

Journal of Applied Tourism Research

2022, Vol. 3, No. 1, 57-66



ISSN: 2717-8951

FOOD NEOFOBIA OF COOKING PROGRAM STUDENTS

Gürkan KALKAN¹ & Hüseyin Hüsrev BÜYÜKDOĞAÇ²

Abstract

Within the scope of the research, it has been tried to reveal whether the cooks of the future have prejudices against the foods they will produce. In the research, it was tried to determine whether the traditional taste perception created by the fear/anxiety and habits of the prospective cooks against possible new tastes dominates. With the study conducted for the students of the Isparta University of Applied Sciences Cookery program, it was tried to measure how open the cooks are to new tastes and the effectiveness of their perspectives. Data were obtained from 268 samples participating in the study on the internet. It was tried to measure the neophobia to new tastes of the cookery program students who preferred Isparta from different regions for educational purposes.

Keywords:
Neophobia,
Food, Cooking
Profession

**Article
History:**
Received:
22 May 2022
Accepted:
28 Jun 2022

AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN YİYECEK NEOFOBİSİ

Özet

Araştırma kapsamında geleceğin aşçıların üretecekleri gıdalara karşı önyargılarının olup olmadığını ortaya çıkarmaya çalışılmıştır. Araştırma içerisinde aşçı adaylarının olası yeni tatlarla karşı korku/endişe ve alışkanlıkların yarattığı geleneksel tat anlayışının hâkim olup-olmadığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi aşçılık programı öğrencilerine yönelik yapılan çalışma ile aşçı adaylarının yeni tatlarla ne derecede açık oldukları ve bakış açılarının etkinliği ölçülmeye çalışılmıştır. Araştırmaya katılan 268 örneklemden internet ortamında verilere ulaşılmıştır. Farklı bölgelerden eğitim amaçlı Isparta'yı tercih eden aşçılık programı öğrencilerinin yeni tatlarla olan neofobisi ölçülmeye çalışılmıştır.

**Anahtar
Kelimeler:**
Neofobi,
Yiyecek,
Aşçılık

**Makale
Geçmişi:**
Alınan tarih:
22 Mayıs 2022
Kabul tarihi:
28 Haziran 2022

¹ ORCID: 0000-0002-2464-9088, Dr. Öğr. Üyesi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, gurkan@isparta.edu.tr

² ORCID: 0000-0001-8149-2876, Öğretmen, hhdogac@hotmail.com

1. Giriş

Tabiat tarafından insanların ve diğer canlıların tüketimine sunulmuş milyonlarca yiyecek türünden bahsetmek mümkündür. Tüm canlılar deneme-yanılma yöntemiyle yiyecekleri tanımışlardır. Bu kadar yiyecek çeşitliliğine ve ilerleyen zamana rağmen insanların bu yiyecek türlerinin çoğunu yeni keşfettiği ve tattığı bilinmektedir. Yiyeceklerin çokluğu aynı zamanda insanların gıda tüketimi noktasında seçimlerini etkilemektedir (Dağ ve Tabak, 2020:37). Hangi yiyeceği tüketeyeceğine karar verme süreci ebeveynlerle başlamakta ve alışkanlıklar/korkular/psikoloji durumların etkisinde bir sonraki nesile taşınmaktadır (Christina vd., 2022:2). Yaşamsal alanların coğrafyası ve kültürleri tüketilen yiyecek yapısında etkin olan bir başka durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Ulaşım ve iletişimin giderek dünyayı küreselleştirmesi farklı bölgelerdeki yiyeceklerin dünya paylaşımına sunulmasını sağlamıştır. Bu durum belirli coğrafya kavramını ortadan kaldırmış ve yiyeceklerin farklı alanlarda tüketimine olanak sağlamıştır. Buna rağmen birçok insanın geleneksel tüketimin dışına çıkmada zorlandığı görülmektedir. Bu durum sonucunda insanların yaşadıkları bölgelerin ve hakim olan kültür yapısının yiyecek tüketimi üzerinde etkili olan bir diğer etken olduğu düşünülmektedir. İnsanların yiyecek tüketimini etkileyen diğer alanlar olarak ev, iş yeri ve okullar etkin olurken evde yapılan yiyeceklerin yapısının da yiyeceklerin tüketiminde etkili olmaktadır (Galloway, vd. 2003:692).

