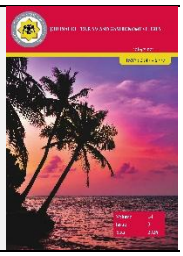
JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net



Adıyaman Yöresel Meyveleri ile Dolgulanmış Çikolata Örneklerinin Duyusal Analizi ve Tüketici Kabulü Üzerine Deneysel Bir Araştırma (An Experimental Study on the Sensory Analysis and Consumer Acceptance of Chocolates Filled with Local Fruits from Adıyaman)

Cevat ERCİK [a], * Hülya YEŞİLYURT [b], Seda Nur KESKİN [c], Memet ŞAHAN [b], Özden ÖZDEMİR [b], Cem YEŞİLYURT [d]

[a] Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Türkiye
[b] Adıyaman University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Adıyaman/Türkiye
[c] Amasya University, Amasya Vocational School of Social Sciences, Department of Cooking, Amasya/Türkiye
[d] Adıyaman University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Adıyaman/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 18.03.2026

Kabul Tarihi: 24.08.2026

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Duyusal analiz
Yöresel meyveler
Dolgulu çikolata
Hedonik test
Tüketici kabulü

Keywords

Gastronomy
Sensory analysis
Regional fruits
Filled chocolate
Hedonic test
Consumer acceptance

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Bu çalışma, Adıyaman yöresel meyvelerinin (Kahta Narı, Adıyaman Tut Dutu ve Besni Üzümü) çikolata dolgu malzemesi olarak kullanımının tüketici duyusal algısı ve ürün kabulü üzerindeki etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, deneysel bir tasarım çerçevesinde yürütülmüş; aynı çikolata matrisi kullanılarak üretilen ve yalnızca dolgu türü bakımından farklılaşan üç çikolata örneği yarı eğitilmiş 24 panelist tarafından 9 puanlı hedonik skala ile değerlendirilmiştir. Panelistler ürünleri tat, koku, görüntü, doku ve genel kabul edilebilirlik kriterleri açısından kör tadım yöntemiyle puanlamıştır. Verilerin analizinde Friedman testi ve Wilcoxon İşaretli Sıralar Testi kullanılmıştır. Bulgular, dolgu türünün duyusal algı üzerinde istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar yarattığını göstermektedir. Nar dolgulu çikolata tat, görüntü, doku ve genel kabul edilebilirlik kriterlerinde en yüksek puanları alarak en beğenilen ürün olmuştur. Üzümlü çikolata orta düzeyde kabul görürken, dut dolgulu çikolata görece daha düşük değerlendirilmiştir. Sonuçlar, yöresel meyvelerin çikolata ürünlerinde kullanımının duyusal kaliteyi ve tüketici kabulünü artırma potansiyeline sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Abstract

This study aims to examine the effects of using Adıyaman regional fruits (pomegranate, mulberry, and grape) as chocolate filling materials on consumer sensory perception and product acceptance. The research was conducted within an experimental design framework. Three chocolate samples produced using the same chocolate matrix and differing only in filling type were evaluated by 24 semi-trained panelists using a 9-point hedonic scale. The panelists assessed the samples through blind tasting in terms of taste, aroma, appearance, texture, and overall acceptability. Data were analyzed using the Friedman test and the Wilcoxon Signed-Rank Test. The findings indicate that the type of filling created statistically significant differences in sensory perception. Pomegranate-filled chocolate received the highest scores for taste, appearance, texture, and overall acceptability, making it the most preferred sample. Grape-filled chocolate showed moderate acceptance, whereas mulberry-filled chocolate was evaluated relatively lower across sensory attributes. Overall, the results demonstrate that the incorporation of regional fruits into chocolate products has the potential to enhance sensory quality and consumer acceptance.

** Sorumlu Yazar*
E-posta: hyesilyurt@adiyaman.edu.tr (H. Yeşilyurt)

Bu makale, CC BY 4.0 lisansı altında lisanslanmıştır.

DOI: 10.63556/jotags.2026.1903