



Nörogastronomi ve Duyuların Lezzet Algısına Etkisinin Yarı Yapılandırılmış Görüşmelerle Analizi (Analysis of Neurogastronomy and the Effect of the Senses on the Perception of Taste with Semi-Structured Interviews)

Hakkı ÇILGINOĞLU^a , * Ülkü ÇILGINOĞLU^b 

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

^b Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.02.2022

Kabul Tarihi: 07.06.2022

Anahtar Kelimeler

Nörogastronomi

Duyular

Lezzet algısı

Öz

Tüm insanlarda hayati öneme sahip olan, Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi piramidinde göstermiş olduğu gibi yeme ve içme gereksinimidir. İnsanoğlunun yeme ve içme ihtiyacı, doğduğu andan itibaren onunla gelişmekte ve temel güduları arasında yer almaktadır. İnsanların bazı yiyecek ve içecekleri daha fazla severken, bazı ürünleri sevmemesi gerçeği tüm gücü ile hayatımızda var olmaya devam etmektedir. Lezzet algısı hangi duyu organından etkilenecek tercihler yapmaktadır? Söz konusu çalışmanın çıkış noktasını da bu durum oluşturmaktadır. Kavramsal açıdan “Nörogastronomi nedir?”, “Dünyada nasıl ortaya çıkmıştır?” ve “Tüketilen ürünlerden alınmış olan hazın ne kadarı yenilen gıdalardan ne kadarı beyinde oluşan lezzet algısından kaynaklanmaktadır?” sorularına cevap aranmıştır. Yapılan bu çalışma ile nörogastronomi bilinirliğinin ölçülmesi, bir gıdayı tüketirken duysal algılardan hangilerini kullanarak değerlendirme yapıldığının belirlenmesi ve renklerin lezzet algısına etkisi araştırılmıştır. Kavramsal çerçevede çalışmanın veri toplama aracı olan yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturularak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinden 32 kişi katılım göstermiştir. Bu görüşmelerden elde edilen en önemli bulgu; geçmişten gelen, yerleşik kanıların değişebilir olduğu ve duyuların nörobilim ile lezzet algısını değiştirebileceğidir.

Keywords

Neurogastronomy

Senses

Taste perception

Abstract

It is the need to eat and drink, which is of vital importance in all humans, as Maslow showed in the hierarchy of needs pyramid. The need of human beings to eat and drink develops with him from the moment he is born and is among his basic motives. The fact that people like some foods and drinks more, but dislike some products continues to exist in our lives with all its strength. Taste perception is affected by which sense organ and makes choices? This is the starting point of this study. Conceptually, “What is neurogastronomy?”, “How did it originate in the world?” and “How much of the pleasure obtained from the products consumed is due to the foods eaten and how much is due to the perception of taste in the brain?” answers to the questions were sought. With this study, the measurement of neurogastronomy awareness, the determination of which sensory perceptions are used while consuming a food, and the effect of colors on the perception of taste were investigated. Interviews were conducted by creating a semi-structured interview form, which is the data collection tool of the study in the conceptual framework. 32 people from Kastamonu University Faculty of Tourism participated in the research. The most important finding from these interviews; from the past is that established notions are changeable and that the senses can alter the perception of taste with neuroscience.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kucilginoglu@gmail.com (Ü. Çılginoglu)

DOI:10.21325/jotags.2022.1018