

Üniversite Öğrencilerinin Zeytinyağı Bilgi Düzeylerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma

A Study to Determine the Knowledge Level of University Students About Olive Oil

Muhabbet ÇELİK, Mustafa AKSOY, Fügen DURLU-ÖZKAYA

Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara

Özet

Anavatanı Anadolu olan zeytin ve sıkılıp işlenmesiyle elde edilen yağın Türk mutfak kültüründe çok önemli bir kullanım alanı vardır. Yapılan araştırmalar sonucunda zeytinyağının sağlık açısından da olumlu etkileri olduğu ortaya konulmuştur. Bu çalışmada, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi öğrencilerinin zeytinyağı hakkındaki bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik bir araştırma yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre öğrencilerin zeytinyağı konusunda yeterince bilgi sahibi oldukları belirlenmiştir. Buna karşın öğrencilerin, zeytinyağı satın alımı, sağlık üzerine etkileri ve pişirme sırasındaki özellikleri hakkında verdikleri cevaplarda kararsız kaldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Yapılan hipotez testlerinde demografik özellikler ve yaşanan bölgelere göre zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında farklılık tespit edilemediğinden hipotezler reddedilmiştir.

Anahtar kelimeler: Zeytin, Türk mutfağı, Zeytinyağı

Abstract

Olive, which takes its roots from Anatolia and olive oil, which is obtained by processing olive, have significant usage area in Turkish cuisine. The studies conducted so far have proved that olive oil has positive effect on health. This study tries to determine the knowledge level of the students of tourism faculty of Gazi university about olive oil. According to the findings of this study, the students have sufficient knowledge about olive oil. However, it was detected that the students are indecisive about purchasing olive oil, the impacts of olive oil on health and the features of olive oil during cooking. The hypotheses have been refused due to the fact that no difference was observed among the knowledge levels according to demographic characteristics and the regions.

Keywords: Olive, Turkish Cuisine, Olive Oil

Giriş

Dünyanın başka ülkelerinde tarımsal üretimi yapılmasına rağmen zeytinin, Akdeniz bölgesine ait bir ürün olduğu bilinmektedir. Dünya zeytin üretim alanlarının %95'inin Akdeniz bölgesinde yer aldığı görülmektedir (Artık ve Tokuşoğlu, 2010). *Olea europaea* olarak bilinen ağacın meyvesi olan zeytin, ülkemizde Ege, Akdeniz, Marmara ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yetişmektedir.

Bileşiminde % 40 su ve % 20-35 oranında yağ içermektedir. Yağca zengin olan bu meyve zeytinyağı olarak kullanılmaktadır (Gümüşkesen, 1999).

Türkiye'de zeytinyağı denince hayali bir Samsun-İskenderun hattından söz edilir. Buna göre zeytin ve zeytinyağı ile zeytinyağlı yemekler, en çok bu hattın batısında kalan bölgelerimizde sıkça yapılır. Bu bölgede zeytin ağacının yetişiyor olması da bunun bir göstergesi olarak kabul edilebilir. Bu

durumun tek istisnası Gaziantep ve çevresidir (Özkaya ve Çelik, 2008).

“Oleaceae” familyasından olan zeytinin, adının kökeni Yunanca Elaia, Latince Olea’dan gelir. Boyu 2- 10 metre arasında değişen ancak 15-20 metreye kadar da çıkabilen bir bitkidir. Meyveleri önceleri yeşilken ekim-kasım aylarında morarıp olgunlaşır. Genellikle 300-400 yıl gibi uzun ömürlü bir ağaç olan zeytinin 2000 yıl yaşayanları olması onun olasılıkla kuraklıktan etkilenmeyen bir bitki olmasındandır (Dara, 2010).

Zeytinyağı, zeytin ağacı (*Olea europaea*) meyvesinden fiziksel veya mekanik işlemler uygulanarak üretilen, besleyici değeri ve sağlığa yararlılığı uluslararası boyutta kabul edilmiş ve rafine edilmeden ham olarak tüketilebilen yegâne yağdır. Berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan, doğal haliyle gıda olarak tüketilebilen yağdır (Özkaya, 2007).

