

Araştırma Makalesi / Research Article

Çikolata Tüketim Tercihleri Üzerine Bir Alan Araştırması*

A Research On the Chocolate Consumption Preferences

Esna İÇÖZ¹
Esra MANKAN²

ÖZ

Bu araştırma gençlerin çikolataya karşı tutum ve alışkanlıkları hakkında bilgi edinmek, eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırma nicel araştırma yöntemlerinden tarama deseni ile hazırlanmıştır. Örneklem metodu olarak seçkili örnekleme yöntemlerinden basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini 17-24 yaş arası İstanbul'da yaşayan 201 kişiden oluşturmaktadır. Eğitim durumu değişkeni, çikolata tüketimi alt boyutunu %12,5 ($r=0,125$, $p=0,000$), çikolata ve duygu durumları alt boyutunu %18,7 ($r=-0,187$, $p=0,008$), çikolata ve sağlık alt boyutunu %15,7 ($r=-0,157$, $p=0,026$) negatif yönde (azaltıcı) etkilediği görülmektedir. Eğitim arttıkça; çikolatadan uzaklaşma, çikolata tüketiminin azalması ve genel algının olumsuzlaşması durumu belirlenmiştir. Zengin bir tarihi geçmişe sahip kültürel bir etkileşim aracı ve gastronomik bir öge olan çikolatanın tüketimi konusunda tüketicilerin başta sağlığı olumsuz etkilemesi üzere bazı kaygıları bulunmaktadır. Bu konuda görsel ve yazılı iletişim araçları uzman kişiler tarafından doğru bilgi vermelerini destekleyici yayınlar yapılmalı konu ile ilgili bilimsel yayınlar fazlaştırılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: çikolata, çikolata tüketimi, çikolata ve sağlık

* Bu çalışma lisansüstü tez çalışmasından üretilmiştir.

1 İstanbul Topkapı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Mezunlu, esnaicoz34@gmail.com ORCID: 0000-0001-8164-0007 esnaicoz34@gmail.com

2 Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, esra.mankan@alanyahep.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1735-8511 esra.mankan@alanyahep.edu.tr

ABSTRACT

This research was carried out in order to obtain information about the attitudes and habits of young people towards chocolate and to determine whether there is a significant relationship between education level. The research is an quantitative method. In the research, one of the selective sampling methods, was used as the sampling method. The population of the research consists of young individuals living in Istanbul. The sample consists of 201 people aged 17-24+ who voluntarily participated in the study. Educational status variable, chocolate consumption sub-dimension 12.5% ($r=0.125$, $p=0.000$), chocolate and emotional states sub-dimension 18.7% ($r=-0.187$, $p=0.008$), chocolate and health sub-dimension 15% It affects negatively (reducingly) at a rate of 15.7 ($r=-0.157$, $p=0.026$). As education increases; it was determined that the situation of avoiding chocolate, decreasing consumption, and turning the general perception to negative. Consumers have some concerns about the consumption of chocolate, which is a cultural interaction tool and gastronomic element with a rich historical background, especially its negative impact on health. On this subject, visual and written communication tools should be published by experts to support them to provide accurate information, and scientific publications on the subject should be increased.

Keywords: chocolate, chocolate consumption, chocolate and health

1.Giriş

Çikolatanın tarihi yaklaşık olarak 4000 yıl öncesine dayanmaktadır. İlk kez M.Ö 2000 yılında Latin Amerika'da Honduras'ın Ulua vadisinde ortaya çıktığı belirlenmiştir. Çikolatanın ilk olarak sıcak, acı ve baharatlı bir sıvı olarak tüketildiği belirtilmektedir (Alpözen, 2010). M.Ö 1500'lü yıllardan itibaren dünyanın ilk uyarıcı içkisi olan ve çikolatanın özü olarak tanımlanan kakao kelimesinin aslında Olmec dilinden geldiği ve en sonunda günümüzde bilinen halini aldığı varsayılmaktadır (Seçuk, 2020). Mayalar, komşuları Olmecler'den kakaoyu öğrenerek kakao-nun kullanımını geliştirmişlerdir. Aztekler ve Mayalar kakao çekirdeklerini hem para hem de besin olarak kullanmışlardır. Aynı zamanda çikolata zenginlerin, savaşçıların ve kralların içeceği olarak büyük değer görmüştür (Cebeci ve Irmak 2017). Maya ve Aztek soylularının içtikleri bu kakao

içeceği tek tip bir karışım olmayıp toz halde, katı veya bulamaç benzeri formlarda karışımıza çıkmakta olup o dönemlerde ayrıca çeşitli baharatlarla zenginleştirilmiştir. Yenibahar, vanilya ve kırmızıbiber çikolata zenginleştirmede kullanılan önemli baharatların başında gelmektedir. Dünya genelinde ilk yerleşim bölgelerine sahip olan Maya ve Azteklerde temel besin maddesi olan mısırla birlikte acı kakao içeceği tüketildiği literatürde yer almaktadır (Seçuk, 2020).

