

Üniversite Öğrencilerinin Et Tüketimi ve Gıda Neofobisinin Değerlendirilmesi

Recep PALAMUTOĞLU* Merve İNCE PALAMUTOĞLU** Armağan Gizem KANTAR***
Buse ÇORAPÇI**** Mine KAZAK***** Cemal KASNAK*****

*Doç. Dr., Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye.

ORCID: 0000-0002-1168-081X

**Öğr. Gör., Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye.

ORCID: 0000-0002-7953-742X

***Lisans Öğrencisi, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye. ORCID: 0000-0002-6793-0515

****Lisans Öğrencisi, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye. ORCID: 0000-0001-7365-5380

*****Lisans Öğrencisi, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye. ORCID: 0000-0001-8131-7824

*****Doç. Dr., Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Afyonkarahisar, Türkiye.
ORCID: 0000-0002-8312-7829

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi lisans öğrencilerinin et tüketimi ve gıda neofobisi üzerine öğrencilerin bilgi düzeyinin belirlenmesidir. Çalışmanın evrenini Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencileri oluşturmuştur. Etin öğrencilerin diyetinin önemli bir parçası olduğu belirlenmiş olsa da çoğu, özellikle ekonomik, çevresel ve sağlık nedenleri ile bu ürünü az tükettiklerini belirtmektedirler. Sonuçlar, ankete katılanların yaklaşık %96.4'ünün 18-24 yaş aralığında olduğunu ve görüşülen öğrencilerin çoğunluğunun (%78.2) kadın olduğunu ortaya koymaktadır. Öğrencilerin toplam aylık gelir dağılımının sonucunda, aylık et tüketimine harcanan ortalama gelir oranı (%0-25) düşük bulunmuştur. Çalışmaya katılan öğrencilerin %22.6'sında gıda neofobisi olduğu ve yeni gıda deneme ve tüketiminden korktuğu belirlenmiştir (n=84). Çalışmamızda, öğrencilerin et tüketimlerin yeterli olmadığı ve et tüketim miktarının da gelir düzeyine göre değişiklik gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Et, et tüketim şekli, organik et, satın alma, yeni gıda fobisi.

Evaluation of University Students' Meat Consumption and Food Neophobia

ABSTRACT

The aim of this study is to determine that students' knowledge level on sustainable nutrition and meat consumption and food neophobia in Afyonkarahisar Health Sciences University, Faculty of Health Sciences. The target population consisted of Afyonkarahisar Health Sciences University, Faculty of Health Sciences students. Although the results show that meat is an important part of the students' diet, most of them under-consume this product, especially for economic, environmental, and health reasons. The results reveal that approximately 96.4% of the respondents are between the ages of 18-24 and most of the interviewed students (78.2%) are women. As a result of the distribution of students by total monthly income, the average income rate (0-25%) spent on monthly meat consumption was found to be low. It was determined that 22.6% of the students participating in the study had food neophobia and were afraid of trying and consuming new foods (n=84). In our study, it concluded that the meat consumption of the students was not sufficiency, and the amount of meat consumption varied according to the income level.

Keywords: Meat, meat consumption, new food phobia, organic meat, purchasing.

Sorumlu yazar: receppalamutoglu@hotmail.com

Geliş tarihi: 01.07.2022

Kabul tarihi: 15.09.2022

Atıf için: Palamutoğlu, R., İnce Palamutoğlu, M., Kantar, AG., Çorapçı, B., Kazak, M., & Kasnak, C. (2022). Üniversite öğrencilerinin et tüketimi ve gıda neofobisinin değerlendirilmesi. *KAEÜ Sađl. Bil. Derg.*, 6(3), 144-153.

GİRİŞ

Günümüzde beslenme, toplum sağlığının korunması ve gelecek nesillerin sağlıklı bireyler olarak yetiştirilebilmesi amacıyla, insanların en temel ihtiyaçlarından biri olmuştur (Taşkın ve ark., 2020). Sağlığın korunması, geliştirilmesi ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için vücudun gereksinimi olan besin öğelerinin yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda alınması önem taşımaktadır. Beslenmenin amacı; bireyin yaşına, cinsiyetine ve bireysel özelliklerine göre ihtiyacı olan besin öğelerinin ve enerjinin yeterli miktarda alınmasıdır (Onurlubaş ve ark., 2015). Protein, bütün canlıların büyüme, gelişme ve üreme gibi birçok hayati fonksiyonun yerine getirilmesinde ve insanların yaşamını sağlıklı bir şekilde sürdürülmesinde etkindir. Proteinler, hormonlar ve enzimler için gereklidir. Bu sayede, bağışıklık sistemi ile vücuttaki işlemlerin düzenlenmesinde görev alırlar. Erişkinlerin dengeli bir beslenme örüntüsü sağlayabilmesi için günlük enerjinin %10-20'sinin proteinlerden alınması tavsiye edilmektedir. Proteinler bitkisel veya hayvansal gıdalardan alınabilmektedir (Altuntaş & Doğan, 2017; Örük, 2021). Günlük alınan proteinin yaklaşık %50'sinin hayvansal kaynaklı proteinlerden gelmesi sağlıklı ve dengeli beslenmenin sağlanmasında önem arz etmektedir (Yaylak ve ark., 2010). Hayvansal üretimin yeterli düzeye ulaşamaması, ülke içi talebin yeterince karşılanamaması ve girdi maliyetlerindeki artışlar sebebiyle de insanların günlük tüketimlerinde; hayvansal protein alımı giderek sınırlı hale gelmekte ve karbonhidratlara dayalı beslenme öne çıkmaktadır (Taşkın ve ark., 2020). Kırmızı et, kanatlı hayvan etleri ve balık eti sağlık açısından günlük olarak belirli düzeyde tüketilmesi gereken zengin hayvansal protein kaynaklarıdır (Altuntaş & Doğan, 2017; Atay ve ark., 2004; Örük, 2021). Et, canlıların büyüme ve gelişmesi ile fizyolojik fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için elzem aminoasitleri ihtiyaç duyulan tür, miktar ve oranda yapısında bulundurmaktadır (Taşkın ve ark., 2020; Yaylak ve ark., 2010).

