JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES

ISSN: 2147 – 8775

Journal homepage: www.jotags.net

Vegan Maraş Tarhanasının Geliştirilmesi ve Duyusal Özelliklerinin Değerlendirilmesi

(Development and Sensory Evaluation of Vegan Maraş Tarhana)

*** Hatice PEKMEZ** [a], **Sena Nur ERİK** [a]

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.12.2025

Kabul Tarihi: 11.06.2026

Anahtar Kelimeler

Vegan tarhana

Maraş tarhanası

Badem yoğurdu

Duyusal analiz

Bitkisel ürün

Öz

Bu çalışmada, geleneksel Maraş tarhanasının bitkisel kaynaklı bir alternatifle yeniden formüle edilerek vegan bir versiyonunun geliştirilmesi ve duyusal özelliklerinin değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Üretimde geleneksel yoğurt yerine badem bazlı vegan yoğurt kullanılmış; renk, tekstür, çiğnenebilirlik, pütürlü yapı, gevreklik, yabancı koku, ekşilik, aroma, tat, görünüş ve genel izlenim olmak üzere toplam 11 duyusal parametre üzerinden karşılaştırma yapılmıştır. Duyusal analiz sonuçları, vegan tarhananın renk ve pütürlü yapı gibi bazı kriterlerde geleneksel ürüne yakın puanlar aldığını, ancak tat, aroma, tekstür ve genel izlenim gibi tüketici kabulünü belirleyen temel parametrelerde daha düşük değerlendirildiğini göstermiştir. Bu durum, badem bazlı yoğurdun sınırlı fermentatif kapasitesi ve zayıf jel oluşturma özellikleri ile ilişkilendirilebilir. Sonuçlar, vegan Maraş tarhanasının duyusal açıdan kabul edilebilir bir ürün olduğunu ancak formülasyonun optimize edilmesine ihtiyaç duyduğunu ortaya koymaktadır. Çalışma, geleneksel fermente bir ürünün veganizasyonu konusunda literatüre katkı sunmakta ve bitkisel temelli ürün geliştirme çalışmalarına yol göstermektedir.

Keywords

Vegan tarhana

Maraş tarhana

Almond yogurt

Sensory analysis

Plant-based food

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

This study aimed to reformulate traditional Maraş tarhana using a plant-based alternative to develop a vegan version and to evaluate its sensory properties. In the production process, almond-based vegan yogurt was used instead of traditional dairy yogurt, and the products were compared across eleven sensory attributes, including color, texture, chewiness, graininess, crispness, off-flavor, sourness, aroma, taste, appearance, and overall acceptability. Sensory analysis indicated that while the vegan tarhana exhibited comparable scores to the traditional product in parameters such as color and graininess, it received lower scores in key attributes influencing consumer acceptance, notably taste, aroma, texture, and overall impression. These differences are likely associated with the limited fermentative capacity and weak gel-forming properties of almond-based yogurt. Overall, the results suggest that vegan Maraş tarhana is a sensorially acceptable product; however, formulation optimization is necessary to enhance its sensory quality. This study contributes to the literature by presenting a plant-based reinterpretation of a traditional fermented food and provides insights for future product development in vegan and alternative protein-based foods.

** Sorumlu Yazar*

E-posta: hatpek@hotmail.com (H. Pekmez)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1842