

**GSJ JOURNALS SERIE B: ADVANCEMENTS IN BUSINESS AND  
ECONOMICS**

*Volume: 2, Issue: 1, p. 19-38, 2019*

**ÜVEZ LİKÖRÜ ÖN STANDART TARİF GELİŞTİRME ÇALIŞMASI**

**PRE-STANDARD RECIPE DEVELOPMENT STUDY OF ROWANBERRY  
LIQUEUR**

Sezer Yersüren<sup>1</sup>

Ebru Zencir<sup>2</sup>

(Received 05.07.2019 Published 15.08.2019)

**Özet**

Günümüzün küreselleşen dünyasında, müşteri beklenti ve talepleri her geçen gün değişmektedir. Bu beklenti ve talepleri, yeni ürünler geliştirerek ve bu ürünleri standartlaştırıp aynı kalitede sunarak karşılamak mümkündür. Standartlaştırmanın bir aracı olarak kendini gösteren standart reçeteler aynı kalitenin sağlanmasında etkin rol üstlenmektedir. Her türlü üründe olduğu gibi, alkollü içeceklerde de standartlaştırma uygulanmaktadır. Bu bağlamda, çalışmanın amacı Türkiye piyasasında yeni bir ürün olarak kendini göstermesi umulan üvez likörünü hazırlamak ve bu likörün ön standart reçetesini belirlemektir. Ayrıca, araştırmanın bir başka amacı da ticari değer oluşturabilecek potansiyelleri keşfetmektir. Çalışma kapsamında deneysel bir araştırma yürütülmüştür. Bu amaçla, deney ve kontrol grubundan oluşan 10 uygulama gerçekleştirilmiştir. Denekler, alanında bilgili ve deneyimli uzmanların görüşlerine sunulmuştur. Yarı yapılandırılmış soru formları oluşturularak e-posta aracılığıyla uzmanlara iletilmiş ve her bir deney ayrı ayrı değerlendirilmiştir. Değerlendirme sonucunda, bazı deneklerde üvez meyvesinin tadının liköre yeterince geçmediği tespit edilmiş ve denekler başarısız bulunmuştur. Öte yandan, bazı deneklerin ise henüz standart reçeteleri oluşturulmasa da ticari potansiyelinin olduğu anlaşılmıştır. Uzmanlar, ayrıca, potansiyele sahip denekler için çeşitli önerilerde bulunmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Yeni Ürün, Standartlaştırma, Standart Reçete, Üvez, Likör

---

<sup>1</sup> MA, Anadolu University, [sezeryersuren@gmail.com](mailto:sezeryersuren@gmail.com)

<sup>2</sup> PhD, Anadolu University, [ezencir@anadolu.edu.tr](mailto:ezencir@anadolu.edu.tr)

### **Abstract**

In today's globalizing world, customer expectations and demands are changing day by day. It is possible to meet these expectations and demands by developing new products, standardizing them and presenting them in the same quality. Standard recipes, which manifest themselves as a means of standardization, play an active role in ensuring the same quality. As well as all kinds of products, standardization is applied in alcoholic beverages too. In this context, the aim of this study is to prepare the rowanberry liqueur, which is expected to manifest itself as a new product in Turkey's market, and to determine its pre-standard recipe. In addition, another aim of the research is to explore potentials that may create commercial value. An experimental research was conducted within the scope of the study. For this purpose, 10 applications consisting of experimental and control groups were carried out. The subjects were presented to the opinions of experienced and knowledgeable experts in their fields. Semi-structured questionnaires were created and forwarded to experts via e-mail, and each experiment was evaluated separately. As a result of the evaluation, it was determined that the taste of rowanberry in some subjects did not pass enough to the liqueur and the subjects were found to be unsuccessful. On the other hand, even though standard recipes have not yet been formed, some subjects were found to have commercial potential. Experts, also made several recommendations for these subjects that have potential.

**Keywords:** New Product, Standardization, Standard Recipe, Rowanberry, Liqueur

## 1. GİRİŞ

İşletmelerin piyasada yaşamlarını devam ettirebilmeleri, kendilerini ve ürünlerini yenileyebilmelerine bağlıdır. Günümüzde değişen tüketici gereksinimleri ve teknolojik gelişmeler, işletmelerin yeni ürün geliştirme üzerinde daha fazla durmalarını gerektirmiştir. Özellikle rekabetin yoğun yaşandığı piyasalarda yeni ürün geliştirmenin önemi daha ön plana çıkmaktadır. Ayrıca yeni ürün geliştiren işletmelerin rekabet avantajı yaratacağı söylenebilir. Günümüzün yüksek rekabetçi pazarlarında işletmelerin devamlılıklarını ve rekabet güçlerini artırabilmek için müşteri isteklerini karşılayabileceklerine inandıkları yeni ürünler geliştirmeleri bir zorunluluk haline gelmiştir. İşletmelerin pazarda başarıya ulaşmaları, yüksek kaliteli, yeni özelliklere sahip, benzersiz ve kullanım değeri yüksek olan bir ürün geliştirmekle sağlanabilir. Ancak ürünlerin geliştirilmesi tek başlarına yeterli değildir. Bu ürünlerin benzer kalitede olmaları gerekmektedir. Günümüzde uluslararası pazarlarda rekabet edebilmek, standartlara uygun ve kaliteli mal ve hizmet üretiminden geçer. Her üründe aynı kaliteyi yakalayabilmek için standartlaştırılması önem arz etmektedir. Küreselleşmenin hızlı yaşandığı bu dönemde, işletmelerin iç ve dış pazarlarda rekabet edebilmeleri, üretim tasarımlarını, müşteri beklentilerini ve taleplerini göz önünde bulundurmalarıyla mümkündür. Müşteri talep ve beklentileri, standartların ve kalitenin belirlenmesinde etken bir rol üstlenir. Standardizasyon ile sağlanan kalite, müşteri beklentilerinin karşılanması adına katkı sağlar. Standartlaştırmanın etkinliğini günümüzde her alanda olduğu gibi yiyecek ve içecek alanlarında da görmek mümkündür. Bu durum, varlığını özellikle standart reçetelerle hissettirmektedir. Standart reçeteler işletmelerinin ürettiği her porsiyonda ne miktar ve maliyette malzeme kullanıldığının saptanmasına olanak tanır. Böylece her ürün aynı kalitede sunulur. Standartlaştırmanın benzer kalite getirisi alkollü içeceklerde de bulunmalıdır.

