojik özellikleri ve karaciğerindeki mineral içeriği de belirlenmiştir. Sonuç olarak erkek ve dişi bireylerde, karkasın ağırlığı, sos yüzdesi ve karkas bileşenlerinin yüzdesi açısından önemli ölçüde farklılık göstermemiştir. Göğüs ve bacaklardan elde edilen etin kimyasal bileşiminde ve göğüs ve bacak kaslarının ve karaciğerin mineral içeriklerinde arasında önemli bir fark çıkmamıştır. Cinsiyetin, göğüs ve bacak kaslarının asitliği ve elektriksel iletkenliği olmadığı, dokusal ve reolojik özellikler açısından önemli bir fark belirlenmemiştir. Bu nedenle, çil keklikte cinsel dimorfizm için yetersiz olduğu ortaya koyulmuştur. Bu durum çil kekliklerin erkek ve dişi bireylerinin pişirilme esnasında farklılık göstermeyeceği anlamına gelmektedir. Farklı pişirme yöntemleriyle duyu analizi yapım aşamasında çil kekliklerde cinsiyetin bir faktör olmadığını söylemek mümkündür (Włodarczyk vd., 2021).

Özer (2024)'te iki farklı çalışma ile pişirme yöntemlerinin av etleri üzerindeki etkisinin duyu özelliklerinin neler olduğu hususunda araştırmalarda bulunmuştur. Türk Mutfak Kültüründe değerli bir yere sahip olan av etlerini yeniden gündeme taşıyarak, yabani tavşan ve ada tavşanı (*Oryctolagus cuniculus*) av eti kullanmış ve üç farklı pişirme yöntemi uygulanarak lezzet, aroma, görünüş ve koku gibi duyu özellikleri karşılaştırılmış, duyu özelliklerini değerlendirmiştir. Sonuç olarak pişirme yöntemlerinin av eti üzerinde fark oluşturduğunu ve tüketicilerin tercihlerinde etkili olduğunu ortaya koymuştur. Farklı araştırmalarla av etlerinin gündeme gelmesiyle konu üzerinde daha farklı ve fazla çalışmaların yapılacağı söylemek mümkündür (Özer, 2024a, 2024b).

3.YÖNTEM

Araştırma üç farklı aşamadan oluşmaktadır. Birinci aşama çil keklik av eti kuru ısıda (mangal/ızgara), yağda(sac tava) ve suda (güveç) pişirme yöntemleri kullanılarak panelistler için duyu teste hazırlanmasıdır. İkinci aşama ise üç farklı yöntemle pişirilen çil keklik av etlerinin duyu özelliklerini belirlemesi amacıyla aroma, renk, lezzet/tat, koku, görünüm, çekicilik, alışkanlıklara uygunluk ve damak zevkine uygunluk parametreleri panelistlere değerlendirmeleri için sunulmasıdır (Özer, 2024a; 2024b). Son aşamada ise panelistler tarafından değerlendirilmiş olan duyu analizi sonuçlarının deşifre edilerek bulguların ortaya çıkartılmasıdır.

3.1.Araştırmanın Amacı

Bu çalışma, çil keklik (*Perdix perdix*) av etinin farklı pişirme teknikleriyle hazırlanarak duyu analizinin yapılmasını, hem gastronomi hem de av turizmi açısından fayda sağlayabilecek potansiyel uygulamalara ışık tutmayı amaçlamaktadır. Hangi pişirme yönteminin tüketiciler tarafından daha fazla beğenildiğini ortaya koymak, bu tür ürünleri sunan işletmelere menü planlaması açısından ön bilgi sunmakta ve demonstratif bir değer taşımaktadır. Bu durum, işletmeler açısından maliyet ve zaman yönetimini optimize ederek kaynak kullanımında verimliliği artıracaktır (Ergezer, 2005; Akyüz, Güneşer & Esen, 2020).

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmada, ikiden fazla numunenin aynı anda değerlendirildiği çoklu kıyaslama testi tercih edilmiş, panelistlerin parametreleri değerlendirmeleri için 5 ile 1 arasında hedonik tip ölçek kullanılmıştır (5: çok beğendim, 1: hiç beğenmedim) (Megep, 2013). Panellere aynı gün içerisinde tek bir panel olacak şekilde öğleden önce saat 11:00 başlatılmış ve gerçekleşmiştir. Çil keklik av eti mutfakta yağda-suda-kuru ısıda aynı sürede pişirilmiş ve tek tadımlık porsiyonlara ayrılarak panelistlere sunulmuştur. Çil kekliklerde lezzet kaybı yaşanmaması için ılık olarak panelistlerin değerlendirmesine sunulmuştur. Her panelde üç ayrı numune aynı anda sunulmuştur. Numunelerde farklı lezzet oluşturmamak için baharat olarak sadece tuz kullanılmıştır (Özer, 2022; Özer, 2024a; 2024b). Panelistlere numunelerin analizi sırasında ağızda oluşan tatları sıfırlamaları için su kullanılmıştır. Panelistlerden numunelerin derecelendirilmelerini önceden hazırlanmış duyu analizi formlarına işaretlemeleri istenmiştir. Paneller toplam üç tekrar ile ikişer gün aralıkla yapılmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı, Yöntemi ve Değerlendirilmesi

Panelistler tarafından gerçekleştirilen duyu analizi sonuçlarında elde edilen veriler, Jamovi yazılımı kullanılarak analiz edilmiştir. Elde edilen duyu analizi sonuçları arasındaki farkların istatistiksel anlamlılığı, varyans analizi (ANOVA) ile test edilmiştir. Ortalama değerler, homojenlik grupları çerçevesinde karşılaştırılmıştır (Singmann, 2018; Lenth, 2020; R Core Team, 2021; The jamovi Project, 2022). Yapılan analizlerin detaylı çözümlenmesi sonucunda bulgulara ulaşılmıştır. Çalışmanın yürütülmesi kapsamında veri toplama süreçleri, yöntemleri ve araçları doğrultusunda etik uygunluk, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Etik Kurulu'nun 05.06.2023 tarihli ve E./530467 sayılı toplantısının 166 numaralı kararıyla izin alınmıştır.

