

Kadınların Fonksiyonel Et Tüketimine İlişkin Tutumlarının İncelenmesi

Sercan KADAM*¹ 

¹ Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek MYO, Aşçılık Programı, Türkiye.

ÖZ

İnsanların beslenmesinde, sağlıklarının korunması ve sürdürülebilmesinde, fonksiyonel gıdalar önem kazanmıştır. Bu çalışma kapsamında Sakarya ilinde yaşamakta olan, 388 kadına ulaşılmıştır. Çalışmaya katılan bireylerin fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumları incelenmiştir. Araştırmada örnekleme tekniği olarak ise “kolayda örnekleme” tekniği uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre; fonksiyonel etlerin insan sağlığı için olumlu etkilerine inanılmaktadır. İnsan sağlığının iyileştirilmesi ve korunması için, tüketilmesi gerektiğine ön plana çıkmıştır. Yürütülen çalışma kapsamında fonksiyonel etlere yönelik, bireyler ilgili olmakla birlikte, fonksiyonel etlerin kandırmaca olmadığını düşünmektedirler. Fonksiyonel etlere güven duymaktadırlar. İnsan sağlığı üzerine olumlu etkilerine inanmaktadırlar. Sağlığın korunmasında önemli bir yerinin olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmalar doğrultusunda insan sağlığı için fonksiyonel gıdalar konusunda çalışmalar artırılarak, bireyler bu konuda bilinçlendirilmelidir.

Anahtar Kelimeler: Fonksiyonel etler, tüketim alışkanlığı, insan sağlığı

* Sorumlu yazar e-mail: skadam_67@hotmail.com

Examination Of Women's Attitudes Towards Functional Meat Consumption

ABSTRACT

Functional foods have gained importance in the nutrition of people, in the protection and maintenance of their health. Within the scope of this study, 388 women living in Sakarya province were reached. The attitudes of the individuals participating in the study towards functional meat consumption were examined. In the research, "convenience sampling" technique was used as a sampling technique. According to the data obtained; It is believed that functional meats have positive effects on human health. It has come to the fore that it should be consumed in order to improve and protect human health. Although individuals are interested in functional meats within the scope of the study, they think that functional meats are not deception. They rely on functional meats. They believe in its positive effects on human health. It is thought to have an important place in the protection of health. In line with these studies, studies on functional foods for human health should be increased and individuals should be made aware of this issue.

Keywords: Functional meats, consumption habits, human health

1 Giriş

İnsanlar hayat kalitelerini artırabilmek anlamında daha sağlıklı ve kaliteli yaşam seviyelerine ulaşmak istemektedir. Daha sağlıklı ve kaliteli hayata ulaşabilmek için, sağlık sorunlarının tedavi ettirilmesi öncelikle uygulanabilecek bir yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Tedavi yöntemine alternatif olarak önleyici tedbirler almak da sağlıklı ve kaliteli hayata ulaşabilmek için gerçekleştirilebilecek çalışmalar arasındadır. Bu doğrultuda beslenme, önleyici tedbirlerin başında gelmektedir. İnsanlar beslenirken; vücudun ihtiyacı olan besin öğelerini karşılayarak hem vücudun sağlığını korumuş hem de hastalık riskini azaltan fonksiyonel gıdalar tüketmektedir (Erbaş, 2006, 791).

Et grubu ürünler; vitaminler, proteinler, yağlar, mineraller ve diğer besin öğelerini içeriğinde buldukları için, insanların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir (Biesalski, 2005, 510). Ancak yağ içeriğinin yüksek olması ve fazla kırmızı et tüketiminin kansere yol açtığına yönelik açıklamalardan ötürü, sağlık için zararlı olarak tanımlanmaktadır (Saygın ve Demirbaş, 2018, 571). Metabolik sağlık sorunları, obezite ve kanser riski gibi sağlık risklerinden dolayı kırmızı etin az miktarda alınması önerilmektedir. Son yıllarda tüketiciler kolesterol, nitrit ve yağ oranı azaltılmış düşürülmüş, sağlığa olumlu etkisi olan bileşenlerin eklendiği ürünlere yoğunlaşmış durumdadır. Bu yöntemle hazırlanan sağlıklı et ürünlerine talepler önemli derecede artmış durumdadır (Zhang vd., 2010, 26).

