



Gastronomi Turizminde Beslenme Engelleri Kapsamında Glütensiz Ürün Geliştirme: Coğrafi İşaretli Gaziantep Şekerli Böreği (Gluten-free Product Development within the Scope of Nutritional Barriers in Gastronomy Tourism: Gaziantep Sugar Pastry with Geographical Indication)

* Hüsnu KASAR ^a , Ayşe Büşra MADENCİ ^b , Yılmaz SEÇİM ^b 

^a School of Higher Education, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Culinary Program, Muş/Türkiye

^b Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 30.01.2024

Kabul Tarihi: 26.03.2024

Anahtar Kelimeler

Glütensiz beslenme

Çölyak

Coğrafi işaret

Şekerli bökrek

Alternatif ürün

Keywords

Gluten-free diet

Celiac

Geographical indication

Sugar pastry (şekerli bökrek)

Alternative product

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Başta buğday olmak üzere bazı tahılların yapısında bulunan glütenin son yıllarda çeşitli hastalıklar ile ilişkisi sıklıkla değerlendirilen konulardan biri olmuştur. Bu durum gıdaların glütensiz olarak üretilmesine ve buğday ununa alternatif ürünlere yönelik talebi arttırmıştır. Glütensiz ürün pazarı son yıllarda hızla büyürken buğday temelli yöresel ürünlerin bu pazardaki yeri sınırlı durumdadır. Yöresel ürünlerin glütensiz alternatiflerinin üretilmesinin gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu çalışmada, Gaziantep mutfağında sıklıkla tüketilen coğrafi işaretli tescillenmiş şekerli böreğin glütensiz olarak üretilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda mısır unu, karabuğday unu, keçiyoynuzu unu ve pirinç unu kullanılmış ve ayrıca buğday unu ile kontrol örneği hazırlanmıştır. Üretilen şekerli bökrek örneklerinin duyu analizleri gerçekleştirilmiş ve duyu özelliklerinde istatistiki açıdan farklılık olup olmadığı gözlemlenmiştir. Tüketiciler tarafından glütensiz şekerli bökrek örneklerinin beğenilme düzeylerini tespit etmek amacıyla renk, tat, koku, yumuşaklık, çiğneme özelliği ve genel beğeni parametrelerinden oluşan duyu analizler Muş Alparslan Üniversitesi Çölyak ve Glütensiz Beslenme Topluluğu ile Aşçılık programı ön lisans öğrencilerinden oluşan gönüllü yarı eğitimli panelistlere uygulanmıştır.

Abstract

The relationship between gluten, which is found in some grains, especially wheat, and various diseases has been one of the frequently evaluated topics in recent years. This situation has increased the demand for gluten-free food production and alternative products to wheat flour. While the gluten-free product market has been growing rapidly in recent years, wheat-based local products have a limited place in this market. It is thought that producing gluten-free alternatives of local products will contribute to gastronomy tourism. In this study, it was aimed to produce gluten-free, geographically marked, registered sugar pastry (şekerli bökrek), which is frequently consumed in Gaziantep cuisine. In this context, corn flour, buckwheat flour, carob flour and rice flour were used, and a control sample was also prepared with wheat flour. Sensory analyzes of the produced samples were carried out and it was observed whether there were any statistical differences in sensory properties. In order to determine the liking levels of gluten-free samples by consumers, sensory analyzes consisting of color, taste, smell, softness, chewiness and general appreciation parameters were applied to volunteer half educated panelists consisting of Muş Alparslan University Celiac and Gluten-Free Nutrition Community and Culinary program associate degree students.

* Sorumlu Yazar

E-posta: h.kasar@alparslan.edu.tr (H. Kasar)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1395