



**GASTRONOMİK ÜRÜN ÇEŞİTLENDİRME AMACIYLA VEGAN TURİSTLER İÇİN ÜRÜN
GELİŞTİRME: ÇİKOLATALI SÜT DİLİMİ (PRODUCT DEVELOPMENT FOR VEGAN
TOURISTS AS GASTRONOMIC PRODUCT DIVERSIFICATION: CHOCOLATE MILK SLICE)**

İhsan KAZKONU^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-5581-5835)

¹Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Zonguldak, Türkiye

Özet

Turizm faaliyetlerine katılan insanların çeşitli nedenlerle yeme-içme alışkanlıkları da farklılık göstermektedir. Bu farklılık içerisinde yer alan gruplardan biri de vejetaryen veya vegan felsefesine sahip olup turizm ürünlerinden faydalanmak isteyen ve sayısı gün geçtikçe daha da artmaya devam eden yerli ve yabancı turistlerdir. Vejetaryen veya vegan turistlerin gittikleri destinasyonlarda yeme-içme ihtiyaçlarını karşılama durumları destinasyonda bulunan işletmelerin bu konuda menüde vegan ürünlere yer vermemelerinden dolayı zorluklarla karşılaşabilmektedir. Bu çalışmada vegan turistlerin tüketebilecekleri bir tatlı reçetesinin geliştirilmesi ve geliştirilen bu ürünün işletmelere örnek vegan menü kalemi olması amaçlanmıştır. Bu bağlamda her etnik köken tarafından yoğunlukla tercih edilebilen çikolata ve süt ihtiva eden çikolatalı süt dilimi tatlısı alternatif bitkisel ürünler kullanılarak geliştirilmiştir. Orijinal reçete ve geliştirilen vegan reçete ile hazırlanan ürünler arasındaki farkları karşılaştırmak için deneysel analiz yöntemine başvurularak eğitim almış olan 5 kişilik panelist grup tarafından duyusal analizler gerçekleştirilmiştir. Panelist grubun duyusal değerlendirmelerine standart reçete ile geliştirilmiş reçete arasındaki farklar ortaya çıkarılmıştır. Sonuç olarak geliştirilen vegan reçete ürünü panelistler tarafından beğenilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Veganizm, Vegan Turist, Gastronomik Ürün, Tatlı, Duyusal Analiz

Abstract

The eating and drinking habits of people participating in tourism activities vary for various reasons. One of the groups within this difference is the domestic and foreign tourists who have vegetarian or vegan philosophy and want to benefit from tourism products and whose number continues to increase day by day. The situation of vegetarian or vegan tourists meeting their food and beverage needs in the destinations they visit may be a problem due to the fact that the businesses in the destination do not include vegan products in the menu. In this study, it is aimed to develop a dessert recipe that vegan tourists can consume and to be a sample vegan menu item for businesses. For this purpose, chocolate milk slice dessert containing chocolate and milk, which can be preferred by every ethnicity, was developed using alternative herbal products. In order to compare the differences between the products prepared with the original recipe and the developed vegan recipe, sensory analyses were carried out by a trained panelist group using the experimental analysis method. As a result, the developed vegan recipe product was liked by the panellists.

Keywords: Veganism, Vegan Tourist, Gastronomic Product, Dessert, Sensory Analysis

Giriş

İnsanoğlu dünya üzerinde ilk yaşamsal faaliyetlerin başladığı andan itibaren çeşitli sebeplerle seyahat etme ihtiyacı duymuştur. Yapılan araştırmalarda ilk olarak seyahatlerin asıl olarak ekonomik, dini, sportif ve sağlık sebepleriyle gerçekleştirildiği ve o dönemde yapılan seyahatlerin de günümüz turizminin temellerini oluşturduğu ifade edilmektedir. Temellerinin atılmasından itibaren gelişme gösteren turizm süreçlerine bağlı olarak insanoğlunun bir yerleşim yerinden başka bir yerleşim yerine hareket etmesi ile daha karmaşık bir yapıya evrilen turizm kavramı, klasik olan tatil yapma imajından sıyrılarak içerisinde birçok turizm türlerinin de oluşmasına olanaklı hale gelmiştir (Yeşilçimen, 2023).

Özellikle son dönemlerde seyahat ettikleri yerlerde yeme-içme deneyimi yaşamak için seyahat eden turistlerin artış göstermesi, gastronomi turizmine ve gastro-turizm deneyimine olan ilginin de artmasına olanak sağlamıştır (Kesgin vd., 2022). Değişik yiyecekleri ve içecekleri tüketerek deneyimleme, yiyecek ve içeceklerin üretim ve hazırlanma sürecini görme, değişik mutfak kültürlerini öğrenme, yeni öğün ve beslenme

