



Üniversite Öğrencilerinde Gıda Teknolojisi Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi Determination of Food Technology Neophobia in University Students

Fatma HASTAOĞLU¹, Emre HASTAOĞLU²

¹ Doçent, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu, Yaşlı Bakımı Programı

² Doçent, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş Tarihi: 17.03.2025

Kabul Tarihi: 05.07.2025

Anahtar Kelimeler:

gıda teknolojisi neofobisi,
öğrenci, turizm, sağlık,
beslenme

ÖZ

Amaç: Çalışma, üniversite öğrencilerinde gıda teknolojisi neofobi düzeyini belirlemek amacıyla tanımlayıcı olarak planlanmıştır.

Yöntem: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi ve Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu'nda öğrenim göre tüm öğrenciler çalışmanın evrenini oluşturmuş, örneklem seçim yöntemine gidilmeden çalışmaya katılmaya gönüllü olan tüm öğrenciler çalışmaya dahil edilmiştir. Araştırmaya katılan öğrenci sayısı 229 dur.

Bulgular: Araştırmaya katılan öğrencilerin yaş, öğrenim gördükleri okullar ve sınıf düzeyi ile öğrenimleri sürecinde kaldıkları yerin gıda neofobileri üzerinde etkili olduğu ve aradaki farkın anlamlı olduğu belirlenmiştir. Yaş ve sınıf düzeyleri arttıkça gıda neofobileri artarken, yurttan kalan öğrencilerin de neofobilerinin daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Sonuç: Sağlıklı beslenme ve gastronominin oldukça önem kazandığı günümüzde, hem turizm alanında hem de sağlık alanında çalışacak olan öğrenci gruplarının farklı gıda tüketimlerine bakış açılarını belirlemek oldukça önemli ve kıymetlidir. Bu anlamda literatüre önemli katkı sunacak olan bu çalışma ile, daha öğrenim gördükleri yıllarda öğrencilerin neofobi düzeylerinin belirlenmesi ve yeni tatlar ile sağlıklı beslenme davranışları geliştirmek üzerine geliştirdikleri algıların farkına varmalarının sağlanması elzemdir. Bu bilgiler ışığında çalışma sonuçları özgün ve dikkat çekicidir.

ARTICLE INFO

Research Article

Received 17.03.2025

Accepted: 05.07.2025

Keywords:

food technology neophobia,
student, tourism, health,
nutrition

ABSTRACT

Objective: The study was planned as a descriptive study to determine the level of food technology neophobia in university students.

Method: All students studying at Sivas Cumhuriyet University Faculty of Tourism and Vocational School of Health Services constituted the population of the study, and all students who volunteered to participate in the study were included in the study without sample selection method. The number of students who participated in the study was 229.

Results: It was determined that the age, school and grade level of the students participating in the study and the place where they stayed during their education were effective on food neophobia and the difference between them was significant. As the age and grade level increased, food neophobia increased, while the neophobia of students staying in dormitories was higher.

Conclusion: In today's world where healthy nutrition and gastronomy are gaining importance, it is very important and valuable to determine the perspectives of student groups who will work both in the field of tourism and in the field of health on different food consumption. In this sense, with this study, which will make an important contribution to the literature, it is essential to determine the neophobia levels of students during their years of study and to make them aware of the perceptions they have developed on developing healthy eating behaviours with new tastes.

