JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Yemek Fotoğrafçılığı Üzerine Bir Doküman Analizi (A Document Analysis on Food Photography)

*** Göksel Kemal GİRGİN** [a]

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 04.12.2025

Kabul Tarihi: 26.06.2026

Anahtar Kelimeler

Yiyecek-içecek

Yiyecek-içecek işletmeleri

Fotoğrafçılık

Yiyecek-içecek stilistliği

Yemek fotoğrafçılığı

Öz

Yiyecek-içecek işletmelerinde müşterilere sunulacak olan ürünlerin (yiyecek ve içeceklerin) fotoğraflarının doğru bir şekilde çekilmesi oldukça önemlidir. Bu araştırmanın amacı, yemek fotoğraflarının çekiminde dikkat edilmesi gereken hususları ortaya koymak için yemek fotoğrafçılığı ile ilgili yazılmış olan akademik çalışmaları (kitap ve makaleler) doküman analizi yöntemiyle incelemektir. Verilerin analizi için ProQuest dijital araştırma veri tabanında tarama yapılmıştır. Anahtar kelime olarak "food photography" ve "yemek fotoğrafçılığı" seçilmiş ve bu anahtar kelimeler üzerinden taramalar gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde araştırma sonucunda yedi tema belirlenmiştir. Bu temalar "Fotoğraf Makinesi Kullanımı, Beslenme, Diyet, Porsiyon ve Gıda Miktarlarının Ölçümü, Yemeğin Kendisi, Aydınlatma / Işıklandırma, Sahne, Hız / Süre ve Çerçeveleme / Açı" altında toplanmıştır. Bu temalar özelinde de öneriler sunulmuştur.

Keywords

Food and beverage

Food and beverage businesses

Photography

Food and beverage styling

Food photography

Abstract

In food and beverage establishments, taking accurate photographs of the products (food and beverages) offered to customers is crucial. The aim of this research is to examine academic studies (books and articles) written on food photography using document analysis to highlight the important considerations in food photography. A search was conducted in the ProQuest digital research database for data analysis. The keywords "food photography" and "yemek fotoğrafçılığı" were selected, and searches were performed using these keywords. Based on the findings, seven themes were identified. These themes are grouped under "Camera Usage, Nutrition, Diet, Portion and Food Quantity Measurement, The Food Itself, Lighting/Illumination, Scene, Speed/Duration, and Framing/Angle." Suggestions are also provided for each of these themes.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

** Sorumlu Yazar*

E-posta: girgin@balikesir.edu.tr (G. K. Girgin)

*** Bu çalışma, Balıkesir Üniversitesi tarafından desteklenmiştir, BAP Proje No: 2019/065*

DOI: 10.63556/jotags.2026.1875

GİRİŞ

Yemek ya da beslenme kavramı insanoğlu var olduğundan bu yana zorunlu bir fizyolojik ihtiyaç olma özelliğini sürdürmektedir. Bununla birlikte eski çağlardan günümüze doğru geldikçe bu zorunlu ihtiyaç, farklı anlamlar kazanmıştır. Yeme-içmenin sosyal boyutu ya da sosyalleşmenin bir aracı olması, bu olguya yüklenen anlamlardan bazılarıdır. Bu özellikler ve insanların dışarıda yeme-içme ihtiyacını karşılamaya yönelik artan talebi ile yiyecek-içecek işletmeleri büyük bir rekabet içerisine girmiştir. Rekabet ortamında müşterilerine sunacakları ürünleri (mal ve hizmetleri) en iyi şekilde pazarlayan işletmeler, önemli avantajlar elde edeceklerdir. Bunun için de işletmeler, ürettikleri ürünleri müşterilerine çeşitli tanıtım araçları yardımıyla (sosyal medya, internet sayfaları ya da online yiyecek-içecek hizmeti sunan çeşitli uygulamalar gibi) sunmaya ve işletmeye olan talebi arttırmaya çalışmaktadırlar.

İşletmelerin çeşitli tanıtım araçları yardımıyla müşterilerine sundukları ürünlerin fotoğraflarının işletmeye ve ürünlerine olan talebi arttıracak bir biçimde çekiminin yapılması oldukça önemlidir. Burada en önemli husus, müşteriyi yanıltmadan ürünlerin fotoğraflarının profesyonel bir şekilde çekilmesidir. Yemek fotoğraflarının ideal bir biçimde yapılması da iyi bir ekibin oluşturulmasına bağlıdır. Bu ekibi oluşturacak kişiler üretimi yapan aşçılardan, servisini yapan garsonlardan, yiyecek-içecek stilistlerinden ve profesyonel fotoğrafçılardan oluşmalıdır. Çünkü yemek fotoğrafçılığı, sadece servisi yapılan tabağın fotoğraflanmasından ibaret değildir. Aynı zamanda yemeğin ve servisinin nasıl yapıldığının, kullanılan renk uyumlarının, masa ve restoran düzenlemelerinin nasıl olması gerektiğinin de bilinmesi gerekmektedir. Bu araştırmanın amacı, yemek fotoğraflarının çekiminde dikkat edilmesi gereken hususları ortaya koymak için yemek fotoğrafçılığı ile ilgili yazılmış olan akademik çalışmaları (kitap ve makaleler) doküman analizi yöntemiyle incelemektir.

Kavramsal Çerçeve

Yiyecek-İçecek Stilistliği

Yiyecek-içecek işletmelerinde sunulan ürünlerin, fotoğraf çekimlerine uygun bir hale getirilmesini sağlayanlar yiyecek ve içecek stilistleri olarak tanımlanmaktadır. Bu kişilerin amaçları ise müşterilere sunulacak ürünlerin seçimi ve tadımı yapılmadan önce bu ürünlerin görsel olarak lezzetlerini arttırmaktır. Yiyecek-içecek stilistleri bu işlemi, kamera ya da fotoğraf makineleri aracılığıyla gerçekleştirmektedirler. Stilistlerin, fotoğrafları nasıl çekeceği ile ilgili teknikleri, yemek pişirmede kullanılan yöntemleri ve insan psikolojisi gibi kapsamlı bilgi birikimine de sahip olması önem arz etmektedir. Stilistlerin sahip olacağı bu özellikler sayesinde, hazırlanacak ürünlerin sahip olduğu görüntü, beklentilere uygun ve iştah açan özellikte olacaktır. Yemek pişirme yöntemleri konusunda sahip olunan bilgiler de, malzemelerden elde edilecek renklerin kullanılmasında ve dayanıklı malzemelerin bilinmesinde yardımcı olacaktır (Bekar ve Karakulak, 2016, s. 105).

