

Araştırma Makalesi/Research Article

Gıda Korkusunun Başlıca Nedenleri ve Günümüzde Çekinilen Başlıca Gıdalar

Main Causes of Food Fears and Top Foods to Avoid Today

Aziz EKŞİ  1

Berna GÜNEY  2

ÖZ

Gıda kaynaklı korkuların Antik Çağ'a kadar uzandığı bilinmektedir. Son yıllarda gıda sektöründe yaşanan gelişmeler ve gıda çeşitliliğindeki artışlar bu korkuları daha da artırmıştır. Bu çalışma; gıda korkusunun güncel nedenlerini ve korkulan başlıca gıdaları belirlemek amacı ile yapılmıştır. Araştırma verileri anket yöntemi ile derlenmiş ve bu kapsamda "gıda korkusu" ve "çekinilen gıda" olmak üzere iki farklı ölçek geliştirilmiştir. Gıda korkusu ölçeği 20 faktörden, çekinilen gıda ölçeği ise 15 farklı gıdadan oluşmaktadır. Çevrimiçi uygulanan ankete farklı kentlerden ve yaşlardan 400 kişi katılmıştır. Elde edilen veriler istatistiksel olarak değerlendirilmiştir. Bulgulara göre; gıda korkusuna yol açan etkenlerin başında "gıda kontrol yetersizliği" gelmektedir. "Covid-19 salgınının gıda korkusunu artırmadığı" görülmektedir. Gıda içeriği kaynaklı çekinceler arasında genetiği değiştirilmiş (GD) gıdalar ilk sırayı alırken, çekinme yaygınlığı açısından "bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim" ifadesi öne çıkmaktadır. Çekinilen gıdalar boyutunda ise en fazla çekinilen gıdanın margarin, en az çekinilen gıdanın ise taze sebze olduğu anlaşılmaktadır. Öte yandan gıda korkusuna karşı kadınların erkeklerden anlamlı düzeyde daha duyarlı olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelime: gıda korkusu, çekinilen gıdalar, dengeli beslenme, bilgi kirliliği

ABSTRACT

Food-borne fears are known to date back to antiquity. The developments in the food sector and the increase in food diversity in recent years have increased these fears even more. This work; It was conducted to determine the current causes of food fear and the feared foods. Research data were compiled by survey method and in this context, two different scales were developed: "food fear" and "avoided foods". The food fear scale consists of 20 factors, and the avoided food scale consists of 15 different foods. 400 people from different cities and ages participated in the online survey. The data obtained was evaluated statistically. According to the findings; "food control deficiency" is the leading factor causing to fear of food. "It seems that the Covid-19 epidemic did not increase the fear of food. While genetically modified (GM) foods take the first place among the reasons for fear arising from the content of food, in terms of the prevalence of fear, the statement "I was afraid to consume certain foods from time to time" stands out. In terms of feared foods, it is understood that the most feared food is margarine, and the least feared food is fresh vegetables. On the other hand, it is seen that women are significantly more sensitive than men to fear of food.

Keywords: fear of food, feared foods, balanced nutrition, misleading information

Keywords: fear of food, feared foods, balanced nutrition, misleading information

¹ Prof. Dr. İstanbul Topkapı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, azizeksi@topkapi.edu.tr ORCID: 0000-0002-8769-4476

² İstanbul Topkapı Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, berna.guineey@gmail.com, ORCID: 0000-0003-2016-3635

1. Giriş

Beslenme, her canlı gibi insan için de birincil bir gereksinimdir (Bucak ve Ateş, 2014). Bu gereksinim kısaca diyetsel enerji ile yaşamsal besin öğelerini ve biyoaktif bileşikleri kapsamaktadır ve gıda tüketimi ile karşılanmaktadır. Gerek diyet enerjisi, gerekse 40 dolayındaki yaşamsal besin öğesi gereği kadar alınmazsa yetersiz ve dengesiz beslenmeden söz edilmektedir. Beslenme yetersizliği gelişme ve sağlık problemlerine yol açmaktadır. Bu nedenle sağlıklı beslenme için günlük diyetin çeşitli gıdalardan oluşması, her birinin yeterli miktarda tüketilmesi ve ölçünün korunarak aşırı tüketimden kaçınılması önerilmektedir (Duffy, 2007). Ancak insanların dengeli ve yeterli beslenmesini zorlaştıran veya engelleyen ekonomik, ekolojik, toplumsal ve psikolojik birçok faktör vardır (Yiğit, 2018). Bu faktörlerden biri de insanın farklı farklı nedenlerle bazı gıdaları tüketmekten kaçınmasıdır.

Genel anlamda korku; "bir tehlike veya tehlike düşüncesi karşısında duyulan kaygı, üzüntü" veya "kötülük gelme ihtimali, tehlike" olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2018). Korku, genellikle beklenmedik bir durumla karşılaşıldığında ortaya çıkmakta ve insanın zihnini o duruma yoğunlaştırmaktadır. Yaşamı boyunca insan, doğal olarak birçok beklenmedik nesne, olay ve durumla karşılaşmaktadır. Dolayısı ile insanoğlu kaynağı farklı çok sayıda korkuyu yaşamak zorunda kalmaktadır (Furedi ve Yıldırım, 2001).

