

**KAYSERİ İLİNDE EV KADINLARININ BESİNLERİ  
SAKLAMA UYGULAMALARI**  
**The Food Storage Practices of the Housewives in Kayseri**

**Betül ÇİÇEK<sup>1</sup>, Nurten BUDAK<sup>2</sup>, Habibe ŞAHİN<sup>3</sup>**

**Özet :** Ülkemizde birçok besin ev koşullarında işlenerek hazırlanmakta ve yetiştigi mevsim dışındaki zamanlarda tüketilmektedir. Bu araştırma, Kayseri’de sosyoekonomik düzeyi farklı ev kadınlarının evde yaptıkları besinleri ve besinleri saklamaya ilişkin uygulamalarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırmaya Kayseri il merkezinde yaşayan kadınlar arasından basit rast gele örnekleme yöntemiyle seçilen farklı sosyoekonomik düzeyde 600 ev kadını alınmıştır. Araştırma verileri, düzenlenen anket formlarının araştırmacılar tarafından kadınlar ile yüz yüze görüşme tekniğiyle doldurulmasıyla elde edilmiştir. Araştırmaya katılan düşük ve orta sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %53.5 ve %31.5) ilköğretim mezunu, yüksek sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (%43.5) lise mezunudur ( $p<0.05$ ). Ev kadınları arasında kış mevsiminde tüketilmek üzere reçel hazırlayanlar (%90.0) başta gelmekte, bunu turşu hazırlayanlar (%85.5) ve salça hazırlayanlar (%64.3) izlemektedir. Erişte-makarna, konserve, tarhana, pekmez, yufka ekmeği, sucuk ve pastırma hazırlama ise sırası ile %62.8, %38.2, %30.0, %21.2, %2.7, %2.3 ve %0.8 olarak kış için hazırlanan diğer besinleri oluşturmaktadır. Ev kadınlarının büyük çoğunluğu salça, yoğurt, süt, pekmez ve reçeli (sırasıyla %78.0, %38.3, %57.0, %65.5, %88.7) cam kaptaki, turşuyu (%54.0) ise plastik kaptaki saklamaktadır ( $p<0.05$ ). Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %21.5, %36.3 ve %36.0) sebzeleri dondurarak ( $p<0.05$ ), yine büyük çoğunluğu (sırasıyla %50.0, %60.4 ve %51.1) meyveleri reçel veya marmelat yaparak saklamaktadır ( $p>0.05$ ). Kadınların sosyoekonomik durumu ve eğitim düzeyi yükseldikçe besinleri saklamaya yönelik uygulamaları sağlıklı olmaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Evde yapılan besinler, besin saklama kabı, besin saklama yöntemi, ev kadını

**Summary :** In our country a number of foods are processed in home conditions and consumed when they are out of season. This study was conducted on housewives representing different socioeconomic levels in Kayseri, in order to determine their home made foods and their practices of food storage. Among the housewives, six hundred housewives living in the central parts of the city and representing different socioeconomic levels were included according to the simple randomized sampling method. The data was obtained with the questionnaire by the face to face interview method. Of the housewives participated, the majority of them were representing the low and middle socioeconomic level (53.5 and 31.5%, respectively), were graduates of primary school, and the majority of them were representing the high socioeconomic level (43.5%), graduates of high school ( $p<0.05$ ). Among the housewives, the common home made foods for winter were jam (90.0%), pickle (85.5%) and tomato paste (64.3%). The other home made foods for winter were vermicelli-macaroni, canned foods, tarhana, molasses, bread made of thin sheets of dough, sausages and pastram (62.8,38.2,30.0,21.2,2.7,2.3 and 0.8%) , respectively. The majority of the housewives store tomato paste, yoghurt, milk, molasses and jams (78.0, 38.3, 57.0, 65.5, 88.7% respectively) in glass ware and pickle (54.0%) in plastic ware ( $p<0.05$ ). The majority of the housewives representing the low, middle and high socioeconomic levels (21.5, 36.3 and 36.0% respectively) stored vegetables frozen, likewise the majority (50.0, 60.4 and 51.1% respectively) stored fruits as marmalade and jams ( $p>0.05$ ). As the socioeconomic and educational levels increased, the proper practices of food storing increased.

