



AHLAK
BİLGİ
ÜRETİM

T.C.

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MOR PATATESİN (*SOLANUM TUBEROSUM L. VAR.
VITELOTTE*) ÇEŞİTLİ YEMEKLERDE KULLANIM
OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI: ERZURUM İLİ
ÖRNEĞİ

Yeşim ÖZDEMİR

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Aslı Çelikel GÜNGÖR

Mardin 2026

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MOR PATATESİN (*SOLANUM TUBEROSUM L. VAR.
VİTELOTTE*) ÇEŞİTLİ YEMEKLERDE KULLANIM
OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI: ERZURUM İLİ
ÖRNEĞİ

Yeşim ÖZDEMİR

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Aslı Çelikel GÜNGÖR

Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

Mardin 2026

ETİK BEYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez çalışmasının hazırlık, bilgi, belge, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun davrandığımı,
- Yararlandığım ve atıfta bulunduğum bütün çalışmaları bilimsel normlara uygun Görselde kaynak olarak gösterdiğimi ve araştırma kapsamında elde ettiğim verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- Bu tez çalışmasının özgün olduğunu beyan ederim.

Yeşim ÖZDEMİR

ÖZET

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI

MOR PATATESİN (*SOLANUM TUBEROSUM L. VAR. VITELLOTTE*) ÇEŞİTLİ YEMEKLERDE KULLANIM OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI:

ERZURUM İLİ ÖRNEĞİ

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Yeşim ÖZDEMİR

2026: 143 sayfa

Patates, popüler olarak tüketilen bir sebzedir. Karbonhidrat, protein, mineral, lif, C ve B6 vitamini açısından oldukça zengin olan patatesin kabuk ve et rengine göre birçok çeşidi bulunmaktadır. Patatesin bileşimi besin değeri hakkında bilgi vermektedir. Son yıllarda tüketiciler antioksidan ve fenolik açısından zengin olan patates türlerini talep etmektedir. Bu türler arasında antioksidan açısından oldukça zengin olan mor patatesin Türkiye’de üretimi son yıllarda yapılmaya başlanmıştır. Sağlık açısından oldukça faydalı olan mor patatesin alternatif bir gıda olarak tercih edilmesi ise özellikle gastronomi açısından incelendiğinde yeni bir ürün ve yeni reçeteleri üretiminin gerekliliğini doğurmaktadır. Bu noktadan hareketle, bu araştırmada Erzurum ilinde yetiştiriciliği yapılan mor patatesin gastronomi alanındaki kullanımının yaygınlaştırılması amaçlanmıştır. Bu amaçla sarı ve mor patatesten üretilen yöresel yemekler kimyasal, duyuşal ve nöro gastronomik analizlere tabi tutulmuştur. Çalışmada yemeklere yapılan kimyasal analizler sonucunda kül, yağ, protein ve rutubet, enerji değerleri genel olarak incelendiğinde rutubet ve protein değerlerinde sarı patatesin mor patatese oranla daha yüksek çıktığı; kül, karbonhidrat ve enerji değerlerinde ise sarı patatesin mor patatese göre düşük değerlere ulaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Yemeklere uygulanan duyuşal analizlerin görünüş değeri incelendiğinde mor patatesin sarı patatese göre görünüş bakımından daha ilgi çekici bulunduğu tespit edilmiştir. Mor patatesin lezzet, koku ve doku özelliklerinin ise sarı patatesle yakın değerlere sahip olduğu gözlenmiştir. Katılımcıların genel beğeni değerleri incelendiğinde sarı patates ile yapılan yemeklerin mor patates ile yapılan yemeklere göre daha yüksek beğeniye sahip olduğu bu nedenle gelenekselci yapıya dayanarak sarı patatesin ön plana çıktığı sonucuna varılmaktadır. Nöro gastronomik açıdan bakıldığında da göz takip cihazı analizleri sonuçlarına göre genel olarak katılımcıların çoğunun mor patatese odaklandığı fakat sarı patates yemeklerini tercih ettiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mor Patates, Göz İzleme Tekniğı, Duyusal Analiz, Kimyasal Analiz

ABSTRACT

GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

RESEARCH OF THE POSSIBILITIES OF USING PURPLE POTATOES (*SOLANUM TUBEROSUM L. VAR. VITELLOTTE*) IN VARIOUS DISHES: THE EXAMPLE OF ERZURUM PROVINCE

MARDIN ARTUKLU UNIVERSITY

GRADUATE EDUCATION INSTITUTE

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

Yeşim ÖZDEMİR

2026: 143 page

Potatoes are a popularly consumed vegetable. Rich in carbohydrates, protein, minerals, fiber, and vitamins C and B6, potatoes come in many varieties based on their skin and flesh color. The composition of potatoes provides information about their nutritional value. In recent years, consumers have been demanding potato varieties rich in antioxidants and phenolics. Among these varieties, purple potatoes, which are quite rich in antioxidants, have recently begun to be produced in Turkey. The preference of purple potatoes, which are highly beneficial for health, as an alternative food, especially from a gastronomic perspective, necessitates the production of new products and new recipes. Based on this point, this study aimed to expand the use of purple potatoes grown in the province of Erzurum in gastronomy. For this purpose, local dishes produced from yellow and purple potatoes were subjected to chemical, sensory, and neuro-gastronomy analyses. As a result of the chemical analyses performed on the dishes in the study, a general examination of ash, fat, protein, moisture, and energy values revealed that yellow potatoes were higher than purple potatoes in moisture and protein values. It was concluded that yellow potatoes had lower ash, carbohydrate, and energy values than purple potatoes. When the sensory analyses applied to the dishes were examined, it was determined that purple potatoes were perceived as more attractive in appearance than yellow potatoes. The flavor, odor, and texture of purple potatoes were observed to be similar to those of yellow potatoes. When the overall taste scores of the participants were examined, it was concluded that dishes made with yellow potatoes were more favored than dishes made with purple potatoes, thus favoring yellow potatoes based on a traditionalist structure. From a neuro-gastronomy perspective, the results of the eye-tracking device analyses indicated that most participants generally focused on purple potatoes but preferred yellow potato dishes.

Keywords: Gastronomy, Purple Potato, Eye-Tracking Technique, Sensory Analysis, Chemical Analysis.

ÖNSÖZ

Bu çalışma, Mardin Artuklu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak sanatları Ana Bilim Dalı'nda Dr. Öğr. Üyesi Aslı Çelikel Güngör danışmanlığında yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Öncelikle maddi, manevi desteğini esirgemeyen, her zaman yanımda olan babam, annem ve kardeşlerime bu çalışmam için verdikleri destekten, gösterdikleri sevgi ve sabırdan dolayı minnettarım. Çalışmamın başından sonuna kadar beni destekleyen, yardımını ve bilgisini benden esirgemeyen sayın danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Aslı Çelikel Güngör'e ve Atatürk Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Doç. Dr. Neslihan Serçeoğlu 'na ikinci danışmanım olarak yardımıyla sürekli yanımda olduğu için teşekkür ederim. Tez savunma sürecinde bilgileri ile yol gösteren, destekleyen hocalarım Doç. Dr. Semra Gürbüz'e, Doç. Dr. Serkan Yiğit'e ve Doç. Dr. Zuhâl Okçu 'ya teşekkür ederim. Çalışma süresince gerekli bilgi, malzeme ve materyal ile ilgili tüm konularda desteğini esirgemeyen Erzurum Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı sayın Hakan Oral'a, ekibine ve mor patates üreticisi Lokman Sertoğlu'na sonsuz teşekkür ederim.

Yeşim ÖZDEMİR

İÇİNDEKİLER TABLOSU

ETİK BEYAN	III
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
ÖNSÖZ	vi
TABLolar LİSTESİ	ix
GÖRSELLER LİSTESİ	x
SİMGELER VE KISALTMALAR	Error! Bookmark not defined.
GİRİŞ	1
1.1. Problem Durumu.....	2
1.2. Araştırmanın Amacı.....	3
1.3. Araştırmanın Önemi.....	3
1.4. Sayıtlar.....	4
1.5. Sınırlılıklar.....	4
2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	5
2.1. Türk Mutfağının Genel Özellikleri	5
2.2. Orta Asya Türk Mutfağı	6
2.3. Selçuklu Mutfağı.....	8
2.4. Osmanlı Mutfağı.....	9
2.5. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı	13
2.6. Erzurum Mutfak Kültürü	14
2.7. Erzurum'a Ait Yöresel Yemekler.....	14
3. PATATES	16
3.1. Patatesin (<i>Solanum tuberosum L.</i>) Tanımı ve Tarihçesi	16
3.2. Dünya'da Patates Üretimi	17
3.3. Türkiye'de Patates Üretimi	18
3.4. Patates Çeşitleri.....	23
3.5. Mor Patatesin Gastronomideki Önemi ve Yapılan Çalışmalar	24
4. MATERYAL VE YÖNTEM	26
4.1. Materyal.....	26
4.2. Metod.....	26
4.2.1. Kimyasal Analizler	29

4.2.1.1 Kuru Madde Analizi	29
4.2.1.2 Kül Analizi	29
4.2.1.3 Protein Analizi	29
4.2.1.4 Yağ Analizi	29
4.2.1.5 Karbonhidrat Miktarı.....	30
4.2.2 Duyusal Analiz	30
4.2.3 Göz Takip Analizi	31
4.2.3.1 Araştırma Tasarımı ve Katılımcıları	31
4.2.3.2 Veri Toplama Süreci ve Araçları	32
4.2.3.3 Göz Takip Cihazı Nitel ve Nicel Veri Analizi	33
4.3. İstatistiksel Değerlendirme	33
5. BULGULAR.....	34
5.1. Yemeklerin Kimyasal Özelliklerine İlişkin Bulgular	34
5.1.1. Yemeklerin Nem Miktarları	34
5.1.2. Yemeklerin Yağ Miktarları	35
5.1.3. Yemeklerin Protein Miktarları	36
5.1.4. Yemeklerin Kül Miktarları.....	37
5.1.5. Yemeklerin Karbonhidrat Miktarları	38
5.1.6. Yemeklerin Enerji Miktarları	39
5.2. Yemeklerin Duyusal Analiz Özellikleri	40
5.2.1. Yemeklerin Görünüş Özellikleri.....	40
5.2.2. Yemeklerin Koku Özellikleri.....	41
5.2.3. Yemeklerin Doku Özellikleri	42
5.2.4. Yemeklerin Lezzet Özellikleri.....	43
5.2.5. Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Özellikleri.....	44
5.3. Göz Takip Analizine İlişkin Bulgular	45
5.3.1. Borani Yemeğine İlişkin Isı Haritaları.....	45
5.4. Patates Dolması Yemeğine İlişkin Isı Haritaları	61
5.5. Mıhla Yemeğine İlişkin Isı Haritaları	79
5.6. Şile Yemeğine İlişkin Isı Haritaları.....	95
7. TARTIŞMA	111
KAYNAKÇA	115
EKLER	125
ÖZGEÇMİŞ	126

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1. Türk Mutfağının Evreleri.....	6
Tablo 2. Orta Asya Türk Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar.....	7
Tablo 3. Selçuklu Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar.....	9
Tablo 4. Osmanlı Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar.....	12
Tablo 5. Erzurum'a Ait Yemekler.....	15
Tablo 6. Erzurum'a ait Patatesli Yemekler.....	16
Tablo 7. Dünya'da Patates Üretim Miktarları.....	18
Tablo 8. Mor ve Sarı Patates Besin Değerleri.....	25
Tablo 9. Yemeklerin Üretimde Kullanılan Malzemeler ve Üretim Görselleri.....	27
Tablo 10. Yemeklerin Rutubet Değeri (%).....	34
Tablo 11. Yemeklerin Yağ Değeri (%).....	35
Tablo 12. Yemeklerin Protein Değerleri (%).....	36
Tablo 13. Yemeklerin kül değeri (%).....	37
Tablo 14. Yemeklerin Karbonhidrat Değerleri (%).....	39
Tablo 15. Yemeklerin Enerji Değerleri (%).....	40
Tablo 16. Yemeklerin Görünüş Özellikleri.....	41
Tablo 17. Yemeklerin Koku Özellikleri.....	42
Tablo 18. Yemeklerin Doku Özellikleri.....	43
Tablo 19. Yemeklerin Lezzet Özellikleri.....	44
Tablo 20. Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Özellikleri.....	45
Tablo 21. Borani Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar.....	60
Tablo 22. Patates Dolması Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar.....	78
Tablo 23. Mıhla Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar.....	94
Tablo 24. Şile Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar.....	111

GÖRSELLER LİSTESİ

Görsel 1. Patates Bitkisine Ait Görseller	17
Görsel 2. Patates Üretim Miktar Değişimi	18
Görsel 3. Türkiye’de Patates Ekimi Yapılan Önemli İller	19
Görsel 4. Patates Ekim Alanı Miktarı	20
Görsel 5. Patates Üretim Miktarı (Ton)	21
Görsel 6. Erzurum Pasinler Mor Patates Ekim ve Hasat Süreci	22
Görsel 7. Ağrı Patnos Mor Patates Ekim ve Hasat Süreci	22
Görsel 8. Patates Çeşitlerine Ait Görseller	24
Görsel 9. Mor Patates Görselleri	25
Görsel 10. Patates Boranisi Görselleri	28
Görsel 11. Patates Dolması Görselleri	28
Görsel 12. Patates Mihlası Görselleri.....	28
Görsel 13. Patates Şilesi Görselleri	29
Görsel 14. Duyusal Analiz Hazırlık Aşamasında Yemek Görselleri.....	31
Görsel 15. Kalibrasyon İşlemi Görseli.....	33
Görsel 16. Geleneksel Patates Borani	46
Görsel.17. Mor Patates ile Yapılan Patates Boranisi	46
Görsel 18. Katılımcı 1’e Ait Isı Haritası (Borani).....	46
Görsel 19. Katılımcı 2’ye Ait Isı Haritası (Borani).....	47
Görsel 20. Katılımcı 3.’e Ait Isı Haritası (Borani).....	47
Görsel 21. Katılımcı 4.’e Ait Isı Haritası (Borani).....	48
Görsel 22. Katılımcı 5’e Ait Isı Haritası (Borani).....	48
Görsel 23. Katılımcı 6.’ya Ait Isı Haritası (Borani).....	48
Görsel 24. Katılımcı 7.’ye Ait Isı Haritası (Borani).....	49
Görsel 25. Katılımcı 8.’e Ait Isı Haritası (Borani).....	49
Görsel 26. Katılımcı 9.’a Ait Isı Haritası (Borani).....	50
Görsel 27. Katılımcı 10.’a Ait Isı Haritası (Borani).....	50
Görsel 28. Katılımcı 11.’e Ait Isı Haritası (Borani).....	51
Görsel 29. Katılımcı 12.’ye Ait Isı Haritası (Borani).....	51
Görsel 30. Katılımcı 13.’e Ait Isı Haritası (Borani).....	52

Görsel 31. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Borani).....	52
Görsel 32. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	53
Görsel 33. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Borani).....	53
Görsel 34. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Borani).....	54
Görsel 35. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	54
Görsel 36. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Borani)	55
Görsel 37. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Borani).....	55
Görsel 38. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	56
Görsel 39. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Borani).....	56
Görsel 40. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	57
Görsel 41. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	57
Görsel 42. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	58
Görsel 43. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Borani).....	58
Görsel 44. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Borani).....	59
Görsel 45. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Borani).....	59
Görsel 46. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Borani).....	60
Görsel 47. Geleneksel Patates Dolması Görsel.....	62
Görsel 48. Mor Patatesle Yapılan Patates Dolması	62
Görsel 49. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	62
Görsel 50. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	63
Görsel 51. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	63
Görsel 52. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	64
Görsel 53. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	64
Görsel 54. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	66
Görsel 55. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	66
Görsel 56. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	67
Görsel 57. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	67
Görsel 58. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	68
Görsel 59. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	68
Görsel 60. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	69
Görsel 61. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	69
Görsel 62. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	70

Görsel 63. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	70
Görsel 64. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	71
Görsel 65. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	71
Görsel 66. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	72
Görsel 67. Katılımcı 19.' Ait Isı Haritası (Patates Dolması)	72
Görsel 68. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	73
Görsel 69. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	73
Görsel 70. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	74
Görsel 71. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	74
Görsel 72. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	75
Görsel 73. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	75
Görsel 74. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	76
Görsel 75. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	76
Görsel 76. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	77
Görsel 77. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması).....	77
Görsel 78. Geleneksel Patates mıhlası	79
Görsel 79. Mor Patates ile Yapılan Patates mıhlası	79
Görsel 80. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	79
Görsel 81. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	80
Görsel 82. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	81
Görsel 83. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	81
Görsel 84. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	82
Görsel 85. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Mıhla).....	82
Görsel 86. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	83
Görsel 87. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	83
Görsel 88. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Mıhla).....	84
Görsel.89. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Mıhla).....	84
Görsel 90. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	85
Görsel 91. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	85
Görsel 92. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	86
Görsel 93. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	86
Görsel 94. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	87

Görsel 95. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Mıhla).....	87
Görsel 96. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	88
Görsel 97. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	88
Görsel 98. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Mıhla).....	89
Görsel 99. Katılımcı 20'ye ait ısı haritası (mıhla).....	89
Görsel 100. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	90
Görsel 101. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	90
Görsel 102. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	91
Görsel 103. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	91
Görsel 104. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	92
Görsel 105. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Mıhla).....	92
Görsel 106. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla).....	93
Görsel 107. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Mıhla).....	93
Görsel 108. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Mıhla).....	93
Görsel 109. Geleneksel Patates Şilesi	95
Görsel 110. Mor Patates ile Yapılan Patates Şilesi	95
Görsel 111. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Şile)	96
Görsel 112. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Şile)	96
Görsel 113. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Şile)	97
Görsel 114. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Şile)	97
Görsel 115. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Şile)	98
Görsel 116. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Şile)	98
Görsel 117. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Şile)	99
Görsel 118. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Şile)	99
Görsel 119. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Şile)	100
Görsel 120. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Şile)	100
Görsel 121. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Şile)	101
Görsel 122. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Şile)	101
Görsel 123. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Şile)	102
Görsel 124. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Şile)	102
Görsel 125. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Şile)	103
Görsel 126. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Şile)	103

Görsel 127. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Şile)	104
Görsel 128. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Şile)	104
Görsel 129. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Şile)	105
Görsel 130. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Şile)	105
Görsel 131. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Şile)	106
Görsel 132. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Şile)	106
Görsel 133. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Şile)	107
Görsel 134. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Şile)	107
Görsel 135. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Şile)	108
Görsel 136. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Şile)	108
Görsel 137. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Şile)	109
Görsel 138. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Şile)	109
Görsel 139. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Şile)	110

GİRİŞ

Beslenme, vücudumuzun çalışması ve gelişebilmesi için gereksinim duyduğu gıdaların vücuda alınması, sindirilmesi ve emilmesi şeklinde ilerleyen temel bir süreçtir (Liu ,et al. 2005). Geçmişten günümüze beslenme kavramının hem tanımında hem de işlevsel olarak yapısında değişimler meydana geldiği görülmektedir. Fizyolojik ihtiyaçları gidermek, yaşamı sürdürmek ve sağlık düzeninin temelini sağlamak olan beslenme günümüzde ise insanların yalnızca midesini değil gözünü ve ruhunu doyurması anlamına da gelen bir olgu olmuştur (Altınel, 2017). Bu olgu zaman ilerledikçe boylardan kavimlere, kavimlerden devletlerin oluşmasında geçen sürede farklı inanç, yaşam tarzı, tüketilen ürünlerin bölgede yetişmesi vb. birçok sebeple farklı yeme-içme kültürlerinin oluşmasına olanak sağlamıştır.

Beslenme kültürleri zaman içerisinde farklı dini inançlar, gelenek ve görenek gibi toplumun benimsediği şekilde toplumlara özgü mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Kasar, 2011). Ülkemizin mutfak kültürü Orta Asya'dan M.Ö 200'lü yıllardan 21.yy'a kadar uzanıp, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle olan etkileşimle yoğrulup zaman içinde bazı değişimler yaşamış ve günümüze kadar ulaşmıştır (Kızıldemir vd., 2014, s. 191-211).

Gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerin yemek kültürünün toplumun bulunduğu ekonomik durum açısından beslenme ihtiyacını karşılayacak düzeyde olmaması bireylerin daha ulaşılabilir ve tüketim bakımından daha avantajlı ürünlere yönelmesine sebep olmuştur. Bu ürünlerden olan patates gıda maddesi olarak maddi açıdan daha kolay erişilebilirlik sağlarken kullanım alanı açısından daha fazla reçetede değerlendirilebilmektedir. Patates hem tek başına hem de farklı malzemeler kullanılarak tüketilebilmektedir. Bu durum patatesin bireyler tarafından tercih edilebilirliğini artırmaktadır.

Patatesin çok fazla çeşidinin bulunması patatesi daha da cezbedici kılarken son yıllarda üretiminin ve tüketiminin yaygınlaşması ile mor patates bireylerin ilgisini çekmektedir. Normal patatese göre dört katı daha fazla antosiyanin içermesi vücutta bulunan sağlıklı hücrelerin korunmasına ve daha hızlı bir iyileşme sürecine yardımcı

olmaktadır. Bu özelliği ile mor patates karbonhidrat, potasyum, C vitamini, folik asit ve demir kaynağıdır (ETO, Kuşçu ve Evliyaoğlu, 2024)

1.1. Problem Durumu

İnsanların geçmişten günümüze orijinal haliyle gelmiş olan yöresel yemeklere ilgisi oldukça fazladır (Küçükkömürler vd., 2018). Kültürel değerlerin günümüzde kaybolmaya başlaması, yöresel yiyecek ve içeceklerin ulaşımın zorlaşması, yöresel olarak gastronomiye gereken ilginin tam olarak verilmemesi, kültürel değerlerin geleneksel hale getirilerek gelecek nesillere aktarılamaması gibi durumlar yöresel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması gerekliliğini ortaya çıkarmıştır. Kültürel değerler doğrultusunda yöresel yiyecek-içeceklerin farklı yöre ve ülkeler tarafından tanınması, çekiciliğinin artırılması önemli hale gelmiştir. Bu doğrultuda hem yöresel olarak gıda ürünlerinin yaygınlaştırılıp gastronomik anlamda bir yer edinmesi amaçlanırken hem de yeni gastronomik ürünlerinde bu olgu içerisine kazandırılması öngörülmektedir.

Doğu Anadolu Bölgesine ait yöresel yemeklerin reçeteleri incelendiğinde birçoğunda ana madde olarak patates bulunmaktadır. Patatesin hem içerik yönünden faydalı olması hem de üretim miktarı açısından ulaşılabilirliği bazı bölgelerdeki yöresel yemeklerin vazgeçilmezi olmasına olanak sağlamaktadır. Bu bağlamda bu araştırma son dönemlerde hızla tanınırlığı artan, insanlar tarafından ilgi çekici bulunan ve merak edilen mor patatesin yöresel yemeklerde kullanılan patates yerine alternatif olarak kullanılıp kullanılmayacağı sorusunun araştırılmasına zemin hazırlamaktadır.

Geleneksel patatese oranla hem daha sağlıklı ve hem de daha verimli olarak görülen mor patates gastronomi alanında hızla yaygınlaşmakta fakat henüz insanlar tarafından önyargısız bir şekilde evlerde tüketilmemektedir. Mor patatese ilişkin olarak yapılan araştırmalar incelendiğinde ise genellikle gıda ve ziraat alanlarında çalışıldığı ancak gastronomi alanında çalışmaların olmadığı görülmektedir. Bu bağlamda bu araştırma ile mor patates zirai bir ürün yerine gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmiş, dolayısıyla yöresel yemekler baz alınarak bu yemeklerde kullanımları gastronomi çerçevesinde incelenmiştir.

1.2. Araştırmanın Amacı

Mor patatesin besleyici değerine ve sağlık açısından olumlu etkilerine yönelik çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Bu alışmalar mor patatesin gıda olarak tüketiminin önemini göstermektedir. Ülkemizde mor patatese olan talebin artış eğilimi, patatesin daha fazla ekiminin yapılması ve herkes tarafından tanınıp tüketilmesine bağlıdır. Sağlık açısından da oldukça faydalı olan mor patatesin alternatif bir gıda olarak tercih edilmesi ise özellikle gastronomi açısından incelendiğinde yeni bir ürün ve yeni reçetelere olan ihtiyaı ortaya çıkarmaktadır. Bu noktadan hareketle, bu araştırmanın amacı mor patatesin yemeklerde kullanımına ilişkin incelemeler yapmak, özellikle içerisinde sarı patates olan yöresel yemekleri mor patates ile deneyerek gastronomik açıdan incelemektir.

1.3. Araştırmanın nemi

Gastronominin temelinde bireyin iyi beslenmeyle sağlığının korunması ve yediği yemekten sadece beslenme ihtiyaının karşılanması değil aynı zamanda haz duyması yatmaktadır (Akgl, 2012). Yeme içmenin insanlarda artık fizyolojik ihtiyaçtan öte yeni deneyimler kazanma ve yeni lezzetler keşfetme arzuları yeni gastronomik ürünlerin ortaya çıkmasına olanak sağlamaktadır. Bu bağlamda son dönemlerin trend ürünü olarak görülen mor patatesin bazı çalışmalara konu olması ‘‘Mor Patates Gastronomide Yer Bulabilir Mi?’’ sorusunun araştırılmasına sebep olmuştur. Yabancı ülkelerde tanınırlığı artan mor patatese ülkemizde de talep olmuş ve bu nedenle ülkemizde mor patates ekimine başlanmıştır. Mor patatesin yabancı ülkelerde ham madde olarak çeşitli alanlarda (gıda, ziraat, sağlık vb.) kullanımını ülkemizde de gastronomik açıdan önemli bir alternatif ürün olarak görülmesine sebep olmuştur.

Yapılan ve yapılacak olan tüm çalışmalar mor patatesin literatürde daha fazla yer edinmesini sağlarken insanların bu ürünü daha geniş alanda kullanmasına da olanak sağlayacaktır. Bunun yanında mor patatesin alternatif olarak geleneksel patatesle ilişkilendirilmesi insanlara alışılmış damak lezzeti için yeni alternatifler üreterek yeni deneyimler edinmesini ve gastronomi açısından gelişmesini sağlayacaktır.

1.4. Sayıtlar

- Araştırma kapsamında veri toplama sürecine dahil olan katılımcılar, duyuşal analiz için gerekli olan değerlendirmeyi dürüşt ve bilinçli bir Şekilde yapmışlardır.
- Araştırma kapsamında gerçekteştirilen tüm analiz aşamaları etik kurallar çerçevesinde gerçekteştirilmiştir.
- Katılımcı gözlem süresince elde edilen veriler, gözlemcinin nesnel ve sistematik bir yaklaşım sergilediği varsayımıyla değerlendirilmiştir. Araştırmacının katılımcılarla etkileşiminin, katılımcıların yanıtları üzerinde yönlendirici ya da baskılayıcı bir etkisi olmadığı varsayılmıştır.

1.5. Sınırlılıklar

- Araştırmanın verileri Ağustos 2024 -Haziran 2025 tarihleri arasında Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Nörogastronomi Laboratuvarında gerçekteştirilen yöresel yemekleri hazırlama ve duyuşal analiz teknikleri ile sınırlıdır.
- Araştırmada elde edilen bulgular duyuşal analiz tekniklerine katılım sağlayan kişilerle sınırlıdır.
- Araştırma kapsamında elde edilen veriler, araştırmaya dahil edilen katılımcıların verdikleri yanıtlarla sınırlıdır.
- Araştırmaya konu olan mor patates ile yerli ve yabancı kaynakların az olması, gastronomi alanında ise yerli çalışmanın bulunmaması araştırmanın kaynak yönünden yeterli olmamasına neden olmuştur ve bu durum araştırmanın önemli sınırlılıklarından biridir.

2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. Türk Mutfağının Genel Özellikleri

Mutfak kültürü kavramı genel olarak yeme-içme geleneğini içerisinde barınan inanış ve uygulamalar çerçevesinde, bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapının temelinde oluşan yiyecek-içecek türlerini içerirken bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini oluşturan mekân ve ekipmanı bir bütünsel olarak ele alan ve aktaran yapıyı anlatmaktadır (TKP, 2025). Mutfak kültürü coğrafi konum, gelenek ve görenekler, yeme-içme alışkanlıkları, toplumun sosyo-kültürel ve ekonomik yapısı, tarihsel kimliği, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Türk mutfak kültürü, Türklerin tarih sahnesine çıkışı ile başlamış ve günümüze kadar farklı kültürel etkileşimlerde bulunarak bugünkü halini almıştır. Dünyanın sayılı mutfakları arasında gösterilen Türk mutfağının meydana gelmesinde bazı faktörler etkili olmuştur. Bunlar tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye göre farklılaşma, Türklerde davranış kalıpları, yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi ve toplu yemek yeme geleneği gibi faktörlerdir (Arlı, 1982).

Türkiye yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahiptir (Kızıldemir vd., 2014). Orta Asya bölgesinde başlayan Türk mutfak kültürü konar göçer yaşam tarzını benimseyen Türklerin Anadolu topraklarına ulaşması ile zenginleşerek yeme-içme alışkanlıklarında bazı değişimler olmuştur (Güler ve Olgaç, 2010, s. 227-238). Bu değişimlerin en temel sebebi ise Türklerin İslamiyet'i kabul etmesidir.

Türk mutfak kültürünün yapısını içeren evreler İslamiyet'ten önce ve İslamiyet'ten sonra olarak ikiye ayrılmaktadır. Tablo 1.'de Türk mutfağının evreleri gösterilmektedir.

Tablo 1. Türk Mutfağının Evreleri

İSLAMİYET'TEN ÖNCE	İSLAMİYET'TEN SONRA	
Orta Asya Türk Mutfağı	Selçuklu Türk Mutfağı	
	Osmanlı Türk Mutfağı	Saray Mutfağı
		Halk Mutfağı
		Geleneksel Alaturka
		Modern Alafranga Mutfak

Kaynak: (Kasar, 2011)

Tablo 1.'de yer alan Türk mutfağının evreleri incelendiğinde Türk mutfak kültürünün Orta Asya'da doğduğu, Orta Asya Türklerinin Anadolu'ya göçüyle beraber mutfak kültürünün Anadolu'ya taşındığı görülmektedir. Anadolu'ya gerçekleştirilen göç ile Anadolu'nun zengin ve verimli toprakları sayesinde mutfak kültürü daha da zenginleşmiş, Selçuklu ve özellikle Osmanlı İmparatorluğu döneminde doruk noktasına ulaşmıştır. Aşağıda bu evrelere ilişkin ayrıntılı bilgiler yer almaktadır.

2.2. Orta Asya Türk Mutfağı

Mutfak kültüründe beslenme olarak adlandırılan yeme-içme ihtiyacını karşılama eylemi geçmişte daha zorlu şartlarda gerçekleştirilmiştir. Yaşanılan coğrafya ile doğrudan ilişkili olan bu eylem Türklerin yaşam tarzı, inançları, gelenekleri ve yeme-içme alışkanlıkları, bozkır coğrafyasının etkisi altında kalarak şekillenmiştir (Kılıç, 2012, s. 142). Orta Asya Türk mutfak kültüründe göçebe yaşam tarzının benimsenmesi doğrultusunda beslenmenin temel koşulu avcılık olarak bilinmektedir. Avlanan hayvan etleri beslenmenin büyük oranda karşılanmasına olanak sağlamıştır. Dolayısıyla Orta Asya mutfak kültürünün temelini hayvansal ürünler oluşturmuştur. Hayvanların hem etlerinden ve sakatatlarından hem de ikincil ürünlerinden faydalanılmıştır. Bu nedenle yemeklerinin temelinde et bulunmakta, et yemeklerinde ise genellikle koyun eti tercih edilmektedir.

Orta Asyalılar göçebe bir yaşam tarzına sahip olduklarından saklama yöntemlerinde ilerlemiş bir topluluk olmuşlardır. Özellikle etlerden pastırma ve sucuklar yapılmış, tuzlanarak kurutulmuş, kavurma hazırlanarak kış aylarında tüketilmiştir. Et

ağırlıklı beslenmelerine rağmen sebze ve meyve de tüketilmiş, saklama yöntemlerinde ise sebzeler ve meyvelerden pestil ve pekmezler hazırlamışlardır (Batu A. ve Batu H., 2018).

Tablo 2. Orta Asya Türk Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar

Yiyecek İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve et ürünleri	Koyun ve at eti Tavşan ve geyik eti Konserve et Kavurma et Sakatatlar Pastırma ve sucuk
Süt ve süt ürünleri	Kısrak sütü Yoğurt/ayran Çökelek/tereyağı Kefir Keş Kurut Tarhana
Tahıl ve baklagiller	Arpa/buğday/yulaf/darı Bulgur/yarma/keşkek Erişte Mercimek Bezelye Bakla/kişniş
Ekmekler	Somun/bazlama/yufka
Çorbalar	Topık/süngük/tarhana/yoğurtlu çorba Mercimek/un çorbası Umaç çorbası
İçecekler	Kımız/begni/boza/şarap
Meyveler	Üzüm/karpuz/kiraz/kayısı

Kaynak: (Demirgöl, 2018)

Hayvanların ikincil ürünlerinden faydalanarak süt, peynir, yoğurt ve tereyağı hazırlamışlar, yoğurdu kurutarak tüketmişler, peynir olarak ise genellikle çökelek türü peynirler üretmişlerdir. Yine bir yoğurdu saklama yöntemi olarak geliştirilen tarhana, günümüzde hem Anadolu'nun birçok yöresinde hem de dünyada tüketilen en önemli çorbaların başında gelmektedir. Çorba olarak en sık mercimek çorbası, yoğurtla yapılan çorbalar, tarhana çorbası, işkembe ve paça çorbasını tüketmişlerdir. Yemeklerin yanında bulgur veya erişteden yapılan pilavlar ve meyvelerden yapılan hoşaf lar tercih edilmiş, ayrıca sofralarda yoğurdu su ile çırparak yemeklerin yanında tercih etmişlerdir. Yemeklere eşlikçi olarak tüketilen içeceklerin başında at sütü ile yapılan kımız, ana malzemesi kımız ve darı olan tarasun tüketilmiştir. Bu içeceklerin yanı sıra içerisinde alkol olan farklı içeceklere de sahiplerdir (Ögel, 2000). Dini sembolleri de içerisinde

barındıran ekmek Orta Asya mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Nan adını verdikleri ekmeklere her sofrada yer verilmiş, hemen hemen her evde bulunan tandırlarda bu ekmekler yapılmıştır. Mutfak kültürlerinde yer alan tatlı çeşitlerinin çok fazla olmadığı ancak hamur işlerini kızartarak balla tükettikleri, helva yaptıklarına dair bilgiler bulunmaktadır. Tablo 2.'de Orta Asya Türk Mutfağında tüketilen bazı gıdalara yer verilmiştir.

2.3. Selçuklu Mutfağı

Selçuklular Orta Asya Türkleri gibi göçebe yaşam tarzını benimsemiş olsalar da Anadolu'ya geldiklerinde artık yarı göçebe olarak yaşamlarını sürdürmekteydiler. Anadolu'da bulunan toprakların oldukça elverişli olması Selçukluları ziraat ve tarıma yöneltmiştir. Zamanla yarı göçebe yaşam tarzından yerleşik yaşama geçen Selçuklular tarımda gelişme göstermiş ve beslenme ihtiyaçları için bu alandan faydalanmışlardır (Şahin, 2008).

Selçuklu mutfağında et önemli bir yere sahiptir. Orta Asya mutfağında olduğu gibi Selçuklular sebzelerle beslenmenin yerine daha fazla et ve sakatat tüketmişlerdir (Aracı, 2016). Hayvanların ikincil ürünlerinden faydalanarak süt, yoğurt, ayran, peynir ve türevlerini üretmişlerdir. Orta Asya'da genelde bulgur ile yapılan pilav Anadolu'ya göç edildikten sonra yerini pirince bırakmış, bu nedenle ağırlıklı olarak pilavlar pirinçle hazırlanmıştır. İslamiyet'in etkisi yemek kültürünü oldukça etkilemiş, at eti, geyik eti, kımız gibi yiyecek ve içeceklerin tüketiminde zamanla bir azalma gözlenmiştir. Yemeklerin pişirme tekniklerinde önemli bir değişiklik gözlenmemiş, Orta Asya'da olduğu gibi haşlama, kavurma, yahni gibi bol yağlı, sebze ve etli tencere yemekleri yapılmıştır.

Bu dönemde çeşitli meyvelerden elde edilen şerbetler çok fazla tüketilmekteyken aynı zamanda bu şerbetler sokaklarda satılmıştır. Başka bir özellik olarak bu dönemde şerbetli tatlılardan baklava ve yapılan helvalarda ön plana çıkan gıda ürünleri olmuştur (Heper, 2013, s. 53-84). Tablo 3.'de Orta Asya Türk Mutfağında tüketilen bazı gıdalara yer verilmiştir.

Tablo 3. Selçuklu Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar

Yiyecek İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve et ürünleri	Kırmızı et (koyun/keçi/kuzu/at/av) Beyaz et (kümes hayvanları/balık) Sakatatlar Biryan Tirit
Süt ve süt ürünleri	Süt Yoğurt/ayran Çökelek/tereyağı Kefir Kurut Tarhana
Tahıl ve baklagiller	Arpa/buğday/yulaf/çavdar Bulgur/yarma/keşkek Pilav/helise Bakla/nohut Mercimek Fasulye
Ekmekler	Somun/bazlama/yufka/arı girde/çukmin
Çorbalar	Buğday çorbası/ toyga aşı çorbası Yoğurtlu ve ayranlı çorba Yahniler/Tutmaç çorbası
Otlar	Madımak/yemlik/yarpuz
İçecekler	Hoşaf/meyve şerbetleri/bal/pekmez Sirke/boza Kımız/şarap
Meyveler ve sebzeler	Elma/erik/üzüm/ayva/kak Patlıcan/ıspanak/turp/şalgam/havuç
Tatlılar	Un helvası/badem helvası Zerde/paluze/kadayıf

Kaynak: (Demirgül, 2018).

2.4. Osmanlı Mutfağı

Osmanlı İmparatorluğunun kurulması, daha sonra Anadolu'ya ve devamında Rumeli'ye kadar uzanması hali hazırda etrafı denizlerle çevrili, birçok akarsu ve gölün bulunduğu ve tüm mevsimlerin aynı anda yaşandığı bu verimli topraklar Osmanlı mutfağının sürekli gelişim göstermesini sağlamıştır. İmparatorluk sınırları genişledikçe

Osmanlı mutfağında geleneksel yapı bozulmadan çeşitlilik ve yenilikler çoğalmaya başlamıştır.

