



Konya Küflü Peynirinin Gastronomide Kullanımı: Ürün Geliştirme Çalışması (The Use of Konya Mold-Ripened Cheese in Gastronomy: A Product Development Study) **

* Ayşenur ERTEN MARAZ ^a , Nurten BEYTER ^b 

^a Beykoz University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Türkiye

^b Başkent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 18.11.2025

Kabul Tarihi: 27.02.2026

Anahtar Kelimeler

Duyusal analiz

Ürün geliştirme

Küflü peynir

Penicillium roqueforti

Öz

Konya küflü peyniri, başta *Penicillium roqueforti* olmak üzere doğal küf gelişimiyle olgunlaşan, keskin koku ve tat profiline sahip geleneksel bir peynir türüdür. Bu çalışmada peynirin gastronomik potansiyelini artırmak amacıyla keşkek, kruvasan ve cheesecake olmak üzere üç ürün grubunda kullanım olanakları incelenmiştir. Duyusal değerlendirmeler, kontrollü ortamda 10 kişilik eğitimli panel tarafından gerçekleştirilmiştir. Her grupta kontrol ve deney örnekleri değerlendirilmiş, veriler SPSS 25'te Shapiro-Wilk ve Wilcoxon testleriyle analiz edilmiştir. Keşekte parlaklık, küflü koku ve küflü yoğunluk; kruvasanda yalnızca küflü peynir kokusu; cheesecake'te ise küflü peynir kokusu, genel koku, dengeli tat, peynir yoğunluğu, ağız ve boğaz hissi ile tatlılık parametrelerinde anlamlı farklılık saptanmıştır ($p<0,05$). Ancak üç grupta da genel beğeni puanlarında anlamlı fark belirlenmemiştir ($p>0,05$). Bulgular, Konya küflü peynirinin tuzlu ve sıcak profilli ürünlere daha uyumlu olduğunu, tatlı profilli ürünlerde ise formülasyonun optimize edilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu çalışma, yerel peynir türlerinin modern mutfak uygulamalarına kazandırılmasına önemli katkılar sunmaktadır.

Keywords

Sensory analysis

Product development

Moldy cheese

Penicillium roqueforti

Abstract

Konya moldy cheese is a traditional variety ripened through natural mold development, primarily *Penicillium roqueforti*, and characterized by a sharp aroma and flavor profile. This study investigated its gastronomic potential in three product groups: keşkek, croissant, and cheesecake. Sensory evaluations were conducted under controlled conditions by a trained panel of ten assessors. Control and experimental samples were analyzed using the Shapiro–Wilk test and Wilcoxon Signed-Rank Test in SPSS 25. Significant differences were found in brightness, moldy odor, and mold intensity in keşkek; only in moldy cheese odor in croissant; and in moldy cheese odor, overall odor, balanced taste, cheese intensity, mouthfeel, throat sensation, and sweetness in cheesecake ($p<0.05$). However, no significant differences were observed in overall liking across all groups ($p>0.05$). Findings indicate greater compatibility with savory, hot products, while sweet formulations require optimization. The study supports integrating local cheeses into modern culinary applications.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysenurerten@beykoz.edu.tr (A. Erten Maraz)

** Bu makale 'Konya Bölgesel Küflü Peynirinin Bilinirliğini Artırmak İçin Yöresel ve Uluslararası Yemeklerde Kullanımına Yönelik Bir Araştırma' adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.