



Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Amasya Yemeklerinin Duyusal Analizle Değerlendirilmesi

Evaluation of Forgotten Local Amasya Foods Using Sensory Analysis

Kenan PALA*^{ID}

*Öğr. Gör. Dr. Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, kenan.pala@amasya.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4903-1433

Öz

Amasya yöresine özgü unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin duyusal analizini yaparak, bu yöresel lezzetlerin karakteristik özelliklerini değerlendirmek ve gelecekte koruma çabalarına katkı sağlamak bu çalışmanın temel amacıdır. Bu amaç doğrultusunda, Amasya'nın unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinden pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mıhlaması, mayasız ve hamursuz yemeklerinin duyusal analizleri yapılmıştır. Lezzet, doku, koku ve görünüş gibi duyusal özellikler bu analizin odak noktasını teşkil etmektedir. Araştırma deneysel tasarıma sahip olup veriler duyusal analiz tekniği kullanılarak toplanmıştır. Yemeklerin duyusal analizleri puanlama testi kullanılarak yapılmıştır. Duyusal analiz ölçeğinde panelistlerin belirtmiş olduğu puanların aritmetik ortalamaları alınarak unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin sonuçları değerlendirilmiştir. Duyusal analiz sonuçlarına dayalı olarak, mayasız yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş Amasya yöresel yemekleri içerisinde görünüş, lezzet ve genel beğeni açısından ön plana çıktığı görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Yöresel yemek, Duyusal analiz, Amasya.

Abstract

The main purpose of this study is to evaluate the characteristic features of these local delicacies and contribute to conservation efforts in the future by making sensory analysis of almost forgotten foods specific to the Amasya region. For this purpose, sensory analysis was carried out on the almost forgotten foods of Amasya, such as pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mıhlaması, mayasız and hamursuz foods. Sensory characteristics such as taste, texture, smell and appearance are the focus of this analysis. The research has an experimental design and data was collected using the sensory analysis technique. Sensory analysis of the foods was made using the scoring test. The results of forgotten local Amasya foods were evaluated by taking the arithmetic averages of the scores stated by the panellists on the sensory analysis scale. Based on the sensory analysis results, it is seen that the mayasız food stands out among the forgotten Amasya local foods in terms of appearance, taste and general appreciation.

Keywords: Tourism, Local foods, Sensory analysis, Amasya.

Giriş

Yemek, insanlık tarihinde sadece bir biyolojik ihtiyaç olarak değil, aynı zamanda kültürel, sosyal ve duygusal bir deneyim olarak da öne çıkmıştır. İnsanlar, yemekleri sadece açlıklarını gidermek için değil, aynı zamanda topluluklarını bir araya getirmek, kültürel kimliklerini ifade etmek ve duygusal bağlar kurmak için kullanmışlardır. Yemekler, coğrafi bölgelere, tarihsel geçmişlere, yerel malzemelere ve geleneklere özgü bir şekilde şekillenmiş ve böylece "yöresel yemekler" olarak adlandırılan bu özel gastronomik mirası oluşturmuştur (Pala ve Daşkın, 2021). Yöresel yemeklerin tarihi, binlerce yıl öncesine dayanmaktadır. İnsanlar, yerel kaynakları kullanarak yemekler hazırlamışlar ve bu yemekleri nesiller boyunca geleneksel tariflerle aktarmışlardır. Bu aktarım, aile içi ve topluluk içi etkileşimler aracılığıyla gerçekleşirken, aynı zamanda ticaret yoluyla da başka bölgelere yayılmıştır. Bu nedenle, yöresel yemeklerin büyük bir kültürel çeşitliliği temsil ettiği söylenebilir (Aydoğdu ve Duman, 2017).

Yöresel yemekleri etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Bu faktörler, bölgenin coğrafi, iklimsel, kültürel ve tarihsel özelliklerine dayalı olarak farklılık gösterebilir. Coğrafi faktörler, yöresel yemeklerin temel bileşenlerini belirlemektedir. Bir bölgenin coğrafi yapısı, o bölgenin hangi tarım ürünlerinin yetiştirilebileceğini ve hangi deniz ürünlerinin elde edilebileceği konusunda ipuçları vermektedir. Örneğin, kıyı bölgelerinde yaşayan topluluklar genellikle deniz ürünleri ağırlıklı bir mutfak kültürü geliştirirken, iç kesimlerde yaşayanlar daha çok tahıl ve hayvansal ürünleri kullanmaktadır. İklimsel faktörler de yöresel yemekleri büyük ölçüde etkilemektedir (Anadolu Üniversitesi, 2019). İklim, hangi bitkilerin yetişebileceğini, hangi meyvelerin olgunlaşabileceğini ve hangi hayvanların beslenebileceğini göstermektedir. Soğuk iklimlerde genellikle sıcak, doyurucu yemekler tercih edilirken, sıcak iklimlerde daha hafif ve serinletici yemekler öne çıkmaktadır. Kültürel ve tarihsel faktörler de yöresel yemekleri şekillendirmektedir. Göçler, ticaret yolları, bölgenin stratejik konumu vb. durumlar bir bölgenin yemek tariflerini ve pişirme yöntemlerini etkileyebilmektedir. Aynı şekilde, bölgesel gelenekler ve inançlar da yöresel yemekleri etkileyen bir diğer önemli faktördür (İlhan vd., 2022).

