

# Journal of Applied Tourism Research

2023, Vol. 4, No. 1, 31-44



ISSN: 2717-8951

## DETERMINING THE FOOD NEOPOBY LEVELS OF INDIVIDUALS ENGAGED IN TOURISM ACTIVITIES

Baran ARSLAN<sup>1</sup> & Yonca BAKIR<sup>2</sup>

### Abstract

The aim of this study is to determine the differences in food neophobia levels in terms of demographic factors of individuals engaged in tourism activities. The questionnaire prepared in line with the research purpose was applied to 986 individuals living in Turkey and engaged in tourism activities, both face-to-face and online. Normality tests were performed to determine the normality of the distribution of the data collected in the study, and it was concluded that the data were normally distributed. When the reliability of the scale used in the research was evaluated with Cronbach Alpha, it was determined to be quite reliable. In addition, explanatory factor analysis of the scale was performed and it was determined that the items of the scale were collected under a single factor. T-test and anova test analysis were conducted to determine the difference in food neophobia levels in terms of demographic characteristics of the individuals participating in the study. It was concluded that there was no difference in the level of food neophobia in terms of the age, education level, monthly income level and tourism activities of the participants in the last year, but there was a difference in terms of monthly income level.

### Keywords:

Food neophobia, tourism, demographic factors

### Article

#### History:

Received:  
27 Apr 2023  
Accepted:  
30 Jun 2023

## TURİZM FAALİYETLERİNDE BULUNAN BİREYLERİN GIDA NEOFOBİSİ DÜZEYLERİNİN BELİRLENMESİ

### Özet

Bu çalışmanın amacı, turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin demografik faktörleri açısından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılıkları belirlemektir. Araştırma amacı doğrultusunda hazırlanan anket Türkiye’de yaşayıp turizm faaliyetlerinde bulunan 986 bireye hem yüz yüze ve hem de çevrimiçi olarak uygulanmıştır. Araştırmada toplanan verilerin dağılımının normalliğini belirlemek için normallik testleri yapılmıştır ve verilerin normal dağılımlı olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirliği Cronbach Alpha ile değerlendirildiğinde oldukça güvenilir olduğu belirlenmiştir. Ayrıca ölçeğe ilişkin açıklayıcı faktör analizi yapılmış ve ölçek maddelerinin tek faktör altında toplandığı tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan bireylerin demografik özellikleri bakımından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılığı belirlemeye yönelik t-testi ve anova testi analizi yapılmıştır. Katılımcıların yaşları, eğitim durumları, aylık gelir düzeyleri ve son bir yılda buldukları turizm faaliyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı ancak aylık gelir düzeyi açısından bir farklılık olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

### Anahtar

#### Kelimeler:

Gıda neofobisi, turizm, demografik faktörler

### Makale

#### Geçmişi:

Alınan tarih:  
27 Nisan 2023  
Kabul tarihi:  
30 Haziran 2023

<sup>1</sup> ORCID: 0000-0001-7582-749X, Doç. Dr., Harran Üniversitesi, barslan@harran.edu.tr

<sup>2</sup> ORCID: 0000-0002-8498-2050, yoncabakir27@gmail.com

## **1. Giriş**

İnsanların yaşamları boyunca aşına oldukları durumları tekrarlama eğilimi onlara yeni durumları yaşamaktan daha fazla haz verebilmektedir. Yeni olan şeylerin bilinmezliğinin verdiği huzursuzluğun yeniliklere açık olmayı engellediği düşünülmektedir. Bilinenin arkasındaki risksizlik düşüncesi ve hayatımızın vazgeçilmezi olan alışkanlıklar da yenilik arayışının önüne geçen faktörlerden olabilmektedir. Bu durum literatürde neofobi ‘yenilik korkusu’ olarak isimlendirilmektedir. Alışkanlıkların bırakılmaması ve yeni olan şeylerden korkulmasını içeren bu psikolojik durum bireylerin gıda tercihini de etkileyebilmektedir.

Neofobiyi bir kişilik özelliği olarak ele alan Pliner ve Hobden (1992: 107) insanların yeni gıdalara yaklaşma ya da bu gıdalardan kaçınma konusunda gösterdikleri kararlı tutumlarını gıda neofobisiyle ilişkilendirmektedir. Dahası, gıda neofobisi insanların yeni gıdaları deneme isteğini ve bu gıdalardan beklenen beğeniyi de etkilemektedir (Olabi vd., 2009: 353). Dolayısıyla yeni gıdaları tatma ve onlardan kaçınma anlamına gelen bu kavram, pazarlamacılara ve gıda üreticilerine bazı yeni gıda ürünlerinin neden daha kolay bazılarının ise neden daha zor kabul edildiğini bulma fırsatı vermektedir (Fenko, Leufkens & Van Hoof, 2015: 268). Zira günlük yaşantımızın önemli bir parçası olan yeme/içme ihtiyaçlarımız kişisel kimliğimizin merkezinde yer alan bir konumdadır ve bu da onlar için yol gösterir bir nitelik taşımaktadır.