Yiyecek-içecek ve dekor stilistleri, izleyicinin dikkatini çekecek mükemmel görünümü oluşturmaktadır. Özellikle yüksek bütçeli projelerde, stilistler ek personel istihdam edebilmektedir. Yiyecek-içecek stilisti, her ayrıntıda mükemmelliği sağlamak için yiyecekleri sürekli olarak ayarlamakta ve ince ayar yapmaktadır (Manna, 2005, s. 95). Stilistin işi, dergilerde, yemek kitaplarında, reklamlarda, yiyecek ambalajlarında, televizyon reklamlarında ve hatta bazen sinema filmlerinde görünen yemekleri düzenlemektir. Bu düzen sayesinde de tüketicilerin ilgisini çekecek ideal görüntüler elde edilecektir. Fotoğraf çekimine yaratıcı bir bakış açısı ile yaklaşılması, fotoğrafı çekilecek ürünlerin nasıl hazırlandığı ile ilgili sahip olunan uzmanlık ve bunların sanatsal yorumu stilistleri önemli bir konuma

taşımaktadır. Dolayısı ile bir yemek çekiminin planlanması, organizasyonu ve yürütülmesine anlaşılacağı üzere yiyecek-içecek stilistinin dahil olması büyük bir avantajdır (Manna, 2005, s. 117).

Fotoğrafçılık ve Yemek Fotoğrafçılığı

Fotoğraf, kullanılmaya başlandığı günden itibaren gerçeğin temsili olarak görülmüş (Dayı ve Özdemir Hanyaloğlu, 2019, s. 3306) teknik bir iletişim aracıdır. Bununla birlikte fotoğraf ve kompozisyon aracılığıyla oluşturulan metinler, planlı bir şekilde gerçekleştirilen çalışmayı temel alan yaratıcılığın ürünüdür (Aydoğan, 2019, s. 24). Fotoğrafçılık ise, insanlığa hizmet veren ve kişilerin hayatının kolaylaştırılmasına yardım eden fotoğrafın, uygulayıcı merkezi olarak ifade edilmektedir (Aydın, 2016, s. 4). İnsanoğlu, varoluşundan bu yana içinde yer aldığı mekânı ve zamanı kaydetme ve belgeleme isteği duymaktadır. Bu amaç doğrultusunda, mağara duvarlarından farklı yerlere (tapınak, kilise, vb.) kadar resimler çizilmiştir. Bu sayede insanoğlu, gördükleri ve yaşamış oldukları olayları gerçeğe en yakın bir şekilde kaydetmiş ve bu bilgiler resimler aracılığıyla gelecek nesillere aktarılmıştır (İnan ve Azmanoğlu, 2016, s. 587). Günümüzdeki teknolojik gelişmeler ile kullanılan fotoğraf makineleri aracılığıyla çekilen fotoğraflar, bir anı ya da bir görüntüyü belgeleme fonksiyonunun ötesinde farklı coğrafyalardaki farklı kültürlere rahat bir şekilde ulaşabilen kendi evrensel diline sahip bir araç haline gelmiştir (Çubukçu, Ergeç ve Gündüz, 2017, s. 328).

Yiyecek-içecek işletmeleri açısından bakıldığında da pazarlama stratejileri içerisinde (Hahn vd., 2014, s. 379) ve ticarette çok önemli bir husus haline gelmiştir (Özdemir, 2003, s. 78). Tanıtımlarda kullanılacak fotoğraflar çekilirken, çekimin her noktasında mükemmellik hedeflenmektedir. Reklam fotoğrafları, insanları bir ürünü satın almaya ikna etmek için ürünü ideal bir durumda tasvir etmek üzere tasarlanmaktadır. Bu fotoğraflar dergiler, gazeteler, TV, posterler ve internet gibi çok çeşitli medyalara yerleştirilmektedir. Bu görüntüler ayrıca ürün broşürleri, restoran menüleri ve perakende satış noktası teşhirleri gibi birçok tanıtım aracında da bulunmaktadır (Manna, 2005, s. 95). Yemek fotoğrafçılığı ve daha önceki başlıkta açıklanmaya çalışılan yiyecek-içecek stilistliği birbirini destekleyen iki önemli meslek haline gelmiştir (Bekar ve Karakulak, 2016, s. 106).

Yemek fotoğrafları genellikle kişinin algısı, kavramsallaştırılması ve bellek açısından değerlendirilmektedir (Lillegaard, Øverby ve Andersen, 2005, s. 616). Algı, bir kişinin belirli bir fotoğrafı gerçekte sunulan yiyecek miktarı ile ilişkilendirme yeteneğini ifade etmektedir. Kavramsallaştırma, bir miktar yiyeceğin zihinsel bir resmini geliştirme ve bunu bir fotoğrafla ilişkilendirme yeteneği olarak tanımlanmıştır. Bellek ise, tüketilen yiyecek miktarını doğru bir şekilde hatırlama yeteneğidir (Naska vd., 2016, s. 2369; De Keyzer vd., 2011, s. 1073; Vilela vd., 2018, s. 1655). Üç bileşenin de fotoğraf özelliklerinden (örneğin, görüntülenen farklı bölümlerin sayısı; her resmin boyutu; porsiyon boyutları aralığı; porsiyon boyutları arasındaki aralık; sunum sırası; yemeğin tabağa yerleştirilmesi; kamera açısı, aydınlatma ve renkler; gıdanın şekil ve sertlik gibi hacmi ve özellikleri) etkilenmesi beklenmektedir (Valanou vd., 2017, s. 889).

Yöntem

Günümüzde yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerin ürettikleri ürünlerin pazarlamalarında yemek stilistliği ve yemek fotoğrafçılığı çok önemli hale gelmiştir. Üretilen bu ürünlerin fotoğraflarının gerçeğe en yakın ve müşterileri cezbedici bir biçimde çekimlerinin yapılması konusu yemek fotoğrafçılığına verilen önemi arttırmıştır. Yapılan bu araştırmanın amacı, yemek fotoğraflarının çekiminde dikkat edilmesi gereken hususları ortaya koymak için yemek

fotoğrafçılığı ile ilgili yazılmış olan akademik çalışmaları (kitap ve makaleler) doküman analizi yöntemiyle incelemektir. Belirtilen bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman analizi benimsenmiştir. Doküman analizi ya da incelemesi, üzerinde çalışılması ya da araştırılması hedeflenen olgu veya olgularla ilgili hazırlanmış olan yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır. Araştırmacının bu analiz ya da inceleme kapsamında kullanabileceği dokümanlar arasında yazılı basın, periyodik yazılı kaynaklar, magazin, dergi ve kitaplar yer almaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 187-188).

