

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



GIDA KORKULARI VE GIDA TÜKETİMİNE YANSIMALARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Berna GÜNEY

**Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı**

Haziran, 2021

T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



GIDA KORKULARI VE GIDA TÜKETİMİNE YANSIMALARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Berna GÜNEY
(19200102011)

Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Aziz EKŞİ

Haziran, 2021

KABUL VE ONAY



AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek Lisans tezim olarak sunduğum “Gıda Korkuları ve Gıda Tüketimine Yansımaları” başlıklı çalışmamın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun şekilde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmanın içinde kullanıldıkları yer/yerlerde yararlanılan eserlere atıf yapıldığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

02/06/2021

Berna GÜNEY

TEŞEKKÜR

“Gıda Korkuları ve Gıda Tüketimine Yansımaları” konusu son yıllarda gözle görülür bir değişim geçiren gıda sektörünün ve buna bağlı olarak değişen tüketici davranışlarının incelenmesi bağlamında çalışılmaya değer bulunmuştur.

“Gıda Korkuları ve Gıda Tüketimine Yansımaları” adlı tez çalışmasının yürütülmesinde bana yardımcı olan tez danışmanım, saygı değer hocam Prof. Dr. Aziz Ekşi başta olmak üzere, yüksek lisans eğitimim boyunca derslerime giren tüm hocalarıma ve araştırma ölçeğini geliştirmeye katkıda bulunan uzmanlara, istatistik değerlendirmede yardımını esirgemeyen Mustafa Özaydın’a teşekkürü bir borç bilirim.

Hayatımın her noktasında bana inanan, desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen sevgili aileme, tez çalışmamın hazırlanmasında verdikleri bilgilerle destek sağlayan değerli hocalarıma, anket sorularını yanıtlayarak bu çalışmaya katkı veren herkese sevgi ve saygılarımla birlikte teşekkürü bir borç bilirim.

Berna GÜNEY

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI	iii
TEŞEKKÜR	iv
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ	viii
TABLOLAR LİSTESİ	ix
ÖZET	x
ABSTRACT	xi
GİRİŞ	1
1. KURAMSAL ÇERÇEVE	4
1.1 Beslenme Olgusu ve Önemi	4
1.2 Korku Kavramı ve Nedenleri	6
1.3 Gıda Korkusu ve Çeşitleri	10
1.3.1 Gıda korkusunun tanımı	10
1.3.2 Gıda korkusunun oluşumu	12
1.3.3 Korku duyulan başlıca gıdalar	15
1.3.3.1 Mikrop korkusu (Misofobi)	16
1.3.3.2 Süt korkusu	16
1.3.3.3 Yumurta korkusu.....	18
1.3.3.4 Et korkusu	19
1.3.3.5 Tereyağ korkusu.....	20
1.3.3.6 Peynir korkusu	20
1.3.4 Gıda korkusu tipleri	21
1.3.5 Bilgi kirliliği ve medyanın etkisi	24
2. ARAŞTIRMA PLANI	26
2.1 Araştırma Hipotezi	26
2.2 Araştırma Yöntemi	26
3. ARAŞTIRMA BULGULARI	28
3.1 Pilot Çalışma	28
3.1.1 Ön hazırlık bulguları	29
3.1.2 Gıda korkusu ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları	30
3.1.3 Çekinilen gıdalar ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları	32
3.1.4 Ölçeklerin son hali	33
3.2 Ana Çalışma	35
3.2.1 Katılımcıların demografik bilgileri	35
3.2.2 Çekinilen gıdalar ölçeğine yönelik bulgular	43
4. TARTIŞMA VE SONUÇ	48
KAYNAKÇA	51
EKLER	57



KISALTMALAR

- BSE** : Bovine Spongioforme Encephalopathy (Deli Dana Hastalığı)
GDO : Genetiği Değiştirilmiş Organizma
IBM : International Business Machines (Uluslararası İş Makineleri)
KDH : Kalp Damar Hastalığı
SPSS : Statistical Package for the Social Sciences (Sosyal Bilimler için İstatistik Paketi)
TDK : Türk Dil Kurumu
WHO : World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)



ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

- Şekil 3.1:** Gıda Korkusu Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları Grafik Gösterimi 39
- Şekil 3.2:** Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları Grafik Gösterimi..... 42



TABLolar LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1.1: Başlıca Vitamin ve Minerallerin Beslenme Referans Değeri.....	4
Tablo 3.1: Ölçek maddeleri.....	28
Tablo 3.2: Gıda Korkusu Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri.....	31
Tablo 3.3: Gıda Korkusu Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri.....	33
Tablo 3.4: Ölçek maddelerinin son hali	34
Tablo 3.5: Katılımcıların Cinsiyetlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları.....	35
Tablo 3.6: Katılımcıların Yaşlarına Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları.....	35
Tablo 3.7: Katılımcıların Eğitim Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları.....	36
Tablo 3.8: Katılımcıların Aylık Gelirlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları.....	36
Tablo 3.9: Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Yönelik Frekans Analizi Sonuçları.....	37
Tablo 3.10: Gıda Korkusu Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları	37
Tablo 3.11: Gıda Korkusu Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları	39
Tablo 3.12: Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları	40
Tablo 3.13: Gıda Korkusu Ölçeği ve Eğitim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	41
Tablo 3.14: Gıda Korkusu Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları	41
Tablo 3.15: Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	42
Tablo 3.16: Çekinilen Gıdalar Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları	43
Tablo 3.17: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları	44
Tablo 3.18: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları.....	45
Tablo 3.19: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Eğitim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	45
Tablo 3.20: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	46
Tablo 3.21: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları.....	46

ÖZET

GIDA KORKULARI VE GIDA TÜKETİMİNE YANSIMALARI

Gıda sektörü sürekli gelişen ve değişen bir sektördür. Bu değişim korkuya sebep olmaktadır. Gıda korkuları antik çağdan günümüze kadar varolan bir gerçektir. Korkuların nedenlerinde biri de konu hakkında yeteri kadar araştırma yapılmamış ve sorunun yeterince tanımlanmamış olmasıdır. Bu çalışma gıda korkusu konusunda katkıda bulunmak amacıyla yapılmıştır.

Yapılan çalışmada, katılımcıların gıdalara karşı duydukları korkunun yaygınlığı ve düzeyi, korkunun tipi, korku nedeni/kaynağı ve çekinilen gıda grupları üzerinde çalışma yapılmıştır. Çalışma için uyarlanabilen hazır anket veya araştırma ölçeği bulunamadığı için önce amaca uygun bir ölçek geliştirme çalışması yapılmıştır. Çalışma kapsamında veri toplama yöntemi olarak anket kullanılmıştır. Çalışmaya yönelik 5’li likert kullanılarak ölçek oluşturulmuştur Pilot çalışma için 150, ana çalışma için 400 katılımcıya ulaşılmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirilmiştir.

Bulgulara göre; gıda korkusuna yol açan etkenlerin başında “gıda kontrol yetersizliği” gelmektedir. “Covid-19 salgınının gıda korkusunu artırmadığı görülmektedir. Gıda içeriği kaynaklı çekinceler arasında genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDO) ilk sırayı alırken glüten içerikli gıdaların daha az korkuya neden olduğu görülmektedir. Çekinme yaygınlığı/süresi açısından, “bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim” maddesi öne çıkmaktadır. Çekinilen gıdalar boyutunda ise en fazla çekinilen gıdanın margarin, en az çekinilen gıdanın ise UHT süt olduğu görülmektedir. Bağımsız örneklem t-testi analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kadın katılımcıların gıda korkusu düzeylerinin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelime: *Gıda korkusu, korku nedenleri, gıda tüketimi, sağlıklı beslenme, bilgi kirliliği*

ABSTRACT

FOOD FEARS AND ITS REFLECTIONS ON FOOD CONSUMPTION

The food industry is a constantly evolving and changing industry. This change causes fear. Food fears are a reality that has existed since ancient times. One of the reasons for the fears is that not enough research has been done on the subject and the problem has not been adequately defined. This study was written to contribute to the fear of food.

In the study, the prevalence and level of the participants' fear of food, the type of fear, the cause/source of fear, and the food groups that were avoided were studied. A ready-made questionnaire or research scale that could be adapted for the study could not be found, and a scale study was conducted. A questionnaire was used as a data collection method within the scope of the study. The scale was created using a 5-point Likert scale for the study. 150 participants were reached for the pilot study and 400 participants for the main study. The obtained data were evaluated statistically.

According to the findings; “Food control inadequacy” is the leading factor leading to food fear. “It seems that the Covid-19 epidemic did not increase the fear of food. While genetically modified foods (GMOs) rank first among the concerns about food content, gluten-containing foods seem to cause less fear. In terms of the prevalence/duration of withdrawal, the item “I sometimes abstained from consuming certain foods” stands out. On the other hand, it is seen that the most withdrawn food is margarine and the least withdrawn food is UHT milk. In the independent sample t-test analysis, the sub-dimensions of the food fear scale were compared according to the gender of the participants. Accordingly, it is seen that the food fear levels of female participants are significantly higher than male participants.

Keywords: *Fear of food, reasons for fear, food consumption, healthy eating, informationpollution*

GİRİŞ

Her canlının yaşamını devam ettirebilmesi için beslenmeye ihtiyacı vardır ve bu ihtiyacı pek çok gıdadan farklı besin ögeleri ile karşılamaktadır. İnsanların farklı gıdalar tüketmesi çok önemlidir. Çünkü ihtiyaç duyulan 40 dolayındaki besin ögesi hiçbir gıdada ve gıda grubunda yeterli sayıda ve miktarda bulunmamaktadır. Bu nedenle tek bir gıda veya gıda grubu ile sağlıklı bir yaşam sürdürülmesi söz konusu değildir. Dengeli ve yeterli beslenme açısından gıda tüketiminin çeşitli olması gereklidir.

Ancak bazı faktörler nedeni ile bazı insanların bazı gıda gruplarına yeterli kadar ulaşamadığı bir gerçektir. Bunların başında ekonomik faktörler ya da alım gücü gelmektedir. Ayrıca bazı kültürel değerler ve gelenekler de bazı gıdaların tüketilmesini engellemektedir. Ayrıca gerçekçi veya gerçekçi olmayan nedenlerle oluşan korkular da insanların bazı gıdalardan çekinmesine ve uzak yol açabilmektedir. Neden ne olursa olsun bu gibi durumlar insanların dengeli ve yeterli beslenmesine engelleyerek sağlığını olumsuz etkilemektedir.

Korku kavramını tek cümle ile tanımlamak mümkün değildir. Korku bebeklik zamanından, hatta anne karnına düştüğümüz o ilk andan yaşlılık dönemine kadar yaşadığımız sürece ortaya çıkabilen ve gelişen bir olgudur. İnsanoğlu hayatının her aşamasında, her şeyden korku duyabilmekte veya duyacak bir kavram ve nesne ile karşılaşabilmektedir. Herhangi bir şeyden duyulan korku insanı psikolojik veya fiziksel olarak etkilemektedir. Üstelik korku insanın hayatını devam ettirmesi için zorunlu bir ihtiyaç olan gıda ile biraraya gelebilmektedir.

Gıda kaynaklı korkular oldukça eskiye uzanmaktadır. Bu korkuların giderek yaygınlaştığı gözlenmekte ve beslenme üzerine etkilerinin olduğu bilinmekle birlikte konu hakkındaki bilimsel çalışmaların oldukça kısıtlı olduğu görülmektedir. Öte yandan hem teknolojinin gelişmesiyle hem de gıda çeşitliliğinin artması ile beraber gıda korkusu da çeşitlenmekte ve

yayınlanmaktadır. Pestist kalıntısı, GDO, nano parçacık gibi yeni korku nedenleri devreye girmektedir. Çok sayıda nedene dayalı gıda kokularının gerçekçi nedenlere dayalı olup olmadığı da tam olarak bilinmemektedir. Özellikle kitle iletişim araçlarının gelişmesi ve yaygınlaşması ile insanlara farklı kaynaklardan çok sayıda bilgi ulaşmaktadır. Bu bilgilerin doğru olabilecekleri gibi yanlışta olabilmektedir. Fakat insanların bu bilgilerin gerçekliğini doğrulayacak yeteri kadar zamanı yoktur. Ayrıca güvenli kaynakların sayısı da kısıtlıdır. Bu da gerçekçi olmayan korkuların oluşmasına yol açan etkenlerden birisi olarak görülmektedir.

Gıda korkusunu tetikleyen en önemli nedenlerden biri de sağlık faktörüdür. İnsan doğduğundan itibaren kendini korumaya almasının ve beslenmesinin de en önemli nedeni ölüm korkusudur. Sağlık nedeni ile tüketilmeyen gıdaların altında yatan en önemli nedende bu sebeple ölümdür. Ayrıca bazı gıda veya gıda bileşenlerinin bazı kişilerin sağlığı üzerinde oluşturduğu alerji, intolerans vb. olumsuz etkiler diğer insanların da bu gıdalardan kuşku duymasın yol açabilmektedir.

Bu araştırmanın amacı; her geçen gün artan ve insan sağlığını ve yaşam kalitesini olumsuz etkileyen gıda korkuları hakkında yeterli araştırma bulunmamasıdır. Bu çalışmada gıda korkusu; insanların gıdalardan duyduğu kuşku, endişe, kaygı gibi her türlü çekinceyi anlamda bir anlamda kullanılmıştır ve çekincelerin yaygınlığının, nedenlerinin, hangi gıda gruplarında yoğunlaştığının ve gıda tüketimine yansımalarının belirlenmesi amacı ile yapılmıştır. Bu amaçla bir gıda korkusu ölçeği geliştirilmiş, hazırlanan anket formunun 400 katılımcı tarafından doldurulması sağlanmış ve anket verileri istatistiksel yöntemlerle değerlendirilmiştir.

Çalışmanın bundan sonraki 2. bölümünde beslenme, korku ve gıda korkusu ile ilgili kaynaklar gözden geçirilerek kuramsal çerçeve çizilmiş, 3. bölümde araştırmanın hipotezleri hakkında bilgi verilmiş, 4. bölümde ölçeğin geliştirilmesi, anketin uygulanması ve sonuçların değerlendirilmesinde izlenen yöntem tanımlanmış, araştırma bulguları açıklanmış ve 6. bölümde bulgulardan ortaya sonuç ve öneriler sıralanmıştır.

Bu çalışmadan beklenen; gıda korkularının anlaşılmasına ve azaltılması için gerekli önlemlerin alınmasına katkıda bulunmasıdır.



1. KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1 Beslenme Olgusu ve Önemi

Beslenme kısaca; insanın sağlıklı yaşam için gerekli enerjiyi, temel besin öğelerini ve biyoaktif bileşenleri gıda tüketimi ile karşılamasıdır. Enerji sağlayan başlıca besin öğeleri; karbonhidrat, protein ve yağdır. Ayrıca; diyet lifi, poliyol ev alkol gibi enerji sağlayan başka gıda bileşenleri de vardır (Baysal, 2002; Duffy 2007.).

Temel besin ögesi deyince ise vücutta sentezlenmeyen ve gıda ile dışardan alınması gereken vitamin, mineral, amino asit ve yağ asidi gibi bileşikler anlaşılmaktadır. Bunların günlük alım düzeyleri (beslenme referans değeri) tanımlanmıştır. Başlıca vitamin (13 adet) ve minerallerin (14 adet) beslenme referans değerleri Tablo 2.1’de verilmiştir (Anonim, 2017)

Tablo 1.1: Başlıca Vitamin ve Minerallerin Beslenme Referans Değeri

Besin Ögesi	Beslenme Referans Değeri	Besin Ögesi	Beslenme Referans Değeri
Vitamin A (ug)	800	Klorür (mg)	800
Vitamin D (ug)	5	Kalsiyum (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Fosfor (mg)	700
Vitamin K (ug)	75	Magnezyum (mg)	375
Vitamin C (mg)	80	Demir (mg)	14
Tiamin (mg)	1,1	Çinko (mg)	10
Riboflavin (mg)	1,4	Bakır(mg)	1
Niasin (mg)	16	Manganez (mg)	2
Vitain B6 (mg)	1,4	Florür (mg)	3,5
Folik asit (ug)	200	Selenyum (ug)	55
Vitamin B12 (ug)	2,5	Krom (ug)	40
Biotin (ug)	50	Molibden (ug)	50
Pantotenik asit (mg)	6	İyot (ug)	150
		Potasyum (mg)	2000

Kaynak: (Anonim, 2017).

Vitamin ve minarellere ek olarak 10 amino asid (fenilalanin, lisin, lösin, izölösün, valin, metiyonin, treonin, triptofan ve gelişme çağında histidin ve

arjinin) ve 2 yağ asidi (linoleik asid ve alfa-linolenik asid) de temel besin ögesi sayılmaktadır (Baysal, 2002).

Gerek enerjinin gerekse temel besin öğelerinin yeterli alınmaması durumu yetersiz ve dengesiz beslenme olarak tanımlanmakta ve bu durum insanlarda gelişme ve sağlık problemlerine yol açmaktadır. Bu nedenle sağlıklı beslenme için çeşitli, dengeli ve ölçülü gıda tüketilmesi önerilmektedir (Duffy, 2007).

Beslenmenin önemi farklı yayınlarda farklı açılardan vurgulanmaktadır. Bir tanıma göre beslenme kavramı; büyüme, gelişme, onarma ve yaşamı sürdürme, sağlığı iyileştirme ve koruma için gerekli besin maddelerinin uzun vadeli olarak alınmasıdır. Bu süreç anne karnında başlamaktadır ve bireyin hayatı boyunca vücut fonksiyonları ile doğrudan ilişkilidir (Çekal, 2007). Bilimsel araştırmalar, insanların sağlıklı bir yaşam sürmeleri için elli çeşit besin ögesine ihtiyaç duyduğunu göstermektedir (Larsen, 2000).

Böylelikle insanoğlu yeryüzünde var olduğu sürece, son insana kadar beslenme olgusunu sürdürmeye devam edecektir. Beslenme nefes almak kadar önemlidir ve geçmişten günümüze sürekli değişen ve gelişen bir olgudur (Bucak ve Ateş, 2014). Beslenme kavramının temel bir tanımı yapılacaksa beslenme; büyüme, yaşamın devamlılığı ve sağlığın korunması için besinlerin tüketilmesidir (Baysal, 2015; Doğdubay ve Cevizkaya, 2015).

Yiyecek ve içecekler Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi listesinde ilk sırada yer almaktadır. Yiyecek ve içecekler yaşamın en temel gerekliliğidir. Yani gıda tüketiminin en önemli amacı beslenmedir (Özmetin, 2006). İnsanlar, bilgiye kolay erişebildiği günümüzde, beslenmeyi her geçen gün daha iyi kavramakta ve yaşamlarını beslenme olgusuna göre değiştirmektedir (Saçılık, 2019).

