



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET

TARİFNAMESİ

ETİKET OKUMA, ÜRÜN SEÇİMİ VE GASTRONOMİK
KARAR REHBERİ

ETİKET

TARİFNAMESİ

ETİKET OKUMA, ÜRÜN SEÇİMİ VE
GASTRONOMİK KARAR REHBERİ



PAZARDAN TABAĞA; ANADOLU



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET

TARİFNAMESİ

ETİKET OKUMA, ÜRÜN SEÇİMİ VE GASTRONOMİK
KARAR REHBERİ

ŞEF TOLGAHAN TABAK
YASMINA ŞELFÜN LOKMANOĞLU
PROF. DR. ALPER KURNAZ
PROF. DR. HÜSEYİN AVNİ KIRMACI

Etiket Tarifnamesi

ETİKET OKUMA, ÜRÜN SEÇİMİ VE GASTRONOMİK KARAR REHBERİ

Yazar

Öğr. Gör. Tolgahan TABAK
Yasmina Şelfun LOKMANOĞLU
Prof. Dr. Alper KURNAZ
Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI

Katkıda Bulunanlar

Prof. Dr. Kamil BOSTAN
Dr. Gözde GÜNCÜ
Dr. Hayrettin MUTLU
Dr. Negin AZARABADI
Öğr. Gör. Cengiz ÇETİN
Öğr. Gör. Deniz ORHUN
Öğr. Gör. Tuğba BEYAZKAYA
Öğr. Emrah Zeyyat KARBANCIOĞLU
Gıda Yüksek Mühendisi Sebla UYAR
Şef Eyyüp Kemal SEVINÇ
Şef Önder BİLEN
Şef Uğur GÖMEÇ
Mehmet AKGÜL
İsmail Hakkı KARADEVECİ
Süleyman TARAĞÇI
Yusuf PİRİM

Grafik Tasarım / Kitap Tasarımı

Tolgahan TABAK

Yayıncı

Karabük Üniversitesi Yayınları -155

Yayın Yeri / Yılı

Karabük, 2026

ISBN

978-625-92456-7-6

Katkı ve Destek Kurumu

Slow Food

Communities network in TURKEY

TGBA

Turizm ve Gastronomi Bilimleri Araştırmaları
Komisyonu

© 2026 Turizm ve Gastronomi Bilimleri Araştırmaları Komisyonu

TÜM HAKLARI SAKLIDIR. BU KİTABIN HIÇBİR BÖLÜMÜ, YAYINCININ YAZILI İZİN OLMASIZIN ELEKTRONİK, MEKANİK, FOTOKOPI VEYA HERHANGİ BİR KAYIT SİSTEMİ İLE ÇOĞALTILAMAZ VE YAYIMLANAMAZ.

ÖNSÖZ

Aslında her şey çok basit bir soruyla başlar: Ne yediğimizi bilmek...

Elimize aldığımız bir ürünü ters çevirip etikete bakmak küçük bir alışkanlık gibi görünür, ama aslında kendimize verdiğimiz değer en net göstergesidir. Çünkü biz ne yersek oyu; vücudumuza giren, hayatımıza da yön verir.

Etiketi okumak, biraz da kandırılmamayı seçmektir. Ambalajın ve reklamın ötesine geçip gerçeği görmek, neyi hayatımıza aldığımızı bilmek demektir. Çünkü bugün aynı isimle satılan birçok ürün; içerik, kalite ve işlenme düzeyi açısından birbirinden tamamen farklı olabilir. Etiketi okumayan, bu farkı göremez.

Peki neden okumalıyız? Çünkü etiket bize sadece “içinde ne var”ı değil; o ürünün nasıl üretildiğini, ne kadar işlendiğini, hangi katkıları içerdiğini ve bize nasıl bir etki sunacağını anlatır. Yani etiket, doğru ürünü seçmenin en güçlü aracıdır.

Doğru ürün; daha kısa içerik listesine sahip, anlaşılır ve şeffaf olan, gereksiz katkılarla yüklenmemiş ve mümkün olduğunca gerçek gıdaya yakın olan üründür. Çünkü iyi bir yemek, iyi bir ürünle başlar. Lezzet de, sağlık da, kalite de seçimle başlar.

Ve belki de en önemlisi... çocuklarımız için. Onları beslerken sadece doyurmuyor, geleceğini inşa ediyoruz. Her lokmada “iyi, temiz ve doğru” olanı seçmek bizim elimizde.

Bu çalışma tam da bu yüzden var. Etiket okumayı zor bir teknik bilgi olmaktan çıkarıp, herkesin uygulayabileceği bir bilinç haline getirmek için... Çünkü bu alanda büyük bir bilgi boşluğu var ve doğru seçim yapabilmek, ancak doğru okumakla mümkün.

Bu yüzden etiket okumak zor değil; sadece biraz dikkat, biraz merak ve kendimize verdiğimiz değer kadar önemli.

VE DAHA ONLARCA,
ANADOLU LEZZETİ



Slow Food®
Communities network in Turkey



Slow Food®

Ark of Taste

KAYBOLMA RİSKİ TAŞIYAN YEREL, ÖZGÜN VE KÜLTÜREL DEĞERİ OLAN GIDALARIN KATALOĞUDUR.

GASTRONOMİK HAFIZA VE BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK ARŞİVİ

**KAYBOLMASIN DİYE
KORUYORUZ**

ETİKET YETERLİ DEĞİLDİR,
LEZZETİ KÖKENİNDEDİR



ADA KARASI
ÜZÜMÜ



SİİRT
PERVARI BALI



SAFRANBOLU
SAFRANI



KASTAMONU
SİYEZ BUĞDAYI



KARS
HAŞARI



EŞMEHAYA
YOĞURDU



TUNCELİ /
TAŞHÖPRÜ
SARIMSAĞI

YAZARIN NOTU, LEZZETİN DİLİNİ ANLAMAK

Gastronomi literatürü uzun yıllar boyunca iki ayrı uçta gelişti:

Bir yanda akademik bilgi, diğer yanda mutfak pratiği. Ancak bu iki alan çoğu zaman birbirinden kopuk ilerledi. Bilgi vardı ama uygulanabilir değildi; uygulama vardı ama açıklanabilir değildi.

Bu kitap, tam olarak bu boşlukta doğdu.

Elinizdeki çalışma bir tarif kitabı değildir. Aynı zamanda yalnızca teorik bir akademik metin de değildir. Bu kitap, gıdanın kimyasal yapısını, duyuusal davranışını ve mutfaktaki dönüşümünü birlikte ele alarak, kontrollü sonuç üretmeye yönelik bir sistem sunmayı amaçlar.

Çünkü gastronomi yalnızca “ne yapılır” sorusuna değil, “neden böyle olur” ve “nasıl kontrol edilir” sorularına da cevap vermelidir.

Bu yaklaşım doğrultusunda kitap; bilimsel veriler, profesyonel mutfak deneyimi ve gerçek ürün gözlemlerini bir araya getiren hibrit bir metodoloji üzerine kurulmuştur. Gıda bileşenleri yalnızca tanımlanmaz; analiz edilir, yorumlanır ve mutfak pratiğine aktarılır. Böylece okuyucuya yalnızca bilgi değil, aynı zamanda karar verebilme yetisi kazandırılır.

Özellikle aroma, renk ve yapı gibi temel unsurların “matriks” yaklaşımıyla ele alınması, bu kitabın en ayırt edici yönlerinden biridir. Su, yağ ve protein gibi farklı ortamların gıda bileşenleri üzerindeki etkisi, mutfakta öngörülebilir sonuçlar elde etmenin anahtarı olarak değerlendirilmiştir.

Bu kitap;

- hızlı bilgi arayan öğrenciye,
- teknik derinlik isteyen araştırmacıya,
- sonucu kontrol etmek isteyen şefe

aynı anda hitap edebilmek amacıyla katmanlı bir anlatım diliyle kurgulanmıştır.

Amacım, mutfağı yalnızca bir üretim alanı değil, aynı zamanda bir anlama ve kontrol etme alanı olarak yeniden konumlandırmaktır.

Çünkü iyi yemek tesadüf değildir.

“Bilgiyle kurulum, teknikle şekillenir ve doğru kararlarla ortaya çıkar.” Şef Cemal TÜRKAN (1953 - 2012)

BU KİTAP NASIL KULLANILMALIDIR?

BU KİTAP, KLASİK BİR ANLATI KİTABI DEĞİL KOLLEKTİF BİR ÇALIŞMA ÖRNEĞİDİR

BU NEDENLE BAŞTAN SONA OKUMAK ZORUNDA DEĞİLSİNİZ.

BU ÇALIŞMA; LEZZETİN NASIL OLUŞTUĞUNU, NASIL YÖNETİLDİĞİNİ VE NASIL AKTARILDIĞINI ANLAMANIZ İÇİN TASARLANMIŞ BİR REHBERDİR. HER BÖLÜM; TEK BAŞINA OKUNABİLİR, UYGULANABİLİR VE GELİŞTİRİLEBİLİR BİR YAPIDADIR. AMACINIZ DOĞRULTUSUNDA İLERLEMEK, BU KİTAPTAN ALACAĞINIZ VERİMİ DOĞRUDAN ARTIRACAKTIR.

ŞEFLER

Mutfak süreçlerini yönetmek içindir.

EĞER PROFESYONEL BİR MUTFAKTA ÇALIŞIYORSANIZ:

- ÜRÜNÜ SADECE BİR BİLEŞEN OLARAK DEĞİL, SONUCU YÖNLENDİREN BİR ARAÇ OLARAK DEĞERLENDİREBİLİRSİNİZ
- BÖLÜMLERİ OKURKEN “HANGİ ORTAMDA NASIL DAVRANABİLİR?” SORUSUNA ODAHLANABİLİRSİNİZ
- YAĞ, SU VE TAHIL BAZLI SİSTEMLERDE ÜRÜNÜN ETHİSİNİ KARŞILAŞTIRARAK İLERLEYEBİLİRSİNİZ
- KENDİ MENÜNÜZDE KÜÇÜK DENEMELERLE AROMA VE YAPI DAVRANIŞINI TEST EDEBİLİRSİNİZ

ÖĞRENCİLER

Bu kitap, gastronomiyi ezber değil anlama üzerine kurmak isteyenler içindir

EĞER ÖĞRENME SÜRECİNDEYSENİZ:

- BÖLÜMLERİ SIRASILA OKUYARAK İLERLEYİN
- ÖNCE TEMEL KAVRAMLARI NETLEŞTİRİN
- HER BÖLÜMDEN SONRA KÜÇÜK UYGULAMALAR YAPARAK BİLGİYİ PEKİŞTİRİN
- NOT ALARAK İLERLEYİN; BU KİTABI BİR “REFERANS KAYNAĞI” OLARAK KULLANIN

BİREYSEL TÜKETİCİ

Bu kitap, ne yediğini anlamak isteyenler içindir.

EĞER EV ALIŞVERİŞİ YAPIYORSANIZ:

- HER ÜRÜNÜN AYNI OLMADIĞINI UNUTMAYIN
- ÜRÜNLERİN ETİKETLERİNİN NASIL OKUNUR DETAYLARI ÖĞRENİN
- HIZLI KARAR VERME TEKNİKLERİNİ ÜZERİNE GÖZLEM YAPIN
- ÜRETİME GÖRE UYGUN ÜRÜN SEÇMEK İÇİN ŞEF TABLOLARINI TAKİP EDİN

KİTABI OKUMA ROTASI

KİTABI EN VERİMLİ ŞEKİLDE KULLANMAK İÇİN AŞAĞIDAKİ AKIŞ ÖNERİLİR:

İHTİYACINIZA GÖRE
DOĞRUDAN İLGİLİ BÖLÜME
GEÇEBİLİRSİNİZ.

- KİTABA DOĞRUDAN ÜRÜNLERDEN DEĞİL, ÜRÜN OKUMA SİSTEMİNDEN BAŞLANABİLİR
- OKURKEN “NE?” YERİNE “NEDEN BÖYLE?” SORUSU ÖNE ALINABİLİR
- ÖNCE TEMEL ÜRÜNLERLE İLERLEMEK, REFERANS OLUŞTURMAYI KOLAYLAŞTIRABİLİR
- TEK ÜRÜN YERİNE BENZER ÜRÜNLERİ BİRLİKTE İNCELEMEK, FARKLARI GÖRÜNÜR KILABİLİR
- ÜRÜNÜ SADECE İÇERİK OLARAK DEĞİL, DAVRANIŞIYLA DEĞERLENDİRMEK FAYDALI OLABİLİR
- OKUNAN BİLGİLER KÜÇÜK MUTFAK DENEMELERİYLE TEST EDİLEBİLİR
- HER ÜRÜN İÇİN “NEREDE KULLANABİLİRİM?” SORUSU KARAR SÜRECİNE EKLENEBİLİR
- KİTAP TEK SEFERLİK DEĞİL, GERİ DÖNÜLEREK VE KARŞILAŞTIRARAK OKUNABİLİR
- ZAMANLA AMAÇ, ÜRÜNÜ SEÇMEKTEN ÇOK ÜRÜNÜ DOĞRU OKUYABİLMEK OLABİLİR

ETİKET, BİR ÜRÜNÜN SADECE İÇERİĞİNİ DEĞİL, MUTFAKTAKİ DAVRANIŞINI DA HABER VERİR.
BİR GİDANIN ETKİSİ; İÇERİĞİ, İŞLENME DÜZEYİ, KATKILARI VE ÜRETİM BİÇİMİ İLE BİRLİKTE ŞEKİLLENİR.
BU NEDENLE BİR ÜRÜNÜ ANLAMAK, YALNIZCA “İÇİNDE NE OLDUĞU” İLE DEĞİL, “NASIL ÜRETİLDİĞİ VE NASIL
DAVRANACAĞI” İLE MÜMKÜNDÜR. AYNI İSİMLE SATILAN İKİ ÜRÜN, FARKLI ETİKET YAPILARI NEDENİYLE MUTFAKTA
TAMAMEN FARKLI SONUÇLAR VEREBİLİR.

İÇİNDEKİLER

Önsöz	III
Yazarın Notu	V
Bu Kitap Nasıl Okunmalı?	VI
Kitap Okuma Rotası	VII

GERÇEĞİ GÖRMEK

Etiket Nedir?	1
Etiket Okumanın Önemi	2
Ürün Gerçekleri	4

LEZZETİN ŞİFRESİ

Lezzet Nedir?	5
Ürün Kaynaklı Faktörler	6
Süreç Kaynaklı Faktörler	7
Endüstriyel Kaynaklı Faktörler	7

ETİKETTEN SONUCA

Aroma Oluşumları	8
Maillard Reaksiyonu ve Etiket İlişkisi	8
Lipit (yağ) ve Etiket İlişkisi	8
İşlenmişlik ve Aroma İlişkisi	8

AYNI ÜRÜN, FARKLI DÜNYALAR

Ürün Okuma Felsefesi	9
Şef ve Tüketici Farkları	10

ÜRÜN OKUMA SANATI

Etiketli Ürün Okuma Modeli	11
Etiketsiz Ürün Okuma Modeli	12

SİSTEM KURMA

Hızlı İnceleme Tablosu	13
30 Saniyede Hızlı Karar Tablosu	13

ÜRÜN KARAR SİSTEMLERİ

Ürün Karar Matrisi	14
En Sık Hatalar	14

HIZLI KARAR REHBERİ

Altın Kurallar	15
Kırmızı Bayraklar	16
Etiket Okuma Tuzakları	17

TGBA

TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU



Slow Food®

Communities network in Turkey

ETİKET

TARİFNAMESİ

ENDÜSTRİYEL GERÇEKLER VE KATKI SİSTEMLERİ

Endüstriyel Gerçekler	18
Katkı Malzemeleri	20
Avantajları	21
Dezavantajları	22

ETİKETTE DOĞRUYU BULMAK

Güven ve Kalite İşaretleri	24
Türkiye Güven ve Kalite İşaretleri	25
Avrupa Birliği Güven ve Kalite İşaretleri	27
Organik Ürün Güven ve Kalite İşaretleri	28
Güven ve Kalite Karşılaştırmaları	29

GÖRÜNMEYEN RİSKLER

Görünmeyen Riskler	30
Pestisit Yönetim Modeli	31
Mutfakta Azaltma Teknikleri	32
Gıdalarda Antibiyotik Kalıntısı	33
Alarjenler	35
Gıda Ambalajı Riski	36
Gıda Ambalaj Tipleri ve Davranışları	38
Plastik Kodları	39
Sürdürülebilir Seçim Katmanı	40

Yerel Seçim ve 'Ark of TASTE'

41

ETİKET ANALİZİ VE SİSTEMATİK ÜRÜN DEĞERLENDİRME YAKLAŞIMLARI

Etiket Nasıl Okunur '6 Adım Kuralı'	42
Ürün Puanlama Modelleri	45
Etiketli Ürün Puanlama / Değerlendirme	46
Etiketli Ürün Puanlama Skor Tablosu	47
Etiketsiz Ürün Puanlama / Değerlendirme	48
Etiketsiz Ürün Puanlama Skor Tablosu	49

ETİKETLEME SİSTEMLERİNİN KÜRESEL ANALİZİ

Türk Gıda Mevzuatına Göre Etiket	50
Uluslararası Etiketleme Sistemleri	52
Felsefesi	
Uluslararası Etiketleme Sistemleri	53
Avantajları	
Uluslararası Etiketleme Sistemleri	54
Dezavantajları	
Uluslararası Etiketleme Sistemleri Hızlı	55
Karşılaştırması	

Avrupa Birliği Etiketleme Sistemleri	56
Amerika Etiketleme Sistemleri	57
Çin Etiketleme Sistemleri	58
Japonya Etiketleme Sistemleri	59
İtalya Etiketleme Sistemleri	60

ŞEF REHBERİ ÜRÜN BAZLI ANALİZ VE KULLANIMI

Etiketlere Profesyonel Bakış	61
Ürün Bazlı Mini Rehber Kılavuzu	62

SÜT ÜRÜNLERİNİ OKUMAK

Süt Kaynağı	63
Anadolu Lezzetleri 'Ark of Taste'	64
Ark of Taste Ürünleri Okuma Modeli	65

SÜT

Etiket Okuma	66
Etiketsiz Ürün Okuma	67
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	68
Şef Gözüyle; Yağ Oranı ve Etkisi	69
Şef Gözüyle; Eşleşme Matriksi	70

YOĞURT

Etiket Okuma	71
Etiketsiz Ürün Okuma	72
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	73
Şef Gözüyle; Protein Oranı ve Etkisi	74
Şef Gözüyle; Yağ Oranı ve Etkisi	74
Şef Gözüyle; Yağ ve Protein Denge	75
Kombinasyonları	

TEREYAĞI

Etiket Okuma	76
Etiketsiz Ürün Okuma	77
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	78
Şef Gözüyle; Tereyağında Tuz	79
Şef Gözüyle; Yağ Oranı ve Etkisi	80
Şef Gözüyle; Nerede Kullanacağım	81
Şef Gözüyle; Yağ Oranları ve Etki Tablosu	82
Şef Gözüyle; Tereyağı Seçimi ve Aroma	83
Yönetimi	
Şef Gözüyle; Tereyağı Dumanlanma	84
Noktası	

BUĞDAY ÇEŞİTLERİNİ OKUMAK

Anadolu Lezzetleri 'Ark of Taste'	85
Ark of Taste Ürünleri Şef Okuma Modeli	86
Şef İçin Buğday Seçim Kılavuzu	87
Etiket Okuma	88
Etiketsiz Ürün Okuma	89
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	90
Şef Gözüyle; Un Yapısı Tablosu	92
Şef Gözüyle; Un Kaliteleri	93
Şef Gözüyle; Unun Boyutlarına Göre Farklılıkları ve Özellikleri	94
Şef Gözüyle; Hamur Davranış Tablosu	95
Şef Gözüyle; Un Kullanım Yaklaşımları	96

ZEYTİNYAĞI ÇEŞİTLERİNİ OKUMAK

Etiket Okuma	97
Etiketsiz Ürün Okuma	98
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	99
Şef Gözüyle; Hızlı Karar Tablosu	100
Şef Gözüyle; 3 Saniyelik Karar Formülü	100
Şef Gözüyle; Kullanım Kılavuzu	101
Şef Gözüyle; Kusur Tespit Tablosu	102
Şef Gözüyle; Hızlı Aroma Tablosu	103

Şef Gözüyle; Renk, Aroma , Kullanım İlişkisi	104
Şef Gözüyle; Anadolu Zeytinleri Performans Karşılaştırma Tablosu	105

BAL ÇEŞİTLERİNİ OKUMAK

Anadolu Lezzetleri 'Ark of Taste'	106
Ark of Taste Ürünleri Okuma Modeli	107
Etiket Okuma	108
Etiketsiz Ürün Okuma	109
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	110
Şef Gözüyle; Şef Okuma Modeli - Bal	111
Şef Gözüyle; Bal, Peynir, Et Teknik Matriksi	112
Şef Gözüyle; Bal, Sıcaklık, pH, Protein Etkileşim Tablosu	113
Şef Gözüyle; Teknik Kullanım Kodları	114

SAFRANI OKUMAK

Etiket Okuma	115
Etiketsiz Ürün Okuma	116
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	117
Değerlendirme Kriterleri	118
Şef Gözüyle; Temel Aroma Bileşenleri	119

Şef Gözüyle; Duyusal Aroma Profili	119
Şef Gözüyle; Yoğunluk Aroma Yöntemi	120

ÇAY ÇEŞİTLERİNİ OKUMAK

Etiket Okuma	121
Etiketsiz Ürün Okuma	122
Kullanıcı Gözüyle ve Puanlama	123
Değerlendirme Kriterleri	124
Şef Gözüyle; Çay Aroma Profil Tablosu	125
Şef Gözüyle; Temel Karar Tablosu	126

ETİKET TARİFNAMESİ SÖZLÜĞÜ

BİLİMSEL KAYNAKÇA

YAZARIN BİYOGRAFİSİ

127
128
132



Slow Food® Yeryüzü Pazarı

YERYÜZÜ PAZARI (EARTH MARKET), SLOW FOOD İLKELERİNE DAYALI, YEREL ÜRETİCİLERİN KENDİ ÜRETTİKLERİ İYİ, TEMİZ VE ADİL GIDALARI ARACISIZ OLARAK DOĞRUDAN TÜKETİCİLERE SATTIĞI ULUSLARARASI BİR PAZAR AĞIDIR. SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM, BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK VE MEVSİMSSEL BESLENMEYİ DESTEKLEYEN BU PAZARLARDA YEREL MİRAS KORUNUR.

ETİKET NEDİR?



Slow Food®
Communities network in Turkey

ÜRÜNÜN MUTFAĞA GİRMEYEN ÖNCEKİ SON KONTROL NOKTASIDIR.

BİLGİ (INFORMATION LAYER)

ETİKET, ÜRÜN HAKKINDA KARAR VERMEYİ SAĞLAYAN
TÜM TEKNİK VERİLERİ SUNAR:

- İÇİNDEKİLER LİSTESİ (FORMÜLASYON)
- BESİN DEĞERLERİ
- ALERJEN BİLGİSİ
- NET MİKTAR
- SAKLAMA KOŞULLARI

BU KATMAN ÜRÜNÜN NE OLDUĞUNU AÇIKLAR.

ETİKET; BİR GIDA ÜRÜNÜNÜN KİMLİĞİNİ, İÇERİĞİNİ,
ÜRETİM SÜRECİNİ VE KULLANIM ÇERÇEVESİNİ
TANIMLAYAN, AYNI ZAMANDA ÜRÜNÜN
İZLENEBİLİRLİĞİNİ VE GÜVENLİĞİNİ SAĞLAYAN
SİSTEMATİK BİLGİ BÜTÜNÜDÜR.

İZLENEBİLİRLİK (TRACEABILITY LAYER)

ETİKET SAYESİNDE BİR ÜRÜNÜN:

- NEREDE ÜRETİLDİĞİ
- HANGİ PARTİDEN ÇIKTIĞI (LOT/BATCH NO)
- HANGİ TARİHTE ÜRETİLDİĞİ VE SON KULLANIMI
TAKİP EDİLEBİLİR.



GÜVENLİK (SAFETY LAYER)

ETİKET, TÜKETİCİYİ VE ŞEFİ KORUYAN BİR BARIYER GÖREVİ GÖRÜR:

- ALERJEN UYARILARI
- KATKI MADDELERİ
- SON TÜKETİM TARİHİ
- SAKLAMA TALİMATLARI

YANLIŞ OKUNMUŞ VEYA GÖZ ARDI EDİLMİŞ BİR ETİKET, DOĞRUDAN
SAĞLIK RİSKİ OLUŞTURABİLİR.

ETİKET, ÜRÜNÜN NE
OLDUĞUNU DEĞİL; NASIL 1
KULLANILACAĞINI DA SÖYLER.

ETİKET OKUMANIN ÖNEMİ NEDİR?

“ETİKETİ OKUMAYAN, ÜRÜNÜ ANLAMAZ; ÜRÜNÜ ANLAMAYAN,
LEZZETİ YÖNETEMEZ.”

ÜRÜNÜN GERÇEK KİMLİĞİ

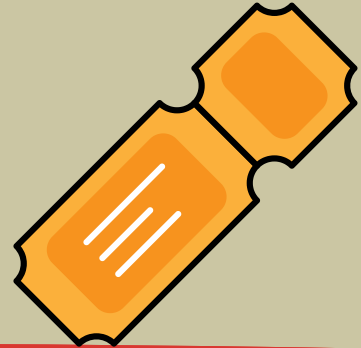
BİR GIDA ÜRÜNÜ ÜÇ KATMANDAN OLUŞUR:

1. GÖRÜNEN (RENK, FORM, AMBALAJ)
2. ALGILANAN (MARKA, REKLAM, ALGI)
3. GERÇEK (ETİKET)

ETİKET, ÜRÜNÜN:

- İÇERİĞİNİ (İNGREDİYENT LİSTESİ)
- MENŞEİ VE ÜRETİM YÖNTEMİNİ
- KATHI MADDELERİNİ VE İŞLEME DÜZEYİNİ
- BESİN DEĞERİNİ VE FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİNİ AÇIKLAR

ETİKET, BİR ÜRÜNÜN SADECE ÜZERİNDE YAZAN BİLGİLER BÜTÜNÜ DEĞİLDİR; ÜRÜNÜN KİMLİĞİ, GEÇMİŞİ VE MUTFAKTAKİ KADERİDİR. BİR AŞÇI YA DA BİLİNCİLİ TÜKETİCİ İÇİN ETİKET OKUMAK, HAMMADDENİN KARAKTERİNİ ANLAMANNIN İLK VE EN KRİTİK ADIMIDIR.



ETİKET OKUMANIN ÖNEMİ NEDİR?

LEZZET TESADÜF DEĞİLDİR, SEÇİMDİR

LEZZET; PİŞİRME SIRASINDA OLUŞAN MAİLLARD REAKSİYONLARI, LİPİD OKSİDASYONU VE AROMA BİLEŞENLERİNİN ETKİLEŞİMİ İLE ORTAYA ÇIKAR. ANCAK BU SÜREÇLERİN BAŞLANGIÇ NOKTASI ÜRÜNDÜR.

- PROTEİN KALİTESİ → AROMA OLUŞUMUNU BELİRLER
- YAĞ PROFİLİ → TAŞIYICI VE KALICILIĞI ETKİLER
- KATKILAR → DOĞAL SÜRECİ DEĞİŞTİREBİLİR

DOLAYISIYLA İYİ YEMEK, SADECE İYİ PİŞİRME DEĞİL,
DOĞRU ÜRÜNÜ SEÇME BİLİNCİDİR.

TÜKETİCİ PERSPEKTİFİ

- YEDİĞİNİZ ÜRÜNÜN İÇERİĞİ, DOĞRUDAN SAĞLIĞINIZI VE DENEYİMİNİZİ BELİRLER.
- ETİKETİ OKUMAYAN TÜKETİCİ, ASLINDA NE YEDİĞİNİ TAM OLARAK BİLMEZ.

ÜRÜN
LEZZETİN
TEMELİDİR

ŞEF PERSPEKTİFİ

ŞEFİN ORTAYA KOYDUĞU
TABAK, KULLANDIĞI ÜRÜNÜN
BİR YANSIMASIDIR.

DÜŞÜK KALİTELİ ÜRÜN →
SINIRLI LEZZET

DOĞRU ÜRÜN → KONTROL 3
EDİLEBİLİR SONUÇ

ÜRÜN GERÇEKLERİ



Slow Food®
Communities network in Turkey

BİR ÜRÜN ÜÇ KATMANDA OKUNUR:

GÖRÜNEN

ÜRÜNÜN DIŞ DÜNYAYA SUNDUĞU
İLK YÜZDÜR.

RENK, PARLAKLIK, KIVAM, AMBALAJ,
ŞEKİL VE SUNUM DİLİ BU KATMANDA
YER ALIR.

- İLK İZLENİM BURADA OLUŞUR
- HIZLI KARAR BURADA VERİLİR
- AMA BU KATMAN TEK BAŞINA
YETERLİ DEĞİLDİR

ALGILANAN

ÜRÜN HAKKINDA ZİHİNDE
OLUŞAN YORUMDUR.
ÜRÜN NE İSE O DEĞİL, NE
SANILDIĞIDIR.

4

PARLAK → TAZE SANILIR
HOYU RENK → YOĞUN SANILIR
KESKİN HOKU → DOĞAL SANILIR
PAHALI → KALİTELİ SANILIR
SADE AMBALAJ → GÜVENİLİR SANILIR

GERÇEK

ÜRÜNÜN GERÇEK NİTELİĞİDİR.
İÇERİK, ÜRETİM YÖNTEMİ, İŞLENME
DÜZEYİ, AROMA DAVRANIŞI VE GÜVENLİK
DURUMU BU KATMANDA BELİRLENİR.

4

- İÇERİK NE?
- NASIL ÜRETİLMİŞ?
- İŞLENME DÜZEYİ NE?
- MUTFAKTA NASIL DAVRANIR?
- GERÇEK HALİTE GÖSTERGESİ NE?

LEZZET NEDİR?



ÜRÜN NE KADAR İYİ OLUYorsa
OLSUN, SÜREÇ DOĞRU
YÖNETİLMEZSE LEZZET
ORTAYA ÇIKMAZ.