Et, lezzetli olması, tüketim biçimlerinin çok çeşitli olması ve biyoyararlanımının yüksek olması gibi özelliklere sahiptir. Ülkemizde tüketicilerin gelir seviyesi, et ürünlerinin fiyatı ve tüketici tercihleri, et talebini ve tüketimini etkileyen faktörlerdir. Buna ek olarak tüketici alışkanlıkları, bölgenin ekonomik ve sosyal yapısı da tüketimini etkileyen faktörler içerisinde olduğu söylenebilir (Karakuş ve ark., 2008). Ekonomik nedenlerin dışında, beslenme alışkanlıkları, gelenekler, dini inançlar ve sağlık sorunları gibi faktörler de kırmızı et tüketim tercihi üzerinde etkili olmaktadır (Onurlubaş ve ark., 2015). Et üretimini artırmaya yönelik yapılan çalışmalar ile tüketicilerin et tüketim alışkanlıklarının da belirlenmesi önem taşımaktadır. Ülkemizde nüfusun hızlı bir şekilde artması, beslenme için kullanılan kaynakların da o oranda artırılmasına, verimli düzeye getirilmesine ve değerlendirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır (Karakuş ve ark., 2008). İnsanların gelir düzeyi, başta et ürünleri olmak üzere satın alma gücünü belirleyen önemli faktörlerdendir. Gelir eşitsizliği, ülkelerin gelişme durumlarına göre karşılaştırıldığında en önemli sorunların başında gelmekte, aynı zamanda bireylerin gıda tüketim davranışlarına ve tercihlerine de yansımaktadır (Taşkın ve ark., 2020). Hayvansal ürünlerin kişi başına düşen tüketim miktarları, ülkelerin gelişmişlik seviyelerinin karşılaştırılmasında önemli kriter haline gelmiştir (Şeker ve ark., 2011). Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması'nda (TBSA) erkeklerde TBSA 2010'a göre günlük 87,7 gram olan et grubu besin tüketiminin, TBSA 2017'de 111,7 grama çıktığı, kadınlarda ise TBSA 2010'da günlük et grubu tüketimi 47,9 gramdan, TBSA 2017'de 62,2 grama çıktığı tespit edilmiştir. Toplamda ise TBSA 2010'da günlük et grubu tüketim miktarı 69,3 gram iken TBSA 2017'de 86,8 gram olarak belirlenmiştir (TBSA, 2010; TBSA, 2019).

Gıda seçimi, hangilerinin yenilmesi veya hangilerinden kaçınılması gerektiğine ilişkin sosyal, kültürel ve bireysel faktörlere dayanmaktadır. Günümüz tüketicileri, gıda üretimi, pazarlaması ve nakliyesindeki ilerlemelerin bir sonucu olarak giderek daha çeşitli gıda seçenekleriyle tanışmaktadır. Ayrıca, gastronomi turizmi hem yabancı hem de yerel turistleri belirli yerleri ziyaret etmeye yönlendiren ilgi uyandırmaktadır (Okumuş ve ark., 2021). Yeni ve farklı gıdalar çoğunlukla bireyler tarafından ilgi görünürken, bazı bireyler ise bu yeni ve değişik gıdalara temkinli yaklaşabilmektedir. Gıda maddelerine karşı bu davranışın sebebi üç nedene dayandırılmaktadır. İlk olarak duyuşal tutumlar (gıdanın görüntüsü, kokusu gibi özelliklerinin beğenilmemesi), ikinci olarak gıdanın tüketiminin uzun vadede yararlı mı, zararlı mı olacağına dair beklentiler, üçüncü olarak ise gıda hakkında olumlu değer biçilmesi ya da iğrenç olarak adlandırılmasına neden olabilecek bilgilerdir (Kol & Akçil Ok, 2020). Gıda neofobisi (yeni besin korkusu), yeni veya tanıdık olmayan yiyecekleri kabul etme ve/veya bunlardan zevk alma konusundaki kişisel isteksizlik olarak tanımlanmıştır. Bazı bireylerin yeni bileşenlerin

eklenmesini veya yeni gıda üretim süreçlerinin uygulanmasını kabul etmedeki isteksizliği, diyetlerindeki gıda çeşitliliğini sınırlamaktadır. İnsanlarda yeni besin korku düzeyini değerlendirmek hem bir özellik (daha kararlı ve kişilikle ilgili) hem de bir durum (daha değişken ve gıda ortamına bağımlı) olarak kabul edilebilir (Rabadán & Bernabéu, 2021).

Birkaç bin yıldır insanoğlu, beslenme ihtiyaçlarını karşılamanın bir yolu olarak etten yararlanmaktadır. Bunun evrimsel tarihimizi şekillendirdiğine inanılmaktadır. Tarihsel olarak kıt fakat el üstünde tutulan bir gıda olan et ve hayvansal ürünlerin tüketiminin artmasıyla, tahıl ve bitki bazlı gıdaların tüketiminin azalmasına doğru büyük ve küresel bir değişim yaşanmaktadır. Ekonomik büyüme, gıda endüstrisindeki değişiklikler ve kentleşme bu değişimi tetiklemede kilit rol oynayan üç ana konu olarak öne çıkmaktadır. (Graça ve ark., 2015). Ayrıca, et ve et ürünlerinin daha büyük porsiyonlarda tüketilmesi, daha yüksek kardiyovasküler, koroner ve serebrovasküler hastalıklar, felç, tip 2 diyabet ve kolorektal kanser riskleri ile ilişkilendirilmektedir. Gelişmekte olan ülkeler daha fazla hayvansal kaynaklı gıdalar açısından zengin, batı tarzı bir diyet benimsedikçe yeme alışkanlıklarındaki çeşitlilik kaybolmaktadır. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde batı diyetlerine geçişin birden fazla düzeyde gerçekleştiği ve hala devam ettiği, bireysel ve toplumsal sağlık ile çevreyi etkilediği vurgulanmaktadır (Profeta ve ark., 2021).

