



Tabak Renginin Besin Algısı Üzerine Etkisi (The Effect of Plate Color on Food Perception)

* Merve ÇAPAŞ^a , Müge YILMAZ^a 

^a Erciyes University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics, Kayseri/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2022

Kabul Tarihi: 02.12.2022

Anahtar Kelimeler

Besin algısı
Beslenme
Çekicilik
Tabak rengi

Öz

Besin sunumunda yapılan küçük değişiklikler besin seçimlerini etkileyebilmektedir. Bu araştırmanın amacı tabak renginin besin algısına etkisini belirlemektir. Araştırmaya 18 yaş üstü 40 gönüllü kız öğrenci katılmıştır. Araştırmada siyah, beyaz, kırmızı renkte, her renkten iki tane, 17 cm çapında, desensiz, toplam altı tane düz tabak kullanılmıştır. Tabakların üç tanesine düzenli, diğer üç tabağa ise dağınık bir şekilde boyutları birbirine yakın bir ızgara köfte (30g) ve üç dilim kızarmış patates (30g) koyulmuştur. Her katılımcıdan bir tane tabak seçmesi ve seçtiği tabaktaki besinleri çekicilik, deneme istekliliği, beğeni ve baharat algısı açısından değerlendirmesi istenmiştir. Değerlendirme için görsel analog skalası (1 en kötü-9 en iyi besin algısı) kullanılmıştır. Katılımcıların çoğunun (%70) düzenli tabağı tercih ettiği saptanmıştır. Kırmızı tabaktaki besinlerin çekicilik, isteklilik ve beğeni algısı siyah tabağa göre önemli düzeyde daha yüksektir ($p<0,001$). Kırmızı, beyaz ve siyah tabaklar arasında besinlerin baharat algısı açısından önemli düzeyde fark yoktur ($p>0,05$). Araştırmanın sonucunda; besinlerin kırmızı tabakta sunumunun besini deneme isteğini, çekiciliğini, beğenisini arttırdığı bulunmuştur.

Keywords

Food perception
Nutrition
Attractiveness
Plate color

Abstract

Small changes in food presentation can affect food choices. The aim of this research is to determine the effect of plate color on food perception. Forty female students over 18 years of age participated in the research. In the research, six plain plates in black, white and red, two of each color, 17 cm in diameter, without a pattern were used. A similar size grilled meatball (30g) and three slices of fried potatoes (30g) were placed in the middle of plates, in the same order and dispersedly placed on the other three plates. Each participant was asked to choose a plate and evaluate in terms of attractiveness, willingness to try, liking of the foods and perception of spice. Visual analog scale (1 worst-9 best food perception) was used. It was determined that the participants mostly (70%) preferred the organized plate. The perception of attractiveness, willingness and liking of the foods on the red plate is significantly higher than on the black plate ($p<0,001$). There is no significant difference between red, white and black plates in terms of spice perception of foods ($p>0,05$). As a result of the research; It has been found that the presentation of foods on a red plate increases the desire to try the food, its attractiveness and taste.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: mervecapas@erciyes.edu.tr (M. Çapaş)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1163