

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Duyusal değerlendirmeden doğru sonuç alabilmek amacıyla söz konusu değerlendirmelerde **değişkenlik** ve **önyargıya** yer vermeyecek şekilde hazırlık yapılması gerekmektedir.

Duyusal değerlendirmede, panelistin ölçmesini istediğimiz **karakteristikleri algılayabileceği psikolojide** olmasını sağlamak gerekmektedir.

Burada ele alınması gereken faktörler aşağıda açıklanmaktadır.

120

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

- Fizyolojik faktörler

- a) Adaptasyon
- b) Kuvvetlendirme veya baskılama

- Psikolojik faktörler

- a) Beklenti hatası
- b) Alışkanlık hatası
- c) Uyarıcı hatası
- d) Mantıksal hata
- e) Halo etkisi
- f) Örneklerin sunuluş düzeni
- g) Karşılıklı öneri
- h) Motivasyon eksikliği
- i) Kapris ve ürkeklik

121

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Adaptasyon, bir uyarıya sürekli olarak maruz kalmanın sonucunda oluşan tepkinin duyarlılığındaki değişim veya azalma olarak tanımlanmaktadır. Duyusal testlerde bu etki eşik değerlerinde ve yoğunluk derecelendirilmesinde istenilmeyen önemli değişikliklerin kaynağını oluşturabilmektedir.

"**Çapraz Adaptasyon**" olarak adlandırılan durumla ilgili bir örnek aşağıda görülmektedir.

	<u>Adapte olunmuş uyarı</u>	<u>Test uyarısı</u>
Durum A	Su	Aspartam (adaptasyon yok)
Durum B	Sakkaroz	Aspartam (adaptasyon var)

Durum B'deki panelist, test örneğindeki aspartamdan önce sakkarozu tattığı için tatlılığa karşı duyarlılığı azalmış ve duruma adapte olmuştur. Bu nedenle de test örneğini aspartamdan önce su tatmış olan Durum A'daki panelistten daha az tatlı olarak algılamıştır. Su tatlandırıcı içermediğinden Durum A'daki panelist için adaptasyon söz konusu değildir.

122

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Kuvvetlendirme veya **baskılama** sürekli yapılan uyarıların (aynı anda-aynı zamanda) birbirleri ile olan etkileşimlerini içeren bir olgudur.

Bir diğer ifade ile **kuvvetlendirme**, bir maddenin varlığının diğer maddenin algılanma yoğunluğunu arttırma etkisidir. Bu duruma, katkı maddelerinden **monosodyum glutamatın** (MSG) et lezzetini arttırması örnek olarak gösterilebilmektedir.

123

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Sinerji, bir maddenin varlığının iki maddenin birleşmiş olarak algılanma kuvvetini arttırma etkisi olarak tanımlanmaktadır. Bir karışımın algılanma kuvvetinin tüm bileşenlerin toplam algılanma kuvvetinden daha büyük olması bu duruma örnek olarak verilebilmektedir.

Gıda formülasyonlarında özellikle antioksidan ve tatlandırıcı katkı maddelerinin kullanımında bu etkiden yararlanılmaktadır.

124

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Baskılama, bir maddenin varlığının iki veya daha fazla maddenin karışımlarının algılanma kuvvetlerini azaltma etkisi olarak ifade edilmektedir.

Aşağıda "Baskılama" ve "Sinerji" ile ilgili örnekler görülmektedir.

1. Karışımların Toplam Algılanma Yoğunlukları

Durum

Etkinin Tanımı

KARIŞIM $<$ A+B (her biri tek başına) Baskılama

KARIŞIM $>$ A+B (her biri tek başına) Sinerji

125

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

2. Analiz Edilebilen Karışımların Bileşenleri

Durum Etkinin Tanımı

A'<A Baskılama

A'>A Kuvvetlendirme

Anahtar Kelimeler: KARIŞIM: Karışımın algılanan yoğunluğu

A : A bileşeninin **tek başına** algılanma yoğunluğu

A': A bileşeninin **karışım** içindeki algılanma yoğunluğu

126

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Beklenti hatası

Örnekle birlikte verilen bilgiler önceden tasarlanmış düşünceleri harekete geçirmelidir. Panelistlerde genellikle söz konusu örnekte bekledikleri özellikleri bulmak gibi bir eğilim söz konusudur.

Konsantrasyonları yükselen serilerden oluşan çözeltilerin değerlendirildiği tat eşikleri gibi testlerde, bu eğilim belirgin olarak gözlenebilmektedir.

Örneğin, konsantrasyonu artan **sakkaroz çözeltilerini tattığını bilen bir panelist** kendisine sunulan ilk çözeltilerde **tatlılık artışını algılamadığı halde** algıladığını belirtebilmektedir.

Raf ömrünü tamamlamış bir ürünün geri döndüğünü bilen bir panelist ise **örnekteki bayatlamış tatları ortaya çıkarma eğiliminde** olabilmektedir.