LEZZET = ÜRÜN + SÜREÇ

BU İKİ BİLEŞENDEN BİRİ ZAYIFSA, SONUÇ
HIÇBİR ZAMAN ÜST DÜZEY OLMAZ.

LEZZETİN İKİNCİ BİLEŞENİ: SÜREÇ

SÜREÇ ŞUNLARI KAPSAR:

- HASAT ZAMANI
- DEPOLAMA KOŞULLARI
- İŞLEME TEKNİKLERİ
- PİŞİRME YÖNTEMİ VE PARAMETRELERİ

ÖZELLİKLE GASTRONOMİDE:

- ISI → KİMYASAL REAKSİYONLARI BAŞLATIR (MAİLLARD, KARAMELİZASYON)
 - SÜRE → AROMA GELİŞİMİNİ BELİRLER
 - NEM → DOKU VE AĞIZ HISSİNİ ETKİLER
- ÜRÜN POTANSİYELİ SUNAR, SÜREÇ ONU AÇIĞA ÇIKARIR.

1- MİKRO FARKLILIKLAR

AYNI ÜRÜN:

- FARKLI BÖLGEDE
- FARKLI TOPRAKTA
- FARKLI ÜRETİCİ TARAFINDAN YETİŞTİRİLDİĞİNDE FARKLI SONUÇ VERİR.

2- PİŞİRME SÜRECİ

AYNI ÜRÜN:

- FARKLI SICAKLIKTA
- FARKLI SÜREDE
- FARKLI TEKNİKLE

PİŞİRİLDİĞİNDE TAMAMEN FARKLI
BİR LEZZET PROFİLİ OLUŞTURUR.

3- HASAT VE OLGUNLUK

- ERKEN HASAT → DAHA DÜŞÜK AROMA
- OPTİMAL HASAT → DENGELİ PROFİL
- GEÇ HASAT → YOĞUN AMA BAZEN AĞIR TAT

LEZZET NEDİR?



LEZZET; YALNIZCA DAMAKTA
ALGILANAN BİR TAT DEĞİL,
ÜRÜNÜN KÖKENİ İLE MUTFAKTA
GEÇİRDİĞİ SÜRECİN
BİRLEŞİMİNDEN DOĞAN ÇOK
KATMANLI BİR DENEYİMDİR.

LEZZET = ÜRÜN + SÜREÇ

BU İKİ BİLEŞENDEN BİRİ ZAYIFSA, SONUÇ
HIÇBİR ZAMAN ÜST DÜZEY OLMAZ.

LEZZETİN İLK BİLEŞENİ: ÜRÜN

ÜRÜN = TOPRAK + İKLİM + GENETİK

BİR ÜRÜNÜN LEZZETİ, DAHA
MUTFAĞA GİRMEYEN
ŞEKİLLENMİŞTİR. BUNUN
TEMEL BELİRLEYİCİLERİ:

3- GENETİK (ÇEŞİT- İRK)

ÜRÜNÜN TÜRÜ VE ALT VARYETESİ, LEZZETİN TEMEL POTANSİYELİNİ BELİRLER.

- YEREL ÇEŞİTLER → DAHA KOMPLEKS AROMA
- HİBRİT ÇEŞİTLER → VERİM VE DAYANIKLILIK ODAKLI

6

SONUÇ: AYNI "İSİMDE" ÜRÜN BİLE GENETİK OLARAK FARKLI OLABİLİR.

1- TOPRAK (TERRİOR)

TOPRAK; MİNERAL YAPISI, ORGANİK MADDE İÇERİĞİ VE
MİKROBİYAL YAŞAM İLE ÜRÜNÜN KARAKTERİNİ
BELİRLER.

- MİNERAL ZENGİNLİĞİ → AROMATİK YOĞUNLUK
- ORGANİK YAPI → KOMPLEKS TAT GELİŞİMİ

SONUÇ: AYNI ÜRÜN, FARKLI TOPRAKTA YETİŞTİĞİNDE
FARKLI LEZZET VERİR.

2- İKLİM

SICAKLIK, NEM, GÜNEŞLENME SÜRESİ VE
RÜZGÂR GİBİ FAKTÖRLER ÜRÜNÜN KİMYASINI
DOĞRUDAN ETKİLER.

- YÜKSEK GÜNEŞ → ŞEKER ARTIŞI
- SERİN İKLİM → ASİDİTE KORUNUMU
- NEM → DOKU VE SU İÇERİĞİ

SONUÇ: AYNI ÜRÜN, FARKLI İKLİMDE FARKLI
DENGEYE SAHİP OLUR.

LEZZET NEDİR?



LEZZET, MALZEMENİN
HİKAYESİ İLE ŞEFİN
MÜDAHALESİNİN KESİŞİMİDİR.

LEZZET = ÜRÜN + SÜREÇ

BU İKİ BİLEŞENDEN BİRİ ZAYIFSA, SONUÇ
HIÇBİR ZAMAN ÜST DÜZEY OLMAZ.

LEZZETİN İKİNCİ BİLEŞENİ: SÜREÇ

SÜREÇ ŞUNLARI KAPSAR:

- HASAT ZAMANI
- DEPOLAMA KOŞULLARI
- İŞLEME TEKNİKLERİ
- PİŞİRME YÖNTEMİ VE PARAMETRELERİ

ÖZELLİKLE GASTRONOMİDE:

- ISI → KİMYASAL REAKSİYONLARI BAŞLATIR (MAİLLARD, KARAMELİZASYON)
 - SÜRE → AROMA GELİŞİMİNİ BELİRLER
 - NEM → DOKU VE AĞIZ HİSSİNİ ETKİLER
- ÜRÜN POTANSİYELİ SUNAR, SÜREÇ ONU AÇIĞA ÇIKARIR.

6- GASTRONOMİK GERÇEK

- LEZZET SABİT DEĞİLDİR; DEĞİŞKENLERİN TOPLAMIDIR.
- ÜRÜNÜ OKUYABİLMEK VE SÜRECİ ONA GÖRE ADAPTE ETMEKTİR.

4- İŞLEME & SAKLAMA

- TAZE ÜRÜN → CANLI VE UÇUCU AROMALAR YÜKSEK
- BEKLEMİŞ ÜRÜN → OKSİDASYON VE AROMA KAYBI

5- ENDÜSTRİYEL MÜDAHALE

- STANDARDİZASYON → FARKLILIKLARI AZALTIR
- KATKILAR → DOĞAL AROMAYI DEĞİŞTİREBİLİR

- BU ÜRÜN KIZARIR MI?
- AROMA ÜRETİR Mİ?
- YAĞ AROMAYI TAŞIR MI?
- YOKSA SADECE RENK Mİ VERİR?

AROMA OLUŞUMU, ÜRÜNÜN İÇERİĞİNE BAĞLIDIR.
BİR ÜRÜNÜN AROMA ÜRETME KAPASİTESİ ETİKETİNDE SAKLIDIR.

ETİKET ↔ AROMA OLUŞUMU BAĞLANTISI

- PROTEİN → MAİLLARD POTANSİYELİ
- YAĞ → AROMA TAŞIYICILIĞI
- SU → YÜZEY DAVRANIŞI
- İŞLENMİŞLİK → GERÇEK VS YAPAY AROMA

LEZZET; YALNIZCA TAT DEĞİL,
KOKU + DOKU + KALICILIK ETKİSİNİN
BİRLEŞİMİDİR

AROMA VE HAZ

1. MAİLLARD ↔ ETİKET

MAİLLARD İÇİN GEREKENLER:

- PROTEİN
- İNDİRGEN ŞEKER
- DÜŞÜK NEM

KRİTİK ETİKET OKUMA

- PROTEİN ORANI
- ŞEKER İÇERİĞİ (DOĞAL / EKLENMİŞ)
- SU ORANI / NEM
- İŞLENME DÜZEYİ

“SULU, DÜŞÜK PROTEİNLİ
ÜRÜN” → KIZARMAZ, HAŞLANIR
GİBİ OLUR

TAT VE HAZ

2. LİPİD (YAĞ) ↔ ETİKET

LİPİD AROMA İÇİN GEREKENLER:

- YAĞ TÜRÜ
- YAĞ ORANI
- YAĞ KALİTESİ

KRİTİK ETİKET OKUMA

- YAĞ ORANI (%)
- YAĞ TÜRÜ (BİTİSEL / HAYVANSAL / HARIŞIM)
- RAFİNE / NATUREL
- KATKI / ANTIOKSİDAN VAR MI

%3 YAĞLI ÜRÜN İLE %15 YAĞLI
ÜRÜN AYNI AROMAYI VERMEZ

SONUÇ

3. İŞLENMİŞLİK ↔ AROMA

BU EN KRİTİK BAĞLARDAN BİRİ:

- STABİLİZÖR
- EMÜLGATÖR
- AROMA VERİCİ
- ÖN PİŞİRME / İŞLEM GÖRMÜŞ

- FAZLA İŞLEM → DOĞAL AROMA OLUŞUMU AZALIR
- HAZIR AROMA → GERÇEK REAKSİYON YERİNE
“TAHLİT AROMA” GELİR

“SULU, DÜŞÜK PROTEİNLİ
ÜRÜN” → KIZARMAZ, HAŞLANIR
GİBİ OLUR

ÜRÜN OKUMA FELSEFESİ

“HER ZEYTİNYAĞI
ZEYTİNYAĞI
DEĞİLDİR.”

MUTFAKTA USTALIK; SADECE PİŞİRME
TEKNİKLERİNİ BİLMEK DEĞİL, ÜRÜNÜ DOĞRU
OKUMAK VE DOĞRU AMAÇLA SEÇMEK İLE BAŞLAR.

ÜRÜNÜ OKUMAYAN,
TEKNİĞİ DOĞRU
UYGULAYAMAZ.

AYNI İSİM ALTINDA SATILAN ÜRÜNLER, TEKNİK VE
DUYUSAL AÇIDAN TAMAMEN FARKLI OLABİLİR.
ÖRNEĞİN ZEYTİNYAĞINDA:

- NATÜREL SIZMA → DÜŞÜK ASİDİTE, YÜKSEK AROMA, SOĞUK KULLANIM İÇİN İDEAL
- RAFİNE / RİVİERA → DAHA NÖTR TAT, YÜKSEK ISIYA DAHA STABİL
- ERKEN HASAT → YOĞUN FENOLİK YAPI, ACILIK VE YAKICILIK
- GEÇ HASAT → DAHA YUMUŞAK VE TATLI PROFİL

BU FARKLILIKLAR SADECE İSİM DEĞİL, KULLANIM AMACINI BELİRLEYEN FONKSİYONEL FARKLARDIR.

SONUÇ:

YANLIŞ ZEYTİNYAĞI SEÇİMİ → YANLIŞ TEKNİK → ZAYIF SONUÇ

TEK BİR “EN İYİ ÜRÜN”
YOKTUR.

SADECE DOĞRU AMAÇ İÇİN
DOĞRU ÜRÜN VARDIR.

ŞEFLER & TÜKETİCİLER

AYNI ÜRÜN, İKİ FARKLI DÜNYADA İKİ FARKLI ANLAM TAŞIR.



Slow Food®
Communities network in Turkey

<u>BOYUT</u>	<u>TÜKETİCİ</u>	<u>ŞEF</u>
YAKLAŞIM	HIZLI ELEME YAPAR	ANALİZ EDEREK KARAR VERİR
ODAK	GÜVEN	KONTROL
RİSK YÖNETİMİ	RİSKTEN KAÇINIR	RİSKİ YÖNETİR
PUANLAMA KULLANIMI	BASİT DEĞERLENDİRME	DETAYLI ANALİZ
DÜŞÜK PUANLI ÜRÜN	GENELDE REDDEDER	AMAÇ DOĞRULTUSUNDA KULLANABİLİR
KARAR SÜRECİ	HIZLI VE PRATİK	BİLİNÇLİ VE STRATEJİK
ÜRÜN ALGISI	SAĞLIK & GÜVEN	PERFORMANS & SONUÇ
TEMEL SORU	“BU GÜVENLİ Mİ?”	“BU NE YAPAR?”
HEDEF	ZARAR GÖRMEMEK	SONUCU KONTROL ETMEK

10 “AYNI ÜRÜN, BİRİ İÇİN GÜVEN MESELESİ; DİĞERİ İÇİN BİR ARAÇTIR.”

TÜKETİCİ ÜRÜNÜ SEÇER, ŞEF ÜRÜNÜ YÖNETİR.

ETİKETLİ ÜRÜN OKUMA MODELİ

BİR ÜRÜNÜ SADECE ETİKETTEN OKUMAK DEĞİL,
BÜTÜNCÜL OLARAK ANALİZ EDEBİLME SİSTEMİ.



GÖRÜNEN (AMBALAJ/ALGI)

- MARKA NE SÖYLÜYOR?
- “DOĞAL”, “KÖY”, “PREMIUM”
GİBİ İFADELER

BU KATMAN
ALDATICI OLABİLİR

ETİKET (GERÇEK VERİ)

- İÇİNDEKİLER LİSTESİ
- KATKI MADDELERİ
- BESİN DEĞERİ

BU KATMAN GERÇEK
KİMLİKTİR

KAYNAK (KÖKEN)

- NEREDE ÜRETİLMİŞ?
- ENDÜSTRİYEL Mİ / YEREL Mİ?
- COĞRAFİ İŞARET VAR MI?

LEZZETİN
TEMELİDİR

SÜREÇ (İŞLEME DÜZEYİ)

- UHT Mİ?
- RAF ÖMRÜ UZUN MU?
- KATKI VAR MI?

AROMA VE KALİTEYİ
BELİRLER

AMAÇ (KULLANIM KARARI)

- EV TÜKETİMİ Mİ?
- ŞEF KULLANIMI Mİ?
- SOS MU, ANA ÜRÜN MÜ?

DOĞRU ÜRÜN –
DOĞRU KULLANIM

- ÜRÜNÜ OKUMAYAN, ÜRÜNÜ
SEÇMEZ.
- ÜRÜNÜ SEÇEMEYEN, SONUCU
KONTROL EDEMEZ.
- MUTFAKTA USTALIK, ÜRÜNÜ
DOĞRU OKUMAKLA BAŞLAR.

ÜRÜN OKUMA MODELİ; BİR GIDA ÜRÜNÜNÜ AMBALAJINDAN İÇERİĞİNE, KÖKENİNDEN
İŞLENME DÜZEYİNE KADAR ANALİZ EDEREK DOĞRU KULLANIM KARARINA ULAŞMAYI
SAĞLAYAN SİSTEMATİK DEĞERLENDİRME YÖNTEMİDİR.



ETİKETSİZ ÜRÜN OKUMA MODELİ

(PAZAR / YEREL ÜRETİCİ / AÇIK ÜRÜNLER)

1. GÖRSEL ANALİZ (İLK 5 SANİYE)

BAHİLACAKLAR:

- RENK → AŞIRI PARLAK MI, DOĞAL MI?
- HOMOJENLİK → HEPSİ AYNI BOY/ŞEHİL Mİ? (ŞÜPHELİ)
- KUSUR → HÜÇÜH DEFORMASYONLAR VAR MI? (İYİ İŞARET)
- YÜZEY → WAX/PARLAKLIK VAR MI?

“DOĞAL ÜRÜN KUSUR TAŞIR, ENDÜSTRİYEL ÜRÜN KUSURSUZ GÖRÜNÜR.”

2. AROMA TESTİ (EN KRİTİK ADIM)

TEST:

- YAKLAŞTIR → HOHLA
- KOKU YOKSA → RİSK
- HAFİF AMA KARAKTERİSTİK KOKU → İYİ
- AŞIRI KESHİN/PARFÜMSÜ → ŞÜPHELİ

ŞEFBAHIŞI:

AROMA – KALİTE GÖSTERGESİ
AROMA YOKSA → MUTFAKTA SONUÇ ZAYIF

3. DOKU / FİZİKSEL TEST

KONTROL:

- ÇOH SERT → ERKEN HASAT / DÜŞÜK AROMA
- ÇOH YUMUŞAK → BAYAT
- ELASTİK YAPI → İDEAL
- DOMATES: HAFİF YUMUŞAK + KOKULU – İYİ
- ZEYTİNYAĞI: ARIŞKAN AMA YOĞUN HİS – KALİTELİ

4. SATICI ANALİZİ

BU BÖLÜM ÇOĞU HİŞİNİN ATLADIĞI AMA EN KRİTİK HATMAN:

SORULACAK SORULAR:

- NEREDEN GELİYOR? “ÜRÜNÜ ANLAMININ YOLU,
- NE ZAMAN HASAT EDİLDİ? ÜRETİCİYİ ANLAMAKTAN
- HENDİ ÜRETİMİ Mİ? GEÇER.”

CEVAP ANALİZİ:

- NET VE HIZLI CEVAP → GÜVEN ARTAR
- HAÇAMAK CEVAP → RİSK

5. BAĞLAM ANALİZİ (FİYAT + SEZON)

KONTROL:

- MEVSİM DIŞIYSA → RİSK
- AŞIRI UCUZSA → KALİTE DÜŞER
- AŞIRI PAHALIYSA → HER ZAMAN KALİTE DEĞİL (HİKAYE SATIŞI OLABİLİR)



12 “ETİKET YOKSA BİLGİ KAYBOLMAZ, SADECE FORM DEĞİŞTİRİR. ETİKET GÖZLE OKUNUR, PAZAR ÜRÜNÜ DUYULARLA.”

HIZLI İNCELEME TABLOSU

<u>AŞAMA</u>	<u>NEYE BAKILIR?</u>	<u>KRİTİK SORU</u>	<u>RİSK</u>	<u>KARAR İPUCU</u>
GÖRÜNEN	AMBALAJ, RENK, SLOGAN	BU ÜRÜN BANA NE VAAT EDİYOR?	ALDATICI OLABİLİR	ASLA TEH BAŞINA KARAR VERME
ALGI	MARKA, “DOĞAL”, “PREMIUM” İFADELERİ	BU GERÇEK Mİ YOKSA PAZARLAMA MI?	YANILTICI DİL	ŞÜPHEYLE YAKLAŞ
ETİKET	İÇİNDEKİLER, KATHILAR	İÇİNDE GERÇEKTEN NE VAR?	GİZLİ KATHILAR	LİSTE KISAYSA AVANTAJ
HÖKEN	ÜRETİM YERİ, ÜRETİCİ	NEREDEN GELİYOR?	ENDÜSTRİYEL ANONİMLİK	YEREL → KARAKTER
SÜREÇ	İŞLEME, RAF ÖMRÜ	NE HADAR İŞLEM GÖRMÜŞ?	AROMA KAYBI	KISA RAF ÖMRÜ → DAHA CANLI
AMAÇ	KULLANIM ALANI	NE İÇİN KULLANACAĞIM?	YANLIŞ KULLANIM	ÜRÜNE GÖRE DEĞİL AMACA GÖRE SEÇ

30 SANİYEDA HIZLI KARAR TABLOSU

<u>AŞAMA</u>	<u>SÜRE</u>	<u>ODAK</u>	<u>SORULABİLECEK SORU</u>	<u>KARAR</u>
ELE	0—10 SN	SAĞLIK / GÜVEN	GÜVEN VERİYOR MU? İÇERİK SADE Mİ?	RİSK VARSA BIRAK
DEĞERLENDİR	10—20 SN	KALİTE	DOĞAL MI? FARK YARATIYOR MU?	ZAYIFSA ALTERNATİF BAK
SEÇ	20—30 SN	KULLANIM	NEREDE KULLANABİLİRİM? UYGUN MU?	UYGUNSA AL

ÜRÜN KARAR MATRİSİ

ÜRÜN KARAR MATRİSİ: TEK BAKIŞTA DOĞRU SEÇİM

“RAFTA DOĞRU
ÜRÜNÜ NASIL
SEÇERİM?”

4 ADIM MODELİ

- SERTİFİKA VAR MI?
- İÇERİK NE SÖYLÜYOR?
- RAF ÖMRÜ NEYİ GİZLİYOR?
- FİYAT NEYİ İFADE EDİYOR?

SERTİFİKA

- GÜVEN FİLTRESİ
- DENETİM GÖSTERGESİ

İÇERİK

- ÜRÜNÜN ÖZÜ
- KALİTE BELİRLEYİCİ

RAF ÖMRÜ

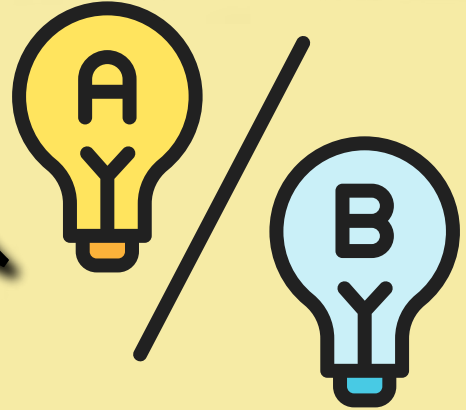
- İŞLENME SEVİYESİ
- DOĞALLIK GÖSTERGESİ

FİYAT

- SONUÇ, SEBEP DEĞİL

EN SIK HATALAR

- SADECE FİYATA BAKMAK
- SADECE MARKAYA GÜVENMEK
- ETİKETİ OKUMAMAK
- “DOĞAL” İFADESİNE KANMAK



ALTIN KURALLARI

“DOĞRU SEÇİMİN KISA YOLU”

1. KISA İÇERİK KAZANIR NE KADAR KISA,
O KADAR GERÇEK

6. RAF ÖMRÜ ARTTIKÇA UZUN RAF –
LEZZET AZALIR STABİL AMA
ZAYIF

2. İLK 3 MADDE HER ÜRÜN – İLK ÜÇ
ŞEYDİR BİLEŞEN

7. AZ MÜDAHALE – İŞLENMEMİŞ
YÜKSEK KALİTE ÜRÜN HER
ZAMAN ÖNDE

3. ŞEKER HER ZAMAN İSMİ DEĞİŞİR,
GİZLENİR ETRİSİ
DEĞİŞMEZ

8. ETİKET – ÜRÜNÜN ÖN YÜZ DEĞİL,
GERÇEĞİ ARKA YÜZ
KONUŞUR

4. MENŞE – GÜVEN ÜRETİCİ
BELLİYE,
ÜRÜN GÜÇLÜDÜR

5. YAĞ KALİTESİ YAĞ – AROMA
LEZZETİ BELİRLER TAŞIYICI

ŞEF NOTU

“EN İYİ YEMEK, EN PAHALI
ÜRÜNLE DEĞİL;
EN DOĞRU SEÇİLMİŞ ÜRÜNLE
YAPILIR.”

KIRMIZI BAYRAKLAR

“GÖRÜRSEN DÜŞÜNMEDEN ŞÜPHE ET”



Slow Food®
Communities network in Turkey

İÇERİKTE

İLK SIRADA ŞEKER / ŞURUP VARSA
10+ BİLEŞEN VARSA

TANIMADIĞIN KELİMELER ÇOĞUNLUKTAYSA
ÜRÜN DOĞAL DEĞİLDİR

GİZLİ ŞEKERLER

- GLİKOZ ŞURUBU
 - FRUKTOZ
 - DEKSTROZ
 - İNVERT ŞEKER
- FARKLI İSİM – AYNI GERÇEK

KATKI YOĞUNLUĞU

E KODLARI FAZLA İSE

- STABİLİZATÖR + KORUYUCU BİRLİKTEYSE
- “AROMA VERİCİ” YAZIYORSA ÜRÜN TASARLANMIŞTIR, ÜRETİLMEMİŞTİR

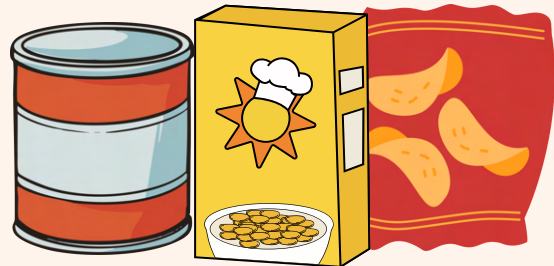
AMBALAJ TUZAKLARI

- “FİT”
 - “LIGHT”
 - “DOĞAL”
 - “KATHISIZ”
- ÖN YÜZ – PAZARLAMA

BELİRSİZ İFADELER

- “BİTKİSEL YAĞ” (HANGİ YAĞ?)
- “DOĞAL AROMA” (NEYDEN?)
- “KARIŞIM ÜRÜN”

ŞEFFAFLIK YOK



ETİKET OKUMA TUZAKLARI & YANILTICI İFADELER

ETİKETİ OKUMAK
YETMEZ;
YANILTMAMAYI DA
ÖĞRENMEK GEREKİR.

1. PAZARLAMA TUZAKLARI

- “EV YAPIMI”
- “KATHISIZ”
- “GELENEKSEL”

YASAL KARŞILIĞI ÇOĞU ZAMAN YOK

2. “LIGHT / DİYET” GERÇEĞİ

- ŞEKER ↓ → YAĞ ↑
- YAĞ ↓ → KATKI ↑

ALGI VS GERÇEK

4. ORGANİK & DOĞAL YANILGISI

- ORGANİK – SAĞLIKLI MI?
- DOĞAL – KATHISIZ MI?

HER ZAMAN DEĞİL

5. ÖN ETİKET VS ARKA ETİKET

- ÖN YÜZ – PAZARLAMA
- ARKA YÜZ – GERÇEK

3. “ŞEKERSİZ” AMA ŞEKER VAR

- “ŞEKERSİZ” AMA ŞEKER VAR
- GLİKOZ ŞURUBU
- FRUKTOZ
- MALTODEKSTRİN

! “ALGI, ETİKETİN ÖN YÜZÜNDE;
GERÇEK, ARKA YÜZÜNDEDİR.”

GIDA ENDÜSTRİSİNİN GERÇEKLERİ

Gıda endüstrisi; erişilebilirlik, güvenlik ve süreklilik üzerine kuruludur. Ancak bu sistemin temel dinamikleri, çoğu zaman lezzet, özgünlük ve ürün karakteri ile doğrudan bir gerilim içindedir.

RAF ÖMRÜ & LEZZET

RAF ÖMRÜ ARTTIKÇA, ÜRÜNÜN CANLILIĞI VE AROMATİK YOĞUNLUĞU AZALIR.

ENDÜSTRİYEL SİSTEMİN EN BÜYÜK ÖNCELİKLERİNDEN BİRİ RAF ÖMRÜDÜR. BİR ÜRÜN NE KADAR UZUN SÜRE BOZULMADAN KALABİLİYORSA, O KADAR TİCARİ DEĞER ÜRETİR.

NEDEN?

ISIL İŞLEMLER (PASTÖRİZASYON, STERİLİZASYON) → AROMA BİLEŞENLERİNİ ZAYIFLATIR
KORUYUCULAR VE KATHILAR → DOĞAL TAT PROFİLİNİ BASKILAYABİLİR
DÜŞÜK SU AKTİVİTESİ / MODİFİYE ATMOSFER → STABİLİTE SAĞLAR AMA TAZELİK HİSSİNİ DÜŞÜRÜR

GASTRONOMİK SONUÇ:

- UZUN RAF ÖMÜRLÜ ÜRÜN – STABİL AMA DÜZ LEZZET
- KISA RAF ÖMÜRLÜ ÜRÜN – YOĞUN VE KARAKTERİSTİK LEZZET



GIDA ENDÜSTRİSİNİN GERÇEKLERİ

GIDA ENDÜSTRİSİ SÜREYİ UZATIR; GASTRONOMİ İSE ETKİYİ DERİNLEŞTİRİR.

ENDÜSTRİYEL vs YEREL ÜRETİM

ENDÜSTRİYEL ÜRETİM

YÜKSEK HACİM
DÜŞÜK MALİYET
TUTARLILIK
GENİŞ DAĞITIM

ÜRÜNLER ÇOĞUNLUKLA
OPTİMİZE EDİLMİŞ, YANI
“ORTALAMA DAMAK TADINA
GÖRE AYARLANMIŞTIR”

YEREL ÜRETİM

DÜŞÜK HACİM
MEVSİMSELLİK
BÖLGESEL KARAKTER
ÜRETİCİ BİLGİSİ VE ZANAAT

AMA:
STANDART SAPMALARI
OLABİLİR
RAF ÖMRÜ DAHA KISADIR



BİR ŞEF VEYA BİLİNÇLİ TÜKETİCİ İÇİN MESELE TARAF SEÇMEK DEĞİL, DURUMA GÖRE DOĞRU ÜRÜNÜ SEÇMEKTİR.

- MENÜ STANDARDİZASYONU → ENDÜSTRİYEL ÜRÜN
- İMZA TABAK / KARAKTER ARAYIŞI → YEREL ÜRÜN
- HIZLI SERVİS → RAF ÖMRÜ YÜKSEK ÜRÜN
- DENEYİMSEL GASTRONOMİ → TAZE VE KISA ÖMÜRLÜ ÜRÜN

ENDÜSTRİYEL ÜRÜN GÜVEN VERİR, YEREL ÜRÜN
KARAKTER VERİR.



KATKI MALZEMELERİ

KATKI MADDELERİ; GIDAYA TEKNOLOJİK BİR AMAÇLA (KORUMA, STABİLİTE, GÖRÜNÜM, DOKU VB.) BİLİNÇLİ OLARAK EKLENEN BİLEŞENLERDİR.

TANIM:

- GIDANIN ANA BİLEŞENİ DEĞİLDİR
- TEK BAŞINA TÜKETİLMEZ
- ÜRÜNÜN RAF ÖMRÜNÜ, YAPISINI VEYA DUYUSAL ÖZELLİKLERİNİ DÜZENLER

TÜRKİYE'DE BU KULLANIM TÜRK GIDA KODEKSİ KATKI MADDELERİ YÖNETMELİĞİ KAPSAMINDA KONTROL EDİLİR.

AMAÇ:

- ÜRÜNÜ GÜVENLİ,
- STABİL
- TUTARLI HALE GETİRMEK

PROFESYONEL OKUMA BİR ETİKETTE:

ÇOK KATKI → YÜKSEK İŞLENMİŞ ÜRÜN
AZ KATKI → DAHA DOĞAL ÜRÜN

AMA:

“O KATKI”

HER ZAMAN EN İYİ DEMEK DEĞİLDİR

KATKI MADDELERİ:
GIDA SİSTEMİNİ AYAKTA TUTAR
AMA KALİTEYİ GARANTİ ETMEZ



20 KATKI MADDESİ ÜRÜNÜ KORUR; LEZZETİ İSE DOĞA BELİRLER.

KATKI MALZEMELERİ NEDEN KULLANILIR?