Bilinmeyen yiyecekleri denemeden kaçınma veya yeni yiyecekleri denemede isteksizlik (Kock vd. 2022:1) olarak bilinen bu durum yiyecek üretiminde çalışacak insanların meslekleri için önemli bir engel olarak görülmektedir. Bilinmeyen yiyecekleri yemede isteksizlik olarak nitelendirilen bu durum insanların gıda anlamında yeniliklere kendisini kapatmasına neden olmaktadır (Svedsen, vd. 2017:359). Yemek seçiminde belirleyici bir etken konumunda olan neofobi insanların beslenme alışkanlıklarını da etkilemektedir (Galloway, vd., 2003:693). Kişinin tanımadığı veya bildiği halde daha önce hiç tatmadığı yiyeceklerden sakınma durumu olarak ta neofobi karşımıza çıkmaktadır (Özgen ve Türkmen, 2018:231). Kişinin bilişsel ve güdüsel durumunun yeniliklere karşı vermiş olduğu özel durumu da neofobi olarak kabul edilebilmektedir (Pliner ve Hobden, 1992:107). Bu gibi durumlarda daha çok bireyin alışkanlıklarının etkili olduğu ve mevcut durumu yemek yeme kültürünün izlediği düşünülmektedir. Kişiye yemeğin lezzetli olduğunun tüketen bir kişi tarafından dahi söylenmesinin yeme istekliliğine bireyi yönelttiği görülmüştür (Hobden ve Pliner, 1995:101). Tüm bu verilerden yola çıkarak yeniliklere kapalı olma durumunun yiyeceklerde daha da belirgin olarak yemek tercihlerini etkilediğini söylemek mümkün olmaktadır.

Cardello ve Sawyer (1992:254) yapmış oldukları çalışma ile yiyecekleri deneme veya denememe konusunda bireysel yönlendirmedin etki oranının yüksek olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Yiyecek tüketiminin manipüle edilip/edilmesinin insan istek ve beklentilerini etkilediği diğer bir çarpıcı durumdur. Yapılan bir diğer çalışmada ise yiyecekleri deneme ve tüketme eğiliminde sosyal etkinin bir diğer faktör olduğu ortaya konulmuştur (Duncker, 1938:493). Tüm paylaşılan verilerden yola çıkarak yiyecek tüketme eğiliminde kişinin kendi idaresi dışındaki etkileyenlerin neofobinin oluşmasına zemin hazırladığı öngörülmektedir. İnsanların yiyecek seçim ve tüketim tercihlerini etkileyebilecek birçok etkenden bahsetmek mümkündür. Bunlar arasında kişinin psikolojik durumunun da yiyecek tercihinin etkilediği bilinmektedir (Özdemir, 2010: 226). Özellikle neofobi temelinde kişinin önyargı ve yaşanmışlıklarının etkili olduğu düşünülmektedir. Sosyalleşmenin bir parçası olarak görülen yemek yeme eylemi insanların önyargılarından dolayı olumsuz etkilenebilmektedir (Özdemir, 2010:220). Bu olumsuzluk hem yiyecekleri üretenler için hem de gastronomi turizm gibi yiyecek odaklı tercihleri de olumsuz etkilemektedir (Türker ve Akmanoğlu, 2022:178). Bireyde oluşan bu tutum sonrası yiyecek temelli birçok etkinlik olumsuzlukla (Baş ve Hamurcu, 2021:166) sonuçlanmakta ve hatta birey bir turizm hareketliliğine katılmış ise destinasyon memnuniyeti olumsuzlukla sonuçlanabilmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

Canlılar arasında yiyecek çeşitliliğine ve tüketimine kolay adapte olan en akıllı tür insan olarak bilinmektedir. İnsanların yiyeceklere kolay uyum sağlama süreci tüketim hızını artırırken bilinmeyen yiyeceklerin farklı coğrafya, farklı teknikler ve pişirme yöntemlerle tüketime sunulması bazı insanların adapte olma sorunlarını ortaya çıkarmıştır. Bu durum sonucunda insanlar bilinmeyene karşı korku ve endişeli bir tavır sergilemişlerdir (Rozin and Vollmecke, 1986:440). İnsanların yeni yiyecekleri denememe (Türker ve Akmanoğlu, 2022:180) ve istememe durumu olarak bilinen “Neofobi” kişilerin yiyecek tüketiminde yönlendirici/kısıtlayıcı bir durum olarak görülmektedir. Yiyeceklerin tercihinde kişilerin seçimini etkileyen nedenler arasında duyuşal çekicilik, kolaylık ve bireyin ruh halinin etkin olduğu düşünöldüğünde (Aksoy ve Kazkondü, 2020:1322) ileride bu yiyecekleri üretmeyi meslek olarak seçen öğrencilerin yeni yiyeceklere karşı bakış açıları irdelenmeye çalışılmıştır. Bu durumun yiyecek üretmek için meslek haline gelen öğrencilerde olma ihtimalinin geleceklere açısından sorun teşkil edeceği düşünölmektedir.

