



Endüstriyel Kenevirin Gastronomik Değeri: Yeni Ürünlerin Geliştirilmesi, Çeşitlendirilmesi ve Tüketici Beğenisinin Ölçülmesi (The Gastronomic Value of Industrial Hemp: Development, Diversification, and Consumer Acceptance of Novel Products)**

* İhsan KAZKONDU ^a, Erol KESGİN ^a, Mustafa GÖKYAR ^a, Emine YILMAZ CAN ^b



^a Zonguldak Bülent Ecevit University, Devrek Vocational School, Department of Cookery, Zonguldak/Türkiye

^b Zonguldak Bülent Ecevit University, Faculty of Medicine, Department of Medical Pharmacology, Zonguldak/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.09.2024

Kabul Tarihi: 23.12.2024

Anahtar Kelimeler

Endüstriyel kenevir

Gastronomik ürün

Ürün geliştirme

Kırsal kalkınma

Öz

Bu çalışmada ekim izni bulunan Zonguldak'ta endüstriyel kenevirin yağı, unu, kenevir kalbi ve tohumu kullanılarak sosyo-ekonomik ve kültürel gelişmeye katkı sağlayacak gastronomik ürünler geliştirmek ve çeşitlendirmek, çeşitlendirilen ürünlerin tüketiciler arasında beğeni düzeylerini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında, endüstriyel kenevirden farklı tüketim alanları için 10 çeşit gastronomik ürün geliştirilmiştir. Geliştirilen gastronomik ürünlerin beğeni düzeylerini ortaya koymak için deneysel analiz yöntemine başvurulmuş eğitim almış olan 40 kişilik panelist grup tarafından duyu analizi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen duyu verileri SPSS 22.0 programında analiz edilerek, geliştirilen gastronomik ürünlerin beğeni düzeyi ortalamaları ve beğeni yüzde frekansları saptanmıştır. Sonuç olarak panelistler tarafından en çok beğenilen ilk üç gastronomik ürün sırasıyla; kenevir vinaigrette soslu domatesli kenevir bruschetta, kenevir kalpli fırınlanmış helva ve kenevir kalpli çikolata olmuştur. Bu sonuçlar, endüstriyel kenevirin gıda sektöründe inovatif ve katma değerli ürünler geliştirmek için önemli bir kaynak olduğunu göstermektedir. Elde edilen sonuçlar neticesinde endüstriyel kenevirin besleyici özellikleri ve çok yönlü kullanım olanakları hem tüketici taleplerini karşılama hem de kırsal kalkınmayı destekleme potansiyeline sahip olduğunu göstermektedir.

Keywords

Industrial hemp

Gastronomic product

Product development

Rural development

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aims to develop and diversify gastronomic products that will contribute to socio-economic and cultural development in Zonguldak, where hemp cultivation is permitted, using industrial hemp oil, flour, hemp hearts, and seeds. Additionally, the study aims to reveal the level of appreciation among consumers for these diversified products. Within the scope of the research, 10 types of gastronomic products were developed from industrial hemp for different consumption areas. In order to reveal the appreciation levels of the developed gastronomic products, sensory analyses were carried out by a group of 40 panelists who were trained by applying the experimental analysis method. The sensory data obtained were analyzed in the SPSS 22.0 program and the appreciation level averages and appreciation percentage frequencies of the developed gastronomic products were determined. As a result, the first three gastronomic products that were liked the most by the panelists were; tomato bruschetta with hemp vinaigrette sauce, baked halva with hemp hearts and chocolate with hemp hearts. The results indicate that industrial hemp, with its nutritional properties and diverse applications, has the potential to both meet consumer demands and support rural development.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ihsan.kazkondu@beun.edu.tr (İ. Kazkondu)

** Bu çalışma 2024-43341027-01 BAP proje numarasıyla Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü tarafından desteklenmiştir. Bu çalışma, 13-15 Eylül 2024 tarihleri arasında I. Uluslararası Balıkesir Uygulamalı Bilimler Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.