Türkiye'nin toplumsal sorunlarından birisi olan yetersiz ve dengesiz beslenme üniversite öğrencilerinin sıklıkla yaşadığı problemler arasındadır. Öğrencilerin genellikle öğünlere dikkat etmedikleri, öğün atladıkları, sandviç ve simit gibi aperatif yiyecekleri daha çok tercih ettikleri, ekonomik durumlarının, yetersiz ve dengesiz beslenmelerine neden olduğu, kaldıkları yurt şartlarının kötü olması sebebiyle de burada ikamet eden öğrencilerin beslenmelerinin iyi olmadığı, sadece karınların doyurmak için tüketim yaptıkları saptanmıştır (Onurlubaş ve ark., 2015). Sağlıklı bir beslenme için, yaşam için gerekli olan yeterli miktarda enerji ve gıda alımı sağlanmalıdır. Üniversite popülasyonunda yapılan önceki araştırmalar, meyve, sebze, tahıl, baklagiller ve balık tüketiminde azalma ile et, tatlı, bazı atıştırmalıklar ve şekerli içeceklerin tüketiminde artış olduğunu göstermiştir (Ortiz-Moncada ve ark., 2019). İnsanlar çok çeşitli beslenme kültürlerine sahiptir. Üniversite öğrencileri üniversite yemeklerinin evde annelerinin yaptığı yemeklere benzemediği konusunda şikâyet etseler de bu noktada et özellikle ayrıştırıcı olabilmektedir. Bu çalışma, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesinde öğrenim gören üniversite öğrencilerinin et tüketimi ve gıda neofobisi hakkında bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla tasarlanmıştır.

GEREÇ VE YÖNTEM

Araştırmanın Tipi

Araştırma tanımlayıcı tiptedir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesinde öğrenim görmekte olan toplam 2009 öğrenci oluşturmaktadır (AFSU, 2022). Araştırma, 2021-2022 eğitim ve öğretim yılı 01 Ocak-28 Şubat 2022 tarihleri arasında ulaşılan 371 öğrenci ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada yüksek katılıma ulaşmak amaçlandığından örneklem seçilmemiş, fakülte de okuyan tüm öğrencilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmada evrenin %18.5'ine ulaşılmıştır.

Veri Toplama Araçları

Verilerin toplama aracı olarak, araştırmacıların literatür taraması sonucunda geliştirilen 27 soruluk anket formu ile Gıda Neofobi Ölçeği kullanılmıştır.

Anket Formu: Anket formunda öğrencilerin sosyo-demografik ve ekonomik özellikleri, et tüketme alışkanlıkları ve satın alma özellikleri ile bunları etkileyen faktörler sorgulanmıştır (Duman ve ark., 2020; Gençel, 2021).

Gıda Neofobi Ölçeği: Güvenilirlik ve geçerliliği yapılmış, Gıda Neofobi Ölçeği (Food Neophobia Scale-FNS) anketi, öğrencilerin daha önce karşılaşmadıkları veya aşına olmadıkları gıda maddelerine karşı gösterdikleri çekinme, korku ya da kaçınma hali tanımlamak için kullanılmıştır. Gıda Neofobi Ölçeği, Pliner ve Hobden tarafından 1992 yılında geliştirilmiş olup (Pliner ve Hobden, 1992), Türkçeye uyarlaması Duman ve ark. tarafından 2020 yılında yapılmıştır (Duman ve ark., 2020). Gıda Neofobi ölçeği, tek faktörlü ve 10 maddelik 5'li likert ölçeği ile değerlendirilmiştir. Seçenekler şunlardır:

“Tamamen Katılıyorum” 5 puan, “Katılıyorum” 4 puan, “Ne katılıyorum ne de katılmıyorum” 3 puan, “Katılmıyorum” 2 puan ve “Tamamen Katılmıyorum” 1 puandır (Gençel, 2021). Ölçeğin 2, 3, 5, 7, 8 ve 9. maddelerin “yeni besinlere güvenme” olarak, 1, 4, 6 ve 10. maddeleri ise ters puanlanarak “yeni besinleri denemeye isteklilik” olarak değerlendirilmektedir (Uçar, 2018). Skorlanmasında, 5’li likert ölçeği kullanılmasından dolayı toplam puanlar 10 ile 50 arasında değişebilir. Katılımcılar neofilik ve neofobik olmak üzere iki ayrı gruba ayrılmıştır. Gıda Neofobi Ölçeği’nden elde edilen 33-50 arası yüksek puanlar gıda neofobisini (besin korkusu), 10-25 arası düşük puanlar ise gıda neofilisini (besinlerden hoşlanmayı) göstermektedir (Gençel, 2021).

Verilerin Toplanması

Araştırmanın verileri çalışmanın yapıldığı zaman aralığında okula devam eden ve çalışmaya katılmayı kabul eden 371 öğrenciye “google form” üzerinden çevrimiçi olarak uygulanan anket formundan elde edilmiştir.