4. BULGULAR

Osmanlı mutfak literatüründe, 19. yüzyıldan önce yayınlanan yemek kitaplarında keklik, bıldırcın, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinaz, üveyik, sığırcık, çil keklik, karataş ve toy kuşu gibi birçok kanatlı av hayvanının, hem şifa amaçlı hem de lezzetli etleri nedeniyle sofralarda yer bulduğu görülmektedir (Özer, 2022; Özer & Özcan, 2023). Bu türlerin etleri genellikle çevirme, kebab veya ızgara gibi yöntemlerle pişirilmiş, özellikle küçük kanatlılar pilavla birlikte servis edilmiştir (Millingen, 1920; Bilgin, 1998; 2000; 2002; 2004; 2007; 2010; 2011; 2015; 2016; Güler, 2007; 2010a; 2010b). 19. yüzyılın ikinci yarısına ait yemek kitaplarında yer alan tarifler arasında keklik dolması, ördek palazı kebabı, patlıcanlı bıldırcın kebabı, kaz palazı kebabı, karaca, geyik ve yaban keçisi kebabları, fırın kebabları, dolmalar ve pilavlar gibi çeşitli av eti yemeklerine rastlanmaktadır (Samancı ve Croxford, 2006; Samancı, 2006a; 2006b; 2006c; 2007; 2009; 2011; 2013a; 2015; 2018; Işın, 2009; 2019; Özer, 2022; Özer & Özcan, 2023).

Bu kapsamda değerlendirildiğinde, Türk mutfak kültüründe keklik etinin tarihsel olarak önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Zaman içinde tüketiminde dalgalanmalar yaşansa da, bu çalışmada çil keklik etinin gastronomik ve turistik potansiyelini yeniden gündeme taşımak hedeflenmiştir. Duyusal analiz kriterleri; renk, koku, tat/lezzet, görünüm, çekicilik, aroma, damak zevkine uygunluk ve alışkanlıklara uygunluk olmak üzere sekiz başlık altında toplanmıştır. Et; kuru ısıda (ızgara/mangal), yağda (sac tava) ve suda (güveç) pişirme yöntemleriyle hazırlanarak değerlendirilmiştir. Farklı zamanlarda gerçekleştirilen üç panel oturumunda yapılan analizlerde öncelikle her kriter tanımlanmış, ardından ortalama ve standart sapma değerleri hesaplanmıştır. Bu bulgular, Tablo 4'te detaylı şekilde sunulmuştur.

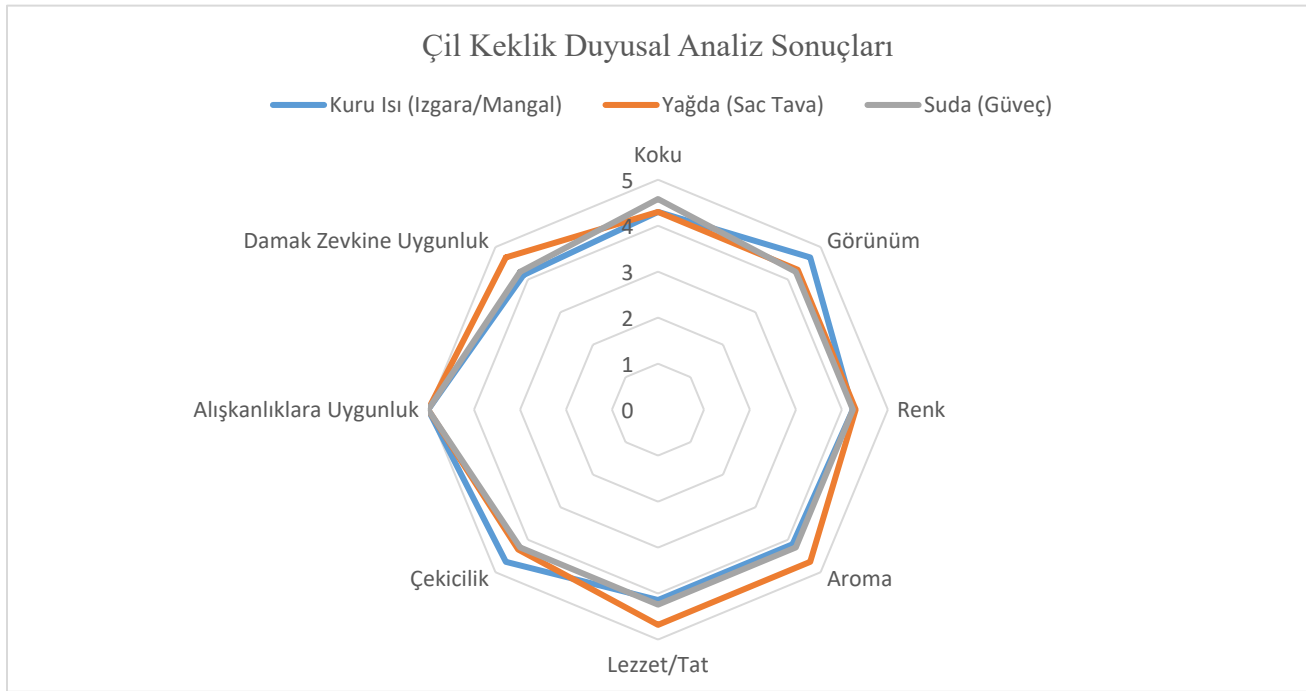
Tablo 4. Duyusal Analizlere Ait Panellerin Duyusal Özelliklerinin Ortalaması

