

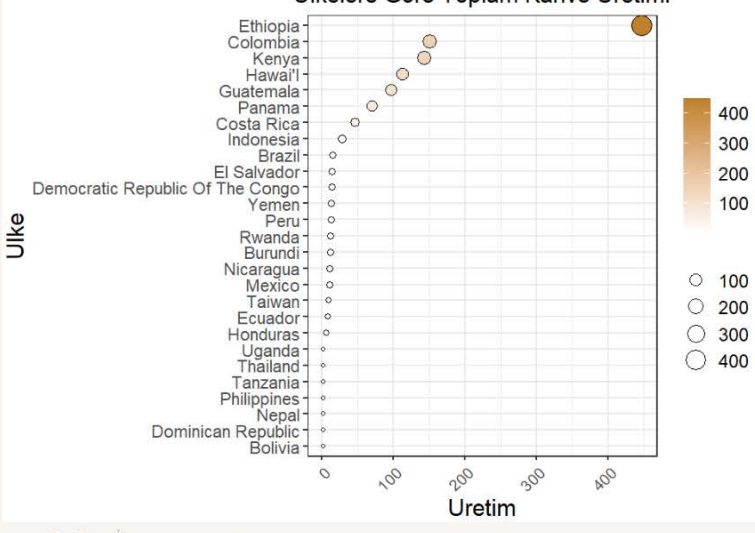
Kahve Kavurucuları

Kahvenin Gizli Sanatçıları



Kahve çekirdekleri çiftçi tarafından hasat edildiğinde yeşil ve olgunlaşmamış haldedir. Kahvenin esas aroma, karakteristik özellikleri, tat ve renginin ortaya çıkması için kavurma sürecinden geçmesi gerekir.

Grafik 1



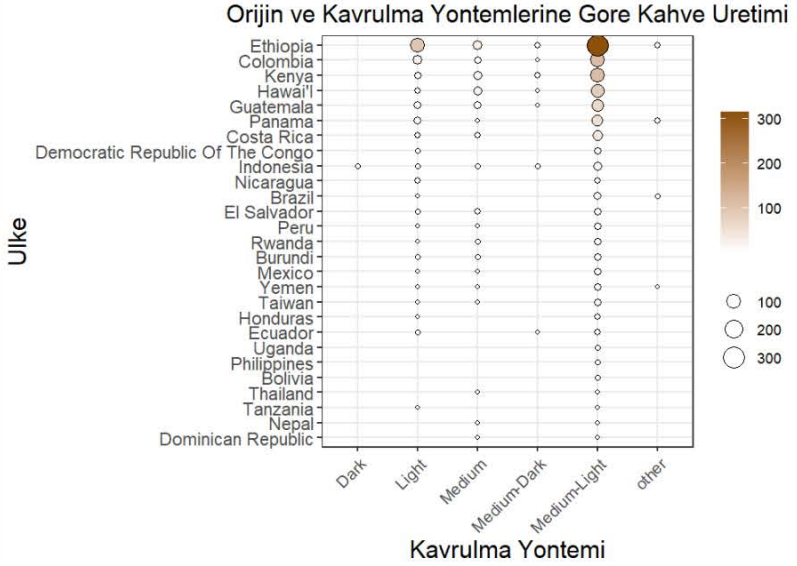
not

Kavurma dereceleri hafif (light), orta (medium), ve koyu (dark) olmak üzere değişiklik gösterir. Her bir derecenin kahveye kazandırdığı farklı tat ve aromalar bulunur. Hafif kavrulmuş kahveler daha asidik ve meyvemsi tatlara sahipken, koyu kavrulmuş kahveler daha az asidik, daha acı ve güçlü tatlar içerir.

Grafik 1'de, üreticilerde kavru lan kahvelerin çiftçi tarafından üretilmiş olan orijin ülkelerine göre toplam miktarını göstermektedir. Kavru lan kahvelerde en fazla miktarda işlenen ve pazarın öncüsü olan Etiyopya menşeli kahvelerdir.