Alkolün bulunuşu tarih öncesi devirlere dayanır. Meyve ve sebzelerde doğal olarak bulunan alkolün, tarih öncesinde yaşayan insanların bunları tüketmesiyle tesadüfen bulunduğu sanılmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2015, s. 30). İlk alkollü içkinin nerede ve ne zaman üretildiğine ilişkin kesin bir bilgi yer almasa da (Denizer, 2010, s. 191-192) M.Ö. 8000 yıllarında Mezopotamyalıların arpayı ekmek yapmak için ıslah etmesi ile yapıldığı, Sümerlerin 6000 yıl önce Batı Anadolu ve İran'da bira ve şarap içtiği ileri sürülmektedir. Bazı kaynaklar ise Mısırlıların alkolü damıtmayı bildiklerini belirtmektedir. Çin yazılı kaynaklarında da M.Ö. 1000 yıllarında pirinçten üretilen sert içkiden söz edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2015, s. 30). Alkol üretimiyle ilgili en akılcı yaklaşım alkol damıtma işlemini Arapların bulduğu bunu da Çinlilerden öğrendiği üzerine yazılan rivayettir. Alkolün ilk kez 8. yüzyılda bir Arap kimyacı olan "*Jabir İbn Hayyan*" tarafından şarabın damıtılmasıyla elde edildiği söylenmektedir. Alkol, Arapların İspanya'yı fethetmesiyle İspanya'ya ve daha sonra tüm Avrupa'ya yayılım gösterdiği söz edilmektedir (Denizer, 2010, s. 192). Alkol, günlük konuşmalarda halk arasında '*ispirto*' olarak tanımlanmaktadır. Bilimsel çalışmalarda ya da kimya dilinde alkol '*etil alkol*' olarak ifade edilmektedir. Etil alkol; "*şekerli suların mayalandırılması*

sonucu oluşan alkolün damıtılarak yüksek konsantrasyona çıkarılmış başka bir ifadeyle saflaştırılmış şekline denilmektedir”.

İlk zamanlarda alkol, tıpta antiseptik olarak kullanılırken (Sapaz, 1997, s. 23) günümüzde ise çeşitli içkilerin ana maddesi olarak da kullanıldığı görülebilmektedir. Bunlardan biri de likörlerdir. Likör; “tarımsal kökenli etil alkolün, tarımsal kökenli distilatın veya bir veya daha fazla distile alkollü içkinin veya bunların karışımlarının aromalandırılması, tatlandırılması ve kullanılması halinde süt, krema, diğer süt ürünleri, meyve, şarap, aromatik şarap gibi tarımsal ürünler ilave edilmesiyle elde edilen distile alkollü içkidir” (MEB, 2013, s. 26). Likörler günümüzde belli standartlar çerçevesinde yapılıyor olsa da halen ev yapımı likörlerin yapımının gerçekleştiği de ifade edilebilmektedir.

## 2. ÜRÜN GELİŞTİRME

Günümüzdeki pazar dinamikleri hızlı bir şekilde değişmektedir. Artık 1980 ve 1990’ların popüler stratejilerinden olan maliyet kontrolü ve kalite geliştirme odaklı stratejiler, günümüz pazarlarındaki rekabet savaşının kazanılmasında yeterli olmamaktadır. Son yıllarda, rekabet avantajı yaratabilmek ve başarı kazanabilmek ancak yeni veya mevcut pazarlara farklı ve orijinal ürünler sunmakla elde edilebilmektedir (Leenders, vd., 2003, s. 69 ve Cengiz, vd., 2005). Yeni ürün, “pazardaki mevcut bir ürünün yerini alabilen, işletmeye yeni pazar açabilen veya işletmenin faaliyette bulunduğu mevcut pazarı genişletebilen ürün olarak tanımlanmaktadır” (Özkara, 2010, s. 3). Bir diğer tanıma göre; “yeni ürün, daha önce hiç kullanılmamış, hiç görülmemiş ve her yönüyle farklı bir ürünün pazara sürülmesi, mevcut bir ürünün üzerinde revizyonlar yapılarak farklılaştırılması ya da farklı bir alanda kullanımının sağlanması sonucunda ortaya çıkan üründür” (Kozlu, 1995, s. 81).

Günümüzde artan rekabet koşullarında, firmalar tüketici istek ve ihtiyaçlarına duyarlı yeni ürünler üretmek için baskı altındadırlar (Olson, vd., 1995, s. 48). Bu yüzden firmalar, oluşan bu rekabet koşullarına uyum sağlayabilmek için özgün ve yaratıcı faaliyetler sunmak zorundadırlar (Örs, 2001, s. 36). Böylesi bir durumda yeni bir ürün geliştirebilmenin büyük bir avantaj sağlayacağını söylemek mümkündür.

Deloitte ve Touche (2005’den aktaran; Ünlü, 2006, s. 5)’e göre firmaların en büyük amacının büyüme isteği olduğu ve büyümeyi sağlayabilecek araçlardan birinin de üretilen yeni ürünlerce sağlanabileceği belirtilmektedir. Avrupa ve Kuzey Amerika’da farklı sektörlerden 650 firmanın dâhil olduğu bu araştırmada, 2004-2007 yılları arasında büyümenin en büyük faktörünün tüm sektörlerde yeni ürün geliştirme olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Evans ve Berman (1992’den aktaran; Ünlü, 2006, s. 9) yeni ürünün işletmeler için farklılık oluşturabileceği ve bunun da sektörde avantaj yaratabileceği ifade edilmiştir. Yeni ürünler işletmenin imajını çeşitlendirerek, yenilikçi bir konum oluşturmasını sağlarken daha yüksek kâr marjlarına ve işletmenin pazarlama stratejisine hâkim olmasına da olanak tanır. Yeni ürün geliştirme, müşteri memnuniyetini arttırmasının yanında pazarda rekabet üstünlüğü de sağlar. Ayrıca işletmeler kârını, verimliliğini, satışlarını ve pazar payını arttırmak, rekabette başarı yakalamak ve pazarda ilk olmanın avantajını yakalamak amacıyla yeni ürün geliştirmeye başvurduklarıdır

(Özkara, 2010, s. 13). Ancak yeni bir ürün geliştirilirken bu ürünün devamlılığını ve aynı kalitede gerçekleştirilmesini sağlamak açısından standardizasyon önemli bir yer tutmaktadır. Dolayısıyla yeni ürünün standartlaştırılması önem arz etmektedir. Böylece aynı kalitede ürünlerin üretilmesi sağlanabilir.

### 3. STANDARDİZASYON

Gelişmiş ülkelerin bugün ulaştıkları düzeyin temelinde, özellikle son iki yüzyıldan beri her alanda gerçekleştirdikleri bilinçli ve yoğun standardizasyon çabaları yer almaktadır (Berkün, 1975). Dolayısıyla standartlar ve standardizasyonun günümüz dünyasında önemli bir yeri olduğunu söylemek olağandır.