Bunların en ilginç olanlarından birisi de kuşkusuz insanın yediği gıdadan korkmasıdır. Gıda korkusu, insanların tükettiği gıdadan farklı nedenlerle kuşku duyması, o gıdayı tehdit olarak görmesi ve tüketmekten farklı düzeylerde çekinmesidir. Bunun nedeni; bir gıda ile ilk kez karşılaşması olabildiği gibi, gıdanın bileşiminde bulunduğunu duyduğu veya düşündüğü zararlı bir madde de olabilmektedir. Sağlık endişesi dışında gelenek, inanç, alışkanlık gibi sosyal ve kültürel faktörler de insanların bazı gıdalardan uzak durmasına yol açabilmektedir (Özer ve Aksoy, 2018).

Erişkinlik döneminde de devam etmekle birlikte beslenme tercihleri ve gıda seçimi yaşamın erken dönemlerinde oluşmaya başlamaktadır. Beslenme sorunları da yaygın olarak çocukluk döneminde yaşanmaktadır. Bunların başında; seçici yeme, yiyecek fobisi, belirli dokudaki yiyeceklerden veya yiyecek gruplarından kaçınma ve yetersiz beslenme gelmektedir (Kermen ve Aktaş, 2018). Bunların nedeni; insanın kendisine zarar verebileceğini

düşündüğü gıdalardan kaçınmasını sağlayan biyolojik bir mekanizmanın varlığı (Tuorila vd., 2001) veya insanın kendisine zararlı olarak algıladığı yiyeceğin kötü sonuçlarından kaçınmayı düşünmesi (Rızaoğlu vd., 2013) olabilir. Kıtlık dönemlerinde insanlar açlıktan, bolluk dönemlerinde ise sağlıksız yiyeceklerden korkmaktadır. Tarih boyunca, çok az istisna dışında insanların her zaman gıda korkusu ile karşı karşıya kaldığı anlaşılmaktadır (Ferrieres, 2006). Ancak insanların gıdaları sağlıklı veya zararlı olarak algılamalarına yol açan faktörlerin geçmişten günümüze oldukça değiştiği ve farklı zamanlarda farklı gıda korkularının yaşandığı görülmektedir (Levenstein, 2013).

Gıda korkusunun toplayıcılık döneminde başladığı açıktır. O dönemde insanların başlıca gıdaları doğadaki yemişler ve otlardır. Ancak bu doğal gıdaların insan sağlığı üzerine etkisi önceden bilinmemekte ve zehirli olup olmadıkları ancak tüketildikten sonra anlaşılmaktadır. Günümüzde gıdaların zehirli olup olmadığıyla ilgili çoğu bilgi yüzyıllar boyunca insanların bu gerekli fakat riskli deneyimlerinin bir sonucudur (Ekşi, 2020). Toplayıcılık döneminde gıda çeşitliliği sağlanmakla birlikte insan tarafından tüketilebilecek gıdalar kabileden kabileyeye farklılık göstermektedir. Örneğin, bazı kabileler yılanı yerken, bazı yılanı tüketmekten kaçınmıştır (Özçelik, 2005).

Zamanla nüfus arttığı gibi tüketilen gıdalar da çeşitlenmiş, gıda üretim ve tüketim ilişkileri de farklılaşmıştır (Özer ve Aksoy, 2018). Eskiden her aile kendi gıdasını üretirken daha sonra çoğu insanın tükettiği gıda başkaları tarafından yetiştirilmeye, işlenmeye ve sağlanmaya başlanmıştır. Dolayısı ile çoğu insan artık nasıl yetiştirildiğini veya işlendiğini görmediği ve bilmediği gıdaları tüketmektedir ve bu durum gıdalardan şüphe edilmesine ve korku duyulmasına yol açmaktadır (Aytekin ve Coşkun, 2015).

Tüketilen gıdaların çoğunluğu daha önce evlerde hazırlanırken artık büyük gıda firmaları tarafından işlenmekte ve hazır gıda olarak pazarlanmaktadır. Bu amaçla gıdalar birçok işlemden geçirilmekte, besin değeri azalmakta ve içine başka maddeler katılmaktadır. Bu durum da insanların yemek ve gıdalardan daha fazla endişe duymasına yol açmakta ve gıda korkularını tetiklemektedir (Levenstein, 2013).

İnsanların gıda korkuları gerçekçi nedenlere dayanabildiği gibi yanlış ve yanıltıcı bilgilerden kaynaklanan gıda çekinceleri de vardır. Gıda konusundaki tüketici yanılgılarının en önemli

nedenlerinden birinin de medya kaynaklı “bilgi kirliliği” olduğu belirtilmektedir (Halkman, 2015). Öyle ki tüketiciler medyada okudukları veya duydukları çelişkili bilgilerden hangisinin doğru olduğunu bilememektedir (Sağlam ve Gümüş, 2019). Yanıltıcı bilgiler bir yönü ile toplumda panik oluşmasına yol açabilirken bir yönü ile de önemli sağlık risklerinin gözden kaçmasına neden olabilmektedir (Avşar vd., 2006; Cankül vd., 2018). Bilgi kirliliği olarak da tanımlanan bu olgu, firmalar arasındaki yıkıcı rekabetten de kaynaklanabilmektedir. Bu kapsamda daha çok rakip firmanın ürettiği gıda hakkında gerçek dışı bilgiler yayılmaktadır. Böylece yaratılan çekince nedeni ile bir gıdanın tüketimi baskılanırken aynı gruptaki başka bir gıdanın satışı artmaktadır (Ekşi, 2020). Reklamlar da gıda hakkında algı oluşturan ve alış-veriş sepetinde değişikliğe yol açabilen faktörlerden biridir (Yılmaz vd., 2007).