1- RAF ÖMRÜNÜ UZATMAK

- MİKROORGANİZMA GELİŞİMİNİ YAVAŞLATIR
- BOZULMAYI GECİKTİRİR

* KORUYUCULAR (E200—E299)

2. STABİLİTE SAĞLAMAK

- AYRIŞMAYI ÖNLER
- YAPIYI SABİT TUTAR

* EMÜLGATÖR, STABİLİZATÖR

3. GÖRÜNÜM VE RENK

- ÜRÜNÜ DAHA ÇEKİCİ YAPAR
- İŞLEME SIRASINDA KAYBOLAN RENGİ GERİ KAZANDIRIR

* RENKLENDİRİCİLER (E100—E199)

4. AROMA VE TAT

- TAT PROFİLİNİ GÜÇLENDİRİR
- STANDART LEZZET SAĞLAR

* AROMA VERİCİLER, TAT ARTIRICILAR

5. İŞLEME DAYANIKLILIĞI

- ISI, DONDURMA VE TAŞIMA SÜREÇLERİNDE ÜRÜNÜ KORUR

6. EKONOMİK VE ENDÜSTRİYEL SEBEPLER

- FİREYİ AZALTIR
- ÜRETİM MALİYETİNİ DÜŞÜRÜR
- SERİ ÜRETİMİ MÜMKÜN KILAR

AVANTAJLAR

GIDA GÜVENLİĞİ

- BAKTERİ VE KÜF OLUŞUMUNU AZALTIR
- ### RAF ÖMRÜ
- ÜRÜN DAHA UZUN SÜRE DAYANIR

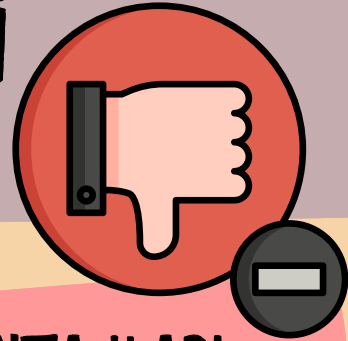
STANDART KALİTE

- HER ÜRETİMDE AYNI TAT VE YAPI

LOJİSTİK KOLAYLIK

- UZAK MESAFELERE TAŞINABİLİR
- ### EKONOMİK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
- GIDA İSRAFI AZALIR

KATKI MALZEMELERİ NEDEN KULLANILIR?



KULLANILMALI MI?

KULLANILMALI (DOĞRU KULLANIM)

- GIDA GÜVENLİĞİ GEREKİYORSA
- RAF ÖMRÜ KRİTİKSE
- ENDÜSTRİYEL ÜRETİM VARSA

SINIRLI OLMALI

- GEREKSİZ KULLANIM
- SADECE GÖRÜNÜM/TAT MASKESİ
İÇİN

DEZAVANTAJLARI

LEZZET KAYBI

- DOĞAL AROMA BASKILANABİLİR

AŞIRI İŞLENMİŞ GIDA RİSKİ

- ÜRÜN DOĞALLIKTAN UZAKLAŞIR

AŞIRI TÜKETİM SORUNU

- YÜKSEK KATKILI DİYETLER SAĞLIK RİSKİ
OLUŞTURABİLİR

YANILTICI ALGI

- ÜRÜN “İYİ GÖRÜNEBİLİR” AMA GERÇEK
KALİTE DÜŞÜK OLABİLİR

LEZZET KATKIDAN DEĞİL, HAMMADDEDEN GELİR

“E”

KATKI MALZEMELERİ

E KODLARI, GIDALARDA KULLANILAN KATKI MADDELERİNİN AVRUPA BİRLİĞİ TARAFINDAN STANDARDİZE EDİLMİŞ KİMLİK NUMARALARDIR.

“E” HARFİ → EUROPE (AVRUPA) ANLAMINA GELİR.

“E” HARFİ → EUROPE (AVRUPA) ANLAMINA GELİR.

<u>DURUM</u>	<u>YORUM</u>
AZ KATKI	DAHA AZ İŞLENMİŞ
ÇOK KATKI	DAHA ENDÜSTRİYEL
KATKISIZ	DOĞAL OLABİLİR (AMA HER ZAMAN DEĞİL)

E KODU TEHLİKE DEĞİL;
ÜRÜNÜN NE KADAR
İŞLENDİĞİNİN
GÖSTERGESİDİR.

KOD ARALIĞI	GRUP	GÖREV
E100—E199	RENKLENDİRİCİLER	GÖRÜNÜM
E200—E299	KORUYUCULAR	RAF ÖMRÜ
E300—E399	ANTİOKSİDANLAR	BOZULMA ÖNLEME
E400—E499	KIVAM ARTIRICILAR	DOKU
E500—E599	ASİTLİK DÜZENLEYİCİLER	PH DENGESİ
E600—E699	TAT ARTIRICILAR	LEZZET
E900—E999	DİĞER (PARLATICI, KÖPÜK ÖNLEYİCİ VB.)	TEKNİK

GASTRONOMİK YORUM

E KODLARI → TEKNOLOJİ GÖSTERGESİDİR
HAMMADDELER → LEZZET GÖSTERGESİDİR

GÜVEN & KALİTE İŞARETLERİ

ETİKETTEKİ SEMBOLLERİN ANLAMI

“BİR ÜRÜNÜN ETİKETİ SADECE İÇERİK DEĞİL, KİMLİKTİR.
LOGOLAR İSE O KİMLİĞİN DOĞRULAMA MÜHÜRLERİDİR.”

<u>LOGO TÜRÜ</u>	<u>NE ANLAMA GELİR</u>	<u>KİM VERİR</u>	<u>TÜKETİCİYE NE SAĞLAR</u>
COĞRAFİ İŞARET	ÜRÜN BELİRLİ BÖLGEYE AİT	TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU / AB	OTANTİKLİK
PDO (PROTECTED DESIGNATION OF	TÜM ÜRETİM BÖLGEDE	EUROPEAN COMMISSION	EN YÜKSEK KORUMA
PGI (PROTECTED GEOGRAPHICAL	KİSMİ BÖLGESEL BAĞ	AB	BÖLGESEL KALİTE
ORGANİK	KİMYASAL KULLANILMAZ	TARIM BAKANLIĞI / AB	SAĞLIK & ÇEVRE
EU ORGANİK LOGO	AB STANDART ORGANİK	AB	AVRUPA GÜVEN STANDARDI

“HER SERTİFİKA KALİTEYİ DEĞİL, STANDARDI GARANTİ EDER.”
“ORGANİK OLMAK, OTOMATİK OLARAK DAHA İYİ OLMAK DEĞİLDİR.”
“COĞRAFİ İŞARET KÖKENİ KORUR, LEZZETİ DEĞİL.”
“LOGO GÖRMEK YETMEZ, ANLAMAK GEREKİR.”
“BİLMEYEN ALINAN ÜRÜN, RASTGELE SEÇİLMİŞ ÜRÜNDÜR.”

GÜVEN & KALİTE İŞARETLERİ



TÜRKİYE

COĞRAFI İŞARET, BİR ÜRÜNÜN BELİRLİ BİR COĞRAFI ALANLA ÖZDEŞLEŞMİŞ ÖZELLİKLERİNİ KORUYAN VE BU BAĞI RESMİ OLARAK TESCİLLEYEN SİSTEMDİR. BU BAĞ YALNIZCA ÜRETİM YERİYLE SINIRLI DEĞİLDİR; ÜRÜNÜN DOĞAL ÇEVRE KOŞULLARI VE İNSAN FAKTÖRÜYLE BİRLİKTE OLUŞAN KARAKTERİNİ İFADE EDER.



COĞRAFI İŞARET

BELİRGİN BİR NİTELİĞİ, ÜNÜ VEYA DİĞER ÖZELLİKLERİ BAHIMINDAN HÖHENİN BULUNDUĞU YÖRE, ALAN, BÖLGE VEYA ÜLKE İLE ÖZDEŞLEŞMİŞ ÜRÜNÜ GÖSTEREN İŞARETTİR. COĞRAFI İŞARETLER, MENŞE ADI YA DA MAHREÇ İŞARETİ OLARAK TESCİL EDİLİR. GIDA, TARIM, MADEN, EL SANATLARI, SANAYİ ÜRÜNLERİ COĞRAFI İŞARET TESCİLİNE KONU OLABİLİR.

- COĞRAFYA (TOPRAK, İKLİM, FLORA)
- İNSAN FAKTÖRÜ (GELENEKSEL BİLGİ, USTALIK)
- ÜRETİM YÖNTEMİ (STANDARTLAŞMIŞ TEKNİKLER)



MENŞE ADI

BİR ÜRÜNÜN, TÜM VEYA ESAS NİTELİKLERİ BELİRLİ BİR COĞRAFI ALANA AİT DOĞAL VE BEŞERİ UNSURLARDAN KAYNAKLANIYORSA BU DURUMDAKİ COĞRAFI İŞARETLERE “MENŞE ADI” DENİR. ÜRÜNÜN ÜRETİMİ, İŞLENMESİ VE DİĞER İŞLEMLERİNİN TÜMÜNÜN BELİRLENEN COĞRAFI ALANIN SINIRLARI İÇİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKMEKTEDİR. BU ÇERÇEVDE MENŞE ADI OLARAK TESCİL EDİLEN COĞRAFI İŞARETLERİN KAYNAKLANDIKLARI YÖRE İLE BAĞLARI ÇOK KUVVETLİDİR.

ÜRETİM + İŞLEME +
HAZIRLAMA TAMAMEN O
BÖLGEDE
EN GÜÇLÜ BAĞ

“BAŞKA YERDE ÜRETİLEMEZ”



MAHREÇ İŞARETİ

BELİRGİN BİR NİTELİĞİ, ÜNÜ VEYA DİĞER ÖZELLİKLERİ İTİBARIYLA BELİRLİ BİR COĞRAFI ALAN İLE ÖZDEŞLEŞMİŞ OLAN; ÜRETİM, İŞLEME YA DA DİĞER İŞLEMLERİNDEN EN AZ BİRİNİN BELİRLENMİŞ COĞRAFI ALAN İÇİNDE GERÇEKLEŞMESİ GEREKEN ÜRÜNLERİN KONU OLDUĞU COĞRAFI İŞARETLERE “MAHREÇ İŞARETİ” DENİR. HAMMADDESİ VEYA ÜRETİM, İŞLEME AŞAMALARINDAN BİR TANESİ YÖREDE GERÇEKLEŞEN BİR ÜRÜN MAHREÇ İŞARETİ OLARAK TESCİLLENDİĞİNDE DİĞER ÜRETİM VE İŞLEME AŞAMALARI KAYNAKLANDIĞI YÖRE DIŞINDA DA GERÇEKLEŞTİRİLEBİLİR.

ÜRÜNÜN EN AZ BİR AŞAMASI
BÖLGEYE BAĞLI
DAHA ESNEK
“BAĞ VARDIR AMA TAM
BAĞIMLI DEĞİLDİR”

“COĞRAFI İŞARET, ÜRÜNÜN NEREDE ÜRETİLDİĞİNİ DEĞİL; NEDEN O YERDE ÜRETİLDİĞİNİ AÇIKLAR.”

GÜVEN & KALİTE İŞARETLERİ



Slow Food®
Communities network in Turkey

AVRUPA BİRLİĞİ



MENŞE ADI (PDO — PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN).

BİR ÜRÜNÜN TÜM ÜRETİM
AŞAMALARININ (ÜRETİM,
İŞLEME, HAZIRLAMA)
BELİRLİ BİR COĞRAFI
BÖLGEDE
GERÇEKLEŞTİĞİ
SİSTEMDİR.

MENŞE ADI (PDO), BİR ÜRÜNÜN
YALNIZCA BİR COĞRAFYADA DOĞUP
GELİŞTİĞİNİ VE TÜM KİMLİĞİNİ O
TOPRAKTAN ALDİĞİNİ İFADE EDER.



MAHREÇ İŞARETİ (PGI — PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION).

BİR ÜRÜNÜN BELİRLİ
BİR BÖLGEYLE İLİŞKİLİ
OLDUĞU, ANCAK
ÜRETİM SÜRECİNİN EN
AZ BİR AŞAMASININ O
BÖLGEDE
GERÇEKLEŞTİĞİ
SİSTEMDİR.

MAHREÇ İŞARETİ (PGI), ÜRÜNÜN
BELİRLİ BİR YERLE BAĞINI HABUL
EDER, ANCAK BU BAĞ, ÜRETİMİN
TAMAMINI DEĞİL, YALNIZCA BİR
KISIMINI KAPSAR.



COĞRAFI İŞARET (GI — SPIRİT İÇKİLER).

ALKOLLÜ İÇKİLER İÇİN
KULLANILAN SİSTEMDİR.
ÜRÜNÜN KARAKTERİSTİK
ÖZELLİKLERİ BELİRLİ BİR
COĞRAFYAYA BAĞLIDIR.

COĞRAFI İŞARET (GI), ÖZELLİKLE
İÇKİLERDE, ÜRÜNÜN
KARAKTERİNİN VE İTİBARININ
KÖKENİNE BAĞLI OLDUĞUNU
GÖSTERİR.



GELENEKSEL ÜRÜN GARANTİSİ (TSG — TRADİTIONAL SPECIALITY GUARANTEED).

BİR ÜRÜNÜN
COĞRAFYADAN BAĞIMSIZ
OLARAK GELENEKSEL
ÜRETİM YÖNTEMİ VEYA
TARİFİNE BAĞLI
OLDUĞUNU GÖSTERİR.

GELENEKSEL ÜRÜN GARANTİSİ
(TSG) İSE COĞRAFYADAN
BAĞIMSIZ OLARAK, BİR ÜRÜNÜN
ZAMANLA OLUŞMUŞ ÜRETİM
BİLGİSİNİ VE TARİFİNİ HORUR.

GÜVEN & KALİTE İŞARETLERİ


Slow Food®
Communities network in Turkey



ORGANİK ÜRÜN

HER ORGANİK ÜRÜN → SERTİFİKA + KONTROL KURULUŞU + LOGO TAŞIR

BİR BAKIŞTA ORGANİK SİSTEM

“HER ‘DOĞAL’ ÜRÜN GÜVENİLİR
DEĞİLDİR;
HER ‘ORGANİK’ ÜRÜN İSE
DENETLENMİŞTİR.”

<u>HAVRAM</u>	<u>NE ANLAMA GELİR</u>	<u>DENETİM VAR MI?</u>	<u>TÜKETİCİYE NE SÖYLER</u>
ORGANİK	KİMYASAL VE GDO KULLANILMADAN ÜRETİLİR	VAR	ÜRETİM SÜRECİ KONTROLLÜ
DOĞAL	İŞLENMEMİŞ / HATHISIZ ALGISI OLUŞTURUR	YOK	PAZARLAMA İFADESİ OLABİLİR
HATHISIZ	KATKI MADDESİ İÇERMEZ	ÇOĞU ZAMAN YOK	İÇERİK SADE OLABİLİR
YEREL	BELİRLİ BİR BÖLGEDE ÜRETİLİR	GENELDE YOK	COĞRAFİ BAĞ VAR
COĞRAFİ İŞARETLİ	BÖLGEYE ÖZGÜ ÜRETİM	VAR	KÖKEN VE GELENEK GARANTİSİ

ORGANİK: SERTİFİKALIDIR, DENETLENİR
ÜRETİM SÜRECİ KAYIT ALTINDADIR
BİLİMSEL VE YASAL BİR SİSTEMDİR

DOĞAL
YASAL BİR TANIMI ÇOĞU ZAMAN YOKTUR
ETİKET ÜZERİNDE SERBESTÇE KULLANILABİLİR
ALGI YARATIR, GARANTİ VERMEZ

GÜVEN & KALİTE İŞARETLERİ

Slow Food®
Communities network in Turkey



ORGANİK ÜRÜN

“DOĞAL, KATKISIZ VE YEREL İFADELERİ TÜKETİCİYE GÜVEN HİSSİ VERİR;
ANCAK YALNIZCA ORGANİK VE COĞRAFI İŞARET SİSTEMLERİ BUNU BELGELEYEBİLİR.”

TÜRKİYE ORGANİK SİSTEMİ



AVRUPA BİRLİĞİ ORGANİK SİSTEMİ



SİSTEM NASIL İŞLER?

- ÜRETİCİ BAŞVURUR
- YETKİLİ KONTROL FİRMASI DENETLER
- SERTİFİKA VERİLİR
- ÜRÜN LOGOYLA PİYASAYA ÇIKAR

“DOĞAL, KATKISIZ VE YEREL İFADELERİ
TÜKETİCİYE GÜVEN HİSSİ VERİR;
ANCAK YALNIZCA ORGANİK VE COĞRAFI İŞARET
SİSTEMLERİ BUNU BELGELEYEBİLİR.”

TÜRKİYE'DE YETKİLİ KONTROL & SERTİFİKASYON FİRMALARI

FİRMA	KOD	ROL
ETHO	TR-0T-01	DENETİM
ECOCERT	TR-0T-13	ULUSLARA BAŞT
CCPB	TR-0T-03	AB UYUMLU
IMO CONTROL	TR-0T-05	GLOBAL
CERES	TR-0T-07	DENETİM

“ORGANİK ÜRÜN DOĞADA DEĞİL,
SİSTEM İÇİNDE DOĞRUDUR.”

GÜVEN & KALİTE KARŞILAŞTIRMALARI

<u>SORU</u>	<u>ORGANİK</u>	<u>COĞRAFİ</u>	<u>PDO</u>	<u>PGI</u>
KİMYASAL KULLANILMAZ MI?				
BÖLGEYE AİT Mİ?				
GELENEKSEL Mİ?				
DENETİMLİ Mİ?				
PREMIUM ALGI	ORTA	YÜKSEK	ÇOK YÜKSEK	YÜKSEK

<u>YANLIŞ ALGI</u>	<u>GERÇEK</u>
ORGANİK – DAHA LEZZETLİ	HER ZAMAN DEĞİL
COĞRAFİ İŞARET – EN KALİTELİ	HER ZAMAN DEĞİL
AB LOGOSU – EN İYİ ÜRÜN	STANDARTTIR, ÜSTÜNLÜK DEĞİL

GÖRÜNMEYEN RİSKLER



Slow Food®

Communities network in Turkey

“GIDA SADECE İÇERİK DEĞİLDİR; MARUZ KALDIĞI SÜREÇTİR.”

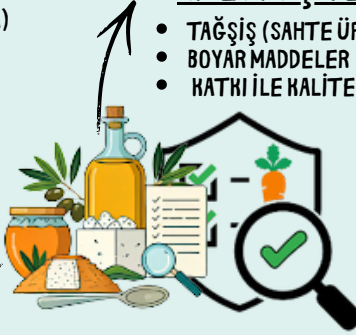
İŞLEME SIRASINDA OLUŞANLAR

- AHRILAMİD (KIZARTMA)
- PAH (YANMA)
- NİTROZAMİNLER



HİLE AMAÇLI EKLENENLER

- TAĞŞIŞ (SAHTE ÜRÜN)
- BOYAR MADDELER
- KATKI İLE KALİTE DÜŞÜRME



DOĞAL TOKSİK MADDELER

- KÜF TOKSİNLERİ (AFLATOKSİN)
- BİTKİSEL SAVUNMA BİLEŞENLERİ
- DENİZ TOKSİNLERİ

AMBALAJ VE TEMAS KAYNAKLI BULAŞANLAR

- TAĞŞIŞ (SAHTE ÜRÜN)
- BOYAR MADDELER
- UCUZ KATKI İLE KALİTE DÜŞÜRME



YENİ NESİL TEHDİTLER

- NANOPLASTİKLER
- MİKROPLASTİKLER
- GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ÜRÜNLER (GDO)
- YENİ NESİL KATKI SİSTEMLERİ



ÇEVRESEL & ENDÜSTRİYEL BULAŞANLAR

- AĞIR METALLER (KURŞUN, CIVA)
- PESTİSİT KALINTILARI
- ENDÜSTRİYEL KİMYASALLAR



PESTİSİT YÖNETİM MODELİ

(PAZAR / ETİKETSİZ ÜRÜNLER İÇİN)

1. GERÇEK: “ANLAYAMAZSIN, YÖNETİRSİN”

- RENK, ŞEKİL, KOKU → PESTİSİT GÖSTERMEZ
- “KURT YOK → TEMİZ” BİLGİSİ → YANLIŞ
- “PARLAK → KİMYASAL” → HER ZAMAN DOĞRU DEĞİL

“PESTİSİT GÖRÜNMEZ;
ETKİSİ YÖNETİLİR.”

2. RİSKLİ ÜRÜN GRUPLARI (ÖNCELİK)

EN KRİTİK KATMAN: HANGİ ÜRÜNDE DAHA ÇOK RİSK VAR?

YÜKSEK RİSK (İLK KONTROL
EDİLECEKLER)

İNCE KABUK + GENİŞ
YÜZEY – DAHA
FAZLA KALINTI

ORTA KALIN KABUK
+ GENİŞ YÜZEY –
ORTA KALINTI

KALIN KABUK →
DOĞAL BARIYER

ÇİLEK
ELMA
ISPANAK
ÜZÜM
BİBER
DOMATES

PATATES
SALATALIK
PATLICAN

MUZ
PORTAKAL
AVOKADO



A. SU + SÜRE (TEMEL YÖNTEM)

- AKAN SU ALTINDA
30—60 SN
- OVALAYARAK YIKAMA
- YAPRAKLILARDA TEK
TEK AYIRMA
- %20—50 AZALMA

B. KARBONATLI SU (EN PRATİK GÜÇLÜ YÖNTEM)

- 1 LİTRE SU + 1 ÇAY
KAŞIĞI KARBONAT
- 10—15 DK BEKLET
- SONRA DURULA

YÜZEY PESTİSİTLERİNİ
CİDDİ AZALTIR

C. SOYMA / DIŞ TABAKA ALMA

- ELMA KABUĞU
- SALATALIK KABUĞU
- MARUL DIŞ YAPRAK

DİREKT KALINTI
AZALTIR AMA:

BESİN DEĞERİ KAYBI DA
OLUR

D. ISI İŞLEMİ

- HAŞLAMA /
PIŞIRMA → BİR
KISMINI PARÇALAR
- AMA TAM ÇÖZÜM
DEĞİLDİR

ASIL SAVAŞ MUTFAKTA DEĞİL,
ALIŞVERİŞTE KAZANILIR

“HASAT ÖNCESİ BEKLEME SÜRESİ”
EĞER ÜRETİCİ BUNU BİLİYORSA → BİLİNÇLİ ÜRETİM

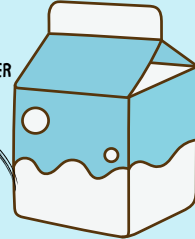
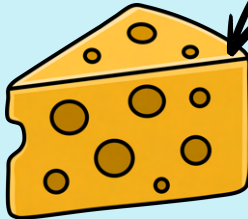
“PESTİSİT, ÜRÜNÜN DEĞİL; SÜRECİN PROBLEMİDİR. DOĞRU
TEKNİKLE RİSK AZALTILIR, YANLIŞ ALIŞKANLIKLA
BÜYÜTÜLÜR.”

GIDALARDA ANTİBİYOTİK
KALINTISI

“GÖRÜNMEYEN KALINTI, MUTFAĞIN EN SESSİZ SABOTAJIDIR.”

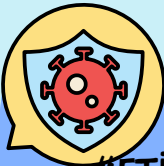
ANTİBİYOTİK

- ANTİBİYOTİKLER HAYVANCILIKTA TEDAVİ VE KORUMA AMAÇLI KULLANILIR
- YANLIŞ KULLANIM → KALINTI RİSKİ (SÜT, ET, YUMURTA)
- ÇEKİLME SÜRESİ (WITHDRAWAL PERIOD) UYGULANMAZSA → ÜRÜN KİRLİ KALIR
- ISIL İŞLEM (HAYNATMA, PASTÖRİZASYON, PIŞİRME) → ANTİBİYOTİĞİ TAMAMEN YOK ETMEZ

FERMANTASYON KİNETİĞİ
BOZULURBAKTERİLERİN
ÜREMESİNİ ENGELLER“SÜT CANLIDIR; ANTİBİYOTİK ONU
SUSTURUR.”“PEYNİR SABIR İSTER;
ANTİBİYOTİK SÜRECİ KESER.”“OLGUNLAŞMAYAN PEYNİR,
TAMAMLANMAMIŞ BİR HİKÂYEDİR.”

ŞEF GÖZÜYLE

- YOĞURT MAYALANMAZ / GEÇ TUTAR
- PEYNİR AROMASI GELİŞMEZ
- ET → “DÜZ TAT” VERİR
- FERMENTE ÜRÜNLERDE KARAKTER HAYBI OLUŞUR

“ISI ÖLDÜRMEZ, SADECE
GİZLER.”

“ETİKETTE YAZMAYAN RİSK, MUTFAKTA SONUÇ VERİR.”

SAĞLIĞA ETKİLERİ

1. ANTİBİYOTİK DİRENCİ (AMR)
VÜCUT BAKTERİLERİ ZAMANLA DİRENÇ KAZANIR
GEREKTEĞİNDE İLAÇLAR ETKİSİZ KALABİLİR
2. BAĞIRSAK MİKROBİYOTASI BOZULMASI
FAYDALI BAKTERİLER ZARAR GÖRÜR
SİNDİRİM, BAĞIŞIKLIK VE METABOLİZMA ETHİLENİR
3. ALERJİK REAKSİYON RİSKİ
HASSAS BİREYLERDE REAKSİYON TETİKLEYEBİLİR
MİKROBİYAL DENGE → SAĞLIK DENGESİ

KAYNAK KONTROLÜ

İZLENEBİLİR ÜRETİM (ÇİFTLİK → ÜRÜN)
SERTİFİKALI VE DENETİMLİ MARKALAR
“ANTİBİYOTİKSİZ ÜRETİM” YAKLAŞIMI
GÜVENİLİR TEDARİK ZİNCİRİ OLUŞTURMA

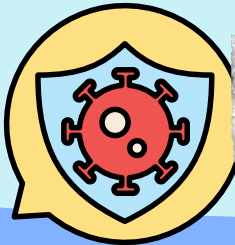
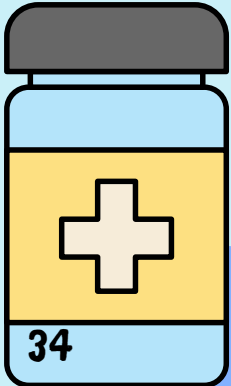
SERTİFİKA VE ÜRETİCİYE BAK
ETİKETTE YAZIYORSA AVANTAJDIR

YAZMIYORSA: MARKANIN
GÜVENİLİRLİĞİNİ SORGULA



“KAYNATINCA GEÇER” → GEÇMEZ
“PİŞİNCE TEMİZLENİR” → TEMİZLENMEZ
“TADI NORMALSE SORUN YOKTUR” → YANILTICI

“GIDA SADECE DOYURMAZ; UZUN VADEDE YÖN VERİR.”



TGBA

TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ALERJENLER

“KÜÇÜK BİR İÇERİK, BÜYÜK BİR KRİZ YARATABİLİR.”



Slow Food®

Communities network in Turkey

ETİKETTE KALIN YAZILAN İÇERİKLERİ KONTROL ET
“İÇEREBİLİR” UYARILARINI CİDDİYE AL.



SUSAM TOHUMU



YER FİSİTİĞİ



ACI BAKLA



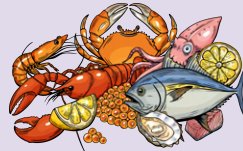
GLUTEN / TAHIL



HARDAL



KEREVİZ



HABURLU – YUMUŞAKÇIL
DENİZ ÜRÜNLERİ



KÜRKÜRT DİOKSİT
VE SÜLFİTLER

World Health
Organization

EN ÇOK
KARŞILAŞILAN 14
ADET ALERJEN
VARDIR

DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜ
VERİLERİ ULUSLARARASI
STANDARTLARDIR.



YUMURTA



SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ



KAJU FİSİTİĞİ



“GÖRÜNMEYEN DEĞİL, GÖZ ARDI EDİLEN RİSK TEHLİKELİDİR.”

GIDA AMBALAJI RİSKİ (MİGRASYON)



“GÖRÜNMEYENİ OKUMAYAN, KALİTEYİ ANLAYAMAZ.”

AMBALAJ NEDİR, NE DEĞİLDİR?

AMBALAJ YALNIZCA BİR TAŞIMA ARACI DEĞİLDİR.
GIDANIN:

- RAF ÖMRÜNÜ
- KİMYASAL STABİLİTESİNİ
- MİKROBİYAL GÜVENLİĞİNİ
- DUYUSAL KALİTESİNİ

DOĞRUDAN ETKİLEYEN AKTİF BİR SİSTEMDİR.

KRİTİK GERÇEK:

AMBALAJ PASİF DEĞİLDİR; ÜRÜNLE ETKİLEŞİR.

GEÇEBİLECEK MADDELER:

- PLASTİK KATKILARI
- MONOMER KALINTILARI
- KAPLAMA VE MÜREKKEP BİLEŞENLERİ
- YAPIŞTIRICI ARTIKLARI

AMBALAJDAN GIDAYA MADDE
GEÇİŞİ OLABİLİR.
BU OLAYA MİGRASYON DENİR.

BU GEÇİŞ:
HER ZAMAN TEHLİKELİ DEĞİLDİR
ANCAK KOŞULLAR DEĞİŞTİĞİNDE RİSK
OLUŞTURABİLİR



“AMBALAJ SADECE SARMİYOR; ÜRÜNE DOKUNUYOR.”

“TEMAS VARSA, GEÇİŞ İHTİMALİ VARDIR.”

GIDA AMBALAJI RİSKİ (MİGRASYON)

“AMBALAJI DOĞRU OKUMAK, GIDAYI DOĞRU ANLAMAKTIR.”

