

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Zeytinyağına İlişkin Bilgi Düzeyleri

Knowledge Level Universty Students in Gastronomy and
Culinary Arts Department About Olive Oil

Merve GÜDEK, Kadir ÇETİN, Fügen DURLU ÖZKAYA

Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Sağlık iksiri olan zeytinyağına ilgi ve talep her geçen gün artış göstermektedir. Buna televizyon programları ve ünlü doktorların medya vasıtasıyla göstermiş oldukları hassasiyette önemli derece etki eden unsurlardır. Bununla birlikte zeytinyağı ile ilgili yanlış bilgilerde halka yansımaktadır. Buna bağlı olarak literatürde yapılan taramalar sonucu, tüketicilerin zeytinyağı ile ilgili bilgi düzeylerinin belirlenmesine ilişkin yeterli sayıda çalışma olmadığı görülmüştür.

Aşçılık iyi yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bunlardan tat almayı da gerektiren bir tür sanat olarak tanımlanır ve bu sanata gastronomi adı verilmiştir. Bu açıdan bakıldığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin iyi zeytinyağı seçebilmeleri için zeytinyağının özelliklerini doğru bilmeleri gerekmektedir. Yapılan bu çalışmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerin zeytinyağı ile ilgili bilgi düzeylerini ölçmek, çalışma sonunda elde edilen verilerden hareketle dört yıllık eğitim süreçlerinde konu ile ilgili bilgilerini artırmak ve literatürdeki eksikliği gidermek amaçlanmıştır. Bu kapsamda 185 öğrenciye ulaşılmıştır. Zeytinyağının depolanması sırasında olumsuz etkileyebilecek unsurlar konusunda yeterli bilgiye sahip oldukları fakat öğrencilerin %51.4' ünün depolama sıcaklık derecesinin ne olması gerektiğini ve %76.2'si zeytinyağı tanklarının boş kısımlarının azot ile doldurulması gerektiğini bilmemektedir.

Anahtar kelimeler: Zeytinyağı, Doğru Bilinen Yanlışlar, Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Abstract

The interest in the olive oil which is the elixir of the health is increasing day by day. One of the significant factors is the sensibility that is provided with TV programmes and famous doctors by means of media. On the other hand, the wrong information reflects to the public. According to this, as a result of the scanning in literature, it is realised that there is not enough studies on determining the level of the information of the olive oil consumers. Cooking is identified as a kind of art that requires selecting good food, preparing, presenting and also enjoying, and this art has been termed as gastronomy. When viewed this aspect, the students of the Gastronomy and Culinary Arts Department should have the exact information about the features of the olive oil to be able to select the real olive oil. In this study, it is aimed to evaluate the level of the information of Gastronomy and Culinary Arts Department students, and according to the data of the study, to increase their information about this subject and to eliminate the deficiency in the literature in the four- year duration. 185 students participated in the study. During storage of olive oil they have adequate knowledge about the elements that can have a negative impact but 51.4 % of the student 's what the storage temperature should be 76.2 % of the oil tanks and the empty part is knowing that needs to be filled with nitrogen.

Keywords: Olive oil, consumption, wrongs known as true

GİRİŞ

Zeytin ve zeytinyağı Akdeniz ülkelerine özgü olup, tarihçesi 8 bin yıl öncesine dayanmaktadır. Yabani zeytinden aşılansarak geliştirilen kültür zeytini, dünyadaki en eski tarım ürünlerinden biridir (Sezer ve Kırmancılı 1999). Zeytin (*Olea europaea L.*) bir Akdeniz bitkisidir. Zeytinin anavatanı Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni de içine alan Yukarı Mezopotamya ve Güney Ön Asya kabul edilmektedir. Zaman içinde, zeytin bu alanlardan Akdeniz'in Kuzey ve Güney kıyılarına, hatta ABD, Pakistan ve Çin'i içine alan çok geniş bir alana yayıldığı öngörülmektedir (Tunalıoğlu, 2009; Özkaya ve ark., 2010).

