

Farklı Duyusal Özellikteki Zeytinyağlarıyla Hazırlanan Kek ve Böreklerin Gençler Tarafından Değerlendirilmesi

Using the Prepared Cake and Pastries with Different Characteristics by Youth in the Sensory Evaluation of Olive Oil

Fügen DURLU ÖZKAYA¹, Menekşe CÖMERT²

¹Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. 06830, Gölbaşı Ankara

²Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü. 06830, Gölbaşı Ankara

Geliş tarihi: 11.06.2011

Kabul tarihi: 30.06.2011

Özet

Ülkemizde özellikle Akdeniz ve Ege bölgesinde yapılan çeşitli salatalar, sebze ve et yemekleri, kızartmalar, bazı hamur işleri, pasta ve börekler zeytinyağı kullanımıyla lezzetlendirilmektedir. Bununla birlikte Akdeniz ve Ege bölgeleri dışındaki kesimlerde zeytinyağı tüketimi yok denecek kadar azdır. Sağlıklı ve lezzetli bir yağ olması yönünden düşünüldüğünde zeytinyağı tüketiminin az olduğu ya da hemen hemen hiç olmadığı kesimlerde tanıtılması ve tüketiminin artırılması son derece önemlidir.

Yapılan çalışmada dört farklı özellikteki zeytinyağı ile hazırlanan kek ve böreklerin gençler tarafından algılamaları araştırılmıştır. Gençlerden farklı zeytinyağı kullanılarak hazırlanan hamur işlerini 'Ağır', 'Farklı Tad Algılamadım' ve 'Lezzetli' olarak üç grupta değerlendirmeleri istenmiştir. Araştırma sonucunda benzer ve farklı algılamalar olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Zeytinyağı, Zeytinyağı tüketimi, Hamur işi

Abstract

In our country, especially in the Mediterranean and Aegean regions different variety of salads, vegetables and meat dishes, roasts, some pastries, cakes and pies are made delicious with the use of olive oil. However, within the areas outside the Aegean and Mediterranean regions the olive oil consumption is almost negligible. Considering its healthiness and taste increasing the olive oil consumption in low or almost no promotion areas is extremely important.

In this research, the perceptions of young people for cakes and pastries prepared with four different qualities of olive oil were investigated. Young people were asked to evaluate food under 'heavy', 'Different Taste Unnoticed' and 'Delicious' categories. Research results have been found to be similar and different perceptions.

Key Words: Olive oil, Olive oil consumption, Pastry

1. GİRİŞ

Yağlar insan vücudu için yaşamsal değeri olan ve insan beslenmesinde önemli yer tutan temel ihtiyaç maddelerinden biridir. Ancak beslenmede kullanılan yağın niteliği ve miktarı sağlık açısından son derece önem arz etmektedir.

Zeytinyağı, özellikle doymuş yağ oranının düşük olması, vücut için gerekli ancak vücutta sentezlenemeyen temel yağ asitlerini içeriyor olması, sadece yağda eriyebilen E vitamininin kaynağını oluşturması nedeniyle, ayrıca da meyve suyu gibi natürel tüketilebilen tek yağ olma

özelliği ve kendine has renk, koku, tat ve aromasıyla insan beslenmesinde çok önemli bir konuma sahiptir.

Zeytin ağacı yüzyıllardır kutsallığın, bolluğun, bilgeliğin ve sağlığın sembolü olarak kabul edilmiştir. Kuran'da da zeytin ağacından, zeytinden ve zeytinyağından övgüyle bahseden, kutsal kabul eden ayetler bulunmaktadır. Bu ayetlerde zeytin ağacının yine kutsal bir yer olan Sina Dağı'nda yetiştirildiği, sıkılarak yağının çıkarıldığı ve bu yağın yemeklere lezzet, hastalıklara şifa vermek için kullanıldığı yazılıdır.