RİSKİ BELİRLEYEN FAKTÖRLER

- SICAKLIK
- ZAMAN
(BEKLEME SÜRESİ)
- YAĞ ORANI
- ASİDİTE
- IŞIK MARUZİYETİ
- AMBALAJ HASARI



MİGRASYON TEK BAŞINA
AMBALAJA BAĞLI DEĞİLDİR.
AŞAĞIDAKİ FAKTÖRLER
BİRLİKTE ÇALIŞIR:

SICAK + YAĞ + ZAMAN – GEÇİŞ RİSKİ

<u>FAKTÖR</u>	<u>ETKİ</u>
SICAKLIK	MİGRASYONU ARTIRIR
YAĞ	HİMYASAL GEÇİŞİ HIZLANDIRIR
ZAMAN	BİRİKİMLİ RİSK OLUŞTURUR
IŞIK	OKSİDASYON VE BOZULMA

KIRMIZI BAYRAK

- ŞİŞMİŞ PAHET
- PLASTİK / KİMYASAL KOKU
- GÜNEŞ GÖRMÜŞ ÜRÜN
- HASARLI AMBALAJ
- YAĞLI ÜRÜN + ŞEFFAF KAP

TERCİHİNİ DEĞİŞTİR.

GIDA AMBALAJI RİSKİ (MİGRASYON)

AMBALAJ TİPLERİ VE DAVRANIŞLARI



CAN ÜRÜNLER

KİMYASAL OLARAK İNERT
AROMA KORUR
ŞEFFAFSA IŞIK RİSKİ
VARDIR

“EN TEMİZ
AMBALAJ, DOĞRU
KULLANILIRSA
CAMDIR.”



PLASTİK ÜRÜNLER

- TÜRÜNE GÖRE
DEĞİŞİR
- HAFİF VE PRATİKTİR

KRİTİK AYRIM:

- PP (#5) DAHA
GÜVENLİ
- PET (#1)
- TEK KULLANIMLIK
- PS / PVC → RİSKLİ

PLASTİK
KULLANILABİLİR, AMA
SORGULANMADAN
DEĞİL.



KAĞIT ÜRÜNLER

ÇOĞUNLUKLA
KAPLAMALIDIR
TEK BAŞINA BARIYER
DEĞİLDİR

DOĞAL GÖRÜNÜR,
AMA TEKNİK
OLARAK DESTEK
İSTER.



METAL ÜRÜNLER

IŞIK VE OKSİJEN
GEÇİRMEZ
İÇ KAPLAMA KRİTİKTİR

“RAF ÖMRÜ UZAR,
AMA İÇ YÜZEY
BELİRLEYİCİDİR.”

GIDA AMBALAJI RİSKİ PLASTİK KODLARI



PETE



HDPE



V



LDPE



PP



PS



OTHER

HIZLI KONTROL

GÜVENLİ: #2, #5
DİKKATLİ: #1, #4
RİSKLİ: #3, #6, #7

PLASTİK ÜRÜNLER

- TÜRÜNE GÖRE DEĞİŞİR
- HAFİF VE PRATİKTİR

KRİTİK AYIRIM:

- PP (#5) DAHA GÜVENLİ
- PET (#1)
- TEK KULLANIMLIK
- PS / PVC → RİSKLİ

PLASTİK
KULLANILABİLİR, AMA
SORGULANMADAN
DEĞİL.

KOD	NE ANLATIR?	ŞEF YORUMU	RİSK
1 — PET	ŞEFFAF, HAFİF, TEK KULLANIMLIK İÇECEK	“TEHRAR KULLANMA, ISIDAN UZAK TUT”	ISI VE TEHRAR KULLANIMDA
2 — HDPE	DAYANIKLI, STABİL PLASTİK (SÜT,	“GÜVENLİ TAŞIYICI, KONTROLLÜ KULLAN”	UZUN SÜRELİ ISI TEMASI
3 — PVC	ESNEK, DÜŞÜK MALİYETLİ PLASTİK	“MUTFAKTA YERİ YOK”	YÜKSEK KİMYASAL GEÇİŞ RİSKİ
4 — LDPE	ESNEK, POŞET/STREÇ TİPİ PLASTİK	“SAKLAMA VAR, PIŞİRME YOK”	ISIDA DEFORMASYON VE GEÇİŞ
5 — PP	ISIYA DAYANIKLI PLASTİK (YOĞURT KABI	“PROFESYONEL MUTFAĞIN TERCİHİ”	AŞIRI ISI + YAĞ KOMBİNASYONU
6 — PS	KÖPÜK/TEK KULLANIMLIK HAPLAR	“UCUZ AMA RİSKLİ”	ISIDA ÇÖZÜNME VE MİGRASYON
7 — OTHER	KARIŞIK PLASTİKLER (PC VB.)	“BİLİNMEYEN — KONTROLSÜZ”	BPA VE TÜREV RİSKLERİ

SÜRDÜRÜLEBİLİR SEÇİM KATMANI

ETİKETTEN DÜNYAYA: SEÇİMİN ETKİSİ

ETİKET SADECE ÜRÜNÜ ANLATMAZ.
ÜRÜNÜN DOĞAYA, ÜRETİCİYE VE GELECEĞE
OLAN ETKİSİNİ DE GÖSTERİR.
DOĞRU SEÇİM; SADECE SANA İYİ GELEN DEĞİL,
DÜNYAYA ZARAR VERMEYENDİR.

ÜRÜN İYİ YA DA KÖTÜ DEĞİLDİR.
DOĞRU YA DA YANLIŞ KULLANIM VARDIR.

İYİ ÜRÜN SENİ BESLER.
DOĞRU ÜRÜN HEM SENİ
HEM DÜNYAYI KORUR.

<u>KATMAN</u>	<u>NEYE BAKILIR?</u>	<u>RİSK</u>	<u>DOĞRU YAKLAŞIM</u>
<u>ÜRETİM</u>	YEREL Mİ? ENDÜSTRİYEL Mİ?	BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK KAYBI	YEREL & MEVSİMSSEL TERCİH
<u>AMBALAJ</u>	PLASTİK / CAM / ÇOK KATMANLI	ATIK YÜHÜ	AZ AMBALAJ, GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
<u>ATIK</u>	RAF ÖMRÜ / PORSİYON	GIDA İSRAFI	İHTİYAÇ KADAR AL, DOĞRU SAKLA

40
TEKNİK OLARAK DOĞRU,
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK AÇISINDAN ZAYIF



- ETİKET → DOĞRU OLABİLİR
- KÖKEN → UZAK
- AMBALAJ → PLASTİK
- ATIK → YÜKSEK



YEREL SEÇİM & ARK OF TASTE

ÜRÜNÜN HİKÂYESİNİ OKUMAK



Slow Food®
Ark of Taste

BAZI ÜRÜNLER SADECE GIDA DEĞİLDİR.
BİR COĞRAFYANIN HAFIZASI, BİR ÜRETİCİNİN
EMEĞİ VE BİR KÜLTÜRÜN DEVAMIDIR.

ARK OF TASTE; KAYBOLMA RİSKİ ALTINDAKİ BU
ÜRÜNLERİ KORUMAK İÇİN OLUŞTURULMUŞ BİR
GASTRONOMİ ARŞİVİDİR.

SLOW FOOD TARAFINDAN YÜRÜTÜLEN BU SİSTEM:
YOK OLMA RİSKİ ALTINDAKİ ÜRÜNLERİ KAYIT ALTINA ALIR

- YEREL ÜRETİMİ DESTEKLER
- BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİĞİ KORUR
- GASTRONOMİK MİRASI GÖRÜNÜR KILAR

BU BİR LİSTE DEĞİL, BİR KORUMA HAREKETİDİR.

<u>ENDÜSTRİYEL ÜRÜN</u>	<u>YEREL / ARK OF TASTE ÜRÜNÜ</u>
STANDART	KARAKTERLİ
UZUN RAF ÖMRÜ	MEVSİMSEL
YÜKSEK DAĞITIM	SINIRLI ÜRETİM
STABİL LEZZET	DEĞİŞKEN AMA ÖZGÜN
GÜVEN VERİR	KİMLİK VERİR

BİR ÜRÜNÜN DEĞERİ SADECE İÇİNDEKİLER LİSTESİYLE DEĞİL;
NEREDE ÜRETİLDİĞİ, KİM TARAFINDAN ÜRETİLDİĞİ VE NASIL
ÜRETİLDİĞİYLE BELİRLENİR.



ETİKET NASIL OKUNUR!

6 ADIMDA ETİKET OKUMA

ETİKET OKUMAK, SADECE BİLGİ GÖRMEK DEĞİL;

ÜRÜNÜN KİMLİĞİNİ, KALİTESİNİ VE MUTFAKTAKİ DAVRANIŞINI ÇÖZÜMLEMEKTİR

1. ÜRÜN ADI → GERÇEK Mİ?

- İLK FİLTRE: ÜRÜNÜN KENDİSİ Mİ, TÜREVİ Mİ?
- “PEYNİR” Mİ YOKSA “ERİTME PEYNİR ÜRÜNÜ” MÜ?
 - “MEYVE SUYU” MU YOKSA “MEYVE AROMALI İÇECEK” Mİ?



2. İÇİNDEKİLER LİSTESİ → İLK 3 MADDE

İLK 3 İÇERİK – ÜRÜNÜN %70—80 KARAKTERİ

- PROTEİN KAYNAĞI VAR MI?
- ŞEKER ERKEN Mİ GELİYOR?
- SU İLK SIRADA MI?

İLK 1—3 İÇERİK – ÜRÜNÜN ANA YAPISI
SONRAKİ İÇERİKLER – DESTEK / KATHI

TEK İÇERİK → MİNİMAL İŞLEM (ZEYTİNYAĞI)

2—4 İÇERİK → YARI İŞLENMİŞ

5+ İÇERİK → YÜKSEK İŞLENMİŞ



ETİKET NASIL OKUNUR!

6 ADIMDA
ETİKET
OKUMA

ETİKETİ OKUYARAK ÜRÜNÜN KİMYASINI, KALİTESİNİ VE KULLANIM POTANSİYELİNİ ANLAMAK

3. ALERJENLER → GÜVENLİK FİLTRESİ

- MENÜ PLANLAMADA KRİTİK
- RESTORAN MUTFAĞINDA HUKUKİ SORUMLULUK ALANI

MENÜ PLANLAMADA KRİTİK
RESTORAN MUTFAĞINDA HUKUKİ SORUMLULUK ALANI



4. KATKI MADDELERİ → İŞLENME SEVİYESİ

NASIL TANINIR?

- E KODLARI
- TEKNİK İSİMLER:
 - EMÜLGATÖR
 - STABİLİZATÖR
 - AROMA VERİCİ

AZ KATKI → DAHA DOĞAL YAPI

ÇOK KATKI → RAF ÖMRÜ VE STABİLİTE ODAKLI

KATKILAR ÜRÜNÜN “DOĞALLIK SEVİYESİNİ” GÖSTERİR.

KATKI – ZARARLI DEĞİL, AMA İŞLENMİŞLİK GÖSTERGESİ **43**

ETİKET NASIL OKUNUR!

6 ADIMDA
ETİKET
OKUMA

ETİKETİ OKUYARAK ÜRÜNÜN KİMYASINI, KALİTESİNİ VE KULLANIM POTANSİYELİNİ ANLAMAK

5. BESİN DEĞERİ → FONKSİYONEL ANALİZ

YANLIŞ YAKLAŞIM:

- SADECE KALORİYE BAKMAK

DOĞRU YAKLAŞIM:

- ŞUNLARA ODAKLAN:
- ŞEKER
- DOYMUŞ YAĞ
- TUZ
- PROTEİN

GASTRONOMİK YORUM:

- PROTEİN ↑ → YAPI VE TEKSTÜR
- YAĞ ↑ → AROMA TAŞIMA
- ŞEKER ↑ → RAF ÖMRÜ VE TAT DENGESİ

6. TARİH — MENŞE — LOT → GÜVEN VE KALİTE

- STT → GÜVENLİK
- TETT → KALİTE

MENŞE (ÇOK KRİTİK!)

- COĞRAFYA – LEZZET
- ÖZELLİKLE:
 - ZEYTİNYAĞI
 - PEYNİR
 - ET ÜRÜNLERİ

LOT NO

- ÜRÜNÜN KİMLİK NUMARASI
- GERİ ÇAĞIRMA SİSTEMİNİN TEMELİ



ÜRÜN PUANLAMA MODELLERİ

ÜRÜN DEĞERLENDİRME SİSTEMİNE GİRİŞ

MODEL AÇIKLAMA TABLOSU

<u>HATMAN</u>	<u>NEYİ ÖLÇER</u>	<u>NASIL OKUNUR</u>
PERFORMANS	ÜRÜNÜN LEZZET VE KULLANIM ÖCÜ	GÖRSEL, AROMA, DOKU
RİSK (PESTİSİT)	SAĞLIK VE GÜVENLİK RİSKİ	ÜRETİM, KALINTI, TEMİZLİK
BİLGİ (ETİKET / ETİKETSİZ)	ÜRÜNÜN ŞEFFAFLIĞI	İÇERİK VEYA SATICI BİLGİSİ

YÜKSEK KALİTE, DÜŞÜK RİSK ANLAMINA GELMEZ.
DÜŞÜK RİSK, YÜKSEK PERFORMANS ANLAMINA GELMEZ.
DOĞRU ÜRÜN – DENGELİ ÜRÜNDÜR.

BİR ÜRÜNÜ DEĞERLENDİRMEK SADECE ETİKETE BAKMAK DEĞİLDİR. AYNI ÜRÜN; ETİKETİYLE, DUYULARLA VE RİSKLERİYLE BİRLİKTE OKUNUR. BU KİTAPTA HER ÜRÜN 3 TEMEL HATMAN ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRİLİR: PERFORMANS, RİSK VE BİLGİ.

ÜRÜN TİPİNE GÖRE OKUMA

<u>ÜRÜN TİPİ</u>	<u>NASIL DEĞERLENDİRİLİR</u>
PAKETLİ ÜRÜN	ETİKET + İÇERİK + KATKI ANALİZİ
ETİKETSİZ ÜRÜN	DUYUSAL ANALİZ + SATICI GÜVENİ
TAZE ÜRÜN (MEYVE/SEBZE)	PESTİSİT RİSKİ + SEZON + YÜZEY ANALİZİ

DOĞRU ÜRÜN SEÇİMİ BİR BECERİ DEĞİL, BİR SİSTEMDİR.

ETİKETLİ ÜRÜN PUANLAMA / DEĞERLENDİRME

KARAR KARMAŞIK DEĞİLDİR,
DOĞRU SORULAR
SORULMADIĞINDA
KARMAŞIK GÖRÜNÜR.

10 SANİYELİK ÜRÜN ANALİZİ

KRİTER	PUAN
İÇERİK	0—3
KATKI	0—3
BESİN	0—2
MENŞE	0—2

HIZLI KULLANIM (10 SANİYE).

SADECE ŞUNA BAK:

- İÇERİK KISA MI?
- KATKI AZ MI?
- MENŞE BELLİ Mİ?

3'Ü DE İYİYE: DOĞRU ÜRÜNDESİN



“HIZLI KARAR, DOĞRU FİLTREYLE YAPILIR.”

PUAN	KARAR
9—10	ÜST DÜZEY → PROFESYONEL MUTFAK
7—8	İYİ → GÜVENLE KULLAN
5—6	ORTA → DURUMA GÖRE
3—4	ZAYIF → ALTERNATİF ARA
0—2	ALMA

ETİKETLİ ÜRÜN PUANLAMA / DEĞERLENDİRME SKOR TABLOSU

“İYİ ÜRÜN KARMAŞIK
DEĞİLDİR;
KARMAŞIK OLAN ONU
SEÇEMEMİKTİR.”

İÇERİK

ÜRÜNÜN ÖZÜ NE KADAR NET?

0 – 3 PUAN

- 3 PUAN → 1—5 BİLEŞEN, ANLAŞILIR, ANA HAMMADDE BASHIN (ÖR: SÜT, MAYA, TUZ)
- 2 PUAN → ORTA DÜZEY İÇERİK (5—8 BİLEŞEN), BAZI EHLELER VAR
- 1 PUAN → UZUN İÇERİK LİSTESİ, KARMAŞIK YAPI
- 0 PUAN → ÇOK UZUN, OKUNAMAYAN, İŞLENMİŞ İÇERİK

KATKI SEVİYESİ

ÜRÜNE DIŞ MÜDAHALE NE KADAR?

0 – 3 PUAN

- 3 PUAN → KATHISIZ / DOĞAL KORUMA (TUZ, SİRKE VB.)
- 2 PUAN → AZ KATKI (1—2 KATKI MADDESİ)
- 1 PUAN → ORTA DÜZEY KATKI (RENKLENDİRİCİ, STABİLİZATÖR VB.)
- 0 PUAN → KATKI YOĞUN (ÇOK SAYIDA E KODU)

BESİN DEĞERİ

VÜCUDA KATKISI NE?

0 – 2 PUAN

- 2 PUAN → YÜKSEK BESİN DEĞERİ (PROTEİN, LİF, SAĞLIKLI YAĞ DENGESİ)
- 1 PUAN → ORTA DÜZEY BESİN DEĞERİ
- 0 PUAN → DÜŞÜK BESİN DEĞERİ / BOŞ KALORİ (ŞEHER AĞIRLIKLIL, ULTRA İŞLENMİŞ)

MENŞE

ÜRÜNÜN KİMLİĞİ VAR MI?

0 – 2 PUAN

- 2 PUAN → COĞRAFI İŞARETLİ / ÜRETİCİ BELLİ / İZLENEBİLİR
- 1 PUAN → YEREL AMA SINIRLI BİLGİ
- 0 PUAN → DÜŞÜBELİRSİZ / ENDÜSTRİYEL / ANONİM

“İÇERİK NE KADAR KISA,
ÜRÜN O KADAR NETTİR.”

“KATKI ARTTIKÇA ÜRÜN
DOĞALLIKTAN UZAKLAŞIR.”

“KALORİ DEĞİL,
İÇERİK BESLER.”

“KÖHENİ BİLİNER ÜRÜN,
KARAKTER TAŞIR.”

AZ KRİTER, DOĞRU KRİTER OLURSA HIZLI KARAR GÜVENİLİR OLUR.

ETİKETSİZ ÜRÜN PUANLAMA / DEĞERLENDİRME

HIZLI PUANLAMA MODELİ

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
GÖRSEL	/2
AROMA	/3
DOKU	/2
SATICI GÜVENİ	/2
SEZON/FİYAT	/1
TOPLAM	/10

7+ – ALINIR
5—7 – AMAÇLA KULLANILIR
5 ALTI – RİSKLİ

ŞEF GÖZÜYLE

<u>TÜKETİCİ</u>	<u>ŞEF</u>
GÖRÜNTÜYE BAKAR	AROMAYA ODAKLANIR
GÜVEN ARAR	PERFORMANS ARAR
RİSKTEN HAÇAR	RİSKİ YÖNETİR



ETİKETSİZ ÜRÜN PUANLAMA / DEĞERLENDİRME SKOR TABLOSU

“İYİ ÜRÜN KARMAŞIK
DEĞİLDİR;
KARMAŞIK OLAN ONU
SEÇEMEMİZDİR.”

GÖRSEL

0 - 2 PUAN

- 2 PUAN → SOLUK, MAT, LEHELİ, DEFORMASYON VAR
- 1 PUAN → KABUL EDİLEBİLİR, KÜÇÜK KUSURLAR VAR
- 0 PUAN → TEK TİP, PARLAK, KUSURSUZ YAPI

AROMA

0 - 3 PUAN

- 3 PUAN → YOĞUN, KARAKTERİSTİK, NET
- 2 PUAN → TEMİZ, TANIMLANABİLİR AROMA
- 1 PUAN → ZAYIF, KARAKTER BELİRSİZ
- 0 PUAN → KOKU YOK / BOZUK / YAPAY

DOKU

0 - 2 PUAN

- 2 PUAN → İDEAL YAPI, TAZE, DENGELİ
- 1 PUAN → ORTA SEVİYE, STABİL AMA ZAYIF
- 0 PUAN → YUMUŞAMIŞ, BOZULMUŞ, AŞIRI SERT

SATICI GÜVENLİĞİ

0 - 2 PUAN

- 2 PUAN → NET, ŞEFFAF, TUTARLI BİLGİ
- 1 PUAN → TEMEL BİLGİ VAR AMA SINIRLI
- 0 PUAN → BİLGİ YOK / HAÇAMAK CEVAP / GÜVENSİZ

SEZON / FİYAT

0 - 2 PUAN

- 1 PUAN → SEZONUNDA / FİYAT DENGELİ
- 0 PUAN → SEZON DIŞI / FİYAT ANORMAL

HIZLI KARAR

7 - 10 → ALINIR

5 - 7 → AMAÇLA KULLANILIR

0 - 5 → RİSKLİ

YÜKSEK PUANLI ÜRÜN HER
ZAMAN EN İYİ SONUÇ VERMEZ.
DÜŞÜK PUANLI ÜRÜN DOĞRU
TEKNİKLE YÖNETİLEBİLİR.

10 ÜZERİNDEN HESAPLANIR

KALİTE SEÇİLİR,
RİSK YÖNETİLİR. 49

TÜRK GIDA MEVZUATINA GÖRE

ETİKET

HER
ETİKETİN
ÜZERİNDE
BULUNMASI
GEREKEN
TEMEL
BİLGİLER

TÜRKİYE'DE GIDA ETİKETLEME SİSTEMİ, BAŞTA
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI TARAFINDAN
YÜRÜTÜLEN DÜZENLEMELER VE TÜRK GIDA
KODEKSİ GIDA ETİKETLEME VE TÜKETİCİLERİ
BİLGİLENDİRME YÖNETMELİĞİ ÇERÇEVESİNDE
BELİRLENİR.

- ÜRÜN ADI
- İÇİNDEKİLER
- ALERJENLER
- NET MİKTAR
- SON TÜKETİM TARİHİ
- PARTİ NUMARASI
- ÜRETİCİ BİLGİSİ
- MENŞE
- BESİN DEĞERİ

NOT:

- KARBON AYAK İZİ → ZORUNLU
DEĞİL (AMA GELECEĞİN ETİKETİ)



ETİKET, YASAL
BİR
ZORUNLULUK
DEĞİL; BİLİNÇLİ
TÜKETİMİN
TEMEL
ARACIDIR.

TÜRK GIDA MEVZUATINA GÖRE

ETİKET



TÜRKİYE: DETAYLI İÇERİK

TÜRKİYE'DE ETİKET OKUMA:
SADECE BİLGİ OKUMAK DEĞİL
ÜRÜNÜ ÇÖZÜMLEMEKTİR

Enerji 1046kJ 250kcal 15%	Şeker 5g 18%	Yağ 15g 2%	Doymuş Yağ 6g 39%	Tuz 0.2g 19%	1046kJ 250kcal 15%
Enerji 1046kJ 250kcal 15%	Şeker 5g 18%	Yağ 15g 2%	Doymuş Yağ 6g 39%	Tuz 0.2g 19%	Şeker 5g 18%
					Yağ 15g 2%
					Doymuş Yağ 6g 39%
					Tuz 0.2g 19%

NASIL ÇALIŞIR?

A (YEŞİL) → EN SAĞLIKLI

E (KIRMIZI) → EN DÜŞÜK BESLENME KALİTESİ

TÜRKİYE

- ŞEFFAF VE KAPSAMLI TEMEL BİLGİ
- ÜRÜN İÇERİĞİ NET OKUNABİLİR
- GASTRONOMİK ANALİZ YAPILABİLİR

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ETİKET SİSTEMLERİ FARKLI OLABİLİR; DOĞRU OKUMA BECERİSİ EVRENSELDİR.

SİSTEMATİK MANTIĞI /FELSEFESİ

ÜLKE	SİSTEM MANTIĞI	TEMEL YAKLAŞIM	ANA SORU	
	TÜRKİYE	ŞEFFAFLIK	BİLGİYİ VERİR	BU ÜRÜN NE?
	AVRUPA	BASİTLEŞTİRME	SKORLAR	NE KADAR SAĞLIKLI?
	ABD	ANALİTİK VERİ	SAYISAL ANALİZ	NE KADAR İÇERİYOR?
	ÇİN	KONTROL	İZLENEBİLİRLİK	NEREDEN GELİYOR?
	JAPONYA	FONKSİYONELLİK	SAĞLIK ETHİSİ	NE İŞE YARAR?
	İTALYA	TÜKETİM ODAKLI	MİKTAR YÖNETİMİ	NE KADAR TÜKETİLMELİ?

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ETİKET SİSTEMLERİ FARKLI OLABİLİR; DOĞRU OKUMA BECERİSİ EVRENSELDİR.

AVANTAJLARI



TÜRKİYE

ŞEFFAF İÇERİK, TEKNİK OKUMA

GASTRONOMİK ANALİZ GÜÇLÜ



AVRUPA

HIZLI VE KOLAY KARAR

TÜKETİCİ DOSTU



ABD

DERİN VERİ, DETAYLI ANALİZ

BİLİMSEL VE DİYET ODAKLI



ÇİN

GÜÇLÜ İZLENEBİLİRLİK

GIDA GÜVENLİĞİ YÜKSEK



JAPONYA

FONKSİYONEL SAĞLIK BİLGİSİ

BESLENME FARKINDALIĞI



İTALYA

GELENEKSEL ÜRÜNLERİ KORUR

GASTRONOMİYE UYUMLU

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ETİKET SİSTEMLERİ FARKLI
OLABİLİR; DOĞRU OKUMA
BECERİSİ EVRENSELDİR.

DEZAVANTAJLARI

ÜLKE	DEZAVANTAJ	SİSTEM ZAYIFLIĞI	
	TÜRKİYE	YORUM GEREKTİRİR	TÜKETİCİ İÇİN ZOR
	AVRUPA	AŞIRI BASİTLEŞTİRME	YANILTICI OLABİLİR
	ABD	HARMAŞIK	HIZLI KARAR ZOR
	ÇİN	TEKNİK VE DİJİTAL BAĞIMLI	KULLANICI ZORLANIR
	JAPONYA	LEZZETİ DEĞERLENDİRMEZ	GASTRONOMİ ZAYIF
	İTALYA	HIZLI KARAR VERDİRMEZ	EĞİTİM GEREKTİRİR

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ETİKET SİSTEMLERİ FARKLI OLABİLİR; DOĞRU OKUMA BECERİSİ EVRENSELDİR.

HIZLI KARŞILAŞTIRMA

ÜLKE	HIZ	DETAY	GASTRONOMİ	SAĞLIK YÖNLENDİRME
	TÜRKİYE	ORTA	YÜKSEK	DÜŞÜK
	AVRUPA	ÇOK YÜKSEK	DÜŞÜK	ÇOK YÜKSEK
	ABD	DÜŞÜK	ÇOK YÜKSEK	ORTA
	ÇİN	ORTA	ORTA	DÜŞÜK
	JAPONYA	ORTA	ORTA	YÜKSEK
	İTALYA	ORTA	ORTA	ORTA

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

KÜRESEL GIDA PAZARINDA ETİKETLEME, SADECE YASAL BİR ZORUNLULUK DEĞİL; AYNI ZAMANDA TÜKETİCİ DAVRANIŞINI YÖNLENDİREN STRATEJİK BİR ARAÇTIR. FARKLI ÜLKELER VE SİSTEMLER, ÜRÜNÜ FARKLI PERSPEKTİFLERDEN DEĞERLENDİRİR:

- BESLENME KALİTESİ
- İÇERİK ŞEFFAFLIĞI
- ÜRETİM YÖNTEMİ (ORGANİK VB.)

- SKORLAMA;
- ENERJİ (KALORİ)
- ŞEKER
- DOYMUŞ YAĞ
- TUZ
- LİF VE PROTEİN
- GİBİ PARAMETRELERİN KOMBİNASYONUNA DAYANIR.

AVRUPA: NUTRI-SCORE
(A—E SİSTEMİ)

NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE, AVRUPA'DA YAYGIN OLARAK KULLANILAN, ÜRÜNÜN GENEL BESLENME KALİTESİNİ TEK BİR SKORLA ÖZETLEYEN SİSTEMDİR.

NASIL ÇALIŞIR?

A (YEŞİL) → EN SAĞLIKLI

E (KIRMIZI) → EN DÜŞÜK BESLENME KALİTESİ

AVANTAJI:

TÜKETİCİYE HIZLI KARAR VERME İMKÂNİ SAĞLAR
KARMAŞIK BESİN TABLOLARINI SADELEŞTİRİR

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ABD: NUTRITION FACTS

ABD'DE KULLANILAN SİSTEM, DETAYLI VE SAYISAL VERİ ODAKLIDIR.

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 240mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

İÇERİK:

- KALORİ
- TOPLAM YAĞ (DOYMUŞ + TRANS YAĞ)
- KOLESTEROL
- SODYUM
- KARBONHİDRAT (LİF VE ŞEKER DAHİL)
- PROTEİN
- VİTAMİN VE MİNERALLER

AVANTAJI:

- DETAYLI ANALİZ İMKÂNİ
- DİYET PLANLAMASI İÇİN GÜÇLÜ VERİ

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

ÇİN ETİKETİ LEZZETİ DEĞİL,
GÜVENİ GARANTİ EDER.

ÇİN ETİKETLEME SİSTEMİ

GÜVENLİK, KONTROL VE İZLENEBİLİRLİK ODAKLI YAKLAŞIM

ÇİN'DE GIDA ETİKETLEME SİSTEMİ, YÜKSEK NÜFUS VE GEÇMİŞ GIDA GÜVENLİĞİ KRİZLERİNİN ETHİSİYLE KATI REGÜLASYON VE GÜÇLÜ DENETİM ÜZERİNE KURULUDUR. TEMEL REFERANS:

- GB 7718 STANDARD FOR GENERAL LABELING OF PREPACKAGED FOODS

2. ZORUNLU ETİKET BİLGİLERİ:

- ÜRÜN ADI
- İÇİNDEKİLER LİSTESİ (AZALAN SIRAYA GÖRE)
- ALERJEN BİLGİSİ
- NET MİKTAR
- ÜRETİM TARİHİ
- SON TÜKETİM TARİHİ
- SAKLAMA KOŞULLARI
- ÜRETİCİ / İTHALATÇI BİLGİSİ
- MENŞE
- BESİN DEĞERİ TABLOSU



Sample label for digital labels



Examples for the location of the logo and QR code

AVANTAJLAR

- ÇOK GÜÇLÜ İZLENEBİLİRLİK
- GIDA GÜVENLİĞİ YÜKSEK
- DİJİTAL ENTEGRASYON (QR SİSTEM)
- SAHTECİLİĞE KARŞI KORUMA

ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

JAPONYA — SİSTEM NASIL ÇALIŞIR?

