

# Mutfakta Bilim Var- Temmuz 2023

Murat Doğan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),



[CITATION]

Doğan, M., (2023). Mutfağın Akıllısı Olur mu? *Yemek Zevki Dergisi*, 25, (7), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

**Temmuz 2023**

## Mutfağın Akıllısı Olur mu?

Doç. Dr. Murat DOĞAN\*

Hepimizin malumu olduğu üzere son günlerde yapay zekâ çokça konuşulur oldu. Yapay zekâ tüm alanlarda olduğu gibi yakın bir gelecekte mutfaklarımızı da etkileyecek gibi duruyor. Yapay zekâyı ve robotik sistemleri de kapsayan alana akıllı teknolojiler diyoruz.

Akıllı teknolojilerin en önemli unsurlarından biri olan yapay zekânın tüm özelliklerini içinde barındırmakta olan akıllı mutfaklar yakın bir gelecekte işlerimizi çok çok kolaylaştıracak gibi duruyor. Ancak bu teknolojilerin mutfaklarımıza hızla girmesi de yenilikçi teknolojileri benimsememize ve güvenmemize bağlı olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim.

Gelecekte akıllı mutfakların nasıl olacağından bahsetmeden önce en önemli bileşenlerinden biri olan yapay zekâyı diğer alanlarda olduğu gibi mutfakta nasıl kullandığımıza bir örnek vermek isterim. Geçenlerde Antep Kadayıfı yapmak istedim. Önce klasik yöntem olarak farklı tarif sitelerinden tarifler aldım. Sonrasında bunları karşılaştırarak kendime yeni bir tarif oluşturdum. Bunu ortalama bir saat gibi bir sürede yaptım. Biraz fazla zamanımı aldı, olsun dedim. Önceden planlamaya zaman ayırmak sonradan hüsrana uğramaktan iyidir diye düşünürüm.

Diğer bir yöntem olarak ta yapay zekâ programı kullanmayı denedim. Evet, yapay zekâ uygulamasına “*Bana Antep Kadayıfı tarifi verir misin?*” dedim. On - on beş saniye içinde gayet iyi bir tarif karşım çıktı. Aslında yaptığı şey benim bir saat içinde tarifleri karşılaştırarak yeni bir tarif çıkarmamdan başka bir şey değildi. Yani anlayacağınız işimi kolaylaştırdı. Aslında yapay zekâ programlarını hesap makinası gibi düşünmekte yarar var. Bizim uzun uğraşlarla ve kâğıt kalemle yaptığımız işi çok daha kolay yapıyorlar.

Biraz da gelecekte mutfaklarımız nasıl şekillenecek ona bakalım. Aslında akıllı mutfaklar günümüzde az da olsa kullanılmakta, ancak çok maliyetli olduğu için yaygınlaşmıyor. Şöyle düşünmek lazım otuz kırk yıl önce mutfakların çok azında bulaşık makinası vardı. Ama günümüzde tüm mutfaklarda bulunuyor. Anlatacağım akıllı mutfaklar istisnasız tümümüzün evlerinde olacağı kesin gibi diyebilirim. Ancak akıllı mutfaklarda yine eskisi gibi fırın, ocak, buzdolabı ve bulaşık makinesi olacak.

Şimdi sıra çok büyük bir müjdeye geldi. Gelecekte Endüstri 4.0’ın getirdiği yenilikçi yaklaşıma göre insan gücünün yerini robotik sistemler alacak. Örneğin fırına biz ya da robotik bir sistem soslanmış tavuğu yerleştirecek, fırın tavuğu tanıyacak ve nasıl pişirileceğine karar verecek. Mutfaktaki tüm makinalar Wi-Fi bağlantısı ile birbiriyle iletişim halinde olacaklar. Bize sadece marketten malzemeleri almak ve robotik kolların oralardan alarak kullanacağı raflara dizmek kalacak. Tabi istersek robotik sistemi manuel hale getirerek bizde yemek hazırlamaya katılabileceğiz. Tabi bu anlattıklarımın hepsi çok fazla ütöpik gibi görünüyor olabilir. Son olarak şunu söyleyebilirim. Çok yakın bir gelecekte mutfaklarımızda gerçek robotik sistemleri görmeye başlayacağız.