N:14	Koku	Görünüm	Renk	Aroma	Tat/ Lezzet	Çekicilik	Alışkanlıklara uygunluk	Damak Zevkine Uygunluk
1. Panel Kuru Isıda Pişirme Yöntemi (Izgara/Mangal)	4,30	4,68	4,24	4,14	4,14	4,68	5	4,14
1. Panel Yağda Pişirme Yöntemi (Sac Tava)	4,30	4,30	4,30	4,68	4,68	4,30	5	4,68
1. Panel Suda Pişirme Yöntemi (Güveç)	4,58	4,24	4,24	4,24	4,24	4,24	5	4,24
2. Panel Kuru Isıda Pişirme Yöntemi (Izgara/Mangal)	4,30	4,68	4,24	4,14	4,14	4,68	5	4,14
2. Panel Yağda Pişirme Yöntemi (Sac Tava)	4,30	4,30	4,30	4,68	4,68	4,30	5	4,68
2. Panel Suda Pişirme Yöntemi (Güveç)	4,58	4,24	4,24	4,24	4,24	4,24	5	4,24

3. Panel Kuru Isıda Pişirme Yöntemi (Izgara/Mangal)	4,30	4,68	4,24	4,14	4,14	4,68	5	4,14
3. Panel Yağda Pişirme Yöntemi (Sac Tava)	4,30	4,30	4,30	4,68	4,68	4,30	5	4,68
3. Panel Suda Pişirme Yöntemi (Güveç)	4,58	4,24	4,24	4,24	4,24	4,24	5	4,24

Tablo 4 incelendiğinde panelistlere çil keklik av etini kuru ısıda (mangal/ızgara), yağda(sac tava) ve suda (güveç) pişirme yöntemlerini kullanılarak üç tekrar olarak duyu analizi testlerinin yapıldığı görülmektedir. Her bir panel yapılıma aşamasında koku, görünüm, renk, aroma, tat/lezzet, çekicilik, alışkanlıklara uygunluk ve damak zevkine uygunluk olan sekiz farklı duyu özellik ölçülmüştür. Ölçümlerde anlamlı farklılıkların olduğu tabloda görülmektedir. Kuru ısı (mangal/ızgara), pişirme usulünde koku 4.30, görünüm 4.68, renk 4.24, aroma 4.14, tat/lezzet 4.14, çekicilik 4.68, alışkanlıklara uygunluk 5 ve damak zevkine uygunluk 4.14 ortalama beğeni değerine sahip oldukları görülmektedir. Yağda (sac tava) pişirme usulünde koku 4.30, görünüm 4.30, renk 4.30, aroma 4.68, tat/lezzet 4.68, çekicilik 4.30, alışkanlıklara uygunluk 5 ve damak zevkine uygunluk 4.68 ortalama beğeni değerine sahip oldukları görülmektedir. Suda (güveç) pişirme usulünde ise koku 4.58, görünüm 4.24, renk 4.24, aroma 4.24, tat/lezzet 4.24, çekicilik 4.24, alışkanlıklara uygunluk 5 ve damak zevkine uygunluk 4,24 ortalama beğeni değerine sahip oldukları görülmektedir. Bu durum ayrıca örümcek ağı Grafik 1’de de gösterilmektedir.

Grafik 1. Çil Keklik Duyusal Analiz Sonuçları



Grafik 1 ve Tablo 4 incelendiğinde paneller arasında farklılıklar görünmemesine rağmen duyu özelliklerinin arasındaki farklılıkların önemli olduğu görülmektedir. Sadece duyu özelliklerinden test edilmiş olan alışkanlıklara uygunluk 5 (çok beğendim) değerini aldığı görülmektedir. Tekrarlı üç panelde de panelistlerin tamamının aynı tercihte olmasından dolayı duyu özelliğinin her hangi bir fark göstermediği görülmektedir. Bu bağlamda alışkanlıklara uygunluk özelliği bir anlam oluşturmamaktadır. Bu durumun sebebinin panelistlerin yirmi yılı aşkın av eti ve avcılık tecrübeleri olduğunu söylemek mümkündür. Panelistler yirmi yılı aşkın deneyimleri doğrultusunda kalıcı bir alışkanlık kazandıklarını görülmektedir. Duyusal değerlendirmede anlam oluşturmamış olmasına rağmen, geçerlilik ve güvenilirlik bakımından bu araştırmanın oldukça önemli bir faktörü olduğunu söylemek mümkündür.

Tablo 5. Yapılan Panellerin Genel Beğeni (Ortalama) ve Standart Hatası

1. Panel			
	Kuru Isıda (mangal/ızgara)	Yağda (sac tava)	Suda (güveç)
N	14	14	14
Ortalama ($\bar{x}$)	4,42	4,53	4,38
Standart Hata (S)	0,364	0,286	0,212
2. Panel			
	Kuru Isıda (mangal/ızgara)	Yağda (sac tava)	Suda (güveç)
Ortalama ($\bar{x}$)	4,42	4,53	4,38
Standart Hata (S)	0,364	0,286	0,212
3. Panel			
	Kuru Isıda (mangal/ızgara)	Yağda (sac tava)	Suda (güveç)
Ortalama ($\bar{x}$)	4,42	4,53	4,38
Standart Hata (S)	0,364	0,286	0,212

