

## **Yükseköğretim Kurumlarının Gıda ile İlgili Bölümlerindeki Öğrencilerin Neofobi Düzeylerinin Belirlenmesi\***

Özge ÇAYLAK DÖNMEZ, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, caylakozge.01@gmail.com, Kastamonu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-9394-5139  
Burhan SEVİM, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, burhansevim@gmail.com, Kastamonu, Türkiye, ORCID: 0000-0002-3326-9642

**Öz**  
*Yeni yiyecek deneme korkusu yiyeceklerden korkma veya tüketme isteksizliği olarak tanımlanmaktadır. Gıda endüstrisinin mesleki profesyonelleri olacak olan gıda öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek korku düzeylerinin belirlenmesi bu çalışmada amaçlanmıştır. Gıda alanında çalışan bireylerin yeni gıda üretim yöntemlerini bilmeleri ve yeni gıdaları deneyimlemeleri gerekmektedir. Bu deneyimler meslek yaşamında tutunmalarına yardımcı olan etmenlerdendir. Ayrıca çalışmada, gıda ile ilgili bölümlerde eğitim gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korku seviyesinin karşılaştırılması ve demografik özelliklere göre yeni yiyecek deneme korkusunun farklılık gösterip göstermediğinin tespiti amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, gastronomi ve mutfak sanatları, beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği ve aşçılık bölümlerinden tabakalı örnekleme yöntemiyle seçilen 357 öğrenciye anket uygulanmıştır. Analiz sonucunda, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde eğitim gören öğrencilerin genel olarak yeni yiyecek deneme korkusuna sahip oldukları görülmüştür. Bölüm bazında ise, aşçılık bölümü öğrencilerinin bu korkuyu taşıdıkları belirlenmiştir. Beslenme ve diyetetik, gastronomi ve mutfak sanatları ve gıda mühendisliği öğrencilerinin ise yeni yiyecek deneme konusunda nötr oldukları saptanmıştır.*

**Anahtar Kelimeler:** Gıda eğitimi, gıda tercihi, neofobi, gastronomi, neofili.

## **Determination of Neophobia Levels of Students in Food Related Departments of Higher Education Institutions**

### **Abstract**

*Neophobia is defined as fear of food or reluctance to consume it. The aim of this study was to determine the level of fear of new foods in food students who will be the professionals of the food industry. In addition, the study aimed to compare the level of fear of trying new foods among students studying in food-related departments and to determine whether the fear of trying new foods differs according to demographic characteristics. For this purpose, a questionnaire was applied to 357 students selected by stratified sampling method from gastronomy and culinary arts, nutrition and dietetics, food engineering and cookery departments. As a result of the analysis, it was observed that students studying in food-related departments at Kastamonu University generally have a fear of trying new foods. On the basis of department, it was determined that the students of the cookery department had this fear. Nutrition and dietetics, gastronomy and culinary arts and food engineering students were found to be neutral about trying new foods.*

**Keywords:** Food education, food preference, neophobia, gastronomy, neophilia.

\*Bu çalışma için Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 01.03.2022 tarih ve 2022/12 sayılı "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

## Extended Summary

Fear of trying new foods (food neophobia) is defined as being skeptical of new foods, fear or resistance to try new foods, and reluctance to consume (Fischler, 1988; Lee, 1989; Pliner & Hobden, 1992; Hursti & Sjöden 1997). It is also possible to define fear of trying new foods as a behavioral pattern or personality trait that predicts avoidance of unknown foods (Kim, Eves & Scarles, 2009; Choe & Cho, 2011). Fear of trying new foods may start in childhood and continue into adulthood, or it may emerge later in life, influenced by variables such as demographic factors and cultural factors (Kaar et al., 2016; Dovey et al., 2008). In this respect, fear of trying new foods has been conceptualized according to two different perspectives. The first one was proposed by Pliner and Hobden (1992), who saw the fear of trying new foods as a personality trait at the root of individual differences. The second one was developed by Martins, Pelchat and Pliner (1997). According to this, fear of trying new foods emerges as a behavioral pattern influenced by situational factors.

In this study, it was aimed to determine the extent to which students studying at higher education level in food-related fields experience fear of trying new foods. In this context, students of Kastamonu University's departments of Nutrition and Dietetics, Cookery, Gastronomy and Culinary Arts and Food Engineering, which provide education in different fields and levels related to food, were determined as the research population. In the international literature, studies on the fear of trying new foods have been conducted on food neophobia among students of different races. In the national literature, it was determined that studies were generally conducted on food neophobia of students studying in a specific field. A study investigating the food neophobia levels of students studying in food-related departments was not found in the international and national literature. The fact that the study covers all departments related to food increases the original value of the study and reveals its importance.

The fear of trying new foods score was measured as 31.786 according to the answers given by the students studying in food-related departments at Kastamonu University to the fear of trying new foods scale. In general, it can be said that students studying higher education in food departments at Kastamonu University have fear of trying new foods. According to the one-way ANOVA analysis conducted to determine whether students' fear of trying new foods differs according to the department, a significant difference was found between gastronomy and culinary arts, food engineering and nutrition and dietetics departments. When analyzed on the basis of department, it has been reached that students of the department of cookery had fear of trying new foods, while students of nutrition and dietetics, gastronomy and culinary arts and food engineering were neutral. It was determined that 32.4% of cookery students were neutral and 67.6% had neophobia. It was found that 55.6% of food engineering students were neutral, 37% had neophobia and 7.4% had neophilia. Among nutrition and dietetics students, 51.7% were neutral, 45.4% had neophobia and 2.9% had neophilia. Among the gastronomy and culinary arts students, 64.7% were neutral, 20.2% had neophobia and 15.1% had neophilia. When analyzed on the basis of department, it was determined that students of the department of cookery had fear of trying new foods, while students of nutrition and dietetics, gastronomy and culinary arts and food engineering were neutral. It was determined that 32.4% of cookery students were neutral and 67.6% had neophobia. It was found that 55.6% of food engineering students were neutral, 37% had neophobia and 7.4% had neophilia. Among nutrition and dietetics students, 51.7% were neutral, 45.4% had neophobia and 2.9% had neophilia. Among the gastronomy and culinary arts students, 64.7% were neutral, 20.2% had neophobia and 15.1% had neophilia.

