



# Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi

www.turib.org



## Ön Lisans Öğrencilerinde Yiyecek Neofobisi Üzerine Nitel Bir Araştırma\*

Engin PULLUK<sup>a\*\*</sup>

<sup>a</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, Burdur, Türkiye,

E-posta: epulluk@mehmetakif.edu.tr, ORCID:0000-0002-7845-1392

### Öz

Bu çalışmada Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu Aşçılık programında öğrenim gören öğrencilerin görüşleri alınarak, yeni yiyecekleri denemekten korkup korkmadıklarını anlamak ve korku düzeyleri irdelenerek çeşitli öneriler geliştirmek amaçlanmıştır. Çalışmada yer alan öğrenciler, olasılığa dayalı olmayan örnekleme yöntemleri içinde yer alan kolayda örnekleme türü kullanılarak belirlenmiştir. Araştırmada sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın literatür kısmında yiyecek neofobisi, “food neophobia” yeni yiyecekleri deneme korkusu araştırılmıştır. Araştırma sonucunda; öğrencilerin mesleklerinde kendilerini geliştirmek ve bilgi sahibi olmak için yemeklerin tatlarının nasıl olduğunu bilmeleri gerektiği düşüncesi ile yeni yiyecekleri denemek ve yapmak istedikleri anlaşılmaktadır. Öğrencilerin yiyecek ve içecek çeşitliliğini artırmak için yeni yiyecek ve içecek üretilmesi ve tüketilmesini de doğru bulduğu tespit edilmiştir. Tanımadıkları yiyecekler hakkında sosyal medya, internet ve yeni yiyecekleri deneyenlerin bilgi edinme aracı olarak görüldüğü saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yiyecek Neofobisi, Yiyeceklere İlgi, Öğrenci Tutumu.

**Jel kodu:** L66

### A Qualitative Resarch on Food Neophobia in Associate Degree Students

#### Abstract

In this study, it was aimed to find out whether students studying in the Culinary program of Yesilova Ismail Akin Vocational School hesitate to try new foods by receiving their opinions and to develop various suggestions by examining their fear levels. The students participating in the research were determined by using convenience sampling method, which is one of the non-probability sampling methods. The semi-structured interview form technique, which is one of the qualitative research methods commonly used in social sciences, was used in the research. In the literature section of the study, “food neophobia” and fear of trying new foods were investigated. As a result of the research; it was figured out that students want to try and make new foods with the idea that they should know what the taste of food is in order to improve themselves in their profession and have knowledge. As a result of the research; It was found out that students want to try and cook new dishes with the thought that they need to know the taste of food in order to improve themselves and have knowledge in their profession. It has been determined that the students find it right to produce and consume new food and beverages in order to increase the variety of food and beverage. It has been found out that those who try new foods, social media and the internet are seen by students as means of obtaining information.

**Keywords:** Food Neophobia, Interest in Food, Student Attitude.

**Jel Code:** L66

*Makalenin Geçmişi:*

Gönderim Tarihi : 05.12.2021

Birinci Düzeltme : 20.12.2021

Kabul : 04.01.2022

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Pulluk, E. (2022). Ön Lisans Öğrencilerinde Yiyecek Neofobisi Üzerine Nitel Bir Araştırma. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(1), 39-51

\* Not: Bu araştırma, Burdur Mehmet Akif Üniversitesi Etik Komisyonunun 01/12/2021 tarih ve GO 2021/ 423 sayılı yazısı ile etik kurul raporu alınmıştır.

\*\* Sorumlu yazar e-posta: E. Pulluk (epulluk@mehmetakif.edu.tr)

## 1. Giriş

Korku, insanın içinde var olan, rahatsızlık hissi uyandıran, uyarıcı bir tepki olarak yaşamın içinde var olan bir mekanizmadır. Tehlike, risk ya da bilinmeyen şey insanın tedirginlik ve kuşkulu yaklaşım göstermesine neden olmaktadır. Vahşi hayvan, iri yapılı insan, ıssız ve karanlık ortam veya daha önceden tüketilmemiş ve görülmemiş besin vb. insanın doğuştan sahip olduğu korku duygusunu açığa çıkarmaktadır. Açlık ve beslenme, insanın doğuştan sahip olduğu ihtiyaçlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Beslenme ihtiyacını karşılamak için insan çıplak ateş üzerinde yiyeceklerini pişirmeye başlamıştır. Beslenme alışkanlıkları çağlar boyunca farklılıklar göstererek, günümüzdeki popülerliği ile insanın beslenmesini etkilemektedir.

Günümüz dünyasında beslenme alışkanlıkları insanların bir parçası olmakta ve her bir birey için farklılık göstermekte, popüler ve yeni yiyecekler birçok insan için vazgeçilmez olmaktadır (Henriques, King & Meiselman, 2009). İçinde bulunduğunuz çağdaki gelişmeler ve ticaret ağı, aynı zamanda turistlerin seyahat etme olasılıkları ve dünyanın dört bir yanındaki insanların hareketliliği, büyüyen bir trend olarak karşımıza çıkan etnik gıdalara ilgiyi arttırmaktadır (Khanna & Bhagat, 2021). Bununla beraber, insanlar yeni yiyecekleri denemeye isteklilik konusunda büyük farklılıklar göstermektedir. Bazı insanlar yeni yiyecekleri denemekten hoşlanırken, diğerleri bu konuda çok isteksiz olmaktadır (Choe & Cho, 2011). Bu durum, yiyecekleri yemeyi reddetmek veya yemekten kaçınmak, yeni yiyecekleri denemekten korkmak olarak bilinir (Sahilli Birdir, İflazoğlu & Birdir, 2019). Fallon & Rozin (1983) insanların yeni yiyecekleri denemeyi reddetmelerinin nedenlerini hoşnutsuzluk, tehlike ve tikslenme olarak üç farklı psikolojik gerekçe ile öne sürmüştür. Hoşnutsuzluk; gıdanın hoş olmayan tat ve duyuşal özelliklerinden memnuniyetsizliği, tehlike; gıdanın olumsuz sonuçlarından korkma (zehirlenme, alerjik besinler vb.), tikslenme ise; yiyeceğin kaynağı veya içeriğinden iğrenmeyi ifade etmektedir.

