

FONKSİYONEL BİR BESİN OLAN KUŞBURNU MEYVESİNİN TÜRKİYE'DE TÜKETİMİ

Consumption of the Rosehip Fruit, a Functional Food, in Turkey

Prof. Dr. Emel MEMİŐ KOCAMAN

Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, ememis4@hotmail.com

Orcid ID: 0000-0003-4577-3421

Doç. Dr. Ümit SORMAZ

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya,

Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Bişkek, usormaz@erbakan.edu.tr

Orcid ID: 0000-0001-7514-1500

Öz

Bu araştırma doğada kendiliğinden yetişen ve sağık üzerine fonksiyonel etkileri olan kuşburnu meyvesinin Türkiye'de tüketim durumunu belirlemek amacıyla yapılmıştır. Türkiye'nin bütün bölgelerinden katılımcılara ulaşılmış, toplam 434 kişi üzerinde araştırma yürütölmüştür. Veriler anket formu ile toplanmıştır. Kuşburnu tüketim sıklıkları, kuşburnu tüketim biçimleri, temin şekilleri katılımcıların demografik özelliklerine göre X² testi ile değerlendirilmiştir. Katılımcılardan sadece %13.1'inin kuşburnunu hiç tüketmediği, çoğunluğunun nadiren / ara sıra tükettiği tespit edilmiştir. Tüketim sıklığı erkekler ile orta yaş ve üstü yetişkinlerde daha fazladır (p<0.05). Kuşburnunun en fazla kiş aylarında tüketildiği ve tercih nedenlerinin başında; sağığa faydalı olması, bağışıklığı güçlendirmek, lezzeti ve doğal olması gelmektedir. Katılımcıların %53.9'unun kuşburnu çayı, %42.9'unun kuşburnu marmelatı tükettiği belirlenmiştir. Kuşburnu marmeladının en fazla Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi'nde tüketildiği, kuşburnu çayının en az Karadeniz Bölgesi'nde tüketildiği bulunmuştur. Çay olarak tüketilen kuşburnunu doğadan toplayarak temin edenler ve kuşburnu marmeladını evde üretenler en fazla köyde yaşayanlardır (p<0.05).

Anahtar kelimeler: Gastronomi, geleneksel gıdalar, kuşburnu, yöresel mutfaklar.

Abstract

This research was performed in order to determine the status of consumption in Turkey of the rosehip fruit, which grows naturally in nature and has functional effects on health. It was reached to participants from all the regions of Turkey, and the research was carried out on 434 individuals in total. The data was collected through a questionnaire form. The frequencies, manners of consumption of rosehip fruit, and manners of procurement of rosehip fruit were evaluated by the X² test as per the demographic characteristics of the participants. It was determined that only 13.1% of the participants had never consumed rosehip fruit and that the majority of them are consuming it rarely

and occasionally. The consumption frequency is higher among men and adults of middle age and older ($p<0.05$). It was determined that the rosehip fruit is being consumed the most in winter season and that its benefits for health, immune system strengthening, taste, and naturalness are among the main reasons for its preference. It was found out that 53.9% of the participants are consuming rosehip fruit tea, and 42.9% of them are consuming rosehip fruit marmalade. It was ascertained that the rosehip fruit marmalade is being consumed in the Black Sea and Central Anatolia Regions the most, and that the rosehip fruit tea is being consumed at the Black Sea Region the least. The ones obtaining the rosehip fruit consumed as tea by picking it from nature and the ones making the rosehip fruit marmalade at home are the ones who live in the villages the most ($p<0.05$).

Keywords: Gastronomy, traditional foods, rosehip, local cuisine.

Giriş

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte toplumların hem ekonomik hem de refah düzeylerinin artması ve daha bilinçli toplumların oluşması ile bireylerin özellikle beslenme konusunda bilgi düzeyleri ve bilinçleri artmış, daha sağlıklı yaşamak için insanlar daha kaliteli gıdaları tüketme davranışı göstermişlerdir. İnsanların yaşam kalitelerinin yükseltilmesinde, büyümeleri ve gelişmelerinde, yeterli ve dengeli beslenme ilkelerini iyi bilmeleri ve bu bilgiler doğrultusunda beslenmesi gerekmektedir (Arlı vd., 2017).

Son yıllarda, geleneksel ve yöresel ürünlerin hem ekonomiye kazandırılması hem de bu ürünlerin sağlığı olumlu yönde etkileyen özelliklerinden dolayı hammadde olarak kullanıldığı fonksiyonel ve duyuşal özelliklerinin ön plana çıkarıldığı yeni ürünlerin geliştirilmesine yönelik çalışmalar ön plandadır (Özdemir vd., 2022). Bu ürünlerden biri de kuşburnudur. Şehir yaşamına son yıllarda girse de aslında kuşburnu Anadolu'da çok bilinen ve çok tüketilen bir bitkidir (Karasakal, 2007) ve dünyada oldukça da popülerdir (Nagatomo vd., 2015).

Kuşburnu gerek beslenme fizyolojisi gerekse gıda teknolojisi bakımından günümüzde önemli bir yere sahiptir. Taze olarak tüketilebilmesinin yanı sıra reçel, marmelat, nektar, pul, çay gibi farklı ürünlere işlenerek ve kurutulularak da değerlendirilebilmektedir (Okcu vd., 2017). Kötü iklim şartları ve soğuşa karşı oldukça dayanıklı bir yapıya sahip bitki olduğundan (Tokatlı, 2007) ülkemizde Kastamonu, Amasya, Çorum, Tokat, Sivas, Erzincan, Gümüşhane ve Erzurum şehirleri başta olmak üzere Orta-Kuzey Anadolu Bölgesi'nde yaygın şekilde bulunmaktadır (Güneş ve Şen, 2001; Keleş ve Kökosmanlı, 1994). Genellikle; ovalarda, yaylalarda, vadilerde, mezarlıklarda, bahçelerde ve yol kenarlarında doğal şekilde yetişmektedir (Güneş ve Şen, 2001; Yolcu, 2010).

Anadolu'da geniş bir yayılım gösteren kuşburnu kültürümüzde de oldukça yer etmiştir. Halk inanışlarında, halk hekimliğinde, halk edebiyatında, mutfak kültüründe kuşburnu bitkisine ait inanışlar, sözlü eserler, ilaç niteliği taşıyan karışımlar, yemekler ve içecekler karşımıza çıkmaktadır. Ünalın (2021), kuşburnu bitkisi ve meyvesinin Türk kültüründe yansımalarını derlediği çalışmasında kuşburnu bitkisini bu açıdan yorumlamıştır.

Bu çalışma kuşburnu meyvesinin Türkiye’de kullanım durumunu belirlemek amacıyla planlanmıştır. Bu kapsamda, kuşburnu meyvesinin mevsimlere göre tüketimi, tüketim sıklığı, temin şekli ve geleneksel olarak kullanım şeklinin ortaya çıkarılması

hedeflenmiştir. Ayrıca, tüketim sıklığına etki eden demografik faktörler değerlendirilmiştir. Böylece Türk mutfak kültüründe kuşburnu meyvesinin, yeri, önemi, yörelere göre kullanım farkları, demografik özelliklere göre kuşburnu meyvesinin tüketim farkları ortaya çıkarılmıştır.

Literatür Tarama

Kuşburnu Tanımı ve Özellikleri

Kelime anlamı; “çalılık ve ormanlık alanlarda yetişen, soluk pembe renkte çiçekler açan bir ağaç, yaban gülü ağacı” olarak tanımlanan kuşburnu (TDK, 2023), halk dilinde “deligül”, “yabangülü”, “gülelması”, “gülburnu”, “köpek gülü”, “asker gülü”, “it gülü”, “it burnu”, “ip burnu”, “ip burması”, “çivil”, “askil” veya “şillan” olarak da adlandırılmaktadır (Sarıbaş, 1996; Karasakal, 2007; Öz, 2016). Kuşburnu Türkiye'nin hemen hemen tüm bölgelerinde yetişen, Anadolu'da bilinen ve tüketilen bir meyvedir. *Rosaceae* familyasının *Rosa* cinsine ait çok yıllık bitkilerdir. *Rosa* cinsi çok sayıda tür ve varyete içerir ve her ülkenin kendine özgü endemik kuşburnu türü vardır. *Rosa pisiformis* ve *Rosa dumalis* subsp. *antalyensis* Türkiye için endemik türlerdir (Erçişli, 2005). Dünya genelinde 200 takson ve Türkiye’de doğal yayılışı olan 25 taksonu bulunmaktadır. Kış mevsiminde yaprağını döken ve çalı formunda olan kuşburnu, iklim ve toprak istekleri açısından seçici olmadıklarından dünya üzerinde Asya, Avrupa, Kuzey Afrika’da doğal yayılış yapmaktadır (Chrubasik vd., 2006; Ilisulu, 1992; Nilson, 1997; Sarıbaş, 1996; Wenzig vd., 2008).