Araştırma kapsamında çalışmanın temelini oluşturan neofobi konusu üzerinde yabancı kaynaklarda daha çok veriye rastlanmıştır. Ülkemizde ki geniş mutfak kültürü ve insani farklılıklara rağmen karşılaştırma yapıldığında yazınsal alanda az sayıda çalışma karşımıza çıkmaktadır. Ulaşılan çalışmaların çoğunluğunun genel kitleye yönelik olması bu çalışmanın gerekliliği ortaya koymaktadır. İleride meslek olarak aşçılığı seçecek öğrencilerin bilmediği, denemediği veya denemekten çekindiği lezzetleri nasıl üretecekleri cevaplanması gereken bir soru olarak çalışmada öngörölmüştür. Günümüzde yiyeceklerin üretim ve sunumu moda misali sürekli kendini yenilemekte ve durağan olmayan yeniliklerle tüketici beğenisine sunulmaktadır. Özellikle kitle iletişim araçları ile insanların görseline sunulan yiyecek ve yemek çeşitleri hizmet sektöründen aynı üretimi beklemektedir. Geleneksel gıdaların yanında farklı tekniklerle hazırlanmış veya farklı bölgelerden uyarlanmış yemekler tüketici beğenisine sunulmaktadır. Yiyecek üretiminde yaralana tüm çalışanların durağan olmayan bir anlayışla yeni trendlere ayak uydurması işletme sahipleri ile müşteriler tarafından arzu edilmektedir. Yeni ve farklı anlayışı ile hizmet sektöründe bir adım öne çıkmaya çalışmak ve tercih edilen işletme olmak istemektedirler. Bu durum işletmelerin mutfak bölümlerinde kendini yenileyen ve yeni/farklı lezzetleri üretebilecek, kişilerin duyuşal algılarına (Shepherd, 1995:11) hitap edebilecek aşçıların aranma durumunu ortaya çıkarmaktadır. Yapılan araştırmalarda destinasyon seçiminde yiyeceğin ne kadar önemli olduğu sorusuna katılanların %82 si çok önemli olduğu cevabını vermiştir (Kırmızı uşak ve Türker, 2001:117). Bu sonuç lezzetli yiyecek üretmenin ne kadar önemli bir etken olduğunu vurgulamıştır. Yemediği veya tatmadığı yiyeceği üretip lezzetli olmasını beklemek ise neredeyse bir aşçı için imkânsız bir süreç olarak öngörölmektedir. Aşçılık programında olası bir durum olarak gözlemlenen bu durum araştırma ile yazınsal olarak ifade edilmeye çalışılmıştır.

3. Yöntem

3.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmanın amacı aşçılık programı öğrencilerinin yiyecek neofobisine karşı tutumlarının belirlenmesidir. Yiyecek neofobisinin “Yiyeckte Yeniliğe Açıklık Değerlendirmesi” (YAD) ve “Yiyeckte Yenilik Korkusu Değerlendirmesi” (YKD) olarak iki alt boyutunun ortaya çıkmasından dolayı araştırmanın amacı içerisine bu iki alt boyutta alınmıştır. Bu nedenle YAD ve YKD arasındaki ilişkinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bununla birlikte YAD ve YKD’ nin yaş gruplarına göre, cinsiyete göre, harcama durumlarına göre, medeni durumlarına göre ve daha önce yöresel restoranlarda yemek yeme durumuna göre farklılıklarının tespit edilmesi amaçlanmıştır.

3.2. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın örneklemini oluşturan katılımcılar açıcılık programı öğrencilerinden oluşmaktadır. Öğrencilerin çoğu büyüdüğü çevreden farklı bir kültürde üniversite hayatı sürdürmektedir. Ve dolayısıyla farklı ve çeşitli yiyeceklerin bulunduğu ortamlarda sıklıkla bulunmaktadır. Bu durum öğrencilerin farklı kültürden arkadaşlarının oluşmasında ve yeni olan her şeye açılmasında etkili olduğu düşünülmektedir (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019:776). Ayrıca eğitimini aldıkları program gereğince derslerinde farklı lezzetleri tatma şansı bulmaktadırlar. Oluşan bu durum öğrencilerin farklı, yeni ve değişik lezzetleri tatma istekliliği olacağı görüşünden yola çıkarak **H1** hipotezi önerilmiştir.

