

Beyond Food: The Global Impact and Importance of Food Studies [CITATION]

Doğan, M., (2025). Beyond Food: The Global Impact and Importance of Food Studies. *Hotel Restaurant & Hi-TechJournal*, (3), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan¹

**¹Istanbul Gelişim University, Faculty of Fine Arts,
Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul,Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,**



2025 March

BEYOND FOOD:

THE GLOBAL IMPACT AND IMPORTANCE OF FOOD STUDIES

Assoc. Prof. Dr. Murat DOĞAN*

Dear readers, in this article, I would like to talk about “food studies,” a discipline that is not considered much and value is not produced in Turkey’s gastronomy field. However, first of all, I need to explain food science and its relationship with food studies.

Food Science and the Path to Food Studies

Food science was largely addressed within the framework of natural sciences and engineering disciplines until the 2000s; the cultural, social, and artistic dimensions of food were largely ignored. This situation led to food being examined only from a biological, chemical, and engineering perspective, while the economic, political, and cultural effects of food on society were not sufficiently evaluated. However, the rapid advancement of food science and technology has brought with it many new questions and problems, radically changing production and consumption habits.

The Emergence of Food Studies

Before industrialization, food was largely produced and consumed locally. People knew the origins of the foods they consumed and were directly involved in the production processes. However, with modern agriculture, animal husbandry, and the globalized food supply chain, this direct relationship has largely been broken, and consumers have difficulty knowing the source and processing processes of food.

Today, food has gone beyond just a basic source of nutrition and has become a global economic value. This transformation has brought with it many complex issues such as health, environment, food safety, fair access, sustainability, and ethics. The production, distribution, and consumption processes of food have now become a part of not only agricultural and food sciences but also social, cultural, economic, and political dynamics. Therefore, it has become necessary to adopt an interdisciplinary approach to understand and solve food-related problems.

In line with this need, a new discipline called Food Studies has developed. This discipline addresses food not only as a biological or chemical substance but also as a social, cultural, historical, and economic phenomenon. Based on the perspective of social sciences, food studies examines the environmental impacts of food production, food justice and inequalities, the functioning of global food systems, consumer behavior, and the cultural meanings of food. In this way, it is aimed to produce more holistic and comprehensive solutions to food-related problems.

* Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye, E-mail: mdogan@gelisim.edu.tr , ORCID Number: 0000-0001-6391-4887

Examples of Food Studies

For example, food studies, by investigating the effects of climate change on agriculture, the consequences of industrial food production on health and the environment, the importance of preserving traditional food systems, and the effects of global food trade on local economies, offer suggestions on how to build a sustainable and fair food system. This discipline adds new depth to discussions on food by emphasizing that food is not only a commodity but also a source of life and a part of cultural identity.

Is Food Studies a Branch of Science?

Food studies is an interdisciplinary field that allows the critical examination of food-related issues within the axis of science, art, history, and society. In more clear terms, food studies is a branch of science that tries to understand the origins of food, the production processes, and the effects of these processes on social identities. Studies in this field show that food is not only a means of nutrition but also an important element that shapes cultural identity, determines social classes, and guides political decisions.

Food studies investigate the effect of food on the formation of cultural identities, how it reflects inequalities between social classes, and even how it shapes global policies. For example, the historical origins of food can provide clues about the migration movements, trade routes, and colonial past of that region. It is also closely related to current debates such as industrial transformations in food production, environmental sustainability issues, and fair trade.

For this reason, food studies offer a comprehensive perspective that explores the cultural, economic, political, and ecological dimensions of food beyond its nutritional function. Studies in this field emphasize the central role of food in human history, while also aiming to contribute to the creation of more equitable and sustainable food systems in the future.