Girdili tarımın başladığı 1940’lı yıllardan sonra pestisit kullanımı ve gıdalardaki pestisit kalıntısı gıda korkusuna yol açmaya başlamıştır. Daha sonra bunu, kullanımı yaygınlaşan gıda katkılarından duyulan korku izlemiştir. Son yıllarda, genetiği değiştirilmiş (GD) soya, mısır gibi gıdalardan veya transgenik bitkilerden duyulan kuşku da bu faktörlere katılmıştır (Ekşi, 2020). Genetik yapıya dışardan müdahale edilerek farklı genlerin aktarıldığı organizmalara genel olarak GDO denilmektedir (Büyükcinal, 2004) ve dünya genelinde GD bitki tarımının yıldan yıla yaygınlaştığı görülmektedir (Çelik ve Balık, 2007).

Korkulan gıdalar gibi korkuya yol açan olgular da zamana göre değişebilmektedir. Günümüzde gıda güvenliği açısından tüketicilerin yüz yüze geldiği başlıca tehditlerin; patojenik bakteriler (Salmonella, Listeria vb.), kimyasal bulaşanlar (dioksin, hormon vb.) ve epizootik salgınlar (sığır spongiform ensefalopatisi, kuş gribi vb.) olduğu belirtilmektedir (Ferrieres, 2006; Raude ve Fischler, 2014). Bazı eleştirmenlere göre gıda kaynaklı korku kültürü iklim değişikliğinden terörizme ve kuş gribine kadar çok sayıda çarpıtılmış gerekçe kullanılarak yaratılmakta ve insanlar bu tehlikelere karşı savunmaya geçmektedir. Son on yılda; obezite, gıda güvenliği, transgenik bitki vb. gıda kaynaklı endişe veya korkular Avrupa’nın tartışma gündemdeki başlıca konularından biridir. Yumurtada Salmonella içeren yumurta, hileli zeytinyağı, Listeria içeren yumuşak peynir, Campylobacter bulaşık tavuk eti, E. coli içeren et, ıspanak ve vejetaryen burger ve

ayrıca dioksin içeren yumurta bu kapsamda tartışılan başlıca gıdalardır (Milne vd., 2011). Kısaca, mikrop korkusu ile başladığı belirtilen gıda korkularının (Levenstein, 2013), bazı gıda grupları ile devam ettiği, pestisit vb. kimyasal bulaşanlar ve transgenik (GD) gıdalara kadar uzandığı görülmektedir.

Yiyecek seçimini ve yemek alışkanlığını belirleyen birçok faktör bulunmaktadır. Bu kapsamda; kültür, lezzet, sosyal statü, sağlıklı beslenme, ekonomik durum, yaşanılan ortam, dinsel inanç ve cinsiyet gibi birçok faktörün etkisinden söz edilmektedir (Fischler, 1988; Marshall, 1993; Olabi vd., 2009; Özgen, 2014). Bu nedenle yiyeceklerin kutsallık, sağlıklı beslenme ve sosyal statü gibi kriterlere göre gruplara ayrılarak incelendiği de belirtilmektedir (Adak, 2020).

Din, yemek kültürünün oluşmasında ve yemeğin kültürel anlam kazanmasında rol oynayan önemli bir faktördür. Öyle ki her dinde, sayısı az veya çok yasaklı gıdalardan söz edilmektedir. Ancak bir din tarafından yasaklı grupta sayılan bir yiyecek başka bir din tarafından yenebilen yiyecekler arasında yer alabilmektedir. Bu nedenle gıdanın üretim, hazırlama ve tüketim süreçleri ve gıda korkularının dinsel ortamdan soyutlanması oldukça zordur (Gürhan, 2017).

Öte yandan kimyasal veya mikrobiyal gıda zehirlenmeleri insanlık tarihinde her zaman bir problem oluşturmuştur. İnsanın ölümüne yol açan nedenler arasında gıda kaynaklı hastalıklar (listeriyoz, salmonelloz, mikotoksikozis vb.), salgınlar ve endemik (bölgesel) kıtlıklar önemli bir yer tutmuştur (Raude ve Fischler, 2014). İnsanların yiyecekler hakkındaki kuşkuları, geçmişte bazı gıdaların yenilmesi ile yaşanan zehirlenme ve ölüm olayları ile başlamaktadır (Levenstein, 2013). Bugün gıdaların zehirli olup olmadığına ilişkin bilgilerimiz kuşkusuz bu acı deneyimlere dayanmaktadır. Bu nedenle insanlar öncelikle daha önce deneyimlemediği ve anlayamadığı şeylerden korkmaktadır ve bu anlamda korku, insan yaşamının devamını sağlayan doğal bir duygu olarak görülmektedir (Altay, 2005).