**Key words:** Home made foods, food storage utensil, food storage method, housewife

<sup>1</sup> Yrd.Dç.Dr.Erc.Ün.Atatürk SYO, Beslenme-Diy.AD, Kayseri

<sup>2</sup> Uzm.Dr.Erc.Ün.Atatürk SYO, Beslenme-Diy.AD, Kayseri

<sup>3</sup> Öğr.Gör.Dr.Erc.Ün.Atatürk SYO, Beslenme-Diy.AD, Kayseri

Beslenmede amaç; insanın yaşı, cinsiyeti, çalışma koşulları gibi kişisel durumuna göre gereksinmesi olan enerji için besin öğelerinin her birini yeterli miktarda alabilmek, bunların kaynağı olan besinleri,

besleyici değerlerini kaybetmeden, sağlık bozucu duruma getirilmeden işleyip tüketilebilir (1). Besinlerin farklı şekillerde tüketilir duruma getirilmesi işlemleri eskiden daha çok evlerde yapılırken, günümüzde sanayileşme ile birlikte bu işlemler fabrikalarda yapılmaktadır. Ancak, ülkemizde hala bir çok besin ev koşullarında da işlenerek normalde bulunmadığı mevsimlerde tüketilebilmektedir (2).

Besinlerin saklanması cam, plastik, toprak ve seramik gibi farklı malzemeden yapılmış kaplar kullanılmaktadır. Cam kapların; içine konulan besin ile reaksiyona girmemesi ve aşınmaması en önemli özellikleridir. Plastiklere ise işleme kolaylığı ve bazı özellikler kazandırılması yönünden çok çeşitli katkı maddelerinin katılması zorunludur. Oysa bu katkı maddelerinin insan sağlığı için toksik ve kanserojen etkileri olabilmektedir. Çatlak ya da sırlı yüzeyleri bozulmuş toprak kaplar insan sağlığı için riskli olabilmelerinden dolayı bunların sağlığa zarar vermeyecek şekilde yapılması gerekmektedir. Yine kalitesiz seramik kaplardan besine kurşun geçişi ve insanda kurşun zehirlenmesine neden olabileceğinden dolayı besinlerle temas olan bu tür kapların yapımında uygun teknik ve kaliteli seramikler kullanılmalıdır (3).

Ekolojik koşullara bağlı olarak besinlerde hastalık yapıcı etkenler oluşabilmektedir. Bunların başında da besin ve yem maddeleri üzerinde toksin oluşturan ve insanların bunları tüketmesiyle öncelikle karaciğer üzerinde patolojiye neden olan mikotoksinler gelmektedir. Üstelik pastörizasyon, sterilizasyon ve UHT (ultra high temperature) sterilizasyon ile bunların yaygın bir türü olan aflatoksinler tamamen yıkılamamaktadır. Bu nedenle; belirli koşullar altında besinlerde mikotoksin oluşturduğu bilinen bu küflerin ürememesi için besinlerin uygun koşullarda saklanması sağlık için çok önemlidir (4).

Bu araştırma; Kayseri ilinde yaşayan farklı sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının yukarıda belirtilen konular açısından evde besin hazırlama ve bu besinleri saklamaya ilişkin uygulamalarını belirlemek amacıyla yapılmıştır.

## GEREÇ VE YÖNTEM

Araştırma, Aralık 2002-Mayıs 2003 tarihleri arasında Kayseri il merkezinde yaşayan ve basit rast gele yöntemle seçilen farklı sosyoekonomik düzeydeki ev kadınları ile yapılmıştır. Araştırma bölgesinde kadınların evde besin yapımı ve saklama uygulamalarının sıklığı %50 kabul edilerek, 0.05 sapma ve %95 güven düzeyinde örnek büyüklüğü en az 384 olarak hesaplanmıştır. Bundan dolayı, 600 kadının örnekleme alınması planlanmıştır. Araştırmaya katılan ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre gruplaması aylık gelir düzeyi esas alınarak yapılmıştır. Buna göre aylık geliri; 250 milyon Türk Lirası (TL) ve altında olanlar düşük, 250-699 milyon TL arasında olanlar orta ve 700 milyon TL ve üstünde olanlar yüksek sosyoekonomik düzey olarak sınıflandırılmıştır (5). Araştırma verileri, ön teste tabi tutularak düzenlenen anket formlarının araştırmacılar tarafından ev kadınları ile yüz yüze görüşme tekniğiyle doldurulmasıyla elde edilmiştir. Araştırmanın ön testi araştırmacıların yakın çevresinde yaşayan 50 ev kadınına anket uygulanarak yapılmıştır.