Basit olarak tanımlandığında standart; *“bir şeyler yapmak için üzerinde anlaşılmalı ve tekrarlanabilir yoldur”*. British Standard Institute (2016)’e göre ise *“teknik özgünlükler (spesifikasyonlar) içeren ya da kesin kıstaslar ile tasarlanmış tutarlı kurallar, kılavuzluk bilgileri veya tanımlamalar içeren basılı bir dokümandır”*. Standartlar; *“insan sağlığı, can ve mal güvenliğini ön planda tutan, ürünlerin bir örnek, kaliteli, kullanım amacına elverişli ve bilhassa ekonomik olarak üretilmelerini öngören, bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını esas alan doğrulukları ispatlanmış dokümanlardır”* (MEB, 2011, s. 12). Neyin, nasıl yapılacağı, hangi özellikleri taşıyacağı, özelliklerin nasıl ölçüleceği, işin nasıl değerlendirileceği bu dokümanlarla hüküm altına alınmıştır. Ayrıca standartlar, bir ürün ya da hizmetin üretim biçimini, herhangi bir işlemin ya da denetimin yapılaş koşullarını belirlerler. Herhangi bir hizmetin, ne türlü alet ve araçlar kullanılarak, ne şekilde yapılacağını belirtmektedir (Çağlar ve Kılıç, 2006, s. 137-141). Standartlar standardizasyonun içinde temel bir doküman görevi üstlenmektedir.

Yeryüzünde kıt olan iktisadi kaynakların değerlendirilmesinde yararlanılan araçlardan biri olan standardizasyon, insanlık için bir lüks değil, aksine *“olmazsa olmaz”* mutlak bir gerekliliktir. İnsanoğlu, günümüze kadar ki olan tüm yaşam sürecinde, kaotiklikten kurtulma ve belirli bir düzen kurma çabası içerisinde olmuştur (MEB, 2011, s. 2). Standardizasyonu ekonomik ve sosyal kalkınmanın başlıca etken ve itici güçlerinden birisi olarak belirtmek mümkündür. Berkün (1975)’e göre standardizasyon, çok geniş bir kapsam içinde *“sınırsız gereksinimleri, kıt kaynaklarla en akılcı biçimde karşılayabilmek için kurallar koymak ve bu kuralları uygulamak”* biçiminde tanımlanabilir. Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO)’nün yaptığı tanıma göre ise *“Belirli bir faaliyetten ekonomik fayda sağlamak üzere, bütün ilgili tarafların katkı ve iş birliği ile belirli kurallar koyma ve kuralları uygulama işlemidir”* (Malatyalı, 2005, s. 32-33; aktaran; Aydoğdu ve Mızrak, 2017, s. 369). Standardizasyonun amacı, verimliliği artıran, kaliteyi yükselten, maliyetleri azaltan, depolamayı kolaylaştıran ve kayıp ile atıkları azaltan bir mal ve hizmet üretimi yapılmasını sağlamaktır (Çağlar ve Kılıç, 2006, s. 139). Ayrıca belirlenen düzeyin altında mal ve hizmetin üretilmesine izin verilmemesi beraberinde ürün ve hizmetlerin belirli kalitede üretilmesi olanak tanır.

Aynı kalitede ürün/hizmet üretilmesine katkı sağlayan standardizasyonun geçmişi insanlık tarihi kadar eski olduğu söylenebilir (MEB, 2011, s. 2). Sümerliler ve Mısırlıların inşa edilmiş şehir planlaması, su kanalizasyon tesisleri, ev inşaatı, ağırlık ve

diğer ölçülerin belirlenmesinde standardizasyondan yararlanıldığı görülebilmektedir. Babil’de M.Ö. 2000 yıllarında ondalık sisteme bölünmüş ölçü aletleri, Mısır piramitleri, M.Ö. 2000 yıllarında Hindistan’da kullanılan tuğlalar, M.Ö. 9. yüzyılda İsrail’de yapılmış çanak ve çömlekler gibi örnekler standartlaştırmanın bilinçli bir şekilde çok eski yıllardan beri uygulandığını göstermektedir (Çağlar ve Kılıç, 2006, s. 137-138). Ayrıca Sultan II. Bayezid Han tarafından çıkarılan en eski yazılı belge olan ‘*Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*’ Anadolu topraklarında da standartlaşmanın var olduğunu göstermektedir (MEB, 2011, s. 11).

Geçmiş eski yıllara dayanan standardizasyonun etkinliğini her alanda olduğu gibi yeme-içme alanında da görebilmek mümkündür. Hemen her yemek ya da içecek karışımı (kokteyl) belli bir ölçüye göre hazırlanmaktadır. Yeme-içme alanında gerçekleştirilen standartlaşmaların odağında standart reçeteler önemli bir yer tutmaktadır. Standart reçete; “*yiyecek-içeceklerin ne şekilde hazırlanacağına ve pişirileceğine ait bir plandır*” (Rızaoğlu ve Hançer, 2005, s. 186). Standart hale getirilmiş tarifler, yemek ya da içecekte beklenen kalitenin temelini oluşturduğu söylenebilir (Merdol vd., 2003, s. 73). Standart reçetelerin içki üretiminde olsun kokteyl yapımında olsun kullanılması her ürünün belli standartlarda hazırlanmasını sağlamaktadır. Ev yapımı likörlerin de kalite açısından standart reçete vasıtasıyla hazırlanmasının önemli olduğu ifade edilebilir. Standart reçeteler kalite, lezzet ve görüntü gibi unsurlarda devamlılığı sağlarken (Küçükaslan, 2006, s. 146-147), denetimde de kolaylık yaratmaktadır. Ayrıca birbirini tutmayan yiyecek ve içecek servislerini önlemek, konukların tükettiği ancak daha iyi olmasını arzuladıkları ürünlerin geliştirilmesini sağlamaktadır (Küçükaslan, 2006, s. 146-147). Böylece ürünün aynı lezzet, koku, tat gibi tüm özellikler açısından bir olması sağlanabilmektedir. Ev yapımı likörlerin aynı standartlarda olması da ürünlerin kalitelerinin benzerliği açısından etken rol üstlenmektedir.

Bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın amacı Türkiye piyasasında yeni bir ürün olarak kendini gösterebilmesi kapsamında üvez meyvesinden bir likör çeşidi oluşturmak ve bu likör çeşidinin ön standart reçetesini belirlemektir. Ayrıca deneysel çalışmalar doğrultusunda ticari değer oluşturabilecek potansiyellerin tespiti bir diğer amaç olarak söylenebilir. Üvez meyvesinin bilinirliğinin artması ile ticari potansiyelinin değerlendirilmesinde teşvik edici rol oynaması ve bir likör oluşturma standardına literatürde rastlanılmamış olması nedeniyle alana katkı sağlayacak düşünülmektedir.

#### **4. YÖNTEM**

Çalışmanın araştırma bölümünde öncelikli olarak üvez meyvesine ilişkin açıklayıcı bilgilere yer verilmiştir. Daha sonra çalışmada hazırlanan deneylerle ilgili bilgiler aktarılmıştır.