Bu çalışmanın amacı aşçılık programında öğrenim gören öğrencilerin yeni yiyecekleri denemekten korkup korkmadıklarını anlamak, korku düzeylerini irdelemek ve bunun için çeşitli öneriler geliştirmektir. Ön lisans aşçılık programı öğrencilerine yönelik yiyecek neofobisi konusunda yapılan bir çalışma olmaması nedeniyle, bu çalışma gelecekteki çalışmalara ışık tutabilir.

## 2. Literatür

Yiyecek neofobisi (food neophobia) genellikle bir kişilik özelliği, insanların yeni yiyecekleri kabul etme veya bunlardan kaçınma eğilimlerine göre değiştirebilecekleri bir istikrar olarak karakterize edilmekte ve belirli bir durumda yeni gıdalardan kaçınmayı içeren davranış olarak da tartışılmaktadır (Pliner & Salvy, 2006). Yiyecek neofobisi, yeni gıdalara yönelik tercihleri etkileyebileceğinden, bu kavram, tüketicilerin gıda seçimleri üzerindeki potansiyel etkisini anlamak, gıda ürünü geliştiricileri ve pazarlamacıları için de önemli bir konu olmuştur (Choe & Cho, 2011). Konuyla ilgili araştırmalar, insanların yeni yiyecekleri deneme isteklerinin büyük ölçüde değiştiğini ve bazı kişilerin yeni yiyecekleri denemeye karşı güçlü bir önyargı gösterdiğini ortaya çıkarmıştır (Falciglia ve diğerleri, 2000).

Yeni yiyecekleri yemeye karşı bir isteksizlik olan yemek neofobisi, yalnız insanların değil, otçul ve etçil hayvanların da bir özelliğidir. Pek çok gıda kaynağının toksik olabileceği bir ortamın tehlikelerine maruz kalan canlılar, yeni yiyeceklere dikkatle yaklaşır ve mümkün olduğunca tanıdık yiyecekler lehine onlardan kaçınırlar (Pliner & Salvy, 2006). Alışılmadık yiyecekleri yeme isteksizliği, kuşlarda ve memelilerde yaygın olarak görülen ortak bir özelliktir. İnsanlar, yiyecek neofobisi sergileyen birçok tür arasındadır ve modern toplumda çoğu gıda maddesinin göreceli olarak güvenliğine ve bulunabilirliğine rağmen, alışılmadık yiye-

cekler hakkındaki belirsizlik, beslenme üzerinde önemli bir etkiye sahip olmaya devam etmektedir (Alley & Potter, 2011).

Pliner & Salvy (2006) yemek neofobisinin, muhafazakâr bir güç olduğu ve organizmanın beslenme davranışını “güvenli bir yolda kilitli tutmak” için faaliyet gösterdiği ve tat tercihlerinin zararsız olduğu bilinen tanıdık gıdalardan uzaklaşmasını önlediğini öne sürmüştür. Elmas & Kabaran (2021) çalışmalarında yemek neofobisinin her yaş grubunda karşılaşılabilecek bir sorun olduğundan söz etmişlerdir. Yetişkinlerde yeni gıdaların insan sağlığı için zararlı olabileceği endişesi olduğu, erken çocukluk döneminde algısal, bilişsel olmayan ve gıdaya özgü sezgisel bir yanıt olabileceği ve çocukların alışılmadık yiyeceklerin ortaya çıkması konusunda önyargılı davranış sergiledikleri öne sürülmüştür.

Neofobi eğilimi gösteren insanlar kendileri için yeni olan yiyeceklerin tatsız olmasını beklemektedirler. Lezzetli yeni yiyeceklere maruz kalmak ve onları keşfetmek, insanların yeni yiyecekler hakkındaki olumsuz bakış açılarını değiştirmelerine yardımcı olmaktadır. Yeni yiyecekler ile olumlu deneyimler, diğer yeni yiyecekler hakkında genelleştirmeye olanak tanıyarak yemek neofobisini azaltacaktır (Pliner & Salvy, 2006). İnsanların yiyecekleri sevmeye ve tüketmeye biçiminde etraflarındaki sosyal etki de rol oynamakta ve yediklerine etki etmektedir (Çanakçı & Birdir, 2019). Üniversite hayatında sosyalleşme ile beraber birçok öğrenci daha önce tatmadıkları yeni yiyecekleri tatmaya ve tanımaya başlamaktadır (Edwards, Hartwell & Brown, 2010). Hendy & Raudenbush (2000), insanların eşlerinden, arkadaşlarından ve akrabalarından etkilendiğini ve bu nedenle yeni yiyecekler keşfetme eğiliminde olduklarını savunmaktadır. Benzer şekilde, Hobden & Pliner (1995), bir bireyin yeni yiyecekleri denemeye olumlu bir eğilim gösteren başka bir bireyin varlığıyla kaygı düzeyinin azaldığını ve hatta o bireyin yeni yiyecek denemesini sağlayabileceğini bildirmişlerdir (Aktaran İflazoğlu & Birdir, 2020 s. 2449).

Gelişmiş şehirlerde yiyeceklerin kırsal alanlara göre çeşitli ve hızlı temin edilebilmesinin, gençlerin yaşlılara göre yeni yiyecekleri daha erken yaşta deneyimlemesine imkân tanıdığı gözlemlenmiştir (Olabi ve diğerleri, 2009). Mieselman ve diğerleri (2010) neofobi üzerinde cinsiyet faktörünün belirsizliğini koruduğunu belirtmekle beraber, neofobinin yaş ilerledikçe arttığını, eğitim ve gelir seviyesi yükseldikçe azaldığını gözlemlemiştir. Ayrıca daha yüksek gelirli ve yüksek eğitimli kişilerin yeni gıdalara daha fazla maruz kaldığı açıklanmıştır.

### 3. Yöntem

Çalışmada sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme formu tekniği kullanılmıştır. Görüşme formunun oluşturulmasında literatür taraması yapılarak yiyecek neofobisi ile ilgili kavramsal çerçeve oluşturulmuştur (McKenzie, Ann Metcalf & Saliba, 2020).

