



## Isabella Üzümü ve Kefir İlaveli Fonksiyonel Dondurma (Functional Ice Cream with Isabella Grape and Kefir)

\* Yazgı PATAR <sup>a</sup> , Fulya SARPER <sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Graduate School of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

<sup>b</sup> Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 18.10.2022

Kabul Tarihi: 14.12.2022

### Anahtar Kelimeler

Fonksiyonel gıda

Fonksiyonel dondurma

Kefir

Isabella üzümü

### Öz

Çalışmada, dondurma ürününe fonksiyonel özellik kazandırmak amacıyla yüksek fenolik bileşenler ve resveratrol içeren üzüm meyvesi ile probiyotik özellik gösteren kefir içeceği ilave edilerek birden fazla fonksiyonellik birleştirilmiştir. Üzüm olarak Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilen kokulu üzüm Isabella (*Vitis Labrusca L.*) tercih edilmiştir. Fonksiyonel dondurma üretiminde 4 farklı oranda (%15.0, %30.0, %45.0 ve %60.0) Isabella üzüm meyvesi ve 4 farklı oranda (%15.0, %30.0, %45.0 ve %60.0) kefir denenmiştir. Değerlendirmede iki aşamalı deneysel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Öncelikle eğitilmiş panelistlere hazırlanan ürünlerin duyu analizi yapılarak en çok beğenilen tespit edilmiştir. İkinci aşamada eğitilmiş panelistler tarafından onaylanan nihai ürün reçetesine uygun şekilde hazırlanan dondurmaya tüketici beğeni testi uygulanmıştır. En beğenilen dondurma %30.0 kefir ve %45.0 Isabella üzümlü ürün olmuştur. Tüketicilerin Isabella üzümü ve kefir dondurmasına ilişkin değerlendirmeleri; görünüş, koku, doku ve tat açısından incelendiğinde beğeni seviyelerinin ve satın alma niyetlerinin yüksek olduğu görülmüştür. Tüketici beğeni testi sonuçlarına göre katılımcıların fonksiyonel gıdalara olumlu yaklaşımı lezzetli ve sağlıklı alternatif ürünlerin geliştirilmesi ve etkisinin görülmesi açısından önemlidir.

### Keywords

Functional food

Functional ice cream

Kefir

Isabella grape

### Abstract

In this study, multiple functionalities were combined by adding grape containing phenolic compounds and resveratrol and kefir with probiotic properties to functional properties to ice cream product. The fragrant grape species was used as Isabella (*Vitis Labrusca L.*) grown in the Black Sea Region. 4 different ratios (15.0%, 30.0%, 45.0% and 60.0%) of Isabella grapefruit and 4 different ratios (15.0%, 30.0%, 45.0% and 60.0%) of kefir were tried. A two-stage experimental research method was used in the evaluation. Firstly, sensory analysis of the product prepared with recipes by trained panelists was performed and the most liked was determined. In the second stage, a consumer taste test was applied. The most popular ice cream was the product containing 30.0% kefir and 45.0% Isabella grape. When consumers' evaluations of Isabella grape and kefir ice cream were analyzed in terms of appearance, odor, texture and taste that their level of appreciation and purchase intentions were high. As a result of the consumer appreciation test, the positive approach of participants to functional foods are important in terms of the development and impact of delicious and healthy alternative products.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: patar.yazgi@hbv.edu.tr (Y. Patar)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1144