



## Türkiye’de Yetiştirilen Bazı Armut Çeşitlerinden Elde Edilen Gastronomik Ürünlerin Duyusal Özelliklerinin ve Beğeni Durumlarının Değerlendirilmesi (Evaluation of Sensory Attributes and Hedonic Scores of Gastronomic Products Produced By Some Pear Varieties Cultivated in Turkey)

\* Perihan KENDİRCİ<sup>a</sup> , Aysu TÜRKMAN<sup>a</sup> , Berivan ERİNCİK<sup>a</sup> , Yaşar Asu

TABANLI<sup>a</sup> , Özlem YATKIN<sup>a</sup> , Gökhan ÖZTÜRK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Izmir Katip Celebi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Izmir/Turkey

<sup>b</sup> T.R. Ministry of Agriculture and Forestry, Directorate of Fruit Research Institute, Eğirdir/Isparta

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 26.08.2022

Kabul Tarihi: 25.09.2022

### Anahtar Kelimeler

Armut çeşitleri

Armutlu içecek

Poşe armut tatlısı

Zeytinyağlı armut yemeği

Duyusal değerlendirme

### Öz

Bu çalışmada, Türkiye’de ticari olarak üretimi devam eden bazı armut çeşitleri ile ıslah çalışmalarıyla yeni geliştirilen bazı armut çeşitlerinin gastronomik bir ürün olarak farklı gıda formülasyonlarında kullanım olanaklarının incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada incelenen armut örnekleri hali hazırda uluslararası ticarete konu olan üç ticari armut çeşidi (Kieffer, Deveci ve Williams) ile Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından “Ateş Yanıklığı Hastalığına Toleranslı Armut Çeşit Islahı” projesi kapsamında geliştirilen üç yeni armut çeşidi (Dönen-C, Gökdem, FiRest) olarak sıralanmaktadır. Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden temin edilen söz konusu armut çeşitleri kullanılarak üç farklı gastronomik ürün formülasyonu (armutlu içecek, poşe armut tatlısı, zeytinyağlı armut yemeği) hazırlanmıştır. Her bir ürün formülasyonunda kullanılan armut çeşidinin ürünün beğeni durumuna etkisinin belirlenmesi amacıyla elde edilen ürünlerin duyusal değerlendirilmesi, hedonik puanlama skalası kullanılarak 15 panelistin katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda armutlu içecek, poşe armut tatlısı ve zeytinyağlı armut yemeği tariflerinde genel olarak en beğenilen armut çeşitlerinin sırası ile Dönen-C, FiRest ve Williams oldukları belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar, yeni geliştirilen armut çeşitlerinin tüketiciler tarafından tercih edilme potansiyellerinin yüksek olduğunu göstermektedir.

### Keywords

Pear varieties

Pear smoothie

Poached pear dessert

Pear dish with olive oil

Sensory analysis

### Abstract

In this study, it was aimed to examine the possibilities of using some pear cultivars that are commercially produced in Turkey and some pear cultivars newly developed through breeding studies as a gastronomic product in different food formulations. The pear samples evaluated in the study are three commercial pear cultivars (Kieffer, Deveci and Williams) that are currently subject to international trade, and three new pear cultivars (Dönen-C, Gökdem, FiRest) developed by the Fruit Research Institute within the scope of the "Pear Blight Tolerant Pear Variety Breeding" project. Three different gastronomic product formulations (pear drink, poached pear dessert, pear dish with olive oil) were prepared using the aforementioned pear varieties obtained from the Fruit Research Institute Directorate. In order to determine the effect of the pear variety used in each product formulation on the preferability of the product, the sensory evaluation of the obtained products was carried out with the participation of 15 panelists using the hedonic scoring scale. As a result of the study, the most popular pear varieties in the recipes of pear drink, poached pear dessert and pear dish with olive oil were determined as Dönen-C, FiRest and Williams, respectively. The results show that the newly developed pear varieties have a high potential to be preferred by consumers.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Corresponding Author

E-mail: perihan.kendirci@ic.edu.tr (P. Kendirci)