


Gastronomi ve Av Turizmi: Farklı Pişirme Yöntemleri Uygulanmış Ada Tavşanı (*Oryctolagus cuniculus* L.) Av Etinin Duyusal Özelliklerinin Etkisinin Belirlenmesi
(Gastronomy and Hunting Tourism: Determining the Effect's Sensory Properties of Rabbit (*Oryctolagus cuniculus* L.) Game Meat with Different Cooking Methods)

* Osman ÖZER^a 

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 30.07.2024

Kabul Tarihi: 19.09.2024

Anahtar Kelimeler

Ada tavşanı

Oryctolagus cuniculus

Av eti

Duyusal analiz

Av turizmi

Keywords

Rabbit (Cottontail)

Oryctolagus cuniculus

Game meat

Sensory analysis

Hunting tourism

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Toplumların mutfak kültürlerini ve damak tatlarını fizyolojik, sosyo-kültürel, ekonomik ve psikolojik faktörler belirlemektedir. Türk kültüründe çok büyük bir yere sahip olan avcılık ve bu faaliyetten elde edilen av etlerinin önemini tekrar ortaya çıkartılması Türk Mutfak kültürü bakımından değerlidir. Araştırmada Türk Mutfak Kültüründe önemli yere sahip olan av etlerini tekrar gündeme taşımak amaçlanmıştır. Pişirme yöntemlerinin av eti üzerinde etkisini araştırılması bakımından öneme sahip olan bu araştırmada Ada Tavşanı (*Oryctolagus cuniculus*) av eti kullanılmıştır. Ada Tavşanından elde edilen av eti üç farklı pişirme yöntemi uygulanarak tat, aroma, görünüş ve koku gibi duyuşal özellikleri karşılaştırılmıştır. Duyusal analizler, av etleri yağda, suda ve kuru ısıda pişirme yöntemleriyle pişirme işleminden sonra gerçekleştirilmiştir. Ada Tavşanı etinin tat, aroma, görünüş ve koku gibi önemli duyuşal parametreleri karşılaştırılmıştır.

Abstract

Physiological, socio-cultural, economic and psychological factors determine the culinary cultures and tastes of societies. Hunting, which has a great place in Turkish culture, and revealing the importance of game meat obtained from this activity is valuable in terms of Turkish Culinary culture. The aim of the research is to bring game meat, which has an important place in Turkish Culinary Culture, back to the agenda. Rabbit (Cottontail) (*Oryctolagus cuniculus*) game meat was used in this research, which is important in terms of investigating the effect of cooking methods on game meat. Game meat obtained from the Rabbit (Cottontail) was compared by applying three different cooking methods and its sensory properties such as taste, aroma, appearance and smell were compared. Sensory analyzes were carried out after cooking the game meat using oil, water and dry heat cooking methods. Important sensory parameters of Rabbit (Cottontail) meat such as taste, aroma, appearance and smell were compared.

* Sorumlu Yazar

E-posta: osman-ozar@hotmail.co.uk (O. Özer)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1454