Verilerin Analizi

Elde edilen veriler bilgisayar ortamında Jamovi tanımlayıcı istatistik programı kullanılarak değerlendirilmiştir. Sorulara verilen cevaplarla frekans ve çapraz tablolar oluşturulmuştur. Kategorik değişkenler arasındaki ilişkinin anlamlı olup olmadığı Ki-kare testiyle değerlendirilmiş ve istatistiksel anlamlılık düzeyi olarak $p < 0.05$ istatistiksel olarak kabul edilmiştir.

Araştırmanın Etik Yönü

Çalışmaya başlamadan önce katılımcılardan yazılı bilgilendirilmiş onam alınmıştır. Araştırma için Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Klinik Araştırmalar Etik Kurulu’ndan 2022/2011-KAEK-2 koduyla etik onay ve 07.01.2022 tarih ile izin alınmıştır.

BULGULAR

Araştırmaya katılanların yaş ortalaması (yıl) 20.9 ± 2.16 ’dir. Tablo 1’de ankete katılan öğrencilerin sosyo-demografik özellikleri cinsiyet, okudukları bölüm, üniversite eğitimi süresince yaşadığı yer ve bireysel aylık gelir durumu yer almaktadır. Araştırma grubunun %78.2’i (n=290) kadın, %21.8’i (n=81) erkektir. 371 öğrencinin %40.4’ü Beslenme ve Diyetetik, %32.1’i Hemşirelik, %17.5’i Fizyoterapi ve Rehabilitasyon ve %10.0’u Sağlık Yönetimi Bölümü öğrencileridir. Çalışmaya katılan öğrencilerin yaklaşık yarısı yurttadır (%49.3) ve %65.8’ini aylık geliri 0-1500 TL arasında olanlar oluşturmaktadır. Aylık gıda harcamasının gelirdeki payı %0-25 arası olanlar 51 kişi (%13.7), %25-50 arası olanlar 170 kişi (%45.8) iken %50-75 arası olanlar 120 kişi (%32.4), %75 ve üstü olanlar 30 kişi (%8.1)’dir. Çalışmaya katılan öğrencilerin %60.6’sı (n=225) aylık gıda harcamasının %0-25’ini, %27.6’sı (n=102) aylık gıda harcamasının %25-50’sini, %10.2’si (n=38) aylık gıda harcamasının %50-75’ini, sadece %1.6’sı (n=6) aylık gıda harcamasının %75 ve üstünü et alımı için ayırmaktadır (Tablo 1).

Tablo 1. Üniversite Öğrencilerinin Sosyo-Demografik Özellikleri

Özellikler	n (371)	% (100)
Cinsiyet		
Erkek	81	21.8
Kadın	290	78.2
Okudukları Bölüm		
Beslenme ve Diyetetik	150	40.4
Fizyoterapi ve Rehabilitasyon	65	17.5
Hemşirelik	119	32.1
Sağlık Yönetimi	37	10.0
Yaşadığı Yer		
Aile ile	84	22.6
Apart	16	4.3
Yurt	183	49.3
Öğrenci Evi	74	20.0
Diğer	14	3.8
Aylık Gelir Durumu (TL)		
0-1500	244	65.8
1501-3000	60	16.1
3000 ve üzeri	67	18.1
Aylık Gıda Harcamasının Gelirdeki Payı		
%0-25	51	13.7
%25-50	170	45.8
%50-75	120	32.4
%75 üstü	30	8.1
Aylık Et Harcamasının Toplam Gıda Harcamasındaki Payı		
%0-25	225	60.6
%25-50	102	27.6
%50-75	38	10.2
%75 üstü	6	1.6

n: Katılımcı Sayısı, %: Yüzde

Tablo 2 incelendiğinde çalışmanın yapıldığı Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin bölümlere (Beslenme ve Diyetetik, Fizyoterapi ve Rehabilitasyon, Hemşirelik ve Sağlık Yönetimi) göre kırmızı et, balık eti tüketim durumlarının istatistiksel olarak anlamlı ($p=0.015$, $p=0.047$), fakat kanatlı et tüketim durumlarının istatistiksel olarak anlamlı olmadığı bulunmuştur ($p=0.597$).

Tablo 2. Üniversite Öğrencilerinin Et Tüketim Tercih Tablosu

Okuduğu Bölüm	Kırmızı et tüketir misiniz?		Kanatlı eti tüketir misiniz?		Balık eti tüketir misiniz?							
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Beslenme ve Diyetetik	137	42.4	13	27.1	137	41.2	13	34.2	135	42.5	15	28.3
Fizyoterapi ve Rehabilitasyon	49	15.2	16	33.3	56	16.8	9	23.7	49	15.4	16	30.2
Hemşirelik	105	32.5	14	29.2	108	32.4	11	28.9	102	32.1	17	32.1
Sağlık Yönetimi	32	9.9	5	10.4	32	9.6	5	13.2	32	10.0	5	9.4
Total	323	100.0	48	100.0	333	100.0	38	100.0	318	100.0	53	100.0
	Kikare=10.455 p=0.015				Kikare=1.883 p=0.597				Kikare=7.932 p=0.047			

Tablo 3'e göre çalışmaya katılan öğrencilerin eğitim gördükleri bölümlere göre kırmızı et ve kanatlı et alım yerleri istatistiksel olarak anlamlı ($p=0.017$, $p=0.037$), fakat balık eti alım yerlerinin eğitim gördükleri bölümlere göre istatistiksel olarak anlamlı olmadığı bulunmuştur ($p=0.783$).

