



## Meyan Şerbeti ile Yapılan Sünger Keklerin Fiziksel ve Duyusal Özellikleri (Physical and Sensory Properties of Sponge Cakes Made with Licorice Sherbet)

\* İbrahim Tuğkan ŞEKER<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:06.05.2020

Kabul Tarihi:10.06.2020

### Anahtar Kelimeler

Meyan bitkisi

Sünger kek

Duyusal kalite

### Öz

Beslenme kaynaklı birçok kronik hastalıktan dolayı günümüzde tüketiciler daha sağlıklı ürünleri tercih etmektedir. Şeker-yag oranı düşük, lif oranı yüksek ve fonksiyonel bileşikleri içeren gıdaların tüketimi gün geçtikçe artmaktadır. Özellikle obezite, kalp damar hastalıkları ve gastrointestinal rahatsızlıklar sebebiyle, gerek ev gerekse ev dışı üretimde sentetik girdilerin kullanımının azaltılması üzerinde çalışılmaktadır. Günlük diyetin önemli bir kısmını oluşturan sünger kek, yiyecek-içecek işletmelerinde de evlerde yaygın olarak kullanılmaktadır. Pandispanya olarak ta bilinen sünger kek, her türlü yaş pasta ve benzeri ürünlerin temel hammaddesidir. Bu çalışma kapsamında, meyan şerbeti kullanılarak şeker oranı azaltılmış sünger kek yapılmıştır. Farklı oranlarda meyan şerbeti ilave edilip, şeker oranları azaltılan sünger keklerin bazı fiziksel ve duyuşsal özellikleri incelenmiştir. Sünger kek reçetesi oluşturulurken meyan şerbeti ilave edilme oranına bağılı olarak, şeker miktarı düşürülerek daha sağlıklı ve farklı aromada yeni bir ürünün ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. Sonuçlara göre %5 ve %10 oranında meyan şerbeti ilave edilen sünger keklerin fiziksel ve duyuşsal özelliklerinin kabul edilebilir seviyelerde olduğu tespit edilmiştir.

### Keywords

Licorice plants

Sponge cake

Sensory quality

### Abstract

Today, consumers prefer healthier products due to many nutritional chronic diseases. The consumption of foods with low sugar-fat ratio, high fiber content and functional compounds is increasing day by day. Particularly, due to obesity, cardiovascular diseases and gastrointestinal disturbances, efforts are being made to reduce the use of synthetic inputs in both home and outside production. Sponge cake, also known as sponge cake, is the basic raw material of all kinds of wet cakes and similar products. In this study, sponge cake was made using licorice sherbet. Some physical and sensory properties of sponge cakes, in which different licorice sherbet was added, were examined. While creating the sponge cake recipe, it was aimed to bring out a new product with a healthier and different flavor by reducing the amount of sugar, depending on the rate of adding licorice sherbet. According to the results, 5% and 10% liquorice added sponge cakes were found to have acceptable physical and sensory properties.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: tseker@cumhuriyet.edu.tr (İ. T. Şeker)

DOI: 10.21325/jotags.2020.603