Verilerin analizi için ProQuest dijital araştırma veri tabanında tarama yapılmıştır. Anahtar kelime olarak "food photography" ve "yemek fotoğrafçılığı" seçilmiş ve bu anahtar kelimeler üzerinden taramalar gerçekleştirilmiştir. Dijital araştırma veri tabanı olarak ProQuest'in seçilmesinin nedeni, bu dijital veri tabanı aracılığıyla yukarıda belirtilen anahtar kelimeler ile ilgili yazılmış olan hem kitaplara hem de bilimsel dergilerde yayınlanan makalelere tek bir kanaldan ulaşma imkânı vermesidir. Araştırmada "Food Photography" ve "Yemek Fotoğrafçılığı" anahtar kelimesi ile yazılmış olan kitap ve bilimsel dergilerde yayınlanan makale sayısı oldukça kısıtlı olduğu tespit edildiği için herhangi bir yıl aralığı baz alınmamıştır. Araştırma doğrudan yemek fotoğrafçılığı ile ilgili ipuçlarını içeren yayınlarla sınırlandırılmış, yemek fotoğrafçılığı başlığı altında yemek tarifleri içeren kitaplar kapsam dışı bırakılmıştır. Yapılan tarama sonucunda 5 adet fotoğrafçılık ve yemek fotoğrafçılığı kitabı ve 14 adet makale olmak üzere toplam 19 adet yayına ulaşılmıştır. Doküman analizinde oluşturulan başlıklar yayın yılı, yazar adları, yayın adı, yayın evi/dergi adından oluşmaktadır. Bu başlıklara göre elde edilen veriler derlenerek Tablo 1 elde edilmiştir.

Tablo 1. Yemek Fotoğrafçılığı İle İlgili Yayınların Listesi

Yayın Yılı	Yazar Bilgisi	Yayın Adı	Dergi / Yayınevi Adı
1994	Nelson, M., Atkinson, M. and Darbyshire, S.	Food photography I: the perception of food portion size from photographs	British Journal of Nutrition
2003	Williamson, Donald A., Allen, H. Raymond, Martin, Pamela D., Alfonso, Anthony J., Gerald, Bonnie ve Hunt, Alice.	Comparison of digital photography to weighed and visual estimation of portion sizes, American dietetic association	Journal of the American Dietetic Association
2005	Lillegaard, I. T. L., Øverby, N. C. ve Andersen, L. F.	Can children and adolescents use photographs of food to estimate portion sizes?	European Journal of Clinical Nutrition
2005	Turconi, G., Guarcello, M., Berzolari, F. G., Carolei, A., Bazzano, R. Ve Roggi, C.	An evaluation of a colour food photography atlas as a tool for quantifying food portion size in epidemiological dietary surveys	European Journal of Clinical Nutrition
2005	Manna, Lou.	Digital Food Photography	USA: Thomson Course Technology
2009	Martin, Corby K., Han, Hongmei, Coulon, Sandra M., Allen, H. Raymond, Champagne, Catherine M. ve Anton, Stephen D.	A novel method to remotely measure food intake of free-living individuals in real time: the remote food photography method	British Journal of Nutrition
2011	Dujardin, Helene.	Plate to Pixel, Digital Food Photography & Styling	USA: Wiley Publishing
2012	Lazarte, Claudia E., Encinas, Ma Eugenia, Alegre, Claudia and Granfeldt, Yvonne.	Validation of digital photographs, as a tool in 24-h recall, for the improvement of dietary assessment among rural populations in developing countries	Nutrition Journal

Tablo 1. Yemek Fotoğrafçılığı İle İlgili Yayınların Listesi (devamı)

2012	Tueni, Maya, Mounayar, Afifee ve Birlouez-Aragon, Ines.	Development and evaluation of a photographic atlas as a tool for dietary assessment studies in Middle East cultures	Public Health Nutrition
2012	Korkalo, Liisa, Erkkola, Maijaliisa, Fidalgo, Lourdes, Nevalainen, Jaakko and Mutanen, Marja.	Food photographs in portion size estimation among adolescent Mozambican girls	Public Health Nutrition
2012	Young, Nicole S.	Food Photography: From Snapshots to Great Shots	USA: Peachpit Press
2015	Art, Victoria.	Digital Photography for Beginners: How to Improve at Digital Photography in 60 Minutes. Learn Digital Photography Secrets, Lighting for Digital Photography, Digital Food Photography and much more,	United States: CreateSpace Independent Publishing Platform
2016	Gissemann, Corinna.	Food Photography, A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images	USA: Rocky Nook
2016	Bouchoucha, Mongia, Akrout, Mouna, Bellali, Hedia, Bouchoucha, Rim, Tarhouni, Fadwa, Mansour, Abderraouf Ben ve Zouari, Bechir.	Development and validation of a food photography manual, as a tool for estimation of food portion size in epidemiological dietary surveys in Tunisia,	Libyan Journal of Medicine
2017	Valanou, Elisavet, Naska, Androniki, Barbouni, Anastasia, Katsoulis, Michael, Peppa, Eleni, Vidalis, Pavlos and Trichopoulou, Antonia.	Evaluation of food photographs assessing the dietary intake of children up to 10 years old	Public Health Nutrition
2017	Foster, Emma, Hawkins, Adrian, Barton, Karen L., Stamp, Elaine, Matthews, John N. S. And Adamson, Ashley J.	Development of food photographs for use with children aged 18 months to 16 years: Comparison against weighed food diaries – The Young Person's Food Atlas (UK)	PLoS ONE
2017	Jayawardena, Ranil and Herath, Manoja P.	Development of a food atlas for Sri Lankan adults	BMC Nutrition
2019	Jago, Emily, Gauthier, Alain P., Pegoraro, Ann and Dorman, Sandra C.	An assessment of the validity of an audio-video method of food journaling for dietary quantity and quality	Journal of Nutrition and Metabolism
2019	Most, Jasper, Rebello, Candida J., Altazan, Abby D., Martin, Corby K., St Amant, Marshall ve Redman, Leanne M.	Behavioral determinants of objectively assessed diet quality in obese pregnancy	Nutrients

Uluslararası yazın taraması için "Food Photography" ve ulusal yazın taraması için de "Yemek Fotoğrafçılığı" anahtar kelimelerinin kullanıldığı daha önceden ifade edilmiştir. Yapılan tarama sonucunda ulaşılan makalelerin neredeyse tamamının beslenme, diyet, porsiyon ve gıda miktarının ölçümü amacıyla yapıldığı tespit edilmiştir. Ulusal yazında ise içerisinde anahtar kelime olarak yemek fotoğrafçılığı geçen çalışmalar olmakla birlikte yemek fotoğrafçılığının nasıl yapılması ve hangi unsurlara dikkat edilmesi gerektiğini ortaya koyan bir çalışmaya ulaşılamaması bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

Bulgular

Yemek fotoğrafçılığı bağlamında (gerek anahtar kelime gerekse doğrudan yayın ismi olarak) yapılan tarama sonucunda 5'i (% 26,32) uluslararası yazında kitap ve 14'ü (% 73,68) uluslararası yazında makale olmak üzere

toplam 19 adet yayına ulaşılmıştır. Uluslararası yazında ulaşılan kitapların tamamının Amerika Birleşik Devletleri'ne ait yayınevleri tarafından basıldığı tespit edilmiştir. Çalışmaların yayınlanma yılları incelendiğinde, en eskisinin 1994 yılı, en güncelinin ise 2019 yılına ait olduğu, değerlendirmeye alınan (tam metinlerine ulaşılabilen) çalışmaların en çok 2012 yılına ait oldukları belirlenmiştir. Yayınlanan makalelerin ana temaları ve yayınlandıkları dergilere bakıldığında ise bu yayınların beslenme, porsiyon büyüklükleri ve diyet ile ilgili oldukları anlaşılmaktadır.