Tablo 3. Üniversite Öğrencilerinin Et Aldıkları Yere Göre Dağılım Tablosu

Okuduğu Bölüm		Beslenme ve Diyetetik		Fizyoterapi ve Rehabilitasyon		Hemşirelik		Sağlık Yönetimi		Toplam	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Kırmızı et nereden satın	Eti Nereden Satın Alıyor										
	Hayvancılık İşletmeleri/ Kooperatifler vs.	3	18.8	5	31.2	7	43.8	1	6.3	16	100.0
	Kasap	90	41.1	36	16.4	72	32.9	21	9.6	219	100.0
	Semt pazarları	0	-	0	-	0	-	2	100.0	2	100.0
	Ulusal Market Zincirleri	25	42.3	7	11.9	20	33.9	7	11.9	59	100.0
	Ulusal İnd. Market Zinc.	11	55.0	4	20.0	5	25.0	0	-	20	100.0
Yerel/Bölgesel Mark.	21	38.2	13	23.6	15	27.3	6	10.9	55	100.0	
Kanatlı eti nereden satın	Hayvancılık İşletmeleri/ Kooperatifler vs.	2	20.0	3	30.0	2	20.0	3	30.0	10	100.0
	Kasap	40	37.4	21	19.6	37	34.6	9	8.4	107	100.0
	Semt pazarları	1	33.3	0	-	0	-	2	66.7	3	100.0
	Ulusal Market Zincirleri	45	44.1	11	10.8	34	33.3	12	11.8	102	100.0
	Ulusal İnd. Market Zinc.	15	44.1	5	14.7	13	38.3	1	2.9	34	100.0
	Yerel/Bölgesel Mark.	47	40.9	25	21.7	33	28.7	10	8.7	115	100.0
Balık nereden satın alırsınız?	Balık Hali	52	43.0	19	15.7	42	34.7	8	6.6	121	100.0
	Hayvancılık İşletmeleri/ Kooperatifler vs.	2	25.0	2	25.0	3	37.5	1	12.5	8	100.0
	Kasap	11	36.6	8	26.7	9	30.0	2	6.7	30	100.0
	Semt pazarları	34	39.1	12	13.8	29	33.3	12	13.8	87	100.0
	Ulusal Market Zincirleri	20	43.5	5	10.9	16	34.7	5	10.9	46	100.0
	Ulusal İnd. Market Zinc.	7	50.0	4	28.6	2	14.3	1	7.1	14	100.0
Yerel/Bölgesel Mark.	24	36.9	15	23.1	18	27.7	8	12.3	65	100.0	

Tablo 4'te organik et satın alımına yönelik dağılım verilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin okuduğu bölüme göre organik et satın almaları istatistiksel olarak anlamlı bulunmuştur ($p < 0.05$). Öğrenim gördüğü bölümlere göre kırmızı et, kanatlı eti satın alma yer tercihlerinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu ($p < 0.05$), balık eti satın alma yer tercihinin istatistiksel olarak anlamlı olmadığı belirlenmiştir ($p > 0.05$).

Tablo 4. Üniversite Öğrencilerinin Organik Et Satın Alım Dağılım Tablosu

Bölüm	Organik Et Satın Alır mısınız?									
	Hiç		Nadiren		Ara Sıra		Sıklıkla		Her Zaman	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Beslenme ve Diyetetik	32	50.0	38	46.3	41	42.7	35	36.1	4	12.5
Fizyoterapi ve Rehabilitasyon	11	17.2	19	23.2	11	11.5	14	14.4	10	31.3
Hemşirelik	18	28.1	19	23.2	33	34.3	35	36.1	14	43.7
Sağlık Yönetimi	3	4.7	6	7.3	11	11.5	13	13.4	4	12.5
Toplam	64	100.0	82	100.0	96	100.0	97	100.0	32	100.0

Kikare=24.668 $p < 0.05$

Çalışmaya katılan öğrencilere hamburger köftesi, hazır köfte, sucuk ve balık filetoyu ana öğünde tercih etmeleri 5'li likert ölçeği ile değerlendirilecek şekilde sorulmuştur. Hamburger köftesi, hazır köfte ve sucuk tercihleri okudukları bölüme göre istatistiksel olarak anlamsız bulunurken ($p > 0.05$), balık fileto tercih etmeleri anlamlı ($p < 0.05$) bulunmuştur.

Tablo 5. Üniversite Öğrencilerinin Etleri Tüketme Şekli Dağılım Tablosu

Okuduğu Bölüm		Beslenme ve Diyetetik		Fizyoterapi ve Rehabilitasyon		Hemşirelik		Sağlık Yönetimi		Toplam		
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Kırmızı eti en çok ne şekilde tüketirsiniz?	Et yemeği	45	37.5	29	24.2	31	25.8	15	12.5	120	100.0	Kikare= 34.460 p=0.003
	Etlı Sebze/ Kurubaklagı l yem.	23	46.0	5	10.0	20	40.0	2	4.0	50	100.0	
	Fırında	0	-	2	15.4	10	76.9	1	7.7	13	100.0	
	Haşlama	7	53.8	1	7.7	2	15.4	3	23.1	13	100.0	
	Izgara	12	35.3	3	8.8	13	38.2	6	17.7	34	100.0	
	Köfte	63	44.6	25	17.7	43	30.5	10	7.1	141	100.0	
Kanatlı eti en çok ne şekilde tüketirsiniz?	Et yemeği	25	49.0	6	11.8	16	31.4	4	7.8	51	100.0	Kikare= 17.650 p=0.282
	Etlı Sebze/ Kurubaklagı l yem.	6	30.0	6	30.0	3	15.0	5	25.0	20	100.0	
	Fırında	76	42.2	28	15.6	58	32.2	18	10.0	180	100.0	
	Haşlama	9	40.9	4	18.2	8	36.4	1	4.5	22	100.0	
	Izgara	27	33.3	17	21.0	31	38.3	6	7.4	81	100.0	
	Köfte	7	41.3	4	23.5	3	17.6	3	17.6	17	100.0	
Balığı en çok ne şekilde tüketirsiniz?	Buğulama	2	20.0	4	40.0	3	30.0	1	10.0	10	100.0	Kikare= 11.726 p=0.468
	Fırın	55	50.5	15	13.8	31	28.4	8	7.3	109	100.0	
	Izgara	20	37.0	11	20.4	18	33.3	5	9.3	54	100.0	
	Kızartma	31	39.2	14	17.7	27	34.2	7	8.9	79	100.0	
	Tava	42	35.3	21	17.7	40	33.6	16	13.4	119	100.0	