As a result of the study, has been found that students studying in food-related departments at Kastamonu University have fear of trying new foods. In terms of departments, it was observed that students in the department of cookery had the highest level of fear of trying new foods, while nutrition and dietetics, gastronomy and culinary arts and food engineering students were neutral. There was no group among the departments that did not have a fear of trying new foods. Although the students of the cookery department are or will be at the heart of the food production system, the fact that they have the highest level of fear of trying new foods may create handicaps in their professional lives. The fact that gastronomy

and culinary arts students, another department involved in the food production process, have a neutral level of fear of trying new foods suggests that they may experience the same negativity as cookery students. In addition, this result does not coincide with the results of Yiğit and Doğdubay (2017) study. Yiğit and Doğdubay (2017) found that students studying in the department of gastronomy and culinary arts at Balıkesir University had fear of trying new foods. Based on these results, it can be inferred that students studying in the department of gastronomy and culinary arts at different universities are generally reluctant to try new foods. In this direction, courses such as New Food Experiences can be added to the curricula of the departments of Cookery and Gastronomy and Culinary Arts in addition to the World Cuisine course to make students willing to try new foods. Students studying in departments related to food production (especially cookery) may have a fear of trying new foods, which may be an obstacle in their professional lives. Based on this situation, it is recommended that students follow new food applications and experience new dishes. In addition, they can increase their professional experience and reduce their fear of trying new foods by doing their internships at an early stage.

## 1. Giriş

İnsanların yiyecek tercihleri; kimlikleri, tarihleri, beslenme alışkanlıkları, yaşadıkları coğrafya ve sosyo-kültürel yapıları hakkında bize bilgi vermektedir. Bunların yanında yiyecek tercihi yiyecek içecek sektörü içinde tüketici talebini ortaya çıkarmaktadır. Tüketici talepleri çok yönlü olmakla beraber bazıları bilinen yemekleri tercih edip, yeni yiyecekleri deneyimlemek istemezken bazıları da yeni yiyecekleri deneyimlemek istemektedir. Tüketici talepleri doğrultusunda değişim gösteren yiyecek içecek sektörü yeniliğe uyum sağlayarak büyümeye devam etmektedir. Bu değişimde sektörde ilerlemeyi sağlayanlar kuşkusuz mutfak personelleridir (Yiğit & Doğdubay, 2017). Mutfakta profesyonelleşmek isteyen adaylarda yeni yiyecek deneme konusundaki isteksizlik mesleki handikap oluşturabilmektedir. Literatürde yeni yiyecek deneme korkusu ile ilgili çalışmaların farklı ırktan öğrencilerin yeni yiyecek deneme korku seviyelerini karşılaştırmaya yönelik (Olabi vd., 2009; Edwards vd., 2010) ve belirli bir alanda eğitim gören öğrencilerin gıda neofobisi üzerine yapıldığı belirlenmiştir (Muhammad vd., 2016; Yiğit & Doğdubay, 2017). Ancak gıda üretiminin tüm aşamalarında yer alacak olan veya geleceğin tüketicileri olacak olan gıda ile ilgili alanlarda eğitim gören öğrencileri konu bir çalışmaya uluslararası ve ulusal literatürde rastlanmamıştır. Gelecekte gıda ile ilgili alanlarda çalışacak olan mesleki profesyonellerin yeni yiyecek korkularını belirlemeye yönelik bir çalışma olmaması araştırma ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle çalışmada, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde eğitim gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkusunu ne ölçüde yaşadıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Ayrıca, gelecekte meslekleri gereği gıdanın kimyası ile ilgilenecek, gıda üretim sürecine dâhil olacak öğrencilerin yeni yiyeceklere karşı tutumlarının saptanması bir diğer amaçtır. Bölümler arasında yeni yiyecek deneme korku seviyesinin karşılaştırılması, demografik özelliklere göre yeni yiyecek deneme korkusunun farklılık gösterip göstermediğinin belirlenmesi de araştırmanın amaçları arasındadır. Bu doğrultuda çalışma, gelecekte hem gıda ile ilgilenecek hem de tüketici olacak öğrencilerin yeni yiyecek deneme korku seviyesini ortaya koymasına noktasında gerek sektör beklentilerinin belirlenmesi için sektöre gerek müfredat güncellemelerinde kullanılmak üzere yöneticilere öğrencilerin bakış açısını sunmaktadır. Ayrıca gelecekte tüketici talebinin yeniliğe açık olup olmadığı belirlenmesi de çalışmanın özgün değerini arttırmakta ve önemini ortaya koymaktadır.

## 2. Literatür Taraması

Yeni yiyecek deneme korkusu (food neophobia), yeni yiyeceklere şüphe ile yaklaşma, yeni yiyeceklerden korkma veya denemek için direnç gösterme, tüketme isteksizliği olarak tanımlanmaktadır (Fischler, 1988; Lee, 1989; Pliner & Hobden, 1992; Hursti & Sjöden 1997). Yeni yiyecek deneme korkusunu (YYDK), bilinmeyen yiyecekte kaçınmayı öngören bir davranış biçimi veya kişilik özelliği olarak da tanımlamak mümkündür (Kim, Eves & Scarles, 2009; Choe & Cho, 2011).

