

## BÖLÜM 5

# GASTRONOMİ TURİZMİNDE BİR BESLENME ENGELİ OLAN ÇÖLYAK VE YÖRESEL ÜRÜNLERİN GLUTENSİZ OLARAK ÜRETİLMESİ: KONYA TANDIR EKMEĞİ ÖRNEĞİ<sup>1</sup>

Şeyma BÜYÜKZEREN<sup>2</sup>  
Ayşe Büşra MADENCİ<sup>3</sup>

### GİRİŞ

Turizm denilince akla temelde sahil turizmi geliyor olmasına rağmen son yıllarda bu algı değişiklik göstermiş ve farklı turizm çeşitleri popüler hale gelmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi; yemek ve kültür kavramlarını birleştiren gastronominin turizm ile olan bağlantısından ortaya çıkan alternatif bir turizm şekli olarak kabul edilmektedir (Küçükkömürler, Şirvan & Ceyhun Sezgin, 2018). Gastronominin birçok farklı tanımlaması yapılmakla birlikte (Correia & ark., 2008; Akgöl, 2012; Deveci, Türkmen & Aycıkurt, 2013; Üner, 2014) yerel ürünler, bunların sürdürülebilirliği ve mutfak kültürü bu kavram içerisinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır.

Gastronomi sürdürülebilir turizm açısından önemli bir kavramdır. Yerel ürünlerin tanıtımı ve mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması gastronominin çalışma konuları arasında yer almaktadır. Gastronominin destinasyonlar için önemli bir çekicilik unsuru olduğu bilinmekte olup aynı zamanda destinasyona önemli bir rekabet avantajı sağladığı da görülmektedir. Yeni yiyecek ve içecekleri deneyimle, destinasyonun yemek kültürü ile alakalı bilgi ve tecrübe sahibi olma motivasyonu gastronominin bir turizm çeşidine dönüşmesinin ana sebeplerindedir. Bu motivasyon gastro-turist olarak nitelendirilen bir turist grubunun da oluşmasını sağlamıştır. Gastro-turistler özel ilgi turistleri olarak değerlendirilmekte olup bunlar gastronomik bir deneyim yaşamak isteyen ve bu amaçla seyahat ederek gittikleri destinasyonda yiyecek ve içecek ile alakalı çeşitli aktivitelere katılan kişilerdir (Üner, 2014).

<sup>1</sup> Bu çalışma Necmettin Erbakan Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (BAP) Koordinatörlüğünce 191322001 numaralı proje kapsamında desteklenmiştir.

<sup>2</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

<sup>3</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü. bmadenci@konya.edu.tr

Glutensiz tandır ekmeklerinin duyuşal değerdendirilmeleri sonucunda baklagil unu katkılı örneklerin renk özelliklerinin kontrol örneğine kıyasla daha çok beğenildiğı ve bu parametre açısından soya unlu örneklerin öne çıktığı gözlenmiştir. Artan baklagil unu oranlarının genel olarak tat puanlarında bir düşüşe neden olurken, çığneme özelliğı puanlarını yükselttiğı gözlenmiştir. Örnekler genel beğeni açısından değerdendirildiğinde %30 oranında nohut unu içeren örnek en yüksek puanı alırken fasulye unu ilavesinin hammaddenin baskın koku ve tadı nedeniyle düşük puanlar aldığı tespit edilmiştir.

Sonuç olarak; bu çalışma ile geleneksel tandır ekmeğinin glutensiz olarak üretilebileceğı ve bu açıdan baklagil unlarının kullanımının uygun olacağı ortaya konulmuştur. Glutensiz ürünlerde genel problemler hem besinsel hem de duyuşal kalitenin düşük olması olup baklagil unlarının formülasyonda yer alması ile daha üstün özelliklerde tandır ekmeleri üretilebileceğı gözlenmiştir.

