

FİZİKSEL ŞEKİL ÖZELLİKLERİ

Başlıca özellikler boyut-şekil, yüzey dokusu ve görsel kıvamdır.

Boyut ve şekil özellikleri genel olarak, uzunluk, kalınlık, genişlik, partikül büyüklüğü, geometrik şekil, parçacık dağılımıdır.

Gıdanın boyut ve şekli;

o Tüketici beğenisini kazanmak (Çocuklara yönelik olarak hazırlanan bisküvi ve çikolatalara harf, hayvan veya oyuncak şekillerinin verilmesi örnek olarak verilebilmektedir.

o Gıdanın çekiciliğini artırmak,

o Özel fiyat uygulamak,

o Teknolojik işlemeyi kolaylaştırmak ve

o Standartlara uymak açısından önemlidir. (Örneğin, yeşil fasulye, salatalık, domates, şeftali, elma, bezelye gibi meyve ve sebzelere özgün boyut ve şekil standartları bulunmaktadır).

15

FİZİKSEL ŞEKİL ÖZELLİKLERİ

Yüzey dokusu, yüzeyin düzgünlüğü, pürüzlülüğü, ıslak veya kuru görünmesi gibi karakterleri içermektedir. Bezelye veya salatalıklardaki yüzey buruşukluğu, elma dokusunun yüzey sertliği, balığın dokusu, et ürünlerinin lifliliği bu özelliğe örnek olarak verilebilmektedir.

Görsel kıvam özelliği, tüketici için önemli görünüş karakteristiklerinden birisidir. Örneğin, yoğurt, salça, domates veya patates püresi gibi gıdaların akışkanlık özellikleri görsel kıvamlarını oluşturmaktadır.

16

SUNUŞ ŞEKLİ ÖZELLİKLERİ

İşıklandırma, tüketicinin rafta "**satın alma**" veya tabakta "**tüketme**" kararını etkileyen bir özelliktir.

Bir gıdanın rengi aydınlatmada kullanılan ışığa bağımlı olarak değişmektedir.

Raftaki gıdaların taze görünümünü belirginleştirecek bir aydınlatma sistemi kullanılması satın almayı olumlu yönde etkilemektedir.

Gıdaların tüketildiği andaki aydınlatma durumu tabak imajını etkileyeceğinden restoranlarda sunulan öğle ve akşam yemeklerinde farklı renklerde aydınlatma sistemleri kullanılmaktadır.

18



Gıda satış reyonlarında
ışıklandırma

SUNUŞ ŞEKLİ ÖZELLİKLERİ

Kontrast bir başka deyimle "zıtlık" ambalaj üzerinde gıda maddesinin görünüş imajını olumlu yönde etkilemek amacıyla kullanılan bir karakter olup, yemek ve tabak, içecek ve bardak arasındaki kontrast tüketiciyi olumlu yönde etkileyen özelliklerdir.

19

SUNUŞ ŞEKLİ ÖZELLİKLERİ

Görünüş özellikleri üç ayrı görünüş imajı oluşturmaktadır. Bu imajlar ürünün satın alma kararını etkileyen **raf imajı**, mutfakta tüketim için hazırlanmasını etkileyen **hazırlama imajı** ve tabakta tüketme kararını etkileyen **tabak imajı** olarak ifade edilmektedir.

Gıdaların değişik görünüş özellikleri tarafından ortaya çıkan bu imajlar, gıda üretiminde ve pazarlamasında kalite konusundaki ilk izlenimleri oluşturmaları nedeni ile büyük önem taşımaktadırlar.

20

VİSKOZİTE-KIVAM

Kramer emberi üzerinde görünüş ile doku arasında viskozite ve kıvam özellikleri yer almaktadır.

Viskozite, homojen yapıda ve Newton tipi çekim kuvvetlerinin yoğun olduğu sıvı gıdaların akışkanlığa karşı gösterdikleri direnç, olarak ifade edilmekte olup su, sıvı yağlar, şuruplar, şeker ve sulandırılmış jelatin zelteleri, alkollü içecekler, durultulmuş elma suyu gibi gıdalar bu grupta yer almaktadır.

21

DOKU

Görünüş'ten sonra algılanan duyuşal özellik olan doku dokunma-hissetme duyularıyla ilgilidir.

Gıdaların doku zellikleri;

1. Parmak hissi dokusal özellikler ve
2. Ağız hissi dokusal özellikler olarak 2 grupta sınıflandırılmaktadır.

22