* Sorumlu yazar: ihsan.kazkodu@beun.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2024.424

sistemleri ve yeme içme şekillerini keşfetme gibi istekleri doğrultusunda gerçekleştirilen, seyahat ile konaklamayı da kapsayabilen gastronomi turizm faaliyetlerine çok farklı katılma sebepleri bulunmaktadır. Bu kapsamda gastro-turizm faaliyetlerinin belli bir özel yeme içme gereksinimine sahip, alternatif beslenme biçimlerini benimseyen veya yiyecek akımını benimseyen turistlere de hitap etmesi beklenmektedir (Sarıışık ve Özbay, 2015). Turistler içerisinde alternatif beslenme biçimini benimseyen gruplardan biri de vejetaryen ve vegan turistlerdir. Vatan ve Türkbaş (2018)'a göre vegan turist, “para kazanma amacı dışında farklı amaçlarla sürekli yaşadığı yerden geçici ayrılıp, hayvanları gıda, giyim ya da başka amaçlarla kullanmayan turizm işletmelerinin üretmiş oldukları mal ve hizmetleri tüketip yeniden yaşadığı yere dönen kişi” olarak tanımlanmıştır. Vegan turistler seyahatleri esnasında diyetlerindeki sınırlamalardan dolayı yoğunluklu olarak çeşitli zorluklarla karşı karşıya kalabilmektedirler. Türkiye’de özellikle yeme-içme alışkanlıklarının hayvansal kaynaklı ürün ağırlıklı olduğu düşünüldüğünde Türkiye’ye gelen vegan turistlerin ziyaret için gittikleri destinasyonlarda çeşitli sıkıntılar çekebilecekleri de aşikâr durumdur. Bunun yanında Türkiye’de zengin bitkisel çeşitliliğin bulunması, hemen hemen her destinasyonda bitkisel ürün ağırlıklı yöresel gastronomik ürünlerin de olması vegan turistler için cezbedici motivasyon unsurları olarak da görülebilir (Kara ve Bilim, 2022).

Bu çalışmanın temel amacı, daha önce gastronomi çalışması olarak yapılmamış ve henüz ürün olarak geliştirilmemiş olan vegan ve aynı zamanda laktozsuz çikolata süt dilimi tatlısını inovatif bir yaklaşıma dayalı olarak oluşturmaktır. Geleneksel çikolatalı süt dilimi, tereyağı gibi doymuş yağ asidi ağırlıklı hayvansal kaynaklı yağ ile inek sütü gibi laktoz içeren hayvansal süt ile hazırlanmakta iken bu çalışmada farklı olarak vegan ve laktoz intoleransı olan turistler için alternatif reçetenin geliştirilmesi hedeflenmiştir. Özellikle geliştirilen vegan çikolatalı bitkisel süt dilimi reçetesi kullanılan malzeme ve yöntem farklılıkları sebebiyle özellikle vegan ve laktozsuz diyetlere uyum sağlayarak hem beslenme ihtiyaçlarını gidermek hem de lezzet deneyimlemesi yaşamak isteyen turistlere uygun bir alternatif olacak ve yapılan çalışma gastronomi alanındaki literatürde yer alan boşluğu da dolduracaktır.

Kavramsal Çerçeve

Vegan Beslenme

Veganlık olgusu insanoğlu için artık sadece bir yeme içme şeklinden ziyade bir yaşam şekli ve yaklaşım olarak görülmektedir (Ayyıldız ve Sezgin, 2021). Hayvan ve insan olmasına bakmaksızın veganlık türçülüğe (insan refahı için hayvanlara kötü muamelede bulunma), eşitsizliğe sömürüye karşı duran, hayvanların yok yere acı çekmelerine bir tepki olarak tohumlarının atıldığı, küresel ve kapitalist düzene yani endüstrileşmeye karşı çıkan, özgürlüğü ve bütün canlı varlıkların yaşamlarını sürme hakkına sahip olduğu düşüncesini benimseyen bir akımdır (Öztürk, 2023). Her ne kadar veganlıkta etiksel konu ağırlığa sahip olsa da belli bir grup da sadece kişisel olarak sağlıklarını korumak amacıyla bitkisel bazlı yiyecek ve içecekleri tüketmeyi tercih etmekte ve apolitik bir tavır sergilemektedir (Aksu, 2023).

Vegan beslenme ise bireyler tarafından sadece bitkisel gıdaları tüketmeyi tercih edip özellikle yiyecek ve içecek konusunda sebze ve meyve çeşitleri, kurubaklagiller, tahıl ürünleri ve yağlı tohumlar arasından bilinçli bir şekilde seçim yaparak beslenme ihtiyaçlarını gidermek olarak tanımlanmıştır. Bu nedenle bu beslenme tarzında et ve ürünleri, deniz ürünleri, hayvansal süt ve ürünleri, yumurta, bal veya bunlardan herhangi biriyle hazırlanan yemekler tüketilmemektedir (Yeşilçimen, 2023).

Temel olarak vegan beslenme, tüm hayvansal gıdaların tüketilmemesi olarak tanımlansa da veganizmin de kendi arasında bazı çeşitleri barındırmakta ve bu çeşitler aşağıda yer almaktadır.

Ravistler: Bu beslenme biçimini tercih eden veganlar pişirme esnasında yiyeceklerin besin değerinde kayıp olduğunu düşündükleri için yemeğin pişirilmeden çiğ olarak tüketilmesi gerektiğini savunmaktadırlar (Akpınar, Erk ve Seven, 2019).

Frutarianlar veya Frütistler: Bu tarzda beslenen vegan bireyler beslenmelerinde sadece meyvelere ve botanik özellikleri nedeniyle meyve olarak anlandırılan biber, kabak, salatalık gibi sebzelere yer vermektedirler. Bu vegan beslenme türünde meyvelerin tüketilebilmesi için müdahale edilmeden dalından düşmüş olması gerekmektedir (Gökçen, Aksoy ve Özcan, 2019).