Tablo 5'te çil keklik av etinin duyuşsal özelliklerinin genel ortalamasına ait panelistlerin beğeni düzeylerinin ortalaması ve standart sapması görülmektedir. Tabloya incelendiğinde kuru ısıda (mangal/ızgara) pişirme usulünde $\bar{X} = 4.42$, yağda (sac tava) pişirme usulünde $\bar{X} = 4.53$ ve suda (güveç) pişirme usulünde $\bar{X} = 4.38$ olduğu görülmektedir. Paneller arasındaki farklılıkların anlamlılık düzeylerini ölçmek için, tekrarlı ölçümler için yaygın olarak kullanılan tek yönlü ANOVA testi uygun bulunmuştur. Üç tekrardan oluşan beğeni düzeylerine ait analizler öncesinde verilerin normallik koşulları basıklık ve çarpıklık katsayıları kontrol edilmiştir. Üç panelin ortalaması için de dağılımın normal sapma gösterdiği ($-1 < \text{sapma} < +1$) görülmüştür. Ölçümde Max. Basıklık = -0.320 ve Max. Çarpıklık = -0.466 olarak çıkmıştır. Mauchy Küresellik testi ile ölçüm farkları varyanslarının eşitliği koşulu sınanmıştır. Mauchly's $W = 0.646$; $p < 0.05$ sonucu edilmiş fakat küresellik varsayımı karşılanmadığı görülmüştür. Bu bağlamda analizler için Huynh-Feldt test sonuçları dikkate alınmıştır. Böylelikle en güvenilir ve geçerli veriler elde edilmiştir. Tablo 6'da tekrarlı ölçümler analizler için tek yönlü ANOVA testi sonuçları verilmektedir.

Tablo 6. Çil Keklik Av Etinde Farklı Pişirme Yöntemlerinin Duyusal Özelliklere Etkisi

Varyans	Kareler Toplamı	sd	Kareler Ortalaması	F	p	Kısmi η^2	Bonferroni (Anlamlı Fark)
1.Panel (A:KuruIsıda- B: Yağda- C:Suda)	4,42	1,62	2,5480	50,2	<,001	0,646	B>A
Hata	1,82	36,76	0,0506				B>C
							A>C
2.Panel (A:KuruIsıda- B: Yağda- C:Suda)	4,42	1,62	2,5480	50,2	<,001	0,646	B>A
Hata	1,82	36,76	0,0506				B>C
							A>C
3.Panel (A:KuruIsıda- B: Yağda- C:Suda)	4,42	1,62	2,5480	50,2	<,001	0,646	B>A
Hata	1,82	36,76	0,0506				B>C
							A>C

Çil keklik av etinin farklı pişirme usullerinin uygulandığı duyuşsal analizler, tek yönlü ANOVA testi ile tekrarlı ölçümler sonucunda yapılan testler arasında istatistiksel olarak anlamlı seviyede; $F(1.62; 36.76) = 4.32$, $p < 0.05$, kısmi $\eta^2 = 0.646$ farklar tespit edilmiştir. Testler sonucunda görünen etki büyüklüğü değerinden hareketle üç farklı pişirme yönteminde panelistlerin duyuşsal test düzeylerindeki değişimin yaklaşık % 65 açıkladığı söylemek mümkündür. Bonferroni post hoc karşılaştırma testi ve Tablo 5'teki tekrarlı ölçümlerine ait test sonuçları incelendiğinde panelistlerin kurusıda (mangal/ızgara) pişirme usulünde C: $\bar{X} = 4.52$ yağda (sac tava) pişirme usulünde B: $\bar{X} = 4.38$ ve suda (güveç) pişirme usulünde ise A: $\bar{X} = 4.19$ anlamlı farklılıklar olduğu görülmektedir. Bu bağlamda panelistlerin beğeni düzeylerine göre pişirme yöntemlerinin beğenilme seviyeleri C: $\bar{X} = 4.38 < A: \bar{X} = 4.42 < B: \bar{X} = 4.53$ şeklinde ölçülmüştür ($p < 0.05$).

Analizler sonucunda çil keklik av etine uygulanan kuru ısıda (ızgara/mangal), yağda (sac tava) ve suda (güveç) farklı pişirme usullerinin koku, görünüm, renk, aroma, lezzet/tat, damak zevkine uygunluk ve çekicilik olan yedi

duyusal özellikte farklılıklar olduğu ortaya çıkartılmıştır. Bu özellik arasında farklılar olması çil keklik av etinin pişirilmesinde pişirme usullerinin etkisini ortaya koymuştur. Bu bağlamda araştırmanın amacına uygu olduğu, bilimsel ve sektörel alana katkı da bulunduğu görülmektedir. Tek değişmeyen özellik ise alışkanlıklara uygunluktur. Bu duruma neden olan etinin av etini bilen ve avcılık deneyimi yirmi yılı aşan avcılardan oluşan panelist grubunun olduğunu söylemek mümkündür. Bu özellikte her hangi bir fark görülmemiş olması, özellikle uzun süreli tüketilen ürünler için yapılacak araştırmalarda bu kriterin incelenmesinin anlam oluşturmadığını gösteren bir pilot araştırma olduğunu söylemek mümkündür. Bu bağlamda bu araştırma benzeri yapılacak araştırmalar için rehber ve kılavuz niteliğindedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Çil kekliklerin anıldığı Hun Kekliği ve İngiliz Kekliği özel adlarından da anlaşıldığı gibi avcılığı Avrupa’da yaygın olarak yapılmaktadır. Yaygınlığına bağlı doğal olarak çil kekliğin, avlanma faaliyetleri dışında kullanım alanları oluşmuştur. Tahnitçilik, çiftlik hayvanı gibi kullanımları olsa da bu alanların başını da karkasının av eti olarak tüketimidir. Avrupa’da çil keklik hem rekratif hem de gastronomi bakımından önemli bir yere sahiptir.

