




Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 1, 2023, 124-140

Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği


Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

MOLEKÜLER GASTRONOMİ VE FÜZYON MUTFAK ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ İLE YENİLİKÇİLİK DAVRANIŞI EĞİLİMLERİNİN ANALİZİ: GASTRONOMİ BÖLÜMÜ ÖĞRENCİLERİ ÖRNEĞİ

Analysis of the Tendencies of Innovative Behaviors with The Consumption of Molecular Gastronomy and Fusion Kitchen Products: The Case of Gastronomy Students

ⁱ Nalan IŞIK 

ⁱⁱ Metin SÜRME 

ⁱⁱⁱ Melike TİKEN 

^{iv} Kübra Nur SEVİM 

Journal of Gastronomy and
Travel Research



GASTROIA

ÖZET

Yenilikçi mutfak uygulamaları son on yılda gastronomi alanında önemli bir yer edinmeye başlamıştır. Bu bağlamda çalışma gastronomi eğitimi alan öğrencilerin yenilikçi mutfak akımı olarak kabul edilen moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünlerini tüketim eğilimi ve yenilikçi davranış eğilimleri ile aralarındaki ilişkinin araştırılmasını amaçlamıştır. Araştırmada Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde lisans eğitimi gören öğrencilere 2022 yılı haziran ayında anket gerçekleştirilmiştir. Elde edilen verilere faktör analizi, ifadelerin standart sapma ve aritmetik ortalama değerlerinin analizi ile iki ölçek arasında ilişkiyi anlamaya yönelik korelasyon analizi uygulanmıştır. Çalışma bulguları sonucunda katılımcıların moleküler ve füzyon mutfak tüketim eğilimine dair değerlendirmelerinin dört boyutta yenilikçilik davranışı eğilimlerinin iki boyutta toplandığı görülmüştür. Ayrıca her iki ölçek arasında pozitif bir korelasyon tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Moleküler gastronomi, füzyon mutfak, yenilikçi davranış, anket.

ABSTRACT

Innovative culinary practices have started to gain an important place in the field of gastronomy in the last ten years. In this context, the study aimed to investigate the relationship between the tendency to consume and innovative behavior tendencies of molecular gastronomy and fusion kitchen products, which are accepted as innovative culinary trends, of students who receive gastronomy education. In the research, a survey was conducted in June 2022 for undergraduate students in Gaziantep University, Department of Gastronomy and Culinary Arts. Factor analysis, analysis of standard deviation and arithmetic mean values of expressions, and correlation analysis to understand the relationship between the two scales were applied to the data obtained. As a result of the study findings, it was seen that the evaluations of the participants on molecular and fusion kitchen consumption tendencies were gathered in four dimensions and their innovative behavior tendencies in two dimensions. In addition, a positive correlation was found between both scales.

Keywords: Molecular gastronomy, fusion cuisine, innovative behavior, survey.

Received 31.10.2022

Accepted 10.03.2023



ⁱ isiknalan@hotmail.com
ⁱⁱ surmemetin@gmail.com
ⁱⁱⁱ mkorkmazofficial@gmail.com
^{iv} kubransevım@gmail.com



10.32958/gastoria.1191398



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

GİRİŞ

Ekonomik, toplumsal, çevresel, teknolojik süreçlerdeki gelişmeler ve yiyecek içecek sektöründeki ilerlemelerden etkilenen gastronomi alanında yeni trendler (eğilimler) ortaya çıkmıştır. Bunların bir kısmı organik tarım, dikey tarım, yenilenebilir böcekler, yenilenebilir çiçekler gibi hammadde üretimiyle ilgili iken bir kısmı da moleküler mutfak, fonksiyonel gıdalar, füzyon mutfak gibi bilim ve teknolojiden yararlanarak yiyeceklerin lezzet ve görünümünü de değiştirecek ve sunumu daha cazip hale getirecek yiyecekleri hazırlamaya yönelik yenilikçi mutfak trendleridir (Karamustafa vd., 2016: 33). Yenilikçi mutfak trendleri, hali hazırda yemek tariflerini modernleştirerek veya alışılmışın dışında pişirme teknikleri kullanarak yeni ve modern gastronomi ürünleri meydana getirmeye çalışır. Dünya çapında yenilikçi mutfak faaliyetleri “Nouvelle Cuisine” olarak anılmaktadır. Yenilikçi mutfak uygulamalarında farklılık ve yenilik arayışı, çeşitli milletlere ait yiyecek ürünleri ve malzemelerini değişik pişirme yöntemleri kullanarak tek bir üründe toplama çabasını beraberinde getirmiştir (Saçılık, 2020: 22). Bu çerçevede moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri yenilikçi mutfak uygulamaları arasında kabul edilmektedir.

Moleküler gastronomi, pişirme ve yeme süreçlerinin bilimsel anlayışıyla ilgili olduğuna ve mutfakta yeni yemeklerin geliştirilmesi için bilimin ilkelerinin ve araçlarının uygulanmasına atıfta bulunur (Vega ve Ubbink, 2008: 381). Minyatür elma, buz kürelerinde kokteyller, zeytinyağından yapılmış havyar, şeffaf mantı, sebzelerden yapılmış spagetti, hazır dondurma, balzamik inciler, jelatinli bal havyarı, çikolata, espresso havyarı moleküler gastronomi ürünlerinin örneklerindedir (Sivakumaran vd., 2018:36). Füzyon mutfak ise farklı milletlerin mutfaklarının kültürleri, teknikleri ve malzemelerinin tek bir tabakta bir araya gelmesi, ancak sonunda tek bir ulusal özelliğe sahip olmamasını ifade etmektedir. 1980’li yıllarda Batı tekniklerinin Uzak Doğu teknik ve malzemeleriyle birleştirilmesiyle ortaya çıkmıştır. Füzyon mutfak ile turistlere kendi damak zevklerine yakın yemekler sunulabilmenin yanı sıra çeşitli kültürlerden yeni, farklı ve benzersiz lezzetler de sunulabilmektedir. Her iki trendin temel felsefesi yenilikçilik yaklaşımıdır (Sarioğlan, 2014: 65).

“Yenilikçilik (inovasyon)” kelimesini 1919’da eski ekonomik yapının yıkılması ve yenisinin yaratılmasıyla sonuçlanan yenilikçi faaliyet dalgalarını ifade edecek şekilde ilk kez kullanan bilim insanı Schumpeter’dir. Ona göre yeniliklerin tanıtılması yani yeni kombinasyonların gerçekleştirilmesi ekonomik değişimin kilit sürecidir (Hospers, 2005:23). Günümüzde yeni ve özgün olanı ifade eden yenilikçilik kavramı üretimde yeni teknik ve yöntemlerin kullanılması, yeni ürün geliştirilmesi, pazara sunulması, kurumsal yönetimde yenilikler gibi çok geniş bir çerçevede değerlendirilmektedir. Yeni ürünler, hizmetler, yöntemler, süreçler ve teknolojileri kullanarak yenilikçi davranışlara sahip kişiler, çalışma hayatlarında işletmelerin yenilikçilik performansının temelini oluşturan ve pazarda rekabet gücünü artıran önemli bir kaynak olarak kabul edilmektedir (Tugay ve Pekerşen, 2022:2). Bu bağlamda gıdada farklı malzemeleri birleştiren, eşleştiren, kimyasal deneyimlerle yeni lezzetler oluşturan gastronomi uzmanları hem çalıştıkları şirketlerde hem de turizm sektöründe ayrıcalıklı bir yer edinir. Yenilikçi davranışa sahip olan mutfak şefleri, aşçılar buldukları piyasa ve sektörün rekabet avantajı elde etmesine katkı sunarlar (Şahin ve Mankan, 2021: 228). Gerçekten de gastronomi alanında giderek artan bir rekabet vardır. Sektörde çalışan şeflerin yeni tüketicileri cezbedebilmesi ve rekabet güçlerini sürdürebilmeleri için yenilikçiliğe açık olmaları önemlidir.

