

Batuhan GÜRS (Araştırma Görevlisi)

Araştırma Görevlisi
Antalya Bilim Üniversitesi
Turizm Fakültesi

E-mail: batuhan.gurs@antalya.edu.tr



Eğitim

- Lisans- Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Yüksek Lisans- Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- Doktora (Devam Etmekte)- Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Akademik Görev

- Araştırma Görevlisi (Devam Etmekte), Antalya Bilim Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Akademik Çalışmalar

- Gürs, B. (2026). The impact of degenerative and regenerative business practices on consumer norms and preferences. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 93, 104950. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2026.104950>
- Savaş, E., ve Gürs, B. (2026). Quality characteristics of chicken meat marinated with antioxidant-rich fruit juices and powders. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 20, 13563–13578. <https://doi.org/10.1007/s11694-026-04518-0>
- Sarioğlu, M., ve Gürs, B. (2026). *Adoptability of Solo Dining Practices in Restaurant Businesses: A Study from the Perspective of Diffusion of Innovations and Organizational Readiness*. Özgür Publications. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub1339>
- Sarioğlu, M., Avcıkurt, C., ve Gürs, B. (2026). *From Technology to the Table: Discovering Consumer Acceptance of Silicon Valley-Inspired Foods*. Akademisyen Kitabevi. <https://doi.org/10.37609/akya.4092>
- Avcıkurt, C., Sarioğlu, M., Dinç, Y., ve Gürs, B. (2026). Environmental Variation in Taste Perception: An Evaluation of Basic Tastes at Sea Level and 2200 m Altitude Using a Trained Sensory Panel. *Proceedings of International Conference 2026*, 4–5 June 2026. Özet bildirir.
- Doğan, O., ve Gürs, B. (2025). Gastronomi ve Aşçılık Öğrencilerinin “Yeşil Gurme” Kavramına İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) ile İncelenmesi. *APAMEIA Journal*, 2(2), 55–75. <https://doi.org/10.5281/zenodo.18018371>
- Aydın, F., Gürs, B., ve Doğan, O. (2025). Cultural heritage from an interdisciplinary perspectives: Analysing the perspectives of architecture and tourism academicians. *Journal of Mediterranean Tourism Research*, 4(1), 7–32.

- ▶ Avcıkurt, C., Sarioğlu, M., Dinç, Y., ve Gürs, B. (2025). The Mediterranean Diet: From Intention to Behavior the Role of Multidimensional Perceived Social Support (MPSS). *International Journal of Agro Nutrifood Practices*, 5(4). <https://doi.org/10.36647/IJANP/05.04.A001>
- ▶ Gürs, B., ve Aydın, F. (2025). Gastronomide Meşruiyetin İki Yüzü: Michelin Yıldızlı Restoranlarda Uzman Otorite ve Tüketici Söyleminin Kesişimi. 9. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 2025)*, 247–248.
- ▶ Gürs, B., ve Doğan, O. (2024). Gastronomide endüstri devrimi: Geleneksel-modern teknolojiler. *Dijitalleşmenin turizme yansımaları* (Cilt 1, ss. 464–479). Nobel Bilimsel Eserler.
- ▶ Doğan, O., ve Gürs, B. (2024). Gastronomi temalı rekreasyonel faaliyetler. *Teknoloji ve trendlerle rekreasyon* (Cilt 1, ss. 65–79). Detay Yayıncılık.

Bilimsel Etkinlikler

- ▶ Gürs, B. (Sunan yazar). (2025, 23–24 Ekim). *The Mediterranean Diet: From Intention to Behavior - The Role of Multidimensional Perceived Social Support (MPSS)*. International Conference on Tourism Industry (ICTI-25), Kyrenia, Cyprus.
- ▶ Gürs, B. (Sunan Yazar). (2025). Gastronomide Meşruiyetin İki Yüzü: Michelin Yıldızlı Restoranlarda Uzman Otorite ve Tüketici Söyleminin Kesişimi. 9. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 2025)*, 247–248.
- ▶ Gürs, B. (Sunan Yazar). (2026). Environmental Variation in Taste Perception: An Evaluation of Basic Tastes at Sea Level and 2200 m Altitude Using a Trained Sensory Panel. *Proceedings of International Conference 2026*, 4–5 June 2026. Özet bildirir.
- ▶ Gürs, B. (Sunan Yazar). (2025). Gastronomi ve Aşçılık Öğrencilerinin “Yeşil Gurme” Kavramına İlişkin Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi (KİT) ile İncelenmesi. 8. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 2024)*.
- ▶ Anamur-Bozyazı Turizm Stratejisi Çalıştayı (2024). Deniz ve Yat Turizmi. <https://mersin.edu.tr/haberler/384661/universitemiz-tarafindan-duzenlenen-anamur-bozyazi-turizm-stratejisi-calistayi-2024-basariyla-tamamlandi>

Ödüller ve Başarılar

- ▶ En İyi Bildiri Sunumu Ödülü (Best Paper Presentation), 2025. *The Mediterranean Diet: From Intention to Behavior - The Role of Multidimensional Perceived Social Support (MPSS)*. International Conference on Tourism Industry (ICTI-25), Association for Scientific and Academic Research (ASAR), Kyrenia, Cyprus, 23–24 Ekim 2025.

Araştırma Alanları

- ▶ Sürdürülebilir Tüketici Davranışı
- ▶ Gastronomi Teknolojileri
- ▶ Duyusal Analiz
- ▶ Ürün Geliştirme