Daha önce içinde bulunmadıkları ve yabancı oldukları bir kültüre seyahat eden bireylerin o kültürün mutfağına ve gıda ürünlerine de yabancı olması muhtemel bir durumdur (Tüfekci & Kalkan, 2015; Tüfekci vd., 2016). Ancak bu durum sadece farklı kültürlerle ve onların etnik kimliğinden kaynaklanan farklılıklarla ilişkilendirilmemelidir. Çünkü kendi kültürümüz içinde de daha önce tatmadığımız herhangi bir gıdaya neofobik bir eğilim sergileyebilmemiz olasıdır. Bu durum göz önünde bulundurularak bu çalışmada turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin kişisel özellikleri bağlamında gıda neofobi düzeylerindeki farklılıkları belirlemek amaçlanmaktadır. Bu amaç kapsamında çalışmada ilk olarak neofobi ve gıda neofobisi kavramları tanımlanarak gıda neofobisine etki eden faktörler açısından literatür araştırmasına yer verilmiştir. Metodoloji kısmında ise, alan araştırmasından elde edilen analiz bulgularına yer verilerek araştırma hipotezleri test edilmiştir.

## **2. Kavramsal Çerçeve**

### **2.1. Gıda Neofobisi**

Daha önce yaşanmayan veya daha önce yaşanan deneyimlerden farklı olduğu düşünülen herhangi bir durum, nesne ya da çevreden kaçınma olarak tanımlanan neofobi, korku ve korku reaksiyonlarının davranışsal ve fizyolojik bağlantılarıyla ilişkilendirilen bir kavramdır (Bertin vd., 2015: 1221). Yenilik korkusu olarak da isimlendirilen bu kavram, bireyin alışkanlıklarını bırakmaması ve yeni olan birçok şeyden korkması gibi sonuçları doğuran psikolojik bir durum olarak değerlendirilmektedir (Yücel, 2020: 33). Neofobinin alt faktörü olan gıda neofobisi ise, genellikle yemek yeme konusundaki isteksizlik veya yeni ve deneyimlenmemiş gıdalardan kaçınma eğilimi olarak ifade edilmektedir (Dovey vd., 2008: 183; Boz, 2022: 35).

Gıda neofobisi, gıdaların hem kalitesini hem de çeşitliliğini etkilediğinden son otuz yılı aşkın süredir birçok ülkede önemli bir kavram olarak görülmekte ve araştırmalara konu olmaktadır. Bu araştırma çalışmaları, bireylerin neofobi düzeylerini yeni gıdalara yaklaşma ya da yeni gıdalardan kaçınma eğilimlerine bakarak ölçmekte ve kategorize etmektedir (Fernández-Ruiz vd., 2013: 222). Burada önemli bir husus söz konusu kavramın seçicilik ile karıştırılmaması gerektiğidir. Çünkü gıda neofobisi bilinmeyen gıdalara karşı isteksizlik iken seçicilik ise bilinen gıdaları tüketmeye karşı gerçekleştirilen bir isteksizliktir (Galloway, Lee & Birch, 2003: 692).

Dolayısıyla gıda neofobisi, geleneksel olmayan yerel gıdalardan kaçınmak için bilinen gıdaları tekrarlı bir şekilde yeme eğilimiyle ilişkilidir (Fenko, Leufkens & Van Hoof, 2015: 269).

Gıda neofobisini yeni gıdalara karşı duyulan korku olarak tanımlayan ve konuya sosyolojik bir bakış açısıyla yaklaşan Amuquandoh (2016: 5) bireylerin, alışılmadık gıdalardan çekinme, bunlardan şüphe duyma ve bunlara karşı tedbirli olma konusunda doğal bir eğilime sahip olduklarını ifade etmektedir. Zira gıda neofobisi eğilimi gösteren bireylerin yeni ve alışılmadık gıdaları bir tehdit olarak gördükleri ve bu tür gıdalara karşı olumsuz tepki verdikleri gözlemlenmiştir (Fenko vd., 2015: 269).

Gıda neofobisinin alan yazında çeşitli tanımlamaları bulunmaktadır. Tuorila vd., (2001: 29) bireyleri potansiyel olarak zehirli gıdaları tüketmekten koruyan biyolojik bir etken olarak kabul etmektedir. Martins ve Pliner (2005: 215) ise, bireyi toksik ya da yetersiz beslenmeden koruyan bir mekanizma olarak ifade etmektedir. Fischler (1988: 278)'e göre bireylerin yabancı oldukları gıdaları tatmak istememesi ve bu gıdaların tüketiminden şüphe duymasıdır. Muhammed ve arkadaşları (2016: 358) ise, gıda neofobisinin diğer gıdaları tatmanın kısıtlanmasına sebep olduğunu belirtmektedirler. İlgili yazında gıda neofobisine dair detaylı araştırmalar yapılmış olsa da gıda reddinin arkasındaki mekanizmaların tanımı henüz net bir şekilde yapılamamıştır (Lafraire, 2016: 3).