Yeni yiyecek deneme korkusu çocukluk döneminde başlayıp yetişkinlik döneminde devam edebildiği gibi, demografik faktörler, kültürel unsurlar gibi değişkenlerden etkilenerek sonradan da ortaya çıkabilmektedir (Dovey vd., 2008; Kaar vd., 2016). Bu açıdan yeni yiyecek deneme korkusu iki farklı perspektife göre kavramsallaştırılmıştır. Bunlardan ilki Pliner ve Hobden (1992) tarafından ortaya atılmıştır. Yeni yiyecek deneme korkusunun, bireysel farklılıkların kökeninde bir kişilik özelliği olarak ortaya çıktığı görülmüştür. İkincisi ise Martins, Pelchat ve Pliner (1997), tarafından geliştirilmiştir. Buna göre bu korku durumsal faktörlerden etkilenen bir davranış biçimi olarak ortaya çıkmaktadır.

Yeni yiyecek deneme korkusunun temelinde demografik faktörler, davranışsal ve psikolojik sorunlar ve durumsal farklılıklardan söz edilmektedir. Yaş, cinsiyet, eğitim durumu ve yiyeceklere olan yaklaşım demografik faktörlerken, endişe, öfke, üzüntü gibi duygusal durumlar davranışsal ve psikolojik sorunlar olarak değerlendirilmektedir. Besinlerin görüntüsü ve kokusu ise durumsal farklılıklardır (Rozin & Vollmecke, 1986; Pliner vd., 1993; Rigal vd. 2006). Yeni yiyecek reddedilme sebebinin Rozin ve Vollmecke (1986) ile Pliner ve Salvy (2006) yiyeceğin duyuşsal özelliklerinden hoşlanmama olarak özetlerken, Miller

(2004) sağlığa zarar vereceği düşüncesi, Adongo vd. (2015) ve Samant vd. (2018) yiyeceğin kökeninden tikslenme olarak belirtmiştir.

Yiyecek neofobisi terimi literatüre Pliner ve Hobden (1992), tarafından kazandırılmıştır. Çalışmada yaş ve gıda neofobisi arasındaki ilişki incelenmiştir. Çalışma sonucunda, yaş arttıkça yeni yiyecek deneme korkusunun azaldığı ve yeni yiyecek deneme konusunda yaşlıların gençlere göre daha istekli oldukları görülmüştür.

Pliner vd. (1995), açlık ve korku faktörlerinin yeni yiyecek deneme korkusuna etkisini üniversite öğrencileri üzerinde araştırmışlardır. Açlık ve korku faktörü ile gıda neofobisi arasında yüksek bir ilişki bulunmuştur. Açlık ve korku faktörleri yüksek olan bireylerde yeni yiyecek deneme korku derecesinin de yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Flight vd. (2003), Avusturalya şehir merkezinde ve kırsal alanda yaşayan lise öğrencilerinin yeni yiyecek deneme korkusu ve aşinalık ilişkisini karşılaştırmışlardır. Şehir merkezinde yaşayan öğrencilerin daha düşük gıda neofobisi eğilimi gösterdiği ve yeni yiyecek denemeye daha istekli olduklarını tespit etmişlerdir.

Olabi vd. (2009), farklı etnik özelliklere/kültüre sahip üniversite öğrencilerinin (Amerikalı ve Lübnanlı) yeni yiyecek deneme korku düzeylerini karşılaştırmışlardır. Lübnanlı öğrencilerde korku düzeyinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Edwards vd. (2010), uluslararası lisansüstü öğrencilerin gıda neofobisine maruz kalma düzeylerini ve bunun demografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemeye çalışmışlardır. Asyalı ve Avrupalı öğrencilerin beslenme alışkanlıklarında değişiklik olmadığı ancak Asyalı öğrencilerin daha fazla yeni yiyecek deneme korkusu yaşadıkları belirlenmiştir.

Asperin vd. (2011), üniversite öğrencilerinin neofobi düzeylerini ve etnik yiyeceklere bakış açılarını incelemiştir. Neofobi düzeyi yüksek öğrencilerin aynı zamanda Çin ve Tayland mutfağına önyargılı oldukları, neofobi düzeyi düşük olan öğrencilerin ise, Çin ve Tayland mutfağı yiyeceklerini deneyimlemeye istekli oldukları sonucunu ortaya koymuşlardır.

Muhammad vd. (2016), açıcılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri tatma ve pişirme isteklerinde psikolojik faktörlerin etkisini araştırmışlardır. Öğrencilerin yeni yiyecekleri hazırlama ve tatmaya istekli oldukları, neofobi düzeylerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Aynı zamanda, psikolojik faktörler ve neofobi düzeyi arasında negatif yönde bir ilişki bulunmuştur.

Yiğit ve Doğdubay (2017), Balıkesir Üniversitesi'nde gastronomi öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularını ölçmüştür. Çalışma sonucunda gastronomi öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek denemeye isteksiz oldukları görülmüştür.

Literatür taraması sonucunda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir:

- H1: Yeni yiyecek deneme korku seviyesi bölümlere göre farklılık göstermektedir.
- H2: Gıda üretim sürecinde yer alan bölümlerin (açıcılık ile gastronomi ve mutfak sanatları) yeni yiyecek deneme korku seviyesi düşüktür.
- H3: Yeni yiyecek deneme korkusu cinsiyete göre farklılık göstermektedir.
- H4: Yeni yiyecek deneme korkusu yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.
- H5: Yeni yiyecek deneme korku seviyesi öğrencilerin okudukları sınıfa göre farklılık göstermektedir.

### 3. Yöntem

Bu bölümde evren ve örneklem, veri toplama yöntemi ve analizi aşamaları açıklanmıştır.

