



## Gaziantep Yöresel Yemeklerinden Alaca Çorbanın Tanımlayıcı Duyusal, Temel Bileşen ve Kümeleme Analizleri ile Karakterizasyonu (Characterization of Alaca Soup, Gaziantep Regional Meal, Using Descriptive Sensory, Principal Component and Cluster Analysis)

Mert YILDIRIM<sup>a</sup> , \*Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:28.05.2018

Kabul Tarihi:26.06.2018

### Anahtar Kelimeler

Alaca çorba

Duyusal analiz

Gaziantep

PCA

### Öz

Bir toplumun mutfak kültürünü oluşturan en önemli etkenler, toplumun bulunduğu coğrafi konum ve bu konumda yaşamış medeniyetlerden kalan miraslar, göçler ve ticaretlerdir. Bu olgular çerçevesinde Gaziantep kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Bu kültürün önemli bir parçası olan çorbalar, ekonomik ve besleyici olması bakımından Gaziantep mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Alaca çorba, Gaziantep yöresinde yer alarak, Türk ve Anadolu mutfak kültürünü temsil eden değerlerden bir tanesidir. Bu nedenle çalışmamızda Alaca çorbanın Gaziantep mutfak kültüründeki önemi, tarih ve sosyokültürel etkilere bağlı olarak uğradığı değişimleri inceleyerek, reçetelerin kaybolmasını önlemek adına kayıt altına alarak gelecek kuşaklara aktarmak ve duyusal parametrelerini tespit etmek amaçlanmaktadır. Bunun için 118 yıllık periyot içerisinde hazırlanan üç farklı reçete kullanılmıştır. Parametreleri belirlenen reçetelere tanımlayıcı duyusal, temel bileşen ve hiyerarşik kümeleme analizleri uygulanmıştır. Duyusal analiz sonuçlarında Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme kitabında yer alan Alaca çorba reçetesinin genel izlenim, tarhun aroması, baharat dengesi, acı dengesi, sos aroması ve kıvam parametrelerinde öne çıktığı tespit edilmiştir.

### Keywords

Alaca soup

Sensory analysis

Gaziantep

PCA

### Abstract

The most important factors that constitute a culinary culture of a society are its geographical location and the heritage, migrations and trade from civilizations that lived in this location. Within these facts, Gaziantep has created a unique culinary culture. In Gaziantep cuisine, soups have an important place economical and nutritional value. Alaca soup is one of the values representing Turkish and Anatolian culinary culture, taking place in the Gaziantep region. For this reason, our study aims to investigate the changes in the Gaziantep culinary culture due to its importance, history and sociocultural effects, to record them in order to prevent the disappearance of prescriptions and to transfer them to future generations and to determine their sensory parameters. For this reason three different prescriptions which had been prepared during 118 years were used. Descriptive sensory, principal components and hierarchical clustering analyses were applied to the recipes parameters of which have been determined. According to the results of the sensory analysis obtained, Alaca soup which prescribed in the book "Ayıntab'dan Gaziantep'e Yeme İçme" was determined to be came forward in the parameters of tarragon aroma, spice balance, bitter balance, sauce flavor and consistency parameters.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [as.sonmezdag@gmail.com](mailto:as.sonmezdag@gmail.com) (A. S. Sönmezdağ)