Araştırmaya katılan öğrencilerin seçimi, olasılığa dayalı olmayan örneklem türleri içinde yer alan *kolayda örnekleme* yardımıyla yapılmıştır. Üniversite hayatında sosyalleşme ile beraber birçok öğrenci daha önce tatmadıkları yeni yiyecekleri tatmaya ve tanımaya başlamaktadır (Edwards ve diğerleri, 2010). Bu nedenle Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu, açılış programı öğrencilerinden 17 gönüllü katılımcı örnekleme dâhil edilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların gönüllü olma esasına uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 15 dakika ile 30 dakika arasında değişiklik göstermiştir. Görüşülen her bir öğrenciye önce araştırmanın amacı ve içeriği hakkında bilgi aktarılmış olup, kendilerinden izin alınarak görüşmelerin kayıt altına alındığı bilgilendirilmesi yapılmıştır. Çalışma için Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Etik Komisyonundan etik kurul raporu alınmıştır.

Görüşme tekniğiyle veriler toplanmış, verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Betimsel analiz, “*eşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel analiz türüdür*” (Özen & Hendekçi, 2016, s.25).

Çalışmada öğrencilerin ifadeleri yazıya birebir aktarılmış olup, öğrencilerin verdikleri cevaplardaki benzerlik ve farklılıklar belirlenmek istenmiştir. Daha sonra sonuçlar yorumlanmıştır. Görüşmeye katılanların gerçek isimleri kullanılmadan “Katılımcı 1- K 1”, “Katılımcı 2- K 2” biçiminde kodlanmıştır.

#### 4. Bulgular ve Tartışma

Bu çalışma, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencilerinin yeni yiyeceklere karşı neofobi tutum ve davranışlarının belirlenmesi ve öğrencilerin yeni yiyeceklere açık olup olmadıklarını belirlemek açısından önemlidir. Öğrencilerin yiyecek neofobisine konu olabilecek tutum ve davranışlarının değerlendirilmesi ve bilgi edinmek amacıyla 12 soru, demografik özellikler için dört soru, toplamda ise 16 soru sorulmuştur.

Çalışmada yer alan 12 kadın ve 5 erkek öğrenci, 18-22 yaş aralığındadır. İkamet ettikleri bölgelere baktığımızda beşer katılımcı Ege ve Akdeniz bölgesinde, üç katılımcı Marmara bölgesinde, iki katılımcı Güneydoğu Anadolu bölgesinde, birer katılımcı ise Karadeniz ve İç Anadolu bölgesinde ikamet etmektedir.

Çalışmada yer alan katılımcılardan yedisi Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek liselerinden, diğer on katılımcı ise Anadolu lisesi (beş katılımcı), İmam Hatip lisesi (iki katılımcı), Sağlık Meslek lisesi (bir katılımcı) ve Mesleki ve Teknik Anadolu liselerinden (iki katılımcı) mezun olmuştur. Anadolu Otelcilik ve Meslek Lisesinden mezun olan beş katılımcı mutfak bölümünden, birer katılımcı ise servis ve ön büro bölümlerinden mezundur. Yeni yiyecekleri deneme konusunda Anadolu Otelcilik ve Meslek Lisesinden mezun olanların almış oldukları eğitim nedeniyle daha istekli oldukları bilgisine ulaşılmıştır.

Katılımcılara yöneltilen “İlk defa tadına baktığınız yiyecek ve içeceklerden zevk aldığınız/beğendiğiniz oldu mu? Tecrübenizi örnek verebilir misiniz?” sorusuna deniz mahsulleri ağırlıklı olmak üzere cevaplar alınmıştır. Olumlu cevaplayan 10 katılımcıdan ahtapot çoğunlukta olmak üzere karides, midye, soğan çorbası ve danadili cevabı alınmıştır. Bunun yanında, üç katılımcı ise soruya olumsuz fikir beyan etmiştir. Cevapları incelendiğinde ahtapot, suşi ve muşmula (döngel) deneyimlerinin olumlu olmadığı görülmüştür.

K 10, “*Evet ilk defa tadına baktığım yiyecek ve içeceklerden zevk aldığım oldu. Buna örnek olarak uyguladığım derste yaptığımız ahtapotu örnek verebilirim*”, K 12, “*İlk defa tadına baktığım yiyecek olarak midye tavaydı, içecek olarak Vinolos şarabıydı. Bunlar gerçekten lezzet ve tat olarak beni çok etkilemişti*”, K 14 ise “*İlk defa denediğim yiyecekleri ve içecekleri çoğunlukla beğenmiyorum. Yani tatlara kapalı olduğumu düşünüyorum. Mutfakta ahtapot salatası yapmıştık ve beğenmeyeceğimi bilerek tadına baktım. Yine beğenmedim ama en azından artık tadını biliyorum ve içinde neler var bilgi sahibiyim*” cevaplarını vermiştir.

Katılımcılara yöneltilen “Beğenmediğiniz/tatmadığınız yemekleri tattığınızdaki duygularınızı en iyi hangi kelimeler tanımlar?” sorusu incelendiğinde her bir öğrencinin “*bir daha denemek istemiyorum, üzüntü, benlik değil, mutluluk, kaygı, merak, tadı çok iyi, güzel, zevk almamak, mutsuzluk, ekşi yüz ifadesi, damak tadına uygun değil, harika, berbat, daha önce neden denemedim, mide bulantısı ve korku*” gibi farklı duygular ile tanımladığı görülmüştür.

Yine katılımcılara yöneltilen “Daha önce tatmadığınız yemeklerin tadına bakmanın avantajları/dezavantajları var mı?” sorusuna alınan cevaplara bakıldığında altı katılımcı bilgi birikimi ve öğrenme, sekiz katılımcı

yeni bir tat deneme açısından avantajları olduğunu ifade etmiştir. Yedi katılımcı ise bir daha tüketmeme, ön yargı, beğenmeme, alerji ve mide bulantısı gibi dezavantajları olabileceğini paylaşmıştır. Bir katılımcı da bunun avantaj veya dezavantajı olup olmayacağını bilmediğini ve tadını bilmeden de bir yemeğin yapılabilirliğini söylemiştir.