Yenilikçi davranışına yönelen bireyler, genellikle yeniliklere, yenilikçi uygulamalara açık olmakta, yenilikleri deneyimlemekte ve yenilikçi denemelerde bulunmaktadırlar. Bjornali ve Stolen (2012), araştırmasında yüksek öğretim alanlarının mesleklerini gerçekleştirmede yenilikçiliği teşvik ettiği sonucuna ulaşmıştır. Stierand ve Lynch (2008), yenilik olgusunun ortaya çıkmasında sanatsal istek, öğrenme ve ağ oluşturma, benimseme ve yayma, sürekli ve süreksiz koşullar, algılanan yenilik ve değişim olmak üzere beş boyut önermektedir. Sánchez-Jofras ve Kuri-Alonso (2019)



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

uygulamaları içeren ve yaparak öğrenme yöntemlerine dayanan gastronomi eğitiminin mutfak yeterliliği, yaratıcılık ve yenilikçiliğin gelişimi üzerinde etkili olduğunu belirtir. Bu çerçevede araştırmayla geleceğin şefi/aşçısı olmaya aday gastronomi lisans eğitimi alan öğrencilerin yenilikçi mutfak uygulamalarından moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketim eğilimleri ile yenilikçilik davranış eğilimlerinin ve bu eğilimler arasındaki ilişkinin araştırılması amaçlanmıştır. Çalışma, geleceğin şefi veya aşçısı olmaya aday gastronomi öğrencilerinin kariyerlerinde yenilikçi davranış eğilimlerinin olup olmadığına dair işaretler göstermesi açısından önemlidir. Üniversitelerde gastronomi eğitiminin içeriklerinde yenilikçiliğe, girişimcilğe, yeni mutfak trendlerine dair hem teorik hem de pratik dersler yer almaktadır. Bu anlamda ampirik analizden elde edilen bulgular, yenilikçi davranışların kazanılması ve geliştirilmesine katkı sunan gastronomi lisans eğitimi alan öğrencilerin yenilikçilik eğilimlerinin olup olmadığına dair kanıtlar da içerecektir.

Çalışmada giriş bölümünün ardından moleküler gastronomi, füzyon mutfak ile yenilikçilik davranışlarını içeren literatür örneklerine yer verilmiştir. Üçüncü bölümde ampirik analizde kullanılan yöntem hakkında bilgiler ile dördüncü bölümde elde edilen bulgular sunulmuştur. Son bölümde tartışma ile öneriler bulunmaktadır.

LİTERATÜR ÖZETİ

Moleküler gastronomi ve füzyon mutfak teknikleri son yıllarda farklı lezzetleri deneyimlemek için en sık kullanılan teknikler arasında yerini almıştır. “Moleküler Gastronomi” kavramını ilk kez 1980’li yıllarda Oxford Üniversitesinde fizik profesörü olarak görev yapan “Nicolas Kurti” kullanmış ve ardından “Herve This” ile birlikte 1990’lı yıllarda çeşitli workshoplar hazırlamışlardır. (Pedersen vd., 2006:613). Moleküler gastronomi yemek pişirme esnasında yenilebilir ürünlerin fiziksel, kimyasal değişimlerini, dönüşümlerini ve kullanım ile ilgili süreci inceleyen bir bilim alanı şeklinde tanımlanmaktadır (Van Der Linden vd., 2008: 247). Bu trend nitelikli bir yemek oluşturmaktan ziyade ardındaki bilime yoğunlaşmaktadır (Cömert ve Çavuş, 2016: 120) Herve This, moleküler gastronominin meydana geliş noktasını, az da olsa ev hanımlarının yemek yapma ve hazırlama hikâyelerine ve bu hikâyeler çerçevesinde gelişim sağlayan mutfak alanının bilimsellikten uzak olmasına dayandırmaktadır (Karaman, 2019: 29-30). Moleküler gastronomi, “bilim temelli yemek pişirme” veya “deneysel mutfak” şekillerinde de ifade edilmekte ve ürünlerin pişirilmesi sürecinde meydana gelen hem fiziksel hem de kimyasal aşamaları araştırmaktadır (Yıldız ve Yılmaz, 2020:27).

Yenilikçi mutfak akımları arasında yer alan bir diğer uygulama füzyon mutfaktır. Füzyon mutfak, her iki farklı yöresel mutfakta bulunan yiyeceklerden farklı ve yeni bir gastronomi ürünü ortaya çıkarmak için birbirinden daha etkili olmayacak biçimde en az iki farklı mutfak kültürünün amaçlı bir biçimde tek tabak etrafında toplanması ve sunulması olarak tanımlanabilir (Turan vd., 2020). Farklı bölge ve kültürlerin mutfaklarını birbirleriyle etkileşim oluşturan füzyon mutfak akımı kendine özgü yaratıcı, yeni ve sıra dışı yiyeceklerin öne çıkarılmasını hedefleyen bir trend olarak tanımlanmaktadır (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017: 593).

Bu çerçevede moleküler gastronomi, füzyon mutfak uygulamaları ile yenilikçi davranış eğilimlerini araştıran literatür örnekleri aşağıda sunulmaktadır.

Albayrak ve Kızılırmak (2013), yeniliğe açık olan restoranlarda kullanılan moleküler mutfak uygulamalarının İstanbul’daki mevcut durumunun tespiti için İstanbul’da restoran işletmelerinde görev alan aşçı ve mutfak şefleri ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirmiştir. Sonuçta aşçı ve şeflerin moleküler gastronomi ile ilgili yeterli bilgiye sahip oldukları tespit edilmiştir. Ancak yalnızca birkaç işletmenin moleküler mutfak ile ilgili yenilikçi teknikleri kullandıkları görülmüştür.

Kılıçhan (2016), Türkiye’ye ziyaret amaçlı gelen bireylerin moleküler mutfak, füzyon mutfak ve yerel mutfak akımlarına ilişkin tüketim eğilimlerini anket yöntemi ile incelemiştir. Çalışma sonucunda Türkiye’yi ziyaret edenlerin çeşitli mutfak akımlarına hâkim ve deneyim sahibi



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca ziyaretçilerin moleküler mutfak noktasında porsiyon büyüklüğüne ve özenli hazırlık ve sunum aşamalarına önem verdikleri ifade edilmiştir.

