

MUDURNU İLÇESİ CEVİZ TÜKETİM ALIŞKANLIĞININ BELİRLENMESİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Selma TUNA¹
Turan KARADENİZ²

Selma BERK¹
Emrah GÜLER²

ÖZET

Bu çalışmada Bolu ili Mudurnu ilçesinde ailelerin ceviz tüketim alışkanlıkları ile işletmelerin ceviz tüketim profilleri incelenmiştir. Mudurnu merkez ilçede sosyo-ekonomik düzeyleri birbirinden farklı olan 104 aile ile anket çalışması yapılırken, ilçede bulunan işletmeler ile yüz yüze mülakat çalışması gerçekleştirilmiştir. İlçede eğitim seviyesi arttıkça sağlık açısından tüketiminin de arttığı görülmüştür. Bireylerin yarısı cevizi günlük olarak ya da haftada iki kez tüketmektedir. Tüketimde kabuklu, yerli ceviz tercih edilmekte ve bireylerin yarısından fazlası tükettiği cevizi kendi bahçesinden karşılamaktadır. Ceviz meyvesi sırasıyla baklava, cevizli çörek, makarna ve kaşksapı yapımında kullanılmakta ve beyni kuvvetlendirdiği düşüncesiyle daha fazla tercih edilmektedir. İşletmelere bakıldığında, bir fırın ve üç lokanta tarafından tüketim yapıldığı belirlenirken, lokantalar cevizi kaşksapı, baklava ve sütlaç için kullanırken, fırın hamursuz, çörek ve katmer için tercih edilmektedir. Tüm işletmeler cevizi ilçede bulunan köylü pazarından iç ceviz olarak satın almakta, cevizin beyazlığı ile tazeliğine dikkat etmektedirler. İşletmelerde aylık iç ceviz tüketimi ise 5–30 kg arasında değişmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mudurnu, ceviz, tüketim

SUMMARY

A RESEARCH ON DETERMINATION OF MUDURNU DISTRICT WALNUT CONSUMPTION HABITS

In this study, walnut consumption habits of families and walnut consumption profiles of businesses in Bolu province Mudurnu district were examined. A face-to-face interview was conducted with the municipal entrepreneurs while conducting a survey study with 104 families whose municipal socio-economic levels were different from each other in the central province of Mudurnu. As the education level in the district increased, the consumption in terms of health increased. Half of the people consume walnut on a daily basis or twice a week. Crusted, native walnut is preferred for consumption and walnut consumed by more than half of the individual from its own garden. Walnut fruit is used in making baklava, walnut bun, pasta and spoon, respectively, and it is more preferred because it strengthens the brain. When you look at the operations, it is preferred that the oven is used for pans, buns and katernes while it is determined that the consumption is done by a furnace and three restaurants, while the cans are used for walnut spoons, baklava and rice pudding. All businesses are buying walnut as a walnut from the peasant market

¹ Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Mudurnu Süreyya Astarıcı Meslek Yüksekokulu, BOLU

² Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Ziraat ve Doğa Bilimleri Fakültesi, BOLU

in walnut district, paying attention to freshness with walnut whiteness. Monthly consumption of walnuts in enterprises varies between 5–30 kg.

Keywords: Mudurnu, walnut, consumption

GİRİŞ

Sert kabuklu meyvelerden olan ceviz yaprağından meyvesine, hatta kütüğüne kadar değerlendirilmektedir. Ham meyveleri gıda ve ilaç sanayisinde kullanıldığı gibi olgun meyveleri yemek, pasta ve şekerleme endüstrisinde kullanılmaktadır. Endüstride yer etmesi üretiminin teşvik edilmesine neden olmakta ve bu yüzden bahçe kurulumu son yıllarda artmaktadır. Ayrıca ceviz meyvesinin omega-3 yağ asitlerinden alfa-lineoleik asit ile B₁, B₆, E vitaminleri ve folik asit yönünden zengin olması sağlık açısından tüketimini sağlamaktadır. Düzenli tüketilen cevizin kolesterolü düşürdüğü, beyni kuvvetlendirdiği, kalp hastalığı riskini azalttığı, saç ve cildi beslediği bilinmektedir [3, 4, 5].

TÜİK verilerine göre, 2000 yılında 108 bin ton olan ceviz tüketimi, 2014 yılında 180 bin tona ve 2015 yılında ise 190 bin tona çıkmıştır. Bu üretimde Karadeniz Bölgesi en büyük paya sahipken Mudurnu ilçesinde üretim 13878 ağaç ile 342 tondur. 2000 yılında 1,6 kg olan kişi başına ceviz tüketimi ise 2015 yılında 2,9 kilograma yükselmiştir [1].

MATERYAL VE METOT

Araştırma Mudurnu merkez ilçede yürütülmüştür. Materyal olarak sosyo-ekonomik düzeyleri birbirinden farklı olan 104 aile ile anket çalışması ve ilçede bulunan işletmeler ile yüz yüze mülakat çalışması gerçekleştirilmiştir. Anket çalışmasında ailelere 15 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Yüz yüze mülakatta ise, işletmeler ile 5 soruluk bir görüşme yapılmıştır.