K 3, *“Daha önce bakmadığım ve tatmadığım yemeği tadınca avantaj olarak yeni bir tat denemiş ve kendimi mutlu edecek yeni yiyecekler bulmuş olurum. Dezavantajı olacağını düşünmüyorum”*, K 1, *“Evet var avantajları yemeğin hissiyatını nasıl bir ürün olduğunu daha iyi anlıyorum tavsiye edebiliyorum, dezavantajları bir daha yemiyor oluşum”*, K 2, *“Bir dezavantajı olduğunu düşünmüyorum normal hayatta ama mesleğim açısından evet var bir aşçı olarak ne kadar bilgi o kadar iyidir”*, K 13, *“Avantajları, dezavantajları var mıdır bilmiyorum. Tadını bilmeden de o yemek yapılabilir”* şeklinde cevaplanmıştır

Çalışmaya katılanlara yöneltilen diğer bir soru ise *“Yeni (daha önce tatmadığınız yiyecek) ve farklı yiyeceklere karşı ön yargınız var mıdır? Ne tür yeni yiyecek ve içecekler denemekten korkarsınız/korkmazsınız?”* şeklinde olmuştur. Çalışmaya katılan üç kişinin bu konuda ön yargısı olmadığı, diğer 14 katılımcının ise ön yargısının bulunduğu gözlemlenmiştir. Altı katılımcı, ön yargılı oldukları yiyecekleri deniz mahsulü ürünleri olarak belirtmiştir. Üç katılımcı görünüşünü beğenmedikleri yiyeceklerle karşı ön yargılı olduğunu ifade etmiştir. İki katılımcı çekirge ve böcek vb, cevabı verirken, başka iki katılımcı ise et ürünlerini cevap olarak vermiştir. Enginar ise bir başka katılımcıdan alınan cevaptır. Sorudan elde edilen bu bilgiler ışığında dikkat çekici diğer bulgular ise; deniz mahsullerine karşı ön yargısı olan katılımcıların Düzce, Uşak, Hatay, Çanakkale ve Samsun gibi denize kıyısı olan veya yakın olan illerde ikamet etmesi ve enginara ön yargısı olan katılımcının enginarın yaygın yetiştiği Bursa’da ikamet ediyor olmasıdır. Çekirge ve böceğe karşı ön yargısı olan katılımcıların ise Güneydoğu Anadolu Bölgesinde (Adıyaman ve Şanlıurfa) yaşadığı tespit edilmiştir.

K 4, *“Genelde tanımadığım ürünlere ön yargılı yaklaşırım, deniz ürünlerinden bilmediğim gıdalara karşı ön yargın daha da fazladır”*, K 5, *“Evet var. O yiyeceğin veya içeceğin nasıl olacağı tadının bana hitabı konusunda fikir sahibi olmadığım için ön yargılı olurum. Sebze ile aram pek iyi olmadığı için sebze yemekleri diyebilirim. Örneğin enginar gibi”*, K 11 ise *“Fazla bir ön yargım yok. Yemesem bile tadına bakarım sonuçta herkes beğenecek diye bir şart yok amaç tadını almak”* cevabını vermiştir

Katılımcılara yöneltilen *“Bilmediğiniz bir yiyeceği korkmadan dener misiniz? Bu tür yiyeceklerle karşı tutumunuz nasıldır?”* sorusunda 10 katılımcıdan ön yargıları nedeniyle bilmedikleri yiyecekleri denemeyecekleri cevabı alınmıştır. Diğer katılımcıların her biri farklı görüşler bildirmiştir. Bu görüşler; aç kalmamak için denemek, hayvansal ürün haricindeki besinleri denemek, damak tadını zenginleştirmek için denemek, besin değerinin yüksek olup olmamasına göre denemek, doğrudan denemek ve son olarak da araştırdıktan sonra denemek şeklinde olmuştur.

K 8, *“Korkmadan denemem. Önce bilmediğim korktuğum yiyeceği elimle nasıl bir yapısı olduğunu incelemek isterim ve zamanla o yiyeceğe karşı olan korkumu gidermeye çalışırım”*, K 2, *“Herhangi bilmediğim bir yiyecek hakkında olumsuz düşünmem bilmeden yersem benim için daha iyi bildiğim zaman daha da şüpheli davranabilirim”*, K 6, *“O yiyecek herhangi bir et ve et ürünü gibi hayvansal gıda içermiyorsa rahatlıkla denerim. Yani korkmadan tadabilmem o yiyeceğin içeriğine bağlı”* şeklinde cevaplanmıştır

*“Yeni bir yiyecek (daha önce tatmadığınız yiyecek) deneme tercihinizi hangi faktörler etkiler?”* sorusu yöneltildiğinde sekiz katılımcı görünüş, koku ve içeriğin etkili olduğunu belirtirken, diğer sekiz katılımcı da çevrelerindeki insanların söz konusu yiyeceği denemiş olmalarının etkili olduğunu belirtmiştir. İki katılımcı

yiyeceğin maddi değerinin yüksek olması ve bir katılımcı da televizyon programlarının kendisi üzerinde etkili olduğunu paylaşmıştır.

K 17, “Çevre faktörü, eğer çevremde beğenilerek yenilen bir ürünse denerim”, K1, “herkes tarafından denenmiş olması, maddi değerinin yüksek olması etkiler”, K 5, “Çevremde bulunan insanlar sayesinde olabilir, önerileri deneyebilirim. Merak ettiğim için de deneyebilirim”, K 6 ise, “Merak duymam etkiler veya bir tanıdığımın, arkadaşımın önerisi o yiyeceğin tadına bakmamı etkiler” cevabını vermiştir

“Çalıştığınız/çalışacağınız mutfaklarda aşına olmadığınız yemekleri yapmak ve bu yemekleri denemek ister misiniz?” sorusuna ise tüm katılımcılar aşına olmadıkları yiyecekleri yapma konusunda istekli ve denemeye hazır oldukları cevabını vermiştir.