### 3.1. Evren ve Örneklem

Çalışmada, araştırma evrenini Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. İlk olarak, ÖSYM Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları 2021 Tercih Kılavuzu'nda Kastamonu Üniversitesi bünyesindeki gıda ile ilgili eğitim veren bölümler araştırılmış ve ilgili bölümler olarak Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gıda Mühendisliği ve Aşçılık bölümleri belirlenmiştir (URL 1, 2022). İlgili bölümlerin öğrenci işlerinden alınan 2021 Aralık ayı verilere göre; gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde 235, beslenme ve diyetetik bölümünde 351, gıda mühendisliği bölümünde 46, aşçılık bölümünde 72 öğrenci aktif eğitim almaktadır. Araştırma evreninin tamamına ulaşamayacağından dolayı örneklem alma yoluna gidilmiştir. Olasılıklı örnekleme yöntemlerinden tabakalı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Tabakalı örnekleme yönteminde farklı özellikleri içeren evren, kendi içerisinde tabakalara ayrılmaktadır. Evreni oluşturan tabakaların her birinin evren içerisindeki oranları tespit edilip, örneklem büyüklüğü hesaplanarak, her tabakanın evren içerisindeki temsil oranına göre örneklem grupları seçilmektedir (Ural, 2011). Bu doğrultuda Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde toplam 704 öğrenci (evren) eğitim görmektedir. Tabakalı örnekleme yöntemine göre, farklı bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin yüzdeleri alınarak evren içerisindeki oranları tespit edilmiştir. Evren içerisinde örneklemin büyükten küçüğe sıralanışı şu şekildedir. Beslenme ve diyetetik bölümü 174 öğrenci (%49), gastronomi ve mutfak sanatları 117 öğrenci (%33), gıda mühendisliği 37 öğrenci (%10) ve aşçılık 27 öğrenci (%8) olarak belirlenmiştir. Gürbüz ve Şahin'e göre (2018) 750 kişilik bir evrenin oluşturduğu araştırmalarda %99 güven aralığında ve 0,01 hata payı ile 354 kişiye anket yapılması uygundur. Araştırma kapsamında 380 anket dağıtılmış, eksik/ hatalı doldurulan anketler çalışmaya dahil edilmemiştir. Eksiksiz doldurulan 357 anket analiz edilmiştir.

### 3.2. Veri Toplama Yöntemi ve Analizi

Araştırmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiş olup, anket tekniği kullanılmıştır. Anket formu iki bölümden oluşurken, ilk bölümde öğrencilerin cinsiyetleri, yaşları, eğitim aldıkları bölüm ve sınıflarının yer aldığı demografik sorulara, ikinci bölümde de yeni yiyecek deneme korkusu ile ilgili sorulara yer verilmiştir. Öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularını belirlemek amacıyla Pliner ve Hobden'in (1992) Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Ölçeğinden (Food Neophobia Scale) faydalanılmıştır. Ölçek 10 ifadeden oluşmaktadır ve 5 maddesi ters kodlanmıştır. Ölçekteki ifadeler 5'li Likert ölçeği ile derecelendirilmiştir. Ölçek araştırmacılar tarafından Türkçeye çevrilmiştir. Sonrasında dil uzmanlarından uzman görüş alınarak Türkçe anlaşılabilirliği ölçülmüştür. Türkçe çeviri tekrar İngilizceye çevrilerek anlam uyumluluğu gösterip göstermediği belirlenmiştir. Ölçeğin Türkçeye uygunluğu belirlendikten sonra ölçek öğrencilere uygulanmıştır.

Veriler çevrimiçi anket tekniği (Google Forms) ile 21.03.2022- 06.04.2022 tarihleri arasında toplanmış, 357 öğrenciye ulaşılmıştır. Katılımcıların gönüllü bireylerden oluşmasına dikkat edilmiş ve bilgilendirilmiş onamları alınmıştır. Veri analizinde SPSS 22.0 paket programından yararlanılmıştır. Açıklayıcı faktör analizinde, normal ve tersine çevrilmiş soruların farklı faktöre yüklenip yüklenmediğini belirlemek için varimax döndürme seçeneği ve temel bileşenler analizi uygulanmıştır. Cronbach Alpha testi ölçek güvenilirliğini test etmede kullanılırken, demografik değişkenlerin yorumlanmasında frekans ve yüzde analizinden yararlanılmıştır. Ölçeğin faktör yapısını belirleyebilmek için açıklayıcı faktör analizi yapılmıştır. Öğrencilerin korku düzeylerini, cinsiyet, bölümler ve sınıflar açısından demografik değişkenlere göre farklılık gösterip göstermediğini belirleme amacıyla bağımsız örneklem T testi ve one-way ANOVA analizi uygulanmıştır.

Kastamonu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 01.03.2022 tarihli, 12 kararıyla etik kuruldan geçmiştir.

#### 4. Bulgular

Bu bölümde katılımcıların demografik özellikleri, araştırma ölçeğine yönelik faktör analizi, hipotezlerin test edilmesi açıklanmıştır.

##### 4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında yer alan 357 öğrencinin %81,5'ini kadınlar, %18,5'ini erkekler oluşturmaktadır. Çoğunluğu %95,0'i 18-25 yaş grubu arasındadır. Bölümlerine bakıldığında, %48,7'sini beslenme ve diyetetik, %33,3'ünü gastronomi ve mutfak sanatları, %10,4'ünü aşçılık ve %7,6'sını gıda mühendisliği bölümü öğrencileridir. Öğrencilerin sınıf dağılımları incelendiğinde, %39,8'ini 1. sınıf, %23,0'ünü 3.sınıf ve %21'ini 4.sınıf öğrencileri oluşturmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Öğrencilerin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular (n=357)

