

DEĞİŞİK ÜLKE MUTFAKLARINDAN ALINAN TAVUK YEMEK TARİFELERİNİN STANDARTLAŞTIRILMASI

Dr. Dyt. Semahat ALTUHUL*, Prof. Dr. O. Cenap TEKİNŞEN**

ÖZET

Bu çalışma, dünya mutfaklarından yararlanılarak birçok tavuk yemek çeşidini geliştirmek ve standartlaştırmak amacıyla yapılmıştır. Çalışmada, Türkiye’de en fazla tüketilen sebze, kurubaklagil ve baharatlar kullanılarak 4 grup farklı tavuk yemeği yapılmıştır. Her grupta Türk mutfağından bir çeşit, ülke mutfaklarından 2 çeşit olmak üzere toplam 12 çeşit yemek yapılmış; 6 kez tekrarlanmıştır. Yemek çeşitleri, duyuşal özellikleri bakımından değerlendirilmiştir. Duyusal değerlendirmelerde soslu, kuru fasulyeli ve patatesli tavuk yemekleri genel beğeni bakımından en yüksek puanı almıştır. Soslulardan, beşamel soslu tavuk yemeği tekstür, tavuklu kuru fasulye yemeklerinden de Türk ve Meksika usulü tavuklu kuru fasulye yemekleri tekstür, lezzet ve toplam puan bakımından beğenilmişlerdir. Tavuk etinden yararlanılarak hazırlanan bazı yabancı tavuk yemeklerinin Türk damak zevkine uygun hale getirilebileceği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Tavuk yemekleri, Türk mutfağı, dünya mutfakları, tavuklu yemeklerin duyuşal muayenesi

ABSTRACT

Standardization of Chicken Dishes Taken From Different Country Cuisines

This study was carried out to standardize the various sorts of chicken dishes that have been utilized in different country cuisines suitable for the Turkish taste. In this study, chicken dishes were prepared in four different groups by using vegetables, pulses and spices that consumed mostly in Turkey. Each group had one dish from Turkish cuisine and two dishes from World’s cuisine; twelve different dishes were prepared and repeated six times. Dishes were evaluated in regard to their

sensory properties. In sensory evaluation, chicken dishes with sauce, white beans and potatoes had the highest scores from the point of view of general acceptance. Turkish and Mexican origin chicken dishes with white beans had the highest scores from the point of view of flavour, texture and general acceptance. It is concluded that some foreign chicken dishes can be brought into suitable dishes to Turkish taste.

Key Words: Chicken dishes, Turkish cuisine, world’s cuisine, sensory evaluation of chicken dishes

GİRİŞ

Yemek her toplum için bir kültür ve insanların beğenileri doğrultusunda geliştirdikleri, çağlar öncesinden günümüze yansıyan bir sanattır. Her milletin ve her ülkenin kendi yapısına, kültürüne, gelenek ve göreneklerine, alışkanlıklarına göre bir mutfağı vardır. Bu yüzden, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı, pişirme teknikleri, sofraya düzenleri, servis şekilleri ile dünyaca ünlü Fransız ve Çin mutfakları ile daima yarışmış ve her zaman şöhretini korumuştur (1-3).

Yeryüzünde yaşayan ulusların medeniyet seviyelerini yansıtan özelliklerinden birisi de kuşkusuz onların beslenme tarzlarıdır. Yüzyıllardan beri medeniyet ilerledikçe besin türleri de durmadan değişmiş ve çeşitlenmiştir. Birbirinden ayrı ve çok uzaklarda yaşayan toplulukların da bazen çeşitli faktörlerden dolayı aynı veya birbirine benzer yemekler yaptıkları görülmüştür (4).

Yıllar geçtikçe insanlar pişirmeyle sağlanan lezzetle yetinmeyip daha lezzetli ve çeşitli olmaları amacıyla besinleri birbirleriyle karıştırmışlar; değişik hazırlama yöntemleri uygulayarak, aldıkları zevki arttırmaya çalışmışlardır. Bu işlem çeşitli işlemler sonucu şekillenmiş ve ülkelere özgü besin hazırlama şekli ve sanatı olmuştur (5).

* Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Bölümü Beslenme Anabilim Dalı

** Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Teknolojisi ve Hijyeni Anabilim Dalı

Türk mutfagının oluşumunda özellikle göçler, gelenek ve görenekler, sosyoekonomik yapı, dinsel faktörlerin etkisi ve çeşitli kültürlerle etkileşme önemli rol oynamıştır (6). Bu nedenle Türkiye’de yemek çeşitleri, pişirme şekilleri, besin maddesi üretimi ve beslenme alışkanlıkları bölgesel hatta köy-kent yerleşim birimlerinde büyük farklılıklar göstermektedir (7). Türk mutfagı, kökleri Orta Asya’dan başlayan ve bugünkü yaşadığı topraklarda biten büyük göçlerin ve birçok kültürlerle etkileşmenin sonucunda oluşmuştur (3,6). Türkiye’ye gelip yerleşenler ve eski yerleşikler birbirini etkilemiş, aynı kültürü paylaşan bir yapıya sahip yepyeni, gelişmiş bir mutfak doğmuştur. Osmanlı ya da Türk mutfagı, geniş bir imparatorluğun kültür mirasıdır. Türk milletine ait mutfak, Türk’ün özümleme yeteneğinin bir ürünüdür (8,9). Gelişmiş ülkelerin çoğunda, Türkiye’nin aksine, kanatlı etinin önemli bir kısmı et ürünlerine dönüştürüldükten sonra tüketilmektedir.

Ürün çeşidi üzerine tüketicilerin damak zevki büyük ölçüde etkili olmaktadır. Kanatlı hayvan etleri değişik ülkelerde geleneksel olarak değişik şekilde değerlendirilmektedir (11-17). Kişilerin büyük bir çoğunluğu, genellikle yiyeceklerin enerji ve besin değerleri ile ilgilenmemekte; zevk veya karın doyurmak için yemek yemektir. Yiyeceğin benimsenmesi veya reddedilmesinde organoleptik özelliklerin önemli rolü vardır ve herhangi bir besini benimseme veya reddetme bölgeye ve toplumlara göre farklılık gösterir (18).

Tavuk etinin duyuşsal nitelikleri, özellikle lezzeti, sulu ve sert olmayan gevrek yapısı, çeşitli şekillerde pişirilerek arttırılabilir (19). Seçilen pişirme yöntemi, diğer pekçok besinde olduğu gibi, etin pişirme sırasında kimyasal bileşiminde ortaya çıkan değişme ve kayıpları etkileyebilmektedir (20-22). Pişirmenin etkisi gövdenin her tarafında aynı değildir. Önce boyun ve kanatlar, kaburga çevresi sonra göğüs ve butlar pişer (23).

Tavuk etinde lezzet, uçucu nitelikteki bazı bileşikler (örneğin glutamin, asparajin, aldehitler ve ketonlar) ile kükürtlü bileşiklerin (örneğin metionin, sistein, hidrojen sülfür) ortak etkisi sonucu oluşmaktadır. Ayrıca lezzet tavukların yaş, ırk ve yemin yanısıra, depolama, işleme, pişirme ve hazırlama şekilleriyle de önemli ölçüde etkilenir (21,24). Tavuk kursağında yem varken kesildiğinde kokuşma olmakta ve meydana gelen serbest yağ asitleri, varolan trimetilen oksit veya betain ile birleşerek tavuk etinde hoş olmayan tatlar meydana getirmektedir (21,24).

Isıtma işleminin lezzet üzerinde yaptığı değişiklikler ise kısmen uçucu nitelikli bileşikler (örneğin glutamin, asparajin) kaybından, karbonhidratların karamelize olmasından, protein ve yağların yapılarının değişmesinden ve proteinlerin denatüre olmasından kaynaklanmaktadır. Et ne kadar fazla pişirilirse lezzetindeki değişimleri de o kadar fazla olur (7,25). Üç aydan daha uzun süre depolanan veya kesimden sonra soğukta dinlendirme işleminin normalden uzun olması, lezzeti olumsuz etkilemektedir (21).

Tavuk etinin göğüs kısmı, gövdenin diğer kısımlarından daha serttir. Göğüs etinde %15, butta ise %3 dolayında bağ dokusu vardır (26-28). Ancak diğer etlere oranla tavuk etinin sindirilme oranı yüksektir. Kas liflerinin kısa ve bağ dokusunun az oluşu nedeniyle sindirimi kolaydır (29). Tavuk etinin sert oluşuna neden olan etkenler vardır. Şöyleki etin protein oranının artması etin gevrekliğini azaltmakta, buna bağlı olarak et daha sert olmaktadır. Kesimden önce hayvanların herhangi bir strese maruz kalması, kesim sırasında fazla çırpınmaları, hayvanların tüylerinin makinede yolunması, daldırma işlemlerinin yüksek sıcaklıkta ve uzun sürede yapılması tavuk etinin sertleşmesine neden olmaktadır (30-31).