Zenmakrobiyotik Diyet: Bu yeme içme biçimini benimseyen veganlar ihtiyaçlarında bazen sebze, meyve ve baklagil grubundan ürünlere yer vermelerine rağmen genelde sadece tahıl grubunu tüketmeyi tercih etmektedirler (Erbil ve Karaçeper, 2023).

Vegan bireylerin Dünya ve Türkiye'deki sayısal durumu ve profilleri incelendiğinde; The Vegan Society'ye göre 2023 yılı itibarıyla Dünya üzerinde toplam veganlığı benimseyen birey sayısının 79 milyona ulaştığı, Avrupa kıtasında 2,6 milyon vegan birey bulunduğu, Google trendlere göre 2023 yılında veganizm ile ilgili aramalarda Almanya'nın birinci sırada yer aldığı, Google'da "yakınımdaki vegan yiyecekler" aramalarının 2021'de %5000'den fazla artış gösterdiği bildirilmiştir. Ayrıca Rakuten Insight tarafından 2021 yılında gerçekleştirilen küresel bir araştırmada, tüketicilerin %81'inin bitki bazlı süt denediği, %48'inin diğer süt alternatiflerini denediği, %44'ünün vegan et alternatiflerini denediği ve %25'inin de vegan yumurta ikamesini denediği ortaya çıkarılmıştır. Türkiye Sia Insight'ın 2020 yılında yaptığı veganizm araştırmaları bulgularına göre Türkiye'de bulunan veganların ve jejetaryenlerin toplam oranı tüm nüfusun %5'in altında bulunduğu ve veganların sayısının 80.000 birey civarında olduğu ifade edilmiştir (Tapınç, 2021). Diğer ülkelerdeki vegan sayıları ile karşılaştırıldığında Türkiye'deki vegan birey oranının diğer ülkelerin oranlarından daha düşük olduğu gözlenmektedir.

Turizm ve Vegan Beslenme ile İlişkisi

Turizm sektörü içerisinde beklenti ve istekler karşısında arz kaynakları oluşmakta ve bilinen deniz-kum-güneş" klasikleşen tatilin yanında ek olarak alternatifleri oluşabilecek turizm çeşitleri ile yeni tatil anlayışları ortaya çıkarak turizm sektörü sürekli dinamik olarak yeni boyutlar kazanmaktadır. Özellikle son zamanlarda tatil amaçlı seyahat edenlerin eğitim seviyelerinin yükselmesi, sosyal medyanın aktif kullanımı, turizm pazarlama tekniklerinin gelişmesi, destinasyonların tanıtımlarının yoğun bir şekilde yapılması, turizm ürünlerinin çeşitlenmesi gibi unsurlar tatil beklentilerini de artırmaktadır (Uyar ve Zengin, 2019). Bu nedenle turistlerin tatillerinde ilgi alanlarına veya özel isteklerine özgü beklentileri de artmaktadır. Bu durum ise turizmde farklı beklentileri ve istekleri olan turistlerin bu beklenti ve isteklerine cevap verebilecek turizm çeşitlerinin ve turizm ürünlerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Arslaner ve Günay, 2017).

Turizm hareketliliğine katılan turistler içerisinde özel beklentilere sahip gruptan biri genel turist profilinden ayrı olarak farklı beslenme alışkanlıkları olan vegan turistler olup gün geçtikçe genel popülasyonda sayıları artış göstermektedir (Aktaş, Şen ve Çil, 2019). Turizm literatüründe yer alan pek çok çalışma içerisinde turizm sektörü içerisinde hayvanların ve hayvansal kaynaklı ürünlerin kullanımının oldukça fazla olduğu ve bu durumun vegan yaşam biçimi ile ters düştüğü vurgulanmaktadır. Genel olarak otel işletmelerinde vegan turistlerle vegan yiyecek ve içecekler için olumlu bir tutum olduğu ve girişimlerin bulunduğu ifade edilse de bağımsız yiyecek ve içecek işletmelerinde bu tutum ve girişimlerin olumlu olduğunu söylemek zor olmaktadır. Bu durum destinasyona gelen vegan turistler için olumsuz bir durum olarak karşılıklarına çıkmakta ve yeme-içme ihtiyaçlarını giderme konusunda sorunlar yaşamalarına sebep olmaktadır (Dilek ve Fennell, 2018). Vegan turistlerin beklentileri arasında yer alan bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinde ve otel işletmeleri restoranlarında vegan menülerin bulundurulması, vegan ürünlerin tizlik içerisinde hazırlanması, vegan yiyecek ve içecekler konusunda uzman personel çalıştırılması vegan turistlerin seyahat motivasyonlarını etkileyerek beklentileri karşılayan deneyimlemeden dolayı vegan turistlerin tekrar ziyaret niyetlerine pozitif anlamda etki edecektir (İkiz ve Solunoğlu, 2018).