1521'de İspanyolların Meksika'yı fethinden sonra İspanyol gemileri, altının yanı sıra İspanya'ya çuvalarla kakao taneleri götürmeye başlamışlardır. Kakao çekirdeklerinin kurutulması ve ezilmesinden sonra tarçın, anason tohumu, misk, karabiber ve şeker kamışı gibi tatlandırıcılar eklenip macun haline getirilen çikolata, sıcak suda içilmekte olup keyif verici bir madde ve bir ilaç olarak tanımlanmaktadır. İlk olarak İtalya'ya daha sonra da Fransa, Avus-

turya ve İngiltere'ye yayılmış ve pahalı olmasından ötürü ilk başta soyluların içeceği olarak kabul görmüştür (Açıköz, 2019).

Çikolata tarihinde önemli keşifler yapan ise Hollandalı Van Houten ailesi olmuştur. Van Houten 1815'de Amsterdam'da kurduğu çikolata fabrikasında hidrolik pres yapmış ve kakaonun yağını özünden ayırmıştır. Böylece kuru toz halinde kakao elde etmeyi başarmıştır. 1828'de bu metodu geliştirerek kakao hamurunun içine presleme işleminden önce potasyum ve sodyum karbonat gibi alkali tuzlar ilave ederek daha kolay ısınan bir kakao tozu elde edip patentini almıştır. Van Houten ailesinin keşiflerinin önemi 20 yıl sonra ortaya çıkmıştır. Kakao yağının ayrılması anında çözünen toz içecek devrini başlatmıştır (Mat, 2010).

1847'de Bristol'de çikolata üreticisi J.S Fry Sons, çikolata tabletini kalıba dökme girişimiyle kakao yağı, kakao hamuru ve şekeri kolay işlenebilen bir şekle dönüştürmeyi başararak çikolatayı üretmiştir. Böylece tanrıların içkisi tatlı bir yiyeceğe dönüşmüştür. Kakao ve çikolata talebi arttıkça Avrupalı koloniciler Afrika'nın tropikal bölgelerinde kakao plantasyonları kurmuşlar ve Afrika kıtası dünyanın en gözde kakao üreticisi unvanını almıştır. 1960'larda koloni dönemi sona erdiğinde Afrika'daki koloniler özgürlüklerini ilan ederek kakao plantasyonları yerine daha fazla gelir getiren kahve ve kauçuk tarımı yapmaya başlamışlardır. Bu sebeple kakao üretiminin tehlikeye gireceği ve çikolata kıtlığı yaşanabileceği ön görülmüştür (Mat, 2010). Türk topraklarında ise çikolata sanayi giderek yaygınlaşmaya başlamıştır. O dönemde çikolata, Osmanlı saraylarında içecek olarak tadılmış aynı zamanda saray ve çevre halkın gözde içeceklerinden biri haline gelmiştir. Türkiye'de çikolata Atatürk'ün isteğiyle yaygınlaştırılarak Avusturya ve İsviçre gibi çeşitli ülkelerden tedariki

sağlanmıştır. Cumhuriyet'in ilanından sonra çikolata atölyeleri, 1950'den sonra ise çikolata fabrikaları kurulmaya başlanmıştır. Osmanlı mutfağının ve geleneksel tatlı kültürünün çok baskın olması nedeniyle çikolatanın o yıllardaki tüketimi de daha sınırlı kalmıştır (Özdoğan, 2007). Türkiye'de ilk çikolata fabrikası yabancı sermayeli olarak 1927 yılında Feriköy'de inşa edilmiştir (Peker, 2011). Endüstriyel çikolata üretimi 1970'li yıllarda başlamıştır. Türkiye ve Batı'da kullanılmakta olan çikolata üretim teknolojisinin temeli ise 1975 yılına dayanmaktadır (Özdoğan, 2007). 1980'li yıllara kadar popülerliğini koruyan şekerleme sektörü yerini büyük oranda çikolata sektörüne bırakmaya başlamıştır. Açılan fabrikalar çikolata üretim faaliyetlerinde farklı seçenek oluşturmaya zemin hazırlamıştır. Çeşitlenmenin etkisiyle kendi kültürümüzden bağımsız olan bu lezzet geleneklerimize uyarlanmaya ve hızla tüketilmeye başlanmıştır (Seçuk, 2020).

