

Karaman İl Merkezinde Yaşayan Halkın Bilinçli Gıda Tüketim Derecesinin Araştırılması

Sabire YERLİKAYA^{1*}, Şura Nur KARAMAN¹, Süheyla TUNA¹, Hülya ŞEN ARSLAN¹

ÖZET: Araştırmada Karaman şehir merkezinde ikamet eden demografik özellikleri birbirinden farklı rastgele seçilmiş 280 tüketiciye gıda tüketim bilincini belirlemeye yönelik 14 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Gıda ürünü satın alırken marka faktörüne dikkat edilip edilmediği ile ilgili sorulan soruya verilen cevaplar ile araştırmaya katılan bireylerin meslek durumları arasındaki ilişkinin önemli olduğu bulunmuştur (P=0.000). Gıdalarda gözlenen bombaj (şişkinlik) olayının neyi ifade ettiği sorulmuş ve alınan cevaplar ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir (P=0.021). Eğitim durumu arttıkça verilen cevapların doğruluğu da artmıştır. Fakat katılımcıların büyük bir kısmı et ve süt ile ilgili sorulan sorulara doğru cevaplar verememiştir. Et ve süt ürünleriyle ilgili daha çok anket çalışması yapılmalı ve alınacak sonuçlara göre çeşitli eğitimler düzenlenerek Karaman halkının bilinç derecesi artırılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Karaman, gıda bilinci, et, süt, ekmek

Investigation of The Conscious Food Consumption of People Lived in Karaman City Center

ABSTRACT: In the present study, a questionnaire, consists of 14 questions related to food consumption awareness was conducted on randomly selected 280 individuals living in the city center of Karaman. It was found that the relationship between the answers to the question about whether brand factor was paid attention when purchasing food products and professional status of the individuals participating in the research were significant (P=0.000). What the meaning of the bombing (bloating) observed in foods was asked and the relationship between the answers and educational level was found to be important (P=0.021). As the education level increases, the accuracy of the answers increases. However, most of the participants could not give correct answers to the questions about meat and milk. More surveys on meat and dairy products should be conducted and according to the results, various trainings should be organized and the awareness of Karaman people should be increased.

Keywords: Karaman, food conscious, meat, milk, bread

¹ Sabire YERLİKAYA (Orcid ID:0000-0001-9842-5848), Şura Nur KARAMAN (Orcid ID:0000-0002-3469-0535), Süheyla TUNA (Orcid ID:0000-0003-4801-8747), Hülya ŞEN ARSLAN (Orcid ID:0000-0002-1662-2942), Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Karaman, Türkiye

*Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Sabire YERLİKAYA, e-mail: sabirebattal@kmu.edu.tr

Geliş tarihi / Received: 13-09-2019

Kabul tarihi / Accepted: 18-01-2020

GİRİŞ

Gıda, insan tüketimine uygun olmayan hayvan, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler vb. hariç insanlar tarafından yenilen, içilen her türlü maddeyi ifade eder (Kütahya Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2015).

İnsan ihtiyaçları önceliklerine göre sıralandığında gıda ilk sırayı almaktadır (Dölekoğlu ve Yurdakul, 2004). Beslenme ise; hayatsal faaliyetleri yerine getirerek uzun süre yaşayabilmek için gerekli olan besin maddelerinin alınması ve vücutta kullanılması işlemidir (Baysal, 1995). Bilinçli Tüketici; mal veya hizmeti satın alırken, ondan yarar sağlamayı amaçlar. Asıl ihtiyaçlarını düşünerek, planlı alışveriş yapar; alışverişin nesnesi değil öznesi olduğunun bilincinde olur. Kalitesi yüksek, sağlıklı, güvenli, çevreci ürünü seçmeye çalışır, tüm bunlarla birlikte bütçesine en uygun ürünü seçip tasarrufa önem verir. Aynı zamanda kaliteyi denetler. Bilinçli tüketici bu durumun bir sonucu olarak da ekonomiyi verimliliğe yönlendirir (Anonim a, 2019). Beslenme toplumlar arası farklılık gösterir. Bu durum toplumdaki bilinçli tüketici sayısı ile ilişkilidir. Sağlığın korunması düzenli beslenmekten geçer. Sağlıklı ve düzenli beslenmek ise bilinçli tüketim ile mümkündür. Bilinçli tüketici kavramı gıda güvenliği ile ilgili problemleri sorunları önleyerek ekonomik kayıpları azaltmak amacıyla ortaya çıkmıştır. Gıda güvenliği, tüketilmesi halinde herhangi bir sorun teşkil etmeyen, besin değeri olan gıda maddesi üretmek olarak belirtilmiştir (Topuzoğlu ve ark., 2007). Bir toplumda bilinçli tüketici sayısının fazla olması bireylerin beslenme, gıda güvenliği gibi konulara yeterince önem verdiğini gösterir.