##### **4.1. Çalışma Alanı**

Avrupa ve Asya’da yaygın olarak bulunan üvez meyvesi Türkiye’de popüler olmamakla birlikte Marmara, Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgesinde yetişmektedir. Üvez (*Sorbus L.*) Rosaceae familyasından Pomoideae alt familyasına ait olan odunsu bir

bitkidir. Sorbus L. Latince '*sorbum*'dan geldiği ve '*sorb*' kelimesinin (Fransızca sorbe) '*meyve*' anlamını taşıdığı bildirilmektedir (Can, 2012, s. 20). Üvez meyvesinin ülkemizde doğal olarak yetişen 12 türü ve 17 taksonu bulunmaktadır (Gökşin,1938, aktaran; Hocoğlu, 2013, s. 11-12). Üvez ağacı soğuk-kurak iklim, kumlu-tuzlu, rutubetli ve ıslak toprak gibi değişik yetiştirme ortamı koşullarına uyum sağlamasının yanında hava kirliliğine de dayanıklıdır (Chalupa, 1992; Anşin ve Özkan, 1993; Ürgenç, 1998; Genç, 2007; aktaran; Hocoğlu, 2013, s. 11-12). Meyvenin ayrıca sonbaharda dökülen yaprakları ile bulunduğu toprağın fiziksel yapısını iyileştirdiği ifade edilmektedir (Gezer vd., 2005, s. 2). Dolayısıyla Türkiye'de de yetişen bu meyveden likör yapımı çerçevesinde yararlanılmak istenmiş ve bir kontrol dokuz denek grubu oluşturulmuştur.

#### 4.2. Verilerin Toplanması ve Analizi

Bu araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden deneysel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Deneysel araştırmalar, araştırmacı tarafından oluşturulan farkların bağımlı değişken üzerindeki etkisini test etmeye yönelik çalışmalardır. Deneysel desenlerde temel amaç değişkenler arasında oluşturulan neden sonuç ilişkisini test etmektedir. Araştırmacı bu amacını gerçekleştirmek için bağımsız değişkenin düzeyleri olan işlem gruplarına seçkisiz atama yapmak, bağımsız değişkeni manipüle etmek, dışsal değişkenleri kontrol altına almak durumundadır (Borg ve Gall, 1989; Hovardaoğlu, 2000; Kerlinger, 1973; aktaran; Büyüköztürk, vd., 2016). Fraenkel ve Wallen (2006'dan aktaran; Büyüköztürk, vd., 2016, s. 195-198) deneysel desenlerin iki temel koşulunu şöyle açıklamaktadır. Birincisi, bağımlı değişken üzerindeki etkileri karşılaştırılan ve bağımsız değişkeni tanımlayan en az iki farklı koşulun olması; ikincisi ise bağımsız değişkenin araştırmacı tarafından direkt manipüle edilmesidir. Deneysel araştırmalarda bağımsız değişkenin araştırmacı tarafından manipüle edilmesi ve deneklerin en az iki koşulda bağımlı değişkene ait elde edilen ölçümlerin karşılaştırılması söz konusudur. Araştırmacı uygulamanın sürecine neler olacağına, kime uygulanacağına, neyin kapsanacağına kendisi karar verir. Ayrıca deneysel bir çalışma tek denek ya da tek grup üzerinde de yapılabilir olsa da genellikle iki grup (biri deney diğeri kontrol ya da karşılaştırma) ya da üç veya daha fazla grup üzerindeki uygulamaları kapsamaktadır (Fraenkel ve Wallen, 2006'dan aktaran; Büyüköztürk, vd., 2016, s. 195-198).

Deney grubu bağımlı değişken üzerinde etkisi test edilecek olan işlemi alırken kontrol grubu ise hiçbir işlem almaz ya da karşılaştırma grubu farklı bir uygulama almaktadır. Dışsal değişkenler olarak bilinen değişkenlerin kontrol edilmesi iç ve dış geçerliliğin artmasına olumlu katkı sağlayacağı söylenebilmektedir (Büyüköztürk, vd., 2016, s. 195-198).

Araştırma için Ankara'dan temin edilen ekim ayının hasadı olan üvez meyvesi kullanılmıştır. Üvez meyvesi olgunlaşınca (kararınca) kadar üzeri kapatılmadan bekletilmiştir. Kararan yani olgunlaşan üvezler kullanıma hazır hale gelmiştir. Her bir denek için dışsal etkenler ısı, ışık ve saklama ortamı gibi değişkenler sabit tutulmuştur. Tüm denekler ışık görmeyen yerde saklanmış, her biri aynı cins cam kavanoza

konulmuş, her gün üçer kez ters-düz yapılarak çevrilmiş ve oda sıcaklığında muhafaza edilmiştir. Çevirme işleminin amacı deneklerin içerisinde bulundukları ürünlerin rayihasını daha iyi alabilmek için yapılmıştır. Bazı denekler için 21. günün sonunda, hazırlanan şekerli su ilave edilmiştir. Daha sonra kapakları kapatılan denekler beklemeye alınmıştır. Şekerli su takviyesi ürünün tatlandırılmasına katkı sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bazı deneklere şekerli su takviyesinde bulunulmamasının sebebi ise içerisinde yer alan bazı malzemelerin yeterli tatlandırmayı yaptıkları düşünüldüğünden takviye yapılmamıştır. Likörün yapımında kullanılan şekerpancarından üretilmiş etil alkole su ilavesi (damacana su) yapılarak alkol oranı seyreltilmiş, alkolmetre ve ölçü kapları kullanılarak istenilen alkol derecesine getirilmiştir. Standart bir likörün yapımına bağlı kalınarak bağımlı değişken denek 2 olarak belirlenmiştir. Tüm deneklerde ana malzeme olarak 'üvez meyvesi' kullanılmıştır. Denek 2 kontrol grubu olarak seçilmiştir ve içeriğinde üvez meyvesi, etil alkol, su ve daha sonra eklenen şekerli su bulunmaktadır. Geriye kalan 9 denek ise bağımsız değişken grubunu oluşturmaktadır. Her bir denek için ana malzeme benzerlik gösterirken katkı malzemeleri ise farklılık göstermektedir. Her bir denek için kullanılan malzemelerin kullanım miktarları/oranları benzerlik göstermemektedir. Deneylerle ilgili detaylı açıklamalara Tablo 1'de yer verilmiştir.