Zeytinyağı zeytinin çekirdeğiyle birlikte sıkılarak, hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal haliyle tüketilebilen, besin değeri açısından da yüksek öneme sahip yağdır. Akdeniz ülkelerinin mutfak ve kültürel mirasının ayrılmaz bir parçasıdır. Zeytinyağı organoleptik niteliklerinin yanı sıra besleyici ve tedavi edici özelliğe sahiptir (Boskou, 2009). Zeytinyağı içerdiği monosature yağ asitleri ve antioksidan maddeler nedeniyle başta kalp damar, hipertansiyon, kanser, sindirim sistemi hastalıklarından korunmada etkili bir gıdadır (Özkaya, 2011).

Türk mutfağı açısından zeytin ve zeytinyağı son derece önemli bir unsur olup Türk mutfağında zeytin ve zeytinyağının kullanımı geçmişten başlayıp günümüze kadar yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytin Türk kahvaltılarında kahvaltılı sofralarının vazgeçilmez bir yiyecek maddesidir (Berkok ve Kamil, 1996). Zeytinyağı ise Türk mutfağında pilavlarda, mezelerde, salatalarda, kızartmalarda ve her çeşit yemekte geniş bir kullanım alanına sahiptir (Ardakoç, 2001; Türkan, 2004; Yılmaz, 2000).

Bu çalışma Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri ve kullanım durumlarını

değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Araştırmada Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin hedef kitle olarak alınmasının sebebi yiyecek içecek alanında geleceğin şefleri olarak alınacak malzeme niteliğinin belirlenmesi ve satın almada karar süreci boyunca etkin bir rol oynamasından dolayıdır.

1. MATERYAL ve METOT

Araştırmanın evrenini, Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Bölümde 361 öğrenci mevcuttur. Araştırma kapsamını rassal olarak seçilen 185 öğrenci oluşturmaktadır. Araştırmada nicel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Kullanılan anket yöntemi 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özelliklerine ve zeytinyağı tüketim sıklığına yönelik sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise zeytinyağına ilişkin bilgi düzeyleri ölçülmüştür. Bu kapsamda sorulan sorular hasat ve işleme, depolama, ambalajlama ve tüketim başlıkları altında ele alınmıştır. Araştırmaya katılan örneklem grubundan elde edilen verilere uygulanan analizlerde; tanımlayıcı istatistikler frekans, yüzde ve Oneway Anova testinden faydalanılmıştır. Oneway Anova testinin sonuçları anlamlılık düzeyi $p < 0.05$ alınarak değerlendirilmiştir.

2. BULGULAR VE TARTISMA

Katılımcıların demografik özelliklerine ait bulgular Çizelge 1'de verilmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin sosyodemografik özellikleri incelendiğinde tabloda görüldüğü üzere katılımcıların %57.8'ni kadın öğrenciler, %42.2'sini erkek öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrencilerin çoğunluğunun bekâr ve 21-23 arası yaş grubunun en yüksek orana sahip olduğu görülmektedir. Katılımcıların %35.1'ini dördüncü sınıf öğrencileri oluşturmaktadır.

Çizelge 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	n	%	Medeni Durum	n	%
Kadın	107	57.8	Bekâr	178	96.2
Erkek	78	42.2	Evli	7	3.8
Yaş	n	%	Eğitim Yılı	n	%
18-20	53	28.6	1.Sınıf	35	18.9
21-23	113	61.1	2.Sınıf	22	11.9
24-26	12	6.5	3.Sınıf	44	23.8
27-29	2	1.1	4.Sınıf	65	35.1
30+	5	2.7	4. Sınıf ve Üzeri	19	10.3
Toplam	185	100	Toplam	185	100

Çizelge 2’de öğrencilerin tüketim sıklıklarına ait bulgulara yer verilmiştir, görüldüğü üzere araştırmaya katılan öğrencilerin %88.1’i zeytinyağı tüketmektedir. Bu sonuç Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağı tüketimine önem verdiklerini göstermektedir.

Çizelge 2. Zeytinyağı Tüketim Sıklığı

	n	%
Her Gün	53	28.6
Haftada 2-3 Kez	51	27.6
Haftada 1 Kez	12	6.5
Ayda 2-3 Kez	26	14.1
Ayda 1 Kez	21	11.4
Hiç	22	11.9
Toplam	185	100

Çizelge 3’te öğrencilerin zeytinyağı tüketmeme nedenlerine ait bulgulara yer verilmiştir. Zeytinyağı kullanmayan öğrencilerin başlıca tüketmeme nedenleri olarak zeytinyağını pahalı bulmaları ve damak tatlarına uygun olmaması gelmektedir. Diğerleri altında verilen cevaplarda ise ağırlıklı olarak yurttan kalmalarından dolayı tüketemediklerini ifade etmektedirler.