Gıda ürünleri satın alınırken dikkat edilen hususlar ile ilgili yürütülen bir çalışmada, incelenen kadınlar arasında 32.5 puan alan bir kadının ortalama bir bilinç düzeyine sahip olduğu belirtilmiştir. Fakat kadınların %44.05'i bu ortalamanın altında bir bilinç düzeyine sahipken, ideal bir davranış sergileyen kadınların %3.57'lik bir paya sahip olduğu görülmüştür. Ele alınan gıda güvenliği kriterleri arasında, kadınlar tarafından en fazla önem verilen konunun gıdaların son tüketim tarihi (%78.57) olduğu belirtilmiştir (Uzunöz ve ark., 2008).

Ekmek çeşitleri tüketim tercihlerini ve tüketici bilincini belirlemek amacıyla yapılan bir çalışmada erkeklerin beyaz ekmek dışındaki ekmek çeşitlerini kadınlardan daha az oranda tercih ettiği belirlenmiştir. Cinsiyet-tüketim miktarı arasındaki ilişkinin önemli olduğu saptanmıştır. Aynı zamanda besin değeri bakımından daha iyi özelliklere sahip olan diğer ekmek çeşitleri ile ilgili bireylerin bilgilendirilmesinin ve tercih edilebilirliğinin artırılmasının gerekli olduğu gözlemlenmiştir (Aksoylu ve ark., 2014).

Bir diğer çalışmada Tokat ilinde gıda güvenliği konusunda tüketici bilinci incelenmiştir. Tüketicilerin %48.39'unun gıda güvenliği kavramını bilmediği ve bu kavramı hiç duymadığı, %51.61'inin ise gıda güvenliğini daha önce duyduğu saptanmıştır. Duyanların %79.69'u bu kavramı doğru tanımlamıştır. %20.31'i ise bu kavramı daha önce duyduğunu belirtmiş ancak ne anlama geldiğini bilmediği veya yanlış bildiği görülmüştür (Gülse Bal ve ark., 2006)

Dengeli, düzenli ve doğru beslenme konusunda her geçen gün önemli gelişmeler olmaktadır. Buna bağlı olarak da bilinçli tüketici sayısı giderek artmaktadır. Bu doğrultuda kişilerin gıda satın almalarında ve gıdayı hazırlayıp tüketmelerindeki tutum ve davranışlarını ölçmek amacıyla bireylere bir grup soru yöneltilmiştir.

Bu çalışmanın amacı Karaman il merkezinde ikamet eden halkın bilinçli gıda tüketimi karşısındaki bilgi ve tutumlarının incelenmesidir. Literatürde yer alan, Karaman ilinde daha önce gerçekleştirilen benzer anket çalışmaları oldukça sınırlıdır. Söz konusu anket sonuçları Karaman ili merkez ilçede yaşayan bireylerin bilinçli tüketici olma derecesini göstermesi açısından önemlidir.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bilinçli gıda tüketim derecesinin araştırılması amacıyla hazırlanan anketler Karaman ili merkezinde ikamet eden tesadüfi olarak seçilen 280 kişi ile yüz yüze görüşülerek yapılmıştır. Bu amaçla gıdaların tüketilmesi ile ilgili tüketim davranışlarını belirleyici toplam 14 soru içeren bir anket formu hazırlanmıştır. Anket çalışması 2018 yılı Ekim, Kasım, Aralık aylarında gerçekleştirilmiştir.