Çil keklik av etinin incelendiği bu araştırmada pişirme yöntemlerinin duyular üzerindeki etkisi ortaya çıkartılmaktadır. Farklı pişirme usulleri uygulanarak çil kekliğin duyusal analizleri yapıldı. Yapılan panellerde pişirme usulüne göre panelistlerin beğeni düzeyleri ortaya çıkartıldı. Paneller sonucunda en yüksek beğeni düzeyi yağda (sac tava) pişirme usulü ile pişirilen çil keklik av eti oldu. Sonraki beğeni düzeyine ise kuru ısıda (ızgara/mangal) oldu. En az beğeni düzeyine sahip olan ise suda (güveç) pişirme usulü sahip oldu. Bu durumun temel sebebinin genel olarak av etlerinin kas ve lif oranının fazla olması ile yağ oranının çok düşük olmasıdır. Pişirme işlemi öncesinde yapılan temizleme işlemleri sırasında çil keklik karkasının neredeyse tamamının kas ve liflerden oluştuğu görüldü. Bu bağlamda av etleri üzerindeki genel kanının doğruluğu çil keklik üzerinde de ispatlandı. Bu bağlamda yağ oranının düşük olması yağda pişirme usulü ile denge bulması hasebiyle lezzet, aroma, damak zevkine uygunluk ve genel beğeni bakımından en fazla beğeni derecesini aldı. Yağsız bir et olması kuru ısıda pişirme esnasında av etinin kurummasına pişirme işleminden sonra ise de sert olmasına neden oldu. Şeklinin bozulmaması ve renk bakımından oldukça çekici olması duyusal testlerde yüksek beğeni aldı. Suda pişirmede ise koku içindeki bileşenlerin kaynama esnasında ortaya çıkması itibariyle en fazla beğeni aldı. Diğer özellikler ise yağda ve kuru ısıda pişirmeye göre daha az beğeni aldı. Tüm duyusal özellikler göz önüne alındığında yağda, kuru ısıda ve suda pişirme usullerinin beğeni düzeyleri sıralaması oluştu. Çil keklik av etinin yağda kızartılması ile daha yumuşak ve lezzetli olması bakımından en fazla genel beğeni aldı düşünülmekte ve görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi sektöründe çil keklik av etinin en uygun pişirme usulünün yağda (sac tava) pişirme usulü olduğunu söylemek mümkündür. Yağda pişirilen çil keklik av etlerinin restoran menülerinde yer alması tercih sebebi olabileceği ön görülmektedir. Dünya ve Türk mutfağına bakıldığında da yağda pişirme, geleneksel pişirme usullerinde yaygın olarak kullanılan bir pişirme yöntemidir. Gastronomi sektöründe hafif buruk ve mayhoş bir tada sahip olan çil keklik av eti geleneksel reçetelere bağlı kalınarak modern pişirme usulleri kullanılarak yapılması sürdürülebilirlik bakımından dikkat edilmesi gereken bir husustur. Bu bağlamda çil keklik av etini tüketiciye sunacak işletmelerin Modern Türk Mutfağı konseptine uygun olmaları oldukça önemli bir noktadır. Bu hususlar dikkate alındığında hem klasik hem de modern bir tüketici profiline ulaşabilmelerinin önü açılacaktır. Alanda uzmanlaşmayla birlikte, daha farklı reçeteler veya yemeye hazır ürünler geliştirerek, av etini hiç tanımamış veya deneyimlememiş olan daha farklı yeni tüketici profiline sahip olan genç jenerasyon tüketiciler için kabul görece, lezzetli ve çekici ürünler ortaya çıkartmaları mümkün olacaktır.

5.1. Pratik Çıkarımlar

Gastronomi sektörü için ilk basamak çil keklik av etinin tüketiciye sunulması ve tanıtılmasıdır. Ürün özellikleri tasarlanmanın temelinde tüketici ihtiyaçlarını anlamak yatmaktadır. Çil keklik av etinin olumlu yönlerine ilişkin bilgiyi artırmaya yönelik tüketicilere bilgilendirme kampanyaları düzenlenmek ilk basamak için faydalı bir girişim olacaktır. Akabinde tadım ve rekreasyonel birleşik ürün stratejileri, çil keklik av eti pazarının gelişimini bir basamak daha ileriye götürebilir. Günümüz teknoloji çağından neredeyse hanelerin tamamında televizyon bulunmaktadır. Bu bağlamda bir medya strateji ortaya koyulabilir. Özellikle orta yaş ve üstü tüketiciler televizyon aracılığıyla çil keklik av etiyle ilgili bilgilere erişim sağlayabilir. Bu strateji av eti ile bilginin geniş kitlelere yayılması için etkili olabilir. Genç jenerasyon tüketiciler içinse, sosyal medya ile tanıtım en doğru kanal olacaktır. Neredeyse her genç bireyin birden fazla sosyal medya kullanıcısı ve çevrimiçi kanalları yaygın olarak kullanıyor olması bu stratejinin en doğru seçim olduğunu ortaya koymaktadır. Bu iki medya kanalını kullanacak stratejistler tüketicilerin beklenti ve tercihlerini karşılayacak ürünler sunmak için tüketicileri özellikle homojen gruplara

ayrılmaları doğru bir adım olacaktır. Sosyo-demografik özelliklere göre reklam ve bilgilendirme kampanyaları uyarlanmalıdır. Psikografik özellikleri iyi analiz edilerek, çil keklik av etinin üst oldukça fazla olan sağlıklı besinsel özelliklerine vurgu yapılması durumunda, hedef kitlenin tercihlerini etkilemek mümkündür. Örneğin çil keklik av etini fonksiyonel gıda olarak sunmak özellikle gastronomi trendlerinde popüler bir konu olması itibarıyla etkili bir strateji olabilecektir. Fonksiyonel gıdalara olan talebin artmasındaki temel neden sağlık ve beslenme arasındaki yakın bağlantıdır. Tüketicilerin farkındalığının artmış olması yararlı etkileri olan belirli besinsel özelliklere sahip fonksiyonel gıdaları sürekli olarak gündemde tutmaktadır. Bu bağlamda, fonksiyonel gıda lansmanı hem çil keklik av eti tüketimini artırmaya yönelik hem de müşteri zincirini oluşturmak üzere paydaşların iyi bir strateji geliştirmelerine yardımcı olabilir. Bazı kesimler tarafından tepkiyle karşılanma ihtimaline karşı, çil keklik av etinin sağlığa yararlı bileşikleri ön plana çıkartılarak, sağlıklı gıda talebini karşılayarak imajını iyileştirebilir. Bu bağlamda gündeme taşınacak çil keklik av etinin fonksiyonel rolü ve çeşitli beslenme özellikleri hakkında tüketicileri bilinçlendirecek tanıtım kampanyalarının önemini azımsanmayacak derecede yüksek olacaktır. Çil keklik üreticiliğinde talep olup arz açığı ortaya çıkması ile yüksek karlılık görülmesi itibarıyla doğrudan kanatlı hayvan üreticilerinin dikkatini çekerek bu alana yatırım yapmalarının yolu açılacaktır. Sonuç olarak gıda sektörüne yönelik fırsat sunacak olan bu tür ürünlere yapılan yatırımlar, fonksiyonel et gibi özel ürün çeşitleri ile artan tüketici ilgisini karşılayabilecek potansiyele sahiptir.