Duyusal analiz; işitme, dokunma, koku ve görme duyuları ile gözlemlenen yemeklerin kalitesini hissetmek, ölçmek, analiz etmek, izlemek ve değerlendirmek için kullanılan bilimsel bir yaklaşım olarak tanımlanmaktadır (Muñoz vd., 2023). Tadılınan ürünün bileşen özelliklerinin ortaya çıkarılması, üretim sürecindeki farklılıkların belirlenmesi ve numunenin duyusal karakterinin belirlenmesi amacıyla kullanılan niceliksel bir analiz yöntemi olan duyusal analiz, araştırmacılar tarafından eğitilmiş, yarı eğitilmiş ya da eğitilmemiş panelist bir gruba uygulanması suretiyle kullanılmaktadır. Tadım panelistleri, profesyonel eğitim almış bireylerden veya gıda ürünlerine ilgi duyan gönüllülerden oluşabilir ve çeşitli duyusal analiz teknikleri kullanarak ürünlerin özelliklerini değerlendirebilirler. Duyusal analizlerin doğruluğu, yapıldığı bağlam ve seçilen panelistlerle ilgilidir. Duyusal analiz testlerinden güvenilir ve tutarlı bulgular üretebilmek için bilimsel olarak uygulanması gerekmektedir (Song vd., 2023). Ayrıca panelistlere önceden konu hakkında detaylı bilgi verilmeli ve birbirlerine müdahale etmeyecek şekilde lezzetler sunulmalıdır. Bununla birlikte duyusal analizin yapıldığı mekân mümkün olduğunca dış etkilerden arındırılacak ve panelistin dikkatini dağıtmayacak şekilde düzenlenmelidir. Testler, araştırmaya dâhil edilen gıda örneklerinin ortalama değerlerini, kalite özelliklerini ve tercih düzeylerini belirlemektedir. Duyusal analizler, yeni ürünler geliştirmek, müşterilerin üretilen ürüne ilişkin beğeni ve tercih durumlarını belirlemek, ürünleri karşılaştırmak, ürünlerin ayırt edici özelliklerini belirlemek ve pazar araştırmalarına yardımcı olmak amacıyla yaygın olarak kullanılmaktadır (Marcazzan vd., 2018).

Duyusal analiz; yiyecek ve içeceklerin kalitesinin belirlenmesi, geliştirilmesi, standartlaştırılması ve ticari olarak pazarlanması için yaygın olarak kullanılan bir araştırma tekniğidir. Bununla birlikte gıda endüstrisinde ürün geliştirme ve iyileştirme süreçlerinde de önemli bir rol oynamaktadır. Duyusal analiz, görme, tat alma, dokunma, koklama ve işitme ana bileşenlerine dayalı olarak gerçekleştirilmektedir. Görme; yiyeceklerin dış görünümü, renkleri, şekilleri ve dokuları ile ilgilidir. Yiyeceklerin tadı, tuzluluk, tatlılık, ekşilik, acılık ve umami gibi tat özellikleriyle değerlendirilmektedir. Yiyeceklerin aroması ve kokusu, insanların burunlarıyla algıladığı koklama hissi kullanılarak analiz edilir. Yiyeceklerin aroma bileşenleri, ürünün kokusunu ve lezzetini oluşturan temel faktörlerdir. Yiyeceklerin dokusu ve yapısal özellikleri, insanların ağızlarındaki doku hissiyatı kullanılarak analiz edilir. Bu, yiyeceğin sertlik, yumuşaklık veya taneli yapı gibi özelliklerini değerlendirmek için kullanılmaktadır. Yiyeceklerin bazı özellikleri, özellikle çıtır çıtır yiyeceklerin çıtırtısı veya içeceklerin köpük sesi, işitsel duyularla değerlendirilebilir. Duyusal analiz, tüketici beklentilerini karşılayan ürünlerin geliştirilmesi ve piyasaya sürülmesi için kritik bir adım olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca, gıda ürünlerinin tutarlılığının ve kalitesinin sağlanmasına yardımcı olmaktadır (Drake vd., 2023).

Duyusal analiz testleri "ayırt edici testler", "tanımlayıcı testler" ve "tercih edici testler" başlıkları altında toplanabilir. Ayırt edici testler ürün kalite kontrolü, raf ömrü araştırması ve kusur tespiti için faydalıdır. Bu araştırmaların yapılabilmesi için panelistlerin farklılıkları keşfetme ve ayırt etme kapasitesi gerekmektedir. Ayırt edici testlerin soruları, iki veya daha fazla madde arasında bir ayırım olup olmadığını belirlemeye çalışmaktadır. Tanımlayıcı testler, bilinen bir kaliteye yönelik ürün oluşturmak, mevcut bir ürünü değişen bileşenler veya tekniklerle yenilemek veya çeşitli deneysel ve ticari öğeler arasındaki farkları araştırmak için uygundur. Bu yöntemler, bir ürünün duyusal niteliklerinin tespit edilmesini, analiz edilmesini ve anlaşılmasını gerektirir ve panelistlerde yüksek düzeyde duyusal keskinlik ve eğitim gerektirmektedir. Tercih edici testler, tüketicilerin ürünler arasındaki farklılıkları algılayıp algılamadığını ve ürünün beğenisinin veya kabul edilebilirliğinin artıp artmadığını incelemek için kullanılmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019).

Amasya, zengin tarihi ve kültürel mirasıyla Türkiye'nin kuzeyinde yer alan önemli bir şehirlerden biridir. Amasya'nın sahip olduğu kültürel birikim, tarihi boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmasından ve en önemlisi de Osmanlı İmparatorluğu döneminde şehzadelere okul görevi üstlenmesinden kaynaklanmaktadır. Bu zengin kültürel yapı Amasya'nın mutfağını da

etkilemiştir. Coğrafi olarak İç Anadolu ile Karadeniz'in kesişme noktasında yer alan kentte günümüzde hem Karadeniz hem de İç Anadolu mutfağının izlerine rastlamak mümkündür (Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

Amasya denilince ilk akla misket elma gelmektedir. Misket elma zaman içinde şehrin simgesi haline gelmiştir. Amasya, özellikle hamur işleri olmak üzere çok çeşitli bir gastronomi birikimine de sahiptir. Nohut mayasıyla yapılan Amasya çöreği bölgede oldukça popülerdir. Bunun yanında yanuç, işkefe böreği gibi diğer hamur işleri de mevcuttur. Şehirde öne çıkan bir diğer lezzet olan keşkek; kendine özgü küp içerisinde taş fırında uzun süre pişirilmesiyle benzerlerinden ayrılmaktadır. Amasya'da çiçek bamyası üretimi yaygındır. Diğer illerdeki bamya çorbası ya da yemekleri Amasya'da yetiştirilen çiçek bamyalardan yapılmaktadır. Yörede yapılan etli çiçek bamyası dikkat çeken yöresel lezzetlerden biridir. Süzme yoğurt, yarma ve tereyağında kavrulmuş kuru nane ile yapılan toyga çorbası şehrin en bilinen ve en çok tüketilen çorbasıdır. Kuru bakla ile yapılan iç harcın asma yaprağında kendine özgü şekli ile sarılmasıyla yapılan baklalı dolma ödüllü ve tescilli yöresel Amasya yemeklerindedir. Patlıcan ve kuzu eti ile yapılan pehli yörenin ağır misafir yemeği olarak gösterilmektedir (Ünsalan ve Pala, 2022).

