

# 1.

## GIDA VE RENK KAVRAMI

Emre HASTAOĞLU<sup>1</sup>

### 1. Giriş

Renk, gıdaların tercih edilebilirlik, kalite ve tazelik gibi özelliklerini yansıtmada çok önemli bir parametredir. Gıdalarda bulunan renk pigmentleri veya ilave edilen renklendiriciler sayesinde gıdalar albeni oluşturmada ve tüketim isteği oluşturmaktadır. Bununla birlikte gıdaların rengi, tarladan sofraya kadar tüm süreçlerde çeşitli reaksiyonlar ve etkenler nedeniyle küçük veya büyük değişikliklere uğramaktadır. Gıdaların rengindeki değişiklikler, duysal ve enstrümantal olarak birçok analiz tekniği ile test edilebilmektedir. Endüstriyel gıdaların rengini korumak için koruyucular kullanıldığı gibi doğal ve yapay renklendiriciler de kullanılmaktadır. Gastronomik akımların etkisiyle yiyecekler çeşitli şekilde renklendirilmekte ya da parlatma, karamelizasyon gibi tekniklerle renkleri değiştirilebilmektedir. Yiyeceklerin renginde yapılan bu değişiklikler hem tüketici beklentilerini karşılamak hem de inovatif ürünler geliştirerek yeni akımlar yaratmayı sağlamaktadır. Renkli pastaların yerini renksiz “naked” pastaların almış olması, renkli ambalajda saklanan gıdalar yerini içi görünen cam ambalajların almış olması veya beyaz ekmeklerin yerini siyah ekmeklerin almış olması bu akımlara örnektir. Gelişen gıda işleme teknolojileri ve moleküler teknikleri sayesinde yiyeceklerin “daha farklı, daha çekici, daha sağlıklı” gibi kavramlarla yeni

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr

## KAYNAKLAR

- Anonim. 2021. Renklerin Psikoloji ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. <http://www.bakimliyiz.com/sagligimiz/34081-renklerin-psikoloji-ve-saglik-uzerindeki-etkileri.html/>. Erişim tarihi: 01.02.2021
- Cimbalo, R.S., Beck, K.L., Sendziak, D.S. (1978). Emotionally toned pictures and color selection for children and college students. *The Journal of Genetic Psychology*, 133 (2).
- Clydesdale, F.M. Color as a factor in food choice. (1993). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 33, 83–101.
- Crumpacker, B. (2006). The sex life of food: when body and soul meet to eat. NY: *Thomas Dunne Books*. New York.
- Çakıcı, C., Yıldız, E. (2017). Restoran Müşterilerinin Sağlık Bilincinin Sağlıklı Yeme Davranışına Etkisi. *Nevşehir Hacı Bektaş Üniversitesi SBE Dergisi*, 8(1), 1-22.
- Çakıcı, C., Yıldırım, O., Karaca O. B. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), s.22-47.
- Çelik, K., Çakmakçı, S. (2020). Gıdalarda Renk ve Renk Ölçümü, *Türkiye 12. Gıda Kongresi, 21-23 Ekim 2020, Çanakkale, Türkiye*.
- Delwiche, J.F. (2012). You eat with your eyes first. *Physiology & Behavior*, 107: 502–4.
- Downham, A., Collins P. (2000). Colouring our foods in the last and next millennium. *International Journal of Food Science*, 35:, 5–22.
- Erdal, G. (2013.) Ambalajın Dili ve Psikolojik Etkisi. *Akademik Bakış Dergisi*, 35: 1-10.
- Francis, F.J. (1995). Quality as Influenced by Color. *Food Quality and Preference*, 6: 149-155.
- Fuentes, A., Fernández-Segovia, I., Barat, J. M., Serra, J. A. (2010). Physicochemical characterization of some smoked and marinated fish products. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34 (1), 83–103.
- Haciosmanoğlu, E. (2021). Renklerin Psikolojik Etkileri. <http://www.erayhaciosmanoglu.com/renklerin-psikolojik-etkileri/>. Erişim tarihi: 01.02.2021
- İçli, G. E, Çopur M.E. (2008). Pazarlama İletişiminde Renklerin Rolü. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10: 22-33.
- Johnson, J., Clydesdale F.M. (1982) Perceived sweetness and redness in colored sucrose solutions. *Journal of Food Science* 47:747–752.
- Kido, M. (2000). Bio-psychological effects of color. *Journal of International Society of Life Information Science*, 18, 254–262.
- Lavin J.G., Lawless H.T. (1998). Effects of color and odor on judgments of sweetness among children and adults. *Food Quality and Preference*, 9:283–9.
- Macdougall, D.B., (2002). *Colour in food: Improving quality*, Woodhead Publishing, Cambridge, U.K.,
- Madden, T.J, Hewett K., Roth M.S. (2000). Managing Images in Different Cultures: A Cross-National Study of Color Meanings and Preferences. *Journal of International Marketing*, 8: 90-107.
- Maga, J.A. (1974). Influence of color on taste thresholds. *Chemical Senses and Flavor*, 1:115–9.