Cinsiyet	F	f	%	Yaş	f	%
K	291		81,5	18-25	339	95,0
E	66		18,5	26-33	17	4,8
				34-41	1	,3
Toplam	357		%100	Toplam	357	%100
Bölüm	f	%	Sınıf	f	%	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	119	33,3	1	39,8	39,8	
Beslenme ve Diyetetik	174	48,7	2	16,2	16,2	
Gıda Mühendisliği	27	7,6	3	23,0	23,0	
Aşçılık	37	10,4	4	21,0	21,0	
Toplam	357	100,0	Toplam	100,0	100,0	

##### 4.2. Araştırma Ölçeğine Yönelik Faktör Analizi

Ölçeğin faktör yapısını belirlemede açıklayıcı faktör analizi kullanılmıştır. KMO ve Bartlett testi sonuçlarına bakılmıştır. KMO değerinin ,804 olması ve Bartlett Küresellik testi sonucunun (Sig. =0.00) anlamlı olması ( $p < .01$ ) örneklemin faktör analizi için oldukça yeterli olduğuna işaret etmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2018). Yeni yiyecek deneme korkusu ölçeğinde 5 ifade ters kodlanmıştır. Bu ifadeler düzeltildikten, sonra faktör analizi uygulanmıştır. Faktör analizinde, normal ve tersine çevrilmiş soruların farklı faktöre yüklenip yüklenmediğini belirlemek için varimax döndürme seçeneği ve temel bileşenler analizi uygulanmıştır. Faktör analizinde ölçek iki faktöre yüklenmiştir. İlk faktör yeni yiyecekleri denemeye isteklilik (ters çevrilmiş) ile ilgili sorulardan oluşurken, ikinci faktör yeni yiyecek deneme korkusuna ait soruları içermektedir. Açıklanan varyans yüzdesi her iki faktör için yakın değerlerdedir (Faktör 1: %27,865, Faktör 2: %24,329). Bu durum, faktör analizinde amaçlandığı gibi faktörlerin gıda neofobisinin farklı boyutlarını doğru bir şekilde yansıttığını göstermektedir. Toplanan açıklanan varyans yüzdesi ise, %52,194'dür. Faktörlerin özdeğerleri, güvenilirlik değerleri, faktör yükleri ve varyans açıklama oranlarına Tablo 2'de yer verilmiştir. Ölçeğin Cronbach Alpha değeri ,763 olarak bulunmuştur. Bu değer, Gürbüz ve Şahin (2018)'e göre, güvenilir olduğu söylenebilir.

**Tablo 2.** Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Açıklayıcı Faktör Analizi

Madde	Ortalama	Faktör 1	Faktör 2
1. Sürekli yeni ve farklı yiyeceklerin tadına bakıyorum. (R)	3,41	,713	
2. Yeni yiyeceklere güvenmiyorum.	3,41		,646
3. Bir yiyeceğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam, onu denemem.	2,69		,707
4. Farklı ülkelerin yemeklerini severim. (R)	3,51	,758	
5. Etnik yiyecekler yemek için fazla tuhaf görünüyor.	3,33		,682
6. (Dışarda) Toplu yemek organizasyonlarında yeni yemekler denerim. (R)	3,63	,768	
7. Daha önce hiç yemediğim şeyleri yemekten korkuyorum.	3,40		,753
8. Ben yiyeceğim yiyecekler konusunda çok titizimdir.	2,41		,655
9. Neredeyse her şeyi yiyeceğim. (R)	2,48	,596	
10. Yeni etnik restoranlar denemeyi severim. (R)	3,51	,795	
Faktör Ortalaması		2,691	2,951
Özdeğer		2,786	2,433
Açıklanan Varyans Yüzdesi %		27,865	24,329
Toplam Açıklanan Varyans Yüzdesi %		52,194	
Cronbach Alpha		,817	,763

KMO: 0,804; Bartlett Küresellik Testi: 889,739;  $p < 0,000$

Yeni yiyecek deneme korkusuna ilişkin ifadelerle yapılan sıklık analizi sonuçları incelendiğinde, 3,63 ortalamayla gıda neofobisi düzeyiyle ters orantılı olan “(Dışarda) Toplu yemek organizasyonlarında yeni yemekler denerim.” ifadesinin en yüksek katılım gösterilen ifade olduğu belirlenmiştir. “Farklı ülkelerin yemeklerini severim.” ve “Yeni etnik restoranlar denemeyi severim.” ters kodlanmış ifadelerinin diğer yüksek katılım gösterilen (3,51) ifadeler olduğu saptanmıştır. “Ben yiyeceğim yiyecekler konusunda çok titizimdir.” ifadesinin ise en az katılım gösterilen (2,41) ifade olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuçlar, Kastamonu Üniversitesi’nde gıda ile ilgili bölümlerde öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme düzeylerinin düşük olduğunu göstermektedir.

### 4.3. Hipotezlerin Test Edilmesi

Yeni yiyecek deneme korkusunun seviyesini belirlemek için ölçek skoru oluşturulmuştur. Belirlenen skor, kullanılan Likert ölçek tipine göre puanlanmaktadır. Puan aralığı 7’li likert ölçekte 10-70 arası, 5’li likertte 10-50 arası puan almaktadır. Buna göre, yeni yiyecek deneme korkusu üç grupta derecelendirilmektedir. İlk grup, 10-18 arası puan alan yeni yiyecek denemeye istekli olan (neophilic) gruptur. İkinci grup 19-31 arasında puan alan nötr grup ve üçüncüsü 32-50 aralığında puan alan yeni yiyecek deneme korkusu bulunan (neophobic) gruptur (Olabi vd., 2009; Choe ve Cho, 2011). Bu çalışmada 5’li likert kullanıldığı için yeni yiyecek deneme korkusu skor aralığı 10-50 puan aralığındadır.