GİRİŞ

Günümüzde beslenme, toplum sağlığını korumanın yanı sıra gelecek nesillerin sağlıklı bireyler olarak yetiştirilmesi için insanların en temel ihtiyaçlarından biri haline gelmiştir. (Taşkın ve ark., 2020). Sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması için vücudun ihtiyaç duyduğu besin öğelerinin yeterli miktarda ve uygun zaman dilimlerinde alınması büyük önem taşımaktadır. Beslenmenin temel amacı, bireyin yaşına, cinsiyetine ve kişisel özelliklerine göre gerekli olan besin öğeleri ile enerjinin yeterli miktarda sağlanmasıdır (Onurlubaş ve ark., 2015). Nüfus artışı, iklim değişikliği ve pandemiler gibi durumlar gıda tedarikini etkileyebilir ve gıda sistemini tehdit edebilir (Güran 2024). Gıda üretmek için gereken biyolojik kaynaklar azalırken, artan dünya nüfusunu besleme ihtiyacı artmaktadır. Bu nedenle, gıda üretimini iyileştirmek, gıda israfını azaltmak ve gıda sisteminde dijitalleşmeyi başlatmak için yeni gıda teknolojilerine ihtiyaç duyulmaktadır (Valoppi ve ark., 2021)

Gıda neofobisi, yeni ve sıra dışı yiyecek ve içecekleri deneme korkusunu ifade etmesinin yanı sıra yiyecek ve beslenme zorluğu olarak da adlandırılır bunun sebebi yeni yiyeceklerden kaçınmanın kişinin besin çeşitliliğini sınırlayarak yetersiz beslenmesine sebep olabildiğidir (Birdir vd., 2019). Bir başka deyişle yeni gıdaları reddetme, yemek istememe eğilimi olarak da bilinir. Tanınmayan ya da bilinmeyen gıdayı yeme isteksizliği bu gıdalardan kaçınarak doğurabileceği herhangi bir olumsuz sonuçla ya da tiksiniyle karşılaşmama isteğidir (Siegrist & Hartmann, 2020). Gıda teknolojisi neofobisi, yeni gıda teknolojileri kullanılarak üretilen gıdalara karşı isteksizlik/kaçınma ve neofobiye ifade eder. Bu neofobiye bir toplumda belirlemek, gıda endüstrisinde bu ürünlere olan talebi etkilediği için önemlidir (Akcan ve ark. 2025).

Günümüzde gastronominin artan önemiyle birlikte, yiyecek-içecek sektörü sürekli bir değişim ve gelişim süreci yaşamaktadır. Bu çerçevede, yiyecek-içecek sektöründe çalışan aşçı ve şeflerin yenilikleri takip etmeleri, yeni ve farklı ürünlere, çeşitli mutfak kültürlerine ve modern pişirme tekniklerine açık olmaları beklenmektedir (Keskin & Sezen, 2020). Ayrıca, aşçıların işletmelerde misafirlere sundukları yiyeceklerin içindeki malzemeleri dikkate almaksızın tadına bakmaları gerekmektedir. Özellikle bazı gastronomi akımları ve uygulamaları (füzyon mutfak, dünya mutfakları) doğrultusunda yeni ürünlerin mutfakta kullanımı büyük bir önem taşımaktadır. Bu uygulamalar, farklı kültürlerle ait yeni veya tanıdık olmayan ürünlerin kullanımını içerdiğinden, aşçıların bu yeni ürünleri tatma ve pişirme konusunda istekli olmaları gerekmektedir. Başka bir deyişle, yeni ve/veya tanıdık olmayan gıdaları tatmaktan kaçınan (neofobik) aşçıların mesleki gelişimlerinin olumsuz yönde etkileneceği; buna karşın, yeni gıdaları denemeye açık olan (neofilik) aşçıların gelişimlerinin olumlu yönde ilerleyeceği ve yaratıcı potansiyellerinin artabileceği söylenebilir (Kaplan, 2018). Bu nedenle, gıda neofobisi, yiyecek-içecek sektöründeki aşçıların gıdalara yönelik tutum ve davranışlarını etkileyebilir. Gıda neofobisi, bireylerin yeni gıdaları denemekten kaçınmalarına yol açan çeşitli faktörlerden etkilenmektedir. Duyusal tutumlar, tehdit algısı ve bilgi eksikliği, bu faktörlerin başında gelmektedir (Nezlek & Forestell, 2019). Duyusal tutumlar, bireylerin gıdanın görünümü, kokusu ve tadı gibi özelliklerine karşı geliştirdikleri olumsuz algıları içerirken; tehdit algısı, yeni gıdaların sağlık üzerindeki olumsuz etkileri konusunda duyulan endişeleri ifade etmektedir. Bilgi eksikliği ise, bireylerin yeni gıdalar hakkında yeterli bilgiye sahip olmamaları durumunda ortaya çıkmaktadır (Ceylan & Şahingöz, 2019).