Birçok araştırmacı, gıda neofobisinin bireylerin alışık olmadıkları yiyecek/içecekleri yemeye veya denemeye yönelik isteklerini incelemiştir. Yapılan araştırmalarda gıda neofobi eğilimi olan bireylerin yeni yiyecek/içecekleri denemekte ya da satın almakta tereddüt ettikleri gözlemlenmiştir (Siegrist, Hartmann & Keller, 2013: 293). Örneğin, Gıda neofobisini yeni gıdaların tüketimine isteksizlik ve insanların günlük yiyecek seçimlerini etkileyen bir kişilik özelliği olduğunu vurgulayan Olabi ve arkadaşları (2009) yapmış oldukları çalışmalarında, Amerikalı ve Lübnanlı üniversite öğrencilerinin kişisel özelliklerinin gıda neofobisi seviyelerine etkisini incelemişlerdir. Çalışma bulgularından elde edilen sonuçlara göre öğrencilerin ekonomik durumlarındaki artış ve yurtdışı seyahat sayısının fazlalaşması gıda neofobisi seviyeleri azaltmaktadır. Siegrist ve arkadaşları (2013) ise çalışmalarında, gıda neofobisinin öncüllerini ve bunun yeme davranışlarıyla olan ilişkisini incelemişlerdir. Araştırmacılar verilerini İsviçre'nin Almanca ve Fransızca konuşan bölgelerinden toplamışlardır. Araştırma bulgularına göre, Almanca konuşan bölgedeki bireylerin Fransızca konuşan bölgedeki bireylere göre daha fazla gıda neofobisine sahip oldukları saptanmıştır. Bununla beraber gıda neofobisinin kentleşme ile birlikte azaldığını ve gıda tüketimi ile gıdaların beğenilmesinin de gıda neofobisi ile ilişkili olduğunu ifade etmişlerdir. Farklı kültürlerin gıda neofobisi ile ilişkisini inceleyen Flight, Leppart ve Cox (2003) Avustralya'da kırsal ve kentsel alanda yaşayan gençlerin gıda neofobi düzeyleri üzerine bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma sonucunda kentte yaşayan gençlerin kırsal kesimde yaşayan gençlere kıyasla daha az gıda neofobisi eğilimi gösterdikleri belirlenmiştir. Bu sonuca göre kentte yaşayan gençler farklı gıdalara daha aşina ve alışık olmadıkları gıdaları denemeye daha isteklidir. Caber ve arkadaşları (2018) ise, tur rehberi performansı, gıda neofobisi ve gıda ilgisi arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında, tur rehberinin performansının gıda neofobisi üzerinde önemsiz bir etkisinin olduğunu ve turistlerin gıda ilgisinin gıda neofobisini olumsuz etkileyerek azalttığı sonucuna ulaşmıştır.

## **2.2. Gıda Neofobisine Etki Eden Faktörlere ilişkin Literatür Araştırması ve Hipotez Geliştirme**

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin cinsiyete göre farklılık gösterdiği pek çok çalışma mevcuttur. Meiselman, King ve Gllitte (2010) erkeklerin yeni gıdaları aramaya ve tatmaya kadınlara oranla daha eğilimli olduğunu ve neofobi düzeylerinin daha düşük olduğunu tespit etmişlerdir. Gıda neofobisini bilinmeyen gıdalara karşı temkinli bir davranış olarak değerlendiren Lopes ve arkadaşları (2006) kadınların erkeklere göre gıda neofobi düzeylerinin daha yüksek olduğunu ifade etmiş ve bunu da kadının aile içinde gıda seçimi ve hazırlama rolüyle ilişkilendirmiştir. Benzer şekilde Choe ve Cho (2011); Soylu vd. (2021) de kadınların gıda neofobi düzeylerinin erkeklere kıyasla daha yüksek olduğunu tespit etmiştir. Üzülmöz (2018) yabancı turistler üzerinde yaptığı çalışmasında kadın turistlerin daha fazla gıda neofobisi eğilimine yatkın olduğunu ve bunun da onlar için Türk mutfağındaki etnik gıdalara karşı güvensizlik ve korkuya yol açtığını ifade etmiştir. Buna karşın kadınların yeni gıdaları aramaya ve tatmaya erkeklere oranla daha eğilimli olduğu ve neofobi düzeylerinin daha düşük olduğu da desteklenmiştir (Tuorila vd., 2001; Siegrist vd., 2013; Hoş & Çiftçi, 2022). Yapılan çalışmalar cinsiyet farklılıklarının gıda neofobisi üzerinde farklı sonuçlarının olduğunu göstermektedir. Bu çalışmalardan hareketle aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir:

H<sub>1</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin cinsiyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin medeni duruma göre farklılık gösterdiğine dair yapılan çalışmalar ve bulguları şu şekildedir: Muhammed ve arkadaşları (2015) çalışmalarında, bekâr bireylerin evli bireylere oranla daha az gıda neofobisine sahip olduğunu vurgulamıştır. Benzer şekilde Üzülmöz (2018) evli turistlerin gıda neofobi seviyelerinin bekarlara oranla daha yüksek olduğunu tespit etmiş ve bunun da evli bireylerin birlikte yaşamalarının birbirlerini kolayca etkilediğinden kaynaklı olabileceğini ifade etmiştir. Hoş ve Çiftçi (2022) gıda neofobi seviyesinin medeni duruma göre farklılaştığını bunun da bekârların evlilere göre daha az neofobi eğilimine sahip olmasından kaynaklandığını tespit etmiştir. Ayrıca burada bireyin evlendikten sonra hayattaki rolünün ve sorumluluklarının değişmesi sebebiyle medeni durumun gıda neofobisini etkilediği yorumu yapılmıştır. Yapılan çalışmalar ışığında aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir.