H1: Yeni yiyeceklere açıcılık ile yiyecekte yenilik korkusu arasında negatif bir ilişki vardır.

İnsanların tüketim alışkanlıklarının etkilendiği ve etkilediği birçok sebepten bahsetmek mümkündür. Belirli bir yaşa kadar ailesi ile yaşayan kişilerin (üniversiteye gitme sürecine kadar) tüketim alışkanlıkları ailede ki ebeveynlerin tüketim alışkanlıklarına bağlı olarak şekillenmektedir. Yiyecek tüketiminde yaş etkili olabileceği (Işın ve Ünlüönen, 2020:462) öngörüsü ile **H2** hipotezi önerilmiştir.

H2a: Yeni yiyeceklere açıcılıkta yaşa göre fark vardır.

H2b: Yiyecekte yenilik korkusunda yaşa göre fark vardır.

Beslenme şekillerinde insanların vücut yapılarının farklılığı beraberinde yiyecek farklılıklarının tüketimini doğurmaktadır. Özellikle kadın ve erkek arasında yiyecek tercihlerinin ayrışabildiği görülmüştür. Cinsiyetler arasındaki tüketimin psikolojik farklılıklardan da kaynaklanabileceği birçok araştırmaya konu olmuştur (Işın ve Ünlüönen, 2020:462). Farklı cinsiyetlerin yiyecek seçiminde etkili olabileceği öngöründen dolayı **H3** hipotezi önerilmiştir.

H3a: Yeni yiyeceklere açıcılıkta cinsiyete göre fark vardır.

H3b: Yiyecekte yenilik korkusunda cinsiyete göre fark vardır.

Öğrencilerin ve öğrenci olma psikolojinin altında her zaman dile getirilen en önemli konuların başında ekonomik durum dile getirilmektedir. Ekonomik anlamda yeterli seviyede olmayan öğrencilerin de bu duruma bağlı olarak harcama tür ve miktarları değişmektedir. Tüketim alışkanlığını harcama durumunun etkilediği düşüncesi ile **H4** hipotezi önerilmiştir.

H4a: Yeni yiyeceklere açıcılıkta harcama durumuna göre fark vardır.

H4b: Yiyecekte yenilik korkusunda harcama durumuna göre fark vardır.

İnsanların barınma ihtiyacını gerçekleştirmesi ile medeni durumları şekillenmeye başlamıştır. Bekar ve öğrenci ev hayatının çoğunlukla ev dışında geçirilmesi tüketim alışkanlıklarını da etkilemektedir. Tutar ve Yazırlı'nın (2016) yapmış oldukları çalışmada ev dışında gıda tüketimi yapanların %83,2'sini bekarların oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu araştırmalardan yola çıkılarak **H5** hipotezi önerilmiştir.

H5a: Yeni yiyeceklere açıcılıkta medeni durumuna göre fark vardır.

H5b: Yiyecekte yenilik korkusunda medeni durumuna göre fark vardır.

Yemek tüketimi karın doyurmanın ötesinde kültürlerarası bir paylaşım etkinliği olarak görülmektedir. Yöresel yemek farklılıkları ve lezzet çeşitliliği insanları yeni ve farklı lezzet arayışına yöneltmektedir. Özellikle daha önce tatmadığı ve yaşadığı yöreye ait olmayan yiyeceklerin sunulduğu yöresel (etnik) restoranlar farklı bir kültürü tüketicinin ayağına

taşımaktadır (Cevizkaya, 2015:42). İnsanların farklı ve yeni yiyeceklere en yakın yöresel restoranlarda ulaşabileceği varsayımından yola çıkılarak H6 hipotezi önerilmiştir.

H6a: Yeni yiyeceklere açıklıkta yöresel restoran yemek yeme göre fark vardır.

H6b: Yiyecekte yenilik korkusunda yöresel restoran yemek yeme durumuna göre fark vardır.

3.3. Veri Toplama Süreci ve Aracı

Aşçılık programı öğrencilerinin yiyecekler üzerine olası neofobilerini ölçmek amacıyla yapılan bu çalışmada araştırmacı tarafından nicel veri toplama yöntemi tercih edilmiştir. Veriler anket yöntemiyle Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesinde öğrenim gören aşçılık programı öğrencilerinden online formlar vasıtasıyla internet üzerinden toplanmıştır. Araştırma hakkında anket formunda araştırma hakkında kısa bir bilgilendirme yapılmıştır. Araştırmaya katılmayı kabul eden 268 kişi dijital form vasıtasıyla verilerin oluşturulmasına katkı sağlamıştır. Ancak gelen verilerden 4 tanesi boş gönderildiği için değerlendirmeye alınmamıştır. Araştırma 264 veri girişi temelli olarak gerçekleştirilmiştir.