Bazı yüksek değerli et bazlarını (örneğin kreatin, kreatinin ve anserin) içermesi kanatlı etine iştah açıcı ve sindirimi kolaylaştırıcı özellik kazandırır (24). Etin gevrekliğini etkileyen diğer bir faktör de uygulanan ısı işlemidir. Proteinlerin koagüle olması eti sertleştirir (19). Derin yağda, basınçta, tavada ve fırında pişirilecek tavuk eti için sıcaklık 175°C olmalıdır (7,21). Dolgun bir gövde, sıcaklığı 190-205°C’de ayarlı fırında pişirilir (13).

Deriye sarı rengi, yemlerde bulunan karotenoidler vermektedir. Bu maddelerin en önemlileri lutein, zeaksantin ve kantoksantindir. Köy tipi küçük işletmelerde yeşil otlarla beslenen tavuklar, bu renk maddelerinden yararlanmaktadırlar (21). Tavuk etine rengini veren başlıca etmenler, demirli pigmentler olan miyogloblin, hemogloblin, sitokrom ve kas lifleri arasına dağılmış yağ, etin içerdiği su ve indirgen şekerlerdir. Bunlar içerisinde en büyük ağırlığı miyogloblin içermektedir. Ayrıca hayvanın yaşı, cinsiyeti, kalıtımı, yedirilen yemin cinsi ve işleme teknikleri de etkili olmaktadır. Yemlere nitrat ve nitrit bileşiklerinin katılması, etin kırmızılığını arttırmaktadır. Tavukların kesimhaneye taşınmaları sırasında egzoz gazına maruz kalmaları ette pembeleşmeye; tüy yolmadan önce sıcak suya daldırma işlemi deride sarı rengin azalmasına; hızlı bir dondurma işlemi et renginin açık olmasına yol açmaktadır (24).

Bu çalışma tavuk etinin protein değerinin yüksek olması, ucuz olması, kolay hazırlanması, kısa sürede pişmesi ve servise hazır hale gelmesi nedeniyle ülke mutfaklarının soslarından, baharatlarından, hazırlama ve pişirme yöntemlerinden yararlanılarak, tavuk yemeklerini duyuşal özellikleri bakımından Türk damak zevkine uygun hale getirmek, tüketicinin daha çok ilgisini çekeceği tavuk yemeklerini geliştirmek, çeşidini arttırmak ve Türk mutfağına kazandırmak amacıyla ele alınmıştır.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ ve ARAÇLARI

Çalışmada piliç eti, yumurta, süt, kaşar peyniri, un, margarin, sıvı yağ, salça, köri (curry), kırmızı biber, karabiber, beyaz biber, zencefil, kekik, patates, bezelye, havuç, soğan, mantar, maydanoz, taze fasulye, taze bamya, yeşil biber, domates, yeşil kabak, patlıcan, sarımsak, kuru fasulye, biberli yeşil zeytin, tuz, limon ve su kullanılmıştır.

Piliç eti Köy-Tür, Konya Tav. San. ve Tic. AŞ'den, kuru fasulye, salça, yağ, tuz ise belirli bir marka gözetilerek sebzelerle birlikte Öz Hatunsaraylı marketinden, baharatlar Konya piyasasındaki baharatçılardan temin edilmiştir.

Sosların ve Yemeklerin Hazırlanması

Ülke mutfaklarından Türklerin yemek alışkanlıklarına yakın olan ve Türk mutfağının özelliklerine uygun olarak baharat, sos, kurubaklagil ve sebze çeşitleri ile kombine edilerek kullanılan yemeklerin ülkemiz in-

sanının damak zevkine uygun olarak geliştirilmesine çalışılmıştır.

Soslar ve yemekler Selçuk Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Gıda Laboratuvarı'nda soslu tavuk yemeği ile tavuklu yahni, kuru fasulye ve patates yemekleri hazırlanmıştır (Tablo 1). Yararlanılan kaynakların yapım aşamaları dikkate alınmış, yiyeceklerin hazırlanması, yıkanma ve pişirilmesi aşamalarında besin kaybını en az düzeye indirecek şekilde yemeklerin ve sosların üretimi sağlanmıştır. Her bir yemek 6 kez yapılmış, standartlaştırılan panel formu ile 12 paneliste lezzet, tekstür (yapı), genel beğeni ve genel görünüm açısından görüşleri sorulup öğrenilmiştir. Her yemek yapımında puan düşürücü kriterler gözönüne alınmış ve yemekler duyuşal özellikleri açısından standartlaştırılmıştır.

Verilerin Duyusal Muayeneleri Açısından Değerlendirilmesi

Muayenelerin duyuşal yönden değerlendirilmesinde hedonik tip bir skala kullanılmıştır. Hedonik skala, en yüksek puanı olan 5 sevilen özellikleri, en düşük puan olan 1'de sevilmeyen özellikleri gösterecek şekilde, 1-5 arasında değişen değerler ile düzenlenmiştir (22,45). Panelistlere değerlendirme için toplam 20 puanlı duyuşal değerlendirme formu verilmiştir (45,46).