Gıda neofobisi, tüketici perspektifinden birçok çalışmaya konu olurken, üretici bakış açısıyla ele alınan çalışmaların sayısının kısıtlı olduğu gözlemlenmiştir. Bu bağlamda, bu araştırmada gelecekte birçok turizm destinasyonunda hizmet verecek olan turizm öğrencileri üzerinde bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Çünkü turistlerin yerel yiyeceklerle karşı tutumları ne kadar önemliyse, bu yiyeceklerin üretimi, pazarlanması ve sunumu da bir o kadar kritiktir. Bu nedenle, turizmin çeşitli alanlarında eğitim gören öğrencilerin yeni ve farklı yiyeceklerle karşı tutumlarının belirlenmesi ve incelenmesi büyük bir önem taşımaktadır (Kivela & Crofts, 2006).

Ülkemizdeki toplumsal sorunlardan biri olan yetersiz ve dengesiz beslenme, üniversite öğrencileri arasında sıkça karşılaşılan bir problemdir (Yiğit & Doğdubay, 2017). Öğrencilerin genellikle öğünlere dikkat etmedikleri, sık sık öğün atladıkları, sandviç ve simit gibi atıştırmalık yiyecekleri daha fazla tercih ettikleri; ekonomik durumlarının yetersiz ve dengesiz beslenmelerine yol açtığı ve kaldıkları yurt koşullarının kötü olması nedeniyle burada yaşayan öğrencilerin beslenme alışkanlıklarının sağlıklı olmadığı, yalnızca karınlarını doyurmak amacıyla tüketim yaptıkları belirlenmiştir (Onurlubaş ve ark, 2015)Tüm bu bilgiler ışığında, hem sağlık alanında öğrenim gören sağlık programı öğrencilerinin hem de turizm destinasyonlarında yiyecek üretimi, pazarlaması ve sunumu odaklı öğrenim gören öğrencilerin gıda teknolojisi neofobi düzeylerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Daha önce neofobi konusunda üniversite öğrencileri üzerinde pek çok çalışma yapılmış olmasına karşın, bu yaklaşımla farklı iki grup arasında yapılmış bir çalışmaya rastlanmamıştır. Çalışmanın bu yönüyle oldukça özgün olduğu ve artan turizm hareketliliği ve sağlık alanındaki gelişmeler açısından çalışmanın sonuçlarının literatüre önemli katkılar sunacağı açıktır.

1. YÖNTEM

1.1. Araştırmanın Tipi

Araştırma tanımlayıcı tiptedir.

1.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu ve Turizm Fakültesinde öğrenim görmekte olan toplam 2000 öğrenci oluşturmaktadır. Evreni bilinen örneklem hesaplama yöntemiyle, 0.05 hata payı ile ulaşılması gereken minimum örneklem büyüklüğü 229 olarak belirlenmiş ve tüm örnekleme ulaşılmıştır. Araştırmaya katılmaya gönüllü, iletişim kurmaya açık, işitme problemi olmayan tüm öğrenciler araştırmaya alınmıştır.

1.3. Veri Toplama Formları

Sosyodemografik Form: Literatüre dayalı olarak hazırlanmıştır. Yaşlıların; yaşı, cinsiyeti, medeni durumu, konakladığı yer, okulu ve sınıfı gibi bilgileri içeren 6 sorudan oluşmaktadır

Gıda Teknolojisi Neofobisi Ölçeği: Cox ve Evans 2008 yılında gıda teknolojilerindeki yeniliklerden duyulan korkuyu değerlendirmek için FTNS'yi geliştirmiştir. Ölçeğin orijinal versiyonu İngilizcedir ve 13 maddeden oluşmaktadır.