İnsanların sağlığı için zararlı olduğu düşünülen özelliklerinin ortadan kaldırılması veya azaltılması doğrultusunda, fonksiyonel gıdalara ilgi artmıştır. Buna paralel olarak insan sağlığını iyileştirici ve besleyici gıdalara tüketici talepleri de artmıştır. Bu taleplerin yerine getirilebilmesi için yeni arayışlar oluşmuştur (Jiménez-Colmenero vd., 2010). Et ürünleri üzerinde yapılan son çalışmalarda; etlerin yağ, kolesterol gibi bileşenlerinin durumu incelenmiştir. Buna göre hipertansiyon, obezite, kolesterol gibi bazı kronik hastalık riski bulunan tüketicilerin beklentileri karşılanırken, aynı zamanda et grubu

ürünlerin olumsuz imajının düzeltilmesine katkı sağlanmıştır (Jimenez-Colmenero 2007). Yürütülen çalışmalar sonucunda kazeinat, soya proteinleri, peyniraltı suyu, baharatlar, buğday proteinleri, karotenoid ve likopen gibi maddelerin et ürünlerinin yapısında duyuusal ve besleyici özelliklerin arttığı ortaya çıkarılmıştır (Denktaş, 2017, 113).

İnsanların fonksiyonel et tüketimine ilişkin çalışmalar incelendiğinde, insanların demografik bilgilerine göre fonksiyonel et kullanımına yönelik tutumlarının incelendiği çalışmalar yaygınlık kazanmıştır (Ulu, 2008; Sevilmiş, Olgun ve Artukoğlu, 2017).

Tüm bu açıklamalar doğrultusunda kadınların eğitim ve medeni durumlarına, yaş gruplarına ve mesleklerine göre fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumları incelenmiştir (Ulu, 2018; Urala ve Lahteenmaki, 2004). Kadınların fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumları, sağlıklı nesillerin devamlılığı açısından tüketici talepleri artmıştır.

Araştırmada Sakarya ilindeki kadınların fonksiyonel etlere ilişkin kullanım durumlarının incelenmesi hedeflenmektedir. Toplumun temelini oluşturan ailenin varlığını sürdürebilmesinde, bireylerin vücut olarak sağlıklı olmaları önem teşkil etmektedir. Türk toplum yapısında aile bireylerinin beslenmesinde kadınlara büyük görevler düşmektedir. Kadınlar, aile bireylerinin yeme-içme ihtiyaçlarının sağlanmasında ev içinde yemeklerin hazırlanmasında görev almış durumdadırlar. Bu görevin yerine getirilmesinde kadınların fonksiyonel etlere ilişkin kullanım durumlarının yüksek oluşu ve buna bağlı fonksiyonel et tüketim davranışlarının üst seviyede oluşu; aile bireylerinin sağlığının korunmasında yarar sağlayacaktır. Böylece toplumun sağlıklı olmasına katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda çalışmanın bu konularda farkındalık oluşturması ve kadınların bilinç seviyelerinin artırılması amaçlanmaktadır.

2 Kuramsal Çerçeve

2.1 Etlerin Fonksiyonel Duruma Getirilmesine Yönelik Uygulamalar

Etlerin insan sağlığı için daha yararlı hale getirilmesi için, içeriğindeki yağ bileşenlerine, vitamin ve mineral değerlerine yönelik olarak uygulamalar yürütülmektedir.

2.1.1 Yağ Asidi Bileşenlerine Yönelik Uygulamalar

İnsanların hayatlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan besin öğelerinin, vücuda temininin ihtiyaç doğrultusunda gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu konuda bilinçlenme düzeyi artış göstermektedir. Böylece insan sağlığının korunmasında önemli rol oynadığı belirlenmiş olan fonksiyonel gıdaların önemi artmıştır. Bunun sonucu olarak, bu besinlere yönelik talep artmaktadır (Scollan vd., 2006). Sığır eti protein, B6, B12, A, D, E vitaminleri, demir, çinko, selenyum gibi mineraller yönünden zengindir (Biesalski, 2005). Bu besin öğelerinin yanı sıra insan sağlığı açısından etlerin yağ kompozisyonu insan sağlığı için önemli bir yere sahip durumdadır (Scollan vd., 2006).

Doymamış yağ asitleri arasında eikosapentaenoik asit (EPA) ve dokosaheksaenoik asitin (DHA) kardiyovasküler hastalıkların riskini azalttığı tespit edilmiştir. Ayrıca doku ve beyin gelişiminde önemli görevleri bulunmaktadır (Leaf vd., 2003). İnsan sağlığı açısından uzmanlar tarafından diyetdeki doymuş yağ asitleri alımını azaltmayı ve doymamış yağ asitleri alımını artırmayı önerilmektedir (Scollan vd., 2006). Yürütülen çalışmalarda doymamış yağ asitleri ile açısından zengin besinleri tüketen bireylerde kalp-damar sağlık sorunlarının azaldığı görülmüştür (Demirel vd., 2006). Yağ asiti olarak son zamanlarda konjuge linoleik asit (KLA) önem kazanmıştır. Sığır kasındaki ve doymamış yağ asitleri ve KLA miktarının; hayvanın beslenme durumu ve cinsine göre etkisinin araştırıldığı bir çalışmada; taze otlarla beslenmiş hayvanların kas lipitlerinde doymamış yağ asitlerinin ve KLA miktarının yüksek

olduğu belirlenmiştir (Nuernberg vd., 2005). Bu doğrultuda hayvanların beslenmesinde yapay yem kullanılması durumunda KLA yağ asidi hayvansal gıdalarda azalmaktadır. Buna göre insan sağlığının korunmasında hayvanların doğal yemlerle beslenmesinin yararlı olacağı belirtilmektedir (Demirel vd., 2006, 229).