Tüketicilerin ceviz tüketim alışkanlıkları ile ilgili verilerin analizinde yüzde (%) kullanılmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Tüketiciler

Ailelerin ceviz tüketim miktarları değişkenlik göstermiştir. Anket yapılan 104 aileden 12 aile 40

kg'dan fazla ceviz tüketirken, 28 aile 6–15 kg arasında tüketim ile en fazla paya sahiptir. Ailelerdeki birey sayısı arttıkça tüketim kısmen artmakta ve 30–39 yaş arasındaki aile bireylerinin ceviz tüketim miktarı daha fazla olmaktadır (Şekil 1).

Ailelerin cevizi tüketme şekilleri değerlendirilmiş, buna göre cevizin %62 oranla en fazla baklava yapımında kullanıldığı, baklavayı %60 oranla cevizli çörek ve %55 oranla makarna takip etmiştir. En düşük %5 oranla kahvaltıda taze tüketim söz konusu iken kabak tatlısı, sütlaç, kek ve poğaçaya (diğer kategorisi) yapımında da kullanıldığı görülmüştür (Şekil 2).

Mudurnu ilçesinde ailelerin, satın aldıkları cevizde %43 oranında fiyat, %42 oranında lezzete dikkat ettikleri, buna karşılık kabuğun içten ayrılma durumuna fazla önem vermedikleri belirlenmiştir. Tüketicilerin özellikle kaşksapı ve makarna yapımında cevizin iç renginin beyazlığına özen gösterdikleri tespit edilmiştir (Şekil 3).

Ceviz meyvesini ailelerin çoğunlukla sağlık ve yemek amaçlı tükettikleri görülmüştür. Sağlık açısından tercih edilen tüketicilerin özellikle beyni kuvvetlendirmesi nedeniyle cevizle önem verdikleri ve bu yönde tüketim oranı en yüksek %64 olduğu belirlenmiştir. Bu durumu cevizin kalp-damar hastalıklarını önlemesi (%40) ve meyvenin mineral kaynağı olması (%34) takip etmiştir (Şekil 4). Ailelerdeki bireyler, cevizin sağlık açısından faydalarını çoğunlukla internetten (%48) öğrenmişlerdir. İnternette sonra sırasıyla akrabalar (%36), televizyon programları (%31) ve komşu (%18) gelmektedir.

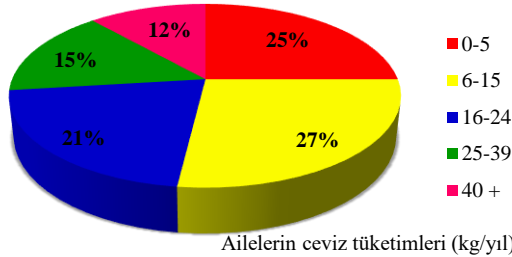
Cevizin tüketim sıklığı değerlendirildiğinde, düzenli olarak tüketimin çok fazla olmadığı belirlenmiştir. Her gün ceviz tüketenlerin oranı %20'de kalırken, ayda ortalama üç kez tüketenlerin oranı %32 olmuştur. 50 yaş üstü bireylerin ise yıl içerisinde nadiren ceviz tükettikleri görülmüştür.

Yıl içerisinde ceviz tüketim miktarı çoğunlukla 15 kg'a kadar çıkmakla birlikte ailelerin %58'i bu cevizleri kendi bahçe veya ağaçlarından temin etmektedir. %42'lik dilime sahip olan kendi ağacı olmayan aileler ise cevizi çoğunlukla bahçeden

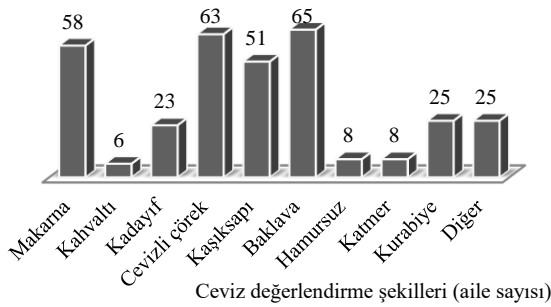
satın almakta, ya da ilçede kurulan semt pazarlarından satın almaktadır.

Ailelerin cevizi yıl içerisinde hangi mevsimlerde daha çok tükettikleri sorgulanmış, cevaben cevizin sonbahar ve kış aylarında daha fazla olmakla birlikte her mevsimde tüketimin olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte %79 oranı ile en fazla kış aylarında ceviz tüketildiği görülmüştür.

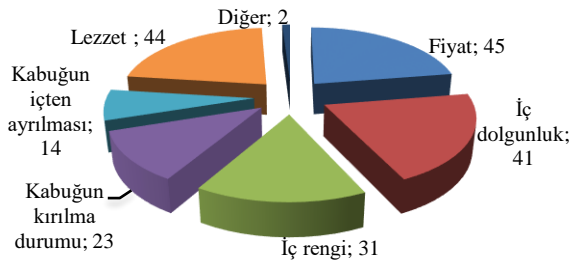
Kabuklu veya iç ceviz olarak tüketimi değerlendirildiğinde bahçesi ya da ağacı olmayan ailelerin cevizi (%42) iç ceviz şeklinde satın alarak tükettikleri görülmüştür. %58'lik ceviz ağacı sahiplerinin ise kabuklu tüketimi tercih ettikleri belirlenmiştir. Bununla birlikte, anket çalışması yapılan bireylerin %97'sinin yerli cevizi tercih ettikleri tespit edilmiştir.