Elde edilen veriler, bilgisayar ortamında SPSS 9.0 paket programı ile değerlendirilmiştir. Bulgular, düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik duruma göre tablolarda sayı ve yüzde olarak gösterilmiş, veriler Ki-kare testi kullanılarak istatistiksel olarak analiz edilmiştir.

## BULGULAR

Araştırmaya katılan düşük ve orta sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu ilkököl mezunu (sırasıyla %53.5 ve %31.5), yüksek sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının ise (%43.5) lise mezunudur. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ).

Ev kadınlarının kış için evde yaptıkları besinlerin dağılımı Tablo I'de verilmiştir. Ev kadınlarının kış için reçel, pekmez, konserve, sucuk ve pastırma hazırlayanların sosyoekonomik düzeylerine göre oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemsiz iken ( $p > 0.05$ ), turşu, salça, erişte-makarna, tarhana ve yufka ekmeği yapanların oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ).

Tablo 1. Ev kadınlarmın kış için hazırladıkları besinlere göre dağılımı

Besinler	Gelir Düzeyi												X <sup>2</sup>	p				
	Düşük (n=144)			Orta (n=270)			Yüksek (n=186)			Toplam (n=600)								
	Evet	Hayır	%	Evet	Hayır	%	Evet	Hayır	%	Evet	Hayır	%						
Reçel-Marmelat	120	83.3	24	16.7	250	92.6	20	7.4	170	91.4	16	8.6	540	90.0	60	10.0	9.53	<0.05
Pekmez	27	18.8	117	81.3	60	22.2	210	77.8	40	21.5	146	78.5	127	21.2	473	78.8	0.69	>0.05
Tuğu	126	87.5	18	12.5	240	88.9	30	11.1	147	79.0	39	21.0	513	85.5	87	145.0	9.24	<0.05
Salça	107	74.3	37	25.7	176	65.2	94	34.8	103	55.4	83	44.6	386	64.3	214	35.7	12.83	<0.05
Konserve	59	41.0	85	59.0	102	37.8	168	62.2	68	36.6	118	63.4	229	38.2	371	61.8	0.70	>0.05
Erişte-makarna	106	73.6	38	26.4	180	66.7	90	33.3	91	48.9	95	51.1	377	62.8	223	37.2	24.27	<0.05
Tarhana	57	39.6	87	60.4	83	30.7	187	69.3	40	21.5	146	78.5	180	30.0	420	70.0	12.76	<0.05
Sucuk	5	3.5	13	96.5	7	2.6	263	97.4	2	1.1	184	98.9	14	2.3	586	97.7	2.19	>0.05
Pastırma	-	-	-	-	3	1.1	267	98.9	2	1.1	184	98.9	5	0.8	595	99.2	1.59	>0.05
Yufka ekmeği	10	6.9	13	93.1	5	1.9	265	98.1	1	0.5	185	99.5	16	2.7	584	97.3	14.09	<0.05

