

FARKLI SOSYO-EKONOMİK KOŞULLARDAKİ EV HANIMLARININ YİYECEK SEÇİMİNDE TERCİH ETTİKLERİ AMBALAJ TÜRLERİ

Aliye SENİRKENTLİ * , Pelin BİLGİÇ **, Meral AKSOY ***

* Diyetisyen.

** Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Araştırma Görelisi.

*** Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Böl. Öğretim Üyesi.

ÖZET

Ürünlerin bozulmadan uzun süre saklanıp, taşınabilmesi, pazarlanabilmesi için ambalaj denilen sargı veya paketlenme yapılmaktadır. Bu amaçla kullanılan malzemelerin ürünle reaksiyona geçmemesi ve sağlık, görünüm, yiyecek güvenliği açısından da uygun olması gerekmektedir. Ancak bütün bunların yanı sıra ambalaj kalitesinin yükselmesi, yiyecek fiyatına da bir artış getirmektedir. Tüketici, yiyecek satın alırken, bilinçli veya bilinçsiz olarak bazılarını çeşitli etkenlere dayandırarak farklı ambalaj türlerini seçmektedir. Bu durumdan yola çıkarak Ankara'nın iki farklı sosyo-ekonomik bölgesinde yaşayan bayanların farklı yiyecek alımlarında tercih ettikleri ambalaj türü ve nedenleri araştırılmıştır. Sosyo-ekonomik düzeyi düşük olan I.Grubun ambalaj seçiminde alışkanlık ve ekonomik nedenler ön plana çıkarken, sosyo-ekonomik düzeyi yüksek olan II.grupta ise; alışkanlığın yanı sıra sevdikleri için tercih ettikleri, ancak bazı yiyeceklerde neden belli ambalajı seçtiklerini bilmedikleri saptanmıştır. Bu durum; farklı öğrenim ve ekonomisi olan gruplarda bile yiyeceklerle ilgili ambalaj seçimlerinde sağlığın ön plana çıkmadığını göstermektedir. Bunun nedenlerinin toplumun konuyla ilgili yeterli derecede bilinçlenmemesinden ve yiyecek güvenliliği açısından önerilecek sağlıklı ambalaj türlerinin her yerde ve her zaman bulunamamasından kaynaklandığı görülmektedir.

ABSTRACT

Packaging and wrapping is important over the food products to store and transfer them without being spoiled or decayed for a long time. The packaging materials between the food and packaging material should be safe and not be interacted with the food and have good appearance for food safe. However, while the quality of package is being high, the prices of the products increase. Consumers, choose the foods in different kinds of packages due to some factors that they have them based on perhaps with or without paying attention of it. Therefore this research is planned to find out the types of packages selected and the reason of the package selection in two different socio-economic groups of women in Ankara. It is found that while economic factors and habits of the women are

important for the first lower income group, the pleasure factor is affected effects their food package selection in the second group having higher income. It has seen that neither the first, nor the second group, in the food package selection, is mainly taking health into account. It is considered that one of the reasons on selecting the unhealthy packages is the lack of the healthy ones in anytime in anywhere.

GİRİŞ

Ekonomi ile satın alma gücü arasındaki paralellik bireylerin yiyecek seçimini yakından ilgilendirir. Bu durum sadece bireyin ekonomisiyle değil aynı zamanda ülkenin ekonomisi, gelişmişliği, kullanılan teknoloji ve kültür düzeyiyle de ilintilidir (1).

Ekonomik yetersizlik bireyin yiyecek seçimini kısıtlarken, bu durum onun beslenmesine de yansır. Sosyo-ekonomik değişim; nüfus hareketliliği, kişi başına düşen gelir düzeyi, ülkedeki enflasyon, özellikle sabit gelir sınıflındakilerin yiyecek alımındaki harcamaya yansır (2,3). öngörülen temel ilke, tüketicinin sağlıklı ve nitelikli yiyecekler alabilmesi, hastalıklardan korunup, yeterli ve dengeli beslenebilmesi, seçiminde aldanmamasıdır (4,5)