Üniversite öğrencilerinin etleri tüketme şekli dağılım tablosu Tablo 5'te verilmiştir. Okudukları bölümlere göre et tüketim tercih şekillerinde kanatlı et ve balık tüketim şekilleri arasında istatistiksel olarak fark saptanmamışken ($p=0.282$, $p=0.468$), kırmızı et tüketim şekilleri istatistiksel olarak fark saptanmıştır ($p=0.003$).

Üniversite öğrencilerinin okuduğu bölümlere göre yeni gıda korkusu düzeyleri; neofilik, nötr veya neofobik olma durumları Tablo 6'da gösterilmiştir. Okudukları bölüm ile yeni gıda korkusu düzeyleri incelendiğinde; tüm bölümlerin en yüksek oranla nötr oldukları görülmektedir. Okudukları bölüm ve yeni gıda korku düzeyleri arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır ($p>0.05$).

Tablo 6. Üniversite Öğrencilerinin Yeni Gıda Korkusu Düzeylerinin Dağılım Tablosu

Okuduğu Bölüm	Neofilik (10-25)		Nötr (26-32)		Neofobik (33-50)	
	n	%	n	%	n	%
Beslenme ve Diyetetik	49	49.4	73	38.8	28	33.3
Fizyoterapi ve Rehabilitasyon	16	16.2	34	18.1	15	17.9
Hemşirelik	28	28.3	60	31.9	31	36.9
Sağlık Yönetimi	6	6.1	21	11.2	10	11.9
Toplam	99	26.7	188	50.7	84	22.6

Kikare=6.482 $p>0.05$

TARTIŞMA

Bu çalışma, Afyonkarahisar'da okuyan üniversite öğrencilerinin gıda neofobi düzeylerinin belirlenmesi üzerine yapılmış ilk çalışma olduğu için önem arz etmektedir. Aylık gelirinin %25-50'sini gıda harcamasına ayıranlar %45.8 iken %50 ve üstünü gıda harcamasına ayıranların oranı %40.4 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların büyük bölümünün (%60.6) aylık et harcamasının gıda harcamalarındaki yeri %25'in altında bulunmuştur. Sonuç olarak öğrencilerin et tüketimlerinin yeterli olmadığı ve tüketim miktarının öğrencilerin gelir düzeylerine bağlı olarak değiştiği gözlenmektedir.

Çalışma sonucunda katılımcıların büyük bir çoğunluğunun kırmızı et (%87.1), kanatlı hayvan etleri (%89.8) ve balık eti (%85.7) ürünlerinin hepsini tükettikleri belirlenmiştir. Çalışmaya katılan öğrencilere kırmızı eti nereden aldıkları sorulduğunda %59.0'u kırmızı eti kasaptan, %15.9'u ulusal market zincirinden, %14.8'i yerel/bölgesel marketten aldıklarını bildirmişlerdir (Tablo 3). Nalinci (2013)'nin Amasya'da ve Taşkın ve ark. (2020)'nin İzmir'de yapmış olduğu çalışmalarda, sırasıyla katılımcıların %66.5'i ve %68.1'inin kırmızı eti kasaptan temin ettiklerini belirlemişlerdir (Nalinci, 2013; Taşkın ve ark., 2020). Tüketicilerin, tercih etme nedeni olarak alışveriş yaptıkları kasabı tanımaları ve kesim yerlerini bilmeleri sebebiyle güven duymaları olarak açıklamışlardır (Nalinci, 2013). Aygün ve ark. (2004)'nin Van ilinde yürüttüğü çalışmada katılımcıların büyük bir bölümü kırmızı eti süper market (%47.8) ve kasaptan (%40.5) satın aldıklarını bildirirken, %4.7'si için ise satın alınan yerin fark etmediğini bildirmişlerdir (Aygün ve ark., 2004). Çalışmaya katılan öğrencilerin %31.0'i kanatlı hayvan etlerini yerel/bölgesel marketlerden, %28.8'i kasaptan, %27.5'i ise ulusal market zincirinden aldıklarını, %0.8 ile en az tercih ettikleri yerin ise semt pazarları olduğunu ifade etmişlerdir. Kara ve ark. (2020) Siirt'teki üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketimi üzerine yaptıkları çalışmada benzer sonuçlar bulunmuştur. Tavuk etini öğrencilerin yarıdan çoğu (%58.8) marketten satın almayı tercih ederken, en az %3.75'le bakkal ve semt pazarlarından almayı tercih ettikleri saptanmıştır. Kanatlı et tüketiminin incelendiği bir başka çalışmada ise ailelerin tavuk etini %77.5 gibi yüksek oranda süpermarketten almayı tercih ettiğini belirlemişlerdir (Altuntaş ve Doğan, 2017). Üniversite öğrencilerinin %32.6'sı balık hali, %23.5'i semt pazarları, %17.5 yerel/bölgesel marketlerden balıklarını aldıklarını ifade etmişlerdir. Yapılan başka bir çalışmada katılımcıların %87.6'sı balığı balık halinden aldığı belirlenmiştir (Nalinci, 2013).