Bu 7'li Likert tipi ölçekte ters kodlanmış madde bulunmamaktadır. Ölçekten en az 13, en fazla 91 puan alınabilmekte ve yüksek puanlar gıda teknolojilerinden daha fazla korkulduğu anlamına gelmektedir.

1.4. Verilerin Toplanması

Araştırmaya başlamadan önce etik kurul onayı alınıp, daha sonra da kurum izni alınmıştır. Gerekli izinler alındıktan sonra Sosyodemografik Form ve Girişimcilik Hisleri ve Gıda Teknolojisi Neofobisi Ölçeği evrendeki öğrencilerin tamamına uygulanmıştır.

1.5. İstatistiksel Analiz

Verilerin istatistiksel değerlendirmesinde SPSS 22.0 paket program kullanıldı. Verilerin normalliğine Kolmogorov-Smirnov testi ile bakıldı. Bireylerin tanıtıcı özelliklerinin incelenmesinde sayı, yüzde değerleri kullanılırken, sürekli değişkenler ve ölçüm verilerinde ortalama $\pm$ standart sapma kullanıldı. Veriler, parametrik şartlar sağlanıyorsa bağımsız iki grup için independent sample t test, Mann Whitney U, Kruskal Wallis ile analiz edilerek, yanılma düzeyi 0,05 olarak alınmıştır.

1.6. Etik Onay

Çalışmanın yapılabilmesi için gerekli etik kurul onayı Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Sosyal ve Beşeri Bilimler Kurulundan alınmıştır (02.12.2024-497314).

2. BULGULAR

Tablo 1 'de katılımcıların sosyodemografik özellikleri verilmiştir. Buna göre, öğrencilerin büyük kısmı kadın (%83,4), büyük kısmı da 18-20 yaş aralığında (%71,6) olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin yine büyük bir kısmı SHMYO (%85,2)'de öğrenim görmektedir. Yine Tablo 1'deki verilere göre, öğrencilerin yarıdan fazlasının (%65,1) birinci sınıf ve büyük bir kısmı (%94,3) bekar olduğu belirlenmiştir.

Tablo 2'de katılımcıların sosyodemografik özellikleri ile gıda teknolojisi neofobisi arasındaki ilişki verilmiştir. Buna göre, öğrencilerin cinsiyetleri ile gıda teknolojisi neofobisi ölçek puanı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark yoktur ($p>0.05$). Buna karşın, erkeklerin gıda teknolojisi neofobilerinin kadınlardan daha yüksek olduğu görülmektedir. Medeni durumlarına göre öğrencilerin neofobi düzeyleri değerlendirildiğinde, yine cinsiyetle benzer şekilde aradaki fark istatistiksel açıdan önemli olmamakla beraber, evli öğrencilerin neofobi ölçek puanlarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Yaş gruplarına göre öğrencilerin neofobi düzeyleri değerlendirildiğinde, yaş arttıkça öğrencilerdeki gıda teknolojisi neofobi düzeylerinin yükseldiği görülmüştür. Aradaki fark istatistiksel açıdan anlamlıdır ($p<0.05$). Yine benzer şekilde öğrencilerin sınıf düzeylerine bakıldığında, sınıf düzeyleri arttıkça, gıda teknolojisi neofobi düzeyleri de artmaktadır. Bu artış da istatistiksel açıdan önemlidir. Yaş arttıkça neofobi düzeyinin arttığı çalışmamızda, sınıf düzeyinin artmasıyla da neofobi düzeyinin artması, sonuçlar arasında anlamlı tutarlılık olduğunu göstermektedir. Okudukları okula bakıldığında ise, Turizm Fakültesi öğrencilerinin neofobi düzeylerinin Sağlık eğitimi alan öğrencilere oranla daha düşük olduğu ve aradaki farkın istatistiksel açıdan önemli olduğu da görülmüştür ($p<0.05$). Öğrencilerin kaldıkları yere göre neofobi düzeylerine bakıldığında ise, aile yanında kalan öğrencilerde neofobi oranı düşükken, yurttan kalan öğrencilerin gıda teknolojisi neofobi düzeylerinin daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Aradaki fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($p<0.05$).