Food Studies Field of Activity

Food studies is a comprehensive academic field that deeply examines the relationship of people and societies with food with an interdisciplinary approach. This field offers rich and multidimensional analyses by bringing together methodologies from many different disciplines such as anthropology, ecology, geography, history, food science, nutrition, economics, and sociology. For example, anthropology examines the cultural and symbolic meanings of food, while ecology addresses the environmental impacts of food production. History investigates the transformation of food consumption habits over time, while economics examines the global and local dynamics of food systems. However, since food studies is a relatively new academic field, there is no consensus among scientists on what topics its content should cover. However, understanding and analyzing the relationship of individuals

and societies with food has always been the main focus of this field. In this context, the main topics that food studies focus on can be detailed as follows.

Food Inequalities, Hunger, and Famine

The unjust distribution of food causes serious inequalities around the world. While food is wasted on one hand, millions of people struggle with hunger and malnutrition on the other. Famine regions in Africa and South Asia, in particular, are the most striking examples of this problem. Injustice in access to food is further deepened by factors such as poverty, political instability, and climate change.

Food Safety and Unhealthy Eating Habits

Food safety is not limited to access to food; it also includes the health and nutritional nature of the food consumed. The spread of fast food culture, increased consumption of processed foods, and poor-quality eating habits are triggering global health problems such as obesity, diabetes, and heart disease. This situation has become more pronounced in low-income communities.

Food Bioterrorism and the Fragility of Global Food Supply Chains

Global food supply chains are highly vulnerable to threats such as natural disasters, pandemics, or man-made attacks. Food bioterrorism is a threat that aims to create public panic by deliberately contaminating or destroying food supplies. Such risks necessitate the revision of food safety policies and the establishment of more resilient systems.

Economic Globalization and the Loss of Self-Sufficiency in Food Production

Globalization has caused countries to lose their self-sufficiency in food production. Many countries have become dependent on imports for their basic food needs. This leaves countries vulnerable to fluctuations in international trade, price increases, or disruptions in supply chains. Developing countries in particular are among those most affected by this dependency.

Environmental Impacts of Food Production and Consumption Processes and Sustainability Issues

Industrial agriculture and intensive animal husbandry lead to serious environmental problems such as soil erosion, water pollution, loss of biodiversity, and increased greenhouse gas emissions. The unsustainability of food production threatens the food safety of future generations. Innovative solutions such as organic agriculture, vertical farming, and alternative protein sources hold promise for alleviating these problems.

These issues show that food studies are not only concerned with the production and consumption of food but also with its social, economic, political, and environmental dimensions. Creating a sustainable and just food system requires interdisciplinary collaboration and effective policies on a global scale.

Overall, food studies have moved beyond being a field that only examines eating practices and has become a multifaceted discipline that addresses the cultural, economic, political, and ecological dimensions of food. Considering the increasingly important issues of today, such as global food crises, climate change, and transformations in agricultural production, it is clear that the impact of food studies on societies needs to be investigated more and more.

Stay healthy...

Assoc. Prof. Dr. Murat Doğan

References

- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesi, *Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.
- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi. Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.
- Doğan, M. (2022). Dünyada Açlık, Kıtık ve Çözüm Önerileri.
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliği. *Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliğine Giriş. *Gastronomi Mühendisliği*.
- Doğan, M. (2023). Yeşil Mutfak, Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. *Turizmin Gelişiminde Gastronomi Turizmi*.
- Doğan, M. (2024). Cultural Codes of Gastronomy. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, 11.
- Doğan, M. (2024). Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Köleliğin Değerlendirilmesi.
- Doğan, M. (2024). Gastronominin Kültürel Kodları *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*,(11), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul. *Murat Doğan, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye, ORCID ID: 0000-0001-6391-4887, mdogan@gelisim.edu.tr*.
- Doğan, M. (2024). New Trend in Gastronomy Sustainable Gastronomy and Green Cuisine. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, 9.
- Doğan, M., & Doğan, A. E. (2024). İbn Haldun'un (ö. 1406) Mukaddime Eserinde Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi.[Tam Metin Bildiri]. *I. Uluslararası Mezopotamya İnanç ve Kültür Turizmi Kongresi (IMFCT)*, 2024, 2.
- Doğan, M., & Vatandost, E. G. (2023). A New Approach in Food Studies: Food Sovereignty.[English Extended Summary]. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-12.
- Doğan, M., & Vatandost, E. G. (2023). Gıda çalışmalarında yeni yaklaşım: Gıda egemenliği. *Ocak: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi (Turkic Culinary Culture Research)*.
- Doğan, M., (2025). Gıdanın Ötesinde: Gıda Çalışmalarının Küresel Etkisi ve Önemi. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (3), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

