

Feyza İrem AKHUY*, Gökçen YILDIZ

Bursa Teknik Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Bursa, *akhuyirem@gmail.com

ÖZET

Kendine has aromatik mayhoş bir tada sahip olan *Pepeçura* da hem geleneksel ve farklı bir tat olması hem de sağlık üzerinde olumlu etkilerinden dolayı tüketicinin dikkatini çekerek, tüketicinin beğenisini kazanacağı düşünülmektedir. Bu çalışma kapsamında *Pepeçura* tatlısının üretilebilmesi için reçete geliştirilmiş ve tüketici beğenisine sunulmuş duyusal analizleri gerçekleştirilmiştir.

Anahtar kelimeler: *Pepeçura*, duyusal analiz, kokulu (*izabella*) üzüm

1. GİRİŞ

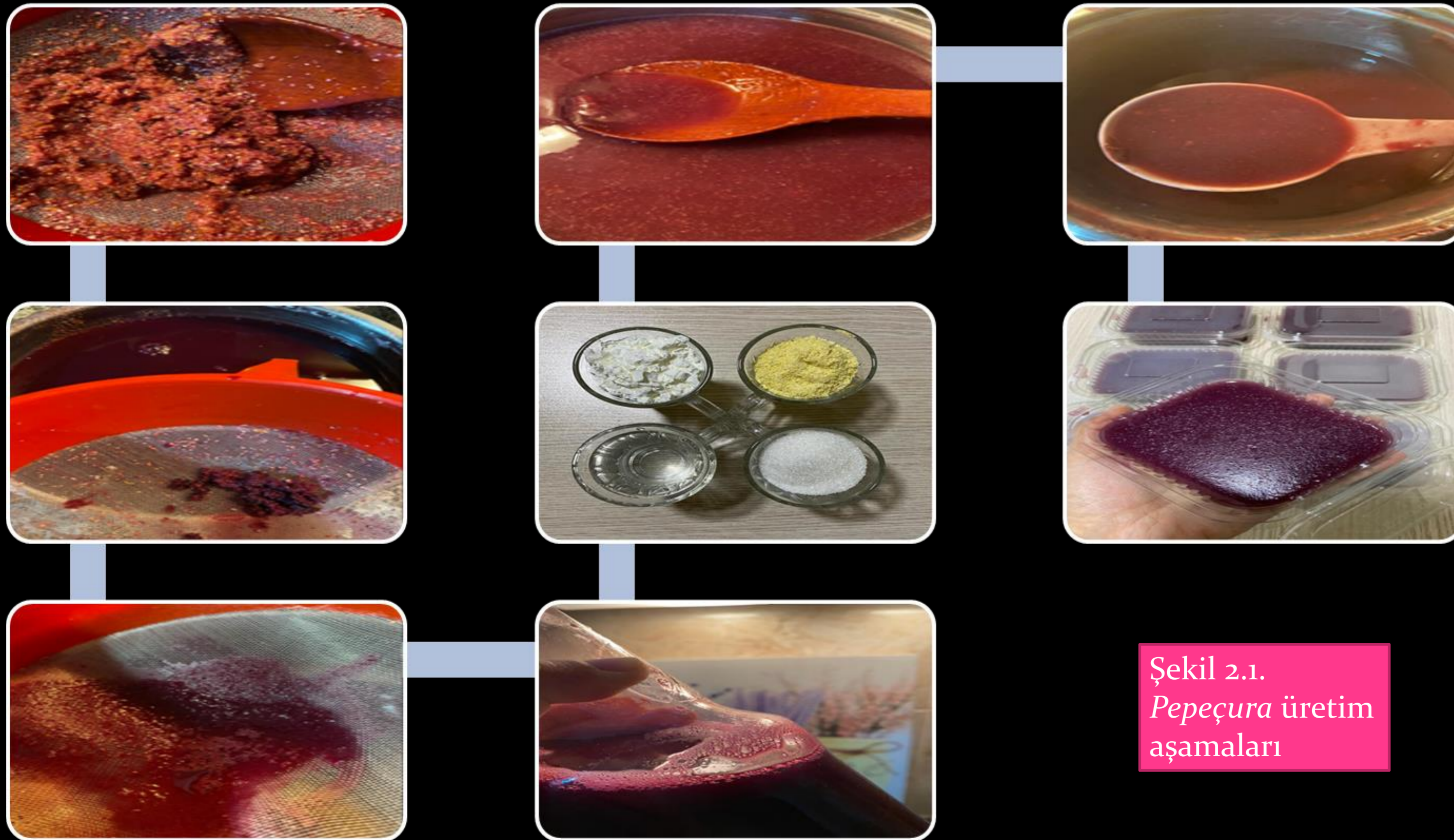
- Pepeçura* veya *Pepeçi*; yapımı bölgeden bölgeye farklılık gösteren özellikle Rize ve ilçelerinde bölge halkının vazgeçemediği bir tatlı çeşidi olup, Lazca'da "Termoni" ismiyle de bilinmektedir. Bölgede kokulu (*izabella*) üzüm (*Vitis labrusca* L.) olarak adlandırılan ve oldukça sert kabuklu ve koyu renkli üzümlerin kabuğuyla kaynatılması, mısır unu ve mısır nişastası gibi Karadeniz mutfağında daha sık kullanılan malzemelerle yapılan pudinge benzer yapıdaki *Pepeçura* yöresel bir lezzettir.
- Yaz mevsimin sonunda hasat edilen üzümlerden elde edilen bu geleneksel ürünümüzün lokantalarda servisi ya da hanelerde tüketimi genellikle yaz mevsimi ile sınırlıdır.
- Gastronomi turizminin daha çok yöresel ürünler etrafında geliştiği düşünülürse farklı etnik grupların yemek kültürlerinin yaşatılması büyük önem taşımaktadır. Kendine has aromatik mayhoş bir tada sahip olan *Pepeçura* da hem geleneksel ve farklı bir tat olması hem de sağlık üzerinde olumlu etkilerinden dolayı tüketicinin dikkatini çekerek, tüketicinin beğenisini kazanacağı düşünülmektedir.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışma kapsamında *Pepeçura* üretimi için geliştirilen reçete :