Işın ve Kurt (2017), moleküler gastronominin Türk mutfağına etkilerini araştırmışlardır. Gastronomi alanında eğitim gören lisans öğrencileri ile beş yıldızlı otellerde çalışan aşçılara anket uygulamışlar ve elde edilen bulgulara göre araştırma kapsamındaki aşçıların %14,8'i aşçılık eğitimi almışken, %85,2'nin herhangi bir eğitim almadığı sonucuna ulaşmışlardır. Gastronomi öğrencilerinin bu kapsamda %100 eğitim aldıkları göz önüne almışlardır. Çalışma sonucunda hem aşçıların hem de gastronomi öğrencilerinin gelenekselleşmiş mutfak kültürümüzün moleküler faaliyetler ile geliştirilerek tanınırlık kazanması gerektiğini savunmaktadırlar.

Birdir ve Kızılcık (2017), yerli turistlerin füzyon mutfak tüketim eğilimlerini belirlemek amacıyla Trabzon havalimanında anket uygulaması gerçekleştirmiştir. Araştırmanın bulgularına göre iş seyahati amacıyla yolculuk yapan turistlerin aile, akraba ziyareti için yolculuk yapan turistlere oranla füzyon mutfak ürünleri tüketim eğiliminin daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir. Daha önce yurt dışına çıkıp farklı kültürlerin yiyecek ve içeceklerini deneyimleyen bireylerin, daha önce yurt dışına çıkmamış bireylere göre daha fazla füzyon mutfak ürünlerine tüketim eğilimi gösterdiği gözlemlenmiştir. Bununla beraber ankete katılan turistlerin demografik özelliklerine göre füzyon mutfak tüketim eğilimlerinde herhangi bir değişiklik olmadığı bulgusunu edinmişlerdir.

Tarınç vd. (2019), Osmanlı mutfağını füzyon mutfak çerçevesinde kuramsal olarak değerlendirmişlerdir. Çalışmada füzyon mutfak ürünlerinin uygulanmasının aslında yeni olmadığı, bir takım füzyon mutfak ürünlerinin zaten Osmanlı mutfağında kullanıldığı belirtilmiştir. Bununla beraber son zamanlarda televizyon ve internet sayesinde füzyon mutfak ürünlerinin tüketiminde ve üretiminde ciddi bir artış olduğu, bu artışın ise en çok genç kitle tarafından tüketilip üretildiği sonucuna varılmıştır.

Kahvecioğlu vd., (2019), Z kuşağının gastronomi turizmine ilişkin tutumlarını yenilik arayışı kapsamında araştırmıştır. Bu çerçevede Z kuşağından 397 tüketiciye anket uygulamıştır. Araştırma sonucunda Z kuşağının yenilik arayışı kapsamında daha çok heyecan arama odaklı olarak gastronomi turizmi faaliyetlerine katılma niyetinde oldukları bulgusuna ulaşmışlardır.

Alpaslan vd. (2020), moleküler mutfağın yöresel yemekler ile kullanımı hakkında bilgi sahibi olan aşçı ve moleküler mutfak ürünlerini tüketenlerle görüşme tekniğini kullanarak araştırma yapmıştır. Nitel araştırma yöntemi benimsedikleri çalışmalarında kartopu örnekleme tekniği kullanılarak 30'u aşçı 30'u da misafir olmak üzere toplam 60 kişi ile görüşülmüştür. Betimsel analiz yapılmış ve elde edilen bulgulara göre moleküler gastronomi tekniğinin yöresel yemeklerde de kullanımının misafirlerin dikkatlerini çekeceği sonucuna varılmıştır. Aynı zamanda moleküler gastronominin yöresel yemeklerde daimî olarak değil, sadece denenebilir nitelikte olduğu belirtilmiştir.

Tanrısevdi ve Atabey (2020), 16. İstanbul Uluslararası Gastronomi Festivaline katılanlara yüz yüze anket uygulamışlardır. 409 anketin değerlendirmeye alındığı analizde Karamustafa, Birdir ve Kılıçhan (2016) tarafından keşfedici faktör analizi yoluyla geçerliliği ve güvenilirliği belirlenen "Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimleri Ölçeği" uygulanmıştır. Çalışma sonucunda ilgili terminolojinin yeteri kadar bilinmemesi ve ölçeğin kabul gören eşik değerlerin üstünde olduğu tespit edilip, ölçeğe ileride yapılacak çalışmalar için farklı örneklem kullanılması önerilmiştir.

Sarioğlu vd. (2020), zeytinyağlı yemek mutfağının füzyon mutfak uygulamalarıyla geliştirilebilirliği için bir çalışma hazırlamışlardır. Çalışma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile veriler elde edilmiştir. Ardından yine nitel araştırma yöntemlerinden etnografik araştırma (kültür analizi) yapılmıştır. Araştırma alanı olarak Edremit Körfezi seçilmiştir. Araştırma sonucunda ilgili bölgeye ait elde edilen



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

yirmi sekiz zeytinyağı ile hazırlanan yemekten on ikisinin füzyon mutfak faaliyetlerine elverişli olduğu tespit edilmiştir.

Saçılık ve Çevik (2020), yiyecek ve içecek endüstrisinde yenilik davranışını ve yeni trendlerin yemek tüketimi noktasındaki etkilerini araştırmışlardır. Nicel bir yöntem benimsedikleri çalışmalarında anket aracılığı ile veriler toplanmış ve regresyon analizine tabi tutulmuştur. Araştırmanın örneklemini yiyecek ve içecek işletmeciliği öğrencileri ve beş yıldızlı otellerden executive ve şefler oluşturmuştur. Elde edilen bulgular, mutfakta yeniliğin yiyecek ve içeceklerin üretim ile sunum aşamalarını daha etkili hale getirdiği görüşünü desteklemiştir. Sonuç olarak farklı pişirme tekniklerinin mutfakta yenilik sağlanması için yerel yemek tüketim eğilimi çerçevesinde olumlu bir etkisinin olduğu belirtilmiştir.

Özbay ve Öcal (2021), İstanbul Kadıköy’de yer alan Turizm Bakanlığı belgeli 4 otel işletmesinde füzyon mutfağı uygulama çalışmalarını yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanarak incelemişlerdir. Analiz sonucunda bu işletmelerin üç tanesinin füzyon mutfağına dair ürün birleştirmesi yapmadığı; bir işletmenin ise Arap ve Avrupa mutfaklarını birleştirdiğini belirtmiştir. Füzyon mutfağının rekabet sağlayabilecek bir ürün olmasına karşın henüz mutfakta yeteri kadar uygulanmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Ercan (2021), şefler tarafından Türk tatlılarının füzyon mutfak uygulamaları kapsamında ürün geliştirmeleri duysal analizle incelemiştir. Türk mutfağında yer alan geleneksel tatlıların ilgili literatürde turistler tarafından olumsuz değerlendirildiği ve yeterli tatmin düzeyine varılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Füzyon mutfak tekniklerinden yararlanılarak Türk mutfağındaki tatlılar için bir ürün geliştirme çalışması yapılmıştır. Füzyon mutfak kapsamında şefler ile yenilenen Türk tatlıları, eğitilmiş panelistler tarafından duysal analizlere tabi tutulmuştur. Analiz sonucunda geleneksel yapılarına göre füzyon mutfak teknikleri ile yenilenmiş hallerinin daha fazla beğenildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Şahin ve Mankan (2021), coğrafi ürünler kullanılarak kendi kültürünü yansıtan Türk lezzetlerinin farklı ve yaratıcı tabak sunumları ile gastronomi değerini ön plana çıkarmasındaki rolünü araştırdıkları çalışmalarında 34 farklı sunum tabağı tasarlamışlardır. Çalışmanın yeni yetişecek şeflere yenilikçi bakış açısı kazandırılmasının yanında, farklı tabak sunumları ve estetik bakış açılarının unutulmaya yüz tutmuş tatlıları dünya platformunda sunuma hazır hale getirilmesinde yardımcı bir rol üstleneceği belirtilmiştir.