Deneylerin tamamlanmasını takiben alanında uzman üç kişiden görüş alınmıştır. Bunlardan ilki yiyecek içecek sektöründe uzun yıllar fiilen çalışmış ve akademik olarak çalışmalarına devam etmekte olan bir kişi yer almaktadır. Bir diğer kişi ise içecek konusunda kitaplar yazmış, konferanslara katılmış, önemli pazar payına sahip içecek firmalarına danışmanlık yapmaktadır. Son olarak, Tekel'de 40 yıldan uzun süre eksperlik görevini üstlenmiş ve halen büyük firmalara danışmanlık yapan bir kişi olmak üzere üç uzmana danışılmıştır. Örnekler uzmanlara, posta yoluyla ve bizzat araştırmacı tarafından ulaştırılmıştır. Bu uzmanlara duyuşal bileşenler çerçevesinde (koku, tat, renk, aroma) ve deneklerin ticari potansiyeline ilişkin oluşturulan yarı yapılandırılmış sorular mail yoluyla yöneltilmiştir. Üç uzman deneylerin her birini duyuşal bileşenler ve ticari potansiyelleri çerçevesinde değerlendirerek yorumlarını mail yoluyla iletmişlerdir.

Elde edilen verilerin bulgulara dönüştürülmesinde yorum katılmamış, bulgular betimsel bir yaklaşımla doğrudan sunulmuştur. Böylece okuyucuya çalışmanın ulaştığı sonuçları objektif bir şekilde değerlendirme fırsatı verilmiştir. Le Compte ve Goetz (1982'den aktaran; Özel, vd., 2018, s. 219) bu durumun, çalışmanın iç güvenilirliğini arttırabileceğini belirtmiştir. Katılımcı onay formu alınan uzmanların, düşüncelerinin doğru anlaşıldığından emin olabilmek için değerlendirme metinleri her bir uzmanla paylaşılmıştır. Uzmanlara, eksik ya da yanlış ifade ettikleri noktaları düzeltebilmeleri ve/veya eklemeler yapabilmeleri için olanak tanınmıştır. Ayrıca uzmanların değerlendirmeleri U1, U2 ve U3 şeklinde kodlanmıştır. Son olarak elde edilen nihai değerlendirme metinleri üzerinden analizler gerçekleştirilmiştir.



## **5. BULGULAR**

Araştırmada duyuşal bileşenler çerçevesinde değerlendirmeler yapılırken bir yandan da ürünlerin ticari potansiyellerine ilişkin yorumlara da yer verilmiştir. Deneklere ilişkin ön standart reçete uygulamaları aşığıdaki tabloda detaylarıyla birlikte gösterilmektedir.

**Tablo 1.** Deneylerin Ön Standart Reçete ile Gösterimi

DENEYLER	MALZEMELER	MİKTAR	KULLANIM ŞEKLİ	ŞEKERLİ SU	ALKOL ORANI	ALKOL	SU
<b>DENEY 1</b>	ÜVEZ	24.50 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su 200 ml. Toz şeker 1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu <b>21.11.2016 eklendi</b>	% 23	60 ml.	190ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 11.12.2016	ÇİLEK	19.20 gr.	Yeşil kısımları alınarak ikiye bölündü				
	ÜZÜM	15.75 gr.	Çekirdekleri çıkarılarak ikiye bölündü				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %23 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 6 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 11.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						
<b>DENEY 2</b>	ÜVEZ	54.70 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su 200 ml. Toz şeker 1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu <b>21.11.2016 eklendi</b>	% 23	60 ml.	190ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 15.12.2016							
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %23 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 4 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 15.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						

DENEYLER	MALZEMELER	MİKTAR	KULLANIM ŞEKLİ	ŞEKERLİ SU	ALKOL ORANI	ALKOL	SU
<b>DENEY 3</b>	ÜVEZ	31.90 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 23	60 ml.	190ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	MUZ	45.60 gr.	Daire şeklinde kabukları ayrılarak kesildi	200 ml. Toz şeker	<b>21.11.2016 eklendi</b>		
	TARÇIN	1.30 gr.	Çubuk tarçın dikey olarak ikiye ayrıldı	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
	BAL (ÇİÇEK)	2 Tatlı kaşığı	Çiçek bal kullanıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %23 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 1 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						
<b>DENEY 4</b>	ÜVEZ	29.35 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 22	57 ml.	193ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	MUZ	27.50 gr.	Daire şeklinde kabukları ayrılarak kesildi	200 ml. Toz şeker	<b>21.11.2016 eklendi</b>		
	ZENCEFİL	1.15 gr.	Çubuk zencefil iki parçaya bölünerek kullanıldı	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
	BAL (ÇİÇEK)	1 Tatlı kaşığı	Çiçek bal kullanıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %22 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürüne 21.11.2016 tarihinde 'şekerli su eklenmemiştir'. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						

DENEYLER	MALZEMELER	MİKTAR	KULLANIM ŞEKLİ	ŞEKERLİ SU	ALKOL ORANI	ALKOL	SU
<b>DENEY 5</b>	ÜVEZ	30.82 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 23	60 ml.	190ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 11.12.2016	FINDIK İÇİ (Sarı yağlı cinsi)	3.40 gr.	Sarı yağlı cinsinden olan fındıklar kabuklarından ayrılarak bütün şeklinde kullanıldı	200 ml. Toz şeker	<b>21.11.2016 eklendi</b>		
	VANİLYA ESANSI	5 Damla	Vanilya esansı kullanıldı	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
	SÜTLÜ ÇİKOLATA	5.95 gr.	Sütlü çikolata dikey parçalar halinde kullanıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %23 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 3 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 11.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						
<b>DENEY 6</b>	ÜVEZ	30.66 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 20	52 ml.	198ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	VANİLYA ESANSI	6 Damla	Vanilya esansı kullanıldı	200 ml. Toz şeker	<b>21.11.2016 eklendi</b>		
	TARÇIN	1.70 gr.	Çubuk tarçın dikey olarak ikiye ayrıldı	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %20 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 3 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						

DENEYLER	MALZEMELER	MİKTAR	KULLANIM ŞEKLİ	ŞEKERLİ SU	ALKOL ORANI	ALKOL	SU
<b>DENEY 7</b>	ÜVEZ	26.70 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 20	52 ml.	198ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	PORTAKAL KABUĞU	8.16 gr.	Portakal kabuğu etli kısmıyla birlikte 'peel' şeklinde kesildi	200 ml. Toz şeker 1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu  <b>21.11.2016 eklendi</b>			
	LİMON KABUĞU	2.00 gr.	Limon kabuğu etli kısmıyla birlikte 'peel' şeklinde kesildi				
	DAMLA SAKIZI	0.10 gr.	Top halinde olan damla sakızları bütün olarak kullanıldı				
	KARANFİL	0.30 gr.	Üç adet karanfil kullanıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %20 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 3 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						
<b>DENEY 8</b>	ÜVEZ	28.00 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 23	60 ml.	190ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	ELMA KABUĞU	13.70 gr.	Elmanın 'peel' şeklinde kesilen kabukları kullanıldı	200 ml. Toz şeker 1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu  <b>21.11.2016 eklendi</b>			
	TARÇIN	1.80 gr.	Çubuk tarçın dikey olarak ikiye ayrıldı				
	KUŞBURNU	4.15 gr.	Kurutulmuş kuşburnular dokunulmadan öylece kullanıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine %23 oranında alkolmetre ile ölçülerek damacana su ilavesiyle seyreltilen şeker pancarından üretilmiş etil alkol eklenmiştir. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 3 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzülmüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzülme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						