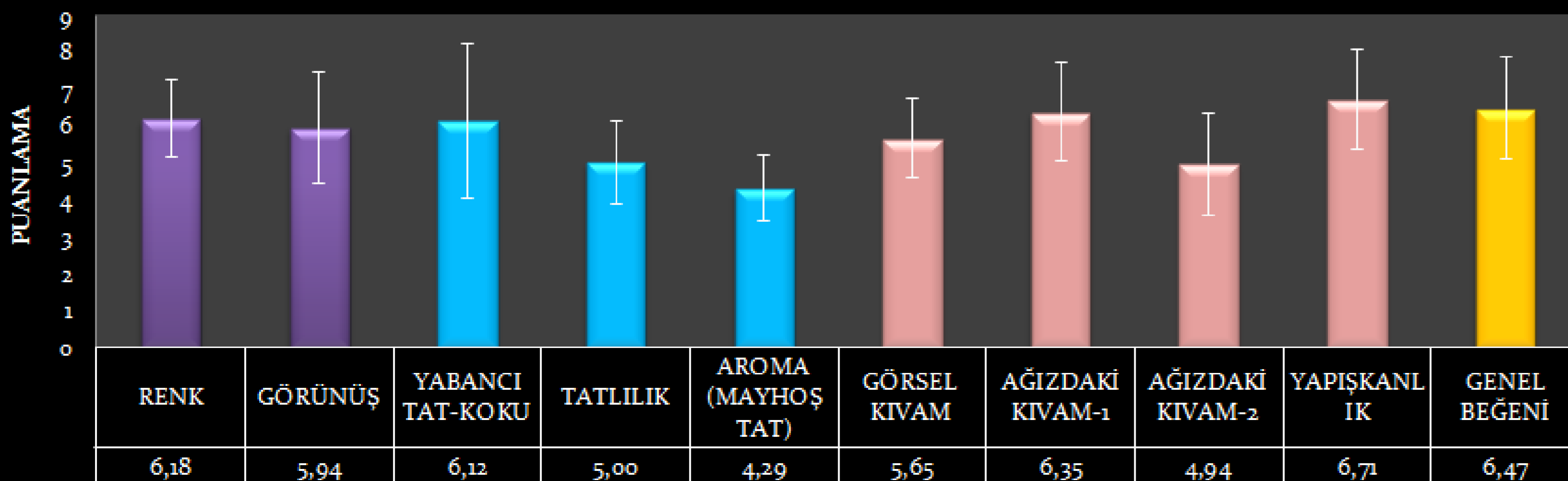
1 kg kokulu üzüm / 1,5 L su / 150 g toz şeker / 150 g mısır unu / 150 g nişasta