Tarihi geçmişinin gül ile eşzamanlı olduğu söylenen kuşburnu bitkisinin M.Ö. yıllarda Akdeniz ülkelerinde temizlik ve saflık simgesi olarak yetiştirildiği bildirilmektedir (Karasakal, 2007). Ülkemizin hemen her bölgesinde 30-2500 m rakımlarında, kayalık yamaçlarda veya orman açıklıklarında yaygın olarak yetişmektedir (Kutbay ve Kılınç, 1996). Yapı olarak; 1.5-3.5 m arası boya sahip olan kuşburnu bitkisinin dalları genellikle geriye kıvrık olsa da farklı şekilleri bulabilmektedir. Kuvvetli kök yapısına sahip olan bitkinin gövdesi sağlam ve dikenlidir. Yaprakları yumurta biçiminde, dar elips şeklinde dişli olup mart ayında açmakta ve kış döneminde dökülmektedir. Yaprakları koyu yeşil renkli, sık ve aralıklı dikenlidir. Çiçekler, tekli ya da 2-15 adedi bir arada bulunmaktadır. Çiçeklenme zamanı mayıs-temmuz ayları arasındadır (Kutbay ve Kılınç, 1996; Karasakal, 2007). Yapısı itibari ile peyzaj açıdan güzel ve hoş görünümündedir. Gülgillerden olan kuşburnunun ekonomik ömrü 30-40 yıldır. Yaşam süresi ise oldukça uzun olan bitkinin doğada 300 yıllık örnekleri olduğu bilinmektedir (Karasakal, 2007).

Kuşburnu Besin İçeriği

Kuşburnu bitkisinin meyvesi hem besin değeri zenginliği açısından hem de içermiş olduğu etken maddeleri bakımından besleyici, içerdiği A, B₁, B₂, C, E, K ve P vitaminleri ile insan sağlığına oldukça yararlı bir gıda olup birçok hastalığın tedavisinde iyileştirici fonksiyonunun olduğu bildirilmektedir (Doğan vd., 2006; Ergüneş ve Taşova, 2018). Ayrıca, içerdiği fosfor ve potasyum mineralleri açısından oldukça zengin olduğundan değerli bir mineral kaynağıdır (Nojavan vd., 2008; Szentmihalyi vd., 2002; Kovacs vd., 2004). Bununla beraber yüksek kapasiteli antioksidanlar, karotenoidler, fenolik

bileşikler, tokoferol, biyoflavonoidler, tanenler, pektinler, organik asitler, amino asitler, askorbik asit ve yağ asitleri içerirler (Gao vd., 2000; Demir ve Özcan, 2001; Larsen vd., 2003; Chrubasik vd., 2008; Jabłońska-Rys vd., 2009). Bu bileşikler aynı zamanda bitkinin kalitesine ve besin değerine de katkı sağlamaktadır (Ercisli, 2007).

Kuşburnunun Fonksiyonel Özellikleri

Diğer meyve türlerine göre çok daha fazla fitokimyasal madde içeren kuşburnu meyvesi (Halvorsen vd., 2002; Olsson vd., 2004) tüm bu özellikleri ile halk hekimliği alanında farklı hastalıklarda tedavi amaçlı olarak ilaç şeklinde kullanılmaktadır (Doğan vd., 2006). Romalılar döneminde bitkinin çiçeği insanların karın ağrılarını dindirmede ilaç amaçlı kullanıldığı, Hipokrat zamanında (MÖ. 460-375) iltihaplara karşı kullanıldığı, Orta Çağ ve daha sonraki dönemlerde ise yılançık hastalığına, böbrek ve safra taşlarına, kan tükürmelere, tenyaya ve dişeti kanamalarına karşı ilaç olarak kullanıldığı bildirilmektedir (Karasakal, 2007). Kuşburnu meyvesinin bileşimindeki etken maddeler ile ilişkili fonksiyonel özellikleri Tablo 1’de görülmektedir.

Tablo 1: Kuşburnu meyvesinin fonksiyonel özellikleri

Etken Madde	Fonksiyonel Özellik	Etki	Kaynak
Fenolik maddeler	Anti-inflamatuar	İnflamasyon ve ödemi azaltmak	(Tapiero vd., 2002; Nakamura vd., 2003).
L-askorbik asit	Antioksidan	Grip ve diğer enfeksiyonlar ile kronik hastalıklar	(Chrubasik vd., 2008; Guimarães vd., 2010; Wenzig vd., 2008)
Metanol ekstresi	Antibakteriyel	Bakteri tedavisi	(Kumarasamy vd., 2003; Tayefi-Nasrabadi vd., 2012)
Likopen	Anti-kanserojen	Kanser, osteoartrit, romatoid artrit gibi hastalıklar başta olmak üzere çeşitli kronik hastalıkların tedavisinde	(Fan vd., 2014; Roman vd., 2013)

Günümüzde, halk arasında yaygın bir şekilde böbrek ve mesane taşı rahatsızlıklarında, ishalde, diş eti kanamaları ve göğüs ağrılarında karşı ilaç olarak kullanılmaktadır (Öz vd., 2018). Büyük ölçekli klinik araştırmalar, kuşburnunun insan diz eklemi artropatisinin tedavisinde de etkinliğini doğrulamıştır (Winther vd., 2005). Kuşburnunun diğer fonksiyonel kapasiteleri; idrar söktürücü, müshil, gut ve romatizma tedavileri üzerindeki etkinliğini içermektedir (Chrubasik vd., 2008; Willich vd., 2010).

Çeşitli farmakolojik aktivitelere sahip olan bitkinin (Jung vd., 1998) antioksidatif ve antiinflamatuar etkileri (Gao vd., 2000; Sala vd., 2003) ile soğuk algınlığı önleyicisi (Lattanzio vd., 2011), araşidonik asit metabolizması (Jäger vd., 2008), antikomplementary etkisi (Olsson vd., 2004), melanin üretimi inhibisyonu (Fujii ve Saito, 2009), metanol özü kullanılarak ishal önleyici etkileri (Mandade vd., 2011), hepatik koruma eylemi (Matsuda vd., 2002), insülin benzeri büyüme faktörü baskılanması (Tomczyk vd., 2010) gibi fonksiyonel etkileri sayılabilir.

Kullanıldığı Alanlar

Pekmez ve çay kuşburnu bitkisinden elde edilen ürünlerden sıklıkla kullanılan türlerdir (Kutbay ve Kılınç, 1996). Taze kuşburnu çerez olarak tüketilmekte ve kurutulmuş kuşburnu işlenerek çay, reçel, nektar, marmelat, pestil gibi ürünlere dönüőtürölmektedir (Ercisli, 2007). Kuşburnu ürünlerinin yan ürünleri olan tohumları hayvan beslenmesinde kullanılmaktadır (Szentmihalyi vd., 2002). Kuşburnu bitkisinin meyvesinden çay, marmelat, reçel, meyve suyu gibi farklı ürünler üretilmesi ile bu bitki için emek harcayan üreticilere gelir sağlamaktadır (Doğan vd., 2006).

Romalılar döneminde kuşburnu meyvelerinden reçel, kek ve Őarap yaptıkları bildirilmektedir (Karasakal, 2007). Avrupa ve Amerika’da genellikle reçel ve meyve suyu haline getirilerek tüketilen kuşburnu (Cohen, 2012; Rein vd., 2004), Türkiye’de ise genellikle çay, reçel, marmelat, nektar ve cevizli sucuk gibi çok sayıda yiyecek ve içecek çeşidinin üretiminde kullanılmaktadır. (Ercisli ve Guleryuz, 2005; Yıldız ve Alpaslan, 2012). Kuşburnunun diğer bir kullanım alanı da içermiş olduğu fosfor, potasyum gibi mineral maddeler (Nojavan vd., 2008; Szentmihalyi vd., 2002; Kovacs vd., 2004) ve vitaminler nedeni ile gıda sanayinde meyve ve sebze sularının zenginleőtirilmesi işlemdir (Öz, 2016). Örneğin meyveli yoğurtlara, probiyotik içeceklere ve çorbalara ilave edilmektedir (Demir vd., 2014).

Kuşburnu, boya sanayiinden gıda sanayine, peyzaj düzenlemesinden erozyon ile mücadeleye kadar pek çok alanda kullanılmakta olan çok amaçlı bir bitkidir. Kırmızı renkte ve yumuőak etli yapıdaki kökleri nedeni ile boya sanayiinde kullanılmaktadır (Karasakal, 2007). İçeriğindeki yüksek orandaki C vitamini nedeniyle vitamin takviyesi olarak tüketilmektedir. Ayrıca kozmetik sanayinde de kullanılmaktadır (Cohen, 2012; Rein vd., 2004). Çünkü kuşburnu bitkisi yağının; cildi özellikle güneş ve sert hava etkisinden koruyucu, göz ve ağız çevresinde oluőan kırışıklıkları önleyerek yaőlanmayı geciktirici, hücre yenileyici, yaralanmış dokuları iyileştirici ve kalınlaőtirici gibi birçok faydası bulunmaktadır (Öz, 2016). Dolayısıyla kuşburnu meyveleri gıda endüstrisinde, ilaç ve kozmetik alanında yaygın Şekilde kullanılmaktadır.