Tablo 1. *Sosyodemografik Faktörlere Göre Dağılımları*

		N	%
Cinsiyet	Kadın	191	83.4
	Erkek	38	16.6
Yaş	18-20	164	71.6
	21-23	46	20.1
	24-26	9	3.9
	27 Ve Üzeri	10	4.4
Okul	SHMYO	195	85.2
	Turizm Fakültesi	34	14.8
Sınıf	1.Sınıf	149	65.1
	2.Sınıf	62	27.1

	3.Sınıf	11	4.8
	4.Sınıf	7	3.1
Medeni Durum	Bekar	216	94.3
	Evli	13	5.7

*SHMYO, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu

Tablo 2. *Sosyodemografik Faktörlerin Neofobi Ölçek Puanlarına Göre Dağılımları*

		Ortalama $\pm$ SD
Cinsiyet	Kadın	36.97 $\pm$ 5.49
	Erkek	37.00 $\pm$ 4.70
	p	0.45
Medeni Durum	Bekar	36.94 $\pm$ 5.31
	Evli	37.53 $\pm$ 6.30
	p	0.36
Yaş grubu	18-20	36.75 $\pm$ 5.03
	21-23	37.56 $\pm$ 6.50
	24-26	39.11 $\pm$ 4.51
	27 ve üzeri	39.20 $\pm$ 5.52
	F	0.01*
Okulunuz	Turizm Fakültesi	36.70 $\pm$ 5.54
	Sağlık Hizmetleri	38.58 $\pm$ 3.80
	p	0.05*
Sınıfınız	1.sınıf	36.91 $\pm$ 5.71
	2.sınıf	36.46 $\pm$ 4.60
	3.sınıf	38.18 $\pm$ 4.91
	4.sınıf	41.14 $\pm$ 2.60
	F	0.02*
Kaldığınız yer	Aile Yanı	36.57 $\pm$ 6.42
	Yurt	37.24 $\pm$ 4.56

p

0.01*

* $p < 0.05$, istatistiksel açıdan önemli

3. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

3.1. Tartışma

Öğrencilerin sosyodemografik özellikleri ile Gıda Teknolojisi Neofobisi düzeyleri arasındaki ilişki Tablo 2’de verilmiştir. Buna göre, cinsiyete göre bakıldığında; kadın öğrencilerin, erkek öğrencilere oranla gıda neofobisinin daha düşük olduğu yani erkeklerin yeni gıda yiyecek ve içeceklerini tatma korkularının daha yüksek olduğu görülmektedir. Ancak aradaki fark istatistiksel açıdan önemsizdir ($p > 0.05$). Literatürde de buna benzer sonuçlar olduğu görülmektedir (Akcan ve ark. 2025). Bu durumun nedeni olarak, katılımcıların çoğunluğunun (%83,4) kadın öğrencilerden oluşması düşünülmektedir. Literatürde neofobi üzerine yapılmış pek çok çalışmada da kadınların oranının daha yüksek olduğu görülmüştür (Geçgin ve Özbek 2024, Ceylan ve Şahingöz 2019). Ceylan ve Şahingöz (2019) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, kadınların gıda neofobi düzeyinin erkeklerden daha düşük olduğu bulunmuştur. Bu bulgu, gıda neofobisi üzerine yapılan diğer araştırmalarla da paralellik göstermektedir. Örneğin, Kahrıman ve Baş (2024) çalışmasında da benzer sonuçlar elde edilmiştir. Kadınların, sosyal ve kültürel normlar gereği gıda hazırlama ve tüketiminde daha aktif rol oynaması, bu durumun nedenlerinden biri olarak değerlendirilebilir. Ayrıca çalışmamızdaki sonuç istatistiksel olarak anlamlı çıkmasa da neofobi düzeyinin kadınlarda daha yüksek çıkmasının kültürel olarak yiyecek hazırlama görevinin kadınlarda olduğu toplumlarda, hazırladıkları yiyeceklerin tatlarına bakma zorunluluğundan kaynaklandığını düşündürmektedir.