Diğer bir çalışma konusu; aflotoksinli yemlerin hayvanlardaki olumsuz etkisini azaltılması için yemlere bazı organik ve inorganik maddelerin eklenmesidir. Hayvanların mikotoksinli yemlerle beslenmesine bağlı olarak; bu ürünleri tüketen insanlarda zehirleyici etkiye yol açmaktadır. Yapılan çalışmalarda alüminyum ve magnezyumca zengin volkanik küllerden oluşan bentonitlerin hayvan yemlerinde bulunabilecek aflatoksinleri absorbe etmektedir. Bu sayede bunların dokularda birikimini azalttığı tespit edilmiştir (Diaz vd., 2002; Rosa vd., 2001). Etlerin besin kalitesi ve veriminin artırılmasında diğer bir uygulamada organik asitler ön plana çıkmıştır. Organik asitler yemin asitliğini artırarak, koruyucu özellik göstermektedir. Buna bağlı olarak besin maddelerinin sindirimini, emilmesini kolaylaştırarak, et verimini artırmaktadır (Çelik, 2007).

2.1.2 Etlerin Selenyum ve E vitamini ve Açısından Zenginleştirilmesi

İnsan sağlığı açısından yararları için ve besinlerin raf ömürlerinin uzatılması amacıyla E vitamini önem kazanmıştır. Buna bağlı olarak kullanım durumu artmıştır. Bu sayede besinlere fonksiyonellik özelliği de kazandırmıştır. Et ürünlerinde de hayvan diyetlerine E vitamini takviyesi gerçekleştirilmiştir. Lo Fiego vd. (2003) yapmış olduğu çalışmada tavşanların diyetlerine 40, 300, 500 ppm E vitamini ve 0 ile 500 ppm C vitamini takviyesi yapılmıştır. Buna göre kaslardaki ve organlardaki E vitamini miktarı, kaslardaki oksidasyon stabilitesi ve çeşitli et kalite karakteristikleri incelenmiştir. Bu çalışmaya göre; en yüksek E vitamini takviyesiyle kaslarda ve organlarda E vitamini içeriği yaklaşık 2 katına çıkmış, 40 ppm E vitamini verilen tavşanlarda ise sadece 500 ppm C vitamini verilen tavşanın kasında artış olmuştur. Hayvanlar ve insanlar için selenyum, temel bir element durumundadır. Güçlü antioksidan fonksiyonuyla ön plana çıkmış esansiyel bir elementtir (Köhrle vd., 2005).

Selenyum ve E vitamininin eklenmiş olduğu diyetlerle beslenen buzağular üzerinde yapılan araştırmada selenyum ile zenginleştirilmiş diyetle beslenen buzağuların kaslarında selenyum oranının yaklaşık %50 kaslarda ve karaciğerde glutation peroksidaz enzimin aktivitesinin kontrol grubuna göre kaslarda %56, karaciğerde %67 oranlarında artırdığı tespit edilmiştir. E vitamini ve selenyumun kombine olarak kullanıldığı hayvanların etlerinde, yağların oksidasyon stabilitesi gelişmiş durumdadır. Selenyum katılan diyetle beslenen hayvanlarda etin oksidasyon stabilitesi ise sınırlı kalmıştır (Skrivanova vd., 2007).

2.1.3 Soya Proteini Takviyesi

Baklagiller grubunda yer alan soya, yapısındaki yağ oranının yüksekliğinden dolayı yağlı tohumlu bitkiler grubunda yer almaktadır. Soya fasulyesi, besin ögesi değerleri açısından yüksek miktarda protein, kalsiyum, lif, magnezyum gibi mineral ve vitaminler içermektedir. Toprağa organik madde ile azot sağlama özelliği de olan soya hem ana ürün hem de ikinci ürün olarak kullanılmaktadır (Öner, 2006). Soya; antikarsinogenik etkisi bulunan proteaz inhibitörleri, fitosteroller, saponinler, fitik asit, fenolik asitler içermektedir. Ayrıca soya ve soyadan elde edilen ürünlerin düşük dansiteli lipoproteinler (LDL) oksidasyonunu ve bireylerin günlük aldığı diyetlerde bir kısım et yerine soya proteininin tüketilmesiyle koroner kalp hastalıklarının gelişme riskini azalttığı tespit edilmiştir (Coşkun, 2005). Başka bir araştırmada günlük ortalama 47 gr soya proteini alım durumunda; LDL kolesterol seviyesinin %12,9, trigliserit seviyesinin ise yaklaşık %10 azaldığı, yüksek dansiteli lipoproteinler (HDL) seviyesinin %2 oranında arttığı tespit edilmiştir (Büyüktuncer ve Başaran, 2005). Günlük 25 gr soya proteini tüketildiği durumda kalp hastalığı riskini azaltıcı özelliği bulunmaktadır (Clarkson, 2002). Yapılan çalışmalarda soyadan elde edilen ürünlerin et grubu ürünlerde kullanıldığında; antioksidan etki gösterdiği tespit edilmiştir (Hyun-Wook vd., 2016).