Yöntem

Bu çalışma kuşburnu meyvesinin Türkiye’de kullanım durumunu belirlemek amacıyla planlanmış ve yürütölmüőtür. Araştırma verileri yapılandırılmış anket formu ile toplanmıştır. Verilerin toplanmasında tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmış, Türkiye’nin bütün bölgelerinden katılımcılar araştırmaya dahil edilmiştir. Türkiye’nin bütün bölgelerine ulaőabilmek için, araőtırmacılar farklı Őehirlerden bireylere yüz yüze veya telefon aracılığı ile ulaőtılmıştır. Anket formları katılımcılara dijital ortamda iletilmiş, yine dijital ortamda anket formları toplanmıştır. Araştırmaya 439 kişi katılmış, eksik doldurulan anketler değerlendirme dıőı bırakılarak 434 anket değerlendirmeye alınmıştır. Araştırmaya katılanlar 18 ve 80 yaş aralığında olup katılımcıların yaş ortalaması 33.29 ± 15.29 dur. Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde SPSS 23.0 (SPSS Inc., ABD) paket programı kullanılmıştır. Elde edilen verilerin frekans dağılımları tablo ve grafikler halinde sunulmuőtür. Ayrıca kuşburnu tüketim sıklıkları, kuşburnu tüketim biçimleri, temin Şekilleri katılımcıların demografik özelliklerine göre X^2 testi ile

değerlendirilmiştir. Katılımcılara aslen nereli oldukları açık uçlu olarak sorulup, verilen yanıtlar doğrultusunda coğrafi bölgelere göre katılımcılar kategorize edilmiştir. Katılımcıların yaşları açık uçlu olarak sorulup, 18-20 yaş arası “ergenlik” 21-34 yaş arası “ilk yetişkinlik” ve 35-49 yaş arası “orta yetişkinlik, 50-64 yaş arası “son yetişkinlik, 65 yaş üstü de “yaşlılık” (Başaran, 2005) olarak sınıflandırılmıştır. 65 yaş üstü katılımcı sayısı az olduğu için 50-64 yaş grubu ile birleştirilerek X² analizi yapılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

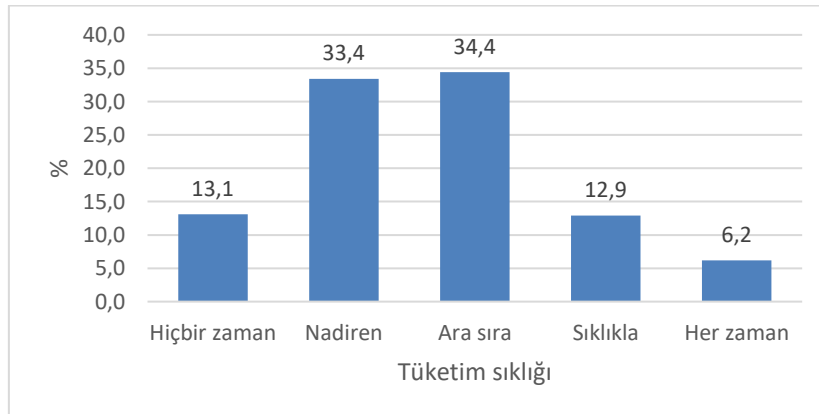
Araştırmaya katılanların demografik dağılımları Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2: Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları (n:434)

Değişkenler	n	%	Değişkenler	n	%
Cinsiyet			Coğrafi Bölge		
Kadın	307	70.7	Marmara	28	6.5
Erkek	127	29.3	Ege	32	7.4
Eğitim Durumu			Akdeniz	62	14.3
Diplomasız	5	1.2	İç Anadolu	83	19.1
İlkokul	21	4.8	Karadeniz	166	38.2
Ortaokul	18	4.1	Doğu Anadolu	37	8.5
Lise	205	47.2	Güneydoğu Anadolu	26	6.0
Üniversite	161	37.1	Yaşanılan yer		
Lisansüstü	24	5.5	İl	208	47.9
Yaş Grupları (yıl)			İlçe	164	37.8
18-20	121	27.9	Köy	62	14.3
21-34	137	31.6	TOPLAM	434	100.0
35-49	98	22.6			
50-64	58	13.4			
65 ve üstü	20	4.6			

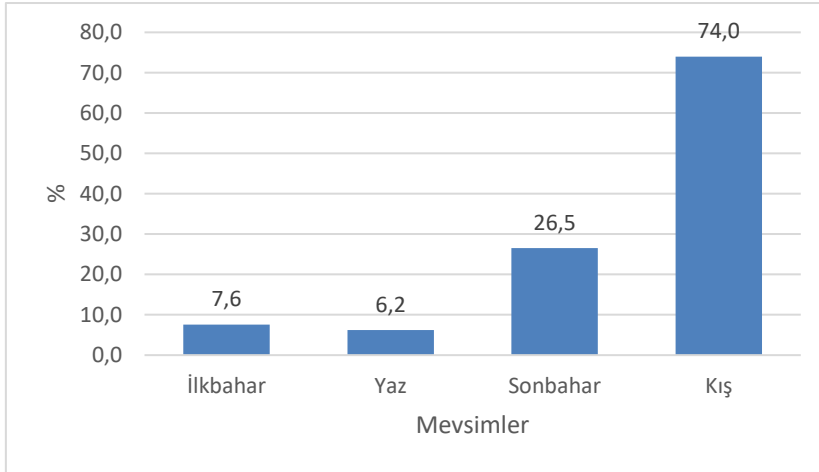
Katılımcıların %70.7’si kadın, yaklaşık yarısı lise mezunu, %37.1’i de üniversite mezunu, %31.6’sı 21-34 yaş, %27.9’u da 18-20 yaşlarındadır. Katılımcıların %38.2’si Karadeniz, %19.1’i İç Anadolu ve %14.3’ü Akdeniz Bölgesi’ndendir. Araştırmaya katılanların yaklaşık yarısı ilde, %37.8’i ilçede, %14.3’ü köyde yaşamaktadır (Tablo 2).

Araştırmaya katılanların kuşburnu tüketim sıklıkları, tükettikleri mevsim, kuşburnu tüketim biçimleri, temin şekilleri ve kuşburnu tercih nedenleri Şekil 1 – 6’da verilmiştir.



Şekil 1: Kuşburnu tüketim sıklığı (n:434)

Kuşburnu tüketim sıklıklarına bakıldığında, araştırmaya katılanların %34.4’ünün ara sıra, %33.4’ünün nadiren, %12.9’unun sıklıkla, %6.2’sinin de her zaman kuşburnu tüketmekte olduğu, sadece %13.1’inin hiçbir zaman kuşburnu tüketmediği belirlenmiştir (Şekil 1). Bu sonuçlara göre kuşburnu tüketiminin yaygın olduğu söylenebilir. Bireylerin sağlıklı beslenmeye ve fonksiyonel besinlere artan ilgisi bunda etkili olabilir. Ancak günlük düzenli tüketilmeyen bir besin olduğu da araştırma sonucu ile yorumlanabilir.

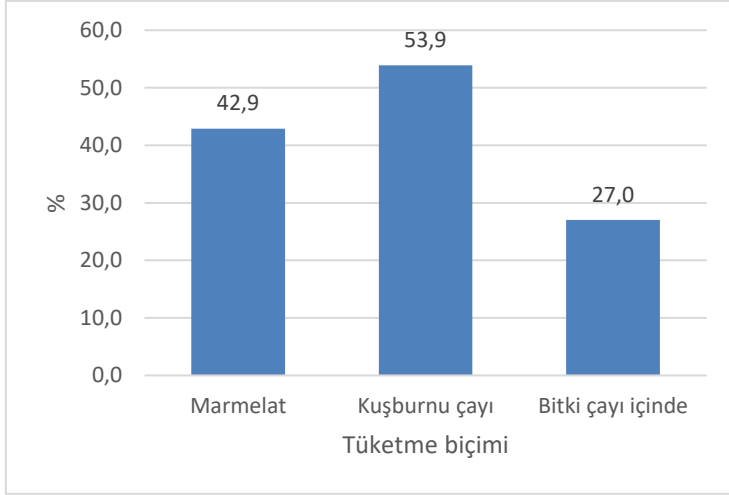


Şekil 2: Kuşburnu tüketilen mevsimler (n:434)*

*: Birden fazla seçenek işaretlenmiştir. Seçeneği işaretleyenlerin “evet”, işaretlemeyenlerin “hayır” yanıtı verdiği kabul edilmiş, grafikte sadece evet yanıtını verenlerin yüzdesi verilmiştir.

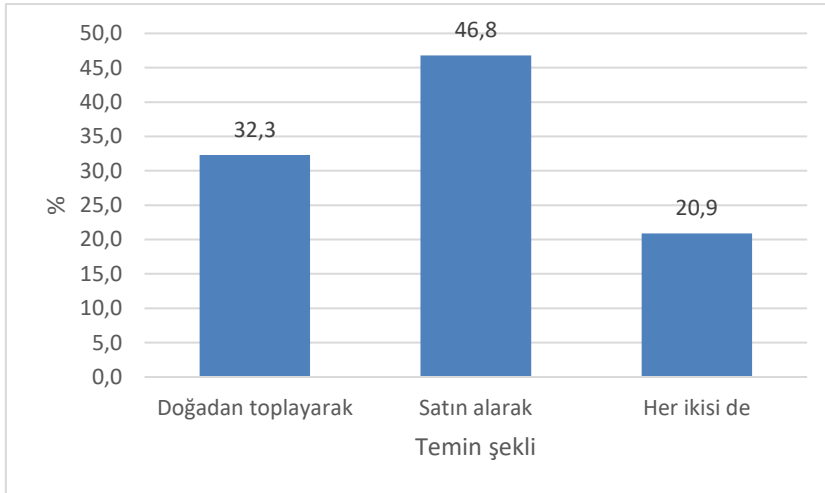
Kuşburnunun mevsimlere göre tüketimine bakıldığında en fazla kış mevsiminde (%74.0) tüketildiği, yaz ve ilkbahar aylarında (sırasıyla %6.2 ve 7.6) tüketimin çok az olduğu ortaya çıkarılmıştır (Şekil 2). Kuşburnu meyvesi sonbaharda toplanmaktadır (Ayhan ve Altınkaynak, 2022). Tüketimde ise sonbaharda bir artış olmakla birlikte, en fazla tüketim kış aylarında görülmektedir. Soğuk algınlığının en fazla artış gösterdiği kış ayları ve soğuk algınlığı şikayetlerinin yaygınlaşmaya başladığı sonbahar aylarındaki tüketim, kuşburnu meyvesinin soğuk algınlığına karşı işlevselliği ile açıklanabilir (Chrubasik vd., 2008; Wenzig vd., 2008). Çünkü kuşburnu bütün dünyada iyi bir C vitamini kaynağı olarak bilinmekte ve tüketilmektedir (Ayhan ve Altınkaynak, 2022).