Yapılan arkeolojik kazılarda bulunan yağ presleri, saklanan kaplar, vazo ve fresklerde elde edilen bilgilere bakıldığında, zeytinin sıkılıp, yağının çıkarılması çok uzun zaman sonra gerçekleşmiştir. Günümüzde zeytinden yağ elde edilmekte ve bu iş için dünya üzerinde kullanılan ilk yöntemin zeytinlerin önce ayakla ezilmesi, ardından sıcak su ile yağının alınması şeklinde olduğudur. Daha sonra zeytinin iki taş arasında ezmeye dayanan yöntem keşfedilmiştir. Bu geleneksel yöntem bugün Anadolu’nun birçok yöresinde varlığını sürdürmekle birlikte teknolojinin gelişmesiyle modern üretim sistemine geçildiği görülmektedir (Basşoğlu, 2009).

Türk mutfağında soğuk sebze yemekleri denildiğinde ilk olarak zeytinyağlı yemekler akla gelmektedir. Zeytinyağı neredeyse Anadolu’da yaşayan ilk insanlar kadar eski bir geçmişe sahiptir. Asya’dan Anadolu’ya gelen Türkler zeytinyağı ile Doğu Roma mutfağıyla tanışmışlar ve zeytinyağını tanıyan ülkeleri geçerek ayrı bir başlık oluşturan zeytinyağlı yemekler gelişerek ün kazanmıştır. Zeytinyağının Akdeniz ve Ege mutfağındaki önemi, her öğünde ve her yemeğin yapımında kullanılmasıyla açıklanabilir. Özellikle Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerimizde yoğun olarak kullanılmak-

ta olan zeytinyağı, Ege illerimizin bir bölümünde, sabah öğünlerinde kekik, nane gibi baharatların yanı sıra limon ilavesiyle de tatlandırılarak ekmele birlikte tüketilmektedir’ (Ötleş ve Akçiçek, 2001). Ülkemizde zeytinyağı kültürü, Türklerin Anadolu’yu Doğu Roma’dan devraldığı tarihlere kadar uzanır. Osmanlı Devleti’nde de son derece önemli bir yere sahip olan zeytinyağlı yemekler, bugünkü Türk mutfak kültürünün temel yapı taşlarını oluşturmuştur. Ülkemizde özellikle Akdeniz ve Ege bölgelerinde yapılan çeşitli salatalar, sebze ve et yemekleri, kızartmalar, bazı hamur işleri, pasta ve börekler zeytinyağı kullanımıyla lezzetlendirilir (Durlu-Özkaya, 2009).

Kızartma amacıyla zeytinyağı tüketimi yok denecek kadar azdır. Kızartma sırasında zeytinyağının çabuk yanması gibi yanlış bir bilgi bu sonucu getirmektedir. Zeytinyağı yüksek oleik asit içeriğinden dolayı yüksek kızartma sıcaklıklarında yanmadan kalabilmektedir. Kızartma amaçlı zeytinyağı kullanılırken dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta; her kullanım sonrası zeytinyağının filtre edilmesi, ısı ve ışıktan uzakta muhafaza edilmesi olarak sıralanabilir. Ayrıca kızartmalar açısından zeytinyağının bir diğer avantajı diğer yağların aksine kızartılan sebzenin içine girmez, sadece yüzeyinde kalır (Durlu-Özkaya, 2008).

Akdeniz diyetinin temeli, Akdeniz çevresindeki geleneksel kültüre ait yeme şekilleridir. Yapılan araştırmalara göre bu diyet, kalp rahatsızlıkları ve kanser gibi hastalıklara karşı korunmak ve ortalama insan ömrünü arttırmak açısından dünyadaki en sağlıklı diyetlerden biridir. Geleneksel Akdeniz beslenme modelinde temel özellik; günlük katı ve kırmızı et tüketiminin düşük, süt ve süt ürünleri, tahıl, kuru baklagil, sebze ve meyve tüketiminin yüksek olması ve yağ olarak da zeytinyağının kullanılmasıdır. Zeytinyağının da bu diyet içerisinde her gün tüketilmesi gereken gıdalar arasında yer alması sağlık açısından önemini ortaya koymaktadır (Durlu-Özkaya ve Sefa, 2014).

Materyal ve Metod

Öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen bu araştır-

mada evreni Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklemeye 350 kişi dâhil edilmiştir. Geliştirilen anket formu yoluyla 350 anket toplanmış ancak 18 anket değerlendirilmeye alınmamış ve veriler 332 anket formu üzerinden değerlendirilmiştir.