Zeytin ve zeytinyağının insan beslenmesindeki değeri ve ekonomik önemi ile mutfak kültüründeki geçmişi 8.000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu da zeytinin ve zeytinyağının insanlık tarihindeki yeri ve önemini gösteren en güzel kanıtlardan biridir. Bununla birlikte ilk zeytin hasadının ne zaman ve hangi uygarlık tarafından yapıldığı bilinmemektedir, ancak zeytinyağı üretimine ilişkin en belirgin izlerin Akdeniz'in tam ortasındaki Girit Medeniyeti'ne, M.Ö. 4.500 yıllarına dek uzandığı çeşitli araştırmacılar tarafından gösterilmiştir. Zeytinyağı kültürünün Akdeniz'deki diğer kavimlere yayılmasındaki en önemli rolü yaklaşık 3.000 yıl boyunca Giritlilerin oynadığı bildirilmektedir.

Zeytinyağı, zeytin (*Olea europeae L.*) ağacının olgun meyvelerinden hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olan, berrak, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal olarak tüketilebilen önemli bir bitkisel kaynaklı yağdır (Fadıloğlu ve Göğüş, 2008).

Zeytinyağının; ayçiçeği, soya, pamuk tohumu, mısırözü gibi diğer bitkisel yağlardan en önemli farkı, hiçbir kimyasal işleme tabi tutulmadan ve yabancı katkı maddesi içermeden, doğal olarak üretilmesidir. Zeytinyağı, yağ asidi dağılımı olarak, yüksek oranda tekli doymamış yağ asitleri içermektedir. Diğer sıvı yağlar ise (ayçiçeği, mısırözü, soya vb.) daha çok çoklu doymamış yağ asitleri içermeleri nedeniyle farklıdır. Zeytinyağı %75-76'sı tekli doymamış (çoğunda %70 oleik asit), %15'i doymuş, %9-10'u çoklu doymamış yağ

asitlerinden oluşmaktadır (Fadıloğlu ve Göğüş, 2008).

Zeytinyağı, doğanın insana armağan ettiği en değerli gıdalardan birisidir. Bu mucizevi yağın sağladığı faydalar çok fazladır. Çocukluktan yaşlılığa yaşamın her döneminde zeytinyağı sağlığı birçok açıdan olumlu yönde etkilemektedir. Enerji vermesinin yanı sıra içerdiği tekli doymamış yağ asitleri ve antioksidan maddeler nedeniyle başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi ve sinir sistemi hastalıklarından korunmada etkilidir. Büyüme dönemindeki çocuklar için en mükemmel yağlardan birinin zeytinyağı olduğu da bilinmektedir (Cömert ve ark., 2008).

İnsanların yaşamlarını sağlıklı devam ettirebilmeleri için yeterli ve dengeli beslenme alışkanlığının önemi bilinen bir gerçektir. Yöresel mutfaklar, özgün yapıları, lezzet ve çeşitliliklerinin yanı sıra sağlıklı beslenme yönüyle de değerlendirilmektedir. Bu açıdan Türk mutfak kültürünün de içinde yer aldığı Akdeniz beslenme sistemi sağlıklı beslenme açısından önemlidir. Özellikle tahıldan sonra ikinci sırada yer alan ve bünyesinde bulundurduğu doymamış yağ asitlerinin kolesterolü azaltıcı etkisi nedeniyle zeytin ve zeytinyağı büyük önem taşımaktadır (Kadioğlu-Çevik, 1997; Durlu Özkaya, 2008a).

Zeytinyağı bileşimi nedeniyle derin yağda kızartmalarda diğer bitkisel sıvı yağlardan çok daha fazla defa ve süre bozulmadan kullanılabilir. Ekmek, pasta, kek, bisküvi gibi fırında pişen mamullere lezzet verir, bu tip gıdaların kurumasını önler (Cömert ve ark., 2008).

Tüm bu olumlu özellikleri dikkate alındığında zeytinyağının gençler arasında tanınması, zeytinyağı ile ilgili yanlış bilgilerin ortadan kaldırılması, zeytinyağının doğru kullanımına ilişkin bilgilerin yaygınlaştırılması önem arz etmektedir.