Çikolata ile ilgili yapılmış çalışmalar değerlendirildiğinde çikolatanın gıda endüstrisinde fonksiyonel bir gıda olarak kullanıldığı görülmektedir. Çalışma sonuçları baz alındığında probiyotik ilavesi ile üretilen çikolatanın duyuşal açıdan herhangi bir fark yaratmadığı hatta tüm çikolata çeşitlerinin probiyotikler için koruyucu yapılar oluşturduğu dolayısıyla çikolatanın probiyotik grubu ürünler için etkili bir taşıyıcı olduğu görülmektedir (Şengün & Kutlu 2019). Ayrıca yapılan çalışmalar çikolatanın fonksiyonel özelliklerini artırmak amacıyla da probiyotikler kullanıldığını göstermekte olup çikolatayı probiyotikler için ideal bir taşıyıcı olarak belirtirken yoğurttan daha fazla probiyotik absorbe ettiğini ifade etmişlerdir (Yiğit vd., 2018).

Cömert ve Merdol'un (2018) araştırmasında çikolatanın olumlu etkileri olduğunu gösteren birçok çalışmanın bulunduğunu

belirtmişlerdir. Çalışmada çikolatanın olumsuz yanlarının yanında olumlu yanlarını da değerlendirmek gerektiğini belirtmiş; olumsuz etkilerini önlemek amacıyla uzmanların tavsiye ettiği miktarlarda tüketilmesinin öneminden bahsetmişlerdir (Cömert & Merdol 2018). Koç ve Yardımcı'nın (2017) araştırmasında en çok kullanılan üçüncü fonksiyonel gıdanın öğrenciler ve işçiler için bitter çikolata (%13.9) olduğu saptanmıştır. Cinsiyete göre değerlendirildiğinde; her iki grupta da çikolatanın fonksiyonel gıdalar arasında ilk 3 sırada yer aldığını ifade etmişlerdir (Koç & Yardımcı 2017). Yapılan başka bir çalışmada ise; çikolatalı ürünlerin ambalajlarında ve web sitelerinde, dijital portallarda besin içerik bilgilerinin doğru şekilde verilmesi gerekliliğinden bahsedilmiştir (Bosi vd.,2019). Şengün ve Kutlu'nun (2019) çikolatada probiyotiklerin kullanım potansiyelini inceledikleri araştırmalarında *B. lactis*, *L. acidophilus*, *L. paracasei*, *L. casei* ve *L. Rhamnosus* türlerinin kakao ürün grubunda etkin bir şekilde kullanılabileceği çarpıcı sonuçlardan biri olarak dikkat çekmektedir.

Bu çalışmada henüz yeni bir çalışma alanı olan çikolatanın tarihsel gelişimi üzerinde durularak, gençlerin çikolataya karşı tutum ve davranışlarını ölçmek ve literatüre katkı sağlamak amaçlanmıştır.

2.Yöntem

2.1 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini İstanbul'da ikamet eden gençler oluşturmaktadır. Örneklem ise, çalışmaya gönüllü katılan 17-24+ yaş arasındaki 201 kişiden oluşan katılımcılardır. Örneklem yöntemi olarak "tesadüfi örneklem yöntemi" kullanılmıştır. Pandemi nedeniyle anketler Google Forms üzerinden internet ortamında yapılmıştır.

Anket çalışması [05.04.2021-15-05.2021] tarihleri arasında uygulanmıştır. E-31675095-100-2100003625 Sayılı Etik Kurulu Topkapı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü kurul kararı ile çalışma başlatılmıştır. Araştırmaya dahil olma kriterleri; İstanbul'da yaşayan, 17-24 yaş grubunda olan ve araştırmaya katılmayı gönüllü olarak isteyen gruplar içinden oluşmasıdır. "Araştırmanın dışlanma kriterleri arasında ise"son bir sene içinde psikolojik rahatsızlık için tedavi görmek ve ilaç kullanmak yer almaktadır.

