JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Farklı Demleme Tekniklerinin Kahvede Tanımlayıcı Duyusal Özellikler Üzerindeki Etkilerinin Karşılaştırmalı Analizi (Comparative Analysis of the Effects of Different Brewing Techniques on the Descriptive Sensory Attributes of Coffee)

*** Cevat ERCİK** [a]

[a] Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 15.01.2026

Kabul Tarihi: 09.06.2026

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Kahve demleme yöntemleri

Duyusal analiz

Aroma profili

Öz

Bu çalışma, farklı demleme tekniklerinin kahvenin tanımlayıcı duyusal özellikleri üzerindeki etkilerini karşılaştırmalı olarak incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında aynı kökene ve orta kavrum derecesine sahip kahve çekirdekleri kullanılarak V60, Chemex ve Syphon yöntemleriyle hazırlanan örnekler, yarı eğitilmiş 24 panelist tarafından değerlendirilmiştir. Duyusal analiz sürecinde odunsu (fenolik içerik), çikolatamsı, asidite, baharatımsı, meyvemsi ve aroma dengesi olmak üzere altı temel duyusal parametre ele alınmış, veriler 9 puanlı hedonik ölçek aracılığıyla toplanmıştır. Bulgular, demleme yöntemlerinin kahvenin duyusal profili üzerinde istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar yarattığını göstermektedir. V60 yöntemi asidite ve meyvemsi aromaların algılanmasında öne çıkarken, Syphon yöntemi çikolatamsı ve baharatımsı notaları belirginleştirmiştir. Chemex yöntemi, belirli tat bileşenlerinin baskın biçimde öne çıkmasından ziyade, daha dengeli ve bütüncül bir aroma profili sergilemiştir. Elde edilen bulgular, demleme tekniğinin kahvenin duyusal özelliklerini ve genel tat algısını belirleyen temel değişkenlerden biri olduğunu göstermektedir.

Keywords

Gastronomy

Coffee brewing methods

Sensory analysis

Aroma profile

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aims to comparatively examine the effects of different brewing techniques on the descriptive sensory attributes of coffee. Within the scope of the research, coffee beans of identical origin and medium roast level were brewed using V60, Chemex, and Syphon methods, and the resulting samples were evaluated by a panel of 24 semi-trained assessors. During the sensory analysis process, six principal sensory parameters were considered: woody (phenolic content), chocolate-like, acidity, spicy, fruity, and overall aroma balance. Data were collected using a 9-point hedonic scale. The findings indicate that brewing methods produce statistically significant differences in the sensory profiles of coffee. The V60 method was particularly prominent in the perception of acidity and fruity aromas, whereas the Syphon method accentuated chocolate-like and spicy notes. In contrast, the Chemex method exhibited a more balanced and integrated aroma profile, rather than highlighting individual taste components in a dominant manner. Overall, the results demonstrate that brewing technique constitutes a fundamental variable in shaping the sensory characteristics and overall flavour perception of coffee.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: cevatercik@mersin.edu.tr (C. Ercik)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1856