Öğrencilerin medeni durumları ile neofobi düzeyleri arasında da istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunamamıştır ($p > 0.05$). Yine de oran istatistiksel olarak anlamlı olmasa da evlilerde bekarlara oranla daha yüksektir. Bir diğer deyişle, evlilerin neofobi düzeyi daha yüksektir. Bu durumun, özellikle bekar öğrencilerin yiyecek seçme şansı olmadan beslenme ihtiyaçlarını karşılama zorunlulukları sebebiyle olduğu düşünülebilir. Bu sonuçların da Çınar, vd.’nin (2021) çalışması ile benzerlik gösterdiği söylenebilir. Yaş gurubuna göre neofobi düzeyi değerlendirildiğinde ise, yaş arttıkça neofobi düzeylerinin arttığı ve bu sonucun istatistiksel açıdan anlamlı olduğu görülmektedir ($p < 0.05$). Oysa literatürdeki çalışmalarda bizim çalışmamızın aksine yaş küçükken gıdalarda daha seçici olduklarına dair bulgular vardır. Yaş grupları arasında yapılan karşılaştırmalarda, genç bireylerin gıda neofobi düzeyinin daha yüksek olduğu, özellikle 18-24 yaş aralığında, bireylerin yeni gıdaları denemeye yönelik isteksizlikleri belirgin bir şekilde gözlemlenmiştir. Bu durum, genç bireylerin daha az deneyime sahip olmaları ve yeni gıdalar hakkında bilgi eksiklikleri ile ilişkilendirilebilmiştir (Duman et al., 2020). Buna rağmen bizim çalışmamızda, özellikle öğrenimlerinin ilk yıllarında her türlü yiyecek içecek deneyimine açık olan öğrencilerin, yaş ilerledikçe daha seçici ve neofobik olduğu görülmektedir. Bu bulgulara Hançer & Güler’in (2023) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Bir diğer sosyodemografik özellik olarak, öğrencilerin okullarına bakıldığında ise, belirgin bir farklılık görünmektedir. İstatistiksel açıdan aradaki fark önemlidir ($p < 0.05$). Turizm fakültesi öğrencilerinin neofobi düzeyleri sağlık hizmetleri öğrencilerine oranla belirgin biçimde düşüktür. Bir diğer deyişle, turizm fakültesi öğrencileri yeni besin tüketmekten korkmamaktadır. Oysa aynı durum sağlık hizmetleri meslek yüksekokulu öğrencileri için geçerli değildir. Bu durumu, turizm fakültesi öğrencilerinin yiyecek içecek hazırlarken, farklı tatlar deneyimlemelerine ve bu tatlara açık görüşlü olmalarına bağlayabiliriz. Öte yandan, sağlık alanında öğrenim gören öğrenciler için de durum tam tersidir ve öğrencilerin yeni lezzetlere açık olma korkuları vardır. Literatürde de benzer sonuçlarla, turizm fakültesi öğrencilerinin neofobi düzeylerinin daha yüksek olduğu çalışmalar vardır (Çetin ve Soybalı 2022, Geçgin ve Özbek 2024).

Bu çalışma, üniversite öğrencilerinin gıda neofobisi düzeylerini ve bu düzeylerin etkileyen faktörleri incelemektedir. Yükseköğrenim gören bireylerin gıda neofobisi, hem sağlıklı beslenme alışkanlıklarının gelişimi hem de gastronomi eğitimi açısından kritik bir konudur. Araştırmalar, gıda neofobisi düzeyinin cinsiyet, yaş, eğitim durumu gibi demografik faktörlere bağlı olarak değiştiğini göstermektedir.