2.2 Araştırmanın Deseni

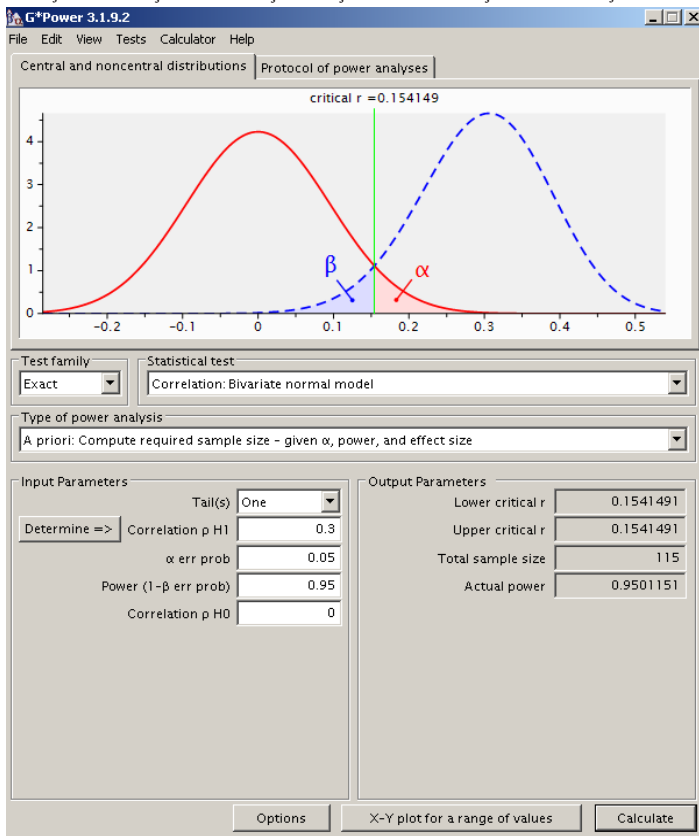
Araştırma deneysel olmayan nicel tarama yöntemidir. Araştırma nicel araştırma yöntemlerinden tarama deseni ile hazırlanmıştır. Örneklem yöntemi olarak seçkili örneklem yöntemlerinden basit tesadüfi örneklem yöntemi kullanılmıştır.

2.3 Örneklem Yönelik Güç Analizi (Power Analysis)

Ankete katılanların sayısının, sağlam (robust) sonuçlar üretebilmesi için Güç Analizi yapılmış olup G*POWER 3.1 sürümü ile gerçekleştirilmiştir. İstatistiksel gücün $1-\beta=0.80$ olmasının yeterli olduğunu Cohen (1988) ve Prajapati vd., (2010) çalışmalarında ifade etmiştir.

Şekil 1'de güç analizi sonucunda en az 115 örneklem ile çalışılması durumunda çalışmanın geçerliliği belirlenirken, bu çalışmada 201 örneklem ile oluşturulduğu için, yapılacak analizlerin güvenilir olacağı ortaya konulmuştur. İstatistik anlamlılık $\alpha=0.05$ alınmıştır.

Şekil 1. İlişki Analiz İçin Güç Analizi Sonuçları Ekran Çıktısı



2.4 Veri Toplama Aracı

Araştırmada verilerin elde edilebilmesi için kullanılan anketin ilk bölümü olan demografik ve genel bilgiler formu (yaş, cinsiyet, eğitim ve meslek vb.) çoktan seçmeli olarak hazırlanmıştır. Anketin ikinci bölümünde bulunan “Çikolatalara Yönelik Tutum Ölçeği” (1:Kesinlikle katılmıyorum-5:Kesinlikle katılıyorum) 5’li likert biçiminde yer almıştır.

Araştırma kapsamında Yılmaz (2018) tarafından “Kültür ve Popüler Kültürde Çikolatanın Yeri ve Öneminin Kültür, Tüketim, Sağlık ve Lezzet Bağlamlarında İncelenmesi: Gaziantep Örneği” konulu tez çalışmasında geliştirilen, geçerlik ve güvenilirlik çalışması yapılan “Çikolatalara

Yönelik Tutum Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçek; çikolata tüketimi, çikolata ve duygu durumları, çikolata ve sağlık ve çikolata genel algı olmak üzere 4 alt boyuttan ve 25 maddeden oluşmaktadır.

Araştırma kesitsel araştırma olup online anket yoluyla veriler toplanmış çıkan sonuçlar SPSS Statistics 25.0 sürümü kullanılarak analizler uygulanmıştır. Demografik verilerin frekans dağılımları alınmış olup; hipotezlerin test edilmesi için verilerin dağılımının normal olup olmadığı sınanmıştır. Bu testler sonucunda, ölçeklerden elde edilen maddelerin oluşturduğu boyutlar normal dağılımlı olmadığı için ($p < 0.05$), analizlerde normal dağılım gerektirmeyen non-parametrik yöntemler kullanılmıştır.

2.5 Anketin Güvenilirlik Analizi

Anketin güvenilirlik sınaması için kullanılan testler; “Cronbach Alpha (CA), İkiye Bölme (split), Paralel ve Mutlak Kesin Paralel (strict)” şeklinde olup Tablo 1’de gösterilmektedir. Tablo 1’de 4 kriter sonuçlarında %70 değeri geçildiğinden güvenilirlik sağlanmıştır.