Yapılan çalışmada zeytinyağı kullanılarak yapılan yiyeceklerin ağır olduğu konusundaki önyargının giderilmesi, farklı zeytinyağlarının kullanımı sonucunda ortaya çıkan ürünlerin lezzetlerinin ayrımının yapılabilmesi, zeytinyağının gençlere tanıtılması hedeflenmiştir.

2. MATERYAL ve YÖNTEM

Araştırma materyali olarak dört farklı özellikte zeytinyağı kullanılmıştır:

1. Naturel birinci zeytinyağı: Salihli/Manisa'da Gemlik çeşidi zeytinden elde edilmiş olan bu yağ naturel sızma olarak üretilmiş ancak panelistler tarafından yapılan tadım sonunda kusurlu yağ olarak tespit edilmiştir. Kusurun sebebi olarak zeytinyağı işleme makinesiyle yapılan bir önceki sıklımda dip zeytininin sıkıldığı ve aletin iyi temizlenmemesi sonucu yeni sıkılan yağda çamur kokusunun bulunduğu ifade edilmiştir.
2. Natürel birinci zeytinyağı: Yatağan/Muğla'da Memecik çeşidi zeytinden elde edilmiş olan bu yağ natürel sızma olarak üretilmiş ancak panelistler tarafından yapılan tadım sonunda kusurlu yağ olarak posa kokusu olduğu yani fabrikada bulunan zeytin posasının (pirinanın) kokusunun zeytinyağına geçtiği ifade edilmiştir.
3. Natürel sızma zeytinyağı: Edremit/Balıkesir'de Ayvalık çeşidi zeytinden elde edilmiş olan bu yağ natürel sızma olarak üretilmiş ve tadım panelistleri tarafından yapılan tadım sonunda kusursuz bir yağ olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte yüksek olması istenen meyvensiliğin ve polifenollerden kaynaklanan ve olması istenen acılığın bahsi geçen yağda düşük düzeyde olduğu bildirilmiştir.
4. Riviera zeytinyağı: Asitliği yüksek olan natürel zeytinyağının rafinasyonu sonucu elde edilen rafine zeytinyağı ile natürel zeytinyağının belli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen riviera zeytinyağı, natürel ve natürel sızma zeytinyağı ile kıyaslandığında bu yağların tat ve aromasına sahip olmayan düz bir yağ çeşididir.

Yapılan araştırmada bir adet natürel sızma, iki adet natürel birinci ve bir de riviera zeytinyağı kullanılarak dört farklı kek ve dört farklı börek yapılmıştır. Hazırlanan hamur işlerinin üretiminde yağ dışında aynı malzemeleri içeren reçeteler kullanılmıştır. Elde edilen bu kek ve böreklerin 20 kişiden oluşan öğrenci grubu tarafından değerlendirilmesi istenmiştir. Ayrıca hangi hamur işinin hangi yağdan yapıldığı bilgisi verilmeden yağların tadına bakarak da 'Farklı Tat Algılamadım', 'Lezzetli' ve 'Ağır' şeklinde görüş bildirmeleri talep edilmiştir.

dirilmesi istenmiştir. Ayrıca hangi hamur işinin hangi yağdan yapıldığı bilgisi verilmeden yağların tadına bakarak da 'Farklı Tat Algılamadım', 'Lezzetli' ve 'Ağır' şeklinde görüş bildirmeleri talep edilmiştir.

3. BULGULAR ve TARTIŞMA

Her zeytinyağının kendine has bir karakteri, özelliği vardır. Hammaddenin elde edilmesinden muhafazasına, işlenmesinden depolanmasına kadar geçen sürecin yanı sıra zeytinin çeşidi, yetiştiği toprak yapısı ve iklim de zeytinyağının özelliklerini etkileyen faktörler arasındadır. Zeytinyağının duyuşsal kriterleri dendiğinde bunu pozitif özellikler ve kusurlar olarak ayırmak ve bu özelliklerin şiddetine göre derecelendirmek gerekir.