H<sub>2</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin yaşları açısından farklılık gösterdiği çalışmalar da mevcuttur. Choe ve Cho (2011) Güney Kore’de yaptıkları çalışmalarında yaşlı bireylerin gıda neofobisi düzeylerinin gençlere oranla daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir. Dovey vd., (2008); Henriques vd., (2009); Meiselman vd., (2010) de benzer bir çalışmayla aynı sonuçları elde etmişlerdir. Hoş ve Çiftçi (2022) ise, yaş değişkenlerini kuşaklar bağlamında değerlendirmiş ve X kuşağına mensup bireylerin gıda neofobi eğilimlerinin daha yüksek olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bireyde yaşamı boyunca kalıplaşmış gıda aşinalığından dolayı yeniliklere önyargı oluşabilmekte ve yaş ilerledikçe bu önyargının kırılması güçleşebilmektedir. Bu çalışmalardan farklı bir sonuç elde eden Pliner ve Salvy (2006) ise, bireyin yaş aldıkça özellikle yerel tatları denemeye daha istekli olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan çalışmalar bireylerdeki gıda neofobi seviyelerinin yaş durumuna göre artma ve azalma eğiliminde olabileceğini kanıtlar niteliktedir. Bu çalışmalardan hareketle aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir.

H<sub>3</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin yaşları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin gelir düzeylerine göre farklılık gösterdiği pek çok çalışma mevcuttur. Meiselman ve arkadaşları (2010) bireyin geliri ne kadar yüksekse gıdada çeşitlilik ve yenilik arayışının da aynı oranda yükseldiğini ifade etmiştir. Camarena, Sanjua'n ve Philippidis (2011); Siegrist, Hartmann ve Keller (2013); Ristic vd. (2016) de benzer bir sonuç elde ederek daha düşük gelirli bireylerin gıda neofobi eğilimlerinin daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir. Üzülmaz (2018) bireylerin maddi durumlarının iyi olmasının bir sonucu olarak yeni tatları denemeye daha istekli olduklarını ve gıda neofobi eğilimlerinin düşük olduğunu ifade etmiştir. İnsanların iyi bir gelir seviyesine sahip olmasının yeni ve çeşitli gıdalara ulaşmak ve onları deneyimlemek açısından gıda neofobi seviyelerini düşürdüğü söylenebilir. Yapılan araştırmalardan hareketle aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir.

H<sub>4</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin gelir düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin eğitim düzeylerine göre farklılık gösterdiği çalışmalar ise şu şekildedir: Ceylan ve Şahingöz (2019) çalışmalarında üniversite mezunlarının daha düşük gıda neofobisine sahip olduğunu tespit etmişlerdir. Hursti ve Sjoden (1997); Tuorila vd. (2001); Meiselman vd. (2010); Soylu vd. (2021); Hoş ve Çiftçi (2022) daha düşük eğitim seviyesine sahip bireylerin daha fazla gıda neofobi eğilimine sahip olduğunu ve eğitim seviyesinin arttıkça bu eğilimin azaldığını ifade etmişlerdir. Üzülmaz (2018) turistler ile yaptığı çalışmasında, lisans düzeyinde eğitim seviyesine sahip bireylerin daha az gıda neofobi eğilimi gösterdiği sonucuna ulaşmıştır. Yapılan araştırmalar eğitim düzeyi ile gıda neofobi eğiliminin ters orantılı bir ilişkiye sahip olduğunu göstermektedir. Bu bulgulardan hareketle aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir.

H<sub>5</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin eğitim düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

Bireylerin gıda neofobi düzeylerinin turizm faaliyetleri açısından farklılık gösterdiğine dair çalışmalar mevcuttur. Üzülmaz (2018) yabancı turistlerin Türk mutfağı seçim motivasyonlarının neofobi düzeylerine etkisini araştırmış ve seçim motivasyonu boyutlarından “kültürel deneyim” ve “duyusal çekicilik” faktörlerinin turistlerin gıda neofobi seviyelerini etkilediğini tespit etmiştir. Keskin ve Sezen (2020) ise, Kapadokya'daki restoranları deneyimleyen misafirlerin gıda neofobisi düzeylerini kişisel özellikleri çerçevesinde değerlendirmişlerdir. Araştırmacıların elde ettikleri bulgular neticesinde bu misafirlerin cinsiyet, medeni durum ve eğitim düzeyinde anlamlı farklılıkların olmadığı ancak yaş ve gelir düzeyleri ile anlamlı farklılıkların olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Keleş ve Özkaya (2022) Gaziantep'i ziyaret eden yerli turistlerin gıda neofobi düzeylerini inceledikleri çalışmalarında, turistlerin yerel gıda tüketimleri ile gıda neofobi eğilimlerinin negatif ilişkili olduğu sonucunu elde etmişlerdir. Yapılan çalışmalardan hareketle aşağıdaki hipotez geliştirilmiştir.

H<sub>6</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin son bir yılda yaptıkları turizm faaliyetleri sayısı açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

### **3. Araştırma Metodolojisi**

#### **3.1. Araştırmanın Amacı ve Örneklem Süreci**

Bu çalışmanın amacı, turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin kişisel özellikleri açısından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılıkları belirlemektir. Araştırmanın evrenini Türkiye’de yaşayıp turizm faaliyetlerinde bulunan bireyler oluşturmaktadır. Ana kütlenin tamamına gitmenin “zaman, maliyet ve verilerin eskimesi gibi etik nedenler sebebiyle zor olmasından dolayı örnekleme yoluna gidilmiş olup, %95 güvenilirlik ve (-/+)%5 örneklem hatası” ile örneklem büyüklüğü 384 olarak belirlenmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004). Veriler kolayda örnekleme yöntemiyle hem yüz yüze hem de online olarak uygulanan anket uygulaması ile 06.01.2023 ile 10.04.2023 tarihleri arasında 986 bireye uygulanmıştır.