Beslenme, insanın hayatta kalması için vazgeçilmez ihtiyaçlardan birisi olmakla birlikte sadece mideyi fizyolojik olarak doldurmak veya sadece açlık duygusunun bastırılarak karın doyurma eylemi değildir. Beslenme olgusu, bünyesinde fizyolojik ve psikolojik temeller barındıran eylemler bütünüdür (Adak, 2020; Yiğit ve Doğdubay, 2017). Multidisipliner yapısı nedeniyle beslenme kavramı; psikoloji, sosyoloji, tıp, kimya, fizik, biyoloji, mühendislik ve hukuk gibi alanlar ile ilişkilidir. Dolayısıyla beslenme, insan davranışları gibi

karmaşık, kompleks ve birçok farklı faktörden etkilenebilmektedir (Yiğit, 2018).

Ailelerin ve toplumların beslenme alışkanlıklarını etkileyen önemli faktörlerden biri de beslenme konusundaki bilgi düzeyidir. Toplumda beslenme hizmeti veren kuruluşlarda çalışan şeflerin ve mutfak çalışanlarının beslenme bilgisi ve eğitim eksikliği beslenme sorunlarına neden olabilmektedir. (Yücecan ve ark., 1994; Karavuş ve ark., 1995; Baysal 2002). Gıda tercihi gibi beslenmeyi etkileyen bir diğer faktör de tüketici davranışıdır. Beslenme önlemleri alabilmek için kişinin yemek istediği, besinleri seçmesi ve yemesi gerekir. Bu noktada beslenme olgusu tüketici tercihleriyle kesişmektedir (Yiğit, 2018).

Bilimsel araştırmalarda, yetersiz veya aşırı beslenmenin çeşitli sağlık sorunlarının meydana gelmesinde önemli rol oynadığını görülmektedir (Anonim, 2004; Aihara ve Minai, 2011). Yetersiz ve dengesiz beslenmenin neden olduğu hastalıkların önlenmesi ve kontrolüne ilişkin stratejilerde ortak risk faktörleriyle mücadele eden etkin girişimlere ihtiyaç vardır (Anonim, 2004). Yetersiz ve dengesiz beslenme yol açan faktörlerden biri de insanların farklı nedenlerle gıdalara kuşku duymaları, gıdaları tüketmekten kaçınmaları, kısaca gıda korkularıdır. Gıda korkularına geçmeden önce genel olarak korku kavramı hakkındaki temel bilgilerin gözden geçirilmesinde fayda görülmektedir.

1.2 Korku Kavramı ve Nedenleri

Korku; Türk Dil Kurumu (TDK, 2018) tarafından “Bir tehlike veya tehlike düşüncesi karşısında duyulan kaygı, üzüntü” veya “Kötülük gelme ihtimali, tehlike” olarak tanımlanmakla beraber, alışmış olduğu durumun aksine beklenmedik veya öngörülemeyen bir durumla karşılaşan insanın zihnini yoğunlaştıran mekanizma olarak da tanımlanmaktadır ve korkmakla haklı olduğumuz birçok olay vardır (Furedi ve Yıldırım, 2001). Başka bir kaynaktan ise korku gerçek ya da gerçekdışı tehditlere karşı oluşan huzursuzluk ve şüphe hali olarak tanımlanmaktadır (Özer ve Aksoy, 2018)

Korku da diğer duygular gibi pek çok farklı konuyu bünyesinde barındıran çok yönlü deneyimlerden oluşmaktadır. Korku genelde tehdit edici bir olaya karşı verilen tepki olarak adlandırılır ve daha önce yaşanmış olan olumsuz bir

deneyimden sonra bir şeyden veya birinden zarar gelebileceği düşüncesi korku kavramındaki en temel tetikleyici özelliştir (Lewis, Haviland-Jones ve Feldman Barrett, 2008; Dinçer, 2017).

İnsanların yiyeceklerle ilgili kaygılarının kökenine bakıldığında hem et hem de ot ile beslenenlerin ikilemi vardır ve bu bütün insanlığın sahip olduğu bir özelliktir (Rozin ve Vollmecke, 1986). İnsanlar gıda konusunda alıştıklarının dışına çıkarak yeni deneyimlere karşı şüpheci bir tavır ile yaklaşmaktadır. Bu yönleri ile hem etçil (karnivor) hem de otçullar (herbivor) ile benzerlikleri bulunmaktadır (Işın ve Ünlüöner, 2020).

Yiyecek tüketimi, biyolojik olarak insanların hayatını sürdürebilmek açısından temel faaliyetlerinden biridir. Fakat, yiyecek tüketiminin asıl önemi biyolojik gerekliliğinden çok sembolik değerlerinden kaynaklanmaktadır (Sceats, 2000). Kültürel bir varlık olan insan için biyolojik, psikolojik ve sosyal yönleriyle korku, değer kavramları insanın varoluş sürecinin önemli parçalarını tamamlamaktadır. Geçmişte olduğu gibi günümüzde de bu kavramların bireysel ve toplumsal düzeyde çok önemli olgular olduğundan söz edilebilir. İnsanlar için korku, korkma vb... kavramlar yaşam için son derece doğal bir davranıştır ve insan hayatının devamlılığı için oldukça gereklidir. İnsan, her şeyden önce; bilmediği, açıklayamadığı ya da anlayamadığı şeylerden korkmaktadır (Altay, 2005).

Korku kültürü, yaşamda öğrenme ve öğretmeye yararken aynı zamanda yönetme sürecinde de önemli rol oynamaktadır. Korkunun olduğu yerde bireyler somut ve soyut varlıkları kendi zihninde rahatça düşünemezler (Özer ve Aksoy, 2018).

İçlerinde korku bulunduran insanlar, günümüzde sağlık ile ilgili duydukları en basit bilgi de bile konuyu ciddiye alarak korkularının üstlerine gitmektedir. Korku ile panik kendi kendini haklı çıkaran bir dinamiğe sahiptir. Örneğin, gıda konusunda içinde korkusu olan bir bireyin hasta olduğu düşüncesine katılması daha olasıdır. Korku kültürünün en olumsuz sonuçlarından biri insanların herhangi yeni zorluk veya sorunun ölüm ile sonuçlanması düşüncesine kapılmasıdır (Furedi ve Yıldırım, 2001).

Bir korkuyu fobiye dönüştüren temel niteliklerden birisi, korkulan durumdaki risk seviyesinin ve o durumda olmaktan dolayı görülecek olan hasar miktarının büyütülmesidir. Fobisi olan kişi duruma veya nesneye çok fazla tehlike yüklediğinden, hem fobik olmayan bir kişiden çok daha fazla kaygı deneyimlemekte hem de söz konusu durumdan daha fazla kaçınmaya çabalamaktadır (Beck ve Emery, 2006; Rachman,1978).

Korkunun insanları oldukça rahatsız eden bir his olduğu açıktır. Bu da korkuyu yaşayan bireylerin bu hissi çağrıştıracak durum veya nesnelere karşı karşıya kaldıklarında korku duydukları durum veya nesneden uzak durmaları gibi olumsuz sonuç oluşturmaktadır (Gençöz, 1998).

Korku kapsamında son yıllarda en çok tartışılan konulardan biri de “**neofobi**” ya da “**yeni korku**” kavramıdır. Bu kelime Yunanca “neos” ve “-phobia” yani yeni ve korku kelimelerinin bir araya gelmesi ile oluşmaktadır. Kaplan (2018) bu kavramı; özellikle mantıklı bir şekilde açıklanamayan belirli bir yenilikten veya durumdan aşırı korku veya hoşnutsuzluk durumu olarak tanımlamaktadır. Bu tepkilerin gıda kaynaklı olanları “food neophobia” yani “gıdada yenilikten korkma” veya “yeni gıda korkusu” olarak adlandırılmaktadır. Bu korku, insanların yeni yiyecekleri denemekten veya tüketmekten çekinme ve kaçınma davranışları olarak nitelendirilmektedir (Pliner ve Hobden, 1992; Saçılık, 2019).

Fishler (1988) de gıda neofobisini bireylerin yeni karşılaştıkları yiyeceklerden kaçınma davranışı olarak tanımlanmaktadır. Trijp ve Kleef (2008)’e göre ise gıda neofobisi; bireylerin sağlıklarını korumak için kendi vücutlarında nasıl bir etki yaratacağını bilmediği gıdaları deneyimlemede ortaya çıkan psikolojik ve davranışsal bir olaydır. (Rızaoğlu, Ayazlar ve Gencer (2013)’e göre ise gıda neofobisi bireylerin yeni yiyecekleri deneyimlemekten kaçınması, yiyeceğin içeriğinden kuşku duyması, içeriği bilinmeyen yiyecekleri tatmada şüphe duyması, farklı ülkelerin ve kültürlerin yiyeceklerinin tadının değişik olması, etnik restoranlardan uzak durması ve tatillerde hiçbir şey yememesi gibi olguları kapsamaktadır. Daha somut bir tanımda ise gıda neofobisinden; bireylerin ilk kez deneyecekleri yiyeceklere karşı olumsuz bir tutum sergilemesi ve kaçınması gerektiği düşüncesi olarak söz edilmektedir (Flight ve ark., 2003).

Neofobi ile ilgili araştırmacılar, gıda maddelerine olan tutumları üç nedene dayandırmaktadır. Bunlardan birincisi duyuşsal tutumlar (yemeklerin rengini, görüntüsünü, kokusunu vb. özelliklerini beğenmeme), ikincisi vücuda alınan gıdanın uzun vadede insan vücutu için yararlı mı yoksa zararlı mı olacağına dair düşünceler, üçüncüsü ise gıdanın doğası ya da menşei hakkında olumlu bir şekilde değer biçilmesine ya da kötü adlandırılmasına neden olabilecek bilgilerdir (Martins ve ark., 1997).

Yeni gıdalara karşı korku duyan tüketicilerin bu gıdaları deneyimlemede isteksiz davranış sergilemeleri doğal bir reaksiyondur ve bireyin sosyal yaşamında strese neden olabilen psikolojik bir durumdur. Kişilerin alışmış oldukları kültürdeki yemek ve beslenme tarzından ayrılmaya korkarak sıra dışı yiyecekleri tüketmeyi istememelerini ifade etmektedir (Pliner ve Hobden, 1992; Knaapila ve ark., 2007, Alley ve Potter, 2011; Yiğit, 2018). Korku insanların yemek deneyimleme davranışları üzerinde etkili olmakta ve yemek tercihlerini etkilemektedir (Yücel, 2020).

Yiyeceklerin tüketilmesinde veya tüketilmemesinde yiyeceğin lezzet ile beraber pek çok farklı faktörler de etkili olmaktadır. Örneğin, bazı bireylerde yiyeceklerin tüketimine ilişkin belirli inançlar (Assanand ve ark., 1998) ve bunun gibi toplumsal gelenekler ve alışkanlıklar da bireylerin yiyeceklere yaklaşımını etkilemektedir.

Tüketiciler satın alım süreçleri boyunca pek çok faktör (yeni satın alma noktası, marka, model, ürün vs.) ile karşılaşmaktadır. Bu nedenle tüketicilerin yenilikler karşısında alıştıkları tutumlarda satın alma davranışını etkileyen önemli bir unsur haline gelmektedir. Alışılmadık bir yiyecekla karşılaştığında bireylerin yeniliğe karşı tepkisi farklı olabilmektedir. Yenilik kolayca kabul edilebileceği gibi kabul edilmeyebilir de. İkinci durumda yeniliğe karşı tutumu tüm davranışlarını etkileyebilmekte ve korkuya dönüşebilmektedir. Kısaca, bir kişi aynı yemeği yemeye alışmışsa farklı yiyecekleri yemesini beklemek kolay değildir. Kişi karnını doyurma ihtiyacı duysa bile alıştığı yemeği yiyemediğinde tedirginlik hissetmektedir. (Yücel, 2020; Yiğit, 2018). Bu da gıda korkusunu gündeme getirmektedir.

1.3 Gıda Korkusu ve Çeşitleri

1.3.1 Gıda korkusunun tanımı

Gıda korkusu kısaca, genel olarak insanların tükettiği gıdalardan farklı nedenlerle kuşku duyması ve onları tüketmekten farklı düzeylere çekinmesidir. Bunun nedeni insanların alıştıkları beslenme tarzında kendilerini daha güvenli hissetmesidir.

Beslenme tercihleri yaşamın erken dönemlerinde oluşmaya başlamakta ve erişkinlik döneminde de devam etmektedir. Bu bakımdan çocukluk, beslenme sorunlarının yaygın olduğu sağlıklı beslenme alışkanlıklarının gelişmesi için önemli bir dönemdir. Beslenme sorunları hafiften şiddetliye kadar değişiklik göstermektedir. En yaygın sorunlardan bazıları; seçici yeme, yiyecek fobisi, belirli yiyecek dokularına veya yiyecek gruplarına karşı isteksizlik ve yetersiz beslenmeyi içerir (Kermen ve Aktaç, 2018). İnsanların beslenme tarzlarını en çok deneyimledikleri yiyecekler oluşturmakta ve pek çok kez tükettikleri yiyeceklere alıştıkça yeni yiyeceklere karşı tutumları da farklılaşmaktadır (Doğdubay ve Yiğit, 2017).

Öte yandan insanların yaşamları boyunca yeni olaylar karşısında kendilerini endişeli ve şüpheli hissettikleri bir gerçektir (Yiğit, 2018) ve bu durum onların gıda tüketim davranışlarına da yansımaktadır (Saçılık, 2019).

Korku, kişinin kendi düşüncelerinden kaynaklanan bir duygudur. Bu düşüncelerin içeriğindeki "tehlike" nedeniyle korku reaksiyonu oluşmakta ve insanları oldukça rahatsız eden bir his haline gelmektedir. Bu davranış, yaşamın ilk yılının sonunda başlamakta, 18 ile 24 ay arasında zirveye ulaşmakta ve çocuklar sürekli yeni yiyecekler ile karşılaşmaya başladıklarında ortadan kalkmaktadır (Kermen ve Aktaç, 2018).

Saçılık (2019)' a göre bireylerin gıda tüketiminde etkili olan diğer psikografik bir unsur da yiyecek içerdeki değişiklikten ve yenilikten doğan gıda korkusudur (Saçılık, 2019). Bu korku (fear of food), Pliner ve Hobden (1992) tarafından insanların bilmedikleri yiyecekleri yemeye isteksiz olmaları olarak tanımlanmaktadır. Bir başka çalışma da ise gıda korkusu; insanların gelenek-görenek öğretileri, din, sağlık veya korku çekiciliği gibi nedenlerle belirli bir

gıdayı tehdit olarak görmesi, o gıdadan uzak durması, o gıdayı tüketmek istememesi veya tüketmemesi olarak tanımlanmaktadır (Özer ve Aksoy, 2018).

İnsanın kendisine zarar verebileceğini düşündüğü gıdalardan kaçınması gibi biyolojik bir mekanizma vardır (Tuorila ve ark., 2001). Kişinin, kendisine zarar verebileceğini düşündüğü yiyeceği reddederek olası kötü sonuçlardan kaçınmayı düşünmektedir (Rızaoğlu ve ark., 2013; Saçılık, 2019). Korku duygusu, korkan kişinin her günkü aynı davranışından sapmasına, ilgili kısma dikkatinin çekilmesine ya da gerçekleştirdiği davranışa alternatif bir davranış sergilemesine ve devamlı olarak tetikte kalmasına neden olmaktadır. Korkunun yokluğunda ise birey sakin kalmakta ve rutin davranışlarına devam etmektedir (Ateş, 2016).

İnsanların her şeyden olduğu gibi tükettiği gıdalardan da kuşku duyması ve tüketmeye çekinmesi doğaldır. Doğal olmayan şüphelerin gerçekliğin sınırlarını aştığı ve fobiye dönüştüğü aşamadır. Bunun başlıca nedenlerinden biri de boğaz payına dayalı gıda rekabetinden kaynaklanan bilgi kirliliğidir. Bir gıdanın tüketimi arttıkça ve başka bir gıdanın tüketimi azaldıkça, tüketimi artan gıda hakkında gerçek dışı olumsuz bilgiler yayılabilmektedir. Tüketiciler bu tip olumsuz bilgilere risk taşıdığına düşünerek inanma eğilimindedir. Dolayısı ile gerçek dışı bilgilerle bazı gıdalardan korkmakta ve tüketmekten çekinmektedir (Ekşi, 2020).

Gıda bilimindeki gelişmeler gastronomi sektörüne yansımaktadır. Yeni tariflerin, yeni ulusal ve kültürel mutfakların, yeni pişirme yöntemlerinin ve malzemelerin ortaya çıkmasıyla birlikte yiyecek ve içecek endüstrisi gelişmeye etmektedir. Bireylerin yeni yiyecekleri kabul etmesi, daha önce deneyimlenmiş yiyeceklere kıyasla her zaman kolay değildir. (Muhammad ve ark., 2016& Ronteltap ve ark., 2007). Değişim ve yenilik, yaşamın her anında var olan sonsuz kavramlardır. Dünyada insan yaşamı devam ettiği sürece bu iki kavram var olmaya devam etmektedir. Bu iki kavramdan en çok etkilenen sektörlerden biri de yiyecek ve içecek endüstrisidir. (Yiğit, 2018). İnsanlar yaşamları boyunca denge, uyum, çatışma ve farkındalık istemektedir. İnsanlar beklenmedik yeniliklerin, belirsizliklerin ve değişikliklerin neden olduğu psikolojik gerilimden uzak durmak istemektedir (Rızaoğlu ve ark., 2014).

Tarihe dönüp bakıldığında insanların gıda güvenliği ve sağlıklı gıda konusundaki görüşlerinin yıllar içinde çarpıcı biçimde değiştiği görülmektedir. Farklı yiyecekler halka ilk kez gösterildiğinde yanlış konsept çerçevesinde değerlendirilebilmektedir. Toplum, farklı zamanlarda farklı gıda korkularıyla karşı karşıyadır (Levenstein, 2013). Eski zamanlarda, pek çok farklı türde yiyeceklerle beslenebilen insanlar, doğaları gereği kendilerine zararlı olan yiyecekleri yemekten uzak durmaktadırlar. Ekonomik pazarların gelişmesiyle birlikte bu kavram yerini gıda korkusu almaktadır. Kıtlik zamanlarında insanlar açlıktan ve yemekten, bolluk dönemlerinde ise sağlıksız yiyeceklerden korkmaktadırlar (Ferrieres, 2006). Zaman zaman gıdalarda olduğunu düşündükleri tehlikeler karşısında insanların gıdalardan korkmaktadır (Özer ve Aksoy, 2018). Tarih boyunca çok az istisna dışında insanlar her zaman gıda korkusu ile karşı karşıya kalmaktadır (Ferrieres, 2006).