FOSHU (FONKSİYONEL GIDA SİSTEMİ)

BU SİSTEM ŞUNU SÖYLER:

- “SİNDİRİM SİSTEMİNE YARDIMCI OLUR”
- “KOLESTEROLÜ DÜŞÜRMEYE DESTEK OLUR”

TEMEL YAPI

- STANDART: FOOD LABELING ACT
- ZORUNLU BİLGİLER:
- İÇİNDEKİLER
- BESİN DEĞERİ
- ALERJEN
- MENŞE

AVANTAJLAR

- ÇOK GÜÇLÜ İZLENEBİLİRLİK
- GIDA GÜVENLİĞİ YÜKSEK
- DİJİTAL ENTEGRASYON (QR SİSTEM)
- SAHTECİLİĞE KARŞI KORUMA

JAPON ETİKETİ ÜRÜNÜ ANLATMAZ; ETKİSİNİ ANLATIR.



ULUSLARARASI ETİKETLEME SİSTEMLERİ

İTALYA ETİKETİ ÜRÜNÜ YARGILAMAZ; TÜKETİMİ YÖNLENDİRİR.

İTALYA ETİKETLEME SİSTEMİNİN

- İTALYA, AVRUPA BİRLİĞİ İÇİNDE YER ALMASINA RAĞMEN ETİKETLEME YAKLAŞIMINDA GASTRONOMİ VE KÜLTÜR ODAKLI FARKLI BİR MODEL BENİMSER. TEMEL ALTERNATİF SİSTEM: NUTRIFORM BATTERY

İTALYA SİSTEMİ ŞUNU SORAR:

- “BU ÜRÜN NE KADAR TÜKETİLMELİ?”
- ÜRÜNÜ “İYİ — KÖTÜ” DİYE SINIFLANDIRMAZ
- MİKTAR ÜZERİNDEN DEĞERLENDİRME YAPAR



MADE AND DELIVERED WITH LOVE TO BRING YOU MORE THAN 200 YEARS OF AUTHENTIC ITALIAN FAMILY TRADITION AND QUALITY.

SALAME TOSCANO

Nutrition Facts	Amount/erving	% DV	Amount/erving	% DV
	Total Fat 5g	13%	Total Carb. 0g	0%
	Sat. Fat 3g	15%	Dietary Fiber 0g	0%
	Trans Fat 0g		Total Sugars 0g	
	Cholesterol 15mg	0%	Protein 7g	
	Sodium 1,148mg	50%		
	Vitamin A 0% • Vitamin C 2% • Calcium 0% • Iron 0%			

* The percent Daily Value (DV) are based on a 2,000 calories daily diet.

PRODUCT OF ITALY
Ingredients: Pork, Salt, Dextrose, White Pepper, Black Pepper, Natural Flavorings, Garlic, Sodium Ascorbate, Sodium Nitrate, Sodium Nitrite, Lactic Acid Starter Culture

REFRIGERATE AFTER OPENING
Sliced and Packaged by: Fratelli Beretta USA, Inc. • Mount Olive, NJ 07028
Beretta is a registered trademark owned and licensed by: SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA, BARZANO, ITALY

NET WT. 4oz (113g)

KÜLTÜREL VE YEREL ÜRÜNLERİ KORUR

- GASTRONOMİK MİRASA ZARAR VERMEZ
- COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİ DESTEKLER

ETİKETE PROFESYONEL BAKIŞ

“ŞEF GÖZÜYLE ÜRÜN SEÇİMİ”

ŞEF NASIL DÜŞÜNÜR?

BİR ŞEF İÇİN ÜRÜN:

- SADECE “GIDA” DEĞİL
- BİR SONUÇ ÜRETME ARACIDIR

ŞEF ŞU SORUYU SORAR:

“BU ÜRÜN BANA NASIL BİR SONUÇ VERİR?”

ŞEFLERİ 4 ALTIN KURALI

AROMA POTANSİYELİ (ÜRÜNÜN KARAKTER GÜCÜ)

- ÜRÜN KOKUYOR MU?
- DOĞAL MI, DÜZ MÜ?

AROMA YOKSA → YEMEK YOK

REAKSİYON KABİLİYETİ (MUTFAKTA VERDİĞİ CEVAP)

- MAİLLARD REAKSİYONUNA GİRER Mİ?
- KAREMELİZE OLUR MU?

REAKSİYON – LEZZETİN DOĞDUĞU YER

YAPI (TEXTURE) DAVRANIŞI (İSİYA VE İŞLEME TEPKİSİ)

- İSİDA NE OLUYOR?
- PARÇALANIYOR MU?

ÜRÜNÜN DAVRANIŞI – KONTROL

TAŞIYICILIK (AROMAYI TAŞIMA GÜCÜ)

- YAĞ YAPISI NASIL?
- AROMAYI TUTUYOR MU?

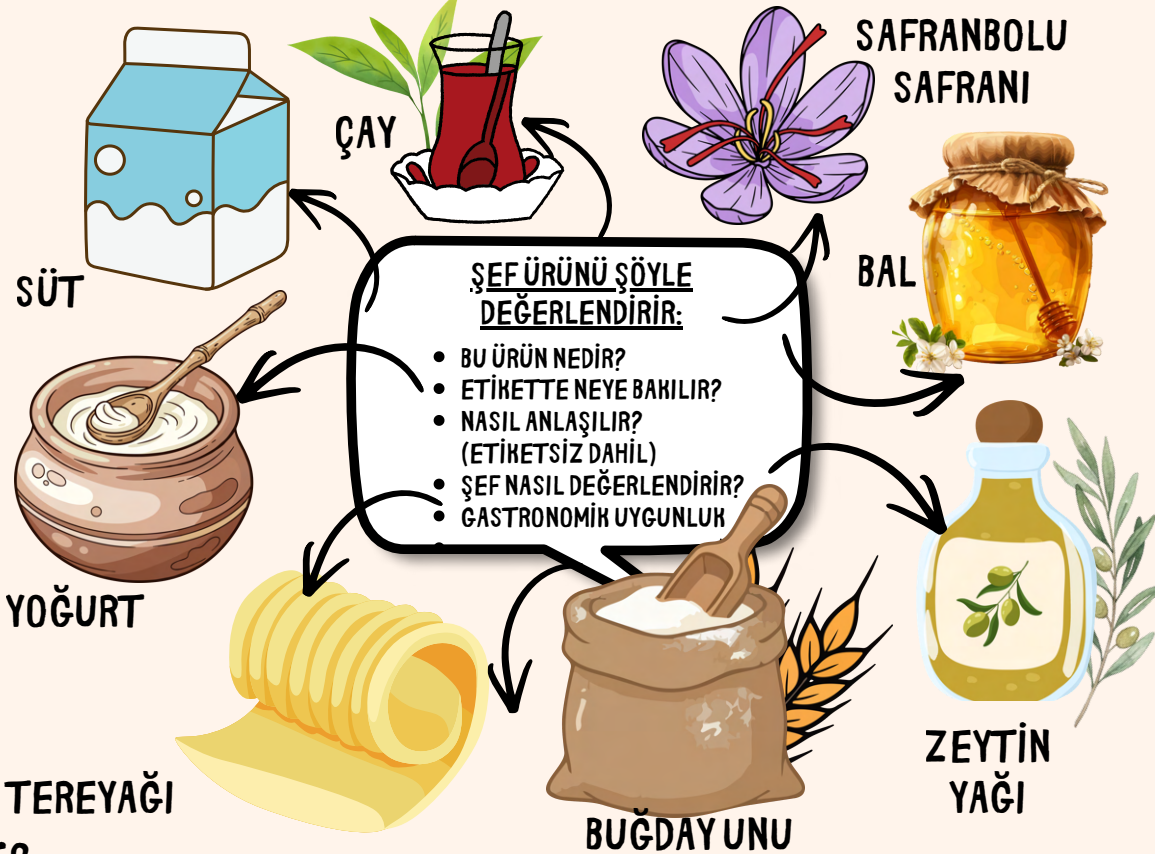
YAĞ – SADECE YAĞ DEĞİL, TAŞIYICIDIR



ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey



SÜT

KAYNAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

KUZU



TEMEL YAPISI:

- YAĞ: %6—8
- PROTEİN: ÇOK YÜKSEK
- KURU MADDE: YÜKSEK

DUYUSAL:

- YOĞUN, KREMAMSİ
- HAFİF “HAYVANSI” AROMA

ŞEF KULLANIMI:

PEYNİR (EN İYİ VERİR)
YOĞUN TATLILAR
DONDURMA (BODY VERİR)



MANDA



TEMEL YAPISI:

- YAĞ: %7—9
- PROTEİN: YÜKSEK
- LAKTOZ: BİRAZ DÜŞÜK

DUYUSAL:

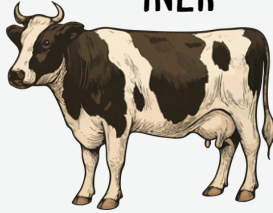
- AŞIRI KREMAMSİ
- YOĞUN VE DOLGUN

ŞEF KULLANIMI:

HAYMAK (EN İYİ)
DONDURMA (MAKSİMUM GÖVDE)
MOZZARELLA TİPİ ÜRÜNLER



KEÇİ



İNEK

TEMEL YAPISI:

- YAĞ: %3—4
- PROTEİN: %80 (HAZEİN DENGELİ)
- LAKTOZ: ORTA—YÜKSEK

DUYUSAL:

- NÖTR — HAFİF TATLI
- EVRENSSEL PROFİL

ŞEF KULLANIMI:

BEŞAMEL, SOS, PASTACILIK
YOĞURT, SÜTLÜ TATLILAR
HAHVE (STANDART)

TEMEL YAPISI:

- YAĞ: %3—5
- PROTEİN MOLEKÜL BOYUTLARI DAHA
KÜÇÜKTÜR → HOLAY SİNDİRİM

DUYUSAL:

- KARAKTERİSTİK KOKU (KAPRİLİH ASİT)
- HAFİF EKŞİMSİ

ŞEF KULLANIMI:

GURME PEYNİRLER
ÖZEL MENÜLER (NIŞ AROMA)
BEBEK GIDALARINA DAHA UYGUNDUR
HER ÜRÜNE GİTMEZ (BASKIN)



SÜT ÜRÜNLERİ

ANADOLU LEZZETLERİ



Slow Food®
Communities network in Turkey



YAYIK TEREYAĞI
(GENEL ANADOLU)



DOĞU ANADOLU
YAYIK TEREYAĞI



TRABZON
YAYIK TEREYAĞI



Slow Food®
Ark of Taste

KAYBOLMASIN DIYE
KORUYORUZ



VAN OTLU



EZİNE



KARS GRAVYERİ

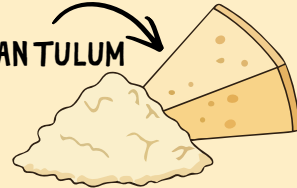


MANDA
YOĞURDU



TORBA
YOĞURDU

ERZİNCAN TULUM



VE DAHA ONLARCA,
ANADOLU LEZZETİ

ŞEF YORUMU

- SOS BAZINDA → “AROMA TAŞIYICI” TATLIDA → “YUVARLATICI YAĞ FAZİ”
- YÜKSEK KALİTELİ OLAN → DÜŞÜK SU + YÜKSEK SÜT YAĞI (>82%)
- YÜKSEK AROMA PROFİLİ



ANADOLU LEZZETLERİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ARK OF TASTE ÜRÜNLERİNİ OKUMA MODELİ

ÜRÜN TİPİ	ANA DEĞER	RİSK	KULLANIM
YAYIK TEREYAĞI	AROMA YOĞUNLUĞU	OKSİDASYON	SOS / BİTİRİŞ
MANDA YOĞURDU	YAĞ + PROTEİN	AĞIR YAPI	TATLI / FİNE PLATING
TORBA YOĞURT	STABİLİTE	ASİDİTE	MEZE / BASE
ÇİĞ SÜT PEYNİRLERİ	KOMPLEKS AROMA	HİJYEN	PREMIUM TABAK

BU ÜRÜNLER GENELDE ÇİĞ SÜT +
DOĞAL FLORA + UZUN
OLGUNLAŞMA → KOMPLEKS AROMA
MATRİKSİ.

“STANDARDİZE DEĞİL, KARAKTERLİDİR”
“FORMÜL DEĞİL, MİKROFLORA ÜRETİR”
“ÜRÜN DEĞİL, TERROİR TAŞIR”

SLOW FOOD'UN ARK OF TASTE LİSTESİ, KAYBOLMA RİSKİ ALTINDAKİ YEREL ÜRÜNLERİ KAYIT ALTINA
ALIR. TÜRKİYE'DE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ KATEGORİSİ ÖZELLİKLE GÜÇLÜDÜR; HEM COĞRAFI
ÇEŞİTLİLİK HEM DE ÜRETİM TEKNİKLERİ AÇISINDAN ZENGİN BİR PORTFÖY SUNAR.

SÜT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1- İÇİNDEKİLER

- İDEAL: %100 SÜT
- SÜPHELİ: AROMALI, STABİLİZATÖR, SÜT TOZU, DİĞER KATKILARI
- SÜT TEH BİLEŞENLİ OLMALI

2. YAĞ ORANI

- TAM YAĞLI: %3—3.5
- YARIM YAĞLI: %1.5—1.8
- YAĞSIZ: %0.1

ŞEF BAKIŞI: YAĞ – AROMA TAŞIYICI

3. İŞLEM TÜRÜ

- PASTÖRİZE SÜT:
 - 72—90°C HISA SÜRE
 - RAF ÖMRÜ KISA
 - AROMA KORUNUR
- UHT SÜT (ULTRA HIGH TEMPERATURE):
 - 135—150°C
 - RAF ÖMRÜ UZUN
 - AROMA KAYBI YÜKSEK

4. SON KULLANMA TARİHİ

- UZUNSA → UHT
- KISAYSA → TAZE/PASTÖRİZE

İŞLEM TÜRÜ

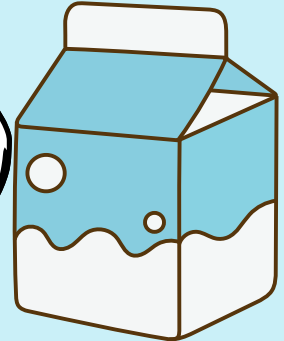
TÜR	ÖZELLİK	ŞEF YORUMU
çiğ SÜT	İŞLEM YOK	EN KARAKTERLİ
PASTÖRİZE	72—85°C	DENGELİ
UHT	144°C – 1/2 SN.	RAF ÖMRÜ UZUN

RAF ÖMRÜ UZADIKÇA AROMATİK CANLILIK AZALIR

UHT VS GÜNLÜK
KARŞILAŞTIRMA

SÜTTE YAĞ = AROMA

İDEAL: %100 SÜT



HER SÜT AYNI SÜT DEĞİLDİR; İŞLEM, KAYNAK VE
AMAÇ SONUCU BELİRLER.

SÜT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

SATICI SORUSU
“NE ZAMAN SAĞILDI?”
“KAYNATILDI MI?”
NET CEVAP – GÜVEN

GÖRSEL

HAFİF KREM TON → İYİ
MAVİYE YAKIN → DÜŞÜK YAĞ / SULANDIRMA

KOKU

HAFİF TATLIMSİ + HAYVANSI → DOĞAL
KESKİN/KÖTÜ → BOZULMA

DOKU

YOĞUNLUK HİSSİ OLMALI
SU GİBİ AKIYORSA → ZAYIF

KAYNATMA TESTİ (ÇOK KRİTİK)

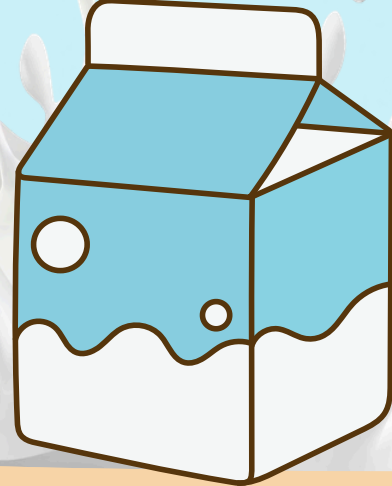
ÜSTTE HAYMAK OLUŞUYORSA → YAĞ VAR
KÖPÜK DOĞAL VE KALINSA → İYİ
HIÇ REAKSİYON YOKSA → DÜŞÜK KALİTE

GÜVENLİK NOTU

- SÜTTE PESTİSİT DEĞİL, ANTİBİYOTİK VE YEM KALİTESİ RİSKİ (MİCOTOKSİN)VARDIR
- AÇIK SÜT → KAYNATMADAN KULLANILMAZ



ANTİBİYOTİKLİ SÜT → YOĞURT TUTMAZ



SÜT TEK BAŞINA BİR ÜRÜN DEĞİL, BİR MATRİKİSTİR.

- İLKE: SU—YAĞ—PROTEİN DENGESİ BELİRLEYİCİDİR
- REHBER: KULLANIM AMACINA GÖRE SÜT SEÇ

SÜT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
YÜKSEK YAĞLI SÜT	SOS VE TATLI İÇİN İDEAL
UHT SÜT	HACİMLİ ÜRETİM
ÇİĞ SÜT	ÖZEL TABAK / KARAKTER
DÜŞÜK KALİTE SÜT	TEKNİKLE MASKELENİR

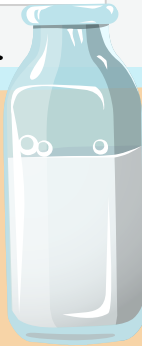
<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	PASTÖRİZE
PROFESYONEL MUTFAK	AMACA GÖRE
GÜVENLİ PRATİK	UHT
EN İYİ LEZZET	ÇİĞ/PASTÖRİZE

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
HAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

SÜT SADECE İÇİLMEZ, YAPI KURAR.

SÜT NE KADAR AZ İŞLENMİŞSE, O
KADAR CANLIDIR;
NE KADAR STANDARTSA, O KADAR
KONTROL EDİLEBİLİRDİR.



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU



SÜT

<u>TÜR</u>	<u>ÖZELLİK</u>	<u>KULLANIM</u>
ÇİĞ SÜT	DOĞAL, KOMPLEKS AROMA	FİNE DİNİNG / ÖZEL ÜRETİM
PASTÖRİZE SÜT	DENGELİ, KONTROLLÜ	GÜNLÜK MUTFAK
UHT SÜT	STABİL, UZUN ÖMÜRLÜ	ENDÜSTRİYEL ÜRETİM
LAKTOZSUZ SÜT	DAHA TATLI PROFİL	TATLI & KAHVE
BİTKİSEL SÜT	ALTERNATİF YAPI	VEGAN / ÖZEL MENÜLER

1. NEREDE KULLANACAĞIM?

→ SOS / TATLI / KAHVE / FERMANTASYON

2. ISI GÖRECEK Mİ?

→ YÜKSEK ISI – STABİL SÜT (UHT/PASTÖRİZE)

→ DÜŞÜK ISI – KARAKTERLİ SÜT

3. YAPI MI AROMA MI?

→ YAPI – YAĞLI SÜT

→ AROMA – DOĞAL SÜT

YAĞ ORANI VE ETKİSİ

<u>YAĞ ORANI</u>	<u>ETKİ</u>	<u>KULLANIM</u>
%0—1	ZAYIF YAPI	DİYET / DÜŞÜK KALİTE İŞLER
%1.5—2	ORTA GÖVDE	GENEL KULLANIM
%3—4	YOĞUNLUK + AROMA	SOS, TATLI
%5+	PREMIUM YAPI	HREMA YERİNE KULLANILABİLİR



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

PROFESYONEL EŞLEŞME MATRİKSİ

<u>AROMA</u>	<u>FAZ UYUMU</u>	<u>ETKİ</u>	<u>ŞEF KULLANIMI</u>
VANİLYA	YAĞ	TATLILIK	KREMA
SAFRAN	HİBRİT	RENK + AROMA	PREMIUM TABAK
KAKAO	PROTEİN	YOĞUNLUK	TATLI
KAHVE	SU + PROTEİN	DENGE	İÇECEK
KURUYEMİŞ	YAĞ	DOLGUNLUK	SOS
BAHARAT	YAĞ	DERİNLİK	İÇECEK
BAL	SU	TATLILIK	FİNAL DOKUNUŞ

SÜT + AROMA – RASTGELE DEĞİL, SİSTEMATİK SEÇİMDİR

**DOĞRU AROMA, SÜTÜ TATLANDIRMAZ; SÜT ÜZERİNDEN
KENDİNİ İNŞA EDER.**

YOĞURT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. İÇİNDEKİLER

- SÜT + YOĞURT KÜLTÜRÜ
 - • PROTEİN ORANI
 - • YAĞ ORANI
 - • KATKI MADDESİ OLUP OLMADIĞI

RİSKLİ

- STABİLİZÖR
- NIŞASTA
- JELATİN

YOĞURT SADE OLMALI

2. SON KULLANMA TARİHİ

- UZUNSA → UHT
- HISA YSA → TAZE/PASTÖRİZE

İDEAL:

- YAĞ: %3.5 — 6
- PROTEİN: %3.8 — 5
- İÇİNDEKİLER: SÜT + YOĞURT KÜLTÜRÜ

YAĞ	SINIF	ETKİ	ŞEF YORUMU
%0—1	YAĞSIZ	ZAYIF GÖVDE	ENDÜSTRİYEL / ÖNERİLMEZ
%1—2	DÜŞÜK	HAFİF	DİYET / SINIRLI KULLANIM
%3—4	ORTA	DENGELİ	STANDART MUTFAK
%5—8	YÜKSEK	YOĞUN, KREMAMSI	PROFESYONEL KULLANIM
%8+	ÇOK YÜKSEK	PREMIUM	FİNE DİNİNG / SÜZME

LEZZETİ YAĞ
BELİRLER

YOĞURDUN HALİTESİNİ KIVAM DEĞİL;
YAĞ VE PROTEİN DENGESİ BELİRLER.”



YOĞURT TEK BİR ÜRÜN DEĞİLDİR; KULLANILAN
SÜTÜN KARAKTERİNİN YANSIMASIDIR.

YOĞURT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

GÜVENLİK NOTU

- YOĞURT, DÜŞÜK PH SAYESİNDE PATOJEN GELİŞİMİNİ SINIRLAR
- ANCAK:**
- HİJYENİK OLMAYAN ÜRETİM
 - KONTAMİNE SÜT
 - UYGUN OLMAYAN SAKLAMA
- RİSK OLUŞTURABİLİR**



GÖRSEL

- ÜSTTE HAFİF SU (SERUM) → DOĞAL AYRIŞMA, NORMAL KABUL EDİLİR
- AŞIRI PARLAK VE JEL GİBİ YÜZEY → İŞLEM GÖRMÜŞ / KATKILI OLMA İHTİMALİ
- MAT VE KREMAMSI GÖRÜNÜM → DAHA DOĞAL YAPI

KOKU

- HAFİF EKŞİMSİ, SÜT KOKUSU → FERMANTASYON DENGELİ
- KESKİN, RAHATSIZ EDİCİ ASİDİTE → AŞIRI FERMANTASYON / BOZULMA
- NÖTR KOKU → KARAKTER ZAYIF OLABİLİR

DOKU

- KAŞIKLA ALINDIĞINDA BÜTÜNLÜK KORUYorsa → İYİ YAPI
- FAZLA AKIŞKAN → DÜŞÜK KURU MADDE / ZAYIF PROTEİN
- JELİMSİ VE AŞIRI PÜRÜZSÜZ → STABİLİZATÖR İHTİMALİ

DAVRANIŞ TESTİ

- HARIŞTIRILDIĞINDA TAMAMEN SIVILAŞMIYORSA → İYİ YAPI
- HIZLA SU SALIYORSA → ZAYIF YOĞURT

YAĞURDUN SUYU

BEYAZ VEYA KREM RENGİ İSE

SÜTÜN YAĞ VE PROTEİN ORANI
YÜKSEKSE
YOĞURT FAZLA HARIŞTIRILMIŞSA
HOMOJENİZASYON YÜKSEKSE
DAHA "SÜTLÜ" GÖRÜNÜR
YAĞ VE PROTEİN PARÇACIKLARI
DAHA FAZLA DAĞILMIŞTIR



TAMAMEN SUSUZ YOĞURT ÇOĞU
ZAMAN İŞLEM GÖRMÜŞTÜR

ETİKET YOKSA, YOĞURT KENDİNİ
DAVRANIŞIYLA ANLATIR.

YOĞURT

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
YÜKSEK YAĞLI	SOS, MEZE VE KREMAMSI TABAKLAR
DÜŞÜK YAĞLI	HAFİF İŞLER / SINIRLI KULLANIM
EKŞİ YOĞURT	MARİNASYON VE SICAK YEMEKLERDE KULLAN
DÜŞÜK KALİTE	BAHARAT, SARIMSAK, YAĞ İLE MASKELENİR
<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	TAM YAĞLI, DOĞAL YOĞURT
PROFESYONEL MUTFAK	AMACA GÖRE (YAĞ + PROTEİN DENGESİ)
GÜVENLİ PRATİK	ENDÜSTRİYEL, STABİL YOĞURT
EN İYİ LEZZET	DOĞAL / GELENEKSEL YOĞURT

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
HAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

YOĞURTTA KALİTE –
FERMANTASYON + DENGE

SÜTTE SEÇİM
KALİTEYİ BELİRLER;
YOĞURTTA SEÇİM
SONUCU BELİRLER.



73

ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

YOĞURT

PROTEİN ORANI VE ETKİSİ

<u>KULLANIM</u>	<u>İDEAL PROTEİN</u>	<u>DURUM</u>	<u>SONUÇ</u>
MEZELER (HAYDARI VB.)	%5—6	YÜKSEK YAĞ + DÜŞÜK PROTEİN	AKIŞKAN
SOSLAR	%4—5	DÜŞÜK YAĞ + YÜKSEK PROTEİN	SERT
SICAK YEMEK	%3.5—4.5	DENGELİ	KREMAMSI + STABİL

YAĞ TEK BAŞINA KALİTE
DEĞİLDİR → PROTEİN
İLE DENGELENMELİDİR

1. NEREDE KULLANACAĞIM?

→ SOĞUK / SICAK / MARİNASYON

2. STABİLMİ KARAKTERİMİ Mİ?

→ STABİL – ENDÜSTRİYEL

→ KARAKTER – GELENEKSEL

3. YAPI MI AROMA MI?

→ YAPI – SÜZME / PROTEİN

→ AROMA – DOĞAL

YAĞ ORANI VE ETKİSİ

<u>YAĞ ORANI</u>	<u>TANIM</u>	<u>ETKİ</u>	<u>ŞEF KULLANIMI</u>
%0—1	YAĞSIZ	ZAYIF, KURU	DİYET / ÖNERİLMEZ
%1—2	DÜŞÜK	HAFİF	SINIRLI KULLANIM
%3—4	ORTA	DENGELİ	GÜNLÜK MUTFAK
%5—8	YÜKSEK	KREMAMSI	SOS / MEZE
%8+	ÇOK YÜKSEK	YOĞUN & ZENGIN	FİNE DİNİN



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

YAĞ & PROTEİN DENGESİ KOMBİNASYONLARI

<u>YAĞ %</u>	<u>PROTEİN %</u>	<u>YAPI (TEKSTÜR)</u>	<u>ISIYA DAYANIM</u>	<u>KESİLME RİSKİ</u>	<u>EMÜLSİYON YETENEĞİ</u>	<u>EN UYGUN TEKNİK</u>	<u>KULLANIM ALANI</u>
%0—2	%2—3	ÇOK GEVŞEK	ÇOK DÜŞÜK	ÇOK YÜKSEK	ZAYIF	KARIŞTIRMA	AYRAN, İÇECEK
%2—3	%3—3.5	İNCE	DÜŞÜK	YÜKSEK	ZAYIF	SOĞUK KULLANIM	HAFİF SOS
%3—4	%3—4	DENGELİ	ORTA	ORTA	ORTA	TERBİYE	ÇORBA, GÜNLÜK YEMEK
%4—5	%3.5—4.5	YUMUŞAK YOĞUN	ORTA—İYİ	ORTA	İYİ	YAVAŞ ISITMA	SICAK YEMEK, SOS
%4—6	%4—5	KREMAMSİ YAPI	İYİ	DÜŞÜK	GÜÇLÜ	EMÜLSİYON	SOS, TABAK BAZLARI
%5—8	%5—6	YOĞUN	ÇOK İYİ	DÜŞÜK	ÇOK GÜÇLÜ	SÜZME, BAĞLAMA	MEZELER
%6—8	%4—5	AKIŞKAN YOĞUN	ORTA	ORTA	ÇOK İYİ	KARIŞTIRMA	TATLI
%8+	%6+	ÇOK SIKI	ÇOK YÜKSEK	ÇOK DÜŞÜK	MAKSİMUM	ŞEŞİLENDİRME	FİNE DİNİNG

YOĞURT SEÇİMİNDE YAPI PROTEİNLE, PERFORMANS YAĞLA BELİRLENİR.

TEREYAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. İÇİNDEKİLER

- İLK 3 BİLEŞEN (ÜRÜNÜN %70—80'i)
- UZUNLUK (KISA – GENELDE DAHA İYİ)
- TANINABİLİRLİK (GERÇEK GIDA MI?)

ÜRÜN, YAZDIĞI DEĞİL, İÇERDİĞİ ŞEYDİR.

5. KAYNAK & MENŞE

- YEREL Mİ?
- COĞRAFİ İŞARET VAR MI?
- ÜRETİCİ BİLGİSİ NET Mİ?

6. RAF ÖMRÜ

- “TAZE Mİ, STABİLİZE Mİ?”
- ÇOK UZUN RAF ÖMRÜ → YÜKSEK İŞLEM
- KISA RAF ÖMRÜ → DAHA DOĞAL YAPI

2. YAĞ ORANI

- DÜŞÜK YAĞ → ZAYIF LEZZET
- YÜKSEK YAĞ → YOĞUN VE KALICI LEZZET

“YAĞ YOKSA AROMA DA YOKTUR.”