Araştırma kapsamında değerlendirilen yayınlardan elde edilen bulgular yedi tema (Fotoğraf Makinesi Kullanımı, Beslenme, Diyet, Porsiyon ve Gıda Miktarlarının Ölçümü, Yemeğin Kendisi, Aydınlatma / Işıklandırma, Sahne, Hız / Süre ve Çerçeveleme / Açı) altında toplanmış ve ayrıntılı bir şekilde aşağıda sunulmuştur:

- Fotoğraf Makinesi Kullanımı: Bulgularda elde edilen temalarda önceliği fotoğraf makinesinin profesyonel bir şekilde manuel çekim ayarının kullanımına verilmiştir (Manna, 2005; Dujardin, 2011; Young, 2012; Art, 2015; Gissemann, 2016). Aydınlatmanın ya da ortam ışığının yeterli olması durumunda ISO 100'e alınarak rahat bir çekim yapılabileceği, ışığın yetersiz olduğu ortamlarda ise ISO değerinin arttırabileceği belirtilmiştir. Ancak ISO değerinin çok fazla arttırılmasının fotoğraflar üzerinde gürültü (kumlanma ya da parazit) oluşturabileceği uyarısında bulunulmuştur. Fotoğraf makinesi kullanımında önemli olan diğer bir konu ise diyaframdır. Diyafram, hem ışığın kullanımını hem de alan derinliğini etkileyen bir ayardır. Normal gün ışığının (yeterli aydınlatmanın) olduğu ortamlarda fotoğrafların f/8 diyafram ile çekilebileceği, ışığın fazla olduğu ortamlarda kısık diyaframın (f/45'e doğru), ışığın az olduğu ortamlarda ise açık diyaframın (f/1.4'e doğru) kullanılması gerektiği ifade edilmiştir. Bununla birlikte alan derinliği fazla olması (yani tüm sahnenin ya da görüntünün daha net olması) istendiğinde kısık diyaframın, alan derinliğinin az olması (yani sadece odaklanılan nesnenin net olması) istendiğinde ise açık diyafram kullanılması gerektiği vurgulanmıştır. Kamera kullanımında son olarak bilinmesi gereken ayar, fotoğraftaki hem ışığı hem de pozlama süresinin ayarlandığı enstantane ayarıdır. Işığın yeterli olduğu ortamlarda ideal (normal) enstantane değeri 1/125 olarak verilmiştir. Bu değerin altındaki değerlere düşük enstantane (ör. 1/15), üstündeki değerlere ise yüksek enstantane (ör. 1/1000) hızı olarak ifade edilmektedir. Ortamdaki ışığın yetersiz olduğu ortamlarda ve hareketin durdurulması için (yemeğin üzerine ya da bir bardağa sıvı dökülürken damla damla görüntü elde etmek için) yüksek enstantane, ışığın çok fazla olduğu ortamlarda ve hareketin akışkan olması için (yemeğin üzerine ya da bir bardağa sıvı dökülürken bu sıvıyı bütün olarak görmek için) düşük enstantane kullanılması önerilmiştir.
- Beslenme, Diyet, Porsiyon ve Gıda Miktarlarının Ölçümü: Yukarıda da ifade edildiği gibi tarama sonucunda elde edilen makalelerin beslenme, porsiyon büyüklükleri ve diyet ile ilgilidir (Most vd., 2019; Lillegaard, Øverby ve Andersen, 2005; Williamson vd., 2003; Tueni, Mounayar ve Birlouez-Aragon, 2012; Bouchoucha vd., 2016; Turconi vd., 2005; Martin vd., 2009; Foster vd., 2017; Lazarte vd., 2012; Nelson, Atkinson ve Darbyshire, 1994; Korkalo vd., 2012; Jayawardena ve Herath, 2017). Söz konusu bu çalışmalarda çekilen yemek fotoğraflarında sağlıklı beslenme ve siparişi verilen ürünün masaya gelecek porsiyon miktarının belirlenmesinde yemek fotoğraflarının gerçeği yansıtacak özelliklerde olması gerektiği belirtilmiştir. Bununla birlikte beslenmede sağlık hassasiyeti olmasa bile fotoğrafına bakılarak siparişi verilen üründeki porsiyon büyüklüğü ile pişirilen ve müşteriye sunulan tabaktaki porsiyon miktarının tutarlı olmasına da vurgu yapılmıştır.