4. Bulgular

4.1. Demografik Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcılardan farklı demografik veriler talep edilmiş ve bu veriler ışığında tanımlayıcı istatistiklere ulaşılmıştır. Araştırmaya katılanların %89,6 17-22 yaş aralığında olduğu ve yine katılımcıların %56,7 sinin kadınlardan oluştuğu bilgisine ulaşılmıştır. Araştırma kapsamını oluşturan öğrencilerin aylık olarak %63,4 nün 0-1500 TL gibi bir harcama oranı varken %23,5'nin ise 2001tl ve üzerinde harcama yaptıkları sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların %96,3'nün bekar olması ve öğrenci olması dışarda yemek tüketme olasılığını arttırmaktadır. Ulaşılan verilerde %76,9'nun dışarda ve yöresel restoranlarda yemek yeme deneyiminin olması katılımcıların tüketim alışkanlıkları hakkında bilgi vermektedir.

Tablo 1. Araştırma katılımcılarının tanımlayıcı bilgiler

Yaş	f	%	Medeni Durum	f	%
17-22	240	89,6	Evli	8	3,0
23 ve Üzeri	27	10,1	Bekar	258	96,3
Kayıp veri	1	,4	Kayıp veri	2	,7
Toplam	268	100,0	Toplam	268	100,0
Cinsiyet	f	%	Y. Rest. Yemek Yeme Durumu	f	%
Kadın	152	56,7	Evet	206	76,9
Erkek	116	43,3	Hayır	60	22,4
Toplam	268	100,0	Toplam	2	,7
Harcama	f	%			
0-1500 TL	170	63,4			
15001-2000 TL	20	7,5			
2001 ve Üzeri	63	23,5			
Kayıp veri	15	5,6			
Toplam	268	100,0			

4.2. Ölçeğe İlişkin Bulgular

Verilerin toplanmasında online formlardan yararlanılmıştır. Elektronik ortamda oluşturulan anket iki aşamadan oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik verilerine ulaşmaya çalışırken ikinci bölümde ise 10 sorudan oluşan "Gıda Neofobisi" ölçeği kullanılmıştır. Ölçek orijinali hali Pliner ve Hobden tarafından 1992 yılında oluşturulmuştur.

Ölçek Türkçeye Yiğit, 2018 tarafından çevrilmiş ve yüksek lisans tezinde kullanılmış olup araştırma kapsamında da bu ölçek kullanılmıştır (Yiğit, 2018:46). Türkçeye çevrilmesine ve uygulanmış güvenilirlik analizi sonucuna göre, Cronbach's Alpha değeri 0,875 olarak tespit edilmesine karşın araştırma kapsamında katılımcılardan elde edilen veriler sonucunda mevcut araştırma kapsamında orijinalinde iki boyuttan oluşan ölçeğe tekrar paket program ile güvenilirlik analizi yapılmıştır. Ölçek birinci boyutu olan “Yiyecekte Yeniliğe Açıklık (YAD)” Cronbach's Alpha değeri 0,638 iken “Yiyecekte Yenilik Korkusu (YKD)” boyutunun Cronbach's Alpha değeri 0,714 bulunmuştur. Nakip (2013) e göre Cronbach alpha değerlerinin ,60 ve üzerinde oluşması ölçeklerden elde edilen verilerin güvenilir olduğunu ifade etmekte görüşünden yola çıkarak anketin güvenilir olduğu sonucuna erişilmiştir. Ölçek güvenilirlik analizi Tablo 2’de paylaşılmıştır.

Tablo 2. Yiyecek neofobisi güvenilirlik analizi sonuçları

Boyutlar	İfadeler	Cronbach's Alpha
Yeni Yiyeceklere Açıklık	1-4-6-9-10	0,638
Yiyecekte Yenilik Korkusu	2-3-5-7-8	0,714

4.3. Araştırmanın Amacına Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde demografik tanımlayıcılar ile veri toplamada kullanılan ölçeğe ait analizler paylaşılmıştır. Öncelikli olarak güvenilirlik analizi sonucunda ölçek verileri iki boyutta ayrılmış ve boyutlar arasında ki ilişki durumunda bakılmış olup elde edilen durum Tablo 3’te paylaşılmıştır.