Amasya tarih boyunca farklı kültürlerin etkisi altında kalmış ve bu etkileşim mutfak kültürünü de derinlemesine etkilemiştir. Amasya mutfağı bünyesinde, bu tarihi geçmişi yansıtan geleneksel yemekler barındırmaktadır. Ancak, modern yaşam tarzının ve ticaretin etkisiyle, bu yöresel yemekler unutulmaya yüz tutmuş, yerini daha ticari ve küresel lezzetlere bırakmıştır. Tüm bu gelişmelere rağmen son zamanlarda Amasya özelinde valilik, belediye, üniversite vb. kurumlar, gastronomi ile ilgili dernekler ve araştırmacılar unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetleri tespit etmeye yönelik ortak çalışmalar yapmaktadırlar. Bu kapsamda yapılmış olan çalışmalarla pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mihlaması, mayasız ve hamursuz gibi yemeklerin Amasya gastronomisine kazandırılması noktasında ilk adım atılmıştır (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2021; Pala, 2023).

Bu noktadan hareketle; Amasya yöresine özgü unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin duyusal analizini yaparak, bu yöresel lezzetlerin karakteristik özelliklerini değerlendirmek ve gelecekte koruma çabalarına katkı sağlamak bu çalışmanın temel amacıdır. Bu amaç doğrultusunda, Amasya'nın unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinden pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mihlaması, mayasız ve hamursuz yemeklerinin duyusal analizleri yapılmıştır. Lezzet, doku, koku ve görünüş gibi duyusal özellikler bu analizin odak noktasını teşkil etmektedir. Elde edilen veriler, bu yöresel yemeklerin karakteristik özelliklerini belirlemeye ve geleneksel tariflerin nasıl daha iyi korunabileceğini anlamaya yardımcı olacaktır. Bununla birlikte bu lezzetlerin öne çıkartılması Amasya yöresel yemeklerinin ticari potansiyelini arttırarak ilin turizm gelirine ve yerel ekonomisine önemli katkılarda bulunabilir.


Amasya Mutfağına Ait Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler




Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (2017) ve Pala (2023) yapmış oldukları çalışmada pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mihlaması, mayasız ve hamursuz gibi yemeklerin unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemekleri olduğunu tespit etmiştir. Bahsi geçen yemeklerle ilgili bilgiler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Pastırmalı kuşekmeği yemeği; yörede "kuşekmeği" olarak bilinen yeşil pancar otunun bulgur ve pastırma ile kavrulmasıyla hazırlanır. Kabak kabuğu kavurması; yeşil kabaktan elde edilen kabukların ince uzun şekilde doğranıp pirinç ve kıyma ile pişirilmesiyle hazırlanır. Soğan mihlaması yemeği ise; küp şeklinde doğranan kuru soğanların yöreye özgü soğuk et kavurması ilavesiyle kavrulup üzerine yumurta kırılarak hazırlanmaktadır. Mayasız; kıyma, kuru soğan ve salça ile hazırlanan iç harcın açılan hamurun arasına konulması ve taş fırında pişirilmesiyle hazırlanır. Hamursuz; kat kat açılan yufkaların arasına ceviz içi, yağ ve haşhaş konularak üst üste dizilmesi ve kare şeklinde kesilip yuvarlanan parçaların taş fırında pişirilmesiyle hazırlanır.

Amasya mutfağına ait birçok unutulmaya yüz tutmuş lezzetinin olduğu düşünülmektedir. Çalışmaya konu olan pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mihlaması, mayasız ve hamursuz yemekleri önceki çalışmalarda ortaya konan ve reçeteleri oluşturulmuş yemeklerden bazılarıdır. Bu yemeklerin çalışma kapsamına dâhil edilmesi ticarileştirme potansiyellerinin yüksek olduğunun önceki çalışmalarda ortaya konmasından ileri gelmektedir (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2021; Pala, 2023).

Tablo 1. Amasya Mutfağına Ait Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler

Yemeğin Adı	Açıklama	Fotoğraf
Pastırmalı Kuşekmeği	Yörede “kuşekmeği” olarak bilinen yeşil pancar otunun bulgur ve pastırma ile kavulmasıyla hazırlanan yöresel Amasya yemeği.	
Kabak Kabuğu Kavurması	Yeşil kabaktan elde edilen kabukların ince uzun şekilde doğranıp pirinç ve kıyma ile pişirilmesiyle hazırlanan yöresel Amasya yemeği.	

<p>Soğan Mihlaması</p>	<p>Küp şeklinde doğranan kuru soğanların yöreye özgü soğuk et kavurması ilavesiyle kavrulup üzerine yumurta kırılarak hazırlanan yöresel Amasya yemeği.</p>	
<p>Mayasız</p>	<p>Kıyma, kuru soğan ve salça ile hazırlanan iç harçla yapılan Amasya mutfağına özgü hamur işi yemeği. Mayasız köylerde bulunan taş fırınlarda pişirilmektedir.</p>	
<p>Hamursuz</p>	<p>Kat kat açılan yufkaların arasına ceviz içi, yağ ve haşhaş konularak üst üste dizilmesi ve kare şeklinde kesilip yuvarlanması ile hazırlanan yöresel Amasya mutfağına ait hamur işi. Hazırlanan hamursuzlar taş fırında pişirilir.</p>	

