

## Yerel Halkın Zeytinyağı ile İlgili Bilgi Düzeyinin Belirlenmesi: Gölbaşı, Ankara Örneği

Identifying Local People's Knowledge Level About Olive Oil: Example From Golbasi, Ankara

Menekşe CÖMERT<sup>1</sup>, Suat ADIYAMAN<sup>2</sup>, Fügen DURLU ÖZKAYA<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü.06830,Gölbaşı Ankara.

<sup>2</sup>Çerkez Köy Hacı Fahri Zümbül Kız Teknik Ve Meslek Lisesi, Tekirdağ

<sup>3</sup>Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.06830,Gölbaşı Ankara.

Geliş tarihi: 05.01.2012

Kabul tarihi: 15.07.2012

### Özet

Çalışmanın amacı zeytinyağının sağlık açısından önemini ortaya koymak ve zeytinyağının önemi hakkında bilgi düzeyini belirlemektir. Bu çalışmada ayrıca zeytinyağı türleri, ambalajlanması, satın alınması, depolanması ve kullanımdaki püf noktaları irdelenmektedir. Bu amaç doğrultusunda Ankara ili Gölbaşı ilçe hane halkından 400 katılımcıya anket uygulanmıştır. Anket sonucunda elde edilen verileri yorumlayabilmek için her bir ifade, frekans ve yüzde dağılımları alınarak değerlendirilmiştir. Ayrıca her bir ifadeye yönelik görüşlerin katılımcıların bazı özellikleri ve zeytinyağı tüketim durumlarına göre 0,05 anlamlılık düzeyinde önemli bir farklılık gösterip göstermediği Bağımsız Örneklem İçin t-testi ve Tek Faktörlü Varyans Analizi ile test edilmiştir. Elde edilen bulgular katılımcıların genel olarak zeytinyağı konusunda yeterince bilgi sahibi olduğunu göstermektedir. Fakat katılımcıların zeytinyağına ilişkin görüşleri ile zeytinyağı tüketim durumlarının bazı özelliklerine (zeytinyağı türü, ambalaj tercihi ve zeytinyağı kullanım alanı) göre anlamlı farklılıklar belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Zeytinyağı, zeytinyağı tüketimi, zeytinyağı çeşitleri

### Abstract

The aim of this study, is to examine the olive oil's importance in healthy and examine that Turkish persons' knowledge grade about olive oil. Otherwise, in this search is examined that olive oils' types, packaging preference, purchasing, storing and trick about olive oil when using. To achieve this goal, 400 participants in Gölbaşı, who are presidents in Gölbaşı, were selected and surveyed. In order to describe the data, obtained at the end of the application, each statement frequency and ratio have been evaluated. Besides, whether views about each statement show great difference on 0,05 meaningful level by some qualification of participants and participants' olive oil consumption condition through Independent-Samples T Test and One-Way ANOVA (One-Factor Variance Analyse). The results obtained reveal that participants have competent knowledge concerning the effects of relationship marketing. However, their views about olive oil show significant difference by some qualifications (olive oils' types, packaging and usage field) of participants.

**Key Words:** Olive oil, olive oil consumption, types of olive oil

### Giriş

Asya, Avrupa ve Afrika'yı birleştiren Akdeniz Havzasında yer alan ülkemiz, kültürel ilişkiler yönünden en ayrıcalıklı bölgelerden birinde olup farklı özellikler taşıyan birçok uygarlığın kaynağı ve birleşme noktasıdır. Bu bakımdan Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde pek çok faktör önemli

rol oynamıştır. Bunlar, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı imparatorlukları saraylarında gelişen yeni tatlar olarak sıralanabilir (Durlu-Özkaya, 2009). Türk halkının alışkanlıkları, inanış biçimi, gelenek-

göreneklere gibi çeşitli faktörler de Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan faktörler arasındadır. Bu faktörlerin yanı sıra Türkiye'nin coğrafi konumu ve her mevsimi yaşayabilmesi, ılıman iklime sahip olmasına bağlı olan bitki örtüsü çeşitliliği gibi faktörler de önemli etkenler arasındadır (Kadioğlu-Çevik, 1997; Asımgil ve Şahin, 2004; Durlu-Özkaya, 2008a; Durlu-Özkaya ve ark., 2011).

Doğanın bize sunduğu en önemli gıdalardan birisi olan zeytinyağı, zeytin ağacı meyvesinden, doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan, doğal haliyle gıda olarak tüketilebilen yağdır. Zeytin ve zeytinyağının insan beslenmesindeki rolü ve ekonomik önemi ile mutfak kültüründeki geçmişi 8000 yıl öncesi gibi çok eski tarihlere dayanmaktadır. Bu da zeytinin ve zeytinyağının insanlık tarihindeki yeri ve önemini gösteren en güzel kanıttır. Zeytinyağı, özellikle doymuş yağ oranının düşük olması, vücut için gerekli ancak vücutta sentezlenemeyen temel yağ asitlerini içeriyor olması, sadece yağda eriyebilen E vitamininin kaynağını oluşturması ve yüksek kalori değerine sahip olması nedeniyle, ayrıca da meyve suyu gibi natürel tüketilebilen tek yağ olma özelliği ve kendine has renk, koku, tat ve aromasıyla insan beslenmesinde çok önemli bir konuma sahiptir (Özkaya, 2007; Cenikli, 2009; Durlu-Özkaya, 2009).