Tablo 1. Anketin Güvenilirlik Analizleri Sonuçları

Kriterler	Anketin Güvenirlik Sonuçları
Cronbach_Alpha	0.867
Split	0.866-0.868
Paralel	0.868
Strict	0.867

3. Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde, demografik ve genel bilgilerin yüzde dağılımları, ankete yönelik cevapların yüzde dağılımları, hipotezlerin sınanmasına yönelik grup farklılığı ve ilişki analizleri sonuçlarına yer verilmiştir.

3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Örneklem grubunu oluşturan katılımcıların kişisel bilgi formunda yer alan çeşitli değişkenlere ilişkin demografik bilgileri Tablo 2.’de sunulmuştur.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Cinsiyet	<i>f</i>	%
Kadın	138	68,7
Erkek	63	31,3
Toplam	201	100,0
Yaş	<i>f</i>	%
17-21 yaş	50	24,9
21-23 yaş	59	29,4
24 yaş ve üzeri	92	45,8
Toplam	201	100,0
Eğitim Durumu	<i>f</i>	%
Lise ve dengi	50	24,9
Ön lisans ve/veya lisans	129	64,2
Lisansüstü	22	10,9
Toplam	201	100,0
Medeni Durum	<i>f</i>	%
Bekar	159	79,1
Evli	34	16,9
Diğer	8	4,0
Toplam	201	100,0
Meslek Grupları	<i>f</i>	%
Çalışmıyor	22	10,9
Öğrenci	94	46,8
Özel Sektör	71	35,3
Kamu Çalışanı	14	7,0
Toplam	201	100,0
Ekonomik Durum	<i>f</i>	%
Alt Düzey	32	15,9
Orta Düzey	160	79,6
Üst Düzey	9	4,5
Toplam	201	100,0

Çikolata Tüketme Sıklığı	<i>f</i>	%
Her gün	51	25,4
Haftada 2-3 kez	87	43,3
Haftada bir kez	36	17,9
Ayda bir kez	21	10,4
Hemen hemen hiç	6	3,0
Toplam	201	100,0
Çikolata Türkiye’de erkeklerden çok kadınların damak zevkine hitap eden yiyecektir.		
	<i>f</i>	%
Evet	128	63,7
Hayır	73	36,3
Toplam	201	100,0

Tablo 2’de verilere göre, katılımcıların %68,7’si kadın iken, %31,3’ünün erkeklerden oluştuğu görülmektedir. Katılımcıların %24,9’u 17-21 yaş aralığında, %29,4’ü 21-23 yaş aralığında ve %45,8’i 24 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların %24,9’u lise ve dengi kurumlardan mezun, %64,2’si ön lisans ve/veya lisans mezunu ve %10,9’u lisansüstü mezunudur. Katılımcılar medeni durum açısından değerlendirildiğinde %79,1’i bekâr, %16,9’u evli ve %4,0’ü diğer şeklindedir.

Katılımcılar meslek grupları değişkeni açısından değerlendirildiğinde büyük çoğunluğunun (%46,8’i) öğrenci, %35,3’ü özel sektör çalışanı, %10,9’u çalışmıyor ve %7,0’sinin kamu çalışanı olduğu görülmektedir. Katılımcıları ekonomik durum açısından değerlendirdiğimizde %15,9’u alt düzey, %79,6’sı orta düzey ve %4,5’inin üst düzey ekonomik duruma sahip olduğu görülmektedir. Katılım-

cılar çikolata tüketme sıklığı açısından değerlendirildiğinde %25,4’ü “Her gün”, %43,3’ü “Haftada 2-3 kez”, %17,9’u “Haftada bir kez”, %10,4’ü “Ayda bir kez” ve %3,0’ü “Hemen hemen hiç” yanıtını vermiştir. Çikolata Türkiye’de erkeklerden çok kadınların damak zevkine hitap eden yiyecektir.” önermesine katılımcıların büyük çoğunluğu (%63,7’si) “Evet”, geri kalanı (%36,3’ü) “Hayır” yanıtını vermiştir.

Eğitim durumu açısından çikolata ve sağlık boyutunda yer alan “Lezzetli bir çikolata yediğimde sağlığımı geri plana atabilirim” ve “Çikolatanın bağımlılık yaptığını düşünüyorum.” önermelerinde anlamlı bir farklılık elde edilmiştir ($p < 0,05$). Her iki önermede de lise ve dengi okul mezunları bu önermelere daha çok katılıyorum cevabını vermişlerdir. Diğer önermelerde anlamlı bir farklılık elde edilmemiştir ($p > 0,05$) (Tablo 3).