127

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Bira değerlendiren panelist kullanılan **şerbetçi otunun** oranını bilirse, biranın acılığı ile ilgili önyargılı bir karar verecektir. Beklenti hataları, testten elde edilecek sonucun doğruluğunu etkileyeceği için, **örneklerin kaynağı konusunda panelistlere ayrıntılı bilgi verilmemelidir.**

Bu tip beklentileri azaltmak için **örnekler kodlanmalı** ve sunum sırası **rasgele** seçilmelidir.

İyi eğitilmiş ve iyi motive edilmiş panelistlerin, tesadüfen örnek hakkında bilgilenmeleri halinde kendilerinin bundan **etkilenmemeleri (ya da mümkün olduğu kadar az etkide kalmaları)** gerekmektedir.

128

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Alışkanlık hatası

Bu tip hatalar **seri halde yavaşça artan** veya **azalan** uyarıların varlığında aynı tepkileri vermeye devam etme eğilimi ile sonuçlanmaktadır.

Örneğin, rutin olarak yapılan kalite kontrol analizlerinde, panelistler **aynı puanları tekrarlama eğiliminde** olduklarından daha sonra gelişen herhangi bir değişikliği fark edememekte veya ara sıra hatalı örneği kabul edebilmektedirler.

Bu tip alışkanlık eğilimlerinin ürün tiplerinin değiştirilmesi veya kalitesi düzeltilmiş örneklerin sunulması ile ortadan kaldırılması gerekmektedir.

Beklenti hatasından farkı?

129

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Uyarıcı hatası

Bu hataya konu ile ilgisi olmayan bir kriter, örneğin kabın şekli veya rengi gibi özellikler neden olmaktadır.

Örneğin; **vidalı kapaklı** şişelerdeki şarapların genellikle biraz daha ucuz olduğu bilinmektedir, bu tip şişelerde sunulan şaraplar panelistler tarafından **mantar kapaklı** şişelerde sunulanlara göre daha düşük kalitede değerlendirilebilirler.

Marka tutkusu, gıda, temizlik, dayanıklı tüketim ürünler, örnekler...

Panelistler **yorgunluğu azaltmak amacıyla**, panel liderinin **hafif lezzetli örnekleri ilk önce sunacağını tahmin** etmeleri nedeni ile **testin sonunda sunulan örnekleri daha lezzetli** olarak algılayabilmektedirler.

Alışılmış herhangi bir düzen veya sunuş tarzında sık veya düzensiz değişiklikler yapılarak bu durum önlenmektedir.

130

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Halo etkisi

Ürünün birden fazla özelliğinin değerlendirildiği durumlarda, derecelendirmelerin birbirlerini etkileme eğilimi "**Halo Etkisi**" olarak adlandırılmaktadır.

Bir örneğin tüm lezzetinin kabul edilebilirliğinin değerlendirilmesi ile farklı lezzet karakteristiklerinin ayrı ayrı değerlendirilmesinde farklı sonuçlar elde edilebilmektedir.

131

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Örneğin; portakal suyu ile ilgili bir tüketici testinde, tüketicilerden genel beğenilerinin yanı sıra portakal suyuna ait farklı karakteristikleri de tercihlerine göre sıralamaları istenildiğinde ürün genel olarak beğenildiyse, **tatlılık, asitlik, taze portakal lezzeti, lezzet kuvveti, ağız hissi** gibi karakteristiklerin de beğenildiği belirlenmiştir.

Ancak ürünün genel olarak beğenilmemesi durumunda diğer karakteristiklerin de beğenilmediği saptanmıştır.

Bu durumda incelenen ürün için **belirli bir karakteristiğin önemli olması durumunda**, söz konusu özelliğin değerlendirilmesi için tercih çalışmasının yanı sıra farklı duyu testlerin gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

132

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Örneklerin sunuluş düzeni

Örneklerin sunuluş düzeni nedeni ile oluşan en az 5 çeşit hata bulunmaktadır. Bu etkiler aşağıdaki şekilde özetlenebilmektedir.

Zıtlık etkisi: Kötü kalitedeki bir örnekten **hemen önce iyi kalitede bir örnek sunulduğunda** kötü kalitedeki örnek tek başına sunulduğundan daha düşük kalitede değerlendirilebilmektedir.

Grup etkisi: Kötü kalitedeki örnek gruplarının içerisinde sunulan iyi kalitede bir örnek **kendi başına sunulduğu duruma göre daha düşük** kalitede değerlendirilebilmektedir. Bu etki **zıt etkinin tam tersi** bir durumdur. (**kurunun yanında yaş!**)

133

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Merkezi eğilim hatası: Grupların **merkezinine yakın yerde bulunan örnekler** sonda yer alan örneklere göre daha fazla seçilme eğilimindedirler. (**sınıf listesine göre sözlü yapma sırası**)

Örneğin, üçgen testinde tek örnek eğer ortada yer alıyorsa, diğer durumlara göre en fazla bu konumda iken fark edilmektedir.