1.3.2 Gıda korkusunun oluşumu

Gıda korkusu toplayıcılık dönemine kadar uzanan bir kavramdır. Toplayıcılık döneminde insanlar karnını yemişler ve yabani otlar ile doyururdu. Yenen bu gıdaların insanlarda ne gibi etki bırakacakları önceden bilinmemekte ve zehirli olup olmadıkları ancak tüketildikten sonra anlaşılmaktadır. Günümüzde gıdaların zehirli olup olmadıklarıyla ilgili bazı bilgiler yüzyıllar önce toplayıcılık döneminde yaşamış olan insanların deneyimledikleri gıdalardan elde ettikleri sonuçlara dayanarak meydana gelmektedir. Ayrıca o dönemde gıda bilimi henüz geliştirilmediği için gıda kaynaklı tehlikelerin üstesinden gelmekte insanlar daha da zorlanmaktadır (Ekşi, 2020). Toplayıcılık döneminde, gıda çeşitliliği sağlanmış ancak insan gıdası olarak kullanılabilen maddeler konusunda kabileler arasında bir uzlaşma olmamaktadır Bazı kabileler yılanı yerken, bazıları yılanı hiç tüketmemiştir (Özçelik, 2005).

Günümüzde insanları endişelendiren şeyler arasında sadece kırdan dolanırken karşısına çıkan bitkinin zehirli olabileceği düşüncesi yatmamaktadır. Şimdiki endişelerin altında yatan neden gıdaların masaya gelene kadar onlara uygulanan işlemlerdir. Bu, sektör ve piyasa ekonomisinin gelişme ile ortaya çıkan, tüketiciyle üretici arasına giren aracılardan kaynaklanan doğal bir sonuçtur (Levenstein, 2013). Sanayileşme ve küreselleşmeyle birlikte tüketilen gıda türlerinin artması ve nüfusun kalabalıklaşmasıyla gıdaların

doğrudan yetiştirilmesi, taşınması, işlenmesi veya satışı tamamen farklılaşmıştır (Özer ve Aksoy, 2018). Artık gıdalar kendi ülkelerinde veya komşu ülkelerde değil de daha uzak ülkelerde de tüketilmektedir (Levenstein, 2013).

Çoğu insanın yediği gıda, başka insanlar tarafından sağlanmakta ve işlenmektedir. İnsanoğlu gıdanın nasıl yetiştirdiği ve ne koşullarda işlendiğini görememekte ve gıdalarla ilgili zamanla şüphe etmeye başlamakta ve korku duymaktadır. Gıda, sanayileşme ve bilimsel gelişmeyi etkileyen çeşitli parametreler arasında, yasal çerçevedeki değişiklikler, mevcut sosyo-ekonomik ve sosyo-demografik koşullar son yıllarda artan bir rol oynamaktadır. Bu durumda katkı maddeleri, koruyucular, yeni depolama ve taşıma seçenekleri ortaya çıkmaktadır. Yeni teknolojiler yardımı ile tadı ve görünümünü iyileştirebilen yeni gıda ve gıda çeşitleri üretilmektedir (Aytekin, Coşkun ve Uzmani, 2015).

Daha önce evlerde uygulanan yiyecekleri hazırlama ve daha dayanıklı hale getirmek gibi işlemler artık gıda sektöründeki büyük firmalar tarafından yapılmaktadır. İşleme ve muhafaza sürecinde gıdalar pek çok elden geçmekte ve içerikleri değiştirilmekte veya başka maddeler katılmaktadır. Böylelikle gıda üzerinden daha çok kazanç sağlanmakta ve uygulanan işlemler gıdaların kalite ve sağlık gibi unsurlarını yitirmesine neden olmaktadır. Dolayısıyla insanlar sofralarına gelen gıdalara karşı korku ile bakmaktadır (Levenstein, 2013)

Kadınların da çalışma hayatına girmesi de yıllardır evlerde üretilen yiyeceklerin artık evin dışında üretilmesine yol açan etkenlerden biridir (Levenstein, 2013). Sanayileşme ve kentleşme ile birlikte dışarıda yemek yeme alışkanlığı da giderek artmaktadır. Yaşanan ekonomik, sosyal, kültürel ve politik gelişmeler nedeni ile yiyecek ve içecek firmaları tarafından sunulan yeni tatların ve yeni yemeklerin sayısı artmaktadır (Scholliers, 2008). Bu değişiklikler de insanları yemek konusunda giderek daha fazla endişelenmekte ve gıda korkusunu tetiklemektedir. İnsanların bu korkuları giderek büyüttüğü ve çoğunun asılsız olduğu zamanla anlaşılmıştı (Levenstein, 2013).

Zamanla ortaya çıkan değişimlerden biri de kitle iletişim araçlarının gelişmesi ve yaygınlaşmasıdır. Gerek televizyonlarda gerekse sosyal medyada tüketiciler deneyimlerini veya bilgilerini paylaşarak insanları bilgilendirmeyi amaçlamaktadır. Fakat bu bilgiler her zaman olumlu bir sonuç doğurmamakta ve

gıda korkusu oluşmasına da yol açmaktadır. İnsanların gıda konusunda endişe etme nedenlerinden biri, gıda konusu hakkında bilgi sahibi olmayan ve medya tarafından önemi abartılan kişilerin yanlış yönlendirmesidir. Bir kısmının toplum tarafından güvenilir kabul edilen mesleklere (tıp doktoru vb.) sahip olması, bu kişilere inanın temel nedenleri arasında yer almaktadır (Halkman, 2015).

İnsanların risklere maruz kalma potansiyelleri küreselleşen dünyada daha da artmaktadır. Toplumun risklere yönelik kaygısını arttıran faktörler;

- gönüllülükten ziyade, mecburen maruz kalınan riskler,
- dengesiz dağılımın söz konusu olduğu riskler (bir kısım yararlanır iken aynı koşullardan başka bir kısmın kötü etkilendiği durumlar),
- kontrolün mümkün olmadığı, kişisel önlemler alınmasının kaçınılmazlığa tesir etmediği riskler,
- yabancı veya yeni kaynaklardan meydana gelen riskler (örneğin GDO'lar),
- doğal kaynaklardan ziyade yapay kaynaklardan oluşan riskler (örneğin; pestisitler),
- gizli ve geri dönüşümü olmayan zararlara neden olan riskler (riske maruz kalınmasından yıllar sonra meydana çıkan hastalıklar vb.),
- belirli bir korkuyu harekete geçiren bir hastalık/yaralanma türüne ilişkin tehdit içeren riskler (örneğin kanser) olarak karşımıza çıkmaktadır (Aytekin, Coşkun ve Uzmani, 2015).

Girdili tarım 1940'lı yıllarda başlayınca pestisitler gıda kaynaklı korkuların en önemlisi haline gelmiştir. Pestisitlerden sonra gıda korkusuna yol açan gelişmelerden biri de katkı maddeleridir. Kolesterol de korku nedeni uzun süre insanların aklını uzun süre kurcalamıştır. Fakat kolesterolün daha çok insan vücudu tarafından sentezlendiği anlaşılınca bu korku azalmıştır. Son yıllarda gıdaya ilişkin korkuların başında genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) ve özellikle soya, mısır gibi transgenik bitkiler gelmektedir. Bu konu sadece insan sağlığı açısından değil, gıda egemenliği açısından da tartışılmaktadır (Ekşi, 2020).

Nüfusun hızla artmasına paralel temel ihtiyaçların karşılanması için gen teknolojisi gelişimi de hızlanmıştır. Dünya genelinde GDO kullanımı her geçen yıl artış göstermektedir (Çelik ve Balık, 2007). Genetiği değiştirilmiş organizmalar, genetik yapıya dışardan müdahale edilerek farklı genlerin aktarıldığı organizmaları tanımlamaktadır (Büyüknal, 2004). Başka bir deyişle, biyoteknolojik yöntemlerle sahip olduğu gen dizilimleri değiştirilerek taşıdığı özellikleri değiştirilen veya yeni özellikler kazandırılan canlılara GDO denilmektedir (Ulaş ve Ağirdil, 2006 & Beyatlı, 2000; Çetinkaya ve ark., 2015).

GDO'lar sağladığı yararların yanı sıra zararlarını da beraberinde getirmektedir. Çevre ve insan sağlığı üzerindeki etkileri uzun zamandır tartışılan bir konudur. Doğadaki türlerin dağılımı ve bunlar arasındaki denge üzerine olumsuz etkileri, bitkilerde toksik madde oluşması, antibiyotiklere karşı dirençli gen aktarılması nedeniyle patojenlere karşı mücadelenin zorlaşması, genler arası transferlerin alerjik reaksiyon riskinin artması nedeni ile GDO'lar insanları endişeye sürüklemektedir. Bu konuda pek çok ülkede sıkı denetimler yapılmakta ve GDO içeren gıdanın etiketinde bunu beyan etme zorunluluğu getirilmektedir (Atsan ve Kaya, 2008 & Çelik ve Balık, 2007).

Gıda korkusu yaygın olmakla birlikte bu açıdan bazı gıdaların daha öne çıktığı görülmektedir.

1.3.3 Korku duyulan başlıca gıdalar

Zaman zaman gıda kaynaklı hastalıklar (deli dana hastalığı, kuş gribi, domuz gribi vb.) ve gıdalardan kaynaklanan sağlık sorunlarından bahsedilmekte ve bu hastalıklara yönelik ekonomik, sosyal ve politik tedbirler alınmaktadır. İnsanlar yayılan korkunun asılsız olduğunu fark ederek sakinleşirken, yeni yiyecekler hakkında korkular ortaya çıkmaktadır. Bu gıda korkuları bir kısır döngüden geçmekte ve endüstriyel gıda devrimi ile farklılaşıp artmaya devam etmektedir (Ferrieres, 2006).

Gelişmiş toplumlarda; bakteriyel kontaminasyon (*Salmonella*, *Listeria* vb.), kimyasal kontaminasyon (dioksin, hormon vb.) ve aynı zamanda epizootik salgınlar (sığır spongiform ensefaliti, ayak ve ağız hastalığı, kuş gribi vb.) tüketici tarafından gıda risklerine maruz kalındığı medyada geniş yer almaktadır (Raude ve Fischler, 2014).

Pek çok eleştirmene göre korku kültürü, iklim değişikliğinden terörizme veya kuş gribine kadar pek çok çarpıtılmış argüman kullanılarak yaratılmaktadır ve insanlar bu tehlikelere karşı savunmaya geçmektedir. İster obezite, gıda güvenliği, transgenik bitkiler endişe konusu olsun, isterse gıda endişesi veya fobisi olarak ifade edilsin gıda korkusu son on yılda Avrupa'nın her yerinde siyasetin, ekonominin ve kültürün en önemli konularından birini oluşturmaktadır. Yumurtada Salmonella, kontamine zeytinyağı, kuş ve domuz gribi, gıda boyaları, yumuşak peynirde *Listeria*, tavukta *Campylobacter*, et ve ıspanak ile vejeteryan burgerlerde *E. coli* ve ayroca yumurta, tavuk ve domuzlarda dioksin bu kapsamda tartışılan başlıca konulardır (Milne, Wenzer, Brembeck ve Brodin 2011).

GDO'ya kadar uzanan gıda korkularının mikrop korkusu ile başladığı ve süt, yumurta, et, peynir gibi gıdalarla devam ettiği görülmektedir.

1.3.3.1 Mikrop korkusu (Misofobi)

Harvey Levenstein (2013)' a göre gıdalara ilişkin ilk korku mikrop (misofobi) korkusudur. 1870'li yıllarda L. Pasteur tarafından mikropların hastalık bulaştırdığı kanıtlandıktan sonra insanlardaki korku seviyesi de artmıştır. İnsanların mikroptan bu kadar korkmasının en önemli nedenlerinden biri mikrobunun her yerde bulunması ve gözle görülemeyecek kadar küçük olmasıdır. İnsanların mikroplara karşı açtığı bu savaşta en büyük düşmanı sineklerdir. Çünkü gıdaya mikropları sinekler taşımaktadır. ABD'de de 1900'lü yılların başında sineklerin azaltılması için en fazla ölü sineği getiren insana para ödülü verileceği bile açıklanmıştır. Fakat bir süre sonra bakterilerin tamamen ortadan kaldırılamayacağı düşüncesi oluşmuştur. Ne zaman ki otomobilin yaygınlaşması şehir sokaklarında at arabaları azalmış böylelikle atların kaldırılmasında bıraktıkları pisliklerinin ortadan kaybolmuş ve sinek nüfusu da azalmıştır.

1.3.3.2 Süt korkusu

İnsanlar için süt, yaşamlarının ilk anından itibaren en önemli besin kaynaklarından biridir (Çoşkun ve Şanlı, 2016). Süt, insan ve hayvanda memeli tür canlıların dişilerinin meme kanallarından salgılanan besin içeriği açısından oldukça zengin olan, yavrularını besledikleri sıvıdır. İçerdikleri faydalı besin

öğeleri sebebiyle süt ve süt ürünleri, hayvansal kaynaklı besinler arasında önemli bir yere sahiptir. Sütte yer alan önemli besin maddeleri diğer süt ürünlerinde de eksiksiz hatta genellikle daha da zenginleştirilmiş halde yer bulunmaktadır (Şimşek ve Açıkgöz, 2011).

Bilimsel araştırmalar, insanların dikkatini sütte bulunabilecek çeşitli kimyasal kalıntılara ve bunların insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerine çekmektedir. Süt ve süt ürünlerinde en yaygın kalıntılar; antibiyotikler ve hormonlar, böcek ilaçları, mikotoksinler ve dioksinler gibi veteriner ilaçlarıdır. Dünyanın her yerindeki çocuklar ve yetişkinler süt ürünlerini yoğun bir şekilde tükettiklerinden, bu kimyasal kalıntıların sütte bulunması potansiyel bir halk sağlığı tehlikesidir. Bu nedenle, birçok ülke süt ve süt ürünlerindeki kimyasal kalıntıların içeriğine yasal kısıtlamalar getirmiştir (Çoşkun ve Şanlı, 2016).

Hayvansal hastalıklardan biri olan Brusella hastalığı, hasta hayvanların sütü ve bunlardan elde edilen süt ürünleri ile insanlara bulaşabilmektedir. Bu sebeple bu konu da bilinçli olan tüketiciler bu tip olumsuzluklara dikkat etmektedir. Tüketicilerin satın aldıkları süt ve süt ürünleri ile ilgili yakın çevresinden ya da sosyal medyadan duydukları herhangi olumsuz haber ile karşı karşıya kaldıklarında bu haberlerden basit bir biçimde etkilenip tüketimlerini bu haberler doğrultusunda değiştirdikleri tespit edilmiştir (Onurlubaş ve Çakırlar, 2016).

Çiğ süt halk sağlığı üzerinde ciddi riskler oluşturabilecek, hayvan derisinin yüzeyinde veya meme bezlerinde saprofit olarak yaşayan bakterilere ek olarak *Salmonella*, *E. Coli*, *Brucella*, *Shigella* ve *Listeria* gibi tehlikeli ve patojenik mikroorganizmalar bulaşmaktadır (Yıbar ve ark., 2019; Maldonado ve ark., 2014; Vranjes ve ark., 2015). İçme sütü hijyen, bilgi ve koşulların yetersizliğinden dolayı çok sayıda çocuğun hastalanmasına hatta ölümüne yol açmaktadır. İnsanlar için çok faydalı besin kaynağı olan süt, mikroplar içinde elverişli ortamdır. Verem ve tifo gibi hastalıkları insanlara taşımaktadır (Ekşi, 2020).

Toplumun süt fobisini azalmakta pastörizasyon yöntemi büyük rol oynamış ve süt endüstrisinde köklü değişiklere neden olmuştur (Levenstein, 2013). Pastörizasyon, belirli bir süre boyunca çiğ sütü belli bir sıcaklığa kadar ısıtmak suretiyle zararlı (patojen) bakterileri inaktive eden bir işlemdir.

Pastörizasyon güvenli süt ve süt türevi gıdaların üretilmesine yardımcı olurken, bazı araştırmacılar da pastörizasyon işleminin sütteki önemli besin öğelerini yok ettiği ve sütü zararlı hale getirdiğini iddia edebilmektedir (Yıbar ve ark., 2019). Böylece gıda güvenliğini sağlayan pastörizasyon işlemi insanları korkutan bir faktör gibi algılanabilmektedir (Ekşi,2020). Oysa esas tehlike kaynağı pastörize edilmeden hijyenik olmayan kaplarda çiğ olarak satılan sütlerdir.

1.3.3.3 Yumurta korkusu

Dünya nüfusunun hızla artmasından dolayı insanların gıdaya olan ihtiyacı da artış göstermektedir. Ülkeler bu sebeple sağlıklı ve dengeli beslenme politikalarına dikkat etmektedir. Bu politikayı uygulayamayan ülkeler sağlıklı, dengeli ve yeterli beslenme konusunda sıkıntılar yaşamaktadır (Kurtoğlu, 2019). Çoğu toplum, bitki ve hayvanların üretim kalıplarını sorgulamakta ve endüstriyel üretim yöntemlerinden çok sağlıklı ürünlere ve çevre dostu üretim yöntemlerine vurgu yapmaktadır (Browne ve ark., 2000).

Kümes hayvanları, bireysel sağlık ve doğru beslenme için hayvansal kaynakların protein kaynaklarından biridir. Yumurta, iyi bir besin kaynağıdır ve insanların sağlıklı beslenebilmeleri için içerisinde gereksinim duyulan esansiyel amino asit, yağ asitleri, vitamin, protein ve minerali barındırmaktadır (Hasipek ve ark.,1997; Aydın ve ark., 2014).

Kuş gribi, ilk olarak 1878 yılında tanımlanan ve ilk kez kanatlılarda yüksek mortalite ile seyreden bulaşıcı bir hastalıktır (Keyyan ve ark., 2016; Alexander, 2000; Thanh ve ark., 2008). 2005 yılı Ekim ayında ise Türkiye’de ilk kuş gribi Balıkesir’in Manyas ilçesindeki açıkta üretim yapan göçmen kuşların güzergâhındaki işletmelerde ortaya çıkmış ve 2006 yılında 54 ilde kuş gribi tespit edilmiştir. Bu nedenle 2016 yılında açık alanda yetiştirilen 2,5 milyon tavuk ortadan kaldırılmıştır (Görenkekeç ve Taşcıoğlu, 2017). Kuş gribine “kanatlı-kümes vebası” veya Avian influenza ismi de verilmiştir. 1901 yılında hastalığa neden olan etkenin virüs olduğu, 1955 yılında ise memelinin influenza A virüsü ile yakınlığı tespit edilmiştir (Alexander, 2000; Thanh ve ark., 2008). Kuşlar arasında hastalığa neden olan kuş gribi dışkı, kontamine hava, su, yem veya diğer materyallerden indirekt yolla bulaşabilmektedir (Jong ve ark., 2006).

Kuş gribi virüsü genellikle insanlara bulaşmamakta ve kuşlar arasında bulaşma riski görülmektedir. İnsanlara, kümes hayvanlarını etkileyen bir salgın esnasında; hasta hayvanların çıkartılarıyla veya bu çıkartılarla kirlenmiş yüzeylere temas edilmesi durumunda ve hastalık bulunan kuşun etini veya yumurtasını tüketmesi durumunda bulaşması mümkün olabilmektedir (Acar ve Beşirbellioğlu, 2005).