3.2. Sonuç

Bu çalışmanın bulguları, üniversite öğrencilerinin gıda neofobisi düzeyinin belirlenmesinin önemini vurgulamaktadır. Gelecek araştırmalar için öneriler arasında, gıda neofobisi düzeyinin azaltılmasına yönelik eğitim programlarının geliştirilmesi ve öğrencilerin farklı gıda kültürleri hakkında daha fazla bilgi edinmelerinin sağlanması yer almaktadır. Ayrıca, sosyal etkinlikler ve grup çalışmaları ile öğrencilerin yeni gıdalarla etkileşimlerinin artırılması, gıda neofobisi düzeyinin düşürülmesine katkı sağlayabilir.

Bu bağlamda, gıda neofobisi üzerine yapılan çalışmaların, bireylerin sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirmeleri ve gastronomi eğitiminin kalitesini artırmaları açısından kritik bir öneme sahip olduğu sonucuna varılmaktadır.

3.3. Öneriler

Çalışma sonuçlarına göre; öğrencilerin yaşları, sınıf düzeyleri ve öğrenim gördükleri bölümün gıda teknolojisi neofobisi gelişmesi üzerinde etkili olduğu göz önüne alındığında;

- Öğrencilere gıda neofobisi hakkında farkındalık yaratmak için seminerler ve eğitim programları düzenlenebilir.
- Sağlıklı ve lezzetli tarifler hazırlanarak, öğrencilerin yeni gıdaları denemelerine teşvik edilebilir.
- Sağlıklı beslenmenin önemini vurgulayan eğitim programları düzenlenebilir.
- Öğrencilerin gıda tüketimleri ile ilgili gıda tüketim günlükleri oluşturmaları, hangi gıdaları denedikleri ve tattıkları gıdalara karşı hangi duygular geliştirdiklerini kaydetmeleri sağlanabilir.
- Sağlıklı ve lezzetli tarifler sunularak, öğrencilerin yeni gıda tatma deneyimleri geliştirilebilir.

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Food neophobia, defined as the fear or avoidance of trying new or unfamiliar foods, has become an important topic in the context of global changes in food systems, consumer behavior, and technological innovations in food production. The concept of food technology neophobia specifically refers to the hesitation or resistance toward foods produced using new technologies. As the food industry continuously integrates biotechnology, digitalization, and sustainability-based innovations, understanding consumers' and future professionals' perceptions of such technologies is critical for ensuring successful adoption and public acceptance. This study aims to determine the level of food technology neophobia among university students studying in the fields of tourism and health services at Sivas Cumhuriyet University. Considering that these students represent future professionals who will play key roles in food production, presentation, and public health, identifying their neophobia levels provides valuable insights into educational strategies and professional readiness. This research fills a notable gap in the literature, as few studies have compared technology-related food neophobia across different academic disciplines.

Method

This descriptive study was conducted with 229 volunteer students enrolled in the Faculty of Tourism and the Vocational School of Health Services at Sivas Cumhuriyet University. No sampling method was used, and the entire accessible population was invited to participate. Data were collected through a Sociodemographic Information Form and the Food Technology Neophobia Scale (FTNS), originally developed by Cox and Evans (2008). The FTNS consists of 13 items rated on a 7-point Likert scale, with higher scores indicating greater fear or avoidance of novel food technologies. Ethical approval for the study was obtained from the Sivas Cumhuriyet University Social and Human Sciences Ethics Committee (02.12.2024–497314). Statistical analyses were performed using SPSS 22.0. Descriptive statistics (mean, standard deviation, frequency, and percentage) were used to summarize the data. Normality was tested using the Kolmogorov–Smirnov test. Parametric and nonparametric tests (independent sample t-test, Mann–Whitney U, and Kruskal–Wallis) were applied, and significance was set at $p < 0.05$.