Osmanlı mutfağı zenginliği, gücü, gösterişi simgeleyen, üç kıtaya yayılmış, kazanılan topraklarla her geçen gün mutfak kültürüne yeni gıdaları ekleyip entegre etmiş ve farklı etnik grupları barındırarak yemek kültürünün kültürel etkileşime girmesini sağlayıp zenginleşmiş bir mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle saray mutfağı halk mutfağına kıyasla ön plana çıkmış, saraylarda çalışan personeller bir alanda uzmanlaşarak yemek kültürünün gelişmesine önemli katkılar sağlamışlardır (Ünsal, 2008).

Osmanlı saray mutfağının temelleri öncelikle Türk mutfak geleneğine ve İslami anlayışa dayanmaktadır. Osmanlıların birçok kurumu Selçuklulardan devraldığı gibi; pek çok âdeti, araç-gereci ve yemeği de onlardan devraldıklarına dair örnekler bulunmaktadır. Osmanlı saray mutfağı, Türk Mutfağının en önemli özelliklerinden biri olan “et-süt-süt ürünleri” üçgenini kendine dayanak yapmıştır. İslami anlayışın mutfak üzerindeki en köklü etkisi ise içkiyi bu mutfaktan uzak tutmasıdır. Öte yandan Osmanlı saray mutfağı, çeşitli etnik gruplardan gelen mutfak öğelerine, tıpkı buralardan gelen insanlara olduğu gibi kapılarını açmakta tereddüt göstermemiştir. Özellikle Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin, Rum ve Ermenilerin saray mutfağına çok geniş bir yelpazede ve çeşitlilikle katkıda bulunduğu bilinmektedir. Museviler bu etkileşim içinde en az rolü üstlense de İspanya’dan kovulduktan sonra İstanbul’a göç etmeye davet edilen Safarad Yahudi tüccarların, domates, dolmalık biber ve yaz kabağı gibi Amerika kökenli yiyeceklerin, önce Osmanlı saray mutfağında, sonra ise tüm Ortadoğu’da günlük yemek malzemeleri olarak kullanılmasını sağladıkları bilinmektedir.

İmparatorluğun çok kültürlü yapısının etkisiyle birden fazla kültüre özgü yemeğin yan yana sunulduğu Osmanlı saray mutfağında 16. yüzyılın ikinci yarısı, damak zevkindeki gelişmenin doruğa ulaştığı bir dönem olmuştur. Bu durumu, ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidinin artması ve saray halkının damak zevkinin gelişmesi ile açıklamak mümkün olabilmektedir. Söz konusu dönem devletin siyasi ve ekonomik açıdan zirvede olduğu döneme denk gelmektedir. Yani söz konusu durum aynı zamanda imparatorluğun sınırlarının en geniş haline ulaştığı dönemdedir.

Türkler Anadolu'ya göç edinceye kadar sadece et, yağ ve süt ürünleriyle beslenirlerdi. Anadolu'ya geçişle birlikte burada buldukları sebze ve bakliyat etlerle karıştırmış, şölen yemekleri haricinde et ve yağı tek başına yemeyi neredeyse bırakmışlardır. Türklerde Anadolu'ya geçişle başlayan etle beraber sebze ve bakliyat alışkanlığı, Osmanlı mutfağının sağlıklı beslenmeye ilişkin temellerini oluşturmaktadır. Et, Orta Asya ve Selçuklularda olduğu gibi Osmanlı Mutfağında da oldukça önemli bir gıda olmuştur. Yemeklerde ve pastırma, sucuk gibi gıdaların yapımında et oldukça fazla tercih edilmiştir. Saray halkı ve zengin halk sofralarında özellikle koyun ve kuzu eti tercih edilirken aynı zamanda tavuk, piliç, kaz, ördek, tavus kuşu, keklik ve güvercin gibi hayvanların etlerini de tüketmişlerdir (Cui , et al, 2014). Saray mutfağında alternatif birçok et yemeğine ilaveten deniz ürünleri ile yapılan yemekler birçok padişah tarafından sevilerek tüketilmiştir. Saraya ilişkin kayıtların tutulduğu narh defterlerinde saray için satın alınan gıdaların içinde deniz ürünlerinin fazlalığı dikkat çekmektedir.

Osmanlı mutfağındaki sebze yemeklerinin çeşitliliğinde Anadolu'nun bereketli topraklarının ve ılıman ikliminin çok büyük etkisi vardır. Özellikle Anadolu'daki sebze çeşitliliğinin yanı sıra buharlı tren ve vapurun icadıyla dünyanın birçok ülkesinden saraya gelen gıda maddelerinin arasında değişik sebzelerinde olması yemek çeşitliliğini daha da artırmıştır.

Osmanlı'da kuru üzüm, sirke, pekmez, şıra, pestil, cevizli pekmez sucuğu gibi ürünler helvahanelerde üretilmiş, birçok meyve yaş tüketildiği gibi kurutularak veya yemeklerin içine katılarak değerlendirilmiştir (Trepanier, 2008, s. 57). Osmanlıda yetiştirilen meyve ve üzümlerden elde edilen şerbetler de önemli bir yere sahiptir. Bunun yanında helvalar, aşureler, baklava ve güllaçlar önemli gün tatlıları olup tüm saray mutfağında dönemlerine göre tüketilmiştir (Bilgin, 2008). Tablo 4.'de Osmanlı Mutfağında tüketilen Bazı Gıdalara yer verilmiştir.

Tablo 4. Osmanlı Mutfağında Tüketilen Bazı Gıdalar

Yiyecek İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve et ürünleri	Koyun eti / pastırma Balık/kurutulmuş balık/morino balığı Yılan balığı/havyar/lakerda/midye/istiridye Kuzu eti/kuzu ciğeri/sığır eti/dana eti Tavuk eti/hindi eti/ördek eti/keklik ve güvercin eti
Süt ve süt ürünleri	Süt/Yoğurt/ayran Krema/tarhana Kaymak/tereyağı/kurut Lor peyniri/çeyir peyniri/Mudurnu peyniri Midilli peyniri/salamura peynir/teleme peyniri Tulum peyniri/kaşkaval peyniri
Tahıl ve baklagiller	Arpa/buğday/darı/pirinç/bulgur/mısır/kuskus Makarna/erişte
Ekmekler	Beyaz ekmek/darı ekmeği/arpa ekmeği
Çorbalar	Terbiyeli çorba/pirinç çorbası/tarhana/bulgur/buğday/nohut çorbası Kelle paça/işkembe çorbası
Sebze yemekleri	Pilaki/musakka/enginar yahnisi/yaprak sarma/patlıcan dolma/etli elma dolması/yumurta dolması
Otlar /baharatlar	Nane/maydanoz/fesleğen/reyhan Karabiber/amber/misk/vanilya/kimyon
İçecekler	Şurup/bal -üzüm-gül şerbeti/meyve hoşafı Tarçın-nar şerbeti/koruk Şarap
Meyveler ve sebzeler	Üzüm/hurma/bamya/domates/fasulye/patates/ Bal kabağı/sebze turşuları
Tatlılar	Reçel/pekmez/şıra/güllaç/kadayıf/baklava Aşure/helva/lokma/lokum
Yağlar	Tereyağı/sadeyağ/zeytinyağı/kuyruk yağı

Kaynak: (Demirgöl, 2018)

2.5. Cumhuriyet Dönemi Mutfağı

Cumhuriyet dönemi mutfağı İstanbul ve Anadolu mutfağı olarak başlıklara ayrılmış ve tarih boyunca bünyesinde birçok devlete ev sahipliği yapmıştır. Yöresel mutfak anlayışı ile geliştirilen Anadolu mutfağı Türk mutfağı hakkında zengin bir bilgi birikimi vermektedir (Kızıldemir vd, 2014). İstanbul mutfağı göz zevkine hitap eden doyurucu ve hafif olarak hazırlanan yemeklerden oluşmaktadır. Saray mutfağından etkilendiğinden temeli Osmanlı mutfağına dayanmaktadır. Hem sağlıklı hem de lezzetli yemekleriyle tanınır ve sofralara görsel bir şölen oluşturur. İstanbul'un ticaret merkezi olması çeşitli gıda ürünlerine kolaylıkla ulaşımı sağlamıştır. İstanbul'un limanları sayesinde dünyanın farklı bölgelerinden getirilen malzemelerin yemeklerde kullanılması ve farklı tatların oluşması ile mutfağı daha da zenginleşmiştir (Akman ve Mete, 1998). Anadolu mutfağı ise daha geleneksel yeme-içme özelliklerine sahiptir. Bu mutfak, Anadolu'nun tüm yöresel ürünlerinin kendine has özellikleri ile ortaya çıkmış lezzetleri yani geleneksel Anadolu kültürünü yansıtmaktadır. Anadolu mutfağında yer alan çeşitli yöresel lezzetler ait olduğu bölgenin özellikleri, coğrafisi, yaşam tarzı ve imkânlarının harmanlanması sonucu ortaya çıkmıştır (Akın vd, 2015, s. 33-51).

Cumhuriyet dönemi 1923 yılından günümüze kadar uzanmaktadır. Genel olarak tüketilen gıdalar incelendiğinde koyun eti, kuzu eti ve nadiren sığır ve dana etleri tercih edilmiştir. Bu dönemde sebze yemeklere de ağırlık verilmiş, sebzeler etli yemeklere katılmış veya zeytinyağlı yemeklere yapılmıştır. Meyveler etli ya da etsiz bastı, yahni, dolma olarak hazırlanmasının yanı sıra hoşaf, şerbet, komposto, şurup olarak değerlendirilmiştir. Cumhuriyetin ilanı ile batılılaşmanın hızlanması yemek kültürünü etkilemiş özellikle pastacılığın gelişmesinde kız meslek liseleri büyük ölçüde katkı sağlamıştır (Bayram, 2009). 19. yüzyılın sonlarından başlayarak batı modeli sofraya ve mutfak alışkanlıkları Cumhuriyet döneminde yaygınlaşmıştır. Bu duruma örnek olarak sofraya düzeninde çatal bıçakların kullanılması, masada oturma, masada herkesin önüne tabak konulması gibi değişiklikler verilebilir (Özkaya, Akbulut ve Tulga, 2017)

2.6. Erzurum Mutfak Kültürü

Erzurum mutfak kültürü bakımından kendine has özelliklere sahiptir. Hem konum olarak ipek yolu üzerinde bulunması hem iklim şartlarının uygunluğu hem de içinde bulundurduğu etnik grup çeşitliliği buna sebep olarak gösterilmektedir. Erzurum'da yemeklerin et ve tereyağı ağırlıklı olarak tüketildiği görülmektedir. Her ilçenin kendine has yemekleri olmasının yanı sıra Erzurum il merkezinde tüketilen ortak tariflerde bulunmaktadır. Erzurum'un sert geçen kışlarında etler uzun süre muhafaza edilmek için kavurma yapılarak kullanılmaktadır. Bu da bölgede büyük baş hayvan etinin fazlaca tüketilmesine bir kanıt olarak gösterilebilir. Erzurum mutfak kültüründe tereyağının yemeklerde bol kullanılması ise yörede süt ve süt ürünlerinin tüketiminin de fazla olduğunu göstermektedir. Bunun yanında yöre mutfağında hamur işleri de büyük öneme sahiptir. Bol tereyağlı olarak yapılan su böreği, Erzurum pastası ve Erzurum tandır ketesi de buna en güzel örneklerdendir (Çomaklı, 2011).

Erzurum mutfağında yemeklerde kullanılan değerli birçok ot bulunmaktadır. Bu otlara evelik, çadır, çiriş, ısırgan gibi otlar örnek verilebilir. Bunun yanı sıra tatlı ve helvalarda kültür içinde kendine büyük bir yer edinmiştir. Erzurum ili denilince akla gelen kadayıf dolması bölgede oldukça meşhur bir tatlıdır. Erzurum mutfak kültürü geniş anlamda incelendiğinde çorbalar, ana yemekler, hamur işleri, ot ve baharatlar ve tatlı ve helvalar olarak sınıflandırılabilir (Erzurum Valiliği, 2019).

2.7. Erzurum'a Ait Yöresel Yemekler

Erzurum yöresel yemek açısından oldukça zengin içeriğe sahip bir şehirdir. Çorbalar, ana yemekler, tatlılar, hamur işleri geçmişten günümüze orijinal reçetesini koruyarak gelmiştir ve tüm bu yemekler hala sofralarda yerini almaktadır (Mil ve Denk, 2015 , s. 01-07).

Tablo 5. Erzurum'a Ait Yemekler

Yiyecek İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Çorbalar	Ayran aşı çorbası, Bulgur çorbası, Kesme aşı çorbası, mısırlı ayran çorbası, tutmaç çorbası
Ana Yemekler	Aşmalı (Ekşili) Yahni, Cağ Kebabı, Çılbıra Çaşır Kavurması, Çiriş, Çortutu Pancarı Erzurum Mantısı, Etlı Yaprak Dolması Evelik Pancarı, Gliko, Hasıta Hınık Yemeği, Haşıl, Hedik Hıngel, Isırgan Yemeği Kartol (Patates) Oturtması Kapuska, Kuşekmeği Yemeği Lor Dolması, Lalinga Löbiye (Fasülye) Paçası Patates Boranisi Patates Közlemesi, Tatar Böreği
Hamur İşleri	Bohça Kete Bişi El Böreği Mafış Su Böreği
Tatlı ve Helvalar	Demir Tatlısı, Dut Çullaması Ev Baklavası, Kadayıf Dolması Kaz lokması, Un Helvası
Otlar	Aşotu Pazı Evelik Reyhan Isırgan Otu Kuşekmeği Çaşır Ebegümece Çiriş Yemlik Tere Kekik

Kaynak: (Mil ve Denk, 2015) (Yazar tarafından derlenmiştir)

Tablo 5'te Erzurum'a ait çorbalara bakıldığında çorbalara ilave edilen tahıl ürünlerinin ya da tahıl ürünlerinden yapılan hamurların kullanıldığı görülmektedir. Erzurum'da tüketilen çorbalardan başlıcaları ayran aşı, bulgur çorbası, kesme aşı, tutmaç çorbası, mısırlı ayran çorbasıdır (Alparslan , 2011)

Erzurum ilinde yöresel olarak orijinal reçetesine bağlı kalınmış ve hala kırsal alanların çoğunda sofralarda yerini alan birçok yemek tüketilmektedir. Erzurum iline ait yöresel yemek çeşitlerinden başlıcaları, aşmalı yahni, cağ kebabı, çılbıra, चाशır kavurması, çiriş, çortutu pancarı, mantı, etli yaprak dolması, evelik pancarı, gliko, hasıta, hink

yemeği, haşıl, hingel, ısırđan yemeği, kartol oturtması, kapuska, kuşekmeği yemeği, lor dolması, lalanga, lobiye paçası, patates boranisi, tatar breğidir (Çomaklı, 2011).

Erzurum iline ait hamur işleri sayısı oldukça kısıtlıdır. Bu ilde üretilen hamur işlerinin bazıları; bohça kete, bişi, el böreği mafiş ve su breğidir (Erzurum Valiliği, 2019).

Erzurum ilinde şerbetli tatlılar yaygın olarak üretilmektedir. Erzurum iline ait tatlı çeşitleri ise demir tatlısı, dut çullaması, ev baklavası, kadayıf dolması, kaz lokması ve un helvasıdır (Erzurumportal, 2025).

Erzurum mutfak kültüründe çeşitliliği ve mevsim şartlarına dayanıklılığı ile patates kendine önemli bir yer edinmektedir. Birçok malzeme ile bir araya gelince lezzetli yemekler oluşmasını sağlayan patates Erzurum ilçeleri ve merkezinde her mevsimde, birçok yemekte kullanılmaktadır (URL 4, 2025). Erzurum'a ait patatesli yemekler Tablo 6'da görüldüğü üzere patates şilesi, patates mıhlası, barbunyalı patates, patates oturtması, patates dolması, patates haşlaması, patatesli lahana dolması, patates boranisi ve patates kzlemesidir.

Tablo 6. Erzurum'a ait Patatesli Yemekler

Yemekler	Genel İçerik ve Malzemeler
Patates şilesi	Patates, kuşbaşi et, bulgur, kuru soğan, salça, tereyağı, tuz, pul biber
Patates mıhlası	Patates, yumurta, tereyağ, tuz, karabiber, soğan
Barbunyalı patates	Patates, barbunya, tereyağ, baharat
Patates oturtması	Patates soğan, tereyağı, kıyma, salça, baharat
Patates dolması	Patates, kıyma, bulgur, soğan, tuz, tereyağı, salça, baharat
Patates haşlaması	Patates, yeşil soğan, baharat
Patatesli lahana dolması	Patates, lahana, tuz, kıyma, soğan, tereyağ, baharat
Patates boranisi	Patates, yoğurt, tuz, tereyağı, sarımsak
Patates kzlemesi	Patates, tuz

Kaynak: (Erzurum Valiliği, 2019) (Yazar tarafından derlenmiştir).

3. PATATES

3.1. Patatesin (*Solonum tuberosum L.*) Tanımı ve Tarihçesi

Amerika'ya özgü bir kök sebze bitkisi olan ve dört yüzyıl önce And Dağları dışında yetiştirilmiş patates (*Solonum tuberosum L.*) pirinç, buğday ve mısırın ardından dünyanın dördüncü büyük gıda ürünü olarak insanların beslenmesi açısından oldukça önemli olarak görülmektedir (Akyol, 2017). Dünya çapında birçok ülkede yetiştirilmektedir ve besin kaynağı açısından oldukça zengindir (Mahgoub,et al., 2015). 16. Yüzyılın sonlarında sömürgeci İspanyol gemiciler tarafından And dağlarından alınan patates bitkisini kendi ülkelerine götördükleri bilinmektedir. Oradan da İngiltere, İrlanda, İskoçya ve diğer Avrupa ülkelerine ve zamanla tüm dünyaya yayılmaya başlamıştır (Abed ve Demirhan , 2018, s. 1-9). Geniş kullanım alanı, yüksek verim potansiyeli ve çok çeşitli ortamlarda yetiştirilmeleri patatesin üretimini kolaylaştırmıştır. Besin değeri bakımından tarımsal faaliyetler içerisinde önemli bitkiler arasında yer alan patatesin dünyanın en önemli bitkilerden biri haline gelmesi ise 1532 yılında Peru'nun işgalinden sonra Avrupa'ya getirilmesi ile olmuştur (TEPGE, 2023). Patatesin Anadolu'ya ne zaman geldiği konusunda farklı görüşler bulunmakta, ilk olarak 1850'li yıllarda Adapazarı'nda üretildiği, ikinci görüşe göre ise yine aynı yıllarda Doğu Anadolu ve Karadeniz yaylalarında yetiştirilmeye başlandığı tahmin edilmekte ancak 1870'li yıllarda Erzurum'da patates üretiminin yapıldığına dair kanıtlar yer almaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde patatese "kartol" denilmesi ise patatesin bu bölgeye Kafkasya ve Rusya üzerinden gelmiş olma ihtimalinden kaynaklanmaktadır (Demir, 2022).

Günümüzde dünyanın her yerinde patates tüketilmektedir. En fazla patates üreten ülkeler Çin, Hindistan, Rusya, Ukrayna, Amerika, Bangladeş, Almanya, Fransa, Hollanda ve Polonya'dır (Liu ,et al. 2005). Karbonhidrat, protein, vitamini (C ve B6), mineral ve lif açısından oldukça zengin olan patatesin kabuk ve et rengine göre birçok çeşidi bulunmakta ve bu özellikleri patatesin besin durumu hakkında bilgi vermektedir. Avrupa pazarında her ne kadar sarı etli patatesler yaygın olsa da kırmızı kabuklu ve sarı etli, kırmızı kabuklu ve kırmızı etli, mor kabuklu ve mermerimsi etli ve mor kabuklu ve mor

etli patatesler gibi farklı patates türleri bulunmaktadır (Ivane & Wang, 2024). Görsel.1’de patatese ait Görseller yer almaktadır.



Görsel 1. Patates Bitkisine Ait Görseller

Kaynak; (TTOD, 2024)

3.2. Dünya’da Patates Üretimi

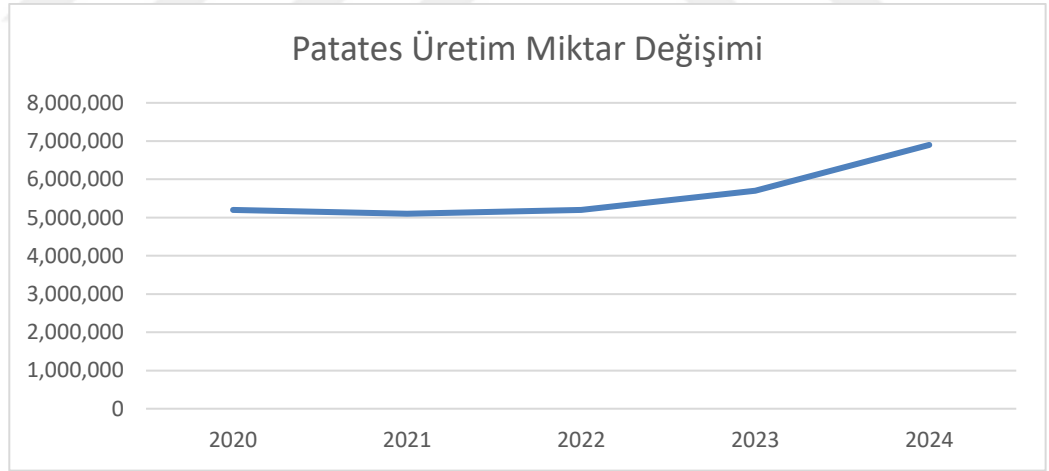
Dünya’da patates artan nüfus, gelişen teknoloji, tüketim alışkanlıklarının çeşitlenmesi ve nüfusun tüketim ihtiyaçlarını karşılayabilecek temel gıda maddesi olarak görülmesi ve tüketilmesi ile önemli bir konuma erişmiştir. Özellikle Çin ve Hindistan gibi nüfusları her geçen gün daha da artan ülkeler tarımsal alanda besin ihtiyacını karşılayabilmek için patates üretimini ön planda tutmaktadır (Tablo 7) (Patates sektör Raporu, 2021). Patates üretiminde ilk sırayı 92.485.842 ortalaması ile Çin almaktadır. Çin sahip olduğu yoğun nüfus nedeniyle patates üretimi ve tüketiminde önemli bir yere sahiptir. Patates üretiminde Hindistan, Rusya, Ukrayna, Amerika, Bangladeş, Polonya ve Hollanda sıralamada önemli ülkeler olarak görülmektedir.

Tablo 7. Dünya’da Patates Üretim Miktarları

ÜLKE	ÜRETİM MİKTARI(TON)
Çin	92.485.842
Hindistan	52.093.600
Rusya	21.173.336
Ukrayna	20.252.081
Amerika	19.021.208
Almanya	10.646.720
Bangladeş	9.807.514
Fransa	8.459.514
Polonya	6.953.096
Hollanda	6.719.630

Kaynak: (FAO, 2025)

Patates hem taze olarak hem de kendisinden elde edilen yan ürünlerle insan beslenmesinde önemli bir besin kaynağıdır. Bununla birlikte girdi niteliği ile de endüstri bakımından önemli bir tarımsal ürün olarak görülmektedir. Dünyada patates üretimi her geçen yıl bir önceki yıla oranla artış göstermektedir (Görsel 2) (TEPGE, 2024). FAO 2024 verilerine göre 2024 yılında üretim miktarı % 21,2 oranında artarak 6.900.000 ton olmuştur (FAO, 2025).



Görsel 2. Patates Üretim Miktar Değişimi

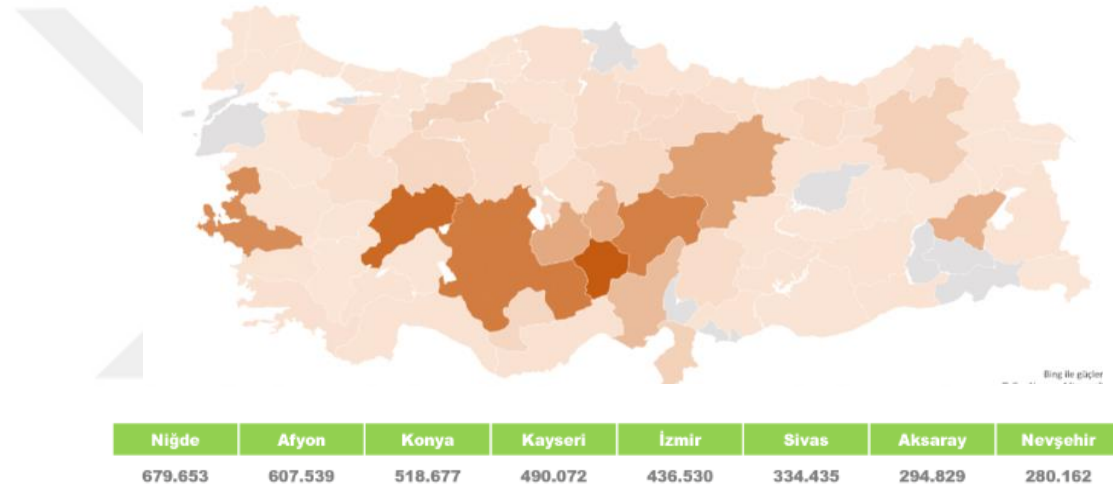
Kaynak: (FAO, 2025)

3.3. Türkiye’de Patates Üretimi

Türkiye sahip olduğu coğrafik ve agro-ekolojik yapı bakımından patates üretiminde önemli bir konuma sahiptir. Patates genel olarak ılıman-serin iklim bitkisi

özelliklerini taşımakla birlikte geniş adaptasyon yeteneği sayesinde Türkiye topraklarının büyük bir çoğunluğunda üretiminin yapılmasını sağlamaktadır (Parlak, 2016).

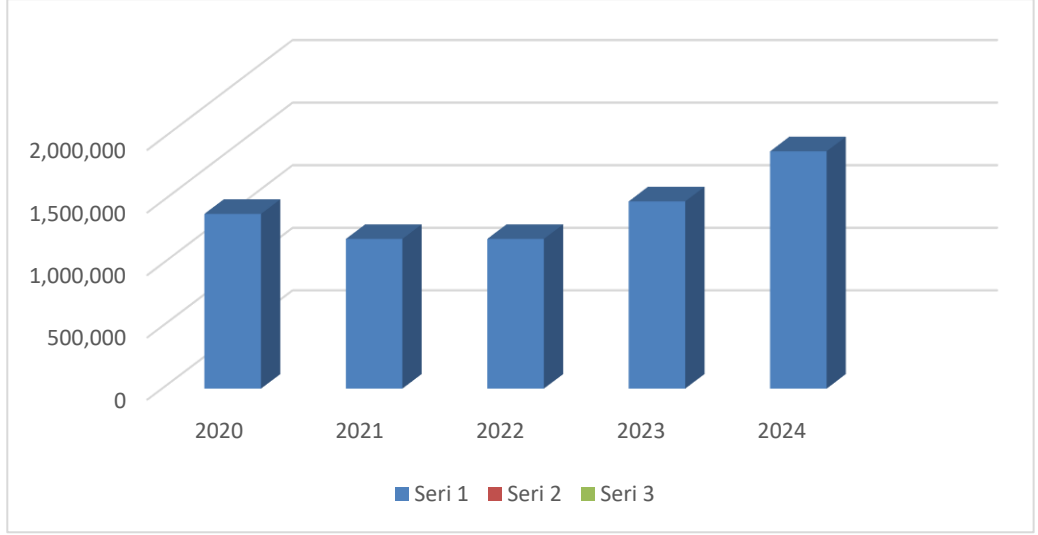
Patates genel olarak ılıman-serin iklim bitkisi olarak bilinmektedir. Geniş bir adaptasyon yeteneğine sahip olması ülkenin hemen her yöresinde nisan aylarında başlayarak aralık ayı sonuna kadar hasat yapılmasına imkân vermektedir (Günel vd, 2010, s. 337-396). Görsel 3’de Türkiye’de patates ekimi yapılan önemli iller gösterilmektedir. Türkiye’de patates üretiminde Niğde ili 679.653 ton ile birinci sırada yer almaktadır. Diğer illere göre dağılımına bakıldığında ise Afyon, Konya, Kayseri, İzmir, Sivas, Aksaray ve Nevşehir’de patates ekimi önemli ölçüde yapılmaktadır.



Görsel 3. Türkiye’de Patates Ekimi Yapılan Önemli İller

Kaynak: (TUİK, 2024)

Patates ekim alanlarında yıllara göre farklılık görülmektedir. Bu değişim patates siğili (*Synchytrium endobioticum*) hastalığının artması, toprak verimliliği, yağışlardaki düzensizlikler, fiyat istikrarsızlığı ve girdi maliyetlerinin artması ya da azalmasından kaynaklanabilmektedir. Bu özelliklere göre patates ekim alanların verim miktarları da değişebilmektedir (Görsel 3).

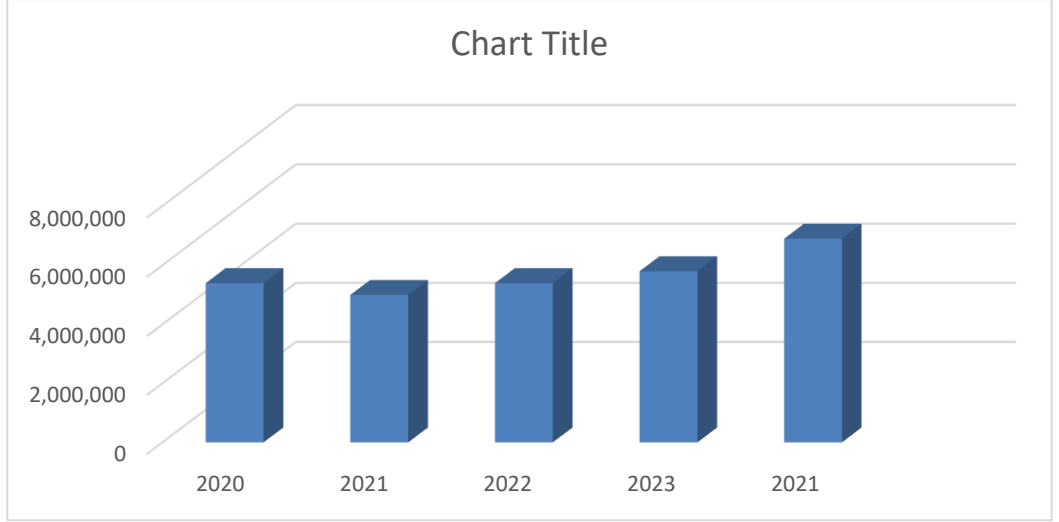


Görsel 4. Patates Ekim Alanı Miktarı

Kaynak: (TEPGE, 2024)

Grafik 4’de verilen ekili alan miktarı grafiği incelendiğinde; 2020 yılı ve 2024 yılı arasındaki patates üretim miktarlarının yıllara göre sürekli bir artış gösterdiği gözlenmektedir. 2024 yılında ekili alan miktarı bir önceki yıla göre %29,7 oranında artış göstererek 195.775 ha olmuştur. 2020-2024 yılları arasındaki değişim oranı ise %32,3 olarak belirlenmiştir. Bu yıllar arasındaki verimlerde ise 2024 yılındaki verimin bir önceki yıla göre %6,7 oranında azaldığı ve 3.524 kg/da olduğu belirlenmiştir. 2020-2024 yılları arasındaki verimin değişim oranı ise %0,3 olarak hesaplanmıştır. Genel olarak bakıldığında da Türkiye’deki ekim alanlarının verimli olduğu ve verim miktarının artarak ekonomiye olumlu katkı sağladığı görülmektedir.

Patates üretimi, ekim alanlarının azalması, fiyatlarda yaşanan dalgalanmalar, iklim koşulları, verim gibi nedenlerden dolayı değişiklik gösterebilmektedir. Bu değişiklikler doğrultusunda patates üretim verileri Görsel 5’de verilmektedir. Üretim miktarı incelendiğinde; 2020 yılı ve 2024 yılı arasındaki patates üretim miktarları yıllara göre sürekli bir artış göstermiş ve 2024 yılında 7.000.000 tona ulaşmıştır (URL 5, 2025)



Görsel 5. Patates Üretim Miktarı (Ton)

Kaynak: (TTOD, 2024)

Türkiye’de mor patates üretimine yönelik çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Eskişehir Kadıneli Kooperatifi öncülüğünde 2023 yılında başlayan mor patates ekim ve hasat süreci 2024 tarihinde Erzurum Pasinler ve Ağrı gibi bölgelerinde de ekim ve hasadına başlanmıştır. Ekim süreci 5 dönümlük alanda gerçekleştirilerek daha önce patates ekilmeyen bir toprağa ekim yapılmıştır. Gübre sadece tabana atılarak süreçte herhangi bir ilaçlama yapılmamıştır. Ekim 19 cm sık araklılarla çapa yapıldıktan sonra yapılmakta olup sulama fiskiye yardımı ile sulama gerçekleştirilmiştir. Mor patatesin ekildiği tarlaya sarı patatesteki ekilerek mor ve sarı patatesin hasat karşılaştırması yapılmıştır. 30 Ekim tarihinde ortalama beş aylık süreç sonunda hasat gerçekleştirilmiştir. Hasat sonucunda verimin yüksek olduğu ve 1,5 ton tohumdan 12 ton patates elde edildiği görülmüştür (Görsel 6). Sarı patatesin bir tohumda 12-15 arası yumru verdiği görülürken mor patatesteki yumru sayısının 25 civarında olduğu görülmüştür. Bu veri mor patatesin ekiminin normal sarı patatese göre daha verimli olduğu sonucunu göstermektedir (ETO, Kuşçu ve Evliyaoğlu, 2024).



Görsel 6. Erzurum Pasinler Mor Patates Ekim ve Hasat Süreci

Kaynak: (TTOD, 2024)

Ağrı Patnos Hasandolu Köyünde 2024 Nisan ayında 10 dönüm araziye mor patates ekimi yapılmıştır. Mor patates ekilen toprağa normal patatesinde ekilme işlemi ile iki patates türü arasındaki verimlilik oranları incelenmiştir. Ekim sürecinde gübrelemenin tam yapılmadığı ve ilaç kullanılmadığı gözlemlenmiştir. Sarı patatesin hasat sürecine kadar toprakta hastalandığı görülürken mor patatete hastalık tespit edilmemiştir. Hasat sonucunda sarı patatete bir tohumun ortalama 12-20 yumru verdiği mor patatesin ise 28-30 yumru arası verim sağladığı görülmüştür. Hasatta iki tonluk tohum patatesten 17-18 ton verim alındığı sonucu ortaya çıkmaktadır (ETO, Kuşçu ve Evliyaoğlu, 2024).



Görsel 7. Ağrı Patnos Mor Patates Ekim ve Hasat Süreci

Kaynak: (TTOD, 2024)

3.4. Patates Çeşitleri

Dünyada dört binden fazla patates çeşidi olduğu bilinmektedir. Türkiye’de tescil edilmiş olan sekiz çeşit patates tohumu vardır. Bunlardan başlıcaları aşağıda verilmiştir.

Kırmızı Tatlı Patates: Peru patatesi olarak da bilinir ve kırmızı ya da turuncu renktedir, hafif tatlıdır. Renginin turuncu ve kırmızı olmasının sebebinin yetiştirildiği toprakların özelliği olduğu düşünülmektedir (URL 3, 2025)

Niğde Patatesi: Yerli Nahita patates tohumundan elde edilen Niğde patatesi ilkbahar döneminde ekilir, düşük sıcaklıkta yetiştirilir (URL 1, 2022)

Erzurum Hasankale patatesi: Düzgün şekilli, pürüzsüz kabuklu ve sarımsı bir renge ve hafif tatlımsı, topraksı bir tada sahiptir. Yüksek lif, C vitamini, potasyum ve B vitaminleri içerir. Ayrıca, düşük su içeriği sayesinde enerji değeri yüksektir (URL 4, 2025).

Beyaz Fianna Patates: Cips yapımında kullanılır, genelde Hollanda’da yetiştirilir, açık renklidir. İçi ve dışı oldukça açık renkte olan beyaz patatesin tadı çok hafiftir (Patates Ürün Raporu , 2022).

Lady Rosetta: Dışkı kırmızı, içi sarı olan bu patates kızartma ve cips yapımı için kullanılmakta olup orta boy büyüklüğe sahiptir (URL 3, 2025).

Mor patates: Son zamanlarda çeşitli şehirlerde hasatı gerçekleştirilen mor patates renginin mor olması sebebi ile ilgi çekici bulunmaktadır (Görsel 8). Mor patatesin sarı patatese göre daha sağlıklı ve faydalı olduğu düşünülmektedir. (URL 4, 2025).



Görsel 8. Patates Çeşitlerine Ait Görseller

Kaynak: (URL 3, 2025)

3.5. Mor Patatesin Gastronomideki Önemi ve Yapılan Çalışmalar

Patates geçmişten günümüze tüketimi en fazla olan temel gıdalar arasında yer almaktadır. Patates insan beslenmesinde, yumruları ise direk veya atık şeklinde hayvan beslenmesinde kullanılmaktadır. (Silveira,et al. , 2017). Patates tüketiminde öne çıkan geleneksel (sarı) ve beyaz patateslerdir. Genel olarak geleneksel (sarı) patatesler yöresel olarak birçok yemekte kullanılmaktadır. Fakat günümüzde biyoçeşitliliğin artması ile patatete mor, kırmızı, mavi gibi çeşitler yetiştirilmeye ve son dönemlerde insanlar tarafından ilgi çekici bulunarak önemli derece de tüketilmeye başlanmıştır (Oertel ,et al. , 2017).

Patatete mor, kırmızı, turuncu vb. rengi veren temel pigment yüksek miktarda bulunan antioksidan içeren antosiyaninlerdir. Mor patatete normal geleneksel (sarı) patatete oranla dört kat daha fazla antioksidan miktarı bulunmaktadır (Ivane & Wang, 2024). Renkli patatesler son zamanlarda insanlar tarafından gastronomik bir ürün olarak, saklanma koşullarının daha elverişli olması, ekim sürecinde hasadın normale göre iki kat daha fazla olması ve sağlık açısından içinde bulundurduğu antioksidan içermesi bakımından daha fazla tercih edilmesini sağlamaktadır (Lachman ,et al. , 2009).