DENEYLER	MALZEMELER	MİKTAR	KULLANIM ŞEKLİ	ŞEKERLİ SU	ALKOL ORANI	ALKOL	SU
<b>DENEY 9</b>	ÜVEZ	52.65 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 20	52 ml.	198ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 11.12.2016	NAR	22.00 gr.	Nar taneleri öylece kullanıldı	200 ml. Toz şeker	21.11.2016 eklendi		
	GREYFURT KABUĞU	3.00 gr.	Greyfurt kabuğu etli kısmıyla birlikte 'peel' şeklinde kesildi	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
NOTLAR:	Tencereye 1.5 su bardağı su döküldükten sonra 52.65 gr. miktarındaki üvez ilave edildikten sonra kaynamaya bırakıldı, kaynamaya başladıktan sonra 3 dk. daha devam edildi ve sonrasında soğumaya alındı. Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra elde edilen üvez suyu ile şeker pancarından üretilmiş etil alkol %20 oranında seyreltilerek eklendi. Seyreltme işlemindeki ölçümde alkolmetre kullanıldı. Ürün 21.11.2016 tarihinde açılarak 3 çorba kaşığı şekerli su (su ve şeker kaynatıldıktan sonra limon suyu eklenip soğumaya bırakılan şerbet) ilave edildikten sonra tekrar dinlenmeye bırakılmıştır. 11.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzümüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzme işlemine tabi tutulmuş ve bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işleminden sonra ürün cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						
<b>DENEY 10</b>	MUZ	36.05 gr.	İkiye bölündü	700 ml. Su	% 17	44 ml.	206ml.
Başlangıç Tarihi: 30.10.2016 Bitiş Tarihi: 08.12.2016	DAMLA SAKIZI	0.11 gr.	Nar taneleri öylece kullanıldı	200 ml. Toz şeker	21.11.2016 eklendi		
	VANİLYA ESANSI	6 Damla	Vanilya esansı kullanıldı	1 Ç. kaşığı sıkılmış limon suyu			
	BAL (ÇİÇEK)	1 Çorba kaşığı	Çiçek bal kullanıldı				
	ZENCEFİL	0.36 gr.	Çubuk zencefil iki parçaya bölünerek kullanıldı				
	TARÇIN	0.29 gr.	Çubuk tarçın dikey olarak ikiye ayrıldı				
NOTLAR:	Hazırlanan ürünler cam kavanoza konulduktan sonra üzerine kaynatılmış üvez suyundan yarım su bardağı ile damacana su ilave edilerek şeker pancarından üretilmiş etil alkol %20 oranında seyreltilmiştir. Seyreltme işlemindeki ölçümde alkolmetre kullanılmıştır. Sonrasında oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda dinlenmeye bırakılmıştır. Ürün süzme işlemine kadar günde bir sefer üç kez ters-düz yapılarak çalkalanmıştır. Ürüne 21.11.2016 tarihinde 'şekerli su ilave edilmemiştir'. 08.12.2016 tarihinde açılan ürün ilk olarak normal süzgeçten süzümüştür bu süreçte ürünün posaları süzgeç üzerinde hafifçe ezilerek sıkılmıştır. Bu işlem sonrasında elde edilen ürün ikinci kez süzme işlemine tabi tutulurken süzgeç değiştirilerek bez süzgeç kullanılmıştır. Süzme işlemi bittikten sonra ürün temiz bir cam kavanoza dökülerek deney tamamlanmıştır. Ürün sunuma kadar oda sıcaklığında ve ışık görmeyen ortamda saklanacaktır.						

D1 için yapılan değerlendirmede, alkol tadının baskın (U3), şeker seviyesinin normal olduğu ve kalıcı bir rengin oluşmadığı (U2) ayrıca deneyin akışkan ancak kıvamlı olmadığı belirtilmektedir (U3). Üvez meyvesinin belirginliğinin arka planda kaldığı ve deneyin renginin zayıf olduğu (U1, U2, U3) ifade edilmektedir. Meyvelerin farklı oranlarda uygulanması ile çilek meyvesinin yoğunluğunun önüne geçilerek daha iyi sonuçlar alınabileceği belirtilmektedir. Üzüm ile üvez meyvesinin uyumlu davranış gösterdiği ve üzüm kökenli etil alkolün denenmesinin daha iyi katkı sağlayacağı düşünülmektedir (U2).

D2 için yapılan değerlendirmeye göre, alkolün baskın (U1, U2, U3), deneyin akışkan ancak kıvamlı olmadığı (U3) üvez meyvesinin tadının hafif alındığı, şekerin normal, aromasının yetersiz ve renginin özgül olmadığı ifade edilmektedir (U1, U2, U3). Özgül rengin yakalanması için meyvenin içindeki pigmentler üstünde çalışılması gerektiği belirtilmektedir. Aroma kuvvetlendirilmeli, yoğunluk ve berraklık sağlanmalı şeklinde yorumlara rastlanmaktadır. Meyvenin ilk bakışta pek tanınmaması ticari şansının düşük olduğunu gösterirken eğer iyi işlendiği takdirde ticari avantaja dönüşebileceği düşünülmektedir. Tekilanın özünde bulunan agave bitkisinin daha önce bilinmiyor olması örneği verilerek ticari konuda ürünün özgülüğü sağlandığı takdirde avantaj yaratabileceği vurgulanmaktadır (U2).

D3 değerlendirilmesinde, alkolün baskın olduğu, şekerin normal ve akışkan olduğu belirtilmektedir (U1). Üvez meyvesinin arka planda kaldığı ve diğer meyvelerin aromalarının birbirine karıştığı özelliklerde tarçının çok baskın olduğuna dikkat çekilmektedir (U3). Deneyin likörden çok bir kokteyl havası verdiği üzerinde durulmaktadır. Üvez, muz, tarçın ve balın zengin bir tadım deneyimi sunduğu özelliklerde tarçın ve balın derinlik kattığı belirtilmektedir (U2).

D4'ün incelemesi doğrultusunda, alkol yakıcılığının olduğunu (U1) şeker ve alkolün dengeli olduğu belirtilmektedir (U2, U3). Zencefil aromasının ve tadının diğer meyvelerin üzerine çıktığı söylenirken (U1, U3) üvez ve muzun ayrıştığı ve daha bütünsel bir etki yarattığı belirtilmektedir (U2). Ayrıca likörden daha çok içine alkol katılmış bir şerbet hissi bıraktığı, kıvamının yetersiz olduğu kanaatine varılmaktadır (U2, U3). Ancak zencefil, tarçın, karanfil vb. gibi ülke kolektif damak tadımıza yerleşmiş baharatların kullanımının doğru olduğu ancak bunları likör formatı içinde yeniden yorumlanması gerektiği üzerinde durulmaktadır. Şerbetsi tadın ve baharatların liköre doğru işlendiğinde deneyin ticarileştirme potansiyelinin olduğu vurgulanmaktadır (U2).