3. İŞLEM TÜRÜ

- UHT / RAFİNE / KONSANTRE
- KATKI YOĞUNLUĞU
- RAF ÖMRÜ UZUNLUĞU

İŞLEM ARTTIKÇA → KARAHTER AZALIR

4. KATKI MADDESİ

- E HODLARI
- HORUYUCU / STABİLİZATÖR
- AROMA VERİCİLER

NEDEN EKLENMİŞ ?

BAZILARI GEREKLİDİR, FAZLASI KALİTE DÜŞÜŞÜ

ÜRÜN	YAĞ ORANI	ŞEF YORUMU
STANDART TEREYAĞI	%80—82	İDEAL
KÜLTÜRLÜ TEREYAĞI	%82+	YOĞUN AROMA
KLARİFİYE TEREYAĞI	%99	YÜKSEK ISI / SAF TAŞIYICI

YAĞ ORANI
SINIFLANDIRMASI

İDEAL: %80 – 82 YAĞ

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

TEREYAĞI

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

GÖRSEL RENK

- AŞIRI PARLAK → KATKI ŞÜPHESİ
- MAT / DOĞAL TON → DAHA GÜVENLİ

HOMOJENLİK

- ÇOK DÜZGÜN → İŞLEM GÖRMÜŞ OLABİLİR
- DOĞAL DALGALI → DAHA AZ İŞLEM

YÜZEY

- YAĞ AYRIŞMASI → DOĞAL OLABİLİR
- HIÇ AYRIŞMA YOK → STABİLİZATÖR OLABİLİR

“DOĞAL ÜRÜN KUSURSUZ GÖRÜNMEZ.”

KOKU

- KESKİN AMA YAPAY → AROMA EKLENMİŞ OLABİLİR
- HAFIF AMA DERİN → DOĞAL

TAT VE AĞIZ HİSSİ

- AĞIZDA KALICILIK → YAĞ VE KALİTE GÖSTERGESİ
- HIZLI KAYBOLAN TAT → DÜŞÜK KALİTE
- YAPAY YOĞUNLUK → KATKI

GÜVENLİK NOTU

ETİKETSİZ ÜRÜN – BİLİNMEYEN RİSK

- KAYNAĞI BİLİNMIYORSA DİKKAT ET
- GÖRÜNÜM, KOKU, TAT ANORMALSE KULLANMA
- SOĞUK ZİNCİR ŞÜPHELİYSE GÜVENME

KULLANIM KURALI:

- İSİL İŞLEM UYGULA
- ÇİĞ TÜKETİMDEN KAÇIN
- HIZLI TÜKET



PESTİSİT

“TEREYAĞINDA RİSK
ÜRÜNDE DEĞİL,
KAYNAĞINDADIR.

TEREYAĞINDA PESTİSİT RİSKİ
VARDIR AMA DÜŞÜK VE
DOLAYLIDIR. HAYVANIN YEMİ
PESTİSİT İÇERİYORSA KALINTI
SÜTE GEÇEBİLİR

ETİKET YOKSA
ÜRETİCİ GÜVENİNE
BAK

“ETİKET YOKSA ÜRÜN
KONUŞUR; DİNLEMİYİ BİLEN
DOĞRUYU BULUR.

TEREYAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
% 80- 82 YAĞLI	KAHVALTI GENEL YEMEK
% 82- 84 YAĞLI	SOTELEME, SOS
% 82- 84 YAĞLI	TATLI VE HAMUR İŞİ
% 85 VE ÜSTÜ	FİNE DİNİNG, AROMA ODAKLI KULLANIM

<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	TAM YAĞLI, DOĞAL YOĞURT
PROFESYONEL MUTFAK	AMACA GÖRE (YAĞ + PROTEİN DENGESİ)
GÜVENLİ PRATİK	ENDÜSTRİYEL, STABİL YOĞURT
EN İYİ LEZZET	DOĞAL / GELENEKSEL YOĞURT

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
HAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

YAĞ ARTTIKÇA → AROMA ARTAR

TEREYAĞINDA
KALİTE YAĞ
ORANIYLA, KULLANIM
İSE İSİYLE
BELİRLENİR.



ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

TEREYAĞI

ŞEF GÖZÜYLE TEREYAĞINDA TUZ

NEDEN TUZ EKLENİR?

- **LEZZET ARTIRMA**
YAĞ + TUZ – AROMAYI AÇAR
- **RAF ÖMRÜ UZATMA**
TUZ → MİKROBİYAL AKTİVİTEYİ YAVAŞLATIR
- **STANDART TAT OLUŞTURMA**
ENDÜSTRİYEL ÜRETİMDE DENGESİ SAĞLAR

%1 CİVARI → OPTİMUM
DENGE NOKTASI

FARKI

“TUZLU TEREYAĞI LEZZET
VERİR; TUZSUZ TEREYAĞI
KONTROL VERİR.

TÜR	TUZ ORANI	ŞEF YORUMU
TUZSUZ TEREYAĞI	%0—0.1	KONTROL TAMAMEN ŞEFTE
HAFİF TUZLU	%0.5—1	DENGELİ
STANDART TUZLU	%1—2	BELİRGİN TUZ ETHİSİ
YÜKSEK TUZLU	%2+	BASKIN, SINIRLI KULLANIM
ÖZELLİK	TUZLU	TUZSUZ
TAT	HAZIR DENGELİ	NÖTR
KONTROL	DÜŞÜK	YÜKSEK
KULLANIM	GENEL	PROFESYONEL
RAF ÖMRÜ	DAHA UZUN	DAHA KISA

ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEREYAĞI

YAĞ ORANI VE ETKİSİ

KONTROL İSTİYORSAN → ORTA YAĞ
AROMA İSTİYORSAN → YÜKSEK YAĞ
DAYANIM İSTİYORSAN → KLARİFİYE

1. ISI YÜKSEK Mİ ?

→ EVET → KLARİFİYE

2. AROMA MI ÖN PLANDA?

→ EVET → YÜKSEK YAĞ (%85+)

3. GENEL KULLANIM MI?

→ EVET → %82—84

<u>YAĞ%</u>	<u>SU ORANI</u>	<u>YANMA DAVRANIŞI</u>	<u>KÖPÜRME</u>	<u>AROMA YOĞUNLUĞU</u>	<u>TEKNİK DAVRANIŞ</u>
%80—82	YÜKSEK	HIZLI YANAR	FAZLA	ORTA	DENGESİZ ISI
%82—84	ORTA	KONTROLLÜ	ORTA	İYİ	STABİL SOTE
%84—85	DÜŞÜK	DAHA GEÇ YANAR	AZ	YÜKSEK	HASSAS PIŞİRME
%85+	ÇOK DÜŞÜK	HIZLI REAKSİYON	ÇOK AZ	ÇOK YÜKSEK	KONTROLLÜ KULLANIM
%99 (KLARİFİYE)	YOK	YANMAZ (YÜKSEK TOLERANS)	YOK	SAF	YÜKSEK ISI İÇİN İDEAL



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

NEREDE KULLANACAĞIM?

<u>KULLANIM ALANI</u>	<u>İDEAL YAĞ ORANI</u>	<u>NEDEN</u>	<u>TEKNİK NOT</u>
KAHVALTI / DİREKT TÜKETİM	%80—82	DENGELİ TAT	YUMUŞAK YAPI
GENEL YEMEK	%82—84	STABİL KULLANIM	KONTROLLÜ ISI
SOTELEME	%82—84	YANMA KONTROLÜ	ORTA ATEŞ
SOS (BEURRE BLANC VB.)	%84—85	TEMİZ AROMA	EMÜLSİYON KOLAY
TATLI / PASTACILIK	%84—85	LEZZET YOĞUNLUĞU	HOMOJEN YAPI
YÜKSEK ISI (KIZARTMA)	%99 (KLARİFİYE)	YANMAZ	SÜT KATISI YOK
BİTİRİŞ (FİNİŞİNG)	%85+	MAKSİMUM AROMA	SERVİS ÖNCESİ
FİNE DİNİNG PLATING	%85+	SAF TAT	DÜŞÜK ISI, HASSAS KULLANIM



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

YAĞ ORANLARI VE ETKİ TABLOSU

<u>YAĞ%</u>	<u>SU ORANI</u>	<u>SÜT KATISI</u>	<u>ISI DAYANIMI</u>	<u>YANMA RİSKİ</u>	<u>TEKNİK DAVRANIŞ</u>	<u>KULLANIM</u>
%80—82	YÜKSEK	YÜKSEK	DÜŞÜK	YÜKSEK	KÖPÜRÜR, HIZLI REAKSİYON	GENEL KULLANIM
%82—84	ORTA	ORTA	ORTA	ORTA	DENGELİ DAVRANIR	SOTELEME, YEMEK
%84—85	DÜŞÜK	DÜŞÜK	ORTA—İYİ	DÜŞÜK	KONTROLLÜ, STABİL	SOS, TATLI
%85+	ÇOK DÜŞÜK	ÇOK DÜŞÜK	ORTA	ORTA	HIZLI REAKSİYON	FİNİŞİNG
%99 (KLARİFİYE)	YOK	YOK	ÇOK YÜKSEK	ÇOK DÜŞÜK	STABİL	KIZARTMA



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEREYAĞI SEÇİMİ VE AROMA YÖNETİMİ

<u>TÜR</u>	<u>YAĞ ORANI</u>	<u>ISI DAYANIMI</u>	<u>AROMA ROLÜ</u>	<u>KULLANIM ALANI</u>	<u>ŞEF YORUMU</u>
KLASİK TEREYAĞI	%80—82	DÜŞÜK—ORTA	BASKIN	SOS, SOTE, FİNİŞİNG	DENGELİ, TEMEL ÜRÜN
KÜLTÜRLÜ TEREYAĞI	%82+	DÜŞÜK—ORTA	ÇOK YOĞUN	FİNİŞİNG, PREMIUM TABAK	KOMPLEKS AROMA
KLARİFİYE (SADE YAĞ)	%99	YÜKSEK	ORTA	YÜKSEK ISI, KIZARTMA	STABİL, PROFESYONEL
TUZLU TEREYAĞI	%80+	DÜŞÜK—ORTA	BASKIN	KAHVALLI, BAZI SOSLAR	TUZ KONTROLÜ ZOR
YAYIK TEREYAĞI (GELENEKSEL)	%80 CİVARI	DÜŞÜK	GÜÇLÜ	YEREL MUTFAK	KARAKTERLİ AMA DEĞİŞKEN
ENDÜSTRİYEL TEREYAĞI	%80 ALTI OLABİLİR	DÜŞÜK	ZAYIF	GENEL KULLANIM	AROMA DÜŞÜK

TEREYAĞINDA YAĞ ORANI, SADECE LEZZETİ DEĞİL; MUTFAKTAKİ DAVRANIŞI BELİRLER.





ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEREYAĞI VE DUMANLANMA NOKTASI

ŞEF GÖZÜYLE

- DUMANLANMA NOKTASINI AŞMA
- SÜT KATILARINI KONTROL ET
- SOSLARDA DÜŞÜK ISI KULLAN
- TAZELİKTE ÖDÜN VERME

150°C ÜSTÜ RİSK
SU → SIÇRAMA
KONTROLLÜ YANMA → AROMA
DÜŞÜK ISI → STABİL SOS

TEREYAĞI SEÇİMİ HIZLI KARAR

- YÜKSEK ISI → KLARİFİYE
- AROMA ODAKLI TABAK → KÜLTÜRLÜ
- GENEL KULLANIM → KLASİK
- TUZLU ÜRÜN → DİKKATLİ

DUMAN ÇIKAN YAĞ KONTROL KAYBIDIR

<u>TÜR</u>	<u>DUMANLANMA</u>
KLASİK TEREYAĞI	~150—175°C
KLARİFİYE TEREYAĞI	~200—250°C

SU ORANI & SIÇRAMA DAVRANIŞI TEREYAĞI İÇİNDE %15—20 SU VARDIR

ETKİSİ:

- TAVADA SIÇRAMA
- BUHARLAŞMA
- YÜZEY KURUTMA

ŞEF KULLANIMI:

- ET MÜHÜRLEMEDE DİKKAT
- SOS BAŞLANGICINDA AVANTAJ

“TEREYAĞI YÖNETİMİ, ISI VE ZAMAN
KONTROLÜDÜR.

BUĞDAY ÇEŞİTLERİ

ANADOLU LEZZETLERİ

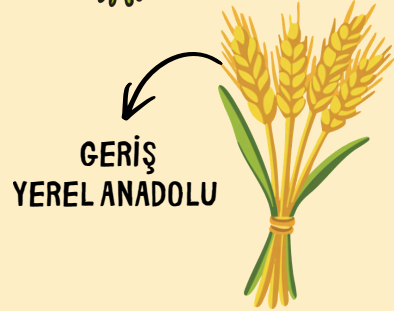


Slow Food®
Communities network in Turkey

VE DAHA ONLARCA
ANADOLU LEZZETİ



KARAKILÇIK BUĞDAYI
EGE & İÇ ANADOLU



GERİŞ
YEREL ANADOLU



GACHA / GACHA BUĞDAYI



Slow Food®
Ark of Taste

KAYBOLMASIN DİYE
KORUYORUZ

“VERİM DEĞİL, KARAKTER ÜRETİR”
“GLUTEN DEĞİL, AROMA ODAKLIDIR”
“ENDÜSTRİ DEĞİL, TERROİR KONUŞUR”



HAVILCA BUĞDAYI
KARS / ARDAHAN



SİYEZ BUĞDAYI
KASTAMONU / İHSANGAZI

BUĞDAY ÇEŞİTLERİ

ANADOLU LEZZETLERİ


Slow Food®
Communities network in Turkey

ŞEF OKUMA MODELİ — BUĞDAY


Slow Food®
Ark of Taste

<u>BUĞDAY</u>	<u>GLUTEN GÜCÜ</u>	<u>AROMA</u>	<u>RİSK</u>	<u>KULLANIM</u>
SİYEZ	DÜŞÜK	YÜKSEK	HACİM	BULGUR / ÖZEL EKMEK
HAVILCA	ORTA	YÜKSEK	STABİLİTE	EKŞİ MAYA
KARAKILÇIK	ORTA	YÜKSEK	DÜŞÜK	ARTİSAN EKMEK
AKBUĞDAY	DEĞİŞKEN	ORTA	STANDARDİZASYON	YEREL KULLANIM

KRİTİK BİLİMSEL AYRIM

MODERN BUĞDAY

- YÜKSEK GLUTEN
- YÜKSEK VERİM
- DÜŞÜK AROMA ÇEŞİTLİLİĞİ

ATALIK BUĞDAY

- DÜŞÜK VERİM
- DÜŞÜK GLUTEN TOLERANSI
- YÜKSEK AROMA + MİNERAL YOĞUNLUK



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ŞEF İÇİN BUĞDAY SEÇİM KILAVUZU

<u>HEDEF ÜRÜN</u>	<u>İSTENEN SONUÇ</u>	<u>ÖNERİLEN</u>	<u>KULLANIM</u>	<u>TEKNİK NOT</u>
HACİMLİ EKMEK	YÜKSEK KABARMA	KAVILCA + GÜÇLÜ UN	HARIŞIM (%30—50 KAVILCA)	GLUTEN DESTERLENMELİ
ARTİSAN EKMEK	YOĞUN YAPI + AROMA	KAVILCA	TEK BAŞINA / HARIŞIM	UZUN FERMENTASYON
RUSTİK EKMEK	DÜŞÜK HACİM + KARAKTER	SİYEZ	TEK BAŞINA	DÜŞÜK GLUTEN
PREMİUM BULGUR	MAKSİMUM AROMA	SİYEZ	DİREKT KULLANIM	EN İYİ SONUÇ
PİLAVLIK ÜRÜN	DENGELİ YAPI	KAVILCA	DİREKT KULLANIM	STABİL PİŞİRME
MAHARNA / ERİŞTE	ORTA SERTLİK	KAVILCA	DİREKT KULLANIM	ELASTİKİYET SINIRLI
FİNE DİNİNG TABAK	HİRHÂYE + AROMA	SİYEZ	MİNİMAL İŞLEM	TERROİR VURGUSU
DENEYSEL TABAK	YEREL KARAKTER	GERİŞ	KONTROLLÜ KULLANIM	STANDARDİZASYON DÜŞÜK

TARİF SONUCU BELİRLEMEZ; HAMURU OKUYABİLEN BELİRLER.

UN

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. İÇİNDEKİLER

<u>PARAMETRE</u>	<u>YORUM</u>
PROTEİN (%)	YAPI
TİP NUMARASI	RAFİNASYON
HATHI	HALİTE DÜŞER
MENŞEİ	ÖNEMLİ

<u>SORU</u>	<u>CEVAP</u>
BU UN NE YAPAR?	PROTEİN (%)
AROMASI NASIL?	TİP / KÜL
NE KADAR İŞLENMİŞ?	İÇERİK LİSTESİ
DOĞAL MI?	HATHI VAR MI

<u>PROTEİN</u>	<u>ANLAM</u>	<u>KULLANIM</u>
7—9	ZAYIF GLUTEN	KEK
9—11	ORTA	GENEL
11—13	GÜÇLÜ	EKMEK
13+	ÇOK GÜÇLÜ	PROFESYONEL HAMUR

GLUTEN ORANI
SONUCUNU BELİRLER

88

ENDÜSTRİYEL ÜRÜNLER
STANDARTTIR.

UN

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

SATICI SORUSU

- SERTİFİKA VARMI?
- NEREDE ÜRETİLDİ?
- KARIŞIM MI?

<u>SORU</u>	<u>BEKLENEN CEVAP</u>	<u>RİSK</u>
İLAÇLAMA YAPILIYOR MU?	AZ / KONTROLLÜ	
SERTİFİKA VAR MI?	ORGANİK / İYİ TARIM	
NEREDE ÜRETİLDİ?	NET BÖLGE	
DEPOLAMA NASIL?	KURU / SERİN	
KARIŞIM MI?	HAYIR	

PESTİSİT & GÜVENLİK NOTU

- UNLARDAKİ PESTİSİT KALINTISI DUYUSAL OLARAK ANLAŞILMAZ SADECE LABORATUVARDA BULUNUR.



PESTİSİT VAR İSE AZALTMAK İÇİN; EN GÜÇLÜ YÖNTEM: FERMENTASYON

- PESTİSİT ÇÖÇUNLUKLA KABUKTA VE YÜZEYDEDİR
- UN → ZATEN İŞLENMİŞ OLDUĞU İÇİN TEMİZLEMEK ZOR
- TAM BUĞDAY → DAHA RİSKLİ OLABİLİR (YÜZEY DAHİL)
- AMA → AYNİ ZAMANDA DAHA BESLEYİCİ

“PESTİSİT GÖRÜNMEZ;
AMA DOĞRU TEKNİKLE
ETKİSİ AZALTIIR.

- ETİKETSİZ ÜRÜNDE GÜVENLİK – KAYNAK + GÖZLEM + SORGU
- ŞÜPHELİ ÜRÜN → YÜKSEK ISIDA KULLANIM TERCİH EDİLİR
- EMİN DEĞİLSEN → KULLANMA



UN

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

KULLANICI GÖZÜYLE

PROTEİN DURUMU

DÜŞÜK PROTEİN (%7—9)

ORTA PROTEİN (%10—11.5)

YÜKSEK PROTEİN (%12—13.5)

ÇOK YÜKSEK PROTEİN (%13.5+)

BELİRSİZ / ETİKETSİZ UN

YAPILACAK İŞ

KEK, KURABİYE, YUMUŞAK HAMURLAR

POĞAÇA, BÖREK, EV KULLANIMI GENEL

EKMEK, PİZZA, MAYALI HAMUR

ARTİSAN EKMEK, GÜÇLÜ GLUTEN YAPISI

ELE + YOĞUR → SERTLEŞİYORSA
EKMEKLİK, DAĞINIŞSA KEHLİK

SENARYO

EV KULLANIMI

PROFESYONEL MUTFAK

GÜVENLİ PRATİK

EN İYİ LEZZET

SEÇİM

ORTA PROTEİN (%10—11.5) UN

AMACA GÖRE (DÜŞÜK / ORTA /
YÜKSEK PROTEİN)

STANDART BEYAZ UN (ETİHETLİ,
BİLİNEN MARKA)

TAŞ DEĞİRMEN, YEREL BUĞDAY,
YÜKSEK KALİTE UN

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
HAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

PROTEİN ARTTIKÇA— HACMİ ARTAR
BEYAZLADIKÇA — AROMASI AZALIR

UN SEÇİMİ KULLANIM
AMACINA GÖRE
YAPILIR; DOĞRU UN
DOĞRU SONUCU
GETİRİR.

90



UN

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



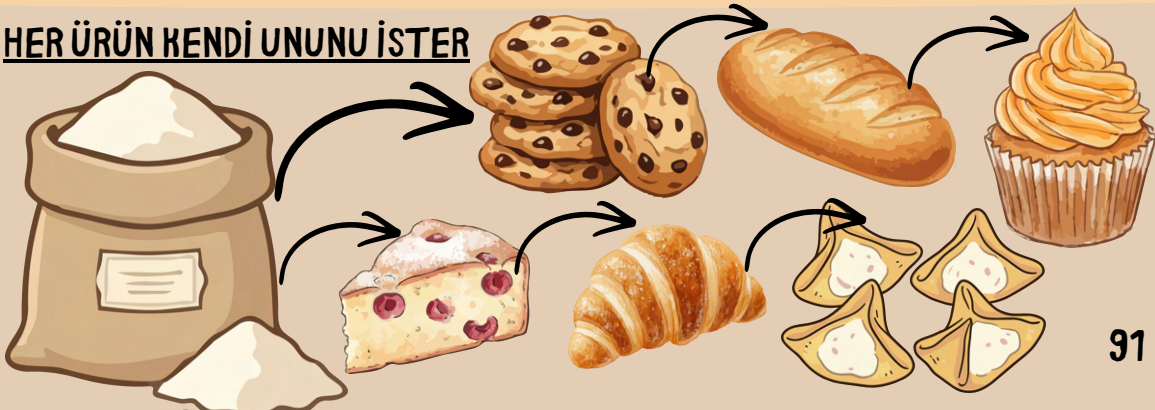
Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	ORTA PROTEİN (%10—11.5) UN
PROFESYONEL MUTFAK	AMACA GÖRE (DÜŞÜK / ORTA / YÜKSEK PROTEİN)
GÜVENLİ PRATİK	STANDART BEYAZ UN (ETİKETLİ, BİLİNER MARKA)
EN İYİ LEZZET	TAŞ DEĞİRMEN, YEREL BUĞDAY, YÜKSEK KALİTE UN

HER ÜRÜN KENDİ UNUNU İSTER





ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

UN YAPISI TABLOSU

<u>BOYUT</u>	<u>PROTEİN</u>	<u>İŞLENİMLİK</u>	<u>YAPISAL ÖZELLİK</u>
ÇOK İNCE	DÜŞÜK (%7—9)	YÜKSEK RAFİNE	ZAYIF GLUTEN, HOMOJEN YAPTI
İNCE	ORTA (%9—11)	RAFİNE	DENGELİ GLUTEN
ORTA	ORTA—YÜKSEK (%11—12.5)	ORTA RAFİNE	ELASTİK YAPI
ORTA—İRİ	YÜKSEK (%12.5—13.5)	AZ RAFİNE	GÜÇLÜ GLUTEN
İRİ	DEĞİŞKEN	TAM BUĞDAY	HEPEKLİ YAPI
ÇOK İRİ	DÜŞÜK—ORTA	ATALIK / AZ İŞLENMİŞ	ZAYIF AMA KARAKTERLİ



**UNUN YAPISI HAMURU,
HAMUR DA SONUCU
BELİRLER.**





ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

UN KALİTELERİ

<u>KALİTE SINIFI</u>	<u>PROTEİN (%)</u>	<u>KÜL (ASH)</u>	<u>GLUTEN YAPISI</u>	<u>SU HALDIRMA</u>	<u>HAMUR DAVRANIŞI</u>	<u>STABİLİTE</u>	<u>AROMA</u>	<u>KULLANIM ALANI</u>
1. KALİTE	%12—14	DÜŞÜK—ORTA	GÜÇLÜ	YÜKSEK	ELASTİK, GÜÇLÜ	ÇOK STABİL	DENGELİ	EKMEK, PİZZA, PROFESYONEL
2. KALİTE	%10.5—12	ORTA	ORTA	ORTA	DENGELİ	STABİL	HAFİF	EV KULLANIMI, BÖREK
3. KALİTE	%9—10.5	ORTA—YÜKSEK	ZAYIF	DÜŞÜK—ORTA	DAĞILMAY A YAKIN	DÜŞÜK	NÖTR	KEK, KURABIYE
4. KALİTE	%7—9	YÜKSEK	ÇOK ZAYIF	DÜŞÜK	TUTMAYAN YAPI	ÇOK DÜŞÜK	ZAYIF	ENDÜSTRİYEL / DÜŞÜK KALİTE



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

UNUN BOYUTLARINA GÖRE FARKLILIKLARI VE ÖZELLİKLERİ

<u>TANECİK BOYUTU</u>	<u>UN TÜRÜ</u>	<u>BESİN DEĞERİ</u>	<u>RENK</u>	<u>KOKU</u>	<u>SU KALDIRMA</u>	<u>HAMUR DAVRANIŞ</u>	<u>KULLANIM ALANLARI</u>
ÇOK İNCE	PASTALIK UN	DÜŞÜK	BEYAZ	NÖTR	ORTA	YUMUŞAK, GEVŞEK	KEK, HURABİYE
İNCE	BEYAZ UN (STANDART)	DÜŞÜK-ORTA	AÇIK KREM	HAFİF	ORTA	DENGELİ	POĞAÇA, BÖREK
ORTA	EKMEKLİK UN	ORTA	KREM	TAHILSI	ORTA- YÜKSEK	ELASTİK	EKMEK
İRİ	TAM BUĞDAY UNU	YÜKSEK	KOYU KREM	YOĞUN TAHIL	YÜKSEK	DAHA ZOR GELİŞİR	SAĞLIKLI EKMEK
ÇOK İRİ	KEPEKLİ / KEPEK	ÇOK YÜKSEK	KAHVERENGİ	HESKİN	ÇOK YÜKSEK	GLUTEN ZAYIFLATIR	HARIŞIM, DİYET ÜRÜNLER
GRANÜL (İRMİK)	İRMİK	ORTA	SARI	HAFİF TATLI	ORTA	SERT YAPI	MAKARNA, TATLI



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

HAMUR DAVRANIŞ TABLOSU

<u>BOYUT</u>	<u>PROTEİN</u>	<u>İŞLENMİŞLİK</u>	<u>HAMUR DAVRANIŞI</u>	<u>SU İHTİYACI</u>	<u>YOĞURMA</u>	<u>SONUÇ</u>
ÇOK İNCE	DÜŞÜK	YÜKSEK	DAĞILIR, ELASTİK DEĞİL	DÜŞÜK	AZ	KEK, KURABIYE
İNCE	ORTA	RAFİNE	YUMUŞAK, KONTROLLÜ	ORTA	KISA	POĞAÇA, BÖREK
ORTA	ORTA-YÜKSEK	ORTA	DENGELİ ELASTİK	ORTA-YÜKSEK	ORTA	GENEL KULLANIM
ORTA-İRİ	YÜKSEK	AZ RAFİNE	GÜÇLÜ, ELASTİK	YÜKSEK	UZUN	EKMEK, PİZZA
İRİ	DEĞİŞKEN	TAM BUĞDAY	PARÇALI, ZOR GELİŞİR	YÜKSEK	UZUN	TAM BUĞDAY EKMEK
ÇOK İRİ	DÜŞÜK-ORTA	AZ İŞLENMİŞ	KIRILGAN, ZAYIF	ORTA	ORTA	ÖZEL ÜRÜNLER



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

UN KULLANIM YAKLAŞIMLARI

<u>PARAMETRE</u>	<u>KULLANICI</u>	<u>ŞEF</u>
SEÇİM	TEKUN	HARIŞIM YAPAR
HEDEF	HOLAYLIK	SONUÇ KONTROLÜ
PROTEİN BİLGİSİ	GENELDE BİLİNMEZ	BİLEREK KULLANILIR
SU AYARI	SABİT TARİF	UNA GÖRE DEĞİŞİR
TEKNİK	BASİT	YOĞURMA + FERMANTASYON KONTROLÜ
RİSK	KAÇINIR	YÖNETİR
DÜŞÜK KALİTE UN	KULLANIR	MASKELEK / HARIŞTIRIR
AROMA	İHİNCİL	ÖNCELİHLİ
SONUÇ	ORTALAMA	TUTARLI VE HEDEFLİ

ZEYTİN YAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. HASAT YILI

- İYENİ SEZON → CANLI AROMA
 - ESKİ → OHSİDASYON
- ZEYTİNYAĞI ŞARAP DEĞİLDİR,
YAŞLANDIKÇA KÖTÜLEŞİR

2. ÜRETİM ŞEKLİ

- SOĞUK SIKIM ($\leq 27^{\circ}\text{C}$) → AROMA KORUNUR
 - ERKEN HASAT → YOĞUN, ACI, KOMPLEKS
 - GEÇ HASAT → DAHA YUMUŞAK
- ERKEN HASAT – KARAKTER

3. AMBALAJ

- KOYU CAM → DOĞRU
- TENEKE → İYİ
- ŞEFFAF PLASTİK → RİSK

IŞIK – YAĞIN DÜŞMANI

TÜR

ÖZELLİK

ŞEF YORUMU

NATÜREL SIZMA

$\leq \%0.8$ ASİT

EN YÜKSEK KALİTE

NATÜREL BİRİNCİ

$\leq \%2$ ASİT

ORTA KALİTE

RİVİERA

RAFİNE + KARIŞIM

NÖTR, TEKNİK
KULLANIM

YAĞ SINIFI

1 ASİTLİK (FREE FATTY ACIDITY).

- 0.2 — 0.5 → PREMIUM
- 0.5 — 0.8 → İYİ
- 1+ → KALİTE DÜŞER

ASİTLİK – KALİTE GÖSTERGESİ AMA
TEK BAŞINA YETERLİ DEĞİL

LEZZET ARIYORSAN → NATÜREL
SIZMA



ZEYTİN YAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

RENK YANILTICI

- YEŞİL → ERKEN HASAT OLABİLİR
 - SARI → GEÇ HASAT OLABİLİR
- RENK KALİTE GÖSTERGESİ DEĞİLDİR

KOKU

İYİ YAĞ:

- ÇİMEN
- YEŞİL DOMATES
- BADEM

KÖTÜ YAĞ:

- KÜF
- BAYAT
- METALİK

TAT (ŞEF TESTİ).