**Tablo II.** Ev kadınlarının besinleri saklamada kullandıkları kap çeşitleri açısından dağılımı

Besinler	Saklama Kapları	Gelir Düzeyi								X <sup>2</sup>	p
		Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)			
		S	%	S	%	S	%	S	%		
Salça	Cam	85	59.0	217	80.4	166	89.2	468	78.0	66.379	<0.05
	Plastik	56	38.9	36	13.3	16	8.6	108	18.0	66.379	<0.05
	Satın alındığı kutu	3	2.1	11	4.1	4	2.2	18	3.0	66.379	<0.05
	Teneke	-	-	4	1.5	-	-	4	0.7	66.379	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	-	-	2	0.7	-	-	2	0.3	66.379	<0.05
Yoğurt	Cam	39	27.1	105	38.9	86	46.2	230	38.3	26.952	<0.05
	Plastik	52	36.1	72	26.7	36	19.4	160	26.7	26.952	<0.05
	Satın alındığı kutu	19	13.2	52	19.3	39	21.0	110	18.3	26.952	<0.05
	Teneke	-	-	2	0.7	1	0.5	3	0.5	26.952	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	34	23.6	39	14.4	24	12.9	97	16.2	26.952	<0.05
Süt	Cam	84	58.3	159	58.9	99	53.2	342	57.0	15.688	<0.05
	Plastik	19	13.2	19	7.9	18	9.7	56	9.3	15.688	<0.05
	Satın alındığı kutu	13	9.0	52	19.3	43	23.1	108	18.0	15.688	<0.05
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	15.688	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	28	19.4	40	14.8	26	14.0	94	15.7	15.688	<0.05
Pekmez	Cam	64	64	176	65.2	153	82.3	393	65.5	62.481	<0.05
	Plastik	60	60	53	19.6	27	14.5	140	23.3	62.481	<0.05
	Satın alındığı kutu	19	19	38	14.8	6	3.2	63	10.5	62.481	<0.05
	Teneke	1	1	2	0.7	-	-	3	0.5	62.481	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	-	-	1	0.4	-	-	1	0.2	62.481	<0.05
Reçel	Cam	111	111	244	90.4	177	95.2	532	88.7	37.688	<0.05
	Plastik	27	27	13	4.8	8	4.3	48	8.0	37.688	<0.05
	Satın alındığı kutu	6	6	12	4.4	1	0.5	19	3.2	37.688	<0.05
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-	37.688	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	-	-	1	0.6	-	-	1	0.2	37.688	<0.05
Turuşu	Cam	35	35	112	41.5	114	61.3	261	43.5	53.035	<0.05
	Plastik	106	106	149	55.2	69	37.1	324	54.0	53.035	<0.05
	Satın alındığı kutu	3	3	4	1.5	-	-	7	1.2	53.035	<0.05
	Teneke	-	-	4	1.5	3	1.6	7	1.2	53.035	<0.05
	Diğer (çelik-emaye)	-	-	1	0.4	-	-	1	0.2	53.035	<0.05

Araştırmada ev kadınlarının büyük çoğunluğunun salça, yoğurt, süt, pekmez ve reçeli cam kapta (sırasıyla %78.0, %38.3, %57.0, %65.5, %88.7), turşuyu ise (%54.0) plastik kapta sakladığı belirlenmiştir. Sosyoekonomik düzeylerine göre, besinleri saklamak için kullandıkları kaplar açısından ev kadınlarının oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p<0.05$ ) (Tablo II).

Araştırmaya katılan ev kadınlarının sebzeleri kış için saklama yöntemleri Tablo III'de verilmiştir. Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %21.5, %36.3 ve %36.0) sebzeleri dondurarak saklamaktadır ( $p<0.05$ ).

Ev kadınlarının meyveleri saklama yöntemleri Tablo IV'de verilmiştir. Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %50.0, %60.4 ve %51.1) meyveleri reçel veya marmelat yaparak saklamaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyine göre meyveleri saklama konusunda farklı yöntemleri kullananların oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli değildir ( $p>0.05$ ).

Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %50.7, %57.4 ve %55.4) tahılları mutfakta, düşük sosyoekonomik düzeydeki kadınların %35.4'ü patatesi buzdolabında, %34.7'si mutfakta, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%44.4 ve %44.1) kilerde, her üç sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%55.6, %46.7, %41.9) erişte ve makarnayı mutfakta, salçayı buzdolabında (%50.0, %76.7, %89.2) saklamaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre besinleri saklama yerleri arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p<0.05$ ) (Tablo V).

Araştırmaya katılan ev kadınlarının besinleri sakladıkları koşullara göre dağılımı Tablo VI'da verilmiştir. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyine göre besinleri saklama koşulları açısından dağılımları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p<0.05$ ).