Kuşburnu meyvesini katılımcıların %53.9’unun (n:234) kuşburnu çayı olarak, %42.9’unun (n:186) marmelat olarak, %27.0’inin (n:117) da diğer bitki çaylarının içerisinde / bitki çayı karışımı olarak tükettiği belirlenmiştir (Şekil 3). Kuşburnu meyveleri doğrudan demleme yöntemi ile çay olarak hazırlandığı gibi piyasada süzen çay poşetleri formunda da ticari ürün olarak yer almaktadır. Ayrıca hem endüstriyel üretimde hem de geleneksel ev üretiminde kuşburnu marmelatı yaygın üretilen bir ürün olmakla birlikte işletmelerde reçeli, pulpu meyve suyu da üretilmektedir (Ayhan ve Altınkaynak, 2022; Akyürek ve Zeybek, 2023). Ancak bu çalışmada kuşburnu reçeli, pulpu ve meyve suyu tüketen katılımcıya rastlanmamıştır. Buna göre de en yaygın tüketilen ürünlerin çay ve marmelat olduğu söylenebilir.



Şekil 3: Kuşburnu tüketme biçimi (n:434)*

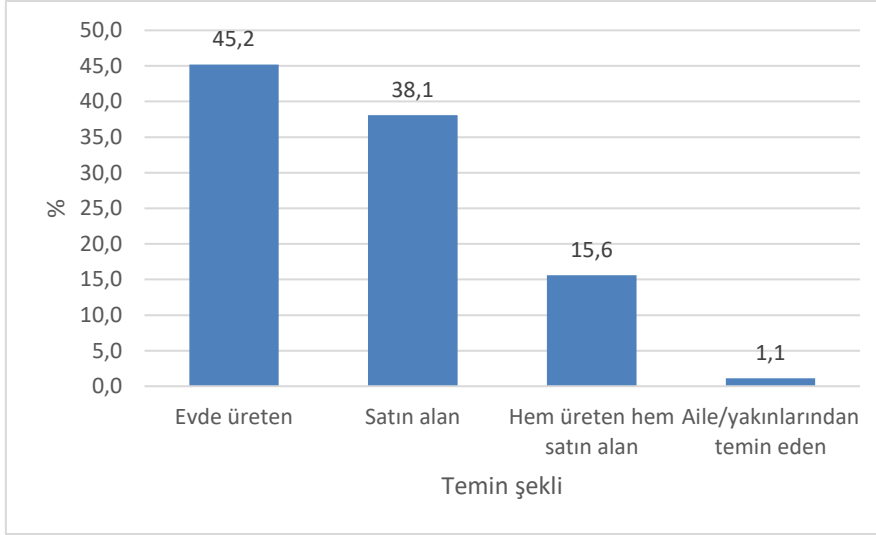
*: Birden fazla seçenek işaretlenmiştir. Seçeneği işaretleyenlerin “evet”, işaretlemeyenlerin “hayır” yanıtı verdiği kabul edilmiş, grafikte sadece evet yanıtını verenlerin yüzdesi verilmiştir.



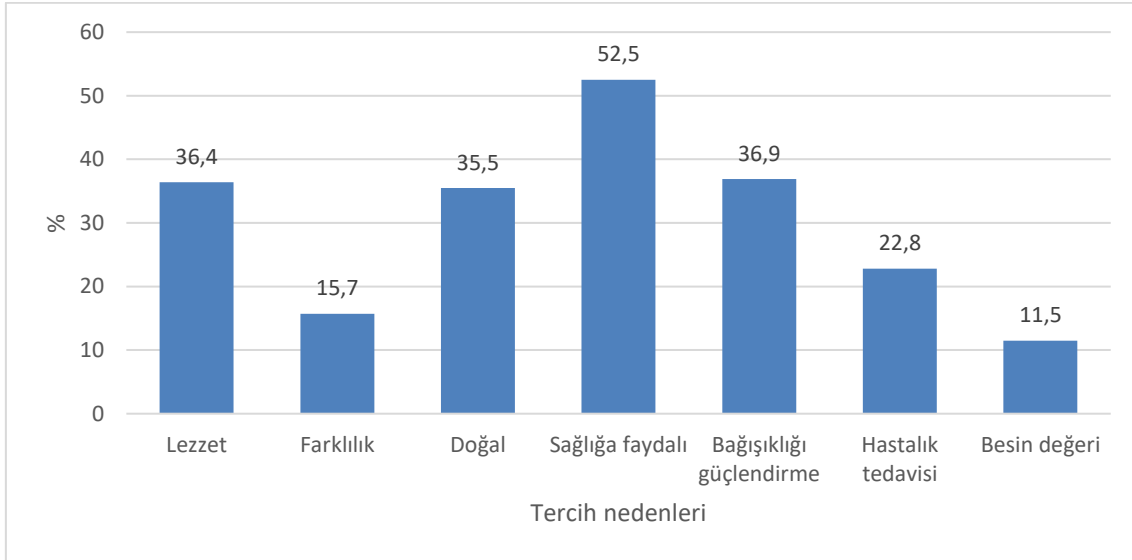
Şekil 4: Çay olarak tüketilen kuşburnu temin şekli (n:344)

Kuşburnu meyvesini çay olarak tüketen katılımcıların yaklaşık yarısının satın alarak, %32,3’ünün doğadan toplayarak, %20,9’unun da hem satın alarak hem de doğadan toplayarak temin ettiği tespit edilmiştir. Bu veriye göre kendiliğinden yetişen bitkileri doğadan toplayarak kullanma geleneğimizin yaşadığı sonucuna varılabilir (Şekil 4). Kuşburnu hasat mevsimi sonbahar olduğu halde, Şekil 2’de görüldüğu gibi tüketim en fazla kış aylarında artmaktadır. Buna göre, doğadan toplayarak temin edenlerin meyveyi kurutarak kış mevsimi ve diğer mevsimler için sakladıkları sonucuna varılmaktadır. Satın alarak temin edenler ise, muhtemelen aktarlarda satılan kurutulmuş kuşburnu ve/veya endüstriyel olarak işlenmiş süzen poşet çaylarını kullanmaktadır.

Katılımcıların kuşburnu marmeladını temin etme şekli incelendiğinde, evde üretimin daha fazla olduğu (%45.2 evde üreten ve %15.6 hem evde üretip hem de satın alan) tespit edilmiştir (Şekil 5). Buna göre hala geleneksel üretimin yaygın olduğu sonucuna varılabilir. Diğer taraftan satın alarak temin eden katılımcı oranının (%38.1 satın alan, %15.6 hem evde üretip hem de satın alan) da evde üretenlere yakın olduğu göz ardı edilememelidir (Şekil 5). Dolayısıyla kuşburnu marmeladının hem üretici hem de satıcı bakımından önemli bir ticari değer taşıdığı da söylenebilir.



Şekil 5: Kuşburnu marmeladı temin şekli (n:281)



Şekil 6: Kuşburnu tercih nedenleri (n:434)*

*: Birden fazla seçenek işaretlenmiştir. Seçeneği işaretleyenlerin “evet”, işaretlemeyenlerin “hayır” yanıtı verdiği kabul edilmiş, grafikte sadece evet yanıtını verenlerin yüzdesi verilmiştir.

Şekil 6’da görüldüğü gibi katılımcıların kuşburnu tüketme nedenleri incelendiğinde sağlığa faydalı olması ve bağışıklığı güçlendirmek (sırasıyla %52.5 ve %36.9) önde gelen sebepler iken katılımcıların %22.8’inin de hastalık tedavisi amacıyla kullandığı belirlenmiştir. Buna göre bireylerin kuşburnunun fonksiyonel özellikleri hakkında bilincinin arttığı ve tercihlerinde sağlık üzerine etkisinin öne çıktığı yorumlanabilir. Bu bulgular Şekil 2’de görüldüğü gibi tüketimin kış aylarında artmasını da açıklamaktadır. Lezzeti (%36.4) ve doğal olması (%35.5) da önemli tercih sebepleri olarak tespit edilmiştir (Şekil 6). Sayılı vd. (2010) ise Tokat’ta yaptıkları araştırmada, ailelerin %54.2’sinin kuşburnu marmeladını lezzetli olduğu için tükettiklerini belirlemiştir. Tokat’ta yöresel mutfakta önemli bir ürün olan kuşburnu marmeladı tüketici tercihlerinde geleneksel kültürün ve alışkanlıkların etkisini önde gelen tercih nedeni olarak belirginleştirmektedir.