Süreç hatası/pozisyonel ön yargı: Panelistlere bir seri test uygulandığında değerlendirme sonuçları, **birinci örnekte uzun süre bekleme veya açlık**, **son örnekte ise yorgunluk, sıkıntı veya ilgisizlik** nedeni ile değişikliğe uğrayabilmektedir.

134

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Genellikle, ilk örneğin yoğun bir şekilde tercih veya reddedildiği belirlenmiştir. Kısa süreli testlerde (yudum yudum içilen ve değerlendirilen) ilk sunulan örnekte hatalı sonuçlar elde edilirken, uzun süreli testlerde (1 hafta süresince evde yapılan değerlendirme) en son sunulan örnekte hatalı sonuçlar elde edilebilmektedir.

Bu etkiler dengeli ve rasgele sunuş düzeni kullanılarak minimize edilebilmektedir. "**Dengeli**"nin anlamı her bir olası kombinasyonun eşit sayılı sürelerde sunulmasıdır. Panelde her örnek eşit sayılı sürelerde 1. 2. ... ve n. pozisyonlarda ortaya çıkmalıdır.

"**Rasgele**"nin anlamı seçilmiş kombinasyonların açığa çıktığı düzenin şansa bağlı olarak seçilmesidir. Pratikte rasgele örnekleme, örnek kartlarının bir çantadan rasgele seçilmesi ile veya rasgele sayıların kullanılması yolu ile gerçekleştirilebilmektedir.

135

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Karşılıklı öneri

Bir panelistin tepkisi diğer panelistin tepkisinden etkilenebilmektedir.

Bu nedenle **kabin** sisteminin kullanılması ile panelistin **yüz ifadesinin** diğer panelist tarafından fark edilmesi önlenebilir.

Bir örneğe verilen tepkinin **yüksek sesle ifade** edilmesine izin verilmemeli, ayrıca test alanı sestən, gürültüden uzak olmalı ve örnek hazırlama alanından ayrılmalıdır.

136

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Motivasyon eksikliği

Panelistlerin kendilerini rahat hissedebilecekleri ve çalışabilecekleri **atmosferin yaratılması** panel liderinin sorumluluğundadır.

Konuya **ilgi duyan panelistler** her zaman en verimli olanlardır.

Motivasyon, testin konumunu en iyi anlama ve en iyi şekilde tanımlama olarak ifade edilmektedir. Panelistlerin ilgileri testin sonunda elde edilen sonuçların kendilerine gösterilmesi ile sürdürülebilmektedir.

Testlerin kontrollü ve etkili bir biçimde yürütülmesi ile panelistlere, panelin önemli bir aktivite olduğu hissettirilebilmektedir.

137

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Kapris ve ürkeklik [Duy(g)usal analiz]

Bazı panelistler bir skala üzerinde derecelendirme söz konusu olduğunda **en uç değerleri kullanma**, bazıları ise skalanın merkezini tercih etme ve örnekler arasındaki **farkları en aza indirme** eğilimindedirler.

Panel lideri duyusal değerlendirmeden anlamlı sonuçlar elde etmek için panel tarafından önceden değerlendirilmiş ve kalitesi düzeltilmiş örnekleri kullanarak, bu tip panelistlerin verdikleri sonuçları günlük bazda kontrol etmelidir.

138

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

4.3.3. Kötü fiziksel koşullar

Panelistlerin içinde bulunduğu fiziksel koşullar doğru sonuç vermelerini etkileyebildiğinden bu gibi durumlarda panele alınmamaları uygun olacaktır. Bu fiziksel koşullar;

Lezzet panellerinde, panelistlerin **soğuk algınlığı** veya **ateşli** hastalık, doku panelinde deri veya merkezi sinir sistemi ile ilgili rahatsızlıklarının bulunması, görünüş panelinde renk körlüğü veya diğer görsel bozuklukları olması

Kötü **diş** hijyeni veya diş eti iltihabı bulunması

Panelistlerin dikkatini dağıtan **psikolojik** durumlar, **baskılı iş yaşamı** (**mobbing**) gibi durumlar şeklinde özetlenebilmektedir.

139

PANELİST KARARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

Panelistlere yapılacak uyarılar

Duyusal değerlendirmede **deneyimli panelistler** için fazla uyarı gerekmemektedir.

Ancak deneyimsiz olanlar için **bardağı çalkalama, çiğneme, koklama, yutup yutmama, arada su içme**, veya bu işlemler için gerekli süre gibi konularda uyarı yapılabilmektedir. Bu konuda yararlı olan bazı uyarılar:

- ~ Kokunun şiddetini bilmeden çok derin koklamayın
- ~ Bir örneği bir burun deliğiyle, diğerini öbür burun deliğiyle koklamayın
- ~ Baharatı test ederken arada su ile ağızınızı çalkalayın
- ~ Yağ testlerinde ağız sıcak su ile çalkalayın
- ~ Zayıf koku testlerinde arada 1 dakika, kuvvetli kokularda daha uzun süre ara verin şeklinde özetlenebilir.