Son yıllarda gündeme gelen kavramlardan biri de “neofobi” ya da “yeni korku” kavramıdır. Bu kelime Yunanca “neos” ve “-phobia” kelimelerinin bir araya gelmesi ile oluşmaktadır. Pliner ve Hobden (1992)’in bu kavramı, mantıklı açıklaması olmayan belirli bir yenilikten veya durumdan aşırı korku veya hoşnutsuzluk durumu olarak tanımladığı belirtilmektedir (Kaplan, 2018). İnsanoğlu gıda konusunda da alıştıklarının dışındaki yeni

deneyimlere kuşku ile yaklaşmakta ve bu yönleri ile hem etçil (karnivor) hem de otçul (herbivor) ile benzerliği bulunmaktadır (Işın ve Ünlüönen, 2020). Görüldüğü gibi öncelikle içerik açısından karmaşık bir kavramdır. Bu çalışmada gıdalardan herhangi bir nedenle, her düzeyde duyulan çekince anlamında kullanılmıştır. Hem yol açan faktörler hem de yol açtığı problemler açısından oldukça karmaşık bir konudur. Gerçi konu hakkına yapılan birçok çalışma (Özer ve Aksoy, 2008; Tiryaki ve Vatan, 2016; Kaplan, 2018; Yiğit, 2018; Sağlam ve Gümüş, 2019) vardır. Ancak gıda korkusu zaman içerisinde de farklılaşarak varlığını koruduğu için yeni araştırmalar gereklidir. Bu araştırma gıda korkusuna yol açan güncel nedenlerin ve en çok çekinilen gıdaların belirlenmesi amacı ile yapılmıştır.

2. Araştırma Yöntemi

Bu çalışma başlıca iki hipoteze dayanmaktadır. Bunlardan birincisi insanların farklı nedenlerle gıdalardan korktuğu, ikincisi ise gıda korkusu ya da çekincesinin gıda gruplarına göre farklı olduğudur. Hipotezlerin doğrulanmasına ilişkin verilerin toplanması için hazır bir anket ölçeği bulunmadığı için gıda korkusu ölçeği (GKÖ) ve çekinilen gıdalar ölçeği (ÇGÖ) olmak üzere iki farklı ölçek tarafımızdan geliştirilmiştir. Ölçeklerin geliştirilmesinde izlenen yol ile güvenilirlik ve geçerlilik düzeyleri aşağıda açıklanmıştır.

2.1. Gıda Korkusu Ölçeği (GKÖ)

Bu amaçla hipotez de dikkate alınarak hazırlanan sorular gıda sektörü ve üniversiteden 13 farklı uzmanla tartışılmış ve sonuçta 20 soru belirlenmiştir. Bu 20 soruluk anketin 5'li Likert ölçeğine göre (5 kesinlikle katılıyorum, 3 kararsızım, 1 kesinlikle katılmıyorum) yanıtlanması için pilot anket uygulanmıştır. Çevrimiçi uygulanan bu ankete toplam 150 kişi katılmıştır. Anket bulguları IBM SPSS 25 programı ile değerlendirilmiştir.

Öncelikle ölçeklerin analizlere uygunluğunu test edebilmek için ölçekteki uç değerlere bakılmış ve ayrıca normallik düzeyleri incelenmiştir. Bu değerlendirmede; ölçekte uç değer bulunmadığı ve çarpıklık (-0,312) ve basıklık (-0,079) değerlerine göre varyansların normal dağılıma (-1,5 ila +1,5 arası) uyduğu varsayılmıştır (Tabachnick ve Fidell, 2013).

Ölçeğin geçerlilik düzeylerini tespit etmek için açılıcı faktör analizi uygulanmış, güvenilirlik

düzeyi ise Cronbach alfa katsayısına göre değerlendirilmiştir. Cronbach alfa katsayısı 0,00 -0,40 arasında ise ölçek "güvenilir değil", 0,40-0,60 aralığında ise "düşük güvenilirlikte" 0,60-0,80 arasında ise "oldukça güvenilir" ve 0,80-1,00 arasında "yüksek derecede güvenilir" demektir (Özdamar, 1999). İlk analizde Cronbach's alfa değeri 0.816 olarak bulunmuştur.

Öncelikle örnek büyüklüğünün yeterli olup olmadığı Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri hesaplanarak (KMO: 0.759) kontrol edilmiş ve örnek büyüklüğünün yeterli olduğu saptanmıştır. Ölçeğin faktör analizine uygunluğu ise Bartlett testi ile kontrol edilmiş ve Bartlett sayısı anlamlı ($p < 0,5$) bulunduğu için ölçeğin faktör analizine uygun olduğu anlaşılmıştır. Daha sonra uygulanan faktör analizi bu ölçeğin 3 faktörle açıklanabileceğini göstermiştir. Kapsadığı maddelere göre bu 3 faktör ölçekte; "gıda çekincesine yola açan olgular", "gıda içeriği kaynaklı olgular" ve "çekince yayınlığı ve süresi" boyutu olarak adlandırılmıştır (Tablo 1).

Tablo 1. Gıda Korkusu Ölçeği için Anket Formu

Boyut	İfade/Madde	5'li Likert Puanı				
		1	2	3	4	5
Çekinceye Yol açan olgular	1. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	2. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.					
	3. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.					
	4. Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum					
	5. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.					
Gıda içeriği kaynaklı çekinceler	1. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.					
	2. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.					
	3. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.					
	4. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.					
	5. GDO'lu (genetiği değiştirilmiş organizma) gıdaları tüketmeye çekinirim.					
	6. Glüten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.					
Çekince yaygınlığı ve süresi	1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim.					
	2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.					
	3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.					
	4. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.					

Bu 3 faktörün (boyutun) açıkladığı varyans oranı ise %40,48 olarak bulunmuştur. Daha sonra ortak varyans değeri 0,30'un altında olan 5 madde ölçekten çıkarılmıştır. Kalan 15 maddeye uygulanan faktör analizinde KMO değeri 0.773'e, bu 3 boyutlu ölçeğin açıkladığı varyans toplamı ise %49,49'a yükselmiştir. Bu değerler geliştirilen ölçeğin geçerli olduğunu göstermektedir.

Ölçek maddelerinin faktör yükü dağılımı düzenli olmadığı için faktör yükleri varimax rotasyonu

kullanılarak düzenlenmiş ve tekrarlanan güvenilirlik testinde 15 maddelik ölçeğin tamamının Cronbach alfa değeri ise 0,812 olarak bulunmuştur. Bu değer ölçeğin güvenilirliğinin "yüksek düzeyde" olduğunu göstermektedir.

2.2. Çekinilen Gıdalar Ölçeği (ÇGÖ)

Bu amaçla belirlenen 15 maddelik anket formu, GKÖ'ndeki gibi 150 katılımcıya uygulanmış, ölçeğin geçerliliği ve güvenilirliği aynı yolla belirlenmiştir. Öncelikle ölçekte uç değer bulunmadığı görülmüştür. Çarpıklık değeri 0.511 ve basıklık değeri 0.798 bulunmuş ve buna göre varyansların normal dağılıma uygun olduğu saptanmıştır. İlk analizde 15 maddelik ölçeğin Cronbach alfa katsayısı analizi sonucuna göre ölçeğin 0,849 olarak bulunmuştur. KMO değerinden (0.788) örnek

sayısının yeterli olduğu anlaşılmıştır. Bartlett sayısı anlamlı ($p<0,5$) olduğu için ölçeğin açımlayıcı faktör analizine uygun olduğu sonucuna varılmıştır. İlk faktör analizinde ölçeğin 2 faktörle açıklanabileceği ve bu 2 faktörün açıkladığı varyans toplamının %49,87 olduğu görülmüştür. Kapsadığı maddelere bakılarak bu iki faktör ölçekte; "yararlı algılanan gıdalar" ve "zararlı bulunan gıdalar" boyutu olarak adlandırılmıştır (Tablo 2.)

Tablo 2. Çekinilen Gıdalar Ölçeği için Anket Formu

Faktör/ Boyut	İfade: Aşağıdaki gıdaların zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum	%’li Likert Puanı				
		1	2	3	4	5
	1. Piliç eti					
	2. Taze sebze					
	3. Yumurta					
	4. Balık					
	5. Baklagil (nohut, mercimek vb)					
	6. Tereyağı					
	7. UHT süt(karton kutu)					
	8. Hazır yoğurt					
	9. Ekmek					
	10. Konserve gıda					
	11. Şeker					
	12. Tuz					
	13. Salam, sucuk vb					
	14. Margrain					

Ortak varyans değeri 0,30'un altında olan bir madde ölçekten çıkarılmış ve kalan 14 madde ile tekrarlanan faktör analizinde bu iki faktörün açıkladığı toplam varyans oranının %52,75'e yükseldiği görülmüştür. Bu değer ölçeğin geçerliliğinin yeterli düzeyde olduğunu göstermektedir. Maddelerin ortak varyans değerlerinin 0,30 değerinin üstünde olduğu tespit

edilmiştir. Ölçek maddelerinin faktör yükleri düzensiz olduğu için varimax rotasyonu kullanılarak düzenlenmiştir. Tekrarlanan güvenilirlik testinde 14 maddelik ölçeğin Cronbach alfa değeri 0.855 bulunmuştur. Bu değer ölçeğin güvenilirliğinin "yüksek düzeyde" olduğunu göstermektedir.

2.3. Demografik Sorular

Anket formunda ayrıca katılımcılara yaşı, cinsiyeti, medeni durumu, eğitim düzeyi, gelir aralığı (TL/ay) ve yaşadığı il sorulmuştur.

2.4. İstatistiksel Değerlendirme

Güvenilirliği ve geçerliliği bu yolla belirlenen örnekler 400 katılımcıya daha uygulanmıştır. Katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin frekanslar ve yüzde dağılımları ile GKÖ ve ÇGÖ boyutları ve maddelerine ilişkin ortalamalar ve standart sapmalar hesaplanmıştır

Ölçek boyutlarının -demografik özelliklerle ilişkileri t-testi, Pearson korelasyon analizi ve tek yönlü

varyans analizleri uygulanarak değerlendirilmiştir. Varyans analizinde anlamlı farklılıklar bulunmuşsa, farkın hangi gruplar arasında olduğunu belirlemek için Bonferroni Post-hoc testi uygulanmıştır. Anlamlılık düzeyi 0,05 olarak alınmıştır (Özdamar, 1999; Tabachnick ve Fidell, 2013).

3. Araştırma Bulguları

3.1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Tarafımızdan geliştirilen ve çevrimiçi olarak uygulanan gıda korkusu ölçeği ile çekinilen gıdalar ölçeği anketine 400 kişi katılmıştır. Katılımcıların %66,25'i kadın, %33,75'i ise erkektir (Tablo 3).

Tablo 3. Katılımcıların Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	Frekans	Yüzde (%)
Kadın	265	66,25
Erkek	135	33,75
Toplam	400	100,0

Katılımcıların ortalama yaşı 32,3'tür ve 18- 77 arasında değişmektedir (Tablo 4).