Katılımcıların kırmızı et tüketim şekli tercihlerinin en çok köfte, et yemeği olarak, fırında veya haşlama şeklinde olduğu tespit edilmiştir (Tablo 5). Van (Aygün ve ark., 2004), Çine (Atay ve ark., 2004) ve İzmir'de (Taşkın ve ark., 2020) yürütülen çalışmalarda katılımcılar büyük oranda kırmızı eti sebze tercih ettikleri, Gaziantep'te (Karakuş ve ark., 2008) yürütülen çalışmada ise kırmızı et tercihlerinin öncelikli olarak ızgara şeklinde olduğunu bildirmişlerdir. Tokat'ta (Nalinci, 2013) yürütülen çalışmada ise katılımcıların %64.2'si kırmızı eti hem sade et yemeği hem de sebze olarak tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Görünen bu farklılık bölgeler arası yemek kültüründeki farklılıklardan kaynaklanabilmektedir. Katılımcıların kanatlı hayvan etleri tercihi fırında, ızgara, haşlama, et yemeği ve %5.4 sebze/kurubaklagil olarak belirlenmiştir (Tablo 5). Karakaya ve İnci (2014) tarafından Bingöl ilinde kanatlı et tüketim tercihleri üzerine yaptıkları çalışmada %42 et yemeği, %33 haşlama olarak, %18 fırında ve %7 mangalda tüketmeyi tercih ettikleri görülmüştür. Amasya ilinde yürütülen benzer çalışmada da katılımcıların %30.9'u et yemeği, %29.5'i pilavla birlikte, %15.3'ü ise sebze olarak tercih ettiklerini belirlemişken, %23.1'i ise her şekilde tüketim yapabildikleri ifade etmişlerdir (Kızılaslan ve Nalinci, 2013). Çalışmaya katılan üniversite öğrencilerinin balık tüketim tercih etme şekilleri tavada, fırında, kızartma, ızgara ve buğulama biçimindedir (Tablo 5). Benzer olarak Fırat Üniversitesi örneğinde (Öndaş ve Duman, 2020) öğrencilerin balık tüketimlerinin %34.8'i kızartma, %32.6 oranında da ızgara şeklinde olduğu belirlenmiştir. Elazığ ili örneğinde (Çiçek ve ark., 2014) ise tüketicilerin %44.2'si fırında, %39.6'sı kızartma %10.7'sinde ızgara şeklinde tercih ettiği görülmüştür. Çalışmamıza benzer sonuçlar bulunan Amasya ili tüketicileri balığı; %37.9'u tavada %33.3'ü ızgara, %18.5'i fırında, %8.5'i kızartma ve %2.1'si buğulama olarak tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir (Nalinci, 2013).

Katılımcıların yeni gıda korkuları değerlendirildiğinde %26.7'si yeni gıda deneme ve tüketiminden hoşlandığı (neofilik) %22.6'sının neofobik yani yeni gıda deneme ve tüketmekten korktuğu şeklinde belirlenmiştir. Katılımcıların %50.7'sinin ise nötr yani yeni besin deneme ve tüketmeye yönelik herhangi bir tepkilerinin olmadığı yönünde sonuca varılmıştır (Tablo 6). Gençel (2021), gıda neofobisi üzerine yapmış olduğu çalışmada katılımcıların %38.8'i neofilik, %30.8'i nötr ve %30.4'ü neofobik olarak belirlenmiştir (Gençel, 2021).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Öğrencilerin cinsiyeti, aylık ortalama gelirleri ve tüketim şekilleri, et tüketim alışkanlıkları tercihlerini belirlemedeki önemli faktörlerdendir. Et tüketimi tabii ki yalnızca kişinin gelirine değil, bu ürünlerin fiyatları ile bulunabilirliklerine de bağlıdır. Ayrıca tüketicilerin sosyal durumları, zevk ve tercihleri ile de ilgili olduğu göz ardı edilmemelidir. Çalışmamızda okudukları bölümler ile kanatlı et ve balık tüketim

tercih şekilleri arasında istatistiksel olarak fark saptanmamışken ($p>0.05$), kırmızı et tüketim tercih şekilleri istatistiksel olarak fark saptanmıştır ($p<0.05$). Yine, okudukları bölüm ile yeni gıda korkusu düzeyleri incelendiğinde; tüm bölümlerin en yüksek oranla nötr oldukları görülmektedir. Okudukları bölüm ve yeni gıda korku düzeyleri arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır ($p>0.05$).

Sonuç olarak, öğrencilerin aylık gelirinin artmasının et tüketimini artıracaklarını ve bunun da üniversite öğrencilerinin beslenme durumlarını iyileştirmesiyle beraber, tercihlerini değiştireceğini ortaya koymaktadır. Bu faktörlerin et tüketimi üzerine etkilerini gösteren çalışmalar yapılmaktadır ancak öğrencilerin et tüketim alışkanlıklarının ya da düşkünlüklerinin kendi sağlıkları ve ülke ekonomisine olan etkisi açısından önemi göz önüne alınarak daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır.

ARAŞTIRMANIN ETİK YÖNÜ

Bu çalışma Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi Klinik Araştırmalar Etik Kurulundan 07.01.2022 tarihinde 2022/2011-KAEK-2 koduyla etik kurul izni alınmıştır.

YAZAR KATKI ORANI

Fikir/Kavram: RP, MİP, AGK, BÇ, MK, CK; Tasarım: RP, AGK, BÇ, MK; Veri toplama: AGK, BÇ, MK; Veri işleme: RP, MİP, AGK, BÇ, MK, CK; Analiz ve/veya yorum: RP, MİP, AGK, BÇ, MK, CK; Kaynak tarama: RP, MİP, AGK, BÇ, MK, CK; Makalenin yazımı: RP, MİP, CK; Eleştirel inceleme: RP.