Çil keklik sadece gıda sektörü için değil aynı zamanda turizm sektörü içinde oldukça önemli bir argümandır. Av eti tüketimi dışında insanlığın varoluş sürecinden günümüze kadar avı elde etme içgüdüsünün hiç kaybolmaması olgusuna istinaden avı elde amaçlıda av turizmi açısından önemli bir av hayvanı türüdür. Doğası gereği kırsal alanlarda yaşayan çil kekliklerin bulunduğu bölgelerde kırsal kalkınmaya destek verme gücü yüksek derecedir. Kış av hayvanı olması hasebiyle güçlü ve dayanıklı bir tür olması bakımından üreticiliğinin yapılması kolay ve karlıdır. Bir kuluçka döneminde yaklaşık 12-18 yumurtaya birden yatması üretim bakımından avantaj sağlamaktadır. Bu durumda yaklaşık %50 fire verilmesi durumunda bile bir çift çil keklikten 6-10 arası yavru üretilerek olgunlaştırılması mümkündür. Bu bağlamda 100 çift olan bir çil keklik bir yıllık süreçte 1000 âdete çıkabilecek potansiyele sahiptir. Ayrıca üretimde gelişim sürecinden belli bir yetişkinliğe ulaştığında doğada kendi kendine yaşama kabiliyetine sahip olması ve yarı vahşi olarak yaşayabilmesi bakımından oldukça karlı bir yatırım aracıdır. Av turizmi kapsamında yapılacak olan işletmelere ait avlaklarda alanlarında işletme sahiplerine belli bir süreden sonra maliyetsiz şekilde üreyebilme özelliği bakımından avantajı yüksektir. Av turizmi kapsamında ortalama çil keklik av turları 4-5 günlük olarak 1250-1500\$ konaklama yeme içme gibi hizmetler dâhil olarak dünya genelinde uygulanmaktadır. Bu da birey başına avlanma 100 \$ (buna konaklama, yeme içme benzeri imkanlar dahil olarak) hesaplanmaktadır. Görüldüğü gibi rekreasyonel olarak av turizminde lüks gelir getirici özelliğe sahip tüketim ürünü olma potansiyeli vardır. Türkiye'nin 600 metre üstü rakımlı düzlük alanların genelinde yaşamakta olduğuna bağlı olarak bu bölgelerde yetiştirilerek av turizmine kazandırılması kırsal kalkınmayı yüksek oranda destekleyebilecek niteliktedir. Tüm bu özelliklerine istinaden av eti kullanımında yapılacak olan tanıtım ve reklamların tamamı aynı şekilde av turizmi içinde yapılarak ilgili kitlelerin dikkatleri çekilmelidir.

5.2. Teorik Çıkarımlar

Müşteri tercihleri pazarında av turizmi ve av eti hususunun kapsamlı bir şekilde anlaşılması gereken günümüz bu alanlarla ilgili yeterince araştırmaların bulunmaması büyük eksiklik oluşturmaktadır. Av eti ve av turizmi tüketici algıları ve davranışları üzerine çok az araştırmaya rastlanmış olsa da, Özer (2024)'e kadar av etlerinin duysal özelliklerini belirlemeye yönelik araştırmaya rastlanmamıştır. Bu bağlamda gastronomi literatürüne katkı sağlayabilecek öneme sahip olan bu araştırma diğer av eti ile ilgili çalışmalara öncülük edecektir. Et türleri için yapılan araştırmalar içlenerek, çil keklik elde edilen av eti için uyarlanarak literatürdeki av etleri kavramlarına destek sağlayacaktır. Ayrıca, çil keklik av eti ve av turizmi için harcama türleri ve tüketicilerin tercihleri üzerine herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Bu araştırmadan elde edilecek çıkarımları ile çil keklik av turizmine yönelik ilgiyi artırmaya ve av eti tüketimini desteklemeye yönelik strateji geliştirmek mümkündür. Üreticiler, zincir marketler, av turizmi işletmeleri ve hatta tüketiciler de dâhil olmak üzere bunları kullanabilecek birçok paydaş için son derece faydalı stratejiler olacaktır. Türkçe literatürde benzeri bir araştırmaya rastlanması bakımından, diğer av turizmi ve gastronomi alanlarındaki bu süreçten sonraki çalışmalara literatür sağlayabilecek nitelikte olacağı varsayılmaktadır. Sadece çil keklik av turizmi ve av eti üzerinde durulan bu araştırmada ile bundan sonraki av turizmi ve diğer av etleri hakkındaki araştırma yapacak akademisyen ve ilgililer tarafından başvuru kaynağı olabilecek bir araştırmadır.