Biyolojik değeri yaklaşık %94 olan doğal beslenme maddesi yumurta, insan beslenmesi açısından oldukça önemlidir. Fakat 1970’li yıllarda Amerikan Kalp Birliği’nin yapmış olduğu açıklamada yumurta tüketiminin, yumurtada bulunan yüksek kolesterol içeriğinden dolayı kalp damar hastalığı (KDH) oluşum riskini arttırdığı söylemiştir. Yumurta tüketimi bundan olumsuz etkilenmiş ve dünyada yumurta tüketen birey sayısı azalmıştır (Çelebi ve Karaca, 2006). Nerdeyse bir “kolesterol fobisi” oluşmuştur ve bu yüzden yumurta tüketimi istenen seviyeye çıkamamıştır (Aydın ve ark., 2014; Çelebi ve Karaca, 2006). Bugün hala yumurtanın kolesterol seviyesini arttıracığı korkusu ile yumurta tüketimi istenen seviyeye çıkamamıştır (Aydın ve ark., 2014)

Başka bir çalışmada ise bireyin yumurtadan veya hayvansal gıdalardan aldığı kolesterole karşı verdiği tepkinin genetik olduğu, aslında sağlık problemleri olmayan kişilerin bu konudaki heyecan yaratmaya yönelik abartılan haberlerden ve yaklaşımlardan etkilenerek paniğe kapılmaması gerektiği bildirilmiştir (Ayaşan ve ark., 2000).

1.3.3.4 Et korkusu

Deli dana hastalığının (BSE), ilk kez 1986 yılında İngiltere’de görünmesinden itibaren Avrupa’da hindi tüketiminde artış gözlenmiştir. Türkiye’de ise dana eti yerini hindiye bırakarak hindi tüketiminde artış meydana gelmiştir. Bunun sebebi hindi etinin geleneksel Türk mutfağında tencere kültürüne uygun olmasıdır. Ayrıca tüm sebzeli yemeklerde kıyma yerine hindi kullanılması da hindi tüketimini arttıran bir diğer nedendir ve mutfakta çeşitlilik sağlamaktadır (Özmetin, 2006 & Ayçiçek ve Aktan, 2001). Deli dana hastalığı özellikle Britanya’da olumsuz sonuçlara yol açarak bölgedeki sığır miktarının onda birinin yok olmasına neden olmuştur (Wells ve ark., 1987; Aktan, 1997).

İnsanlara deli dana hastalığı bulaşması olasıdır ve bu bulaşma üç yoldan kaynaklanmaktadır. Üç yoldan ilki ve en önemlisi sığır eti ve türevlerinin enjeksiyonunu veya nakli ile olan bulaşmasıdır. Kasaplar ve mezbahada faaliyet gören işçiler sakatat veya infekte merkezi sinir dokularının hayvan vücudunda bulunan yaralı kısımlara değmesi ile bulaşma olabileceğini belirtmektedir. İkincisi ise hayvan yemi üreten fabrikalarda infekte materyallerden hazırlanan hayvan yemlerinin solunum yoluyla alınması ile insanlara bulaşabilmektedir. Üçüncü bulaşma ise et ürünlerine katılan yüksek yoğunlukta infektif özelliği bulunan retina, omurilik ve sığır beyni gibi dokuların insanlar tarafından tüketilmesiyle oluşmaktadır (Collee, 1993).

Modern gıda korkusundan çoğunlukla etkilenen kısım, eğitilmiş olan orta ve üst sınıflar olsa da et ile ilgili korkuların çoğu kentlerde yaşayan iyi halli sınıftan insanların temel gıda olarak tükettiği konserve et ve sosislerle ilgilidir (Levenstein, 2013).

1.3.3.5 Tereyağ korkusu

Başka birçok gıda korkusunda olduğu gibi tereyağ korkusunda da kalp ve damar sağlığı için tereyağının tüketilmemesi gerektiğini söyleyen tıp doktorları etkili olmuştur. Diğer yandan bazı köşe yazarları tereyağının zararlı olmadığını, obezite ve diyabet gibi rahatsızlıkları tedavi için kullanıldığını yazmıştır. Aynı dönemlerde margarin üretimi gerçekleştirilmiş ve çok uluslu şirketler tarafından pazarlanmaya başlanmıştır (Özer ve Aksoy, 2018).

Tüketim kültürünün sürekli psikolojik ve sosyal baskıları üzerine tüketiciler hem güzel ve ince vücut yapısına sahip olmak hem de yağlı ve kalorili gıda tüketmek arasında kalınca anoreksiya nervosa (beslenmeyi reddetme), bulimia nervosa (aşırı yemek yeme ve diyet yapma), depresyon veya yağ korkusu (lipofobi) gibi psikolojik hastalıklar ile karşı karşıya kalmıştır (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005).

1.3.3.6 Peynir korkusu

Yunanca "peynir" kelimesinden türetilen turofobi(turophobia) peynir korkusu anlamına gelmektedir. Bu insanlar küfleneceğinden veya bozulacağından endişe ederek bilmedikleri peynirleri yemekten çekinmektedir.

Peynir fobisi olan kişiler, peynirin yanı sıra süt ve lor gibi gıdalardan da korkabilmektedir (Öndoğan, 2004).

1.3.4 Gıda korkusu tipleri

Yiyecek seçimi rastgele bir karar değildir ve birçok faktörün dikkate alınmasını gerektirebilir. Bu nedenle, kültür, lezzet, sosyal statü, sağlık ve beslenme sorunları, gıdayla ilgili eğilimler, satışlar, dini inançlar ve cinsiyet gibi birçok faktör tüketicilerin gıda tercihleri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Marshall, 1993). Fischler(1988) pek çok kültür ve grupta, belirli yiyecekleri seçme veya reddetme sebeplerinin kimlik, imaj, sosyal aidiyet ve statü endişeleri ile ilişkili olduğunu belirtmektedir.

Helman (1990) ise çalışmasında yiyecekleri sınıflandırarak; kutsal olan ve olmayan yiyecekler, sağlık için kullanılan yiyecekler ve sosyal (statü, meslek, cinsiyet veya grup kimliği ilişkilerine işaret eden besinler) yiyecekleri gibi kategorilere ayırarak incelemektedir (Adak, 2020). Başka çalışmada ise yemek tercihlerini etkileyen faktörler; kişisel zevk, mevcut sağlık durumu, sosyal statü, ekonomik durum, kişisel ve sosyal faktörler, dini inançlar, yeme alışkanlıkları, yaşam ortamı ve diğer psikolojik faktörler olarak sayılmaktadır (Özgen, 2014; Olabi ve ark., 2009). Beslenme sorunları ebeveynlerin endişeleri temel alınarak kategorize edilmiştir. Öte yandan ebeveyn tercihlerine göre yapılan sınıflandırmada; yetersiz beslenme (iştahsızlık), yetersiz gıda türleri (seçici alım) ve yiyecek korkusu olmak üzere üç temel kategoriden söz edilmektedir (Kenzner ve ark., 2015).

Toplumsal açıdan bakıldığında gıdayı seçerken lezzetten daha çok neyi seçeceğimizi belirleyen farklı korku türleri vardır. Bunlar; din temelli korkuları, etik korkular, sağlık korkuları (ölüme dayalı) ve bilinmeyen korkuları olmak dört temel korku başlığı altında toplanmaktadır (Milör, 2020).

Yemek, içerdiği kültürel ve dini normlarla bireylerin kimliklerinin oluşmasında etkilidir ve toplumsal alanla da ilgilidir. Böylece toplumu şekillendirmekte ve yemeğin dini sembolik anlamı oluşmaktadır (Gürhan, 2017). Korku, pek çok dinde var olan bir kavramdır. Dini inançlar da yiyecek ve içeceğe yönelik yabancı düşmanlığı oluşmasında etkili olmaktadır. Nasıl ki müslümanlara yönelik yabancı düşmanı tutumlar varsa diğer dinlere karşı

yabancı düşmanlığı da vardır. İslam'da domuz eti yasaklanmış ve İslam'dan önce de Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Müslüman nüfusun yeme alışkanlıklarına yansımalarının yanı sıra, yiyecek ve içeceklerde yabancı düşmanlığı oluşturacak diğer dinlerle özdeşleşen yiyeceklerin (samosa böreği) yasaklanması da ilginç bir uygulamadır. Farklı nedenlerle, farklı kültürlerin beslenmesine yönelik korku ve düşmanlığın varlığı bir gerçektir. Söz konusu korku, günaha girme korkusudur (Değişsel ve Özdoğan, 2017; Milör, 2020; Batu, 2015).

Din, kişisel hayatın her aşamasında hissedilen bir olgudur ve yemek kültürünün oluşumunda, yemek kültürünün düzenlenmesinde, yemeğe kültürel anlam kazandırılmasında, yenilebilir veya yenmez gıda olarak sınıflandırılmasında önemli rol oynamaktadır. Bazen, bir din tarafından yenebilen yiyecekler başka bir dinde yenmez olarak kabul edilmekte ve hatta o gıdaya el sürülmesi dahi din açısından sakıncalı bulunabilmektedir. Bu nedenle gıdanın üretim, hazırlama ve tüketim sürecini dini ortamdan ayrı düşünmek imkânsız görünmektedir (Gürhan, 2017). Kimi zaman toplum tarafından otorite olarak kabul edilen bazı dini örgütlenmelerin de tüketilmelerinde dini açıdan sakıncası olmayan yiyeceklere, sırf farklı dinlerle bağlantılı oldukları için yasak getirdikleri görülmüştür. Yiyeceklere karşı olumsuz tavırların geçmişi yüzyıllar öncesine kadar dayanmaktadır (Değişsel ve Özdoğan, 2017).

Halk sağlığı açısından beslenme her zamankinden daha önemlidir. Çünkü çağdaş sağlık yaklaşımı, hastalıkları tedavi etmekten çok sağlığın korunmasına yöneliktir. Eskiden olduğu gibi günümüz toplumunda da beslenme ile sağlık ve hastalık arasında yakın bir ilişki vardır (Adak, 2020). Sağlık ve hastalığın anlamı değiştikçe daha sağlıklı olma ve daha sağlıklı beslenmeye yapılan vurgu da artmaktadır. Beslenme, bireylerin iyi gıda ve doğru beslenme hakkındaki anlamları nasıl oluşturduklarını göstermektedir (Parker, 2015).

Tüketimde hazır gıda, tüketicinin sağlığı için bir tehdit veya risk oluşturmadığı sürece güvenli demektir. Gıda güvenliği, ulusal ve uluslararası mevzuat ve belirli standartlar ve tedbirler çerçevesinde ifade edilmektedir (Aytekin, Coşkun ve Uzmanı, 2015). Toplumda sağlıkla ilgili beslenme alışkanlıkları; kimlik, yaş, cinsiyet, sosyal sınıf, ekonomik durum, ırk, kültür

gibi birçok sosyal ve kültürel değişken tarafından belirlenmektedir (Adak, 2020).

Tehlikeli durumlardan kaçınmak için tavsiyeleri uygulamaya hazır olan savunmasız kişilerin korku çekiciliği, satış ve pazarlamada kullanılabilir bir teori haline gelmektedir (Witte, 1992). İnsanların korkuyu bilinçli veya bilinçsiz olarak kabul ettikleri sistemik bir korku kültürü vardır. İnsanlar hastalık korkusundan dolayı sağlıklı, organik ve doğal olarak tanımlanan gıdalara yönelmekte ancak bu gıdalar daha pahalı olduğundan sağlığı korumanın ekonomik maliyeti artırmaktadır. Çoğu insan sağlığını bozacağını düşündüğü, tüketmekten korktuğu yiyecekler için para ödemek yerine "sağlıklı yiyecekler"e daha fazla para ödemeyi göze almaktadırlar (Furedi ve Yıldırım, 2001). Sağlıksız ve düşük kaliteli olarak tanımlanan gıda kategorileri genelde sevilse de bunların riskli olduğu ve bunlardan korkulması ve uzak durulması gerektiği topluma anlatılmaktadır (Adak, 2020).

Gıda ve sosyal bilim araştırmaları alanında, zehirlenme korkusu insan bilimi (antropoloji) için önemli bir konudur. Kimyasal veya mikrobiyal zehirlenme, insanlık tarihinde her zaman bir problem oluşturmuştur. Yüzyıllar boyunca gıda kaynaklı hastalıklar (listeriyoz, salmonelloz, mikrotoksinler vb.), salgın hastalıklar ve endemik (bölgesel) kıtlıklar insan hastalıklarının ve ölümlerin ana nedenlerini oluşturmuştur (Raude ve Fischler, 2014). Sağlıkla ilgili korkular çok farklı şekillerde ortaya çıkabilmekle birlikte sağlıkla ilgili korkuların temelinde esas olarak korku ölüm korkusudur yatmaktadır (Milör, 2020). İnsanların yiyeceklerle ilgili temel korkusu bazı gıdaların insanları zehirleyip ölüme neden olabileceği düşüncesidir. Doğal olarak bunun sonucunda da insanların yiyecek konusunda kaygıları başlamaktadır (Levenstein, 2013).

Farklı ve bilinmeyen nedenlerle ilgili de gıda korkuları oluşabilmektedir. Gıda kutsal kitapta yasak, sağlık açısından sağlıksız, etik açıdan şüpheli olmasa dahi eğer daha önce deneyimlediği veya deneyimine yakın bir gıda değil ise insanlar gıdayı tüketmekten çekinebilmektedir. Bunlar hakkında olumsuz düşünceler elde edip gıdaya karşı tepkili yaklaşabilmektedir (Milör, 2020). Açlık korkusu uzun yıllardır var olan ve zehirlenme korkusu kadar önemli bir korkudur. Gıda riskini yeterince kavramayan bireyler sebebiyle dünyanın birçok

bölgesinde yetersiz beslenme sorunları ile karşı karşıya kalınmaktadır. Medyadaki pek çok haberin etkisi ile zehirlenme ve bulaşma riskleri güncelliğini korumakta ve endişeye neden olmaktadır (Levenstein, 2003). Yıllar geçtikçe, insanların yaşamları büyük değişikliklere uğramaktadır. Meydana gelen değişikliklerle tüketiciler; yaşam tarzları, alışkanlıklar, kavramlar ve beslenme alışkanlıkları da değiştirmektedir (Yiğit, 2018).

1.3.5 Bilgi kirliliği ve medyanın etkisi

1920'li yıllardan itibaren kitle iletişim araçları olarak da adlandırılan medya kavramı hayatımıza girmiş ve kullanılmaya başlanmıştır (Briggs ve Burke, 2004). Medya kavramı yazılı, basılı, sözlü, görsel metin ve imgeleri içeren çok geniş iletişim araçlarını bünyesinde barındıran bir kavramdır. Bu tanım kapsamında televizyon, sinema gibi görsel-işitsel, broşürler, gazeteler, kitaplar, dergiler gibi basılı ve radyo gibi işitsel kitle iletişim araçları da yer almaktadır (Nalçaoğlu, 2003). Medya, kültürün insanlara ulaştırılması ve çeşitli sosyal ihtiyaçlarının karşılanması anlamında önemli bir araçtır (Kocadaş, 2006).

Tüketiciler, gıda güvenliği ve halk sağlığını ilgilendiren konuları daha çok yazılı ve görsel basın aracılığı ile izlemektedir. Aynı zamanda tüketiciler daha önce deneyimledikleri markalar ile ilgili bilgi paylaşımını da medya üzerinden yürütmektedir. Medya bu görevini yerine getirirken birçok sınırlayıcı faktörün etkisi altında kalabilmektedir. Bu sebeple medya, toplumu yaptığı abartı bilgilendirme ile panik oluşturabileceği gibi olayları önemsiz göstererek toplumu riske de atabilmektedir (Avşar ve ark., 2006; Cankül ve ark., 2018). Reklam, ürünü kullanan tüketicilere ürün hakkında bilgi vererek üzerinde algı yaratmakta ve gıda tüketiminde artışa neden olabilmekte ya da tüketicinin tüketim sepetinde değişikliğe yol açabilmektedir (Yılmaz ve ark., 2007).

Tüketicilerin beslenme konusunda kendilerini etkileyecek büyük yanlışlar yapmasından en önemli nedenlerden biri, medyada bulunan bilgi kirliliğinden dolayı gördükleri, duydukları bilgilerinin hangisinin doğru, hangisine güvenmelerini gerektiğini bilmemeleridir (Sağlam ve Gümüş, 2018). Bilgi kirliliği gıdanın insan sağlığına etkisinin abartılması veya gıdalarda var olmayan özelliklerin var gibi gösterilmesi ile ilgili olabilmektedir. Bilimsel dayanağı

olmayan bu yanlış bilgiler nedeni ile insanların gıdalara karşı olan güvenleri sarsılmaktadır. Korku duydukları nedeni ile bu gıdaları geçici veya kalıcı olarak tercih etmemektedir (Sungur, 2014).

Bilgi kirliliğinin bir nedeni de gıda grupları veya firmaları arasındaki rekabettir. Rakip gıda veya firma hakkındaki olumsuz bilgiler tüketiciyi etkilemektedir. Bu etkilenme insanların gerçekte yararlı gıdaları tüketmekten kaçınmasına ve yetersiz beslenme nedeni ile sağlık problemlerine yol açabilmektedir. Bunu önlemenin yolu tüketicilerin güvenli kaynaklardan bilgilendirilmesidir (Ekşi, 2020)

Gıda korkuları antik çağdan günümüze kadar uzanan bir insanlık öyküsüdür. Azalacağı yerde yeni yeni tehlike ve risklerle büyümekte ve yaygınlaşmaktadır. Bunun nedenlerinde biri de konu hakkında yeteri kadar araştırma yapılmamış ve sorunun yeterince tanımlanmamış olmasıdır. Bu çalışmanın bu konudaki bilgilere az da olsa katkıda bulunacağı düşünülmekte ve umulmaktadır.

2. ARAŞTIRMA PLANI

2.1 Araştırma Hipotezi

Bu araştırmada cevabı aranana başlıca sorular gıda korkularının yaygın olup olmadığı, gıda korkusuna hangi faktörleri yol açtığı ve hangi gıdalardan daha fazla korkulduğudur. Bu soruların cevabı aranırken oluşturulan yola çıkılan başlıca hipotezler(H) aşağıdaki gibidir:

- H1.** İnsanlar arasında gıda korkusu yaygındır
- H2.** Gıda korkusu insanları önemli düzeyde etkilemektedir
- H3.** Gıda korkusu gıda gruplarına göre farklıdır
- H4.** Gıda korkusu eğitim düzeyine göre farklıdır
- H5.** Gıda korkusu yaşanan kente göre farklıdır
- H6.** Gıda korkusu yaş grubuna göre farklıdır

2.2 Araştırma Yöntemi

Bu tez çalışmasına uyarlanabilen hazır anket veya araştırma ölçeği bulunamamış ve anket soruları tarafımızca hazırlanmıştır. Çalışma için öncelikle gıda korkularını ve bu korkuların tüketime yansımalarını analiz edebilmek için hipotezler de dikkate alınarak sorular oluşturulmuştur. İlk anket taslağında yer alan sorular(ilk anket taslağı) EK 1’de verilmiştir.