Zeytinyağında bulunan pozitif özellikler dendiğinde meyvensilik, acılık ve yakıcılık olarak sınıflandırmak mümkündür:

- *Meyvensi tat:* Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen yağın algılanan karakteristik meyvensi aromasıdır. Yağ yeşil zeytinden elde edilmişse aroma yeşil meyveyi anımsatır. Yağ olgun zeytinden elde edilmiş ise aroma yeşil ve olgun meyveyi birlikte anımsatır.
- *Acılık:* Yeşil zeytinden veya rengi dönük zeytinlerden üretilmiş yağın karakteristik ilk tadıdır. Dilin "V" bölgesindeki tat alma hücreleri ile belirlenir.
- *Yakıcılık:* Yağın duyuşsal karakteristiği olan yakma hissidir. Çoğunlukla mevsimin başlangıcında hala yeşil olan zeytinlerden üretilen yağlarda hissedilir. Bu his, tüm ağız boşluğunda algılanabilir, özellikle boğazda hissedilir.

Natürel sızma zeytinyağında bulunmaması gereken kusurlar; kızışma-çamurlu tortu, küflü-rutubetli, şarabımsı-sirkemsi, metalik, ransid, ısıtılmış-yanmış, samansı-odunsu, kaba, makine yağı, karasu, salamura, hasırımsı, topraksı, kurtsu, salatalık, ıslak odun şeklinde sıralanabilir.

- *Kızışma-çamurlu tortu:* Kızışma; yığın olarak saklanan veya depolanan zeytinlerden üretilen yağların, anaerobik fermantasyonun ileri safha-

