

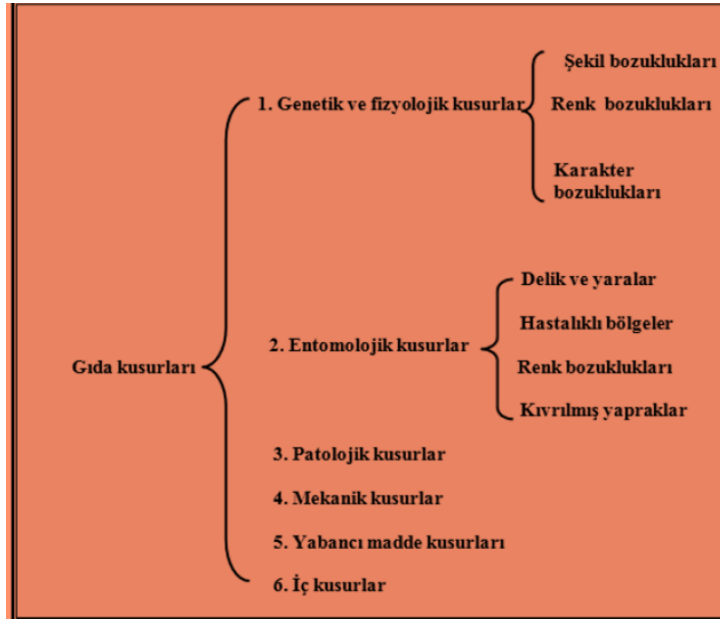
# KUSUR

Kusur, duysal olarak hem görünüş hem lezzeti etkilediğinden **Kramer Çemberi** üzerinde lezzet ve görünüş arasında yer almaktadır.

Tüketicinin gözünde kaliteyi önemli derecede etkileyen görsel özelliklerden birisi olan kusur, kaliteli bir ürün için gerekli bazı niteliklerin eksikliğinde veya kaliteyi olumsuz yönde etkileyen bazı unsurların varlığında kusursuzluktan sapma, olarak tanımlanmaktadır.

**Bu tanım;** gıdayı oluşturan özelliklerden herhangi birisinin eksikliği, gıdanın bütünlüğünü bozacak **çizgi, benek** gibi olumsuz etmenlerin varlığı, gıdalarda hastalık nedeniyle oluşan **doku bozuklukları**, ürünlerde işleme, taşıma, depolama gibi nedenlerle meydana gelen olumsuz etkiler sonucunda oluşan **değişiklikler** ve **yabancı maddelerden** kaynaklanan farklılıklar gibi faktörleri içermektedir.

34



## Gıdalarda kusurun sınıflandırılması

35



Patateste fizyolojik kusurlar



Patolojik kusurlu meyve ve sebzeler

36

## İŞİTSEL ÖZELLİKLER

Gıdaların ısırılması ve çiğnenmesi sırasında oluşan sesler (**kraker sesi, gazlı içeceklerin kapaklarının açılması**) işitsel özellikler olarak tanımlanmaktadır. Gıdalar tüketilirken algılanan işitsel özellikler gıdaların tazeliği, bayatlığı, gevrekliği gibi konularda tüketicinin fikir sahibi olmasını etkilemektedir.

37