2.1.4 Peynir Altı Suyu ve Kazein İlavesi

Peynir altı suyu (PAS) ürünleri, birçok gıda ürünüde yapısal özelliklerin geliştirmesinde kullanılmaktadır. Bu doğrultuda PAS, çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Yapılan uygulamalardan biri olarak serum proteinleri aracılığıyla, yüksek biyolojik değere sahip olarak, insanların beslenmesinde önem teşkil etmektedir. Aynı zamanda serum proteinlerinin biyolojik fonksiyonlarının da bulunduğu yönelik çalışmalar yürütülmüştür (Özen ve Kılıç, 2007; Karagözlü ve Bayarer, 2004, 200; Yerlikaya, Kınık ve Akkaya, 2010). Çiğ ve pişmiş gıdalarda süt proteinlerinin kullanıldığı bir çalışmada, ürün yapılarında iyileşme olduğu, pişirme kayıplarının azaldığı belirlenmiştir. (Hongsprabhas ve Barbut, 1997).

2.1.5 Buğday Proteinleri İlavesi

Buğday nişastası üretiminde, bir yan ürün olarak buğday gluteni ortaya çıkmaktadır. Buğdayın yapısında bulunan glutenin ve gliadin proteinlerinin birleşimiyle ortaya çıkan yapıya gluten kompleksini oluşturmaktadır. Bu proteinlerin birlikte kullanılmasının fonksiyonel özelliği; birçok unlu gıdanın işlenebilmesi ve hacim özelliklerinin artırılabilmesidir (Tunçel ve Yılmaz, 2008, 70). Gluten proteinin suyla etkileşimi sonucu, vizkoelastik yapı oluşturmamasından dolayı iyi bir katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Pritchard ve Brock, 1994). Bu protein, et proteinlerinin su ve yağ bağlama kapasitesini artırmaktadır. Bu sayede hamurdaki yapının kazandırılması için tekstürel özelliklerinin kazandırılmasında katkı sağlamaktadır (Maningat vd., 1994).

2.1.6 Diyet Liflerinin Kullanımı

Diyet lifleri; fonksiyonel gıda özelliği taşımasının yanında birçok alt gruba ayrılmış durumdadır. Su içerisindeki çözünürlük durumuna bağlı olarak; çözünür ve çözünmez diyet lifi şeklinde gruplanmıştır. Çözünür diyet lifi olarak musilajlar, pektin ve gamlar içermektedir. Çözünmeyen diyet lifi olarak lignin, selüloz, hemiselüloz ve modifiye selüloz bulunmaktadır. Suyun bağlanarak, jel ve sıkı bir yapı oluşturulmasında çözünür diyet lifi görev almaktadır. Çözünmeyen diyet lifi ise ağırlığının 20 katı kadar suyu absorbe edebilmektedir. (Burdurlu ve Karadeniz, 2003). Diyet lifleri, et ürünlerine hem fonksiyonellik kazandırmalarının yanında, pişirme kayıplarını önleme ve tekstürü düzeltmesi gibi teknolojik özellikleri sayesinde et ürünlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır (Jimenez-Colmenero vd., 2010). Diyet liflerinin yağ ile suyu bağlama yeteneği sayesinde, ürünün su tutma kapasitesini artırarak, yapıyı iyileştirmektedir (Fernandez-Gines vd., 2004). Diyet lifleri et ürünlerinde, düşük yağ içeriği ve yüksek lif içeriği sunmaktadır. Kalp-damar hastalıkları, obezite, diyabet, kolon kanseri sorunlarını azaltıcı özelliğinden ötürü, diyet liflerinin tüketimi önerilmektedir (Jimenez-Colmenero vd., 2010, 963).

3 Metodoloji

Araştırmanın teorik kısmında belirtilen fonksiyonel ete ilişkin olarak, kadınların konu hakkındaki tutum ve düşüncelerinin ölçülmesi, tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla araştırma kapsamında nicel bir çalışma yürütülmüş ve veriler anket yardımıyla toplanmıştır.

