

Res. Asst. BATUHAN ÖZTÜRK

Personal Information

Email: batuhan.ozturk@hbv.edu.tr

Web: <https://avesis.hacibayram.edu.tr/batuhan.ozturk>

International Researcher IDs

ORCID: 0000-0003-4951-0469

Yoksis Researcher ID: 305236

Education Information

Doctorate, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Dr), Turkey 2020 - Continues

Postgraduate, Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Graduate Programs, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), Turkey 2017 - 2020

Undergraduate, Gazi University, Turizm Fakültesi, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümü, Turkey 2012 - 2016

Dissertations

Postgraduate, Mısır ekmeğinin karotenoid değerlerinin analizi, Ankara Hacı Bayram Veli University, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (YI) (Tezli), 2020

Research Areas

Social Sciences and Humanities

Academic Titles / Tasks

Research Assistant, Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 2019 - Continues

Articles Published in Other Journals

- I. **The Nutritional Content of Traditional Corn Bread and its Carotenoid Values**
ÖZTÜRK B., AKAR ŞAHİNGÖZ S.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, vol.12, no.1, pp.552-563, 2024 (Peer-Reviewed Journal)
- II. **Early Period of Islamic Culinary Art and Culture by M. Ömür Akkor**
ÖZTÜRK B.
Academic Platform Journal of Halal Life Style, vol.4, no.1, pp.30-32, 2022 (Peer-Reviewed Journal)
- III. **Yabancı Youtuberlar Türk Mutfağı Hakkında Ne Düşünüyor (What Foreign Youtubers Think About Turkish Cuisine)**
KAYA Ü. C., ÖZTÜRK B., YAMAN M.
Türk Turizm Arastirmalari Dergisi, vol.6, no.1, pp.58-72, 2022 (Peer-Reviewed Journal)

- IV. **Ankara'nın Coğrafi İşaretli Gıda Ürünlerinin Gıda Güvenliği ve Sürdürülebilirlik Perspektifinden Değerlendirilmesi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
Journal of Tourism and Gastronomy Studies, pp.497-508, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- V. **Covid-19 Pandemisi Normalleşme Sürecinde Bireylerin Yiyecek İçecek Tercihleri**
AKAR ŞAHİNGÖZ S., ÖZTÜRK B.
Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, vol.4, no.2, pp.187-214, 2021 (Peer-Reviewed Journal)
- VI. **Türk Tatlısı: Veganlar İçin Keşkül**
ÖZKAYA F., CEYLAN F., ÖZTÜRK B., DEMİREL M. M.
Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi, vol.9, no.1, pp.185-192, 2020 (Peer-Reviewed Journal)
- VII. **İstanbul Arkeoloji Müzelerinde Bulunan Gastronomik Unsurların Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi**
ŞAHİNGÖZ S., ÖZTÜRK B.
Avrasya Bilimler Akademisi Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi, no.UTKM3, pp.99-113, 2019 (Peer-Reviewed Journal)
- VIII. **Karadeniz Mutfak Kültüründe Mısır: İstanbul'xxda Karadeniz'xxi Yaşamak**
ŞAHİNGÖZ S., ÖZTÜRK B.
Avrasya Bilimler Akademisi Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi, no.UTKM3, pp.20-31, 2019 (Peer-Reviewed Journal)

Books & Book Chapters

- I. **The Driving Force of Local Governments in the Sustainability of Gastronomy: BAKAP Case Study Turkey**
Aksoy M., Tahmaz G. S., Öztürk B.
in: Gastronomic Sustainability Solutions for Community and Tourism Resilience, Bhartiya Shivam, Bhatt Vaibhav, Jimenez Ruiz Andrea Edurne, Editor, IGI Global, Pennsylvania, pp.1-17, 2024
- II. **Küreselleşen Dünya ve Değişen Türk Mutfağı**
CÖMERT M., ÖZTÜRK B.
in: Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Fügen Durlu Özkaya Menekşe Cömert, Editor, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, pp.131-153, 2023
- III. **Gastronomide Sürdürülebilir Nedir? Geçmişi Korumak Mı? Gelecek İçin Potansiyel Yaratmak Mı?**
ÖZTÜRK B., BAYLAN KALAYCI D.
in: Turizm ve Sürdürülebilirlik, Yazıcıoğlu İrfan, Aksoy Mustafa, Kaman Gizem Sultan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.53-79, 2023
- IV. **Sürdürülebilirlik, Akıllı Turizm ve Gastronomi**
ÖZTÜRK B., KANOĞLU E.
in: Gastronomi, Turizm ve Sürdürülebilirlik Araştırmaları, Eren Ramazan, Çetin Kadir, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.116-140, 2023
- V. **Küreselleşen Dünya ve Değişen Türk Mutfağı**
CÖMERT M., ÖZTÜRK B.
in: Türkiye'de Gastronominin 100 Yılı, Durlu Özkaya Fügen, Cömert Menekşe, Editor, Nobel Yayıncılık, Ankara, pp.131-152, 2023
- VI. **Gıdalarda Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar**
ÖZTÜRK B.
in: Gastronomi ve Teknoloji, Yazıcıoğlu İrfan, Alphan Eda, Bölükbaş Rabia, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.14-28, 2022
- VII. **Coğrafi İşaretli Gıdalarda Organoleptik Analizin Önemi**
ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.
in: Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar, Kaya Alper, Yılmaz Mustafa, Yetimoğlu Seda, Editor, Neü Yayınları, Konya,

pp.96-113, 2021

VIII. Sürdürülebilir Gıda Hareketleri

ÖZKAYA F., ÖZTÜRK B.

in: Sürdürülebilir Gastronomi, Durlu Özkaya Fügen, Özkök Ferah, Sünnetçioğlu Ayşe, Sünnetçioğlu Serdar, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.189-210, 2021

IX. Mutfak Ekipmanları ve Özellikleri

ÖZTÜRK B.

in: Mutfak Uygulamaları, Şahingöz Semra, Süren Tufan, Editor, Detay Yayıncılık, Ankara, pp.93-113, 2020

Refereed Congress / Symposium Publications in Proceedings

I. Yemek Sistemlerinde Kullanılan Ambalaj Materyalleri

CEYHUN SEZGİN A. E., ÖZTÜRK B., BAYLAN KALAYCI D.

IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Nevşehir, Turkey, 19 - 21 September 2019, pp.141-149

II. Metafor Analizi Yöntemi ile Bireylerin Gastronomi Kavramına İlişkin Algıları

ÖZTÜRK B., ŞAHİNGÖZ S.

Uluslararası Necatibey Eğitim ve Sosyal Bilimler Araştırmaları Kongresi, Balıkesir, Turkey, 26 - 28 October 2018, vol.7, pp.60-76

III. Cinsiyet Faktörünün Gıda Tercihine Etkisi

ÖZTÜRK B., YAMAN M., BAYLAN KALAYCI D.

Uluslararası Necatibey Eğitim ve Sosyal Bilimler Araştırmaları Kongresi, Balıkesir, Turkey, 26 - 28 October 2018, pp.388

Episodes in the Encyclopedia

I. Gastronomi Sözlüğü A dan Z ye

ÖZTÜRK B.

Detay Yayıncılık, pp., 2020

Supported Projects

AKAR ŞAHİNGÖZ S., ÖZTÜRK B., Project Supported by Higher Education Institutions, Trabzon Mutfak Kültürü ve Günümüze Yansımaları, 2023 - Continues

Kızıleli M., Bölükbaş R., Işın A., Süren T., Öztürk B., Kaya Ü. C., Development Agency, BALKÖY, 2020 - 2021

Metrics

Publication: 21