- larındaki zeytinlerden üretilen yağların, Çamurlu tortu; depolama tanklarının ya da fiçilerin dibinde biriken tortuyla temasta bırakılan yağların karakteristik tat ve kokusunu tanımlamaktadır.
- *Küflü-rutubetli*: Nemli koşullarda uzun süreli depolama sonucunda çok sayıda küf ve mayanın gelişmiş olduğu meyvelerden üretilen yağın karakteristik tat ve kokusu olarak ifade edilir.
 - *Şarabımsı-sirkemsi/asidik-ekşimsi*: Belirli zeytin yağların şarap veya sirkeyi hatırlatan karakteristik tat ve kokusudur. Bu tat ve koku, esas olarak zeytinlerdeki, asetik asit, etil asetat ve etanol oluşumuna yol açan fermantasyon sürecinden kaynaklanır. Bu tat ve koku zeytinlerin veya zeytin hamurunun bastırılmasında kullanılan hasırların iyi temizlenmemesi nedeniyle elde edilen yağın aerobik fermantasyonundan kaynaklanır.
 - *Metalik*: Metal tadı ifade eder. Bu tat zeytinin ya da yağın; ezme, karıştırma, presleme veya depolama esnasında metalik yüzeylerle uzun süreli temasta bulunmasından kaynaklanır.
 - *Ransid*: Şiddetli bir oksidasyon sürecine maruz kalan yağın karakteristik tat ve kokusudur.
 - *Isıtılmış veya yanmış*: Isıtma işleminin yüksek sıcaklıkta ve/veya uzun süreli uygulanması sonucu oluşan karakteristik tat ve kokudur. Bu durum, özellikle karıştırma sırasında hamur sıcaklığının yüksek olması sonucu oluşur.
 - *Samansı-odunsu*: Kurumuş zeytinlerden üretilmiş yağların karakteristik tadını ifade eder.
 - *Kaba*: Bazı eski yağların ağızda yarattığı kalın, macunsu histir.
 - *Makine yağı*: Yağın, mazot, makine yağı veya mineral yağı anımsatan tattır.
 - *Karasu*: Yağın, karasu ile uzun süreli teması sonucu fermente olmasından kaynaklanan tattır.
 - *Salamura*: Salamura zeytinlerden elde edilmiş yağın tadıdır.
 - *Hasırımı*: Yeni hasırlara bastırılmış zeytinlerden elde edilen yağın karakteristik tadıdır. Bu tat, hasırların yeşil veya kurutulmuş ottan yapılmış olmasına bağlı olarak değişebilir.
 - *Topraksı*: Topraklı veya çamurlu olarak toplanmış ve uygun şekilde yıkanmamış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadıdır.
 - *Kurtlu*: Zeytin sineği (*Bactrocera oleae*) kurtlarının yoğun zararına uğramış zeytinlerden elde edilen yağın tadıdır.
 - *Salatalık*: Yağın, özellikle hava geçirmez tenekelerde çok uzun süre depolanması sonucu oluşan 2-6 nonadienalden kaynaklanan tattır.
 - *Islak odun*: Don zararına uğramış zeytinlerden elde edilmiş yağın tadı.
- Zeytinyağı elde edilirken karşılaşılabilecek bu pozitif özellikler ve kusurlar dikkate alındığında pek çok faktöre bağlı olarak farklı karakterlerde zeytinyağı elde etmenin son derece normal bir süreç olduğu ifade edilebilir.
- Yapılan araştırmada kullanılan yağlardan elde edilen hamur işlerine ilişkin veriler şöyle sıralanabilir:
- Salihli/ Manisa’da Gemlik çeşidi zeytinden üretilmiş olan natürel sızma yağ kullanılarak hazırlanan kek ve böreklerin gençler tarafından tadılması ile şu sonuç elde edilmiştir: Gençlerin %20’sinin bu zeytinyağı ile hazırlanmış keklerin tatlarını ‘Farklı Tat Algılamadım’, %35’inin ‘Lezzetli’, %45’inin ise ‘Ağır’ bulduğu belirlenmiştir. Ayrıca gençlerin %55’i bu zeytinyağı ile hazırlanmış böreklerin tatlarının ‘Ağır’ olduğunu düşünmektedir (Tablo 1).
- Her iki hamur işini de tadan gençler bu yağdan elde edilen kek (%45) ve bökrek (%55) için ağır ifadesini kullanırken, doğrudan zeytinyağını tattıklarında %60 öğrencinin “Lezzetli” olarak görüş bildirdiği belirlenmiştir (Tablo 1).
- Panelistler tarafından yapılan tadım sonunda kusurlu yağ olarak tespit edilen bu yağda belirlenen kusurun çamur kokusu olduğu ifade edilmektedir. Bu yağla elde edilen hamur işlerinin gençler tarafından ağır bulunduğu ancak doğrudan yağ tadıldığında yağın kendisinin %60 gibi yüksek bir oranda lezzetli olarak değerlendirilmesi dikkat çekici bir sonuçtur (Tablo 1). Öğrenciler mutfakta kullanmaya alışkın oldukları yağın dışına çıktığında ve kullanılan yağın özelliklerinin kusurlu olması durumunda ürünün ağır olduğunu ifade

etmişlerdir ve algılamaları doğrudur. Ancak aynı zeytinyağının kendisinin tadının yüksek oranda lezzetli olarak değerlendirilmesi bu öğrencilerin kusurlu zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerinin son derece düşük olduğunu ya da hiç olmadığını düşündürmektedir.

Yatağan/Muğla'da Memecik çeşidi zeytinden elde edilmiş olan ve panelistler tarafından kusurlu yağ olarak tespit edilen, kusur sebebi olarak da posa kokusu bildirilen yağ ile yapılan kek ve börek için elde edilen veriler şöyledir: Gençlerin %65'inin bu zeytinyağı ile hazırlanan keklerin, %80'inin ise böreklerin tatlarını 'Ağır' buldukları gözlenmiştir. Ayrıca gençlerin %65'inin Memecik zeytinyağının tadını da 'Ağır' olarak ifade etmiş, %30'u ise bu zeytinyağının tadında 'Farklı Tad Algılamadığını' belirtmiştir. Elde edilen veriler öğrencilerin %65'lik kısmının istikrarlı bir şekilde kusurlu olan bu yağı ve bu yağdan elde edilen ürünleri ağır bulduklarını göstermektedir (Tablo 1).