**Tablo 3.** Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Sınıflama Tablosu

Sınıflama	Kastamonu Üniversitesi		Gastronomi ve Mutfak Sanatları		Beslenme ve Diyetetik		Gıda Mühendisliği		Aşçılık	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Neofili	8	2,2	18	15,1	5	2,9	2	7,4	0	0
Nötr	167	46,8	77	64,7	90	51,7	15	55,6	12	32,4
Neofobi	182	51,0	24	20,2	79	45,4	10	37,0	25	67,6
<b>Toplam</b>	<b>357</b>	<b>100</b>	<b>119</b>	<b>100</b>	<b>174</b>	<b>100</b>	<b>27</b>	<b>100</b>	<b>37</b>	<b>100</b>
<b>Neofobi Skor Yüzdesi</b>	31,786		26,319		30,58		30,667		33,052	

H<sub>1</sub>: Yeni yiyecek deneme korku seviyesi bölümlere göre farklılık göstermektedir.

Çalışmada, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde öğrenimi gören öğrencilerin ölçeğe vermiş oldukları cevaplara göre yeni yiyecek denemek korkusu skoru 31,786 olarak ölçülmüştür (Tablo 3). Bu sonuçtan yola çıkarak genel olarak, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda bölümlerinde yükseköğretim öğrenimi gören öğrencilerin bu korkuya sahip oldukları söylenebilir. Öğrencilerin korkularının bölüme göre farklılığı belirlemek amacıyla yapılan one- way ANOVA analizi sonucunda gastronomi ve mutfak sanatları, gıda mühendisliği ve beslenme ve diyetetik bölümleri arasında anlamlı bir fark bulunmuştur (Tablo 4). Dolayısıyla H<sub>1</sub> hipotezi kabul edilmiştir.

**Tablo 4.** Yeni Yiyecek Deneme Korkusunun Bölümlere Göre Farklılık Analizi

Faktörler	Bölüm	n	Ortalama	SS	F	P	Anlamlı Fark
<b>Gıda Neofobisi</b>	1-Gastronomi ve Mutfak Sanatları	119	2,6319	,67509	6,825	,000	1-2, 1-3,
	2-Beslenme ve Diyetetik	174	2,9270	,56621			
	3-Gıda Mühendisliği	27	3,0667	,73589			
	4-Aşçılık	37	2,7595	,62869			

H<sub>2</sub>: Gıda üretim sürecinde yer alan bölümlerin (aşçılık ile gastronomi ve mutfak sanatları) yeni yiyecek deneme korku seviyesi düşüktür.

Bölüm bazlı olarak incelendiğinde, Tablo 3'e göre aşçılık bölümü öğrencilerinin yeni yiyecek deneme korkusuna sahip oldukları, beslenme ve diyetetik, gastronomi ve mutfak sanatları ile gıda mühendisliği öğrencilerinin nötr oldukları belirlenmiştir. Aşçılık öğrencilerinin %32,4'ünün nötr, %67,6'sında neofobi olduğu saptanmıştır. Gıda mühendisliği öğrencilerinin %55,6'sının nötr, %37'sinde neofobi ve %7,4'ünde neofili olduğu bulunmuştur. Beslenme ve diyetetik öğrencilerinin %51,7'sinin nötr, %45,4'ünde neofobi ve %2,9'unda neofili olduğu görülmüştür. Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerinin ise, %64,7'sinin nötr, 20,2'sinin neofobi, %15,1'inin neofili oldukları belirlenmiştir. Bu bulgulardan hareketle H<sub>2</sub> hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Çalışmada yeni yiyecek deneme korkusunun demografik açıdan farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla farklılık analizi yapılmıştır. Yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyet açısından farklılığını ortaya koymak amacıyla bağımsız örneklem t-testi yapılmıştır.

**Tablo 5.** Yeni Yiyecek Deneme Korkusunun Cinsiyete Göre Farklılık Analizi

Faktörler	Cinsiyet	n	Ortalama	SS	t	Sd	P
Gıda Neofobisi	Kadın	291	2,8316	,64077	,608	97,195	,544
	Erkek	66	2,7788	,63622			

Tablo 5'e göre analiz sonucunda, yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyet açısından farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu durumun nedeni olarak katılımcıların çoğunluğunu (%81,5) kadın öğrencilerin oluşturması olarak düşünülmektedir. Dolayısıyla H<sub>3</sub> hipotezi reddedilmiştir.

**Tablo 6.** Yeni Yiyecek Deneme Korkusunun Yaşa Göre Farklılık Analizi

Faktörler	Yaş Grupları	n	Ortalama	SS	F	P	Anlamlı Fark
Gıda Neofobisi	18-25	339	2,8319	,63808	1,194	,304	-
	26-35	17	2,6647	,65854			
	36-45	1	2,1000	.			

Öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularının yaşa göre farklılık gösterip göstermediği belirlenmeye çalışılmıştır. Tablo 6'ya göre yapılan one-way ANOVA testi sonucunda, yaşa göre farklılık görülmemiştir. H<sub>4</sub> hipotezi reddedilmiştir. Çalışmaya katılanların %95'inin aynı yaş grubunda (18-25) yer alması farklılık göstermemesinin nedeni olarak düşünülebilir. Öğrencilerin okudukları sınıf açısından farklılık göstermediği de yapılan one-way ANOVA analizi sonucunda saptanmıştır. Dolayısıyla, H<sub>5</sub> hipotezi de reddedilmiştir. Bu durumun nedeni, yaş arttıkça sınıfın artması, yaş grubu çoğunluğunun da belirli bir aralıkta toplanması olarak düşünülebilir.

