Kahve Kavurucuları

Kahvenin Gizli Sanatçıları



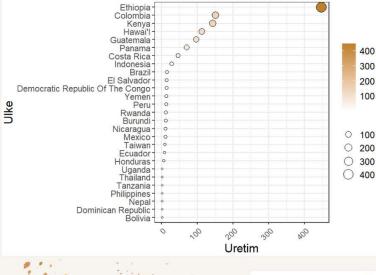


Kahve çekirdekleri çiftçi tarafından hasat edildiğinde yeşil ve olgunlaşmamış haldedir. Kahvenin esas aroma, karakteristik özellikleri, tat ve renginin ortaya çıkması için kavurma sürecinden geçmesi gerekir.

Ulkelere Gore Toplam Kahve Uretimi

Grafik l

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 kavrulmus kahveler daha az asidik, daha acı ve güçlü tatlar içerir.

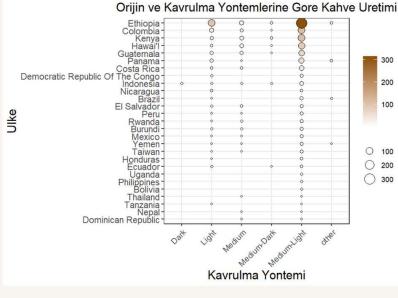


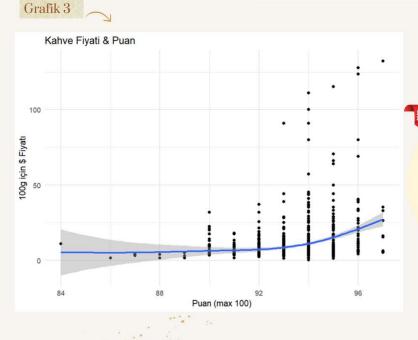
Grafik 1'de, üreticilerde kavrulan kahvelerin çiftçi tarafından üretilmiş olan orijin ülkelerine göre toplam miktarını göstermektedir. Kavrulan kahvelerde en fazla miktarda iŞlenen ve pazarın öncüsü olan Etiyopya menşeli kahvelerdir.



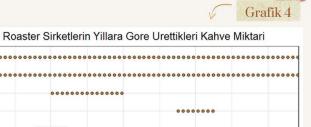
Grafik 2

Kavrulan kahvelerin, kavrulma tiplerine ve orijinlerine göre sınıflandırıldığı Grafik 2'de, sektörde en fazla 'Orta-Hafif' derecesinde kahvenin kavrulduğunu ve üretildiğini görebiliyoruz.





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 alsa da, genel olarak fiyat ve puanlama arasında doğrusal bir ilişki görülmemektedir.

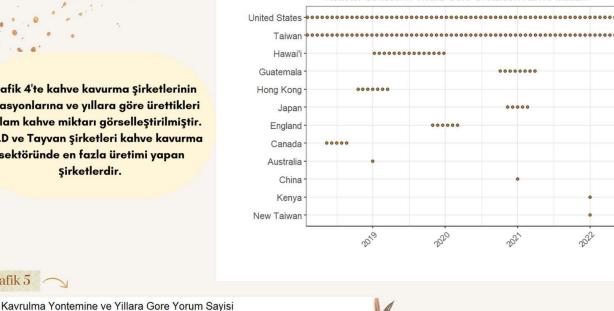


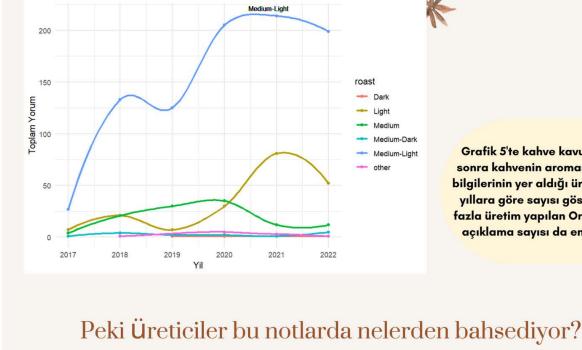
toplam kahve miktarı görselleştirilmiştir. A.B.D ve Tayvan Şirketleri kahve kavurma sektöründe en fazla üretimi yapan Şirketlerdir.

Grafik 5

Grafik 4'te kahve kavurma Şirketlerinin

lokasyonlarına ve yıllara göre ürettikleri





bilgilerinin yer aldığı üretici yorumlarının yıllara göre sayısı gösterilmiş olup; en fazla üretim yapılan Orta-Hafif kahvenin açıklama sayısı da en fazla olmuştur.

TRENDING

aluated

espresso

ange roasted

date

Grafik 5'te kahve kavurma işleminden

sonra kahvenin aroması, özellikleri gibi

Grafik 6

Intertopic Distance Map (via multidimensional scaling) Top-30 Most Relevant Terms for Topic 2 (16.6% of tokens) Estimated term frequency within the selected topic saliency(term w) = frequency(w) * [sum_t p(t | w) * log(p(t | w)/p(t))] for topics t; see Chuang et. al (2012) relevance(term w | topic t) = λ * p(w | t) + (1 - λ) * p(w | t)/p(w); see Sievert & Shirley (2014)

marjoram

nuttoned @

terimler gösterilmiştir. Bu Şekilde anlamsal ifadelerin yakınlığına göre bir model oluşturulur ve her modele özgü terimler tespit edilebilmektedir.

Grafik 6'da metin analizi sonucu

üretim notlarının konu modellemesi

çıkarılmış olup, frekansı en yüksek



en fazla yorumlarda tanıttıkları kahve çeŞidi; 'Orta- Hafif' derece kavrulmuş kahvedir.

- Bütün kahve türlerinde **Etiyopya** menŞeili 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..

TEŞEKKÜR

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

Seda SEZER seda sezer@anadolu edu.tr