Genç (2021), Türk tüketicilerin yeme içme eğilimlerinin yeni trend gastronomik akımlar çerçevesinde incelenmesi amaçlanmıştır. Nicel araştırma yöntemi kullanılmış, anket formu aracılığıyla veriler toplanmıştır. Türklerin moleküler gastronomi uygulamalarına yönelik algı ve görüşlerinin olumsuz olduğu sonucunu bulmuşlardır.

METODOLOJİ

Bu çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Nicel araştırma yöntemi olgu ve olayları nesnelleştirerek gözlemlenebilir, ölçülebilir ve sayısal olarak ifade edilebilir bir biçimde ortaya koyan bir araştırma türüdür. Nicel araştırma bireyden, kültürden ve zamandan bağımsız olarak doğruları keşfetmeyi amaçlar ve bunları evrensel olarak genelleştirmek ister (Yıldırım ve Şimşek,2016). Anket, araştırma öncesinde hazırlanan soruları, araştırmada evreni ifade eden örneklem grubuna uygulayarak verilerin düzenli bir biçimde toplanmasını sağlayan bir soru formudur (Güvendi ve Mısırlı, 2006: 76). Anket tekniğinin, araştırmanın amacına uygun bir biçimde uygulanması, uzman görüşlerinin alınması ve örnekleme uygulamasında tarafsızlık ilkesine uygun hareket edildiğinde doğru sonuçlar vermesi beklenmektedir (Ural ve Kılıç, 2006:49). Bu çerçevede çalışmanın amacına bağlı olarak çalışmanın hipotezleri şu şekilde oluşturulmuştur:

H1: Katılımcılar, moleküler ve füzyon mutfak teknikleriyle oluşturulmuş ürünleri tüketme eğilimine sahiptir.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

H2: Katılımcılar, yenilikçi davranış eğilimine sahiptir.

H3: Katılımcıların moleküler ve füzyon mutfak teknikleriyle oluşturulmuş ürünleri tüketme eğilimi ile yenilikçi davranış eğilimi arasında ilişki vardır.

Bu hipotezleri sınamak amacıyla anket ölçeklerine faktör analizleri ile korelasyon analizi uygulanmıştır.

Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Nicel araştırmalarda evren, hazırlanan çalışmanın amacı doğrultusunda şekillenmektedir (Karasar, 2012). Çalışmada bir genelleme yapılabilmesi için evrenin sınıflandırılması ve tanımlanması önem taşımaktadır. Bu bağlamda evrenin belirli bir özelliği incelemeye alınarak bilgi edinilir (Ural ve Kılıç, 2006:42). Çalışmalarda hedef evren ve ulaşılabilir evren olmak üzere iki farklı türde evrenden bahsedilmektedir. Hedef evren, ulaşılması oldukça zor olan evren iken ulaşılabilir evren, araştırma sahibinin gerçekçi tercihi ve ulaşılabilir kısmıdır. Örneklem, çalışmanın özellikleri doğrultusunda veri toplamak amacıyla seçilmiş evrenden tercih edilmiş sınırlı bir bölümdür (Büyüköztürk vd., 2012:84). Bu çerçevede araştırmamızın ulaşılabilir evrenini “Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü” öğrencileri oluşturmaktadır. Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzları incelenerek 2021 yılındaki 203 gastronomi öğrencisi ulaşılabilir evren olarak belirlenmiştir. Ancak bölümün öğrenci işleri ile görüşülmesi sonucu çeşitli nedenlerle fiili olarak devam etmeyen öğrenciler olduğu ve devam eden öğrenci sayısının 145 olduğu bilgisi edinilmiştir. Bu bağlamda 2022 yılı haziran ayı final sınavları döneminde fiili olarak sınavlara katılan 139 öğrenciye anket uygulanmıştır. Ulaşılan öğrencilerin bir kısmı anket formunda yer alan kontrol sorusunu işaretlemişlerdir. Bir kısmı ise birden fazla soruyu boş bırakmışlardır dolayısıyla hatalı ve eksik doldurulan anketler değerlendirmeye alınmamış ve 111 anket formu analize tabi tutulmuştur. Tablo 1’de sunulduğu üzere örneklem sayısının evreni temsil etmeye uygun olduğu kabul edilmiştir.

Tablo 1: Örneklem Büyüklükleri

Evren Büyüklüğü	+- 0.03 örnekleme hatası			+-0.05 örnekleme hatası (d)			+-0.10 örnekleme hatası (d)		
	p=0.5 q=0.5	p=0.8 q=0.2	p=0.3 q=0.7	p=0.5 q=0.5	p=0.8 q=0.2	p=0.3 q=0.7	p=0.5 q=0.5	p=0.8 q=0.2	p=0.3 q=0.7
100	92	87	90	80	71	77	49	38	45
500	341	289	321	217	165	196	81	55	70
750	441	358	409	254	185	226	85	57	73
1000	516	406	473	278	198	244	88	58	75
2500	748	537	660	333	224	286	93	60	78
5000	880	601	760	357	234	303	94	61	79
10000	964	639	823	370	240	313	95	61	80
25000	1023	665	865	378	244	319	96	61	80
50000	1045	674	881	381	245	321	96	61	81
100000	1056	678	888	383	245	322	96	61	81
1000000	1066	682	896	384	246	323	96	61	81
100 milyon	1067	683	896	384	246	323	96	61	81

Kaynak: Sekaran, 2003:294



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Veri toplama Aracı

Araştırmada, veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın anketi üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye ilişkin sorulardan oluşmaktadır. İkinci bölümde moleküler ve füzyon mutfak tüketim eğilimlerinin belirlenmesine yönelik Karamustafa vd. (2016) tarafından hazırlanan ve 25 ifadeden oluşan “Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği” kullanılmıştır. Kontrol sorusu da dâhil olmak üzere anket formunda toplam 24 ifade yer almaktadır. Üçüncü bölümde yer alan yenilikçi davranış eğilimini ölçebilmek için de Çalışkan vd. (2019) tarafından Türkçeye uyarlanan “Yenilikçi Davranış: Bir Ölçek Uyarlama Çalışması” isimli ölçekten yararlanılmıştır. Bu ölçekte de 9 ifade bulunmaktadır. İfadeler, 5’li Likert tipi ölçek kullanılarak ifadeler puanlanmıştır (1: kesinlikle katılmıyorum, 2: kısmen katılmıyorum, 3:ne katılıyorum ne de katılmıyorum, 4: kısmen katılıyorum, 5: tamamen katılıyorum). Analizlerin gerçekleştirilmesinde SPSS 22 Programından yararlanılmıştır.