- Yemeğin Kendisi: Tarama kapsamında elde edilen yayınlar incelendiğinde, yemeğin kendisi ile ilgili dikkat edilmesi gereken noktalar; fotoğrafı çekilirken yemeğin tabağa uygun bir biçimde (ne ikinci planda kalacak ne de tüm sahneyi kapatacak bir biçimde) yerleştirilmesine özen gösterilmesi gerektiği ifade edilmiştir (Valanou vd., 2017). Yemeğe başlanmış ya da bitirilmiş bir yemeğin fotoğrafın çekilmesi iştah açabilecek bir özelliğe sahip olabileceği belirtilmiştir (Gissemann, 2016; Dujardin, 2011). Bununla birlikte yemekler pişirilirken mevsime dikkat edilerek mevsimsel ürünlerin kullanımının (Dujardin, 2011; Gissemann, 2016) ve soslu ürün fotoğrafların çekiminin (Gissemann, 2016) iştah açıcı ve güzel görünüme sahip özellikte olmasına katkı sağlayacağı bilgisi elde edilmiştir. Tekrarlanan şekilleri içeren (turta gibi) ürünlerin çekiminin yemek fotoğraflarında dengeli bir his uyandıracağı ifade edilmiştir (Gissemann, 2016).
- Aydınlatma/Işıklandırma: Fotoğrafı çekilen ürünün doğal ve gerçeği yansıtan bir görünüme sahip olabilmesi için en önemli hususların başında aydınlatma/ışıklandırma sayılmaktadır (Manna, 2005; Dujardin, 2011; Young, 2012; Art, 2015). Fotoğrafta gölgenin çok istenilen bir durum olmasa bile ışık, gölge, renk ve doku detaylarının yer aldığı natürmort çekimlerin ilgi çekici olabildiği de belirtilmiştir (Gissemann, 2016).
- Sahne: Hem fotoğrafı çekilecek tabağın düzenlenmesi hem de mikro lensler ile daha geniş açı ile masa düzeninin çekileceği fotoğraflarda birbiri ile uyumlu tonlarda renklerin kullanımı önerilmektedir (Dujardin, 2011; Young, 2012, Gissemann, 2016). Yemeğin ön plana çıkmasını sağlayacak arka plan unsurlarının (örtü, masa süsleri, çiçekler, aydınlatmaları, ahşap ya da metal levhalar gibi) kullanımı tavsiye edilmiştir (Dujardin, 2011; Gissemann, 2016). Çekilen ürün fotoğraflarının üzerine çeşitli mesajların (kampanya, özel gün mesajları, fiyat bilgileri gibi) yazılmasına imkân verecek negatif alanların (boş alanların) olduğu fotoğrafların çekilmesine dikkat edilmesi gerektiği ifade edilmiştir (Dujardin, 2011; Gissemann, 2016). Ayrıca tazelik hissi uyandırmak için ürünlerin (özellikle sebze ve meyvelerin) üzerlerinde su damlaları oluşturulması önerilmektedir (Manna, 2005; Dujardin, 2011). Bu hususların haricinde fotoğrafta insan kullanımı da (yemek tabağı elinde olan bir servis elamanı, yemek yemekte olan müşterinin elleri, son dokunuş veya süslemeleri yapan bir aşçı gibi) fotoğraflara ilgi çekici bir özellik kattığı belirtilmiştir (Dujardin, 2011; Gissemann, 2016).
- Hız / Süre: Eriyen ya da soğumaya başladığında renk kayıpları olan ürünlerin çekiminde hızın (sürenin kısa olmasının) önemine vurgu yapılmaktadır. Zamanı etkin kullanmak adına sahnenin önceden hazırlanması, eriyen ürünler (dondurma, buzlu içecekler gibi) yerine sahne hazırlanırken mankenlerin (karton, kağıt, plastik buzlar) kullanımı ve sahne hazırlandıktan sonra asıl ürünlerin yerlerine alınarak son çekimlerin hızlı bir şekilde yapılması gerektiği uyarısında bulunulmaktadır (Mann, 2005; Art, 2015; Gissemann, 2016).
- Açı: Çekim açıları göz hizası (seviyesi), kuşbakışı ve açılı çekim olmak üzere 3 alt başlık ile ele alınmaktadır. Bunlardan hangisinin kullanılacağı çekimi yapılacak yemeğe ve fotoğrafı çeken kişinin tercihine göre çeşitlilik göstermektedir. Örneğin, pizza yukarıdan fotoğraflandığında en iyi şekilde görünürken, çok katmanlı bir pasta göz hizasında çekildiğinde çok daha iyi görünebileceği ifade edilmektedir (Young, 2012; Gissemann, 2016). Bununla birlikte Jago vd. (2019) tarafından da yemeğin tamamının görülebileceği senaryolar da tavsiye edilen çekimlerdendir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın gerçekleştirilebilmesi için yapılan doküman analizi kapsamında elde edilen bulgular göz önünde bulundurulduğunda incelenen makalelerin beslenme, diyet, porsiyon ve gıda miktarlarının ölçümü konularına

odaklandığı, incelenen kitapların makalelere kıyasla araştırmanın amacına daha çok katkı sağlayacak tarzda olduğu belirlenmiştir. Doküman analizi sonucunda elde edilen bulgulardan temalar oluşturulmuştur. Bu temalar "Fotoğraf Makinesi Kullanımı, Beslenme, Diyet, Porsiyon ve Gıda Miktarlarının Ölçümü, Yemeğin Kendisi, Aydınlatma / Işıklandırma, Sahne, Hız / Süre ve Açı" olarak belirlenmiştir. Belirlenen bu temalar doğrultusunda her temayla ilgili sonuçlar ve öneriler aşağıda sunulmuştur.

Elde edilen bulguların başlangıcını (temelini), fotoğraf makinesinin doğru kullanımı oluşturmaktadır. ISO, diyafram ve enstantane konularına hakim olunmadan diğer temalara gereken önem ve dikkat verilse bile doğru ya da istenilen fotoğrafların çekilebilmesi imkansızdır. Bu ayarlar sayesinde fotoğraflarda ışık ve görüntü kalitesi ile ilgili problemler yaşanmayacak, istenilen alan derinliğine ve pozlama sürelerine (hareketleri sabitlemek ya da akışı sağlamak için) sahip fotoğraflar elde edilebilecektir.

"Yemek fotoğrafçılığı (Food photography)" anahtar kelimesi içeren makalelerin neredeyse tamamının beslenme, diyet, porsiyon ve gıda miktarlarının ölçümü temasında toplandığı belirlenmiştir. Bu kapsamda beslenme ve diyet konularında hassasiyete sahip kişilerin beklentilerine öncelikle yemekler pişirilirken dikkat edilmesi gerekmektedir. Yemek fotoğrafları çekilirken de bu hassasiyetlerle ilgili problem yaratabilecek görüntülerin (aşırı yağlı, aşırı baharatlı, fazla pişirilmiş vb.) elde edilmesinden uzak durulmalıdır. Bununla birlikte yemeğin porsiyon ve gıda miktarlarının doğruyu yansıtacak bir biçimde fotoğraflarının çekilmesine de önem verilmelidir. Siparişi verilen yemeğin fotoğrafları ile müşteriye sunulan ya da gönderilen yemeğin gerçeği arasında porsiyon ve gıda miktarları açısından fark olması müşteri şikâyetlerine ve memnuniyetsizliğine sebep olabilecektir.

Yapılan doküman analizi bulguları sonucunda belirlenen temalar içerisinde herhangi bir önem sırası yapılmamıştır. Ancak yemek fotoğrafçılığında en önemli unsur yemeğin kendisidir. Dolayısıyla yemeği gölgede bırakacak kadar süslemelerin kullanımından kaçınılması gerektiği sonucuna ulaşılmaktadır. Bununla birlikte mevsimine uygun malzemelerin kullanımına, yemeğin görünümünün cazibesini arttırmak için sos kullanımına, fotoğrafta dengeli bir görüntü elde edebilmek için tekrarlanan şekillerin kullanımına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Doğru, gerçekçi ve ilgili çekici fotoğrafların elde edilebilmesi için fotoğraf makinesi ayarlarının (ISO, enstantane ve diyafram) bilinmesi kadar ideal aydınlatmanın/ışıklandırmanın sağlanması da önemlidir. İdeal ve profesyonel ışık kaynakları sağlansa bile bu ışığın hangi açıdan ürüne gelmesi gerektiğinin bilinmesi ideal görüntülerin (yemeğin gerçeği yansıtan, yemekle ilgili istenen tüm detayların görünmesine imkan veren ve ilgi uyandıran özellikte olması) elde edilmesinde oldukça önemli olduğu ortaya çıkmıştır.

İster makro lenslerle sadece ürüne odaklanılsın isterse mikro lenslerle daha geniş alanlara odaklanılsın fotoğrafta oluşturulacak sahne, üzerinde emek ve çaba isteyen bir önemli bir tema olarak belirlenmiştir. Yakın çekimlerde ürün içerisindeki ya da üzerindeki iştah açıcı garnitür ya da sosların, ürünlere tazelik hissi veren su damlalarının görünmesine dikkat edilmesi gerekmektedir. Daha genel çekimlerde ise masaüstü süslemelerine, arka planda birbiri ile uyumlu olan renklerde fonların ve örtülerin kullanımına, fotoğrafa ilgi çekmesi açısından insan (garson, aşçı ya da müşteri) kullanımına gereken özen gösterilmelidir.