KAYNAKÇA

- Akyüz, S., Güneşer, O. & Esen, B. N. (2020). Farklı marinasyon formülasyonları ile hazırlanmış hindi göğüs etlerinin bazı fiziksel, kimyasal ve duyuşal özellikleri. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Advanced Research in Natural and Applied Sciences*, (6,2), 190–205.
- Altuğ Onoğur, T. ve Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Antunes, I.C., Coimbra, M.C.P., Ribeiro, A.P., Ferreira, J.D., Abade dos Santos, F., Alves, S.P., Bessa, R. J. B & Quaresma, M.A.G. (2019). Nutritional value of meat lipid fraction from red-legged partridge (*Alectoris rufa*) obtained from wild and farmed specimens, *Poult. Sci.*, (98) 1037-1046, <https://doi.org/10.3382/ps/pey367>.
- Bilgin, A., (1998). “*Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri*,” Abant İzzet Baysal Üniversitesi. Yayınları, S.90, S.43-55.
- Bilgin, A., (2000). “*Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)*,” Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilgin, A., (2002) “*Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)*,” Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat İstanbul. S. 35-75. Kitabevi.
- Bilgin, A., (2004). “*Osmanlı Saray Mutfağı*,” İstanbul: Kitabevi.
- Bilgin, A., (2007) “*Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642- 1708)*”, V. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri, ed. Coşkun Yılmaz, 155-191.
- Bilgin, A., (2010). “*Amasya’da Elçi Ziyafetleri*,” *Gastrometro Yemek ve Kültür Dergisi* Sayı 59 36-41
- Bilgin, A., (2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 47-48. 229-245.
- Bilgin, A., (2015). “*17. Yüzyılın Ortalarında İstanbul’daki Gıda Esnafı*,” <https://istanbultarihi.ist/114-xvii-yuzyilin-ortalari-istanbuldaki-gida-esnafi> (E.T: 05.05.2021).
- Bilgin, A., (2016). “*Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları*,” s.440-448. içinde Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi, Editör: Ayşenur Bilge Zafer. Bursa. Osmangazi Belediyesi Yayınları.
- Güler, S., (2007). “*Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*,” I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler. Antalya.
- Güler, S., (2010a). “*Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları*” Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S.26, S. 24-30, Kütahya.
- Güler, S., (2010b). “*Türk Mutfak Kültürü ve Tarihsel Gelişimi*”, Kültürel Miras Yönetimi içinde: Anadolu Üniversitesi Yayın No: 2126, 162-181, Eskişehir.
- Işın, P. M., (2009). “*Osmanlı Mutfağında Av etleri*”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, Yıl 1, S. 1.
- Işın, P. M., (2019). “*Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*”, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Millingen J. R. V., (1920). “*Turkey*”, London: Penguin Books.
- Dittmar, R., Meuth, M. P. & Tomeček, J. M. (2018). From Field to Plate: Benefits of Locally Harvested Wild Game in Texas and How to Keep it Safe EFN-056, 03-18
- Ebird (2025) Çil keklik, <https://ebird.org/species/grypar?siteLanguage=tr> adresinden 15.02.2025 tarihinde alınmıştır.
- Ergezer, H. (2005). Değişik yöntemlerle marine edilmiş kanatlı etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik, tekstürel ve duyuşal özellikleri, Pamukkale Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Denizli.
- Faviaviaggi, (2024). Small game animal grey partridges offers, <https://www.faviaviaggi.com/offers/small-game/animal/partridges-16/?view=1>

- Hoffman, L.C. & Wiklund, E., (2006). Game and venison – meat for the modern consumer. *Meat Sci.* 74(10), 197-208. DOI: 10.1016/j.meatsci.2006.04.005
- Juzl, R., Suchý, P., Straková, E., Rusníková, L., Macháček, M. & Marada, P. (2012). Nutritional value of breast and thigh muscle of chukar partridge (*Alectoris chukar*) under intensive fattening conditions, *ACTA VET. BRNO* 2012, 81: 251–255; doi:10.2754/avb201281030251
- Kujiper, D.P.J., Oosterveld, E. & Wymenga, E., (2009). Decline and potential recovery of the European grey partridge (*Perdix perdix*) population - a review. *Eur. J. Wildlife Res.* 55, 455-463. DOI: 10.1007/s10344-009-0311-2
- Lenth, R. (2020). Emmeans: Estimated marginal means, aka least-squares means. [R package]. Retrieved from <https://cran.r-project.org/package=emmeans>.
- Megep, (2013). Gıda teknolojisi et ve ürünleri analizleri 1, MEB yayınları, Ankara.
- Nutritiontable, (2025). Hare nutrition, <https://www.nutritiontable.com/>, Erişim Tarihi: 20.03.2025.
- Özek, K. (2001). Kekliklerin Beslenmesi Lalahan Hay. Arşt. Derg. 2001, 41 (2) 101 - 107
- Özer, O. (2015). Av turizmi ve görsel medya: Yaban TV'nin Türkiye'deki yerli turist avcılarının tutumlarına yönelik etkileri, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi, İzmir.
- Özer, O. (2020). Türkiye'nin av turizmi potansiyeli konusunda bir değerlendirme, *Joghat*, (3,1), 71-86. DOI:10.33083/joghat.2020.32.
- Özer, O. (2021). Türkiye'deki yerli turist avcılarının av hayvanları için av köpeği tercihleri, *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 13: 1, 87-127.
- Özer, O. (2022). Av turizminin gastronomi ve ekonomi açısından değerlendirilmesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Konya.
- Özer, O. (2023). Türkiye'deki avcılarının avlanma faaliyetlerindeki kanatlı ve kürklü av hayvanı tercihleri, *Temapor* 3(2), 64-74.
- Özer, O. (2024a). Gastronomi ve av turizmi: farklı pişirme yöntemleri uygulanmış yabani tavşan (*Lepus europaeus*) av etinin duyuşal özelliklerinin etkisinin belirlenmesi. *Tourism and Recreation*, 6(2), 346-354. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1466172>
- Özer, O. (2024b). Gastronomi ve av turizmi: farklı pişirme yöntemleri uygulanmış ada tavşanı (*Oryctolagus cuniculus* L.) av etinin duyuşal özelliklerinin etkisinin belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2024, 12 (3), 1621-1637. DOI: 10.21325/jotags.2024.1454
- Özer, O. (2024c). Av turizminin kırsal kalkınmaya etkisi; Türkiye ile kuzey ülkeleri karşılaştırılması. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(1), 343-366. <https://doi.org/10.53353/atrss.1291798>.
- Özer, O. (2024d). Gastronomi ve av turizmi: bıldırcın av etinin gastronomi açısından değerlendirilmesi, İçinde; Sofradaki bilim ve lezzetteki sanat: gastronomiye kapsamlı bir bakış, 729-748, ISBN: 978-605-254-809-7 Detay Yayınları, Ankara
- Özer, O & Özcan, C.C. (2023). Gastronomi ve av turizmi; eski Türklerden Türkiye'ye av eti ve av mutfağı / *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 607-623, DOI: 10.33083/joghat.2023.287
- Penfield, M. P. & Campbell A. M., (1990). *Experimental Food Science*, 3rd Edition, Academic Press, Inc., San Diego, USA.
- R Core Team (2021). R: A Language and environment for statistical computing. (Version 4.1) [Computer software]. Retrieved from <https://cran.r-project.org>. (R packages retrieved from MRAN snapshot 2022-01-01).
- Robbins GES (1984). *Partridges: Breeding and Management*. London: Boydellbrewer, UK.
- Robbins GES (1998). *Partridges & Francolins. Their Conservation, Breeding and Management*. World