Sızma ve natürel zeytinyağı, herhangi bir kimyasal işleme tabi tutulmadan üretilen, üretildiği anda tüketilebilen tek sıvı yağdır. Sebze ve yağlı tohumlardan elde edilen hemen hemen bütün diğer bitkisel yağlar fiziksel ve kimyasal koku ve istenmeyen tat giderme gibi işlemlerine tabi tutulmaktadır, yani rafine edilmektedirler. Aksi halde tüketilmeleri mümkün değildir. Sızma zeytinyağı ise zeytinin sıkılıp yağı çıkarıldığı andan itibaren yenilebilir özellikte olan ve besin değeri bakımından diğer bütün yağlardan çok daha zengin bir yağdır. Zeytinyağı gerek salata ve kahvaltılıklarla çiğ yendiğinde, gerekse de yemeklerde kullanıldığında olağanüstü tadı ve lezzetiyle yemeğin zevkle yenmesini mümkün kılar (Kadioğlu-Çevik, 1997;

Özkaya, 2007; Assmann ve Wahrburg, 2008; Cenikli 2009, Durlu-Özkaya, 2009).

Zeytinyağının sağladığı faydalar incelendiğinde; başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi ve sinir sistemi hastalıklarından korunmada etkilidir. Son yıllarda yürütülen bazı araştırmalar, zeytinyağının, şeker hastalığının vücutta neden olduğu bazı rahatsızlıkları önlemede yardımcı olduğunu ortaya koymuştur. Büyüme dönemindeki çocuklar için en mükemmel yağ zeytinyağı olduğu da bilinmektedir. Bir vitamin deposu olan zeytinyağının A, D, E ve K vitaminlerini içermektedir. Bu vitaminler sayesinde hücreleri yenilenip, doku ve organların yaşlanmasını geciktiren zeytinyağı, beynin daha uzun süre sağlıklı ve zinde çalışmasını sağlamaktadır. Aynı zamanda zeytinyağının bağırsak, idrar yolları ve safra kesesi hastalıklarının azaltılmasında da etkili olduğu bilinmektedir. Amerika'da Harvard Üniversitesi'nde düzenlenen bilimsel bir konferansta, bilim adamları, tarihçiler, doktorlar ve yemek uzmanları sağlıklı yaşam için, "Geleneksel Akdeniz Modelinin" uygulanması gerektiği zeytinyağı tüketiminin artırılması gerektiği konusunda hemfikir olmuşlardır (Cömert ve ark., 2008; Laleli ve ark., 2009).

Gastronomi dünyasında geçmişten günümüze kadar artarak devam eden çalışmalarda, insanların yaşamını sağlıklı devam ettirebilmeleri için yeterli ve dengeli bir beslenme alışkanlığını kazanmalarının önemi vurgulanır. Bu anlayıştan yola çıkarak araştırmacıların birleştikleri ortak nokta geleneksel Akdeniz beslenme biçimidir. Bu beslenme sistemi çok genel olarak tahıl (özellikle buğday), zeytinyağı, meyve-sebze, su ürünleri, süt ürünleri, baharat ve şaraba dayanır. Tahıldan sonra ikinci sırada yer alan zeytin ve zeytinyağının Akdeniz'deki tarihi çok eski dönemlere uzanır (Durlu-Özkaya, 2009; Durlu-Özkaya ve Cömert; 2011).

Özellikle Türkiye'nin Batı bölgelerinde önemli yeri olan zeytinyağının diğer bölgelerde yok denecek kadar az tüketildiği bilinmektedir. Bu noktadan hareketle Ankara ilinin Gölbaşı ilçesi pilot bölge olarak seçilmiş ve hane halkının zeytinyağı hakkındaki bilgi düzeyleri ve kullanım durumlarını

ortaya koymak amacıyla bu çalışma planlanmış ve yürütülmüştür.

### Materyal ve Yöntem

Çalışma, 113'ü erkek, 287'si kadın toplam 400 birey üzerinde yapılmıştır. Verilerin toplanmasında anket tekniği kullanılmıştır. Hazırlanan soru formu; katılımcıların demografik bilgilerini, zeytin yağı tüketme alışkanlıklarını ve katılımcıların zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik soruları içermektedir. Çalışmanın evrenini Ankara ili Gölbaşı ilçesinde yaşayan katılımcılar oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşabilmek mümkün olmayacağından gönüllü katılımcılar örneklem olarak seçilmiştir. Anket tekniği kullanılarak toplanan veriler SPSS 11.0 paket programında değerlendirilmiş ve analiz edilmiştir. Bu program ile verilerin mutlak ve yüzde değerleri, bazı soruların alt ve üst değerleri ile aritmetik ortalamaları alınmıştır.

### Bulgular ve Tartışma

Anket uygulanan kişilerin demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1'de verilmiştir. Araştırmaya katılanların %25'e yakın bir kısmının 25 yaşın altında olduğu, %71'lik bir kısmının ise 26 ile 45 yaş aralığında, geri kalanın ise 46 ve üzeri yaş grubunda olduğu gözlenmiştir. Ankete katılanların % 71,8 gibi büyük bir kısmı kadınlardan oluşmaktadır. Erkekler ise araştırmaya katılanların % 28,2'lik dilimini meydana getirmektedir. Anket uygulanan kişilerin öğrenim durumlarına bakıldığında yarısına yakın bir kısmının lise mezunu olduğu görülmektedir. Lise mezunları tüm katılımcıların % 48'ini oluşturmaktadır. Bununla birlikte yüksek lisans mezunu olanların oranı sadece % 2 olarak tespit edilmiştir. Ankete katılanların yarısına yakın bir kısmının ev hanımı olduğu, % 11'lik bir kısmının ise emekli ve öğrencilerden oluştuğu belirlenmiştir (Tablo 1).