**Tablo III.** Ev kadınlarının sebzeleri kış için saklama yöntemlerine göre dağılımı

Saklama Yöntemleri	Gelir Düzeyi							
	Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Konserve yapma	4	2.8	16	5.9	15	8.1	35	5.8
Dondurarak saklama	31	21.5	98	36.3	67	36.0	196	32.7
Kurutma	9	6.3	15	5.6	8	4.3	32	5.3
Tuzlama	2	1.4	1	0.4	-	-	3	0.5
Konserve yapma- Dondurarak saklama- Kurutma	41	28.5	85	31.1	65	35.0	185	31.7
Konserve yapma- dondurarak saklama- Kurutma-Tuzlama	40	30.5	47	17.4	20	10.7	107	17.8
Saklamayan	17	11.8	9	3.3	11	5.9	37	6.2

**Tablo IV.** Ev kadınlarının meyveleri için saklama yöntemlerine göre dağılımı

Saklama Yöntemleri	Gelir Düzeyi							
	Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Reçel-marmelat yapma	72	50.0	163	60.4	95	51.1	330	55.0
Dondurarak saklama	4	2.8	3	1.1	8	4.3	15	2.5
Kurutma	2	1.4	6	2.2	3	1.6	11	1.8
Reçel yapma-Dondurarak saklama-Kurutma	53	36.8	78	28.9	68	36.5	199	33.2
Saklamayan	13	9.0	20	7.4	12	6.5	45	7.5

**Tablo V.** Ev kadınlarının besinleri sakladıkları yerlere göre dağılımı

Besinler	Saklama yerleri	Gelir Düzeyi							
		Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)	
		S	%	S	%	S	%	S	%
Tahıllar	Kiler	26	18.1	96	35.6	70	37.6	192	32.0
	Mutfak	73	50.7	155	57.4	103	55.4	331	55.2
	Buzdolabı	2	1.4	4	1.5	1	0.5	37	1.2
	Balkon	43	29.9	15	5.6	12	6.5	70	11.7
	Saklamayan	-	-	-	-	-	-	-	-
Patates	Kiler	41	28.5	120	44.4	82	44.1	243	40.5
	Mutfak	50	34.7	77	28.5	43	23.1	170	28.3
	Buzdolabı	51	35.4	73	27.0	58	31.2	182	30.3
	Balkon	2	1.4	-	-	-	-	2	0.3
	Saklamayan	-	-	-	-	3	1.6	3	0.5
Erişte-makarna	Kiler	24	16.7	82	30.4	45	24.2	151	25.2
	Mutfak	80	55.6	126	46.7	78	41.9	284	47.3
	Buzdolabı	2	1.4	5	1.9	-	-	7	1.2
	Balkon	32	22.2	15	5.6	11	5.9	58	9.7
	Saklamayan	6	4.2	4.2	15.6	52	28.0	100	16.7
Salça	Kiler	9	6.3	22	8.1	9	4.8	40	6.7
	Mutfak	29	20.1	32	11.9	8	4.3	69	11.5
	Buzdolabı	72	50.0	207	76.7	166	89.2	445	74.2
	Balkon	34	23.6	9	3.3	3	1.7	46	7.7
	Saklamayan	-	-	-	-	-	-	-	-