Bulgular

Bu kısımda yapılan analizler sonucunda elde edilen bulgular sunulmaktadır. Bulgular bölümünün ilk kısmı katılımcıların demografik özelliklerinden oluşmaktadır. Ardından katılımcıların yenilikçi mutfak ürünleri tüketim eğilimi ile yenilikçi davranış eğilimleri ve aralarındaki ilişkinin analizlerine dair bulgulara yer verilmiştir.

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların demografik özelliklerine yönelik verileri, Tablo 2’de sunulmuştur. Verilere uygulanan frekans analizi sonucuna göre ankete katılan 111 katılımcının %69,4’ü kadın ve %30,6’sı erkektir. Katılımcıların daha çok kadınlardan oluştuğu tespit edilmiştir. Yaş grupları incelendiğinde en yüksek oran %94,6 ile 18-29 yaş arasında olduğu, devamında %9’unu 50 yaş ve üzeri ve %4,5’ini 30-39 yaş grubu olduğu bulgusu edinilmiştir. Katılımcıların lisans eğitimindeki sınıflarının analizinde en yüksek oran %31,5 ile 4. sınıf öğrencileri, ardından %27,9’unu 1. sınıf öğrencileri, %20,7’sini 2. sınıf öğrencileri %19,8’i ise 3. sınıf öğrencilerinin katılım sağladığı bulgusu elde edilmiştir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik ve Tanıtıcı Özellikleri

Katılımcıların Demografik Özellikleri	N (N)	%
Cinsiyet		
Kadın	77	69,4
Erkek	34	30,6
Toplam	111	100,0
Yaş		
18-29	105	94,6
30-39	5	4,5
40-49	-	-
50 yaş ve üzeri	1	,9
Toplam	111	100,0
Sınıf		
1.Sınıf	31	27,9
2.Sınıf	23	20,7
3.Sınıf	22	19,8
4.Sınıf	35	31,5
Toplam	111	100,0



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Güvenilirlik Analizi

Araştırma kapsamında kullanılan ölçeğin güvenilirliği ve geçerliliğinin tespit edilmesi amacıyla her iki ölçeğin de Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanmıştır. Cronbach's Alpha katsayısının yorumlanmasında kullanılan ölçek Tablo 3'de sunulmuştur.

Tablo 3: Cronbach's Alpha katsayısı göre güvenilirlik değerleri

Cronbach's Alpha Katsayısı	Güvenirlilik Derecesi
0,00 α <math><0,40</math>	Ölçek Güvenilir Değildir.
0,41 α <math><0,60</math>	Ölçek Düşük Güvenirliliktir.
0,61 α <math><0,80</math>	Ölçek Orta Güvenirliliktir.
0,81 α <math><1,00</math>	Ölçek Yüksek Güvenirliliktir.

Kaynak: Yaşar, 2011: 59-75.

Verilerin analizi sonucu kullanılan ilk ölçeğin (moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketme eğilimi ölçeği) Cronbach's Alpha katsayısı ,804; ikinci ölçeğin (yenilikçilik eğilimi ölçeği) Cronbach's Alpha katsayısı ,874 olarak tespit edilmiştir. Her iki ölçekte güvenilirlik katsayısının $\alpha \geq 0,80$ bulgusu elde edilmesi nedeniyle ölçeklerin yüksek derecede güvenilir olduğu kabul edilmiştir.

Tablo 4: 1 nolu ölçek ile 2 nolu ölçeğin güvenilirlik analizi bulguları

1 nolu ölçek		2 nolu ölçek	
Cronbach's Alpha	Soru Sayısı	Cronbach's Alpha	Soru Sayısı
,804	24	,874	9

Araştırma kapsamında kullanılan verilerin faktör analizine uygunluğunun test edilmesi amacıyla Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) ve Barlett testi uygulanmıştır. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) katsayısı 0 ile 1 arasında değişim göstermektedir. KMO testinin kabul edilebilen alt sınırı 0,50'dir. Bu değer 1 değerine fazla yaklaşması veri setinin faktör analizi için uygun olduğunu ifade etmektedir (İslamoğlu ve Alnaçık, 2019:437). Araştırmada kullanılan iki ölçek için uygulanan analiz sonucunda birinci ölçeğin KMO değeri ,676 ve ikinci ölçeğin KMO değeri ,715 tespit edilmiş ve Bartlett testi sonuçları istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur. Bu çerçevede Tablo 5'de sunulduğu üzere her iki ölçeğin de faktör analizi için uygun olduğu sonucuna varılmıştır.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Tablo 5: Ölçeklerin Kaiser-Meyer-Olkin ve Bartlett Testi analizi

1 nolu ölçek Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Testi örnekleme yeterliliği		,676
Bartlett Testi	Yaklaşık Ki Kare Değeri	537,934
	Df	171
	Anlamlılık	,000
2 nolu ölçek Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) Testi örnekleme yeterliliği		,715
Bartlett Testi	Yaklaşık Ki Kare Değeri	441,150
	Df	28
	Anlamlılık	,000

Faktör Analizi

Faktör analizi, birçok sayıda değişkenden oluşan bir veri setine ait ana ilişkinin yapısını ortaya çıkarır ve kavramların birbirleri ile ilişkisinin daha iyi anlaşılmasını sağlar. Faktör analizi, çok sayıda değişkenle ölçülecek olan bir yapıyı ölçmeye yönelik olarak birbirleriyle bağlantılı olan değişkenleri bir araya toplar. Bu değişkenleri tek bir değişkenle tanımlar ve bu şekilde değişken sayısını azaltır. Böylece ölçülecek yapıya ait faktör yapısının nitelendirilmesine fırsat sağlayarak birçok değişkenli istatistik olarak ifade edilmektedir (Büyüköztürk, 2002).

Katılımcıların “moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketme eğilimi” ile “yenilikçilik davranışı eğilimi”ne dair değerlendirmelerine yönelik boyutların belirlenmesi amacıyla faktör analizi uygulanmıştır. Araştırmanın ilgili kısımlarına ait değişkenler arasında boyutlar, “Varimax” rotasyonuna tabi tutulmuştur.

1 nolu ölçeğe uygulanan faktör analizi sonucunda Tablo 6’da sunulduğu üzere 14 önermenin dört farklı boyutta toplandığı görülmüştür. Ölçeği oluşturan 24 önermeden 5 önerme yeterli faktör yüküne sahip olmadığından 5 önerme ise üçten daha az önerme ile bir boyut oluşturduğundan ölçekten çıkarılmıştır. Bu işlemlerden sonra birinci boyut “sıra dışı deneyim” şeklinde isimlendirilmiş ve boyutun dört önermesi olduğu görülmüştür. İkinci boyut “katkı maddeli ürün cazibesi” olarak ifade edilmiş ve üç önermeden oluşmuştur. Üçüncü boyut “farklı mutfak kültürlerinin çekiciliği” olarak adlandırılmış ve dört önermeden oluşmuştur. Dördüncü ve son boyut ise “yeni trend mutfak ürünü tüketimine zaman ve para ayırma” olarak tanımlanmış ve üç önermeden oluşmuştur.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Tablo 6: 1 numaralı ölçeğin faktör analizi bulguları

