JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net

Farklı Tip Fırınlar ile Pişirilen Bazı Unlu Mamullerin Duyusal Özellikleri Üzerine Deneysel Bir Araştırma (Sensory Evaluation of Some Bakery Products Baked with Different Types of Ovens An Experimental Study on Properties)

*** Mehmet NAZİKGÜL** [a]

[a] Bayburt University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Bayburt/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.04.2025

Kabul Tarihi: 27.08.2025

Anahtar Kelimeler

Duyusal analiz

Fırın tipi etkisi

Konveksiyonel fırın

Taş tabanlı fırın

Unlu mamuller

Öz

Birçok toplum tarafından sevilerek tüketilen unlu mamuller uzun yıllardan beri günlük diyette önemli rol oynamaktadır. Besleyici ve lezzetli içerikleri olan bu unlu mamullerin sayısız çeşidi bulunmaktadır. Bu besleyici ve zengin çeşitlerin tüketici beklentilerini karşılayabilmesi için ilk olarak hazırlık işlemleri doğru bir şekilde yapılmalıdır. Hazırlık işlemlerinden ardından pişirme işlemi uygun ısıda ve doğru pişirme aracında gerçekleşmelidir. Çünkü pişirme işlemleri nihai ürünün lezzet ve görünümünü etkilemektedir. Bu çalışmada unlu mamul çeşitlerinin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılan taş tabanlı ve konveksiyonel fırınlarda pişirilen ürünlerin duyusal özellikleri incelenmiştir. Deneysel olarak gerçekleştirilen araştırmada, standart reçetelere göre hazırlanan simit, tatlı kurabiye ve havuçlu kek numuneleri taş tabanlı ve konveksiyonel fırınlarda pişirilmiş, 14 panelist (4 gastronomi alanında akademisyen, 2 gıda mühendisi, 2 pasta ustası, 4 ev kadını) tarafından görünüş, koku, lezzet, doku ve genel beğeni bakımından duyusal analizi gerçekleştirilmiştir. Panelistlerin değerlendirmeleri sonucunda taş tabanlı fırında pişirilen simit ve havuçlu kekin duyusal özellikleri konveksiyonel fırında pişirilen çeşitlere göre daha başarılı bulunmuştur. Tatlı kurabiyede ise konveksiyonel fırında pişirilen ürünler taş tabanlıya göre genel beğeni açısından daha başarılı sonuçlar ortaya koymaktadır. Bu bulgular unlu mamul işletmelerinin fırın tercihlerinde fırınların pişirdiği ürünlere sağladığı duyusal performansları göz önünde bulundurmaları gerektiğinin önemini vurgulamaktadır.

Keywords

Sensory analysis

Effect of oven type

Convection oven

Stone-based oven

Bakery products

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Baked products, which many societies enjoy, have long played an essential role in the daily diet. Owing to their nutritious and palatable composition, countless varieties of these products exist. To satisfy consumer expectations, not only must the preparatory steps be executed correctly, but the baking process must also be carried out using equipment that enhances product flavour and appearance. This study examined the sensory properties of items baked in two ovens widely used for such products: stone-deck and convection. In an experimental design, simit, sweet biscuit, and carrot cake were prepared according to standard recipes and baked in both ovens. Fourteen panellists (four gastronomy academics, two food engineers, two pastry chefs, and four homemakers) evaluated appearance, aroma, flavour, texture, and overall acceptability. Panel scores showed that simit and carrot cake baked in the stone-deck oven were superior, in sensory terms, to those baked in the convection oven. Conversely, sweet biscuits baked in the convection oven achieved higher overall acceptability than their stone-deck counterparts. These findings underscore the need for bakery operations to consider the product-specific sensory performance of ovens when choosing baking equipment.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: mnazikgul@gmail.com (M. Nazikgül)

DOI: 10.21325/jotags.2025.1668