**Tablo 1.** Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular (n=400)

|                |                      | f   | %    |
|----------------|----------------------|-----|------|
| Yaş            | 25 Yaş ve Altı       | 98  | 24.5 |
|                | 26-35                | 158 | 39.5 |
|                | 36-45                | 126 | 31.5 |
|                | 46 ve Üzeri          | 18  | 4.5  |
|                | Toplam               | 400 | 100  |
| Cinsiyet       | Erkek                | 113 | 28.2 |
|                | Kadın                | 287 | 71.8 |
|                | Toplam               | 400 | 100  |
| Öğrenim Durumu | İlköğretim Mezunu    | 105 | 26.2 |
|                | Lise Mezunu          | 192 | 48   |
|                | Üniversite Mezunu    | 95  | 23.8 |
|                | Yüksek Lisans Mezunu | 8   | 2    |
|                | Toplam               | 400 | 100  |
| Meslek         | Ev Hanımı            | 184 | 46   |
|                | İşçi                 | 76  | 19   |
|                | Memur                | 39  | 9.8  |
|                | Serbest Meslek       | 57  | 14.3 |
|                | Emekli               | 17  | 4.3  |
|                | Öğrenci              | 27  | 6.8  |
|                | Toplam               | 400 | 100  |

Anket uygulanan kişilerin zeytinyağı tüketim durumlarına ilişkin bulgular ise Tablo 2’de verilmiştir. Bu kısımda hane halklarının kullandıkları zeytinyağı tipi, ayda ortalama zeytinyağı tüketim miktarları, zeytinyağı satın alırken yaptıkları ambalaj tercihi ve zeytinyağını en çok hangi yiyeceklerde kullandıklarına ilişkin veriler elde edilmiştir.

Araştırma kapsamında anket uygulanan 400 kişiden 160’ının (% 40) zeytinyağını hiç kullanmadıkları belirlenmiştir. Ankete katılarak zeytinyağı tükettiğini belirten 240 kişinin ise yarısından fazlasının (%52’sinin) riviera zeytinyağını tercih ettiği, sadece % 11’inin naturel zeytinyağı kullandığı belirlenmiştir. Zeytinyağı kullananların %37’sinin ise sızma zeytinyağı kullandığı tespit edilmiştir (Tablo 2).

Ülkemizde zeytinyağı tüketimi kişi başına 1,6 kg olarak tahmin edilmektedir. Bunun yanında Yunanistan’da 20,7 kg., İspanya 11,3 kg ve İtalya’da 11,9 kg.dır. Rakamlardan da görüldüğü gibi zey-

tinyağı, sağlıklı beslenme açısından son derece önemli olmasına rağmen tanıtımının yeterince yapılamaması tüketimi olumsuz etkilemektedir (TBMM, 2008). Son yıllarda dünyada da olduğu gibi sağlıklı yaşam koşullarına ilgi duyan Türk halkının, Akdeniz Diyeti çerçevesinde yeni beslenme alışkanlıkları edinmekte olduğu yüksek gelir düzeyine sahip kesim dışında da zeytinyağının yavaş yavaş tüketilmeye başlanıldığı görülmektedir. (TBMM, 2008)

Tüketim miktarları incelendiğinde katılımcıların % 65’inin zeytinyağını ayda ortalama 500 ml ile 1 lt arasında kullandıklarını belirtmişlerdir. Bunun yanında zeytinyağını ayda ortalama 5 lt kullananların oranının % 4 olduğu belirlenmiştir. Bu oran az olmakla birlikte % 4’lük kesimin mutfağında yıllık zeytinyağı tüketiminin yaklaşık 30 lt olduğu ve bunun dışında hemen hemen hiçbir yağ kullanmadığı düşünülebilir (Tablo 2).

**Tablo 2.** Katılımcıların Zeytinyağı Tüketim Durumlarına İlişkin Bulgular (n=400)

|                               |                  | f   | %   |
|-------------------------------|------------------|-----|-----|
| Zeytinyağı Tipi               | Sızma            | 88  | 37  |
|                               | Naturel          | 27  | 11  |
|                               | Riviera          | 125 | 52  |
|                               | Toplam           | 240 | 100 |
| Ayda Ortalama Tüketim Miktarı | 250 ml           | 33  | 14  |
|                               | 500 ml           | 68  | 28  |
|                               | 1 lt             | 89  | 37  |
|                               | 5 lt             | 40  | 17  |
|                               | 5 litreden fazla | 10  | 4   |
|                               | Toplam           | 240 | 100 |
| Ambalaj Tercihi               | Teneke Kutuda    | 106 | 44  |
|                               | Cam Şişede       | 84  | 35  |
|                               | Plastik Şişede   | 50  | 21  |
|                               | Toplam           | 240 | 100 |
| Kullanım Alanı                | Yemek Yapımında  | 141 | 59  |
|                               | Salatada         | 94  | 39  |
|                               | Cilt Bakımında   | 3   | 1.2 |
|                               | Saç Bakımında    | 2   | 0.8 |
|                               | Toplam           | 240 | 100 |