3.1 Araştırmanın Evreni ve Örneklem Büyüklüğü

Çalışmanın evrenini, Sakarya ili merkez ilçesinde yaşayan, çeşitli yaş ve meslek gruplarından oluşan kadınlar oluşturmaktadır. Araştırma evrenini belirlerken, maliyet ve zaman kısıtlılıkları dikkate alınarak, coğrafi sınırlandırmaya başvurulmasına rağmen, bölgede yaşayan kadınlara ilişkin kesin sayıya ulaşılması mümkün görünmemektedir. Dolayısıyla örneklem hacmi olarak, sınırsız evreni temsil yeteneğine sahip olduğu çeşitli kaynaklarda belirtilen 386 sayısı (Can, 2019) belirlenmiştir. Gerçekleştirilen anket çalışması 450 katılımcıya yönetilmiş olup, formların belirli bir kısmı uygun biçimde doldurulmadığı için analiz sürecine dahil edilmemiştir. Toplamda analiz yapmaya uygun anket sayısı 388 olarak belirlenmiştir.

Araştırmada örnekleme tekniği olarak ise “kolayda örnekleme” tekniği uygulanmıştır. Bu örnekleme yönteminin seçilmesinin sebebi ise, örneklemin kolay ulaşılabilir olmasından dolayıdır. Bu teknikte esas, ankete cevap veren herkesin örneğe dahil edilmesidir. En kolay bulunan katılımcı en ideal olanıdır. Katılımcı bulma işlemi arzu edilen örnek büyüklüğüne ulaşılan kadar devam etmektedir (Altunışık vd., 2019).

3.2 Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmanın gerçekleştirilmesi için hazırlanan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırma kapsamında yer alan bireylerin demografik özelliklerinin tespitine yönelik sorular yer almaktadır. Çalışanların sosyo-demografik özelliklerinin belirlenebilmesi amacıyla veri toplama aracında eğitim durumu, medeni durum, yaş grupları ve mesleği değişkenlerine yer verilmiştir.

Araştırmanın ikinci bölümünde; çalışmaya katılan bireylerin fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumlarına yönelik sorular yer almaktadır. Bu bölümde Urala ve Lahteenmaki (2004)'nin geliştirdiği çalışmadan istifade edilerek Ulu (2018) tarafından hazırlanan fonksiyonel gıda tüketimine ilişkin tutumlarına yönelik sorulardan yararlanılmıştır. Bu bölümde bireylerin fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumlarına yönelik 13 ifade bulunmaktadır. Çalışmada kullanılan ölçekte beşli likert tipi ölçüğe göre tasarlanmış olup, “(1) Kesinlikle Katılmıyorum”, “(2) Kısmen Katılmıyorum”, “(3) Kararsızım”, “(4) Kısmen Katılıyorum”, “(5) Tamamen Katılıyorum” şeklinde derecelendirilmiştir.

Sakarya ilinde yaşayan kadınların fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumları ve görüşlerini almaya yönelik uygulanan ölçeğin güvenilirliğinin, Cronbach Alpha katsayısının 0.71 olduğu tespit edilmiş olup, yapılan analizler sonucu verilerin normal dağılım gösterdiği belirlenmiştir. Dolayısıyla araştırma kapsamında parametrik testlerin yapılmasında herhangi bir sakınca görülmemiştir.

4 Bulgular

Araştırma verileri 2022 yılının Eylül-Aralık ayları arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek toplanmıştır. Belirlenen örnekleme uygulanan anket çalışması sonucunda elde edilen veriler, uygun istatistiki teknikler aracılığıyla analiz edilmiş ve sonuçlar raporlanmıştır.

4.1 Katılımcıların Demografik ve Kişisel Özelliklerine Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında Sakarya ilinde yaşayan kadınlara ilişkin demografik özellikler Tablo 1’de detaylı olarak yer almaktadır. Araştırma kapsamındaki kadınların meslekleri incelendiğinde, çoğunluğu %34,5 (n=134) ev hanımlarından oluşmaktadır. Yaş gruplarına göre incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun 21-40 yaş aralığındaki kadınlar oluşturmaktadır. Eğitim düzeyleri incelendiğinde lise, önlisans ve lisans mezunu kadın katılımcı sayıları birbirine yakın durumdadır. Medeni duruma göre incelendiğinde, katılımcı kadınların %60,8’i (n=236) evli, %39,2’si (n=152) bekar durumdadır.

Tablo 1: Araştırma kapsamındaki kadınlara yönelik demografik bilgiler

Katılımcı İlişkin Bilgiler	Sayı (n)	Yüzde (%)	Katılımcı İlişkin Bilgiler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Meslek			Eğitim		
Ev hanımı	134	34,5	Lise	135	34,8
Memur	72	18,6	Önlisans	141	36,3
Serbest Meslek	66	17,0	Lisans	112	28,9
İşçi	48	12,4	Toplam	388	100,0
Emekli	68	17,5			
Toplam	388	100,0			
Yaş			Medeni Durum		
21-30	157	40,5	Evli	236	60,8
31-40	153	39,4	Bekar	152	39,2
41-50	78	20,1	Toplam	388	100,0
Toplam	388	100,0			

4.2 Katılımcıların Fonksiyonel Et Tüketimine İlişkin Tutumlarına Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında Sakarya ilinde yaşayan kadınların fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumlarına yönelik verilen cevapların ortalamaları ve standart sapmaları Tablo 2’de detaylı olarak yer almaktadır.