Tablo VI. Ev kadımlarının besinleri sakladıkları koşullar

Saklama kapları	Gelir Düzeyi												X <sup>2</sup>	p				
	Düşük (n=144)			Orta (n=270)			Yüksek (n=186)			Toplam (n=600)								
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%						
Tahıl	Bez torba	39	26.4	88	32.6	63	33.9	189	31.5									
	Cam kavanoz	23	16.0	84	31.1	79	42.5	186	31.0	68.225	<0.05							
	Plastik saklama kabı	40	27.8	55	20.4	28	15.1	123	20.5									
	Çinko, emaye saklama kabı	22	15.3	6	2.2	6	3.2	34	5.7									
	Satın alındığı paket, naylon torba	20	13.9	32	11.9	10	5.4	62	10.3									
	Karton kutu	1	0.7	5	1.9	-	-	6	1.0									
	Satın alındığı paket, naylon torba	28	19.4	56	20.7	34	18.3	118	19.7									
	Bez torba	58	40.3	109	40.4	62	33.3	229	38.2									
	Karton kutu	19	10.2	49	18.1	46	24.7	114	19.0									
	Sebzelik	28	19.4	23	8.5	19	10.2	70	11.7	68.225	<0.05							
Patates	Sererek	5	3.5	21	7.8	-	-	26	4.3									
	Tahta kasa	4	2.8	1	0.4	1	0.5	6	1.0									
	Plastik saklama kabı	2	1.4	11	4.1	2	11.3	34	5.7									
	Saklamayan	-	-	-	-	3	1.6	3	0.7									
	Cam kavanoz	22	15.3	55	20.4	47	25.3	124	20.7									
	Plastik saklama kabı	43.1	43.1	78	28.9	28	15.1	168	28.0									
	Çinko, emaye saklama kabı	8.3	8.3	20	7.4	23	12.4	55	9.2									
	Bez torba	29.2	29.2	65	24.1	27	14.5	134	22.3	72.746	<0.05							
	Karton kutu	-	-	10	3.7	9	4.8	19	3.2									
	Saklamayan	4.2	4.2	42	15.6	52	28.0	100	16.7									

## TARTIŞMA

Çalışmada; kadınların sosyoekonomik durumu ve eğitim düzeyi yükseldikçe besinleri saklamaya yönelik uygulamalarının değiştiği belirlenmiştir. Nitekim, yüksek eğitim düzeyindeki kadınların yüksek sosyoekonomik grupta yer alıyor olması evde hazırlanan besinler ve saklama uygulamalarında görülen farklılığın önemli bir nedenini oluşturmaktadır.

Yapılan çalışmalarda kış için çoğunlukla meyve ve sebzelerden besinler hazırlandığı saptanmıştır (6-10). Kayseri’de yaz mevsiminin bahçeli yazlık evlerde geçirilmesi geleneğinden dolayı kış için meyvelerden reçel veya marmelat yapılması ve meyvelerin kurutulmasının en yaygın meyve saklama uygulamaları olduğu düşünülmektedir. Baykan (11) ise çalışmasında; kadınların besinleri saklama amacıyla sırasıyla turşu, tarhana, reçel, salça ve erişte yapımını tercih ettiklerini saptamıştır. Doğru kurutularak yapıldığı takdirde özellikle kalsiyum ve proteinden zengin olan tarhananın yapımı Kayseri’de yaygın değildir ve iyi bir demir ve kalsiyum kaynağı olan pekmezin yapımı ise Gürbüz ve arkadaşlarının da (12) belirlediği gibi giderek azalmaktadır.

Günümüzde Türk mutfağında besinler cam, emaye ve plastik kaplarda saklanmaktadır. Besinlerin cam kaplarda saklanması en ideal uygulamadır. Plastik kaplar besinlere uzun dönemde sağlığı olumsuz etkileyebilen çeşitli kimyasal maddelerin karışabilmesi ve çevre kirliliği açısından sorun oluştururlar. Özellikle besin saklama amacıyla yapılmamış plastik kaplarda sıvı ve yarı sıvı besinlerin saklanması hatalı bir uygulamadır. Besin saklama için yapılan plastik kabın bir kez kullanılması gerekirken tekrar tekrar kullanılması da zararlı kimyasal maddelerin besine geçişini hızlandırmaktadır (3, 13). Sosyoekonomik düzey düştükçe besinleri plastik kaplarda saklama uygulamasının artması,

mutfakta plastik kapların kullanımının yaygınlaşması ve özellikle yoğurdun satın alındığı kaplarda saklanması sağlık açısından saptanan en hatalı uygulamalardır. Araştırmalar kadınların tahılları genellikle bez torbada veya plastik poşette, turşu ve salçayı plastik kaplarda sakladıklarını belirlemiştir (10).

Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyinin yükselmesiyle kış için sebzeleri dondurucuda saklama oranının arttığı görülmektedir (14). Kadınların büyük çoğunluğunun; sebze ve meyveleri kış için kurutarak sakladıkları ve sebze kurutmanın en fazla kırsal kesimde yapıldığı da bildirilmektedir (8-10,15). Sebzelerde özellikle C vitamini kaybına neden olan güneşte kurutma işleminin azalması ve dondurucuda saklama yönteminin benimsenmesi olumlu bir değişimdir.

Kadınların sosyoekonomik düzeyleri yükseldikçe besinleri uygun koşullarda saklama uygulaması da artmaktadır. Kayseri il merkezinde gelenekselleşmiş mimari bir uygulama olarak içerisinde ısıtma ve doğal aydınlatma düzeni bulunmayan ayrı bir bölüm evlerde kiler biçiminde inşa edilmektedir.

Besinlerin sağlıklı olarak üretilmesi kadar tüketilene kadar geçen sürede sağlıklı olarak saklanması da önemlidir. Kayseri’de çeşitli besinlerin ev koşullarında hazırlanması uygulaması sürmekle beraber, bireylerin sosyoekonomik düzeyindeki düşmeyle birlikte sağlığa uygun olmayan saklama koşullarının daha çok kullanıldığı görülmektedir. Son yıllarda besin saklamada plastik torba ve kapların kullanımının yaygınlaşması da endişe vericidir. Bu nedenle besin saklama kapları ve koşulları konularında sektörler arası işbirliği ile tüketiciyi bilgilendirme ve ev koşullarında tarhana, pekmez gibi besin değeri yüksek geleneksel besinlerin hazırlanması ve tüketilmesinin yaygınlaştırılması kapsamında uygulamalı halk eğitimi çalışmalarının yapılması gerektiği sonucuna varılmıştır.



## KAYNAKLAR

1. Baysal A. Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1996, 25:21-29.
2. Baysal A. Beslenme Kültürümüz. *Kültür Bakanlığı Yayınları/1230 Yayınlar Dairesi Başkanlığı Başvuru Kitapları Dizisi/16* Ankara 1993, ss 64.
3. Akçiçek E, Akçiçek F, Başar R. Besinlerin pişirilmesi ve saklanması kullanılan malzemelerin insan sağlığına yapabileceği olumsuz etkiler. *Beslenme Diyet Dergisi* 1989, 18:87-99.
4. Erol İ. Besin Hijyeni. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi*, Ankara 1999, ss 106-109.
5. Özdeveci M. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi,
6. Ateş M, Ballar E, Pekcan G. Sosyo-ekonomik yönden farklı semtlerde yaşayan ev kadınlarının besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin saptanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1986, 15:71-83.
7. Ersoy G. Ankara'nın Gölbaşı ilçesi ve köylerinde besin tüketim durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1990, 19:71-84.
8. Sevenay N. Kayseri İl Merkezi Kamu Sektöründe Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Yiyecek Hazırlama, Pişirme Yöntemleri ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1996.
9. Malatyahoğlu N. Erzincan İli Merkez İlçesi Köylerindeki Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri ile Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1991.
10. Yücecan S, Pekcan G, Mercanlıgil S ve ark. Ankara ili, ilçe ve köylerinde yaşayan ailelerin beslenme kültürleri ve etkileyen etmenler, Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı, Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi, Ankara 1999, ss 231-248.
11. Baykan S. Ramazanın beslenme durumuna etkisi konusunda bir araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1998, 10:119-137.
12. Gürbüz T, Çetinkaya F, Ceyhan O ve ark. Kayseri İli Eğitim ve Araştırma Sağlık Grup Başkanlığı Bölgesinde besinlerin kış dönemi için işlenmesi ve saklanması. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi* 1986, 55:79-84.
13. Baysal A. Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:13* Ankara 1993, ss 18.
14. Arıkan B. Ankara'da Farklı Sosyoekonomik Semtlerde Yaşayan Kadınların Dondurulmuş Besinleri Satın Alma, Saklama, Tüketme Durumlarının Saptanması Üzerine bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1988.
15. Hasipek S, Aytakin F. Ankara'da farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin beslenme alışkanlıkları ve etkileyen faktörler üzerinde bir araştırma, II. Uluslar Arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi Bildiri Kitabı, Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 12-14 Nisan 1995, ss 186.