Kuşburnu tüketim biçiminin katılımcıların demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 3’te, coğrafi bölgelere göre dağılımı Tablo 4’te verilmiştir.

Tablo 3: Kuşburnu tüketme biçiminin demografik özelliklere göre dağılımı

Değişkenler	Marmelat*	Kuşburnu çayı*	Bitki çayı içerisinde*
	n (%)	n (%)	n (%)
Cinsiyet			
Kadın	125 (40.7)	166 (54.1)	88 (28.7)
Erkek	61 (48.0)	68 (53.5)	29 (22.8)
X ²	1.963	0.010	1.551
p	0.161	0.920	0.213
Yaş			
Ergenlik	43 (35.5)	71 (58.7)	27 (22.3)
İlk Yetişkinlik	48 (35.0)	71 (51.8)	36 (26.3)
Orta Yetişkinlik	49 (50.0)	52 (53.1)	26 (26.5)
Son Yetişkinlik ve Yaşlılık	46 (59.0)	40 (51.3)	28 (35.9)
X ²	16.384	1.592	4.532
p	0.001	0.661	0.209

*Her ürün kendi içerisinde “evet” “hayır” olarak cevaplanmış, tabloda sadece “evet” yanıtını verenlerin sayı ve %’si verilmiştir.

Tablo 3 incelendiğinde, katılımcıların cinsiyetine göre kuşburnu tüketme biçimi arasında önemli bir fark bulunmamakta ($p>0.05$), yaş grupları bakımından ise sadece kuşburnu marmeladını ergenlik ve ilk yetişkinlik dönemindeki (18-34 yaş arasındaki) katılımcıların daha az tercih ettiği bulunmuştur ($p<0.01$).

Coğrafi bölgelere göre kuşburnu marmeladının en fazla Karadeniz Bölgesi’nde (%63.9) tüketildiği, bunu İç Anadolu Bölgesi’nin (%43.4) izlediği tespit edilmiştir (Tablo 4). Sayılı vd. (2010) tarafından Orta Karadeniz’de bulunan Tokat il merkezinde gerçekleştirilen çalışmada da benzer şekilde, ailelerin %60.3’ünün kuşburnu marmeladı tükettiğini ve aylık kuşburnu marmelatı tüketiminin aile başına 1.41 kg olduğu saptanmıştır. Ağcadağ vd. (2013) Tokat’ta yürüttüğü çalışmasında, katılımcıların sadece %6.45’inin kuşburnu marmelatı tüketmediği, %47.5’inin kuşburnu marmelatı tüketiminin aylık 500 g altı ve

%45.9’unun ise aylık 500 g üstü tespit etmiştir. Yine Tokat ilinde yürütülen bir çalışmada Gerçekçioğlu ve Batu (2001), ailelerin kuşburnu marmelatı tüketiminin yüksek (%57.8) olduğunu vurgulamaktadır. Kuşburnu marmelatı tüketimi Marmara Bölgesi’nde %35.7, Ege Bölgesi’nde %31.3, Doğu Anadolu Bölgesi’nde %29.7, Akdeniz Bölgesi’nde %16.1, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde %11.5 olarak belirlenmiştir. Bölgelere göre kuşburnu marmelatı tüketimi açısından istatistiksel açıdan da önemli fark bulunmaktadır ($p < 0.001$).

Tablo 4: Kuşburnu tüketme biçiminin coğrafi bölgelere göre dağılımı

Coğrafi Bölge	Marmelat*	Kuşburnu çayı*	Bitki çayı içerisinde*
	%	%	%
Marmara	35.7	75.0	28.6
Ege	31.3	56.3	46.9
Akdeniz	16.1	56.5	32.3
İç Anadolu	43.4	55.4	24.1
Karadeniz	63.9	44.0	21.1
Doğu Anadolu	29.7	59.5	32.4
Güneydoğu Anadolu	11.5	73.1	26.9
X ²	63.343	16.217	11.185
p	0.000	0.013	0.083

* Her ürün kendi içerisinde “evet” “hayır” olarak cevaplanmış, bölgelere göre satır %’si alınmıştır. Tabloda sadece “evet” yanıtını verenlerin %’si verilmiştir.

Kuşburnu çayı tüketimi bölgelere göre incelendiğinde, en fazla Marmara Bölgesi’nde ve Güneydoğu Anadolu’da (sırasıyla %75.0 ve 73.1) tüketildiği, Doğu Anadolu, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu Bölgesi’nde de katılımcıların yarısından fazlasının kuşburnu çayı tükettiği belirlenmiştir. Kuşburnu çayı bölgeler bazında en az (%44.0) Karadeniz Bölgesi’nde tüketilmektedir. Bölgelere göre kuşburnu çayı tüketimi arasında istatistiksel açıdan da önemli fark vardır ($p < 0.05$, Tablo 4). Bitki çayı içerisinde / bitki çayı karışımı olarak kuşburnu tüketimi en fazla Ege Bölgesi’nde (%46.9), en az Karadeniz Bölgesi’nde (%21.1) olup fark istatistiksel açıdan önemli bulunmamıştır ($p > 0.05$, Tablo 4).

Tablo 4’te görüldüğü gibi Karadeniz Bölgesi’nde ve İç Anadolu Bölgesi’nde kuşburnunun marmelat olarak tüketimi daha yaygın iken, çay olarak kuşburnu tüketimi en az Karadeniz Bölgesi’ndedir. Kuşburnunun Türkiye’nin tamamında yetişmekle birlikte Kuzey Ege, Marmara ve Karadeniz Bölgesi’nde sahilden itibaren 2500 m rakıma kadar, Akdeniz Bölgesi’nde ise 500-600 m yükseklikten başlayarak yetiştirme imkanı bulmasına (Akyürek ve Zeybek, 2023) bağlı olarak coğrafi bölgelerde kullanımı da farklılaşmaktadır. Çünkü marmelat yaparken taze kuşburnu meyvesine ulaşmak önemlidir. Dolayısıyla Türkiye’nin Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri en az, sırasıyla Karadeniz, İç Anadolu, Marmara, Ege ve Doğu Anadolu Bölgeleri daha fazla kuşburnu marmelatı tüketilen lokasyonlar olarak tespit edilmiştir. Yine Tablo 4’teki verilere göre kuşburnunun en fazla kuşburnu çayı olarak tüketildiği sonucuna varılmıştır. Çünkü çay olarak tüketimde daha az miktarda kuşburnu yeterli olup ayrıca kurutulmuş kuşburnu ve/veya süzme poşet çayı şeklinde işlenmiş kullanılmaktadır. Dolayısıyla daha az yetişen yörelerde de bu haliyle ürüne erişim mümkün olmaktadır.

Araştırmaya katılanların kuşburnu tüketim sıklığının demografik özelliklere göre dağılımı Tablo 5’te gösterilmiştir.

Kuşburnunu erkeklerin kadınlardan daha sık tükettiği, farkın istatistiksel açıdan da önemli olduğu tespit edilmiştir ($p<0.05$, Tablo 5). Yaş dönemleri bakımından kuşburnu tüketim sıklığı incelendiğinde, ergenlik ve ilk yetişkinlik döneminde her zaman tüketenler (sırasıyla %3.3 ve 2.9) son yetişkinlik ve yaşlılık (%12.8) ile orta yetişkinlik (9.2) dönemindeki katılımcılardan daha azdır. Aynı şekilde hiçbir zaman tüketmediğini belirten ergenlik ve ilk yetişkinlik dönemindeki katılımcılar (sırasıyla %19.0 ve 16.1), son yetişkinlik ve yaşlılık (%3.8) ile orta yetişkinlik (9.2) dönemindeki katılımcılardan daha fazladır. Fark istatistiksel açıdan da önemli bulunmuştur ($p<0.01$, Tablo 5). Diğer bir deyişle gençler kuşburnu tüketmeyi daha az tercih ederken, tüketim orta yaş ve üstü yetişkinlerde daha fazladır. Sayılı vd. (2010) tarafından Tokat ilinde yapılan araştırmada ise katılımcılar 35 yaş ve altı, 36 yaş ve üstü şeklinde gruplandırılarak karşılaştırılmış, kuşburnu marmeladı tüketimlerinde yaşın istatistiksel açıdan önemli bir fark oluşturmadığı belirlenmiştir. Buna göre günümüzde gençlerin tüketim alışkanlıklarının farklılaşması veya Tokat yöresel mutfağı için önemli bir geleneksel ürün olan kuşburnu marmeladının yöresel düzeyde tüketiminin daha yaygın olması sonuçları farklılaştıran etkenler olarak düşünülebilir.