#### **3.2. Veri Toplama Yöntemi ve Aracı**

Araştırma için hazırlanan anket iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, Pliner ve Hobden (1992) tarafından “Development of a Scale to Measure the Trait of Food Neophobia in Humans” isimli çalışmada geliştirilen ve Keleş (2020) tarafından “Gaziantep’i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi” isimli çalışmada kullanılan 10 maddelik gıda neofobisi düzeyini ölçen ölçek yer almaktadır. İkinci bölümde, ise katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 5 soru ve “son bir yılda kaç defa turizm faaliyetinde bulduklarını” ölçen bir soru yer almaktadır. Ölçek soruları 5’li Likert tipindedir.

#### **3.3. Araştırmanın Hipotezleri**

Araştırmanın hipotezleri şu şekildedir:

H<sub>1</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin cinsiyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>2</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>3</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin yaşları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>4</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin gelir düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>5</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin eğitim düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

H<sub>6</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin son bir yılda yaptıkları turizm faaliyetleri sayısı açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

#### **3.4. Kullanılan Yöntemler**

Araştırmada toplanan verilerin dağılımının normalliğini belirlemek için normallik testleri yapılmıştır. Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirliği Cronbach Alpha ile hesaplanarak değerlendirilmiştir. Ayrıca ölçeğe ilişkin açıklayıcı faktör analizi yapılmıştır. Çalışmaya katılan bireylerin demografik özellikleri bakımından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılığı belirlemeye yönelik t-testi ve anova testi analizi yapılmıştır.

### 3.5. Verilerin Analizi ve Araştırmanın Bulguları

#### 3.5.1. Normallik Dağılım Analizi

**Tablo 1.** Normallik Testi Analizi

Ölçek Maddeleri	Skewness (Çarpıklık) Testi	Kurtosis (Basıklık) Testi
“Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.”	-,189	-1,021
“Yeni yiyeceklere güvenmem.*”	,376	-,746
“İçinde ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem.*”	-,541	-,929
“Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim.”	-,442	-,527
“Etnik yiyecekler bana tuhaf gözüktüğü için yemem.*”	,373	-,661
“Yemekli davetlerde yeni bir yiyecek denemeye istekliyimdir.”	-,441	-,787
“Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım.*”	,463	-,820
“Yediğim yiyecek konusunda çok seçiciyimdir.*”	-,274	-1,132
“Yemek seçmem her şeyi yerim.”	,418	-1,018
“Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.”	-,471	-,818

Verilerin normal dağılımlı olup olmadığı basıklık ve çarpıklık değerleri ile kontrol edilmiştir. Ölçek maddelerinin çarpıklık değerleri -,541 ile -,189 arasında ve basıklık değerleri ise -1,132 ile -,527 arasında tespit edilmiştir. Analiz sonucunda elde edilen değerler “-1,96 ile +1,96 arasında kalıyorsa”, dağılımı normal kabul edebiliriz denilmektedir (Can, 2022:87). Veriler değerlendirildiğinde normal dağılım varsayımının sağlandığı tespit edilmiştir.

#### 3.5.2. Faktör Analizi

Araştırmada yer alan gıda neofobisi düzeyini ölçen 10 maddeye faktör analizi uygulanmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıda neofobisi düzeyini ölçen ölçek ifadelerinin tek faktör altında toplandığı görülmektedir. Gıda neofobisi ölçeği maddelerinin faktör yük değerleri ve açıklanan toplam varyansları tablo 2’de gösterilmiştir.

**Tablo 2.** Gıda Neofobisi Ölçek Maddelerine İlişkin Faktör Analizi Sonuçları

Ölçek Alt Boyut İsimleri	Ölçek Maddeleri	Faktör Yük Değerleri	Açıklanan Toplam Varyans (%)
Gıda Neofobisi	“Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.”	,565	43,413
	“Yeni yiyeceklere güvenmem.*”	,592	
	“İçinde ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem.*”	,516	
	“Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim.”	,747	
	“Etnik yiyecekler bana tuhaf gözüktüğü için yemem.*”	,530	
	“Yemekli davetlerde yeni bir yiyecek denemeye istekliyimdir.”	,675	
	“Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım.*”	,664	
	“Yediğim yiyecek konusunda çok seçiciyimdir.*”	,546	
	“Yemek seçmem her şeyi yerim.”	,527	
	“Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.”	,700	

KMO= ,747 Bartlett Testi Significance p= 0,000 \*Ters kodlanmış madde

### 3.5.3. Güvenirlilik Analizi

Ölçeğin Cronbach Alfa güvenirlilik katsayısı “ $0.00 \leq \alpha < 0.40$  ise ölçek güvenilir değil,  $0.40 \leq \alpha < 0.60$  ise ölçek düşük derecede güvenilir,  $0.60 \leq \alpha < 0.80$  ise ölçek oldukça güvenilir ve  $0.80 \leq \alpha < 1.00$  ise ölçek yüksek derecede güvenilir” olarak değerlendirilir (Can, 2022:396).

