



## Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını (Chemistry of Meal: Past, Current and Future of Molecular Gastronomy)

\***Hande YILMAZ<sup>a</sup>, Saniye BİLİCİ<sup>a</sup>**

<sup>a</sup>Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Nutrition and Dietetic, 06500 Ankara / Turkey

### Makale Geçmişi

*Gönderim*

*Tarihi:07.09.2013*

*Kabul Tarihi:09.11.2013*

### Anahtar Kelimeler

Moleküler Gastronomi  
Gastronomi  
Pişirme

### Öz

Son yıllarda, obezite prevalansındaki artışla birlikte yiyecek hazırlamada yeni teknikler, yiyecek içecek sektörü çalışanlarının ve gıdyla ilgili gelişmelere katkıda bulunan sektör çalışanlarının ilgisini çekmeye başlamıştır. Gastronomi alanındaki inovasyon çalışmaları, aşçılarla birlikte kimya ve fizik bilim adamlarının katkısıyla “Moleküler Gastronomi”nin sadece pişirme tekniği ve sunum şekli olmayıp bilimin birleştiği alan haline gelmesine zemin hazırlamıştır. Gelecekte gıda endüstrisinin büyümesiyle moleküler gastronomiye olan ilginin artması beklenmektedir. Bu makalede moleküler gastronominin, tarihi, kapsamı, gelecekteki muhtemel kullanımı incelenmektedir.

### Keywords

Molecular Gastronomy  
Gastronomy  
Cooking

### Abstract

Recently, with increase prevalence of obesity, new techniques of meal preparations have begun to attract attention of food and beverage sector workers and workers contributing to food-related developments. Innovation in field of gastronomy has prepared ground for that “Molecular Gastronomy” isn’t only cooking techniques or presentation but also field of science with contribution of chemistry and physics scientists, as well as cooks. It is expected to increase interest in molecular gastronomy with developing of the food industry in the future. History, scope, possible future using of molecular gastronomy are included in the article.

\*Sorumlu yazar

[handeyilmaz@gazi.edu.tr](mailto:handeyilmaz@gazi.edu.tr) (H. Yılmaz)