Pheasant Association, Lowe Basildon, UK.

- Samancı, Ö., (2006a). “19. Yüzyıl’ın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-içme Alışkanlıkları”, Soframız Nur Hanemiz Mamur, ed. S. Faroqhi & C. Neumann, s. 185-208.
- Samancı, Ö., (2006b). “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler”, Yemek ve Kültür, 86-96.
- Samancı, Ö., (2006c). “Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture”, Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İst. 2006, s. 565-570.
- Samancı, Ö., (2007). “Fransız uslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet mөнüsünün gastronomik dili üzerine inceleme”, Yemek ve Kültür, S. 8. S. 48- 62.
- Samancı, Ö., (2009). “XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü: Beslenme, Yemek Pişirme Teknikleri ve Sofra Adabı (La Culture Culinaire d’İstanbul au XIXe Siècle L’alimentation, les techniques culinaires et les manières de table)”, EHESS, Basılmamış Doktora Tezi, Paris.
- Samancı, Ö., (2011). “Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the 19th Century”, Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789, Editör Danielle de Vooght, Londra: Asghate.
- Samancı, Ö., (2013a). “A la Table du Sultan Abdülhamit (1876-1908) (Sultan Abdülhamit’in Sofrasında). Penser, Agir et Vivre dans l’Empire Ottoman et en Turquie, Etudes réunies pour François Georgeon”, Leuven: S. 339-352.
- Samancı, Ö., (2013b). “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi. Toplumsal Tarih, S. 231 S.22-28.
- Samancı, Ö., (2015). “La Cuisine d’İstanbul au 19e siècle”, Rennes: PUFR-PUR.
- Samancı, Ö., (2018). “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler”, Osmanlı Araştırmaları Merkezi (OSAMER). S.339-356.
- Samancı, Ö., (2020). “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları”, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt 31, Sayı 2, Ağustos: 205 – 210. ISSN: 1300-4220 (1990-2020). <https://doi.org/10.17123/atad.777542>
- Samancı, Ö., ve Croxford, S. (2006). “XIX. Yüzyıl İstanbul mutfağı”, İstanbul: Medyatik Yayınları.
- Singh-Ackbarali, D. & Maharaj, R. (2014). Sensory Evaluation as a Tool in Determining Acceptability of Innovative Products Developed by Undergraduate Students in Food Science and Technology at the University of Trinidad and Tobago. Journal of Curriculum and Teaching, 3, 10-27. <http://dx.doi.org/10.5430/jct.v3n1p10>
- Singmann, H. (2018). Afex: Analysis of factorial experiments. [R package]. Retrieved from <https://cran.r-project.org/package=afex>.
- Smith T.W., (1997). Feeding Game Birds. Missisipi State University, Extension Service Bulletin, USA.
- Suchý, P., Mas, N., Straková, E., Šernab, V., Steinhäuser, L. & Večerek, V., (2009). Differences in meat nutritional composition of six wildfowl varieties. Krmiva 51 (2), 63-74. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=67302.
- Tarım ve Orman Bakanlığı, (2024, Mart). Avına İzin verilen av hayvanları, <https://www.tarimorman.gov.tr/DKMP>, Erişim Tarihi: 15.03.2024.
- The jamovi project (2022). Jamovi. (Version 2.3) [Computer Software]. Retrieved from <https://www.jamovi.org>.
- Türk Standartları Enstitüsü, (TSE) (2010). Duyusal analiz-Deney odalarının tanzimi için genel kurallar, ISO 8589.
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2014). Duyusal analizler terimler ve tanımlar, TS 3707-ISO 5492
- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2023a). Duyusal analizler-metodoloji-doğrudan duyusal analizi mümkün olmayan numunelerin analiz için hazırlanma metodu. TS 6259-ISO 5492

- Türk Standartları Enstitüsü (TSE) (2023b). Duyusal analiz - duyusal değerlendiricilerin seçimi ve eğitimi ISO 8586
- Vohra P., (1993). Feedings of Game Birds. Game Bird Workshop. University of California, Davis, Campus, 55 Roessler, USA.
- Włodarczyk, K., Kokoszyński, D. Saleh, M. Kotowicz M. & Wasilewski P.D.(2021). Effects of sex on carcass composition and physicochemical, textural and rheological properties of meat from grey partridge, South African Journal of Animal Science 2021, 51.5. 647-656. <http://dx.doi.org/10.4314/sajas.v519i5.11>
- Woodard AE, Vohra P, Pentoh V. (1993). *Commercial and Ornamental Gamebird Breeders Handbook*. Washington, USA.