Anket formu, benzer çalışmalar incelenerek önce taslak olarak hazırlanmış, bireyler tarafından kolaylıkla uygulanabilecek hale getirilerek uygulanmıştır. Ankete katılan tüketicilere genel bilgiler (yaş, cinsiyet, aylık gelir...) ile gıdaları satın alırken öncelikleri, dikkat ettikleri konular, tükettikleri ekmek çeşitleri, dondurulmuş eti çözdürme yöntemleri gibi konular hakkında bilgi sahibi olup olmadıkları ile ilgili sorular yöneltilmiştir.

Verilerin değerlendirilmesinde, SPSS 22 (IBM Corp, Drmonk, NewYork, USA) paket programı kullanılmıştır. Bulgular tablolarda sayı ve yüzde (%) olarak ifade edilmiştir. İstatistiksel analizde ki-kare (χ^2) önemlilik testi kullanılmış (Eşitlik 1.) ve 0.05'ten küçük p değeri istatistiksel olarak anlamlı kabul edilmiştir.

$$X_p^2 = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(Gözlenen_{ij} - Model_{ij})^2}{Model_{ij}} \quad \text{ve} \quad sd=(r-1)(c-1) \quad \text{Eşitlik 1.}$$

Burada $i = 1$, r sıra belirteci; $j = 1$, c sütun belirteçlerini ifade etmektedir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya katılanların %58.6'sını kadınlar, %41.4'ünü erkekler oluşturmaktadır. Katılımcıların %65.7'si öğrenciyken, bunu %13.2 ile serbest meslek sahipleri, %12.5 ile memurlar ve %5 ile de ev hanımları izlemektedir. Araştırmaya katılanların %38.2'sinin 0-500 TL, %26.1'inin 1000-3000 TL, %19.3'ünün 500-1000TL ve %11.4'ünün 3000 TL ve üzeri geliri olduğu bulunmuştur. Katılımcıların eğitim durumuna bakıldığında %65.4'ünün lisans, %20'sinin orta öğretim, %5'inin ilköğretim, %3.9'unun yüksek lisans, %2.9'unun doktora seviyesine sahip olduğu bulunmuştur. Araştırma kapsamında katılımcıların %57.9'u 18-23, %18.6'sı 24-28, %10.4'ü 29-35, %7.1'i 36-45, %5.7'si 46 ve üzeri yaşlarda olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılanların %3.6'sı mesleklerini, %5'i aylık gelirini, %2.8'i eğitim durumlarını, %0.3'ü yaşlarını belirtmemişlerdir (Çizelge 1). Anket çalışmasına katılma konusunda 18-23 yaş aralığındaki bayan lisans öğrencilerin daha istekli olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 2 araştırmaya katılanlara sorulan sorularla yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkileri göstermektedir.

Genel Tüketim Bilinci

Araştırmaya katılanlara ilk olarak alışveriş yaparken ilk dikkat ettikleri konu sorulmuştur (Soru 1). Alışveriş yapılırken ilk dikkat edilen konu ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($P \geq 0.05$). Katılımcıların en fazla dikkat ettikleri konu üretim ve son tüketim tarihi (%51) olurken; gıdanın içeriği (%31) dikkat edilen ikinci önemli konu olmuştur. Bu durumun sebebinin yazılı ve görsel basında gösterilen haberlerin olduğu düşünülmektedir. Bireyler genellikle bilinçli gıda tüketicisi olmanın tek şartının gıdaların son kullanma tarihini bilmekten geçtiğini düşünmektedir. Halbuki sadece bu durum, bilinçli gıda tüketicisi olmak için yeterli değildir. Araştırmaya katılan bireylerin %10'unun gıdanın ambalajına; %2.5'inin gıdanın rengine önem verdiği belirlenmiştir. Çakır ve ark.'nın (2010) Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin katılımı ile yaptığı çalışmada, katılımcıların %5'inin gıdanın rengine önem verdiği