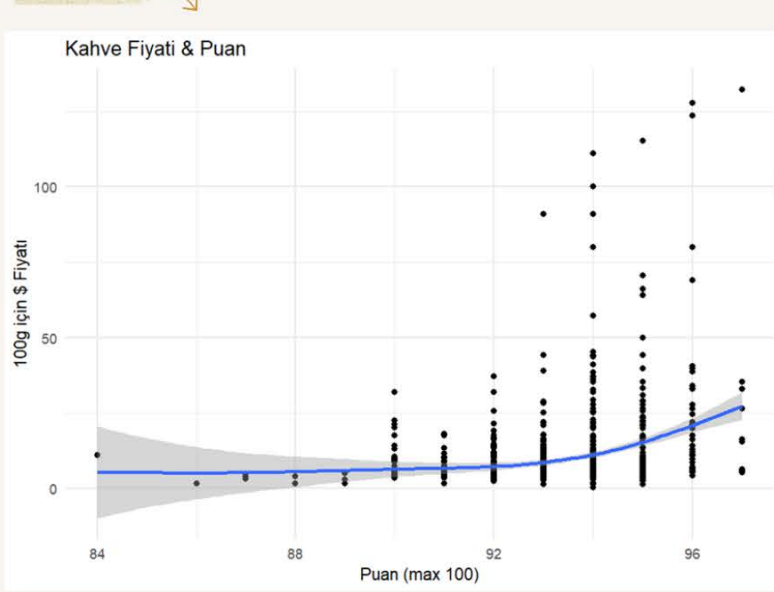
Grafik 2



Kavru lan kahvelerin, kavrulma tiplerine ve orijinlerine göre sınıflandırıldığı Grafik 2'de, sektörde en fazla 'Orta-Hafif' derecesinde kahvenin kavru ldüğünü ve üretildiğini görebiliyoruz.