Tablo 3. Eğitim Durumu Açısından Çikolata ve Sağlık Boyutuna yönelik Grup Farklılığı Sınaması

Çikolata ve Sağlık Boyutu	Lise ve dengi (n=50; %24,9)		Ön lisans ve/veya lisans (n=129; %64,2)		Lisansüstü (n=22; %10,9)		Ki-Kare Değeri	P
	n	%	n	%	n	%		
1) Çikolata sağlıklı bir yiyecektir.								
Kesinlikle Katılmıyorum	2	4,0	4	3,1	1	4,5	2,874	0,238
Katılmıyorum	16	32,0	32	24,8	-	-		
Kararsızım	12	24,0	50	38,8	12	54,5		
Katılıyorum	12	24,0	31	24,0	5	22,7		
Kesinlikle Katılıyorum	8	16,0	12	9,3	4	18,2		
2) Çikolata sağlıksız bir yiyecektir.								
Kesinlikle Katılmıyorum	2	4,0	8	6,2	3	13,6	2,778	0,249
Katılmıyorum	11	22,0	24	18,6	6	27,3		
Kararsızım	18	36,0	49	38,0	8	36,4		
Katılıyorum	15	30,0	34	26,4	3	13,6		
Kesinlikle Katılıyorum	4	8,0	14	10,9	2	9,1		
3) Lezzetli bir çikolata yediğimde sağlığımı geri plana atabilirim.								
Kesinlikle Katılmıyorum	5	10,0	14	10,9	4	18,2	4,942	0,034*
Katılmıyorum	10	20,0	38	29,5	6	27,3		
Kararsızım	9	18,0	32	24,8	5	22,7		
Katılıyorum	15	30,0	33	25,6	5	22,7		
Kesinlikle Katılıyorum	11	22,0	12	9,3	2	9,1		
4) Çikolatanın kalp ve damar sağlığı üzerine olumlu etkileri olduğunu düşünüyorum.								
Kesinlikle Katılmıyorum	8	16,0	13	10,1	2	9,1	1,763	0,414
Katılmıyorum	8	16,0	23	17,8	10	45,5		
Kararsızım	17	34,0	42	32,6	2	9,1		
Katılıyorum	10	20,0	31	24,0	5	22,7		
Kesinlikle Katılıyorum	7	14,0	20	15,5	3	13,6		
5) Çikolatanın bağımlılık yaptığını düşünüyorum.								
Kesinlikle Katılmıyorum	1	2,0	15	11,6	2	9,1	7,278	0,026*
Katılmıyorum	8	16,0	17	13,2	8	36,4		
Kararsızım	7	14,0	16	12,4	2	9,1		
Katılıyorum	9	18,0	47	36,4	4	18,2		
Kesinlikle Katılıyorum	25	50,0	34	26,4	6	27,3		

*0,05 için anlamlı farklılık

Tablo 4. Çikolata Genel Algısı, Duygu Durumları, Sağlık ve Tüketim Boyutu Korelasyon Analizi Sonuçları

		Çikolata Tüketimi	Çikolata ve Duygu Durumları	Çikolata ve Sağlık	Çikolata Genel Algısı
Cinsiyet	<i>r</i>	0,149*	0,243*	0,113*	0,143*
	<i>p</i>	0,014	0,000	0,032	0,015
	<i>n</i>	201	201	201	201
Yaş	<i>r</i>	-0,163*	0,045	0,072	0,112*
	<i>p</i>	0,000	0,527	0,310	0,000
	<i>n</i>	201	201	201	201
Medeni Durum	<i>r</i>	-0,062	-0,003	-0,082	0,098
	<i>p</i>	0,297	0,955	0,166	0,091
	<i>n</i>	201	201	201	201
Eğitim Durumu	<i>r</i>	-0,125*	-0,187*	-0,157*	0,025
	<i>p</i>	0,000	0,000	0,000	0,723
	<i>n</i>	201	201	201	201
Meslek Grubu	<i>r</i>	0,084	0,049	0,033	0,178
	<i>p</i>	0,142	0,377	0,563	0,351
	<i>n</i>	201	201	201	201
Ekonomik Durum	<i>r</i>	0,323*	0,177*	0,115*	0,227*
	<i>p</i>	0,000	0,000	0,000	0,000
	<i>n</i>	201	201	201	201
Çikolata Tüketme Sıklığı	<i>r</i>	0,576*	0,511*	0,383*	0,400*
	<i>p</i>	0,000	0,000	0,000	0,000
	<i>n</i>	201	201	201	201

*0.05 için anlamlı ilişki

Tablo 4'te Çikolata tutum ölçeği boyutları ile demografik-genel özellikler arasında anlamlı ilişkilerin ortaya konulması amaçlı korelasyon analizi uygulanmıştır.