Bu çalışma sonucunda geleneksel yöntemler ile üretilen bir ürün olan tandır ekmeğinin çölyak rahatsızlığı olan bireyler için uygun besinsel ve duyuşal kalitede üretilebileceğı ortaya konulmuş olup hızla gelişen bir sektör olan glutensiz gıdalar pazarında geleneksel ürünlerin de yer almasının gerekliliğı ve önemi ortaya konulmuştur. Glutensiz gıda pazarı çoğunlukla endüstriyel olarak üretimi yapılan gıdaları içermekte olup geleneksel ürünlerin bu pazarda çok da yer almadığı gözlenmiştir. Bu açıdan geleneksel ürünlerin bu pazara kazandırılmasının toplumun farklı kesimleri tarafından bilinirliklerini ve tükettim miktarlarını arttıracığı düşünülmektedir. Ayrıca bu geleneksel ürünlerin bazı beslenme engelleri olan bireyler tarafından tüketilebilecek şekilde hazırlanması geleneksel mutfak kültürünün akademik literatüre de kazandırılmasında farklı bir bakış açısı oluşturacaktır.

## KAYNAKÇA

- AACC, (1990). Approved method of the American association of cereal chemist.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerdendirilmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Arab, E. A., Helmy, I. M. F. & Bareh, G. F. (2010). Nutritional evaluation and functional properties of chickpea (*Cicer arietinum* L.) flour and the improvement of spaghetti produced from its. *Journal of American Science*, 6(10), 1055-1072.
- Arlı, M. & Işık N. (1994). Türk mutfağındaki geleneksel ekmeğ çeşitleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Geleneksel Ekmekçilik Hamurışı Yemekler*. (14), s.1-16.
- Barışık, D. & Tavman, Ş. (2018). Glutensiz ekmeğ formülasyonlarında nohut unu kullanımının ekmeğ kalitesi üzerine etkisi. *Akademik Gıda*. 16(1):33-41.
- Bilgiçli, N. (2013). Some chemical and sensory properties of gluten-free noodle prepared with different legume, pseudocereal and cereal flour blends. *Journal of Food and Nutrition Research*. 52(4), s.251-255
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F. et al. (2008). The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: A second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3):164-176.
- Dandachy, S., Mawlawi, H & Obeid, O. (2019). Effect of processed chickpea flour incorporation on sensory properties of Mankoushe Zaatar. *Foods*. 8(5):151.

- Deveci, B., Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2): 29-34.
- Durlu Özkaya, F. Akbulut, B. A., & Tulga, D. (2017). Gastronomi turizmi engelleri kapsamında çölyak. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(16), 213-228.
- Ergin, A. (2011). Çölyak hastalarına özel bisküvi, erişte ve pide üretimi. Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Ertaş, N. (2013). Dephytinization processes of some legume seeds and cereal grains with ultrasound and microwave applications. *Legume Research*. 36(5), s.414 – 421.
- Francis, F. J. (1998). *Color analyses, food analysis* (S.S Nielson, ed.), Chapman and Hall, New York, NY.
- Gallagher, E., Gormley, T. R. & Arendt, E. (2003). Crust and crumb characteristics of gluten free breads. *Journal of Food Engineering*, 56(2-3), s.153-161.
- Gallagher, E., Gormley, T. R. & Arendt, E. (2004). Recent advances in the formulation of gluten-free cereal-based production trends. *Food Science and Technology*. 15(3-4), s.143-152.
- Halıcı, N. (2014). *Konya mutfağı. Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları*. ISBN:978-605-4886-05-0.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R. et al. (2003), *Food tourism around the world*. Boston: Butterworth-Heinemann.
- Hallaç, Ş. (2016). Keçiyoynuzu unu ve soya unu katkılarının makarnanın kalite kriterlerine etkisi. İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Hatipoğlu, S. (2016). Patates unu ve gam ilavesinin glutensiz ekmek kalitesi üzerine etkileri. Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Haugh, W. & Lantzsch, H. J. (1983). Sensitive method for the rapid determination of phytate in cereals and cereals product. *Journal of Science Food and Agriculture*, 34:1423-1426.
- Hayıt, F. (2018). Çölyak hastalarına yönelik kısmi pişirilerek dondurma yöntemi ile glutensiz ekmek üretimi ve kalitesinin araştırılması. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi.
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of cereal science and technology*. Second edition. Department of Grain Science and Industry, Kansas State University, Manhattan, Kansas.
- İşleroğlu, H., Dirim, S. N. & Kaymak Ertekin, F. (2009). Gluten içermeyen hububat esaslı alternatif ürün formülasyonları ve üretim teknolojileri. *Gıda Dergisi*. 34(1):29-36.
- Karaağaoğlu, N., Karabudak, E., Yavuz, S. & et al. (2008). Çeşitli ekmeklerin protein, yağ, nem, kül, karbonhidrat ve enerji değerleri. *GIDA*, 33(1), 19-25.
- Kent, N. L. & Evers, A. D. (1994). *Bread made with gluten substitutes*. Technology of Cereals. Oxford: Pergamon Press.
- Koca, N. & Yazıcı, H. (2014). Coğrafi faktörlerin Türkiye ekmek kültürü üzerindeki etkileri. *Turkish Studies-International*. 9 (8), s.35-45.
- Konya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2019). *Konya mutfağı*. (07.07.2019 tarihinde [https://konya-kultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item\\_id=9](https://konya-kultur.gov.tr/index.php?route=modules/items&item_id=9) adresinden ulaşılmıştır).
- Köse, E., Çağindi, S., Gil-Izquierdo, A. & et al. (2002). An investigation into the use of different flours in tarhana. *International Journal of Food Science & Technology*, 37(2):219-222.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, U. N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *International Journal of Tourism, Economics and Business Sciences (IJTEBS)* E-ISSN: 2602-4411, 2(2):78-85.
- Levent, H. (2017). Effect of partial substitution of gluten-free flour mixtures with chia (*Salvia hispanica* L.) flour on quality of gluten-free Noodles. *Journal of Food Science and Technology*. 54(7):1971–1978.
- Mohammed, I., Ahmed, A. R. & Senge, B. (2014). Effects of chickpea flour on wheat pasting properties and bread making quality. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9):1902-1910.
- Nilüfer, D., Boyacıoğlu, D. & Vodovotz, Y. (2008). Functionality of soymilk powder and its components in fresh soy bread. *Journal of Food Science*, 73(4):275-281.
- Nitcheu Ngemakwe, P. H., Le Roes-Hill, M. & Jideani, V. A. (2015). Advances in gluten-free bread technology. *Food Science and Technology International*. 21(4):256-276.