Formun birinci bölümünde hem tanımlayıcı hem de öğrencilerin tüketme alışkanlıklarını ortaya koyan 14 soruya yer verilmiştir. İkinci bölümde ise öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik 20 maddeden oluşan 5'li Likert ölçekli sorulara yer verilmiştir. 1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum ifadelere karşılık gelmektedir.

Toplanan veriler, SPSS paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Değişkenlerin dağılımlarına bakmak için frekans hesaplamaları yapılmıştır. Öğrencilerin zeytinyağı bilgi düzeyleri ile demografik etkenler arasında fark olup olmadığını bulmak için t testi ve Anova testi kullanılmıştır.

Araştırmanın Hipotezleri

Üniversite öğrencilerinin Zeytinyağı bilgi düzeylerini belirlemek amacıyla aşağıdaki hipotezler oluşturulmuştur.

H1: Öğrencilerin cinsiyet, bölüm, gelir ve geldikleri bölgeler ile zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H1a: Öğrencilerin cinsiyetleri ile zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H1b: Öğrencilerin bölümleri ile zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H1c: Öğrencilerin gelirleri ile zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H1d: Öğrencilerin geldikleri bölgeler ile zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

Bulgular

1. Demografik Özellikler

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin veriler aşağıda yer almaktadır. Demografik olarak cinsiyet, bölüm, yaş ve gelir durumları sorgulanmıştır.

Ankete katılan öğrencilerin 147'sinin erkek, 184'ünün kadın olduğu belirlenmiştir. Bunların 107'si Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünden, 69'u Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Bölümünden, 95'i Turizm İşletmeciliği Bölümü ve 61'i ise Rekreasyon bölümü öğrencisidir.

Ankete katılan öğrencilerin yaş gruplarına bakıldığında; 16-20 yaş grubundan 75 kişi, 21-25 yaş grubundan 232 kişi, 26-30 yaş grubundan 17 kişi, 31 ve üstü yaş grubundan 6 kişi ankete katılmıştır. Bu öğrencilerin gelir durumuna bakıldığında büyük çoğunluğunun 500-800 TL gelir grubunda 208 kişi olduğu, 801-1000 TL grubunda 53 kişi, 1001-1500 TL gelir grubunda 41 kişi, 1501-2000 TL gelir grubunda ise 29 kişi olduğu belirlenmiştir.

2. Öğrencilerin Zeytinyağı Bilgi Düzeyleri

Turizm fakültesinde okuyan öğrencilerin zeytinyağına ilişkin bilgi düzeylerini belirlemek üzere toplam 20 soru ile veriler elde edilmeye çalışılmıştır (Çizelge 1).

Anket uygulanan 332 öğrencinin % 64,7'si zeytinyağının alternatif tıpta kullanılan elzem bir yağ olduğunu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte konu hakkında fikri olmadığını söyleyenlerin oranı da % 23,2'dir.

Öğrencilerin % 44 oranla yarısına yakını zeytinyağı dışındaki bitkisel yağlarla da sağlıklı beslenebildiğini ifade etmişlerdir. Buna karşın zeytinyağının sağlıklı beslenmede elzem olduğunu belirtenlerin oranı % 25,9 olmuştur.

Öğrencilerin % 32,9'u zeytinyağlı yemekler genellikle suyunu çekene kadar pişirilmesi gerekir diye düşünürken bunun aksini iddia edenlerin oranı % 29'dur.

Ankete katılanların % 57,2'si zeytinyağının A, D, E, K vitaminleri yönünden zengin olduğu konu-

sunda hem fikir iken % 31,6'sı bu konuyla ilgili bir fikri olmadığını belirtmiştir.

Öğrencilerin % 25'i zeytinyağının besinleri kıztarmak için uygun olduğunu düşünürken bunun aksini iddia edenlerin oranı % 42,2'dir.

Katılımcıların % 46,1'i zeytinyağının başka sıvı yağlarla karıştırılıp karıştırılmadığını buzdolabına konulduğunda donup donmamasına bağlı olarak anlaşıldığı görüşündedir. Fakat %37,3'ü fikri olmadığını belirtmiştir.