Verilerin İstatistiksel Açısından Değerlendirilmesi

Grupların karşılaştırılmasında duyuşal muayene için Kruskal-Wallis, One Way Anova (nonparametrik

Tablo 1. Deneysel Olarak Yapılan Tavuklu Yemekler

Ana Grup	Çeşit	Alındığı Ülke Mutfağı	Kaynak No
Soslu tavuk yemekleri	Salçalı soslu tavuk yemeği	Türkiye	32.33
	Curry soslu tavuk yemeği	Hindistan	34
	Beşamel soslu tavuk yemeği	Fransa	35
Tavuklu yahni yemekleri	Sebzeli tavuk yahnisi	Türkiye	36
	Soğanlı tavuk yahni	Pakistan	34
	Sebze pürelı tavuk yahni	İtalya	37
Tavuklu kuru fasulye yemekleri	Türk usulü tavuklu kuru fasulye	Türkiye	38
	Çin usulü tavuklu kuru fasulye	Çin	39-41
	Meksika usulü tavuklu kuru fasulye	Meksika	37.42
Tavuklu patates yemekleri	Patatesli tavuk yemeği	Türkiye	43
	Rus usulü patatesli tavuk yemeği	Rusya	34.44
	Alman-İngiliz usulü patatesli tavuk yemeği	Almanya-İngiltere	34

test) testi yapılmıştır. Kruskal-Wallis de bulunan gruplararası farklılık Mann-Whitney U-Wilcoxon Rank Sum W testi ile kontrol edilmiştir.

BULGULAR

Tavuk Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Tavuk yemek çeşitlerini Türk damak zevkine uygun hale getirmek ve duyusal bakımdan standardizasyonunu sağlamak amacıyla tavuk yemek çeşitleri lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünümü bakımından değerlendirilmiştir.

Tavuk yemekleri lezzet ve tekstür bakımından kıyaslandığında, gruplararası farkın önemli olmadığı görülmüştür ($p > 0.05$). Tavuklu yemek grupları genel beğeni bakımından değerlendirildiğinde; soslu tavuk yemeklerinin daha çok beğeni topladığı görülmüştür (puan 4.47). Bunu sırasıyla tavuklu kuru fasulye yemeği ve tavuklu patates yemeği izlemektedir (4.37-4.35). Tavuklu yahni yemekleri en az genel beğeni almıştır (4.13). Genel beğeni bakımından gruplararası farklılıklar önemlidir ($p < 0.05$).

Tavuklu yemek grupları genel görünüm bakımından değerlendirildiğinde; soslu tavuk yemeklerinin daha çok görünüm bakımından beğenildiği gözlemlenmiştir (4.64).

Soslu tavuk yemekleri ve tavuklu yahni yemekleri arasında genel beğeni bakımından fark önemlidir ($p < 0.01$). Soslu tavuk yemekleri ve tavuklu kuru fasulye ile soslu tavuk yemekleri ve tavuklu patates yemekleri arasındaki fark önemli değildir ($p > 0.05$).

Tavuklu yahni yemekleri ve tavuklu kuru fasulye yemeklerinin genel beğeni bakımından farklılığı önemlidir ($p < 0.05$). Tavuklu yahni yemekleri ve tavuklu patates yemeklerinin genel beğeni bakımından farklılığı önemlidir ($p < 0.05$). Tavuklu kuru fasulye ve tavuklu patates yemeklerinin genel beğeni bakımından farklılığı önemli değildir ($p > 0.05$).

Soslu tavuk yemekleri tekstür bakımından değerlendirildiğinde gruplararası fark önemlidir ($p < 0.05$). Beşamel soslu tavuk yemeğinin tekstürü beğenilmiş ve en yüksek puanı almıştır (4.64). Bunu sırasıyla salçalı tavuk yemeği ve curry soslu tavuk yemeği (4.51-4.29) izlemiştir. Soslu tavuk yemekleri genel görünümü bakımından değerlendirildiğinde gruplararası fark önemlidir ($p < 0.05$). Beşamel soslu tavuk yemeği genel görünüm bakımından en yüksek puanı almıştır (4.80). Soslu tavuk yemekleri lezzet ve genel beğeni bakımından değerlendirildiğinde, gruplararası farklılık önemli bulunmamıştır ($p > 0.05$).

