



## Anadolu Mutfağında Unutulmak Üzere Olan Yemeklerin Ürün Geliştirme Kapsamında Duyusal Analiz Yöntemiyle Değerlendirilmesi (Evaluation of Meals That Are Going to Be Forgotten in The Anatolian Cuisine with Sensory Analysis Method Within The Scope of Product Development)

\* Murat USTA <sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Dokuz Eylül University, İzmir Vocational School, Department of Hotel Restaurant and Catering Services, İzmir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.11.2022

Kabul Tarihi: 26.12.2022

### Anahtar Kelimeler

Duyusal algı

Unutulmuş yemekler

Ürün geliştirme

Anadolu mutfağı

### Öz

Bu çalışmada Anadolu'nun unutulmak üzere olan yemeklerinin geliştirilmesine yönelik algısal haritalar kullanılarak orijinal reçeteler ile ders süresince önceden kararlaştırılmış farklı reçetelerin karşılaştırması yer almaktadır. Çalışmaya katılan öğrencilerin güncel tat algıları da gözetilerek oluşturulan alternatif reçetelerin toplum tarafından benimsenip benimsenemeyeceği sorgulanmaktadır. Değerlendirme sürecinde farklı gruplara aynı malzemelerin kullanılması kaydıyla, ürünün hem alternatif reçetesi hem de orijinal reçetesi yaptırılmıştır. Eğitim düzeyleri yeterli olduğu düşünülen Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu ikinci sınıf öğrencileri panelistler olarak belirlenmiştir. Araştırma için kullanılan reçeteler ile ürünlerin duyusal analizleri gerçekleştirilmiştir. Analizi gerçekleştirilen ürünlerin algısal haritaları karşılaştırmalı olarak araştırma bulgularına eklenmiş ve farklılıklar çıkarım, öneri ve değerlendirme yoluyla bulgulara eklenmiştir. Ürün geliştirme dersi kapsamında gerçekleştirilen çalışma Anadolu yemeklerinin geliştirilebilir potansiyelde olduğunu göstermiştir. Yemeklerin kültürleri yayma, ekonomik katkı ve tanıtma (Özdemir, 2012) özellikleri de düşünüldüğünde söz konusu potansiyelin daha yaygın bir biçimde değerlendirilmesinin önem arz ettiği düşünülmektedir. Araştırmanın amaçlarından bir tanesi de ders kapsamının uygulama yapılarak öğrencilerin konuları daha iyi kavrayabilmeleri sağlanmaya çalışılmıştır.

### Keywords

Sensory analysis

Forgotten dishes

Anatolian cuisine

Product development

### Abstract

In this study, using perceptual maps for the development of about to be forgotten foods of Anatolia, the comparison of the original recipes with the different prescriptions previously agreed during the course is included. It is questioned whether alternative prescriptions created by considering the current taste perceptions of the students participating in the study can be adopted by the society. Provided that the same materials are used in different groups during the evaluation process, both the alternative prescription and the original prescription of the product are made. Dokuz Eylül University School of Applied Sciences sophomore class students, whose education levels are considered to be sufficient are designated as panelists. Sensory analyzes of the products with the prescriptions used for the research were performed. Perceptual maps of the analyzed products were comparatively added to the research findings and differences were added to the findings through inference, suggestions and evaluation. The study carried out within the scope of the product development course has shown that Anatolian dishes have the potential to be improved. Considering the cultural spread, economic contribution and promotion features of dishes(Özdemir, 2012), it is thought that it is important to evaluate this potential more widely. One of the aims of the research was to ensure that the students could understand the subjects better by applying the scope of the course. It is also thought that the semi- theoretical and semi-practical course achieved its purpose in this way.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: murat.usta@deu.edu.tr (M. Usta)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1172