



Krema Çeşitlerinin Tüketici Tercihleri Üzerindeki Etkisi: Bir Duyusal Değerlendirme Çalışması (The Impact of Cream Varieties on Consumer Preferences: A Sensory Evaluation Study)

* Cevat ERCİK ^a 

^a Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 13.10.2023

Kabul Tarihi: 11.03.2024

Anahtar Kelimeler

Pasta kreması

Deneysel çalışma

Duyusal analiz

Tüketici beğenirliği ve gastronomi

Keywords

Pastry cream

Experimental study

Sensory analysis

Consumer preferences and gastronomy

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu araştırma, pastane sektöründe kullanılan üç farklı krema türünün tüketiciler tarafından algılanan tat ve genel kabul edilebilirlik üzerindeki etkilerini değerlendirmek amacıyla duyusal analiz metodolojisini benimsemiştir. Yaş pastaların tat, koku, doku ve genel kabul edilebilirlik açısından değerlendirilmesi için 20 kişilik bir panelist grubu kullanılmıştır. Panelistlere görsel olarak benzer ancak içerik bakımından farklı üç farklı pasta örneği sunulmuş ve bu örnekler titiz bir şekilde değerlendirilmiştir. Araştırma, panelistlere yöneltilen temel soru olan "Son yıllarda pastane sektöründe kullanılan bu üç farklı krema türü hakkındaki tat, doku, koku ve genel kabul edilebilirlik konusundaki görüşleriniz nelerdir?" doğrultusunda yapılmıştır. Panelistlerin değerlendirmeleri, Peryam ve Pilgrim (1957) tarafından geliştirilen 9 puanlı hedonik skala puanlama test ölçeği kullanılarak toplanmıştır. Veriler Friedman S ve Wilcoxon işaretli sıra testi analizleriyle test edilmiştir. Araştırmanın sonucuna göre, tüketici tercihlerinde tat, doku, koku ve genel kabul edilebilirlik açısından farklılıklar tespit edilmiştir. Velvet kreması ile hazırlanan yaş pasta, tüketiciler arasında en çok tercih edilen pasta türü olmuştur. Tat, koku ve doku faktörleri, tüketicilerin yaş pasta tercihlerini belirlemede etkili olduğu bulgulanmıştır.

Abstract

This research adopts a sensory analysis methodology to evaluate the effects of three different types of cream used in the pastry sector on the perceived taste and overall acceptability by consumers. A panel of 20 individuals was employed to assess the taste, aroma, texture, and general acceptability of fresh pastries. Three visually similar but content-wise distinct pastry samples were presented to the panelists, and these samples were meticulously evaluated. The research was conducted based on the fundamental question posed to the panelists: "What are your opinions on the taste, texture, aroma, and overall acceptability of these three different types of cream used in the pastry sector in recent years?" The evaluations of the panelists were collected using a 9-point hedonic scale rating test developed by Peryam and Pilgrim (1957). The data were tested using Friedman's S and Wilcoxon signed-rank test analyses. According to the results of the study, significant differences were identified in consumer preferences in terms of taste, texture, aroma, and overall acceptability. Pastries prepared with Velvet cream were found to be the most preferred among consumers. It was concluded that taste, aroma, and texture factors played a crucial role in determining consumer preferences for fresh pastries.

* Sorumlu Yazar

E-posta: cevatercik@mersin.edu.tr (C. Ercik)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1368