belirtilmiştir. Tokat'ta yapılan bir araştırmaya göre ise katılımcıların %90.47'si son tüketim tarihine dikkat ettiği bildirilmiştir (Uzunöz ve ark., 2008). Gündüz ve Aydoğan (2015) tarafından yürütülen ve İnönü Üniversitesi'nde önlisans eğitimi alan öğrencilerin katıldığı bir araştırmada üretim ve son kullanma tarihine dikkat etme sıklığına büyük oranda 'genellikle' cevabı verildiği belirtilmiştir. Amasya'da 470 kişi ile yapılan bir araştırmada katılımcıların %63.2'sinin son tüketim tarihine dikkat ettiği ve %18.3'ünün ambalajlı ürün tercih ettikleri bildirilmiştir (İncedal ve ark., 2017). Manisa'da yapılan bir araştırmaya göre de katılımcıların %60'ı ekmeğin ambalajlı olmasına dikkat etmemektedir (Aksoylu ve ark., 2014). Gözener ve ark.'nın (2009) araştırmasında son tüketim tarihine dikkat edenlerin oranı %90.38; Alpuğuz ve ark.'nın (2009) araştırmasında %60.7; Yaman ve Özgen'in (2007) çalışmasında %78.42 olarak belirtilmiştir.

Çizelge 1. Araştırmaya katılanların demografik özellikleri (n=280)

CİNSİYET	n	%
Kadın	164	58.6
Erkek	116	41.4
MESLEK		
Öğrenci	184	65.7
Memur	35	12.5
Serbest Meslek	37	13.2
Ev Hanımı	14	5
AYLIK GELİR (TL)		
0-500	107	38.2
500-1000	54	19.3
1000-3000	73	26.1
3000 ve üzeri	32	11.4
EĞİTİM		
İlköğretim	14	5
Ortaöğretim	56	20
Lisans	183	65.4
Yüksek Lisans	11	3.9
Doktora	8	2.9
YAŞ		
18-23	162	57.9
24-28	52	18.6
29-35	29	10.4
36-45	20	7.1
46 ve üzeri	280	5.7

Çizelge 2. Ankete Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri ile Anket Soruları Arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri

Sorular	Yaş		Cinsiyet		Meslek		Aylık gelir		Eğitim durumu	
	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P
1	28.138	0.106	6.322	0.176	25.306	0.190	19.093	0.264	22.782	0.300
2	25.656	0.177	5.210	0.266	53.201	0.000	23.560	0.100	27.624	0.119
3	19.379	0.497	9.311	0.054	17.128	0.645	12.817	0.686	34.751	0.021
4	23.917	0.067	9.078	0.028	21.225	0.130	26.992	0.008	17.983	0.264
5	22.153	0.104	5.555	0.135	8.975	0.879	25.872	0.011	13.859	0.536
6	19.428	0.195	6.567	0.087	27.202	0.027	16.032	0.190	4.297	0.997
7	8.875	0.544	2.749	0.253	5.176	0.879	7.1270	0.523	6.349	0.785
8	15.946	0.101	1.936	0.380	19.505	0.034	23.587	0.003	7.364	0.691
9	26.271	0.003	1.007	0.604	25.306	0.005	14.037	0.081	26.116	0.004
10	8.833	0.886	14.634	0.002	11.688	0.702	22.876	0.029	30.309	0.011
11	12.502	0.898	3.779	0.437	38.089	0.009	23.414	0.103	5.638	0.999
12	51.33	0.000	0.934	0.920	17.649	0.611	13.570	0.631	39.047	0.007
13	29.831	0.073	15.198	0.004	33.116	0.33	40.383	0.001	25.410	0.186
14	21.405	0.374	8.899	0.064	19.394	0.496	18.757	0.281	17.505	0.620