Araştırmaya katılan öğrencilerin zeytinyağı hakkındaki sorulara verdikleri yanıtlar ve yüzdeleri Çizelge 4’te görülmektedir. Öğrenciler zeytin hasadında dikkat edilmesi gereken özel durumların olduğunu (%83.2), zeytinlerin en kısa zamanda fabrikaya ulaştırılması gerektiğini (%81.1) ve zeytin sıkımında kullanılan yöntemlerin zeytinyağının sağlık bileşenleri bakımından farklılık göstermesine neden olduğu (%67.1) konusunda yüksek bilgi düzeyine sahiptir. Zeytinyağının depolan-

ması sırasında olumsuz etkileyebilecek unsurlar konusunda yeterli bilgiye sahip oldukları fakat öğrencilerin %51.4’ünün depolama sıcaklık derecesinin ne olması gerektiğini ve %76.2’si zeytinyağı tanklarının boş kısımlarının azot ile doldurulması gerektiğini bilmemektedir.

Çizelge 3. Zeytinyağı Tüketmeme Nedenleri

	n	%
Pahalı Olması	10	5.4
Alerjimin Olması	1	0.5
Damak Tadına Uygun Olmaması	5	2.7
Kokusunun Diğer Yağlara Göre Ağır Olması	3	1.6
Diğerleri	4	2.2
Zeytinyağı Tüketenler	162	87.6
Toplam	185	100

Zeytinin içeriğinde bulunan minor elementlerin sağlık değeri zeytinyağını, dünyanın en sağlıklı yağı haline getirmektedir (Tunalıoğlu ve ark., 2015). Fakat öğrencilerin %57.3’ü zeytinyağının en önemli sağlık bileşenlerinin yağ asitleri olduğunu bilmektedir. Ankete katılan öğrencilerin %45.4’ü zeytinyağının renginin kalite göstergesi olduğunu ve %49.2’si kaliteli zeytinyağının yemek borusunu yaktığını ifade etmektedir.

Ülkemizde özellikle Akdeniz ve Ege bölgelerinde yapılan çeşitli salatalar, sebze ve et yemekleri ile kızartmalar, bazı hamur işleri, pasta ve börekler zeytinyağı kullanımıyla lezzetlendirilmektedir (Özkaya, 2008). Yapılan çalışmada öğrencilerin %24.3’ü kızartmalarda, %18.4’ü unlu mamullerde, %21.1’i etli yemeklerde zeytinyağının kullanılmaması gerektiğini düşünmektedir.