Tablo 4. Katılımcıların Yaş Aralığı ve Ortalama Yaşı

	N	Min	Maks	Ort.	Std. Sapma
Yaş	400	18	77	32,3	±13,8

Katılımcıların %51,0'i bir lisans programı mezundur. İkinci sırada %20 ,2 ile lisansüstü (yüksek lisans ve doktora) eğitimi alanlar gelmektedir Lise ve

öncesi eğitim alanları oranı %16,3 iken ön lisans mezunlarının oranı %12,5'tir (Tablo 5).

Tablo 5. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Göre Dağılımı

Eğitim durumu	Frekans	Yüzde (%)
Lise ve öncesi	65	16,3
Ön lisans	50	12,5
Lisans	204	51,0
Lisansüstü	81	20,2
Toplam	400	100,0

Katılımcıların İstanbul, Ankara ve Trabzon'dan olması hedeflenmiştir. Ancak, başka şehirlerden de katılanlar olmuştur. Tablo 6'da yer alan verilere göre katılımcıların %32,5'i İstanbul'da, %28,8'i

Trabzon'da ve %10,5'i Ankara'da yaşamaktadır. Diğer kentlerden katılanları oranı ise %28,3 düzeyindedir.

Yaşanılan şehir	Frekans	Yüzde (%)
İstanbul	130	32,5
Ankara	42	10,5
Trabzon	113	28,3
Diğer	115	28,8
Toplam	400	100,0

3.2. Gıda Korkusunu Nedenleri ve Yaygınlığı

Gıda korkusu ölçeğinin farklı boyutlardaki

ifadelerine katılımcıların 5'li Likert ölçeğine göre (1 kesinlikle katılmıyorum-5 kesinlikle katılıyorum) verdiği puanların ortalama ve standart sapmaları Tablo 7'de verilmiştir.

Boyutlar ve İfadeler	5'li Likert puanı
1. Gıda Çekincesine Yol Açan Olgular	3,30±0,77
1.1. İlk defa deneyeceğim bir gıdayı tüketmekten çekinirim.	3,13±1,11
1.2. Yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinmeme yol açar.	3,73±1,10
1.3. Tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır.	3,36±1,11
1.4. Medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinmeme yol açar.	3,17±1,13
1.5 Covid-19 salgınından sonra gıdalardan daha çok çekiniyorum.	3,12±1,33
2. Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	2,99±0,77
2.1. Fabrika üretimi gıdaları (ambalajlı gıdaları) tüketmekten çekinirim.	2,83±1,12
2.2. Kilo alacağım korkusu ile çoğu gıdayı tüketmekten çekinirim.	2,70±1,28
2.3. Glütten içerdiği için tüketmediğim gıdalar vardır.	2,25±1,17
2.4. Alerji, zehirlenme ve benzeri bir olay sebebi ile tüketmekten çekindiğim gıda vardır.	3,25±1,24
2.5. GD (genetiği değiştirilmiş) gıdaları tüketmeye çekinirim.	3,77±1,11
2.6. İçerdiği katkı maddesi izinli olsa dahi o gıdaları tüketmekten çekinirim.	3,12±1,17
3. Çekinme Yaygınlığı ve Süresi	3,60±0,79
3.1. Herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim*	3,63±1,16
3.2. Bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim.	3,57±1,14
3.3. Bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim.	3,80±0,92
3.4. Tüketirsem midemin bulanmasına veya kusmama yol açacağı düşüncesi ile tüketmeye çekindiğim gıdalar vardır.	3,40±1,30

Tablo 7’de yer alan verilere göre; gıda korkusuna yol açan olgular boyutunda katılımcıların en çok katıldıkları ifadenin ortalama $3,73 \pm 1,10$ puan ile “yasal kontrol yetersizliği gıdalardan çekinme yol açar” maddesi olduğu görülmektedir. Bunu ortalama $3,36 \pm 1,11$ ile “tarımsal ilaç kalıntıları nedeni ile tüketmediğim gıdalar vardır” ve $3,17 \pm 1,13$ puan ile “medyada yer alan gıda hakkındaki uzman görüşleri gıdalardan çekinme yol açar” ifadesi izlemektedir. Bu üç olgunun öne çıkmasında; Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından periyodik olarak kamuoyuna açıklanan ve medyada geniş yer bulan “hileli gıda listeleri” nin etkili olduğu açıktır. Buna karşılık katılımcıların gıda çekincesinde Covid 19 salgını ile ilk deneyimlemenin (neofobi) daha ez etkili olduğu anlaşılmaktadır.

Gıda içeriğine ilişkin çekinceler boyutunda ise katılımcıların en çok katıldıkları nedenin ortalama $3,77 \pm 1,11$ puan ile “GD (genetiği değiştirilmiş) gıdaları tüketmeye çekinirim” maddesi olduğu dikkati çekmektedir. Tiryaki ve Vatan (2016) tarafından yapılan çalışma da “GD gıdaları zararlı bulanların oranının %85,9 olduğunu göstermektedir. İkinci sırada ortalama $3,25 \pm 1,24$ puan ile alerji ve zehirlenme gibi sağlıkla ilişkili ifade yer almaktadır. Gıdalardan çekince faktörü olarak katkı maddesi (ortalama $3,12 \pm 1,17$) önemini korurken, “fabrika

üretimi” gıdalardan çekince düzeyi ($2,83 \pm 1,12$) de önemini korumaktadır. Nitekim Sağlam ve Gümüş (2019) tarafından yapılan araştırmaya göre de fabrika üretimi olan UHT sütü sağlıklı bulmayanların oranı %50,7 ve ambalajlı yoğurdu güvenli bulmayanların oranı ise %44,7’dir.