2.soru olarak katılımcılara gıda ürünü satın alınırken marka faktörüne dikkat edilip edilmediği sorulmuştur. Demografik değişkenlere bağlı değerlendirme yapıldığında verilen cevaplar ile araştırmaya katılan bireylerin meslek durumları arasındaki ilişkinin önemli olduğu bulunmuştur ($P=0.000$). Katılımcıların %76,4'ü satın aldıkları gıdaların markalarına önem verdikleri tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan bireylerin meslek durumları incelendiğinde öğrenci ve memur olan katılımcıların satın aldıkları gıdaların markalarına daha çok dikkat ettiği görülmüştür. Aksoylu ve ark., (2014) yaptıkları bir araştırmada ekmekte marka bilinci ile Manisa'daki katılımcıların cinsiyetleri arasındaki ilişkiyi önemli bulmuşlardır. Bu sonuçlar Akgümüş'ün (2010) elde ettiği sonuçlarla paralellik göstermektedir. Malatya ilinde yapılan bir çalışmada ise 'gıdaların markasına dikkat etme sıklığı'na büyük bir çoğunluğun 'genellikle' cevabını verdiği bildirilmiştir (Gündüz ve Aydoğan, 2015).

Raflarda görülen ürünlerde bombaj (şişkinlik) olmasının neyi ifade ettiği sorulmuştur (Soru 3). Alınan cevaplar ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir ($P=0.021$). Soruya cevap veren katılımcıların eğitim durumu arttıkça verilen cevapların doğruluğu da artmıştır. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%56) bombaj oluşumunun sebebi olarak ürünün hava almış olabileceği seçeneğini tercih etmiştir. Sorulara cevap verenlerin %23'ü ise ürünlere mikrop bulmuş olabileceğini düşünmektedir. Buna bağlı olarak bu şekilde bombaj olan ürünler raflarda görüldüğünde verdikleri tepki sorulmuştur (Soru 4). Cevaplar ile cinsiyet ve aylık gelir arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir ($P=0.028$; $P=0.008$). Bayanların bu durum karşısında daha hassas davrandıkları tespit edilmiştir. Aylık geliri düşük olan katılımcı grup (%54.2) kesinlikle satın almayacağı, yetkiliye haber vereceği yönünde cevap vermiştir. Katılımcıların %0.54'ü ise 'önemli değil, satın alırım' seçeneğini işaretlemiştir. Uzunöz ve ark., yaptığı bir araştırmada Tokat ilinde katılımcıların %15.48'inin gıdalardaki bombajı önemsemediklerini bildirmişlerdir (Uzunöz ve ark., 2008).

Ekmek ve Makarna Tüketim Bilinci

Bireylerin tükettiği ekmek çeşidinin sorulduğu soruya (Soru 5) verilen cevaplar ile aylık gelir arasındaki ilişkinin istatistikî olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($P=0.011$). Katılımcıların %60'ı, beyaz ekmeği tam buğday ekmeğinin de dahil olduğu diğer ekmek çeşitlerinden daha çok tükettiği tespit edilmiştir. Bu durumun bireylerin alışkanlıklarının, yetiştirilme şekillerinin, damak tatlarının ve beyaz ekmeğin fiyatının diğer ekmek çeşitlerine göre daha uygun olmasının bir sonucu olduğu düşünülmektedir. Bu sonuç Aksoylu ve ark.'nın (2014) Manisa ilinde yaptıkları bir çalışma ile benzerlik göstermektedir. Bu çalışma sonuçlarına göre araştırmaya katılanların %75'inin beyaz ekmek tükettiği belirlenmiştir. Sivas (Akgümüş, 2010), Adana (Gül ve ark., 2003) ve Tekirdağ'da (Tanık, 2006) yapılan çalışmalara göre bu oran sırasıyla %50, %89.6 ve %78 olarak belirlenmiştir. Bununla ilişkili olarak katılımcılara tam buğday ekmeği ile kepekli ekmek arasındaki en önemli farkın bilinip bilinmediği sorulmuştur (Soru 6). Cevaplar ile meslek arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir ($P=0.027$). Bu önemli farkı bilen (%34) ve konu hakkında hiçbir fikri olmayan katılımcı yüzdesinin eşit olduğu tespit edilmiştir (%34). Makarna haşlama suyunun kullanılıp kullanılmadığıyla ilgili soruya (Soru 11) verilen cevaplar ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($P\geq 0.05$). Katılımcıların %77'lik kısmı makarna suyunu kullanmayıp, attığını belirtmiştir.