Amaca uygunluk açısından bu sorular hakkında önce uzmanlardan görüş alınmıştır. Değerlendiremeye sektörden ve ünivesiteden 13 uzman katılmıştır. Değerlendirmeye katılan uzmanlar EK 2’de verilmiştir.

Ölçeğin geliştirilmesine katkıda bulunan uzmanlar Ek.3'de gösterilmiştir

Uzmanlardan gelen görüşler doğrultusunda anket faktörleri ve ifadeleri yeniden düzenlenmiştir. Yeni düzenlenen ölçek iki farklı uzmanla tekrar tartışılarak anket formuna son şekli verilmiştir.

Anket, pilot çalışma için 150 katılımcıya uygulanmıştır. Pilot çalışma için katılımcılarla paylaşılan anket formu (pilot anket formu) EK 3'te verilmiştir. Toplanan verilere yönelik olarak yapılan analizler IBM SPSS 25.0 programı ile yapılmıştır. Çalışmada öncelikli olarak geliştirilen gıda korkusu ölçeği ve çekinilen gıdalar ölçeklerine ilişkin bir pilot çalışma yapılmıştır. Bu pilot çalışmada ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik testleri yapılmıştır.

Pilot çalışma tamamlandıktan sonra ana çalışma için anket, 400 katılımcıya uygulanmıştır. Ana çalışma için katılımcılara iletilen anket formu(ana anket formu) Ek 4'te verilmiştir. Toplanan verilere yönelik yapılan analizlerde öncelikle katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgulara ilişkin frekans ve yüzdeler dağılımlarına yer verilmiştir. Daha sonrasında gıda korkusu ve çekinilen gıdalar ölçeğinin maddeleri ve alt boyutlarına ilişkin ortalamalar ve standart sapmalar hesaplanmıştır.

Sonrasında ölçek alt boyutlarının sosyo-demografik özelliklere yönelik ilişkilerine bağımsız örneklem t-testi, Pearson korelasyon analizi ve tek yönlü varyans analizleri uygulanmıştır. Tek yönlü varyans analizinde anlamlı sonuç bulunması durumunda gruplar arasındaki farklılıkları tespit edebilmek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Analizlerde anlamlılık sınırı 0,05 olarak belirlenmiştir.

3. ARAŞTIRMA BULGULARI

3.1 Pilot Çalışma

Araştırmada gıdalara karşı korkulara yönelik 5’li likert tipinde 20 maddelik bir ölçek oluşturulurken, çekinilen gıdalara yönelik yine 5’li likert tipinde 15 maddelik bir ölçek oluşturulmuştur (1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum). Ölçek maddeleri Tablo 1’de gösterilmiştir. Oluşturulan ölçek maddelerinin geçerli ve güvenilir olduğunu tespit edebilmek için bir pilot çalışma yapılmış olup 150 katılımcıdan veri toplanılmıştır (EK 3).

Öncelikle ölçeklerin analizlere uygunluğunu test edebilmek için verideki uç değerlere bakılmış ayrıca normallik düzeyleri incelenmiştir. Ölçeklerin geçerlilik düzeylerini tespit etmek için açımlayıcı faktör analizi yöntemi kullanılmış olup, güvenilirlik düzeylerini tespit etmek için Cronbach’s alpha katsayılarına bakılmıştır. Güvenilirlikle ilgili Cronbach’s alfa katsayısının değerlendirme ölçütleri aşağıdaki gibidir (Özdamar, 1999):

“0,00 < α < 0,40 aralığında ise güvenilir değil”

“0,40 < α < 0,60 aralığında ise düşük güvenilirlikte.”

“0,60 < α < 0,80 aralığında ise oldukça güvenilir.”

“0,80 < α < 1,00 aralığında ise yüksek derecede güvenilir”

Tablo 3.1: Ölçek maddeleri

Gıda korkusu ölçeği

1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.
 2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.
 3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.
 4. Gıdalara güvenim eskiden daha fazlaydı, yıldan yıla güvenim azaldı.
 5. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.
 6. Açıkta satılan gıdaları tüketmekten çekinirim.
 7. Bir yemeğin yeterli pişmediğinden kuşku duyarsam tüketmekten çekinirim.
 8. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.
 9. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.
-

Tablo 3.1: (devamı) Ölçek maddeleri

Gıda korkusu ölçeği

10. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.
11. Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.
12. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.
13. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.
14. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.
15. Medyaya yansıyan hileli gıda haberleri beni etkiler.
16. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.
17. GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.
18. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.
19. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.
20. İnanç ve toplumsal değerler sebebiyle tüketmekten çekindiğim gıdalar vardır.

Çekinilen gıdalar ölçeği

Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum.

1. Piliç Eti
 2. Taze Sebze
 3. Yumurta
 4. UHT Süt (Karton Kutu)
 5. Sokak Sütü (Çiğ süt)
 6. Hazır Yoğurt
 7. Ekmek
 8. Konserve Gıda
 9. Balık
 10. Şeker
 11. Tuz
 12. Baklagiller (nohut, fasulye ..vb)
 13. Salam, Sucuk ve benzeri
 14. Margarin
 15. Tereyağ
-

3.1.1 Ön hazırlık bulguları

Araştırmada öncelikle 20 maddelik gıda korkusu ölçeği ve 15 maddelik çekinilen gıda ölçeğinin ortalama skorları hesaplanmıştır. Ölçeklere yönelik oluşturulan bu değişkenlerde öncelikle uç değer olup olmadığına bakılmıştır. IBM SPSS 25.0 programında yapılan analizlerde her iki değişken için de uç

değer olmadığı tespit edilmiştir. Sonrasında normallik testleri yapılmıştır. Değişkenlerin normallik testleri çarpıklık-basıklık değerleri ile test edilmiştir. Bu değerlerin -1,5 ve +1,5 değerleri arasında olması değişkenlerin normal dağılıma uyum gösterdiği anlamına gelmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Gıda korkusu ölçeğinin çarpıklık değeri -,312, basıklık değeri -,079 olarak tespit edilmiştir. Çekinilen gıdalar ölçeğinin çarpıklık değeri ,511, basıklık değeri ise ,798 olarak tespit edilmiştir. Bu değerler -1,5 ve +1,5 değerleri arasında olduğu için ölçeklerin normallik varsayımını karşıladığını göstermektedir.

3.1.2 Gıda korkusu ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları

Ölçeklerin normal dağılıma uyum gösterdiği ve herhangi bir uç değere sahip olmadığı tespit edildikten sonra geçerlilik ve güvenilirlik bulguları test edilmiştir. Öncelikle gıda korkusu ölçeğinin 20 maddesine ilişkin Cronbach's alpha analizi incelenmiştir. Yapılan ilk analizde ölçeğin Cronbach's alpha katsayısı 0,816 olarak bulunmuştur ve düzeltilmiş madde-toplam korelasyonlarında herhangi bir ölçek maddesinin negatif bir değere sahip olmadığı görülmüştür.

20 maddelik ölçekle yapılan ilk faktör analizinde ölçeğin 3 faktörle açıklanabildiği görülmüştür. Ayrıca, ölçeğin faktör analizine uygunluğunu tespit edebilmek amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett testleri kullanılmıştır. Yapılan analizler sonucu Kaiser-Meyer-Olkin değeri ,759 bulunmuştur. Bu değer 0,5'den büyük olduğu için örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca Bartlett testi sonucunun da anlamlı çıkması ölçeğin faktör analizine uygunluğunu göstermektedir, $X^2(190) = 733,156$, $p < ,05$. Analiz sonucunda çıkan 3 faktörün toplam açıkladıkları varyansın %40,48 olduğu görülmüştür. Yapılan analizde maddelerdeki ortak varyans (communalities) değeri 0,30'un altında olan maddeler (6. 7. 15. maddeler) çıkartılmıştır.

Belirtilen 3 madde çıkartılarak yapılan ikinci faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri ,763 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testi sonucu da anlamlı çıkmıştır, $X^2(136) = 631,471$, $p < ,05$. Ölçeğin yine 3 faktörle açıklandığı ve bu 3 faktörün açıkladıkları toplam varyansın %45,45'e yükseldiği

görülmüştür. Ortak varyans değerlerine bakıldığında 4. ve 20. maddelerdeki ortak varyans değerinin de 0,30'un altında olduğu görülmüştür.

4. ve 20. maddeler de çıkartılarak 15 maddeyle yapılan üçüncü faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri ,773 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testi sonucu da anlamlı olduğu anlaşılmıştır. $X^2(105) = 566,426$, $p < ,05$. Ölçeğin 3 faktörle açıklandığı ve bu 3 faktörün açıkladıkları toplam varyansın %49,39'a yükseldiği görülmüştür. Bu değer ölçeğin geçerliliğinin yeterli düzeyde olduğunu göstermektedir. Açıklanan bu 3 faktörden 1. faktörün özdeğeri (eigenvalues) 4,327 olarak bulunurken açıkladığı varyans %28,85 olarak bulunmuştur. 2. faktörün özdeğeri 1,737 olarak, açıkladığı varyans ise %11,58 olarak bulunmuştur. Son olarak 3. faktörün özdeğerinin 1,344 olduğu, açıkladığı varyansın ise %8,96 olduğu bulunmuştur. Maddelerin ortak varyans değerlerinin 0,30 değerinin üstünde olduğu tespit edilmiştir. Ölçek maddelerinin faktör yüklerinin dağılımına bakıldığında dağılımın düzensiz olduğu görüldüğü için faktör yükleri varimax rotasyonu kullanılarak düzenlenmiştir. Düzenlenmiş faktör yüklerine ilişkin bulgular Tablo 2'de gösterilmiştir. Ayrıca faktörler belirlendikten sonra güvenilirlik testi tekrar yapılmıştır. Yapılan analizlerde 1. faktörün Cronbach's alpha değeri ,705 olarak bulunurken, 2. faktörün ,704, 3. faktörün ise ,661 olarak bulunmuştur. 15 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach's alpha değeri ise ,812 olarak bulunmuştur.

Tablo 3.2: Gıda Korkusu Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

	1. faktör	2. faktör	3. faktör
14. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.	,682		
13. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.	,666		
9. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.	,641		
12. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.	,615		
19. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.	,482		
18. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.		,744	
11. Glütten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.		,685	

Tablo 3.2: (devamı) Gıda Korkusu Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

	1. faktör	2. faktör	3. faktör
8. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.		,671	
5. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.		,506	
17. GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.		,503	
16. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.		,488	
1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.			,744
2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.			,733
10. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.			,556
3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.			,526
Cronbach's Alpha Değerleri	,705	,704	,661

3.1.3 Çekinilen gıdalar ölçeğine ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik bulguları

Çekinilen gıdalar ölçeğinin 15 maddesine ilişkin Cronbach's Alpha analizi sonucuna göre ölçeğin Cronbach's Alpha katsayısı 0,849 olarak bulunmuştur ve düzeltilmiş madde-toplam korelasyonlarında herhangi bir ölçek maddesinin negatif bir değere sahip olmadığı görülmüştür.

15 maddelik ölçekle yapılan ilk faktör analizinde ölçeğin 2 faktörle açıklanabildiği görülmüştür. Ayrıca, yapılan analizler sonucu Kaiser-Meyer-Olkin değeri ,788 olarak bulunurken, Bartlett testi sonucu da anlamlı çıkmıştır, $X^2(105) = 983,457$, $p < ,05$. Analiz sonucunda çıkan 2 faktörün toplam açıkladıkları varyansın %49,87 olduğu görülmüştür. Yapılan analizde maddelerdeki ortak varyans (communalities) değeri 0,30'un altında olan 5. madde (sokak sütü-çiğ süt maddesi) çıkartılmıştır.

5. madde çıkartılarak yapılan ikinci faktör analizinde Kaiser-Meyer-Olkin değeri ,792 olarak bulunmuştur. Ayrıca Bartlett testi sonucu da anlamlı çıkmıştır, $X^2(91) = 953,531$, $p < ,05$. Ölçeğin yine 2 faktörle açıklandığı ve bu 2 faktörün açıkladıkları toplam varyansın %52,75'e yükseldiği görülmüştür. Bu

değer ölçeğin geçerliliğinin yeterli düzeyde olduğunu göstermektedir. Açıklanan bu 2 faktörden 1. faktörün özdeğeri 4,973 olarak bulunurken açıkladığı varyans %35,52 olarak bulunmuştur. 2. faktörün özdeğeri 2,413 olarak, açıkladığı varyans ise %17,24 olarak bulunmuştur. Maddelerin ortak varyans değerlerinin 0,30 değerinin üstünde olduğu tespit edilmiştir. Ölçek maddelerinin faktör yüklerinin dağılımına bakıldığında dağılımın düzensiz olduğu görüldüğü için faktör yükleri varimax rotasyonu kullanılarak düzenlenmiştir. Düzenlenmiş faktör yüklerine ilişkin bulgular Tablo 3'te gösterilmiştir. Ayrıca faktörler belirlendikten sonra güvenilirlik testi tekrar yapılmıştır. Yapılan analizlerde 1. faktörün Cronbach's Alpha değeri ,838 olarak bulunurken, 2. faktörün ,845 olarak bulunmuştur. 14 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach's Alpha değeri ise ,855 olarak bulunmuştur.

Tablo 3.3: Gıda Korkusu Maddelerine İlişkin Faktör Yükleri

	1. faktör	2. faktör
2. Taze Sebze	,840	
12. Baklagiller (nohut, fasulye vb.)	,836	
9. Balık	,795	
3. Yumurta	,689	
1. Piliç Eti	,670	
15. Tereyağı	,601	
11. Tuz		,779
10. Şeker		,754
8. Konserve Gıda		,714
13. Salam, Sucuk ve benzeri		,696
7. Ekmek		,635
6. Hazır Yoğurt		,621
4. UHT Süt (Karton Kutu)		,553
14. Margarin		,544
Cronbach's Alpha Değerleri	,838	,845

3.1.4 Ölçeklerin son hali

Geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapıldıktan sonra elde edilen ölçeklerin son hali Tablo 3.4'te gösterilmiştir. Çıkarılan maddelere göre ölçek numaralandırması tekrar yapılmıştır. Yeniden düzenlenen ölçek madde numaralarına göre gıda korkusu ölçeğinin 1. faktörü 6. 9. 10. 11. ve 15. maddelerden oluşmakta iken, 2. faktör 4. 5. 8. 12. 13. ve 14. maddelerden oluşmakta, 3. faktör ise 1. 2. 3. ve 7. maddelerden oluşmaktadır. Madde

içeriklerinden yola çıkarak gıda korkusu ölçeğinin ilk faktörüne gıda çekincesine yol açan etkilenmeler ismi verilirken, 2. faktöre gıda içeriği kaynaklı çekinceler, 3. faktöre ise çekinme yaygınlığı/süresi ismi verilmiştir. Ayrıca çekinilen gıdalar ölçeğinin 1. faktörü 1. 2. 3. 8. 11. ve 14. maddelerden oluşmakta iken, 2. faktörü 4. 5. 6. 7. 9. 10. 12. ve 13. maddelerden oluşmaktadır. Bu ölçeğin ilk faktörüne yararlı algılanan gıdalar, 2. faktörüne ise zararlı algılanan gıdalar isimleri verilmiştir.

Tablo 3.4: Ölçek maddelerinin son hali

Gıda korkusu ölçeği
1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim. *
2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.
3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.
4. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.
5. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.
6. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.
7. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.
8. Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.
9. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.
10. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.
11. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.
12. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.
13. GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.
14. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.
15. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.
Çekinilen gıdalar ölçeği
Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum.
1. Piliç Eti
2. Taze Sebze
3. Yumurta
4. UHT Süt (Karton Kutu)
5. Hazır Yoğurt
6. Ekmek
7. Konserve Gıda
8. Balık
9. Şeker
10. Tuz
11. Baklagiller (nohut, fasulye vb.)
12. Salam, Sucuk ve benzeri
13. Margarin
14. Tereyağı

* Ters madde

3.2 Ana Çalışma

3.2.1 Katılımcıların demografik bilgileri

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların sosyo-demografik bilgilerine yönelik bulgular tanımlayıcı analiz yöntemleriyle incelenmiştir.

Katılımcıların cinsiyetlerine yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 3.5'te sunulmuştur.

Tablo 3.5: Katılımcıların Cinsiyetlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Cinsiyet	Frekans	Yüzde (%)
Kadın	265	66,3
Erkek	135	33,8
Toplam	400	100,0

Tablo 4.5'te yapılan frekans analizinde katılımcıların cinsiyet dağılımları gösterilmektedir. Tabloya göre katılımcıların %66,3'ü kadın ve %33,8'i erkektir.

Katılımcıların yaşlarına yönelik betimsel analiz sonuçları Tablo 3.6'da sunulmuştur.

Tablo 3.6: Katılımcıların Yaşlarına Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	N	Min	Maks	Ort.	Std. Sapma
Yaş	400	18	77	32,33	13,78

Tablo 4.6'da yapılan betimsel analiz sonuçlarına göre katılımcıların yaşları incelendiğinde en genç katılımcının 18 yaşında, en yaşlı katılımcının ise 77 yaşında olduğu görülmektedir. Katılımcıların ortalama $32,33 \pm 13,78$ yaşında olduğu bulunmuştur.

Katılımcıların eğitim durumlarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 3.7'de sunulmuştur.

Tablo 3.7: Katılımcıların Eğitim Durumlarına Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Eğitim durumu	Frekans	Yüzde (%)
Okuryazar	1	,3
İlkokul	10	2,5
Ortaokul	5	1,3
Lise	49	12,3
Ön lisans	50	12,5
Lisans	204	51,0
Yüksek lisans	36	9,0
Doktora	45	11,3
Toplam	400	100,0

Tablo 3.7’de yapılan frekans analizine göre katılımcıların %0,3’ünün yalnızca okuryazar olduğu görülürken, %2,5’i ilkokul mezunu, %1,3’ü ortaokul mezunu, %12,3’ü lise mezunu, %12,5’i ön lisans mezunu, %51’i lisans mezunu, %9’u yüksek lisans mezunu ve %11,3’ünün doktora mezunu olduğu görülmektedir.

Katılımcıların aylık ortalama gelirlerine yönelik frekans analizi dağılımları Tablo 3.8’de sunulmuştur.

Tablo 3.8: Katılımcıların Aylık Gelirlerine Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Aylık ortalama gelir	Frekans	Yüzde (%)
0-3000 TL	192	48,0
3001-4000 TL	54	13,5
4001-5000 TL	32	8,0
5001-7500 TL	50	12,5
7501 TL ve üzeri	72	18,0
Toplam	400	100,0

Tablo 3.8’de yapılan frekans analizi sonuçlarına göre katılımcıların %48’inin aylık ortalama gelirinin 3000 TL ve altında olduğu görülürken, %13,5’inin aylık ortalama gelirinin 3001-4000 TL arasında olduğu, %8’inin aylık ortalama gelirinin 4001-5000 TL arasında olduğu, %12,5’inin aylık ortalama gelirinin 5001-7500 TL arasında olduğu ve %18’inin ise aylık ortalama gelirinin 7501 TL üzerinde olduğu görülmektedir.