Hazırlanan *Pepeçura* örnekleri 17 panelist tarafından renk-görünüş, koku-tat, yapı-kıvam, yapışkanlık ve genel beğeni kriterleri açısından değerlendirilmiştir. Örneklerin değerlendirilmesinde kullanılan duyusal analiz formu Çizelge 2.1'de verilmiştir.



Şekil 2.1.
Pepeçura üretim
aşamaları

DUYUSAL ANALİZ DEĞERLENDİRME SONUÇLARI



Panelistin Adı-Soyadı:		Tarih:								
RENK - GÖRÜNÜŞ										
1.RENK										
Çok koyu	Koyu	Orta	Açık	Çok açık						
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
2.GÖRÜNÜŞ (Yüzeyde çatlama, gözenek oluşumu)										
İyi										
Orta										
Kötü										
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
KOKU-TAT										
1.YABANCI TAT-KOKU										
Yok	Çok az	Az	Hissedilebilir oranda	Çok fazla						
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
2.TATLILIK										
Yok	Çok az	Az	Hissedilebilir oranda	Çok fazla						
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
3.AROMA (MAYHOŞ TAT)										
Yok	Çok az	Az	Hissedilebilir oranda	Çok fazla						
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
YAPI-KIVAM										
1.GÖRSEL KIVAM (Bir kaşık <i>Pepeçura</i> 'nın kaşıktaki duruşu ve kaşıktan akışı)										
Koyu Kıvamlı										
Düşük Kıvamlı										
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
2.AĞIZDAKİ KIVAM (<i>Pepeçura</i> 'nın kaşıktan ağza akışı, ağızda dağılışı)										
İyi										
Orta										
Kötü										
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
3.AĞIZDAKİ KIVAM (Parçacıklı, Pütürlü Yapı)										
Yok	Çok az	Az	Hissedilebilir oranda	Çok fazla						
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
4.YAPIŞKANLIK (Kaşıkla <i>Pepeçura</i> 'yı alırken kaşığı <i>Pepeçura</i> 'dan ayırmak için gerekli kuvvet)										
İyi										
Orta										
Kötü										
9	8	7	6	5	4	3	2	1		
GENEL BEĞENİ										
Çok beğendim										
Hiç beğenmedim										
9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Çizelge 2.1. *Pepeçura* Duyusal Analiz Formu

3. BULGULAR

Tüketiciler gıda ürünlerini seçerken besinlerin bileşimlerine ve besin değerlerine önem verirler. Bir gıdanın besin kalitesine ek olarak, tüketici tercihi de bir ürünün satın alınabilirliğini etkilemektedir.

Pepeçura'nın duyusal analiz sonuçları değerlendirildiğinde, $6,47 \pm 1,38$ genel beğeni puanı ile tüketici tarafından tercih edilebilecek bir ürün olduğu gözlemlenmiştir.