Turizm ve vegan beslenme kavramları üzerine yapılan çalışmalar incelendiğinde; Rivera ve Shani (2013) yaptıkları çalışmada normal turlara katılan veganların etsiz yemek menüsü bulunan yiyecek-içecek işletmeleri bulamadıkları için özellikle ihtiyaçlarını karşılayabilecek, yeme-içme tercihlerine uygun destinasyonları ve turları seçtikleri bulunmuştur. Kansanen'e (2013) göre de bazı vegan turistler sadece vegan dostu destinasyonları ziyaret etmeyi tercih etmektedirler. Caber vd. (2018) çalışmalarında tur rehberlerinin veganlık ile ilgili bilgi sahibi olmalarının turistlerin yöresel gıda tüketimini pozitif yönde etkilediğini belirtmişlerdir. Nguyen ise (2019) yaptığı çalışmada vegan yaşam tarzının destinasyon seçiminde büyük etkisi olduğunu tespit etmiştir. Huang vd. (2020) çalışmalarında vegan turistler ile ilgili özel tur ya da ayrıcalıklı paketlerin ve uygulamaların tur şirketleri tarafından çok fazla yapılmadığı görülmektedir. Senkiv ve Tserklevych (2021) yaptıkları çalışmada vegan turistleri için en önemli sorunun gittikleri destinasyonlardaki yiyecek-içecek işletmelerinde menü çeşitliğinin az olması olduğunu ifade etmişlerdir.

Yöntem

Bu çalışmada yiyecek-içecek işletmelerinin de menülerinde yer verebilecekleri vegan turistlerin tüketimine sunulabilecek çikolatalı süt dilimi tüketimi için örnek reçete oluşturulmuştur. Oluşturulan örnek reçete vegan bireyler tarafından ayrıca ev imkanlarında da hazırlanabilecek şekilde geliştirilmiştir. Vegan bireylerin tüketebilmeleri için reçetede yer alan hayvansal kaynaklı ürünler yerine alternatif bitkisel kaynaklı ürünler kullanılmıştır.

Standart reçete ile geliştirilmiş olan reçete arasındaki farkları belirlemek amacıyla deneysel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma örneklem grubu amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiş olup gastronomi sektöründe çalışan ve üniversitede Aşçılık programında akademisyenlik görevi yürüten, duyu analizi eğitimi almış 5 kişiden panelist grubu oluşturulmuştur. Alanında uzman ve duyu analizi konusunda eğitilmiş panelist grubuna Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulu Aşçılık Uygulama ve Eğitim Mutfağında aynı anda hem standart reçete ile hazırlanan orijinal ürünü hem de geliştirilmiş reçete ürünü tattırılıp değerlendirmeleri için ürün görünümü, dokusu, kokusu, tadı ve genel beğeni düzeyi ilgili ifadeler içeren duyu analizi ölçeği verilmiştir. Duyu analizi ölçeğinde ürünlerin görünümü ile ilgili yüzey parlaklığı, pürüzlülüğü, ürün şekli ve ürünün homojenlik durumu ile ilgili kriterler, kokuları ile ilgili aroma kokusu ve istenmeyen koku kriterleri, dokuları ile ilgili yumuşaklık, çiğnenebilirlik, yapışkanlık, lezzet ile ilgili istenmeyen tat, boğazda ve ağızda bıraktıkları his ile tat sonrası genel izlenim kriterlerine yer verilmiştir. Elde edilen duyu analizi ölçek verileri Microsoft Excel programında analiz edilerek orijinal ve geliştirilen ürünün puan sonuçları, beğeni düzeyi ortalamaları ve örümcek ağı diyagramı oluşturulmuştur.

Çalışmanın gerçekleştirilebilmesi için Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 08.10.2023 tarihli ve 358843 sayılı etik kurul izni alınmıştır. Panelistlerle Aralık 2023 tarihi içerisinde yüz yüze görüşmeler yapılarak da söz konusu ürünler eğitilmiş panel grubunun görüşleri sonucunda değerlendirilmiştir.

Bulgular

Duyu analizi testi yapmak için hazırlanmış olan orijinal çikolatalı süt dilimi ile geliştirilen vegan çikolatalı bitkisel süt dilimine ait reçetelere aşağıda yer verilmiştir.

Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi Reçetesi



Malzemeler	Teknik Ölçü	Pratik Ölçü
İnek Sütü (Tam Yağlı)	700 ml.	3,5 su bardağı
Tereyağı (Eritilmiş)	60 gr.	4 yemek kaşığı
Toz Şeker	100 gr.	¾ su bardağı
Kakao	12 gr.	2 yemek kaşığı
Bitter Çikolata	80 gr.	-
Sığır Jelatini	24 gr.	2 yemek kaşığı
Fındık İçi	100 gr	½ su bardağı

İşlem Basamakları

- Kakao hariç bütün malzemeler orta boy çelik tencereye konularak orta harlı alev üzerindeki ocakta çırpılarak kaynamasını sağlar.
- Karışım kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ocaktan alınır.
- Pişirilen karışım baton kek kalıbına dökülerek oda sıcaklığında soğuyana dek bekletilir.
- Soğuyan karışım ardından buzdolabına konularak içerisine konulan jelatin veya agar agarın sertleşmesini sağlayana kadar bekletilir.
- Sertleşen ürün kalıptan spatula yardımıyla ayrılarak servis edilecek kabın üzerine ters çevrilir.
- Ürün porsiyonluk dilimlere ayrılarak üzerine kakao serpilerek servise hazır hale getirilir.