“\*” işareti ile belirtilen alanlarda birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Sağlıklı bir insanın yılda yaklaşık 20-25 kg yağ tüketmesi gerektiği belirtilmekle birlikte bu miktar ülkemizde yaklaşık olarak 17-21 kg dır. Bu miktarın ancak bir kilogramını zeytinyağı oluşturmaktadır. Ülkemiz zeytinyağı tüketimi dikkate alındığında zeytinyağı tüketiminin; gerek fiyat, gerekse alışkanlıklar nedeniyle istenilen düzeyde olmadığı görülmektedir. Tüketim adeta üretim bölgeleriyle sınırlı kalmaktadır. Zeytinyağı tüketimi ortalama 1 ile 1,5 kg arasında değişmektedir (Tunalıoğlu, 2009, s.218). Ülkemizde kişi başına zeytinyağı tüketimi, toplam zeytinyağı tüketiminin genel nüfusa oranı olarak hesaplandığı için, değerlerin gerçekleri yansıtmadığını belirtmekte yarar vardır. (TBMM, 2008)

Tüketici açısından ambalaj materyalinin önemini belirleyebilmek amacıyla zeytinyağını satın alırken özellikle tercih ettikleri ambalaj sorgulanmış ve zeytinyağı kullandığını ifade edenlerin büyük bir kısmının (% 44) zeytinyağını teneke kutuda satın aldıkları belirlenmiştir. Bununla birlikte en sağlıklı ambalaj materyali olan cam şişeyi tercih edenlerin oranı da % 35 ile azımsanmayacak düzeydedir. Ambalaj kavramı, belirli bir amacın gerçekleştirilebilmesi için kullanılan bir vasıta. Bu anlamda ambalaj, ambalajlama (sarmalama) işlemi esnasında mamulün, muhtevasını ve çevresini koruyan; taşınmasını, depolanmasını, satışını ve kullanılmasını kolaylaştıran ilerde ya tamamen veya kısmen atılabilecek şekilde bir malzeme ile kaplanması ve örtülmesidir (Çakıcı, 1987). Ambalajlamada küçük ambalajlar önem kazanmaya başlamıştır. Ambalajdaki değişmeler zaten tüketicinin zevkine göre yapılmaktadır. Böyle yapılmadığı takdirde ambalajdan beklenen hiçbir yararın sağlanamayacağı açık bir şekilde görülmektedir (Çakıcı, 1987).

Zeytinyağını muhafaza etmek için kullanılacak en iyi ambalaj materyali cam, porselen ya da krom nikel kaplardır. Plastik ve diğer metal kaplardan kaçınılmasında fayda vardır (Durlu-Özkaya, 2009). Zeytinyağının ambalajı yağ, nem, oksijen ve ışık etkisinden korumalıdır. Ambalaj malzemesi yağla etkileşime girmemelidir. Zeytinyağı ile etkileşimi açısından cam tamamen inerttir. Ancak yapılan araştırmalar ışığın, zeytinyağının içindeki hastalıklarla mücadele eden antioksidanları yok ettiğini

göstermektedir. Bu nedenle renkli cam kullanılır ise ışığın bir kısmını renkli cam filtre edecek ve yağa ulaşmasına engel olacaktır (Yazıcı, 2008). Zeytinyağı depolanma aşamasında hava, ışık ve sıcakla temas ettiği takdirde yapısal özelliklerinde (tat, koku, asitlik, besin değeri gibi) bozulmalar meydana gelmektedir. Bu nedenle hava almayan bir kabın içinde serin bir yerde muhafaza edilmesinin gerekli olduğu belirtilmektedir. Ortalama 14 °C zeytinyağının saklanması için ideal bir ısı olarak kabul edilmektedir. Araştırmacılar bu koşullara uygun olarak muhafaza edilen zeytinyağının ömrünün daha uzun olacağını ifade etmektedirler (Durlu-Özkaya, 2009). Uygun depolama koşullarında, yabancı koku olmayan, direk güneş ışığı almayan; serin yerlerde (14-15°C), renkli cam şişelerde, renkli camlı damacanalarda ve içi laklı teneke kutularda ağzı kapalı ve dolu olarak saklandığında naturel zeytinyağları 24 ay, riviera ve rafine zeytinyağları 18 ay özelliklerini kaybetmezler (Ötleş ve Çağındı, 2009).

Katılımcıların % 59 gibi büyük bir kısmı zeytinyağını yemek yapımında kullandıklarını ifade ederken %39'luk kısmı da salata yapımında kullandıklarını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra zeytinyağını saç ve cilt bakımında kullananların oranı % 2 ile sınırlı kalmıştır. Zeytinyağının kozmetik olarak kullanımı yıllar öncesine dayanmaktadır. Yeni doğmuş bebeklerin vücut nemini kaybetmemesi, doğal yağ dengesini koruması, beslenebilmesi amacıyla kullanılan asitliği düşük sızma zeytinyağı, günümüzde albenili ambalajlar içinde kozmetik ürün olarak pazara sunulmaktadır. Banyo ve duş jeli, nemlendirici sprey vücut yağı, nemlendirici yüz maskesi, zeytinyağı içeren vücut için arındırıcı, planet SPA zeytinyağı saç bakım maskesi, zeytinyağlı sabun, sıvı sabun, zeytinyağlı el ve vücut kremi çeşitli markalar altında piyasada bulunabilecek ürünler arasındadır (Durlu-Özkaya, 2008b).