Tablo 5: Kuşburnu tüketim sıklığının demografik özelliklere göre dağılımı

Değişkenler	Hiçbir zaman n (%)	Nadiren n (%)	Ara sıra n (%)	Sıklıkla n (%)	Her zaman n (%)
Cinsiyet*					
Kadın	43 (14.0)	100 (32.6)	113 (36.8)	38 (12.4)	13 (4.2)
Erkek	14 (11.0)	45 (35.4)	36 (28.3)	18 (14.2)	14 (11.0)
			$X^2: 9.582, p: 0.048$		
Yaş*					
Ergenlik	23 (19.0)	48 (39.7)	37 (30.6)	9 (7.4)	4 (3.3)
İlk Yetişkinlik	22 (16.1)	42 (30.7)	53 (38.7)	16 (11.7)	4 (2.9)
Orta Yetişkinlik	9 (9.2)	33 (33.7)	31 (31.6)	16 (16.3)	9 (9.2)
Son Yetişkinlik ve Yaşlılık	3 (3.8)	22 (28.2)	28 (35.9)	15 (19.2)	10 (12.8)
			$X^2: 31.407^{**}, p: 0.002$		

*Satır yüzdesi alınmıştır

**Bir hücre (%5) beklenen değer 5’ten küçüktür. Minimum beklenen değer 4.85’tir.

Katılımcıların çay olarak tükettikleri kuşburnu meyvesini ve kuşburnu marmeladını temin şeklinin yaşanılan yerin büyüklüğüne göre dağılımı Tablo 6’te gösterilmiştir.

Çay olarak tüketilen kuşburnunu doğadan toplayarak temin edenler köyde yaşayan katılımcılarda daha fazla, satın alarak temin edenler ise daha çok il ve ilçede yaşayan katılımcılar olup fark istatistiksel olarak da önemli bulunmuştur ($p<0.01$). Diğer yandan köyde yaşayanların %15.1’i, ilçede yaşayanların %10.7’si ve ilde yaşayanların %5.4’ü

kuşburnu çayını hiç tüketmediğini belirtmektedir. (Tablo 6). Yani yerleşim yeri büyüdükçe çay olarak kuşburnu tüketenler artmaktadır.

Kuşburnu marmeladını evde üretenler en fazla köyde yaşayanlar (%49.1), satın alarak temin edenler ise en fazla ilde yaşayanlar (%33.7) olup fark istatistiksel açıdan da önemlidir ($p < 0.05$, Tablo 6). Ağcadağ vd. (2013) çalışmasında da benzer şekilde, katılımcılardan kır kökenlilerin %56.1’inin marmelatı evde kendileri hazırladıkları ve kent kökenli katılımcıların %55.1’inin ise satın aldıklarını tespit etmiştir. Yiyecek ve içeceklerin geleneksel hazırlanma yöntemleri daha çok kırsalda görülmekte ve tüketim alışkanlıkları da bu lezzetlerden vazgeçemeyen veya doğal tercih eden bireylerde görülmektedir (Akcadağ vd., 2013).

Tablo 6: Kuşburnu ve marmelat temin şekli yaşanan yerin büyüklüğüne göre dağılımı

Değişkenler	İl* n (%)	İlçe* n (%)	Köy* n (%)	χ^2	p
Çay için Kuşburnu Temini					
Doğadan toplayarak	43 (23.4)	44 (31.4)	24 (45.3)	21.326**	0.002
Satın alarak	86 (46.7)	60 (42.9)	15 (28.3)		
Her ikisi de	45 (24.5)	21 (15.0)	6 (11.3)		
Tüketmeyen	10 (5.4)	15 (10.7)	8 (15.1)		
Marmelat Temini					
Evde üreten	49 (26.6)	52 (37.1)	26 (49.1)	16.945***	0.031
Satın alan	62 (33.7)	38 (27.1)	7 (13.2)		
Hem üreten hem satın alan	22 (12.0)	17 (12.1)	5 (9.4)		
Aile/yakınlarından temin	3 (1.6)	0 (0.0)	0 (0.0)		
Tüketmeyen	48 (26.1)	33 (23.6)	15 (28.3)		

*Sütun Yüzdesi alınmıştır.

** Bir hücre (%8.3) beklenen değer 5’ten küçüktür. Minimum beklenen değer 4.64’tür.

***Üç hücre (%20) beklenen değer 5’ten küçüktür. Minimum beklenen değer 0.42’dir.

Tablo 7: Kuşburnu marmelatı yaparken kullanılan tatlandırıcı (n:171)

Tatlandırıcı türü	n	Memleketi (n)
Şeker	149	Adana (1), Adıyaman (1), Amasya (19), Ankara (5), Bartın (1), Balıkesir (2), Artvin (1), Ardahan (1), Bursa (3), Çorum (16), Giresun (1), Diyarbakır (1), Erzurum (1), Denizli (1), Düzce (1), Gümüşhane (3), İstanbul (2), İzmir (3), Kahramanmaraş (3), Kastamonu (7), Kayseri (7), Kırıkkale (1), Kırşehir (2), Kilis (1), Konya (2), Malatya (2),Manisa (1), Mardin (3), Mersin (2), Muğla (1), Nevşehir (1), Niğde (3), Ordu (3), Rize (4), Samsun (8), Sivas (4), Şanlıurfa (1), Tokat (16), Uşak (1), Van (1), Yalova (1), Yozgat (11)
Üzüm suyu	11	Tokat (7), Yozgat (1), Rize (1), Ankara (1), Sakarya (1)
Bal ve/veya pekmez	4	Yozgat (1), Çorum (1), Konya (1), Malatya (1)
Tatlandırıcı kullanmayan	3	Malatya (2), Samsun (1)

Tablo 7’de katılımcıların kuşburnu marmelatı yaparken kullandıkları tatlandırıcı türü gösterilmektedir. Kuşburnu marmelatı yaparken katılımcıların çoğu (n=149) tatlandırıcı olarak şeker kullanmaktadır. Katılımcılardan 11 kişi üzüm suyu, 4 kişi bal ve/veya pekmez ile kuşburnu marmeladını tatlandırıldığını belirtmiştir. Üzümsuyu/ bal /pekmez kullanan katılımcıların Tokat, Yozgat, Rize, Ankara, Sakarya, Çorum, Konya ve Malatya’lı olduğu tespit edilmiştir. Üzüm suyu ile kuşburnu üretiminin en fazla Tokat’ ta yapıldığı belirlenmiştir (Tablo 7). Endüstriyel olarak elde edilen şeker hayatımıza girmeden önce tatlandırıcı olarak kullanılan bal ve/veya pekmezin (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 37-39), kuşburnu marmelatı yaparken hala kullanılmakta olması kuşburnu marmeladının geleneksel mutfağımızın bir ürünü olduğunu desteklemektedir. Katılımcılardan 3 kişi ise kuşburnu marmelatı üretirken tatlandırıcı kullanmadığını belirtmiştir. Dolayısıyla 3 kişinin kuşburnu pulpu ürettiğini söyleyebiliriz.

Tablo 8: Kuşburnu marmeladına verilen yöresel isimler (n:21)

Yöresel isim	n	İl
Pelver/pelverde	6	Kastamonu, Tokat
Ezme/kuşburnu ezmesi	5	Amasya
Kuşburnu	3	Diyarbakır, Düzce, Tokat
Kuşburnu reçeli /reçel	3	Ankara, Gümüşhane, Malatya
İtburnu/itburun	2	İstanbul, Konya
Kuşburnu pekmezi	1	Amasya
Yaban gülü	1	Çorum

Tablo 8’de kuşburnu marmeladına verilen yöresel isimler görülmektedir. Araştırmaya dahil olan katılımcıların belirttiğine göre; Kastamonu ve Tokat’ ta “pelver/pelverde”, Amasya’da “ezme/kuşburnu ezmesi”, Diyarbakır, Düzce ve Tokat’ ta “kuşburnu”, Ankara, Gümüşhane ve Malatya’da “kuşburnu reçeli/reçel”, İstanbul ve Konya’da “itburnu/itburun”, Amasya’da “kuşburnu pekmezi” ve Çorum’da “yabangülü” kuşburnu marmeladına verilen yöresel isimler olarak dikkat çekmektedir. Kuşburnu meyvesine de ülkemizde farklı yörelerde halk arasında yaban gülü, gül burnu, itburnu, gül elması, şillan, göbek gülü, deli gül gibi isimler verilmektedir (Ayhan ve Altınkaynak, 2022). Dolayısıyla bu çalışmada kuşburnu marmeladına verdikleri isimler de yörelerinde kuşburnu meyvesine verdikleri isimler ile örtüşmektedir. Ülkemizde kuşburnu bitkisi Kastamonu, Amasya, Çorum, Tokat, Sivas, Erzincan, Gümüşhane ve Erzurum şehirleri başta olmak üzere Orta-Kuzey Anadolu Bölgesi’nde yaygın şekilde bulunmaktadır (Güneş ve Şen, 2001; Keleş ve Kökosmanlı, 1994). Ayrıca Gümüşhane, Amasya, Tokat, Çorum gibi illerde kuşburnu işleyen fabrikalar da bulunmaktadır (Ünalın, 2021). Tablo 7 ve 8’de de kuşburnu marmeladına yönelik sorulara en fazla yanıt veren katılımcıların bu yörelerden olması bu anlamda literatür ile örtüşmektedir. Diğer bir deyişle en fazla yetiştiği yörelerde kuşburnunun marmelat olarak işlenmesi ve kullanımı daha yaygındır.

Sonuç ve Öneriler

Son zamanlarda, insanların yoğun iş hayatı ve zaman gibi nedenler özellikle geleneksel şekilde hazırlanan yiyeceklerin ve içeceklerin tüketiminin azaltılmasına, bunlar yerine piyasada bu gıdaların hazır olanlarının tüketiminin artmasına neden olmuştur. Bu durumun bir diğer sonucu olarak yaşanan toplumsal değişimin gıdaların evlerde, evlerin önlerinde ya da bahçelerde geleneksel şekilde hazırlanma yöntemlerinin de zamanla kaybolmasına neden olmuştur. Bu çalışmada Türkiye genelinde tüketicilerin kuşburnu meyvesini kullanım durumunu belirlemek, geleneksel tüketim alışkanlıklarını ve temin etme şekillerini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır.