Tablo 4'te cinsiyet değişkeni; çikolata tüketimi alt boyutunu %14,9 ($r=-0,149$, $p=0,014$), çikolata ve duygu durumları alt boyutunu %24,3 ($r=0,243$, $p=0,000$), çikolata ve sağlık boyutunu % 11,3 ($r=0,113$, $p=0,032$), ve çikolata genel algısı alt boyutunu %14,3 ($r=0,143$, $p=0,015$) oranında olumlu yönde etkilemektedir. Yaş değişkeni arttıkça çikolata tüketimi alt boyutunu %16,3 ($r=0,163$, $p=0,000$) ve çikolata genel algısı alt boyutunu %11,2 ($r=0,112$, $p=0,015$) oranında olumlu yönde etkilemektedir. Yaş arttıkça çikolata tüketiminin arttığı ve genel algının olumlu şekilde değiştiği belirlenmiştir.

Medeni durum demografik değişkeni ile hiçbir alt boyut arasında istatistiksel anlamlı bir ilişki bulunmamıştır ($p>0,05$). Eğitim durumu değişkeni, çikolata tüketimi alt boyutunu %12,5 ($r=0,125$, $p=0,000$), çikolata ve duygu durumları alt boyutunu %18,7 ($r=-0,187$, $p=0,008$), çikolata ve sağlık alt boyutunu %15,7 ($r=-0,157$, $p=0,026$) oranında negatif yönde (azaltıcı) etkilemektedir. Eğitim düzeyi arttıkça çikolatadan uzaklaşma, tüketimin azalması ve genel algının olumsuzlaşma durumu belirlenmiştir. Meslek grubu değişkeninin, çikolata tutum alt boyutları ile anlamlı düzeyde ilişkili olmadığı görülmektedir ($p>0,05$).

Ekonomik durum değişkeni çikolata tüketimi alt boyutunu %32,3 ($r=0,323$, $p=0,000$), çikolata ve duygu durumları alt boyutunu %17,7 ($r=0,177$, $p=0,000$), çikolata ve sağlık alt boyutunu %11,5 ($r=0,115$, $p=0,000$) ve çikolata genel algısı alt boyutunu %22,7 ($r=0,227$, $p=0,000$) oranında pozitif yönde etkilemektedir. Gelir arttıkça çikolata tüketiminin arttığı belirlenmiştir. Çikolata tüketme sıklığı değişkeni; çikolata tüketimi alt boyutunu %57,6 ($r=0,576$, $p=0,000$), çikolata ve duygu durumları alt boyutunu %51,1 ($r=0,511$, $p=0,000$), çikolata ve sağlık alt boyutunu %38,3 ($r=0,383$, $p=0,000$) ve

çikolata genel algısı alt boyutunu %40 ($r=0,400$, $p=0,000$) oranında pozitif yönde etkilemektedir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma genç bireylerin çikolataya yönelik tutumlarını incelemek ve eğitim durumu ile çikolata tüketmek arasında anlamlı bir farklılık olup olmadığını ölçmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırmada çikolatanın sağlıklı olup olmadığı konusunda farklı görüşler olduğu belirlenmiştir. Yapılan analizler doğrultusunda genel olarak bireylerin büyük çoğunluğunun çikolataya karşı kararsız bir tutum sergilediği görülmüştür. Genel olarak 17-21 yaş aralığındaki bireylerde çikolatanın bağımlılık yaptığı düşünülürken, 21-23 yaş aralığındaki bireylerde ise çikolatanın kalp ve damar sağlığı üzerine olumlu etkileri olduğu görülmüştür. 24 yaş ve üzeri bireylerde ise çikolatanın sağlıksız bir yiyecek olduğu kanısına varılmaktadır. Fakat bu yaş grupları ele alınırken "Çikolata tüketirken sağlığımı geri plana atabilirim" önermesi değerlendirildiğinde bireylerin bu soruya yanıtları çoğunlukla katılıyorum olduğu yönündedir. Araştırmada dikkat çeken ikinci nokta ise; yaş ve gelir düzeyi arttıkça çikolata tüketiminin arttığı ve genel algının olumlu şekilde değiştiğidir. Çalışmanın bir diğer sonucu ise eğitim düzeyi arttıkça da tam tersi bir durum gözlemlendiğidir.