**Tablo 3.** Güvenirlilik Analizi Sonuçları

Faktör Adı	Cronbach's Alpha	Madde Sayısı
Gıda Neofobisi	.735	10

Tablo 3’te araştırmada yer alan gıda neofobisi ölçeğinin güvenilirliği Cronbach Alpha güvenirlilik katsayısı ile değerlendirilmiştir. Gıda neofobisi düzeyini belirlemeye yönelik ölçeğin Cronbach’s Alfa ( $\alpha$ ) değeri 0.735 olarak belirlenmiştir. Ölçeğin Cronbach Alpha güvenirlilik katsayısı değerlendirildiğinde oldukça güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

### 3.5.4. Demografik Bulgular

**Tablo 4.** Demografik Faktörle Yönelik Frekans Dağılımları

Çalışma Durumu	N	%
Kadın	462	46,9
Erkek	524	53,1
Toplam	986	100
Medeni Durum	N	%
Evli	489	49,6
Bekar	497	50,4
Toplam	986	100
Yaş	N	%
25 ve altı	254	25,8
26-35	288	29,2
36-45	236	23,9
46-55	168	17,0
56 ve üzeri	40	4,1
Toplam	986	100
Aylık Gelir	N	%
7500 TL' den az	308	31,2
7501-10000 TL	56	5,7
10001-15000 TL	132	13,4
15001-20000 TL	205	20,8
20001 TL' den fazla	285	28,9
Toplam	986	100
Eğitim Durumu	N	%
Lise ve altı	65	6,6
Ön lisans	48	4,9
Lisans	532	54,0
Lisansüstü	341	34,5
Toplam	986	100
Son bir yılda kaç defa turizm faaliyetinde bulundunuz?	N	%
1	375	38,0
2	369	37,4
3	141	14,3
4	18	1,8
5 ve üzeri	83	8,5
Toplam	986	100



### 3.5.5. Hipotezlerin Test Edilmesi

H<sub>1</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin cinsiyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 5.** Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin t-Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	t	Sig.
Kadın	462	3,0487	1,216	,224
Erkek	524	3,0086		

Katılımcıların cinsiyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan t-testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,224>,05$  olmasından dolayı katılımcıların cinsiyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H1 hipotezi reddedildi.

H<sub>2</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 6.** Katılımcıların Medeni Durumlarına Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin t-Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	t	Sig.
Evli	489	3,0076	-1,177	,239
Bekar	497	3,0469		

Katılımcıların medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan t-testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,239>,05$  olmasından dolayı katılımcıların medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H2 hipotezi reddedildi.

H<sub>3</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin yaşları açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 7.** Katılımcıların Yaşlarına Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin Anova Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	F	Sig.
25 ve altı	254	3,0406	1,992	,094
26-35	288	2,9972		
36-45	236	3,0691		
46-55	168	3,0452		
56 ve üzeri	40	2,8400		

Katılımcıların yaşları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan anova testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,094>,05$  olmasından dolayı katılımcıların yaşları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H3 hipotezi reddedildi.

H<sub>4</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin gelir düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 8.** Katılımcıların Aylık Gelir Durumlarına Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin Anova Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	F	Sig.
7500 TL' den az	308	2,9576	3,961	,003
7501-10000 TL	56	2,9679		
10001-15000 TL	132	2,9847		
15001-20000 TL	205	2,9985		
20001 TL' den fazla	285	3,1284		

Katılımcıların aylık gelir düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan anova testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,003<,05$  olmasından dolayı katılımcıların aylık gelir düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olduğu sonucuna ulaşılmıştır. 20001 TL'den fazla gelir aralığında olan katılımcıların diğer gelir aralığındaki katılımcılara göre gıda neofobisi düzeylerinin daha yüksek olduğu belirlenmiştir. H4 hipotezi desteklendi.

H<sub>5</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin eğitim düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 9.** Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin Anova Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	F	Sig.
Lise ve altı	65	2,9015	1,780	,149
Ön lisans	48	3,0917		
Lisans	532	3,0211		
Lisansüstü	341	3,0522		

Katılımcıların eğitim düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan anova testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,149>,05$  olmasından dolayı katılımcıların eğitim düzeyleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H5 hipotezi reddedildi.

H<sub>6</sub>: Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin son bir yılda yaptıkları turizm faaliyetleri sayısı açısından gıda neofobisi düzeylerinde anlamlı bir farklılık vardır.

**Tablo 10.** Katılımcıların Son Bir Yılda Buldukları Turizm Faaliyet Sayılarına Göre Gıda Neofobisi Düzeylerine İlişkin Anova Testi Analizi Sonuçları

Gıda Neofobisi	N	$\bar{x}$	F	Sig.
1	375	2,9923	1,102	,354
2	369	3,0382		
3	141	3,0553		
4	18	3,2000		
5 ve üzeri	83	3,0530		

Katılımcıların son bir yılda buldukları turizm faaliyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan anova testi analizi sonucunda ulaşılan değer  $p=,354>,05$  olmasından dolayı katılımcıların son bir yılda buldukları turizm faaliyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. H6 hipotezi reddedildi.