Anketi yanıtlayan 332 kişinin % 42,2'lik kısmı pahalı zeytinyağının daha kaliteli olduğunu düşünmektedir. Buna karşın % 24,4'lük bir kısım bu fikre katılmadığını ifade etmiştir.

Ankete cevap veren kişilerin % 51,2'si Natürel Sızma olarak sınıflandırılan zeytinyağı koklandığında meyvemsilik olmalı sorusuna olumlu yanıt vermiştir. Zeytinyağının koklandığında meyvemsilik olmalı fikrine katılmayanların oranı % 9 iken, %39,8'i bu konuya ilişkin bir görüşü olmadığını belirtmiştir.

Çizelge 1. Öğrencilerin zeytinyağına yönelik bilgi düzeylerine ilişkin bulgular (n:332)

İFADELER	Hiç Katılmıyorum ↔ Tamamen katılıyorum									
	1		2		3		4		5	
	n	%	n	%	n	%	n	%	N	%
Zeytinyağı alternatif tıpta kullanılan elzem bir yağdır.	21	6,3	19	5,7	77	23,2	106	31,9	109	32,8
Türkiye zeytin yetiştiriciliğinde verimli topraklara sahiptir.	18	5,4	11	3,3	17	5,1	105	31,6	181	54,5
Zeytinyağı ile pişirilen yemekler diğer sıvı yağlarla pişirilenlerden daha lezzetlidir.	23	6,9	20	6,0	59	17,8	81	24,4	149	44,9
Zeytinyağı tereyağı ile karıştırılıp mutfakta kullanılır.	58	17,5	44	13,3	86	25,9	77	23,2	67	20,2
Zeytin ağacı yaz- kış yeşil bir bitkidir.	30	9,0	30	9,0	112	33,7	66	19,9	94	28,3
Zeytinyağı dışındaki bitkisel yağlarla da sağlıklı beslenilir.	45	13,6	41	12,3	100	30,1	101	30,4	45	13,6
Kusursuz zeytinyağı içildiğinde boğazı yakar.	27	8,1	26	7,8	108	32,5	72	21,7	99	29,8
Zeytinyağlı yemekler genellikle suyunu çekene kadar pişirilir.	47	14,2	49	14,8	127	38,3	65	19,6	44	13,3
Zeytinyağı A,D,E,K vitaminleri yönünden zengindir.	11	3,3	26	7,8	105	31,6	95	28,6	95	28,6
Zeytinyağı hazmı kolaylaştırdığı için yazın daha çok tercih edilir.	16	4,8	30	9,0	79	23,8	107	32,2	100	30,1
Türk mutfağında zeytinyağlılar ana yemek kategorisinde yer alır.	53	16,0	43	13,0	70	21,1	84	25,3	82	24,7
Zeytinyağı kızartma ısısında (180) çabuk yanar.	53	16,0	30	9,0	109	32,8	69	20,8	71	21,4
Zeytinyağı saç besler, tırnakları güçlendirir ve cildi güzelleştirir.	11	3,3	14	4,2	39	11,7	79	23,8	189	56,9
Zeytinyağının başka sıvı yağlarla karıştırıp karıştırılmadığını buzdolabına koyduğumuzda donup donmamasına bağlı olarak anlarız.	29	8,7	26	7,8	124	37,3	81	24,4	72	21,7
Pahalı zeytinyağının daha kaliteli olduğunu düşünüyorum.	66	19,9	45	13,6	81	24,4	74	22,3	66	19,9
Kusurlu zeytinyağı duyuşsal analiz yapılarak tespit edilir.	21	6,3	30	9,0	107	32,2	106	31,9	68	20,5
Natürel Sızma olarak sınıflandırılan zeytinyağı koklandığında meyvemsilik olmalıdır.	11	3,3	19	5,7	132	39,8	98	29,5	72	21,7
Natürel sızma zeytinyağında dil kökü ve çevresini yakan acılık olmalıdır.	13	3,9	27	8,1	133	40,1	86	25,9	73	22,0
Natürel sızma zeytinyağında geniz bölgesini yakan yakıcılık olmalıdır.	15	4,5	30	9,0	123	37,0	85	25,6	79	23,8
Natürel sızma zeytinyağında yemek borusunu yakan acılık olmalıdır	32	9,6	32	9,6	151	45,5	63	19,0	54	16,3

