



«Duyusal Analiz Teknikleri Dersi Sunumu»

GIDA KALİTESİ VE DUYUSAL KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ

Gıda kalitesi “tüketicinin tercihinde rol oynayan, her biri ayrı ayrı ölçülüp kontrol edilebilen, söz konusu gıda ünitesini diğerlerinden ayırt etmeye yarayan karakteristiklerin bileşimi” olarak tanımlanmaktadır.

Gıda endüstrisinde elde edilen ürünün amaçlanan kaliteye uygunluğunun ölçülüp değerlendirilmesi ve tüketiciye ulaşıncaya kadar kontrol edilebileceği bir sistemin oluşturulması önem taşımaktadır.

Uygunluğun saptanması – İşlenmiş ürünün standartlara uygunluğunun belirlenmesi

Gerektiğinde düzeltici eylem – Standartlara uygun olmayan durumlar saptandığında düzeltici önlemler alınması

Gelişim için plan yapılması – Performans standartlarının geliştirilmesi amacıyla sürekli gelişim çalışmalarının gerçekleştirilmesi olarak özetlenebilir.



04

Bu standart ve spesifikasyonların oluşturulmasında

- Fiziksel analizler
- Kimyasal analizler
- Biyokimyasal ve mikrobiyolojik analizler
- Enstrümantal analizlerin yanı sıra
- **DUYUSAL** analizler çok önemli yer tutmaktadır.

05

GIDA KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ

Gıdaların kalite karakteristikleri genelde 3 grup altında sınıflandırılmaktadır.

Bunlar,

- kantitatif karakteristikler,
- gizli karakteristikler
- ve duyuşsal karakteristikler (tüketicinin duyuşları : görme, dokunma, tatma, koklama ve işitme) olarak ifade edilmektedir.

06

GIDA KALİTE KARAKTERİSTİKLERİ

Bir gıda maddesinin tüketici tarafından ilk izlenimini duyuşsal özellikler olan, görünüş, doku ve lezzet oluşturmaktadır.

Görünüş: Bir gıdanın tüketici tarafından değerlendirilmesinde ilk etkiyi oluşturan ve ürünü satın alma, hazırlama, tüketme kararını etkileyen en önemli kalite özelliğidir.

Görünüş özellikleri:

Optik özellik: Renk, parlaklık, yarı geçirgenlik (saydamlık), tekdüzelik (yeknesaklık) ve görsel lezzettir.

07



08

Renk, ışığın spektral dağılımından oluşan görsel bir özelliktir.

400-500 nm arasındaki maksimum yansıma **mavi**,
500-600 nm arasındaki dalga boylarında **yeşil** ve
sarı,
600-800 nm arasındaki dalga boylarında ise
kırmızı renk algılanır.

Renk hem tüketici tercihinde büyük rol oynar, hem de gıdalardaki birçok bozunma reaksiyonları renk değişimleriyle kendini gösterir.

09

Bir gıdanın ilk kalite kontrolü rengine bakılarak yapılır. Eğer renk tüketicide olumlu bir etki bırakmazsa gıdanın tadı, aroması, besin öğeleri miktarı vb. özellikleri ne kadar iyi olursa olsun o gıda olumsuz puan alır.

Tüketici, gıdaların belirli renkte olmasını ister. Domates kırmızı, limon sarı, salatalık yeşil, portakal turuncu olarak algılanır.

10

Meyve ve sebzelerin olgunlaşması ile renk arasında bağıntı vardır.

- Domatesin yeşilden kırmızıya dönmesi olgunlaşmayı, fasulyenin yeşilden sarıya dönmesi kartlaşmayı gösterir.
- Doku, tat ve kokudaki mikroorganizma veya enzim aktivitesi sonucu oluşan istenmeyen değişiklikler renk değişimi ile birlikte oluşur (kırmızı etin kahverengiye dönüşmesi, çürüme, kararma, küflenme gibi.)

11

RENK ÖZELLİKLERİ

- Açıklık koyuluk:

- ❖ Işığın tümünü geçiren cisimler renksiz (geçirgen, transparan),
- ❖ Işığı emen (absorbe eden) ya da yansıtan cisimler ise opak olarak adlandırılır.
- ❖ Görünür ışığın cisim tarafından yansıma ya da emilmesi arasındaki ilişkiye açıklık- koyuluk (aydınlık değeri) denir.

- Renk niteliğı: Bazı cisimler belli dalga boyundaki ışınları absorbe ederken diğerlerini yansıtır. Örneğın, yaprak, kırmızı ve mavi ışığı absorbe eder, yeşil ışığı yansıtır ve yaprak yeşil olarak algılanır.

12

Parlaklık, gıdanın yüzeyinde gözlenen renk ile tazelik imajını etkileyen ve albeni kazandırması nedeni ile gıdanın satın alınmasını olumlu yönde etkileyen görsel bir özelliktir.

Yarı geçirgenlik, opaklık derecesi olarak da bilinmekte olup özellikle bira, jöle, elma püresi, reçel gibi gıdalar için önem taşımaktadır.



13

Tekdüzelik, ürünlerin satın alınmasını olumlu yönde etkileyen özelliklerdendir. Örneğin, homojen görünümdeki bezelyelerden işlenerek hazırlanan konserveler tüketici tarafından daha çok tercih edilmektedir.

Görsel lezzet, görünüşten beklenen lezzet olarak tanımlanabilmektedir.

Yeşil renkteki bir dondurmadan kivi, **pembe** renkli pudingden çilek lezzeti beklemektedir.