#### **4. Sonuç ve Öneriler**

Bu çalışmada, turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin kişisel özellikleri açısından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılıkları belirlemek amaçlanmıştır. Araştırma amacı doğrultusunda hazırlanan anket Türkiye’de yaşayıp turizm faaliyetlerinde bulunan 986 bireye hem yüz yüze hem de çevrimiçi olarak uygulanmıştır.

Araştırmada toplanan verilerin dağılımının normalliğini belirlemek için normallik testleri yapılmıştır. Verilerin normal dağılımlı olup olmadığı basıklık ve çarpıklık değerleri ile kontrol edilmiştir. Veriler değerlendirildiğinde normal dağılım varsayımının sağlandığı tespit edilmiştir.

Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirliği Cronbach Alpha ile hesaplanarak değerlendirilmiştir. Ölçeğin Cronbach Alpha güvenilirlik katsayısı değerlendirildiğinde oldukça güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Araştırmada yer alan gıda neofobisi düzeyini ölçen 10 maddeye faktör analizi uygulanmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıda neofobisi düzeyini ölçen ölçek ifadelerinin tek faktör altında toplandığı görülmektedir. Gıda neofobisi ölçeğinin kullanıldığı birçok araştırmada da ölçek maddelerinin tek boyutta toplandığı görülmektedir (Ceylan & Şahingöz, 2019; Alphan, 2017; Rızaoğlu vd., 2013; Pliner & Hobden, 1992).

Çalışmaya katılan bireylerin demografik özellikleri bakımından gıda neofobisi düzeylerindeki farklılığı belirlemeye yönelik t-testi ve anova testi analizi yapılmıştır. Katılımcıların cinsiyetleri ve medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan t-testi analizi sonucunda katılımcıların cinsiyetleri ve medeni durumları açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların yaşları, eğitim durumları, aylık gelir düzeyleri ve son bir yılda buldukları turizm faaliyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılan anova testi analizi sonucunda katılımcıların yaşları, eğitim durumları ve son bir yılda buldukları turizm faaliyetleri açısından gıda neofobisi düzeylerinde bir farklılık olmadığı belirlenmiştir. Katılımcıların aylık gelir düzeyleri açısından ise neofobisi düzeylerinde bir farklılık olduğu sonucuna ulaşılmıştır. 20001 TL’den fazla gelir aralığında olan katılımcıların diğer gelir aralığındaki katılımcılara göre gıda neofobisi düzeylerinin daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Gelir düzeyi arttıkça gıda neofobisi düzeyinin de arttığı görülmektedir. Bu doğrultuda, turizm bölgelerinde işletmelerin gelir odaklı şekilde çeşitli gıdaları menülerine eklemeleri önemli olacaktır.

Çalışmanın kısıtları örnekleme yöntemlerinden kolayda örnekleme yönteminin ve veri toplama yöntemi olarak anket metodunun kullanılmış olmasıdır. Sonraki çalışmalarda farklı örneklem grupları ile araştırmanın yapılması araştırma sonuçlarının genelleştirilebilmesine olanak sağlayacaktır. Ayrıca bu çalışmada gıda neofobisi demografik özellikler bağlamında değerlendirilmiştir. Sonraki çalışmalarda gıda neofobisi düzeyinin diğer kavramlarla ilişkisinin ortaya konulması da önem arz etmektedir.

Literatür araştırması sonucunda gerek ulusal gerekse uluslararası yazında gıda neofobisi düzeyine yönelik yapılmış birçok çalışma yer almaktadır. Bu çalışma Türkiye genelinde son bir yıl içerisinde turizm faaliyetlerinde bulunan bireyler üzerinde yapılarak literatürdeki diğer çalışmaların sonuçlarının test edilmesini sağlamıştır. Araştırmanın bilimsel katkısı, bu çalışma sonucunda elde edilen verilerle turizm bölgesindeki işletmelere uygulamalarında ve stratejilerinde ayrıca bu konu ile ilgili çalışmak isteyen akademisyenlere de yapacakları çalışmalarda rehberlik edilecek olmasıdır.

## **Kaynakça**

- Alphan, E. (2017). Turistik Destinasyonlarda Yerel Yiyecek Tüketimine Etki Eden Faktörler Üzerine Bir Araştırma, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Amuquandoh, F. E. (2016). Likes and Dislikes of Local Foods Among Young International Volunteers in Ghana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 3-13.
- Bertin, A., Arnould, C., Moussu, C., Meurisse, M., Constantin, P., Leterrier, C. & Calandreau, L. (2015). Artificially Increased Yolk Hormone Levels and Neophobia in Domestic Chicks. *Animals*, 5(4), 1220-1232.
- Boz, B. (2022). Bağlanma Türlerinin Gastronomide Yenilikten Korkma (Neofobi) ve Yenilik Arama (Neofili) Davranışına Etkisi: Geleneksel Yöntemler ve Nöropazarlama Araçlarıyla İncelenmesi. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
- Caber, M., Yılmaz, G., Kılıçarslan, D. & Öztürk, A. (2018). The Effects of Tour Guide Performance and Food Involvement on Food Neophobia and Local Food Consumption Intention. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 30(3), 1472-1491.
- Camarena, D. M., Sanjuán, A. I. & Philippidis, G. (2011). Influence of Ethnocentrism and Neophobia on Ethnic Food Consumption in Spain. *Appetite*, 57, 121-130.
- Can, A. (2022). SPSS ile Bilimsel Araştırma Sürecinde Nicel Veri Analizi. Pegem Akademi, Ankara.
- Ceylan, V. & Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 772-784.
- Choe, J. Y. & Cho, M. S. (2011). Food Neophobia and Willingness to Try Non-Traditional Foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22(7), 671-677.
- 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.
- Fenko, A., Leufkens, J. M. & Hoof, J. J. (2015). New Product, Familiar Taste: Effects of Slogans on Cognitive and Affectiveresponses to An Unknown Food Product Among Food Neophobicsand Neophilics. *Food Quality and Preference*, 39, 268-276
- Fernández-Ruiz, V., Claret, A. & Chaya, C. (2013). Testing A Spanish-Version af The Food Neophobia Scale. *Food Quality and Preference*, 28(1), 222-225.
- 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(1), 51-59.
- Fischler, C. (1988). Food, Self And Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
- Galloway, A. T., Lee, Y. & Birch, L. L. (2003). Predictors and Consequences of Food Neophobia and Pickiness in Young Girls. *Journal of The American Dietetic Association*, 103(6), 692-698.