## 5. Tartışma ve Sonuç

Yiyecek sektörü sürekli yenilenen bir sektördür. Bu duruma uyum sağlanabilmesi için gıda ile ilgilenen, eğitim alan ve meslek olarak tercih eden kişilerin de sürekli kendilerini yenilemeleri gerekmektedir. Yeni gıda üretim uygulamalarını takip etmeleri ve ilk kez tanıdıkları mutfak yemeklerini denemeye istekli olmaları mesleki açıdan olumlu etki etmektedir. Bu araştırmada, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korku seviyesinin karşılaştırılması, demografik özelliklere göre yeni yiyecek deneme korkusunun değişiklik gösterip göstermediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışma sonucunda, Kastamonu Üniversitesi'nde gıda ile ilgili bölümlerde öğrenimi gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkusuna sahip oldukları tespit edilmiştir. Bölüm olarak ele alındığında ise aşçılık bölümü öğrencilerinin en yüksek yeni yiyecek deneme korkusu seviyesine sahip oldukları, beslenme ve diyetetik, gastronomi ve mutfak sanatları ile gıda mühendisliği öğrencilerinin ise nötr oldukları görülmüştür. Bölümler arasında yeni yiyecek deneme korkusuna sahip olmayan bir gruba rastlanmamıştır. Aşçılık bölüm öğrencilerinin yemek üretim sisteminin temelinde bulunmalarına veya bulunacak olmalarına karşın yeni yiyecek deneme korku seviyesinin en yüksek grup olması mesleki yaşamlarında handikap oluşturabilir. Yiyecek üretim sürecinde yer alan diğer bir bölüm olan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin de yeni yiyecek denemeye korku seviyesinin nötr olması aşçılık öğrencileri ile aynı olumsuzluğu yaşayabileceklerini düşündürmektedir. Ayrıca bu sonuç Yiğit ve Doğdubay (2017) çalışması sonuçları ile örtüşmemektedir. Yiğit ve Doğdubay (2017) Balıkesir Üniversitesi'nde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkusuna sahip oldukları sonucuna ulaşmışlardır. Bu sonuçlardan hareketle, farklı üniversitelerde gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenimi gören öğrencilerinin genel olarak yeni yiyecek denemeye isteksiz oldukları çıkarımı yapılabilir.

Yapılan farklılık analizi sonuçlarında, yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyet açısından farklılık göstermediği anlaşılmıştır. Bu sonuç, Hursti ve Sjöden (1997), Olabi vd. (2009), Alphan (2017), Kaplan (2018), Birdir, İflazoğlu ve Birdir (2019), Ceylan ve Şahingöz (2019) ve Yiğit'in (2018) sonuçları ile örtüşmektedir. Yeni yiyecek deneme korkusunun yaşa ve okudukları sınıfa göre farklılık göstermediği çalışmada ulaşılan bir diğer sonuçtur. Bu bulgular Alphan (2017), Ceylan ve Şahingöz (2019), Çakır Keleş'in (2020) çalışma sonuçları ile benzerlik göstermektedir. Öğrencilerin yakın yaşlarda olmaları ve öğrenim görülen sınıflarda her yaş grubundan bireyler olması dolayısıyla farklılık tespit edilememiştir.

Mesleki profesyonel veya endüstrinin belkemiği olarak nitelendirilecek olan gıda ile ilgili bölümlerde öğrenim gören öğrencilerin yeni yiyecek deneme korku seviyesi karşılaştırılarak gerek eğitimcilere gerekse sektör temsilcilerine bu çalışmada ışık tutulmuştur. Çalışma ile alana bu açıdan katkı sunulması beklenmektedir. Gıda üretimi ile ilgili bölümlerde (özellikle aşçılık) eğitim alan öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkusuna sahip olmaları mesleki yaşamlarında engel oluşturabilir. Bu durumdan hareketle öğrencilere, yeni gıda uygulamalarını takip etmeleri, yeni yemekleri deneyimlemeleri önerilmektedir. Bölüm başkanlarına ise Aşçılık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölüm müfredatlarına Dünya Mutfakları dersinin yanı sıra Yeni Yiyecek Deneyimleri gibi öğrencileri yeni yiyecek denemeye istekli hale getirecek dersleri eklenebileceği, staj uygulamasının birinci sınıf sonunda zorunlu hale getirilmesi önerilmektedir. Ayrıca, stajlarını erken dönemde yaparak mesleki tecrübelerini arttırabilir, yeni yiyecek deneme korkularını azaltabilirler. İşletmelerin de stajyer öğrencilere iş öğretmede gönüllü olmaları, çalıştırdıkları ustaları bu açıdan sürekli kontrol etmeleri önerilmektedir. Bu çalışma Kastamonu'da gıda ile ilgili bölümlerde öğrenimi gören öğrenciler ile sınırlandırılmıştır. Gelecekte farklı bir üniversitede bölümler arası veya üniversiteler arası gıda neofobileri karşılaştırılabilir.

## Teşekkür ve Bilgi Notu

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynî ya da nakdî bir yardım/destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Makalede ulusal ve uluslararası araştırma ve yayın etiğine uyulduğunu yazarlar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde **GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences** Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir.

Etik Kurul Onayı: çalışma için Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 01.03.2022 tarih ve 2022/12 sayılı "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma iki yazarın katkısı ile hazırlanmıştır. Katkı oranları: 1. Yazar = %50, 2. Yazar = %50.

## Kaynaklar

- Adongo, C. A., Anuga, S. W. & Dayour, F. (2015). "Will they tell others to taste? International tourists' experience of Ghanaian cuisines". *Tourism Management Perspectives*, 15, 57-64.
- Alphan, E. (2017). Turistik Destinasyonlarda Yerel Yiyecek Tüketimine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma. (Yayımlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Asperin, A. E., Phillips, W. J. & Wolfe, K. (2011). Exploring Food Neophobia and Perceptions Of Ethnic Foods: The Case of Chinese and Thai Cuisines.
- Birdir, S. 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.
- Ceylan, V. & Akar Şahingöz S. (2019). "Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 772-784.