Sağlık açısından daha faydalı olarak bulunan mor patates içerisinde karateonid, antosiyanin ve diğer antioksidan bileşenlerini barındırmaktadır (Görsel 9) (Cui , et al, 2014). Bunun yanı sıra içerisinde nişasta, lifler, protein, vitamin, potasyum, magnezyum, demir ve çinkoda içermektedir (Andre, et al., 2007).



Görsel 9. Mor Patates Görselleri

Kaynak: (URL 6, 2025)

Mor patates içerdiği yüksek miktardaki antosiyaninler sayesinde obezite, diyabet, kardiyovasküler vb. birçok hastalığa fayda ve bu hastalıklara karşı korunma sağlamaktadır (Gregorio ,et al., 2010). Mor patatesin ayrıca tokluk hissi verdiği bununla birlikte kolesterolün kontrol altına alınmasında yardımcı olduğu da araştırmalarda görülmüştür (Altıner ve Sahan, 2016).

Mor patates içerdiği protein, yağ, karbonhidrat ve enerji bakımından oldukça zengindir. Bu bileşenler hem sağlık açısından hem de kullanım alanı açısından önemli bir yere sahiptir. Mor patatese ve sarı patatese ait besin değerleri Tablo 8’de verilmiştir (Özdemir, 2020)

Tablo 8. Mor ve Sarı Patates Besin Değerleri

	Mor Patates	Sarı Patates
Enerji (kalori)	65	77
Karbonhidrat (g)	1	2,1
Protein (g)	2	2
Yağ (g)	<1	0,1
Lif (g)	13	17.5

Kaynak: (Özdemir, 2020)

Mor patates besin değeri ve doğallığı bakımından önemli bir üründür. Tablo 8’e göre, kalori miktarı mor patateste daha düşüktür. Diğer değerler incelendiğinde değerlerin birbirine yakın oldukları genel olarak değerlerin normal patatese göre daha düşük olduğu görülmektedir.

Son zamanların trend ürünü olarak gastronomide önemli bir yer edinen, yeni yeni kullanılmaya başlanan ve literatüre kazandırılmak için üzerinde çalışılan mor patates insanların ilgi çekici bulduğu, yeni bir deneyim olarak adlandırdığı ve merak unsuru olarak ön plana çıkmaktadır.

Sabuncu (2024), çalışmasında mor patates ununun glutensiz tarhana üretimindeki kullanımını araştırmıştır. Çalışma sonucunda tarhana mor patates unu üretildikten sonra glutensiz şekilde üretilmiştir ve bu üretimin çölyak hastaları ve glutensiz beslemeye ihtiyacı olan bireylere alternatif ürün oluşmasına yardımcı olduğu gözlemlenmiştir.

Akgüçler (2023), mor patatesin farklı haşlama yöntemleri kullanılarak biyoaktif bileşenlerinin yapısındaki değişiklikleri izlediği çalışması sonucunda haşlama yöntemlerinden en iyi sonucu asitli haşlama yönteminin verdiği sonucuna ulaşmıştır.

Baylan ve Badem (2023) bazı geleneksel ürünlerin mor un ile formüle edilmesi ve duyu analizi ile değerlendirilmesi çalışmasında 10 panelistin katılımıyla ekmekek, pide, mantı, simit ve baklava gibi yöresel ürünlerin duyu analizi sonucuna göre puanlama 5 üzerinden 4'ün üzerinde (4,00 ile 5,00) olarak gerçekleşmiştir. Ekmekek 4,00±0,77-4,80±0,40, simit 4,50±0,50- 5,00±0,00, pide 4,00±0,63- 4,90±0,30, mantı 4,00±0,63-4,90±0,30 ve baklava 4,30±0,64- 4,90±0,30 olarak hesaplanmıştır. Puanların dört ve üzerinde olması yeni ürünlerin kabul edilebilirliğinin yüksek olduğunu göstermektedir. Yeniden formüle edilen ekmekek, simit, mantı ve baklava üretiminde mor un kullanılabilirliği görülmüştür.

Akyel vd (2025) tarafından yapılan çalışmada insanların mor gıdalara ilgisi olduğunu ve farklı renkte gıdaları tüketmeye olumlu yaklaştıklarını ayrıca farklı renkteki gıdaları tüketmeye daha istekli olduklarını tespit edilmiştir.

4. MATERYAL VE YÖNTEM

4.1. Materyal

Bu çalışmada hammadde olarak sarı ve mor patates, sıvı yağ, et, kıyma, kuru soğan, tereyağı, baharatlar, bulgur, salça ve yoğurt kullanılmıştır. Yemeklerde kullanılan mor patates Ticaret Odası yardımı ile Pasinler Patates Üreticiler Birliğinden temin edilmiştir. Erzurum Hasankale patatesi Pasinler ilçesinin üretimi olup Pasinler patates üreticisinden temin edilmiştir. Çalışmada kullanılan tereyağı Narman ilçesinden ve baharatlar doğal üreticisinden temin edilmiştir. Üretimde kullanılan diğer malzemeler çeşitli zincir marketlerden satın alınmıştır.

4.2. Metod

Çalışmada kullanılacak yemekler belirlenmesinde öncelikle Erzurum'a ait tüm yemeklere ait yazılı kaynaklar incelenmiş, internet siteleri taranmış ve geleneksel(sarı) patatesle en sık yapılan yemekler listelenmiştir. Ardından bu yemeklere yönelik ön denemeler yapılmıştır. Ön deneme sonunda patates şilesi, patates dolması, patates boranisi ve patates mihlasının çalışma kapsamına alınmasına karar verilmiştir. Bahsi geçen yemekler reçeteye (Tablo 9) uygun olarak aynı malzeme ve pişirilme süresiyle hem geleneksel patatesle hem de mor patatesle üretilmiştir. Yemeklerin yapımı tamamlandıktan sonra yemekler kimyasal, istatistiksel, duyuşal ve Göz takip cihazı ile görsel odaklanma analizlerine tabi tutulmuştur.

Tablo 9. Yemeklerin Üretimde Kullanılan Malzemeler ve Üretim Görselleri

	Malzemeler	Üretim
Patates Şilesi	1kg patates / mor patates 1 çay bardağı bulgur 1 yemek kaşığı domates salçası 1adet soğan 50 g tereyağı ½ çay bardağı sıvı yağ 150 g parça et tuz, kırmızıbiber, karabiber	Yağ, et ve soğan bir tencerede iyice kavrulur. Daha sonra salça ilave edilir. Küp şeklinde doğranmış olan patates ilave edilir. Bir sonraki aşamada patateslerin üzerini aşacak ölçüde kaynamış su ve baharatları ilave edilerek kaynatılır. Patatesler pişince bir çay bardağı bulgur ilave edilerek bulgurlar pişene kadar kaynatılır.
Patates Boranisi	4 adet patates / mor patates 250 g süzme yogurt 1 yemek kaşığı tereyağı	Kabukları soyulup yıkanmış olan patatesler bir tencerede tuzlu suda ezilecek kıvama gelinceye kadar haşlanır. Haşlanmış olan patatesler bıçakla doğranır. Üzerine yogurt ve eritilmiş tereyağı ile sıcak olarak servise sunulur
Patates Dolması	1kg patates / mor patates 1 çay bardağı bulgur 1 yemek kaşığı domates salçası 1adet soğan 50 gr Tereyağı ½ çay bardağı sıvı yağ 150 g kıyma tuz, kırmızıbiber, karabiber	Kabukları soyulan patatesler halka şeklinde diimlenir, dilimlenen iki patates arasına kıyma, bulgur, patates, salça ve baharat ile hazırlanan dolma harcından konulur ve üzerine salça ve yağdan yapılan sos dökülür su ilave edilerek pişirilir.
Patates Mihlasi	2 adet patates / mor Patates 2 adet kuru soğan 1 yemek kaşığı tereyağı 2 adet yumurta baharat	Halka şeklinde doğranan patates ve soğanlar bir kapta baharatlar ile karıştırılıp tencereye dizilir üzerine su ve tereyag ilave edilip pişirilir.Piştirme işleminden sonra üzerine yumurtası ilave edilerek yumurtanın pişmesi beklenir ve servis edilir.

Yemeklere ilişkin Görseller Görsel 10-11-12-13 'da Erzurum'a ait yöresel patatesli yemekler gösterilmektedir.



Görsel 10. Patates Boranisi Görselleri



Görsel 11. Patates Dolması Görselleri



Görsel 2. Patates Mihlası Görselleri



Görsel 13. Patates Şilesi Görselleri

4.2.1. Kimyasal Analizler

4.2.1.1 Kuru Madde Analizi

Yemeklerin kuru madde miktarı gravimetrik yöntemle belirlenmiştir. (TSE, 2002).

4.2.1.2 Kül Analizi

Yemeklerin kül miktarının belirlenmesinde AACC 08-01 metodu kullanılacaktır. Örnekler 550 °C sıcaklıkta, örnek hiçbir siyah leke içermeyinceye kadar yakılmıştır. (AACC, 1990).

4.2.1.3 Protein Analizi

Yemeklerin protein miktarı ISO 16634-2 metoduna göre Dumas yöntemine göre belirlenmiştir (ISO,2006).

4.2.1.4 Yağ Analizi

Yemekleri yağ miktarı TS 1744 Asit hidroliz yöntemine göre belirlenmiştir (Anonim, 1974).

4.2.1.5 Karbonhidrat Miktarı

Örneklerin karbonhidrat miktarları, kimyasal analizleri yapılmış olan numunelerin protein (%), yağ (%), kül (%) ve nem (%) miktarlarının toplamının 100' den çıkarılması ile tespit edilmiştir (Schakel vd., 1997).

4.2.2 Duyusal Analiz

Ürünün duyusal karakterlerinin belirlenmesinde nicel bir analiz metodu olarak kullanılmaktadır (Uçan, 2021). Duyusal analizde en çok tercih edilen metoda hedonik skaladır. Hedonik skala, örnek ürünlerin ne ölçüde beğenildiği değerlendirilerek ürün tercihlerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen test tekniğidir. Sözel, yüz ifadesi veya grafik (çizgisel) olarak hedonik skalalar kullanılabilir. (Şengül ve Keleş, 2005). Ürünün duyusal analizi, gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzman akademisyenlerden oluşan 29 kişilik panelist ekibinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmada kullanılacak duyusal değerlendirme formu olarak (Özkaya, 2003) tarafından hazırlanan formundan yararlanılarak hazırlanmıştır. Panelistlerden çalışma kapsamında hazırlanan yemekleri duyusal analiz tekniğine uygun olarak görünüş, doku, koku, lezzet ve genel beğeni kriterleri açısından değerlendirmeleri istenmiştir. Bunun yanında panelistlerden varsa yemeklere yönelik görüşlerini paylaşmaları istenmiştir. Ürünün değerlendirmesinde beş puanlı hedonik skala (1: Hiç beğenmedim; 2: Beğenmedim; 3: Ne beğendim ne beğenmedim; 4: Beğendim; 5: Çok beğendim) kullanılmıştır. Duyusal değerlendirmeye ilişkin Görsel 14'de verilmiştir.



Görsel 14. Duyusal Analiz Hazırlık Aşamasında Yemek Görselleri

4.2.3 Göz Takip Analizi

4.2.3.1 Araştırma Tasarımı ve Katılımcıları

Bu araştırma, nöropazarlama yaklaşımı temelinde deneysel bir yöntemle gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın örneklemini, Erzurum ilinde ikamet eden ancak daha önce Erzurum'un herhangi bir yöresel yemeğini deneyimlememiş, 18 yaş ve üzeri bireyler oluşturmaktadır. Katılımcılar, basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle belirlenmiş ve çalışmaya toplam 30 gönüllü birey dâhil edilmiştir.

Göz izleme çalışmaları bağlamında sektörde genel kabul görmüş uygulamalara göre, üretici firmaların önerdiği örneklem büyüklüğü 15-25 kişi arasında değişmekte olup, bu aralık çoğu araştırma için yeterli görülmektedir. Ancak nöropazarlama çalışmalarında, özellikle EEG gibi deneysel tekniklerin kullanıldığı araştırmalarda, minimum 30 kişilik örnekle gruplarıyla %1 hata payı ile güvenilir sonuçlara ulaşıldığı tespit edilmiştir (Sands, 2009). Bu doğrultuda, çalışmada 30 katılımcı ile veri toplanması yeterli kabul edilmiştir.

4.2.3.2 Veri Toplama Süreci ve Araçları

Veriler, Tobii Pro Glasses 3 (50 Hz) model giyilebilir göz takip cihazı ve beraberinde kullanılan Glasses Controller uygulaması aracılığıyla toplanmıştır. Her katılımcıya deney öncesinde cihaz, kişiye özel bir biçimde kalibre edilmiştir. Kalibrasyon, tamamen özelleştirilmiş ve doğru bir bakış noktası hesaplamasının temeli olarak bir katılımcının gözlerinin özelliklerinin tahmin edildiği süreçtir. Katılımcıya bir veya daha fazla hedef sunulur ve izleyici, katılımcının gözleri ve o hedefe bakışları hakkında veri toplar. Toplanan veriler, bakış noktasını hesaplamak için dahili, anatomik bir 3 boyutlu göz modeliyle kullanılır. Bu göz modeli, gözün farklı bölümlerinin (örneğin kornea, fovea yerleşimi vb.) GörSELLERİ, ışığı kırma ve yansıtma özellikleri hakkında bilgi içermektedir (Okuyan, 2024). Kalibrasyon işlemi sırasında katılımcının bakışlarını kalibrasyon kartının merkezine odaklaması istenmiştir.

Araştırmada tüm katılımcılara aynı mobil cihaz modeli ve aynı yöresel yemekler gösterilerek dışsal değişkenlerin etkisi minimize edilmiştir. Katılımcıların doğal ve kesintisiz davranışlarını sergileyebilmeleri amacıyla gerçek kullanıcı deneyimi ortamı sağlanmıştır. Bu kapsamda çalışma Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Nörogastrofomi laboratuvarında yapılmıştır. Laboratuvar restoran atmosferine sahip özelliklerde olup katılımcılar restorana yemek yemeye gelen müşteriler olarak düşünülmüştür.

Toplanan veriler, cihazın dahili hafıza kartına kaydedilmiş ve analiz amacıyla Tobii Pro Lab (25.7) yazılımına aktarılmıştır. Tobii Pro Lab arayüzünde elde edilen veri kalitesi (gaze sample rate) ortalama %98 düzeyinde gerçekleşmiştir. Ancak bir katılımcının veri kalitesi %80'in altında olduğundan araştırmaya dahil edilmemiş ve böylece 29 katılımcının verileri değerlendirilmiştir.



Görsel 15. Kalibrasyon İşlemi Görseli

4.2.3.3 Göz Takip Cihazı Nitel ve Nicel Veri Analizi

Göz hareketlerine ilişkin veriler, Tobii Pro Lab yazılımı kullanılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların hangi Görsel alanlara odaklandıklarını belirleyebilmek için ısı haritaları çıkarılmıştır. Bunun yanı sıra, katılımcılarla gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu görüşmeler, göz hareketi verileriyle birlikte yorumlanarak derinlemesine çıkarımlar yapılmasına olanak tanımıştır.

4.3. İstatistiksel Değerlendirme

Çalışma tesadüf parselleri deneme planına göre 4x2x3 (örnek x çeşit x tekerrür) şeklinde planlanmıştır. Veriler SPSS programı yazılımı (IBM SPSS Statistics 24) kullanılarak analiz edilmiştir. Örnekler arası farklılığın tespit edilmesi durumunda ortalamalar arası farkı belirlemek için çoklu karşılaştırma testi (Duncan) kullanılmıştır. İstatistiksel olarak örnekler arası farklılıklar $p < 0.05$ alınarak hesaplanmıştır (Turgut 2022).

5. BULGULAR

5.1. Yemeklerin Kimyasal Özelliklerine İlişkin Bulgular

5.1.1. Yemeklerin Nem Miktarları

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin nem değerleri Tablo 10'da verilmiştir. Tablo 10 incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeğinin nem değerinin %79,41 ile %74,03 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin nem değerine olan etkisinin önemsiz olduğu belirlenmiştir. ($p>0,05$).

Patates dolmasının (B1 ve B2) yemeğinin ortalama nem değerinin mor patatesten üretilenlerde ortalama %72,02 ve geleneksel patatesten üretilenlerde ortalama %76,84 olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin nem değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0,05$).

Tablo 10. Yemeklerin Rutubet Değeri (%)

Örnek**	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	76.14	76.32	74.03	75.50±1.273	0.220	-1.750	0.155
A2	77.20	76.19	79.41	77.60±1.647			
B1	69.59	71.45	72.01	72.02±1.267	1.213	-3.171	0.034*
B2	79.85	76.66	74.02	76.84±2.919			
C1	78.85	77.86	79.06	78.59±0.641	0.916	7.427	0.002*
C2	82.80	83.12	84.58	83.50±0.949			
D1	67.84	72.14	71.37	70.45±2.293	1.393	-1.145	0.316
D2	69.10	76.01	74.89	73.33±3.709			

* ($p<0,05$)

A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeğinin nem değerinin en yüksek değerinin %84,58 en düşük değerinin ise %77,86 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan patates çeşidinin nem değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin nem değerinin mor patatesten üretilenlerde ortalama %70,45 ve geleneksel patatesten üretilenlerde ortalama %73,33 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretimde farklı patates çeşidinin kullanımının yemeklerin nem değeri üzerine olan etkisinin önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

5.1.2. Yemeklerin Yağ Miktarları

Patates şilesi (A1 ve A2) yemeğinin yağ değerinin %1,69 ile %3,72 arasında olduğu tespit edilmiştir. İstatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin yağ değerine olan etkisinin önemli olduğu belirlenmiştir. ($p<0,05$).

Patates dolmasının (B1 ve B2) yağ değeri en yüksek 4,03 ile mor patatesli yemeğe ait olduğu, en düşük değerin ise 0,72 ile geleneksel patatesli dolmada olduğu görülmektedir. İstatistiksel olarak dolma yemeğinin yağ değerine etkisi önemli bulunmuştur. ($p<0,05$).

Tablo 11. Yemeklerin Yağ Değeri (%)

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.72	2.80	3.64	3.39±0.510	2.567	4.198	0.014*
A2	2.07	2.21	1.69	1.99±0.269			
B1	4.03	3.32	3.64	3.66±0.356	0.074	8.592	0.001*
B2	1.35	1.35	0.72	1.14±0.364			
C1	2.27	2.13	1.58	1.99±0.365	0.907	-2.901	0.044*
C2	0.66	1.53	0.61	0.93±0.517			
D1	4.44	2.70	3.55	3.56±0.870	0.329	-2.667	0.056
D2	5.75	4.90	4.76	5.14±0.536			

* ($p<0,05$)

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

Patates boranisi (C1 ve C2) yağ değerine göre ortalama %0,93 ile %1,99 arasında olduğu görülmektedir. Örneklerin yağ değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin yağ değerinin mor patatesten üretilenlerde ortalama %3,56 ve geleneksel patatesten üretilenlerde %5,14 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretimde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin yağ değeri üzerine olan etkisinin önemli olduğu tespit edilmiştir ($p=0,05$).

5.1.3. Yemeklerin Protein Miktarları

Yemeklerin protein değerlerine ait veriler Tablo 12’de verilmiştir. Şile yemeğinin (A1 ve A2) protein değerinin %2,09 ile %3,87 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin protein değerine olan etkisinin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0,05$).

Patates dolması (B1 ve B2) yemeğinin ortalama protein değerinin mor patatesten üretilenlerde ortalama %4,17 ve geleneksel patatesten üretilenlerde ortalama %4,83 olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin protein değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0,05$).

Tablo 12. Yemeklerin Protein Değerleri (%)

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	2.32	2.30	2.09	2.24±0.127	10.282	-1.657	0.173
A2	2.48	2.60	3.87	2.98±0.770			
B1	4.48	3.78	4.25	4.17±0.357	0.228	-2.049	0.110
B2	4.51	4.66	5.31	4.83±0.425			
C1	2.81	3.09	2.96	2.95±0.140	0.446	-3.944	0.017*
C2	2.27	2.63	2.37	2.42±0.186			
D1	4.30	4.93	4.12	4.45±0.425	2.057	-0.864	0.436
D2	5.48	5.21	4.00	4.90±0.788			

* ($p<0,05$)

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

Patates boranisi (C1 ve C2) protein deęerinin en dūřuk deęeri %2,27, en yūksək protein deęeri ise %3,09 olarak bulunmuřtur. Patates boranisi yemeęinin üretiminde kullanılan farklı örneklerin protein deęeri üzerinde etkisinin istatıksel olarak önemli olduęu belirlenmiřtir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin protein değerleri sırasıyla mor patatesten üretilenlerde ortalama %4,45 ve geleneksel patatesten üretilenlerde ortalama %4,90 olduğu belirlenmiştir. İstatıksel analiz sonucunda üretimde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin protein değeri üzerine olan etkisinin önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$)

5.1.4. Yemeklerin Kül Miktarları

Mor ve sarı patates řilesi, dolması, boranisi ve mıhla yemeklerine ait kül deęerleri Tablo 13’de verilmiřtir. Patates řilesi (A1 ve A2) yemeęinin kül deęerinin en dūřuk %0,61 ve en yūksək %1,57 olduęu tespit edilmiřtir. Mor patates ile yapılan řile yemeęinin geleneksel řile yemeęine göre daha yūksək olduęu gör÷lmektedir. řile yemeęinin kül deęerine olan etkisinin önemli olduęu belirlenmiřtir ($p<0,05$).

Patates dolmasının (B1 ve B2) yemeğinin ortalama kül değerinin %1.42 ile %1,20 arasında olduğu ve üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin kül değerine olan etkisi istatıksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0,05$).

Tablo 13. Yemeklerin kül değeri (%)

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	1.57	1.38	1.02	1.32±0.279	1.512	3.464	*0.026
A2	0.61	0.86	0.64	0.70±0.137			
B1	1.47	4.31	1.48	1.42±0.095	0.249	2.484	0.068
B2	1.07	1.25	1.29	1.20±0.117			
C1	0.92	0.90	0.84	0.89±0.042	0.114	-6.355	*0.003
C2	0.58	0.63	0.69	0.63±0.055			
D1	1.61	1.85	1.78	1.75±0.123	0.389	2.800	*0.049
D2	1.17	1.57	1.36	1.37±0.200			

*($p<0,05$).

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeğinin kül değerinin %0,58 ile %0,92 arasında olduğu tespit edilmiştir. Tabloda görüldüğü üzere hem mor hem de geleneksel Patates boranisi yemeğinin kül değeri diğer patates yemeklerine oranla en düşük orana sahip olduğu görülmektedir. Bunun nedeni olarak üretimde kullanılan patates miktarının değişiminin sebep olduğu düşünülmektedir. Örneklerin kül değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin kül değerinin mor patatesten üretilenlerde ortalama %1,75 ve geleneksel patatesten üretilenlerde ortalama %1,37 arasında olduğu tespit edilmiştir. Analiz sonucunda ise kül değeri üzerine olan etkisinin önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

5.1.5. Yemeklerin Karbonhidrat Miktarları

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin karbonhidrat değerleri Tablo 14'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi yemeğine ait karbonhidrat değerleri mor patates şilesinde (A1) ortalama %17,56 ve geleneksel patates şilesinde (A2) ortalama % 16,72 arasında olduğu tespit edilmiştir. İstatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin karbonhidrat değerine olan etkisinin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0,05$)

Patates dolması (B1 ve B2) yemeğinin ortalama karbonhidrat değerinin %19,73 ile %15,99 olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin karbonhidrat değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($p>0,05$).

Yemeklerden Patates boranisinin (C1 ve C2) karbonhidrat değerinin %11,75 ile %16,02 arasında olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı uygulamasının örneklerin karbonhidrat değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin karbonhidrat ortalama değerinin ile mor patates mıhlasında (D1) %19,79 ve geleneksel patates mıhlasında (D2) %15,27 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretimde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin karbonhidrat değeri üzerine olan etkisinin önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 14. Yemeklerin Karbonhidrat Değerleri (%)

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	16.25	17.2	19.22	17.56±1.517	0.616	0.568	0.600
A2	17.64	18.14	14.39	16.72±2.036			
B1	20.43	20.14	18.62	19.73±0.972	1.509	2.244	0.088
B2	13.22	16.08	18.66	15.99±2.271			
C1	15.15	16.02	15.56	15.58±0.435	3.558	-4.727	0.009*
C2	13.69	12.09	11.75	12.51±1.036			
D1	21.81	18.38	19.18	19.79±1.795	0.620	2.185	0.094
D2	18.5	12.31	14.99	15.27±3.104			

*(p<0,05).

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.1.6. Yemeklerin Enerji Miktarları

Araştırma kapsamında yapılan patates yemeklerinin enerji değerleri Tablo 15’de verilmiştir. Patates şilesi yemeklerinin (A1 ve A2) enerji değerinin % 88,25 ile % 118,00 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin enerji değerine olan etkisinin önemsiz olduğu belirlenmiştir. (p>0,05)

Patates dolması yemeğinin ortalama enerji değerinin mor patatesten (B1) üretilenlerde %128,57 ve geleneksel patatesten (B2) üretilenlerde %93,51 olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin enerji değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemli bulunmuştur (p<0,05).

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeğinin enerji değerinin en düşük %61,97 en yüksek %95,61 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı uygulamasının örneklerin enerji değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir (p<0,05).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası yemeğinin ortalama enerji değerinin mor patatesten (D1) üretilenlerde %129,03 ve geleneksel patatesten (D2) üretilenlerde %126,88 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretimde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin enerji değeri üzerine olan etkisinin önemsiz olduğu tespit edilmiştir (p>0,05).

Tablo 15. Yemeklerin Enerji Değerleri (%)

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	107.76	103.2	118.00	109.65±7.579	0.001	2.087	0.105
A2	99.11	102.85	88.25	96.74±7.584			
B1	135.91	125.56	124.24	128.57±6.391	0.473	5.211	*0.006
B2	83.07	95.11	102.36	93.51±9.744			
C1	92.27	95.61	88.3	92.06±3.660	0.838	-6.525	*0.003
C2	69.78	72.65	61.97	68.13±5.527			
D1	144.40	117.544	125.15	129.03±13.844	0.518	0.163	0.879
D2	147.67	114.18	118.8	126.88±18.194			

*(p<0,05).

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.2. Yemeklerin Duyusal Analiz Özellikleri

5.2.1. Yemeklerin Görünüş Özellikleri

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin görünüş değerleri Tablo 16'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeklerinin görünüş değerinin %2,95 ile %3,82 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin görünüş değerine olan etkisinin önemli olduğu belirlenmiştir. (p<0,05)

Patates dolması (B1 ve B2) yemeklerinin görünüş ortalama değerinin %3,18 ile %3,76 arasında olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin görünüş değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemli bulunmuştur (p<0,05).

Patates boranisi yemeklerinin (C1 ve C2) görünüş değerinin en düşük değerinin 3,00 ve en yüksek değerinin %3,91 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı patates çeşidi kullanımının örneklerin görünüş değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemsiz olduğu belirlenmiştir (p>0,05).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası yemeğinin ortalama görünüş değerinin mor patatesten üretilenlerde (D1) %2,99 ve geleneksel patatesten üretilenlerde (D2) %3,67 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretiminde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin görünüş değeri üzerine olan etkisinin önemli olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 16. Yemeklerin Görünüş Özellikleri

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.45	2.95	3.18	3.19±0.250	1.077	-3.161	0.034*
A2	3.59	3.82	3.68	3.70±0.116			
B1	3.09	3.27	3.18	3.18±0.090	5.711	-2.884	0.045*
B2	3.64	4.14	3.50	3.76±0.336			
C1	3.55	3.91	3.36	3.61±0.279	0.039	1.531	0.200
C2	3.50	3.32	3.00	3.27±0.253			
D1	2.50	3.05	3.41	2.99±0.458	2.697	-2.474	0.069
D2	3.64	3.82	3.55	3.67±0.137			

*($p<0,05$).

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.2.2. Yemeklerin Koku Özellikleri

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin koku değerleri Tablo 17’de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeklerinin koku değerinin %3,23 ile %3,91 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin koku değerine olan etkisinin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0,05$).

Patates dolması (B1 ve B2) yemeklerinin ortalama koku değerinin %3,61 ile %3,91 arasında olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin koku değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemsiz olduğu belirlenmiştir. ($p<0,05$).

Patates borani (C1 ve C2) yemeğinin koku değerinin en düşük 2,86 ve en yüksek %3,86 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı patates kullanımının örneklerin koku değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin koku ortalama değerinin mor patatesten üretilenlerde (D1) %3,33 ve geleneksel patatesten üretilenlerde (D2) %3,77 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretiminde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin koku değeri üzerine olan etkisinin önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 17. Yemeklerin Koku Özellikleri

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.23	3.45	3.45	3.38±0.127	1.762	-2.086	0.105
A2	3.55	3.91	3.55	3.67±0.208			
B1	3.73	3.41	3.68	3.61±0.172	0.027	-2.179	0.095
B2	3.86	4.09	3.77	3.91±0.165			
C1	3.27	3.18	2.86	3.10±0.215	1.070	-4.111	0.015*
C2	3.86	3.68	3.59	3.71±0.137			
D1	3.59	3.05	3.36	3.33±0.271	0.342	-1.614	0.182
D2	4.18	3.73	3.41	3.77±0.387			

*($p<0,05$)

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.2.3. Yemeklerin Doku Özellikleri

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin doku değerleri Tablo 18'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeklerinin doku değerinin %3,32 ile %3,82 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin doku değerine olan etkisinin önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Patates dolması yemeğinin doku ortalama değerinin mor patatesten üretilenlerde (B1) %3,53 ve geleneksel patatesten üretilenlerde (B2) %3,92 olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin doku değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeklerinin doku değerinin en dūşük 3,05 ve en yüksek %4,05 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı patates çeşidi kullanımının örneklerin doku değeri üzerinde etkisinin istatistiksel olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$)

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası (D1 ve D2) yemeğinin doku ortalama değerinin mor patatesten üretilenlerde (D1) %3,48 ve geleneksel patatesten üretilenlerde (D2) %3,89 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretiminde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin doku değeri üzerine olan etkisinin önemli olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 18. Yemeklerin Doku Özellikleri

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.32	3.32	3.41	3.35±0.052	5.000	-3.653	0.022*
A2	3.55	3.91	3.82	3.76±0.187			
B1	3.41	3.64	3.55	3.53±0.116	0.155	-3.687	0.021*
B2	3.95	4.05	3.77	3.92±0.142			
C1	3.05	3.41	3.18	3.21±0.182	0.360	-2.831	0.047*
C2	3.77	3.95	3.45	3.72±0.253			
D1	3.45	3.27	3.73	3.48±0.232	0.059	-2.292	0.084
D2	4.09	3.91	3.68	3.89±0.206			

*($p<0,05$)

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.2.4. Yemeklerin Lezzet Özellikleri

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin lezzet değerleri Tablo 19'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeklerinin lezzet değerinin %3,09 ile % 4,09 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşidinin patates şilesi yemeğinin lezzet değerine olan etkisinin önemli olduğu belirlenmiştir ($p<0,05$).

Patates dolması (B1 ve B2) yemeklerinin doku değerinin %3,82 ile %4,12 arasında olduğu belirlenmiştir. Üretimde kullanılan patates çeşidinin patates dolması yemeğinin lezzet değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeklerinin lezzet deęerinin en dūşük %3 ve en yūysek %3,95 olduęu tespit edilmiřtir. Patates boranisi yemeęinin ūretiminde kullanılan farklı uygulamasının ūrneklerin lezzet deęeri ūzerinde etkisinin istatistiksel olarak ūnemli olduęu belirlenmiřtir ($p<0,05$).

Arařtırma kapsamında ūretilen patates mihlası yemeęinin koku ortalama deęerinin mor patatesten ūretilenlerde (D1) %4,09 ve geleneksel patatesten ūretilenlerde (D2) %3,65 olduęu belirlenmiřtir. Patates mihlası ūretiminde farklı çeřitlerde patates kullanımının yemeklerin lezzet deęeri ūzerine olan etkisinin ūnemsiz olduęu tespit edilmiřtir ($p>0,05$).

Tablo 19. Yemeklerin Lezzet Özellikleri

Örnek*	Ūretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.09	3.36	3.59	3.35±0.250	0.417	-3.438	0.026*
A2	3.77	3.95	4.09	3.94±0.160			
B1	3.95	3.5	4.00	3.82±0.275	0.481	-1.507	0.206
B2	4.05	4.36	3.95	4.12±0.214			
C1	3.00	3.36	3.05	3.14±0.195	0.000	-3.621	0.022*
C2	3.95	3.55	3.68	3.73±0.204			
D1	4.05	4.09	4.14	4.09±0.045	10.785	2.048	0.110
D2	3.23	3.91	3.82	3.65±0.369			

*($p<0,05$).

*A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mihlası ve D2: geleneksel patates mihlası.

5.2.5. Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Özellikleri

Araştırma kapsamında yapılan yemeklerin genel beğeni değerleri Tablo 20'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde patates şilesi (A1 ve A2) yemeklerinin kabul edilebilirlik değerinin %3,37 ile %3,95 arasında olduğu tespit edilmiştir. Yapılan istatistiksel analiz sonucunda patates çeşitinin patates şilesi yemeğinin genel kabul edilebilirlik değerine olan etkisinin ūnemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Patates dolması yemeęinin ortalama genel beęeni deęerinin mor patatesten ūretilende (B1) %3,68 ve sarı patatesten ūretilende (B2) %4,12 olduęu belirlenmiřtir. Ūretimde kullanılan patates çeřitinin patates dolması yemeęinin genel kabul

edilebilirlik değerine olan etkisi istatistiksel olarak önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Patates boranisi (C1 ve C2) yemeklerinin lezzet değerinin en düşük %2,86 ve en yüksek %3,95 olduğu tespit edilmiştir. Patates boranisi yemeğinin üretiminde kullanılan farklı uygulamasının örneklerin genel kabul edilebilirlik değeri üzerinde etkisinin istatistiksel önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Araştırma kapsamında üretilen patates mıhlası yemeğinin koku değerinin ortalama mor patatesten üretilenlerde (D2) %4,05 ve geleneksel patatesten üretilenlerde (D2) %3,50 olduğu belirlenmiştir. Patates mıhlası üretimde farklı çeşitlerde patates kullanımının yemeklerin genel kabul edilebilirlik değeri üzerine olan etkisinin önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tablo 20. Yemeklerin Genel Kabul Edilebilirlik Özellikleri

Örnek*	Üretim			Ortalama	F	t	Sig. (2-tailed)
	1	2	3				
A1	3.37	3.41	3.64	3.44±0.187	0.056	-2.656	0.057
A2	3.64	3.86	3.95	3.82±0.159			
B1	3.86	3.36	3.82	3.68±0.278	3.735	-2.513	0.066
B2	4.05	4.27	4.05	4.12±0.127			
C1	2.86	3.55	3.18	3.20±0.345	0.864	-2.524	0.065
C2	3.95	3.68	3.64	3.76±0.169			
D1	3.91	4.32	3.91	4.05±0.237	0.305	2.261	0.087
D2	3.14	3.82	3.55	3.50±0.342			

**A1: mor patates şilesi, A2: geleneksel patates şilesi, B1: mor patates dolması, B2: geleneksel patates dolması, C1: mor patates boranisi, C2: geleneksel patates boranisi, D1: mor patates mıhlası ve D2: geleneksel patates mıhlası.

5.3. Göz Takip Analizine İlişkin Bulgular

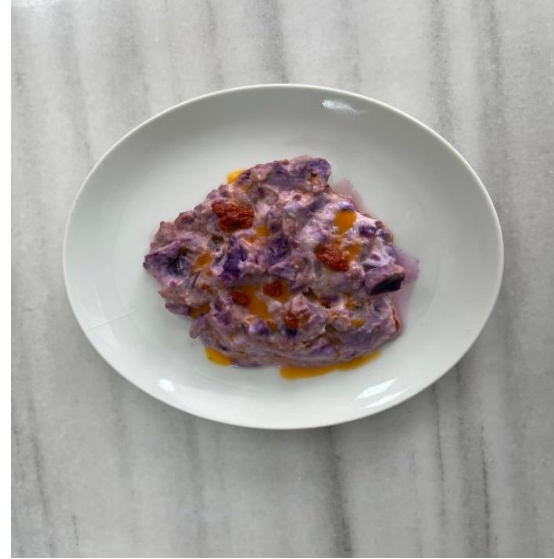
5.3.1. Borani Yemeğine İlişkin Isı Haritaları

Borani yemeği özellikle Doğu Anadolu ve İç Anadolu mutfaklarında görülen, sebze veya bakliyatların üzerine yoğurt dökülerek tüketilen bir yemektir. Patates boranisi, haşlanmış patatesin, sarımsaklı yoğurtla karıştırılması ve üzerine kızdırılmış tereyağlı sos dökülmesiyle yapılan bir yemek olarak bilinmektedir. Patates boranisi,

özellikle ekonomik koşulların zor olduğu dönemlerde tasarruflu, besleyici ve doyurucu bir yemek olarak halkın sofrasında yer bulmuştur. Görsel 16.'de geleneksel patates boranisi ve Görsel 17.'de mor patates ile yapılan versiyonu yer almaktadır.