Yiyeceğin uzun süre saklanabilmesi, sağlıklı, güvenilir ve kolay taşınabilir olması için ambalaj sargı ve kaplar kullanılmaktadır(6). Ambalajda olması gereken temel unsurlardan bazıları; ambalajın yiyecek ile tepkimeye girmemesi, yiyeceği kontamine olmadan koruyabilmesi ve maliyeti fazla arttırmamasıdır. Aynı zamanda işlem görmemiş taze ürünlerin taze halde, işlem görmüşlerin de işlemden sonraki özelliklerini koruyarak ürünü istenilen kalitede tutması gereklidir. Ambalajın üstünde tüketiciye ürün hakkında bilgi bulunmalıdır. Ambalajın üzerinde üreticinin adı, adresi, tanıtıcı işareti, içindeki maddenin cinsi, katkı maddeleri, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihlerinin olması gereklidir.(7,8,9). Çevre kirliliğinin artmaması için ambalajda kullanılan malzemenin doğaya dönüşümü hızlı olanlardan yapılması önem taşır. Kullanılan ambalaj türleri; metal, cam, plastik malzemeler, ahşap, karton bazlı laminat malzemedir yapılan kutulardır .

Satın alınan yiyeceğin fiyatı ile besin değeri ve kalitesinin uyumlu olması beklenilir, ancak ambalajın kalitesi ve kullanılan malzemenin maliyeti malın ederine yansıdığından kaliteli ambalaj üreticinin satın alma gücünü zorlar(10). Yiyeceğin satın alınıp yenmeye hazırlanmasından genellikle hanımlar sorumludur(11). Hanımların yiyecek seçimindeki kararlarını etkileyen faktörler; yiyeceğin fiyatı, beslenme ve sağlığa etkisi, görünümü, lezzeti, aroması ve markasıdır (12).

İnsanların yiyecek seçimlerinde fizyoloji faktörünün yanı sıra sosyal-psikoloji arzuların, gelenek-görenek, alışkanlıklar, eğitim ve ekonominin etkinliği dikkate alınarak (13); ailede alış-veriş ve bütçeden çoğunlukla sorumlu olan hanımların sosyo-ekonomik durumlarına göre yiyecek seçiminde ambalajın etkisini araştırmak amacıyla bu çalışma planlanmıştır.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLAR

Devlet İstatistik Enstitüsü (DİE) tarafından belirlenen Ankara'daki düşük ve yüksek sosyo-ekonomik bölgelerde yaşayan 100 tüketici hanım rastgele örnekleme araştırmaya alınmıştır. Her bir sosyo-ekonomik grup 50 kişiden oluşturularak; grup I; düşük sosyo-ekonomisi olan, grup II yüksek sosyo-ekonomisi olan diye ayrıldı. Soruşturma yöntemiyle ürünleri nasıl seçtikleri, belli ürünlerde hangi ambalaj türünü tercih ettikleri soruldu. Seçim yaparken dikkat ettikleri noktaları nereden öğrendikleri, tercihlerini yaparken hangi hususların ön plana alındığı saptanmaya çalışıldı.

BULGULAR

Düşük ve yüksek sosyo-ekonomik gruptaki hanımlar mesleklerine göre ayrıldıklarında; I.grupta 34 ev hanımı, 8 memur, 7 işçi, 1 serbest çalışan hanım bulunurken, II. grupta; 17 ev hanımı, 22 memur, 11 serbest çalışan hanım bulunmaktadır. II. Grupta en az ilkokul mezunu varken, I. grupta sadece okur-yazar olan ve okur-yazarlığı olmayan toplam 3 kişi vardır. I.grupta yüksek okul mezunu 2 kişi, II. grupta ise 11 kişidir.

Ambalajlı olarak en fazla satın alınması umulan süt ve meyve suyunun satın alınıp-alınmadığı ve tercih nedenleri ile ilgili soruda; her iki grubun da çeşitli sıklıklarla süt aldıkları saptanmıştır. Ancak I. grupta sokak sütünün ucuz olması, kapiya gelmesi, yoğurt yapılması ve alışkanlık nedenlerinden dolayı 39 birey tarafından tercih edildiği görülmüştür. II. gruptakiler sütü marketten almayı tercih ederken, sevdikleri için ve güvenilir olmasını gerekçe göstermişlerdir. Hazır meyve suyunu ise I. gruptan 5 kişinin, II. gruptan 30 kişinin satın aldığı, diğerlerinin de genellikle evde taze sıkıp-

hazırlayarak tüketimi tercih ettikleri dikkati çekmiştir.