Tüketicilerin zeytinyağını tercih etmeme nedenleri Tablo 3'de verilmektedir. Zeytinyağı kullanmadığını ifade eden 160 kişiden 104'ünün (%65) zeytinyağını pahalı buldukları için kullanmadıkları elde edilen veriler arasındadır. Ayrıca zeytinyağı kullanmama nedeni olarak katılımcıların %23'ü denedikleri yağın damak tadına uygun olmadığını, %18'i ise tadının ağır olduğunu ifade etmişlerdir.

Bitkisel yağlara göre zeytinyağı fiyatı tüketiciye daha yüksek gelmekte ve tüketici ortalama 1/2 oranında fiyatı düşük olan bitkisel yağları tercih etmektedir. Bitkisel yağlara ait yapılan aşırı reklamlar tüketiciyi etkilemekte, bu tanıtlara dayalı olarak tüketici tercihini bitkisel yağlara yapmaktadır. Ülkemizde kişi başına yıllık 15 kg'a yakın tüketilen yağların büyük çoğunluğunu bitkisel yağlar (Ayçiçeği, Mısırözü, Soya, Kanola) ve çeşitli margarinler teşkil etmektedir. Hayvansal yağların pahalı olması nedeniyle talep düşüktür. Fiyat markası daima bitkisel yağlar lehine işlemekte ve ev hanımının tercihi ucuz yağlara yönelik olmaktadır (Aksu, 2000).

Tüketicilerin zeytinyağını tercih etme nedenleri Tablo 4' de verilmektedir. Araştırma kapsamında ankete katılan 400 kişiden 240 kişinin (%60) zeytinyağını kullandıkları sonucu elde edilmiştir. Hazırlanan ankette zeytinyağını tercih eden katılımcıların tercih nedenlerini saptamak amacıyla katılımcılara uygun geleceği düşünülen maddelerden oluşan bir soru yöneltilmiştir.

Katılımcıların büyük bir kısmı (% 70) zeytinyağını sağlıklı olduğu için tercih ettiklerini belirtirken; bazı katılımcıların (% 21) damak tatlarına uygun olduğu ve kolay hazmedildiği için zeytinyağını tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Tablo 4).

Zeytinyağı dışında tercih edilen yağlar Tablo 5'de verilmektedir. Araştırma kapsamında katılımcıların çoğunlukla hangi yağı tercih ettikleri sorgulanmış böylece zeytinyağına alternatif olarak kullandıkları yağların sağlığa ve beslenmeye uygunluk durumları tespit edilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğu (% 62.5) ayçiçek yağını tercih ettikleri görülmüştür. Katılımcıların tereyağı, margarin ve mısırözü yağını hemen hemen aynı oranlarda (% 34) tercih ettikleri sonucuna ulaşılmıştır. Son yıllarda ucuzluğuyla ön plana çıkmış olan kanola yağı (% 7) tüketicinin ilgisini çekmemiştir. Bu durum tüketicinin yağın fiyatından ziyade alışkanlıklarına göre tercihte bulunduğunu göstermektedir.

**Tablo 3.** Tüketicilerin zeytinyağını tercih etmeme nedenleri (n=160)

| Zeytinyağını Tercih Etmeme Nedeni (*) | Pahalı Olması               | 104 | 65 |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----|----|
|                                       | Damak Tadıma Uygun Olmaması | 37  | 23 |
|                                       | Tadının Ağır Olması         | 29  | 18 |

“\*” işareti ile belirtilen alanlarda birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

**Tablo 4.** Tüketicilerin zeytinyağını tercih etme nedenleri (n=240)

| Zeytinyağını Tercih Etme Nedeni (*) | Sağlıklı Olması           | 167 | 70 |
|-------------------------------------|---------------------------|-----|----|
|                                     | Lezzetli Olması           | 112 | 47 |
|                                     | Damak Tadıma Uygun Olması | 32  | 13 |
|                                     | Kolay Hazmedilmesi        | 22  | 9  |

“\*” işareti ile belirtilen alanlarda birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

**Tablo 5.** Zeytinyağı dışında tercih edilen yağlar (n=400)

| Tercih Edilen Diğer Yağlar (*) | Tereyağı      | 121 | 30   |
|--------------------------------|---------------|-----|------|
|                                | Ayçiçek Yağı  | 250 | 62.5 |
|                                | Margarin      | 148 | 37   |
|                                | Mısırözü Yağı | 141 | 35   |
|                                | Kanola Yağı   | 29  | 7    |
|                                | Soya Yağı     | 2   | 0.5  |
|                                | Fındık Yağı   | 21  | 5    |