Çikolata ile ilgili olarak kafa karıştırıcı bilgilerin olmasında medyanın da payının olduğu varsayılmaktadır. Bu kapsamda tüketicilerin doğru bilgiye ulaşılmasını sağlayacak gıda mühendisi, gastronomi uzmanı ve diyetisyen gibi uzman kişilerin kontrolünde web siteleri tasarlanmalı, yazılı ve görsel medyada eğitici öğretici yayınların artırılması sağlanmalıdır. Özellikle çikolatayı bilinçsizce tüketen riskli gruplar arasında sayılan başta çocuklar için eğitici öğretici yayınlar fazlaştırılmalıdır.

Bu kapsamda yapılan bilimsel çalışmaların artırılması, sadece çikolatanın tüketimde değil, gıda sektöründe içerdiği antioksidan özellikleri sebebiyle biyoyararlılıklarının artırılmasının sağlık üzerine olumlu katkılar sağlayacağından fonksiyonel gıda olarak üretiminin yaygınlaştırılması öneri olarak sunulabilir. Gastronomi sektöründe ise füzyon mutfak çalışmalarında da çikolatanın kullanılarak tabağa renk, doku, kıvam ve uyum sağlaması konusunda yaratıcı tabak sunumları gerçekleştirilmesi önerilerimiz arasındadır.

Ayrıca ülkemize ekonomik ivme ve sosyal hareketlilik kazandırmak için gastronomi festivalleri kapsamında çikolata festivalleri düzenlenmesi bölgenin canlanmasına ve turizm faaliyetlerine katkı sağlayacaktır.

Yazarların Katkı Oranı

Yazarlar eşit düzeyde katkı sağlamıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar herhangi bir çıkar çatışması bulunmadığını beyan etmektedirler.

Kaynakça

- Açıkgöz, F. Ü. (2019). İspanya'dan Osmanlı'ya: Bazı Yeni Kaynaklar Işığında Çikolatanın Tarihi Serüvenine Katkı. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16-27.
- Alpözen, E. (2010). Dünden Bu Güne Çikolata. *Gıda ve Yem Analizi*, 35, 16-18.
- Bosi, A. T. B., Muharremoğlu, Z. D., Alili, N., Cengü, R., El Dandachli, A., Selvi, H. & Sarıcaoğlu, T. (2019). Ambalajlı Ürünlerin Paket Üzerinde ve İnternet Ortamında Verilen Besin Ögesi Bilgilerinin Tutarlılığı: Çikolata Örneği. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 47(3), 25-33.
- Cebeci, Ş. & Irmak, O. (2017). Çikolata ve Kakao Web erişim adresi: <https://www.fooddelphi.com/cikolata-ve-kakao-dr-oya-irmak-sahin-cebeci/>. Erişim Tarihi: 11.11.2021.
- Cohen J. (1988). Statistical power analysis for the Behavioral Sciences (3.Baskı). *Lawrence Erlbaum Associates*, New Jersey.
- Cömert, T. K. & Merdol, T. K. (2018). Çikolata ve Sağlık Beyanları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 46(1), 56-65
- Yiğit, G. G., Cerit, İ., & Demirkol, O. (2018). Fonksiyonel Kakao ve Kakao Ürünleri. *Gıdal The Journal of FOOD*, 43(4).
- Koç, N. & Yardımcı, H. (2017). Tüketicilerin Fonksiyonel Besinleri Bilme ve Kullanma Durumları Üzerine Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 45(3), 204-213.
- Mat, A. (2014). Azteklerden Günümüze Çikolatanın Sağlıktaki Önemi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 1-1.
- Özdoğan, E. N. (2007). Gençlerin Çikolata Tüketiminde Tercihleri Üzerine Bir Alan Araştırması. *Engineering Sciences*, 158-170.
- Peker, B. B. (2011). Çikolata Üretiminde Lesitin ve Polyglycerol Polyricinoleate (pgpr) Kullanımının Ürün Kalitesine Etkisi. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Uludağ Üniversitesi.
- Prajapati, B., Dunne, M., & Armstrong, R. (2010). Sample size estimation and statistical power analyses. *Optometry Today*, 1-9.
- Seçuk, B. (2020). Artizan Çikolata Üretiminde Acı Ganaj Dolgulu Çikolata Geliştirilmesi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Şengün, İ. Y., & Kutlu, C. (2019). Pastacılık Ürünlerinde Probiyotiklerin Kullanım Potansiyeli. *Akademik Gıda*, 17(2), 291-299.

Yılmaz, S. D. (2018). Kültür ve Popüler Kültürde Çikolatanın Yeri ve Öneminin Kültür, Tüketim, Sağlık ve Lezzet Bağlamlarında İncelenmesi: Gaziantep Örneği. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. 146 s. Gaziantep Üniversitesi.