Çizelge 4. Öğrencilerin Zeytinyağı Hakkındaki Bilgi Düzeyleri

1 “katılmıyorum”, 2 “fikrim yok”, 3 “katılıyorum”	1 % (n)	2 % (n)	3 % (n)
Zeytin hasadında dikkat edilmesi gereken özel durum yoktur.	%83.2 (154)	%8.6 (16)	%8.1 (15)
Zeytinler sıkılana kadar fabrika avlusunda bekletilmesinin yağ kalitesi üzerine olumsuz bir etkisi vardır.	%10.4 (21)	%29.2 (54)	%59.5 (110)
Zeytin geç hasat edildiği zaman yağın sağlık bileşenleri üzerine olumlu etkisi vardır	%42.7 (79)	%37.8 (70)	%19,4 (36)
Bahçede güneşten, yağmurdan korunan kasadaki zeytin en kısa zamanda fabrikaya ulaştırılmalıdır.	%9,2 (17)	%9,7 (18)	%81,1 (150)
Fabrikaya gelen zeytin 8-24 saat içinde işlenmelidir.	%6,5 (12)	%30,3 (56)	%63,3 (117)
Sıkım öncesi yıkanan zeytinin yıkama suyu belli aralıklarla değiştirilmelidir.	%8,6 (16)	%21,1 (39)	%70,3 (130)
Zeytinyağı sıkım aşamasında en uygun yöntem soğuk sıkımdır.	%5,4 (10)	%51,4 (95)	%42,1 78
Kaliteli ürün elde etmek için zeytinlerin mutlaka tanıdık üreticilerden satın alınması gerekir.	%27 (50)	%14.1 (26)	%58,9 (109)
Zeytinin sıkımında kullanılan yöntemler (taşbaskı vs.) zeytinyağının sağlık bileşenleri bakımından farklılık göstermesine neden olur.	%9.2 (17)	%23,8 (44)	%67,1 (124)
Zeytinyağının depolanması sırasında özel koşullara ihtiyaç yoktur.	%80.5 (149)	%9.2 (17)	%10.3 (19)
Zeytinyağı depolama tanklarının dip kısmı posa almaya uygun olmalıdır.	%10,8 (20)	%30.8 (57)	%58.4 (108)
Zeytinyağı depolanması mutlaka krom nikel paslanmaz çelik tanklarda olmalıdır.	%11.8 (22)	%40 (74)	%48.1 (89)
Zeytinyağı ile doldurulan depolama tanklarının boş kısımları havayı almak için azot ile doldurulmalıdır.	%11.9 (22)	%76.2 (141)	%11.9 (22)
Depolama odası yaz –kış 16-18 C sıcaklıkta olmalıdır.	%9.7 (18)	%51.4 (95)	%38.3 (71)
Zeytinyağı ağzı sıkı kapanmış plastik şişede depolanmalıdır.	%60.6 (112)	%20.8 (37)	%19.5 (36)
Büyük miktarlarda depolanan zeytinyağı 1’er litrelik cam şişelere bölünmelidir.	%15.2 (28)	%31.4 (58)	%53.5 (99)
Zeytinyağı koyu renkli şişede depolanmalıdır.	%15.6 (29)	%25.4 (47)	%58.9 (109)
Zeytinyağı kuru yerde depolanmalıdır.	%9.2 (17)	%22.7 (42)	%68.1 (126)
Zeytinyağı ışıktan etkilenmez.	%69.7 (129)	%20.5 (38)	%9.7 (18)
Uygun ambalajlama ile rafta zeytinyağında oluşabilecek kusurlar tamamen engellenir.	%32.4 (60)	%18.4 (34)	%49.2 (91)
Sıcaklık zeytinyağının raf ömrünü belirleyen en önemli faktörlerden biridir.	%10.8 (24)	%23.8 (44)	%65.3 (121)
Zeytinyağının önemli sağlık bileşenleri yağ asitleridir.	%11.3 (21)	%31.4 (58)	%57.3 (116)
Zeytinyağının kalitesini belirlemek için asitlik derecesini bilmek yeterlidir.	%36.7 (68)	%38.4 (71)	%24.8 (46)
Zeytinyağının rengi bir kalite göstergesidir.	%36.2 (67)	%18.4 (34)	%45.4 (84)
Etlı yemekler zeytinyağı ile pişirilmez.	%61.1 (113)	%20.5 (38)	%18.4 (34)
Zeytinyağı kızartmalarda kullanılmaz.	%65.4 (121)	%10.3 (19)	%24.3 (45)
Unlu mamullerde zeytinyağı kullanılmaz.	%62.2 (115)	%16.8 (31)	%21.1 (39)
Zeytinyağı dumanlanma noktası en yüksek yağdır.	%26 (48)	%33.5 (62)	%40.5 (75)

Çizelge 5’te araştırmaya katılan öğrencilerin sınıflarına göre zeytinyağı hakkında bilgi düzeylerinin farklılaşıp farklılaşmadığını ait bulgulara yer verilmiştir. Bu amaçla Oneway Anova testinden

faydalanılmıştır. İlgili test sonuçlarına göre 0.397 anlamlılık düzeyi ile ($p<0.05$) katılımcıların sınıflarına göre bilgi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir sonuç bulunmamıştır.