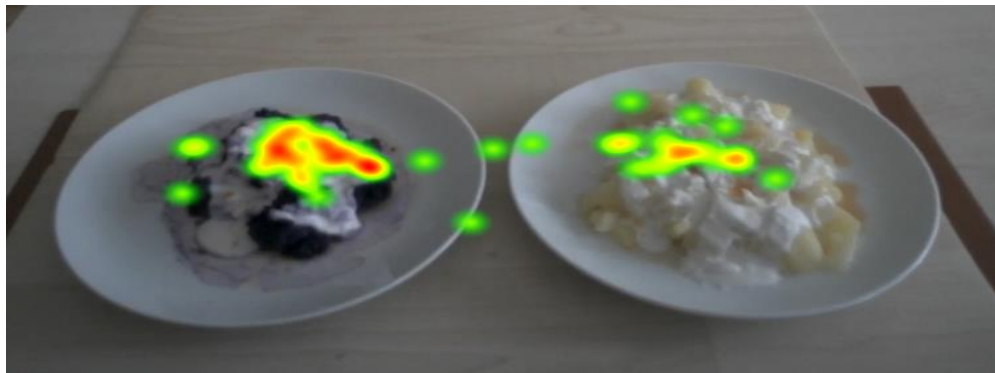


Görsel 16. Geleneksel Patates Borani



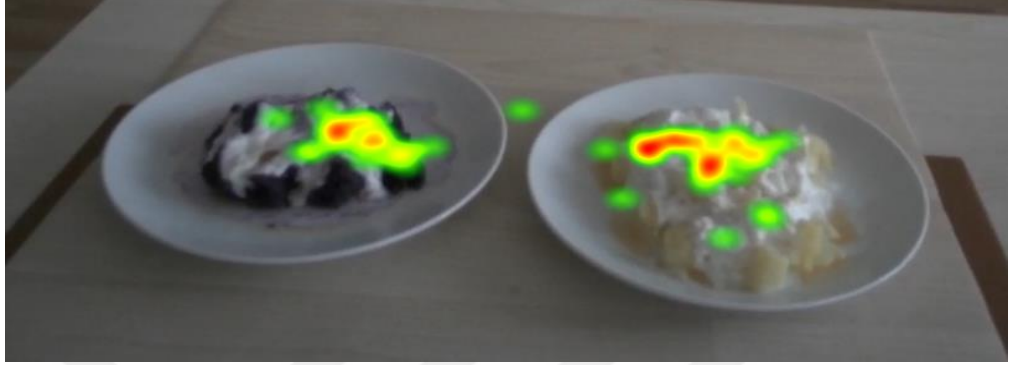
Görsel.17. Mor Patates ile Yapılan Patates Boranisi

Katılımcı 1.'in borani yemeğine ilişkin ısı haritası görsel 18.'de yer almaktadır. Isı haritası incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine yoğunlaştığı görülmektedir. Katılımcıya bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorulduğunda mor patates ile yapılan borani yemeğini daha ilgi çekici bulduğu, bu nedenle o yemeğin görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



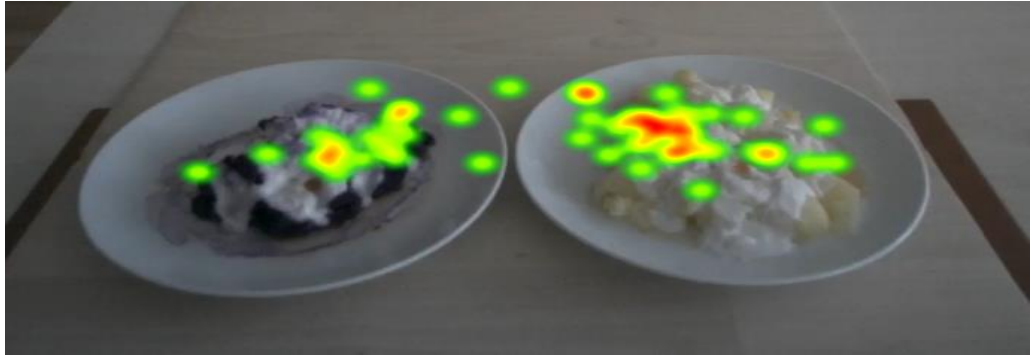
Görsel 18. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 2.'ye ait ısı haritası görsel 19'te yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının her iki yemeğe de yoğunlaştığı ancak geleneksel borani yemeğine diğer yemekten biraz daha fazla odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı bu yemeklerden geleneksel borani yemeğini görsel olarak daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



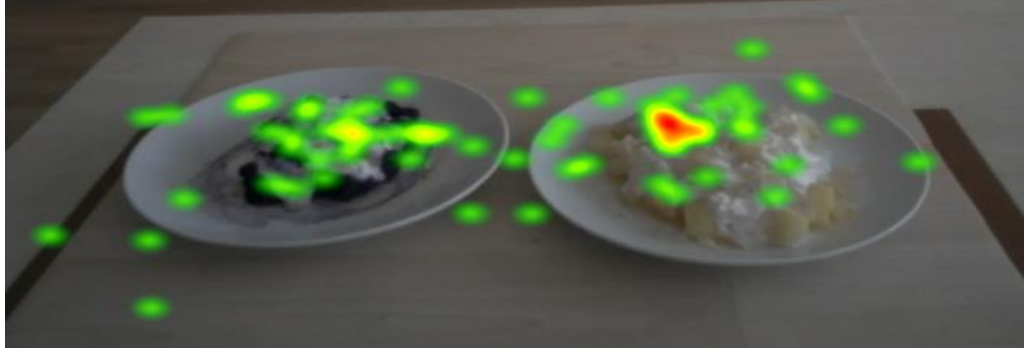
Görsel 19. Katılımcı 2.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 3.'e ait ısı haritası görsel 20.'te yer almaktadır. Görsele göre katılımcı geleneksel borani yemeğine daha fazla odaklanma yaşamış, bu yemeklerden yine geleneksel olanı görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



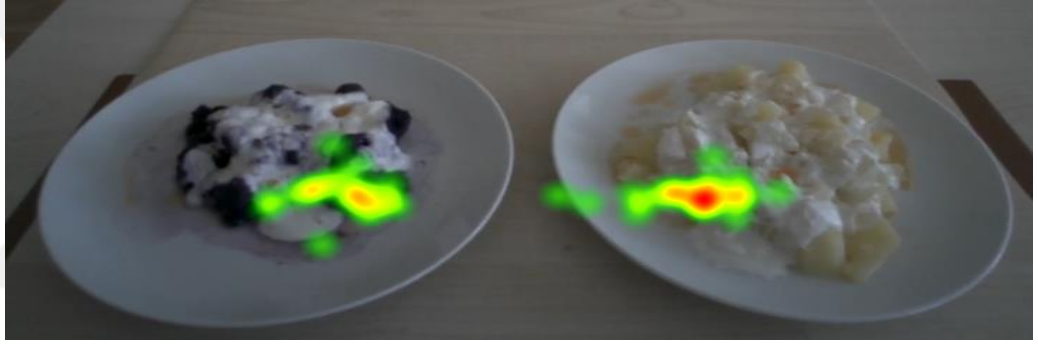
Görsel 20. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 4.'ün ısı haritası görsel 21'da verilmiştir. Katılımcının geleneksel borani yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı ve yine bu yemeği görsel olarak daha çok beğendiği belirlenmiştir.



Görsel 21. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 5.'in ısı haritası görsel 22.'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının yine geleneksel boraniye odaklandığı ve görsel olarak bu yemeği daha çok beğendiği tespit edilmiştir.



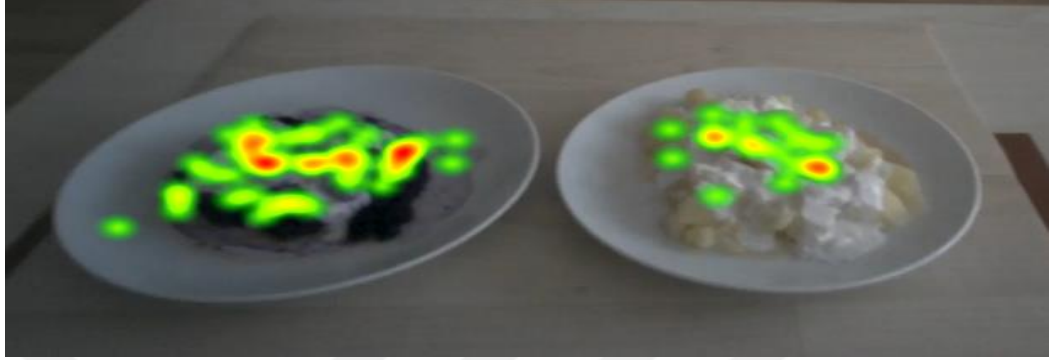
Görsel 22. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 6.'ya ait ısı haritası görsel 23'de verilmiştir. Görsele bakıldığında odaklanmanın geleneksel boraniye olduğu, görsel olarak ise yine geleneksel boraninin beğenildiği ifade edilmiştir.



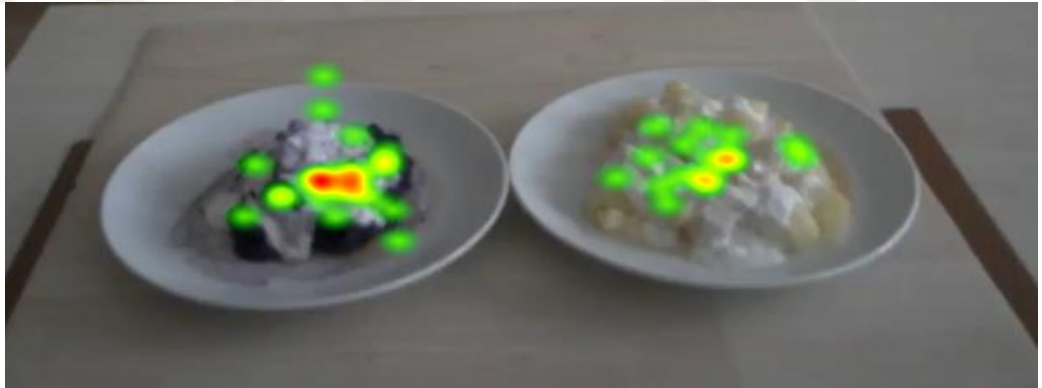
Görsel 23. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 7.'ye ait ısı haritası görsel 24.'da yer almaktadır. Katılımcı mor patates ile yapılan borani yemeğine daha fazla odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı görsel olarak mor patates ile yapılan boraniyi daha çok beğendiğini belirtmiştir.



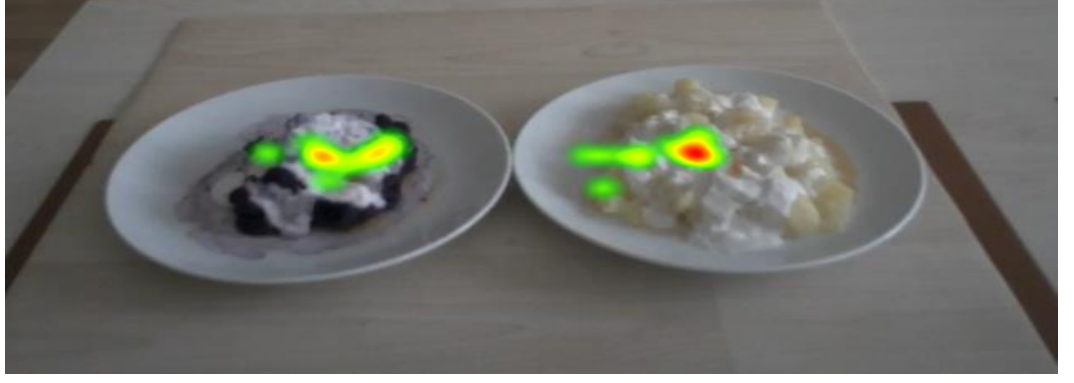
Görsel 24. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 8.'e ait ısı haritası görsel 25'da verilmiştir. Katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklandığı ve görsel olarak da bu yemeği beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



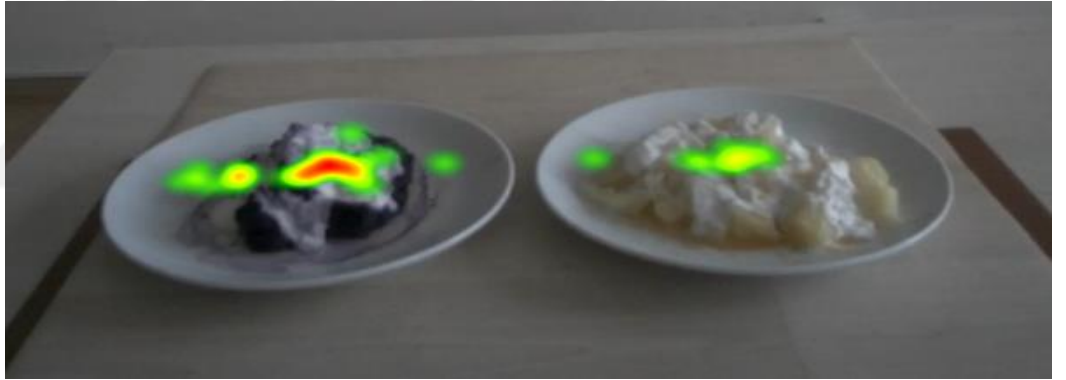
Görsel 25. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 9'a ait ısı haritası görsel 26'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının yoğun odaklanmayı geleneksel borani yemeğinde yaşadığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini daha çok beğendiğini belirtmiştir.



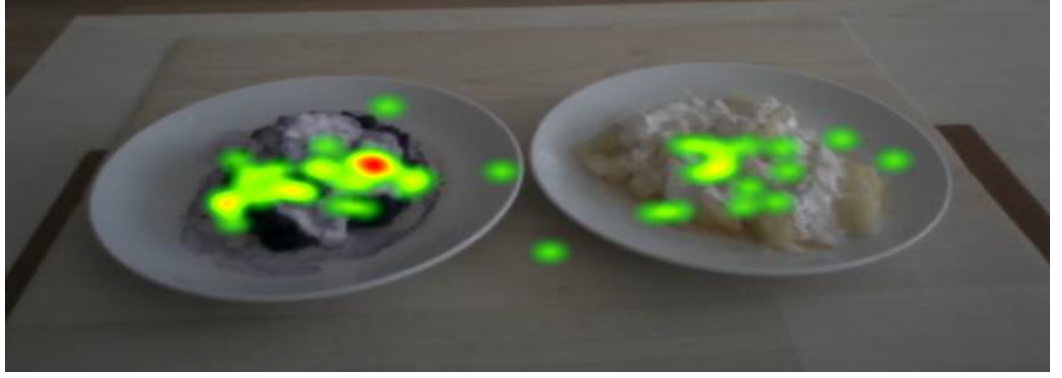
Görsel 26. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 10.'un ısı haritası görsel 27'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine oldukça fazla odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak ise yine mor patates ile yapılan boraniyi beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 27. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 11.'e ait ısı haritası görsel 28'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan boraniye odaklanmış ve yemekler arasında görsel olarak mor patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



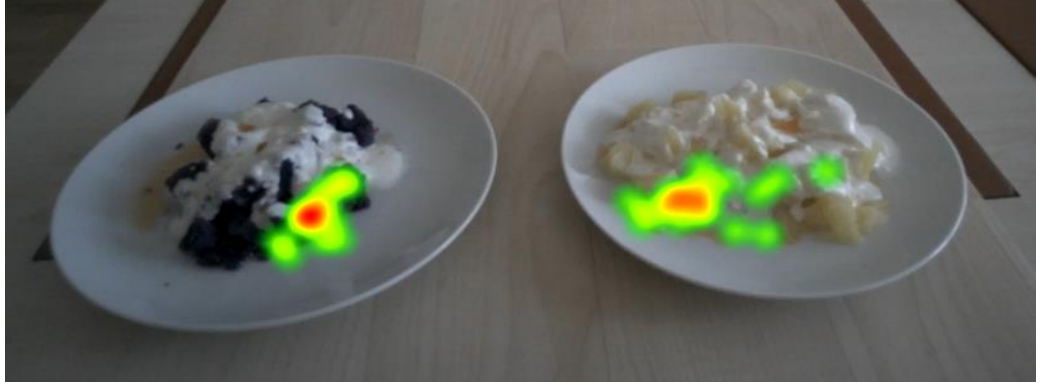
Görsel 28. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 12.'nin ısı haritası görsel 29'te görülmektedir. Görsele göre katılımcı mor patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla odaklanmıştır. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 29. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 13.'e ait ısı haritası görsel 30'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcının mor patatese odaklanma yaşadığı ancak kendisine sorulan soruya cevap olarak geleneksel patates boranisini daha fazla beğendiğini belirttiği sonucuna ulaşılmıştır.



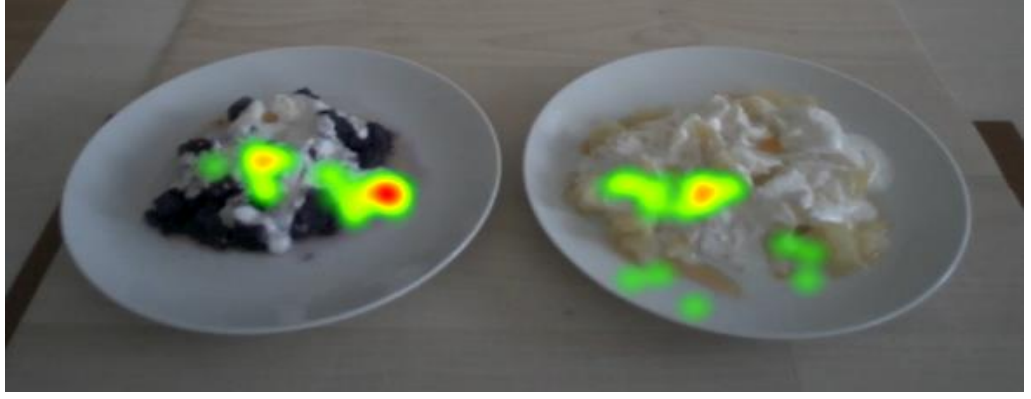
Görsel 30. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 14'ün ısı haritası görsel 31'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Aynı Görselde katılımcı mor patates ile yapılan boraniyi görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 31. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 15'in ısı haritası görsel 32'de verilmiştir. Görsel incelendiğinde katılımcı mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklanmıştır. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel borani yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



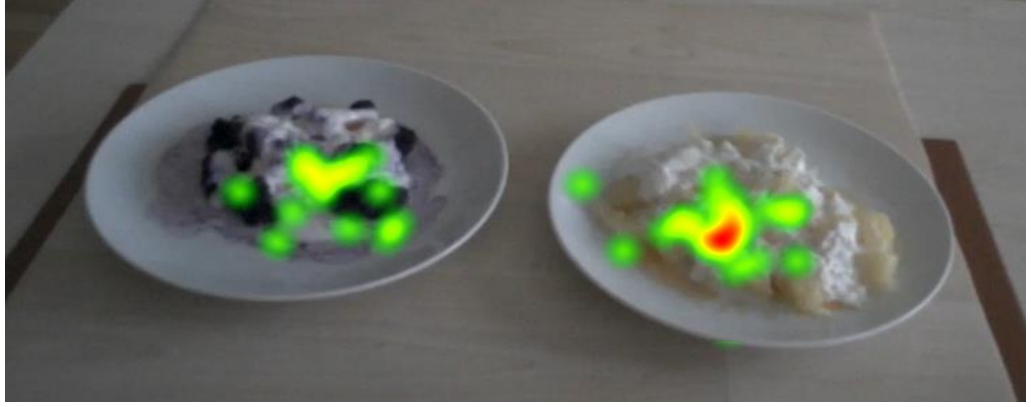
Görsel 32. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 16.'ya ait ısı haritası görsel 33'de yer almaktadır. Görsele göre katılımcının mor patates ile yapılan boraniye odaklandığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak da mor patates ile yapılan yemeği beğendiğini belirtmiştir.



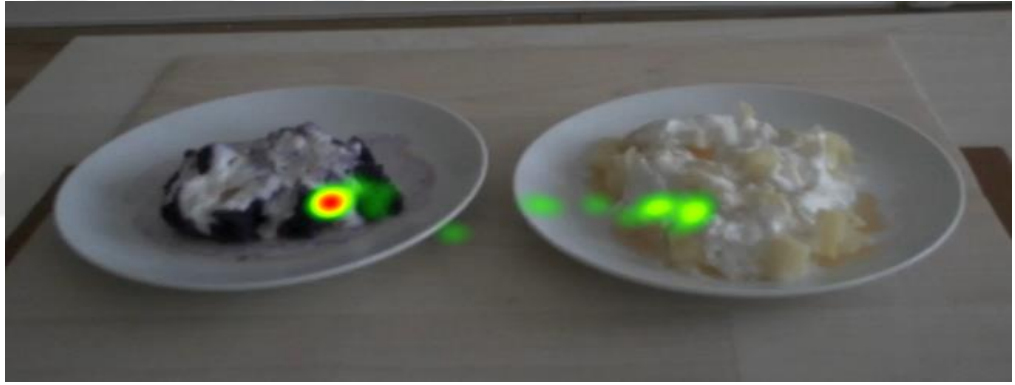
Görsel 33. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 17'nin ısı haritası görsel 34'da gösterilmektedir. Görsel incelendiğinde katılımcı geleneksel borani yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı görsel olarak mor patates ile yapılan borani yemeğini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 34. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 18.'in ısı haritası görsel 35.'dedir. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini beğendiğini belirtmiştir.



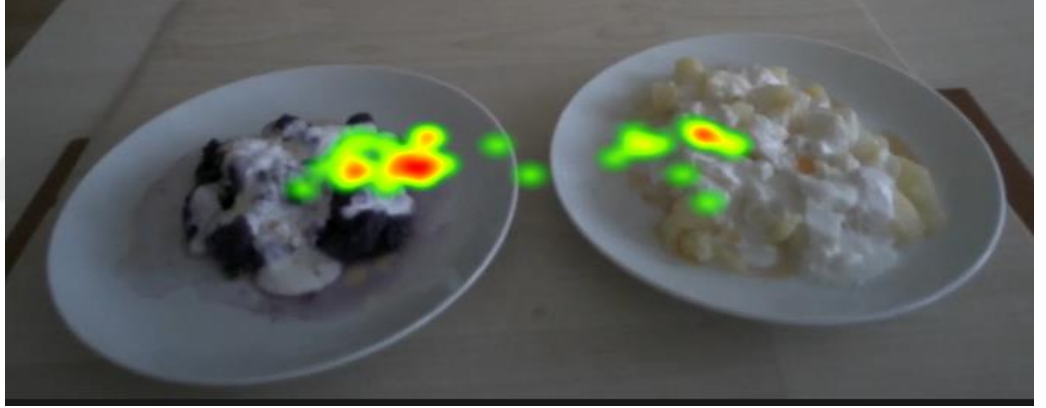
Görsel 35. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 19.'a ait ısı haritası (görsel 36) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine yoğun odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Ancak bu yoğunlaşma her ne kadar mor patates ile yapılan borani yemeğine olsa da katılımcı geleneksel borani yemeğinin görselini daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 36. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 20'ye ait ısı haritası (görsel 37) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklandığı görülmektedir. Görsel olarak da katılımcının bu yemekler arasında mor patates ile yapılan borani yemeğini diğer yemeğe göre daha fazla beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



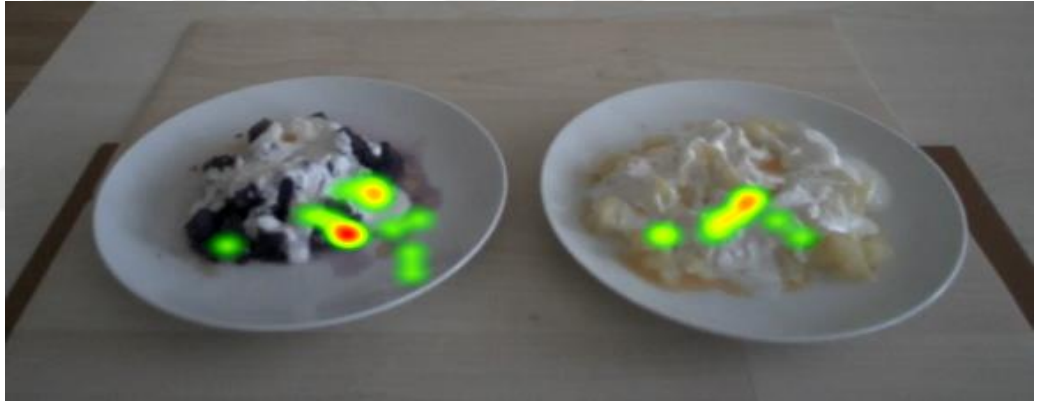
Görsel 37. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 21.'e ait ısı haritası (görsel 38) incelendiğinde katılımcının her iki yemeğe de odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcıya yöneltilen bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorusuna ise katılımcı mor patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



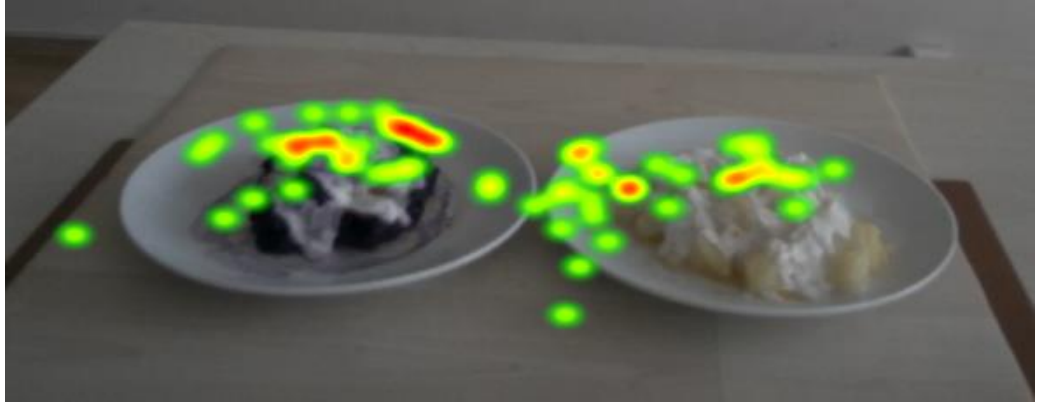
Görsel 38. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 22.'nin ısı haritası (görsel 39) incelendiğinde mor patates ile yapılan yemeğe odaklandığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan borani yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



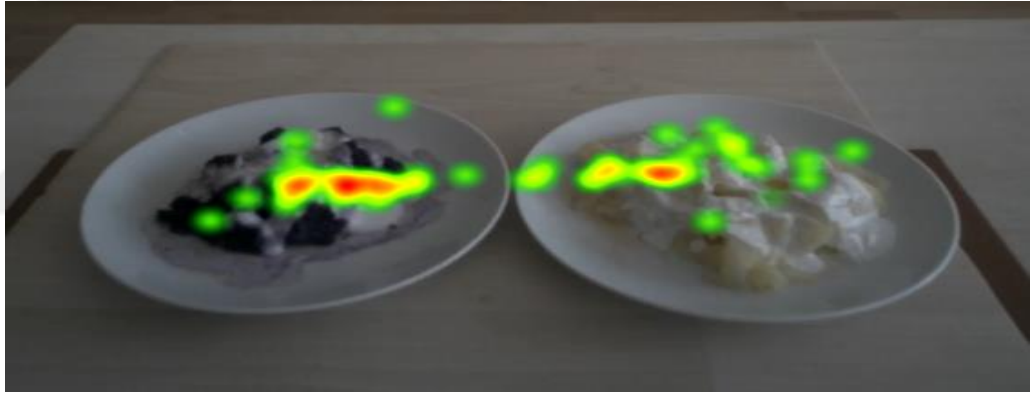
Görsel 39. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 23.'e ait ısı haritası görsel 40.'te yer almaktadır. Görsele göre odaklanma yoğunluğunun mor patates ile yapılan borani yemeğinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı görsel olarak ise geleneksel borani yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



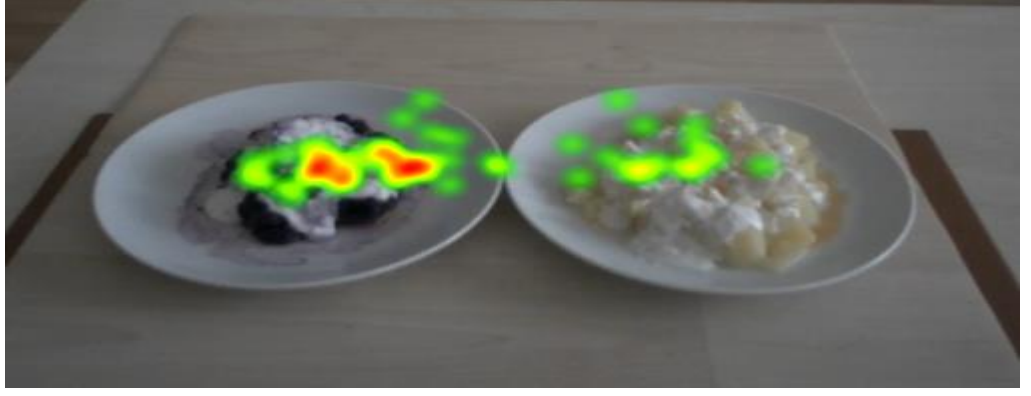
Görsel 40. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 24.'ün ısı haritası (görsel 41) incelendiğinde mor patates ile yapılan borani yemeğine odaklandığı belirlenmiştir. Ancak bu katılımcı da geleneksel borani yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



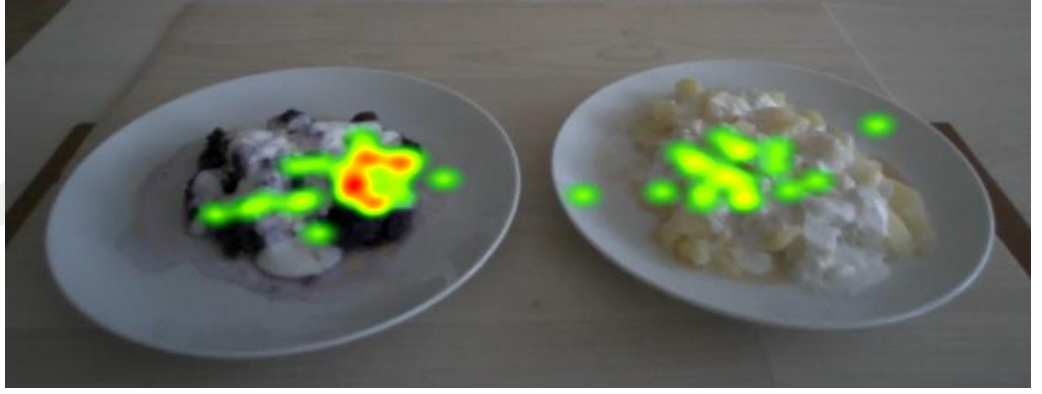
Görsel 41. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 25.'in ısı haritası (görsel 42) incelendiğinde mor patates ile yapılan borani yemeğine yoğun bir odaklanma yaşadığı görülmektedir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 42. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 26.'nın ısı haritası (görsel 43)'na göre mor patates ile yapılan borani yemeğinde yoğunlaşma gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcı görsel olarak da mor patates ile yapılan yemeği beğendiğini ifade etmiştir.



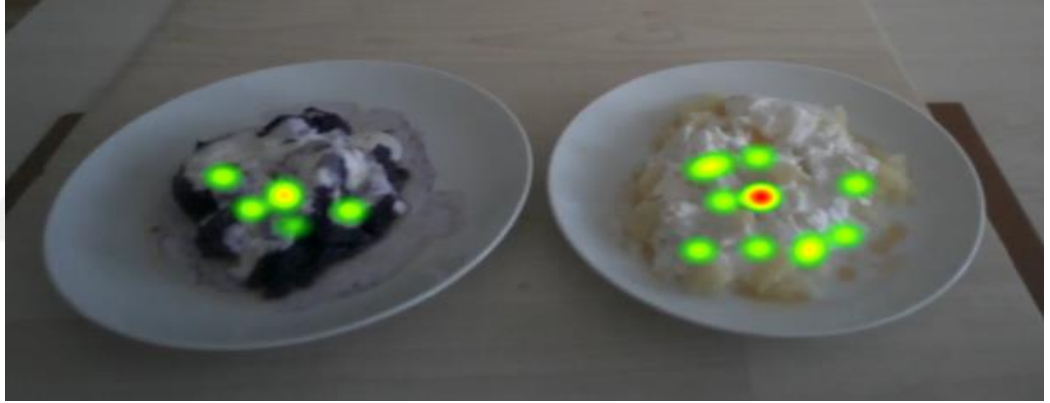
Görsel 43. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 27.'ye ait ısı haritası görsel 44.'da yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla bir yoğunlaşma yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



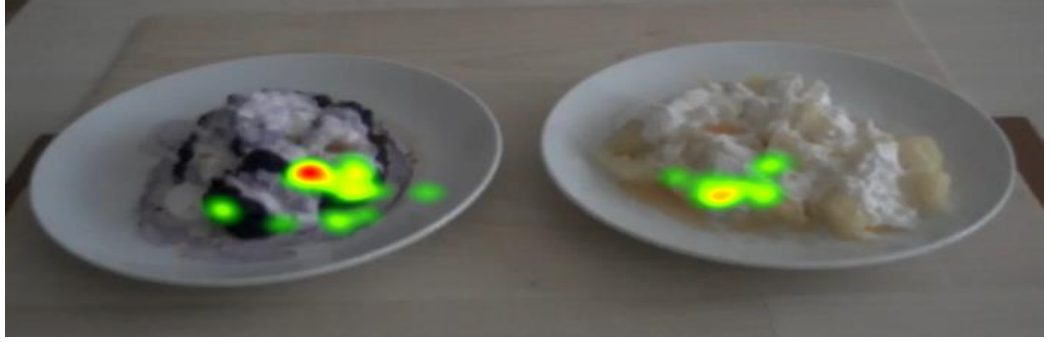
Görsel 44. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 28'in ısı haritası (görsel 45) incelendiğinde geleneksel borani yemeğine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı bu yemeklerde görsel olarak ise mor patates ile yapılan yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 45. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Borani)

Katılımcı 29'un ısı haritası (görsel 46)'na göre mor patates yemeğine yoğunlaşmanın mevcut olduğu görülmektedir. Ancak katılımcı geleneksel boraninin görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 46. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Borani)

Erzurum iline ait patates boranisi yemeğine yönelik göz izleme veri sonuçları ve yarı yapılandırılmış görüşme sonuçlarına yönelik olarak hazırlanmış Tablo 21'de aşağıda yer almaktadır.

Tablo 21. Borani Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar

	Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk		Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk
Katılımcı 1			√	Katılımcı 16			√
Katılımcı 2			√	Katılımcı 17			X
Katılımcı 3			√	Katılımcı 18			√
Katılımcı 4			√	Katılımcı 19			X
Katılımcı 5			√	Katılımcı 20			√
Katılımcı 6			√	Katılımcı 21			√
Katılımcı 7			√	Katılımcı 22			X
Katılımcı 8			√	Katılımcı 23			X
Katılımcı 9			X	Katılımcı 24			X
Katılımcı 10			√	Katılımcı 25			√
Katılımcı 11			√	Katılımcı 26			√
Katılımcı 12			√	Katılımcı 27			√
Katılımcı 13			X	Katılımcı 28			X
Katılımcı 14			√	Katılımcı 29			X
Katılımcı 15			X				
Mor Patates ile Yapılan Borani Yemeği				Geleneksel Borani Yemeği			

Mor renk: mor patates ile yapılan yemekleri

Beyaz renk: katılımcının kararsız kaldığını,

Sarı renk: geleneksel patates ile yapılan yemekleri temsil etmektedir.

Erzurum'un yöresel yemeği olan patates boranisine ilişkin göz takip sonuçlarına göre katılımcıların 13 mor patates ile yapılan borani yemeğine yoğunlaşmışlardır. Bu durumda katılımcıların daha önce deneyimlemedikleri, görmedikleri ve tatmadıkları bu yemeklerde merak duygusunun ön plana çıktığı bu yemekleri renginden ve görüntüsünden dolayı daha ilgi çekici buldukları tahmin edilmektedir. Geleneksel patates dolması yemeğine yoğunlaşanların sayısı ise beştir. Bu katılımcılar ise kültürel kimlik ve aidiyet duygusu, alışkanlık, duygusal konfor, duygusal memnuniyet vb. sebeplerden dolayı bu yemekleri tercih ettikleri benimsenen yeme alışkanlığının tercihlerini etkiledikleri görülmektedir. Bu iki tercihin yanı sıra katılımcıların yarısına yakını aynı yemeğe yoğunlaştığı gibi Görsel olarak da aynı yemeği beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak % 75'lik kısım farklı bir yemeğe yoğunlaşmış ve farklı bir yemeğin Görselini beğenmişlerdir. Bu kapsamda bu katılımcıların da gelenekselci veya yeniliklere açık bireyler olup olmadıklarına göre birtakım değişkenlerle bu sebepler araştırılmalıdır.

5.4. Patates Dolması Yemeğine İlişkin Isı Haritaları

Doğu Anadolu'ya ait olan patates dolması Erzurum ve ilçelerinde sofralarda en çok tüketilen yemeklerden biridir. Halka olarak dilimlenen patatesler arasına hazırlanan kıymalı harç konulduktan sonra salça sosuyla pişirilen bu yemek yanında yoğurt ile servis edilir. Görsel 47.'de geleneksel patates dolması ve görsel 48.'de mor patates ile yapılan versiyonu yer almaktadır.