Araştırmaya katılanların sadece %13.1’inin kuşburnunu hiç tüketmediği belirlenmiştir (Şekil 1). Kuşburnu tüketiminde önde gelen nedenler; sağlığa faydalı olması ve bağışıklığı güçlendirmek olup ayrıca katılımcıların %22.8’i de hastalık tedavisi amacıyla tükettiğini belirtmiştir. Lezzeti (%36.4) ve doğal olması (%35.5) da önemli tercih sebepleri arasındadır (Şekil 6).

Kuşburnu meyvesinin en fazla kuşburnu çayı olarak tüketildiği, katılımcılardan %42.9’unun marmelat olarak kuşburnu tükettiği (Şekil 3) belirlenmiştir. Araştırmada katılımcıların %46.8’inin kuşburnu çayını satın alarak temin ettikleri, %45.2’sinin kuşburnu marmeladını evde ürettikleri, köyde yaşayanların daha çok çay için doğadan toplayarak, marmelatı evde üreterek, ilde yaşayanların her ikisini de daha çok satın alarak temin ettikleri belirlenmiştir (Şekil 4, Şekil 5 ve Tablo 6). Bu sonuçlar kırsalda geleneksel mutfak ürünlerinin geleneksel yöntemlerle evde üretiminin daha yaygın olduğunu, şehirde ise evde üretimden ziyade satın alarak temin etme eğilimini göstermektedir. Dolayısıyla geleneksel ürünlerimizin yaşatılması ve devamlılığında geleneksel ürünlerimizin ticari olarak üretilip, satılmasının önemi ortaya çıkmaktadır. Nüfus yoğunluğunun yüksek olduğu şehirlerde yaşam biçimi, çalışma koşulları, hammadde temininin zorluğu, evlerin fiziki yapısının uygun olmaması gibi engeller sebebiyle geleneksel ürünlerin üretilmemesi, geleneksel ürünlere erişimde satın alma yolunu gündeme getirmektedir. Bu da geleneksel ürünlerimizin ticari değerini ve potansiyelini artırmaktadır (Kocaman vd., 2022). Ayrıca Karadeniz Bölgesi’nde ve İç Anadolu Bölgesi’nde kuşburnunun marmelat olarak tüketimi daha yaygın iken, çay olarak kuşburnu tüketimi en az Karadeniz Bölgesi’ndedir (Tablo 4). Yaşanılan coğrafi bölge de kuşburnu tüketim biçimi üzerinde önemli etkiye sahiptir.

Araştırma sonucuna göre; ülkemizde geniş bir coğrafyada kendiliğinden yaygın bir şekilde yetişen kuşburnu meyvesinden daha fazla yararlanabilmek için ıslah çalışmalarını yapılarak, tarımsal üretimde kullanılmayan arazilerde kuşburnu üretimi yapılabilir. Böylece kırsalda yaşayan halkın daha fazla gelir elde etmesi ve atıl arazilerin verimli kullanılması mümkün olur. Hammadde üretiminin artması ile hem iç piyasada satılarak hem de ihracatı yapılarak kuşburnu meyvesi ve ürünlerinden hane, işletme ve ülke ekonomisine katkı sağlanabilir. Beslenme ve sağlık açısından birçok faydası olan kuşburnu ve ürünlerinin tüketiminin artırılması ve tüketim alışkanlığı kazandırılmasına yönelik bilgilendirme ve reklam faaliyetlerine önem verilmesi önerilmektedir. Yapılacak yeni araştırmalarda tarım ve ticari potansiyeli olan diğer geleneksel gıdalar ele alınarak, toplumsal tüketim profili çıkarılabilir.

Kaynakça

- Ağcadağ, D., Kızılaslan, N., Doğan, H.G., & Cebeci, E.B. (2013). Kır ve Kent Kökenli Kadın Tüketicilerin Kuşburnu Marmeladı Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi (Tokat İli Örneği). *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (7), 91-104.
- Akyürek, S., & Zeybek, H.İ. (2023). Gümüşhane İlinde Gastronomik Bir Değer Olarak Kuşburnu Üzerine Bir Değerlendirme. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi (CUTSAD)*, 10, 42-59. DOI: 10.58455/cutsad.1278472
- Ayhan, F., & Altınkaynak, D. (2022). Kuşburnu Fizibilite Raporu ve Yatırımcı Rehberi. Ankara: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı Yayını.
- Arılı, M., Şanlıer, N., Küçükkömürler, S., & Yaman, M. (2017). *Anne ve Çocuk Beslenmesi*. Ankara: Pegem Akademi.
- Cohen, M. (2012). Rosehip: an evidence based herbal medicine for inflammation and arthritis. *Australian Family Physician*, 41(7), 495-498.
- Chrubasik, C., Duke, R.K., & Chrubasik, S. (2006). The evidence for clinical efficacy of rose Hip and seed: a systematic review. *Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives*, 20(1), 1-3.
- Chrubasik, C., Roufogalis, B. D., Müller-Ladner, U., & Chrubasik, S. (2008). A systematic review on the Rosa canina effect and efficacy profiles. *Phytotherapy Research: An International Journal Devoted to Pharmacological and Toxicological Evaluation of Natural Product Derivatives*, 22(6), 725-733.
- Demir, F., & Özcan, M. (2001). Chemical and technological properties of rose (Rosa canina L.) fruits grown wild in Turkey. *Journal of Food Engineering*, 47(4), 333-336.
- Demir, N., Yıldız O., Alpaslan, M., & Hayaloglu, A.A. (2014). Evaluation of volatiles, phenolic compounds and antioxidant activities of rose hip (Rosa L.) fruits in Turkey. *LWT - Food Science and Technology*, 57(10), 126-133.
- Doğan, A., Kazankaya, A., Çelik, F. ve Uyak, C., 2006. Kuşburnunun Halk Hekimliğindeki Yeri ve Bünyesindeki Bileşenler Açısından Yararları. II. Ulusal Üzümsü Meyveler Sempozyumu, 14-16 Eylül 2006, Tokat, Türkiye, s.45-53.
- Ercisli S. (2005). Rose (Rosa spp.) germplasm resources of Turkey. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 52, 787-795.
- Ercisli S., & Guleryuz, M. (2005). Rose Hip Utilization in Turkey. *Acta Hort.* 690, 79.
- Ercisli, S. (2007). Chemical composition of fruits in some rose (Rosa spp.) species. *Food Chemistry*, 104(4), 1379-1384.
- Ergüneş, G., & Taşova, M. (2018). Kabin kurutucuda kurutulan kuşburnu (Rosa canina L.) meyvesinin kuruma performansı, efektif difüzyon ve aktivasyon enerjisi değerlerinin belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(1), 75-82.
- Fan, C., Pacier, C., & Martirosyan, D.M. (2014). Rose hip (Rosa canina L): A functional food perspective. *Functional Foods in Health and Disease*, 4(11), 493-509.
- Fujii, T., & Saito, M. (2009). Inhibitory effect of quercetin isolated from rose hip (Rosa canina L.) against melanogenesis by mouse melanoma cells. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 73(9), 1989-1993.
- Gao, X., Björk, L., Trajkovski, V., & Ugglä, M. (2000). Evaluation of antioxidant activities of rosehip ethanol extracts in different test systems. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 80(14), 2021-2027.

