



Gıda Mühendisliği ve Gastronomi Bilimi: Ortak Yaklaşımlar ve Ortak Gelişim (Food Engineering and Gastronomy: Common Approaches and Joint Development)

* İzzet TÜRKER^a , Hilal İŞLEROĞLU^a 

^aTokat Gaziosmanpaşa University, Faculty of Engineering and Architecture, Department of Food Engineering, Tokat/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:12.04.2020

Kabul Tarihi:18.06.2020

Anahtar Kelimeler

Gıda mühendisliği
Moleküler gastronomi
Pişirme
Temel işlemler
3-D gıda yazıcıları

Keywords

Food engineering
Molecular gastronomy
Cooking
Unit operations
3-D food printers

Makalenin Türü

Derleme Makale

Öz

Sosyal yaşam koşulları tüketicilerin yeme içme alışkanlıklarını gün geçtikçe değiştirmektedir. Tüketicilerin sağlıklı ve kişiselleştirilmiş gıda konularına yönelmeleri gıda endüstrisini farklı bir noktaya getirmiştir. Gıda Mühendisliği çoğunlukla gıdaların endüstriyel süreçleri ile ilgilenirken, Gastronomi genel anlamda turizm ile etkileşim içerisinde olan sosyal bir bilim ve sanat dalı olarak görülmektedir. Gıda mühendisleri endüstriyel süreçlerde ve laboratuvar çalışmalarında, Gastronomi biliminde şefler ise mutfakta görev almaktadırlar. Buna karşın her iki bilim dalının da temel konusu gıdadır. Bu derleme çalışmasının amacı, gıda mühendisleri ve şeflerin ortak noktada buluşarak vizyonlarını genişletebilecekleri konulara değinmek ve gelecekte Gıda Mühendisliği ve Gastronomi alanında yapılacak çalışmalara dayanak sağlamaktır. Günümüzde teknolojinin gelişmesi ile birlikte çeşitli ekipman ve tekniklerin mutfaklara girmesi ve Moleküler Gastronomi kavramının önem kazanması ile sağlık odaklı ve sürdürülebilir yiyeceklerin üretimi yapılabilmektedir. Çalışmada Gıda Mühendisliği, Gastronomi ve Moleküler Gastronomi kavramları her iki paydaşın da ilgi göstereceği şekilde detaylı bir şekilde açıklanmış, mutfaka giren mühendislik, temel işlemler, ölçme teknikleri ve malzeme bilimi hakkında bilgiler verilmiştir. Ayrıca Gıda Mühendisliği ve Gastronomi alanlarında yenilikçi teknolojiler detaylandırılmış ve 3-D gıda yazıcıları hakkında bilgi verilmiştir.

Abstract

Social lifestyle has led changes of the consumers' eating habits day by day. Consumers' orientation towards healthy food and personalized food has brought the food industry to a different point. Whereas food engineering is mostly concerned with the industrial processes of foods, gastronomy is generally considered as a social science and arts branch that interacts with tourism. While food engineers take part in industrial processes and laboratory studies, chefs in gastronomy work in the kitchen. On the other hand, the main subject of both branches of science is food. The purpose of this review study is to address issues where food engineers and chefs can meet at a common point and broaden their vision and provide a basis for future studies in food engineering and gastronomy. In the study, the concepts of food engineering, gastronomy and molecular gastronomy were explained in detail in order to take interest of both partners, and information was given about engineering, unit operations, measuring techniques and material science that take part in the kitchens. In addition, innovative technologies in the fields of food engineering and gastronomy were detailed and information was also given about 3-D food printers.

* Sorumlu Yazar

E-posta: izzet.turker@gop.edu.tr (İ. Türker)