



Farklı Bölgelere Ait Tarhanaların Duyusal Özellikleri** (Sensory Characteristics of Tarhanas Belonging to Different Regions)

* Merve BAL YILDIRIM ^a , Oya ÖZKANLI ^a , Ahmet Salih SÖNMEZDAĞ ^b 

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

^b Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Muğla/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:13.08.2021

Kabul Tarihi:20.09.2021

Anahtar Kelimeler

Tarhana
Duyusal analiz
LPA
PCA

Öz

Anadolu'da yöresel çorba denildiğinde ilk akla gelenlerden biri olan tarhana, temel ham maddesi tahıl ve yoğurttan oluşan laktik asit ve alkol fermantasyonuyla üretilen bir gıda ürünüdür. Genellikle ev ekonomisi çerçevesinde üretilen ve tüketilen tarhana, yerel halk tarafından geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Zengin bir gıda bileşimine sahip olmasından dolayı yüksek protein, vitamin ve mineral deposudur. Standart üretim süreci olmadığından bileşime eklenen malzemenin miktarına göre besleyici değerleri değişkenlik göstermektedir. Türkiye'de birçok bölge ve yörede farklı üretim yöntemleri bulunan tarhana, yapan kişinin geleneklerine, damak tadına, alışkanlıklarına bağlı olarak değişkenlik göstererek birbirinden farklı duyusal özelliklere de sahiptirler. Bu çalışmada tarhanaların temel özelliklerinin tanımlanması, farklılıkların belirlenmesi amacıyla dört farklı bölgelerden elde edilen tarhanaların duyusal profilleri incelenerek Tanımlayıcı Lezzet Profil Analizi (LPA) uygulanmıştır. Lezzet profil analizi sonuçlarından elde edilen verilerin istatistiksel olarak da önemini vurgulamak ve tespit etmek için Temel Bileşen Analizi (PCA) yapılmıştır. Duyusal analiz sonucunda genel beğeni parametresine göre başarılı bulunan ve beğenilen iki tarhana çorbası Ege (Manisa ve Çevresi) Tarhanası, Bolu kızılıcık tarhanası olmuştur. PCA ile incelenen duyusal sonuçlar istatistiksel olarak önemli bulunmuştur.

Keywords

Tarhana
Sensory analysis
LPA
PCA

Abstract

Tarhana, one of the things comes to mind when local soup is mentioned, is a food products produced via lactic acid and alcohol fermentation, with the basic ingredients consisting of cereal and yogurt. Tarhana, usually produced and consumed in the framework of home economics, is made by the local people via traditional methods. Because it has a rich food composition, it is a high protein, vitamin and mineral reservoir. Because there is no standard production process, the nutrition value ranges depending on the amount of the ingredients added to the composition. With different production methods in many regions and areas in the country, tarhana varies depending on the traditions, taste and habits of the producing person and has different sensory characteristics. In this study, the sensory profiles of tarhanas, from four different regions, were assessed and defining taste profile analysis (LPA) was applied in order to define the basic characteristics of tarhanas and to determine the differences. In order to emphasize and find out the statistical significance of the data obtained from the taste profile analysis, principal component analysis (PCA) was performed. Two tarhana soups, considered as successful and liked depending on the general liking parameter, as a result of the sensory analysis, were the Aegean (Manisa and vicinity) and Bolu Kizilcik tarhanas. The sensory results assessed via PCA were found as statistically significant.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mrv.baal@gmail.com (M. Bal Yıldırım)

DOI: 10.21325/jotags.2021.882

**Bu çalışma Merve Bal Yıldırım'ın Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında, "Anadoluda Tarhana Kültürü, Çeşitleri ve Seçili Örneklerin Duyusal Karakterizasyonu Üzerine Bir Çalışma" başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.