Yöntem

Araştırma deneysel tasarıma sahip olup veriler duyusal analiz tekniği kullanılarak toplanmıştır. Unutulmaya yüz tuttuğu Pala (2023) tarafından tespit edilen pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mıhlaması, mayasız ve hamursuz olmak üzere 5 adet yöresel Amasya yemeği araştırma kapsamında duyusal analizle değerlendirilmiştir. Yemeklerin duyusal analizleri puanlama testi kullanılarak yapılmıştır. Puanlama testleri, renk, koku, doku ve lezzet gibi duyusal niteliklerin sayısal veya özel bir puan aralığı kullanarak ürünlerin kalite özelliklerini derecelendirmek veya bu kalite özelliklerinin gücünü ölçmek için kullanılan bir tekniktir. Puanlama testlerinde araştırmaya dâhil edilen katılımcıların vermiş olduğu puanların ortalaması alınmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019). Araştırma kapsamında unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin duyusal analizle değerlendirilmesi için Altuğ-Onoğur ve Elmacı'nın "Gıdalarda Duyusal Değerlendirme" kitabı referans alınarak hazırlanan duyusal analiz ölçeği kullanılmıştır. Duyusal analiz ölçeği genel olarak yemeklerin "görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni" özellikleri "1-çok az- 5- çok fazla" aralığında değerlendirilmesine yönelik hazırlanmıştır.

Altuğ Onoğur ve Elmacı (2019) duyusal analiz panellerinde; eğitilmiş 3-10, yarı eğitilmiş 8-25, eğitilmemiş en az 80 panelistin olması gerektiğini belirtmiştir. Bu referans doğrultusunda, duyusal analiz testi, Amasya'da çalışan, yaşları 23 ile 48 arasında değişen, yarı eğitilmiş 10 profesyonel aşçıdan oluşan panel grubu tarafından uygulanmıştır. Çalışma kapsamında pastırmalı kuşekmeği, kabak kabuğu kavurması, soğan mıhlaması, mayasız ve hamursuz yemekleri panelist adedince tadımlık birer porsiyon hazırlanmış ve tadımdan önce yemekler hakkında panelistlere kısaca bilgi verilmiştir. Panelistlere görme, koku alma vb. duyusal yetileri hakkında sorular sorulmuş ve herhangi bir sorularının olmadığı cevabı alınmıştır. Yemeklerin tadımı Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu uygulama restoranında panelistlerin birbirini etkileyemeyeceği uygun şartlar altında gerçekleştirilmiştir. Tadımın ardından oluşturulan duyusal analiz puanlama test formuna yemeklerin görünüşü, kokusu, dokusu, lezzeti ve genel beğenisi ile ilgili panelistlerin 1-5 arası değerlendirme puanlarını vermeleri suretiyle duyusal analiz süreci tamamlanmıştır. Duyusal analiz ölçeğinde panelistlerin belirtmiş olduğu puanların aritmetik ortalamaları alınarak unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin sonuçları değerlendirilmiştir.

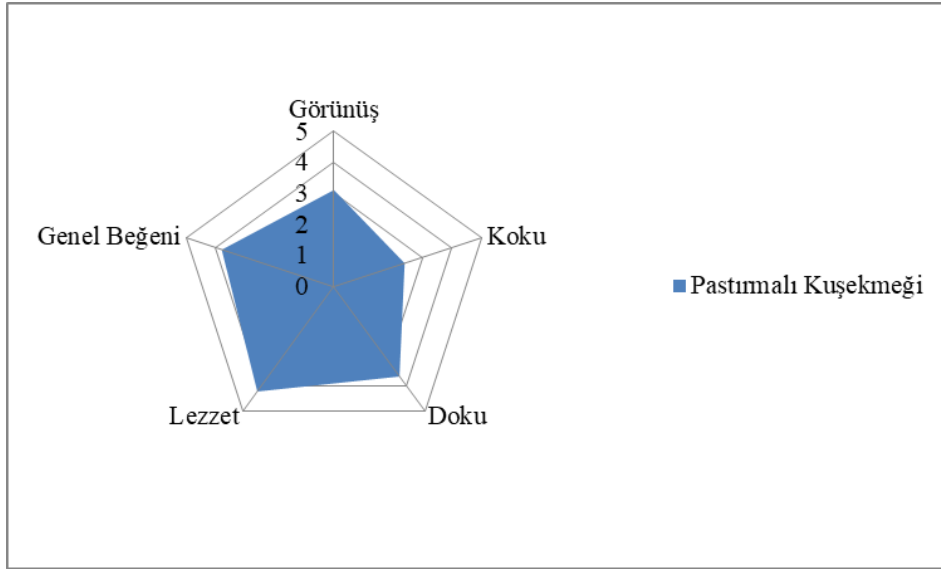
Bulgular

Unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin duyusal analizle değerlendirilmesi çalışması kapsamında 10 tane aşçıdan oluşan yarı eğitilmiş panelist grubundan elde edilen veriler aşağıda tablo ve grafikler halinde paylaşılmıştır.

Tablo 2. Pastırmalı Kuş Ekmegi Yemeğinin Duyusal Analiz Değerlendirme Sonuçları

Duyusal Özellik	Ortalama (\bar{x})
Görünüş	3,1
Koku	2,4
Doku	3,6
Lezzet	4,2
Genel Beğeni	3,8

Tablo 2'ye bakıldığında pastırmalı kuşekmeği yemeğinin görünüşünün 3,1 oranında, kokusunun 2,4 oranında, dokusunun 3,6 oranında, lezzetinin 4,2 oranında, genel beğenisinin ise 3,8 oranında duyusal olarak değerlendirildiği görülmektedir. Pastırmalı kuşekmeği yemeğinin duyusal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 1'de gösterilmiştir.