Görsel 47. Geleneksel Patates Dolması Görsel



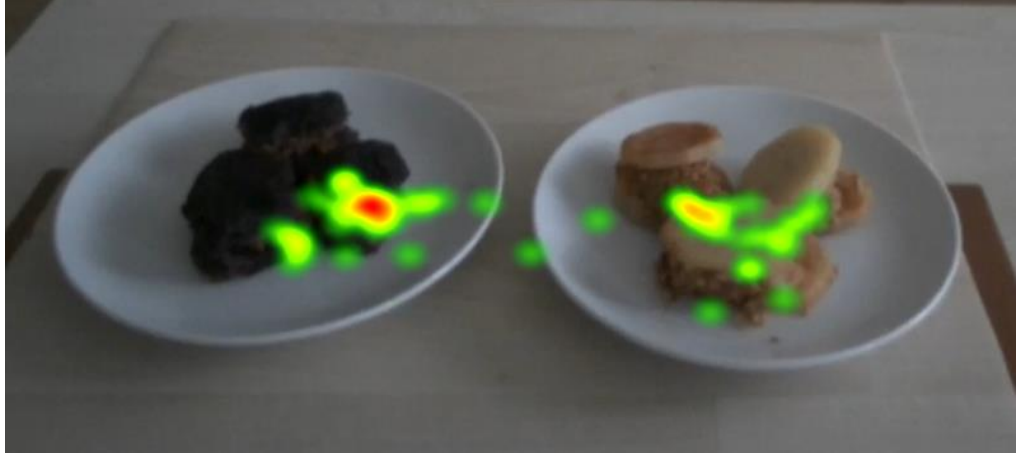
Görsel 48. Mor Patatesle Yapılan Patates Dolması

Katılımcı 1.'in patates dolması yemeğine ilişkin ısı haritası görsel 49'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel mor patatesle yapılan patates dolması yemeğine diğer yemekten daha fazla odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı bu yemeklerden geleneksel patates dolması yemeğini görsel olarak daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



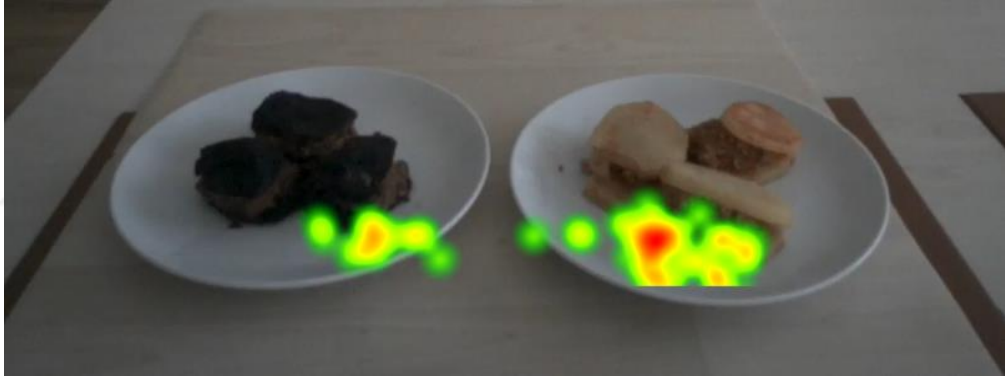
Görsel 49. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 2.'ye ait ısı haritası görsel 50.'te yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan patates dolması yemeğine diğer yemekten biraz daha fazla odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı bu yemeklerden geleneksel patates dolması yemeğini görsel olarak daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



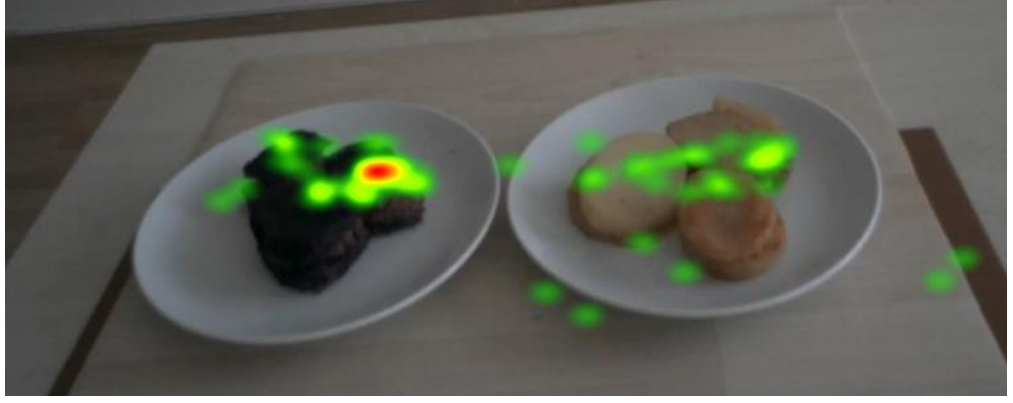
Görsel 50. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 3.'e ait ısı haritası görsel 51 yer almaktadır. Görsele göre katılımcı geleneksel patates dolması yemeğine daha fazla odaklanma yaşamış, bu yemeklerden yine geleneksel olanı görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



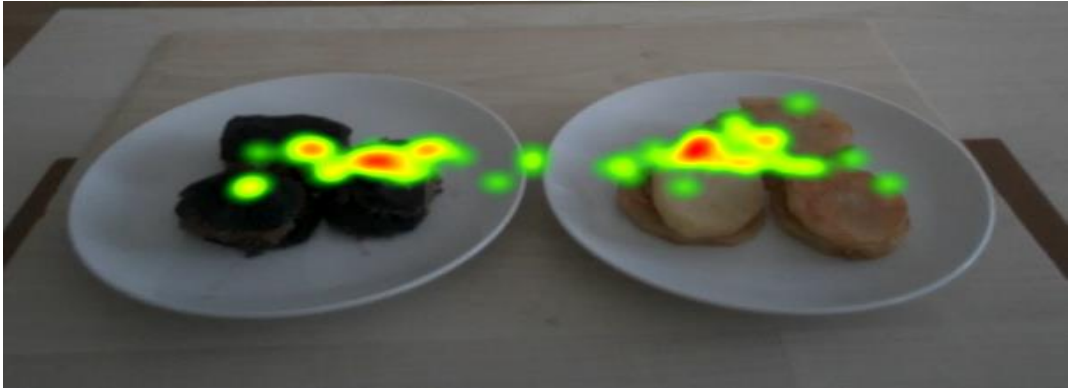
Görsel 51. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 4.'ün ısı haritası görsel 52'da verilmiştir. Katılımcının mor patatesle yapılan patates dolması yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı fakat geleneksel patates dolması yemeğini görsel olarak daha çok beğendiği belirlenmiştir.



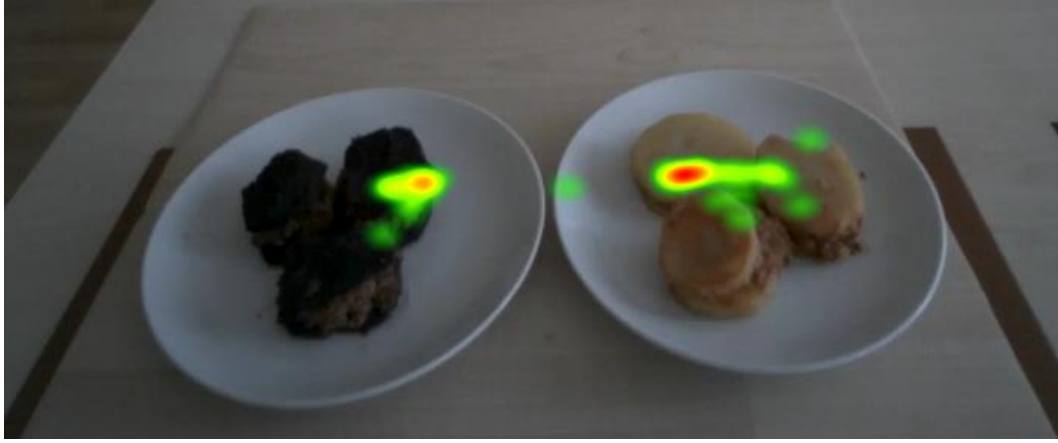
Görsel 52. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 5.'in ısı haritası görsel 53'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının görsele göre katılımcı her iki yemeğe de yoğunlaştığı yemekler arasında kararsız kaldığını söyleyerek yine geleneksel olanı görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



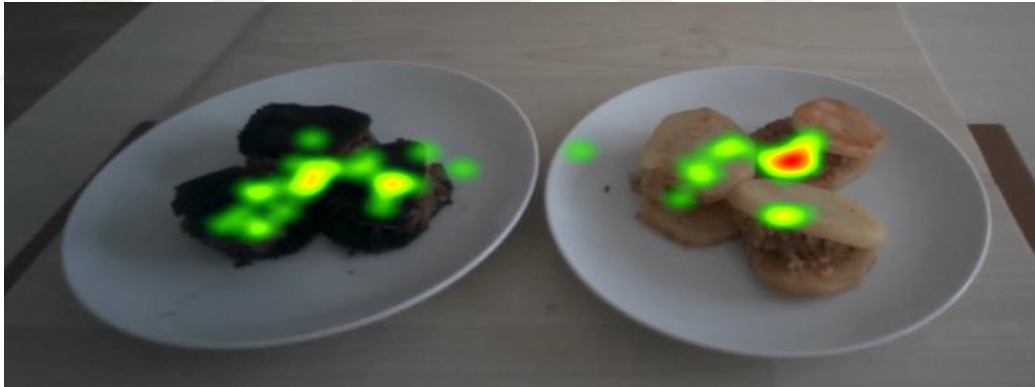
Görsel 53. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 6.'ya ait ısı haritası görsel 54'de verilmiştir. Görsel incelendiğinde Katılımcı geleneksel patates ile yapılan borani yemeğine daha fazla odaklanma yaşamıştır. Katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan geleneksel patates dolmasını beğendiğini belirtmiştir.



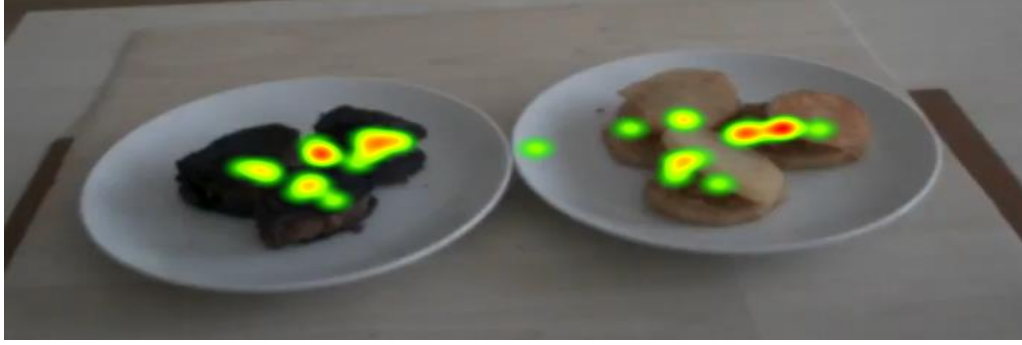
Görsel 54. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 7.'ye ait ısı haritası görsel 55'de yer almaktadır. Katılımcı geleneksel patates ile yapılan patates dolması yemeğine daha fazla odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan patates dolması daha çok beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 55. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 8.'e ait ısı haritası görsel 56'da verilmiştir. Katılımcının her iki patates ile yapılan yemeğe de odaklandığı ve görsel olarak ise mor patates ile yapılan yemeği beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



Görsel 56. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 9'. a ait ısı haritası görsel 57'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının yoğun odaklanmayı geleneksel patates dolması yemeğinde yaşadığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini daha çok beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 57. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 10.'un ısı haritası görsel 58 de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan patates dolması yemeğine oldukça fazla odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak ise yine mor patates ile yapılan dolmayı beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 58. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 11.'e ait ısı haritası görsel 59'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan dolmaya odaklanmış fakat yemekler arasında görsel olarak ise geleneksel patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 59. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 12.'nin ısı haritası görsel 60'te görülmektedir. Görsele göre katılımcı mor patates ile yapılan yemeğe daha fazla odaklanmıştır. Katılımcı görsel olarak ise geleneksel dolma yemeği beğendiğini belirtmiştir.



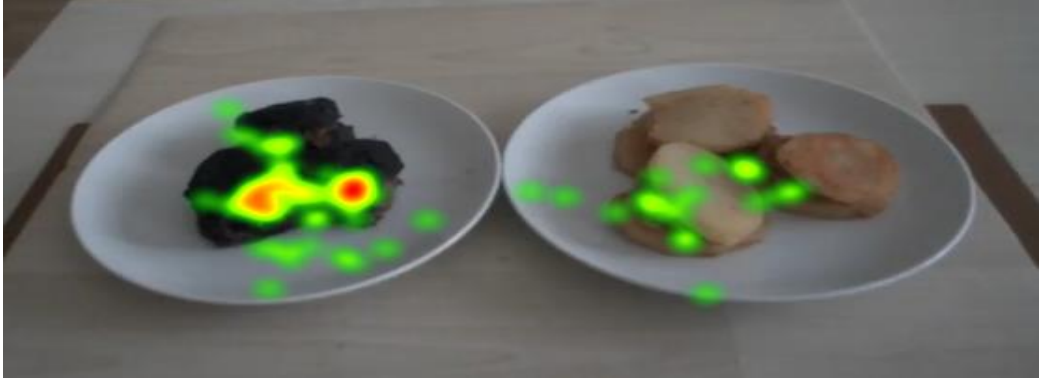
Görsel 60. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 13.'e ait ısı haritası görsel 61'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcının mor patatese oldukça fazla odaklanma yaşadığı ancak kendisine sorulan soruya cevap olarak geleneksel patates dolmasını daha fazla beğendiğini belirttiği sonucuna ulaşılmıştır.



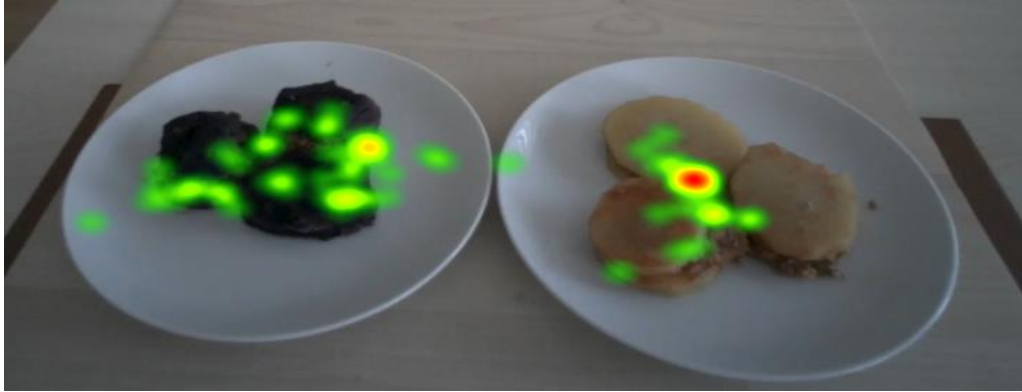
Görsel 61. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 14'ün ısı haritası görsel 62.'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan dolma yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Aynı şekilde katılımcı mor patates ile yapılan patates dolmasını görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



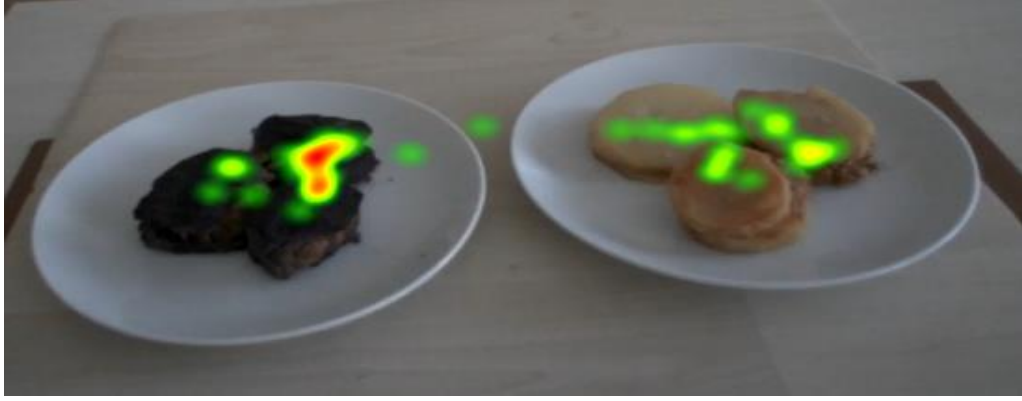
Görsel 62. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 15'in ısı haritası görsel 63.'de verilmiştir. Görsel incelendiğinde katılımcı geleneksel patates ile yapılan patates dolması yemeğine odaklanmıştır. Ancak katılımcı görsel olarak mor olan patates dolması yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



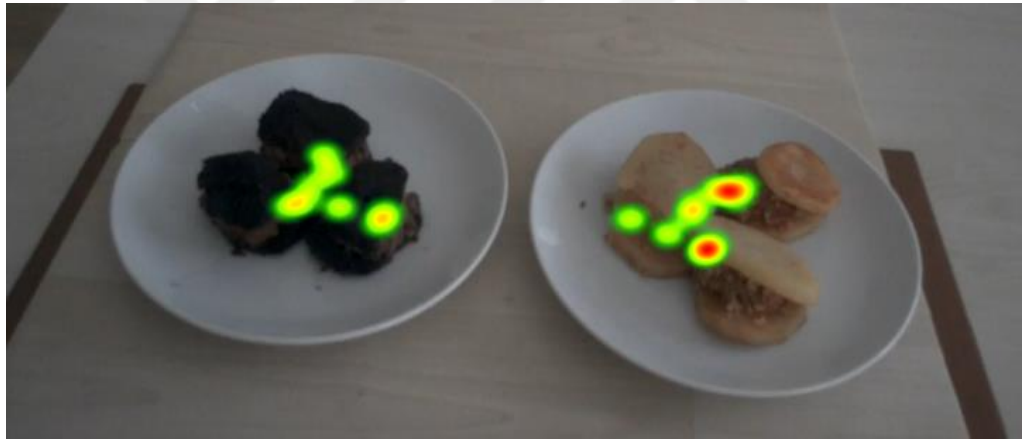
Görsel 63. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 16.'ya ait ısı haritası görsel 64.'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcı mor patates ile yapılan patates dolması yemeğine odaklanmıştır. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel patates dolması yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



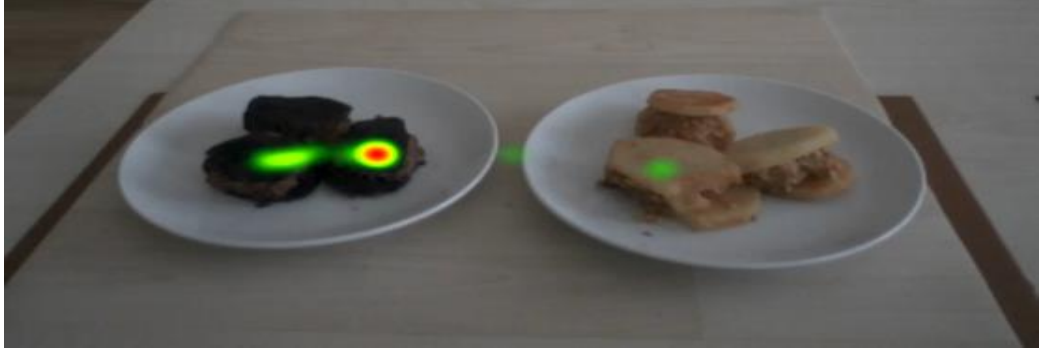
Görsel 64. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 17'nin ısı haritası görsel 65'da gösterilmektedir. Görsel incelendiğinde katılımcı geleneksel dolma yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı görsel olarak mor patates ile yapılan dolma yemeğini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



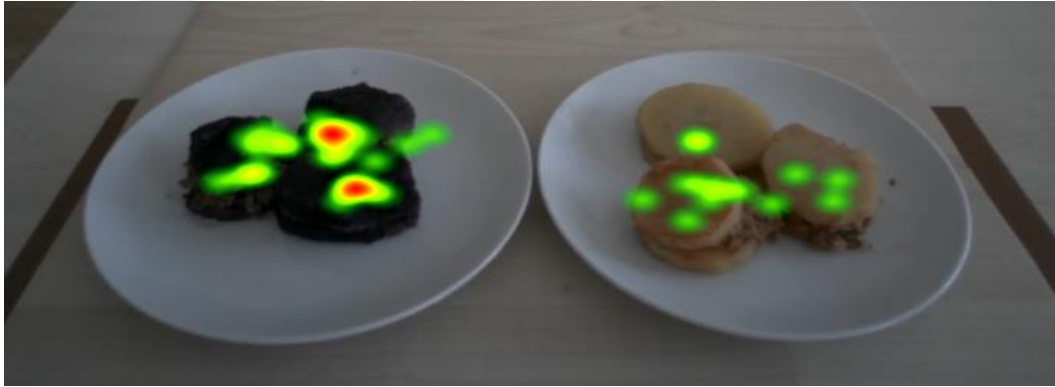
Görsel 65. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 18.'in ısı haritası görsel 66'dedir. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan dolma yemeğine odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini beğendiğini belirtmiştir.



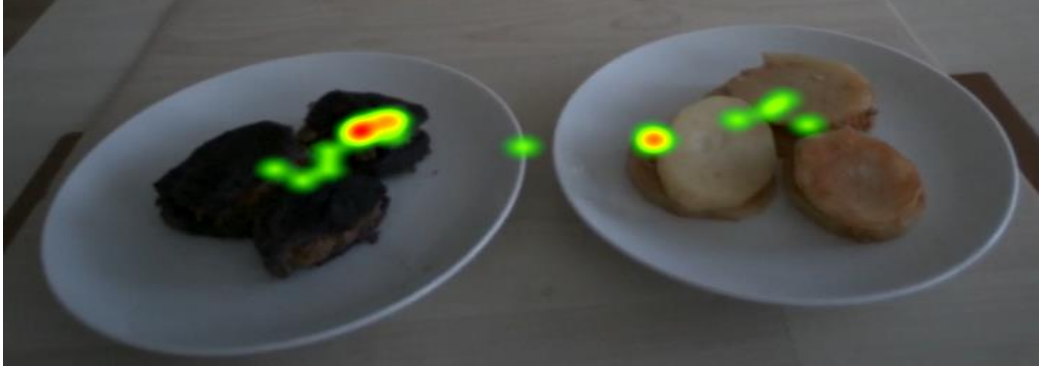
Görsel 66. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 19.'a ait ısı haritası görsel 67.'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan dolma yemeğine yoğun odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Ancak bu yoğunlaşma her ne kadar mor patates ile yapılan dolma yemeğine olsa da katılımcı geleneksel dolma yemeğinin görselini daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



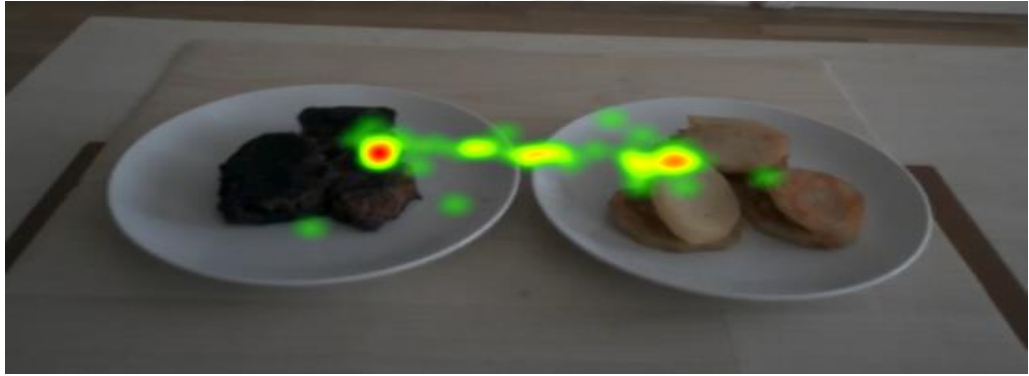
Görsel 67. Katılımcı 19.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 20'ye ait ısı haritası görsel 68'dedir. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan dolma yemeğine daha fazla odaklandığı görülmektedir. Ancak görsel olarak katılımcının geleneksel patates ile yapılan dolma yemeğini diğer yemeğe göre daha fazla beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



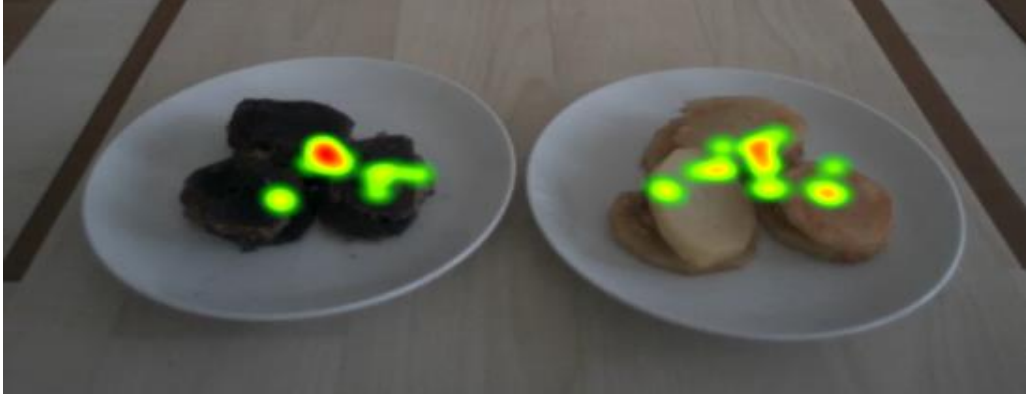
Görsel 68. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 21.'e ait ısı haritası görsel 69'da yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates yemeğine odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcıya yöneltilen bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorusuna ise katılımcı mor patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 69. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 22.'nin ısı haritası (görsel 70) incelendiğinde mor patates ile yapılan yemeğe daha fazla odaklandığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan dolma yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



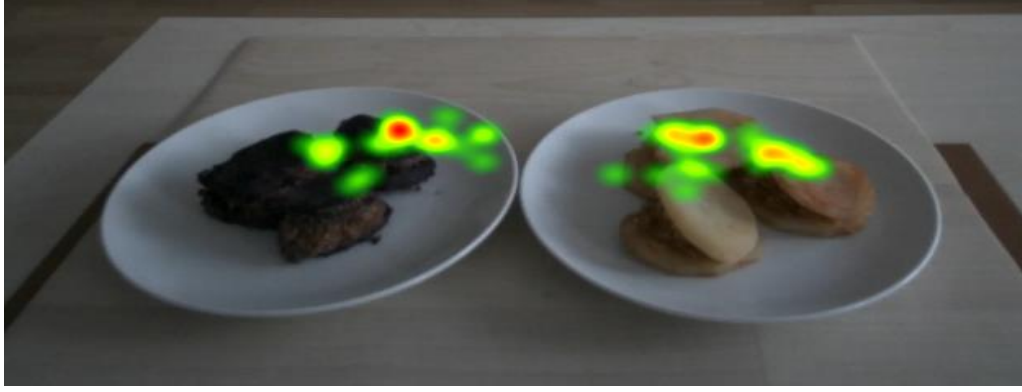
Görsel 70. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 23.'e ait ısı haritası görsel 71' de yer almaktadır. Görsele göre odaklanma yoğunluğunun mor patates ile yapılan dolma yemeğinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı görsel olarak da mor patates ile yapılan dolma yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 71. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 24.'ün ısı haritası (görsel 72) incelendiğinde mor patates ile yapılan dolma yemeğine geleneksel dolma yemeğinden daha fazla odaklandığı belirlenmiştir. Ancak bu katılımcı da geleneksel dolma yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



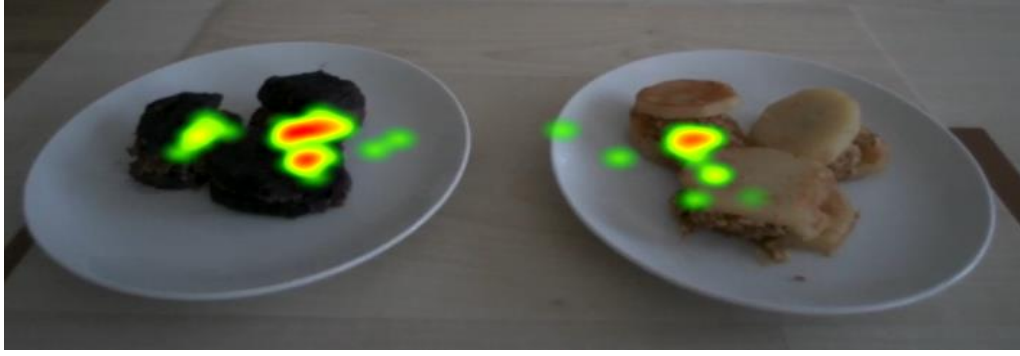
Görsel 72. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 25.'in ısı haritası (görsel 73) incelendiğinde geleneksel patates ile yapılan dolma yemeğine yoğun bir odaklanma yaşadığı görülmektedir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



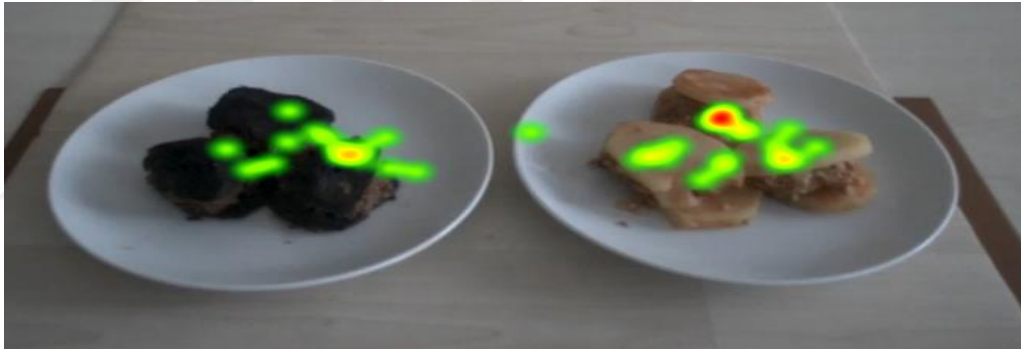
Görsel 73. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 26.'nın ısı haritası (görsel 74)'na göre mor patates ile yapılan dolma yemeğinde yoğunlaşma gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcı görsel olarak da mor patates ile yapılan yemeği beğendiğini ifade etmiştir.



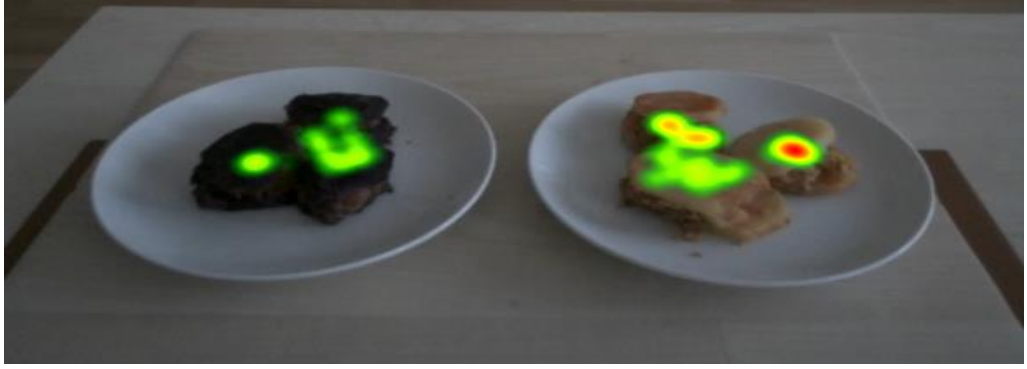
Görsel 74. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 27.'ye ait ısı haritası görsel 75.'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla bir yoğunlaşma yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 75. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 28'in ısı haritası (görsel 76) incelendiğinde geleneksel dolma yemeğine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı bu yemeklerde görsel olarak da geleneksel yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 76. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Katılımcı 29'un ısı haritası (görsel 77)'na göre yoğunlaşmanın her iki yemekte de mevcut olduğu görülmektedir. Ancak katılımcı geleneksel dolma görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 77. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Patates Dolması)

Erzurum iline ait patates dolması yemeğine yönelik göz izleme veri sonuçları ve yarı yapılandırılmış görüşme sonuçlarına yönelik olarak hazırlanmış Tablo 22 aşağıda yer almaktadır.

Tablo 22. Patates Dolması Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar

	Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk		Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk
Katılımcı 1			√	Katılımcı 16			√
Katılımcı 2			√	Katılımcı 17			X
Katılımcı 3			√	Katılımcı 18			√
Katılımcı 4			√	Katılımcı 19			X
Katılımcı 5			√	Katılımcı 20			√
Katılımcı 6			√	Katılımcı 21			√
Katılımcı 7			√	Katılımcı 22			X
Katılımcı 8			√	Katılımcı 23			X
Katılımcı 9			X	Katılımcı 24			X
Katılımcı 10			√	Katılımcı 25			√
Katılımcı 11			√	Katılımcı 26			√
Katılımcı 12			√	Katılımcı 27			√
Katılımcı 13			X	Katılımcı 28			X
Katılımcı 14			√	Katılımcı 29			X
Katılımcı 15			X				
Mor Patates ile Yapılan Dolma Yemeği				Geleneksel Dolma Yemeği			

Mor renk: mor patates ile yapılan yemekleri

Beyaz renk: katılımcının kararsız kaldığını,

Sarı renk: geleneksel patates ile yapılan yemekleri temsil etmektedir.

Erzurum'un yöresel yemeği olan patates dolmasına ilişkin göz takip sonuçlarına göre katılımcıların beşi mor patates ile yapılan dolma yemeğine yoğunlaşmışlardır. Bu durumda katılımcıların daha önce deneyimlemedikleri, görmedikleri ve tatmadıkları bu yemeklerde merak duygusunun ön plana çıktığı bu yemekleri renginden ve görüntüsünden dolayı daha ilgi çekici buldukları tahmin edilmektedir. Geleneksel patates dolması yemeğine yoğunlaşanların sayısı ise altıdır. Bu katılımcılar ise kültürel kimlik ve aidiyet duygusu, alışkanlık, duygusal konfor, duygusal memnuniyet vb. sebeplerden dolayı bu yemekleri tercih ettikleri benimsenen yeme alışkanlığının tercihlerini etkiledikleri görülmektedir. Bu iki tercihin yanı sıra katılımcıların yarısına yakını aynı yemeğe yoğunlaştığı gibi görsel olarak da aynı yemeği beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak %

75'lik kısım farklı bir yemeğe yoğunlaşmış ve farklı bir yemeğin görselini beğenmişlerdir. Bu kapsamda bu katılımcıların da gelenekselci veya yeniliklere açık bireyler olup olmadıklarına göre birtakım değişkenlerle bu sebepler araştırılmalıdır.

5.5. Mıhla Yemeğine İlişkin Isı Haritaları

Patates mıhlası yemeği özellikle Doğu Anadolu mutfaklarında görülen, patatesin soğan ile kavrulması üzerine yumurta eklenmesi ile tüketilen bir yemektir. Erzurum ve çevre ilçelerde neredeyse her sofrada özellikle de kahvaltılık öğününde tüketilen bu yemek yöre halkı tarafından çok sevilerek tüketilmektedir. Görsel 78.'de geleneksel patates boranisi ve Görsel 79.'de mor patates ile yapılan versiyonu yer almaktadır.

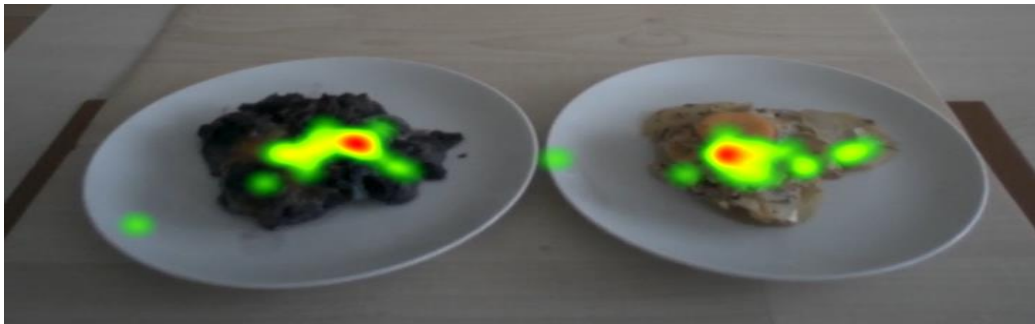


Görsel 78. Geleneksel Patates mıhlası



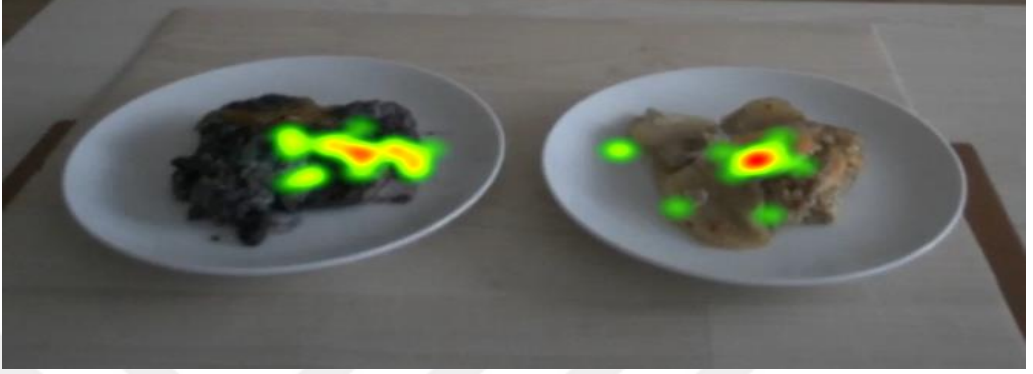
Görsel 79. Mor Patates ile Yapılan Patates mıhlası

Katılımcı 1.'in mıhla yemeğine ilişkin ısı haritası görsel 80'de yer almaktadır. Isı haritası incelendiğinde katılımcının her iki mıhla yemeğine de yoğunlaştığı görülmektedir. Katılımcıya bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorulduğunda kararsızlık yaşadığını fakat geleneksel patates ile yapılan mıhla yemeğinin görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 80. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 2.'ye ait ısı haritası görsel 81'te yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının her iki yemeğe de yoğunlaştığı ancak geleneksel mihla yemeğine diğer yemekten biraz daha fazla odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı bu yemeklerden geleneksel mihla yemeğini görsel olarak daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



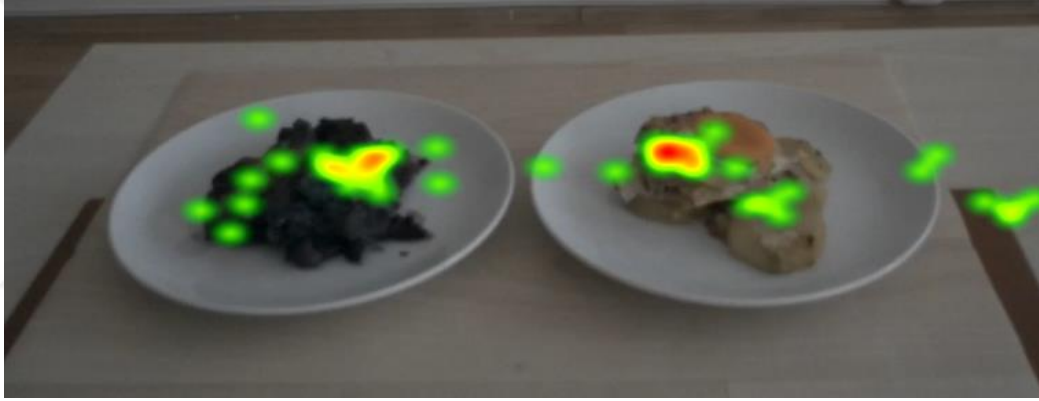
Görsel 81. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 3.'e ait ısı haritası görsel 82'te yer almaktadır. Görsele göre katılımcı geleneksel mihla yemeğine daha fazla odaklanma yaşamış, bu yemeklerden yine geleneksel olanı görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



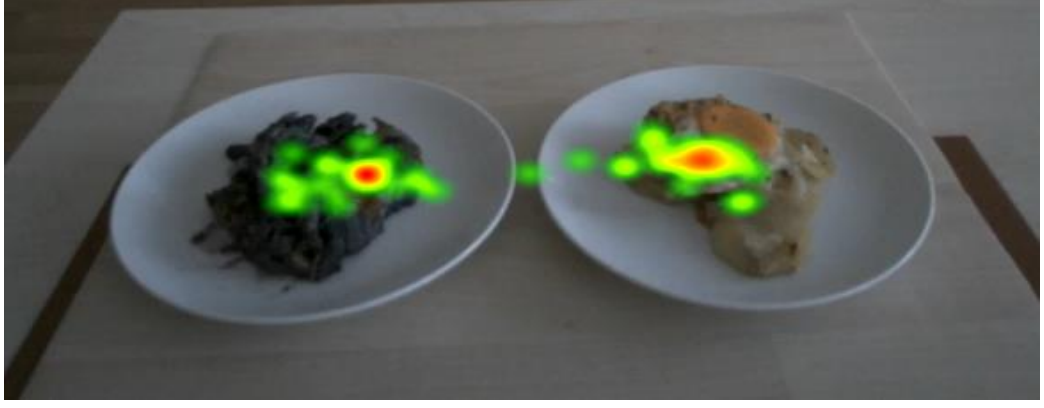
Görsel 82. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 4.'ün ısı haritası görsel 83 de verilmiştir. Katılımcının geleneksel mıhla yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı ve yine bu yemeği görsel olarak daha çok beğendiği belirlenmiştir.