Gıdadan çekinme yaygınlığı ve süresi boyutunda ise katılımcıların en çok katıldığı, ortalama $3,80 \pm 0,92$ puan ile “bazı gıdaları tüketmekten zaman zaman çekindim” ifadesidir. Bunun zıttı olan “herhangi bir gıdayı tüketmekten hiçbir zaman çekinmedim” ifadesinin ortalama $3,63 \pm 1,16$ puan ile ikinci sırada yer alması ilginçtir. Üçüncü sırada ise ortalama $3,57 \pm 1,14$ puan ile “bazı gıdaları tüketmekten her zaman çekindim” ifadesi bulunmaktadır. Buna karşılık, gıda çekincesi oluşmasında “mide bulantısı ve kusma” ya ilişkin ifadeye katılma puanı ($3,40 \pm 1,30$) daha düşüktür.

Gıda korkusuna ilişkin yanıtların cinsiyete göre farklılaşıp farklılaşmadığını belirlemek için bulgulara t-testi uygulanmıştır. Bu değerlendirmede yalnız “gıda korkusuna yol açan olgular” ve “gıda içeriği kaynaklı çekinceler” boyutundaki ifadeler dikkate alınmıştır. İfadelerden biri ters çevrilmiş olduğu için “çekince yaygınlığı ve süresi” boyutu bu değerlendirmeye dahil edilmemiştir. Değerlendirme sonuçları Tablo 8’de verilmiştir.

Tablo 8. Gıda Korkusunun Cinsiyete Göre Farklılaşması (t testi)

Korku boyutu	Cinsiyet	N	Ortalama	t
1.Gıda Korkusuna Yol Açan Olgular	Kadın	260	$3,38 \pm 0,76$	2,794*
	Erkek	140	$3,15 \pm 0,77$	
2.Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinmeler	Kadın	260	$3,04 \pm 0,78$	2,118*
	Erkek	140	$2,87 \pm 0,73$	

* $p < 0,05$ düzeyinde anlamlı

Tablo 8'deki verilere göre kadınların ve erkeklerin bu iki boyuttaki sorulara verdiği yanıtlar arasındaki fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($p<0,05$). Başka bir deyişle, gerek gıda korkusuna yol açan olgular ve gerekse içeriği kaynaklı çekinceler açısından

kadınların erkeklerden daha duyarlı olduğu anlaşılmaktadır.

Gıda korkusuna ilişkin yanıtların yaşanılan kente göre farklılaşıp farklılaşmadığı tek yönlü varyans analizi ile değerlendirilmiştir (Tablo 9).

Korku boyutu	Kent	N	Ortalama	F	p
1. Gıda Korkusuna Yol Açan Olgular	İstanbul	130	3,22 ±0,82	1,452	0,227
	Ankara	42	3,38 ±0,76		
	Trabzon	113	3,41 ±0,78		
	Diğer	115	3,26 ±0,69		
2. Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	İstanbul	130	2,76 ±0,83	6,136	0,000*
	Ankara	42	3,12 ±0,85		
	Trabzon	113	3,15 ±0,74		
	Diğer	115	3,03 ±0,63		

* $p<0,05$ düzeyinde anlamlı

Tablo 9'da verilen değerlere göre gıda korkusuna yol açan olgular boyutundaki sorulara verilen yanıtlar açısından İstanbul, Ankara, Trabzon ve diğer kentlerde yaşayanlar arasında anlamlı bir fark yoktur ($p>0,05$). Buna karşılık gıda içeriği boyutuna verilen yanıtlar arasındaki farklar anlamlı ($p<0,05$) bulunmuştur. Anlamlı farkın hangi gruplar arasında olduğunu belirlemek için bulgulara uygulanan Bonferroni Post-Hoc testi sonuçlarına göre İstanbul'da yaşayanlar, gıda kaynaklı çekincelere karşı diğer kentlerde yaşayanlardan daha az duyarlıdır.

Gıda korkularının ayrıca; yaş aralığı, eğitim düzeyi ve aylık gelire göre farklılaşma durumu da değerlendirilmiştir. Gerek gıda korkusuna yol açan olgular ve gerekse gıda içeriğine ilişkin çekince

düzeyine ilişkin ifadelerle katılma düzeyi ile eğitim düzeyi ve aylık gelir arasında anlamlı bir fark bulunmadığı ($p>0,05$) görülmüştür. Ancak gıda içeriği kaynaklı çekincelerin yaşa bağlı olarak anlamlı düzeyde ($p<0,05$) arttığı saptanmıştır.

4.3. Gıdaya Göre Çekince Düzeyi

Çekinilen gıda ölçüğü, en fazla hangi gıdalardan çekinildiğini belirlemek amacıyla uygulanmıştır. Bu amaçla katılımcıların; zararlı olduğunu düşünüyorum ve tüketmekten çekiniyorum” ifadesine “yararlı algılanan” ve “zararlı algılanan” başlıca gıdalar için 5'li Likert ölçeğine göre katılma düzeyleri Tablo 10'da verilmiştir.

