



Soğuk Çay ve Limonata Formülasyonlarında Sakkaroz (Sofra Şekeri) ve Stevya Kullanımının Ürün Tercihi Üzerine Etkisi (The Effect of Sucrose (Table Sugar) and Stevia Use in Ice Tea and Lemonade Formulations on Product Preference)

* Perihan KENDİRCİ^a , Şerife ÜZGÜN^a

^a İzmir Katip Çelebi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İzmir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 06.04.2023

Kabul Tarihi: 18.05.2023

Anahtar Kelimeler

Diyetetik ürün

Duyusal değerlendirme

Soğuk içecek

Tatlılık

Öz

Bu çalışmada, soğuk çay ve limonatanın tatlandırıcı olarak sakkaroz veya stevya kullanımı ile hazırlanmasının ürün tercihi üzerine etkisi pilot ölçekli olarak araştırılmıştır. Soğuk çay ve limonata için en çok tercih edilen sakkaroz ve stevya derişimlerinin belirlenmesi amacıyla %2,5–12,5 düzeylerinde sakkaroz ve %0,5–0,75 düzeylerinde stevya içeren soğuk çay; %10–17,5 düzeylerinde sakkaroz ve %0,25–1,25 düzeylerinde stevya içeren limonata örnekleri ayrı ayrı hazırlanarak duysal değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Onbeş panelistin katılımıyla sıralama testi kullanılarak gerçekleştirilen duysal değerlendirme sonucunda en çok tercih edilen derişimlerin sırasıyla soğuk çay için %10 sakkaroz ve %0,55 stevya, limonata için ise %15 sakkaroz ve %0,75 stevya olduğu belirlenmiştir. Soğuk çay ve limonata tatlandırıcı olarak sakkaroz ve stevya kullanılmasının ürün tercihi üzerine etkisinin belirlenmesi amacıyla 20 panelistin katılımıyla gerçekleştirilen duysal değerlendirme panelinde eşlenmiş kıyaslama testinden yararlanılmıştır. En çok tercih edilen sakkaroz ve stevya derişimlerine sahip soğuk çay ve limonata örneklerinin değerlendirilmesi sonucunda sakkaroz ve stevya kullanımının içeceklerin duysal algılarında farklılık oluşturduğu ve her iki içecek için de sakkaroz kullanımının tercih edildiği ($p < 0,001$) belirlenmiştir.

Keywords

Dietetic product

Sensory evaluation

Cold beverage

Sweetness

Abstract

In this study, the effect of preparing ice tea and lemonade with sucrose or stevia as sweetener on product preference was investigated in a pilot scale. In order to determine the most preferred sucrose and stevia concentrations for ice tea and lemonade, ice tea containing 2.5-12.5% sucrose and 0.5-0.75% stevia, and lemonade containing 10-17.5% sucrose and 0.25-1.25% stevia were prepared separately and subjected to sensory evaluation. As a result of the sensory evaluation using the ranking test with the participation of 15 panelists, the most preferred concentrations were determined as 10% sucrose, 0.55% stevia for ice tea and 15% sucrose, 0.75% stevia for lemonade, respectively. Paired comparison test was used in the sensory evaluation panel by attendance of 20 panelists applied to determine the effect of sucrose and stevia as sweeteners on product preference in ice tea and lemonade samples. As a result of the evaluation of ice tea and lemonade samples with the most preferred sucrose and stevia concentrations, it was determined that the use of sucrose and stevia created a difference in the sensory perceptions and sucrose was preferred for both beverages ($p < 0.001$).

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: perihan.kendirci@ikcu.edu.tr (P. Kendirci)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1227