



## Doğal Renklendiriciler İçeren Mor Peynirlerin Kalite ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi (Investigation of Quality and Sensory Properties of Purple Cheeses Containing Natural Colorants)

Beyza Nur İLHAN AKYEL<sup>a</sup>, \* Emre HASTAOĞLU<sup>b</sup>, Özlem YALÇINÇIRAY<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Sivas Cumhuriyet University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Türkiye

<sup>b</sup> Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Türkiye

<sup>c</sup> Istanbul Arel University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 29.03.2025

Kabul Tarihi: 15.06.2025

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Mor havuç

Yaban mersini

Mor peynir

### Öz

Başta beyaz peynir olmak üzere yoğun bir şekilde tüketilen peynir çeşitlerinde renkli peynir çeşitlerine rastlanılmamaktadır. Bu doğrultuda mor renkli gıdaların toz formları ile beyaz peynirin yapılabirliği araştırılmıştır. Bu çalışmada, mor renkte iki farklı meyve (mor havuç, yaban mersini) çeşidinin toz formu peynir yapımında kullanılmıştır. Mor gıda tozlarının oranları değiştirilerek yedi çeşit peynir (5-10-15 gram/1 L süt), geleneksel beyaz peynir üretim tekniği kullanılarak üretilmiştir. Üretilen peynirlerin bazı kimyasal analizlerin yanı sıra tekstür ve duyusal analizleri de değerlendirilmiştir. Deneysel peynir örneklerinin çok kriterli karar verme tekniği ile duyusal özellikleri incelenmiş ve en beğenilen üç örnek sırasıyla kontrol örneği, 10 g yaban mersini içeren peynir örneği ve 15 g mor havuç içeren peynir örneği olmuştur. Peynir örneklerinin toplam fenolik madde içeriği yaban mersini ve mor havuç tozu oranı arttıkça artmış ve kontrol örneğine kıyasla zengin bir polifenol profilinin bulunduğu görülmüştür. Bu özellikleri ile deneysel peynir örnekleri fonksiyonel bir nitelik kazandığı söylenebilir. Ayrıca bu çalışmayla panelistlerin mor renkli gıdaları tüketmeye karşı ilgili oldukları ve farklı renkte olan gıdaları tüketmeye karşı ön yargılı yaklaşmadıkları belirlenmiştir.

### Keywords

Gastronomy

Purple carrot

Blueberry

Purple cheese

### Abstract

Colored cheese varieties are not encountered in intensively consumed cheese varieties, especially feta cheese. In this study, powder forms of two different purple fruits (purple carrot, blueberry) were used in the production of cheese. Seven types of cheeses (5-10-15 g/1 L milk) were produced by changing the proportions of purple food powders using the traditional white cheese production technique. Some chemical analyses as well as texture and sensory analyses of the produced cheeses were evaluated. The sensory characteristics of the experimental cheese samples were analyzed by multi-criteria decision making technique and the three most appreciated samples were the control sample, the cheese sample containing 10 g blueberries and the cheese sample containing 15 g purple carrot, respectively. The total phenolic content of the cheese samples increased as the proportion of blueberry and purple carrot powder increased and a rich polyphenol profile was observed compared to the control sample. With these features, it can be said that the experimental cheese samples gained a functional quality. In addition, in this study, it was determined that the panelists were interested in consuming purple-colored foods and were not prejudiced against consuming foods of different colors.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr (E. Hastoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1633