Ambalaj olarak her iki grup tarafından sütte karton bazlı laminat malzemedan yapılan kutuyu, salçada ise teneke kutunun tercih edildiği saptanmıştır. Bunun nedeninin ekonomik olduğu belirtilmiştir. Turşuda ise teneke kutunun tercih edildiği görülmüştür, bunun yanı sıra II. grupta tenekeden sonra cam ambalaj tercih edilmektedir. Tüketiciler tarafından ambalaj tercih nedeni olarak da alışkanlıkları gerekçe gösterilmiştir. Sıvı yağ alımında da teneke ambalaj birinci sırada yer alırken onu plastik ambalajın takip ettiği saptanmıştır. I. grup bu seçimi alışkanlık olarak yorumlarken, II. grup tercihe bir yorum getirmemiştir. Reçel-marmelatta ise; diğerlerinden farklı olarak her iki grupta da cam ambalaj ilk sırada tercih edilmiştir, ikinci sırada ise teneke kutunun tercih edilmekte olduğu saptanmıştır. I. Grup camın ekonomik olmasını, ikinci grup ise; alışkanlıklarını tercih gerekçesi olarak göstermiştir. Yine her iki grup da kolayı pet şişelerde almayı tercih ettiklerini, birinci grup seçimini ekonomik nedenlerden dolayı yaptığını, ikinci grup da alışkanlık ve sevdiği için yaptığını belirtmiştir. I.Grup sütü sokak satıcısından almasına karşın gerektiğinde marketten alma durumunda çoğunlukla karton bazlı laminat malzemedan yapılan kutuyu karton tercih ettiklerini, II grubun ise tamamı karton bazlı laminat malzemedan yapılan kutu ambalajlı sütü tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

TARTIŞMA

Kentleşmenin artması evde üretimin azalmasına, bunun yanı sıra da kentlerde çalışan kadın sayısının artması dolayısıyla hazır ve yarı hazır yiyeceklerin kullanımlarının çoğalmasına yol açmıştır (14). Bu nedenle her iki grupta da ambalajlı hazır yiyecek tüketimi olduğu dikkati çekmiştir.Ülkemizde ailenin yemek ve beslenme işlerinin büyük ölçüde kadının sorumluluğunda olduğu bilinmektedir. Bu durum, yalnızca kadının çocukla olan biyolojik ilişkisi ve geleneksel ev kadınlığı rolünden dolayı değil, yiyecek üretiminde de önemli rolü olmasındandır. Dolayısıyla kadının aile içindeki statüsü ailenin beslenme durumuna yansır (15). Okur-yazarlığın, eğitim ve öğrenimin buradaki rolü, büyük önem taşımaktadır.

Sokak sütü tercih edilmesinin nedenlerinden biri de ekonomik durumun dışında; konu hakkında birinci grubun yeterli düzeyde bilinçlenmemiş olmasıdır. Bilindiği gibi ambalaj, ürüne ek bir fiyat getirmektedir. Ankara'da tüketiciyle yapılan bir araştırmada; tüketicinin fiyat ve kalite yönünden piyasa kontrolü yaptığı, bunda cinsiyet ve eğitimin etkin olduğu gözlenmiştir. (16).

Buna benzer bir araştırmada da yiyecek seçiminde önceliği kalitenin aldığı, deneyimin ve fiyatın ise bunu takip ettiği saptanmıştır. Son yıllarda ülkemizde fiyat artışları ücretlilerin aldığı gelirin önüne geçmiş, dolayısıyla özellikle sosyo-ekonomik durumu düşük olan tüketiciler yiyecek seçiminde öncelikle bütçesini dikkate almaya başlamışlardır (17). Bu çalışmada sütün sokak satıcısından alınma nedenlerinden bir diğerinin de tüketicinin gelir düzeyi olduğu saptanmıştır. Aynı gerekçe meyve suları için de geçerlidir. Her iki grupta da dikkati çeken bir başka unsur ise ambalaj seçiminin yiyeceğin türüne göre yapılmasıdır.