K 13, “Mesleğim gereği yaptığım, yapacağım yemeklerin tatlarının nasıl olduğunu bilmem gerektiği için her şeyin tadını bilme ihtiyacı duyarım. Aşına olmasam da yeni şeyler yapmak hoşuma gider”, K 16 ise “Denemediğim bir yiyeceği tatmaktan hoşlanırım. Yiyecek içecek sektöründe ilerlemeyi düşündüğüm için de tadıp bilgi ve tecrübe sahibi olmam gerektiğini düşünüyorum” cevabını vermiştir. Diğer tüm katılımcılardan da yakın cevaplar alınmıştır.

Katılımcılara yöneltilen “Çevrenizdeki insanların yiyecek tercihleri sizin yiyecek tüketiminizi etkiler mi? Nasıl?” sorusuna dokuz katılımcı çevrelerindeki insanların tercihlerinin kendi tercihleri üzerinde etkili olacağı cevabını vermiştir. Yedi katılımcıdan çevrelerindeki insanların tercihlerinin kendi tercihlerini etkilemeyeceği cevabı alınmıştır. Bir katılımcı ise sadece kendi damak zevkine benzer damak zevki olan kişilerce etkilenebileceğini söylemiştir.

K 3, “Çevremdeki insanların yemek tercihine ve damak tadına inanıyorsam beni etkiler ve ben de o yemeği tercih ederim”, K 5, “Etkiler. Aile içinde mesela en çok tüketilen ürünler ne ise senin de yeme içmen ona göre şekillenebilmektedir. Benim ailemde sebze yemeği pek tüketilmemektedir. Bu yüzden belki de benim de sebze ile pek aram yok”, K 7, “İnsanların tavsiye ettiği yiyeceklere şans veririm”, K 12 ise “Hayır etkilemez. Herkesin damak zevkine uyan yemekler vardır. Benim de zevkime uyan ve merak uyandıran yiyecekleri deneyip tüketmem gibi alışkanlıklarım var. Herkesin zevk anlayışları farklılık göstermektedir” şeklinde cevaplamıştır

“Kültürümüzde yaygın olmayan domuz eti, böcek türleri, kabuklu veya yumuşakça grubu deniz ürünlerini deneme isteğiniz oldu mu? Bununla ilgili deneyiminiz oldu mu? Sevdiniz mi?” sorusuna cevaben 11 katılımcı domuz eti ve böcek türü ürünler haricindeki ürünleri deneme eğilimi göstermiştir. Altı katılımcı ise tüm bu ürünlere karşı deneme isteği duymadığını söylemiştir.

K 11, “Domuz eti, böcek vb. şeyleri denemedim. Yemek istemesem bile tadına bakmak isterdim. Farklı yiyecek ve tatları denemek her zaman avantajlı olur sağlığa zararlı değilse. Çünkü gideceğimiz restoranlarda yemediğimiz birçok yemeği yapacağız. En azından lezzetine bakıp yaparsak baharatını tuzunu ayarlamamız için yardımcı olur”, K 14, “Deniz ürünlerini deneme isteğim vardır. Ahtapot, balık, yengeç, istakoz yedim ve sevdim”, K 16, “Deniz ürünleri haricinde bir isteğim olmadı”, K 6 ise “Domuz eti ve böcek türlerini denemedim, denemeyi de düşünmüyorum. Ama kabuklu deniz ürünlerinden karidesi denedim ve asla yemem diyebileceğim bir lezzet değil” cevaplarını vermiştir.

“Yiyecek ve içecek çeşitliliğini artırmak amacıyla aşına olunmayan yiyecek ve içeceklerin üretilmesi ve tüketilmesine bakış açınız nedir?” şeklinde yöneltilen soruya 16 katılımcı, yiyecek ve içecek çeşitliliğini artırmak amacıyla aşına olunmayan yiyecek ve içeceklerin üretilmesi ve tüketilmesini doğru bulduğunu söylemiştir.

Bu katılımcılardan sekizi yiyecek içecek sektörünün yenilik gerektiren bir sektör olduğuna vurgu yapmıştır. İki katılımcı merakından dolayı, bir katılımcı ise farklı deneyim olması için bu fikri doğru bulduğunu belirtmiştir.

K 7, “Çeşitli yiyecek içecek firmaları yeni ürünler üreterek ürün yelpazesini genişletiyor. Bunun sonucunda insanlar farklı tat ararken o yiyecek ve içecekler şans veriyor eğer tüketiciler beğenirlerse o firma ürünleri daha fazla üretirler eğer beğenmezlerse de başka alanlara yönelip farklı ürünler üretmeye başlarlar”, K 9, “Çok iyi olur. Yeni deneyimler, yeni lezzetler tüketmek gelişimi de sağlar”, K 12 ise bu soruyu “Mutfak kendini sürekli yenileyen ve geliştiren bir bölüm olduğu için çeşitleri arttırarak sürekli yeni arayışlar ve damak tatlarını buluşturmak için oluşturulan yemeklerin üretilmesi çok güzel bir gelişime kaydetmektedir” şeklinde cevaplamıştır.

Katılımcılara yöneltilen “Tanımadığınız/bilmediğiniz yeni yiyecekler hakkında nasıl bilgi edinirsiniz?” sorusu bazı öğrenciler tarafından birden fazla fikir beraberinde yanıtlanmıştır. 10 katılımcı internet/sosyal medya cevabını vermiştir. Sekiz katılımcı yiyeceği daha önceden tatmış birinden bilgi edinebileceğini belirtmiştir. İki katılımcı tadına bakarak, bir katılımcı yiyeceğin reçetesinden bilgi edinebileceğini ve bir başka katılımcı da yiyeceğin meşhur olduğu yerden öğrenilebileceğini beyan etmiştir.

K 5, “İnternet üzerinden araştırmalar yaparak, o yiyeceği tatmış birisinden onun tadı, lezzeti hakkında duygu ve düşüncelerini anlatması da olabilir”, K 11, “Tanımadığım bilmediğim yiyecekleri bilgi edinme için internetten veya oranın kültüründe yaşamış insanlarla tanışarak, gezerek bilgi edinebilirim”, K 15, “İnternette araştırarak ya da bu konu hakkında bilgi sahibi olan insanlara sorarak öğrenirim”, K 6 ise “O yiyecek hakkında araştırma yaparak, bilenlere fikirlerini sorarak son olarak da tadına bakarak” cevaplarını vermişlerdir.