img

hotel restaurant

TOURISM HOSPITALITY & GASTRONOMY MAGAZINE

Mart / March / 2025

ISSN : 1305-1792 / Fiyat 120 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

Strength gained
from barriers
BESTE KÜÇÜK

General Manager of Ramada
Managed By Dedeman

Writing
history on plate
**BAHTİYAR
BÜYÜKÖZMAN**
Executive Chef at T19000

A Taste Museum in the
Historic Peninsula:
**MATBAH
RESTAURANT**

REFRESH YOURSELF IN TÜRKİYE

TÜRKİYE 2024:
62.3 Million Travelers,
Countless Stories

2025 Holiday Trends:
Where, How, When?

New Generation
Hospitality:
EMBRACING
NATURE!



- 54** Accor, Türkiye'deki başarılarını iş ortakları ve ALL üyeleriyle kutladı
- 56** ATF25 EGYPT Afrika turizminin kapılarını açıyor
- 58** Forbes'tan Çırağan Palace Kempinski'ye bir kez daha 5 yıldızlı tac
- 60** Stil mi, güvenlik mi? Otel mimarisinde öncelik ne olmalı

trend

- 62** Değişime direnen oteller kaybedecek
- 64** İşte lüks turizm deneyimi sunacak 7 destinasyon
- 66** 2025'te eğlence amaçlı seyahatlerde öne çıkan trendler

etkinlik

- 68** Zeyt Inn Hotel'de doğa, kültür ve lezzet buluştu



yeni yatırımlar

- 70** Wyndham Avrupa portföyüne 25 yeni otel ekledi
- 72** Hilton, 973 yeni otelle büyüme rekoru kırdı
- 74** Radisson, 2024'de rekor imza ve açılışlarla büyüdü
- 76** TURIZOOM, Anadolu'da 5 yeni otel ile büyüyecek
- 78** Zincirler, doğanın kucağında otel yatırımlarına yöneliyor

iş'te kadın

- 80** Gücünü engellerden aldı: Beste Küçük

marka

- 84** Erenil, yeni showroomlarla büyümeye devam edecek
- 86** Çakır: İyi gıda anlayışını her aşamada öncelikli tutuyoruz
- 88** Inoksan, Academy BigChefs'in mutfak çözüm ortağı oldu
- 89** BAU mutfaklarında artık Kütahya Porselen söz sahibi

şefin gözünden

- 90** Tarih ve gastronomiyi tabakta buluşturan şef: Bahtiyar Büyükduman

gastro güncel

- 94** Tarihi Yarımada'da bir lezzet müzesi Matbah Restaurant
- 96** Ödev: Tipim değilsin
- 98** Doğan: Yemekten öte/Gıda çalışmalarının küresel etkisi ve önemi

gastro aktüel

- 100** Gastronomi sektöründen haberler

mekan keşif

- 102** Gürcü mutfağını, Panorama Restaurant Batumi'de keşfettim

yeni mekan

- 104** Şehrin Meksikalısı Kanyon'a geldi
- 106** The ONE açıldı
- 108** İstanbul'un yeni gurme adresi: Limoré

HoReCa teknoloji & sistemleri

- 110** Protel'den otellere teknolojik destek

www.hotelrestaurantmagazine.com





İstanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr.