Yemek fotoğrafçılığında üzerinde sıklıkla durulan bir konu olarak hız / süre teması yer almaktadır. Bu temada başarılı olmanın ön koşulu yemek fotoğrafçılığında yeterli deneyime sahip olunması gelmektedir. Bu deneyim ile

hangi ürünün nasıl fotoğrafının çekilmesi gerektiği bilindiği için özellikle yapı açısından sıkıntılı olan ürünlerin (eriyen, çürüyen, renk kayıpları yaşanan ürünlerin) çekiminde ideal sürenin kullanımı da sağlanabilecektir.

Yemeklerin yapıları ve şekilleri, çekim açısını etkileyen önemli özellikler olarak belirlenmiştir. Dolayısı ile hangi açıdan yemeğin içeriği ve özellikleri daha iyi görünüyorsa, yemeğin fotoğrafının da o açıdan çekilmesine dikkat edilmelidir. Kuşbakışı çekimlerinin en çok kullanıldığı ürünler daha çok aynı yükseklikteki ürünlerdir (ör. pizza, kurabiye, pide gibi). Yukarıda görüldüğü gibi farklı yüksekliklerdeki ürünlerin kuşbakışı çekimi yapılması ürünlerin içeriğinin karşı tarafa aktarılması ve gölgelenmelerin meydana gelmesi gibi bazı dezavantajlar oluşturmaktadır. Açılı çekimler, göz hizası çekimlerde olduğu gibi arka plan ve masaüstü düzenlemelerin önemli olduğu bir çekim açısıdır. Bu çekim türü ise daha çok hamburger gibi üzeri kapalı ürünler için değil de daha çok tabakla servis edilen (üzerinde herhangi bir kapak-kapatıcı malzeme olmayan) yemekler için daha uygundur. İster dikey isterse yatay çekim olsun asıl önemli olan her zaman ürüne odaklanmaktır. Fotoğraflarda kullanılan arka fonlar, sahne dekorları ve yemek araç-gereçleri fotoğrafa ayrı bir çekicilik katmakla birlikte asıl amacın dikkati ana ürüne çekmek olduğu unutulmamalıdır.

Araştırma kapsamında ulaşılan sonuçlar dikkate alındığında aşağıda bazı önerilere yer verilmiştir;

- Tek renkli yemeklerin üzerine ana ürün ile uyumlu farklı renkte ilave ürünlerin eklenmesi, cazibeyi ya da çekiciliği arttırabilir. Buna örnek olarak meyveli yoğurt örneği verilebilir. Beyaza yakın olan bu yiyeceğe, kırmızı nar taneleri ve nane yaprakları eklenerek ürün daha çekici hale getirilebilir.
- Yemek fotoğrafçılığında arka plan ile ilgili farklı yaklaşımlar söz konusudur. Bu yaklaşımlar da yaygın olarak arka planda beyazdan kaçınılması ve farklı renklerde (dolgulu) arka plan renklerinin kullanılması üzerinde yoğunlaşmaktadır. Beyaz arka planın kullanıldığı çekimde aşırı sade bir görüntü elde edilmekte ve tabağın büyüklüğü (özellikle tabağın da beyaz renk olması durumunda) ve porsiyon miktarının tahmini ile ilgili sıkıntı yaşanabilmektedir. Ancak tabak içerisindeki renklerin daha fazla ön plana çıkması anlamında da beyaz arka planın avantaja sahip olduğu söylenebilir. Burada karar aslında tamamen kullanıcıya aittir ve önemli olan, hangi arka plan kullanıldığında nasıl bir sonuç elde edilmekte ve amaca hizmet eden hangisi ise onun tercih edilmesidir.
- Bazen çekilen fotoğrafların üzerine çeşitli metinler (ürünün adı, kısa tarifi, fiyat vb.) yazılmaktadır. Böyle bir amaç ile fotoğraf çekiliyorsa, fotoğrafta mutlaka boş alanlar (negatif alan) bırakılmalıdır. Burada dikkat edilmesi gereken husus, arka plan rengi ile yazı rengi arasındaki uyumdur. Fotoğrafın üzerine yazılacak yazının okunabilir olmasına dikkat edilmesidir.
- Natürmort çekimler yemek fotoğrafçılığında yaygın bir şekilde tercih edilmemektedir. Ancak bu durum daha çok müşteriye sunulacak tabaklarda geçerlidir. Çünkü natürmort çekimler diğer çekimlere göre daha karanlık olduğu için servisi yapılacak yemeklerde genellikle tercih edilmemektedir. Ancak mekân ya da ham madde çekimlerinde natürmort kullanılmaktadır.
- Bozulma, erime, dağılma, çözünme (buz içeren içecekler) gibi problem yaşanmayan ürünler pratik yapmak için oldukça idealdir. Burada ürüne odaklanma, ışık ve arka plan ayarları gibi düzenlemelere geniş zaman dilimi sunma açısından bozulmalara karşı dayanıklı olan ürünler kullanılabilir.
- Sadece fotoğraf çekimlerine yönelik bir öneri değil aynı zamanda yemekler ya da içecekler hazırlanırken de dikkat edilmesi gereken bir öneri: “Mevsimsel ürünlerin kullanımı”. Dondurulmuş malzemelerin

kullanımından uzak durmak ve taze ürünler kullanarak mevsimin özelliklerini yansıtmak amacıyla fotoğraflarda bu ürünler kullanılmalıdır.

- Bazı durumlarda tabağın üzerine doğrudan ürünü koymak yerine, tabak ile ürün arasına peçete, fon karton ya da benzeri materyaller konulabilir. Burada ürünün sıvı ya da sos içermemesi, katı özellikte olması önemlidir. Bunlara örnek olarak çikolata parçaları, kurabiyeler ya da çerezler verilebilir. Ürün renklerinin daha net bir şekilde görünmesi isteniyorsa fotoğraf çekimlerinde bu yöntem tercih edilebilir.
- Tekrarlanan şekillerin haricinde farklı ebat ve şekiller de yemek fotoğrafçılığında oldukça fazla tercih edilen bir yöntemdir. Çekimi yapılacak ürün ile içerik ya da renk olarak uyumlu olan nesneler yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.
- Fotoğrafçılıkta bazen düzenli ve tertipli olmanın dışına da çıkmak ilgi çekici ya da iştah açıcı bir görüntü elde etmeyi sağlayabilir. Yiyeceklerde kullanılan soslardan tabak ya da sosluk gibi diğer araç gereçler üzerinde damlamalar yaparak fotoğraflarda farklı görüntüler elde edilebilir.
- Yemek fotoğrafçılığında sahne, sadece yemek, farklı renk ve ebattaki fonlar ya da arka plan ile oluşturulmamalıdır. Bazı durumlarda yemeği yapan aşçı, servisi yapan garson ya da yemeği tüketen müşterilerin de çekimlere dahil edilmesi fotoğrafları daha ilgi çekici hale getirebilmektedir. İnsan unsuru ile arka planda restoranın içinin, dış mekânın ya da dışarıda yürüyen insanların da çekime dahil edilmesi de yemek fotoğrafçılığında görsel etki oluşturabilmektedir.