- Magoulas, C. (2009). How Color Affects Food. How color affects food choices. [https://digitalscholarship.unlv.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1553&context=theses\\_dissertations](https://digitalscholarship.unlv.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1553&context=theses_dissertations). Erişim tarihi: 01.02.2021
- Norton, W.E., Johnson F.N. (1987). The influence of intensity of colour on perceived flavour characteristics. *Medical Science Research*, 15:329–30.
- Odabaşı, Y., Barış G. (2013). *Tüketici Davranışı*. MediaCat Yayınları.
- Özcan, M. (2018). Renklerin Tüketimde ve Sağlıkta Önemi, *Black Sea Journal of Agriculture*, 1 (3): 83-88.
- Roininen, K. (2001). Evaluation of food choice behavior: development and validation of health and taste attitude scales (graduate thesis). University of Helsinki, Helsinki.
- Sarıışık, M., Kardeş, C. N. (2019). Gastronomi Akımları ile Renklerin İlişkisi Üzerine Bir İnceleme. *International Conference on Eurasian Economies 2019*.
- Schubring, R. (2010). *Quality Assessment of Fish and Fishery Products by Color Measurement* In: L.M.L. NOLLET and F. TOLDRA. (Ed), Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis. Chapter 22. 395-424.
- Singh, S. (2006b). Current Research Development Impact Of Color On Marketing. *Browse Journals & Books*, 44(6), s.783-789.
- Singh, S., (2006a). Impact of color on marketing. *Management Decision*, 44, 783–789.
- Spence, C., Levitan, C.A., Shankar, M.U., Zampin, M. (2010). Does Food Color Influence Taste and Flavor Perception in Humans? *Chemosensory Perception*, 3:68–84.
- Spence, C., Smith, B., Auvray, M. (2015). *Confusing tastes and flavours*. In: Stokes D, Matthen M, Biggs S, editors. Perception and its modalities. Oxford University Press; p. 247–74.
- Spence, C., (2015). On the psychological impact of food colour, *Flavour*, 4:21
- Ünker, Ü. (2021). Önce Rengini Seç, Sonra Sat. <https://umitunker.wordpress.com/tag/pazarlamada-hangi-renkler-kullanilir/>. Erişim tarihi: 01.02.2021
- Veitch, J.A., McColl, S.L. (2001). A critical examination of perceptual and cognitive effects attributed to full-spectrum fluorescent lighting. *Ergonomics*.
- Wan, X., Woods, A.T., van den Bosch J., Mckenzie, K.J., Velasco, C., Spence, C. (2014) Cross-cultural differences in crossmodal correspondences between tastes and visual features. *Frontiers in Psychology: Cognitive Science*. 5:1365.
- Watson E: We eat with our eyes: flavor perception strongly influenced by food color, says DDW. <http://www.foodnavigator-usa.com/Science/We-eat-with-our-eyes-Flavor-perception-strongly-influenced-by-foodcolor-says-DDW>, Erişim tarihi: 01.02.2021