3 TEMEL PARAMETRE:

- ACILIK → POLİFENOL
- YAKICILIK → KALİTE GÖSTERGESİ
- MEYVEMSİLİK → TAZELİK

İYİ YAĞ BOĞAZI YAKAR

RAKIŞKANLIK

- ÇOK YOĞUN → DOĞAL
- AŞIRI AKIŞKAN → KARIŞIM OLABİLİR

PESTİSİT & GÜVENLİK NOTU

- ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE PESTİSİT RİSKİ:
- ZEYTİN AĞACINDA KULLANILAN TARIM İLAÇLARINDAN
- HASAT SONRASI İŞLEMLERDEN
- DEPOLAMA KOŞULLARINDAN
- KAYNAKLANABİLİR.



YAĞ, LIPOFİLİK (YAĞDA ÇÖZÜNEN) YAPISI NEDENİYLE BAZI KALINTILARI TAŞIYABİLİR.

ETİKETLERDE:
PESTİSİT BİLGİSİ YER ALMAZ
ANALİZ SONUCU YAZILMAZ

TÜKETİCİ VE ŞEF → DOLAYLI
OKUMA YAPMAK ZORUNDADIR



ZEYTİNYAĞI TEMİZ GÖRÜNÜR; RİSK GÖRÜNMEZDİR.

ZEYTİN YAĞI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
YÜKSEK AROMALI	ÇİĞ KULLANIM, BİTİRİŞ (FINISHİNG)
ORTA AROMALI	ÇİĞ KULLANIM, BİTİRİŞ (FINISHİNG)
HAFİF AROMALI	GENEL YEMEK, DENGELİ KULLANIM
RAFİNE	ENDÜSTRİYEL KULLANIM

<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	ORTA AROMALI SIZMA
PROFESYONEL MUTFAK	AMACA GÖRE YAĞ SEÇER
GÜVENLİ PRATİK	ORTA AROMALI NATÜREL
EN İYİ LEZZET	ERKEN HASAT NATÜREL

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
HAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

EV MUTFAĞINDA EN DOĞRU YAĞ, HER İŞİ
DENGELİ YAPAN YAĞDIR.

EV
MUTFAĞINDA
EN DOĞRU
YAĞ, HER İŞİ
DENGELİ
YAPAN YAĞDIR.





ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

3 SANİYELİK KARAR FORMÜLÜ

HIZLI KARAR TABLOSU

<u>TABAK</u>	<u>DİREKT YAĞ</u>
KIRMIZI ET	GÜÇLÜ
BALIK	DENGELİ
TATLI	HAFİF
SALATA	AROMATİK
FİNE DİNİNG	ERKEN HASAT

<u>AMAÇ</u>	<u>SEÇİM</u>
GÜÇ	YÜKSEK POLİFENOL
DENGE	ORTA
NÖTR	DÜŞÜK
<u>TADIM</u>	<u>YORUM</u>
BOĞAZ YAHİYOR	POLİFENOL YÜKSEK
DİLİN ORTASINDA DENGELİ	ORTA PROFİL
ÇOK YUMUŞAK	DÜŞÜK PROFİL



AKIŞKANLIK

100

- ÇOK YOĞUN → DOĞAL
- AŞIRI AKIŞKAN → KARIŞIM OLABİLİR

DOĞRU YAĞ, YEMEĞİ YÜKSELTİR; YANLIŞ YAĞ DÜŞÜRÜR.



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

KULLANIM KILAVUZU

<u>EĞER...</u>	<u>ŞEF NE DÜŞÜNÜR?</u>	<u>SEÇİM</u>
“AROMAYI GÖSTERECEĞİM”	YAĞ ÖNE ÇIKMALI	ERKEN HASAT / YÜKSEK POLİFENOL
“ETİ GÜÇLENDİRECEĞİM”	YAĞ DESTEKLEMELİ	YOĞUN, YAHICI YAĞ
“BALIK HASSAS”	YAĞ BASHI YAPMAMALI	ORTA PROFİL
“TATLI YAPIYORUM”	NÖTR OLMALI	HAFİF YAĞ
“SALATA”	TAZELİK ÖNEMLİ	MEYVEMSI YAĞ
“SOS YAPIYORUM”	DENGE LAZIM	ORTA PROFİL
“MARİNASYON”	TAŞIYICI	ORTA—YÜKSEK PROFİL
“EMİN DEĞİLİM”	RİSKE GİRME	DENGELİ YAĞ

AKIŞKANLIK

- ÇOK YOĞUN → DOĞAL
- AŞIRI AKIŞKAN → HARIŞIM OLABİLİR



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

KUSUR TESPİT TABLOSU

<u>KUSUR</u>	<u>KOKU/TAT</u>	<u>NEDEN</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
RANSİT (BAYAT)	ESKİ YAĞ, BOYA, CEVİZ KABUĞU	OKSİDASYON	KULLANMA
HÜFLÜ	RUTUBET, KÜF	KÖTÜ DEPOLAMA	KULLANMA
FERMANTE	SİRKE, ŞARAP	BOZULMUŞ ZEYTİN	KULLANMA
METALİK	DEMİR, TENEKE	EKİPMAN HATASI	KULLANMA
TOPRAKLI	ÇAMUR, KİR	KİRLİ ZEYTİN	KULLANMA

<u>EĞER HİSSEDİYORSAN</u>	<u>ANLAMI</u>
ÇİMEN / YEŞİL	ERKEN HASAT
TATLIMSİ	OLGUN ZEYTİN
YAKICILIK	YÜKSEK KALİTE
HİÇ AROMA YOK	DÜŞÜK KALİTE

**AROMASI SANA
HASATINI SÖYLER**

ŞEF YAĞI YEMEĞE GÖRE DEĞİL, SONUCA GÖRE SEÇER



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

HIZLI AROMA TABLOSU

**AROMASI
LEZZETİ BELİRLER**

<u>AROMA</u>	<u>YORUM</u>	<u>KULLANIM</u>
ÇİMEN / YEŞİL OT	TAZE, ERKEN HASAT	SALATA, ÇİĞ KULLANIM
KARABİBERİMSİ	YÜKSEK POLİFENOL	BİTİŞ YAĞI
BADEMSİ	DENGELİ	GENEL KULLANIM
YAĞLI / TATLIMSİ	GEÇ HASAT	PIŞIRMA
DÜZ / KOKUSUZ	RAFİNE / DÜŞÜK HALİTE	ÖNERİLMEZ

“ZEYTİNYAĞI AROMASI, SADECE TAT DEĞİL; ZEYTİNİN NEREDE YETİŞTİĞİNİ, NE ZAMAN TOPLANDIĞINI VE NASIL İŞLENDİĞİNİ ANLATAN DUYUSAL BİR KİMLİKTİR.

ŞEF YAĞI YEMEĞE GÖRE DEĞİL, SONUCA GÖRE SEÇER



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

RENK — AROMA — KULLANIM İLİŞKİSİ

<u>RENK TONU</u>	<u>MUHEMEL KAYNAK</u>	<u>AROMA PROFİLİ</u>	<u>POLİFENOL SEVİYESİ</u>	<u>KULLANIM ALANI</u>	<u>TEKNİK NOT</u>
PARLAK YEŞİL	ERKEN HASAT, YEŞİL ZEYTİN	ÇİMEN, YAPRAK, DOMATES SAPI	YÜKSEK	SALATA, FİNİŞİNG	EN AROMATİK FORM
KOYU YEŞİL	ÇOK ERKEN HASAT	YOĞUN, HESKİN, ACI & YAKICI	ÇOK YÜKSEK	SOĞUK TABAK, GURME KULLANIM	BASHIN AROMA
SARI-YEŞİL	ORTA HASAT	DENGELİ, MEYVEMSİ	ORTA	GENEL MUTFAK	EN ÇOK TERCİH EDİLEN
ALTIN SARISI	GEÇ HASAT	YUMUŞAK, HAFİF TATLI	DÜŞÜK	YEMEK, PİŞİRME	NÖTR KARAKTER
AÇIK SARI	ÇOK OLGUN ZEYTİN / RAFİNEYE YAKIN	ZAYIF AROMA	ÇOK DÜŞÜK	KIZARTMA	AROMA YOK
MAT / BULANIK	FİLTRE EDİLMEMİŞ	YOĞUN, DOĞAL	DEĞİŞKEN	HISA SÜRELİ KULLANIM	HIZLI BOZULUR
HAHVERENGİMSİ TON	OKSİDASYON / BOZULMA	BAYAT, METALİK	DÜŞMÜŞ	KULLANILMAZ	KUSURLU YAĞ

Çeşit	Bölge	Yağ Verimi %	Meyvemsilik	Acılık / Yarıcılık	Aroma Notları	Segment	Şef Kullanımı
Ayvalık (Edremiç)	Hüseyi Ege	22—28	Orta	Orta	Yeşil Badem, Çimen	Dengeli	Zeytinyağlılar
Memecik	Güney Ege	25—30	Yüksek	Yüksek	Domates Yaprığı, Yeşil muz	Premium	Izgara, Et
Gemlik	Marmara	20—25	Düşük	Düşük	Yumuşak, Hafif Tatlı	Yumuşak	Sos, Emülsiyon
Nizip Yağlık	Güneydoğu	18—24	Düşük	Düşük	Nötr, Hafif Sabunsu	Teknik	Kızartma
Domat	Ege	20—25	Düşük—Orta	Düşük	Hafif Meyvemsi	Dengeli	Genel Kullanım
Uslu	Manisa	Orta	Orta	Düşük—Orta	Floral, Yumuşak	Dengeli	İnce Tabaklar
Erhence	İzmir	Düşük—Orta	Yüksek	Orta—Yüksek	Yeşil Elma, Ot	Premium	Fine Dining
Halhalı	Hatay	Orta	Orta	Orta	Baharat, Narenciye	Dengeli	Mezze, Humus
Sarıulah	Mersin	Yüksek	Orta	Düşük	Yuvralak, Dengeli	Yumuşak	Sos Bazları
Tavşan Yüreği	Ege	Düşük	Orta	Orta	Zarif, Kompleks	Premium	Signature
Çekirge	Ege	Orta	Orta	Orta	Dengeli Klasik Profil	Dengeli	Günlük Mutfak
Kilis Yağlık	Güneydoğu	Orta	Düşük	Düşük	Hafif, Nötr	Teknik	Pişirme
Yağ Çelebi	Karadeniz (Az)	Düşük	Orta	Orta	Yoğun Aromatik	Niş	Özel Kullanım

BAL ÇEŞİTLERİ

ANADOLU LEZZETLERİ



Slow Food®
Communities network in Turkey

VE DAHA ONLARCA
ANADOLU LEZZETİ



ANZER BALI
RİZE



Slow Food®
Ark of Taste

KAYBOLMASIN DİYE
KORUYORUZ

TATLANDIRICI DEĞİL, AROMA KATMANIDIR”
“ŞEKER DEĞİL, TERROİR KONSANTRESİDİR”
“BAL DEĞİL, GASTRONOMİK BİLEŞENDİR”



KESTANE BALI
BARTIN



PERVARI BALI
SİİRT



ARTVİN KAFKAS ARISI BALI



KARS YAYLA BALI

BAL ÇEŞİTLERİ

ANADOLU LEZZETLERİ

ŞEF OKUMA MODELİ — BAL

<u>BAL TÜRÜ</u>	<u>AROMA</u>	<u>YOĞUNLUK</u>	<u>RİSK</u>	<u>KULLANIM</u>
ANZER	ÇOK KOMPLEKS	ORTA	SAHTEÇİLİK	SAF SERVİS
PERVARİ	YOĞUN	YÜKSEK	DÜŞÜK	ET / KAHVALTI
KESTANE	SERT	ORTA	POLARİZE TAT	GASTRONOMİ
ÇAM	DENGELİ	YÜKSEK	DÜŞÜK	SOS / MARİNASYON
YAYLA	DEĞİŞKEN	ORTA	STANDARDİZASYON	GENEL

KRİTİK BİLİMSEL AYRIM

ÇİÇEK BALI (NECTAR HONEY)

- FRUKTOZ/GLUKOZ DENGESİ
- HIZLI KRİSTALİZASYON

SALGI BALI (HONEYDEW — ÇAM BALI)

- DÜŞÜK ŞEKER
- YÜKSEK MİNERAL
- DÜŞÜK KRİSTALİZASYON

BAL

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. İÇİNDEKİLER

- ÇİNDEKİLER: %100 BAL OLMALI
- KRİSTALİZASYON → BOZULMA DEĞİL, DOĞALLIK GÖSTERGESİ
- AKIŞKANLIK ≠ KALİTE
- RENK KALİTEYİ DEĞİL, BOTANİK KAYNAĞI GÖSTERİR

2. BİLİM KATMANI

- BALIN ANA YAPISI: FRUKTOZ + GLİKOZ
- GLİKOZ ORANI YÜKSEK → KRİSTALİZASYON HIZLI
- FRUKTOZ YÜKSEK → DAHA AKIŞKAN YAPI
- ISITMA (40°C ÜSTÜ) → ENZİM VE AROMA KAYBI

3. SON KULLANMA TARİHİ

- BAL BOZULMAZ, STK TEKNİK OLARAK “TÜKETİM SINIRI” DEĞİL
- STK → KALİTE VE AROMA İÇİN REFERANS
- SÜRE UZADIKÇA → AROMA VE ENZİM AKTİVİTESİ AZALIR

İDEAL:

- AKIŞKAN AMA SU GİBİ DEĞİL
- KRİSTAL VARSA → DOĞAL
- AŞIRI JELİMSİ → ŞÜPHELİ

HEDEF	SEÇİM
HAFİF TATLI	AÇIK RENK BAL
DERİN AROMA	KESTANE / ÇAM
PREMIUM SUNUM	PETEK / HAM
STANDART ÜRETİM	SÜZME
EKONOMİK ÇÖZÜM	ENDÜSTRİYEL

SEÇİM
KARAKTERİ
BELİRLER



BALIN ÖMRÜ BİTMEZ; KARAKTERİ ZAYIFLAR.

BAL

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

1. HIZLI OKUMA

- ÇOK BERRAK → ŞÜPHELİ OLABİLİR
- KRİSTAL VARSA → GENELDE DOĞAL
- AROMA YOKSA → DÜŞÜK KALİTE / TAĞŞIŞ RİSKİ
- AKIŞKANLIK TEK BAŞINA KALİTE DEĞİLDİR

2. ŞEF GÖZÜYLE

BALI “TATLILIK” DEĞİL AROMA KATMANI OLARAK DEĞERLENDİR

İLK KARAR SORUSU:

- BU BAL TAT MI VERİYOR YOKSA SADECE ŞEHİR Mİ?

EĞER SADECE TATLIYSA:

- MUTFAKTA DEĞERİ DÜŞÜKTÜR

PESTİSİT & GÜVENLİK NOTU

- BALDA ANA RİSK → TAĞŞIŞ (ŞURUP KARIŞIMI)
- PESTİSİT RİSKİ → FLORA VE ÇEVREYE BAĞLI
- EN GÜVENLİ BAL → KONTROLLÜ ÜRETİM + DÜŞÜK İŞLEM



EN BÜYÜK GÜVENLİK TAĞŞIŞTIR

TAĞŞIŞ TÜRLERİ

TÜR	AÇIKLAMA
SEYRELTME	SU / UCUZ YAĞ EKLEME
İKAME	BAŞKA ÜRÜN KATMA
AROMA EKLEME	DOĞAL OLMAYAN
KARIŞIM	FARKLI KALİTE

DUYUSAL TUTARSIZLIK

GÖZLEM	YORUM
AROMA ZAYIF	SAHTE / SEYRELTİLMİŞ
TEK DÜZE TAT	KOMPLEKS YAPI YOK
YAPAY HOKU	KATHI

TAĞŞIŞ TESPİTİ:

ÜRÜNÜN DUYUSAL, DAVRANIŞSAL VE EKONOMİK TUTARLILIĞI ÜZERİNDEN DOĞAL YAPISININ BOZULUP BOZULMADIĞINI ANALİZ ETME SÜRECİDİR.

BAL

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
YÜKSEK AROMALI	PREMİUM KULLANIM
ORTA AROMALI	SINIRLI KULLANIM
HAFİF AROMALI	ORTA KALİTE
RAFİNE	KULLANILMAZ

<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	SÜZME ÇİÇEK BALI (ORTA KALİTE, GÜVENİLİR MARKA)
PROFESYONEL MUTFAK	AMAÇ ODAKLI SEÇİM (ÇİÇEK / HESTANE / ÇAM / HAMBAL)
GÜVENLİ PRATİK	PASTÖRİZE / FİLTRELİ, İZLENEBİLİR ÜRETİCİ BALI
110 EN İYİ LEZZET	HAM (RAW) VEYA PETEK BAL (TEK KAYNAK)

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
İÇERİK	2
İŞLEM	2
KAYNAK	2
YAĞ	2
AMAÇ UYUMU	2

AYNI BAL HER YERDE KULLANILMAZ;
KULLANIM AMACINA GÖRE SEÇİLİR.

YÜKSEK AROMALI
BAL, HATMANLI
DUYUSAL YAPI VE
UZUN HALICILIK
GÖSTEREN,
KONTROLLÜ
KULLANILMASI
GEREKEN GÜÇLÜ
KARAKTERLİ BALDI





ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ŞEF OKUMA MODELİ — BAL



<u>BAL TÜRÜ</u>	<u>AROMA</u>	<u>YOĞUNLUK</u>	<u>RİSK</u>	<u>KULLANIM</u>
ANZER	ÇOK KOMPLEKS	ORTA	SAHTEÇİLİK	SAF SERVİS
PERVARİ	YOĞUN	YÜKSEK	DÜŞÜK	ET / KAHVALTI
KESTANE	SERT	ORTA	POLARİZE TAT	GASTRONOMİ
ÇAM	DENGELİ	YÜKSEK	DÜŞÜK	SOS / MARİNASYON
YAYLA	DEĞİŞKEN	ORTA	STANDARDİZASYON	GENEL

KRİTİK BİLİMSEL AYRIM

ÇİÇEK BALI (NECTAR HONEY)

- FRUKTOZ/GLUKOZ DENGESİ
- HIZLI KRİSTALİZASYON

SALGI BALI (HONEYDEW — ÇAM BALI)

- DÜŞÜK ŞEKER
- YÜKSEK MİNERAL
- DÜŞÜK KRİSTALİZASYON



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

BAL TATLANDIRMAZ, TABAKTA KARAKTER İNŞA EDER.

BAL + PEYNİR + ET + TEKNİK MATRİKSİ



Ark of Taste

<u>BAL TÜRÜ</u>	<u>AROMA PROFİLİ</u>	<u>PEYNİR EŞLEŞMESİ</u>	<u>ET EŞLEŞMESİ</u>	<u>TEKNİK KULLANIM</u>	<u>KRİTİK NOT</u>
ANZER BALI	ÇOK KOMPLEKS, FLORAL	TAZE PEYNİR, LOR, KEÇİ PEYNİRİ	ÖNERİLMEZ	ÇİĞ KULLANIM, FİNAL DOKUNUŞ	ISI UYGULANMAZ (≤40—50°C)
PERVARİ BALI	YOĞUN, AROMATİK	YARI SERT PEYNİRLER	KUZU, ÖRDEK	GLAZE, DÜŞÜK ISI İNDİRGEME	FAZLA KULLANIM BASHIN OLUR
HESTANE BALI	ACIMSIZ, TANENİMSİ	KÜFLÜ PEYNİR (ROKFORTİPİ), ESKİ KAŞAR	DANA, AV ETLERİ	KARAMELİZASYON, YÜZEY GLAZE	DENGE İÇİN ASİT GEREKİR
ÇAMBALI	REÇİNEMSİ, MİNERAL	TULUM, SERT PEYNİRLER	TAVUK, KIRMIZI ET	MARİNASYON, SOS BAZ	STABİL — MUTFAKTA GÜVENLİ
YAYLA ÇİÇEK BALI	DENGELİ, HAFİF FLORAL	BEYAZ PEYNİR, KREM PEYNİR	TAVUK, HAFİF ETLER	TATLI, SOS, GENEL KULLANIM	STANDARDİZASYON DEĞİŞKEN



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

BAL + SICAKLIK + PH + PROTEİN ETKİLEŞİM TABLOSU

<u>DURUM</u>	<u>NE OLUR?</u>	<u>MUTFAKTA DÜŞÜK</u>	<u>EN DOĞRU KULLANIM</u>	<u>ŞEF NOTU</u>
BAL, DÜŞÜK ISIDA	AROMA BÜYÜK ÖLÇÜDE KORUNUR	DÜŞÜK	FİNAL DOHUNUŞ, SOĞUK SOS, PEYNİR EŞLEŞMESİ	PREMİYUM BALLAR BURADA DEĞER GÖSTERİR
BAL, ORTA ISIDA	UÇUCU AROMALAR AZALMAYA BAŞLAR	ORTA	GLAZE, HAFİF İNDİRGEME, KONTROLLÜ SOS	BAL ARTIK "AROMA" DAN ÇOK "TAT + PARLAKLIK" İŞLEVİNE HAYAR
BAL, YÜKSEK ISIDA	AROMATİK KAYIP ARTAR, HALİTE DÜŞER	YÜKSEK	SADECE TEKNİK AMAÇLI KULLANIM	GÜÇLÜ VE KOYU BALLAR DAHA UYGUNDUR; NARİN BALLAR ZİYAN
BAL + YOĞURT (SOĞUK)	TATLILIK VE AROMA İYİ TAŞINIR	DÜŞÜK	MEZE, DİP, TATLI TABANI	EN GÜVENLİ KULLANIM ALANI
BAL + YOĞURT (SICAK/SICAĞA YAKIN)	ASİT + PROTEİN DENGESİ BOZULABİLİR	ORTA-YÜKSEK	TEMPERLEYEREK EKLEME	BALI VE YOĞURDU ANI SICAKLIK FARKINA SOHMA
BAL + SÜT	ASİDİK ORTAM SÜT SİSTEMİNİ ETHİLEYEBİLİR	ORTA	ILIK UYGULAMA, SEYRELTEREK EKLEME	ÖZELLİKLE UZUN ISITMADA DİKKAT GEREKİR
BAL + ET PROTEİNİ	YÜZEYDE RENKLENME VE GLAZE ETHİSİ VERİR	ORTA	SON AŞAMA GLAZE, HİSA SÜRELİ FIRIN/BİTİŞ	FAZLA BAL HIZLI HOYULAŞMA VE YANMA YAPABİLİR
BAL + PEYNİR	TAT, YAĞ VE TUZ ARASINDA GÜÇLÜ DENGELER	DÜŞÜK	ÇİÇ SERVİS, TABAK BİTİŞİ	EN TEMİZ VE PRESTİJLİ KULLANIM ALANLARINDAN BİRİ
BAL + ASİDİK SOS	TOPLAM ASİT YÜKÜ ARTAR	ORTA	HÜÇÜK DOZ, DENGELİYİCİ YAĞ İLE	SİRKE/LİMON VARSADA BAL MİKTARI KONTROLLÜ OLMALI
BAL + YAĞ FAZİ	AROMA DAHA YUVARLAK ALGILANABİLİR	DÜŞÜK	VİNAİGRETTE, GLAZE, SICAK- SOĞUK SOS	ÖZELLİKLE GÜÇLÜ BALLARDA İYİ SONUÇ VERİR



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEKNİK KULLANIM KODLARI

<u>TEKNİK</u>	<u>AÇIKLAMA</u>	<u>BAL SEÇİMİ</u>
ÇİĞ KULLANIM	ISI YOK, AROMA KORUNUR	ANZER, YAYLA
GLAZE	ET YÜZEYİNDE PARLAK KAPLAMA	KESTANE, PERVARİ
MARİNASYON	PROTEİNLE ÖN TEMAS	ÇAM, YAYLA
İNDİRGEME (REDUCTION)	SOS YOĞUNLAŞTIRMA	KESTANE, PERVARİ
FİNAL DOKUNUŞ	TABAK BİTİRİŞ	ANZER
<u>PARAMETRE</u>	<u>ETKİ</u>	<u>PRATİK SONUÇ</u>
SICAKLIK ARTTIKÇA	ISIYA DUYARLI AROMATİK BİLEŞENLER AZALIR	BALIN KARAKTERİ ZAYIFLAR
PH DÜŞÜKÇE	SİSTEM DAHA ASİDİK HALE GELİR	SÜT/YOĞURTLA KULLANIM DAHA HASSAS OLUR
PROTEİN VARSA	YAPISAL DENGE ÖNEM KAZANIR	TEMPERLEME VE DÜŞÜK ISI GEREKİR
ŞEKER YOĞUNLUĞU ARTTIKÇA	YÜZEY RENKLENMESİ VE YAPIŞMA ARTAR	GLAZE İÇİN İYİ, KONTROLSÜZ ISIDA RİSKLİ

SAFRANBOLU SAFRANI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

1. HASAT YILI

- YENİ SEZON → CANLI AROMA, YÜKSEK UÇUCU BİLEŞEN
- ESKİ ÜRÜN → AROMA KAYBI, OKSİDASYON

2. ÜRETİM ŞEKLİ

- DÜŞÜK ISI KURUTMA → AROMA KORUNUR
 - HIZLI YÜKSEK ISI → AROMA KAYBI
 - GELENEKSEL KURUTMA → KOMPLEKS YAPI
- ERKEN YAVAŞ KURUTMA – DERİN AROMA – KARAKTER

3. AMBALAJ

- HOYU CAM → DOĞRU
 - TENEKE → İYİ
 - ŞEFFAF PLASTİK → RİSK
- IŞIK – SAFRANIN DÜŞMANI

TÜR	ÖZELLİK	ŞEF YORUMU
İPLİK SAFRAN	BÜTÜN STİGMA	EN YÜKSEK KALİTE
HESİLMİŞ SAFRAN	PARÇALANMIŞ	KALİTE DEĞİŞKEN
TOZ SAFRAN	ÖĞÜTÜLMÜŞ	SAHTECİLİK RİSKİ YÜKSEK

YENİ SEZON → CANLI AROMA,
YÜKSEK UÇUCU BİLEŞEN
ESKİ ÜRÜN → AROMA KAYBI
OKSİDASYON

SAFRAN BAHARAT DEĞİLDİR;
DOĞRU KULLANILDIĞINDA BİR
AROMA SİSTEMİDİR

RENK VERİR, AROMA YÖNETİR
FAZLASI GÜÇ DEĞİL, HATADIR



SAFRANBOLU SAFRANI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

GÖZLEM (İLK KONTROL)

- İPLER → KOYU KIRMIZI ÜÇLARI HAFİF TURUNCU
- FORM → İPLİK, DÜZENSİZ
- YAPI → İNCE, TÜYSÜ

SU TESTİ

- YAVAŞ RENK VERİR (2—5 DK) → DOĞRU
- HEMEN BOYAR → ŞÜPHELİ
- RENK YAYILIR İPLİK KALIR → DOĞRU
- İPLİK RENGİ SOLUP BEYAZLAŞIR → ŞÜPHELİ

YANMA TESTİ

- YAVAŞ RENK VERİR (2—5 DK) → DOĞRU
- HEMEN BOYAR → ŞÜPHELİ
- RENK YAYILIR İPLİK KALIR → DOĞRU
- İPLİK RENGİ SOLUP BEYAZLAŞIR → ŞÜPHELİ

PESTİSİT & GÜVENLİK NOTU

- SAFRANDA GÜVENLİK, YALNIZCA “KALINTI VAR MI?” SORUSU DEĞİLDİR.
- AYNI ZAMANDA ŞU SORULARIN TOPLAMIDIR:
- ÜRÜN GERÇEK SAFRAN MI?
- BOYANMIŞ MI?
- NEM ALMIŞ MI?
- ESKİ Mİ?
- TOZ FORMDA GİZLENMİŞ BİR TAĞŞIŞ VAR MI?
- İZLENEBİLİR BİR KAYNAKTAN MI GELİYOR?



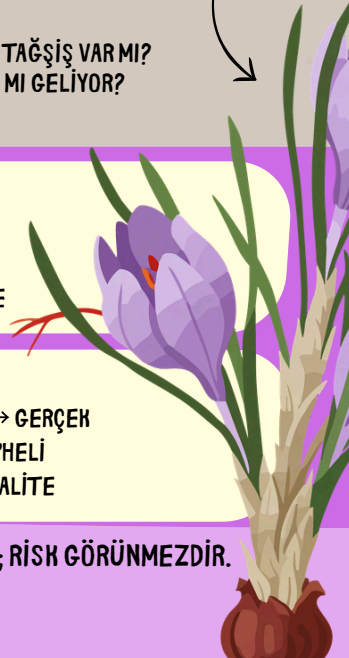
TAT TESTİ

- HAFİF ACI → DOĞRU
- TATLIMSİ → ŞÜPHELİ
- NÖTR → DÜŞÜK KALİTE

KOKU TESTİ

- BAL, SAMAN, METALİK → GERÇEK
- TEK TİP HESKİN → ŞÜPHELİ
- YOK → ESKİ / DÜŞÜK KALİTE

ZEYTİNYAĞI TEMİZ GÖRÜNÜR; RİSK GÖRÜNMEZDİR.



SAFRANBOLU SAFRANI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
MENŞEİ BİLİNİYOR	TERCİH ET → İZLENEBİLİRLİK
FİYAT AŞIRI DÜŞÜK	GERÇEK OLMA İHTİMALİ DÜŞÜK
MENŞEİ BELİRSİZ	RİSK → GÜVEN ZAYIF
TAZE	ARIMA DAHA OLUŞMAMIŞTIR

<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
İLK KEZ KULLANIM	ÇOK DÜŞÜK DOZ İLE BAŞLA
YÜKSEK AROMA HEDEFİ	DÜŞÜK ISI + UZUN EKSTRAKSİYON
GÜVENLİ PRATİK	DOĞRUDAN EKLEME, ÖNCE ÇÖZÜNDÜR
EN İYİ LEZZET/ AROMA	YAĞ + SU KOMBİNASYONU

PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
GÖRSELLİK	2
AROMA	2
RENK DAVRANIŞI	2
FORM	2
KAYNAK	2

HEDEF PUAN 10

EV MUTFAĞINDA EN
DOĞRU YAĞ, HER İŞİ
DENGELİ YAPAN
YAĞDIR.