“\*” işareti ile belirtilen alanlarda birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Katılımcıların zeytinyağı konusundaki bilgi düzeylerine ilişkin bulgular Tablo 6'da verilmektedir. Anket uygulanan 400 kişinin % 80 gibi yüksek bir kısmı zeytinyağının en sağlıklı bitkisel sıvı yağ olduğunu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte konu hakkında fikri olmadığını söyleyenlerin sayısı da %18'lik bir oranla azımsanamayacak düzeydedir. Katılımcıların % 51.6 oranla yarısı zeytinyağının rengi açık ise yağın hafif olduğunu düşünmektedir. Ancak zeytinyağı renginin yağın hafifliği konusunda bilgi vermediğini düşünenler % 12'lik paya sahiptir. Katılımcıların % 40'ı zeytinyağının yiyecekleri kızartmak için uygun olduğunu düşünürken bunun aksini iddia edenlerin oranı % 20'ye yakındır. Ankete katılanların % 42'si zeytinyağının kızartma ısısına dayanıklı olduğu konusunda hem fikir iken % 38'i bu konuyla ilgili bir fikri olmadığını belirtmiştir. Ankete cevap veren kişilerin % 70 gibi büyük bir kısmı zeytinyağı alırken ambalajına dikkat edilmesi gerektiği görüşündedir. Bu görüşe sahip olanlara karşılık zeytinyağı alırken ambalajın

önemli bir faktör olmadığını düşünen katılımcıların oranı sadece % 4'tür. Katılımcıların toplam % 80'i Türkiye'nin zeytin ve zeytinyağı bakımından zengin bir ülke olduğu kanısındadırlar. Bunun yanında ülkemizin zeytin ve zeytinyağı rezervi konusunda bir fikri olmayanların oranı çok yüksek olmamakla birlikte % 15 civarındadır. Katılımcıların % 80'i zeytinyağının faydalı bir gıda maddesi olduğu ve sindirim sisteminin düzenli çalışmasını sağladığı görüşündedir. Fakat katılımcıların % 3'e yakını bunun aksini düşündüklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların % 72'si zeytinyağının serin kuru ve karanlık bir ortamda saklanması gerektiğini farkındadırlar ancak % 22 gibi azımsanamayacak bir kesimin bu konuda bir fikri olmadığı tespit edilmiştir. Anket uygulanan 400 kişinin % 65'i zeytinyağının bol miktarda E vitamini içerdiğini öne sürmektedir. Buna karşılık katılımcıların % 6'sı zeytinyağının bol miktarda E vitamini içerdiği düşüncesine katılmadığını ifade etmiştir (Tablo 6).

**Tablo 6.** Katılımcıların Zeytinyağı Konusundaki Bilgi Düzeylerine İlişkin Bulgular (n=400)

| Zeytinyağı Bilgi Düzeyine İlişkin İfadeler                   | Katılımcıların Zeytinyağı Konusundaki Tutumları |      |             |      |            |      |              |      |                         |     |
|--|---|------|-------------|------|------------|------|--------------|------|-------------------------|-----|
|  | Kesinlikle Katılıyorum                          |      | Katılıyorum |      | Fikrim Yok |      | Katılmıyorum |      | Kesinlikle Katılmıyorum |     |
|  | f   | %    | f           | %    | f          | %    | f            | %    | f                       | %   |
| En sağlıklı bitkisel sıvı yağ zeytinyağıdır                  | 161   | 40,3 | 160         | 40   | 72         | 18   | 5            | 1,3  | 2                       | 0,5 |
| Zeytinyağının renginin açık olması hafif olduğunu gösterir   | 61  | 15,3 | 145         | 36,3 | 139        | 34,8 | 48           | 12   | 7                       | 1,8 |
| Zeytinyağı yiyecekleri kızartmak için uygundur               | 70  | 17,5 | 90          | 22,5 | 161        | 40,3 | 57           | 14,3 | 22                      | 5,5 |
| Zeytinyağı kızartma ısısına dayanıklıdır                     | 43  | 10,8 | 131         | 32,8 | 154        | 38,5 | 51           | 12,8 | 21                      | 5,3 |
| Zeytinyağı alırken ambalaj önemlidir                         | 119   | 29,8 | 155         | 38,8 | 112        | 28   | 9            | 2,3  | 5                       | 1,3 |
| Türkiye zeytin ve zeytinyağı bakımından zengin bir ülkedir   | 126   | 31,5 | 199         | 49,8 | 62         | 15,5 | 12           | 3    | 1                       | 0,3 |
| Zeytinyağı sindirim sisteminin düzenli çalışmasını sağlar    | 133   | 33,3 | 203         | 50,8 | 53         | 13,3 | 9            | 2,3  | 2                       | 0,5 |
| Zeytinyağı serin, kuru ve karanlık bir ortamda saklanmalıdır | 137   | 34,3 | 154         | 38,5 | 90         | 22,5 | 18           | 4,5  | 1                       | 0,3 |
| Zeytinyağı bol miktarda E vitamini içerir                    | 93  | 23,3 | 170         | 42,5 | 11         | 2,8  | 25           | 6,3  | 1                       | 0,3 |
| Zeytinyağı saç besler  | 108   | 27   | 176         | 44   | 104        | 26   | 9            | 2,3  | 3                       | 0,8 |
| Zeytinyağı pişirme sırasında çabuk yanmaz                    | 57  | 14,3 | 130         | 32,5 | 144        | 36   | 49           | 12,3 | 20                      | 5   |
| Sivrisinekler zeytinyağı sürülmüş cildi ısırılmazlar         | 60  | 15   | 136         | 34   | 136        | 34   | 61           | 15,3 | 7                       | 1,8 |
| Zeytinyağı sabunu doğal, saf bir temizleyicidir              | 136   | 34   | 175         | 43,8 | 74         | 18,5 | 11           | 2,8  | 4                       | 1   |
| Zeytinyağı tırnakları güzelleştirir ve güçlendirir           | 108   | 27,3 | 173         | 43,3 | 105        | 26,3 | 13           | 3,3  | 0                       | 0   |
| Sızma zeytinyağı besin değeri en yüksek olanıdır             | 127   | 31,8 | 164         | 41   | 99         | 24,8 | 9            | 2,3  | 1                       | 0,3 |
| Zeytinyağı cildi besler                                      | 149   | 37,3 | 166         | 41,5 | 69         | 17,3 | 16           | 4    | 0                       | 0   |