Faktör İsimleri	Faktör 1	Faktör 2	Faktör 3	Faktör 4
Sıra dışı deneyim				
Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	,821			
Farklı kültürlere ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	,717			
Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.	,510			
Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.	,459			
Katkı maddeli ürün cazibesi				
Renk katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.		,863		
Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.		,814		
Lezzet katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.		,762		
Farklı mutfak kültürlerinin çekiciliği				
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.			,828	
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.			,665	
Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.			,606	
Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.			,601	
Yeni trend mutfak ürünü tüketimine zaman ve para ayırma				
Sıra dışı yemekleri tatmak için beş saat ve daha fazla zaman ayırabilirim.				,784
Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.				,718
Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.				,565
Özdeğerler	3,847	2,297	1,725	1,557
Faktörlerin Varyansı Açıklanma Oranı (%)	20,248	12,087	9,079	8,193
Toplam Varyansın Açıklanma Oranı (%)	49,607			



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

İkinci ölçekte ise toplam sekiz soruya faktör analizi uygulanmış ve iki farklı alt boyut elde edilmiştir. Tablo 7’de sunulduğu üzere birinci boyut beş önermeden oluşmuş ve “yeniliklerin takibi” olarak; ikinci boyut üç önermeden oluşmuş ve “yenilikleri uygulama niyeti” olarak tanımlanmıştır.

Tablo 7: 2 numaralı ölçeğin faktör analizi bulguları

Faktör İsimleri	Faktör 1	Faktör 2
Yeniliklerin Takibi		
Yeni teknikleri araştırırım.	,905	
Teknolojik gelişmeleri takip ederim.	,756	
Yeni süreçleri araştırırım.	,725	
Yeni fikirler üretirim.	,669	
Yeniliklerden hoşlanırım.	,647	
Yenilikleri uygulama niyeti		
Yenilikleri uygulayım.		,883
Sıra dışı uygulamaları denerim.		,800
Yenilikçiyim.		,764
Özdeğerler	4,118	1,188
Faktörlerin Varyansı Açıklanma Oranı (%)	51,479	14,845
Toplam Varyansın Açıklanma Oranı (%)	66,324	

Katılımcıların Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketim Eğiliminin Değerlendirilmesine İlişkin Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketim eğiliminin belirlenmesi için verilerin ortalama ve standart sapma değerlerine yönelik bulgular Tablo 8’de sunulmuştur. Buna göre “sunumu farklı olan yiyecek ve içecekler beni etkiler (\bar{x} : 4,66, ss: ,628)” ifadesi en yüksek değer ile birinci sırada yer almaktadır. “Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker (\bar{x} : 2,92, ss: 1,24)” ifadesi ise düşük değer ile son sırada yer almaktadır. Bu sonuca göre gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde eğitim gören katılımcıların moleküler gastronomi ve füzyon mutfak tekniklerinde farklı sunumlardan etkilendikleri söylenebilir.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Tablo 8: Katılımcıların moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketim eğilimlerini belirlemeye yönelik önermeler

Önermeler	\bar{x} (Aritmetik ort.)	Ss (Standart sapma)
Yoğun aromalara sahip yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	3,84	,865
Alışılmamış ısıda servis edilen yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	2,99	1,03
Farklı dokuya sahip olan yiyecek ve içecekleri denemeyi tercih ederim.	4,16	,879
Kokusu farklı olan yiyecek ve içeceklerden hoşlanırım.	3,71	1,08
Geleneksel yiyecek ve içecekleri sıra dışı yiyecek ve içeceklere tercih ederim.	3,52	,998
Lezzet katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tercih ederim.	3,12	1,22
Renk katmak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	3,05	1,27
Kıvamını ayarlamak amacıyla katkı maddeleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketirim.	3,19	1,09
Günde sadece bir defa hizmet veren restoranlardan hizmet almak hoşuma gider.	3,30	1,11
Yiyecek ve içeceği hazırlayan personelin hazırlamış olduğu yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vermesi hoşuma gider.	4,57	,694
Çok küçük porsiyonlarda hazırlanmış olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	2,92	1,24
Bir tabakta farklı ulusların malzemelerini birleştiren lezzetleri tatmayı tercih ederim.	4,37	,688
Farklı kültürlerle ait yiyecek ve içecek malzemelerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan özgün yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	4,36	,735
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme teknikleri bir araya getirilerek sıra dışı bir şekilde sunulan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	4,36	,723
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı tatlılara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	4,31	,725
Farklı mutfak kültürlerine ait pişirme tekniklerinin bir araya getirilmesi ile hazırlanan sıra dışı kokulara sahip olan yiyecek ve içecekler ilgimi çeker.	4,09	1,017
Sıcak jöleler ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak isterim.	3,53	1,124
Köpük tekniği ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri tatmak farklı bir deneyimdir.	4,21	,802
Yiyecek ve içeceklerin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması ilgimi çeker.	4,59	,634
Sunumu farklı olan yiyecek ve içecekler beni etkiler	4,66	,628
Sıra dışı yiyecek ve içecekleri tatmak için fazla para harcamaya razıyım.	3,49	1,118
Genel Ortalama	3,82	

Not: (1,00-1,79: Oldukça Düşük Düzey; 1,80-2,59: Düşük Düzeyde; 2,60-3,39: Orta Düzeyde; 3,40-4,19: Yüksek Düzeyde; 4,20- 5,00: Çok Yüksek Düzeyde)



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Katılımcıların yenilikçilik eğilimlerinin belirlenmesi için verilerin ortalama ve standart sapma değerlerine yönelik bulguları Tablo 9’da sunulmuştur. Buna göre “Yeniliklerden hoşlanırım (\bar{x} : 4,51, ss:711)” ifadesi en yüksek değer ile birinci sırada yer almaktadır. “Sıra dışı uygulamaları denerim \bar{x} : 4,09, ss: ,883)” ifadesi ise en düşük değer ile son sırada yer almaktadır. Bu sonuca göre gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin yeniliklere karşı olumlu fikirlere sahip olduğu; bununla beraber yenilikleri uygulamada daha çekingan oldukları düşünülmektedir.

Tablo 9: Katılımcıların Yenilikçilik Eğilimini Belirlemeye Yönelik Önermeler

Önermeler	\bar{x} (Aritmetik ort.)	Ss (Standart sapma)
Yeni süreçleri araştırırım.	4,13	,919
Yeni teknikleri araştırırım.	4,29	,769
Teknolojik gelişmeleri takip ederim.	4,18	,847
Yeniliklerden hoşlanırım.	4,51	,711
Yeni fikirler üretirim.	4,18	,776
Yenilikleri uygularım.	4,26	,828
Sıra dışı uygulamaları denerim.	4,09	,883
Yenilikçiyim.	4,35	,838
Genel Ortalama	4,24	

Not: (1,00-1,79: Oldukça Düşük Düzey; 1,80-2,59: Düşük Düzeyde; 2,60-3,39: Orta Düzeyde; 3,40-4,19: Yüksek Düzeyde; 4,20- 5,00: Çok Yüksek Düzeyde)

Korelasyon analizi

Korelasyon analizi, iki değişken arasındaki ilişkinin derecesi ve yönünün belirlenmesine yönelik yapılan bir analizdir. Korelasyon analizinin uygulanabilmesi için her iki değişkenin de sürekli değişken olması gerekmektedir. Değişkenlere yönelik verilerin normal dağılım göstermesi halinde Pearson korelasyon katsayısı ile hesaplanırken normal dağılım göstermediği durumda Spearman Brown korelasyon katsayısı hesaplanır. Bu çerçevede araştırmada kullanılacak verilerin normal dağılıp dağılmadığının tespit edilmesine yönelik Kolmogorov-Smirnov analizi uygulanmıştır. Tablo 10’da sunulduğu üzere Kolmogorov-Smirnov testi sonuçları, verilerin normal bir dağılım göstermediğine işaret etmiştir (p değeri $0,000 \leq 0,05$). Bu nedenle korelasyon analizinde Spearman Brown korelasyon katsayısının hesaplanmasına karar verilmiştir.