Kusurlu olmayan ve hafif meyvemsiliği olan Ayvalık zeytinyağı ile hazırlanan hamur işleriyle

ilgili olarak gençlerin görüşlerine ilişkin veriler şöyle ifade edilebilir: Bu zeytinyağından elde edilen keklerin tadları ile ilgili olarak gençlerin %50'si, 'Lezzetli' olarak görüş bildirirken, %30'u 'Farklı Tad Algılamadığını', %20'si ise 'Ağır' bulduğunu ifade etmiştir. Börekle ilgili veriler incelendiğinde ise gençlerin sadece %30'unun Ayvalık zeytinyağı ile hazırlanan böreklerin tatlarını 'Lezzetli' bulduğunu, %40'ı 'Farklı Tad Algılamadığını', %30'u ise "Ağır" olduğunu bildirmiştir. Ayrıca gençlerin %55'i bu zeytinyağının tadını "Lezzetli" bulmuştur (Tablo 1).

Gençlerin %75'i herhangi bir meyvemsilik özelliği bulunmayan Riviera zeytinyağı ile yapılan keklerin tadını 'Lezzetli' bulurken, %60'ı böreklerin tadını 'Lezzetli' bulmuştur. Ayrıca gençlerin %20'si keklerin tadı ile ilgili olarak 'Farklı Tad Algılamadığını' belirtirken, %30'u da böreklerin tadı ile ilgili 'Farklı Tad Algılamadığını' belirtmiştir. Riviera zeytinyağının tadı ile ilgili olarak ise gençlerin %55'i 'Farklı Tad Algılamadıklarını' belirtirken, %20'si 'Lezzetli', %25'i ise 'Ağır' olarak değerlendirmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Gençlerin farklı zeytinyağları ile hazırlanan hamur işleri ile ilgili algılamaları

Gemlik Zeytinyağı İle Hazırlanan Hamur İşleri	Farklı Tad Algılamadım	Lezzetli	Ağır
Kek	%20	%35	%45
Börek	%10	%35	%55
Yağ	%30	%60	%10
Ayvalık Zeytinyağı ile Hazırlanan Hamur İşleri			
Kek	%30	%50	%20
Börek	%40	%30	%30
Yağ	%40	%15	%45
Memecik Zeytinyağı ile Hazırlanan Hamur İşleri			
Kek	%15	%20	%65
Börek	%10	%10	%80
Yağ	%30	%5	%65
Riviera Zeytinyağı ile Hazırlanan Hamur İşleri			
Kek	%20	%75	%5
Börek	%30	%60	%10
Yağ	%55	%20	%25

3. SONUÇ VE ÖNERİLER

Dört farklı zeytinyağı kullanılarak hazırlanan hamur işlerinin tatları ile ilgili olarak gençlerin algılamalarında farklılıklar olduğu görülmektedir. Bu durum zeytinyağı tüketiminin az olması ve kusursuz zeytinyağının duyusal özelliklerinin bilinmemesinden kaynaklı olması ile açıklanabilir.

Araştırmada kullanılan yağlar arasında gençler tarafından en lezzetli olduğu ifade edilen Riviera zeytinyağı ve bu yağ kullanılarak hazırlanan kek ve börekler olmuştur. Herhangi bir meyvemsiliği olmayan bu yağ, tat olarak gençlerin alışkın oldukları diğer sıvı yağlara daha yakın olduğundan böyle bir sonuç elde edilmesi şaşırtıcı değildir. Gençlerin riviera zeytinyağından sonra Ayvalık ve Gemlik zeytinyağları ile yapılan kekleri ve börekleri de lezzetli buldukları görülmektedir. Ayrıca gençlerin Memecik zeytinyağının tadını ağır buldukları ulaşılan sonuçlar arasındadır.