Tablo 3. Yiyecek neofobisi boyutlar korelasyon analizi

	YAD	YKD
YAD	1	
Pearson Korelasyon	-,446**	
YKD		1
p	,000	
N	260	

** Korelasyon 0.01 düzeyinde anlamlı

Araştırmanın amacına göre önerilen hipotezlerin test edilmesine yönelik yiyecek nesofobisinin boyutları olan YAD ve YKD arasındaki ilişki Tablo 3’ de gösterilmiştir. Tabloya göre YAD ve YKD arasında negatif yönlü anlamlı bir ilişki (-,446) görülmektedir. Bu bulguya göre araştırmada önerilen “**H1**: Yeni yiyeceklere Açıklık ile Yiyecekte Yenilik Korkusu arasında negatif bir ilişki vardır” hipotezi desteklenmiştir.

Tablo 4. Yaşa göre YAD ve YKD fark testleri

	Varyansın eşitliği için Levene Testi		t-test		
	F	p	t	df	p
YAD	,325	,569	1,435	261	,153
YKD	1,707	,193	1,236	260	,218

Araştırmaya katılanların yaş durumlarına göre YAD değerlendirildiğinde YAD’ın yaşa göre farkının olmadığı ($p=,153>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen “**H2a**: Yeni yiyeceklere açıklıkta yaşa göre fark vardır” hipotezi desteklenmemiştir. Araştırmaya katılanların yaş durumlarına göre YKD değerlendirildiğinde YKD’ın yaşa göre farkının olmadığı ($p=,218>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen “**H2b**: Yeni yiyeceklere açıklıkta yaşa göre fark vardır” hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 5. Cinsiyete göre YAD ve YKD fark testleri

	Varyansın eşitliği için Levene Testi			t-test	
	F	p	t	df	p
YAD	,114	,736	,058	262	,954
YKD	,472	,493	-1,093	261	,276

Araştırmaya katılanların cinsiyet durumlarına göre YAD değerlendirildiğinde YAD'ın cinsiyete göre farkının olmadığı ($p=,736>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen "H3a: Yeni yiyeceklere açıklıkta cinsiyete göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir (Tablo 5). Araştırmaya katılanların cinsiyet durumlarına göre YKD değerlendirildiğinde YKD'ın cinsiyete göre farkının olmadığı ($p=,493>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen "H3b: Yeni yiyeceklere açıklıkta cinsiyete göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 6. Harcama durumuna göre YAD ve YKD fark testleri

	df	Ortalamanın Karesi	F	p
YAD	2	,363	,830	,437
YKD	2	,167	,291	,748

Araştırmaya katılanların harcama durumlarına göre YAD değerlendirmeye alındığında YAD'ın harcama göre farkının olmadığı Tablo 6 da paylaşılmış ($p=,437>,05$) ve bu durum karşısında araştırmada önerilen "H4a: Yeni yiyeceklere açıklıkta harcamaya göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir. Araştırmaya katılanların harcama durumlarına göre YKD değerlendirildiğinde YKD'ın harcama göre farkının olmadığı ($p=,748>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen "H4b: Yeni yiyeceklere açıklıkta harcamaya göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir. Hipoteze ait bilgiler Tablo 6'da paylaşılmıştır.

Tablo 7. Medeni duruma göre YAD ve YKD fark testleri

	Varyansın eşitliği için Levene Testi			t-test	
	F	p	t	df	p
YAD	2,943	,087	-2,018	261	,045
YKD	,088	,766	-,048	260	,962

Katılımcıların medeni durumlarına göre YAD değerlendirildiğinde YAD'ın medeni duruma göre farkının olmadığı ($p=,087>,05$) ve bundan dolayı araştırmada önerilen "H5a: Yeni yiyeceklere açıklıkta medeni duruma göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir. Ve elde edilen veri Tablo 7'de paylaşılmıştır. Araştırmaya katılanların medeni durumlarına göre YKD değerlendirildiğinde YKD'ın medeni duruma göre farkının olmadığı ($p=,766>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen "H5b: Yeni yiyeceklere açıklıkta medeni duruma göre fark vardır" hipotezi desteklenmemiştir.