- Özdemir, M. (2013). Ekmek. Eskiřehir Ticaret Borsası Dergisi. Eskiřehir. 4(8):22-24.
- Özer, M. & Tuncel, N. B. (2016). Pirinç ve pirinç yan ürünlerinin glutensiz tahıl ürünlerinde kullanımı. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 2(2):29-44.
- Özönder, H. (2005). Dünden bugüne Konya, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No: 67, Konya.
- Sciarini, L. S., Ribotta, P. D., León, A. E. & et al (2010). Influence of gluten-free flours and their mixtures on batter properties and bread quality. Food and Bioprocess Technology, 3(4):577-585.
- Serrem, C. A., de Kock, H. L. & Taylor, J. R. (2011). Nutritional quality, sensory quality and consumer acceptability of sorghum and bread wheat biscuits fortified with defatted soy flour. International Journal of Food Science and Technology. 46(1):74-83.
- Shimelis, E. A., Meaza, M., & Rakshit, S. (2006). Physico-chemical properties, pasting behavior and functional characteristics of flours and starches from improved bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties grown in East Africa. Agricultural Engineering International: the CIGR Ejournal. Manuscript FP 05 015. Vol. VIII.
- Simons, C. W. (2013). Characterization of edible bean flours: Properties and functionality. Doctoral dissertation. North Dakota State University.
- Torbica, A., Hadnadev, M. & Hadnadev, T. D. (2012). Rice and buckwheat flour characterisation and its relation to cookie quality. Food Research International, 48(1):277-283.
- Turkut, G. M., Cakmak, H., Kumcuoglu, S. & et al. (2016). Effect of quinoa flour on gluten-free bread batter rheology and bread quality. Journal of Cereal Science, 69:174-181.
- Türksoy, S. & Özkaya, B. (2006). Gluten ve çölyak hastalığı. Türkiye 9. Gıda Kongresi. 24-26 Mayıs, Bolu.
- Türksoy, S. (2018). Tam tane baklagil unlarının kimyasal, fonksiyonel ve reolojik özelliklerinin belirlenmesi. Gıda. 43(1):78-89.
- Üner, E. H. (2014). Her şey dahil sistemde türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- William, P. C. & Singh, U. (1987). Nutritional quality and the evaluation of quality in breeding programmes. In: Saxena M C and Singh K B., Eds; The Chickpea, CAB International Oxford, UK, s.329-356.
- Yarpuz, D. (2011). Glutensiz Ekmek Üretimi Üzerine Araştırmalar. Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.