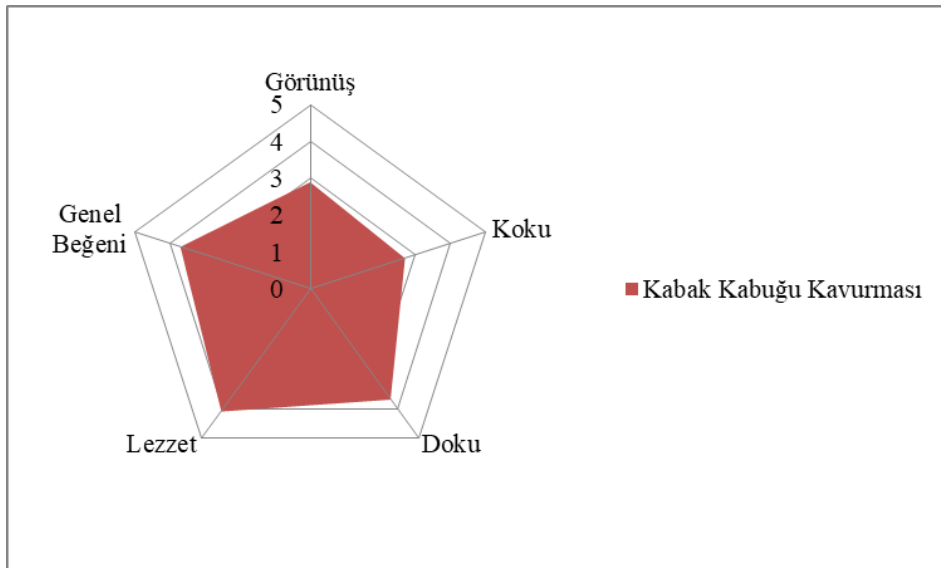


Grafik 1. Pastırmalı Kuş Ekmeği Yemeğinin Duyusal Analiz Grafiği

Tablo 3. Kabak Kabuğu Kavurması Yemeğinin Duyusal Analiz Değerlendirme Sonuçları

Duyusal Özellik	Ortalama (\bar{x})
Görünüş	2,9
Koku	2,7
Doku	3,7
Lezzet	4,1
Genel Beğeni	3,7

Tablo 3'e bakıldığında kabak kabuğu kavurması yemeğinin görünüşünün 2,9 oranında, kokusunun 2,7 oranında, dokusunun, 3,7 oranında, lezzetinin 4,1 oranında, genel beğenisinin ise 3,7 oranında duyuşsal olarak değerlendirildiği görülmektedir. Pastırmalı kuşekmeği yemeğinin duyuşsal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 2'de gösterilmiştir.

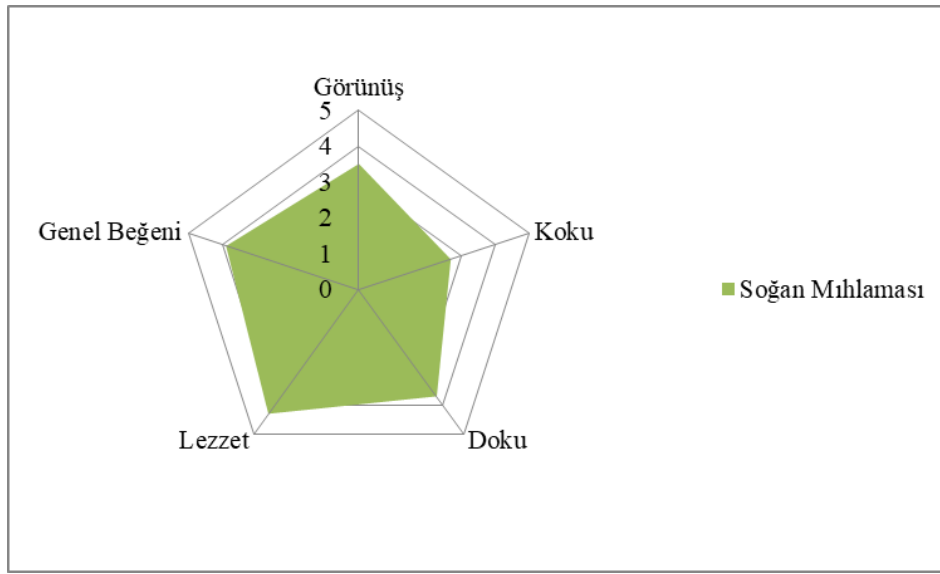


Grafik 2. Kabak Kabuğu Kavurması Yemeğinin Duyusal Analiz Grafiği

Tablo 4. Soğan Mıhlaması Yemeğinin Duyusal Analiz Değerlendirme Sonuçları

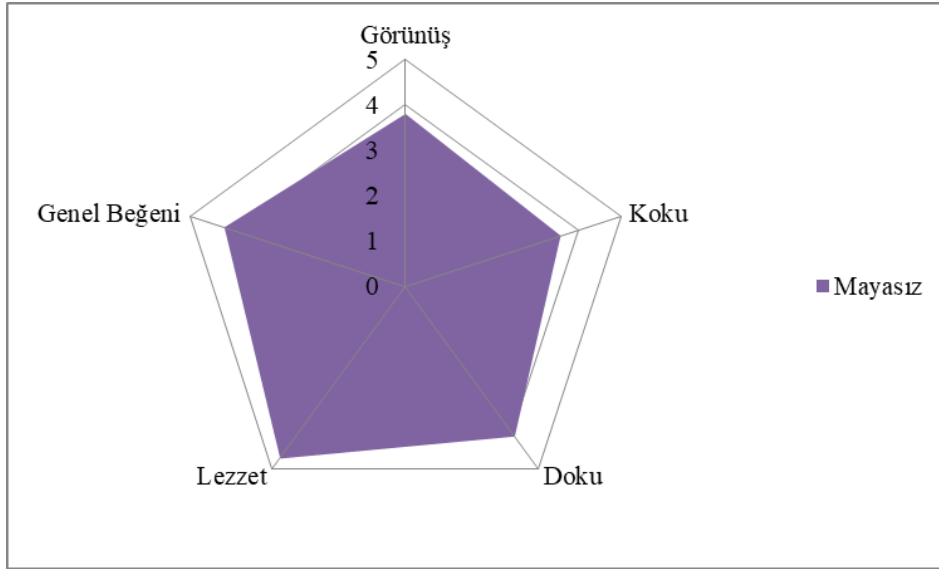
Duyusal Özellik	Ortalama (\bar{x})
Görünüş	3,5
Koku	2,4
Doku	3,6
Lezzet	4,3
Genel Beğeni	3,9

Tablo 4'e bakıldığında soğan mıhlaması yemeğinin görünüşünün 3,5 oranında, kokusunun 2,4 oranında, dokusunun, 3,6 oranında, lezzetinin 4,3 oranında, genel beğenisinin ise 3,9 oranında duyusal olarak değerlendirildiği görülmektedir. Soğan mıhlaması yemeğinin duyusal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 3'te gösterilmiştir.