D5'in değerlendirilmesinde, alkolün ve şekerin zayıf olduğu söylenirken (U1) alkol ve şekerin dengeli olduğu belirtilmektedir (U2, U3). Deneyin akışkan ancak kıvamının yetersiz olduğu (U3), üvez meyvesinin aromasının çok gerilerde kaldığı (U3) ve vanilya aromasının baskın olduğu ifade edilmektedir (U2). Irish Cream tarzı likörlerle benzerlik gösterdiğinden (U3, U2) ticari açıdan sorunlu olduğu ancak üvezin daha çok öne çıktığı, vanilya aromasının

dengelediği reçetelerin denenebileceği ve potansiyelinin olduğu üzerinde durulmaktadır (U2).

D6 için yapılan değerlendirmede, şeker ve alkol oranının düşük, deneyin akışkan ancak kıvamlı olmadığı belirtilmektedir (U1, U2, U3). Koku ve tat dengesinin yeterli olduğu ancak tarçın ve vanilya oranının daha az olması gerektiği dile getirilmektedir (U2, U3). Üvezin tadının alınması karşın aromasının arka planda kaldığı ifade edilmektedir. Daha koyu bir renk yakalanmasının iyi bir sonuç olmasına karşın ürünün daha çok içine alkol katılmış bir içecek hissi verdiği belirtilmektedir. Ancak baharatların kullanımının doğru olduğu, likör formatında tekrar yorumlamak gerektiğine dikkat çekilmektedir (U2).

D7'nin değerlendirilmesi sonucunda, alkolün düşük, şekerin normal, deneyin akışkan ancak kıvamlı olmadığı ifade edilmektedir (U2, U3). Turuncgillerin ön planda olduğu (U1) ve bileşenlerin tatlarının dengeli ve hoş olduğu belirtilmektedir (U2, U3). Karanfilin aroma olarak yakıştığı ve en son gelen sakız tadı ve aromasının yumuşak bir bitiş yaptığı üzerinde durulmaktadır (U2). Üvez, portakal ve limonu dengelemeyi hedefleyen reçetelerin denenebileceği ve ticari potansiyel taşıdığı ifade edilmektedir.

D8 için gerçekleştirilen değerlendirmede, şekerin az olduğu (U1) ve alkolün baskın olduğu tespitine ulaşılmaktadır (U3). Akışkan yapıda olmasına rağmen kıvamlı olmadığı (U3), kuşburnunun çok hissedilmediği (U1) ve tarçının biraz baskın olduğu (U3) söylenirken tarçın-elma lezzetinin özgün tadının alındığı ifade edilmektedir (U3). Kuşburnunun elma ile birlikte üveze çok yakıştığı ve damakta hoş bir tat bıraktığı vurgulanmaktadır. Likör standartları açısından zayıf olmasına rağmen ticari potansiyel taşıdığı ve farklı üvez, kuşburnu ve elma reçetelerinin denenmesinin ürüne daha fazla katkı yaratacağı düşünülmektedir (U3).

D9 incelendiğinde, deneyin şekerinin az, renginin açık olduğu ve deneyin akışkan ancak kıvamlı yetersiz olduğu söylenmektedir (U2, U3). Alkolün baskın olduğu (U2) ve greyfurt acılığının hissedildiği dile getirilmektedir (U1). Greyfurt aromasının hafif olması üvezin hafif kokusuyla bütünleşmesini sağladığını belirtmektedir (U3). Üvezi pişirmenin olumlu bir tat yoğunluğu yarattığını ancak zayıf olan üvez aromasında kayıplara sebep olduğu ifade edilmektedir (U2). Bu durumun bir kokteyl hissi oluşturduğu ve katılan tat ve aromaların daha güçlü algılanmalarını sağlamak gerektiği belirtilmektedir (U2).

D10'un değerlendirilmesine bakıldığında, alkolün çok zayıf, şekerin normal (U1, U2), ürünün akışkan, yoğun ve orta kıvama sahip olduğu belirtilmektedir (U3). Üvez meyvesinin daha geri planda kalmasına karşın (U2), damla sakızı ve muz aromasının da hafif kaldığı dile getirilmektedir. Ancak ölçülerin değiştirilerek daha iyi sonuçlar alınabileceği ve üvezin kendini daha yoğun gösterebileceği reçetelerin denenmesinin deneyin ticari potansiyelini artırabileceğine vurgu yapılmaktadır (U2, U3).



## 6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan literatür çalışmasında Türkiye’de bilinirliği fazla olmayan üvez meyvesinin belli standartlar çerçevesinde oluşturularak yeni ürün kapsamında standart reçeteye aktarılabilmesi görülmüştür. Bu doğrultuda standart reçete kullanımı vasıtasıyla on deneme gerçekleştirilmiştir. Her bir deneme için ana maddesi aynı olan ancak farklı aromalarla katkı sağlanmıştır. Üretim prosesinde hataların yapıldığı ve bu durumun da deneyleri olumsuz etkilediği görülmüştür. Birçok deneyde alkolün baskın olduğu, kıvamının yeterince olmadığı ve bazı ürünlerin ana üründen daha fazla ön planda olduğu sonucuna varılmıştır. Deneylerin akışkanlığının sağlandığı ancak bazı deneylerin tortulu, bulanık olduğu ve homojen olmadığı görülmüştür. Kimi deneylerde kullanılan meyve aromalarının birbirine girmesi karışıklığa sebep olurken bazı denemelerin likör kapsamında ele alınamayacağı ve özgünlüğünün olmadığı saptanmıştır. Ancak tüm bu verilere rağmen bazı deneylerde yapılan hamlelerin iyi sonuçlar verdiği kanaatine de ulaşılmıştır. Deney 1 için meyvelerin farklı oranlarda uygulanması ile çilek meyvesinin yoğunluğunun önüne geçilerek daha iyi sonuçlar alınabileceği belirtilirken ayrıca üzüm kökenli etil alkol kullanılmasının da daha iyi sonuçlar vereceği ifade edilmiştir. Deney 2 için aroma kuvvetlendirilmeli, yoğunluk ve berraklık sağlanması gerekmektedir. Ayrıca meyvenin ilk bakışta pek tanınmaması ticari şansının düşük olduğunu göstermesine karşın tekilanın özünde bulunan agave bitkisinin daha önce bilinmiyor olması örneği verilerek ticari konuda ürünün özgünlüğü sağlandığı takdirde avantaj yaratabileceği vurgulanmıştır. Deney 4 için zencefil, tarçın, karanfil gibi kolektif ürünlerin kullanımının doğru olduğu ancak bu ürünleri likör formatında tekrar yorumlamak gerektiği vurgulanmıştır. Şerbetsi tadın liköre, doğru işlenmesi ticari açıdan katkı sağlayabileceği önerisi getirilmiştir. Deney 5 için fındığın kavrulmuş olarak kullanılması ve üvezin daha ön plana çıktığı ve vanilya aromasının dengelendiği reçeteler denenmesiyle birlikte çok daha iyi sonuçlar alınacağı belirtilmiştir. Deney 7 için üvez ile portakal ve limonu dengelenerek reçetelerin denenmesi önerilirken ayrıca ticarileşme potansiyelinin olduğu ifade edilmiştir. Deney sekiz için likör standartları açısından zayıf kalsa da farklı üvez, kuşburnu ve elma reçeteleriyle denenmesinin önerildiği ve ticari potansiyel taşıdığı sonucuna ulaşılmıştır. Deney 10 için içerisinde yer alan ürünlerin farklı ölçülerde işlenerek yapılması önerilmektedir. Ayrıca üretim prosesinde ve şerbet yapımında yöntemin doğru uygulanmasıyla birlikte daha iyi sonuçlar alınacağı belirtilmiştir. Önerilere uyulduğu ve iyi işlendiği takdirde ‘bir, iki, dört, yedi, sekiz ve onuncu’ deneylerin ticari potansiyeli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Potansiyeli olan reçetelerin öneriler çerçevesinde değerlendirilmesiyle sektöre yeni ürün kapsamında giriş yapılabileceği sonucuna ulaşılmaktadır. Böylece işletmelerin rekabet avantajı sağlayabileceği söylenebilir. Ayrıca uzmanlarca verilen tavsiyeler doğrultusunda yeni denemeler yapılmasının standart reçeteler oluşturulmasına katkı sağlayacağı görülmektedir.