Tavuklu yahni yemekleri tekstür bakımından değerlendirildiğinde gruplararası fark önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Soğanlı tavuk yahninin tekstürü beğenilmiş ve en yüksek puanı almıştır (4.479). Bunu sırasıyla sebzeli tavuk yahni ve sebze pürelili tavuk yahni (4.45-4.06) izlemiştir. Tavuklu yahni yemekleri lezzet, genel beğeni ve genel görünüm açısından değerlendirildiğinde gruplararası farklılık önemli bulunmamıştır ($p > 0.05$).

Tavuklu kuru fasulye yemekleri lezzet bakımından değerlendirildiğinde; yemek grupları arasındaki farkın önemli olduğu tespit edilmiştir ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye lezzet bakımından en beğenilen yemek olmuş ve en yüksek puanı almıştır (4.47). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Çin usulü tavuklu kuru fasulye lezzet bakımından değerlendirildiğinde gruplararası farklılık önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Meksika usulü tavuklu kuru fasulye lezzet bakımından değerlendirildiğinde gruplararası farklılık önemli bulunmuştur ($p < 0.05$).

Tavuklu kuru fasulye yemekleri tekstür bakımından değerlendirildiğinde; yemek grupları arasındaki farkın önemli olduğu tespit edilmiştir ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye tekstür bakımından en beğenilen yemek olmuş ve en yüksek puanı almıştır (4.67). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Çin usulü tavuklu kuru fasulye tekstür bakımından değerlendirildiğinde gruplararası farklılık önemli bulunmuştur ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Meksika usulü tavuklu kuru fasulye tekstür bakımından değerlendirildiğinde gruplararası farklılık önemli bulunmuştur ($p < 0.05$).

Tavuklu kuru fasulye yemekleri genel beğeni bakımından değerlendirildiğinde; yemek grupları arasındaki farkın önemli olduğu tespit edilmiştir ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye genel beğeni bakımından en beğenilen yemek olmuş ve en yüksek puanı almıştır (4.66). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Çin usulü tavuklu kuru fasulye genel beğeni bakımından değerlendirildiğinde gruplararası fark önemlidir ($p < 0.05$). Türk usulü tavuklu kuru fasulye ile Meksika usulü tavuklu kuru fasulye genel beğeni bakımından değerlendirildiğinde gruplararası fark önemlidir ($p < 0.05$).

Tavuklu patates yemekleri lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakımından gruplararası kıyaslandığında, gruplararası farkın önemli olmadığı görülmüştür.

TARTIŞMA

Tavuk yemekleri lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakımından yapılan duyusal değerlendirmeler neticesinde soslu, kuru fasulyeli ve patatesli tavuk yemeklerinin genel beğenileri benzerlik gösterirken, tavuklu yahni yemekleri renginin beyaz, kıvamının sulu olması gibi özellikleri nedeni ile beğenilmemiştir (Tablo 2). İstatistiksel değerlendirmeler sonucunda lezzet ve tekstür bakımından bütün gruplar birbiriyle benzerlik gösterirken, genel görünüm ve genel beğeni bakımından gruplararası farklılıklar tespit edilmiştir ($p < 0.05$) (Tablo 2). Tavuklu yahni, kuru fasulye ve patates yemekleri genel görünüm bakımından benzerlik gösterirken, soslu tavuk yemekleri genel beğeni bakımından en yüksek puanı almıştır (Tablo 2). Soslu tavuk yemeklerinin sulu olmaması nedeniyle kullanılan süsleme materyalini kabul etmesi, göze hitap etmesi genel görünüm bakımından olumlu puanların alınmasını sağlamıştır.

Soslu tavuk yemekleri kendi grubundaki yemeklerle lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakı-

mından kıyaslandığında salçalı soslu, curry soslu ve beşamel soslu tavuk yemekleri lezzet, genel beğeni bakımından birbiriyle benzerlik gösterirken, tekstür ve genel görünüm bakımından gruplar arasında farklılık tespit edilmiştir ($p < 0.05$) (Tablo 3). Beşamel sosunun ve baharatların tavuk etine çok iyi bir şekilde tolere olması, tavuk etini istenen şekilde yumuşatması tekstür bakımından yüksek puanları aldırıştır. Bu değerler Canbaz'ın belirttiği değerlerle benzerlik göstermektedir (47).

Tavuklu yahni yemekleri kendi grubundaki yemeklerle lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakımından kıyaslandığında istatistiksel değerlendirmeler sonucunda lezzet, genel beğeni ve genel görünüm bakımından bütün gruplar benzerlik gösterirken, tekstür bakımından gruplar arasında farklılıklar tespit edilmiştir ($p < 0.05$) (Tablo 4). Tekstür bakımından en düşük puanları sebze pürelili tavuk yahni almıştır. Bu durum patlıcan, fasulye, domates, biber ve baharat torbası karışımı püre kıvamı bakımından Türk damak zevkine uygun gelmediğinden kaynaklanmış olabilir.

Tablo 2. Tavuk Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Tavuk Yemekleri	Lezzet	Tekstür	Genel Beğeni	Genel Görünüm
Soslu tavuk yemekleri	4.24 ± 0.06	4.48 ± 0.06	4.47 ± 0.07 ^a	4.64 ± 0.08 ^a
Tavuklu yahni yemekleri	4.12 ± 0.07	4.32 ± 0.07	4.13 ± 0.08 ^b	4.23 ± 0.09 ^b
Tavuklu kuru fasulye yemekleri	4.19 ± 0.08	4.37 ± 0.09	4.37 ± 0.10 ^a	4.33 ± 0.09 ^b
Tavuklu patates yemekleri	4.09 ± 0.08	4.37 ± 0.06	4.35 ± 0.08 ^a	4.51 ± 0.06 ^a

a, b: Aynı sütunda farklı harf taşıyan ortalamalar arası farklılıklar önemlidir ($p < 0.05$).

Tablo 3. Soslu Tavuk Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Soslu Tavuk Yemekleri	Lezzet	Tekstür	Genel Beğeni	Genel Görünüm
Salçalı tavuk yemeği	4.23 ± 0.06	4.51 ± 0.05 ^{ab}	4.44 ± 0.06	4.64 ± 0.10 ^{ab}
Curry soslu tavuk yemeği	4.36 ± 0.06	4.29 ± 0.07 ^b	4.46 ± 0.06	4.48 ± 0.07 ^b
Beşamel soslu tavuk yemeği	4.16 ± 0.07	4.64 ± 0.05 ^a	4.53 ± 0.08	4.80 ± 0.04 ^a

a, b: Aynı sütunda farklı harf taşıyan ortalamalar arası farklılıklar önemlidir ($p < 0.05$).

Tablo 4. Tavuklu Yahni Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Tavuklu Yahni Yemekleri	Lezzet	Tekstür	Genel Beğeni	Genel Görünüm
Sebze pürelili tavuk yahni	4.28 ± 0.07	4.06 ± 0.06 ^b	3.91 ± 0.09	4.08 ± 0.11
Soğanlı tavuk yahni	3.92 ± 0.07	4.47 ± 0.06 ^a	4.21 ± 0.07	4.23 ± 0.08
Sebzeli tavuk yahni	4.16 ± 0.05	4.45 ± 0.08 ^a	4.28 ± 0.09	4.39 ± 0.08

a, b: Aynı sütunda farklı harf taşıyan ortalamalar arası farklılık önemlidir ($p < 0.05$).

Tablo 5. Tavuklu Kuru Fasulye Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Tavuklu Kuru Fasulye Yemekleri	Lezzet	Tekstür	Genel Beğeni	Genel Görünüm
Türk usulü tavuklu kuru fasulye	4.47 ± 0.07 ^a	4.67 ± 0.07 ^a	4.66 ± 0.08 ^a	4.47 ± 0.07
Çin usulü tavuklu kuru fasulye	3.95 ± 0.09 ^b	4.11 ± 0.10 ^b	4.12 ± 0.11 ^b	4.15 ± 0.11
Meksika usulü tavuklu kuru fasulye	4.14 ± 0.07 ^{ab}	4.33 ± 0.07 ^a	4.33 ± 0.09 ^b	4.37 ± 0.09

a, b: Aynı sütunda farklı harf taşıyan ortalamalar arası farklılıklar önemlidir (p < 0.05).

Tablo 6. Tavuklu Patates Yemeklerinin Duyusal Muayene Bulguları

Tavuklu Patates Yemekleri	Lezzet	Tekstür	Genel Beğeni	Genel Görünüm
Türk usulü tavuklu patates yemeği	3.97 ± 0.07	4.28 ± 0.08	4.22 ± 0.09	4.44 ± 0.07
Rus usulü tavuklu patates yemeği	3.97 ± 0.08	4.44 ± 0.05	4.34 ± 0.08	4.43 ± 0.04
İngiliz usulü tavuklu patates yemeği	4.33 ± 0.07	4.39 ± 0.06	4.51 ± 0.06	4.66 ± 0.06

Tavuklu kuru fasulye yemekleri lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakımından yapılan duyu-sal değerlendirmeler neticesinde; genel görünüm bakımından bütün gruplar benzerlik gösterirken, lezzet, tekstür ve genel beğeni bakımından gruplar arasında farklılıklar tespit edilmiştir (p < 0.05) (Tablo 5).

Çin usulü tavuklu kuru fasulye yemeği lezzet, tekstür ve genel beğeni bakımından en düşük puanları almıştır (Tablo 5).

Tavuklu patates yemeklerinin lezzet, tekstür, genel beğeni ve genel görünüm bakımından bütün gruplar arasında önemli bir farkının olmadığı tespit edilmiştir (p > 0.05) (Tablo 6).

SONUÇ ve ÖNERİLER

Her bölge koşulunda yetişebilen, canlı ağırlık artışı yüksek, generasyon süresi kısa, birim et verimi çok ekonomik, kırmızı ete göre ucuz olan ve ülkemizde özellikle hayvansal protein açığının giderilmesinde önemli derecede etkili olabilecek tavuk eti tüketiminin artırılması için; tavuk eti yemeklerinin çeşitlendirilmesine çalışılmış, kırmızı etin kullanıldığı her yemekte tavuk etinin de kullanılabileceği ve Türk mutfağına yeni tavuk yemek çeşitlerinin kısmen kazandırıldığı sonucuna varılmıştır.

Tavuk etleri düşük kalorili elzem yağ asitleri ve aminoasitlerini bulunduran yüksek düzeyde biyolojik

değere sahip bir besindir. Hayvansal yağ yemeleri sakıncalı olan insanlar için derisi dışındaki tavuk etleri protein değeri yüksek değerli bir diyet yemeğidir. Tavuk etleri üstün özellikleri nedeni ile çocuklar, gençler, yetişkinler, yaşlılar; nekahat döneminde olanlar ve ağırlıklarını kontrol altına almak isteyenler için ideal ve sindirimi kolay olan bir besindir. Çalışma hayatının kaçınılmazlığı, yoğunluğu, kadınların çalışma hayatına katılması insanları daha hafif, ucuz ve daha çok protein, mineral içeren, sağlıklı ambalajlarda sunulan besinlere yöneltmiş durumdadır. Diğer etlere kıyasla daha ucuz olan tavuk eti tüketiminin artırılması için çağdaş bilim ve teknolojinin kurallarına ve duyu-sal özellikleri açısından halkın yemek alışkanlıklarına, hijyenik koşullara uygun tavuk yemek çeşitleri ve ürünleri artırılmalıdır. Tavuk yemeklerinin ön pişirilmesi yapıldıktan sonra donmuş halde piyasaya arzı kısa bir süre içinde servise imkan vereceğinden çalışan bayanların ilgisini çekebilir ve tavuk eti tüketimini arttırabilir.

KAYNAKLAR

1. Dereli M. Ticari mutfak. Turban AŞ. Ders Notları. Ankara, 1989.
2. Göksel AE. Akdeniz Mutfağından Esintiler. Skylife, Ankara, 1994.
3. Köksal O. Türk halk mutfağından turistik konaklama yerlerinden yararlanma. III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri. Ankara, 1987

