



Aromatik Yağlar Duyusal Analiz Raporu

Sayısal olarak numaralandırılmış 12 adet, farklı aromalara sahip zeytin yağları tadılmış, sonuçlar belirlenen kriterler doğrultusunda kaydedilmiştir. Aşağıdaki tabloda zeytin yağlarının aromaları ve numaraları belirtilmiştir.

Numune Adı	Numune Numarası
Beyaz Trüf Mantarı Aromalı Zeytinyağı	1
Beyaz Trüf Mantarı Aromalı Zeytinyağı	2
Ahududu Aromalı Zeytinyağı	3
Ahududu Aromalı Zeytinyağı	4
Ahududu Aromalı Zeytinyağı	5
Mürdüm Eriği Aromalı Zeytinyağı	6
Hindistan Cevizi Aromalı Zeytinyağı	7
Kan Portakalı Aromalı Zeytinyağı	8
Limon Aromalı Zeytinyağı	9
Fesleğen Aromalı Zeytinyağı	10
Kekik Aromalı Zeytinyağı	11
Biberiye Aromalı Zeytinyağı	12

Tablo 1 Numune Adı ve Numune Numarası

Aşağıdaki tabloda her bir numunenin değerlendirilme kriterleri ve verilen değerlerin anlamları belirtilmiştir. Likert ölçeğine göre kurgulanmıştır.

Parametre Adı	1 Değeri	2 Değeri	3 Değeri	4 Değeri	5 Değeri
Lezzet	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Acılık	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var





Yakıcılık	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Meyvemsilik	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Olumsuz His	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Aromanın Lezzet Yoğunluğu	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Aromanın Koku Yoğunluğu	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var
Tadım Sonrası Damakta Kalıcılık	Yok	Az Var	Var	Çok Var	Kesinlikle Var

Tablo 2 Değerlendirme Kriterleri ve Değerleri

Tadım Süreci

Her bir numune tek başına analiz edilmiştir.

Her numunenin analizinden sonra bir saat ara verilmiştir.

Her numunenin analizinden sonra yeşil elma ve grisini ile ağız temizlenmiştir.

Bir günde sadece üç numunenin analizi yapılmıştır.



Sonuçlar

Duyusal Analiz Sonucu

Numune Adı ve Numarası	Lezzet	Acılık	Yakıcılık	Meyvemsilik	Olumsuz His	Aromanın Lezzet Yoğunluğu	Aromanın Koku Yoğunluğu	Tadım Sonrası Damakta Kalıcılık
1 Beyaz Trüf	3	3	3	2	1	5	5	3
2 Beyaz Trüf	2	5	5	2	3	3	3	4
3 Ahududu	2	2	2	4	1	2	2	2
4 Ahududu	3	4	4	5	1	4	4	4
5 Ahududu	2	5	5	5	1	5	5	5
6 Mürdüm Eriği	3	4	4	5	1	5	5	5
7 Hindistan Cevizi	2	3	4	2	1	2	2	2
8 Kan Portakalı	4	5	5	5	1	5	5	4
9 Limon	4	4	4	5	1	4	4	3
10 Fesleğen	2	3	2	1	3	1	1	2
11 Kekik	2	5	5	1	4	4	2	3





12	2	2	2	1	4	4	2	1
Biberiye								

Tablo 3 Tüm Numunelerin Duyusal Analiz Sonuçları

Bulgular

- 1 Beyaz Trüf Mantarı Aromalı Zeytinyağı
Koku olarak hissedilir düzeyde bir aromaya sahip.
- 2 Beyaz Trüf Mantarı Aromalı Zeytinyağı
Beyaz lahana turşusu, sirke ve fermente ürün hissi uyandırıyor.
- 3 Ahududu Aromalı Zeytinyağı
Aroma az hissediliyor. Kırmızı meyve notaları belirgin değil.
- 4 Ahududu Aromalı Zeytinyağı
Şekerli kırmızı meyve hissine sahip.
- 5 Ahududu Aromalı Zeytinyağı
Aroma belirgin düzeyde hissediliyor. Ağızda en sonda lezzetli ahududu aroması kalıyor.
- 6 Mürdüm Eriği Aromalı Zeytinyağı
Şekerli, tatlı ve belirgin bir aroma hakim. Damakta aroma çok uzun süre kendini hissettiriyor, kalıcı aroması öne çıkıyor.
- 7 Hindistan Cevizi Aromalı Zeytinyağı
Aroma hissedilmiyor. Hindistan cevizi aroması/lezzeti yağı andırdığından, zeytinyağı içerisinde farkedilmiyor.
- 8 Kan Portakalı Aromalı Zeytinyağı





Koku ve lezzet olarak mevcut aroma belirgin seviyede öne çıkıyor.

- 9 Limon Aromalı Zeytinyağı

Mevcut aroma belirgin düzeyde hissedilir.

- 10 Fesleğen Aromalı Zeytinyağı

Aroma hissedilmiyor, olumsuz asitli bir tat geliyor. Taze fesleğen kullanılmış olabilir, yağ içerisinde fermantasyon uğramış olabilir.

- 11 Kekik Aromalı Zeytinyağı

Yoğun derecede acı kekik aroması/lezzeti hissediliyor. Kuru kekik kullanılmış olabilir, kuru ürünün acılığı belirgin seviyede hissediliyor.

- 12 Biberiye Aromalı Zeytinyağı

Hissedilmeyecek derecede az bir biberiye aroması mevcut.

- Tüm aromalar yan yana olduğunda, koku olarak en belirgin ve öne çıkan aroma Beyaz Trüf Mantarı.
- En lezzetli ve damakta uzun süre kalan aroma Mürdüm Eriği.
- En kötü ve acı aroma Kekik.
- Tüm yağlar renk, görüntü, tanecik yapısı ve kıvam olarak birbiri ile aynıdır. Ekte fotoğraflar yer almaktadır.



Ekler