3. Öğrencilerin Zeytinyağı Bilgi Düzeylerine İlişkin Bulgular

Öğrencilerin zeytinyağı bilgi düzeyleri ile cinsiyetleri, bölümleri, gelirleri ve geldikleri bölgeler arasında anlamlı bir fark olup olmadığını tespit etmek amacıyla Anova ve t- testi uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrencilerin cinsiyetlerine göre zeytinyağına yönelik tutumlarının farklılık göstermediğini incelenmek üzere iki bağımsız t testi uygulanmış ve sonuçları Çizelge 2’de verilmiştir. Bu sonuca göre 0,607 önem düzeyi ile H_{1a} hipotezi reddedilmiştir. Bir diğer ifade ile öğrencilerin cinsiyetleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$).

Ankete katılan öğrencilerin bölümleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında farklılık olup olmadığını göstermek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi uygulanmış ve sonuçları Çizelge 3’te verilmiştir.

Bu sonuca göre 0,155 önem düzeyi ile H_{1b} hipotezi kabul edilmemiştir. Bir diğer ifade ile öğrencilerin

bölümleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık yoktur. ($p>0,05$).

Ankete katılan öğrencilerin gelirleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında farklılık olup olmadığını göstermek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi uygulanmış ve sonuçları Çizelge 4’te verilmiştir.

Bu sonuca göre 0,385 önem düzeyi ile H_{1c} hipotezi kabul edilmemiştir. Bir diğer ifade ile öğrencilerin gelirleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$).

Ankete katılan öğrencilerin geldikleri bölgelerle zeytin-yağı bilgi düzeyleri arasındaki farklılığı incelenmek üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) testi uygulanmış ve sonuçları Çizelge 5’te verilmiştir.

Bu sonuca göre 0,300 önem düzeyi ile H_{1d} hipotezi kabul edilmemiştir. Bir diğer ifade ile öğrencilerin geldikleri bölgelerle zeytinyağı bilgi düzeyleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık yoktur. ($p>0,05$)

Çizelge 2. Öğrencilerin Cinsiyetleri ile Zeytinyağı Bilgi Düzeyleri Arasındaki Farklılık (n:332)

	n	Grup İstatistiği		f	Test İstatistiği	
		Ortalama	Standart Sapma		p	
Erkek	147	3,51	0,56		0,618	0,607
Kadın	184	3,54	0,48			

Çizelge 3. Öğrencilerin bölümleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasındaki farklılık (n:332)

	n	Grup İstatistiği		f	Test İstatistiği	
		Ortalama	Standart Sapma		p	
Gastronomi ve Mutfak Sanatları	107	3,52	0,514			
Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği	69	3,65	0,478	1,756		0,155
Turizm İşletmeciliği	95	3,49	0,564			
Rekreasyon Bölümü	61	3,53	0,519			

Çizelge 4. Öğrencilerin gelirleri ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasındaki farklılık (n:332)

	n	Grup İstatistiği		f	Test İstatistiği	
		Ortalama	Standart Sapma		p	
500-800	208	3,54	0,505			
801-1000	53	3,57	0,459			
1001-1500	41	3,52	0,443	1,043		0,385
1501-2000	29	3,34	0,770			

Çizelge 5. Öğrencilerin geldikleri bölgeler ile zeytinyağı bilgi düzeyleri arasındaki farklılık (n:332)

	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	%	Standart Sapma	f=1,212	p=0,300
İç Anadolu	104	3,52	0,451		
Marmara	79	3,51	0,557		
Ege	53	3,54	0,558		
Doğu Anadolu	12	3,34	0,460		
Güneydoğu Anadolu	9	3,73	0,856		
Akdeniz	26	3,71	0,420		
Karadeniz	49	3,46	0,529		

Sonuç ve Öneriler

Araştırma sonuçlarına göre öğrencilerin zeytinyağı bilgi düzeyleri ile cinsiyetleri, gelirleri, bölümleri, geldikleri bölgeler arasında anlamlı bir fark bulunmamıştır ($p>0,05$). Araştırma sonuçları göstermiştir ki öğrencilerin zeytinyağı hakkında bilgi edindiği kaynak aile bireyleridir. Yapılacak olan tutundurma çalışmalarında hedef kitle olarak ailenin alınmasının doğru bir karar olacağı söylenebilir.