Tablo 10: Ölçeklerin normallik analizleri

Ölçekler	Kolmogorov Smirnov		
	İst.	Df.	Sig.
1 numaralı ölçek	,073	111	,186
2 numaralı ölçek	,105	111	,114

Korelasyon analizinde $p \leq 0,05$ ise, iki değişken arasında doğrusal ilişki bulunduğu söylenebilir ve r katsayısı -1 ile +1 arasında değişen değerler alır. Bu katsayı ilişkinin yönünü ve kuvvetini göstermektedir. Korelasyon katsayısı artı değerli ise ilişkinin doğru orantılı, eksi değerli ise ters orantılı olduğunu ifade etmektedir. Değişkenler arasındaki değerler 0,85-1 arasında olmasının



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

çok kuvvetli; 0,65-0,84 arasında olmasının kuvvetli; 0,30-0,64 arasında olmasının orta düzey; 0-0,29 arasında olmasının ise zayıf bir ilişki olduğu savunulmaktadır (Ural ve Kılıç, 2006: 244).

Tablo 11: 1 numaralı ölçek ile 2 numaralı ölçek arasında korelasyon analizi bulguları

		1 nolu ölçek	2 nolu ölçek
1 nolu ölçek	Spearman Brown korelasyon katsayısı	1,000	,491**
	Sig. (2-tailed)	.	,000
2 nolu ölçek	Spearman Brown korelasyon katsayısı	,491**	1,000
	Sig. (2-tailed)	,000	.

Not: Korelasyon * $p \leq 0,05$ ** $p < 0,01$ *** $p < 0,001$ düzeyinde anlamlıdır (İki yönlü) (N= 111)

Tablo 11’te sunulan korelasyon analizi bulgularına göre moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünleri tüketim eğilimi ile yenilikçilik davranışı eğilimi arasında olumlu ve anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir ($p = ,000 \leq 0,05$). Bu ilişki pozitif yönlü ve orta derecededir ($r = 0,491$ ve $p = 0,000 \leq 0,05$).

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Dinamik bir yapıya sahip olan yiyecek ve içecek sektörü sürekli gelişim ve değişim içindedir. Teknolojinin gelişmesi, ulaşımın kolaylaşması ile birlikte turist tipolojileri yeni kuşak beklentileri farklılaşmaktadır. Bu beklentileri karşılamak amacıyla gastronomi alanında yapılan yeniliklerden biri olan moleküler gastronomi ve füzyon mutfak teknikleri yiyecek içecek sektöründe yerini almıştır. Dolayısıyla eğitilmiş, yenilikçiliğe dair vizyonu olan aşçı ve şeflerin sektörde yer alması gastronomi alanının rekabet edilebilirliği, destinasyona turist çekilebilmesi ve bulunduğu bölgede turizm sektörünün ekonomik, sosyal, kültürel katkıları açısından önemlidir. Bu bağlamda çalışmada Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin yenilikçi mutfak ürünleri tüketim eğilimleri ile yenilikçilik davranış eğilimlerinin araştırılması amaçlanmıştır.

Ampirik analizde 139 katılımcı ile anket çalışması yapılmış ve iki ayrı ölçek kullanılmıştır. Değerlendirmeye alınan toplam anket sayısı 111 olarak belirlenmiştir. Her iki ölçekte toplam olarak kontrol sorusu da dâhil olmak üzere toplam 34 soru yer almaktadır. Katılımcıların cinsiyetlerine göre gruplandırıldığında çoğunluğun %69,4 ile kadınların oluşturduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %94,6’sını 18-29 yaş arası bireylerin oluşturduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %31,5’ini gastronomi ve mutfak sanatları 4. sınıf öğrencilerinin oluşturulduğu da demografik bulgular arasında yer almaktadır.

Yapılan faktör analizleri sonucunda ilk ölçek dört boyutta ikinci ölçekte iki boyut altında önermelerin toplandığı belirlenmiştir. Faktör analiziyle belirlenen boyutlarının toplam varyansının açıklanma oranlarının sırasıyla 49,607 ve 66,324 olduğu belirlenmiştir. Ayrıca her iki ölçeğin önermelerinin ortalamalarının analizine göre sırasıyla 3,82 ve 4,24 düzeyde olduğu belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre “H1: Katılımcılar, moleküler ve füzyon mutfak ürünlerini tüketme eğilimine sahiptir”, “H2: Katılımcılar, yenilikçi davranış eğilimine sahiptir” hipotezleri kabul edilmiştir. Yapılan korelasyon analizinde “moleküler gastronomi ve füzyon mutfak ürünlerini tüketme eğilimi” ölçeği ile “yenilikçilik davranışı eğilimi” ölçeği arasında pozitif yönlü ve orta derecede ilişki tespit



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

edilmiş ve “H3: Katılımcıların moleküler ve füzyon mutfak ürünlerini tüketme eğilimi ile yenilikçilik davranışı eğilimi arasında ilişki vardır” hipotezi kabul edilmiştir.

Çalışmadan elde edilen bulgular sonucunda gastronomi eğitimi alanların hem yeni trend mutfak ürünlerini denemeye hem de yenilikçilik eğilimlerinin olduğu söylenebilir. Bu bağlamda gastronomi öğrencilerinin yenilikçi mutfaklar ile girişimcilik, inovasyon gibi derslerin önemli olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle konuya ilişkin teorik ve uygulamalı derslerin ders kataloglarında gözden geçirilerek hem konu hem de süre açısından güncellenmesi önerilmektedir. Böylece geleceğin şef ve aşçıları yöresel mutfak kültürlerini yenilikçi uygulamalar ile birleştirerek gastronomi turizmde farklılık sergileyerek pazar paylarının artmasına ve yöresel mutfakların sunumunun geliştirilmesine katkı sunabilecektir.

Moleküler ve füzyon mutfak üzerine literatürde çalışmalar olmakla birlikte gastronomi eğitimi alan öğrencilerin yeni trend mutfak ürünleri tüketim eğilimi ile yenilikçi davranış eğilimlerini ilişkilendiren çalışmalara yeni yeni rastlanmaktadır. Bu anlamda konuya ilgi duyan araştırmacılara bu çalışma veya benzerlerinin farklı araştırma yöntemleri kullanarak farklı bölgelerde gastronomi eğitimi alan ve/veya almayanlara uygulanması tavsiye edilmektedir. Böylece elde edilecek yeni sonuçlar konuya ilişkin farkındalık yaratırken farklı önerilerin ortaya konmasına da fırsat oluşturabilir.