Her yiyeceğe her çeşit ambalaj uygulanamayacağı bilinmektedir, bununla beraber bazı ambalajların diğerlerine göre avantajları bulunmaktadır. Kırılıp çatlamadığı sürece cam ambalaj defalarca kullanılabilir, çevre kirliliği yaratmaz, rutubete dayanıklıdır, özellikle renksiz olanlar saydam olduğu için içindeki ürün görülebilir ve hiç bir ürünle reaksiyona girmez.. Ancak cam malzeme ağır olması, depolanma ve taşınmasında kırılabilir olmasından dolayı zorluk yaratmaktadır (9). Ancak günümüzde daha hafif ve pratik olan cam malzemeler de bulunmaktadır. Pastörize süt ve benzeri kısa ömürlü ürünler ise "karton/LDPE " malzemeden oluşturulan kutulara veya HDPE (Yüksek yoğunluklu polietilen) esaslı şişelere ambalajlanmaya yakın zamanda başlanmıştır. Karton bazlı laminat malzemeden yapılan kutuların avantajı; doğaya dönüşümlerinin olması, nem ve oksijen geçirgenliğinin az olması, ürünün besin değerinin, tat ve kokusunun korunması, taşınmasının kolay olmasıdır. Bununla beraber bir kere kullanılabilmesi dezavantajdır (18).

Plastik ambalajların doğaya dönüşümü çok uzun zaman alır. Genellikle renkli olanlar ürünün asiditesine ve saklama koşullarına göre ürünle reaksiyona girebilirler. İçindeki ürünü uzun süre saklamaya elverişli değildirler (19,20). Konserve ürünleri saklamada kullanılan yiyeceklerin özelliklerine göre uygun işlem görmemiş olan kalaylı tenekelerde elektro-kimyasal bir aşınma olan korozyon görülebilmekte, metaller çözünerek konserve içeriğine geçebilmektedir (21,22). Bunlar genellikle kaçak ambalaj üretilen gıdalarda rastlanılmaktadır. Bu metallerden bazıları demir, bakır, kalay, çinko, krom ve kurşundur. Bunlarla kontamine olmuş yiyeceklerin tüketilmesi, halk sağlığı açısından risklidir (23).

DİE tarafından yapılan bir araştırmada camın tüketici tarafından %84 oranında en sağlıklı ambalaj olduğu belirtilmiş (24) ancak ülkemizde kullanımının çok yaygın olmadığı saptanmıştır (25). Isıya dayanıklı camların yemek pişirilmesinde ve saklanmasında en uygun araç oldukları, ürünle reaksiyona girmedikleri bilinmektedir (26). Araştırmamızda her iki grubun da salça-turşu gibi pH yönünden reaksiyon hızı

yüksek olabilecek ürünlerde bile cam ve/veya diğer karton bazlı lamimat malzeme gibi sağlıklı ambalajı birinci sırada seçmedikleri görülmektedir. Buradaki faktörün ekonominin dışında, piyasadaki arz-talebin ve tüketicinin bilinçsizliği olduğu düşünülmektedir. Bu ürünleri tüketici her yerde teneke ambalajda bulabildiği ve bu alışkanlığı kazandıği için başka bir ambalaj aramamaktadır.

Plastik ambalajların ve polietilen teraftalottan yapılan halk dilinde pet şişe diye anılan maddeler, polisiloksan (PS), polivinilklorür (PVC) polimerlerinden ve gıda saklamada kullanılan melaminden yapılmış kapların bazılarının ülkemizde belirli standartlara göre yapılmadığı ve insan sağlığı yönünden olumsuz etki gösterebileceği savunulmaktadır (27). PVC ve PS malzemelerinde kanser riski oluşturacak maddelerin bulunduğu belirtilirken (28), polietilen ambalajlarda da ürüne geçen maddeler olabileceği ileri sürülmektedir (29). Araştırmaya katılan tüketicilerin öğrenim ve sosyo-ekonomik durumlarının farklı olmasına rağmen sadece alışkanlık ve ekonomik yönden pet şişelerinde kola gibi içecekleri aldıklarını söylemişlerdir ve hiç biri ambalajlarda belirli ölçütleri sağlık açısından ön plana aldıklarını belirtmemiştir. Alışkanlığın diğer ölçütlerden farklı olarak ön plana çıkması; reçel-marmelat alımında sağlıklı olan cam ambalajı sıradan bir neden olarak seçmelerinden de bu durum belirgin bir şekilde görülmektedir.