Katılımcıların % 71'i zeytinyağının saçını beslediği konusunda hem fikir iken % 26'sı bu konuda fikri olmadığını belirtmiştir. Ayrıca katılımcıların % 47'ye yakın bir kısmı zeytinyağının pişirme sırasında çabuk yanmadığını düşünürken % 17 gibi azımsanmayacak bir bölümü ise bu fikre karşı olduklarını ifade etmişlerdir. Ankete cevap veren kişilerin % 49'u zeytinyağının sivrisinekleri ciltten uzak tutmakta etkili olduğu fikrini öne sürerken % 34'lük bir kısım bu konuya ilişkin bir görüşü olmadığını ve % 17'lik bir kısımın ise bu görüşün aksini savunduğu belirlenmiştir. Katılımcıların % 77'si zeytinyağından elde edilen sabunun doğal, saf bir temizleyici olduğunu ifade etmişlerdir. Ancak % 18'lik bir grup bu konuya ilişkin bir fikre sahip olmadıklarını belirtmiştir. Katılımcıların % 70'i zeytinyağının tırnakları güzelleştirdiğine ve güçlendirdiğine inanmaktadırlar. Ancak % 26 gibi önemli bir kesim bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların % 72'si besin değeri en yüksek zeytinyağının sızma zeytinyağı olduğu kanaatinde. Ancak % 25'e yakın bir grup bu konuda herhangi bir fikri olmadığını söylemektedir. Anketi yanıtlayan 400 kişinin % 79 gibi büyük bir kısmı zeytinyağının cildi beslediğini düşünmektedirler. Buna karşın % 4'lük bir kesim bu fikre katılmadığını ifade etmiştir.

## Kaynaklar

- Akşit M.A., 1991. Beslenmeye Giriş. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, No:491.
- Aksu, S.2000. Türkiye'de Zeytinyağı Üretimi, Tüketimi Ve Dışsatımı, Türkiye Ziraat Mühendisliği V. Teknik Kongresi 2 Cilt, 505-524.
- Anonim, 1998. Mucizevi sıvı zeytinyağı. GıdaTech Gıda Tekn. Ve Tarım Dergisi, Sayı 1/1.
- Anonim. 2007. Türk Gıda Kodeksi. Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği, Tebliğ no: 2007/36. 3 Ağustos 2007 tarih, 26602 sayılı Resmi Gazete.
- Asımgil S. ve Şahin M., 2004. Mutfak Kültürü, Timaş Yayınları, İstanbul, 432.
- Baysal A., 1988. Genel Beslenme Bilgisi, Hatiboğlu Yayınevi-Ankara.
- Comert M., Sanlier N., Durlu-Ozkaya F. and Ozkaya M.T. 2008. Determining Women Behaviour Over Olive Oil Usage. The Sixth International Symposium on Olive Growing, 9-13 September 2008, Evora, Portugal, p. 302.
- Çakıcı, L.1987. İşletmelerde Ambalaj Sorunları ve Ambalajlama Alanındaki Gelişmeler. Ankara Üniversitesi Yayınevi, Ankara.
- Durlu-Özkaya F.,Cömert, M.ve Özkaya M.T. 2011. Türk Mutfağında Yer Alan Yemek Grupları Ve Zeytinyağının Önemi, Uluslararası Kazdağları ve Edremit Sempozyumu, 5-7 Mayıs 2011, Edremit, Balıkesir.
- Durlu-Özkaya F.,Cömert, M. 2011.Gençlerin Farklı Zeytinyağları ile Yapılan Hamur İşleriyle İlgili Algılamaları, Uluslararası Destekli Ulusal 5. Gastronomi Sempozyumu, 28-29 Nisan 2011, Antalya.

## Sonuç ve Öneriler

Zeytinyağının sağlık açısından önemini ortaya koymak ve zeytinyağının önemini tüketicilerin bilgi düzeyini belirlemek amacıyla yapılan bu çalışmada katılımcıların genel olarak zeytinyağı konusunda bilgi sahibi olduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca bu çalışmada, zeytinyağının türleri, ambalajlanması, satın alınması, depolanması, kullanımdaki püf noktaları da irdelenmektedir. Araştırma sonucunda, katılımcıların zeytinyağına ilişkin görüşleri zeytinyağı tüketim durumlarının bazı özelliklerine (zeytinyağı türü, ambalaj tercihi ve zeytinyağı kullanım alanı) göre anlamlı farklılıklar gösterdiği de elde edilen sonuçlar arasındadır.

