



Airfry ve Kızartma Yöntemleri ile Pişirilen Dana Antrikotun Tekstür ve Duyusal Özelliklerinin Karşılaştırılması (Comparison of Texture and Sensory Properties of Beef Entrecôte Cooked with Airfry and Frying Methods)

* Esna METE^a, Aybuke CEYHUN SEZGIN^b

^a Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Afyonkarahisar/Türkiye

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 20.08.2024

Kabul Tarihi: 29.12.2024

Anahtar Kelimeler

Airfry

Derin yağda pişirme

Az yağda pişirme

Tekstür analizi

Duyusal analiz

Öz

Bu araştırmanın amacı, airfry, derin yağda kızartma ve az yağda kızartma yöntemleri ile pişirilen dana antrikotun tekstürel ve duyusal özelliklerinin karşılaştırılmasıdır. DeneySEL ve karma yöntemin kullanıldığı araştırmada elde edilen verilerin genel aritmetik ortalamalarının hesaplanmasında SPSS istatistik analiz programından yararlanılmıştır. Araştırmada yapılan tekstür profil analizi sonucunda, airfry ile pişirilmiş dana antrikot örneğinin elastikiyet ve çiğnenebilirlik değerlerinin derin yağda ve az yağda pişirilmiş antrikot örneklerinden daha yüksek olduğu, dış yapışkanlık ve geri kazanım değerlerinin birbirine yakın olduğu, sertlik ve sakızimsılık değerlerinin ise derin yağda pişirilen dana antrikot örneğinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada en fazla pişirme kaybının airfry ile pişirilmiş antrikot örneğinde, en az pişirme kaybının ise az yağda pişirilmiş antrikot örneğinde olduğu saptanmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında yapılan duyusal analiz sonucunda görünüş, doku/tekstür, koku, lezzet ve genel beğenirlik değerlerinin genel olarak orta ve yüksek düzeyde gerçekleştiği ortaya konulmuştur. Bu doğrultuda araştırmanın sonuçlarından yararlanılarak yiyecek-içecek işletmelerine, şeflere, tüketicilere, araştırmacılara ve konu ile ilgili literatüre ilişkin öneriler sunulmuştur.

Keywords

Air-frying

Deep- fat frying

Shallow- fat frying

Texture analysis

Sensory analysis

Abstract

The aim of this study was to compare the textural and sensory properties of beef entrecôte cooked by airfrying, deep-frying and light-fat frying methods. In the research that employed experimental and mixed approaches, the general arithmetic averages of the data were obtained employing the SPSS statistical analysis instrument. As a result of the texture profile analysis conducted in the study, it was figured out that the elasticity and chewiness values of the air-fried beef entrecôte sample were higher compared to the deep-fat and low-fat entrecôte samples. Moreover, it was identified that the external adhesiveness and recovery values were close to each other, and the hardness and gumminess values were higher than the deep-fat-cooked beef entrecôte sample. According to the findings, the entrecôte sample cooked with air fryer exhibited the largest cooking loss, whereas the low-fat entrecôte sample had the lowest cooking loss. Besides, the sensory analysis carried out as part of the study showed that the overall like, texture, taste, smell, and appearance levels range from medium to high levels. Parallel to the findings of the study, recommendations have been submitted to the food and beverage industry, chefs, customers, researchers, and the literature using the research findings.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: emete@aku.edu.tr (E. Mete)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1529