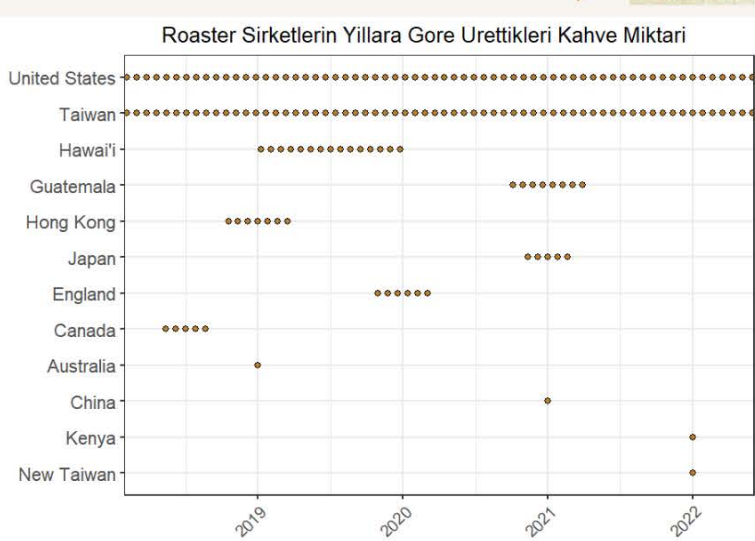


Grafik 3



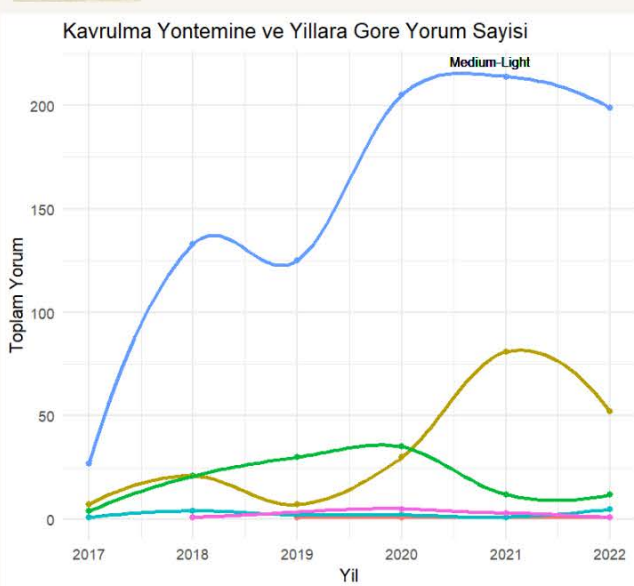
Kahve fiyatları ile kahvelere verilen puanları kıyasladığımızda ise; nispeten uygun fiyatlı kahvelerin de yüksek puanlar alabildiğini görüyoruz. Fiyatı 50\$ / 100 g üzerinde olan kahvelerin hepsi yüksek puan olsa da, genel olarak fiyat ve puanlama arasında doğrusal bir ilişki görülmemektedir.

Grafik 4



Grafik 4'te kahve kavurma şirketlerinin lokasyonlarına ve yıllara göre ürettikleri toplam kahve miktarı görselleştirilmiştir. A.B.D ve Tayvan şirketleri kahve kavurma sektöründe en fazla üretimi yapan şirketlerdir.