Zeytinyağının sağlık açısından faydaları da dikkate alınarak tüketimin artırılması için tanıtımına daha fazla önem verilmelidir. Özellikle Doğu, İç Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaşayan tüketiciler zeytinyağının tanımamaktadırlar. Zeytinyağının özellikle bu bölgelerde tanıtımını artırmak gerekmektedir. Zeytinyağı tüketiminin zeytincilik yapılan ve zeytinyağı üretiminin fazla olduğu bölgelerde olduğu görülmektedir. Bu bölgeler dışında sağlık açısından yararlarının anlatıldığı paneller düzenlenmelidir. Ayrıca bu panellerde zeytinyağı kullanılarak hazırlanan yiyeceklere de yer verilmelidir. Bu şekilde zeytinyağının önemi anlatılarak tüm ülkede bilinçli tüketiciler sağlanabilir.



- Durlu-Özkaya F., 2009. Türk Mutfağında Zeytinyağı. (F.Göğüş, M.T. Özkaya ve S.Ötleş, Editörler).Zeytinyağı. Eflatun Yayınevi, Ankara, 252-263.
- Durlu-Özkaya F., 2008a. Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, Menü Uygulamaları Dersi Ders Notları (Yayınlanmamış), 55 sayfa.
- Durlu-Özkaya F., 2008b. Zeytinyağı İle Zeytin Yaprağının Mutfakta ve Diğer Alanlarda Kullanımı, 1. Doğu Akdeniz Zeytin ve Zeytinyağı Zirvesi, 26-27.01.2008, Adana.
- Durlu-Özkaya F., 2007a. Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, Mutfak İşlemleri II Dersi Ders Notları (Yayınlanmamış), 45 sayfa.
- Durlu-Özkaya F., 2007b. Gazi Üniversitesi, Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, Pastane Uygulamaları Dersi Ders Notları (Yayınlanmamış), 50 sayfa.
- Kadioğlu-Çevik N., 1997. Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi. 5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara 1997, Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları
- Kadioğlu-Çevik, N., 2007. Türk Mutfak Kültürü. [http://www.folklor.org.tr/haber\\_detay.asp?id=55](http://www.folklor.org.tr/haber_detay.asp?id=55)
- Köksal O., 1984. Zeytinyağının biyolojik değeri konusunda bir araştırma. Türkiye Zeytincilik Sempozyumu, 28-29 Kasım1984, Ankara
- Oğuz, B. 1976. Türkiye Halkının Kültür Kökenleri-Teknikleri, Müesseseleri. inanç ve Adetleri 1 Giriş-Beslenme Teknikleri. 313-543
- Ötleş, S.,Çağındı, Ö.2009.Türk Mutfağında Zeytinyağı. (F.Göğüş, M.T. Özkaya ve S.Ötleş, Editörler).Zeytinyağı. Eflatun Yayınevi, Ankara, 151-180.
- Ötleş S. ve Akçiçek E. 2001.Türk Mutfağında Zeytinyağlı Yemekler. Tarihin kucağında Gömeç Sempozyumu. 26-27.Ekim.2001, 108-110.
- Özer Z., 2004. Afrika'daki İlk Hominidler Et Yiyor muydu? Çeviri: <http://www.sciam.com/article.cfm?articleID=OQSF174-694D-10C>
- Özkaya M.T. ve Çelik M., 1988. Ülkemiz zeytin yetiştiriciliğinin bugünkü durumu ve sorunları. Ankara Üniv. Fen Bil. Ens., Yüksek Lisans Tez Semineri.
- Özkaya 2007. Zeytin hakkında her şey. E-kitap, <http://www.keyifdunyasi.com/downloads.php>
- TBMM, 2008. Zeytin ve Zeytinyağı ile Diğer Bitkisel Yağların Üretiminde ve Ticaretinde Yaşanan Sorunların Araştırılarak Alınması Gereken Önlemlerin Belirlenmesi Amacıyla Kurulan Meclis Araştırması Komisyonu Raporu, 296.
- Tok G., 2004. Gösteriş mi, Gereksinim mi? Tarımın Ortaya Çıkması.(Çeviri). Holmes, B., Manna or Millstone, New Scientist, 18 Eylül, 2004.
- Tosun M. 2003. Bitkisel sıvı yağlar sektör araştırması. Türkiye Kalkınma Bankası A.Ş. Genel Araştırmalar GA/03-1-2.
- Tozar Z. 2004. Çok yaşa iyi yaşa. TÜBİTAK Bilim ve Teknik.
- Tozar Z., 2004. Modern Beslenme. (Çeviri). Laudan, R. "Birth of the Modern Diet" Scientific American, Ocak 2004
- Tunalıoğlu, R.2009. Türk Mutfağında Zeytinyağı. (F.Göğüş, M.T. Özkaya ve S.Ötleş, Editörler).Zeytinyağı. Eflatun Yayınevi, Ankara, 205-235.
- Viola P. And Audisio M., 1987. Olive oil and health. Int. Olive Oil Council, p 34.
- Yazıcı, M.H.2008. Zeytinyağında Ambalaj, <http://zeytinkulturu.blogspot.com/2008/02/zeytinyanda-ambalaj-m.html>.
- Yılmaz E., 2004. Paleobeslenme.<http://altmed.creighton.edu/Paleodiet>
- Zülal A., 2004. Beslenme ve Evrim. (çeviri) William R.L., "Food for thought". Scientific American 13 November 2002.

## İLETİŞİM

Dr. Menekşe Cömert  
Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi,  
Turizm İşletmeciliği Eğitimi Bölümü, 06830, Gölbaşı, Ankara  
E-posta: [meneksecomert@gazi.edu.tr](mailto:meneksecomert@gazi.edu.tr)