Çizelge 5. Bilgi Düzeyinin Sınıflara Göre Farklılaşma Durumu

Sınıflar	Grup İstatistiği			Test İstatistiği	
	n	Ortalama	Standart Sapma	F	P Değeri
1.Sınıf	35	3,165	0,374	1,023	0,397
2.Sınıf	22	3,263	0,24		
3.Sınıf	44	3,289	0,274		
4.Sınıf	65	3,188	0,373		
4 ve Üzeri	19	3,271	0,355		
Toplam	185	3,225	0,336		

3. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu çalışma Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin zeytinyağı kullanım durumlarını ve zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri değerlendirmek amacıyla yapılmıştır. Mevcut çalışmalar zeytinyağının tüketilmeme nedenlerinin başında katılımcıların zeytinyağını pahalı bulduklarını ortaya koymuştur (Cömert ve ark., 2008, Bekdeşer, 2004). Ankete katılan öğrencilerin %5.4'ü zeytinyağını pahalı bulduklarından dolayı tüketmediklerini ifade etmektedirler.

Kaynaklar

- Ardakoç, B., 2001. Türk Sofrası. Geçit Kitabevi, İstanbul
- Sezer, Ö., Kırmanlı A.N., 1999. Kanada Zeytinyağı Pazar Araştırması. İstanbul Ticaret Odası Yayın, İstanbul. 150.
- Berkok, N., Kamil T., 1996. Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü. Volkan Matbaacılık, Ankara
- Bekdeşer, E., 2004. Zeytinyağı Kullanan ve Kullanmayan Bayan Tüketicilerin Zeytinyağına Yönelik Tutumları İle Demografik ve Sosyo-Ekonomik Faktörlerine Göre Karşılaştırılması ve Bir Pilot Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 163
- Boskou, D., 2009. Olive Oil Minor Constituents and Health. CRS, New York. 1-9
- Cömert, M., Tekgül-Şanlıer N., Durlu-Özkaya F., Özkaya M. T., Determining Women Behaviour Over Olive Oil Usage, The Sixth International Symposium On Olive Growing Evora-Portugal, September 9-13
- Durlu-Özkaya, F., Cömert, M., 2011. Türk Mutfağında yer alan yemek grupları ve zeytinyağının önemi, International Symposium on Kazdağları (Mount Ida) and Edremit, Edremit. 434-448
- Özkaya, M. T., Tunalioglu, R., Eken, S., Ulas, M., Danacı, A., İnan, N. ve Tibet. U., 2010. Türkiye Zeytinciliğinin Sorunları ve Çözüm Önerileri. Türkiye Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, Ankara
- Özkaya, Durlu, F., 2008. 1. Doğu Akdeniz Zeytin Ve Zeytinyağı Zirvesi. Adana
- Türkan, C., 1953. Bil. Aşçılık: Uygulamalı Yemek Hazırlama Temel Tekniği
- Tunalioglu, R., 2009. Türkiye'de Zeytincilik ve Pazarlama Politikaları 2000-2010. Tarım 2015 Zeytin ve Zeytinyağı Sempozyumu, Yaşar Üniversitesi, 29 Mayıs 2009, İzmir.
- Yılmaz, A., 2000. İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek. Boyut Matbaacılık, İstanbul

İLETİŞİM

Merve GÜDEK
Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ANKARA

Araştırmaya katılan öğrencilerin zeytinyağına yönelik bilgi düzeyleri değerlendirildiğinde bazı ayrıntılı bilgiler hariç (tankların boş kısımlarının azot ile doldurulması ve depolama sıcaklıkları gibi) hasat ve işleme, depolama, ambalajlama ve tüketim başlıkları altındaki sorulara genel hatları ile doğru cevapları vermişlerdir. Fakat zeytinyağının kalitesi ile ilgili olan renk kalite göstergesidir sorusuna %45.4 katılıyorum, zeytinyağının kalitesini belirlemek için asitlik derecesini bilmek yeterlidir sorusuna ise %34.4'ü kararsızım cevabını vermiştir. Bu durum öğrencilerin zeytinyağı konusuna hâkim olduklarını ancak detaylı bilgiye sahip olmadıklarını göstermektedir. Bu doğrultuda üniversitede verilen eğitimin önemine dikkat çekmekte ve durumun daha iyi seviyeye getirilebilmesi için bir takım tedbirlerin alınması gerekmektedir. Zeytinyağı sağlık, beslenme ve Türk Mutfağı açısından önemi ele alındığında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde seçmeli ders olarak müfredata eklenebilir.