- Çaylak Dönmez, Ö & Sevim, B. (2023). Yükseköğretim Kurumlarının Gıda İle İlgili Bölümlerindeki Öğrencilerin Neofobi Düzeylerinin Belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 6 (2): 288-300
- Choe, J. Y. & Cho, M. S., (2011). "Food Neophobia and Willingness to Try Non – Traditional Foods for Koreans". *Food Quality and Preference*, 22, 671-673.
- Çakır Keleş M. (2020). Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. Doktora Tezi. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L. & Halford, J. C. (2008). "Food Neophobia and 'Picky/Fussy' Eating in Children. A Review." *Appetite*, 50(2-3), 181-193.
- Edwards, J. S. A., Hartwell, H. L. & Brown, L. (2010). "Changes in Food Neophobia and Dietary Habits of International Students". Research Paper, *Journal Of Human Nutrition and Dietetics*, 23, 301-311.
- Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity". *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Flight, I., Leppard, P. & Cox, D. N., (2003). "Food Neophobia and Associations With Cultural Diversity and Socio Economic Status Amongst Rural and Urban Australian Adolescents". *Appetite*, 41, 51-59.
- Gravetter, F. J. & Wallnau, L. B. (2013). *Statistics For The Behavioral Sciences (9th Ed.)*. Belmont, CA: Wadsworth Cengage Learning.
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (5. Baskı)*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Hursti, U. K. K. & Sjöden, P. O., (1997). "Food and General Neophobia and Their Relationship With Self Reported Food Choice: Familial Resemblance in Swedish Families With Children of Ages 7 – 17 Years". *Appetite*: 29, 89-103.
- Kaar, J. L., Shapiro, A. L. B., Fell, D. M. & Johnson, S. L. (2016). "Parental Feeding Practices, Food Neophobia, and Child Food Preferences: What Combination of Factors Results in Children Eating A Variety of Foods?". *Food Quality and Preference*, 50, 57-64.
- Kaplan, A. (2018). *Gastronomi Turistlerinin Gıda Seçiminde Neofobi-Neofili Etkisi*. (Yayımlanmamış) Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kim, G. Y., Eves, A. & Scarles, C. (2009). "Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach". *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Lee, K. (1989). "Food Neophobia: Major Causes and Treatments". *Food Technology*, 43, 62-73.
- Martins, Y., Pelchat, M. L. & Pliner, P. (1997). "Try it; It's Good and It's Good For You': Effects Of Taste And Nutrition Information On Willingness To Try Novel Food". *Appetite*, 28(2): 89-102.
- Miller, S. B. (2004). *Disgust The Gatekeeper Emotion*, The Analytic Press, Inc., Publishersm101 West Street, Hillsdale.
- Muhammad, R., Ibrahim, A. M., Ahmad, R. & Hanan, F. (2016). "Psychological Factors on Food Neophobia among the Young Culinarian in Malaysia: Novel Food Preferences", *Social and Behavioral Science*, 222, 358-366.
- 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, 353-362
- URL 1: ÖSYM (2022). 2021- Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları. <https://www.osym.gov.tr/TR,21247/2021-yuksekokretim-kurumlari-sinavi-yks-yuksekokretim-programlari-ve-kontenjanlari-kilavuzu.html> E. T.: 20.11.2021
- Paupério, A., Severo, M., Lopes, C., Moreira, P., Cooke, L. & Oliveira, A. (2014). "Could the Food Neophobia Scale be Adapted to Pregnant Women? A Confirmatory Factor Analysis In A Portuguese Sample". *Appetite*, 75, 110-116
- Pliner, P., Eng, A. & Krishnan, K. (1995). "The Effects of Fear and Hunger on Food Neophobia in Humans", *Appetite*, 25, 77-87.
- Pliner P. & Hobden, K., (1992). "Development of a Scale to Measure Trait of Food Neophobia in Humans". *Appetite*, 19, 105-120.
- Pliner, P., Pelchat, M. & Grabski, M. (1993)" Reduction of Neophobia in Humans by Exposure to Novel Foods". *Appetite*, 20, 111-123.

- Çaylak Dönmez, Ö & Sevim, B. (2023). Yükseköğretim Kurumlarının Gıda İle İlgili Bölümlerindeki Öğrencilerin Neofobi Düzeylerinin Belirlenmesi. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism, Recreation and Sports Sciences (ATRSS)*, 6 (2): 288-300
- Pliner, P. & Salvy, S. (2006). Food Neophobia in Humans. R. Shepherd & M. Raats (Ed.), *The Psychology of Food Choice: Frontiers in Nutritional Science*. CABI, 75-92.
- Rigal, N., Frelut, M. L., Monneuse, M. O., Hladik, C. M., Simmen, B. & Pasquet, P. (2006). "Food neophobia in the context of a varied diet induced by a weight reduction program in massively obese adolescents". *Appetite*, 46(2), 207-214.
- Rozin, P. & Vollmecke, A. T. (1986). "Food Likes and Dislikes", *Annual Review of Nutrition*, 6, 433-56
- Samant, S. S., Hanson, A. D., Asare, R., Nichols, D. S., Nna-Mba, J. P. & Seo, H. S. (2018). "Effects of food neophobia on visual attention and sensory acceptance of ethnic-flavored foods", *Culture and Brain*, 6, 53-7
- Tuorilla, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L. & Lotti, L., (2001). "Food Neophobia Among The Finns and Related Responses to Familiar and Unfamiliar Foods". *Food Quality and Preference*, 12, 29-37.
- Ural, A. & Kılıç, İ. (2011). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yiğit, S. (2018). *Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi (Karşılaştırmalı Bir Uygulama)*. Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yiğit, S. & Doğdubay, M. (2017). "Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy*, 5(2), 162-168.