Geliştirilen Vegan Çikolatalı Bitkisel Süt Dilimi Reçetesi

Malzemeler	Teknik Ölçü	Pratik Ölçü
------------	-------------	-------------



Hindistan Cevizi Sütü	700 ml.	3,5 su bardağı
Organik Hindistan Cevizi Yağı (Eritilmiş)	60 gr.	4 yemek kaşığı
Hurma Püresi	100 gr.	¾ su bardağı
Kakao	12 gr.	2 yemek kaşığı
Kuvertür	100 gr.	-
Bitkisel Jelatin veya Agar agar	24 gr.	2 yemek kaşığı
Fındık İçi	100 gr	½ su bardağı

İşlem Basamakları

- Kakao hariç bütün malzemeler orta boy çelik tencereye konularak orta harlı alev üzerindeki ocakta çırpılarak kaynamasını sağlar.
- Karışım kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra ocaktan alınır.
- Pişirilen karışım baton kek kalıbına dökülerek oda sıcaklığında soğuyana dek bekletilir.
- Soğuyan karışım ardından buzdolabına konularak içerisine konulan jelatin veya agar agarın sertleşmesini sağlayana kadar bekletilir.
- Sertleşen ürün kalıptan spatula yardımıyla ayrılarak servis edilecek kabın üzerine ters çevrilir.
- Ürün porsiyonluk dilimlere ayrılarak üzerine kakao serpilerek servise hazır hale getirilir.

Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi ve Geliştirilen Vegan Çikolatalı Süt Dilimi Reçeteleri Arasındaki Farklılıklar

Orijinal reçetede bulunan hayvansal kaynaklı ürünler olan inek sütü yerine Hindistan cevizi sütü, tereyağı yerine Hindistan cevizi yağı, toz şeker yerine hurma püresi ve sığır jelatini yerine de bitkisel jelatin kullanılmıştır. Kullanılan Hindistan cevizi sütü ürünün kıvamını orijinale göre daha koyu hale getirmiştir. Hindistan cevizi yağı, orijinal reçetede tereyağının donma görevinin yerine ürünü daha kaygan bir yapıya dönüştürmüştür. Hurma püresi ise orijinal ürünle kıyaslandığında ürünün renginin daha açık ve şekerin ağır tadının yerine daha dengeli bir tada sahip olmasını sağlamıştır. Bitter çikolata içeriğinde inek sütü barındırmasından dolayı yerine lezzet dengesini sağlamak için çikolata özü, kakao yağı ve şeker içeren çikolataçılığın ham ürünü olan kuvertür kullanılmıştır.

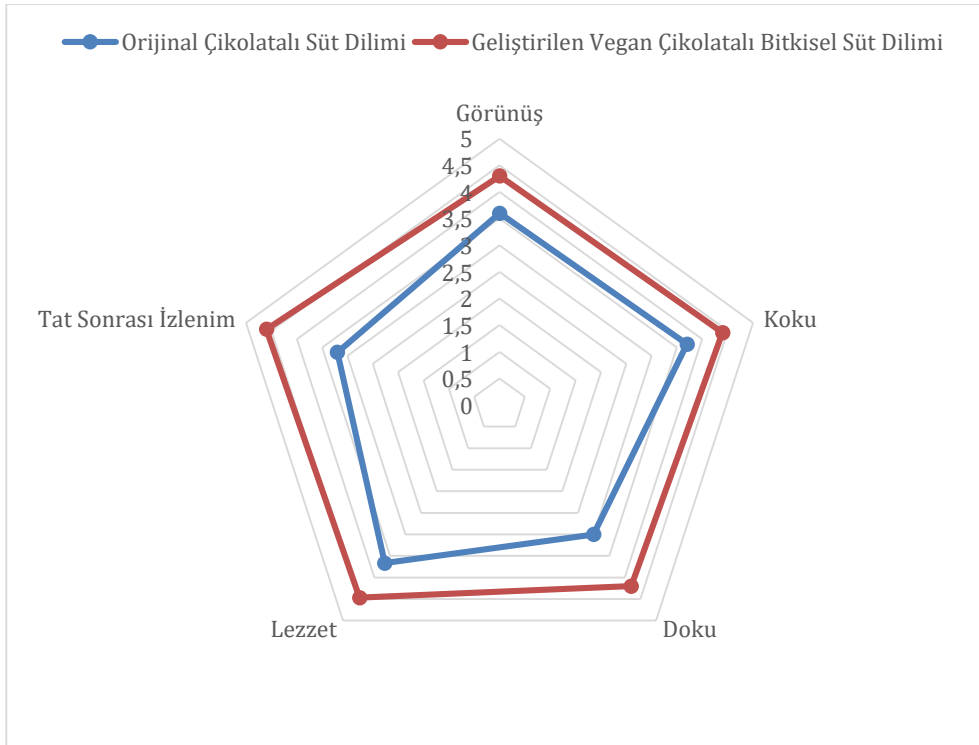
Tablo 1. Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi ve Geliştirilen Vegan Çikolatalı Süt Diliminin Panelistler Tarafından Değerlendirme Ölçütlerine Göre Sonuçları

	Panelist Orijinal Ürün (OÜ) / Geliştirilen Vegan Ürün (GVÜ)	P1		P2		P3		P4		P5		
		OÜ	GVÜ	OÜ	GVÜ	OÜ	GVÜ	OÜ	GVÜ	OÜ	GVÜ	
Değerlendirme Ölçütleri	Görünüş	Yüzey Parlaklığı	Parlak	Parlak	Parlak	Parlak	Kabul Edilebilir	İyi	Parlak	Parlak	Parlak	Parlak
		Yüzey Pürüzlülüğü	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	Çok İyi	Kabul Edilebilir	İyi
		Şekil	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	Kabul Edilebilir	Çok İyi	İyi	İyi
		Homojenlik	İyi	İyi	İyi	Çok İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	Çok İyi
Koku	Aroma Kokusu	Biraz Fazla Var	Var	Var	Biraz Fazla Var	Var	Çok Az Var	Çok Az Var	Çok Az Var	Var	Var	
	İstenmeyen Koku	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Çok Az Var	Yok	Yok	Yok	Yok	