Tüketicinin ekonomisinin ve öğreniminin ambalajlı ürün seçiminde yalnız başına etken olmadığı, doğru-sağlıklı ambalajlı ürünlerin uygun fiyatlarla yaygın olarak satış yerlerinde bulundurulması, üreticinin-ürün işleyicisinin ve tüketicinin ambalajların sağlıklı-güvenli yiyecek korunmasındaki yeri ve önemi yönünden bilinçlendirilmesi gerektiği kanısına varılmıştır.

KAYNAKLAR

- 1- Yuttal,J., Türkiye'de Gelir Dağılımı - Beslenme İlişkisi, Hacettepe Üniversitesi Nüfus Dinamiği Programı Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 1982.
- 2- Başbudak, M., Banoğlu, V., Türkiye'de Hayvansal Gıdaların Üretim Düzeyi ve Verimlilik Durumu, Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Raporları, Hacettepe Üniversitesi Yayını, 105-112, Ankara, 1978.
- 3- Çavdar,T., Türkiye'de Ekonomik Gelişme Gelir ve Beslenme, Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Raporları, Hacettepe Üniversitesi Yayını, 260-282, Ankara, 1978.
- 4- Aker, E., Ulusal Gıda Kontrol Semineri Açılış Konuşması, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Gıda Kontrol Hizmetleri Güçlendirme Projesi, Hıfzısıhha Okulu Yayınları, Ankara, 1979.