Tablo 2: Ortalama ve standart sapmalar

İfadeler	Ort.	S. S.
Fonksiyonel etler teknolojinin bize sunduğu bir fırsattır.	3,68	1,088
Sosyal çevre fonksiyonel et tüketiminde etkilidir.	3,38	1,078
Uzman açıklamaları fonksiyonel et tüketiminde etkilidir.	3,47	1,238
Fonksiyonel etler hakkında yeterli tanıtım yapılmıyor	3,50	1,063
Fonksiyonel etlerin güvenilirliği bilimsel olarak ispatlanmıştır.	3,48	1,126
Fonksiyonel etler hakkında verilen bilgilere güvenirim.	3,50	1,041
Fonksiyonel et tüketerek hastalıkları önleyebilirim.	3,34	1,173
(T)Sağlıklı insanların fonksiyonel et kullanması gereksizdir.	3,89	1,149
Fonksiyonel et tüketerek sağlığımı destekleyebilirim.	3,49	1,323
(T)Fonksiyonel etler kandırmacıdır.	3,89	1,341
(T)Ekstra tıbbi etkileri olmadan sadece normal gıdaları tüketmek istiyorum.	3,48	1,495
Fazla kullanımda fonksiyonel etler zararlı olabilir.	3,14	1,318
Fonksiyonel etler sağlıksız beslenmenin eksiklerini tamamlayabilir.	3,68	1,160

(T): Olumsuz ifade içerdikleri için ters kodlama yapılmıştır.

İfadelere verilen cevapların ortalamalarına bakıldığında, en yüksek ortalamanın “Fonksiyonel gıdalar kandırmacıdır” ve “Sağlıklı insanların fonksiyonel et kullanması gereksizdir” ifadelerinin olduğu görülmektedir. Buna göre katılımcılar fonksiyonel etlere güvenmektedirler ve insanların fonksiyonel et tüketmelerinin gerekli olduğunu düşünmektedir.

Ortalamanın altındaki en düşük değere sahip ifadelere bakıldığında “Fazla kullanımda fonksiyonel etler zararlı olabilir” ifadesidir. Katılımcılar fonksiyonel gıdalara güvenmelerinin yanı sıra, fazla tüketim durumunda zararlı olabileceğini düşünmemektedirler.

5 Sonuç

Bu çalışmada, Sakarya ilindeki kadınların, insan sağlığının iyileştirilmesi ve korunmasında önemli özellikleri bulunan fonksiyonel etleri tüketimine ilişkin tutumları incelenmiştir. Gerçekleştirilen çalışmada Sakarya ilinde yaşamakta olan kadınlar ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilerek, fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumları incelenmiştir.

İnsan sağlığının korunması ve iyileştirilmesine yönelik fonksiyonel gıdalara yönelik ilgi artmış durumdadır. Yürütülen çalışmaya katılan kadınlar fonksiyonel etlere yönelik ilgili olmakla birlikte, fonksiyonel etlerin kandırmaca olmadığını düşünmektedir. Araştırmaya katılanların büyük kısmı fonksiyonel etlere güven duymakta, insan sağlığı üzerine olumlu etkilerine inanmaktadır. Sağlığın korunmasında önemli bir yerinin olduğu düşünülmektedir. Sevilmiş, Olgun ve Artukoğlu’nun (2017) yapmış olduğu çalışmada fonksiyonel ürünleri satın almadaki sağladığı sağlık puanı faydası 3,92 olarak belirlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda, fonksiyonel etlerin insan sağlığına yararlı olduğu düşüncesi desteklenmiştir. Fonksiyonel etlerin tüketimine ilişkin olumsuz algı bulunmamaktadır. Hacıoğlu ve Kurt’un (2012) yapmış oldukları çalışmada fonksiyonel gıda ifadesini duymuş tüketicilerin fonksiyonel gıdaların insan sağlığını iyileştirdiğini düşünmektedir. Bu çalışmadaki veriler, Hacıoğlu ve Kurt’un (2012) çalışmalarını destekler niteliktedir.

Son zamanlarda insan sağlığının iyileştirilmesi ve korunmasına yönelik çalışmalar çerçevesinde fonksiyonel gıdalar önemini artıracaktır. Araştırmaya katılanlar fonksiyonel etlere yönelik yeterli

tanıtım yapılmadığını bildirmişlerdir. Elde edilen verilere göre insanların daha uzun süre ve kaliteli hayat sürdürebilmeleri için fonksiyonel etlere yönelik tanıtımların artırılması durumunda fonksiyonel gıdaları tüketimin artacağı düşünülmektedir.