Murat Doğan

Yemekten öte: Gıda çalışmalarının küresel etkisi ve önemi

Değerli okurlarım bu yazımda Türkiye'nin gastronomi alanında çok fazla dikkate alınmayan ve değer üretilmeyen bir disiplin olan "Gıda Çalışmaları"ndan bahsetmek istiyorum. Ancak öncelikle olarak gıda bilimini ve gıda çalışmalarıyla olan ilişkisini açıklamam gerekir.

Gıda bilimi ve gıda çalışmalarına giden yol

Gıda bilimi, 2000'li yıllara kadar büyük ölçüde doğa bilimleri ve mühendislik disiplinleri çerçevesinde ele alınmış; gıdanın kültürel, toplumsal ve sanatsal boyutları büyük ölçüde göz ardı edilmiştir. Bu durum, gıdanın sadece biyolojik, kimyasal ve mühendislik yönüyle incelenmesine yol açarken, gıdanın toplum üzerindeki ekonomik, politik ve kültürel etkileri yeterince değerlendirilememiştir. Bununla birlikte gıda bilimi ve teknolojinin hızla ilerlemesi, üretim ve tüketim alışkanlıklarını köklü biçimde değiştirerek beraberinde pek çok yeni soru ve sorun getirmiştir.

Ortaya çıkışı

Sanayileşme öncesinde gıdalar, büyük ölçüde yerel düzeyde üretilir ve tüketilirdi. İnsanlar, tükettikleri besinlerin kökenini bilir ve üretim süreçlerine doğrudan dâhil olurdu. Ancak modern tarım, hayvancılık ve küreselleşen gıda tedarik zinciri ile birlikte bu doğrudan ilişki büyük ölçüde kopmuş, tüketiciler gıdanın kaynağını

ve işleme süreçlerini bilmekte zorlanır hale gelmiştir.

Gıda, günümüzde yalnızca temel bir besin kaynağı olmanın ötesine geçerek küresel bir ekonomik değer haline gelmiştir. Bu dönüşüm, sağlık, çevre, gıda güvenliği, adil erişim, sürdürülebilirlik ve etik gibi birçok karmaşık konuyu da beraberinde getirmiştir. Gıdanın üretim, dağıtım ve tüketim süreçleri, artık yalnızca ziraat ve gıda bilimlerinin değil, aynı zamanda toplumsal, kültürel, ekonomik ve politik dinamiklerin de bir parçası haline gelmiştir. Bu nedenle, gıdaya dair sorunları anlamak ve çözüm üretmek için disiplinlerarası bir yaklaşımın benimsenmesinin gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Bu ihtiyaç doğrultusunda, Gıda Çalışmaları- Food Studies adı verilen yeni bir disiplin gelişmiştir. Bu disiplin, gıdayı yalnızca biyolojik veya kimyasal bir madde olarak değil, aynı zamanda toplumsal, kültürel, tarihsel ve ekonomik bir olgu olarak da ele almaktadır. Sosyal bilimler perspektifinden hareketle, gıda çalışmaları; gıda üretiminin çevresel etkilerini, gıda adaleti ve eşitsizlikleri, besinlerin kökenini bilir ve üretim süreçlerine doğrudan dâhil olurdu. Ancak modern tarım, hayvancılık ve küreselleşen gıda tedarik zinciri ile birlikte bu doğrudan ilişki büyük ölçüde kopmuş, tüketiciler gıdanın kaynağını

Çalışmalardan örnekler

Örneğin, gıda çalışmaları; iklim değişikliğinin tarım üzerindeki etkilerini, endüstriyel gıda üretiminin sağlık ve çevre üzerindeki sonuçlarını, geleneksel gıda sistemlerinin korunmasının önemini ve küresel gıda ticaretinin yerel ekonomilere etkilerini araştırarak, sürdürülebilir ve adil bir gıda sisteminin nasıl inşa edilebileceğine dair öneriler sunmaktadır. Bu disiplin, gıdanın yalnızca bir meta değil, aynı zamanda bir yaşam kaynağı ve kültürel kimliğin bir parçası olduğunu vurgulayarak, gıdaya dair tartışmalara yeni bir derinlik kazandırmaktadır.