- Henriques, A. S., King, S. C. & Meiselman, H. L. (2009). Consumer Segmentation Based on Food Neophobia and Its Application to Product Development. *Food Quality and Preference*, 20(2), 83-91.
- Hoş, K. & Çiftçi, E. Z. (2022). Tüketicilerin Yaşam Tarzı ve Gıda Neofobi Eğilimi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 139-162.
- Hursti, U. K. K. & Sjoden, 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(1), 89-103.
- Keleş, M. (2020). Gaziantep’i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Keleş, M. Ç. & Özkaya, F. (2022). Gaziantep’i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(1), 365-381.
- Keskin, E. c& Sezen, N. (2020). Restoranları Deneyimleyen Misafirlerin Neofobi ve Neofili Düzeylerinin Belirlenmesi: Kapadokya Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 1592-1606.
- Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A. & Picard, D. (2016). Food Rejections in Children: Cognitive and Social/Environmental Factors Involved in Food Neophobia and Picky/Fussy Eating Behavior. *Appetite*, 96, 347-357.
- Lopes, F. D. A., Cabral, J. S. P., Spinelli, L. H. P., Cervenka, L., Yamamoto, M. E., Branco, R. C. & Hattori, W. T. (2006). Eating Or Not Eating, That's The Question: Gender Differences on Food Neophobia. *Psicousf*, 11(1), 123-125.
- Martins, Y. & Pliner, P. (2005). Human Food Choices: An Examination of The Factors Underlying Acceptance/Rejection of Novel and Familiar Animal and Nonanimal Foods. *Appetite*, 45(3): 214-224
- Meiselman, H. L., King, S. C. & Gillette, M. (2010). The Demographics of Neophobia in A Large Commercial Us Sample. *Food Quality and Preference*, 21(7), 893-897.
- Muhammed, R., Abdullah, K. M., Zahari, M. S. M. & Sharif, S. M. (2015). Revealing The Scenario of Food Neophobia Among Higher Learning Institution Students From Klang Valley, Malaysia. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 170, 292-299.
- Muhammad, R., İbrahim, A. M., Ahmad, R. & Hanan, F. (2016). Pyschological 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(5), 353-362.
- Pliner, P. & Hobden, K. (1992). Development of A Scale To Measure The Trait of Food Neophobia in Humans. *Appetite*, 19(2), 105-120.
- Pliner, P. & Salvy, S. J. (2006). Food Neophobia in Humans. In *The Psychology of Food Choice*, (75-92). Wallingford Uk: Cabi.

- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R. A. & Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo-Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 5-8 Aralık, Kayseri, 669-687.
- Ristic, R., Johnson, T. E., Meiselman, H.L., Hoek, A.C. & Bastian, S. E. P. (2016). Towards Development of A Wine Neophobia Scale (Wns): Measuring Consumer Wine Neophobia Using An Adaptation of The Food Neophobia Scale (Fns). *Food Quality and Preference*, 49, 161-167.
- Siegrist, M., Hartmann, C. & Keller, C. (2013). Antecedents of Food Neophobia and Its Association with Eating Behavior and Food Choices. *Food Quality and Preference*, 30(2), 293-298.
- Soylu, A. G., Taştan, H., Fatma, E. B. A. N. & Aslantürk, E. (2021). Tüketicilerin Sokak Lezzetlerine Yaklaşımlarının Neofobi Tutumları Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 151-167.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L. & Lotti, L. (2001). Food Neophobia Among The Finns and Related Responses To Familiar and Unfamiliar Foods. *Food Quality and Preference*, 12(1), 29-37.
- Tüfekci Ö. K., Kalkan G. & Tüfekci N. (2016). Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 200-214.
- Tüfekci Ö. K. & Kalkan G. (2015). Evaluation of Egirdir Destination Brand Identity Elements: A Study on the Gastronomic Identity. *Journal of Strategic Research in Social Science*, 1, 63-76.
- Üzülmez, M. (2018). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Seçim Motivasyonlarının Neofobi ve Neofili Düzeylerine Göre İncelenmesi: İstanbul'da Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Yazıcıoğlu, Y. & Erdoğan, S. (2004). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yücel, E. K. (2020). Neofobinin (Yenilik Korkusunun) Hedonik Tüketim Üzerine Etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 21(1), 31-45.