Neredeyse bütün ürünlerin sanal ortamlarda, çeşitli mobil uygulamalarda ya da sosyal medya araçlarında pazarlanmaya çalışıldığı günümüzde, fotoğrafların profesyonel bir şekilde çekilmesi önemli hale gelmiştir. Burada kullanılan fotoğraf makinelerin ve fotoğrafçılıkla ilgili ekipmanların önemi olduğu gibi fotoğrafı çeken kişinin neyi, nasıl çekmesi gerektiğini bilmesi de önemli hale gelmiştir.

Yemek fotoğrafçılığı, yeterli bilgi, zaman, ekipman ve deneyimli bir ekip gerektiren bir konudur. Bu gerekliliklere sahip olunmadan çekilen fotoğraflar ile belirlenen hedeflere ulaşmak çok mümkün değildir. Kısaca özetlenmek gerekirse yemek fotoğrafçılığında aslında tek bir doğru yoktur. Tek bir doğru olmamakla birlikte yemek fotoğrafçılığında dikkat edilmesi gereken kavramlar, hususlar ve önemli görülen konular bu çalışma ile ortaya konulmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla yemek fotoğraflarının çekimleri yapılırken bu konular hakkında bilgi sahibi olunması da oldukça önemlidir.

Sonuç olarak yemek fotoğrafçılığında fotoğrafçılık ile ilgili temel kavramları (ISO, Enstantane, diyafram gibi) bilmenin, aydınlatma, çekim açıları, çerçeveleme, renk uyumu konularına hâkim olmanın, fotoğraflarla karşı tarafa iletilmek istenenlerin neler olduğunu bilmenin ve bunu nasıl başaracağını bilen deneyimli bir ekibin oluşturulmasının önemi büyüktür. Sadece bir kişiye (fotoğrafı çeken kişiye) bu sorumluluğun verilmesi, yemek fotoğrafçılığında ulaşılmak istenen hedeflerin başarılmasında işletme ya da kurumları zor duruma düşürecektir. Bu hususlar sadece ticari yiyecek-içecek hizmet veren işletmeler için değil aynı zamanda yiyecek-içecek kültürlerini fotoğraflar aracılığıyla tanıtmak isteyen kamu kurum ve kuruluşları (Bakanlık, Valilikler, Belediyeler gibi) açısından da oldukça önemlidir. Söz konusu kurumlar da sahip oldukları mutfak kültürlerini etkili bir şekilde tanıtmak istiyorlarsa yemek fotoğrafçılığına ve bu konuda sunulan önerilere önem vermeleri gerekmektedir. Buradan hareketle, yemek fotoğrafçılığında dikkat edilmesi gereken hususlar belirlendikten sonra bu öneriler doğrultusunda örnek fotoğraflar çekilerek bu alanda kendini geliştirmek ya da doğru yemek fotoğraflarının çekimini hedefleyen kişilere yönelik

araştırma ve çalışmalar yapılabilir. Bu çalışmalar kamu (Bakanlık, Valilikler, Belediyeler gibi) ve özel (bağımsız ticari yiyecek-içecek işletmeleri gibi) olmak üzere iki ayrı başlık altında yapılabilir. Çünkü kamu da daha çok tanıtım amaçlı fotoğraf çekimleri yapılmakta ancak ticari yiyecek içecek işletmelerinde amaç, doğru ve ilgi çekici fotoğraflarla işletmeye ve işletmenin menüsünde yer alan ürünlere olan talebi arttırmaktır.

KAYNAKÇA

Art, V. (2015). *Digital Photography for Beginners: How to Improve at Digital Photography in 60 Minutes. Learn Digital Photography Secrets, Lighting for Digital Photography, Digital Food Photography and Much More*, United States: CreateSpace Independent Publishing Platform.

Aydın, B. (2016). Fotoğrafta Kompozisyonel Unsurlar (Mimari Fotoğrafçılıkta Kompozisyon Oluşturma Uygulaması), Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı, Erzurum.

Aydoğan, D. (2019). Reklam fotoğraflarında metafor yaratmak: kavramsal fotoğrafçılık, *Egemia*, 4: 23-40.

Bekar, A. & Karakulak, Ç. (2016). Yiyecek ve içecek stilistliği ve fotoğrafçılığı, *Akademik Bakış Dergisi*, 53: 104-113.

Bouchoucha, M., Akrout, M., Bellali, H., Bouchoucha, R., Tarhouni, F., Mansour, A. B. & Zouari, B. (2016). Development and validation of a food photography manual, as a tool for estimation of food portion size in epidemiological dietary surveys in Tunisia, *Libyan Journal of Medicine*, 11: 1-9.

Çubukçu, H., Ergeç, N. E. & Gündüz, F. (2017). Fotoğrafçılık uygulamalarının iletişim eğitimi üzerindeki etkisinin incelenmesi, *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26 (1): 327-339.

Dayı, H. & Hanyaloğlu, N. (2019). Belgesel fotoğrafçılıkta alternatif bir eğilim: geç fotoğrafçılık, *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (4): 3306-3320.

De Keyzer, W., Huybrechts, I., De Maeyer, M., Ocke, M., Slimani, N., Van't Veer, P. & De Henauw, S. (2011). Food photographs in nutritional surveillance: errors in portion size estimation using drawings of bread and photographs of margarine and beverages consumption, *British Journal of Nutrition*, 105: 1073-1083.

Dujardin, H. (2011). *Plate to Pixel, Digital Food Photography & Styling*, USA: Wiley Publishing.

Foster, E., Hawkins, A., Barton, K. L., Stamp, E., Matthews, J. N. S. & Adamson, A. J. (2017) Development of food photographs for use with children aged 18 months to 16 years: comparison against weighed food diaries – the young person's food atlas (UK), *PLoS ONE*, 12 (2): 1-18.

Gissemann, C. (2016). *Food Photography, A Beginner's Guide to Creating Appetizing Images*, USA: Rocky Nook.

Hahn, L., Swierenga, M., Millage, P., Miller, A. & Streets, T. (2014). K Bistro: a restaurant chooses the future, *Journal of Management History*, 20 (4): 368-386.

İnan, T. ve Azmanoğlu, R. (2016). Belgesel fotoğrafçılık tekniğiyle Osmanlı dönemi kuş saraylarının incelenmesi, *Turkish Studies, International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 11 (2): 583-610.

