



Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniđi Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz- “Çorum Alaca” Örneđi (Product Development and Sensory Analysis with Deconstruction Technique From Some Local Meals – “Çorum-Alaca” Sample)

* Gökmen DUMAN^a , İlkay YILMAZ^a , Arda ER^a 

^a Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişı

Gönderim Tarihi:16.05.2021

Kabul Tarihi:18.06.2021

Anahtar Kelimeler

Dekonstrüksiyon
Yöresel mutfak
Duyusal analiz
Ürün geliştirme

Öz

Bu araştırmanın amacı, geleneksel Türk mutfağında yer alan bazı ürünlerin, yapılan ürün geliştirme sonrası duyusal analiz yöntemi ile değerlendirilerek beğeni durumlarının özgün halleri ile karşılaştırılmasıdır. Bu çalışmada geleneksel Türk mutfağını temsil edebilecek üç ürün seçilmiştir. Çalışma kapsamında “Çorum-Alaca” yöresinde saha ziyaretleri gerçekleştirilmiş ve yöre halkıyla görüşmeler yapılmıştır. Yemek pişirme teknikleri ve süreçleri incelenerek geliştirilecek ürünler tespit edilmiş ve bulgular kaynak taraması ile desteklenmiştir. Ürünlerin tarihsel birikimle gelen özgün yapıları ve içeriğindeki malzemelere sadık kalınarak, modern tekniklerle görsel ve lezzetsel bir yorumlamaya gidilmiş ve seçilen ürünler, dekonstrüksiyon tekniği kullanılarak geliştirilmiştir. Yapılan ürün geliştirmenin sonuçları, oluşturulan panel grupları tarafından duyusal analiz tekniği ile değerlendirilmiştir. Çalışma sonuçlarına göre geliştirilen yeni ürünlerin, görünüm açısından özgün hallerine göre belirgin bir biçimde daha fazla beğenildiği görülürken; ürünlerin özgün hallerindeki temel yapının değiştirilmesinin lezzet açısından olumsuz sonuçlandığı tespit edilmiştir.

Keywords

Deconstruction
Local cuisine
Sensory analysis
Product development

Abstract

The aim of this research is to compare some products in traditional Turkish cuisine with their original taste by evaluating them with sensory analysis method after product development. In this study, three products belonging to “Çorum-Alaca” region that can represent traditional Turkish cuisine were selected. Within the scope of the study, field visits were made in “Çorum-Alaca” region and interviews were made with local people. By examining cooking techniques and processes, products to be developed were determined and the findings were supported by a literature review. By adhering to the original structures of the products that come with historical background and the materials in their content, a visual and tasteful interpretation was made with modern techniques and the selected products were developed using the deconstruction technique. The results of the product development made were evaluated by sensory analysis technique by the formed panel groups. According to the results of the study, it was observed that the new products developed were appreciated significantly more in terms of appearance than their original forms, while it was found that changing the basic structure of the products in their original form had negative results in terms of taste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gokmenduman@baskent.edu.tr (G. Duman)

DOI:10.21325/jotags.2021.842