



Farklı İçerikli Çikolatalarda Bulunan Bileşenlerin Duyusal Olarak Tespit Edilebilirliğinin Araştırılması (Investigation of Sensorial Detectability of Components in Chocolates with Different Contents)

* Emre HASTAOĞLU^a , Şefahat TAŞÇI^b 

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

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:26.06.2021

Kabul Tarihi:08.08.2021

Anahtar Kelimeler

Duyusal analiz

Çikolata

Tadım testi

Gastronomi

Öz

Çikolata dünyanın birçok ülkesinde severek tüketilen besleyici bir atıştırma ürünüdür. Çikolatalardaki temel kalite unsurları lezzet, tekstür, koku, görünüş ve genel beğeni gibi parametreler olup üretim şekli, kullanılan hammadde ve depolama süreci çikolatanın kalitesini ve beğeni derecesini etkilemektedir. Bu çalışmada, farklı içerikteki çikolata örneklerinin katılımcılar tarafından duyusal olarak tahmin edilebilirliği ve duyusal olarak beğenilerinin ölçülmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla çikolata örneklerinin içerisindeki bileşenleri tahmin etmeleri için çoktan çok seçmeli tadım tekniği kullanılmıştır. Ayrıca katılımcıların demografik özellikleri ile tadım katılmadan önce çikolata tüketimine bakış açılarını içeren dört ifadelik sorular ile katılımcıların tadım yaptıkları çikolataların kalite özelliklerini puanlamaları istenmiştir. Çalışmada elde edilen bulgular incelendiğinde katılımcıların farklı içerikteki çikolatalarda bulunan bileşenleri tespit edebilme puanları üzerinde öğretim gördükleri sınıf, cinsiyet ve çikolata yeme sıklığı gibi faktörlerin istatistiksel olarak etkili olmadığı görülmüştür. Bununla birlikte katılımcılardan sigara içenlerin anason, kakule veya ada çayı gibi bileşenlerin bulunduğu çikolataların bileşen tespitinde daha başarılı oldukları söylenebilir. Farklı içerikteki çikolataların duyusal parametrelerinin de farklı puanlar olarak aralarında kabul edilebilirlik puanları değişmiştir.

Keywords

Sensory analysis

Chocolate

Taste test

Gastronomy

Abstract

Chocolate is a nutritious snack that is consumed in many countries of the world. The main quality elements in chocolates are taste, texture, smell, appearance and general taste, and the production method, raw materials used and storage process affect the quality and degree of appreciation of the chocolate. In this study, it was aimed to predict the sensory perception of chocolate samples with different contents and to measure their sensory liking. For this purpose, multiple-choice tasting technique was used to predict the components in the chocolate samples. In addition, the participants were asked to rate the quality characteristics of the chocolates before participating in the tasting. In the study, it was seen that factors such as the class, gender and frequency of eating chocolate were not statistically effective on the participants' scores for detecting the components in chocolates with different contents. However, it can be said that smokers among the participants were more successful in detecting some components of chocolates.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr (E. Hastaoglu)

DOI:10.21325/jotags.2021.888