Süt ve Peynir Tüketim Bilinci

Araştırmaya katılan bireylere UHT, pastörize ve çiğ süt arasındaki fark ve çiğ sütün kullanılıp kullanılmadığıyla ilgili sorular yöneltmiştir (Soru 8, 9). UHT ve pastörize süt arasındaki farkın bilinmesiyle ilgili soruya verilen cevaplar ile bireylerin meslek ve aylık gelir durumlarının arasındaki

ilişkilerin istatistiki olarak önemli olduğu belirlenmiştir ($P=0.034$ ve $P=0.003$). Katılımcıların UHT ve pastörize süt arasındaki farkı çok önemsemedikleri, alışveriş yaptıkları yerde bulunan süt çeşitlerini tükettikleri öğrenilmiştir. Ayrıca katılımcıların %65.7'si iki süt çeşidi arasındaki farkı bilmedikleri tespit edilmiştir. Çiğ süt kullanılıp kullanılmadığına dair sorulan soruya verilen cevaplar ile ankete katılan bireylerin yaş, meslek ve eğitim durumları arasındaki ilişkinin istatistiki olarak önemli olduğu bulunmuştur ($P=0.003$; $P=0.005$; $P=0.004$). Eğitim durumu lisans ve üzeri olan katılımcıların çiğ sütü diğerlerine göre daha az kullandığı, hazır sütü daha çok tercih ettiği belirlenmiştir. Bu durum bireylerin çiğ sütte bulunabilecek mikrobiyal yük, bulaşma kaynakları hakkında bilgi sahibi olduğunu göstermektedir. Ankete katılan bireylerin eğitim durumu yükseldikçe, çiğ süt için verilen olumsuz tepkilerin de arttığı gözlemlenmiştir. Araştırmaya katılanların %58.9'u hazır sütü tercih ederken; %38.5'i çiğ sütü tercih etmiş ve %2.6'sı bu soruya cevap vermemiştir. Amasya Üniversitesi'nde yapılan bir araştırmada katılımcıların %31.5'i kesinlikle pastörize ve UHT sütü; %15.7'si de çiğ sütü tercih ettiklerini belirtmişlerdir (İncedal ve ark., 2017).

Peynir gibi gıdalarda bölgesel küflenme gözlemlendiğinde tercih edilen tüketim şekli sorulmuş (soru 10) ve alınan cevaplar ile bireylerin cinsiyet ($P=0.002$), aylık gelir (0.029) ve eğitim durumları (0.011) arasındaki ilişkinin istatistiki olarak önemli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %59.3'ü gıdaların sadece küflenmiş kısımlarını ayırarak attığını, geri kalan kısmı tükettiğini belirtirken; %32.8'i gıdanın tamamını attığını belirtmiş ve %6'sı gıdalarda meydana gelen küflenme olayını önemsemediğini, gıdayı küflü olarak da tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların %1.9'u bu soruya cevap vermemiştir. Aksoylu ve ark., (2014) yaptığı bir çalışmada ekmekte bozulma olması durumunda katılımcıların %53'ünün ekmeğin tamamını attığını; %20'sinin bozulan kısmı ayırıp kalanını tükettiğini belirtmişlerdir. Amasya Üniversitesi'nde yapılan bir araştırmaya göre benzer soruya katılımcılar %16.2'si gıdaların sadece küflenmiş kısımlarını ayırarak attığını, geri kalan kısmı tükettiğini bildirirken; %47.4'ü gıdayı kesinlikle küflü olarak da tükettiğini belirtmiştir (İncedal ve ark., 2017).