Son olarak sorulan “Tanımadığınız/bilmediğiniz yemeklerin tadımına bakış açınızda aşçılık programına veya mutfak alanına başlamadan önceki ve sonraki dönemler arasında farklılıklar oldu mu? Bakış açınız ne yönde değişti?” sorusuna 13 katılımcı bakış açılarının eğitime başladıktan sonra olumlu yönde değiştiğini belirtmiştir. Bu katılımcılardan beşi yiyecekler olan önyargısının kırıldığını, sekizi ise daha önceden tadına bakmadıkları yiyecekleri deneme hevesi ve merak unsurunun geliştiğini söylemiştir. Kalan dört katılımcı ise bakış açılarında herhangi bir değişiklik olmadığını belirtmiştir. Bu dört katılımcıdan üçünün turizm otellilik eğitimi veren liseden mezun olduğu görülmektedir.

K 5, “Evet oldu. Tadını pek sevmediğim tüketmediğim ürünleri mutfak alanına başladıktan sonra tüketmeye de başladım. Normal yaşantımda hiç tüketmediğim sebzeleri sarımsağı tüketmeye başladım. Bu alanda yapılan ürünlerin kontrolünü sağlamak için tadım yapmak şarttır, öyle öyle o lezzetlere yiyecekler alışan kişiler bu tür olayların da üstesinden gelmiş bulunuyorlardır”, K 8, “Evet oldu hiçbir yiyeceği ve tadını tanımadan yargılamamız gerektiğini öğrendim”, K 16, “Evet oldu. Yaşadığım yerin yemek kültüründen çok daha farklı tatlar denedim ve damak tadıma uyduğunu farklı tatlara olan ufku daha da genişlediğini fark ettim” ve K 3 ise “Tanımadığım ve bilmediğim yemekleri tatmak konusunda aşçılık öğretiminin pek bir etkisi olmadı çünkü geçmişten gelen düşüncem yeni tatların iyi ya da kötü etki bırakmış olsa dahi yeni bir şey denemiş olmanın hissini seviyorum” şeklinde cevaplamıştır.

## 5. Sonuç

Popüler mesleklerden olan aşçılık mesleği her gün yeni uygulamalar ve yeni tatlar ile gelişip zenginleşmektedir. Bu mesleği bilimsel teknikler ile yapmak isteyenler, üniversitelerin çeşitli aşçılık programı veya gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde eğitim almaktadır. Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova

İsmail Akın Meslek Yüksekokulu Aşçılık programı öğrencileri ile yapılan görüşmeler sonucunda öğrencilerin mesleklerinde ilerlemek, bilgi sahibi olmak ve kendilerini geliştirmek, yapacakları yemeklerin tatlarının nasıl olduğunu bilmeleri gerektiği için yeni yiyecekler denemek ve yapmak istedikleri anlaşılmaktadır.

Çalışmada yer alan 18-22 yaş aralığındaki ön lisans öğrencilerin yeni yiyecekleri deneme konusundaki önyargılarının aynı düzeyde dağıldığı görülmektedir. Buna karşın Sahilli Birdir vd. (2020), 20 yaş üzerindeki fakülte öğrencilerinin yeni yiyecekleri deneme konusundaki isteksizliğinin, 20 yaş altındakilere göre fazla olduğunu belirtmektedir. Görüldüğü üzere farklı öğrencilere farklı zamanda yapılan çalışmalarda farklı sonuçlar ile karşılaşılabilir. Ayrıca çalışmada yer alan kadın ve erkek ön lisans öğrencilerinin yeni yiyecekleri deneme konusundaki tutumlarının da benzer düzeyde önyargı içerdiği, cinsiyetin fark etmediği görülmektedir. Çalışmanın daha geniş örneklem ve karma araştırma yöntemi ile yapılması literatüre katkı sağlayabilir.

Yiyecek neofobisi, yeni yiyecekler için bilgi yetersizliğinden kaynaklanabilir. Çalışmada Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek liseleri mezunlarının daha önceden yemedikleri yiyecekleri deneme konusunda almış oldukları eğitimin etkisi ile önyargısız ve istekli oldukları, farklı liselerden mezun olanların ise önyargılı oldukları görülmüştür. Bulgularda yeni yiyecekler hakkında bilgi edinme aracı olarak karşımıza çıkan sosyal medya ve internet dünyası önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Görünüş, koku ve yemek içeriği daha önceden tadılmayan yiyecekleri tercih etmede etkili faktörler olmaktadır. Bunun yanında yaşanan çevredeki insanların tadım deneyimleri de bir diğer bilgi edinme aracı olarak kabul görmektedir. Bu durum yeni yiyecekler için güven sağlama ve yiyecekleri yeme isteğini artıracaktır.

Türk mutfak kültüründe yaygın olmayan domuz eti ve böcek türleri haricinde, kabuklu veya yumuşakça grubu deniz ürünlerine karşı deneme isteği karşımıza çıkmaktadır. Alınan dersler ve yapılan uygulamalı mutfak eğitimleri bu isteği daha da artıracaktır. Çalışmada öğrencilerin mesleklerinde ilerlemek, bilgi sahibi olmak ve kendilerini geliştirmek, yapacakları yemeklerin tatlarının nasıl olduğunu bilmeleri gerektiği için yeni yiyecekleri denemek ve yapmak istedikleri de anlaşılmaktadır.

Bir şehir ya da bölgede ağırlıklı olarak yetişen veya kolaylıkla bulunabilecek ürünlere orada ikamet eden öğrencilerin dahi ön yargılı oldukları dikkat çekici bir sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum daha önceden tüketilmeyen yiyecekler için gösterilen önyargının alışılmış olan yiyecekler için de gösterilebileceği sonucu karşımıza çıkmaktadır. Çalışma geniş örneklem ve farklı araştırma yöntemi ile tekrarlanarak daha geniş bulgu ve sonuçlar elde edilebilir.