Katılımcıların hangi şehirde yaşadıklarına yönelik frekans analizi dağılımı Tablo 3.9’da sunulmuştur.

Tablo 3.9: Katılımcıların Yaşadıkları Şehre Yönelik Frekans Analizi Sonuçları

Yaşanılan şehir	Frekans	Yüzde (%)
İstanbul	130	32,5
Ankara	42	10,5
Trabzon	113	28,3
Diğer	115	28,8
Toplam	400	100,0

Tablo 3.9’da yapılan frekans analizine göre katılımcıların %32,5’inin İstanbul’da yaşadığı, %10,5’inin Ankara’da yaşadığı, %28,3’ünün Trabzon’da yaşadığı ve %28,8’inin diğer şehirlerde yaşadığı görülmektedir.

4.2.2. Gıda Korkusu Ölçeğine Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde gıda korkusu ölçeği alt boyutlarına yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Daha sonrasında ise katılımcıların sosyo-demografik bilgileri ile ölçek alt boyutları arasındaki ilişkiler incelenecektir.

Gıda korkusu ölçeğinin maddelerinden alınan puanlara ilişkin betimsel bulgular Tablo 3.10’da sunulmuştur.

Tablo 3.10: Gıda Korkusu Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	Ort.	Std. Sapma
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	3,30	,77
6. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.	3,13	1,11
9. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.	3,73	1,10
10. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.	3,36	1,11
11. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.	3,17	1,13
15. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.	3,12	1,33
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	2,99	,77
4. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.	2,83	1,12
5. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.	2,70	1,28
8. Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.	2,25	1,17
12. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.	3,25	1,24
13. GDO’lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.	3,77	1,11
14. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.	3,12	1,17
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	3,60	,79
1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.	3,63	1,16

Tablo 3.10: (devamı) Gıda Korkusu Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	Ort.	Std. Sapma
2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.	3,57	1,14
3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.	3,80	,92
7. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.	3,40	1,30

* Ters çevrilmiş madde

Tablo 3.10’da gıda korkusu ölçeği alt boyutları ve maddelerine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 3 alt boyut ile ele alınan bu kısımda ilk alt boyut olan gıda çekincesine yol açan etkilenmeler alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,30\pm 0,77$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $3,73\pm 1,10$ ortalama puan ile “Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeye yol açar” maddesi olduğu görülürken, sırası ile en çok korkulan çekinmeye yol açan 2. Sıradaki madde ‘ Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır’ , 3. Madde ‘Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeye yol açar’ , 4. Madde ‘İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim’ iken en az katıldıkları ifadenin $3,12\pm 1,33$ ortalama puan ile “Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum” maddesi olduğu görülmektedir.

İkinci alt boyut olan gıda içeriği kaynaklı çekinceler alt boyutundan katılımcıların ortalama $2,99\pm 0,77$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $3,77\pm 1,11$ ortalama puan ile “GDO’lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim” maddesi olduğu görülürken, sıra ile en çok korkular gıda içeriği kaynaklı korkularda 2. madde ‘Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır’ , 3. Madde ‘İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim’ , 4. madde ‘Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim’ ve 5. Madde ‘Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim’ maddesi iken en az katıldıkları ifadenin $2,25\pm 1,17$ ortalama puan ile “Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır” maddesi olduğu görülmektedir.

Üçüncü alt boyut olan çekinme yaygınlığı/süresi alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,63\pm 1,16$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut

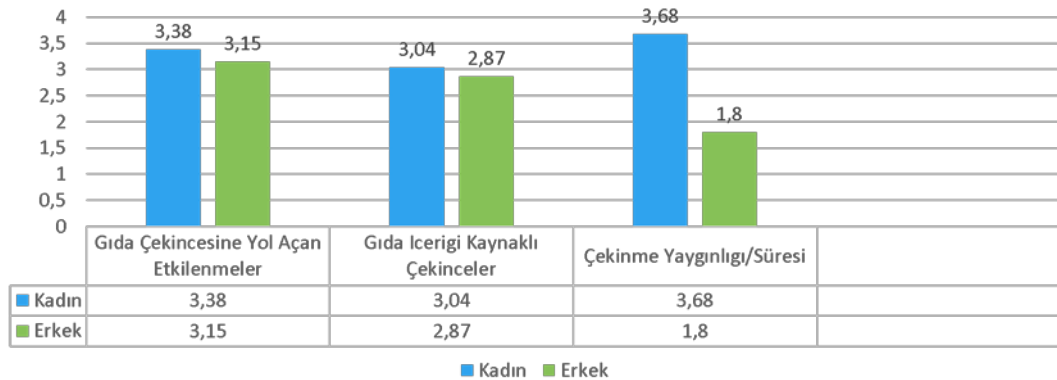
içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin $3,80 \pm 0,92$ ortalama puan ile “Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim” maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin $3,40 \pm 1,30$ ortalama puan ile “Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır” maddesi olduğu görülmektedir.

Gıda korkusu ölçeği alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi sonuçları Tablo 3.11’de sunulmuştur.

Tablo 3.11: Gıda Korkusu Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet	Ort.	SS	t	P (Anlam Düzeyi)	
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	Kadın	65	,38	76	2,794	,005*
	Erkek	35	,15	77		
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	Kadın	65	,04	78	2,118	,035*
	Erkek	35	,87	73		
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	Kadın	65	,68	74	2,858	,004*
	Erkek	35	,44	85		

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı



Şekil 3.1 : Gıda Korkusu Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları Grafik Gösterimi

Tablo 3.11’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre gıda korkusu ölçeğinin bütün alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, sırasıyla, $t = 2,794, 2,118, 2,858, p < ,05$. Buna göre kadın katılımcıların gıda korkusu düzeylerinin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir

Gıda korkusu ölçeği alt boyutları ile katılımcıların yaşları arasındaki ilişkilere yönelik Pearson korelasyon analizi sonuçları Tablo 3.12’de sunulmuştur.

Tablo 3.12: Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları

	Pearson Korelasyonu
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	,093 ,062
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	,167 ,001
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	,009 ,851

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı.

Tablo 3.12’de yapılan Pearson korelasyon analizinde gıda korkusu ölçeğinin alt boyutları ile katılımcıların yaşları arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Buna göre gıda çekincesine yol açan etkilenmeler ve çekinme yaygınlığı/süresi alt boyutları ile yaş arasında anlamlı bir korelasyon bulunamamıştır, r değerleri sırasıyla 0,093, 0,167 ve 0,009 olarak, p değerleri ise 0,062, 0,001 ve 0,851 olarak hesaplanmıştır. Bu değerler $p < 0,05$ anlam düzeyinde istatistiksel olarak anlamlıdır. Gıda içeriği kaynaklı çekinceler ile yaş arasında anlamlı ve pozitif bir korelasyon bulunmuştur, ($r = ,167, p < 0,05$). Buna göre katılımcıların yaşları arttıkça gıda içeriği kaynaklı çekincelerinin de arttığı söylenebilir.

Gıda korkusu ölçeği alt boyutlarının katılımcıların eğitim durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.13’te sunulmuştur.

Tablo 3.13: Gıda Korkusu Ölçeği ve Eğitim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Eğitim durumu	N	Ort.	SS	F	p
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	Lise ve öncesi	65	3,28	,87	901	,440
	Ön lisans	50	3,46	,89		
	Lisans	204	3,29	,73		
	Lisansüstü	81	3,25	,68		
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	Lise ve öncesi	65	3,05	,90	732	,534
	Ön lisans	50	3,09	,76		
	Lisans	204	2,94	,73		
	Lisansüstü	81	2,99	,76		
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	Lise ve öncesi	65	3,50	,78	693	,557
	Ön lisans	50	3,62	,92		
	Lisans	204	3,65	,75		
	Lisansüstü	81	3,56	,80		

*p<0.05 düzeyinde anlamlı

Tablo 3.13'te yapılan tek yönlü varyans analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların eğitim durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre gıda korkusu ölçeğinin hiçbir alt boyutunun katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla anlamlılık düzeyleri incelendiğinde p değerlerinin $F(3, 396) = ,901, ,732, ,693, p >0,05$ oldukları görülmektedir.

Gıda korkusu ölçeği alt boyutlarının katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.14'te sunulmuştur.

Tablo 3.14: Gıda Korkusu Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	0-3000 TL	192	3,30	,74	1,607	,172
	3001-4000 TL	54	3,40	,86		
	4001-5000 TL	32	3,46	,77		
	5001-7500 TL	50	3,08	,71		
	7501 TL ve üzeri	72	3,30	,78		
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	0-3000 TL	192	2,90	,76	1,049	,382
	3001-4000 TL	54	3,09	,89		
	4001-5000 TL	32	3,05	,75		
	5001-7500 TL	50	3,06	,68		
	7501 TL ve üzeri	72	3,04	,78		
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	0-3000 TL	192	3,66	,76	1,199	,311
	3001-4000 TL	54	3,65	,82		
	4001-5000 TL	32	3,62	,78		
	5001-7500 TL	50	3,42	,88		
	7501 TL ve üzeri	72	3,52	,80		

*p<0.05 düzeyinde anlamlı

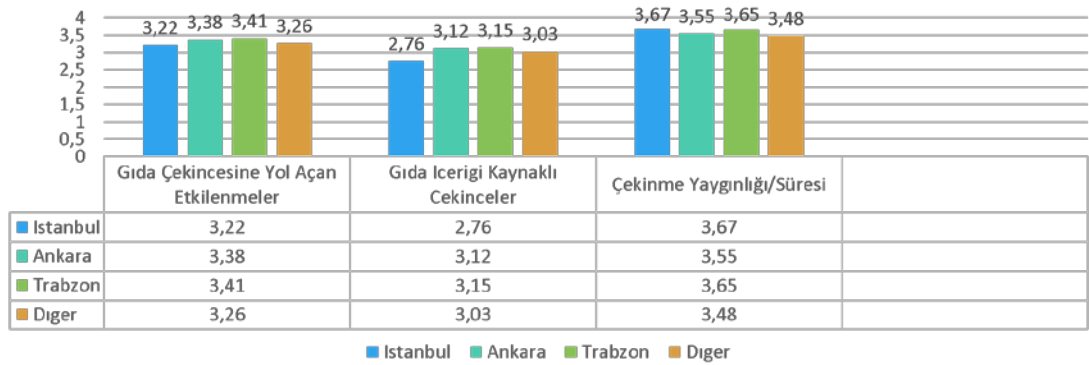
Tablo 3.14’te yapılan tek yönlü varyans analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre gıda korkusu ölçeğinin hiçbir alt boyutunun katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, p değerlerinin sırasıyla $F(4, 395) = 1,607, 1,049, 1,199, p > ,05$ oldukları görülmektedir.

Gıda korkusu ölçeği alt boyutlarının katılımcıların yaşadıkları şehre göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.15’te sunulmuştur.

Tablo 3.15: Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Yaşanılan şehir	N	Ort.	SS	F	p
Gıda Çekincesine Yol Açan Etkilenmeler	İstanbul	130	3,22	,82	1,452	227
	Ankara	42	3,38	,76		
	Trabzon	113	3,41	,78		
	Diğer	115	3,26	,69		
Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	İstanbul	130	2,76	,83	6,136	,000*
	Ankara	42	3,12	,85		
	Trabzon	113	3,15	,74		
	Diğer	115	3,03	,63		
Çekinme Yaygınlığı/Süresi	İstanbul	130	3,67	,83	1,414	238
	Ankara	42	3,55	,78		
	Trabzon	113	3,65	,73		
	Diğer	115	3,48	,81		

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı



Şekil 3.2: Gıda Korkusu Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları Grafik Gösterimi

Tablo 3.15’te yapılan tek yönlü varyans analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların yaşadıkları şehre göre karşılaştırılmıştır. Buna göre gıda çekincesine yol açan etkilenmeler ve çekinme yaygınlığı/süresi alt boyutlarının

katılımcıların yaşadıkları şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, p değeri 0,227 ($p > ,05$) olarak bulunmuştur. Öte yandan gıda içeriği kaynaklı çekinceler alt boyutunun katılımcıların yaşadıkları şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, p değeri 0,000 ($p < ,05$) olarak bulunmuştur, Bulunan anlamlı farklılığın hangi gruplar arasında olduğu tespit edebilmek amacıyla Bonferroni Post-Hoc Testi uygulanmıştır. Bulunan sonuçlara göre İstanbul'da yaşayan katılımcıların gıda içeriği kaynaklı çekincelerinin, Ankara, Trabzon ve diğer şehirlerde yaşayan katılımcılara kıyasla farklılaştığı görülmektedir. Çekinme yaygınlığı/ süresi ve yaşanan şehir arasındaki ilişki incelendiğinde p değeri 0,238 , ($p > ,05$) olarak bulunmuştur ve katılımcıların yaşadıkları şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir.

3.2.2 Çekinilen gıdalar ölçeğine yönelik bulgular

Araştırmanın bu bölümünde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarına yönelik tanımlayıcı bulgular verilecektir. Daha sonrasında ise katılımcıların sosyo-demografik bilgileri ile ölçek alt boyutları arasındaki ilişkiler incelenecektir.

Çekinilen gıdalar ölçeğinin maddelerinden alınan puanlara ilişkin betimsel bulgular Tablo 3.16'da sunulmuştur.

Tablo 3.16: Çekinilen Gıdalar Ölçeğine Yönelik Betimsel Analiz Sonuçları

	Ort.	Std. sapma
Yararlı Algılanan Gıdalar	1,89	,69
1. Piliç Eti	2,48	1,18
2. Taze Sebze	1,50	,73
3. Yumurta	1,75	,99
4. Balık	1,87	1,00
5. Baklagiller (nohut, fasulye vb.)	1,78	,91
6. Tereyağı	1,98	,99
Zararlı Algılanan Gıdalar	3,05	,92
7. UHT Süt (Karton Kutu)	2,38	1,22
8. Hazır Yoğurt	2,73	1,31
9. Ekmek	2,43	1,21
10. Konserve Gıda	2,98	1,30
11. Şeker	3,34	1,30
12. Tuz	3,05	1,25
13. Salam, Sucuk ve benzeri	3,46	1,31
14. Margarin	4,04	1,24

Tablo 3.16’da katılımcıların çekinilen gıdalar ölçeğine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. 2 alt boyut ile ele alınan bu kısımda ilk alt boyut olan zararlı algılanan gıdalar alt boyutundan katılımcıların ortalama $1,89\pm 0,69$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok çekindikleri gıdanın $4,04\pm 1,24$ ortalama puan ile margarin olduğu görülürken sırası ile en çok çekinilen yararlı algılanan diğer gıdalar salam,sucuk vb., şeker, tuz, konserve gıdalar, hazır yoğurt, ekmek iken en az çekindikleri gıdanın ise $2,38\pm 1,22$ ortalama puan ile UHT Süt olduğu görülmektedir.

İkinci alt boyut olan yararlı algılanan gıdalar alt boyutundan katılımcıların ortalama $3,05\pm 0,92$ puan aldıkları görülmektedir. Bu alt boyut içerisinde katılımcıların en çok çekindikleri gıdanın $2,48\pm 1,18$ ortalama puan ile piliç eti olduğu görülürken sırası ile en çok çekinilen zararlı algılanan diğer gıdalar tereyağ, balık, baklagiller (nohut, fasulye vb.), yumurta iken en az çekindikleri gıdanın ise $1,50\pm 0,73$ ortalama puan ile taze sebze olduğu görülmektedir.

Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmasına yönelik bağımsız örneklem t-testi Tablo 3.17’de sunulmuştur.

Tablo 3.17: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Cinsiyet Arasındaki İlişkilere Yönelik Bağımsız Örneklem T-Testi Sonuçları

	Cinsiyet		Ort.	SS	t	p
Yararlı Algılanan Gıdalar	Kadın	265	1,94	,71	2,027	,043*
	Erkek	135	1,80	,64		
Zararlı Algılanan Gıdalar	Kadın	265	3,19	,89	4,340	,000*
	Erkek	135	2,78	,93		

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı

Tablo 3.17’de yapılan bağımsız örneklem t-testi analizinde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre hem yararlı hem de zararlı algılanan gıdalar alt boyutlarının katılımcıların cinsiyetine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir, p değerleri sırasıyla $p:0,043$ ve $p:0,000$ ($p < ,05$). olarak bulunmuştur. Buna göre erkek katılımcıların kadın katılımcılara göre yararlı ve zararlı algılanan gıdalardan anlamlı bir şekilde daha az çekindikleri görülmektedir.

Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları ile katılımcıların yaşları arasındaki ilişkilere yönelik Pearson korelasyon analizi sonuçları Tablo 3.18’de sunulmuştur.

Tablo 3.18: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Yaş Arasındaki İlişkilere Yönelik Pearson Korelasyon Analizi Sonuçları

	Yaş
Yararlı Algılanan Gıdalar	,019 ,699
Zararlı Algılanan Gıdalar	,137 ,006

*p<0.05 düzeyinde anlamlı

Tablo 3.18’de yapılan Pearson korelasyon analizinde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları ile katılımcıların yaşları arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Buna göre yararlı algılanan gıdalar ile yaş arasında anlamlı bir korelasyon bulunamamıştır, $r = ,019$, $p > ,05$. Öte yandan zararlı algılanan gıdalar ile yaş arasında anlamlı ve pozitif bir korelasyon bulunmuştur, $r = ,137$, $p < ,05$. Buna göre katılımcıların yaşları arttıkça zararlı algılanan gıdalardan daha fazla çekindikleri söylenebilir.

Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların eğitim durumlarına göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.19’da sunulmuştur.

Tablo 3.19: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Eğitim Durumu Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

	Eğitim durumu	N	Ort.	SS	F	p
Yararlı Gıdalar	Lise ve öncesi	65	2,00	,74	1,511	,211
	Ön lisans	50	1,99	,70		
	Lisans	204	1,83	,67		
	Lisansüstü	81	1,90	,69		
Zararlı Gıdalar	Lise ve öncesi	65	2,93	,91	1,279	,281
	Ön lisans	50	3,17	,88		
	Lisans	204	3,02	,96		
	Lisansüstü	81	3,18	,86		

*p<0.05 düzeyinde anlamlı

Tablo 3.19’da yapılan tek yönlü varyans analizinde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları katılımcıların eğitim durumlarına göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların eğitim

durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $F(3, 396) = 1,511, 1,279$, olarak bulunmuştur ($p > ,05$).

Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.20’de sunulmuştur.

Tablo 3.20: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Aylık Gelir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

		Aylık gelir	N	Ort.	SS	F	p
Yararlı Gıdalar	Algılanan	0-3000 TL	192	1,92	,71	,669	,614
		3001-4000 TL	54	1,90	,68		
		4001-5000 TL	32	1,98	,57		
		5001-7500 TL	50	1,77	,74		
		7501 TL ve üzeri	72	1,86	,65		
Zararlı Gıdalar	Algılanan	0-3000 TL	192	3,04	,89	,832	,505
		3001-4000 TL	54	3,09	,95		
		4001-5000 TL	32	3,30	,72		
		5001-7500 TL	50	2,95	1,17		
		7501 TL ve üzeri	72	3,01	,87		

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı

Tablo 3.20’de yapılan tek yönlü varyans analizinde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların ortalama aylık gelirlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir, sırasıyla $p=0,614$ ve $p=0,505$ ($p > ,05$) olarak bulunmuştur.

Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların yaşadıkları şehre göre karşılaştırılmasına yönelik tek yönlü varyans analizi Tablo 3.21’de sunulmuştur.

Tablo 3.21: Çekinilen Gıdalar Ölçeği ve Yaşanılan Şehir Arasındaki İlişkilere Yönelik Tek Yönlü Varyans Analizi Sonuçları

		Yaşanılan şehir	N	Ort.	SS	F	p
Yararlı Gıdalar	Algılanan	İstanbul	130	1,90	,74	,102	,959
		Ankara	42	1,89	,74		
		Trabzon	113	1,86	,57		
		Diğer	115	1,91	,73		
Zararlı Gıdalar	Algılanan	İstanbul	130	3,00	,93	1,451	,227
		Ankara	42	3,28	,97		
		Trabzon	113	3,11	,80		
		Diğer	115	2,97	1,01		

* $p < 0.05$ düzeyinde anlamlı

Tablo 3.21’de yapılan tek yönlü varyans analizinde çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları katılımcıların yaşadıkları şehre göre karşılaştırılmıştır. Buna göre çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarının katılımcıların yaşadıkları şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir. Dolayısı ile yararlı ($p=0,959$) ve zararlı ($p=0,227$) algılanan gıdalar ile yaşanan şehir arasında anlamlı fark yoktur ($p > ,05$).



4. TARTIŞMA VE SONUÇ

Endüstri ve sanayi devrimiyle beraber meydana gelen değişim pek çok alanı etkilediği gibi yiyecek içecek sektöründe de farklılık ve bununla beraber korkuyu beraberinde getirmektedir. Gıda maddelerinin çoğalması, değişmesi ve gıdayı saklama, ulaştırma, pişirme gibi birçok faaliyette değişime uğraması insanların gıdalara karşı tedirgin yaklaşmasına yol açmaktadır. Bu tedirginlikler birden fazla nedene bağlı olabileceği gibi birden çok sonuçta doğurabilmektedir. Gıdalardan uzak durmak için bazen sağlık gibi önemli ve geçerli nedenler bulunmaktadır. Bazen ise kitle iletişim araçları aracılığı ile karşımıza çıkan uzmanlar veya gıda ile ilgisi olan veya olmayan pek çok insan, tüketiciyi olumsuz yönde etkilemekte ve tedirginliğe sebep olmaktadır. Tedirginlik insanın belli gıda veya gıda gruplarından uzak kalmasına neden olmaktadır. Bu uzaklık uzun vadede psikolojik, fiziksel... vb. sağlık sorunlarını beraberinde getirmektedir.

Değişen yiyecek ve içecek sektörü ve bu sektöre karşı artan korku sebebi ile yapılan bu tez çalışmasında korkunun insanları etkileme nedenleri, kaynağı, yaygınlıkları gibi faktörler için anket çalışması yapılmış ve ana anket çalışması 400 katılımcıya uygulanmıştır. Bu katılımcıların %66,3'ü (265 kişi) kadın ve %33,8'i (135 kişi) erkekten oluşmaktadır. Yapılan frekans analizine göre katılımcıların %32,5'inin İstanbul'da yaşadığı, %10,5'inin Ankara'da yaşadığı, %28,3'ünün Trabzon'da yaşadığı ve %28,8'inin diğer şehirlerde yaşadığı görölmektedir.

Gıda ekincesine yol açan etkilenmeler alt boyutu içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifade “Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar” maddesi iken en az katıldıkları ifade ise “Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum” maddesi olduğu görölmektedir. Günümüzde en güncel konu olan Covid-19'un insanlarda gıdalar üzerindeki etkisinin yasal kontrol yetersizliği kadar korkuya sebep olmadığı görölmektedir. İnsanların Covid-19 'dan daha çok yasal kontrol yetersizliği sebebiyle gıda yolu ile insan

üzerinde meydana gelebilecek olası risklerden daha fazla korktuğu görülmektedir.

Bir başka alt boyut olan gıda içeriği kaynaklı çekinceler boyutunda ise katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin “GDO’lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim” maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin ise “Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır” maddesi olduğu görülmektedir. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ziraat fakültesinde öğrenim gören öğrenciler üzerinde yapılan anket çalışmasında GDO ile ilgili sorulan “sağlığa zararlı mı?” sorusu karşısında yüzde 85.9’luk kesim evet derken, 9.9’luk kesim hayır demekte ve 4.2’lik kesim ise fikri olmadığını belirtmektedir (Tiryaki ve Vatan, 2016). Daha önce yapılan anket çalışmasında da olduğu gibi çoğunlukta olan bir kesimin GDO’dan korktuğu görülmektedir.

Üçüncü alt boyut olan çekinme yaygınlığı/süresi alt boyut içerisinde katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin “Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim” maddesi olduğu görülürken, en az katıldıkları ifadenin ise “Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır” maddesi olduğu görülmektedir.

Bağımsız örneklem t-testi analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre kadın katılımcıların gıda korkusu düzeylerinin erkek katılımcılara göre anlamlı bir şekilde daha fazla olduğu görülmektedir. Yapılan Pearson korelasyon analizinde gıda korkusu ölçeğinin alt boyutları ile katılımcıların yaşları arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Buna göre gıda çekincesine yol açan etkilenmeler ve çekinme yaygınlığı/süresi alt boyutları ile yaş arasında anlamlı bir korelasyon bulunamamıştır. Öte yandan gıda içeriği kaynaklı çekinceler ile yaş arasında anlamlı ve pozitif bir korelasyon bulunmuştur. Buna göre katılımcıların yaşları arttıkça gıda içeriğine daha fazla dikkat ettiği ve gıdaların içeriklerinden gün geçtikçe daha çok şüphe duyduğu söylenebilir. Literatürdeki farklı ülkelerde yapılan çalışmaların bulguları ile bu çalışmanın bulguları benzerlik göstermektedir. Örneğin bireylerin cinsiyet ve yaşlarına göre farklılık bulunmazken ($p>0.05$) Finlandiya’da yapılan bir çalışmada kadınların gıdaya karşı olan korku düzeyi erkeklerden, yaşlıların gıda korku düzeyi gençlerden

yüksek çıkmıştır (Tuorila vd., 2001: 31). Güney Kore’de yapılan gıda neofobisi çalışmasında da kadınların gıda neofobisi düzeyi erkeklere göre, yaşlıların gıda neofobisi ise gençlere göre daha yüksek çıkmıştır (Choe ve Cho, 2011: 673).

Yapılan tek yönlü varyans analizinde gıda korkusu ölçeği alt boyutları katılımcıların eğitim durumlarına, yaşadıkları şehre ve aylık gelirlerine göre karşılaştırılmıştır. Fakat gıda korkusu ölçeğinin hiçbir alt boyutunun katılımcıların eğitim durumuna, yaşadıkları şehre ve aylık gider durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı görülmektedir. Öte yandan gıda içeriği kaynaklı çekinceler alt boyutunun katılımcıların yaşadıkları şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Bulunan sonuçlara göre İstanbul’da yaşayan katılımcıların gıda içeriği kaynaklı çekincelerinin, Ankara, Trabzon ve diğer şehirlerde yaşayan katılımcılara kıyasla anlamlı bir şekilde daha az olduğu görülmektedir.

Katılımcıların çekinilen gıdalar ölçeğine yönelik betimsel analiz sonuçları yer almaktadır. İlk alt boyut olan zararlı algılanan gıdalar alt boyutundan katılımcıların en az çekindikleri gıdanın UHT süt olduğu görülürken, en çok çekindikleri gıdanın ise margarin olduğu görülmektedir. İkinci alt boyut olan yararlı algılanan gıdalar alt boyutundan katılımcıların ise en az çekindikleri gıda taze sebze olduğu görülürken, en çok çekindikleri gıdanın ise piliç eti olduğu görülmektedir. Çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutları katılımcıların cinsiyetlerine göre karşılaştırılmıştır. Buna göre erkek katılımcıların kadın katılımcılara göre yararlı ve zararlı algılanan gıdalardan anlamlı bir şekilde daha az çekindikleri görülmektedir. Aynı zamanda katılımcıların yaşları arttıkça zararlı algılanan gıdalardan daha fazla çekindikleri söylenebilir. Yapılan tek yönlü varyans analizinde ise çekinilen gıdalar ölçeği alt boyutlarında katılımcıların ortalama aylık gelirlerine ve yaşadıkları şehre göre karşılaştırma yapılmış ve katılımcıların ortalama aylık gelirlerine ve yaşadığı şehre göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı tespit edilmiştir.

KAYNAKÇA

- Acar, A. ve Beşirbellioğlu, B. (2005). Kuş Gribi (AvianInfluenza). TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni, 4(6), 345-353.
- Adak, N. (2020). Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı/Sağlıksız Yiyecekler. *Sosyoloji Dergisi/Journal of Sociology*, 40(1),197–218.
- Aktan HT.(1997). Hayvanlarda Spongiform Ensefalopatiler ve Sığır Spongiform Ensefalopatisi (BSE)'nin Geleceği ile İlgili Senaryolar. *Dz Tıp Bült ; 30* (1), 60- 64.
- Alexander, D.J. (2000). A Review of Avian İnfluenza in Different Bird Species. *Veterinary Microbiology*, 74, 3-13.
- Alley, T. R. ve Potter, K. A.(2011). Food Neophobia and Sensation Seeking. In *Handbook of Behavior, Food and Nutrition*. Springer, New York. 707-724.
- World Health Organisation (WHO). 2002). Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health. Geneva: Fifty-seventh World Health Assembly. [http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.p df](http://www.who.int/dietphysicalactivity/strategy/eb11344/strategy_english_web.pdf). (access: 19.10.2015).
- Anonim. (2017). TGK Gıda Etiketleme ve Tüketiciyi Bilgilendirme Yönetmeliği. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/01/20170126M1-6.htm> .
- Aihara, Y. ve Minai, J.(2011). Barriers and Catalysts of Nutrition Literacy Among Elderly Japanese People. *Health Promotion International*, 8, 1-11.
- Assanand, S., Pinel, J. P. J. ve Lehman, D. R.. (1998). Personal Theories of Hunger and Eating. *Journal of Applied Social Psychology*, 28(11), 998-1015.
- Ateş, S.(2016). Siyasal Reklamlarda Duygusal Çekicilik Kullanımı: 7 Haziran 2015 Genel Seçimlerinde Siyasal Partiler Tarafından Üretilen Reklam Filmlerinin Analizi (Master's thesis, Anadolu Üniversitesi). Eskişehir, 86-103.
- Atsan, T., ve Kaya, T. E. (200). Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) Tarım ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 1-6.
- Avşar, T.A., Avşar, Y. K. ve Evrendilek, G.A. (2006). Gıda Güvenliği ve Başarılı Risk İletişimi: Medyanın (Yazılı, Sözlü, Görsel Basının) Sorumluluğu. *Türkiye 9. Gıda Kongresi (24-26 Mayıs 2006, Bolu)*, 11-14.
- Ayaşan, T. ve Okan, F. (2000). Kolesterol, Atherosclerosis ve Yumurta Üçgeni. *Uluslararası Hayvan Besleme Kongresi. Kongre Kitabı. Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta*, 618-625.
- Ayçiçek, H. ve Aktan, H. T. (2001). Deli Dana Hastalığı. *Deneysel Biyoloji Dergisi*, Vol 58, No 3, Ankara, 119.
- Aydın, D., Rashid, S. ve Aydın, R. (2014). Tavuk Yumurtası ve Kolesterol Gerçeği. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 17(3), 26-29.
- Aytekin, N. D., Coşkun, S. ve Uzmani, A. (2015). AB Gıda Güvenilirliğinde Risk İletişimi, Kamuoyunun Bilgilendirilmesi ve Türkiye'nin Durumu, AB Uzmanlık Lisans Tezi, TC. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara, 175.

- Baysal, A. (2002). Genel Beslenme, Ankara, Hatiboğlu Yayınları, s.280.
- Batu, A.(2015). Türk- İslam Kültüründe ve Günümüz Dengeli, Sağlıklı ve Helal Beslenmede Hz. Muhammed Öğretisi, *Electronic Turkish Studies*, 10(2), 69-100.
- Beck, A.T. ve Emery, G. (2006). Anksiyete Bozuklukları ve Fobiler, Litera Yayıncılık, 528.
- Beyatlı Y. (2000). Biyoteknoloji Ders Notları, Ankara, Gazi Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü,146.
- Browne, A. W., Harris, P. J., Hofny-Collins, A. H., Pasiecznik, N., ve Wallace, R. R. (2000). Organic production and ethical trade: definition, practice and links. *Food policy*, 25(1), 69-89.
- Briggs, A. & Burke, P. (2004). *Medyanın Toplumsal Tarihi*, İstanbul: İzdüşüm Yayınları, 440.
- Bucak, T., ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. *International Journal of Social Science*, 28(2), 315-328.
- Büyükcinal, S. K. (2004) Genetiği Değiştirilmiş Organizma Gerçeği, *İnfovet Hayvan Sağlığı Sektörü Dergisi*, 9, 18-26.
- Cankül, D., Metin, M., ve Özvatan, D. (2018). Yiyecek İçecek İşletmeleri ve Sosyal Medya Kullanımı, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 1(1), 29-37.
- Choe, J. Y., Cho, M. S., (2011). “Food Neophobia and Willingness to Try Non – Traditional Foods for Koreans”. *Food Quality and Preference*, 22: 671-673.
- Collee, J. G. (1993). BSE: Stocktaking 1993. *The Lancet*, 342(8874), 790-793.
- Çekal, N. (2007). Aşçılarının Beslenme (Besin Öğeleri) Bilgi Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 64-74.
- Çelebi, Ş. ve Karaca, H. (2006). Yumurthanın Besin Değeri, Kolesterol İçeriği ve Yumurta n-3 yağ asitleri Bakımından Zenginleştirmeye Yönelik Çalışmaları. *Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg.* 37, 257-265.
- Çelik, V. Ve Balık, D. T. (2007). Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO), Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, *Fen Bilimleri Dergisi*, 23(1), 13-23.
- Çetinkaya, P. G. (2005). Soyer, Ö. U., ve Şahiner, Ü. M., Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Alerji Arasındaki İlişki, *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 58, 166- 170.
- Çoşkun, T. ve ŞANLI, T. (2016). Süt ve Süt Ürünlerinde Kalıntılar. *Akademik Gıda*, 14(1), 67-74.
- DeCoster, J. (2006). Testing Group Differences using T-tests, ANOVA and Nonparametric Measures. From <http://www.stathelp.com/notes.html>.
- Dedeoğlu, A. Ö. ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansıması. *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 5(1), 77-87.
- Değişsel, S., & Özdoğan, O.N. (2017). Zenofobinin Bir Türü: Yabancı Kültürlerin Yiyecek ve İçeceklerine Karşı Korku ve Düşmanlık, 621.
- Dinçer, A. (2017). Korku: Dili, Kavramlaşması, Kültürel Boyutu. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 6(2), 769-798.
- Doğdubay, M. ve Cevizkaya, G. (2015). Yiyecek-İçecek Endüstrisi ve Yiyecek-İçecek Endüstrisindeki İşletmelerin Yönetsel Fonksiyonlarının Analizi,

- Ed.: Murat Doğdubay. Turizm İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi, 13-34.
- Doğdubay, M., & Yiğit, S. (2017). Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi örneği, 162-168.
- Duffy, R.L. (2003). Amerikan Diyetisyenleri Derneği'nin Geliştirilmiş Besin ve Beslenme Rehberi, Çev: S. Yücecan, G.Pekcan, B.Nursal, T.Besler, Dora Dış Ticaret ve Gıda San.A.Ş.Yayıncı. İstanbul, 613.
- Duffy,R.L. (2007). Complete Food and Nutrition Guide(3. Edition). John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Ekşi, A. (2020). Gıda Fobisi ve Nedenleri, www.gidabiliminotlari.com
- Eren, A. (2005). Korku Kültürü, Değerler Kültürü ve Şiddet, Sosyal Politika ve Çalışmaları Dergisi, 8(8),1- 13.
- Ferrières, M. (2006). Sacred Cow, Mad Cow: A History of Food Fears. Columbia University Press, 399.
- Flight, I., Leppard, P. ve Cox, D. N. (2003). Food Neophobia and Associations with Cultural Diversity and Socio-economic Status Amongst Rural and Urban Australian Adolescents. *Appetite*, 41(1), 51-59.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Information (International Social Science Council)*, 27(2), 275-292.
- Furedi, F., & Yıldırım, B. (2001). Korku kültürü: Risk Almamanın Riskleri, *Ayrıntı yayınları*, 243.
- Gençöz, T. (1998). Korku: Sebepleri, Sonuçları ve Başetme Yolları. *Kriz dergisi*, 6(2), 9-16.
- Görenkekeç, S. ve Taşcıoğlu, R. (2017). Kuş Gribi Vakasının Karikatürlerdeki Yansıması: Yazılı Medya Üzerine Bir İnceleme. *Atatürk İletişim Dergisi*, (14), 101-124.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(2), 1204-1223.
- Halkman, A. K. (2015). Gıda Konusunda Yanlış Yönlendirmeler. *Gazi Üniversitesi Öğretim Üyeleri Derneği, Akademik Bülten*, 16-20.
- Hasipek, S. ve Aktaş, N. (1997). Türkiye'deki Tavuk Ürünlerinin İnsan Beslenmesindeki Yeri ve Önemi. *Uluslararası Tavukçuluk Konferansı YUTAV*, 97, 15-22.
- Helman C. G. (1990). *Culture, health and illness*. Butterworth Heinemann Ltd, Fifty Yayıncılık, 478.
- Işın, A. ve Ünlüöner, K. (2020). Yerel Yiyecek Tüketiminde Gıda Korkusu ve Kültürün Moderatör Etkisi: Yabancı Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yasar University*, 15/59, 461-479.
- Jong, M.D. ve Hien, T.T. (2006). Avian İnfluenza A (H5N1), *Journal of Clinical Virology*, 35, 2-13.
- Kaplan, A. (2018). Gastronomi Turistlerinin Gıda Seçiminde Neofobi-Neofili Etkisi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Adnan Menderes Üniversitesi, SBE. Yiyecek İçecek İşletmeciliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aydın, 128.
- Karavuş, M., Gençel, H., Beşik, C., Çoban, U., Gülerüz, M., Karaaslan, S., ve Parmaksızoğlu, T. (1995). Ümraniye İlçesinde 0-12 Aylık Çocuk Beslenmesinde Annelerin Bilgi, Tutum ve Davranışları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 24(1), 31-39.