Bir diğer soruda yoğurdun jel yapısının bozulmasıyla su açığa çıkması durumunda, bu yoğurdu tüketip tüketmeyecekleri sorulmuştur (soru 11). Verilen cevaplar ile bireylerin meslek durumları arasındaki ilişki istatistiki olarak önemli bulunmuştur ($P=0.009$). Katılımcıların %65.7'lik kısmı yoğurdun su salmasının olumsuz bir durum olmadığını belirterek, bu şekildeki yoğurtları tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Et Tüketim Bilinci

Araştırmaya katılan bireylere kurban bayramında hayvanı kestikten ne kadar süre sonra eti tükettikleri sorulmuş (soru 12) ve alınan cevaplar ile katılımcıların yaş ($P=0.000$) ve eğitim durumu ($P=0.007$) arasındaki fark istatistiki olarak önemli bulunmuştur. Bireylerin %38.2'lik kısmı tüketim süresine 'hemen' cevabı verirken; %35'lik kısmı '6-8 saat sonra'; %17.1'lik kısmı '12-24 saat sonra'; %6.8'lik kısmı '10-12 saat sonra' cevabı vermiştir. %2.9'luk kısmı ise bu soruya cevap vermemiştir. Araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğunun 'hemen' cevabı vermesinin sebebinin uzun yıllar süren alışkanlıklardan, örf-adetlerden kaynaklandığı düşünülmektedir.

Buzluktan çıkarılan etin çözündürülme şeklinin sorulduğu bir diğer soruya (soru 13) verilen cevaplar ile bireylerin cinsiyet ($P=0.004$) ve aylık gelirleri ($P=0.001$) arasındaki ilişki istatistiki olarak önemli bulunmuştur. Katılımcıların %48'i 'su içinde'; %24.6'sı 'buzdolabında'; %20'si 'mutfak tezgâhında (oda sıcaklığında)'; %5.4'ü 'mikrodalga fırında' cevabını vermiş olup; %2'si bu soruya cevap vermemiştir. Antalya'da yapılan bir araştırmada katılımcıların %48.7'sinin buzluktan çıkarılan eti buzdolabında, %32.8'inin mutfak tezgâhında bekleterek, %11.4'ünün soğuk su içinde, %5.8'inin sıcak su içinde çözdürdükleri belirlenmiştir (Demirel, 1997). Yapılan benzer bir çalışmada ise

bireylerin %44.7'sinin donmuş et, tavuk ve balığı, mutfak tezgâhında bekleterek; %29.0'ının buzdolabında; % 16.6'sının soğuk su içinde, %7.7'sinin sıcak su içinde çözdürdüğü bildirilmiştir (Koçak, 2005). Katılımcılara yöneltilen son soru (soru 14) buzluktan çıkarılan etin ne kadar süre sonra tüketilmesi idi. Verilen cevaplar ile bireylerin demografik özellikleri arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemsiz bulunmuştur ($P \geq 0.05$). Katılımcıların %75.2'si '3-5 saat sonra' cevabını vermiştir.

SONUÇ

Karaman il merkezinde yapılan çalışma sonucunda katılımcıların yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu gibi demografik özelliklerine göre tüketim bilincinde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunu kadınlar ve öğrenciler oluşturmaktadır. Katılımcıların gıda ambalajının üzerinde en fazla önem verdikleri konu üretim ve son tüketim tarihi olmuştur. Neyi, ne kadar tükettiğini bilen bir toplum yaratılması amacıyla gıdaların içeriği ile ilgili daha çok bilinçlendirme yapılmalıdır.

Katılımcıların gıda ürünlerinde olması muhtemel bombaj olayı ile ilgili yeterli bilgiye sahip olduğu gözlenmiştir. Herhangi bir sebepten dolayı bozulma meydana gelen gıdaları satın almayı, yetkiliye haber verme konusunda yeterince bilinçli oldukları tespit edilmiştir. Ülkemizin diğer illerinde yapılan farklı çalışma sonuçlarıyla paralellik gösterecek şekilde, Karaman'da da en fazla tüketilen ekmek çeşidinin beyaz ekmek olduğu bulunmuştur. Ancak beyaz ekmek ile tam buğday ekmeği arasındaki fark hiç bilinmemektedir.