Fonksiyonel etlere yönelik farkındalığın artırılması için; insan sağlığına etkilerine yönelik çalışmalar artırılmalıdır. Deneysel ve bilimsel çalışmalar çerçevesinde ete fonksiyonel özelliğinin kazandırılması ve fonksiyonellik özelliğinin artırılmasına yönelik çalışmalar yürütülmelidir. Kazandırılan ve geliştirilen fonksiyonellik özelliği ile insan sağlığına etkileri konusunda bireyler bilinçlendirilerek, üretimini ve tüketimini artırmaya yönelik teşvik edici çalışmalar gerçekleştirilmelidir.

Fonksiyonel et tüketimine ilişkin yapılacak çalışmalarda farklı illerde yaşayan bireylerin fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumlarının incelenmesi önerilmektedir. Farklı illerde yaşayan bireyler arasında fonksiyonel et tüketimine ilişkin tutumlarının kıyaslanarak, farklılıkların ortaya çıkarılması sağlanabilecektir.

6 Beyanname

6.1 Rakip Çıkarlar

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

6.2 Yazarların Katkıları

Sercan KADAM: Araştırma fikri, sonuçlara ulaşmak için gereç ve yöntemlerin planlanması, veri toplama aracının hazırlanması, verilerin toplanması, verilerin analiz edilmesi, literatür tarama işlemleri, yazım kurallarına uyulması işlemleri sorumlu yazar tarafından gerçekleştirilmiştir.

Kaynakça

- Biesalski, H. K. (2005). Meat as a component of a healthy diet -Are there any risks or benefits if meat is avoided in the diet?. *Meat Science*, 70(3), 509-524.
- Burdurlu, H. S. ve Karadeniz, F. (2003). Gıdalarda Diyet Lifin Önemi. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 7(15), 18-25.
- Büyüktuncer, Z ve Başaran, A. A. (2005). Fitoöstrojenler ve Sağlıklı Yaşamdaki Önemleri. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*. 25(2). 79-94.
- Clarkson, T. B. (2002). Soy, soy phytoestrogens and cardiovascular disease. *The Journal of Nutrition*, 132(3), 566-569.
- Coşkun, T. (2005). Fonksiyonel Besinlerin Sağlığımız Üzerine Etkileri. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 48(1), 61-84.
- Çelik, L. (2007). Kanatlı Hayvanların Beslenmesinde Verim Artışı Sağlayıcı ve Ürün Kalitesini İyileştirici Doğal-Organik Etkicileyici Maddeler. *Yem Magazin*, 47, 51-55.
- Demirel, G., Özpınar, H., Nazlı, B. and Keser, O. (2006). Fatty acids of lamb meat from two breeds fed different forage: concentrate ratio. *Meat Science*, 72(2), 229-235.
- Denktaş, S. (2017). Et ve Et Ürünlerinin Fonsiyonelliğinin Artırılması. *Kocatepe Veterinary Journal*, 10(2), 106-117.
- Diaz, D. E., Hagler, W.M., Hopkins, B.A. and Whitlow, L.W. (2002). Aflatoxin binders I: In vitro binding assay for aflatoxin B1 by several potential sequestering agents. *Mycopathologia*, 156, 223-226.
- Erbaş, M. (2006). Yeni Bir Gıda Grubu Olarak Fonksiyonel Gıdalar, Türkiye 9. Gıda Kongresi Bolu, 24-26 Mayıs 2006, 791-794.
- Fernandez-Gines, J., Fernandez-Lopez, M., Sayas-Barbera, J., Sendra, E., Perez-Alvarez, E. and Lemon, A. J. A. (2004). As a new source of dietary fiber: Application to bologna sausages. *Meat Science*, 67(1), 7-13.
- Hacıoğlu, G. ve Kurt, G. (2012). Tüketicilerin Fonksiyonel Gıdalara Yönelik Farkındalığı, Kabulü ve Tutumları: İzmir İli Örneği. *Business and Economics Research Journal*, 3(1), 161-171.
- Hongsprabhas, P. and Barbut, S. (1997). Effect of gelation temperature on Ca²⁺ induced gelation of whey protein isolate. *Food Science and Technology*, 30(1), 45-49.

