

AĞIZ HİSSİ DOKUSAL ÖZELLİKLER

Sertlik: Tüketici bir kalite ölçüsü olarak gıdanın sertliğini parmakları ile fiziksel bir sıkıştırma kuvveti uygulayarak algılamakta, böylece en basit ve pratik yolla dokuyu ölçebilmektedir.

Yumuşaklık: Tüketici herhangi bir gıdayı satın alırken sertlik tayininde olduğu gibi parmaklarıyla fiziksel bir sıkıştırma kuvveti uygulayarak dokuyu ölçebilmektedir.

Sululuk: Olgunlaşmamış mısırdaki olduğu gibi dane üzerine başparmağın tırnağı ile bir deliğin kolayca açılması ve suyun sızmasının gözlenmesi ile ölçülebilmektedir.

23

AĞIZ HİSSİ DOKUSAL ÖZELLİKLER

Çiğnenebilirlik: Dişler tarafından uygulanan sıkıştırma ve kesme kuvvetlerine ürünün direncinin algılanması ile hissedilmektedir.

Liflilik: Dişlerin kesme kuvvetine gösterdikleri direnç ve çiğnemedikten sonra ağızda parçalanmayan kalıntı ile hissedilmektedir.

Tanelilik ve pürtüklülük: Çiğneme sırasında kum veya sert sıkışmış materyal gibi küçük, sert parçacıkların varlığı ile algılanmaktadır.

24

AĞIZ HİSSİ DOKUSAL ÖZELLİKLER

Unluluk: Nişasta ve benzeri materyalin sıvışkan özelliği ile bütün ağzın içini kaplamasıyla algılanmaktadır.

Yapışkanlık: Yapışkan veya sıvışkan özellikteki gıdaları çiğnerken ağızda kalan his olarak algılanmaktadır.

Yağlılık: Yağlı veya sabunumsu gıdaların ağızda bıraktığı his olarak algılanmaktadır.

25

AĞIZ HİSSİ DOKUSAL ÖZELLİKLER

Dokusal özellikler mekanik ve geometrik özellikler olarak da sınıflandırılmaktadır.

Mekanik dokusal özellikler, gıdaya bir kuvvet uygulandığında oluşan kırılganlık, sertlik, çiğnenebilirlik gibi değişimleri gösteren özellikler olarak tanımlanırken,

Geometrik dokusal özellikler, gıdalarda fiziksel yapının düzenlenmesi ile ilgili pürtüklülük, liflilik, unluluk, tanelilik gibi özellikleri kapsamaktadır.

26