- Gerçekçioğlu, R., & Batu, A. (2001). Tokat ilinde taze ve işlenmiş meyve ile meyve suyu ve tüketimlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Ziraat Mühendisliği*, 337, 7-13.
- Guimarães R., Barros L., Carvalho A., & Ferreira, I.C.F.R. (2010). Studies on chemical constituents and bioactivity of *Rosa micrantha*: An alternative antioxidants source for food, pharmaceutical, or cosmetic applications. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 58(10), 6277-6284.
- Güneş, M. & Şen, S.M. (2001). Tokat Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnuların (*Rosa* spp.) Seleksiyon Yoluyla Islahı Üzerinde Bir Araştırma. *Bahçe* 30 (1-2), 9-16.
- Halvorsen B.L., Holte K., Myhrstad M.C.W., Barikmo I., Hvattum E., Remberg S.F., Wold A.B., Haffner K., Baugerød H., Andersen L.F., Moskaug J.Ø., Jacobs D.R., & Blomhoff R.A. (2002). Systematic screening of total antioxidants in dietary plants. *The Journal of Nutrition*, 132(3), 461-471.
- İlisulu, K. (1992). *Drug and Spice Plant*. Ankara: Ankara University Agriculture Faculty Publication.
- Jabłońska-Ryś, E., Zalewska-Korona, M., & Kalbarczyk, J. (2009). Antioxidant capacity, ascorbic acid and phenolics content in wild edible fruits. *J. Fruit Ornament. Plant Res.* 17(2), 115-120.
- Jäger, A.K., Petersen, K.N., Thomassen, G., & Christensen, S.B. (2008). Isolation of linoleic and α -linolenic acids as COX-1 and-2 inhibitors in rose hip. *Phytotherapy Research*, 22(7), 982-984.
- Jung, K.Y., Oh, S.R., Park, S.H., Lee, I.S., Ahn, K.S., Lee, J.J., & Lee, H.K. (1998). Anti-complement activity of tiliroside from the flower buds of *Magnolia fargesii*. *Biological and Pharmaceutical Bulletin*, 21(10), 1077-1078.
- Karasakal, A. (2007). Kuşburnu Bitkisinde Spektrofotometrik Yöntemle Askorbik Asit Tayini. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Keleş, F. & Kökosmanlı, M. (1994). Kuşburnu ve Kuşburnu Çayında C Vitamini. Kuşburnu Sempozyumu, 5-6 Eylül 1996. Gümüşhane, 245-252.
- Kocaman, M., Kocaman, E.M., & İlban, M.O. (2022). Geleneksel Gıdaların Pazarlanmasında E-Ticaretin Önemi: Mağaza Satışları ile E-Ticaret Satışlarının Karşılaştırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1658-1673.
- Kovacs, S., Facsar, G., Udvardy, L., & Toth, M. (2004). Phenological, morphological characteristics of some rose species found in Hungary. In I. International Rose Hip Conference, 690, 71-76.
- Kumarasamy, Y., Cox, P.J., Jaspars, M., Rashid, M.A., & Sarker, S.D. (2003). Bioactive flavonoid glycosides from the seeds of *Rosa canina*. *Pharmaceutical biology*, 41(4), 237-242.
- Kutbay, H.G., & Kılınc, M. (1996). Kuşburnu (*Rosa L.*) Türlerinin Taksonomik Özellikleri ve Türkiye’deki Yayılışı. *Kuşburnu Sempozyumu*, 5(6), 75-83.
- Larsen E., Kharazmi A., Christensen L.P., & Christensen S.B. (2003). An antiinflammatory galactolipid from rose hip (*Rosa canina L.*) that inhibits chemotaxis of human peripheral blood neutrophils in vitro. *Journal of National Products*, 66(7), 994-995.
- Lattanzio, F., Greco, E., Carretta, D., Cervellati, R., Govoni, P., & Speroni, E. (2011). In vivo anti-inflammatory effect of *Rosa canina L.* extract. *Journal of Ethnopharmacology*, 137(1), 880-885.
- Mandade, R.J., Choudhury, A., Harsulkar, A., & Wakade, R. (2011). Role of the *Rosa canina L.* leaf extract as an antidiarrheal drug in rodents. *Indian Journal of Pharmacology*, 43(3), 316.
- Matsuda, H., Ninomiya, K., Shimoda, H., & Yoshikawa, M. (2002). Hepatoprotective principles from the flowers of *Tilia argentea* (linden): structure requirements of tiliroside and mechanisms of action. *Bioorganic & Medicinal Chemistry*, 10(3), 707-712.

- Nagatomo, A., Nishida, N., Fukuhara, I., Noro, A., Kozai, Y., Sato, H., & Matsuura, Y. (2015). Daily intake of rosehip extract decreases abdominal visceral fat in preobese subjects: a randomized, double-blind, placebo-controlled clinical trial. *Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy*, 6(8), 147-156.
- Nakamura Y., Watanabe S., Miyake N., Kohno H., & Osawa T. 2003. Dihydro chalcones evaluation as novel radical scavenging antioxidants. *J.Agric. Food Chem.*, 51, 3310.
- Nilson, O. (1997). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*. Ch. 4. In: Davis P.H. (Ed.), Rosa. p. 110. Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Nojavan S., Khalilian F., Kiaie F.M., Rahimi A., Arabanian A. and Chalavi S. 2008. Extraction and quantitative determination of ascorbic acid during different maturity stages of *Rosa canina* L. fruit. *J. Food Compos. Anal.*, 21, 302.
- Okcu, Z., Kerse, S., & Yavuz, Y. (2017). Kuşburnu meyvesinin değişik ürünlere işlenirken besinsel kalitesindeki değişim. *Yalova Atatürk Bahçe Kültürleri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 46(1), 89-96.
- Olsson, M.E., Gustavsson, K.E., Andersson, S., Nilsson, Å., & Duan, R.D. (2004). Inhibition of cancer cell proliferation in vitro by fruit and berry extracts and correlations with antioxidant levels. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52(24), 7264-7271.
- Öz, M. (2016). *Rosa pimpinellifolia* L. ve *Rosa canina* L. Kuşburnu Türlerinin Çiçek, Yaprak, Gövde ve Meyvelerinde Uçucu Yağ Analizleri ve Biyolojik Aktiviteleri. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Öz, M., Baltacı, C., & Deniz, İ. (2018). Gümüşhane yöresi kuşburnu (*Rosa canina* L.) ve siyah kuşburnu (*Rosa pimpinellifolia* L.) meyvelerinin C vitamini ve şeker analizleri. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 8(2), 284-292. DOI: 10.17714/gumusfenbil.327635
- Özdemir, N., Pashazadeh, H., Zannou, O., & Koca, I. (2022). Phytochemical content, and antioxidant activity, and volatile compounds associated with the aromatic property, of the vinegar produced from rosehip fruit (*Rosa canina* L.). *Lwt*, 154, 112716.
- Rein, E., Kharazmi, A., & Winther, K. (2004). A herbal remedy, Hyben Vital (stand. powder of a subspecies of *Rosa canina* fruits), reduces pain and improves general wellbeing in patients with osteoarthritis—a double-blind, placebo-controlled, randomised trial. *Phytomedicine*, 11(5), 383-391.
- Roman, I., Stănilă, A., & Stănilă, S. (2013). Bioactive compounds and antioxidant activity of *Rosa canina* L. biotypes from spontaneous flora of Transylvania. *Chemistry Central Journal*, 7(1), 1-10.
- Sala, A., Recio, M.C., Schinella, G.R., Máñez, S., Giner, R.M., Cerdá-Nicolás, M., & Ríos, J.L. (2003). Assessment of the anti-inflammatory activity and free radical scavenger activity of tiliroside. *European Journal of Pharmacology*, 461(1), 53-61.
- Sarıbaş, M. (1996). Batı Karadeniz Bölgesinde doğal yayılış yapan *rosa canina* l. kuşburnu nun bazı morfolojik palinolojik ve tohum özellikleri. *Kuşburnu Sempozyumu*, 5(6), 65-74.
- Sayılı, M., Adıgüzel, F., & Gözener, B. (2010). Tokat ili merkez ilçede kuşburnu ürünleri tüketim durumları ve tüketimde etkili faktörlerin belirlenmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 16(1 ve 2), 33-43.
- Szentmihályi, K., Vinkler, P., Lakatos, B., Illes, V., & Then, M. (2002). Rose hip (*Rosa canina* L.) oil obtained from waste hip seeds by different extractions methods. *Bioresource Technology*, 82(2), 195-201.
- Sürücüoğlu, M.S. & Özçelik, A.Ö. (2005). *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri*. Toygar, K. ve Berkok Toygar, N. Ed. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. s: 7-43. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34
- TDK (2023). Kuşburnu, Türkçe Sözlük, <https://sozluk.gov.tr/> [Erişim Tarihi: 25.05.2023].

- Tapiero H., Tew K.D., Ba G.N., & Mathe G. (2002). Polyphenols: do they play a role in the prevention of human pathologies?. *Biomedicine Pharmacother*, 56(4), 200-207.
- Tayefi-Nasrabadi, H., Sadigh-Eteghad, S., & Aghdam, Z. (2012). The effects of the hydroalcohol extract of *Rosa canina* L. fruit on experimentally nephrolithiasic Wistar rats. *Phytotherapy Research*, 26(1), 78-85.
- Tokatlı, M. (2007). Kuşburnu Proteinlerinin Bazı Kimyasal ve Fonksiyonel Özelliklerinin Belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Tokat.
- Tomczyk, M., Tumanov, A., Zaniowska, A., & Surazynski, A. (2010). The potential mechanism of tiliroside-dependent inhibition of t-butylhydroperoxide-induced oxidative stress in endometrial carcinoma cells. *Planta Medica*, 76(10), 963-968.
- Ünalın, Ö. (2021). Türk kültüründe kuşburnu. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 11(3), 745-762.
- Yıldız O., & Alpaslan, M. (2012). Properties of rose hip marmalades. *Food Technology and Biotechnology*, 50(1), 98.
- Yolcu, H. (2010). Kuşburnu Pulpu Üretiminde Antioksidan Özelliklerin Değişimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Samsun.
- Wenzig, E. M., Widowitz, U., Kunert, O., Chrubasik, S., Bucar, F., Knauder, E., & Bauer, R. (2008). Phytochemical composition and in vitro pharmacological activity of two rose hip (*Rosa canina* L.) preparations. *Phytomedicine*, 15(10), 826-835.
- Willich, S. N., Rossnagel, K., Roll, S., Wagner, A., Mune, O., Erlendson, J., ... & Winther, K. (2010). Rose hip herbal remedy in patients with rheumatoid arthritis—a randomised controlled trial. *Phytomedicine*, 17(2), 87-93.
- Winther, K., Apel, K., & Thamsborg, G. (2005). A powder made from seeds and shells of a rose-hip subspecies (*Rosa canina*) reduces symptoms of knee and hip osteoarthritis: a randomized, double-blind, placebo-controlled clinical trial. *Scandinavian Journal of Rheumatology*, 34(4), 302-308.