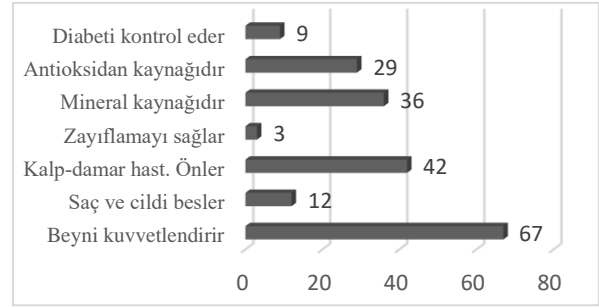
Şekil 1. Mudurnu ilçesinde ailelerin ceviz tüketim durumu (kg/yıl)



Şekil 2. Mudurnu ilçesinde cevizin aile sayılarına göre değerlendirildiği alanlar



Şekil 3. Mudurnu ilçesinde cevizin satın alımında tercih oranları



Şekil 4. Mudurnu ilçesinde cevizi sağlık bakımından tüketim nedenleri (ailelere göre, adet)

İşletmeler

İlçede bulunan 7 lokanta/restoran ve 2 fırın ile sözlü mülakat yapılmıştır. Bu işletmelerden üç lokanta ve bir fırının cevizi aktif olarak kullandığı belirlenmiştir.

Lokantalar cevizi sırasıyla kaşksapı, baklava, makarna, sütlaç, kabak tatlısı ve acıka için, fırın ise katmer, hamursuz ve çörek yapımında kullanmaktadır.

İşletmeler cevizi ilçede bulunan köylü pazarından iç ceviz olarak satın almaktadır. Tedarikçilerin özellikle köylü bayanlar olmasına ve hijyenik olmasına dikkat edilmektedir.

Cevizi satın alırken ilk başta meyve renginin beyaz olmasına özen gösterilmekte, bunu tazelik ile fiyat kriterleri takip etmektedir.

İşletmeler 2016 yılı içerisinde iç cevizi 30–45 lira fiyattan almakta, aylık tüketimleri 5–35 kg arasında değişkenlik göstermektedir. Fırında bu tüketim bayram döneminde 50 kg'a kadar çıkmaktadır.

SONUÇ

Cevizin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla Mudurnu ilçesinde yürütülen bu çalışmada, cevizin pazara arzında ve tüketiciler tarafından talepte öne çıkan bazı hususlar tespit edilmiştir. Mudurnu ilçesinde ceviz tüketimi üzerine eğitim seviyesinin önemli olduğu görülmüştür. Nitekim yapılan değerlendirmeler sonucunda eğitim seviyesi arttıkça ceviz tüketiminin de arttığı, bunda sağlık üzerine etkilerinin öne çıktığı belirlenmiştir. Yüz yüze yapılan anket çalışmalarında, anketörlerin yarısına yakınının cevizi en az haftada iki kere tükettiği,

tüketicilerin daha çok yerel pazardan kabuklu ceviz satın aldığı saptanmıştır. Mudurnu yöresinde cevizin daha çok baklava, cevizli çörek, makarna ve kaşksapı yemek ve tatlılarında kullanıldığı, cevizin sofralık olarak tüketilme oranının %14 düzeylerinde kaldığı görülmüştür. Oysaki ceviz otoriterleri cevizi hiçbir işleme tabi tutmadan sofralık olarak tüketmek gerektiğini vurgulamaktadır [2, 4]. Mudurnu'da ceviz tüketimi üzerine sağlıktaki faydalarının etkili olduğu görülmüştür. Anketörlerin çoğunun cevizin insan sağlığı üzerine yararları konusunda bilgi sahibi olduğu saptanmıştır. Fırın ve lokantacıların cevizi semt pazarlarından daha çok iç ceviz olarak satın aldıkları, cevizi satın alırken iç cevizin beyaz, taze, hijyen ve ucuz olmasına dikkat ettikleri belirlenmiştir.

KAYNAKLAR

1. Anonim, 2016. TÜİK. (www.tuik.gov.tr).
2. Anonim, 2017. (<https://walnuts.org/health-professionals/areas-of-study>)
3. Karadeniz, T., 2004. Şifalı Meyveler (Meyvelerle Beslenme ve Tedavi Şekilleri). *Burcan Ofset. Matbaacılık. ISBN:9752888674 s:208.*
4. Şen, S. M., T. Karadeniz ve F. E. Tekintaş, 2017. Walnut's Food Value and Its Importance in Human Nutrition. *III. International Conference on Sustainable Development. April 19-23, 2017 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.*
5. Şen, S. M., 2015. Ceviz Ye Sağlıklı Yaşa. *ISBN:6058915077. 160 s.*