Tablo 8. Yöresel restoranda yemek tüketimine ilişkin fark testleri

	Varyansın eşitliği için Levene Testi			t-test	
	F	p	t	df	p
YAD	4,684	,031	3,153	261	,002
YKD	3,326	,069	-,724	260	,470

Araştırmaya yön verebilecek testlerden en dikkat çeken katılanların yöresel restoranlarda yemek tüketme durumlarına göre yapılan değerlendirme olarak göze çarpmaktadır. Yapılan değerlendirmede YAD değerlendirildiğinde YAD'ın yöresel restoranlarda yemek tüketenlere göre farkının olduğu ($p=,002<,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen "H6a: Yeni yiyeceklere açıklıkta yöresel restoranlarda yemek yemeye göre fark vardır" hipotezi **desteklenmiştir**. Araştırmanın diğer boyutunda ise katılanların yöresel restoranlarda yemek yeme durumlarına göre YKD değerlendirildiğinde YKD'ın yöresel restoranlarda yemek yeme göre farkının

olmadığı ($p=,069>,05$) ve bu nedenle araştırmada önerilen “H6b: Yeni yiyeceklere açıklıkta yöresel restoranlarda yemek yeme göre fark vardır” hipotezi desteklenmemiştir

5. Sonuç ve Tartışma

Küreselleşme etkisi ile gıda alanında ki yeniliklere ulaşmak gerçekten özel bir bütçe ve zaman istemektedir. İnsanların geleneksel beslenme alışkanlıkları ve geleneksel damak tatlarından vazgeçmesi zor görünmektedir (Çakıcı ve Yıldız:908). Bu durum insanların yeni tat ve mutfaklara karşı önyargı taşıması, kişilik özelliklerinin tercihlerinde etkin olması yiyeceklerde yenilik korkusunu ve yeniliğe açıklık durumunda etkin olmaktadır. Araştırma yapmayan, tükettiği yemeği sadece karın doyurmak amacıyla gören ve yeni kültürleri tanımayan/tanımak istemeyen insanların nefobisinin olması muhtemel gözüyle bakılmaktadır. Araştırmanın örneklemini oluşturan Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi aşçılık öğrencilerinin geleceğin aşçıları gözüyle bakıldığında yeni yiyeceklere kapalı olması çalışma hayatında ilerlemelerinde bir engel olarak çıkacağı düşünülmektedir. Araştırma evrenini oluşturan şehrin küçük olması (Isparta) katılımcıların yiyecek seçiminde daha dar menülere karşılaşmasına neden olduğu düşünülmektedir. Aşçılık programlarının uygulama giderlerinin yüksek ve malzeme kullanımının sınırlı olmasının da bu durumda bir etken olabileceği varsayılmaktadır.

Yapılan araştırma da üniversite hayatını yurt dışında geçiren öğrencilerin yeni yiyeceklere karşı neofobi düzeyinin daha düşük olduğu saptanmıştır (Ceylan ve Şahingöz, 2019:777). Farklı medeniyetlerin mutfaklarına maruz kalmanın yiyecekler üzerine konulan önyargıyı ortadan kaldırdığı düşünülmektedir. Kişinin kültüründe yeni gıdalar olarak algılanan bu duruma maruz kalma yiyecekler üzerine olan neofobisini yenmesinde etken olarak görülmektedir (Pillner vd., 1995).

Yeni yiyecek neofobisinde etkili olduğu düşünülen bir diğer durum ise bireyin kişilik özellikleri vurgulanmıştır. Yapılan araştırmada kişinin doğuştan gelen ve sonradan şekillenen kişilik özelliklerinin yeni yiyeceklere karşı olumsuz tavır takınmasında etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Çakıcı ve Yıldız:909).

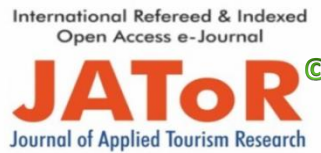
Işık'ın (2010) yaptığı araştırmada ise kişinin daha önceki deneyimlerinden yola çıkarak oluşturmuş olduğu “Lezzet Duyusu” nun yeni yiyecekleri deneme konusunda kişilerde ön yargılar oluşturmaktadır. Önyargıların altında ise daha önce yaşanmışlıkların yattığını vurgulamaktadır.

Paylaşılan tüm bu araştırmalar ve bilgilerden sonra farklı lezzet sunmak isteyen yiyecek üretim yerlerinin tadım testi ile müşterilerinden dönüt alma gerekliliğinin önemli olduğudur. Araştırmaya konu olan aşçılık programı öğrencileri için yeni lezzetlere açık olabilmeleri için daha fazla gıda ve mutfakları tanımaları, öğrenim sürelerince daha geniş ürün yelpazesi desteği verilerek yeni yiyeceklere karşı açık olmalarını sağlayacak eğitimlerin oluşturulması gerekmektedir.

