



Atalık Yerel Buğday Unları ve Farklı Mayalar Kullanılarak Hazırlanan Ekmeklerin Duyusal Analiz Sonuçlarına Yönelik Bir Değerlendirme (An Evaluation of The Sensory Analysis Results of Breads Prepared Using Atalık Local Wheat Flours and Different Yeasts)

* Meral YILMAZ^a, Ercan POLAT^b

^a Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Türkiye

^b Tokat Gazi Osman Paşa University, Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Tokat/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 02.06.2025

Kabul Tarihi: 11.12.2025

Anahtar Kelimeler

Atalık yerel buğday

Duyusal analiz

Ekmek

Ekşi maya

Keywords

Ancestral local wheat

Sensory analysis

Bread

Sourdough

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışmada piyasada farklı menşeli tahıllara ait unlarla yapılan ekmeklere alternatif olarak; Anadolu topraklarında yetişen atalık yerel buğday unları ve geleneksel ekşi maya kullanılarak daha sağlıklı ekmekler üretilmesi, tüketicilerin duyusal değerlendirmesi ile beğenisine sunulması, atalık yerel buğdayların önemi üzerine dikkat çekilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda; Siyez, Zerun, Sunter ve Üveyik buğday unları, geleneksel ekşi maya ile yaş, kuru ve instant mayalar kullanılarak ekmekler yapılmıştır. 80 gönüllü panelistin, ekmeklerin duyusal özelliklerini, üretimde kullanılan un ve maya tipleri hakkındaki tahminlerini, tüketici beğeni ve tercihlerini belirlemeye yönelik sorulardan elde edilen veriler analiz edilmiştir. Değerlendirme sonuçlarına göre; ekmeklerin hem genel görünüş hem de tekstürel özellikleri arasında tüketici beğeni puanlarında anlamlı farklılıkların olduğu, özellikle ekşi ve instant mayalı ekmeklerin daha fazla beğenildiği görülmüştür. Ayrıca, yaş maya ile hazırlanan Zerun ekmeği hariç ekşi mayalı Üveyik, Sunter ve Siyez ekmekleri lezzet, aroma ve koku özellikleri yönünden en beğenilen ekmekler olmuştur. Tercih sıralamasında; ekmeklerin görünüş ve lezzet özelliklerinin, tüketici alışkanlıklarının, damak özelliklerinin yanısıra doğal, katkısız, sağlıklı ürün algısının etkili olduğu görülmüştür.

Abstract

This study aims to produce healthier breads using ancestral local wheat flours grown in Anatolian lands and traditional sourdough, as an alternative to breads made with flours from different grains on the market; to present these to consumers based on their sensory evaluations and preferences; and to draw attention to the importance of ancestral local wheat varieties. In this context, breads were made using Siyez, Zerun, Sunter, and Üveyik wheat flours, traditional sourdough, and fresh, dry, and instant yeasts. Data obtained from questions asked to 80 volunteer panelists regarding the sensory characteristics of the breads, their predictions about the types of flour and yeast used in production, and consumer preferences were analyzed. According to the evaluation results, significant differences were found in consumer preference scores among the breads in terms of both general appearance and textural characteristics, with sourdough and instant yeast breads being particularly preferred. Furthermore, except for the Zerun bread prepared with fresh yeast, the sourdough Üveyik, Sunter, and Siyez breads were the most preferred breads in terms of taste, aroma, and smell. In terms of preference ranking; The study found that the appearance and taste characteristics of bread, consumer habits, palates, and the perception of it as a natural, additive-free, and healthy product all played a role.

* Sorumlu Yazar

E-posta: meralylmz@cumhuriyet.edu.tr (M. Yılmaz)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1778