**Grafik 3.** Soğan Mıhlaması Yemeğinin Duyusal Analiz Grafiği**Tablo 5.** Mayasız Yemeğinin Duyusal Analiz Değerlendirme Sonuçları

Duyusal Özellik	Ortalama (\bar{x})
Görünüş	3,8
Koku	3,5
Doku	4,1
Lezzet	4,7
Genel Beğeni	4,2

Tablo 5'e bakıldığında mayasız yemeğinin görünüşünün 3,8 oranında, kokusunun 3,5 oranında, dokusunun, 4,1 oranında, lezzetinin 4,7 oranında, genel beğenisinin ise 4,2 oranında duyusal olarak değerlendirildiği görülmektedir. Mayasız yemeğinin duyusal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 4'te gösterilmiştir.

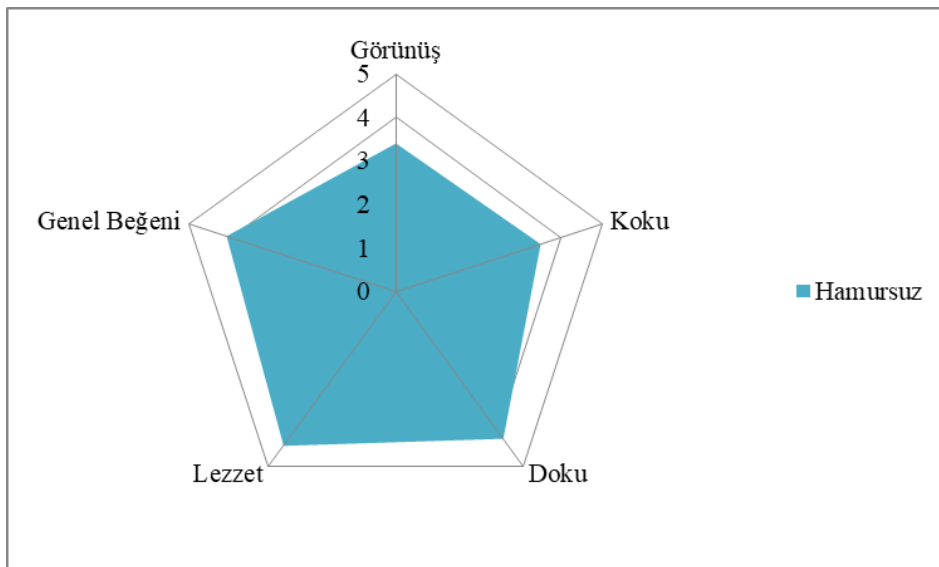


Grafik 4. Mayasız Yemeğinin Duyusal Analiz Grafiği

Tablo 6. Hamursuz Yemeğinin Duyusal Analiz Değerlendirme Sonuçları

Duyusal Özellik	Ortalama (x̄)
Görünüş	3,4
Koku	3,6
Doku	4,2
Lezzet	4,4
Genel Beğeni	4,1

Tablo 6'ya bakıldığında hamursuz yemeğinin görünüşünün 3,4 oranında, kokusunun 3,6 oranında, dokusunun, 4,2 oranında, lezzetinin 4,4 oranında, genel beğenisinin ise 4,1 oranında duyusal olarak değerlendirildiği görülmektedir. Hamursuz yemeğinin duyusal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 5'te gösterilmiştir.

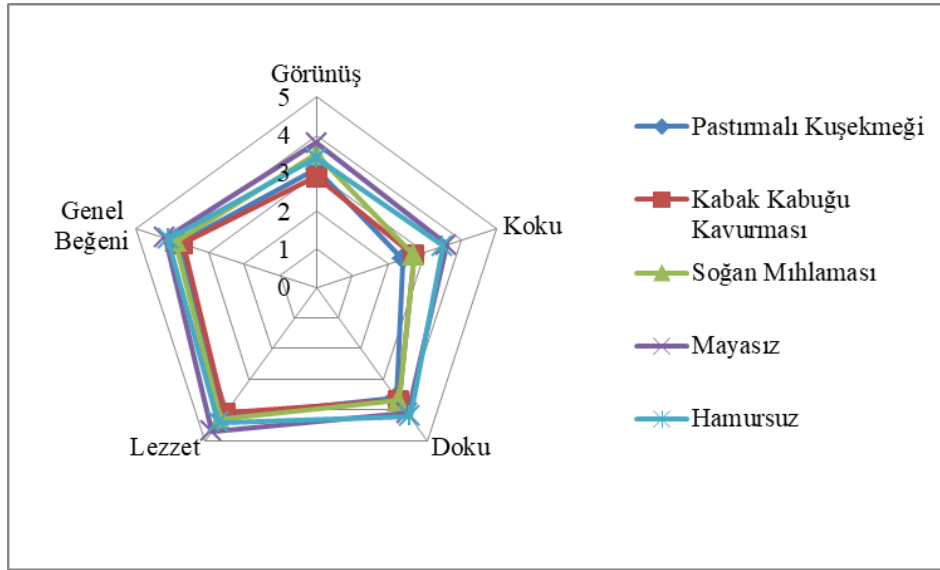


Grafik 5. Hamursuz Yemeğinin Duyusal Analiz Grafiği

Tablo 7. Yemeklerin Duyusal Analiz Sonuçlarının Karşılaştırılması

	Pastırmalı Kuşekmeği	Kabak Kabuğu Kavurması	Soğan Mıhlaması	Mayasız	Hamursuz
Görünüş	3,1	2,9	3,5	3,8	3,4
Koku	2,4	2,7	2,4	3,5	3,6
Doku	3,6	3,7	3,6	4,1	4,2
Lezzet	4,2	4,1	4,3	4,7	4,4
Genel Beğeni	3,8	3,7	3,9	4,2	4,1