Doku	Yumuşaklık	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	Çok İyi	Kabul Edilebilir	Kabul Edilebilir
	Çiğnenebilirlik	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	İyi	Kötü	Kötü	İyi	Kabul Edilebilir
	Yapışkanlık	İyi	İyi	Kabul Edilebilir	İyi	İyi	İyi	İyi	Kabul Edilebilir	Kabul Edilebilir	Kabul Edilebilir
Lezzet	İstenmeyen Tat	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
	Boğazda Bıraktığı His	Çok İyi	İyi	İyi	Normal	İyi	İyi	Normal	Çok İyi	Normal	İyi
	Ağızda Bıraktığı His	Çok İyi	İyi	İyi	Normal	Normal	Çok İyi	İyi	Çok İyi	Normal	Normal
Genel Beğeni Düzeyi											
Çok Beğendim (ÇB)											
Ne Beğendim Ne Beğenmedim (NBNB)		ÇB	ÇB	ÇB	NBNB	BB	ÇB	NBNB	ÇB	AB	ÇB
Biraz Beğendim (BB)											
Az Beğendim (AB)											

Tablo 1’de yer alan orijinal çikolatalı süt dilimi ve geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminin panelistler tarafından değerlendirme ölçütlerine göre sonuçları kapsamında orijinal ürünün yüzey parlaklığı, ürünün göze hitap eden şekli, homojenliği (ürün içerisindeki malzemelerin eşit dağılımı) aroma kokusu geliştirilmiş vegan ürüne kıyasla daha az beğenilmiştir. Orijinal ürünün boğazda bıraktığı his vegan ürüne göre daha ağır bulunmuştur. Her iki ürün de pürüzsüz bulunmuştur. Geliştirilmiş vegan üründe orijinal ürüne göre daha hafif bir koku gözlemlenmiştir. Her iki ürün de yumuşak ve çiğnenebilir bulunmuştur. Geliştirilmiş vegan ürünün ağızda bıraktığı tat ve his orijinal ürüne göre daha hafif ve güzel bulunmuştur. Her iki üründe de yapışkanlık ve istenmeyen tat bulunmamıştır. Geliştirilmiş vegan ürün orijinal ürüne göre daha çok beğenilmiştir.

Grafik 1. Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi ve Geliştirilen Vegan Çikolatalı Süt Diliminin Değerlendirme Ölçeğine Göre Örümcek Ağı Diyagramı



Orijinal çikolatalı süt dilimi ve geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminin görünüş, lezzet, koku, doku, tat sonrası izlenim beğeni ortalamaları Grafik 1’de Örümcek Ağı Diyagramı ile gösterilmiştir. Geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminde panelistler tarafından en çok beğenilen özelliği 4,60 puan ile tat sonrası izlenim (Ürün tadıldıktan sonra genel beğeni) olurken orijinal ürünün tat sonrası izlenim beğeni puanı 3,46 şeklinde bulunmuştur. Tat sonrası izlenim kriterinden sonra geliştirilen üründe 4,46 beğeni puanı ile lezzet ikinci sırada yer alırken, orijinal ürünün lezzet beğeni puanı 3,66 olarak saptanmıştır. Orijinal üründe en yüksek beğeni puanı 3,70 puan ile koku kriteri iken, geliştirilen ürününü koku kriteri 4,40 şeklindedir. Geliştirilen ürün (4,20 puan) ve orijinal üründe (3,00 puan) en düşük puan ortalamasına sahip olan kriter doku kriteri olarak

belirlenmiştir. Genel olarak kriterler açısından beğeni puan ortalamalarına bakıldığında geliştirilen vegan süt diliminin bütün kriterlerde orijinal çikolatalı süt dilimine göre daha çok beğenildiği ortaya çıkmaktadır.

Tablo 2. Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi ve Geliştirilen Vegan Çikolatalı Süt Diliminin Panelistlerin Verdikleri Puanlara Göre Genel Beğeni Ortalamaları

Ürün	Genel Beğeni Ortalaması
Orijinal Çikolatalı Süt Dilimi	3,46
Geliştirilen Vegan Çikolatalı Süt Dilimi	4,36

*0- 0,99 çok kötü, 1,0-1,99 yetersiz, 2,0-2,99 kabul edilebilir, 3,0-3,99 yeterli, 4,0-5,0 çok iyi