- 5- Nayga, R.M., Retail health marketing: evaluating consumers' choice for healthier foods, Health Marketing Q., 16(4): 53-65, 1999.
- 6- Yiğit, V., Çevre Kirliliği ve Ambalaj, Gıda Dergisi, 12 (2). ,143, 1987.
- 7-Tarhan, g., Gıda Ambalajının Değişik Açılardan İncelenmesi, Türkiye IV. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No:5, Ankara, 1984.
- 8-Yiğit, V., Cam Ambalajın Teknolojik Üstünlükleri, Türkiye'de Gıda Sanayiinde Cam Ambalaj Semineri Bildirileri, Cam Pazarlama A.Ş. Yayın No:1985/3, Ankara.
- 9- Yiğit,V., Plastik Ambalaj Maddelerinin Gıdaya Geçen Bazı Katkı Maddeleri Üzerinde Araştırmalar, TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü. Beslenme ve Gıda Teknolojisi Ünitesi, Yayın No:41, Gebze, 1980.
- 10- Başoğlu,S., Besler,T.,Çiğirim,N., ve Ark., Ailenin Sosyo-Ekonomik ve Gelir Düzeylerine Bağlantılı Olarak Besin Harcama Payları, Beslenme ve Diyet Dergisi, 21:1, 1992.
- 11- Mangır,M., Yiyecek Alışkanlıkları, Gıda Dergisi, 12:1, 1987.
- 12- Sterenk,T., Inside A Buying Decition, Part III, Journal of American Dietetic Association, 83(3):386, 1983.
- 13- Hartag,A.P., Some Observations on Yemeni Food Habits, Nutrition Newsletter, 3: 1-9, 1979.
- 14- Gönül,M., Gıdada Kalite Kontrolü, Türkiye V. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No:8, Ankara, 1986.
- 15- Baysal,A., Beslenme Sorunlarının Sosyal, Kültürel, Eğitim ve Ekolojik Etmenlerle İlgili Nedenleri ve Çözüm Önerileri, Beslenme ve Diyet Dergisi, 10:50-62, 1981.
- 16- Yılmaz, G., Tüketicilerin Gıda Alış-Verişlerinde Büyük Perakendeci Gıda Mağazalarını Tercih Durumlarını ve Tercihlerini Etkileyen Faktörlerin Araştırılması, Hacettepe Üniv. Sağlık Bilimleri Fak. Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Programı, Bilim Uz. Tezi, Ankara, 1979.
- 17- Aruoba, C., Türkiye'de Beslenme Sorunlarının İktisadiNedenleri, Beslenme ve Diyet Dergisi, 10:63,1981.
- 18- Bozkurt, Ş. Tetra-pak, Tetra News, Türkiye, 17:1-12, 1994.
- 19- Kipmen,T. Plastik Ambalaj Malzemesinin Gıdalara Etkisi.Gıda 3 (4-5): 187-195, 1978.
- 20- Pekin, B. Çevre ve Kanser, Masa Ambalaj, İzmir, 73-77, 1984.
- 21- Ekşi,A. Konserve Kutularda Korozyon Olayı Nedenleri, Azaltma Olanakları, Bursa Gıda Kontrol Eğitim Enstitüsü, yayın no.6, Bursa, 1976.
- 22- Özgüneş,H., Duru,S., Kayakırılmaz,K., Konserve Salçalarda Kurşun, Bakır, Çinko Düzeyleri ve Depolama Süresinin Bu Düzeylere Etkisi, Doğa Bilim Dergisi, 7(2): 153-161, 1983.
- 23- Özgüneş,H., Duru,S., Kayakırılmaz,K., Konserve Salçalarda Konserve Kutusu Açıldıktan Sonra Saklama Koşularının Kurşun, Bakır, Çinko Düzeyleri ve Depolama Süresinin Bu Düzeylere Etkisi, Doğa Bilim Dergisi, 7(2): 147-151, 1983.
- 24- Alpar,C., Panel konuşması, Türkiye'de Gıda Sanayisinde Cam Ambalajın Yeri. Cam Pazarlama A.Ş., yayın no.3, 69-72, 1985.
- 25- Aktan,N., Yaş Meyve ve Sebzelerin Değerlendirilmesinde Cam Ambalajlar, Türkiye'de Gıda Sanayisinde Cam Ambalajın Yeri. Cam Pazarlama A.Ş., yayın no.3, 39-46, 1985.
- 26- Karacabey,A., Çeşitli Kaplarda Isıtılan Sütlerde Adsorbsiyon Sonucu Meydana Gelen Kayıplar, Gıda, 7(4): 173-175, 1982.
- 27- Vural,N., Türkiye'de Kullanılan Plastik Besin Kaplarının Toksikoloji Açısından Değerlendirilmesi, Ankara, Eczacılık Fakültesi.Mec. 7(2): 163-181, 1977.
- 28- Yiğit,E., Evranos,Ö., Gıda Ambalajlanmasında Kullanılan Plastikler Üzerinde Araştırmalar, TÜBİTAK Marmara Bilimsel ve Endüstriyel Araştırma Enstitüsü Beslenme ve Gıda Teknolojisi Ünitesi, yayın no.29, Gebze, 1978.
- 29- Olpak,N., İçme Sularının Ambalajlanmasında Kullanılan PVC'nin İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri, Ege Üniv. Fen Fak., Kimya Böl, Biyokimya Anabilim Dalı doktora tezi, İzmir, 1986.

3. GIDA MÜHENDİSLİĞİ KONGRESİ

GIDA & GIDA TEKNOLOJİLERİ FUARI

02-05 EKİM 2003 / ANKARA

DESTEKLEYENLER

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı
Dünya Gıda ve Tarım Örgütü
Ankara Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü
ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü
Hacettepe Üniv. Gıda Mühendisliği Bölümü

BİLİMSEL KONULAR İÇİN

GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI

Fulya Arıcan ÖZNUR / Kongre Sekreteri
Sümer 2 Sok. No:36/15 06650 Kızılay / ANKARA
Tel :0 312 232 40 39 Fax : 0 312 232 40 57
www.gidamo.org.tr
e-mail:kongre2003@gidamo.org.tr