Kaynakça

- Aksoy, M., Kazkondur, İ., (2020). Türkiye’de Yiyecek Seçiminin Bölgelere Göre Farklılaşması, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (2), 1306-1333
- Baş, H., Hamurcu. (2021). Gıda Neofobisinin Yetişkinlerde İncelenmesi, *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, Cilt 3, Sayı 3, s.165-173
- Cardello, A. V., Sawyer, F. M. (1992) Effects of disconfirmed consumer expectations on food acceptability. *Journal of Sensory Studies*,
- Cevizkaya, G., (2015). Tüketicilerin Etnik Restoran İşletmelerini Tercih Nedenleri: İstanbul’da Bir Araştırma, *Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*
- Ceylan, V., Semra, A.Ş., (2019). Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7/2 (2019), 772-784
- Christina S., Marlow C., Forestell, A. (2022).The Effect of Parental Food Neophobia on Children’s Fruit And Vegetable Consumption: A Serial Mediation Model, *Appetite*, Volume 172, 1 May 2022, 105942.
- Çakıcı, C.A., Yıldız, E., (2019). Yiyecekle İlgili Kişilik Özelliklerinin Lezzet Davranışına Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7/2 (2019), 898-917.
- Dağ, T., Tabak, G., (2020). Kişilik Tiplerinin Gıda Neofobisi Ve Gıda Neofilisi Üzerine Etkisi: Nevşehir’de Bir Araştırma Örneği, *ROTA Journal*, 2021, 2 (1), 35-54.
- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M.B., Olse, A. (2017).A Review of Instruments Developed to Measure Food Neophobia, *Appetite* 113 (2017) 358-367.
- Duncker, K. (1938) Experimental Modification of Children’s Food Preferences Through Social Suggestion, *Journal of Abnormal and Social Psychology*, 37, 489–507
- Galloway, A.T., Lee, Y., Birch, L.L. (2003). Predictors and Consequences of Food Neophobia And Pickiness in Young Girls, *Continuing Education Questionnaire*, Page 789, Meets learning need codes 3020, 4150, and 604.
- Hobden, K., Pliner, P. (1995). Effects of a Model on Food Neophobia in Human, *Appetite*, 25, 101–114.
- Işın, A., Ünlüöner, K., (2020). Yerel Yiyecek Tüketiminde Gıda Korkusu ve Kültürün Moderatör Etkisi: Yabancı Turistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Yasar University*, 2020, 15/59, 461-479.
- Kırmızıuşak, D., Türker, N. (2021). Gastronomik Deneyimin Değerini Artırıcı Unsurların Belirlenmesine Yönelik Ölçek Önerisi, *2nd International Congress of New Generations and New Trend Of Tourism*, 27-28 May. 2021.
- Kock, De L.H., Rosemary, R.N.P., Jeanine, I.K-L., Kriek, J., Annelize, S., Clarissa, H.V., Purdon, L., Kruger, C., Hanri, M.K., Hely, M.S., Marisa, K., (2022). An Alternative Food Neophobia Scale (FNS-A) To Quantify Responses To New Foods, *Food Quality and Preference*, Volume 101, October, 104626.
- Nakip, M. (2013) “Pazarlamada Araştırma Teknikleri ve SPSS Uygulamaları”, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Özdemir B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kavramsa Bir Model Önerisi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2): 218-232.
- Özgen, L. Türkmen, F. (2018). Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/2 (2018) 230-24.
- Pliner, P., Eng, A., & Krishnan, K. (1995). The Effects of Fear and Hunger on Foodneophobia in Humans, *Appetite*, 25(1), 77-87.
- Pliner, P., Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19 (2): 105-120.
- Rozin, P., Vollmecke, T.A. (1986). Food Likes and Dislikes, *Annual Review of Nutrition*, 6, 433-456
- Shepherd, R. (1995). Dietary salt intake. *Nutrition Food Science*, 85(5), 10-11.
- Tuorila, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L., Lotti (2001). Food Neophobia Among The Finns and Related Responses to Familiar and Unfamiliar Foods., *Food Quality And Preference*, 12, 29-37
- Tutar Kutluay, F., Yazırlı, N., (2016). Hane halkı Ev Dışı Gıda Tüketimini Etkileyen Faktörler: Nazilli Örneği, *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1): 367-39
- Türker, N., Akmanoğlu, E., (2022). Yeni Yiyecek Fobisi ve Gastronomi Turizminin Gelişmesine Etkisi: Kalitatif Bir Çalışma, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 6, Issue 1, 177-198,
- Yiğit, S., (2018). Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi (Karşılaştırmalı Bir Uygulama), *Yüksek Lisans Tezi*, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.



© Copyright of Journal of Applied Tourism Research is the property of University of Applied Sciences Tourism Faculty and its content may not be copied or e-mailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.