- Kim, H. W., Miller, D. K., Lee, Y. J. and Kim, Y. H. B. (2016). Effects of soy hull pectin and insoluble fiber on physicochemical and oxidative characteristics of fresh and frozen/thawed beef patties. *Meat Science*, 2016(117), 63-67.
- Jimenez-Colmenero, F. (2007). Healthier lipid formulation approaches in meat based functional foods. Technological options for replacement of meat fats by non-meat fats. *Trends in Food Science & Technology*, 18(11), 567-578.
- Jimenez-Colmenero, F., Sanchez-Muniz, F. J. and Olmedilla-Alonso, B. Collaborators. (2010). Design and development of meat-based functional foods with walnut: Technological, nutritional and health impact. *Food Chemistr*, 123(4), 959-967.
- Karagözlü C. ve Bayarer M. (2004). Peyniraltı Suyu Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 41(2), 197-207.
- Köhrle, J., Jakob, F., Contempre, B. and Dumont, J. E. (2005). Selenium, the thyroid, and the endocrine system. *Endocrine Reviews*, 26(7), 944-984.
- Leaf, A., Xiao, Y., Jing, X. K. and Billman, G. E. (2003). Prevention of sudden cardiac death by n₃ polyunsaturated fatty acids. *Pharmacology & Therapeutics*, 98(3), 355-377.
- Lo Fiego, D.P., Santoro, P., Macchioni, P., Mazzoni, D., Piattoni, F., Tassone, F. and Leonibus D. (2004). The effect of dietary supplementation of vitamins C and E on the α -tocopherol content of muscles, liver and kidney, on the stability of lipids, and on certain meat quality parameters of the longissimus dorsi of rabbits. *Meat Science*, 67(2), 319-327.
- Maningat, C.C., Bassi, S. and Hesser, J. S. (1994). Wheat gluten in food and non-food systems. *Technical Bulletin American Institute of Baking Research*. 1-8.
- Nuernberg, K., Dannenberger, D., Nuernberg, G., Ender, K., Voigt, J., Scollan, N. D., Wood, J. D., Nute, G. R. and Richardson, R. I. (2005). Effect of a grass-based and a concentrate feeding system on meat quality characteristics and fatty acid composition of longissimus muscle in different cattle breeds. *Livestock Production Science*, 94(1-2), 137-147.
- Öner, T. (2006). Soya sektör raporu <https://www.yumpu.com/tr/document/read/23584997/soya-sektor-raporu-ito>, Erişim Tarihi: 10 Kasım 2022.
- Özen, A. E. ve Kılıç, M. (2007). Peynir Altı Suyundan Elde Edilen Serum Proteinlerinin Fonksiyonel Özellikleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, (3), 45-49.
- Pritchard, P. E. and Brock, C. J. (1994). The gluten fraction of wheat protein: The importance of genetic background on its quantity and quality. *Journal of Science and Food Agriculture*, 65(4), 401-406.
- Rosa, C.A., Miazzo, R., Magnoli, C., Salvano, M., Chiac, S. M., Ferrero, S., Saenz, M., Carvalho, E.C. and Dalcerro, A. (2001). Evaluation of the efficacy of bentonite from the south of Argentina to ameliorate the toxic effects of aflatoxin in broilers. *Poultry Science*, 80(2), 139-144.
- Saygın, Ö. ve Demirbaş, N. (2018). Türkiye'de Kırmızı Et Tüketimi: Sorunlar ve Öneriler. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 32(3), 567-574.
- Sevilmiş, G., Olgun, A. ve Artukoğlu, M. (2017). Fonksiyonel Gıdalarda Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Araştırma: İzmir İli Örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 54(3), 351-360.
- Scollan, N., Hocquette, J. F., Nuernberg, K., Dannenberger, D., Richardson, I. and Moloney, A. (2006). Innovations in beef production systems that enhance the nutritional and health value of beef lipids and their relationship with meat quality. *Meat Science*, 74(1), 17-33.
- Skrivanova, E., Marounek, M., De Smet, S. and Raes, K. (2007). Influence of dietary selenium and vitamin E on quality of veal. *Meat Science*, 76(3), 495-500.
- Tunçel, N. B. ve Yılmaz, N. (2008). Çanakkale'de Yaygın Olarak Yapılan Yazlık Buğday Çeşitlerinin Kalite Özellikleri Üzerine Çeşit ve Çevre Faktörlerinin Etkisi. *Gıda*; 33(2), 69-73.
- Ulu, E. K. (2018). *Fonksiyonel Gıdalarda Tüketici Algısı Üzerine Bir Araştırma: İstanbul İli Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Urala, N. ve Lahtenmaki, L. (2004). Attitudes behind consumers' willingness to use functional foods, *Food Quality and Preference*, 15(7-8), 793-803.
- Yerlikaya, O., Kınık, Ö. ve Akbulut, N. (2010). Peyniraltı suyunun fonksiyonel özellikleri ve peyniraltı suyu kullanılarak üretilen yeni nesil süt ürünleri. *Gıda*, 35(4), 289-296.
- Zhang, W., Xiao, S., Samaraweera, H., Lee E. J. and Ahn, D.U. (2010). Improving functional value of meat products. *Meat Science*, 86(1), 15-31.



© 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).