Görsel 83. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 5.'in ısı haritası görsel 84'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının her iki mıhla yemeğine de odaklandığı ancak geleneksel mıhla yemeğine mor patates ile yapılan mıhla yemeğine göre daha fazla odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcının görsel olarak geleneksel mıhla yemeğini daha çok beğendiği ifade etmiştir.



Görsel 84. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 6.'ya ait ısı haritası görsel 85'de verilmiştir. Görsele bakıldığında odaklanmanın geleneksel mihlaya olduğu, görsel olarak ise yine geleneksel mihlayı beğenildiği ifade edilmiştir.



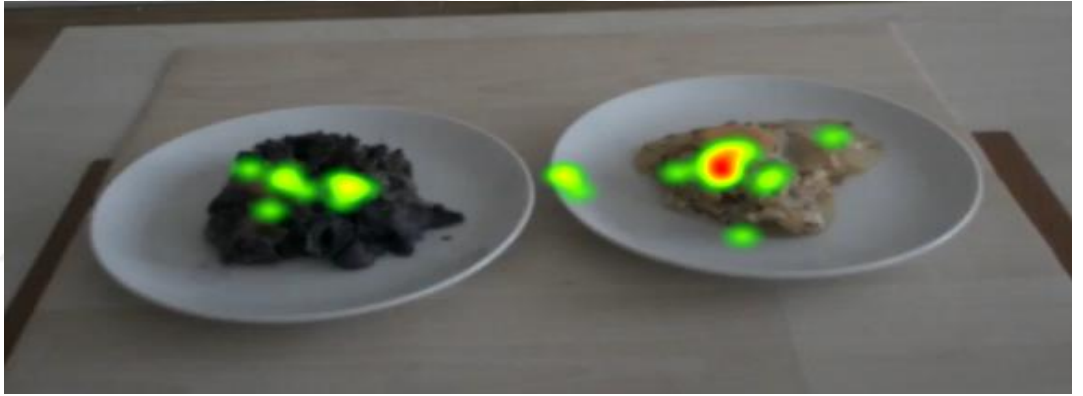
Görsel 85. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 7.'ye ait ısı haritası görsel 86'da yer almaktadır. Katılımcı her iki patates ile yapılan mihla yemeğine de odaklanma yaşamış olup mor patatesle yapılan patates mihlasına daha fazla odaklanmasına rağmen katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan mihlayı daha çok beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 86. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 8.'e ait ısı haritası görsel 87'da verilmiştir. Katılımcının geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğine odaklandığı ve görsel olarak da bu yemeği beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



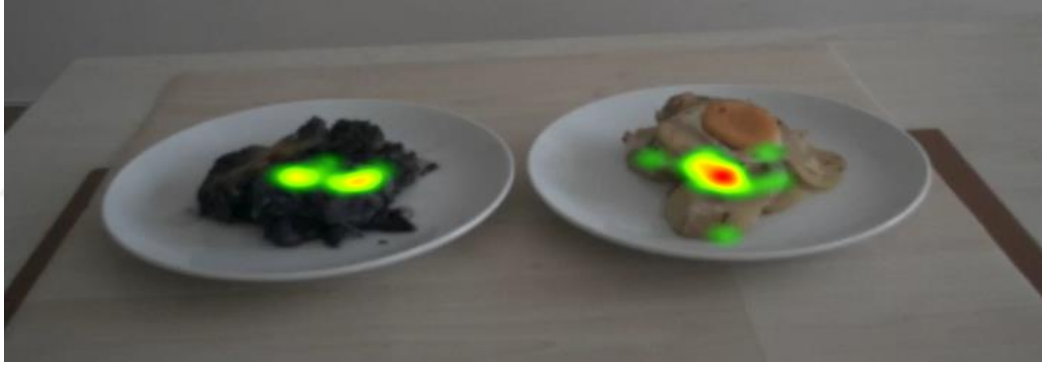
Görsel 87. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 9'a ait ısı haritası görsel 88'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının yoğun odaklanmayı mor patatesli mihla yemeğinde yaşadığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda mor patates ile yapılan yemeğin görselini daha çok beğendiğini belirtmiştir.



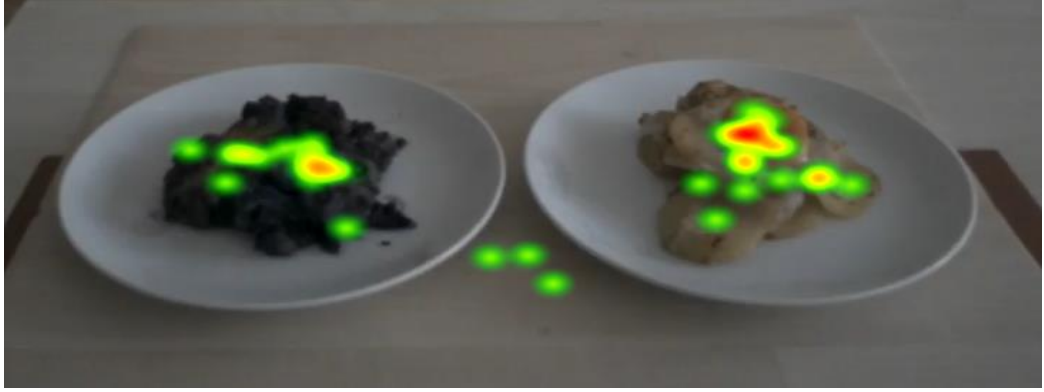
Görsel 88. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 10.'un ısı haritası görsel 89'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğine oldukça fazla odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak ise yine geleneksel patates ile yapılan mihlayı beğendiğini ifade etmiştir.



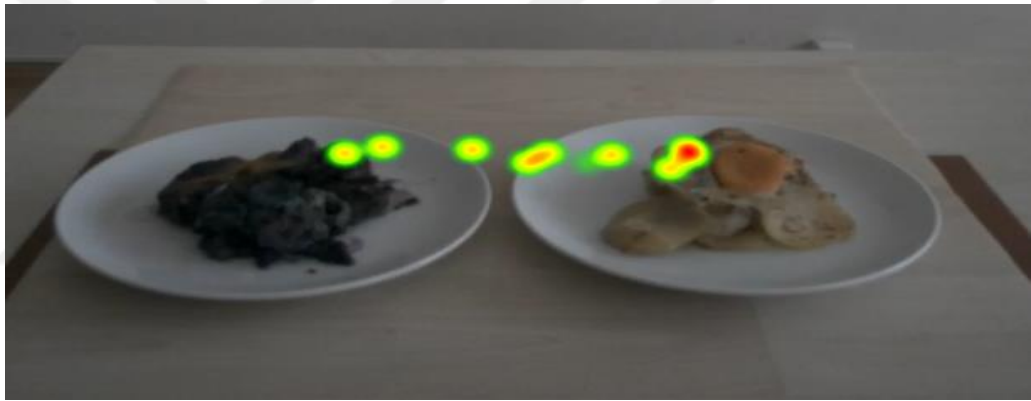
Görsel.89. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 11.'e ait ısı haritası görsel 90'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcı geleneksel patates ile yapılan mihlaya daha fazla odaklanmış ve yemekler arasında görsel olarak da geleneksel patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



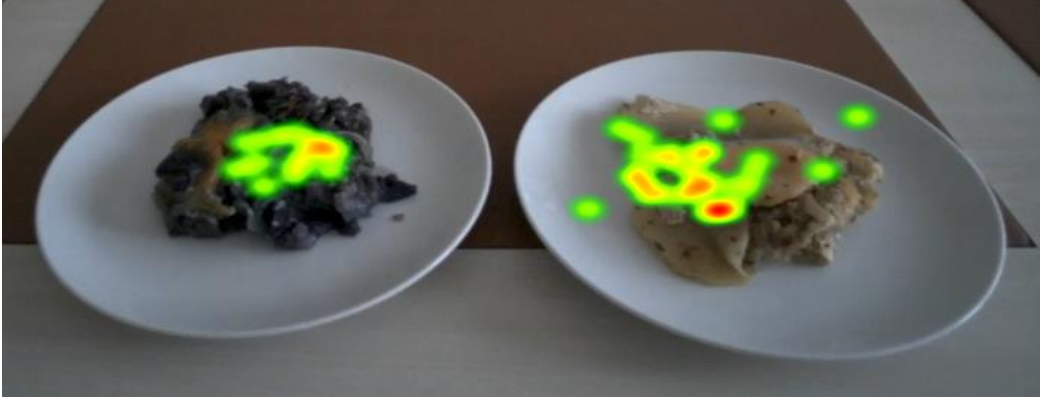
Görsel 90. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 12.'nin ısı haritası görsel 91'te görülmektedir. Görsele göre katılımcı geleneksel patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla odaklanmıştır. Katılımcı görsel olarak ise mor patates ile yapılan mihla yemeği daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



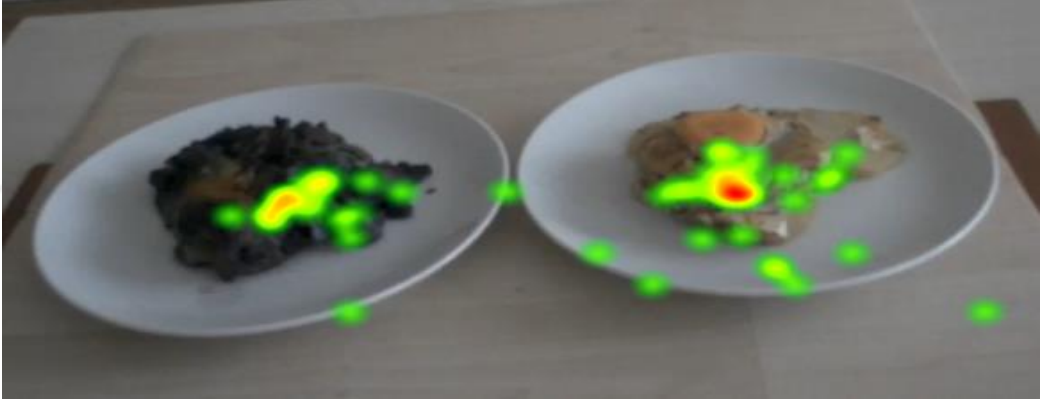
Görsel 91. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 13.'e ait ısı haritası görsel 92'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcının geleneksel patatese odaklanma yaşadığı ve görsel olarak yine aynı geleneksel patates mihlasını beğendiğini belirtmiştir.



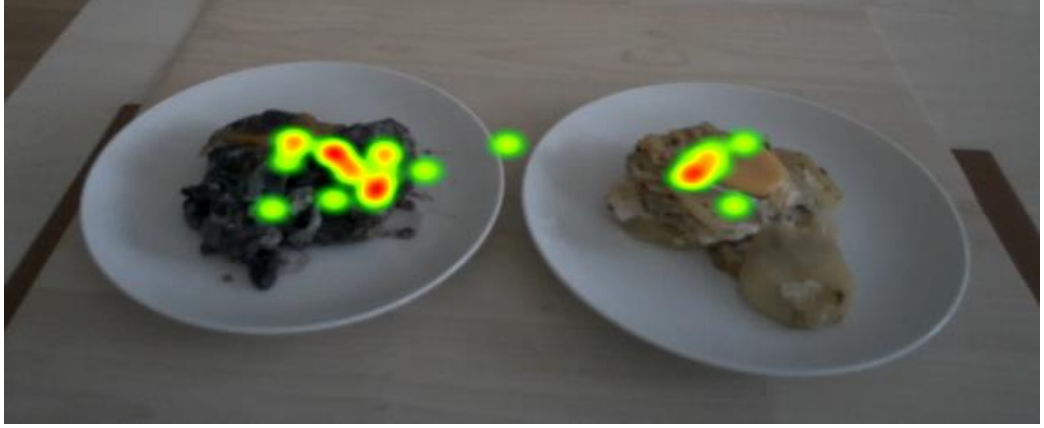
Görsel 92. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 14'ün ısı haritası görsel 93'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Aynı görselde katılımcı geleneksel patates ile yapılan mihlası görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



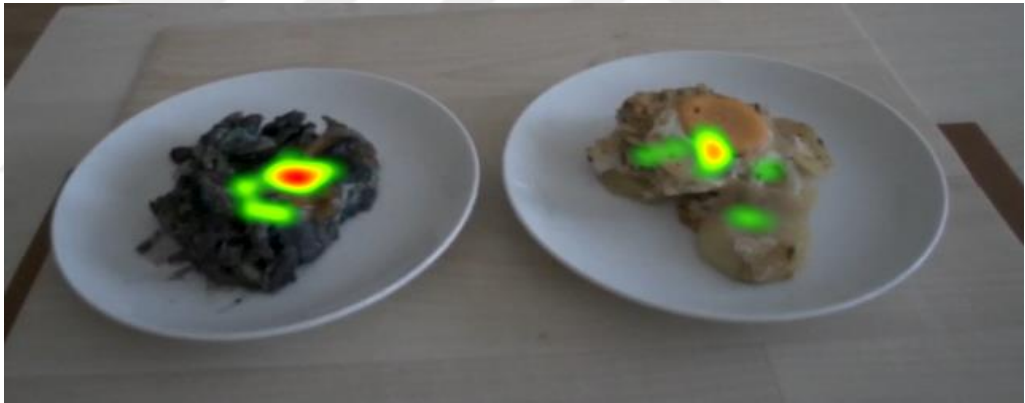
Görsel 93. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 15'in ısı haritası görsel 94'de verilmiştir. Görsel incelendiğinde katılımcı her iki yemeğe de odaklanma yaşamış olsa da mor patates ile yapılan mihlaya daha fazla odaklanmış ve katılımcı görsel olarak da mor mihla yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 94. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 16.'ya ait ısı haritası görsel 95'de yer almaktadır. Görsele göre katılımcının mor patates ile yapılan boraniye daha fazla odaklandığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak ise geleneksel patates ile yapılan yemeği daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



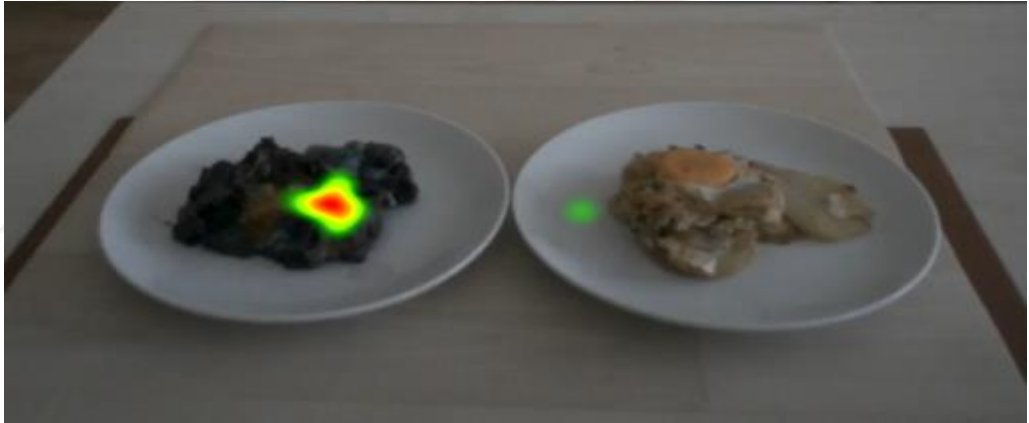
Görsel 95. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 17'nin ısı haritası görsel 96'da gösterilmektedir. Görsel incelendiğinde katılımcı geleneksel mihla yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda katılımcı görsel olarak da geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



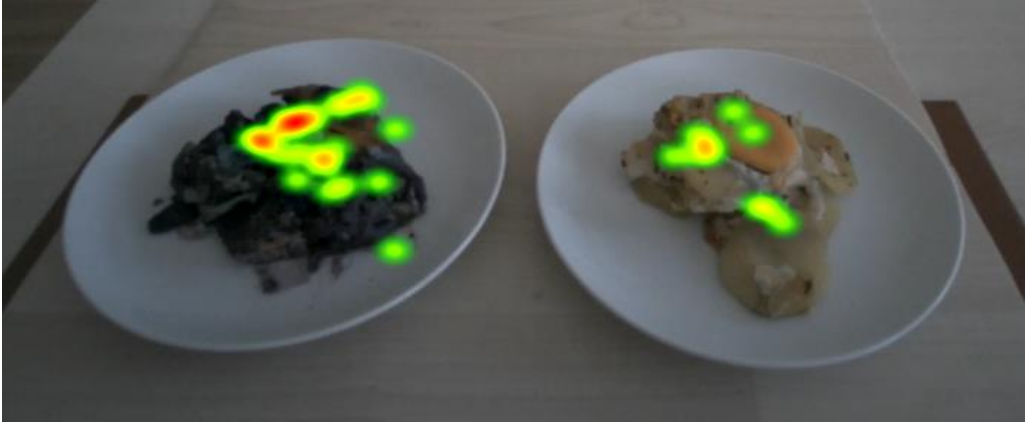
Görsel 96. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 18.'in ısı haritası görsel 97'dedir. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan mihla yemeğine odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini beğendiğini belirtmiştir.



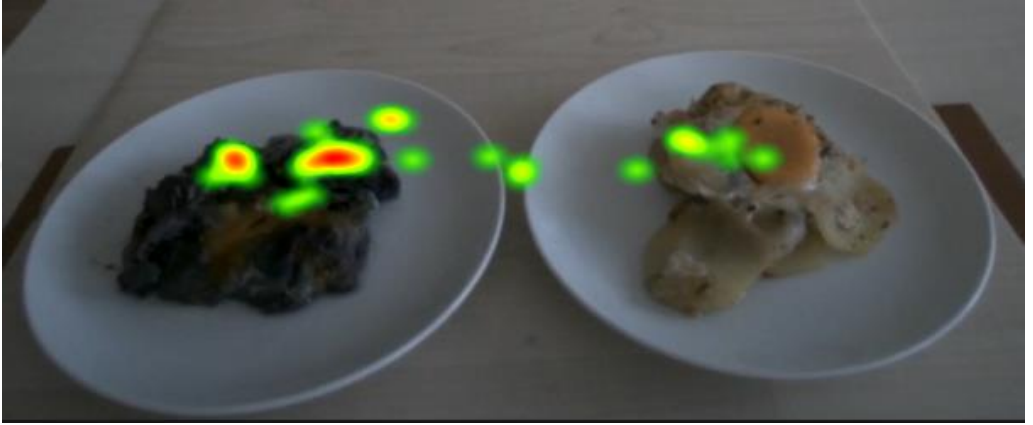
Görsel 97. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 19.'a ait ısı haritası (görsel 98) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan mihla yemeğine yoğun odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Ancak bu yoğunlaşma her ne kadar mor patates ile yapılan mihla yemeğine olsa da katılımcı geleneksel mihla yemeğinin görselini daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 98. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 20'ye ait ısı haritası (görsel 99) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan mihla yemeğine odaklandığı görülmektedir. Ancak görsel olarak katılımcının bu yemekler arasında geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğini diğer yemeğe göre daha fazla beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



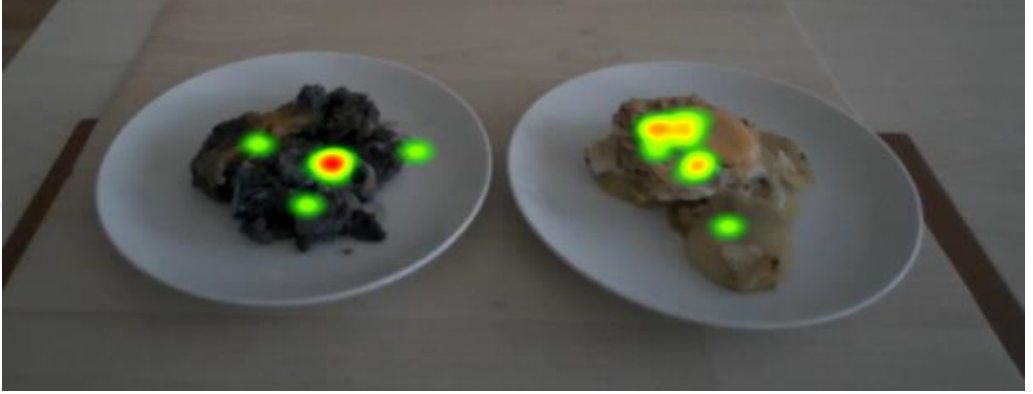
Görsel 99. Katılımcı 20'ye ait ısı haritası (mihla)

Katılımcı 21.'e ait ısı haritası (görsel 100) incelendiğinde katılımcının geleneksel mihla yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcıya yöneltilen bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorusuna ise katılımcı geleneksel patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



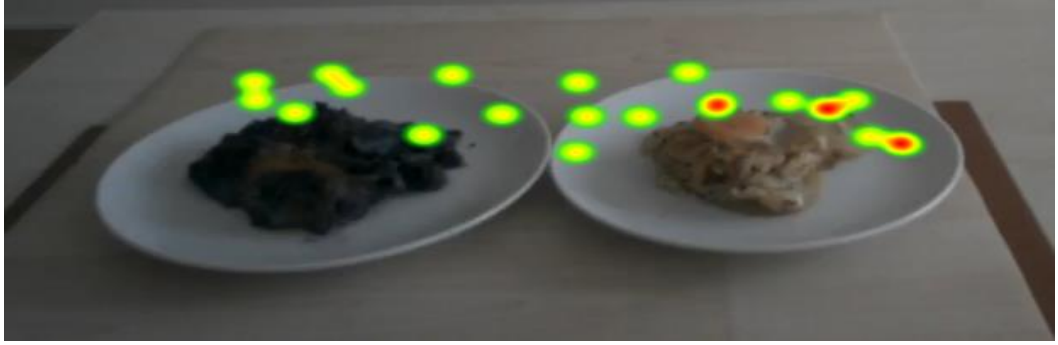
Görsel 100. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 22.'nin ısı haritası (görsel 101) incelendiğinde mor patates ile yapılan yemeğe daha fazla odaklanmasına rağmen katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan mıhla yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 101. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 23.'e ait ısı haritası görsel 102'de yer almaktadır. Görsele göre odaklanma yoğunluğunun geleneksel patates ile yapılan mıhla yemeğinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı aynı zamanda görsel olarak da geleneksel mıhla yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



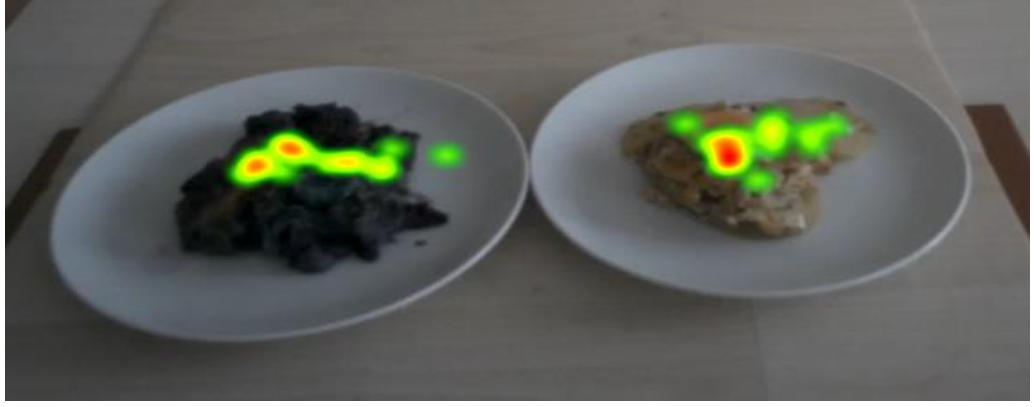
Görsel 102. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 24.'ün ısı haritası (görsel 103) incelendiğinde mor patates ile yapılan mihla yemeğine odaklandığı belirlenmiştir. Ancak bu katılımcı da geleneksel mihla yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



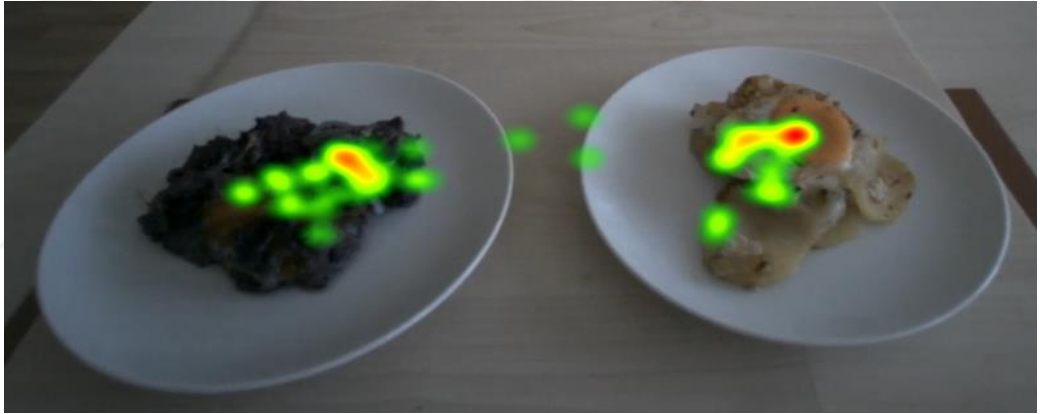
Görsel 103. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 25.'in ısı haritası (görsel 104) incelendiğinde her iki mihla yemeğine de odaklanmış fakat geleneksel patates ile yapılan mihla yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı görülmektedir. Katılımcı görsel olarak ise mor patatesli mihla yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 104. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 26.'nın ısı haritası (görsel 105)'e göre geleneksel patates ile yapılan mıhla yemeğinde daha fazla yoğunlaşma gerçekleştiği görülmektedir. Katılımcı görsel olarak da gene geleneksel patates ile yapılan yemeği beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 105. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Mıhla)

Katılımcı 27.'ye ait ısı haritası görsel 106'da yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla bir yoğunlaşma yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



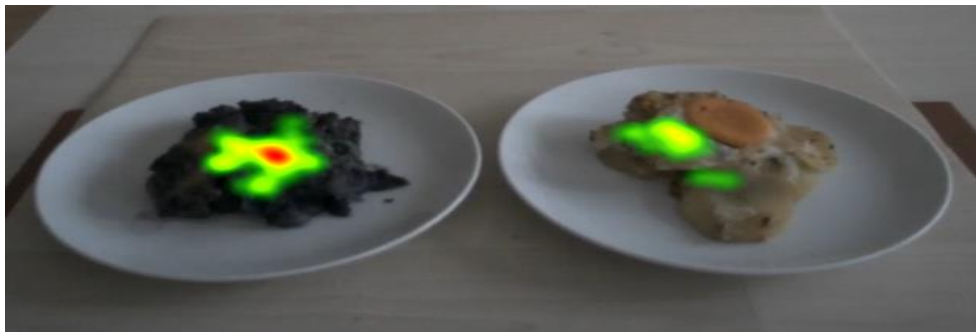
Görsel 106. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 28'in ısı haritası (görsel 107) incelendiğinde geleneksel mihla yemeğine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı bu yemeklerde görsel olarak da geleneksel patates ile yapılan yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 107. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Mihla)

Katılımcı 29'un ısı haritası (görsel 108)'e göre mor patates yemeğine yoğunlaşmanın mevcut olduğu görülmektedir. Ancak katılımcı geleneksel mihla görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 108. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Mihla)

Erzurum iline ait patates mihlası yemeğine yönelik göz izleme veri sonuçları ve yarı yapılandırılmış görüşme sonuçlarına yönelik olarak hazırlanmış Tablo 23 aşağıda yer almaktadır.

Tablo 23. Mihla Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar

	Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk		Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk
Katılımcı 1			√	Katılımcı 16			√
Katılımcı 2			√	Katılımcı 17			X
Katılımcı 3			√	Katılımcı 18			√
Katılımcı 4			√	Katılımcı 19			X
Katılımcı 5			√	Katılımcı 20			√
Katılımcı 6			√	Katılımcı 21			√
Katılımcı 7			√	Katılımcı 22			X
Katılımcı 8			√	Katılımcı 23			X
Katılımcı 9			X	Katılımcı 24			X
Katılımcı 10			√	Katılımcı 25			√
Katılımcı 11			√	Katılımcı 26			√
Katılımcı 12			√	Katılımcı 27			√
Katılımcı 13			X	Katılımcı 28			X
Katılımcı 14			√	Katılımcı 29			X
Katılımcı 15			X				
Mor Patates ile Yapılan Mihla Yemeği				Geleneksel Mihla Yemeği			

Mor renk: mor patates ile yapılan yemekleri

Beyaz renk: katılımcının kararsız kaldığını,

Sarı renk: geleneksel patates ile yapılan yemekleri temsil etmektedir.

Erzurum'un yöresel yemeği olan patates mihla ilişkin göz takip sonuçlarına göre katılımcıların 3'ü mor patates ile yapılan dolma yemeğine yoğunlaşmışlardır. Bu durumda katılımcıların daha önce deneyimlemedikleri, görmedikleri ve tatmadıkları bu yemeklerde merak duygusunun ön plana çıktığı bu yemekleri renginden ve görüntüsünden dolayı daha ilgi çekici buldukları görülmüştür. Geleneksel mihla yemeğine yoğunlaşanların sayısı ise 15'dür. Bu katılımcılar ise kültürel kimlik ve aidiyet

duygusu, alışkanlık, duygusal konfor, duygusal memnuniyet vb. sebeplerden dolayı bu yemekleri tercih ettikleri benimsenen yeme alışkanlığının tercihlerine etkiledikleri görülmektedir. Bu iki tercihin yanı sıra Katılımcıların yarısından fazlası aynı yemeğe yoğunlaştığı gibi görsel olarak da aynı yemeği beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak katılımcıların 10'u farklı bir yemeğe yoğunlaşmış ve farklı bir yemeğin görselini beğenmişlerdir. Bu kapsamda bu katılımcıların da gelenekselci veya yeniliklere açık bireyler olup olmadıklarına göre birtakım değişkenlerle bu sebepler araştırılmalıdır. Bu araştırma mor patates ile yapılan yemeklerin kimyasal ve duygusal özelliklerini incelemenin yanında mor patates ile yapılan yemeklerin görselinin beğeni düzeyini ölçmeyi amaçladığından diğer değişkenlerin başka araştırmalarda akademik çerçevede incelenmesi önerilmektedir.

5.6. Şile Yemeğine İlişkin Isı Haritaları

Şile yemeği Doğu Anadolu'da özellikle Erzurum ve çevre ilçelerinde patates ve bulgurdan yapılan kış sofralarında çokça tercih edilen bir yöresel yemektir. Patates şilesi patateslerin küçük küçük doğranarak salçalı su içerisinde pişirildikten sonra içine bulgur ilave edilerek tüketilir. Görsel 109.'da geleneksel patates boranisi ve görsel 110.'da mor patates ile yapılan versiyonu yer almaktadır.



Görsel 109. Geleneksel Patates Şilesi



Görsel 110. Mor Patates ile Yapılan Patates Şilesi

Katılımcı 1.'in şile yemeğine ilişkin ısı haritası görsel 111'de yer almaktadır. Isı haritası incelendiğinde katılımcının her iki patates şilesi yemeğine de yoğunlaştığı ancak geleneksel patates şilesine mor patates ile yapılan şileye göre daha fazla odaklanma yaşadığı görülmektedir. Katılımcıya bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorulduğunda geleneksel patates ile yapılan şile yemeğinin görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



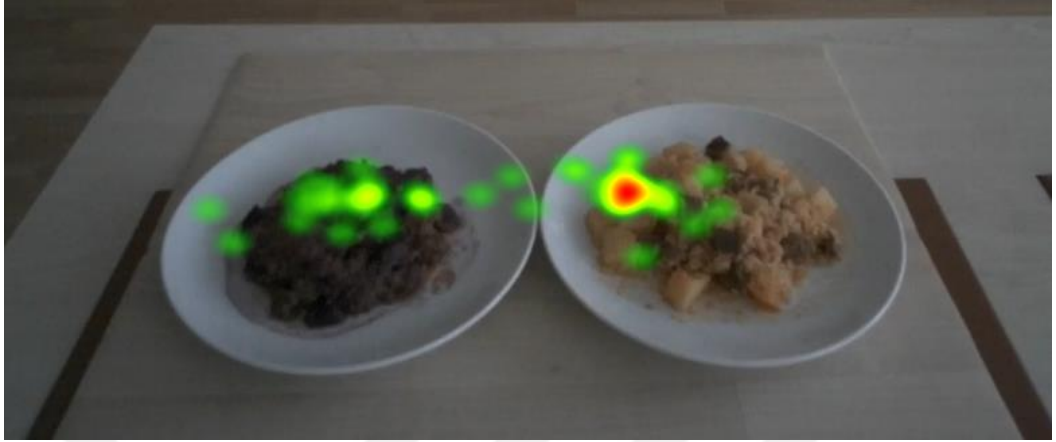
Görsel 111. Katılımcı 1'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 2.'ye ait ısı haritası görsel 112'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel şile yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı aynı zamanda bu yemeklerden geleneksel şile yemeğini görsel olarak daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



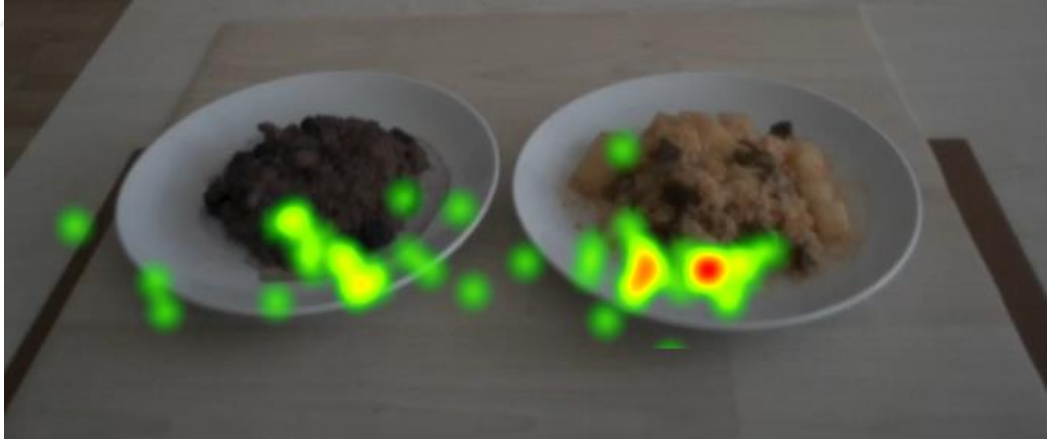
Görsel 112. Katılımcı 2'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 3.'e ait ısı haritası görsel 113'te yer almaktadır. Görsele göre katılımcı geleneksel şile yemeğine daha fazla odaklanma yaşamış, bu yemeklerden yine geleneksel olanı görsel olarak beğendiğini belirtmiştir.



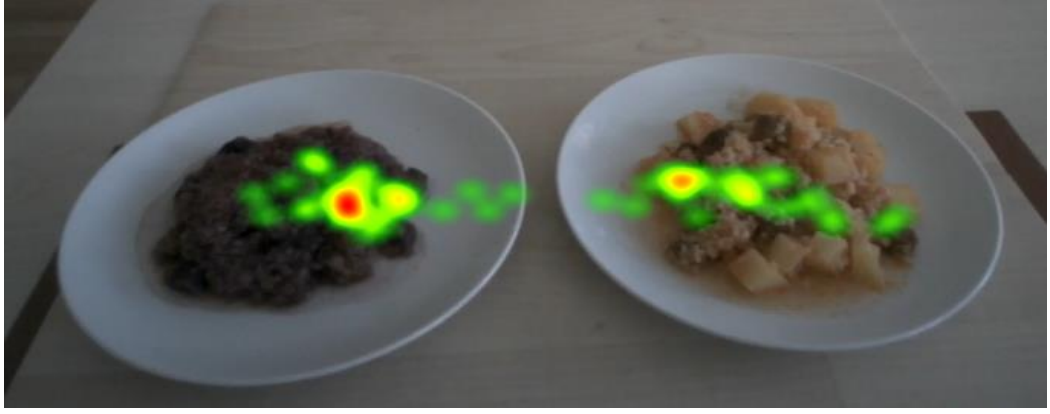
Görsel 113. Katılımcı 3.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 4.'ün ısı haritası görsel 114 de verilmiştir. Katılımcının geleneksel şile yemeğine daha fazla odaklanma yaşadığı ve yine bu yemeği görsel olarak daha çok beğendiği belirlenmiştir.



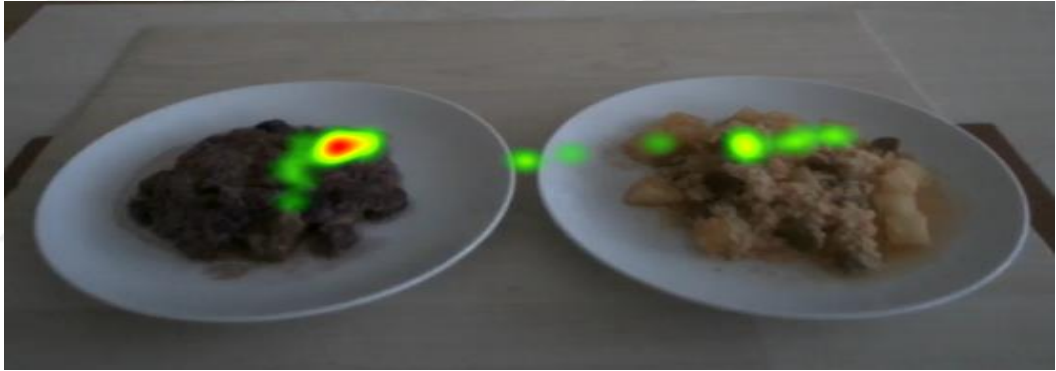
Görsel 114. Katılımcı 4.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 5.'in ısı haritası görsel 115'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının iki yemek arasından mor patates ile yapılan şile yemeğine daha fazla odaklandığı ve görsel olarak bu yemeği daha çok beğendiği tespit edilmiştir.