- Kerzner, B., Milano, K., MacLean, W. C., Berall, G., Stuart, S., ve Chatoor, I. (2015). A practical approach to classifying and managing feeding difficulties. *Pediatrics*, 135(2), 344-353.
- Kerman, S. ve Aktaş, Ş. (2015). Çocuklarda Seçici Yeme ve Risk Faktörleri, *Güncel Pediatri*, İstanbul, 16(3), 85-102.
- Keyvan, E., & Yurdakul, Ö. (2016). Kuş Gribi ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Lalahan Hayvancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi*, Burdur, 56(2), 70-77.
- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M. Ve Perola, M. (2017). Food Neophobia Shows Heritable Variation in Humans, *Physiology & Behavior*, 91(5), 573-578.
- Kocadaş, B. (2005). *Kültür ve Medya*. Bilig, Malatya, 34, 1-13.
- Kurtoğlu, S., Uzundumlu, A. S., ve Bilgiç, A. (2019). Türkiye'nin 2018-2025 Dönemindeki Yumurta Üretimini Arima Modeliyle Tahmini, *Atatürk Üniversitesi, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Tarım İşletmeciliği ABD, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, 97, 341-353
- Larsen, C. S. (2000). Dietary Reconstruction And Nutritional Assessment of Past Peoples: The Bioanthropological Record. *The Cambridge World History of Food*, 1, 13-34.
- Levenstein, H. (2003). *Paradox of plenty: A social history of eating in modern America*, Revised Yayıncılık, Univ of California Press
- Levenstein, H. (2013). *Gıda Korkusu: Beslenmeye Dair Endişelerin Tarihçesi (Çev:A. Öztekin)*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları:2882, İstanbul, 271.
- Maldonado, Y. A., Glode, M. P., Bhatia, J., Brady, M. T., Byington, C. L., Davies, H. D. ve Schwarzenberg, S. J. (2014). Consumption of Raw or Unpasteurized Milk and Milk Products by Pregnant Women and Children. *Pediatrics*, 133(1), 175-179.
- Martins, Y., Pelchat, M. L. ve Pliner, P. (1997). Try It: It's Good and It's Good For You: Effects of Taste and Nutrition Information on Willingness to Try Novel Foods. *Appetite*, 28, 89-102.
- Marshall, D. (1993). Appropriate Meal Occasions: Understanding Conventions and Exploring Situational Influences on Food Choice. *International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 3(3), 279-301.
- Milne, R., Wenzer, J., Brembeck, H. ve Brodin, M. (2001). Fraught Cuisine: Food Scares and The Modulation of Anxieties. *Distinktion: Scandinavian Journal of Social Theory*, 12(2), 177-192.
- Muhammad, R., Ibrahim, M. A., Ahmad, R. ve Hanan, F. (2016). Psychological Factors on Food Neophobia among the young Culinarian in Malaysia: Novel food preferences. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 222, 358-366.
- Nalçaoğlu, H. (2003). *Medya ve Toplum İlişisini Anlamak Üzere Bir Çerçeve*. Medya ve Toplum İçinde: IPS İletişim Vakfı Yayınları. İstanbul, 1, 43-59.
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., ve Morton, J. M. (2009). Food Neophobia Levels of Lebanese and American College Students. *Food Quality and Preference*, 20(5), 353-362.
- Onurlubaş, E. ve Çakırlar, H. (2016) Tüketicilerin Süt ve Süt Ürünleri Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 217-242.

- Öndoğan, E. N. (2016). Türk Gıda Sanayinin Gelişimi, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(1), 89-96.
- Özdamar, K. (1999). Paket Programlar ile İstatistiksel Veri Analizi 1. Eskişehir: Kaan Kitapevi, 513.
- Özer, E.Z. ve Aksoy, M. (2008). Korku Çekiciliğinin Gıda Korkusu Üzerine Etkisi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Volüm/Cilt sayısı, 359-369
- Özçelik, A. (2005). Tarım Tarihi ve Deontolojisi, Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, 39.
- Özmetin, S. (2006). Gıda Tüketim Alışkanlıklarındaki Değişim Üzerine Bir Araştırma, Sakarya Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 148.
- Özgen, L. (2014). Academicians' Attitude Towards "New Foods". Food and Public Health, Gazi Üniversitesi, Ankara, 4(6), 259-265.
- Parker, B. (2000). Consuming Health, Negotiating Risk, Eating Right: Exploring the Limits of Choice Through a Feminist Intersectional Lens. Journal of Critical Dietetics, 5(1), 45-57.
- Pliner, P. ve Hobden, K. (1992). Development of a Scale To Measure the Trait of Food Neophobia in Humans. Appetite, 19(2), 105-120.
- Rachman, S.J. (1978). Fear and Courage Uzman, 405.
- Raude, J. ve Fischler, C. (2014). Food Risks and Scares. The Wiley Blackwell Encyclopedia of Health, Illness, Behavior, and Society, 567-571.
- Rozin, P. ve Vollmecke, T. A. (1986). Food Likes and Dislikes. Annual Review of Nutrition, 6(1), 433-456.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R.A., ve Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 669-687.
- Saçılık, M. Y. (2019). Yaşam Tarzı- Gıda Korkusu Yerel Gıda Tüketimi Üzerine Etkisi. Scientific Committee, 1346.
- Sağlam, K. ve Gümüş, T. (2018). Yazılı, Görsel ve Sosyal Medyada Gıda ile İlgili Bilgi Kirliliğinin Halkın Gıda Tercihini Üzerine Etkileri. *Gıda*, 44(1), 153-162.
- Sceats, S. (2000). Food, Consumption and The Body in Contemporary Women's Fiction. Cambridge University Press, 224.
- Scholliers, P. (2008). Yenilik ve Gelenek: Gastronominin Önündeki Yeni Ufuk. Yemek: Damak Tadının Tarihi, Oğlak Yayıncılık, 368.
- Sungur, H. (2014). Gıda Sektörünün Baş Edemediği Sorun: Bilgi Kirliliği. Ankara
- Şimşek, B. ve Açıkgöz, İ. (2011). Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 1(3), 57-62.
- Tabachnick, B. G. ve Fidell, L. S. (2013). Using Multivariate Statistics, Nobel Akademik Yayıncılık, 1083.
- Tiryaki, İ., ve Vatan, E. (2016). Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin GDO'lara Bakış Açısı: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Örneği. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25, 243-248.
- Thanh T.T., Van Doorn H.R., De Jong M.D. (2008). Human H5N1 influenza: current insight into pathogenesis. The International Journal of Biochemistry Cell Biology. 40, 2671-2674.

- Tuorila, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L., & Lotti, L. (2001). Food neophobia among the Finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food quality and preference*, 12(1), 29-37.
- Tuorila, H. (2001). Keeping Up With The Change: Consumer Responses to New And Modified Foods. *Food Chain Programme Abstarct*, 38-40
- Ulaç İ., Ağirdil Y., ve Yakın M. (2016). Sofralarımızdaki Tatlı Dert, Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar ve Halk Sağlığına Etkileri. *Türk Biyokimya Dergisi*, 31 (3), 151-5.
- Van Trijp, H. C. ve Van Kleef, E. (2008). Newness, Value and New Product Performance. *Trends in Food Science and Technology*, 19(11), 562-573.
- Vranjes, A.P., Popovic, M. Ve Jevtic, M. (2015). Raw Milk Consumption and Health. *Srpski Arhiv za Celokupno Lekarstvo*, 143(1-2), 87-92.
- Wells G.A.H., Scott A.C., Johnson C.T., Gunning R.F., Hancock R.D., Jeffrey M., Dawson M. ve Bradley R., A. (1987). Novel Progressive Spongiforme Encephalopathy in Cattle. *Vet Rec*; 121, 419-420.
- Witte, K. (1992). Putting The Fear Back Into Fear Appeals: The Extended Parallel Process Model. *Communications Monographs*, 59(4), 329-349.
- Yıbar, A., ve Küçük, S. C. (2019). Çiğ Süt ve Pastörize Süt Tüketiminin Halk Sağlığı Üzerine Etkileri. *Food and Health*, 5(3), 197-204.
- Yılmaz, E., Yılmaz, İ., ve Uran, H. (2007). Gıda Maddeleri Tüketiminde Medyanın Rolü: Tekirdağ Dili Örneği, 9-14.
- Yiğit, S. (2018). Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi (Karşılaştırmalı Bir Uygulama), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 81.
- Yücecan, S., Pekcan, G., Açık, S., Akal, E., Samur, G. E., ve Rakıcioğlu, N. (1994). İstanbul, Muğla, Tokat ve Yozgat İllerindeki Ebelerin Beslenme Konusundaki Bilgi Düzeylerinin ve Eğitim Programının Etkinliğinin Belirlenmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 23(2), 247-254.
- Yücel, E. K. (2020). Neofobinin (Yenilik Korkusunun) Hedonik Tüketim Üzerine Etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 21(1), 31-45.

İnternet Kaynakçası

URL 1- <https://sozluk.gov.tr/>

URL2-<https://gidabiliminotlari.com/2020/06/01/gida-fobisi-ve-nedenleri/#:~:text=G%C4%B1da%20korkular%C4%B1n%C4%B1n%20end%C3%BCstrile%C5%9Fme%20ve%20kentle%C5%9Fmeye,ile%20t%C3%BCketti%C4%9Fi%20g%C4%B1dadan%20ku%C5%9Fku%20duymas%C4%B1d%C4%B1r.>

URL3-<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/korku-ve-nefret-karsisinda-gastronomi-yazarligi-41428113>

EKLER

- EK 1.** Ana çalışma için katılımcılara iletilen anket formu(ana anket formu)
- EK 2.** İlk anket taslağında yer alan sorular (ilk anket taslağı)
- EK 3.** Ölçeğin geliştirilmesine katkıda bulunan uzmanlar
- EK 4.** Pilot çalışma için katılımcılarla paylaşılan anket formu (pilot anket formu)



EK 1. Ana çalışma için katılımcılara iletilen anket formu(ana anket formu)

ANKET FORMU

DEĞERLİ KATILIMCI,

Bu anket formu, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda Prof. Dr. Aziz EKŞİ danışmanlığında yapılmakta olan “Gıda Korkuları ve Gıda Tüketimine Yansımaları” konulu yüksek lisans tez çalışması için veri elde etmek amacıyla hazırlanmıştır. Elde edilen veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılacak olup, kesinlikle gizli tutulacaktır. Çalışmaya vereceğiniz katkılardan dolayı önceden teşekkürü borç biliyorum.

Berna GÜNEY
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Yüksek Lisans Öğrencisi
E-MAİL: berna.guneey@gmail.com

DEMOGRAFİK SORULAR

1.Yaşınız
.....
2.Cinsiyetiniz
<input type="checkbox"/> Kadın <input type="checkbox"/> Erkek
3. Medeni Durumunuz
<input type="checkbox"/> Evli <input type="checkbox"/> Bekar
4.Eğitim Durumunuz
<input type="checkbox"/> Okuryazar <input type="checkbox"/> İlkokul <input type="checkbox"/> Ortaokul <input type="checkbox"/> Lise <input type="checkbox"/> Ön Lisans <input type="checkbox"/> Lisans <input type="checkbox"/> Lisansüstü <input type="checkbox"/> Doktora <input type="checkbox"/> Diğer.....
5.Gelir Aralığınız (TL/ay)
<input type="checkbox"/> 0-1500 <input type="checkbox"/> 1501-2500 <input type="checkbox"/> 2501-3500 <input type="checkbox"/> 3501-4500 <input type="checkbox"/> 4501 ve üstü
6.Bulduğunuz İl
.....

UYARI: Gıdalara karşı tutumunuz hakkında aşağıda yer alan soruları cevaplandırırken sağ tarafta yer alan; (1) **KESİNLİKLE KATILMIYORUM** (2) **KATILMIYORUM** (3) **KARARSIZIM** (4) **KATILYORUM** (5) **KESİNLİKLE KATILYORUM** seçeneklerinden size uygun olan yalnız bir tanesini işaretleyiniz.

FAKTÖR	İFADE	5'li LİKERT PUANI				
		1	2	3	4	5
GIDA ÇEKİNCESİNE YOL AÇAN ETKİLENMELER	1.Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	2.Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.					
	3.Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	4 Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.					
	5. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.					
GIDA İÇERİĞİ KAYNAKLI ÇEKİNCELER	1.Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.					
	2. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.					
	3. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.					
	4.Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.					
	5. GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.					
	6.Glütten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.					
ÇEKİNME YAYGINLIĞI/ SÜRESİ	1.Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.					
	2.Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.					
	3.Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.					
	4. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.					
ÇEKİNİLEN GIDALAR	1.Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum.					
	1.Piliç eti					
	2.Taze Sebze					
	3.Yumurta					
	4.Balık					

	5.Baklagiller (nohut, fasülye ..vb)					
	6.Tereyağ					
	7.UHT Süt (Karton Kutu)					
	8.Hazır Yoğurt					
	9.Ekmek					
	10.Konserve Gıda					
	11.Şeker					
	12.Tuz					
	13.Salam, Sucuk ve benzeri					
	14.Margarin					



EK 2. İlk anket taslağında yer alan sorular (ilk anket taslağı)

FAKTÖR	İFADE	5'li LİKERT PUANI				
		1	2	3	4	5
KORKU YAYGINLIĞI VE DÜZEYİ	1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman korkmadım, çekinmedim veya sakınmadım.					
	2. Zaman zaman tüm gıdaları tüketmekten korktuğum, çekindiğim veya sakındığım olmuştur.					
	3. Bazı gıda gruplarını tüketmekten her zaman sakınmışımdır.					
	4. Bazı gıda gruplarını tüketmekten zaman zaman sakındığım olmuştur.					
	5. Gıdalara güvenim eskiden daha fazlaydı, yıldan yıla güvenim azalmaktadır.					
	6. Korksam bile gıdayı tüketmekten çekinmem.					
KORKU TİPİ	1. Fabrika üretimi hazır gıdaları da çekinmeden tüketiyorum.					
	2. Açıkta satılan gıdaların daha doğal ve sağlıklı olduğunu düşünüyorum.					
	3. Bir yemeğin yeterli pişemediğinden kuşku duyarsan asla yemem.					
	4. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten kaçınıyorum.					
	5. Daha önce yemediğim bir gıdayı da tüketmekten kaçınmam.					
	6. Midemin bulanmasına ve kusmama yol açacağı için tüketmekten sakındığım gıdalar vardır.					
FAKTÖR	İFADE	5'li LİKERT PUANI				
		1	2	3	4	5
KORKU NEDENİ VEYA KAYNAĞI	1. Kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açan başlıca faktördür.					
	2. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.					
	3. Medyada yer gıda hakkındaki uzman görüşleri bazı gıdalardan uzak durmama yol açar.					
	4. Medyaya yansıyan hileli gıda haberleri beni etkilemez.					
	5. Yaşadığım bir zehirlenme olayı nedeni ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.					
	6. Genetiği değiştirilmiş gıdaların zararlı olmadığı düşünüyorum.					
	7. Hazır gıdaların izinsiz katkı maddesi içerdiğini düşünüyorum ve bu nedenle					

	bazı gıdaları tüketmiyorum.					
ÇEKİNİLEN GIDA GRUPLARI	1. Aşağıdaki gıdaların zararlı madde içermediğini düşünüyorum ve hiç çekinmeden tüketiyorum.					
	Piliç eti					
	Taze sebze					
	Yumurta					
	UHT(karton kutu) sütü					
	Ekmek					
	2. Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten kaçınıyorum.					
	Balık					
	Şeker					
	Tuz					
	Baklagiller					
	Salam, sucuk ve benzeri					
	Margarin					

EK 3. Ölçeğin geliştirilmesine katkıda bulunan uzmanlar

UZMAN ADI	GÖREVİ
Samim Saner	Gıda Güvenliği Derneği Başkanı
Petek Ataman	Gıda Mühendis Odası Genel Başkanı
Muhittin Tayfur	Türkiye Diyetisyenler Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
Özlem Baykul	Danone Türkiye Regülasyon Müdürü
Ferhan Saylıman	Gazeteci/Yazar
Kadir Halkman	Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi
İpek İşbitiren	Meyed Genel Sekreteri
Günseli Güçlütürk Baran	Ayvansaray Üniversitesi Gastronomi Dr. Öğretim Üyesi
Esra Mankan	Ayvansaray Üniversitesi Gastronomi Dr. Öğretim Üyesi
İlkay Yılmaz	Ayvansaray Üniversitesi Gastronomi Dr. Öğretim Üyesi
Aysun Saruhan	Başkent Üniversitesi Gastronomi Yüksek Lisans Öğrencisi
Vesile Şentürk Cankorur	Psikiyatrist Prof. Dr.
Hüseyin Ebadi	Beykent Üniversitesi Psikoloji Dr. Öğr. Üy.

EK 4. Pilot çalışma için katılımcılarla paylaşılan anket formu (pilot anket formu)

FAKTÖR	İFADE	5'li LİKERT PUANI				
		1	2	3	4	5
KORKU YAYGINLIĞI VE DÜZEYİ	1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.					
	2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.					
	3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.					
	4. Gıdalara güvenim eskiden daha fazlaydı, yıldan yıla güvenim azaldı.					
KORKU TİPİ	1. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.					
	2. Açıkta satılan gıdaları tüketmekten çekinirim.					
	3. Bir yemeğin yeterli pişmediğinden kuşku duyarsam tüketmekten çekinirim.					
	4. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.					
	5. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.					
	6. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.					
	7. Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.					
FAKTÖR	İFADE	5'li LİKERT PUANI				
		1	2	3	4	5
KORKU NEDENİ VEYA KAYNAĞI	1. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	2. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.					
	3. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	4. Medyaya yansıyan hileli gıda haberleri beni etkiler.					
	5. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.					
	6. GDO'lu (Genetiği Değiştirilmiş Organizma) gıdaları tüketmeye					

	çekinirim.					
	7. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.					
	8. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.					
	9. İnanç ve toplumsal değerler sebebiyle tüketmekten çekindiğim gıdalar vardır.					
ÇEKİNİLEN GIDALAR	1. Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum.					
	Piliç Eti					
	Taze Sebze					
	Yumurta					
	UHT Süt (Karton Kutu)					
	Sokak Sütü (Çiğ süt)					
	Hazır Yoğurt					
	Ekmek					
	Konserve Gıda					
	Balık					
	Şeker					
	Tuz					
	Baklagiller (nohut, fasülye ..vb)					
	Salam, Sucuk ve benzeri					
	Margarin					
	Tereyağ					

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı- Soyadı: Berna GÜNEY

EĞİTİM

Derece	Kurum	Mezuniyet Durumu
Lisans	Beykent Üniversitesi	2014-2018
Yüksek Lisans	Ayvansaray Üniversitesi	2019-2021

İŞ DENEYİMLERİ

Yıl	Kurum	Görev
2018	Wyndham Grand İstanbul Europe	Pastacılık

Yabancı Dil: İngilizce

Akademik Çalışma: Yöresel Mutfağın Gastronomi Turizmi Üzerindeki Etkileri (Lisans Tezi)