Katılımcılar çiğ süt ile hazır sütler arasındaki farkı bilmemekle beraber; hazır sütü daha fazla tercih etmektedirler. Bireylerin büyük oranda eti hayvan kesiminden hemen sonra tükettiği bulunmuştur. Kasın ete dönüşmesi için en az 12 saat beklenmesi gerektiğini kesinlikle kabul etmemektedirler. Süt ve et ürünleri ile ilgili daha geniş kapsamlı araştırmalar yapılmalı ve sonuçların çalışmamızla paralellik göstermesi halinde eğitimler düzenlenmelidir.

KAYNAKLAR

- Anonim a, www.tupadem.hacettepe.edu.tr (Erişim Tarihi: 08.02.2019)
- Akgümüş ŞY, 2010. Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Üretici-Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Erzurum, Türkiye, 131 s.
- Alpuğuz G, Erkoç F, Mutluer B, Selvi M, 2009. Gençlerin (14-24 Yaş) Gıda Hijyeni ve Ambalajlı Gıdaların Tüketimi Konusundaki Bilgi ve Davranışlarının İncelenmesi. Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi, 66 (3): 107-115.
- Aksoylu Z, Yeyinli Savlak N, Yanğış Ç, Çağındı Ö, Köse E, 2014. Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. GIDA Dergisi, 39 (3): 147-154.
- Baysal A, 1995. Genel Beslenme. 9. Basım. Hatipoğlu Yayınları: Ankara.
- Çakır M, Çakır F, Usta G, 2010. Üniversite Öğrencilerinin Tüketim Tercihlerini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi. Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi Cilt 2, Sayı 2.
- Demirel YN, 1997. Antalya İli Merkez İlçede Farklı Sosyoekonomik Düzeydeki Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklamaları Üzerine Bir Araştırma. Gazi Üniversitesi, Yayımlanmamış Bilim Uzmanlığı Tezi.
- Dölekoğlu CÖ, Yurdakul O, 2004. Adana İlinde Hane Halkının Beslenme Düzeyleri ve Etkili Faktörlerin Logit Analizi ile Belirlenmesi. Akdeniz İ.İ.B.F. Dergisi 8:62-86.
- Gözener B, Büyükbay EO, Sayılı M, 2009. Gıda Güvenliği Konusunda Öğrencilerin Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(2): 45-53.

- Gül A, Işık H, Bal T, Özer S, 2003. Bread Consumption and Waste of Households in Urban Area of Adana Province. *The Electronic Journal of Polish Agricultural Universities* 6(2): 10-16. 12.
- Gülse Bal H, Göktolga Z, Karkacier O, 2006. Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Bilincinin İncelenmesi (Tokat İli Örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12 (1 ve 2), 9-18.
- Gündüz O, Aydoğan C, 2015. Ön lisans Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilinç Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, cilt 6, sayı 1; 34-44.
- İncedal Sonkaya Z, Balcı E, Ayar A, 2017. Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Örneği”. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 75(1); 53-64.
- Koçak H, 2005. Amasya İli Merkez İlçesi ve Köylerinde Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Kütahya Valiliği İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2015. Güvenilir Gıda, Kütahya.
- Tanık O, 2006. Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, Türkiye, 85 s.
- Topuzoğlu A, Hıdıroğlu S, Ay P, Önsüz F, İkışık H, 2007. Tüketicilerin Gıda Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Sağlık Risklerine Karşı Tutumları. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 6 (4).
- Uzunöz M, Büyükbay EO, Bal HSG, 2008. Kırsal Kadınların Gıda Güvenliği Konusunda Bilinç Düzeyleri (Tokat İli Örneği). *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, ayf:35-46.
- Yaman M, Özgen L 2007. Üniversite Öğrencilerinin Yurtlarındaki Besin Hijyeni Yaklaşımları ve Besin Hazırlama Uygulamaları. *Gazi Üniversitesi Endüstriyel Sanatlar Eğitim Fakültesi Dergisi*, (20): 28-38.