Ön lisans aşçılık programı öğrencilerine yönelik yiyecek neofobisi konusunda yapılan bir çalışma olmaması nedeniyle, bu çalışma gelecekteki çalışmalara ışık tutabilir. Yapılan çalışma kapsamına farklı alanlarda okuyan öğrencilerin dahil edilmesi, farklı şehirlerde okuyan öğrencilerin yiyecek neofobi tutumlarının karşılaştırılması, beslenme yetersizliği ile neofobi arasındaki ilişkinin araştırılması literatüre katkı sağlayacaktır.



## Kaynakça

- Alley, T. R., & Potter, K. A. (2011). Food neophobia and sensation seeking. “*Handbook of Behavior, Food and Nutrition*” Preedy V. R. vd. (Ed.), Springer Science+Business Media: USA.
- Choe, J. Y., & Cho, M. S. (2011). Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22(2011), 671-677. Doi: 10.1016/j.foodqual.2011.05.002
- Çanakçı, S. D., & Birdir, K. (2019). The relation among food involvement, food variety seeking and food neophobia: A study on foreign tourists visiting Turkey. *Current Issues in Tourism*, 23(8), 917-928. Doi: 10.1080/13683500.2019.1602114
- Edwards, J. S. A., Hartwell, H. L., & Brown, L. (2010). Changes in food neophobia and dietary habits of international students. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(3), 301-311. Doi: 10.1111/j.1365-277x.2010.01066.x
- Elmas, C., & Kabaran, S. (2021). Food neophobia scale (FNS): testing the validity and reliability of the Turkish version in school-age children. *Progress in Nutrition*, 23(1), 1-10. Doi: 10.23751/pn.v23i1.9295
- Fallon, A E., & Rozin, P. (1983). The psychological bases of food rejections by humans. *Ecology of Food and Nutrition*, 13(1), 15-26. Doi: 10.1080/03670244.1983.9990728
- Falciglia, G. A., Cough, S. C., Gribble, L. S., Pabst, S. M., & Frank, R. (2000). Food neophobia in childhood affects dietary variety. *Journal of American Dietetic Association*, 100(12), 1474-1481. Doi: 10.1016/s0002-8223(00)00412-0
- Hendy, H. M., & Raudenbush, B. (2000). Effectiveness of teacher modeling to encourage food acceptance in preschool children. *Appetite*, 34, 61-76 Doi: 10.1006/appe.1999.0286
- Henriques, A. S., King, S. C., & Meiselman, H. L. (2009). Consumer segmentation based on food neophobia and its application to product development. *Food Quality and Preference*, 20(2209), 83-91. Doi: 10.1016/j.foodqual.2008.01.003
- Hobden, K. & Pliner, P. (1995). Effects of a model on food neophobia in humans. *Appetite*, 25(2), 101-113
- İflazoğlu, N., & Birdir, S. S. (2020). Interest of local people in gastronomy tourism and their food neophobia: Cases of Hatay and Gaziantep. *Journal of Tourism and Gastronomy Studie*, 8(4), 2444-2461. Doi: 10.21325/jotags.2020.720
- Khanna, S., & Bhagat, S. (2021). The effect of food neophobia and motivation on ethnic food consumption intention: An empirical evidence from Jammu Region. *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, 14(1). url.<http://www.publishingindia.com/ijhts/24/the-effect-of-food-neophobia-and-motivation-on-ethnic-food-consumption-intention-an-empirical-evidence-from-jammu-region/897/6185/> Erişim tarihi: 30.05.2021
- McKenzie, K., Ann Metcalf, D, & Saliba, A. (2020). Validation of the food technology neophobia scale in a Chinese sample using exploratory and confirmatory factor analysis. *Food Quality and Preference*, 89(2021), 104148. Doi: 10.1016/j.foodqual.2020.104148
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., & Morton, J. M. (2009). Food neophobia levels of Lebanese and American college students, *Food Quality and Preference*, 20(5), 353-362. Doi: 10.1016/j.foodqual.2009.01.005
- Özen, F., & Hendekçi, E. A. (2016). Türkiye’de eğitim denetimi alanında 2005-2015 yılları arasında yayımlanan makale ve tezlerin betimsel analizi. *Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 619-650
- Pliner, P., & Salvy, S.J. (2006). The psychology of food choice. *Frontiers in Nutritional Science*, 3,75–92.
- Sahilli Birdir, S., İflazoğlu, N., & Birdir, K. (2019). Turist rehberi adaylarında yeni yiyecek deneme korkusu (neophobia), *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 551-561.

**Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Makalede çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yaza(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarına aittir.

**Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dahil olmuştur.

**Etik Kurul Onayı:** Bu araştırma, Burdur Mehmet Akif Üniversitesi Etik Komisyonunun 01/12/2021 tarih ve GO 2021/ 423 sayılı yazısı ile etik kurul raporu alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Onayı:** Çalışma tek yazar tarafından hazırlanmıştır.

## Extended Summary

### A Qualitative Research on Food Neophobia in Associate Degree Students

Engin PULLUK\*

Nowadays, eating habits have become a part of life of people and differ for each individual and popular and new foods are indispensable for many people (Henriques, King and Meiselman, 2009). Many developments in the current era and the trade network, travel possibilities of tourists and the mobility of people all over the world are increasing the interest in ethnic foods, which has emerged as a growing trend (Khanna and Bhagat, 2021). However, people vary greatly in willingness to try new foods (Choe & Cho, 2011).

The aim of this study is to understand whether the students studying in the culinary program are afraid of trying new foods or not, to examine their levels of fear and develop various suggestions. Since there is no study on food neophobia for associate degree culinary program students, this study may shed light on future studies.

Food neophobia is usually characterized as a personality trait, a stability that people can replace according to their tendency to accept or avoid new foods, and also discussed as behavior that involves avoiding new foods in a particular situation (Pliner and Salvy, 2006). Researches on the subject have revealed that willingness of people to try new foods varies greatly and some people show a strong bias for avoiding new foods (Falciglia et al. 2000).

Elmas and Kabaran (2021) mentioned in their study that food neophobia is a problem that can be arisen in all age groups. It has been suggested that there is a concern in adults that new foods may be harmful to human health and children may exhibit biased behavior regarding the appearance of unusual foods.