Orijinal ve geliştirilen vegan çikolatalı süt dilimi genel beğeni ortalamaları Tablo 2’de gösterilmiştir. Geliştirilen çikolatalı süt dilimi panelistlerden aldığı ortalama 4,36 puan ile çok iyi skalasında yer alarak vegan versiyonu çok beğenilmiştir. Orijinal çikolatalı süt dilimi ortalama 3,46 puan ile yeterli skalasında yer alarak geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminin vegan turistler için tüketim açısından menülerde yer verilebilecek durumda olduğu sonucuna varılmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Turizm sektöründe yaşanan değişim ve dönüşümlerden dolayı ortaya çıkan yeni turizm akımları, değişik beklenti ve istekte bulunan turist tiplerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Dolayısıyla turizm çeşitleri, yeni ve farklı turist tiplerinin oluşmasını sağlarken, diğer açıdan turistlerin istek ve beklentilerindeki değişim gastronomi alanına da etki etmiştir. Özellikle vegan turistlerin sayılarının giderek artış göstermesi sektörde bu turist tiplerinin beslenme ihtiyaçlarını en iyi şekilde gidermek için çalışmalar yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada da vegan turistler için sektöre katkı olabilmesi açısından tatlı olarak vegan çikolatalı süt dilimi ürün geliştirme yapılması amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında hem orijinal çikolatalı süt diliminin hem de geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminin panelistler tarafından görünüm, koku, doku, lezzet ve tat sonrası izlenim kriterlerine göre duyuusal değerlendirmeleri gerçekleştirilmiştir.

Çalışma kapsamında geliştirilen çikolatalı süt diliminin vegan özelliğe sahip olabilmesi amacıyla inek sütü yerine Hindistan cevizi sütü, tereyağı yerine Hindistan cevizi yağı ve sığır jelatini yerine de bitkisel jelatin kullanılmıştır. Yapılan değerlendirmeler neticesinde geliştirilen vegan çikolatalı süt diliminin orijinal ürüne göre lezzet, doku, koku, görünüş ve tat sonrası izlenime göre daha çok beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Vegan beslenmeyi benimseyen bireyler için ürün geliştirme çalışmaları incelendiğinde Cömert ve Özkaya'nın (2015) yaptıkları çalışmada vegan kakaolu kek; Özkaya, Ceylan, Öztürk ve Demirel'in (2020) vegan bireyler için vegan keşkül; Şimşek, Güleç, Usta'nın (2020) veganlar ve çölyak hastaları için kazandibi ile (Özkaya, Güner, Akbiyuk ve Siner'in (2022) yaptıkları çalışmada vegan diyeti kapsamında vegan kurabiye, Sanchez vd. ise (2022) çalışmalarında vegan bireyler için kakao aromalı kremalı Hindistan cevizi sütü tatlısı geliştirmişlerdir. Geliştirilen tüm çalışmaların sonuçları yapılan bu çalışma ile benzerlik göstermekle birlikte elde edilen vegan ürünlerin beğeni düzeyleri yüksek çıkmıştır. Özellikle ürün geliştirme çalışmalarında menü kalemi olarak tatlılar üzerine odaklanması da dikkat çekici diğer bir husustur. Bunun yanında uluslararası kaynaklar incelendiğinde son dönemlerde veganların yene-içme alışkanlıklarını çeşitlendirmek için bu çalışmada olduğu gibi yeni ürün ve tekniklerin de geliştirildiği gözlenmiştir. Kale, Mishra ve Annapure (2022) yaptıkları çalışmada vegan et lezzetinin geliştirilmesi için farklı teknikler ile ürün geliştirme yapmışlardır. Gartner vd. (2024) ise torula mayasından yüksek proteinli ürün geliştirme çalışmaları gerçekleştirerek vegan tüketicinin ürün tercihini ölçmüşlerdir. Genel olarak Dünya’da veganlığın artışına paralel olarak yeni teknik ve hammaddeler ile vegan beslenme için ürün geliştirme çalışmalarının da artış gösterdiği yapılan çalışmalarda da görülmektedir.

İleride yapılacak çalışmalarda tatlıdan ayrı olarak diğer menü kalemlerinin yanında vegan turistlerin tüketebileceği yöresel ürünler üzerine de vegan ürün geliştirme çalışmalarının yapılarak nitelik ve nicelik açısından artması literatürün zenginleşmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca geliştirilen alternatif ürünlere restoran ve otel menülerinde yer verilerek menülerin özel beslenme ihtiyacı olan turistlere göre de yenilenmesi sağlanabilir. Bu sayede sektörde yer alan yiyecek ve içecek işletmelerinin iyi uygulamaları sayesinde vegan turistlerin turizm hareketlerine daha fazla katılmalarını sağlayacaktır.

Kaynakça

Akpınar, A., Erk, G. ve Seven, A. (2019). Vegan ve vejetaryen beslenmede probiyotik bitkisel bazlı süt ürünlerinin yeri. *Gıda*, 44(3), 456-462. doi: 10.15237/gida.GD18083.