Grafik 5

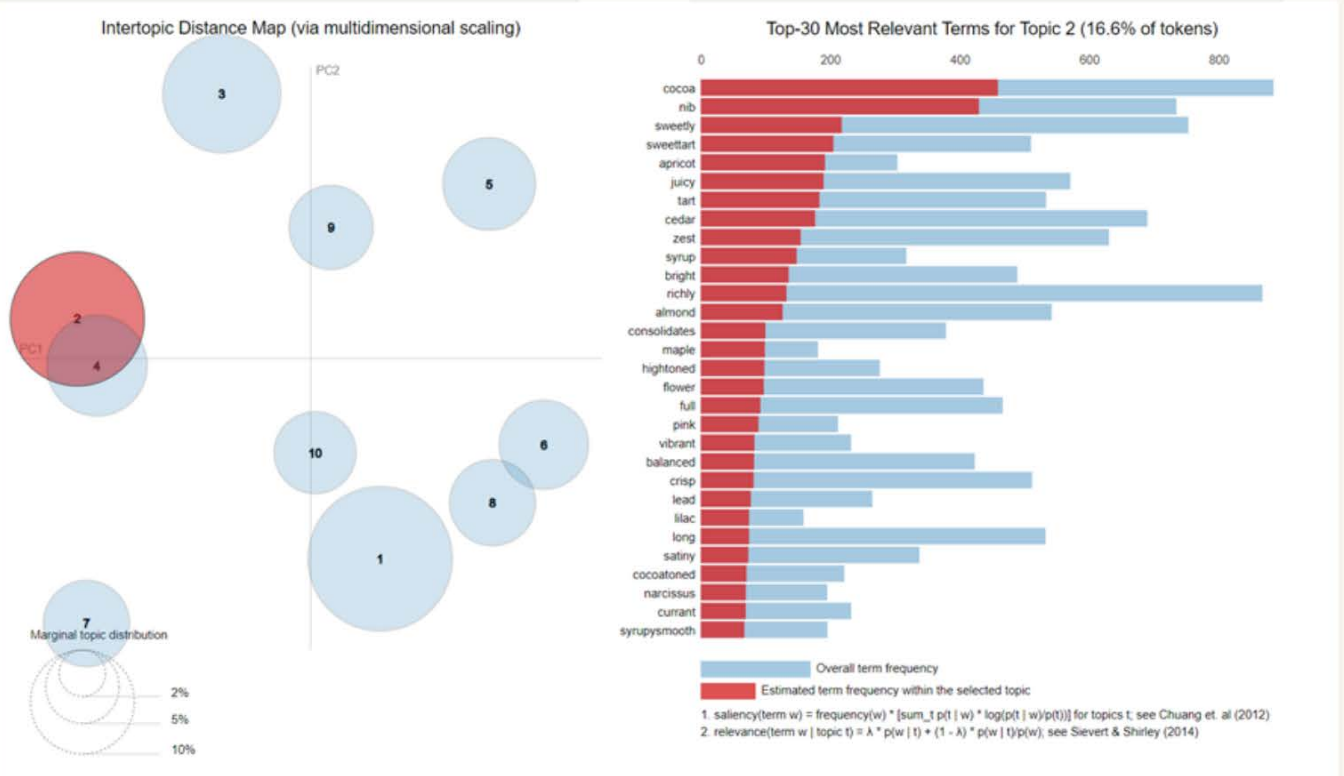


Grafik 5'te kahve kavurma işleminden sonra kahvenin aroması, özellikleri gibi bilgilerinin yer aldığı üretici yorumlarının yıllara göre sayısı gösterilmiş olup; en fazla üretim yapılan Orta-Hafif kahvenin açıklama sayısı da en fazla olmuştur.

Peki Üreticiler bu notlarda nelerden bahsediyor?

Grafik 5

TRENDING TOPIC



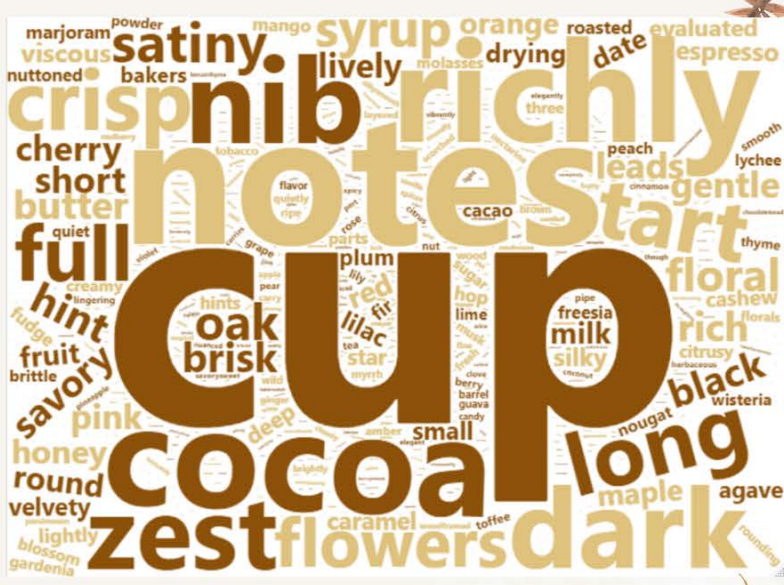
Grafik 5'te metin analizi sonucu üretim notlarının konu modellemesi çıkarılmış olup, frekansı en yüksek terimler gösterilmiştir. Bu şekilde anlamsal ifadelerin yakınlığına göre bir model oluşturulur ve her modele özgü terimler tespit edilebilmektedir.



Örnekleme analizlerinin sonucuna bağlı olarak:

- Kahve işleme aşamasında hizmet veren üreticilerin en fazla ürettiği ve en fazla yorumlarda tanıtıldıkları kahve çeşidi; 'Orta- Hafif' derece kavrulmuş kahvedir.
- Bütün kahve türlerinde **Etiyopya** menşeli kahveler pazarda en fazla yer alan kahve çeşididir.
- Kahve fiyatları ile puanlar arasında anlamlı doğrusal bir ilişki tespit edilmemiştir.
- Kahve kavurma sektöründe en fazla üretimi **A.B.D ve Tayvan** merkezli şirketler gerçekleştirmiştir.
- Kahve yorumlarında en fazla geçen terimler konu modelleme sonuçlarına göre tespit edilebilmektedir

-> Kakao, meyvemsi, tatlımsı gibi..



Kahve Notlarının Kelime Bulut Grafiği

TEŞEKKÜR

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Mustafa ÇAVUŞ' a öğrettikleri için teşekkür ederim.

Seda SEZER
seda_sezer@anadolu.edu.tr

Veri kaynağı: <https://www.kaggle.com/datasets/schmoyote/coffee-reviews-dataset>