Bir bilim dalı mıdır?

Gıda çalışmaları, bilim, sanat, tarih ve toplum ekseninde gıdaya dair konuların eleştirel bir bakış açısıyla incelenmesini sağlayan disiplinlerarası bir alandır. Daha açık bir ifadeyle, gıda çalışmaları; yiyeceklerin kökenlerini, üretim süreçlerini ve bu süreçlerin toplumsal kimlikler üzerindeki etkilerini anlamaya çalışan bir bilim dalıdır. Bu alanda yapılan çalışmalar, gıdanın sadece beslenme aracı olmasının ötesinde, kültürel kimliği şekillendiren, toplumsal sınıfları belirleyen ve politik kararları yönlendiren önemli bir unsur olduğunu göstermektedir.

Gıda çalışmaları, yiyeceklerin kültürel kimliklerin oluşumundaki etkisini, toplumsal sınıflar arasındaki eşitsizlikleri nasıl yansıttığını ve hatta

küresel politikaları nasıl şekillendirdiğini araştırır. Örneğin, bir yemeğin tarihsel kökenleri, o bölgenin göç hareketleri, ticaret yolları ve kolonyal geçmişi hakkında ipuçları sunabilir. Aynı zamanda, gıda üretimindeki endüstriyel dönüşümler, çevresel sürdürülebilirlik sorunları ve adil ticaret gibi güncel tartışmalarda da yakından ilişkilidir.

Bu nedenle, gıda çalışmaları, gıdanın beslenme işlevinin ötesine geçerek, onun kültürel, ekonomik, politik ve ekolojik boyutlarını keşfeden kapsamlı bir perspektif sunar. Bu alandaki çalışmaları, gıdanın insanlık tarihindeki merkezi rolünü vurgularken, gelecekte daha adil ve sürdürülebilir gıda sistemleri oluşturulmasına da katkıda bulunmayı amaçlar.

İştigat alanı

Gıda çalışmaları, disiplinlerarası bir yaklaşımla insanların ve toplumların gıdayla olan ilişkisini derinlemesine inceleyen kapsamlı bir akademik alandır. Bu alan, antropoloji, ekoloji, coğrafya, tarih, gıda bilimi, beslenme, ekonomi ve sosyoloji gibi birçok farklı bilim dalının metodolojilerini bir araya getirerek zengin ve çok boyutlu analizler sunar. Örneğin, antropoloji gıdanın kültürel ve sembolik anlamlarını incelerken, ekoloji gıda üretiminin çevresel etkilerini ele alır. Tarih, gıda tüketim alışkanlıklarının zaman içindeki dönüşümünü araştırırken, ekonomi gıda sistemlerinin küresel ve yerel dinamiklerini incelemektedir. Ancak gıda çalışmalarının nispeten yeni bir akademik alan olması nedeniyle, içeriğinin hangi konuları kapsaması gerektiği konusunda bilim insanları arasında tam bir görüş birliği bulunmamaktadır. Bununla birlikte, bireylerin ve toplumların gıda ile olan ilişkisini anlamak ve analiz etmek her zaman bu alanın temel odak noktası olmuştur. Bu bağlamda, gıda

çalışmalarının odaklandığı temel konular şu şekilde detaylandırılabilir.