Sağlıcakla kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

---

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

# yemek

## zevki



Sayı: 269 / 06 Haziran 2023  
KDV Dahil (50TL)  
KKTC FİYATI: (51TL)

[yemekzevki.com.tr](http://yemekzevki.com.tr)

Her haliyle  
**MÜCVER**

**YAZ LEZZETLERİ**

Patlıcanlı  
tarifler

Vanilya  
ve tarçın  
kokulu  
sofralar

Mekandayız

**LOOP KITCHEN**



# İçindekiler



16-18



20-24



26



28-34



50

BESLENME VE  
DİYET UZMANI  
Irem ÇELİK



36-40



44-48



51



52-56



58-61



42

Mutfakta Bilim Var  
Dr. Murat DOĞAN



62

Öneriyor  
Reha  
TARTICI

64

# Mutfağın akıllısı olur mu?

Hepimizin malumu olduğu üzere son günlerde yapay zekâ çokça konuşulur oldu. Yapay zekâ tüm alanlarda olduğu gibi yakın bir gelecekte mutfaklarımızı da etkileyecek gibi duruyor. Yapay zekâyı ve robotik sistemleri de kapsayan alana akıllı teknolojiler diyoruz...

Akıllı teknolojilerin en önemli unsurlarından biri olan yapay zekânın tüm özelliklerini içinde barındırmakta olan akıllı mutfaklar yakın bir gelecekte işlerimizi çok fazla kolaylaştıracak gibi duruyor. Ancak bu teknolojilerin mutfaklarımıza hızla girmesi de yenilikçi teknolojileri benimsememize ve güvenmemize bağlı olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim.

Gelecekte akıllı mutfakların nasıl olacağından bahsetmeden önce en önemli bileşenlerinden biri olan yapay zekâyı diğer alanlarda olduğu gibi mutfakta nasıl kullandığımıza bir örnek vermek isterim. Geçenlerde Antep Kadayıfı yapmak istedim. Önce klasik yöntem olarak farklı tarif sitelerinden tarifler aldım. Sonrasında bunları karşılaştırarak kendime yeni bir tarif oluşturdum. Bunu ortalama bir saat gibi bir sürede yaptım. Biraz fazla zamanımı aldı, olsun dedim. Önceden planlamaya zaman ayırmak sonradan hüsrana uğramaktan iyidir diye düşünürüm.

Diğer bir yöntem olarak da yapay zekâ programı kullanmayı denedim. Evet, yapay zekâ uygulamasına "Bana Antep Kadayıfı tarifi verir misin?" dedim. 10-15 saniye içinde gayet iyi bir tarifte karşım çıktı. Aslında yaptığı şey benim bir saat içinde tarifleri karşılaştırarak yeni bir



Doc. Dr. Murat DOĞAN  
İstanbul Gelişim Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

tarif çıkarmamdan başka bir şey değildi. Yani anlayacağınız işimi kolaylaştırdı. Aslında yapay zekâ programlarını hesap makinesi gibi düşünmekte yarar var. Bizim uzun uğraşlarla ve kâğıt kalemle yaptığımız işi çok daha kolay yapıyorlar.

## Gelecekte mutfaklar nasıl şekillenecek?

Biraz da gelecekte mutfaklarımız nasıl şekillenecek ona bakalım. Aslında akıllı mutfaklar günümüzde az da olsa kullanılmakta, ancak çok

maliyetli olduğu için yaygınlaşmıyor. Şöyle düşünmek lazım, 30-40 yıl önce mutfakların çok azında bulaşık makinesi vardı. Ama günümüzde tüm mutfaklarda bulunuyor. Anlatacağım akıllı mutfaklar istisnasız tümümüzün evlerinde olacağı kesin gibi diyebilirim. Ancak akıllı mutfaklarda yine eskisi gibi fırın, ocak, buzdolabı ve bulaşık makinesi olacak.

Şimdi sıra çok büyük bir müjdeye geldi. Gelecekte Endüstri 4.0'ın getirdiği yenilikçi yaklaşıma göre insan gücünün yerini robotik sistemler alacak. Örneğin fırına biz ya da robotik bir sistem soslanmış tavuğu yerleştirecek, fırın tavuğu tanıyacak ve nasıl pişirileceğine karar verecek. Mutfaktaki tüm makineler wi-fi bağlantısı ile birbirleriyle iletişim halinde olacak. Bize sadece marketten malzemeleri almak ve robotik kolların oralardan alarak kullanacağı raflara dizmek kalacak. Tabii istersek robotik sistemi manuel hale getirerek biz de yemek hazırlamaya katılabileceğiz. Belki de bu anlattıklarım size çok fazla ütöpik gelebilir. Ancak son olarak şunu söyleyebilirim. Çok yakın bir gelecekte mutfaklarımızda gerçek robotik sistemleri görmeye başlayacağız. Sağlıcakla kalın...