4. Arlı M, Küçükkömürler S, Yaman M. Tanınmış mutfaqlara genel bakış. IV. Milletlerarası Yemek Kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını. Konya, 1992.
5. Karakapacı N, Sağlam F. Şanlıurfa yöresinin beslenme ve yöresel yemek alışkanlıkları. Beslenme ve Diyet Dergisi 1985;14:127-138.
6. Tunçbilek N. Türkiye'de Yerleşmenin Evrimi. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul, 1986.
7. Ünver B. Deneysel Yiyecek Hazırlama. Mars Matbaası, Ankara, 1987.
8. Baysal A. Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı 1230/ Kültür Eserleri Dizisi: 157. Ankara, 1990.
9. Toygar K. Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü ve Yemekleri. Volkan Matbaacılık, Ankara, 1999.
10. Baker RC, Bruce CA. Further processing of poultry. In: Mead GC (ed). Processing of Poultry. Elsevier Applied Science, London, 1990:251-82.
11. Bilgili SF. Broiller Quality: Grades are posted broiller industry. 1990;53:32-40.
12. Bilgili SF. Canlı üretimden kesime tavuk etinin kalitesi ve randımanına etki eden faktörler. Uluslararası Tavukçuluk Kongresi; 90. İstanbul, 1990.
13. Dockerty TR, Scott-Kline DL, Baker RC, Mac Bride MA, Fishell VK. Emülsification of chicken frankfurters manufactured by different production systems 5. Poultry Sci 1986;65:1693-701.
14. Ergün Ö, Bostan K, Gökçe R. Kanatlı etlerinin değerlendirme şekilleri. VI. Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu '95. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 1995.
15. Mert İ, Soydal F. Avrupa Birliği ve Türkiye'de Tavukçuluk Sektörü ile İlgili Pazar Düzenlemeleri, Ankara, 1995.
16. Neil J Mc. Kümes Hayvanlarının Kesim İşlemi. Veteriner İşleri Genel Md. Lalahan Zooteknik Ens. Basım Servisi, Ankara, 1975.
17. Poyraz Ö. Tavuk Yetiştirme ve Üretim Teknikleri. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayınları, Ankara, 1989.
18. Kutluay MT. Dünyanın çeşitli bölgelerinde yemek alışkanlıkları. Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu 10-11 Eylül. Konya, 1982.
19. Aktaş N. Çeşitli Yöntemlerle Pişirmenin Tavuk Etlerinin Bazı Besinsel Ögeler Kapsamlarına Etkisi. Ankara Üniv Ziraat Fak Yayınları No: 1051, Ankara, 1988.
20. Gürbüz S. Tavuk eti ve yumurtanın pazarlanması. VI. Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu '95. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 1995.
21. Özen N. Tavukçuluk. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi. Samsun, 1986.
22. Stone H, Sidel JC. Sensory Evaluation Practies. Food Sci and Technol Academic Inc, London, 1985.
23. Ertaş H, Kolsarıcı N. Pişirme yöntemlerinin sığır hazır kıyma etlerinin bazı besin ögeleri üzerine etkisi. Gıda II 1986;161:311-8.
24. İnal T. Besin Hijyeni. Final Ofset, İstanbul, 1992.
25. Wilson DK, Fisher KH, Fugua FH. Principles of Nutrition. John Wilegand Sons USA, 1975.
26. Addis PB. Poultry muscle as food. In: Bechtel PS (ed). Muscle as Food. Academic Press Inc, New York, 1986;374-404.
27. Koçak Ç. Etlik Piliç Üretimi. Bilgehan Basımevi, İzmir, 1991.
28. Mountney GJ. Poultry Products Tecnology. 2nd ed. Av. Publishing Co Inc, Westport, 1983;53:6-6.
29. Anıl N, Doğruer Y, Gürbüz Ü. Tavuk etinin beslenmedeki önemi. VI. Hayvancılık ve Beslenme Sempozyumu '95. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 1995.
30. Göğüş AK. Et Teknolojisi. Ankara, 1986.
31. Göğüş AK. Kutu konserve tavuk eti üretimi. Et Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1991.
32. Cılızoğlu EL. Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları. Güzel İstanbul Matbaası, Ankara, 1970.
33. Cılızoğlu EL. Türk Mutfağından Seçme Yemekler. Remzi Kitabevi, İstanbul, 1988.
34. Fransız Mutfağı. Turizm Bankası AŞ. Genel Müdür Mutfak Hizmetleri. İşbaşı Öğretim Kursu 1987.
35. Burt A. Dünya ve Türk Yemeklerinden Seçmeler. Remzi Kitabevi, İstanbul, 1978.
36. Ertürk N. Türk Mutfak Sanatı. Kral Matbaası, İstanbul, 1978.
37. A'dan Z'ye Mutfak. Tavuk Yemekleri. Ceylan Yayınları, İstanbul, 1981.
38. Baysal A, Kutluay MT, Taşçı CN, Başoğlu S, Sacır H. Türk Mutfağından Örnekler. Kültür Bakanlığı Yayınları. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1993.
39. Burke H. Chinese Cooking For Picasure. Preface, by Fu Tong Paul Hamyn. London Copyright Helen Burke, 1969.
40. Ercan Ş, Kızıldağ Ş. Doğunun Batıya Armağanı: Çin Mutfağı. Sofra, İstanbul, 1996;6:60.
41. Türkili M, Hamakawa Y. Japon yemekleri. Lezzet, İstanbul, 1996:68-71.
42. Türkmen M. Meksika mutfağı. Gastronomi. İstanbul, 1994;8:36-40.
43. Halıcı N. Türk Mutfağı. Güven Matbaası, Ankara, 1985.
44. Yeğen EM. Alaturka-Alafranga Yemek Öğretimi. İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1986.

45. Tekinşen OC, Dinçer B, Kaymaz Ş, Yücel A. Türk sucuğunun olgunlaşması sırasında mikrobiyal, flora ve organoleptik niteliklerindeki değişimler. AÜ Vet Fak Derg. Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982.
46. Tekinşen OC, Keleş A. Besinlerin Duyusal Muayenesi. Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Yayın Ünitesi, Konya, 1994.
47. Canbaz K. Tavuk Göğüs Etinden Farklı Sos Formülleri ile Yapılan Konservelerin Kalite Nitelikleri. Doktora Tezi, Selçuk Üniv Sağ Bil Enst, Konya, 1994.