Tablo 7'ye bakıldığında görünüş olarak 3,8 ortalama, lezzet olarak 4,7 ortalama ve genel beğeni olarak 4,2 ortalama ile görünüş, lezzet ve genel beğeni özellikleri bakımından en yüksek ortalamalarla değerlendirilen yemeğin mayasız olduğu görülmektedir. Yine Tablo 7'ye bakıldığında koku olarak 3,6 ortalama ve doku olarak 4,2 ortalama ile koku ve doku özellikleri bakımından en yüksek ortalamalarla değerlendirilen yemeğin ise mayasız olduğu görülmektedir. Tablo genel olarak değerlendirildiğinde en yüksek ortalamalara sahip yemeğin mayasız olduğu ve en düşük ortalamalara sahip yemeğin ise kabak kabuğu kavurması olduğu anlaşılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin karşılaştırmalı duyusal analiz sonuçları grafiksel olarak Grafik 6'da gösterilmiştir.

**Grafik 6.** Yemeklerin Karşılaştırmalı Duyusal Analiz Grafiği

Sonuç ve Değerlendirme

Elde edilen bulgular doğrultusunda unutulmaya yüz tutmuş Amasya yöresel yemeklerinin duyusal analiz sonuçları incelenmiştir. Bu sonuçlar, yöresel yemeklerin farklı özelliklerini göstermektedir ve bu değerlendirmeler, görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni açısından öne çıkan yemeklerin belirlenmesine yardımcı olmaktadır.

Görünüş açısından, mayasız yemeğinin en yüksek görünüş puanına sahip olduğu gözlemlenmektedir. Bu yemek, sunum açısından özellikle göze çarpmaktadır. Lezzet açısından, yine mayasız yemeğinin en yüksek lezzet puanına sahip olduğu görülmektedir. Mayasız yemeğinin özgün tatları ve dengeli tat profili, tadım panelistleri tarafından yüksek oranda beğenildiği söylenebilir. Genel beğeni açısından ise yine mayasız yemeğinin önde olduğu belirlenmiştir. Mayasız yemeğinin bileşeninde kıyma, soğan ve salça gibi birlikte kullanıldığında lezzetli yemeklerin ortaya çıkmasını sağlayan malzemelerin bulunması lezzet olarak en yüksek ortalama ile değerlendirilmesini sağlamış olabilir. Mayasızın pişirildiğinde cazip bir renk alması ve sunumu yapılırken kendine has bir şekilde dilimleniyor olması genel beğeni ve görünüş özellikleri bakımından ortalamasının yüksek olmasını açıklayabilir. Koku ve doku özellikleri bakımından, hamursuz yemeği en yüksek ortalama puanlara sahiptir.

Hamursuz yemeğinin bileşeninde bol miktarda tereyağı ve ceviz bulunmaktadır. Bu malzemeler kullanıldığı hamur işi yemeklere özellikle fırından alındığı ilk zamanda oldukça cezbedici bir yemek kokusu vermektedir. Hamursuz yemeğinin koku özelliği bakımından ortalamasının diğerlerine göre yüksek olması buna bağlanabilir. Bununla birlikte hamur işi yemekleri özellikle içerisinde yağ kullanıldığında oldukça yumuşak bir dokuya sahip olmaktadır. Dolayısıyla hamursuz yemeğinin sahip olduğu yumuşak yapı panelistler tarafından diğer yemeklere oranla en yüksek doku puan ortalaması ile değerlendirilmesini sağlamış olabilir.

Pastırmalı kuşekmeği, bileşeninde bulunan pastırma ve pancar otu sebebiyle koku bakımından düşük puan almış olabilir. Zira pastırma ve yeşil pancar otu kendine has kokuya sahiptir. Bu durumun bazı panelistler tarafından pastırmalı kuşekmeği yemeğinin koku bakımından olumsuz olarak değerlendirilmesine sebep olduğu düşünülmektedir. Aynı şekilde soğan mihlaması yemeği de koku bakımından düşük puan ortalamasına sahiptir. Bu durum yemeğin içerisinde kullanılan bol miktarda soğan ile açıklanabilir. Kabak kabuğu kavurması görünüş açısından diğer yemeklere oranla daha düşük puanla değerlendirilmiştir. Kabak kabuğunun piştiğinde aldığı renk panelistler tarafından kabak kabuğu kavurması yemeğinin görünüş bakımından olumsuz olarak değerlendirilmesine sebep olduğu söylenebilir.

Kısaca, bu analizlerin sonuçlarına dayalı olarak, mayasız yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş Amasya yöresel yemekleri içerisinde görünüş, lezzet ve genel beğeni açısından ön plana çıktığı görülmektedir. Bununla birlikte, duyusal analiz sonuçları kabak kabuğu kavurmasının en düşük puanlara sahip olduğunu göstermektedir. Bu sonuçların, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin özgünlüğünü ve ticari potansiyelini daha iyi anlamaya ve geliştirme çabalarına katkı sağlamaya yardımcı olacağı tahmin edilmektedir. Bu araştırma, Amasya mutfağının zengin mirasının korunması ve tanıtılması için bir adım olarak görülmelidir. Bu yemeklerin özgün tatları ve geleneksel tarifleri, Amasya'nın kültürel kimliğinin bir parçasıdır ve bu mirasın yaşatılması büyük bir öneme sahiptir.

Yemeklerin ticarileştirilmesi, gastronomi ve gıda endüstrisi için büyük bir öneme sahip bir süreçtir. Yöresel yemeklerin ticarileştirilmesi, ilin gastronomisine büyük fırsatlar sunar, ancak bu süreç dikkatli bir şekilde yönetilmelidir. Özgünlüğün korunması, sürdürülebilirlik, kültürel kimliğin vurgulanması ve güvenlik gibi önemli değerlendirmeler yapılarak, ticarileştirilen yöresel yemekler hem yerel topluluklara katkı sağlayabilir hem de ulusal ve uluslararası arenada başarılı olabilir. Bu nedenle, yemeklerin ticarileştirilmesi sürecinde bu faktörler göz önünde bulundurulmalıdır.