Görsel 115. Katılımcı 5'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 6.'ya ait ısı haritası görsel 116'de verilmiştir. Görsele bakıldığında odaklanmanın mor patates ile yapılan şile yemeğine olduğu, görsel olarak ise yine aynı yemeği beğenildiğini ifade edilmiştir.



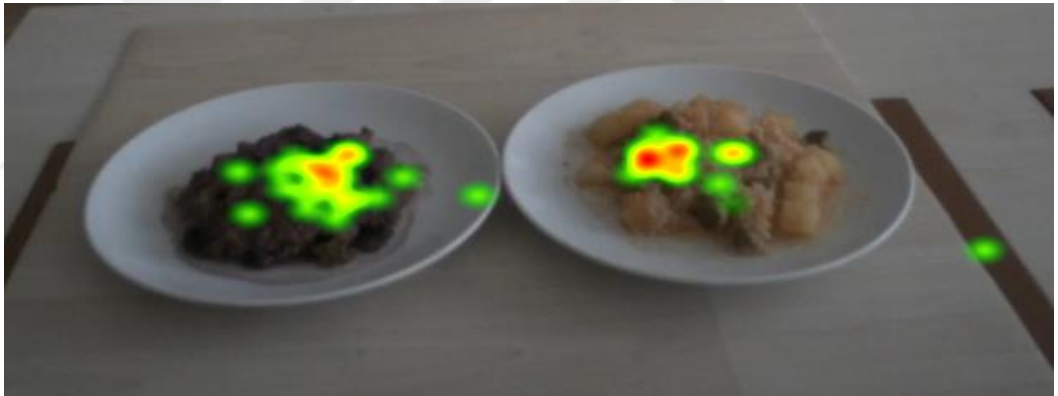
Görsel 116. Katılımcı 6.'ya Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 7.'ye ait ısı haritası görsel 117'da yer almaktadır. Katılımcı geleneksel patates ile yapılan şile yemeğine daha fazla odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı görsel olarak geleneksel patates ile yapılan şileyi daha çok beğendiğini belirtmiştir.



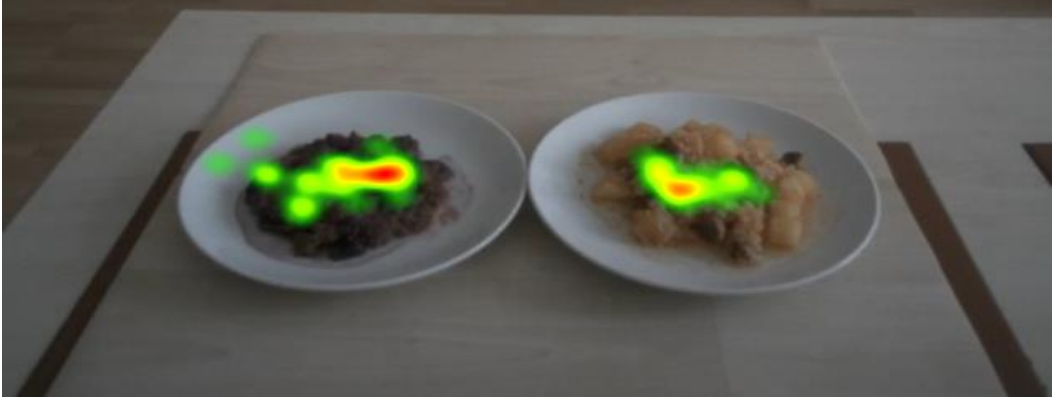
Görsel 117. Katılımcı 7.'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 8.'e ait ısı haritası görsel 118'da verilmiştir. Katılımcının her iki şile yemeğine de odaklandığı fakat geleneksel şileye yoğunlaştığı tespit edilmiştir. Katılımcı her ne kadar geleneksel şileye odaklanma yaşasa da mor patates ile yapılan borani yemeği beğendiği sonucuna ulaşılmıştır.



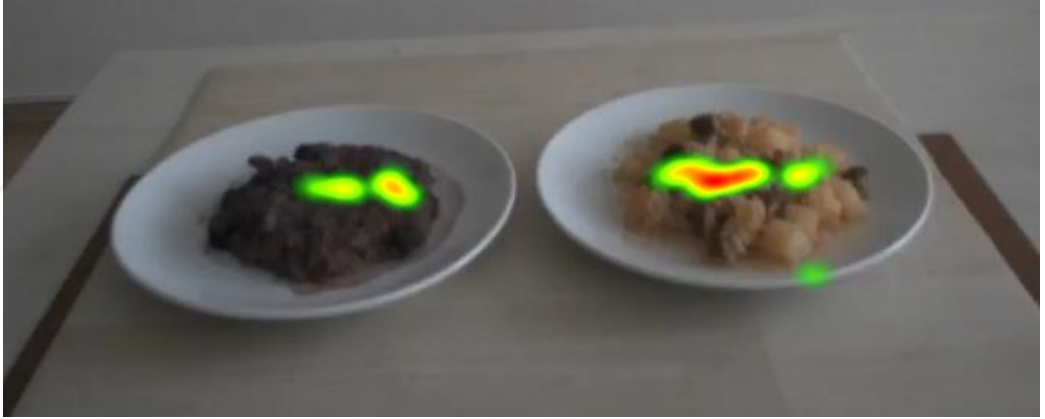
Görsel 118. Katılımcı 8.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 9'a ait ısı haritası görsel 119'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının yoğun odaklanmayı geleneksel şile yemeğinde yaşadığı tespit edilmiştir. Ancak katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini daha çok beğendiğini belirtmiştir.



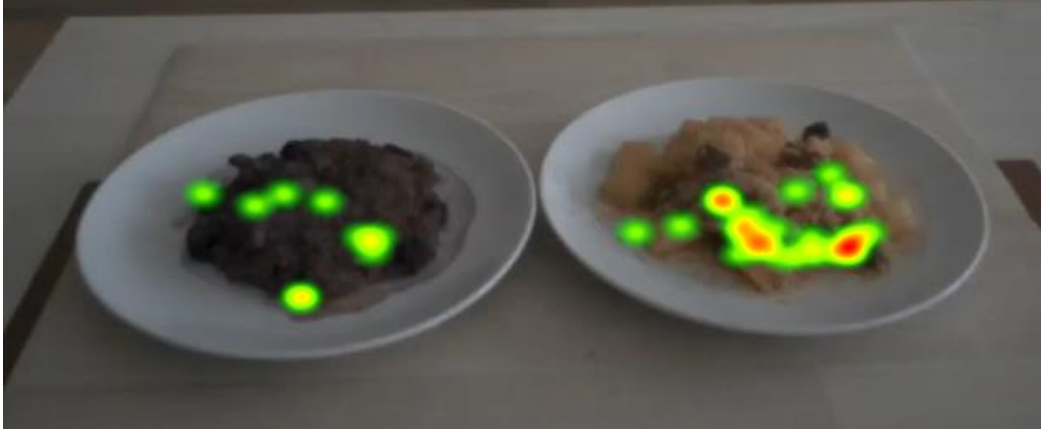
Görsel 119. Katılımcı 9.'a Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 10.'un ısı haritası görsel 120'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan şile yemeğine oldukça fazla odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Katılımcı görsel olarak ise geleneksel patates ile yapılan şileyi beğendiğini ifade etmiştir.



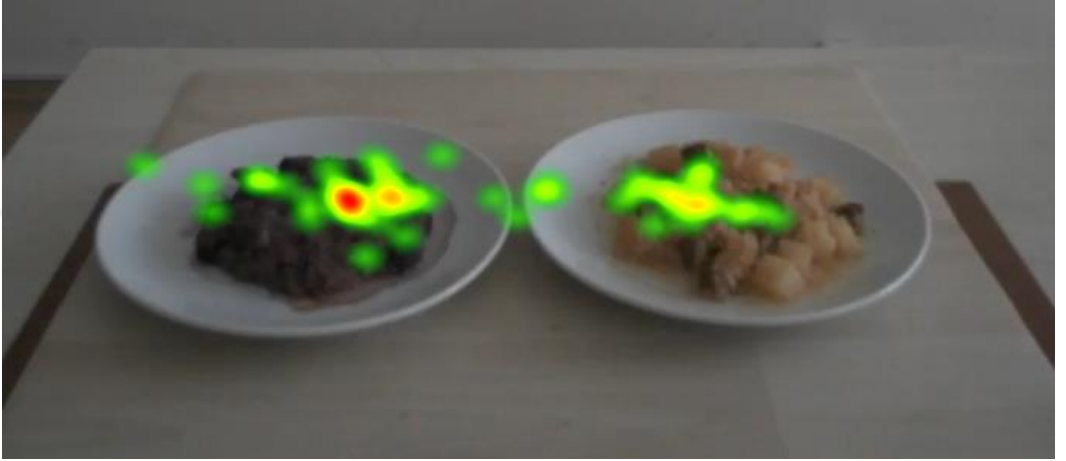
Görsel 120. Katılımcı 10.'a Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 11.'e ait ısı haritası görsel 121'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcı geleneksel patates ile yapılan şileye odaklanmış ve yemekler arasında görsel olarak yine geleneksel patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



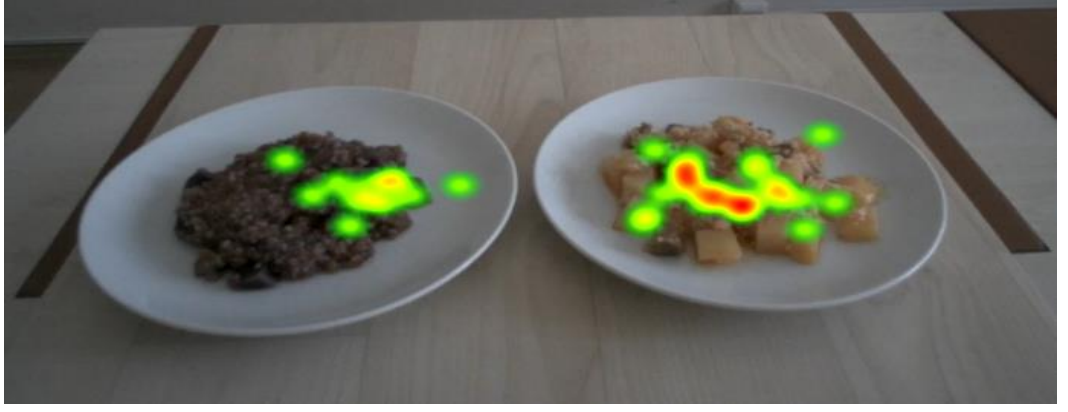
Görsel 121. Katılımcı 11.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 12.'nin ısı haritası görsel 122'de görülmektedir. Görsele göre katılımcı mor patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla odaklanmıştır. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



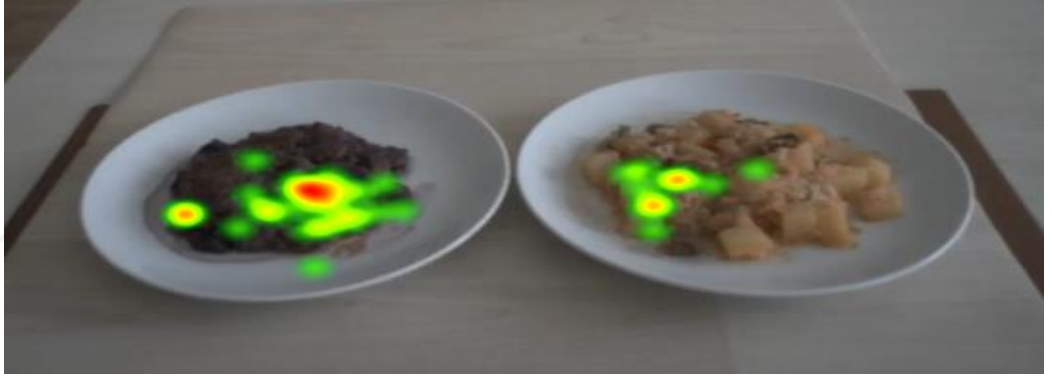
Görsel 122. Katılımcı 12.'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 13.'e ait ısı haritası görsel 123'te yer almaktadır. Görsele bakıldığında katılımcının geleneksel patates şilesine oldukça fazla odaklanma yaşadığı ve kendisine sorulan soruya cevap olarak yine aynı yemeği beğendiğini belirttiği sonucuna ulaşılmıştır.



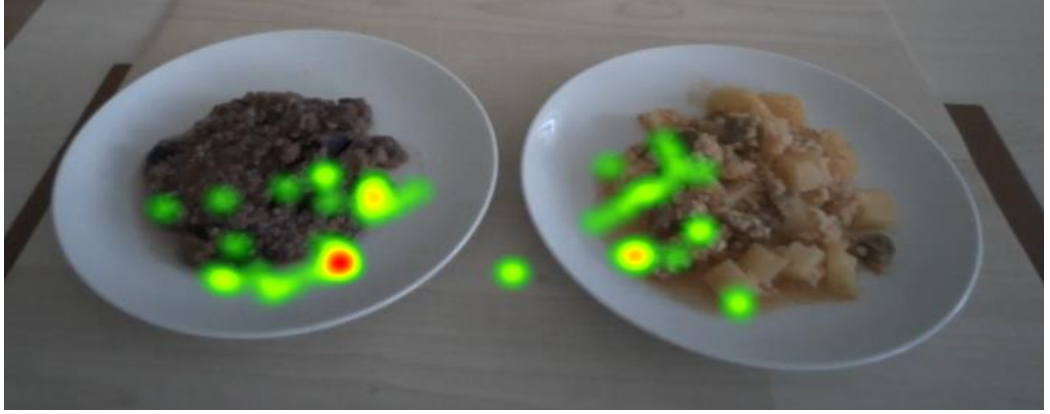
Görsel 123. Katılımcı 13.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 14'ün ısı haritası görsel 124'da yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan şile yemeğine odaklandığı tespit edilmiştir. Aynı görselde katılımcı mor patates ile yapılan şileyi görsel olarak da beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 124. Katılımcı 14'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 15'in ısı haritası görsel 125'de verilmiştir. Görsel incelendiğinde katılımcı mor patates ile yapılan şile yemeğine odaklanmıştır. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel şile yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



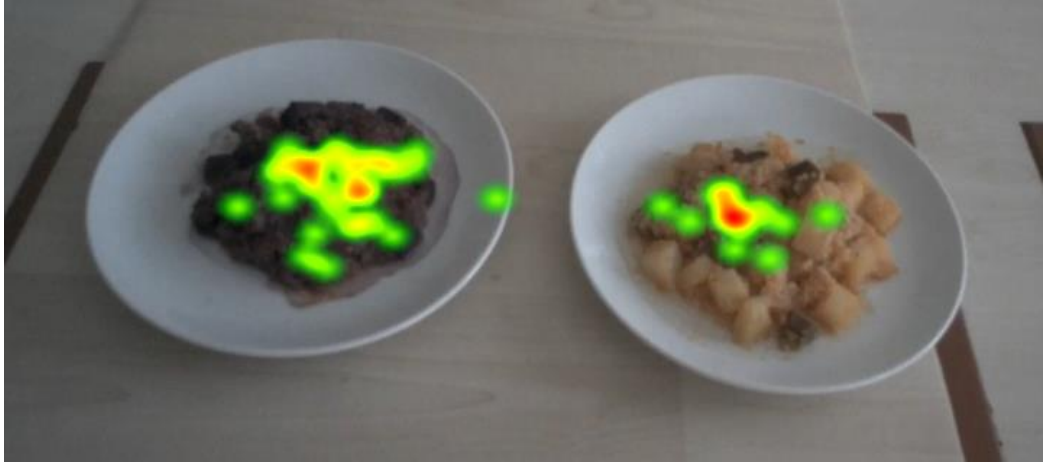
Görsel 125. Katılımcı 15.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 16.'ya ait ısı haritası görsel 126'da yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcı mor patates ile yapılan şile yemeğine odaklanmıştır. Ancak katılımcı görsel olarak geleneksel şile yemeğini daha fazla beğendiğini ifade etmiştir.



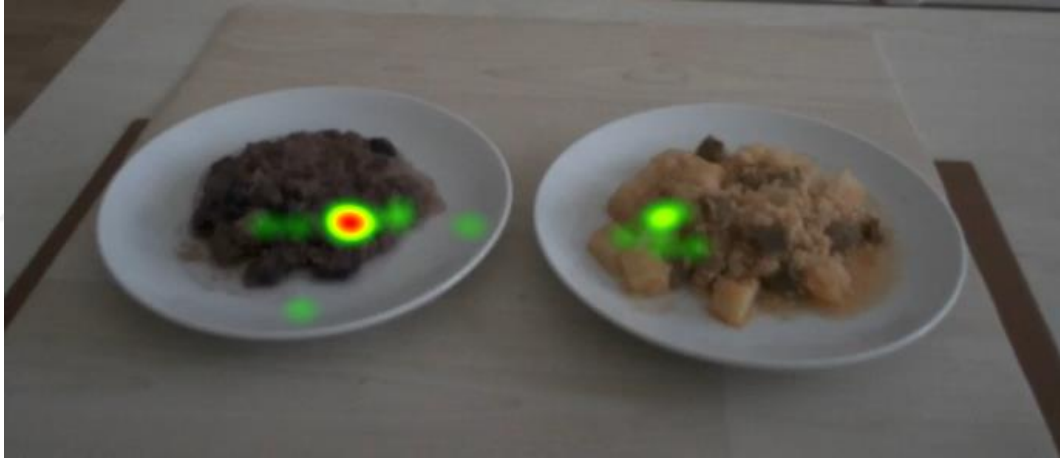
Görsel 126. Katılımcı 16.'ya Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 17'nin ısı haritası görsel 127'de gösterilmektedir. Görsel incelendiğinde katılımcının her iki yemeğe de odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcıya yöneltilen bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorusuna ise katılımcı mor patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



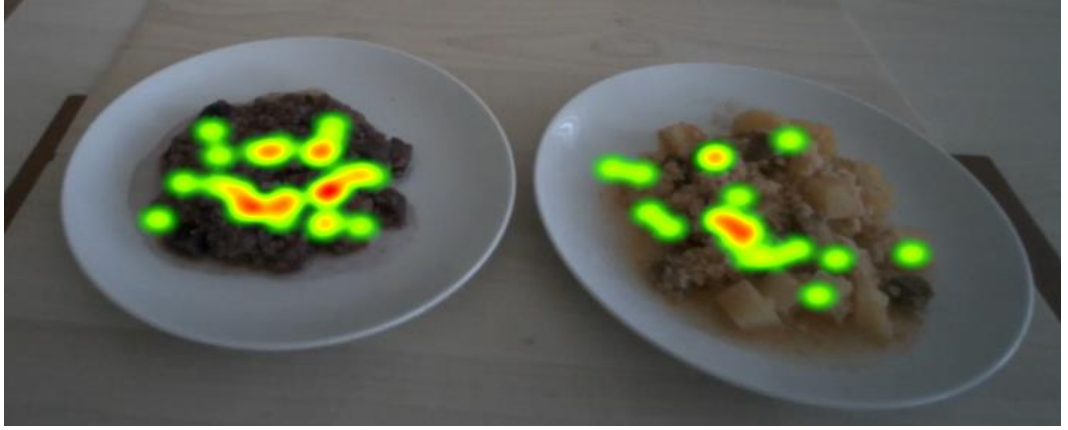
Görsel 127. Katılımcı 17.'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 18.'in ısı haritası görsel 128'dedir. Görsele bakıldığında katılımcı mor patates ile yapılan şile yemeğine odaklanma yaşamıştır. Aynı zamanda katılımcı mor patates ile yapılan yemeğin görselini beğendiğini belirtmiştir.



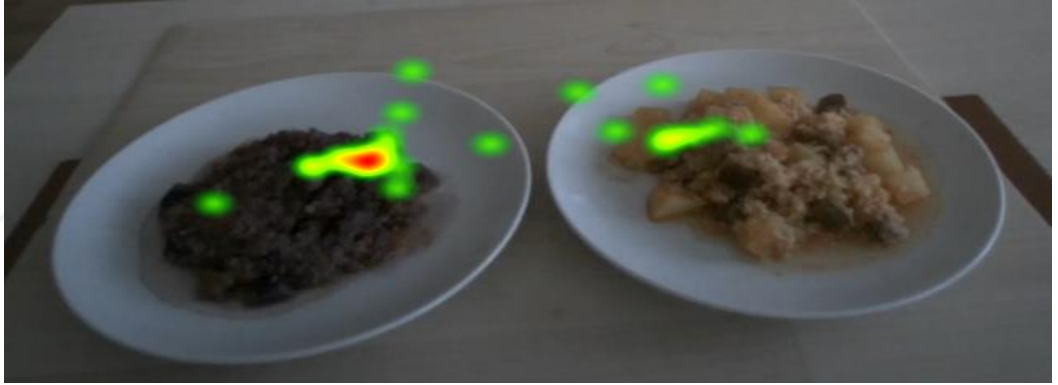
Görsel 128. Katılımcı 18.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 19.'a ait ısı haritası (görsel 129) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan şile yemeğine yoğun odaklanma yaşadığı belirlenmiştir. Ancak bu yoğunlaşma her ne kadar mor patates ile yapılan şile yemeğine olsa da katılımcı geleneksel şile yemeğinin görselini daha fazla beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 129. Katılımcı 19.'a Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 20'ye ait ısı haritası (görsel 130) incelendiğinde katılımcının mor patates ile yapılan şile yemeğine odaklandığı görülmektedir. Ancak katılımcı geleneksel şile yemeğini beğendiğini ifade etmiştir.



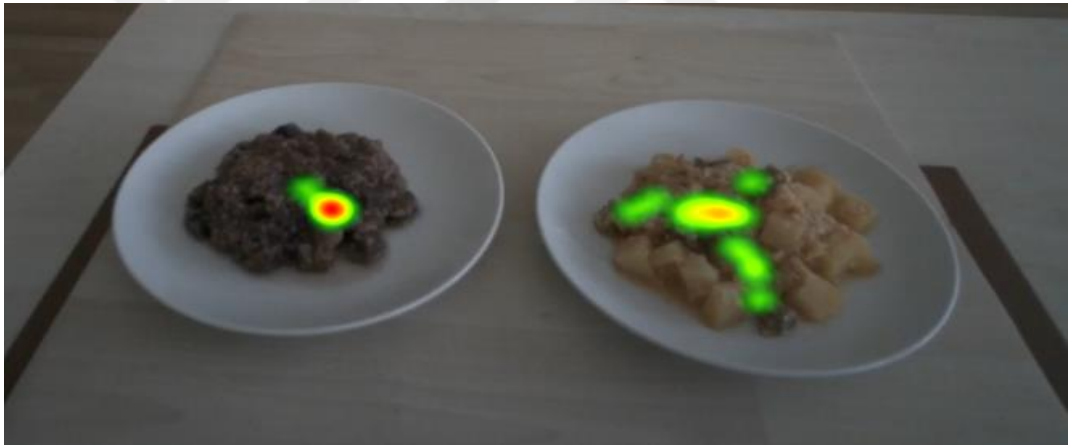
Görsel 130. Katılımcı 20'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 21.'e ait ısı haritası (görsel 131) incelendiğinde katılımcının geleneksel patates şilesine mor patates ile yapılan patates şilesine göre daha yoğun odaklanma yaşadığı tespit edilmiştir. Bu noktada katılımcıya yöneltilen bu yemeklerden hangisini görsel olarak daha çok beğendiği sorusuna ise katılımcı geleneksel patates ile yapılanı beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 131. Katılımcı 21.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 22.'nin ısı haritası (görsel 132) incelendiğinde mor patates ile yapılan yemeğe odaklandığı tespit edilmiştir. Katılımcı görsel olarak da mor patates ile yapılan şile yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



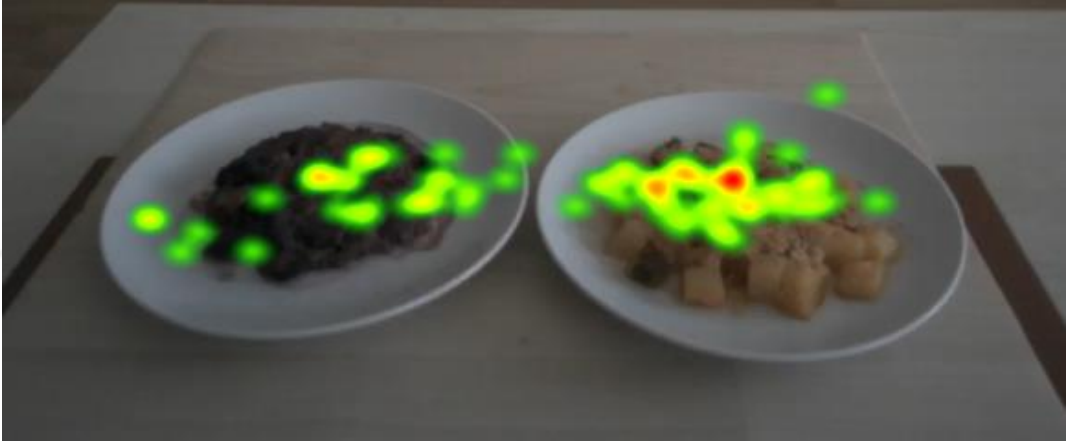
Görsel 132. Katılımcı 22.'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 23.'e ait ısı haritası görsel 133'te yer almaktadır. Görsele göre odaklanma yoğunluğunun geleneksel şile yemeğinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı görsel olarak da geleneksel şile yemeğini beğendiğini belirtmiştir.



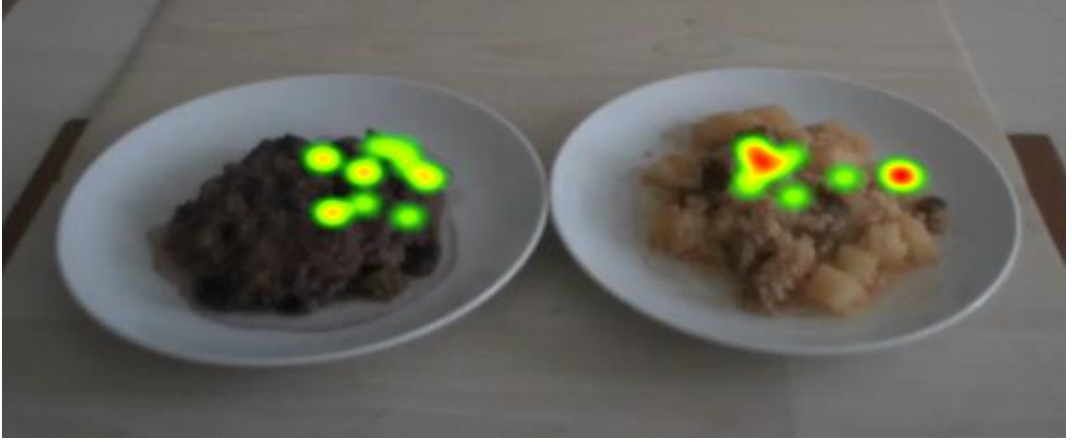
Görsel 133. Katılımcı 23.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 24.'ün ısı haritası (görsel 134) incelendiğinde geleneksel patates şilesi yemeğine odaklandığı belirlenmiştir. Aynı zamanda katılımcı geleneksel şile yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



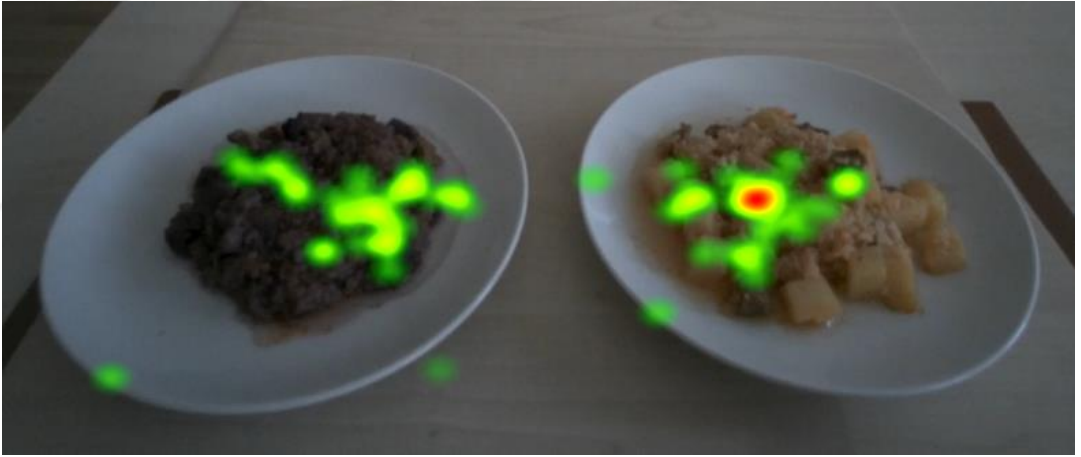
Görsel 134. Katılımcı 24.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 25.'in ısı haritası (görsel 135) incelendiğinde geleneksel patates şilesi yemeğine odaklandığı belirlenmiştir. Aynı zamanda katılımcı geleneksel şile yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 135. Katılımcı 25.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 26.'nın ısı haritası (görsel 136) incelendiğinde geleneksel patates şilesi yemeğine odaklandığı belirlenmiştir. Aynı zamanda katılımcı geleneksel şile yemeğinin görselini beğendiğini ifade etmiştir.



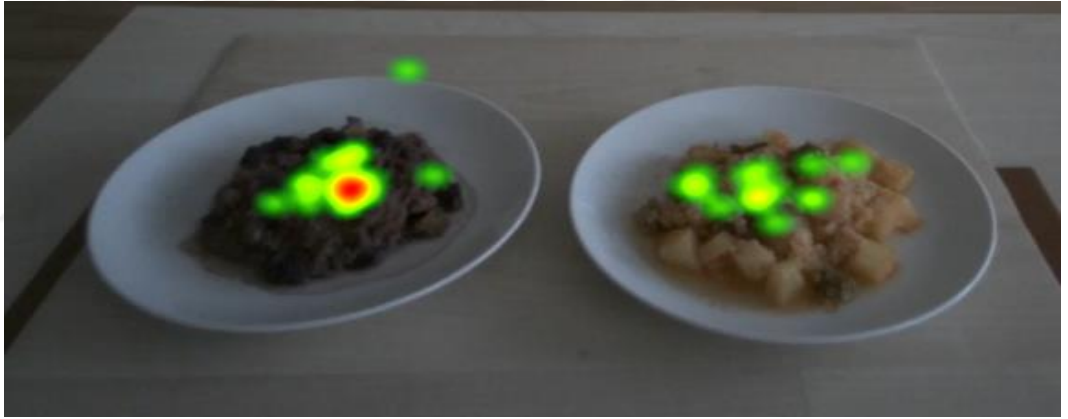
Görsel 136. Katılımcı 26.'ya Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 27.'ye ait ısı haritası görsel 137'de yer almaktadır. Görsel incelendiğinde katılımcının geleneksel patates ile yapılan yemeğe oldukça fazla bir yoğunlaşma yaşadığı tespit edilmiştir. Katılımcı görsel olarak da aynı yemeği beğendiğini belirtmiştir.



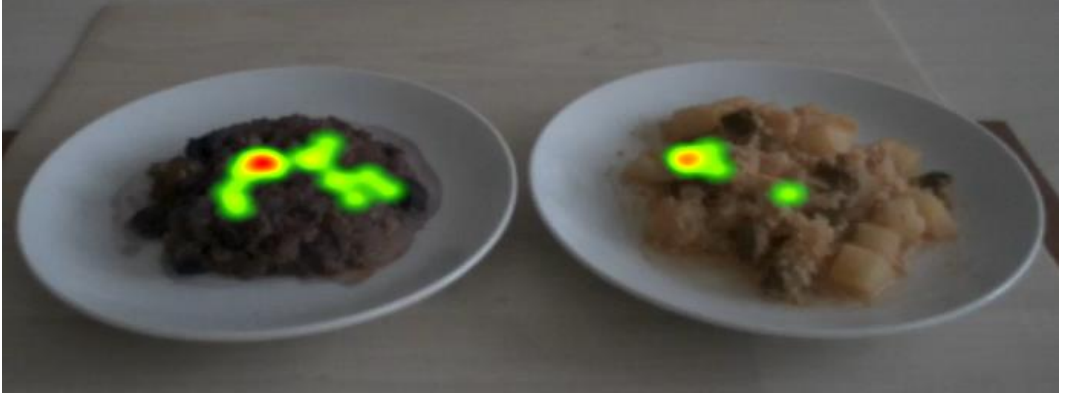
Görsel 137. Katılımcı 27.'ye Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 28'in ısı haritası (görsel 138) incelendiğinde mor patates ile yapılan şile yemeğine yoğunlaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcı bu yemeklerde görsel olarak da mor patates ile yapılan yemeği beğendiğini belirtmiştir.



Görsel 138. Katılımcı 28.'e Ait Isı Haritası (Şile)

Katılımcı 29'un ısı haritası (görsel 139)'a göre mor patates yemeğine yoğunlaşmanın mevcut olduğu görülmektedir. Ancak katılımcı geleneksel şile görselini daha çok beğendiğini ifade etmiştir.



Görsel 139. Katılımcı 29.'a Ait Isı Haritası (Şile)

Erzurum iline ait patates şile yemeğine yönelik göz izleme veri sonuçları ve yarı yapılandırılmış görüşme sonuçlarına yönelik olarak hazırlanmış Tablo 24 aşağıda yer almaktadır.

Tablo 24. Şile Yemeğine İlişkin Kıyaslamalar

	Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk		Göz Takip Sonuçları	Görsel Tercihler	Uyumluluk
Katılımcı 1			√	Katılımcı 16			√
Katılımcı 2			√	Katılımcı 17			X
Katılımcı 3			√	Katılımcı 18			√
Katılımcı 4			√	Katılımcı 19			X
Katılımcı 5			√	Katılımcı 20			√
Katılımcı 6			√	Katılımcı 21			√
Katılımcı 7			√	Katılımcı 22			X
Katılımcı 8			√	Katılımcı 23			X
Katılımcı 9			X	Katılımcı 24			X
Katılımcı 10			√	Katılımcı 25			√
Katılımcı 11			√	Katılımcı 26			√
Katılımcı 12			√	Katılımcı 27			√
Katılımcı 13			X	Katılımcı 28			X
Katılımcı 14			√	Katılımcı 29			X
Katılımcı 15			X				
Mor Patates ile Yapılan Şile Yemeği				Geleneksel Şile Yemeği			

Mor renk: mor patates ile yapılan yemekleri Beyaz renk: katılımcının kararsız kaldığını,
Sarı renk: geleneksel patates ile yapılan yemekleri temsil etmektedir.

Erzurum'un yöresel yemeği olan patates şile ilişkin göz takip sonuçlarına göre katılımcıların 7'si mor patates ile yapılan şile yemeğine yoğunlaşmışlardır. Bu durumda katılımcıların daha önce deneyimlemedikleri, görmedikleri ve tatmadıkları bu yemeklerde merak duygusunun ön plana çıktığı bu yemekleri renginden ve görüntüsünden dolayı daha ilgi çekici buldukları görülmüştür. Geleneksel şile yemeğine yoğunlaşanların sayısı ise 14'dür. Bu katılımcılar ise kültürel kimlik ve aidiyet duygusu, alışkanlık, duygusal konfor, duygusal memnuniyet vb. sebeplerden dolayı bu yemekleri tercih ettikleri benimsenen yeme alışkanlığının tercihlerine etkiledikleri görülmektedir. Bu iki tercihin yanı sıra Katılımcıların yarısına yakını aynı yemeğe yoğunlaştığı gibi

Görsel olarak da aynı yemeği beğendiklerini ifade etmişlerdir. Ancak % 25'lik kısım farklı bir yemeğe yoğunlaşmış ve farklı bir yemeğin Görselini beğenmişlerdir. Bu kapsamda bu katılımcıların da gelenekselci veya yeniliklere açık bireyler olup olmadıklarına göre birtakım değişkenlerle bu sebepler araştırılmalıdır. Bu araştırma mor patates ile yapılan yemeklerin kimyasal ve duyuşal özelliklerini incelemenin yanında mor patates ile yapılan yemeklerin Görselinin beğeni düzeyini ölçmeyi amaçladığından diğer değişkenlerin başka araştırmalarda akademik çerçevede incelenmesi önerilmektedir.



7. TARTIŞMA

Araştırmada Erzurum ilinde üretimi başlayan mor patatesin gastronomideki önemi üzerinde durmak amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda normal patatesle yapılan yemekler, mor patatesle yapılmış ve tüketicilerin beğenisine sunulmuştur. Araştırma kapsamında üretilen yemekler kimyasal analize, duyuusal değerlendirme ve göz takip analizine tabi tutulmuştur

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin nem değeri incelendiğinde mor patatesten üretilen yemeklerin (A1, B1, C1 ve D1) rutubet miktarının geleneksel patates ile üretilenlere (A2, B2, C2 ve D2) göre daha düşük olduğu belirlenmiştir. Sabuncu (2024) patates unlarının bileşimini incelediği çalışmasında mor patatesin (6,21) nem değerinin sarı patatese (10,89) kıyasla daha düşük olduğunu belirlemiştir. Bu sonuç genel olarak çalışmamızla benzerlik göstermektedir.

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin yağ değeri incelendiğinde Mor patatesten üretilen yemeklerin (A1, B1, C1 ve D1) yağ miktarının geleneksel patates ile üretilenlere (A2, B2, C2 ve D2) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Qui vd. (2017) farklı kurutma yöntemlerinin kullanıldığı mor patates unların yağ değerini %1,1 olduğunu belirlemiştir. Sabuncu (2024) patates unlarının bileşimi incelediği çalışmasında mor patatesin yağ miktarının sarı patatese kıyasla daha yüksek olduğunu belirlemiştir. Bu sonuç genel olarak çalışmamızla benzerlik göstermektedir.

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin protein değeri incelendiğinde geleneksel patates üretilen yemeklerin (A2, B2 ve D2) mor patatesten üretilen yemeklere (A1, B1 ve D1) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Ancak mor patates boranisi (C1) protein miktarının sarı patates boranisinden (C2) yüksek olduğu saptanmıştır. Glutensiz tarhana üretiminde patates unun kullanımına yönelik çalışmada mor patates unu ve sarı patates unlarının protein değerlerinin sırasıyla %7,22 ve %7,14 olduğu belirtilmiştir (Sabuncu, 2024). Arun vd. (2015) farklı olgunluk seviyesindeki sarı patates kabuğu tozu üzerine yaptığı çalışmada patateslerin protein miktarının %10,76- 14,21 aralığında olduğunu

belirlemiştir. Qui vd. (2017) farklı kurutma yöntemlerinin kullanıldığı mor patates unların protein miktarının %6,0-8,7 arasında olduğunu bulmuştur.