- Aksu, S. C. (2023). *Aquafabadan üretilen vegan acıbadem kurabiyesinin tüketiciler bakımından duyuşsal analizi ve satın alma niyetinin değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı, Konya.
- Aktaş, N., Şen, A. ve Çil, M. (2019). Gastronomi turizminde yeni bir eğilim: vejetaryen ve vegan festivaller. B.C. Çetinöz (Ed.), *IV. Uluslararası Doęu Akdeniz turizm sempozyumu bildiri kitabı* içinde (976-983). Mersin, Mersin Üniversitesi Yayınları.
- Arslaner, E. ve Günay, E. (2017). Alternatif turizmin bazı türleri üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 422-438. doi: 10.21325/jotags.2017.158.
- Ayyıldız, S. ve Sezgin, A. C. (2021). Vejeteryan/vegan bireylerin yiyecek içecek işletmeleri tercihleri ve sorunları. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 1-16.
- Caber, M., Yılmaz, G., Kılıçaslan, D. ve Öztürk, A. (2018). The effects of tour guide performance and food involvement on food neophobia and local food consumption intention. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 30(3), 1472-1491.
- Cömert, M., ve Özkaya, F. (2015, Nisan). Gastronomi turizminde beslenme engelleri kapsamında vegan beslenme örneği. 15. Ulusal Turizm Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Dilek, S. E. Fennell, D. A. (2018). Discovering the hotel selection factors of vegetarians: The case of Turkey. *Tourism Review*, 73(4), 492-506. doi: 10.1108/TR-11-2017-0175.
- Erbil, K. ve Karaçeper, E. İ. (2023). Yenilikçi reçete geliştirme bağlamında besin değeri artırılmış glutensiz ve vegan lavaş ekmeği. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 3(1), 1-23.
- Gärtner, A. K., Matullat, I., Genuttis, D., Engelhardt, S., Sveinsdóttir, K., Niimi, J. ve Rusu, A. (2024) Vegan spread applications of alternative protein from torula yeast: product development and consumer perception. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7(1), 1-11.
- Gökçen, M., Aksoy, Y. Ç. ve Özcan, B. A. (2019). Vegan beslenme tarzına genel bakış. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1(2), 50-54, doi: 10.33308/2687248X.201912152
- Huang, Y. C., Chen, L. H., Lu, C. W. ve Shen, J. L. (2020). Being a vegetarian traveller is not easy. *British Food Journal*, 122(6), 1983-1998.
- İkiz, A. N. ve Solunoğlu, A. (2018). Otel işletmelerinde vejetaryen gıdalara yönelik tutum ve uygulamalar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 14-25. doi: 10.21325/jotags.2018.235.
- Kansanen, I. (2013). *Vegan travel- the way how vegan diet influences travel experience*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Haaga University of Applied Sciences Department of Experience and Wellness Management, Finland.
- Kale, P., Mishra, A., ve Annapure, U. (2022). Development of vegan meat flavour: A review on sources and techniques. *Future Foods*, 5(1), 1-8.
- Kara, A. ve Bilim, Y. (2022). Eriřilebilir turizm kapsamında vegan ve vejetaryen tüketiciler. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 5(2), 515-528. doi:10.33083/joghat.2022.148
- Kesgin, M., Önal, İ., Kazkodu, İ. ve Uysal, M. (2022). Gastro-tourism well-being: The interplays of salient and enduring determinants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3253-3277. doi: 10.1108/IJCHM-09-2021-1132
- Nguyen, T. M. (2019). *Veganism and its influences on travellers destination choice*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), University of Lapland Bachelor of Hospitality Management, Finland.
- Özkaya, F., Ceylan, F., Öztürk, B. ve Demirel, M. (2020). Türk tatlısı: veganlar için keşkül. *Ankara Sağlık Bilimleri Dergisi*, 9(1), 185-192. doi: 10.46971/ausbid.655420.
- Özkaya, F., Güner, D., Akbıyuk, T. ve Siner, N. (2022). Vegan diyeti kapsamında geliştirilen kurabiye ve tüketici algısı. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 48-60. doi: 10.32958/gastoria.978102
- Öztürk, Ş. (2023). *Üniversite öğrencilerinin veganlık ve vejetaryenlik eğilimlerinin sosyolojik analizi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüdü Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Denizli.

- Rakuten Insight. (2022). *Plant-based food alternatives-Future or present?*. Erişim tarihi: 08.06.2024, <https://insight.rakuten.com/infographic-plant-based-food-alternatives-future-or-present/>
- Rivera, M. ve Shani, A. (2013). Attitudes and orientation toward vegetarian food in the restaurant industry an operator's perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 25(7), 1049-1065.
- Sanches, F. L., Jesus, E. P., Alves, V., Quast, L. B., Romio, A. P., dos Passos Francisco, C. T., Tormen, L., ve Bertan, L. C. (2022). Creamy coconut milk dessert with cocoa flavor: Proximate composition, texture profiling, and sensory evaluation. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(1), 1-10.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278. doi: 10.17123/atad.vol26iss218417
- Senkiv, M. L. ve Tserklevych, V. S. (2021). Prerequisites of development of an accessible tourism for everyone in the European Union. *Journal of Geology and Geoecology*, 30(3), 562-570.
- Şimşek, A., Güleç, E. ve Usta, S. (2020). Gastronomik ürün çeşitlendirme kapsamında veganlar ve çölyak hastaları için ürün geliştirme: Kazandı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 51-59. doi: 10.37847/tdtad.698196
- Tapınç, H. (2021). Vegan sayısı artacak!. Erişim tarihi: 08.06.2024, <https://www.marketingturkiye.com.tr/koseyazilari/vegan-sayisi-artacak/>.
- The Vegan Society. (2023). *Worldwide growth of veganism*. Erişim tarihi: 08.06.2024, <https://www.vegansociety.com/news/media/statistics/worldwide>.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2019). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *The Journal of Academic Social Science*, 3(17), 355-376. doi: 10.16992/ASOS.808
- Vatan, A. ve Türkbaş, S. (2018). Vejetaryen turist ve vegan turist kimdir? *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 24-39. doi:
- Yeşilçimen, P. (2023). *Turizmde yeme içme davranışı ve destinasyon seçimi ilişkisi: Vejetaryenizm örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Konya.