Duyusal analiz sonuçlarına dayanarak, mayasız yemeğinin ticarileştirme potansiyeli yüksek gibi görünmektedir. Bu yemek, görünüş, lezzet ve genel beğeni açısından panelistler tarafından olumlu bir şekilde değerlendirilmiştir. Bu nedenle, bu yemeğin restoranlar, gıda üreticileri veya yöresel yemek pazarlayan işletmeler tarafından ticarileştirilmesi ve daha geniş bir müşteri kitlesine sunulması düşünülebilir. Ticarileştirme süreci, yerel üreticilerin desteklenmesi ve mayasız yemeğinin özgünlüğünün korunması açısından dikkatli bir şekilde yönetilmelidir.

Çalışmanın sonucunda araştırmacılara ve uygulayıcılara unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin korunması, ticarileştirilmesi ve gelecek nesillere aktarılması konularında bir takım öneriler geliştirilmiştir: Yöresel yemeklerin geleneksel tarifleri, malzeme listeleri, pişirme yöntemleri ve hikâyeleri detaylı bir şekilde belgelenmelidir. Bu bilgiler dijital ortamda saklanabilir ve gelecek nesillere aktarılmak üzere kayıt altına alınabilir. Yerel topluluklar, yemeklerin korunması ve geleceğe taşınması süreçlerinde aktif bir rol oynamalıdır. Yemek festivalleri vb. etkinlikler düzenleyerek bu süreçlere katkı sağlayabilirler. Yöresel yemeklerin önemi ve değeri hakkında toplumun bilinçlendirilmesi önemlidir. Yemeklerin ticarileştirilmesi için yerel üreticiler ve restoranlar teşvik edilmelidir. Bu yemeklerin markalaşması ve ulusal/uluslararası pazarlara sunulması için pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Yöresel yemeklerin geleneksel tarifleri, modern damak zevkleriyle uyumlu hale getirilerek daha geniş bir tüketici kitlesine hitap edebilir. Ancak bu yeniden yorumlama süreci, yemeklerin özgünlüğünü koruyarak yapılmalıdır. Yerel restoranlar ve konaklama işletmeleri, unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler menülerine ekleyerek turistlere bu yöresel lezzetleri sunabilirler.

Çalışma kapsamında sadece beş yemeğin duyusal analizinin yapılması ve genel olarak görünüş, koku, doku, lezzet ve genel beğeni özellikleri bakımından değerlendirilmesi araştırmanın sınırlılıkları olarak söylenebilir. Mevcut araştırma unutulmaya yüz tutmuş yöresel Amasya yemeklerinin genel olarak değerlendirilmesini ve hangi yemeklerin ticari olarak değerlendirilebileceği konusunda temel bir kanı oluşmasını sağlamıştır. Bu konu ile ilgili gelecekte yapılacak araştırmalar duyusal özelliklerin detaylandırıldığı duyusal analiz ölçeği kullanarak yemekleri daha da derinlemesine inceleyebilir.

Kaynakça

- Altuğ Onoğur, T. ve Elmacı, Y. (2019). Gıdalarda Duyusal Değerlendirme. İzmir: Sidas Yayıncılık.
- Amasya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022). Amasya Turizmi. <https://amasya.ktb.gov.tr/>.
- Anadolu Üniversitesi (2019). Yöresel Mutfaklar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. Turizm ve Araştırma Dergisi, 6(1), 4-23.
- Drake, M.A., Watson, M.E. ve Liu Y. (2023). Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices. Annual Review of Food Science and Technology, 14(1), 427-448.
- İlhan, İ., Pala, K., ve Doğan, Y. (2022). Yöresel Amasya Yemeklerinin Kırsal Turizm Kapsamında Değerlendirilmesi. 1. Uluslararası Aşçılık ve Turizm Kongresi Tam Metin Bildiri Kitabı. 27-28 Ekim, s. 528-536, Amasya.
- Marcazzan, G. L., Mucignat-Caretta, C., Marchese, C. M. ve Piana, M.L. (2018) A review of methods for honey sensory analysis. Journal of Apicultural Research, 57(1), 75-87.
- Muñoz, F., Urvieta, R., Catania, A., Buscema, F., Berli, F. ve Fontana, A. (2023). Classification of Cabernet Franc Wines from Different Geographical Indications of Mendoza, Argentina, by Descriptive Sensory Analysis and Phenolic Profiles. ACS Food Science & Technology, 3 (8), 1334-1343.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (2021). “Amasya Mutfağı Gastronomide Markalaşıyor” Proje Sonuç Raporu.
- Pala, K. (2021). A Conceptual Study of The Role of Ottoman Palace Cuisine on Traditional Amasya Dishes and Gastronomy Culture. Journal of Tourism&Management Research, 6(3), 949-959.
- Pala, K. (2023). Gelenekten Geleceğe Yöresel Yemek Reçeteleri: Amasya Mutfağı. 5. Uluslararası Anadolu Bilimsel Araştırmalar Kongresi Tam Metin Bildiri Kitabı. 22-23 Temmuz, s. 838-846, Hakkâri.
- Pala, K. ve Daşkın, M. (2021). Gastro-Tourism: Traditional Amasya Gastronomy Recipes. Ankara: Iksad Publishing House.
- Song, S., Zhuang, J., Ma, C., Feng, T., Yao, L., Ho, C.T. ve Sun, M. (2023). Identification of novel umami peptides from Boletus edulis and its mechanism via sensory analysis and molecular simulation approaches. Food Chemistry, 398, 133835.
- Ünsalan, E. ve Pala, K. (2022). Amasya İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik Kavramsal Bir Çalışma. Kapadokya Akademik Bakış Dergisi, 6(1), 24-41.