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin kül değeri incelendiğinde mor patatesten üretilen yemeklerin (A1, B1, C1 ve D1) kül miktarının geleneksel patates ile üretilenlere (A2, B2, C2 ve D2) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Arun vd. 015) sarı patates kabuğu tozunun kül miktarının (%10,04-10,56) olgunluk durumunu göre değiştiğini bildirmiştir. Farklı bir çalışmada çeşitli kurutma yöntemleri kullanılarak üretilen mor patates unların kül değeri %1,9 ile %2,0 arasında olduğunu belirlemiştir (Qiu ,et al., 2017). Sabuncu (2024) çalışmasında mor patates unu kül değerinin %3,72 ve sarı patates unun kül değerinin %3,03 olduğunu bildirmiştir. (Coruk, 2024) Bisküvi üretiminde mor ve sarı patates tozu kullanımına yönelik yaptığı çalışmasında sarı patates tozu kullanılarak elde edilen bisküvi kül değeri mor patates kullanılarak elde edilen bisküvinin kül değerine göre daha yüksek çıkmıştır. Bu sonuç bizim çalışmamız ile benzerlik göstermektedir.

Yemeklerdeki karbonhidrat miktarının genel olarak mor patatesten üretilen yemeklerde (A1, B1, C1 ve D1) geleneksel patates ile üretilenlere (A2, B2, C2 ve D2) kıyasla daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Sabuncu, (2024) mor patates unu karbonhidrat değerini %82,20 ve sarı patates unu karbonhidrat değerini %79,44 olduğu sonucuna varmıştır. Bu sonuç çalışmamızla benzerlik göstermektedir Patates boranisi ve patates mıhlasının yemeklerde patates çeşidinin farklılığının yemeklerin protein miktarlarına etkisinin önemli olduğu belirlenmiştir.

Yapılan farklı çalışmada mor ve sarı patates tozu ve farklı kurutma yöntemleri kullanarak üretilen bisküvinin karbonhidrat miktarı sarı patates tozu için en düşük %45,99 en yüksek %73,42 değerleri bulunmuştur. Mor patates tozu için en düşük karbonhidrat değeri %52,74 en yüksek değer ise %72,63 olduğu ifade edilmiştir. Arasında bildirmiştir (Coruk, 2024).

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin enerji değeri incelendiğinde mor patatesten üretilen yemeklerin (A1, B1, C1 ve D1) enerji miktarının geleneksel patates ile üretilenlere (A2, B2, C2 ve D2) göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Sabuncu (2024) glutensiz tarhana üretiminde patates unu kullanımına ilişkin yaptığı çalışmasında mor patates unu enerji değerini %333,78, ve sarı patates unu enerji değerini %295,12 olduğu bildirmiştir.

Çalışma kapsamında üretilen yemeklerin duyu analizi sonuçları incelendiğinde görünüş değeri incelendiğinde genel olarak geleneksel patatesten üretilen yemeklerin görünüş (patates boranisi (C1 ve C2) hariç), koku (patates mıhlası (D1 ve D2) hariç), doku, lezzet koku (patates dolması (B1 ve B2) ve patates mıhlası (D1 ve D2) hariç) ve genel kabul değerlerinin mor patatesten üretilen yemeklere kıyasla daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Bütün örneklerin üretimde kullanılan patates çeşidine göre bazı duyu analiz özelliklerinde (görünüş, koku, doku ve lezzet) tespit edilen istatistiksel farklılığın değişiklik gösterdiği ancak örneklerin genel kabul edilebilirlik değerlerinde kullanılan patates çeşidine göre oluşan istatistiksel farklılık önemli olmadığı ($p>0,05$) saptanmıştır.

Yılmaz & Duman çalışmalarında oğmaç çorbasının geleneksel ve modern üretimine yaptıkları duyu analiz görünüş değerini gelenekselde 2,36 modern de ise 4,53 olduğunu bildirmiştir. Oğmaç yemeğinin yeni dizaynı, katılımcılara göre bütün kategorilerde özgün halinden daha çok beğenilmiştir. Katılımcılar bu ürünün görünümünün özgün haline göre olumlu anlamda çok geliştiğini belirtmişlerdir. Lezzet, doku ve genel beğeni kategorilerinde de dikkate değer ölçüde gelişim sağlandığı görülmüştür. (Yılmaz ve Duman, 2021).

Akyel vd. çalışmasında mor renkli gıdalardan mor havuç ve yaban mersini kullanılarak elde edilen toz ile peynir çeşitlerinin yeniden uygulanabilirliğini incelemiştir. Duyu analiz sonucunda yeniden üretilen peynir çeşitleri arasında 15 g yaban mersini kullanılan peynir en az beğenilen örnek olurken 10 g mor havuç kullanılarak üretilen peynir çeşidinin en çok beğenilen örnek olduğu bildirilmiştir (Akyel vd, 2025).

Baylan & Badem'in çalışmasında, geleneksel olarak üretilen bazı Türk yiyeceklerinin yapımında mor un ve mormiks ekstresi kullanılarak duyu değerlendirme yapılmıştır. Geleneksel ürünlerden olan baklavanın yapımında kullanılan mor un genel beğeni değerinin 4,40 olduğunu bildirmiş ve mor un kullanılarak formüle edilen baklavanın katılımcılar tarafından yüksek puan ile beğenildiği sonucuna varmışlardır (Baylan ve Badem, 2023).

Çalışmamızda göz takip cihazı ile yapılan analizler de katılımcıların %35'lik kısmı daha önce hem yöresel yemeklerin orijinal tarifine alışık olmadıkları, görünüşü hakkında bilgi sahibi olmadıkları için daha ilgi çektiğini ifade ederek mor patatese odaklanırken geriye kalan %65'lik kısım alışılmış bir görüntü olduğundan dolayı sarı patatesli yemeklere odaklanmışlardır. Mor patates ile yapılan yöresel yemeklerin

gastronomi açısından önemli olduğu fakat gastronomide yeni ürün olması nedeniyle insanlar tarafından ön yargı ile karşılandığı bu sebeple geleneksel patates ile yapılan yöresel yemeklerin çoğunlukla tercih edildiği belirtilmiştir. Çalışma daha önce literatürde benzer bir çalışma olmaması nedeniyle tartışma konusunda sınırlı kalmış ve gelecekteki çalışmalarda konu detaylandırılarak yeniden çalışılıp tartışılacaktır.

Sonuç olarak yemeklere yapılan kimyasal analizler sonucunda kül, yağ, protein ve nem, enerji değerleri genel olarak incelendiğinde Bu özelliklerin her yemek çeşidinde farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Bu durumun reçetelere ilave edilen mor patates miktarlarındaki farklılıktan kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

Yemeklere uygulanan duyuşsal analizleri görünüş değeri mor patatesin geleneksel patatese göre görünüş bakımından daha ilgi çekici bulunduğu ifade edilmektedir. Mor patatesin lezzet, koku, doku özelliklerinin ise sarı patatesle yakın değerlere sahip olduğu gözlenmiştir. Katılımcıların genel beğeni değerleri mor patates ile yapılan yemeklere göre daha yüksek olduğu bu nedenle gelenekselci yapıya dayanarak geleneksel patatesin ön plana çıktığı sonucuna varılmaktadır. Ancak genel beğeni değerinde görülen söz konusu farklılığın önemsiz ($p>0,05$) çıkması mor patatesten üretilen yemeklerin kabul görebileceğini işaret etmektedir.

Araştırmanı genel sonuçlarına bakıldığında aslında mor patatesin geleneksel patates için lezzet bakımından alternatif bir yiyecek olduğu gözlenmiştir. Gastronomi açısından sadece yerli halkın değil yabancı turistlerinde ilgisini çekebilecek tüketim algısı üzerinde önemli bir etkiye sahip olacaktır.

Literatürde mor patatesin daha önce çalışılmaması çalışmanın kaynak açısından sınırlılığını oluşturmaktadır. Mor patatesin gastronomi literatürüne kazandırılması için yapılacak çalışmaların önemi oldukça büyüktür. Bu yüzden son zamanların trend ürünü olan mor patatesin daha fazla çalışma alanıyla yeni yöntemler ile harmanlanarak gerekli desteğin verilmesinin önemli olduğu, bu konuda yapılacak proje ve verilecek teşviklerin bu alanda büyük gelişme sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Abed, M., & Demirhan, B. (2018). Patates Bitkisine (Solanum tuberosum L.) Genel Bir Bakış . *International Journal of Life Sciences and Biotechnology*.
- Abed, M., & Demirhan, B. (2018). Patates bitkisine (Solonum tuberosum L.) Genel Bir Bakış . *International Journal Of Life Sciences and Biotecnology* , s. 1-9.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. . (Yüksek Lisans Tezi). *Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin*.
- Akgüçlüer, U. T. (2023). Mor renkli patateslerde farklı haşlama koşullarının biyoaktif bileşikler üzerine etkisinin kemometri ile birlikte FTR Spektroskopisi kullanılarak modellenmesi. *yüksek lisans tezi* , 3-9.
- Akın vd. (2015). Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. Geçmişten günümüze geleneksel anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*,, 30, 33-51.
- Akman, M., & Mete , M. (1998; Şavkay, 1996). . *Türk ve dünya mutfakları*. Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aktürk, z., Dağdeviren, N., Ture, M., & Tuğlu, C. (2005). Birinci Basamak İçin Beck Depresyon Tarama Ölçeği'nin Türkçe Çeviriminin Geçerlik ve Güvenirliliği. *Türkiye Aile Hekimliği Dergisi*.
- Akyel vd. (2025). Beyza Nur İLHAN AKYEL, Emre HASTAOĞLU, Özlem YALÇINÇIRAY Doğal Renklendiriciler İçeren Mor Peynirlerin Kalite ve Duyusal Özelliklerinin İncelenmesi . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13 (2), 1801-1816.
- Akyol. (2017, Ekim). Akyol, Hamza OPTIMIZATION OF EXTRACTION METHOD IN POTATO PEEL WASTE AND EVALUATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PHENOLIC CONTENT IN VARIOUS PEF TREATED POTATO VARIETIES. *Yüksek Lisans Tezi*, s. 1.
- Akyol, H. R. ((2016).). Phenolic compounds in the potato and its byproducts: An overview. . *International journal of molecular sciences*, ., 17(6), 835.
- Alparslan , İ. (2011). Kuzeydoğu Anadolu’da Doğal Bitkilerden Yenilen ve Yemeklerde Kullanılanlar, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu.
- Altinel, H. (2017). Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi (3. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altiner, D., & Sahan, Y. (2016). A functional food additive: Scolymus Hispnicus L. Flour. *International Journal of Food Engineering*, 2(2), 124-127.

- Andre vd. (2007). Andre , C.M; Ghislain, M; Bertin, P; Oufir, M; Herrera, M; del, R; Hoffmann, L; Hausman, J; Larondelle, Y; Evers, DAndean potato cultivars (Solanum tuberosum L.) as a source of antioxidant and mineral micronutrients. *J Agric Food Chem*, 55(2), 366–78.
- Aracı, E. (2016). *Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker*. Ankara, : Detay Yayıncılık.
- Arıkan, Z. (2011). Madde Bağımlılığı, Düzeltme, Nüks ve Önlenmesi. Madde Bağımlılığı Tanı ve Tedavi Klavuzu içinde. *Ankara: Sağlık Bakanlığı Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü*, 233-238.
- Arlı, M. (1982). *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış içinde, Türk Mutfağı” Sempozyumu Bildirileri, 31 Ekim-1 Kasım*, . Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Arun vd. (2015). Arun, K. B., Chandran, J., Dhanya, R., Krishna, P., Jayamurthy, P., & Nisha, P. A. comparative evaluation of antioxidant and antidiabetic potential of peel from young and matured potato. *Food Bioscience*, . s. 9, 36-46. .
- Arvas, Y., Aksoy, H., & Kaya, Y. (2018). Patates bitkisinde biyoteknolojik çalışmalar . *International Journal of Life Sciences and Biotechnology*, 37-47.
- Avcı Gümüş, M., & İnceer, B. (1995). Beck Anksiyete Ölçeğinin Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. İzmir: YÖK.
- Azad, M. O. ((2022).). A technical strategy to prolong anthocyanins thermal stability in formulated purple potato (Solanum tuberosum L. cv Bora valley) processed by hot-melt extrusion. *International Journal of Food Science & Technology*, , 57(11), 69256934.
- Barlow, D. H. (2002). *Anxiety and its disorders: The nature and treatment of anxiety and panic*. Guilford.
- Batu, A. ve Batu , H. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82.
- Baylan, İ., & Badem, A. (2023). BAZI GELENEKSEL ÜRÜNLERİN MOR UN İLE FORMÜLE EDİLMESİ VE DUYUSAL ANALİZ İLE DEĞERLENDİRİLMESİ . *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 17: 197-207 .
- Bayram, N. (2009). *Sosyal Bilimlerde SPSS ile Veri Analizi*. Bursa: Ezgi Kitabevi.
- Beck, A., Norman, e., Gary, B., & Steer, R. (1988). Klinik kaygıyı ölçmek için bir envanter: Psikometrik özellikler. *Danışmanlık ve Klinik Psikoloji Dergisi*.
- Beck, A., Steer, R., & Garbin, M. (1988). PSYCHOMETRIC PROPERTIES OF THE BECK DEPRESSION INVENTORY: TWENTY-FIVE YEARS OF EVALUATION. *Clinical Psychology Review*, 77-100.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, , Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı*. . Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları,.
- Bottomley, A., & McKeown, J. (2008). Promoting Nutrition for People with Mental Health Problems. *Nursing Stanard* 22 (49): 48-55.
- Brillat Savarin, J. A. (2016 (orjinal eser 1825)). *Lezzetin Fizyolojisi*. Oğlak Yayıncılık.
- Butler, j., & Kern, m. (2016). The PERMA-Profil: A brief multidimensional measure of flourishing. *International Journal of Wellbeing*, 1-48.

- Clark, D. A., & Beck, A. T. (2010). *Cognitive Therapy of Anxiety Disorders: Science and practice*. Guilford Press.
- Coruk, K. S. (2024). mor ve sarı et renkli patateslerde sıcak hava ve mikrodalga kurutma koşullarının optimizasyonu ve kuru tozun farklı ürünlere uygulanması niğde ömer halisdemir üniversitesi fen bilimleri enstitüsü gıda mühendisliği ana bilim dalı do.
- Cowan, J. (2010). Rhealth: Evaluation Of A Pilot Intervention To Promote Healthy Eating And Reduce Excess Weight Gain Among Men In Residential Drug Treatment Facilities. *Master's Thesis, Cornell University*.
- Creswell, J. (2014). *A Concise Introduction to Mixed Methods Research*. Sage Publications.
- Creswell, J. (2017). *ARAŞTIRMA DESENİ nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. Ankara: Eğiten Kitap.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Nitel Sorgulama ve Araştırma Tasarımı: Beş Yaklaşım Arasından Seçim Yapmak*. SAGE .
- Çakir , A., & Kaya , B. (2024). Türkiye’de Yemek Tarihçiliği. *çekmece sosyal bilimler dergisi*, 58-81.
- Çakmak, M. (2022). İzmir mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 934-949.
- Çalışkan vd. (2020). *Çalışkan , Serkan ; Kale , Gülcan; Özdemir , Sedat; Şit, Yeşm Şule; Akın , Tuba; Çelik , YükselOsmanlı Saray Mutfağı*. Millî Eğitim Bakanlığının 24.12.2020 gün ve 18433886 sayılı oluru ile Meslekî ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünce ders materyali olarak hazırlanmıştır.
- Çomaklı, Z. (2011). *Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve yemekleri*. III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel mutfak kültürü ve erzurum yemekleri sempozyumu.
- Demir, O. (2022). Patatesin Tarihçesi Dünya ve Türkiye'de Patates Üretimi. *Antalya İl Tarım ve Orman Müd.Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müd*.
- Demir, y., & Kumcağız, h. (2020). Ergenlerde yeme tutum bozukluğunun öznel iyi oluş, depresyon, anksiyete ve stres üzerine etkisi. *uluslararası alan eğitimi dergisi*, 24-36.
- Demirci, İ., Ekşi, H., Dinçer, D., & Kardaş, S. (2017). Beş boyutlu iyi oluş modeli: PERMA Ölçeği Türkçe Formunun geçerlik ve güvenilirliği. *The Journal of Happiness & Well-Being*, 60-77.
- Demirgöl, F. v. (2018; Çalışkan vd. 2020). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, cilt 3.
- Diener, E., Wirtz, D., Biswas-Diener, R., & Tov, W. (2009). New Measures of Well-Being. 247-266.
- Dingle, G. A., Cruwys, T., & Frings, D. (2015). Social identities as pathways into and out of addiction. *Frontiers in Psychology*, 6, 1795.
- Doğanay, A., Ataizi, M., Şimşek, A., Balaban Salı, J., & Akbulut, Y. (2018). *SOSYAL BİLİMLERDE ARAŞTIRMA YÖNTEMLERİ*. Eskişehir: Açıköğretim Fakültesi Yayını.

- Erükçü Akbaş, G., & Mutlu, E. (tarih yok). MADDE BAĞIMLILIĞI TEDAVİSİ GÖREN KİŞİLERİN BAĞIMLILIK VE TEDAVİ DENEYİMLERİ. 4. ETO. (2024; Kuşçu, 2023; Evliyaoğlu, 2024). *Erzurum Ticaret Odası Mor patates ekim raporları*. ERZURUM.
- Evliyaoğlu, C. (2024). ağı patnos patates üreticisi . Erzurum /Ağrı.
- FAO. (2025). Food and Agriculture Organization of The United Nations Statistics Division.
- Farmer, N., & Cotter, E. W. (2021). Well-Being and Cooking Behavior: Using the Positive Emotion, Engagement, Relationships, Meaning, and Accomplishment (PERMA) Model as a Theoretical Framework. *Frontiers in Psychology*.
- Farrall, S., Bottoms, A., & Shapland, J. (2010). Social structures and desistance from crime. *European Society of Criminology*, 546-570.
- Fredrickson, B. L. (2001). The role of positive emotions in positive psychology. The broaden-and-build theory of positive emotions. *Am psychol*, 218-226.
- Gamber, M., Shanholtz, C. F., & Mauck, M. (2025). SOARing in the Kitchen: Building Confidence Through Baking: A Case Study on Empowering Adolescents with Baking: A Case Study on Empowering Adolescents with disabilities in the kitchen. *International Journal of Secondary Education* , 1-9.
- Garcia, A., & Privott, C. (2023). Meal Preparation and Cooking Group Participation in Mental Health: A Community Transition . *Food Studies: An Interdisciplinary Journal*, 85-101.
- Gibson, R., D'Amico, M., & Jaffe, E. L. (2011). Occupational Therapy Interventions for Recovery in the Areas of Community Integration and Normative Life Roles for Adults With Serious Mental Illness: A Systematic Review. *American Journal of Occupational Therapy*, 247-256.
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. london: Oxford : Butterworth-Heinemann.
- Gregorio vd. (2010; Sun vd, 2017; Kita vd., 2013; Li vd, 2019). Gregorio, Pérez; R.M.,; Falcón, , García; M.S; Gándara, Simal; Rodrigues, , J; A.S., ; Almeida, D.P. Identification and quantification of flavonoids in traditional cultivars of red and white onions at harvest. *Journal of Food Compos. Anal.*, 23, 592–598.
- Gustafsson, k., & Sidenvall, B. (2002). Food-related health perceptions and food habits among older women. *journal of nursing*, 164-173.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.
- Güler, S., & Olgaç , S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri” (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği),. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* , 28, 227-238.
- Günel vd. (2010). Günel, E; Çalışkan, M.E; Kuşman, N; Koç, M.T; Yılmaz, A; Ağırnaslıgil, T; Onaran, HNişasta ve Şeker Bitkileri Üretimi. Türkiye Ziraat Mühendisliği 7. Teknik Kongresi (11-15 Haziran 2010, Ankara) Bildirileri,. s. 377-396.

- Gürgen vd. (2019). Ayşenur Gürgen,Atiye Değirmenci,Sibel Yıldız Bazı Yabani ve Kültür Mantarı Turşularının Duyusal Analizleri. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1): 302-309.
- Hennink, M., Hutter, I., & Bailey, A. (2011). *Qualitative Research Methods*. Great Britain: SAGE Publications.
- Heper, F. Ö. (2013). *Türk mutfağı. M. Saruışık (Ed), uluslararası gastronomi temel özellikler örnek menüer ve reçeteler içinde* (. ss. 53-84) Detay Yayıncılık.
- Hingst, R., Alvarado, D. C., Bardin, L., & Farmer, N. (2024). Occupational therapy and cooking: A scoping review and future directions. *Scandinavian Journal of Occupational Therapy*, 31:1.
- Hisli, N. (1989). Beck depresyon envanterinin üniversite öğrencileri için geçerliği ve güvenilirliği. *psikoloji dergisi*, 7:3-13.
- Hucklesby, A., & Wincup, E. (2007). *Models of resettlement work with prisoners*. London: Willan.
- İkiz, F. E., & Savi Çakır, F. (2016). Psikolojik iyi oluş, yardım arama tutumu ve benlik saygısının psikolojik danışman adaylarının psikolojik belirtilerine etkisi. *İnsan Bilimleri Dergisi*, 3571-3587.
- Ivane, N., & Wang, M. (2024). Sunharnessing the health benefits of purple and yellow fleshed sweed potatoes. *Phytochemical composition stabilization methods and industrial utilatizion*, s. 23.
- Kabakcı, M. (2022). HUZUREVİNDEKİ YAŞLILARA UYGULANAN BAĞÇECİLİK FAALİYETLERİNİN PSİKOLOJİK İYİ OLUŞ VE DEPRESYONA ETKİSİ: TEK KÖR RANDOMİZE KONTROLLÜ ÇALIŞMA. ordu: YÖK.
- Kadakoğlu, B., & Karlı, B. (2021). Türkiye’de Patates Üretimi, İhracatı ve Destekleme Politikalarının Değerlendirilmesi. *Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*.
- Kasar, H. (2011). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2): 347-358.
- Kayran, m. f., & Atçı, d. (2024). Geçmişten Günümüze Gastronomi Akımlarının Toplumsal Değişimler Açısından Değerlendirilmesi. *Toros üniversitesi gıda, beslenme ve gastronomi dergisi*, 69-81.
- Keyes, C. L. (2002). The Mental Health Continuum: From Languishing to Flourishing in Life. *Journal of Health and Social Behavior*, 207-222.
- Kılıç, S. (2012). Türk halk inanışlarında yiyecek ve içecekler. *Fırat Üniversitesi Yayınları*. , 142.
- Kılıç, S. (2013). Örnekleme Yöntemleri. *Journal of Mood Disorders*.
- Kita vd. (2013). Kita, A; Bąkowska-Barczak, A; Hamouz, K; Kułakowska, K; Lisińska, G The effect of frying on anthocyanin stability and antioxidant activity of crisps from red and purple-fleshed potatoes (*Solanum tuberosum* L.). *J Food Compos Analys*, 32(2), 169–175.

- Kızıldemir vd. (2014). Kızıldemir.; Öztürk, , E; Sarıışık, MTürk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kızıldemir vd. (2014). Kızıldemir, Özgür; Öztürk, Emrah; Sarıışık, Mehmet TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL GELİŞİMİNDE YAŞANAN DEĞİŞİMLER. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- Koçak, A., & Mezlin, t. (2024). Dede Korkut Kitabı'nda Yeme-İçme Kültürüne İşlevsel Yaklaşım. *kültür araştırmaları dergisi*, 31-54.
- Köknel, Ö. (1998). *Bağımlılık*. İstanbul: Altın Kitaplar.
- Közleme , O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din”, Yayınlanmamış Doktora Tezi,. *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.*, İstanbul:.
- Kuşçu, H. (2023). Kadın eli kooperatifi mor patates üretim verileri . Eskişehir.
- Küçükkömürler vd. (2018). Küçükkömürler, Saime; Şirvan, N.Boran; Sezgin, A.Ceyhun;DÜNYADA VE TÜRKİYE’DE GASTRONOMİ TURİZMİ. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences*, s. E-ISSN: 2602-4411 2(2): 78-85, .
- Kütük Dinçel, N., Yılmaz, G., & Dökülen, Ş. (2025). Characterization of Some Hybrid Potato (*Solanum tuberosum* L.) Genotypes. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*,.
- Lachman vd. (2009). Lachman, J; Hamouz, K; Šulc, M; Orsák, M; Pivec, V; Hejtmánková, A; Čepl, J Cultivar differences of total anthocyanins and anthocyanidins in red and purple-fleshed potatoes and their relation to antioxidant activity. *Food Chemistry*, 114(3), 836-843.
- Li vd. (2019). Li, S; Wu, B; Fu, W; Reddivari, L The anti-inflammatory effects of dietary anthocyanins against ulcerative colitis. *Int J Molecular Sci*, 20(10), 2588.
- Liu vd. (2015). Liu, Yuhui; Wang, KuiLin; Deng, Cecilia; Warran, Ben; Wang, Li; Yu, Bin; Yang, Hongyu; Wang, Jing; Espley, RichardV.; Zhang, Junlian; Wang, Di; Allan, Comparative Transcriptome Analysis of White and Purple Potatoes to Identify Genes Involved in Anthocyanin Biosynthesis. *International Science & Technology Cooperation Program of China*.
- Mahgoub vd. (2015). Mahgoub, H.A.M. ; Eisa, G.S.A. ; Youssef, M.A.H. Molecular, biochemical and anatomical analysis of some potato (*Solanum tuberosum* L.) cultivars growing in Egypt. *Journal of Genetic Engineering and Biotechnology*, s. 13 39-49.
- McGowan, L., Lavelle, F., Spence, M., Caraher, M., raats, M. M., Hollywood, L., . . . Dean, M. (2016). Barriers and facilitators to cooking from ‘scratch’ using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. *Appetite*, 383-391.
- McIntosh, J., & McKeganey, N. (2000). Addicts’ narratives of recovery from drug use: Constructing a non-addict identity. *Social Science & Medicine*, 1501-1510.
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation*. San Francisco: Jossey-Bass.

- Mil, B., & Denk, E. (2015; Erzurum Valiliği, 2018). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Mohapatra, S., & Kulnik, S. T. (2020). Kitchen-related tasks used in occupational therapy during rehabilitation of adults with acquired brain injury: A systematic review. *British Journal of Occupational Therapy*, 22-41.
- Mustafaoğlu, r., Mutlu, e. k., Mutlu, c., Çiftçi, a., & Özdiñler, a. r. (2020). Madde Kullanım Bozukluğunun Ergenlerde anksiyete, depresyon ve yaşam kalitesine etkisi. *Bağımlılık Dergisi – Journal of Dependence*, 308-316.
- Nickrand, H. L., & Brock, C. (2017). Culinary Grief Therapy: Cooking for One Series. *Journal of Medicine*, 181-183.
- Oertel vd. (2017). Oertel, A; Matros, A; Hartmann, A; Arapitsas, P; Dehmer, K.J; Martens, S; Mock, H.PMetabolite profiling of red and blue potatoes revealed cultivar and tissue specific patterns for anthocyanins and other polyphenols. *Planta*. 246, 281297.
- Okyay, P., Atasoylu, G., Önde, M., Günseli Dereboy, Ç., & Beşer , E. (2012). Kadınlarda Yaşam Kalitesi Anksiyete ve Depresyon Belirtilerinin. *Türk Psikiyatri Dergisi*, 178-188.
- Ödemiş Ticaret Odası Patates Sektör Raporu. (2021). (Erişim Tarihi 16.09.2024).
- Ögel, B. (2000). , (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, . Ankara: TTK Yayınları. Cilt IV, .
- Ögel, K. (2000). *Madde Bağımlılarına Yaklaşım v Tedavi*. İstanbul: IQ.
- Özdemir, B. (2020). GASTRONOMİ AKIMLARINDA SAĞLIKLI MOR YİYECEKLER. *GSI JOURNALS SERIE B: ADVANCEMENTS IN BUSINESS AND ECONOMICS* , s. Volume: 3, Issue: 1, p. 16-30,.
- Özdemir, B. (2020). Gastronomi Akımlarında Sağlıklı Mor Yiyecekler. *Healthy Purple Food in Gastronomic Trends. GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics*, 3 (1): 16-30.
- Öztürk, F. C. (2023). UYUŞTURUCU MADDE BAĞIMLILIĞI VE TÜRKİYE’DE UYUŞTURUCU MADDE KULLANIMININ İNCELENMESİ. *Ankara Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 1075.
- Parlak, M. (2016). İzmir İli Ödemiş İlçesi'nde Patates Yetiştirilen Toprakların Verimliliklerinin Belirlenmesi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* , s. 325-31.
- Parsons, J. M. (2017). Cooking with offenders to improve health and well-being. *British Food Journal*, 1079-1090.
- Patates Ürün Raporu* . (2022). Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Ürün Raporu PATATES 2022.
- Peksa, A., Kita, A., Kułakowska, K., Aniołowska, M., Hamouz, K., & Nemś, A. (tarih yok). The quality of protein of coloured fleshed potatoes. *Food chem.*, 2013, 141 (3), 29602966.
- Qiu vd. (2017). Sun, Y., Qiu, Y., Duan, M., Wang, J., Zhang, X., Wang, H., ... & Li, X. 2017. Identification of anthocyanin biosynthesis related microRNAs in a

- distinctive Chinese radish (*Raphanus sativus* L.) by high-throughput sequencing. *Molecular genetics and genomics*.
- Ryff, C. D. (1989). Happiness is everything, or is it. *Journal of Personality and Social Psychology*, 1069-1081.
- Sabuncu, M. (2024). Glutensiz tarhana üretiminde mor patates unuullanımının araştırılması . *doktora tezi*, 9-11.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı*, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199- 219.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 92.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi . *Anatolia: Turizm araştırmaları dergisi*, 264-278.
- Schwandt, T. A. (1994). Constructivist, interpretivist approaches to human inquiry. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.). *Handbook of qualitative research*, 118-137.
- Seligman, M. (2011). *Flourish: A Visionary New Understanding of Happiness and Well-being (eBook edition)*. Australia: Random House.
- Shepred, G. M. (2012). *Neurogastronomy: How the brain creates flavor and why it matters*. Columbia University Press.
- Short, F. (2003). Domestic Cooking Skills-What Are They. *Heia* , 13-22.
- Silveira vd. (2017). Silveira, A.C; Oyarzún, D; Sepúlveda, A; Escalona, V Effect of genotype, raw-material storage time and cut type on native potato suitability for fresh-cut elaboration. s. 128, 1-10.
- Slade, M. (2010). Mental illness and well-being: The central importance of positive psychology and recovery approaches. *BMC Health Services Research*, 10-26.
- Sugeçti, M. (2024, ocak). MOR SOĞAN KABUĞU EKSTRAKTIYLA ZENGİNLEŞTİRİLEN VE MOR UN İLE YAPILAN EKMEKLERDE AKRİLAMİD VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI. *yükseklis tez*.
- Sun vd. (2017). Sun, Y; Qiu, Y; Duan, M; Wang, J; Zhang, X; Wang, H; Li, X Identification of anthocyanin biosynthesis related microRNAs in a distinctive Chinese radish (*Raphanus sativus* L.) by high-throughput sequencing. *Molecular genetics and genomics*,, 292(1):215-229.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts : an anthropology of food and memory*. Oxford ; New York : Berg.
- Sürücüoğlu, M., & Özçelik, A. (2008). *TÜRK MUTFAK VE BESLENME KÜLTÜRÜNÜN TARİHİ GELİŞİMİ*.
- Şahin, H. (2008). *Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı*. *Türk Mutfağı*, . Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları. .
- Şavkay, T. (1996). *Medeniyet ve coğrafya değişimleri çerçevesinde Türk mutfağı*. E. Pekin ve A. Sümer (Ed.),. Vehbi Koç Vakfı Yayınları. (ss. 72-89).

- şengül, M., & Keleş, F. (2005). Patatesin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri Üzerine Depolama Şartlarının Etkisi. *Türkiye 8. Gıda Kongresi Bildiri*.
- TEPGE. (2023., Nisan). *TEPGE Ürün Raporu. Patates, "Tarımsal Ekonomi Ve Politika Geliştirme Enstitüsü"*, .
- Tepge. (2024). *TARIM REFORMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ TARIMSAL EKONOMİ VE POLİTİKA GELİŞTİRME ENSTİTÜSÜ TRGM/TEPGE*.
- Tew, j., Ramon , S., Slade, M., Bird, V., Melton, M., & Le Boutillier, G. (2012). Social factors and recovery from mental health difficulties: A review of the evidence. *British Journal of Social work*, 443-460.
- TKP. (2025). *Türkiye kültür portalı*. www.kulturportali.gov.tr erişim tarihi: 05.04.2025 adresinden alındı
- Trepanier, N. (2008; Heper 2013). *14. Yüzyıl Anadolu'sunda yemek kültürü. Türk mutfağı içinde*. Kültür Turizm Bakanlığı Yayınları. (ss. 57-67).
- Utter, J., Denny, S., Lucassen, M., & Dyson, B. (2016). Adolescent Cooking Abilities and Behaviors: Associations With Nutrition and Emotional Well-Being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 35-41.
- Ünlü, H. (2025). Farklı Pişirme Kaplarının Seçili Üç Yemeğin Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi. *Aydın Gastronomy* .
- Ünsal, A. (2008; Yılmaz A. 2002). *Osmanlı Mutfağı. Yemek Kitabı I, Ed: M. Sabri Koz. İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I, s.128-158.*
- Wadley, L., Backwell, L., & Sievers, C. (2020). Cooked starchy rhizomes in Africa 170 thousand years ago. *Science*, 87-91.
- Wattick, R. A., Hagedorn, R. L., & Olfert, M. D. (2020). Enhancing College Student Recovery Outcomes Through Nutrition and Culinary Therapy: Mountaineers for Recovery and Resilience. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 326-329.
- Worsley, A., Wang, W., Ismail, S., & Ridley, S. (2014). Consumers' interest in learning about cooking: the influence of age, gender and education. *International Journal of Consumer Studies*, 258-264.
- Wrangham, R. W., Jones, J. H., Laden, G., Pilbeam, D., & Conklin-Brittain, N. (1999). The Raw and the Stolen. Cooking and the Ecology of Human Origins. *Current Anthropology*, 567-594.
- wright, N. S., & Stickley, T. (2013). Concepts of social inclusion, exclusion and mental health: A review of the international literature. *Journal of Psychiatric and Mental Health Nursing*, 71-81.
- Yerasimos, M. (2014; Samancı, 2008). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.
- Yiğitler, Ş. Ş. (2018). Mutfak Çıkması'nda Felsefi Bir Eylem Olarak Yemek Yapmak ve Yemek Yemek. *Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, 194.
- Yıldıran, B. (2023). Kızılıcak ilaveli ekşi maya ekmeklerin gastronomi kapsamında duyusal açıdan incelenmesi.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: seçkin.

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Akademik ve Mesleki Yayınlar.
- Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 19-35.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, Mesleğimiz aşçılık, Sanatımız pişirmek*. İstanbul .
- Yılmaz, İ., & Duman , G. (2021). Geleneksel Yemeklerde Dekonstrüksiyon Tekniği Kullanılarak Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz- "Çorum Alaca" Örneği (Bazı Yöresel Yemeklerden Yapıbozum Tekniği ile Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz - "Çorum-Alaca" Örneği).

İNTERNET KAYNAKÇA

- Erzurum Valiliği*. (2019). <http://www.erkurum.gov.tr/erkurum-yemekleri> adresinden alındı. adresinden alındı
- erkurumportali*. (2025, nisan). *erkurumportali.com*. <https://erkurumportali.com/> adresinden alındı
- TTOD*. (2024). Türk Tarım Orman Dergisi: Erişim tarihi: 10.11.2024<http://www.turktarim.gov.tr/> adresinden alındı
- TUİK*. (2024). Türkiye İstatistik Kurumu: <http://www.tuik.gov.tr>, (Erişim Tarihi: 05.09.2024). adresinden alındı
- URL 1. (2022). *Antalya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü*.
- URL 2. (2025, nisan). <http://bagtarimurunleri.com.tr/>: <http://bagtarimurunleri.com.tr/> adresinden alındı
- URL 3. (2025). <https://tr.wikipedia.org/> adresinden alındı
- URL 4. (2025, nisan). <https://www.blog/patates-cesitleri/>: <https://www.blog/patates-cesitleri/> adresinden alındı
- URL 5. (2025, nisan). <https://www.statagri.com/patates-istatistikleri/>.
- URL 6. (2025). *odativ*. www.odativ.com erişim tarihi :05.04.2025 adresinden alındı
- URL 9. (2024). <https://www.lezzet.com.tr/> adresinden alındı

EKLER

Ek 1. Duyusal Analiz Panelist Formu

DUYUSAL ANALİZ PANELİST FORMU

Cinsiyet:/Yaşı:.....

Değerli Panelistler,

Verilen örnekler rastgele numaralarla kodlanmış örnekler verilecektir. Size verilen örneklere ait her bir karakteristik özellikleri için örnek kodlarını skalada uygun gördüğünüz yerlere kodlayınız. Aynı görüşe sahip olduğunuz örnekleri aynı kutucuğa yazabilirsiniz.

Her örneği tattığımızda lütfen ağızınızı su ile çalkalayınız.

Teşekkür ederiz.

Örnek kodları:-

Özellik	Hiç beğenmedim	Beğenmedim	Ne beğendim ne beğenmedim	Beğendim	Çok beğendim
Görünüş					
Koku					
Doku					
Lezzet					
Genel Beğeni					

Örnek kodları:-

Özellik	Hiç beğenmedim	Beğenmedim	Ne beğendim ne beğenmedim	Beğendim	Çok beğendim
Görünüş					
Koku					
Doku					
Lezzet					
Genel Beğeni					

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı	Yeşim ÖZDEMİR
Yabancı Dili	İngilizce
Orcid Numarası	ORCID NO: 0000-0001-6567-0548
Ulusal Tez Merkezi Referans Numarası	10665165
Lise	Dedeman Anadolu Turizm ve Otelcilik Meslek Lisesi
Lisans	Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Konaklama İşletmeciliği
Yüksek Lisans	Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm ve Otelcilik İşletmeciliği Anabilim Dalı
Mesleki Deneyim	
Akademik Çalışmalar	