ÇIKAR ÇATIŞMASI

Yazarlar arasında çıkar çatışması bulunmamaktadır.

FİNANSAL DESTEK

Bu çalışma mali açıdan desteklenmemiştir.

KAYNAKLAR

AFSU. (2022). Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi öğrenci işleri daire başkanlığı <https://ogrenci.afsu.edu.tr/wp-content/uploads/sites/10/2022/02/ocak-2022.pdf> adresinden 11 Ekim 2022 tarihinde alınmıştır.

Altuntaş, B. & Doğan, H. (2017). Kırşehir ili kentsel alanda hane halkının kanatlı et tüketim alışkanlıklarının ve satın alma kararını etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 34(2), 20–28. <https://doi.org/10.13002/jafag1143>

Atay, O., Gökdal, Ö., Aygün, T. & Ülker, H. (2004). Aydın İli Çine İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. *4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, Eylül, 15–38.

Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Gökdal, O., Ülker, H. (2004). Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. *4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, Eylül, 361–364.

Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. (2014). Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1, 3–11. <https://doi.org/10.17693/yunus.21364>

Duman, E., Akçil Ok, M., Keser, A. (2020). Besin Neofobisi Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması: Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması. *Kocaeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2),157–61.

Gençel, M. (2021). *Gıda neofobisi düzeyinin yiyecek seçim faktörleri ile ilişkisi* [Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü] Erişim: Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi (ID: 681962).

Graça, J., Calheiros, M. M., Oliveira, A. (2015). Attached to meat? Willingness and intentions to adopt a more plant-based diet. *Appetite*, 95, 113–125. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.06.024>

Kara, M. A., Tekeli, A., Mikail, N. (2020). Siirt Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıkları. *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi*, 7(3), 327–336. <https://doi.org/10.19159/tutad.794722>

Karakaya, E. ve İnci, H. (2014). Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1), 53–64.

Karakuş, K., Aygün, T., Alarslan, E. (2008). Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 18(2), 113–120.

- Kızılaslan, H. & Nalinci, S. (2013). Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının kanatlı eti tüketim alışkanlıkları ve kanatlı eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6, 1–18.
- Kol, K. C. & Akçıl Ok, M. (2020). Akademisyenlerin yeni besin korkularının ve etkileyen faktörlerin saptanması. *Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 96–116.
- Nalinci, S. (2013). *Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler* [Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü] Erişim: Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi (ID: 322729).
- Okumus, B., Dedeoğlu, B. B., Shi, F. (2021). Gender and generation as antecedents of food neophobia and food neophilia. *Tourism Management Perspectives*, 37, 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2020.100773>
- Öndaş, A. & Duman, M. (2020). Üniversite öğrencilerinin balık tüketim tercihlerine ilişkin anket çalışması: Fırat Üniversitesi örneği. *Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences*, 4, 498–505. <https://doi.org/10.35229/jaes.688481>
- Onurlubaş, E., Doğan, H. G., Demirkıran, S. (2015). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32(3), 61–69.
- Ortiz-Moncada, R., Morales-Suárez-varela, M., AVECILLA-BENÍTEZ, Á., Navarro, A. N., Olmedo-Requena, R., Amezcua-Prieto, C., Cancela, J. M., Abellán, G. B., Mateos-Campos, R., Juan, L. F. V., Martín, S. R., Alonso-Molero, J., de la Torre, A. J. M., Llopis-Morales, A., Peraita-Costa, I., Fernández-Villa, T. (2019). Factors associated with meat consumption in students of Spanish universities: Unihcos project. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16, 1–16. <https://doi.org/10.3390/ijerph16203924>
- Örük, G. (2021). Üniversite öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi örneği. *J. Anim. Prod.*, 62(2), 45–51.
- Pliner, P. & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19, 105-120. doi:10.1016/0195-6663(92)90014-W
- Profeta, A., Baune, M. C., Smetana, S., Bornkessel, S., Broucke, K., Van Royen, G., Weiss, J., Hieke, S., Heinz, V., Terjung, N. (2021). Consumer preferences for meat blended with plant proteins – Empirical findings from Belgium. *Future Foods*, 13(2), 1-17. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100088>
- Rabadán, A. & Bernabéu, R. (2021). A systematic review of studies using the Food Neophobia Scale: Conclusions from thirty years of studies. *Food Quality and Preference*, 93, 1–18. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104241>
- Şeker, İ., Özen, A., Güler, H., Şeker, P. ve Özden, I. (2011). Red meat consumption behavior in Elazığ and consumers' opinion in animal welfare. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(4), 543–550. <https://doi.org/10.9775/kvfd.2010.3825>
- Taşkın, T., Engindeniz, S., Gbadamonsi, A. A., Kandemir, Ç., Koşum, N. (2020). Gençlerin kırmızı et tüketim tercihlerinin analizi: Ege Üniversitesi öğrencileri örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 57(1), 63–71. <https://doi.org/10.20289/zfdergi.587525>
- Sağlık Bakanlığı Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA). (2010). <https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/Yayinlar/kitaplar/diger-kitaplar/TBSA-Beslenme-Yayini.pdf> adresinden 13 Eylül 2022 tarihinde alınmıştır.
- Sağlık Bakanlığı Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması (TBSA). (2019). https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayadb/Yayinlar/kitaplar/TBSA-RAPOR_KITAP.pdf adresinden 4 Mayıs 2022 tarihinde alınmıştır.
- Uçar, M. E. (2018). *Yetişkin bireylerde yeni besin korkusu ve diyetin kalitesinin değerlendirilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü] Erişim: Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi (ID: 514649).
- Yaylak, E., Taşkın, T., Koyubenbe, N., Konca, Y. (2010). İzmir ili ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi. *Hayvansal Üretim*, 51(1), 21–30.