Araştırma sonuçlarına göre, zeytinyağı yerine ayçiçeği yağı, margarin gibi diğer yağları kullanarak sağlıklı beslenilebileceğini ifade eden % 44'lük bir oran bulunmaktadır. Ayrıca öğrencilerin % 23,2'si, zeytinyağı alternatif tıpta kullanılır ifadesine verdikleri yanıtlarda kararsız kalmıştır. Bu sonuçlardan yola çıkarak zeytinyağı üreten ve pazarlayan işletmelere, kitle iletişim araçlarını kullanarak zeytinyağının sağlık üzerindeki etkisini belirtmeye yönelik reklam ve tanıtma çalışmaları yapılabilir.

Öğrencilerin % 32,8'i zeytinyağının kızartma yağı olarak kullanılıp kullanılmaması konusunda bir

fikri olmadıklarını belirtmişlerdir. Bu nedenle zeytinyağının mutfakta kullanım alanlarına ilişkin bilgiler vurgulanmalı ve zeytinyağının diğer sıvı yağlara olan üstünlüğü bu tür araştırma bulgularının duyurulmasıyla sağlanmalıdır.

Araştırmaya katılan öğrencilerin büyük çoğunluğu zeytinyağı konusunda yeterli bilgiye sahiptir. Öğrencilerin yarısından fazlasının İç Anadolu ve Marmara bölgelerinden geldiği bilindiğine göre, zeytinyağının sadece Akdeniz bölgesinde bilinirlik düzeyinin yüksek bir yağ olmadığı varsayılabilir. Veriler incelendiğinde zeytinyağı kullanmayanların, zeytinyağının pahalı olması nedeniyle tüketmedikleri görülmüştür. Bu sebeple genel olarak fiyatlandırma politikası gözden geçirilebilir. Fiyat indirimine gidildiğinde potansiyel pazar olarak adlandırılan zeytinyağı kullanmayan öğrenciler de tüketime yönelebilir.

Araştırmaya katılan örnek kitlenin her ne kadar ana kitleyi temsil etmeyeceği bilinse de elde edilen verilerin zeytinyağı üreten işletmelere ve bu konuda daha sonra yapılacak çalışmalar için de uygulanabilir olduğu varsayılmaktadır.

Kaynaklar

- Artık, N ve Tokuşoğlu, Ö., 2010. Zeytin Meyvesi Hakkında. S:328, Gülermat Yayınevi, Manisa.
- Başoğlu, M.İ., 2009. Antik Çağda Kilikya Bölgesinde Zeytinyağı Üretimi, Yüksek Lisans Tezi, s:103 Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Anabilim Dalı, Adana.
- Dara, R., 2010. Sofralara Geldi Bahar Baharatlar- Kokulu Otlar Yerel ve Evrensel Tatlar, s: 473. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 528.

- Durlu- Özkaya, F.,2008. Zeytinyağı ile Zeytin Yaprağının Mutfakta ve Diğer Alanlarda Kullanımı, Doğu Akdeniz Zeytin ve Zeytinyağı Zirvesi, Adana,5-6.
- Durlu-Özkaya, F., 2009. Mutfaktaki Zeytinyağı. La Cucina Italiana, Mart 2009, 113-115.
- Durlu-Özkaya, F ve Sefa, F., 2014. Bin bir Derde Deva Zeytinyağı. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 5-7.
- Özkaya, M.T., ve Çelik, M.,1988. Ülkemiz Zeytin Yetiştiriciliğinin Bugünkü Durumu ve Sorunları. Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tez Semineri.
- Özkaya, M.T.,2007. Zeytin Hakkında Her Şey.e-kitap, <http://www.keyifdunyasi.com/downloads.php>
- Ötleş S., ve Akçiçek E., 2001. Türk mutfağında zeytinyağlı yemekler. Tarihın kucağında Gömeç Sempozyumu 26-27 Ekim 2001, 108-110.
- Seçer, A., Emeksiz, F., 2012. Doğu Akdeniz Bölgesi'nde Zeytin ve Zeytinyağı Üretimi, Pazarlaması ve Bölgede Zeytinciliği Geliştirme Olanakları, Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Bölümü, Adana,15-16.

İLETİŞİM

Fügen DURLU ÖZKAYA
Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,Ankara
e.posta:fugen@gazi.edu.tr