

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	vii
Şekil, Resim ve Tablolar Listesi.....	xiv

## BİRİNCİ BÖLÜM

### GASTRONOMİ TRENDLERİNİN GENEL DEĞERLENDİRMESİ

Giriş.....	3
1. Gastronomi Trendlerine Genel Bakış.....	4
1.1. Yenilik Türleri ve Gastronomi Trendleri İlişkisi .....	4
1.1.1. Organic Farming – Organik Tarım.....	9
1.1.2. Vertical Farming – Dikey Tarım.....	11
1.1.3. Cellular Agriculture – Hücresel Tarım .....	14
1.1.4. Clean Supreme.....	15
1.1.5. Hyper-local Sourcing .....	16
1.1.6. Silicon Valley & Food.....	18
1.1.7. Fast Casual 2.0 .....	20
2. Trendler, Yenilik Türleri ve Gastronomi Ekosisteminin Geleceği .....	22

## İKİNCİ BÖLÜM

### NÖROGASTRONOMİ

Giriş.....	33
1. Nörogastromi Kavramı ve Gelişimi.....	34
2. Tat ve Lezzet Kavramları .....	36
2.1. Lezzet Algısını Etkileyen Unsurlar .....	38
2.1.1. Koku .....	38
2.1.2. Görsel unsurlar .....	40
2.1.3. İşitsel unsurlar.....	44
2.1.4. Sıcaklık ve Doku .....	46
3. Nörogastromi ve Gastronomi Ekosisteminin Geleceği .....	48

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM ORGANİK TARIM

Giriş.....	59
1. Organik Tarımın Gelişimi ve Önemi.....	59
2. Organik Tarım Uygulamaları, Araştırmaları ve Projeler .....	63
3. Organik Tarımın Yararları.....	68
4. Organik Yiyecekler, Restoranlar ve Şefler .....	71

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM ŞEHİR TARIMI VE DİKEY TARIM

Giriş.....	83
1. Şehir Tarımı.....	83
2. Şehir Tarımı ve Kırsal Tarım Ayrımı .....	86
3. Şehir Tarımının Önemi .....	88
4. Şehir Tarımının Gelişimi.....	91
5. Dikey Tarım .....	95
<b>Örnek Olay:</b> Aerofarms .....	98

## BEŞİNCİ BÖLÜM MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Giriş.....	105
1. Moleküler Gastronomi Kavramı .....	105
2. Moleküler Gastronominin Gelişimi.....	108
3. Moleküler Gastronomi Uygulamaları .....	111
3.1. Küre Haline Getirme (Spherification).....	112
3.2. Ani Dondurma .....	113
3.3. Sous-Vide .....	113
3.4. Sıcak Jöleler.....	114
3.5. Toz Hale Getirme (Powderizing) .....	115
4. Moleküler Miksoloji.....	115
5. Moleküler Gastronominin Sağlayacağı Yararlar .....	116
<b>Örnek Olay:</b> Sıvı Zeytin Küreleri.....	120

## ALTINCI BÖLÜM FÜZYON MUTFAĞI

Giriş.....	129
1. Füzyon Mutfağı Kavramı.....	130
2. Füzyon Mutfağının Tarihsel Gelişimi .....	133
3. Füzyon Mutfağı Uygulamalarına Dünyadan Örnekler .....	137
4. Türk Mutfağı ve Füzyon Mutfağı Arasındaki İlişki .....	141
<b>Örnek Olay:</b> New York Şehrinde Füzyon Mutfağın Gelişimi .....	144

## YEDİNCİ BÖLÜM FONKSİYONEL GIDALAR

Giriş.....	153
1. Fonksiyonel Gıdaların Tanımı ve Gelişimi .....	154
1.1. Uluslararası Bakış Açısıyla Fonksiyonel Gıdalar .....	155
1.2. Avrupa'nın Fonksiyonel Gıdalarla ilgili Uzlaşısı .....	159
2. Fonksiyonel Gıdaların Sınıflandırılması .....	162
3. Fonksiyonel Gıdaların Dünya Pazarındaki Yeri.....	165
4. Fonksiyonel Gıda Sektöründe Gelişmekte olan Pazarlar .....	167
<b>Örnek Olay:</b> Kanada'nın Fonksiyonel Gıda ve Doğal Sağlık Ürünleri Sektörü.....	172

## SEKİZİNCİ BÖLÜM YEŞİL RESTORANLAR

Giriş.....	181
1. “Yeşil” Kavramı ve Restoranlar .....	182
2. Restoranlarda Yeşil Uygulamalar .....	186
2.1. Yeşil Gıdalar .....	186
2.2. Çevresel Uygulamalar.....	188
2.3. Sosyal Uygulamalar .....	190
3. Türkiye’de Yeşil Restoran Hareketi: Yeşil Nesil Restoran.....	191
4. Yeşil Restoran Birlikleri .....	193
4.1. Yeşil Restoran Birliği (Green Restaurant Association – GRA) .....	193
4.2. Yeşil Masa Ağı (Green Table Network) .....	195

4.3. Sürdürülebilir Restoranlar Derneği (The Sustainable Restaurant Association-SRA) .....	195
<b>Örnek Olay:</b> Green Sage Café .....	197

## DOKUZUNCU BÖLÜM TEMATİK RESTORANLAR

Giriş.....	203
1. Tema ve Deneyim.....	203
2. Tematik Restoranların Ortaya Çıkışı.....	207
3. Tematik Restoranlar .....	209
3.1. Tematik Restoranların Özellikleri.....	212
3.2. Dünyadaki Tematik Restoranlar ve Sıra Dışı Örnekler .....	213
3.2.1. Alice in Magic World Restaurant .....	214
3.2.2. Magic Restroom Cafe.....	215
3.2.3. Hospitalis Restaurant .....	216
3.2.4. H.R. Giger Alien Bar, Gruyere.....	217
3.2.5. DC Comics Super Heroes Café .....	218
<b>Örnek Olay:</b> Hard Rock Cafe .....	219

## ONUNCU BÖLÜM İÇECEK TRENDLERİ

Giriş.....	227
1. İçecek Endüstrisinin Gelişimi.....	227
2. İçecek Endüstrisini Yönlendiren Trendler .....	230
2.1. Alkollü İçecek Trendleri.....	233
2.1.1. Bira .....	234
2.1.2. Şarap.....	236
2.1.3. Diğer İçkiler .....	237
2.1.4. Karışımlar ve Miksoloji .....	239
2.2. Alkolsüz İçecek Trendleri .....	241
2.2.1. Kahve.....	242
2.2.2. Çay.....	243
2.2.3. Diğer Alkolsüz İçecekler.....	244
<b>Örnek Olay:</b> Mead .....	247

## ONBİRİNCİ BÖLÜM

### YENİLEBİLİR BÖCEKLER (ENTOMOPHAGY / EDIBLE INSECTS)

Giriş.....	255
1. Yenilebilir Böcek Endüstrisi: Gelişimi ve Özellikleri.....	255
2. Yenilebilir Böcek Konusundaki Çalışmalar (Araştırmalar ve Organizasyonlar).....	261
3. Yenilebilir Böcek Üreten İşletmeler, Çiftlikler ve Mönülerinde Sunan Restoranlar.....	266