Findings and Results

The majority of participants were female (83.4%) and aged between 18–20 years (71.6%). Most were students of the Vocational School of Health Services (85.2%) and first-year students (65.1%). Findings revealed that age, department, grade level, and accommodation type significantly affected food technology neophobia levels ($p < 0.05$). Older students, those in higher academic years, and students residing in dormitories exhibited higher neophobia scores. In contrast, tourism students demonstrated lower levels of food technology neophobia compared to health sciences students, suggesting that exposure to diverse culinary practices and openness to sensory experiences may reduce technology-related fears. Gender and marital status did not show statistically significant differences, although male and married students tended to have slightly higher neophobia levels.

Discussion and Conclusions

The results indicate that university students' attitudes toward food technologies are influenced by both educational context and sociodemographic factors. Tourism students' lower neophobia scores may be attributed to their frequent engagement with novel foods and culinary experimentation, whereas health sciences students may adopt a more cautious approach due to perceived risks or insufficient familiarity with food innovations. The findings contribute to the growing literature emphasizing the importance of education in shaping perceptions of food technologies. Incorporating experiential learning activities, interdisciplinary collaborations, and awareness programs in university curricula could help reduce food technology neophobia among students. Future studies should explore longitudinal changes in neophobia throughout students' academic training and examine the impact of targeted educational interventions. Overall, this study underscores the need to enhance food technology literacy among young adults to support innovation, sustainability, and healthy food acceptance in professional and consumer contexts.

KAYNAKÇA

- Akcan M, Hastaoglu E, Işkın M (2025). Kişiliğin Gıda Neofobisi Üzerine Etkisi: Sivas İli Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*.5 (1), 61-76
- 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., & Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 772-784.
- Cox, D. N., & Evans, G. (2008). Construction and validation of a psychometric scale to measure consumers' fears of novel food technologies: The food technology neophobia scale. *Food Quality and Preference*, 19, 704-710.
- Geçgin, E., & Özbek-Şeval H., (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda neofobi düzeyinin ölçülmesi. *Geographies, Planning & Tourism*, 4(1): 1-10. <https://doi.org/10.5505/gpts.2024.41636>
- Güran, H. Ş. (2024). İklim Değişikliği Ve Gıda Güvencesi. *Bölgesel Kalkınma Dergisi*, 02(02), 205-212. <https://doi.org/10.61138/bolgeselkalkinmadergisi.1503941>
- Hançer, A., & Güler, M. (2023). Sosyotropik ve otonom kişilik özelliklerinin besin neofobisi üzerine etkisi: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(3), 1133-1144. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.1067140>
- Kaplan, A. (2018). Gastronomi turistlerinin gıda seçiminde neofobi – neofili etkisi. Yüksek Lisans Tezi. Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Keskin, E., & Sezen, N. (2020). Restoranları Deneyimleyen Misafirlerin Neofobi ve Neofili Düzeylerinin Belirlenmesi: Kapadokya Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 1592-1606.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30, 354-377
- Nezlek, J. B. & Forestell, C. A. (2019). Food neophobia and the five factor model of personality. *Food Quality and Preference*, 73, 210-214. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.11.007>
- Onurlubaş, E., Doğan, H. G., Demirkıran, S. (2015). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32(3), 61–69.
- Pauperio, 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.
- Siegrist, M. & Hartmann, C. (2020). Consumer acceptance of novel food technologies. *Nature Food*, 1, 343–350.
- Taşkın, T., Engindeniz, S., Gbadamonsi, A. A., Kandemir, Ç., Koşum, N. (2020). Gençlerin kırmızı et tüketim tercihlerinin analizi: Ege Üniversitesi öğrencileri örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 57(1), 63–71. <https://doi.org/10.20289/zfdergi.587525>
- Valoppi, F., Agustin, M., Abik, F. et al. (2021). Insight on current advances in food science and technology for feeding the World population. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 626227
- Yigit, S., & Dogdubay, M. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (Food neophobia): Balıkesir Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 162-168.