Gıda eşitsizlikleri, açlık ve kıtlık

Gıdanın adil olmayan dağıtımı, dünya genelinde ciddi eşitsizliklere neden olmaktadır. Bir yanda gıda israfı yaşanırken, diğer yanda milyonlarca insan açlık ve yetersiz beslenme ile mücadele etmektedir. Özellikle Afrika ve Güney Asya'daki kıtlık bölgeleri, bu sorunun en çarpıcı örneklerini oluşturmaktadır. Gıda erişimindeki adaletsizlik, yoksulluk, siyasi istikrarsızlık ve iklim değişikliği gibi faktörlerle daha da derinleşmektedir.

Gıda güvenliği ve sağlıksız beslenme alışkanlıkları

Gıda güvenliği, yalnızca gıdaya erişimle sınırlı değildir; aynı zamanda tüketilen gıdaların sağlıklı ve besleyici olmasını da kapsamaktadır. Fastfood kültürünün yaygınlaşması, işlenmiş gıdaların artan tüketimi ve düşük kaliteli beslenme alışkanlıkları, obezite, diyabet ve kalp hastalıkları gibi küresel sağlık sorunlarını tetiklemektedir. Bu durum, özellikle düşük gelirli toplumlarda daha belirgin bir hal almıştır.

Gıda biyoterörizmi ve küresel gıda arz zincirlerinin kırılganlığı

Küresel gıda arz zincirleri, doğal afetler, pandemiler veya insan kaynaklı saldırılar gibi tehditlere karşı oldukça savunmasızdır. Gıda biyoterörizmi, gıda kaynaklarının kasıtlı olarak kontamine edilmesi veya tahrip edilmesi yoluyla toplumsal panik oluşturmayı hedefleyen bir tehdittir. Bu tür riskler, gıda güvenliği politikalarının yeniden gözden geçirilmesini ve daha dirençli sistemlerin kurulmasını zorunlu kılmaktadır.

Ekonomik küreselleşme ve gıda üretiminde kendine yeterliliğin kaybı

Küreselleşme, ülkelerin gıda üretiminde

kendine yeterliliklerini kaybetmesine neden olmuştur. Birçok ülke, temel gıda ihtiyaçlarını ithalata bağımlı hale gelmiştir. Bu durum, uluslararası ticaretteki dalgalanmalar, fiyat artışı veya tedarik zincirlerindeki aksaklıklar karşısında ülkeleri savunmasız bırakmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ülkeler, bu bağımlılıktan en çok etkilenenler arasındadır.

Gıda üretim ve tüketim süreçlerinin çevresel etkileri ve sürdürülebilirlik sorunları

Endüstriyel tarım ve yoğun hayvancılık, toprak erozyonu, su kirliliği, biyoçeşitlilik kaybı ve sera gazı emisyonlarının artması gibi ciddi çevresel sorunlara yol açmaktadır. Gıda üretiminin sürdürülebilir olmaması, gelecek nesillerin gıda güvenliğini tehdit etmektedir. Organik tarım, dikey tarım ve alternatif protein kaynakları gibi yenilikçi çözümler, bu sorunların hafifletilmesine yönelik umut vadetmektedir.

Bu konular, gıda çalışmalarının yalnızca gıdanın üretimi ve tüketimiyle değil, aynı zamanda sosyal, ekonomik, politik ve çevresel boyutlarıyla da ilgilendiğini göstermektedir. Sürdürülebilir ve adil bir gıda sistemi oluşturmak, disiplinlerarası iş birliği ve küresel çapta etkili politikalar gerektirmektedir.

Sonuç olarak, gıda çalışmaları sadece yemek yeme pratiğini inceleyen bir alan olmanın ötesine geçerek, gıdanın kültürel, ekonomik, politik ve ekolojik boyutlarını ele alan çok yönlü bir disiplin haline gelmiştir. Küresel gıda krizleri, iklim değişikliği ve tarımsal üretimdeki dönüşümler gibi günümüzde giderek önem kazanan konular göz önüne alındığında, gıda çalışmalarının toplumlar üzerindeki etkisinin giderek daha fazla araştırılması gerektiği açıktır.