Jago, E., Gauthier, A. P., Pegoraro, A. & Dorman, S. C. (2019). An assessment of the validity of an audio-video method of food journaling for dietary quantity and quality, *Journal of Nutrition and Metabolism*, 1-8.

Jayawardena, R. & Herath, M. P. (2017). Development of a food atlas for Sri Lankan adults, *BMC Nutrition*, 3 (43): 1-12.

Korkalo, L., Erkkola, M., Fidalgo, L., Nevalainen, J. & Mutanen, M. (2012). Food photographs in portion size estimation among adolescent Mozambican girls, *Public Health Nutrition*, 16 (9): 1558-1564.

Lazarte, C. E., Encinas, M. E., Alegre, C. & Granfeldt, Y. (2012). Validation of digital photographs, as a tool in 24-h recall, for the improvement of dietary assessment among rural populations in developing countries, *Nutrition Journal*, 11 (61): 1-14.

Lillegaard, I. T. L., Øverby, N. C. & Andersen, L. F. (2005). Can children and adolescents use photographs of food to estimate portion sizes?, *European Journal of Clinical Nutrition*, 59: 611-617.

Manna, L. (2005). *Digital Food Photography*, USA: Thomson Course Technology.

Martin, C. K., Han, H., Coulon, S. M., Allen, H. R., Champagne, C. M. & Anton, S. D. (2009). A novel method to remotely measure food intake of free-living individuals in real time: the remote food photography method, *British Journal of Nutrition*, 101: 446-456.

Most, J., Rebello, C. J., Altazan, A. D., Martin, C. K., St Amant, M. & Redman, L. M. (2019). Behavioral determinants of objectively assessed diet quality in obese pregnancy, *Nutrients*, 11 (7): 1-14.

Naska, A., Valanou, E., Peppa, E., Katsoulis, M., Barbouni, A. & Trichopoulou, A. (2016). Evaluation of a digital food photography atlas used as portion size measurement aid in dietary surveys in Greece, *Public Health Nutrition*, 19 (13): 2369-2376.

Nelson, M., Atkinson, M. & Darbyshire, S. (1994). Food photography I: the perception of food portion size from photographs, *British Journal of Nutrition*, 72: 649-663.

Özdemir, N. (2003). Masa Üstü Fotoğrafçılık, *Sanat Dergisi*, 3: 77-83.

Tueni, M., Mounayar, A. & Birlouez-Aragon, I. (2012). Development and evaluation of a photographic atlas as a tool for dietary assessment studies in Middle East cultures, *Public Health Nutrition*, 15(6): 1023-1028.

Turconi, G., Guarcello, M., Berzolari, F. G., Carolei, A., Bazzano, R. & Roggi, C. (2005). An evaluation of a colour food photography atlas as a tool for quantifying food portion size in epidemiological dietary surveys, *European Journal of Clinical Nutrition*, 59: 923-931.

Valanou, E., Naska, A., Barbouni, A., Katsoulis, M., Peppa, E., Vidalis, P. & Trichopoulou, A. (2017). Evaluation of food photographs assessing the dietary intake of children up to 10 years old, *Public Health Nutrition*, 21 (5): 888-895.

Vilela, S., Lopes, C., Guiomar, S., Severo, M., Rangelova, L., Petrova, S., Horvath, Z., Cseh, J., Schweter, A., Lindtner, O., Ambrus, A. & Torres, D. (2018). Validation of a picture book to be used in a pan-European dietary survey, *Public Health Nutrition,* 21 (9): 1654-1663.

Williamson, D. A., Allen, H. R., Martin, P. D., Alfonso, A. J., Gerald, B. & Hunt, A. (2003). Comparison of digital photography to weighed and visual estimation of portion sizes, *American Dietetic Association. Journal of the American Dietetic Association,* 103 (9): 1139-1145.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 8. Tıpkı Basım, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Young, N. S. (2012). *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*, USA: Peachpit Press.

A Document Analysis on Food Photography

Göksel Kemal GİRGİN

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Türkiye

Extended Summary

This research examines the importance of marketing food and beverage products effectively and professionally through various promotional tools (social media, websites, online applications) in the highly competitive globalized world. The study aims to develop scientifically based recommendations to improve the quality of food photographs used in promotions or menus by outlining the fundamental principles of food styling and food photography. To this end, document analysis, a qualitative research method, was employed, and a search was conducted within an unlimited time frame using the ProQuest digital database. A total of 19 academic publications, including 5 books and 14 articles containing the keywords "food photography," were comprehensively examined. It was found that almost all of the analyzed international articles focused on health-related topics such as nutrition, diet, portion control, and food quantity measurement; while American-originated books focused on technical and stylistic details. This research, aiming to address the technical gap in national literature on this subject, synthesizes its findings under seven main headings: “Camera Use, Nutrition, Diet, Portion and Food Quantity Measurement, The Food Itself, Lighting/Illumination, Scene, Speed/Duration, and Angle.”

In the technical dimension, the professional and manual use of the camera is presented as the first priority. For clarity, quality, and accurate exposure of photographs, the ISO (ideally 100), aperture (f/8 in daylight) which determines depth of field, and shutter speed (normal value 1/125) which controls movement must be managed consciously and in harmony; a warning is given that excessively high ISO values can lead to noise (grain) in the photograph. In the second dimension, nutrition and portion measurement, consistency and honesty between the perceived portion size in the photograph and the actual plate presented to the customer is a requirement for ethical marketing and customer satisfaction. When considering the food itself, the balanced arrangement on the plate—neither overshadowing the background nor dominating the entire scene—the appetizing use of sauces, seasonal freshness, and the visual balance created by repetitive shapes, as in pies, are crucial. The angle of the lighting, and controlled light-shadow effects as in still-life photography, are critical elements in achieving a natural, realistic, and engaging look, enhancing the sense of depth. In scene design, backgrounds, background panels (wood/metal), and textiles should be chosen in color tones appropriate to the intended use of micro and macro lenses. Negative (blank) areas where advertising messages can be written should be included in the scene, water droplets should be created on the products to add freshness, and human elements (chef's hand, waiter, customer) should be reflected in the shot to add an organic story to the photograph. For products that melt (ice cream, iced drinks) or lose their color, it is recommended to conduct a preliminary test with cardboard or plastic mannequins instead of the real product, and then quickly proceed to the final shot with the real product, in order to manage time effectively. Finally, the correct angle should be chosen according to the architectural structure of the food; for pizzas, a bird's-eye view (from above) is preferred, while for multi-layered hamburgers or cakes, eye-level or angled shots are suitable.

In conclusion, a successful food photography process should not be entrusted to a single photographer; it should be carried out through the coordination of an experienced team consisting of chefs, waiters, food and beverage stylists, and professional photographers. The principles and techniques presented in this research can directly increase sales demand for commercial food and beverage businesses, and also serve as a strategic guide and implementation manual for public institutions and organizations (Ministries, Governorships, Municipalities) that wish to effectively promote their rich culinary cultures at national and international levels.