Ülkemizde en çok tüketilen zeytinyağı grubunun; hafif olduğunun düşünülmesi ve maliyetinin natürel sızma zeytinyağlarına göre daha düşük olması nedeniyle riviera zeytinyağı olduğu söylenebilir. Riviera zeytinyağı, özellikle pişirilerek hazırlanan her türlü soğuk ve sıcak yemeklerin hazırlanmasında ve kızartmalarda kullanılabilir. Bununla birlikte bu yağında diğer sıvı yağlarda olduğu gibi büyük oranda rafinasyonla elde edilen zeytinyağı çeşidi olduğu unutulmamalıdır. Riviera zeytinyağı

ile hazırlanan yemeklerin pişirme işlemi tamamlandıktan sonra natürel sızma ile tatlandırılmaları unutulmamalıdır.

Türk Mutfağı'nda zeytinyağı kullanımının önemli bir yere sahip olmasına ve özel bir zeytinyağlılar grubunun bulunmasına rağmen tüketimin düşük olduğu bilinmektedir. Tüketimin düşük olması nedeniyle gençlerin birçoğunun kaliteli zeytinyağını tanımadıkları, farklı zeytinyağları kullanılarak elde edilen yiyeceklerle ilgili algılamalarının da birbirinden farklı olduğu görülmektedir.

Bu sonuçtan hareketle özellikle yiyecek içecek alanıyla yakından ilgili olan gençler arasında zeytinyağına ilişkin doğru bilgilerin yaygınlaştırılması önem arz etmektedir. Gençlere, çeşitli kriterlere sahip zeytinyağları tattırılarak aralarındaki farklılıkları algılamaları sağlanmalıdır. Bu şekilde tüketimin artırılmasına katkı sağlanacağı açıktır. Ayrıca zeytinyağlarının özelliklerini dikkate alarak yumuşak karakterdeki meyvemsiliği, acılığı, yakıcılığı az olan zeytinyağlarının keskin tat ve kokulu yiyeceklerde kullanılması gerektiği, daha sert, meyvemsiliği, acılığı ve yakıcılığı yüksek olan yağların ise tadı ve kokusu keskin olmayan yiyeceklerle kullanılması gerektiği bilgisi verilmelidir. Yanlış ve yaygın bir bilgi olan "zeytinyağının düşük ısıda yandığı" bilgisinin yerine de zeytinyağının kaliteli ve sağlıklı bir yağ olup kızartma yapımında tereddütsüz kullanılabileceği anlatılmalıdır.

Kaynaklar

- Comert M., Sanlier N., Durlu Ozkaya F. and Ozkaya M.T. 2008. Determining Women Behaviour Over Olive Oil Usage. The Sixth International Symposium on Olive Growing, 9-13 September 2008, Evora, Portugal, p. 302.
- Durlu Özkaya, F. 2008 a. Zeytinyağı ile Zeytin Yapragının Mutfakta ve Diğer Alanlarda Kullanımı, 1. Doğu Akdeniz Zeytin ve Zeytinyağı Zirvesi, 26-27.01.2008, Adana, (yayınlanmamış.)
- Durlu Özkaya F. 2008 b. Mutfak İşlemleri I Ders notları. Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, 45 sf. (yayınlanmamış)
- Durlu Özkaya, F. 2009a. Türk Mutfağında Zeytinyağı. (F. Göğüş, M.T. Özkaya ve S. Ötleş, Editörler). Zeytinyağı. Eflatun Yayınevi, Ankara, 252-263.
- Durlu Özkaya, F. 2009b. Mutfaktaki Zeytinyağı. La Cucina Italiana, Mart 2009, 113-115.
- Fadiloğlu ve Göğüş, 2008, Zeytinyağı Kimyası. (F.Göğüş, M.T. Özkaya ve S. Ötleş, Editörler). Zeytinyağı, Eflatun Yayınevi, Ankara, 28-55.
- Kadioğlu Çevik N., 1997. Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. 5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara 1997, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları

İLETİŞİM

Fügen DURLU ÖZKAYA
Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve
Mutfak Sanatları Bölümü. 06830, Gölbaşı Ankara
E-posta: fdozkaya@hotmail.com