Araştırmanın likör üretimi kapsamında içecek sektörüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu kapsamda, yeni çalışmalara kılavuz niteliği taşıyarak teşvik edici olabileceği söylenebilir. Alan yazın anlamında sayıca az olan içecek üretimi konusuna dikkat çekmesi bakımından da araştırma önem arz etmektedir. İçecek kültürü gastronominin önemli ayaklarından olmakla birlikte yeterince inceleme gerçekleştirilmemektedir. Diğer yandan Türkiye’de üretimi yapılan üvez meyvesinin değerlendirilmesi bakımından da farklı çalışmaların yapılabileceğini göstermiştir. Gerek içecek sektörü gerekse alan yazını Türkiye’nin zengin kültüründen faydalanmalı ve farklı ürünleri araştırma yoluna gidilmelidir.

### KAYNAKÇA

- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2005). *İçki teknolojisi* (1.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması* (2.Baskı). Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Berkün, İ. T. (1975). *Standardizasyon ve Türkiye’deki uygulamaları*. Ankara: Saim Toraman Matbaası.
- British Standard Institute (2016). Standart nedir? <http://www.bsigroup.com/tr-TR/Standartlar/Standartlar-Hakkinda-Bilgiler/Standart-Nedir>. (Erişim tarihi: 28.08.2018).
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, K.E., Akgün, E.Ö., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2016). *Bilimsel araştırma yöntemleri* (20.Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Can, E. (2012). *Bazı üvez (sorbus spp) türleri tohumlarının çimlendirilmesinde katlama ve fitohormonlarının etkileri* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Cengiz, E., Ayyıldız, H. ve Kırkbir, F. (2005). Yeni ürün geliştirme sürecinin başarısında etkili olan faktörler. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (24), 133-147.
- Çağlar, İ. ve Kılıç, S. (2006). *Kalite güvence standartları*. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Çam, M. (2009). Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek maliyet kontrolünün önemi ve akdeniz bölgesindeki konaklama işletmelerinde bir anket çalışması. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11), 503-524.

- Denizer, D. (2010). Bar tanımı, tarihsel gelişimi ve kavramlar. F. Maviş (Ed.), *Yiyecek içecek hizmetleri içinde* (s. 191-192). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Yayınları.
- Gezer, A., Gültekin, C.H., Deligöz, A. ve Yücedağ, C. (2005). Bazı üvez türlerinde değişik katlama süreleri ve ekim zamanlarının çimlenme oranına olan etkileri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(3), 1-5.
- Hocoğlu, C. (2013). *Üvez (sorbis aucuparia) ve kızılçık (cornus mas) ve yabani kiraz (Prunus avium) tohumlarının çimlenmesi üzerine bazı ön işlemlerin etkilerinin belirlenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi). Artvin: Artvin Çoruh Üniversitesi.
- Kozlu, C. (1995). *Uluslararası pazarlama (ilkeler ve uygulamalar)*. İstanbul: Türkiye iş bankası kültür yayınları.
- Küçükaskan, N. (2006). *Yiyecek-içecek işletmelerinde mutfak hizmetleri yönetimi*. (1). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Leenders, R. T. A., Van Engelen, J. M. ve Kratzer, J. (2003). Virtuality, communication, and new product team creativity: A social network perspective. *Journal of Engineering and Technology Management*, 20(1-2), 69-92.
- Merdol, K.T., Baş, M., Tayfur, M., Dağ, A., Ciğirim, N., Beyhan, Y. ve Sağlam, F. (2003). *Sanitasyon/Hijyen eğitim rehberi* (2.Baskı). Ankara: Hatiboğlu ve Selvi Yayınevi.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2008). *Yiyecek içecek hizmetleri-likörler ve servisi*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınevi.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Pazarlama ve perakende-standartlaşma*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınevi.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2013). *Gıda teknolojisi-alkollü içkilerin analizleri*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınevi.
- Olson, E.M., Orville, C.W. ve Rvekert, R.W. (1995). Organization for effective new product development. *Journal of marketing*, (59), 48-62.
- Örs, F. (2001). İşletmelerde yaratıcılık. *Pazarlama Dünyası Dergisi*, (87), 36-38.
- Özel, Ç. H., Yersüren, S. ve Çiftçi, F. (2018). Postmodern klanlarda yer alan turistlerin güdüleri: Otostoprail Türkiye örneği. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 18(2), 207-234.
- Özkara, E. (2010). *Yeni ürün geliştirmenin önemi üzerine: Gaziantep tekstil sektöründe bir uygulama* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Rızaoğlu, B. ve Hançer, M. (2005). *Menü ve yönetim* (1.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sapaz, A. (1997). *İçki ve kokteyl rehberi* (5.Baskı). İstanbul: İnkılap Kitap Yayınevi.

Yersüren, S. & Zencir, E. (2019). Pre-Standard Recipe Development Study of Rowanberry Liqueur. *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics, (ABE)*, 2 (1): 19-38.

Ünlü, B. (2006). *Yeni ürün geliştirme süreci ve Türkiye toz tatlı pazarında bir uygulama* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi). İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi.