



Vanilya ve Vanilin ile İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma (Determination of the Knowledge Level of Vanilla and Vanillin: An Investigation on Gastronomy and Culinary Arts Pupils)

*Bilal DEVECİ^a , Bahar DEVECİ^b 

^a Kırklareli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kırklareli/Turkey

^b Balıkesir University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Vanilya
Vanilin
Vanilya çeşitleri
Gastronomi
Turizm

Öz

Araştırmada gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin vanilya ve vanilin ile ilgili bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca bu araştırmada katılımcıların vanilya ve vanilin kullanım düzeyleri, vanilya ve vanilin arasındaki farklılıklar irdelenmektedir. Bu amaç doğrultusunda gelecekte yiyecek-içecek endüstrisinde görev alacak gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma yapılmıştır. Araştırmada anket tekniği kullanılmış ve elde edilen veriler istatistiksel analizlere tabi tutulmuştur. Anket sonucundan elde edilen verileri yorumlayabilmek için her bir ifadenin frekans ve yüzde dağılımları alınarak değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre; katılımcıların genel olarak vanilya ve vanilin konusunda yeterli derecede bilgi sahibi oldukları ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca katılımcıların vanilya kullanım düzeylerinin düşük, vanilin kullanım düzeylerinin oldukça yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir. Vanilin kimyasal içeriği hakkında bilgi sahibi oldukları, ancak kimyasal atık sülfat ve hayvan dışkılarından vanilin üretilmesi konusundaki bilgi düzeylerinin düşük seviyede olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Keywords

Vanilla
Vanillin
Vanilla species
Gastronomy
Tourism

Abstract

The aim of the study is to determine the knowledge level of vanilla and vanillin of gastronomy and culinary arts pupils. Moreover, it has been examined that the levels of vanilla and vanillin use by participants in this study, differences between vanilla and vanillin. In accordance with this purpose a study has been carried out on gastronomy and culinary arts pupils who will work in the food and beverage industry in the future. Survey technique has been used in the research and the obtained data has been analyzed statistically. In order to describe the data, obtained at the end of the application, each statement frequency and ratio have been evaluated. According to the research results; it has been revealed that participants have sufficient knowledge about vanilla and vanillin in general. Besides, it has been found that participants have low levels of vanilla usage and they have very high levels of vanillin usage. It has been revealed that participants have knowledge about the chemical content of vanillin, but have a low level of knowledge about the production of vanillin from chemical waste sulphate and droppings.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: bilaldeveci@gmail.com (B.Deveci)