People with a tendency to neophobia expect the food which is new to them will be tasteless. Being exposed to delicious new foods and discovering it helps people change their negative perspectives about new foods. Positive experiences with new foods will reduce food neophobia by allowing generalizations on other new foods. The social influence also plays a role in the way people like and consume food and affects what they eat (Çanakçı and Birdir, 2019). Along with socialization at university life, many students begin to taste and recognize new foods that they have not tasted before (Edwards, Hartwell and Brown, 2010). Hendy and Raudenbush (2000) argue that people are influenced by their spouses, friends and relatives and therefore they tend to discover new foods.

The semi-structured interview form technique, which is one of the qualitative research methods, was used in the study. In the creation of the interview form, a conceptual framework on food neophobia was created by conducting a literature review (McKenzie, Ann Metcalf and Saliba, 2020).

The data was collected using the interview technique and the descriptive analysis technique was used to analyze the data. Descriptive analysis is “a type of qualitative analysis that involves summarizing and interpreting the data obtained with equalized data collection techniques according to previously determined themes” (Özen and Hendekçi, 2016, s.25).

---

\* Corresponding author at: Burdur Mehmet Akif Ersoy University,  
Yesilova Ismail Akın Vocational School.  
E-Mail Address: epulluk@mehmetaif.edu.tr

This study is important for determining the neophobia attitudes and behaviors towards new foods of students of Yesilova Ismail Akın Vocational School Culinary program at Burdur Mehmet Akif Ersoy University and determining whether the students are open to new foods or not. For evaluation of students' attitudes and behaviours that may be the subject of food neophobia and obtaining information, 12 questions were asked and additional four questions were asked for demographic characteristics. 12 female and 5 male students in the study are in the age range of 18-22 years. In the study, expressions of students have been transferred to the text and it has been aimed to determine the similarities and differences in the answers given by the students. Then, the results have been interpreted.

The question has been asked to the participants that "Have you ever enjoyed/liked the food and drinks you taste for the first time? Could you share your experience?". Shrimp, mussels, onion soup and danadili answers were obtained from 10 participants, with octopus being the majority. In addition, three participants expressed their negative opinions on the question. When their answers were reviewed, it was revealed that experiences of octopus, sushi and medlar were not positive.

The question has been asked to participants that "Which words describe your feelings best when you taste food you don't like/do not taste?". It has been observed that each student has defined with different emotions such as "*I don't want to try again, sadness, self, happiness, anxiety, curiosity, tastes very good, good, not pleasure, unhappiness, grimace face, it's not fit my palate, great, terrible, why I haven't tried it before, nausea and fear*".

When answers reviewed for the question: "Do you think there are any advantages or disadvantages of tasting food that you have not tasted before?", six participants have stated to have advantages in terms of knowledge and learning and eight participants have stated to have advantages in terms of trying a new taste. Seven participants have suggested that there may be disadvantages such as not consuming it again, prejudice, dislike, allergies and nausea for them.

The study participants have been asked that "Do you have a prejudice against the food that you have not tasted before and for different foods as well? What kind of new foods and drinks are you afraid of trying or not afraid?". It has been observed that three participants do not have prejudices on this issue, while other 14 participants have prejudices. Six participants are prejudiced against seafood products, three participants are prejudiced against foods that they don't like the appearance of, and two participants are prejudiced against grasshoppers and insects, etc.

The question has been asked to participants that "Do you try a food that you don't know without fear? What is your attitude towards such kind of foods?". 10 participants have replied that they would not try foods due to their prejudices, while other participants have replied as to try not to starve, to try foods other than animal products, to try to enrich the palate, to try according to whether it has high nutritional value, to try directly, and finally to try after researching.

The question has been asked to participants that "What factors affect your preference to try a new food?". Eight participants have stated that appearance, smell and content are effective while other eight participants have stated that people who have tried the food is effective. Two participants have suggested the food rich in material value and one another has suggested television programs have an impact on him.

When answers reviewed for the question: "Do you want to cook and try unfamiliar dishes in the kitchens where you work/will work?", it has been observed that all participants have expressed their willingness and being ready to try the foods they are not familiar with.

The study participants have been asked that “Do food preferences of people around you affect your food consumption? How?”. Nine participants have replied that preferences of people around them would be effective on their own preferences. Seven participants have replied that preferences of people around them would not affect their own preferences.

The question has been asked to participants that “Have you ever wanted to try pork, insect species, shellfish or mollusk group seafood which are not common in Turkish culture? Have you had experience with it? Have you liked it?”. 11 participants have showed a tendency to try products other than pork and insect products. Six participants have replied that they have no desire to experiment with all these products.

Participants have been asked that “How do you learn about new foods that you don’t know?”. This question has been replied with more than one idea by some of students. 10 participants have replied as “internet/ social media”. Eight participants have stated that they could learn from someone who has already tasted the food.

Finally, “Are there any differences in your perspective on tasting unfamiliar dishes between the periods before and after starting the culinary program or the culinary field? How has your perspective changed?” the question has been asked to participants. 13 participants have stated that their perspectives have changed positively after starting the education. Five of these participants have replied that their prejudice towards food has been broken while eight of them have replied that the enthusiasm and curiosity element has emerged to try foods that they have not taste before. The remaining four participants have stated that there is no change in their point of view.

The culinary profession, which is one of the popular professions, is developing and enriching with new practices and new tastes day by day. Those who want to do this profession with scientific techniques study at various culinary programs or gastronomy and culinary arts departments of universities. As a result of interviews, it is understood that the students want to try and cook new foods because they need to advance in their profession, have knowledge and improve themselves, and know how is the taste of food they cook.

New food neophobia can be caused by a lack of knowledge about new foods. In the findings, social media and the internet world, which appear as a means of obtaining information about new foods, constitute an important resource. In addition, another result attained is that those who try new unfamiliar foods are seen as a means of obtaining information. This would increase their confidence in new foods and desire to eat foods.

Except for pork and insect species which are not common in Turkish culture, there is a desire to try crustacean or mollusk seafood. The courses taken and applied culinary trainings would increase that desire even more.

The appearance, smell and food content are effective factors in choosing foods that have not been tasted before. In addition, food tasting experiences of the surrounding people are another factor which is effective.