KAYNAKÇA

Alpaslan, K., Pamukçu, H., & Tanrısever, C. (2020). Moleküler Gastronomi Yöresel Yemeklerde Kullanılabilir Mi? (Can Molecular. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 8(1), 231-256.

Albayrak, A., & Kızırmak, İ. (2013). İnovasyon Örneği Olarak Moleküler Mutfağın İstanbul'daki Restoran İşletmelerinde Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma. *14.Ulusal Turizm Kongresi*, Kayseri.

Ataman, D. (2019). Mardin Halkının Turizm Etkilerine Yönelik Algıları (Yüksek lisans tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Birdir, K. & Kızılcık, O. (2017). Yerli Turistlerin Füzyon Mutfak Tüketim Eğilimleri Üzerine Trabzon Havalimanında Bir Araştırma. *Futourism Kongresi*, Mersin, 28-36.

Bjornali, E. S., & Storen, L. A. (2012). Examining Competence Factors That Encourage Innovative Behaviour By European Higher Education Graduate Professionals. *Journal of Small Business and Enterprise Development*.

Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. & Demirel, F. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemleri (13. bs.). Ankara: *Pegem Akademi Yayınları*.

Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör Analizi: Temel Kavramlar ve Ölçek Geliştirmede Kullanımı. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 32(32), 470-483.

Cömert, M. & Çavuş, O. (2016). Moleküler Gastronomi Kavramı. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(4), 118-131.

Çalışkan, A., Akkoç, İ., & Turunç, Ö. (2019). Yenilikçi Davranış: Bir Ölçek Uyarlama Çalışması. *Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(1), 94-111.

Ercan, M. O. (2021) Gastronomi Turizmi Kapsamında Türk Tatlılarının Şefler Tarafından Değerlendirilmesi: Füzyon Mutfak Uygulamaları Kapsamında Ürün Geliştirme Çalışması. (Yüksek lisans tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Nevşehir.

Genç, M. (2021). Yeme İçme Eğilimlerinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde İncelenmesi: Türkiye Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Batman Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Batman.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Güvendi, M. & Mısırlı, A. M. (2006). Eğitim Bilimlerinde Yöntem. Eğitim Bilimine Giriş, Yılman, M. (Ed.). 1.Baskı, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.

Hospers, G. J. (2005). Joseph Schumpeter and His Legacy In Innovation Studies. *Knowledge, Technology & Policy*, 18(3), 20-37.

Işın, A., & Kurt, Y. (2017). Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(4), 621-641.

İslamoğlu, A. H., & Alnıaçık, Ü. (2014). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. *İstanbul: Beta Yayınevi*.

Kahvecioğlu, J., Bekar, A., & KILIÇ, B. (2019). Z Kuşağının Gastronomi Turizmine İlişkin Tutumlarının Yenilik Arayışı Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2855, 2872.

Karaman, R. (2019). Geçmişten Günümüze Gastronomi Trendleri: Potansiyel Yerli Turistlerin Yenilebilir Böcekler Akımına Yönelik Algılarının Ölçülmesi. (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Karamustafa, K., Birdir, K., & Kılıçhan, R. (2016). Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Ölçeği. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi* 8(2), 29.

Karasar, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Kayış, A. (2008). Güvenirlilik Analizi. İçinde: Kalaycı, Ş. (Ed). Spss Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri, (403-419), Ankara: *Asil Yayın Dağıtım*.

Kılıçhan, R. (2016). Türkiye'ye Gelen Ziyaretçilerin Gastronomik Akımlara Yönelik Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi (Doktora Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H. & Redzepe, R. (2006). Gastronomy: The Ultimate Flavour Science?. *In Development In Food Science* (43). 611-616.

Sekaran, U. (2003). Research Methods For Business: A Skill Building Approach. John Wiley & Sons, USA.

Saçılık, M. Y. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması ile İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Journal Of Tourism And Management*, 1(1), 21-39.

Saçılık, M. Y., & Çevik, S. (2020). Yenilik Davranışı ve Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. *Journal Of Tourism And Management*, 1(1), 75-91.

Sánchez-Jofras, J. F., & Kuri-Alonso, I. (2019). Education and Innovation In Gastronomy: A Case Study Of Culinary Art School In Tijuana, Mexico. *In Cultural and Creative industries*, 101-119.

Springer, Cham.Sarioğlan, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *Online Submission*, 5(3), 64-70.

Sarioğlan, M., Abacıgil, T. Ö., & Avcıkurt, C. (2020). Zeytinyağlı Yemek Kültürünün Füzyon (Fusion) Mutfak Olgusu ile Geliştirilebilirliğine Yönelik Bir Alan Araştırması (Edremit Körfezi Örneği). *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, 8 (3), 2202-2213.

Sarioğlan, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation With Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 5(3), 64-70.

Sivakumaran, Keerthana, & W. D. M. H. Prabodhani. (2018). "An Overview Of The Applications Molecular Gastronomy In Food Industry." *International Journal of Food Science and Nutrition* 3 (3), 35-40.



Moleküler Gastronomi ve Füzyon Mutfak Ürünleri Tüketimi ile Yenilikçilik Davranışı Eğilimlerinin Analizi: Gastronomi Bölümü Öğrencileri Örneği

Nalan IŞIK, Metin SÜRME, Melike TİKEN, Kübra Nur SEVİM

Stierand, M., & Lynch, P. (2008). The Art Of Creating Culinary Innovations. *Tourism and Hospitality Research*, 8(4), 337-350.

Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal Of Awareness*, 2 (3s), 585-596.

Şahin, M., & Mankan, E. (2021). Gastronomide Trendler: Restoranlarda Lokal Ürün Kullanımı, Yenilikçi ve Hikâyesi Olan Yemekler Yaratma. *International Journal Of Arts and Social Studies*, 4(7), 228-250.

Tanrısevdi, A. & Atabey, S. (2020). Mutfak Personelinin Gastronomik Akımlar Çerçevesinde Gıda Tüketim Eğilimlerinin Değerlendirilmesi. *Ahbyü Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(1): 211-236

Tarıncı, A., Yıldırım, G. & Kılıncı, C. Ç. (2019). Osmanlı Mutfağının Füzyon Mutfağı Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *Journal Of Social And Humanities Sciences Research*, 6(43): 3045-3053

Tugay, O., & Pekerşen, Y. (2022). Impact To Culinary Chefs' Individual Innovativeness Levels On Service Innovation Performance. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100472.

Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak Şeflerinin Füzyon Mutfağına Yönelik Görüşleri ve Çanakkale İline Ait Yöresel Gıdalar ile Füzyon Mutfak Önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.

Ural, A., Kılıç, İ. (2006), Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi *Ankara: Detay Yayıncılık*.

Van Der Linden, E., McClements, D. J., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad Or An Interface For Science-Based Cooking. *Food Biophysics*, 3(2), 246-254.

Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad Or Science Supporting Innovative Cuisine?. *Trends In Food Science & Technology*, 19(7), 372-382.

Yaşar, M. (2011). "İstatistiğe Yönelik Tutum Ölçeği: Geçerlilik ve Güvenirlik Çalışması", *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 36, 59-75.

Yıldız, M., & Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* (5), 19-35.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (10. bs.). *Ankara: Seçkin Yayıncılık*.