SAFRANBOLU SAFRANI

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

<u>KRİTER</u>	<u>0 PUAN</u>	<u>1 PUAN</u>	<u>2 PUAN</u>
GÖRSEL (İPLİK / RENK)	TOZ / YAPAY	KARIŞIK	DOĞAL İPLİK
AROMA (KOKU)	YOK / ZAYIF	ORTA	KOMPLEKS / GÜÇLÜ
RENK DAVRANIŞI	HIZLI BOYA	ORTA	YAVAŞ, DENGELİ
FORM (YAPI)	HOMOJEN / KIRIK	KISMEN	DOĞAL DÜZENSİZ
KAYNAK (MENŞEİ)	BELİRSİZ	KISMİ	AÇIK / İZLENEBİLİR

PUAN YORUMLAMA

<u>PUAN</u>	<u>DEĞERLENDİRME</u>
0—3	KULLANILMAZ (RİSKLİ)
4—6	DÜŞÜK KALİTE (SINIRLI KULLANIM)
7—8	İYİ KALİTE (GÜVENLİ KULLANIM)
9—10	PREMIUM (ŞEF SEVİYESİ)

SAFRAN KALİTESİ – GÖRÜNÜM + KOKU + DAVRANIŞ + KAYNAK



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEMEL AROMA BİRLEŞENLERİ

<u>BİLEŞEN</u>	<u>AROMA / ETKİ</u>	<u>DUYUSAL TANIM</u>	<u>ŞEF YORUMU</u>
SAFRANAL	AROMA TAŞIYICI	BAL, SAMAN, HAFİF METALİK	ANA KOKU KARAKTERİ
PİHKROSİN	TAT BİLEŞENİ	HAFİF ACI	DENGE UNSURU
KROSİN	RENK	ALTIN SARISI	GÖRSEL ETKİ

DUYUSAL AROMA PROFİLİ

<u>AROMA NOTASI</u>	<u>TANIM</u>	<u>YOĞUNLUK</u>	<u>ŞEF KULLANIMI</u>
BALIMSİ	SICAK, TATLIMSİ	ORTA	TATLILAR
SAMAN / KURU OT	KARAKTERİSTİK	YÜKSEK	ANA PROFİL
METALİK	HAFİF KESHİN	DÜŞÜK	DERİNLİK
ÇİÇEKSİ	NARİN	DÜŞÜK	FİNE DİNİNG
TOPRAKSİ	HAFİF	DÜŞÜK	KOMPLEKS TABAKLAR



ŞEF GÖZÜYLE GASTRONOMİ BİLİMİ

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ISIL İŞLEM ETKİSİ

<u>PARAMETRE</u>	<u>ETKİ</u>
YÜKSEK ISI	AROMA KAYBI
ORTA ISI (50—60°C)	OPTİMUM EKSTRAKSİYON
UZUN SÜRE	HOMPLEKS AROMA
HİSA SÜRE	YÜZEYSEL ETKİ

SU → RENK
YAĞ → AROMA
SÜRE → DERİNLİK
DOZ → DENGİ

YOĞUNLUK AROMA YÖNTEMİ

<u>TEKNİK</u>	<u>AMAÇ</u>	<u>SONUÇ</u>
ILIK SU DEMLEME	RENK	KONTROLLÜ
YAĞ İNFÜZYON	AROMA	KALICILIK
SÜT ÇÖZÜNDÜRME	YUMUŞAK PROFİL	TATLI
ÇİFT FAZ (SU + YAĞ)	MAKSİMUM ETKİ	PREMİUM KULLANIM

SAFRAN BİR BAHARAT
DEĞİL, KONTROLLÜ BİR
AROMA SİSTEMİDİR



ÇAY

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

GERÇEK ÇAY – TEK BİLEŞENLİ OLMALI

1. ÜRÜN TÜRÜ

- SİYAH ÇAY → TAM OKSİDASYON → GÖVDELİ, YOĞUN AROMA
- YEŞİL ÇAY → OKSİDASYON YOK → TAZE, BİTİRİSEL
- BEYAZ ÇAY → MİNİMAL İŞLEM → NARİN, KOMPLEKS
- OOLONG → YARI OKSİDASYON → DENGELİ PROFİL

2. MENŞE / BÖLGE

- “TÜRKİYE — RİZE” → DAHA YUMUŞAK, DÜŞÜK TANEN
- “SRİ LANKA (CEYLON)” → PARLAK, AROMATİK
- “HİNDİSTAN (ASSAM/DARJEELİNG)” → GÜÇLÜ / FLORAL

MENŞE – AROMATİK KARAKTER + DEMLEME DAVRANIŞI

5. İÇİNDEKİLER

- H%100 ÇAY YAZMALI
- “AROMA VERİCİ”, “BERGAMOT AROMASI” → KATKILI ÜRÜN
- BİTKİ HARİŞİMLARI → FARKLI KATEGORİ (ÇAY DEĞİL, İNFÜZYON)

6. İŞLEME TİPİ

- ORTODOKS → KLASİK ÜRETİM → KOMPLEKS AROMA
- CTC (CRUSH-TEAR-CURL) → ENDÜSTRİYEL → GÜÇLÜ RENK, DÜŞÜK AROMA DERİNLİĞİ

CTC – RENK VERİR, ORTODOKS – KARAKTER VERİR

3. HASAT / TOPLAMA BİLGİSİ

HER ÜRÜNDE YOK → VARSA PREMIUM GÖSTERGEDİR

- İLK HASAT (FIRST FLUSH) → DAHA AROMATİK
- GEÇ HASAT → DAHA SERT / KOYU

7. AMBALAJ VE SAKLAMA

- IŞIK GEÇİRMEZ PAKET (ÇOK ÖNEMLİ)
- VAKUM / AZOTLU PAKET → HALİTE KORUNUR
- HARTON KUTU + POŞET → ORTA SEVİYE

ÇAY – IŞIK + NEM + OKSİJEN DÜŞMANI

4. YAPRAK SINIFI (GRADE)

ÇOK KRİTİK AMA ÇOĞU KULLANICI BİLMEZ

- OP / FOP / GFOP → BÜTÜN YAPRAK → YÜKSEK KALİTE
- BOP → KIRIK YAPRAK → DAHA HIZLI DEMLEME
- DUST / FANNINGS → TOZ → HIZLI AMA DÜŞÜK KOMPLEKSİTE

PARÇA HÜÇÜLDÜHÇE → HIZ ARTAR, KOMPLEKS AROMA DÜŞER

8. SON TÜKETİM TARİHİ

ÇAY BOZULMAZ AMA:

- ESKİ ÇAY → AROMA KAYBI
- TAZE ÇAY → DAHA CANLI PROFİL

TARİH – GÜVENLİK DEĞİL, AROMA GÖSTERGESİ

ÇAY

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

ETİKET YOKSA NASIL ANLAŞILIR?

KURU YAPRAK ANALİZİ

- BÜTÜN YAPRAK → KALİTELİ, DENGELİ AROMA
- KIRIK YAPRAK → HIZLI DEM, ORTA KALİTE
- TOZ (DUST) → DÜŞÜK KALİTE, SERT TAT

KOKU ANALİZİ

- TEMİZ, FERAH, BİTKİSEL / ODUNSU KOKU → İYİ ÜRÜN
- KÜF, RUTUBET, TOPRAK KOKUSU → KÖTÜ SAKLAMA
- HİÇ KOKU YOK → ESKİ ÇAY

RENK VE GÖRSEL

- SİYAH ÇAY → KOYU AMA CANLI TON
- YEŞİL ÇAY → PARLAK YEŞİL OLMALI
- SOLUK / GRİ → KALİTE DÜŞÜK

RENK – OKSİDASYON + TAZELİK GÖSTERGESİ

PESTİSİT & GÜVENLİK NOTU

- ÇAYDA PESTİSİT ÇIPLAK GÖZLE %100 TESPİT EDİLEMEZ.
- AMA RİSK SİNYALLERİ + DOĞRU KULLANIM TEKNİKLERİ İLE YÖNETİLEBİLİR.



ÇAYDA GÜVENLİK ETİKETTEN DEĞİL, RİSK YÖNETİMİNDEN GELİR.

İYİ ÇAY SEÇİLİR, ŞÜPHELİ ÇAY KONTROL EDİLEREK KULLANILIR.

DEMLEME TESTİ (EN NET SONUÇ).

GÖZLEM	ANLAM
PARLAK VE BERRAK	KALİTELİ
BULANIK	DÜŞÜK KALİTE / KÖTÜ İŞLEME
ÇOK HIZLI HOYULAŞMA	TOZ ÇAY
ÇOK YAVAŞ RENK	ZAYIF ÇAY

ÇAY

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

KULLANICI GÖZÜYLE

<u>DURUM</u>	<u>ŞEF KARARI</u>
MENŞEİ BİLİNİYOR	TERCİH ET → İZLENEBİLİRLİK
FİYAT AŞIRI DÜŞÜK	KONTROLLÜ KULLAN
TOZ ÇAY (ÇOK İNCE)	RİSK → GÜVEN ZAYIF
AŞIRI SERT İÇİM	DENGELE



PUANLAMA

<u>KRİTER</u>	<u>PUAN</u>
GÖRSELLİK	2
AROMA	2
RENK DAVRANIŞI	2
FORM	2
KAYNAK	2

HEDEF PUAN 10



<u>SENARYO</u>	<u>SEÇİM</u>
EV KULLANIMI	GÜVENİLİR ÜRETİCİ VE PAKETLEME
PROFESYONEL	BÜTÜN YAPRAK
GÜVENLİ PRATİK	BÜTÜN SİYAH ÇAY
EN İYİ LEZZET/ AROMA	İLK HASAT

ÇAY

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU



Slow Food®
Communities network in Turkey

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

<u>KRİTER</u>	<u>0 PUAN</u>	<u>1 PUAN</u>	<u>2 PUAN</u>
GÖRSEL	TOZ / YAPAY	KIRIK / KARIŞIK	DOĞAL YAPRAK
AROMA (HOKU)	YOK / ZAYIF	ORTA	KOMPLEKS / GÜÇLÜ
RENK DAVRANIŞI	HIZLI RENK VERME	ORTA	YAVAŞ, DENGELİ
FORM (YAPI)	TAMAMEN KIRIK	KISMEN YAPRAK	YAPRAK FORMU
KAYNAK (MENŞEİ)	BELİRSİZ	KISMİ	AÇIK / İZLENEBİLİR

PUAN YORUMLAMA

<u>PUAN</u>	<u>DEĞERLENDİRME</u>
0—3	KULLANILMAZ (RİSKLİ)
4—6	DÜŞÜK KALİTE (SINIRLI KULLANIM)
7—8	İYİ KALİTE (GÜVENLİ KULLANIM)
9—10	PREMIUM (ŞEF SEVİYESİ)



ÇAY

ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

TGBA
TURİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

ÇAY AROMA PROFİL TABLOSU

<u>AROMA NOTASI</u>	<u>TANIM</u>	<u>KAYNAK</u>	<u>ŞEF YORUMU</u>
ODUNSU	KURU ODUN, HAFİF YANIK	OKSİDASYON	ANA KARAKTER
TOPRAKSI	NEMLİ TOPRAK	TERROİR	DERİNLİK VERİR
MALTIMSI	EKMEK / TAHİL	FERMANTASYON	GÖVDE ARTIRIR
ÇİÇEHSİ	HAFİF FLORAL	GENÇ YAPRAK	DENGE SAĞLAR
TATLIMSİ	KARAMELİMSİ	MAİLLARD ETKİSİ	YUVARLAKLIK VERİR
BİTTER	TANEN	AŞIRI DEMLEME	HONTROL EDİLMELİ



ÜRÜN BAZLI MİNİ REHBER

ETİKET OKUMA + ETİKETSİZ ANALİZ + ŞEF YORUMU

TGBA
TÜRİZM VE GASTRONOMİ
BİLİMLERİ ARAŞTIRMALARI
KOMİSYONU

TEMEL KARAR TABLOSU

KULLANICI DURUMU	GÖZLEM (KULLANICI)	RİSK SEVİYESİ	ŞEF KARARI	UYGULAMA
GÜVENİLİR PAKETLİ ÜRÜN	MARKA BİLİNİR, TEMİZ İÇERİK	DÜŞÜK	DİREKT KULLAN	STANDART DEMLEME
ETİKETLİ AMA UCUZ ÜRÜN	FİYAT DÜŞÜK, DETAY AZ	ORTA	KONTROLLÜ KULLAN	KISA DEMLEME
ETİKETSİZ AMA YAPRAK İYİ	BÜTÜN YAPRAK, TEMİZ KOKU	ORTA	ÖN İŞLEM YAP	İLK SUYU DÖK + DEMLE
ETİKETSİZ KARIŞIK YAPI	HIRIK + TOZ KARIŞIK	ORTA-YÜKSEK	SINIRLI KULLANIM	KISA SÜRE DEMLEME
TOZ ÇAY (ÇOK İNCE)	HIZLI RENK VERİYOR	YÜKSEK	TEKNİK ÜRÜN	RENK/VERİM AMAÇLI
ŞÜPHELİ KOKU	KİMYASAL / RUTUBET	ÇOK YÜKSEK	KULLANMA	DİREKT ELE
BULANIK DEM	NET DEĞİL, KIRLI GÖRÜNÜM	YÜKSEK	RİSKLİ	ALTERNATİF ARA
AŞIRI SERT İÇİM	BOĞAZ YAKIYOR	YÜKSEK	DENGELE	SÜREYİ KISALT
ÇOK UCUZ DÖKME ÇAY	KAYNAĞI BELİRSİZ	YÜKSEK	KAÇIN	ALMA
PREMIUM GÖRÜNÜMLÜ AMA AROMASIZ	GÖRSEL İYİ AMA KOKU YOK	ORTA-YÜKSEK	DEĞER DÜŞÜK	KULLANMA / SINIRLI

ETİKET TARİFNAMESİ SÖZLÜĞÜ

Alerjen: Tüketildiğinde hassas bireylerde reaksiyon oluşturan bileşenlerdir; etikette açıkça belirtilir ve güvenlik katmanının temel unsurudur.

Aroma: Gıdanın uçucu bileşenlerinden kaynaklanan koku ve tat bütünüdür; ürün kalitesi ve süreç yönetimiyle şekillenir.

Aroma transferi: Bir bileşenin (özellikle su, yağ veya alkol ortamında) diğer bileşenlere tat ve koku aktarma kapasitesidir.

Besin değeri: Ürünün enerji, protein, yağ, karbonhidrat ve mikro besin içeriğini gösteren sayısal veri setidir.

Bileşen (ingredient): Bir ürünün formülasyonunu oluşturan her bir ham madde; içerik listesinde sıralı şekilde yer alır.

Çapraz kontaminasyon: Alerjen veya zararlı bileşenlerin başka bir ürüne bulaşması durumudur; profesyonel mutfakta kritik risk faktörüdür.

Doğallık algısı: Tüketicinin ürünü doğal olarak yorumlamasıdır; çoğu zaman gerçek içerik ile örtüşmeyebilir.

Duyusal analiz: Tat, koku, doku ve görünümün sistematik olarak değerlendirilmesi sürecidir.

Etiket: Bir gıda ürününün kimliğini, içeriğini, üretim sürecini ve kullanım çerçevesini tanımlayan sistematik bilgi bütünüdür.

Formülasyon: Bir ürünün içerik bileşenlerinin oran ve kombinasyon yapısıdır; ürün davranışını doğrudan belirler.

Gerçek kalite: Ürünün içerik, üretim yöntemi ve işleme düzeyine bağlı objektif değeridir; algıdan bağımsızdır.

Görünür kalite: Ürünün renk, ambalaj ve form gibi dış özelliklerine dayalı ilk izlenimdir.

İşlenme düzeyi: Bir ürünün üretim sürecinde maruz kaldığı fiziksel, kimyasal ve teknolojik işlemlerin toplamıdır.

İzlenebilirlik: Bir ürünün üretimden tüketime kadar tüm aşamalarının takip edilebilir olmasıdır.

Katkı maddesi: Ürünün raf ömrünü, yapısını veya görünümünü değiştirmek amacıyla eklenen bileşenlerdir.

Lezzet: Ürün ve sürecin birleşimiyle oluşan; aroma, doku ve tat etkileşiminin sonucudur.

Matriks: Gıdanın su, yağ ve protein gibi bileşenlerden oluşan yapısal ortamı; aroma ve doku davranışını belirler.

Menşei: Ürünün üretildiği coğrafi köken; karakter ve kalite üzerinde doğrudan etkilidir.

Protein kalitesi: Ürünün amino asit yapısı ve fonksiyonel özellikleri; özellikle aroma oluşumunda belirleyicidir.

Raf ömrü: Ürünün güvenli ve kabul edilebilir kalitede tüketilebileceği süre.

Saklama koşulları: Ürünün stabilitesini koruyabilmesi için gerekli sıcaklık, nem ve ortam şartlarıdır.

Süreç: Hasat, depolama, işleme ve pişirme dahil tüm üretim ve dönüşüm aşamalarının toplamıdır.

Şef kararı: Ürünün kullanım amacına göre teknik, içerik ve davranış açısından değerlendirilmesi sonucu verilen seçimdir.

Tat: Dil tarafından algılanan temel duyuşsal bileşen (tatlı, tuzlu, ekşi, acı, umami).

Tüketici algısı: Ürün hakkında marka, fiyat ve ambalaj üzerinden oluşan zihinsel değerlendirme.

Ürün davranışı: Bir gıdanın ısı, süre ve ortam değişkenlerine verdiği tepkidir.

Ürün gerçeği: Bir gıdanın içerik, üretim yöntemi ve işleme düzeyine dayalı gerçek kimliğidir.

Yağ profili: Üründeki yağ bileşenlerinin türü ve oranı; aroma taşıma ve kalıcılığı etkiler.



KAYNAKÇA

- Abdel-Aal, E. S. M., Hucl, P., Sosulski, F. W., & Bhirud, P. R. (1995). Kernel, milling and baking properties of spring-type spelt and einkorn wheats. *Journal of Cereal Science*, 22(2), 161–169. <https://doi.org/10.1006/jcrs.1995.0057>
- Afoakwa, E. O. (2016). *Chocolate science and technology* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- Angerosa, F., Servili, M., Selvaggini, R., Taticchi, A., Esposto, S., & Montedoro, G. F. (2004). Volatile compounds in virgin olive oil: Occurrence and their relationship with quality. *Journal of Chromatography A*, 1054(1–2), 17–31. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2004.08.093>
- AOAC International. (2019). *Official methods of analysis* (21st ed.). AOAC.
- Arzani, A., & Ashraf, M. (2017). Cultivated ancient wheats (*Triticum* spp.): A potential source of health-beneficial food products. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(3), 477–488. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12262>
- Atlı, A. (1999). *Buğday ve ürünleri teknolojisi*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Aydar, A. Y., & Bağdatlıoğlu, N. (2020). Traditional dairy products and their characteristics in Turkey. *Journal of Food Quality*, 2020, 1–12. <https://doi.org/10.1155/2020/8895273>
- Beckett, S. T. (2019). *Industrial chocolate manufacture and use* (5th ed.). Wiley-Blackwell.
- Belitz, H.-D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food chemistry* (4th ed.). Springer.
- Bogdanov, S., Jurendic, T., Sieber, R., & Gallmann, P. (2008). Honey for nutrition and health: A review. *Journal of the American College of Nutrition*, 27(6), 677–689. <https://doi.org/10.1080/07315724.2008.10719745>
- Boskou, D. (Ed.). (2015). *Olive and olive oil bioactive constituents*. AOCs Press.
- Claeys, W. L., Cardoen, S., Daube, G., De Block, J., Dewettinck, K., Dierick, K., & Herman, L. (2013). Raw milk consumption: Risks and benefits. *Food Control*, 31(1), 251–262.
- Codex Alimentarius Commission. (2001). Revised Codex standard for honey (Codex Stan 12-1981). FAO/WHO.
- Codex Alimentarius Commission. (2003). Standard for chocolate and chocolate products (CXs 87-1981). FAO.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXs 193-1995). FAO/WHO.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). General standard for the labelling of prepackaged foods (CXs 1-1985). FAO/WHO.
- da Silva, P. M., Gauche, C., Gonzaga, L. V., Costa, A. C. O., & Fett, R. (2016). Honey: Chemical composition, stability and authenticity. *Food Chemistry*, 196, 309–323. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.09.051>
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's food chemistry* (5th ed.). CRC Press.
- Datta, N., & Deeth, H. C. (2001). Age gelation of UHT milk: A review. *Food and Bioprocess Processing*, 79(4), 197–210.
- Dewettinck, K., Van Bockstaele, F., Kühne, B., Van de Walle, D., Courtens, T. M., & Gellynck, X. (2008). Nutritional value of bread: Influence of processing, food interaction and consumer perception. *Journal of Cereal Science*, 48(2), 243–257. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2008.01.003>
- Dobraszczyk, B. J., & Morgenstern, M. P. (2003). Rheology and the breadmaking process. *Journal of Cereal Science*, 38(3), 229–245. [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(03\)00059-6](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(03)00059-6)



KAYNAKÇA

- Doğan, M., Tainsa, M., Tekiner, İ. H., & Tabak, T. (2025). Flavor engineering: Crafting the perfect taste. In *Biotechnological innovations in food processing* (pp. 113–140). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-96526-5_3
- European Commission. (2011). Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. Official Journal of the European Union.
- European Commission. (2013). Commission Implementing Regulation (EU) No 1348/2013.
- European Commission. (2021). EU organic production and labelling of organic products. Publications Office of the European Union.
- European Food Safety Authority. (2019). The European Union report on pesticide residues in food. *EFSA Journal*, 17(6), e05743.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). Milk and dairy products in human nutrition. FAO.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2021). Food labelling. FAO.
- Fox, P. F., & McSweeney, P. L. H. (2015). Dairy chemistry and biochemistry (2nd ed.). Springer.
- Frankel, E. N. (2010). Lipid oxidation (2nd ed.). Woodhead Publishing.
- Gänzle, M. G. (2015). Lactic metabolism revisited: Metabolism of lactic acid bacteria in food fermentations and food spoilage. *Current Opinion in Food Science*, 2, 106–117.
- Gobetti, M., De Angelis, M., Di Cagno, R., Calasso, M., & Archetti, G. (2019). Sourdough fermentation: Functional and nutritional features. *International Journal of Food Microbiology*, 302, 103–113.
- Gunstone, F. D. (2011). Vegetable oils in food technology (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- Guzmán, C., Autrique, J. E., Mondal, S., Singh, R. P., Govindan, V., & Peña, R. J. (2016). Grain protein improvement in wheat. *Journal of Cereal Science*, 70, 183–191. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.05.010>
- Haug, A., Hostmark, A. T., & Harstad, O. M. (2007). Bovine milk in human nutrition: A review. *Lipids in Health and Disease*, 6(25). <https://doi.org/10.1186/1476-511X-6-25>
- International Organization for Standardization. (2011). ISO 3632-1: Saffron (*Crocus sativus* L.) – Specifications. ISO.
- International Organization for Standardization. (2018). ISO 22000: Food safety management systems. ISO.
- Kalua, C. M., Allen, M. S., Bedgood, D. R., Bishop, A. G., Prenzler, P. D., & Robards, K. (2007). Olive oil flavour development and quality. *Food Chemistry*, 100(1), 273–286. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.09.059>
- Karabagias, I. K., Badeka, A., Kontakos, S., Karabournioti, S., & Kontominas, M. G. (2014). Botanical discrimination of honeys. *Food Chemistry*, 165, 181–190. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.05.033>
- Karagöz, A. (1996). Türkiye’de buğday çeşitliliği. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 1–10.
- Khalil, M. I., Sulaiman, S. A., & Gan, S. H. (2010). HMF formation in honey. *Food and Chemical Toxicology*, 48(8–9), 2388–2392. <https://doi.org/10.1016/j.fct.2010.05.076>
- Kihlberg, I., Johansson, L., Kohler, A., & Risvik, E. (2004). Sensory qualities of whole wheat bread. *Journal of Cereal Science*, 39(1), 67–84. [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(03\)00067-5](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(03)00067-5)



KAYNAKÇA

- Kūçük, M., Kolaylı, S., Karaođlu, Ő., Ulusoy, E., Baltacı, C., & Candan, F. (2007). Anatolian honey composition. *Food Chemistry*, 100(2), 526–534. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.10.010>
- Lachman, J., Orsák, M., & Pivec, V. (2000). Antioxidant activity of saffron. *Food Chemistry*, 69(3), 285–292.
- Leroy, F., & De Vuyst, L. (2004). Lactic acid bacteria in food fermentation. *Trends in Food Science & Technology*, 15(2), 67–78. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2003.09.004>
- Lewis, M. J., & Deeth, H. C. (2009). *Heat treatment of milk*. Wiley-Blackwell.
- Longin, C. F. H., Ziegler, J., Schweiggert, R., Koehler, P., Carle, R., & Wűrschum, T. (2016). Comparative wheat quality study. *Crop Science*, 56(1), 302–311.
- Mottram, D. S. (1998). Flavour formation in meat and meat products: A review. *Food Chemistry*, 62(4), 415–424. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(98\)00076-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(98)00076-4)
- Nursten, H. (2005). *The Maillard reaction: Chemistry, biochemistry and implications*. Royal Society of Chemistry.
- Parisi, S. (2019). *Chemistry of foods*. CRC Press.
- Pérez, R. A., Iglesias, M. T., Pueyo, E., González, M., & de Lorenzo, C. (2007). Amino acid composition and antioxidant capacity of Spanish honeys. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(2), 360–365.
- Pimentel, D. (2005). Environmental and economic costs of pesticide use. *Environment, Development and Sustainability*, 7(2), 229–252.
- Pizzocaro, F., Torri, L., & Piochi, M. (2020). Role of sensory analysis in food product development. *Foods*, 9(10), 1–18.
- Ramos-Escudero, F., Muñoz, A. M., Alvarado-Ortíz, C., & Alvarado, Á. (2012). Purple corn phenolic compounds and antioxidant capacity. *Food Chemistry*, 133(3), 902–908.
- Reineccius, G. (2006). *Flavor chemistry and technology* (2nd ed.). CRC Press.
- Shahidi, F., & Zhong, Y. (2010). Lipid oxidation and improving oxidative stability. *Chemical Society Reviews*, 39(11), 4067–4079.
- Singleton, V. L., Orthofer, R., & Lamuela-Raventós, R. M. (1999). Analysis of total phenols by Folin–Ciocalteu method. *Methods in Enzymology*, 299, 152–178.
- Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24–35.
- Stone, H., Bleibaum, R., & Thomas, H. (2012). *Sensory evaluation practices* (4th ed.). Academic Press.
- Tabak, T. (2021). Investigation of the changes in volatile composition and amino acid profile of a dish “duck breast, beetroot mille-feuille” prepared in the gastronomic context. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100386. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100386>
- Tainter, D. R., & Grenis, A. T. (2001). *Spices and seasonings: A food technology handbook* (2nd ed.). Wiley-Blackwell.
- Teixeira, A., Rodrigues, S., & Mendes, R. (2013). Meat quality and sensory characteristics. *Food Research International*, 54(1), 1–10.
- Tokusoglu, Ö., & Ünal, M. K. (2003). Olive oil phenolics and antioxidant properties. *Food Reviews International*, 19(1–2), 1–14.



KAYNAKÇA

- Van Boekel, M. A. J. S. (2006). Formation of flavour compounds in the Maillard reaction. *Biotechnology Advances*, 24(2), 230–233.
- Varela, P., & Fiszman, S. M. (2013). Exploring consumers' perceptions of food texture. *Food Quality and Preference*, 30(1), 7–14.
- Whitney, E., & Rolfes, S. R. (2018). *Understanding nutrition* (15th ed.). Cengage Learning.
- World Health Organization. (2020). *Healthy diet*. WHO.
- Zhu, F. (2018). Chemical composition and food uses of wheat. *Food Chemistry*, 242, 136–144.





TOLGAHAN TABAK

BİYOĞRAFI

Tolgahan Tabak, gastronomi, mutfak yönetimi ve gıda bilimi alanlarında çalışmalar yürüten akademisyen ve şeftir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Aşçılık alanında görev yapmakta olup özellikle Anadolu mutfak kültürü, yerel ürünlerin gastronomide kullanımı ve lezzet bileşenlerinin bilimsel analizi üzerine çalışmalar gerçekleştirmektedir.

Akademik çalışmalarında geleneksel ürünlerin modern mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanması, gastronomi turizmi ve yerel gıda mirasının sürdürülebilirliği konularına odaklanmaktadır. Anadolu'nun yerel ürünlerinin mutfak performansı, aroma karakteri ve gastronomik kullanım yöntemleri üzerine araştırmalar yürütmektedir.

Ulusal ve uluslararası akademik etkinliklerde görev almakta; gastronomi, turizm ve mutfak kültürü alanında çeşitli bilimsel yayınlar, projeler ve etkinlik organizasyonları gerçekleştirmektedir. Aynı zamanda gastronomi öğrencileri ve profesyonel mutfaklar için eğitim içerikleri ve uygulamalı çalışmalar geliştirmektedir.

Bu eser, etiket okumanın gastronomide doğru kullanımına ilişkin bilimsel ve uygulamalı bilgileri bir araya getirerek şeflere, araştırmacılara ve gastronomi meraklılarına rehber sunma amacıyla hazırlanmıştır.



Slow Food®

Communities network in Turkey

NE YEDIĞİNİ BİLEN, NEYİ KORUDUĐUNU DA BİLİR.



"BU KİTABIN YAKLAĐIMI, GASTRONOMİK MİRAS VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERSPEKTİFİ İLE İLİŐKİLİDİR."



Slow Food®

Communities network in Turkey

ETİKET OKUMA, ÜRÜN SEÇİMİ VE
GASTRONOMİK KARAR REHBERİ