Tablo 10. Çekinilen Gıdalar Ölçeğine İlişkin İfadelerin 5'li Likert Ölçeğine Göre Ortalama Değerleri

Boyutlar ve İfadeler	5'li Likert puanı
Yararlı Algılanan Gıdalar	1,89±0,69
1. Piliç eti	2,48±1,18
2. Taze sebze	1,50±0,73
3. Yumurta	1,75±0,99
4. Balık	1,87±1,00
5. Baklagil (nohut, mercimek vb.)	1,78±0,91
6. Tereyağı	1,98±0,99
Zararlı Algılanan Gıdalar	3,05±0,92
7. UHT süt (karton tutu)	2,38±1,22
8. Hazır yoğurt	2,73±1,31
9. Ekmek	2,43±1,21
10. Konserve gıda	2,98±1,30
11. Şeker	3,34±1,30
12. Tuz	3,05±1,25
13. Salam, sucuk ve benzeri	3,46±1,31
14. Margarin	4,04±1,24

Ölçekte (Tablo 2) yöneltilen soruya göre Tablo 10'daki değerlerin yüksekliği çekince düzeyinin düşüklüğünü, düşüklüğü ise çekince düzeyinin yüksekliğini göstermektedir. Nitekim; yararlı algılanan 6 gıdanın 5'li Likert puanı ortalama 1,89±0,69 iken, zararlı olarak algılanan 8 gıdanın ortalama puanı 3,05±0,92'dir.

En çok çekinilen gıdalar arasında margarin (4,04±1,24 puan) birinci sırayı alırken salam, sucuk vb. gıdalar (3,46±1,31 puan) ikinci sırada yer almaktadır. Bu açıdan Sağlam ve Gümüş (2019)'ün bulguları ile bu araştırmanın bulguları uyumludur. Sağlam ve Gümüş (2019)'ün bulguları margarinin doğal gıda bulmayanların oranı %86,2

iken salam, sucuk vb. gıda tüketmeyenlerin oranı %44,0'tür. Buna karşılık medyada ekmek ve piliç eti hakkında yer alan olumsuz bilgilerin tüketiciyi fazla etkilemediği (sırası ile 2,43±1,21 ve 2,48±1,18) puan) söylenebilir.

En az çekinilen gıdaların sırası ile taze sebze (1,50±0,73 puan), yumurta (1,75±0,99 puan) ve balık (1,78±0,91 puan) olduğu görülmektedir.

Çekinilen gıdalar ölçeğinde yer alan gıdalardan çekinme düzeyine ilişkin ifadeler katılma düzeyinin cinsiyete göre farklı olup olmadığını belirlemek için bulgulara t testi uygulanmış ve sonuçlar Tablo 11'de verilmiştir

Tablo 11. Gıdalardan Çekinme Düzeyinin Cinsiyete Göre Farklılaşması (t testi)

Boyutlar	Cinsiyet	N	Ortalama	t
Yararlı Algılanan Gıdalar	Kadın	265	1,94±0,71	2,027*
	Erkek	135	1,80±0,64	
Zararlı Algılanan Gıdalar	Kadın	265	3,19±0,89	4,340*
	Erkek	135	2,78±0,93	

*p<0,05 düzeyinde anlamlı

Tablo 4.9'da yer alan veriler gerek yararlı gerek zararlı olarak algılanan gıdalardan kadın ve erkeklerin çekinme düzeyi istatistik açıdan anlamlıdır (p<0,05) ve kadınların erkeklere göre daha fazla çekindikleri görülmektedir.

Farklı kentlerde yaşayan katılımcıların çekinilen gıdalar ölçeğindeki ifadelerle katılma düzeyleri ile bulgulara uygulanan tek yönlü varyans analizi sonuçları Tablo 12'de verilmiştir.

Tablo 12. Gıdalardan Çekinme Düzeyinin Yaşanan Kente Göre Farklılaşması

Korku boyutu	Kent	N	Ortalama	F	p
1. Gıda Korkusuna Yol Açan Olgular	İstanbul	130	1,900,74	0,102	0,959
	Ankara	42	1,890,74		
	Trabzon	113	1,860,57		
	Diğer	115	1,910,73		
2. Gıda İçeriği Kaynaklı Çekinceler	İstanbul	130	3,000,93	1,451	0,227
	Ankara	42	3,280,97		
	Trabzon	113	3,110,80		
	Diğer	115	2,971,01		

*p<0,05 düzeyinde anlamlı

Tablo 4.10'da yer alan verilere göre yararlı ve zararlı algılanan gıdalardan çekince düzeyi yaşanan kente göre istatistik açıdan anlamlı değildir (p>0,05). Bunun gibi, farklı gıdalardan çekince düzeyi eğitim düzeyine ve aylık gelire göre de anlamlı bulunmamıştır (p>0,05). Ancak zararlı algılanan gıdalardan çekince düzeyinin yaş arttıkça anlamlı düzeyde (<0,05) arttığı saptanmıştır.

4. Tartışma ve Sonuç

Tüketicinin gıdalardan çekinme düzeyi; gıda korkusu ve çekinilen gıdalar olmak üzere iki farklı ölçükle belirlenmiştir. Tarafımızdan hazırlanan ölçekler önce 150 katılımcıya uygulanarak geçerlik ve güvenilirlik düzeyi yeterliliği kontrol edilmiştir. Geliştirilen ölçekler daha sonra 400 kişiye uygulanmıştır. Yaşı 18-77 arasında olan katılımcıların

%66,25'i kadın, %33,75'i erkektir. Lisans ve yüksek lisans mezunlarının oranı ise %71,2'dir. Bulguların yorumlanırken katılımcılar arasında kadın ve üniversite mezunu oranı yüksekliğinin dikkate alınması gereklidir.

Anketteki ifadeler 5'li Likert skalasına göre yanıtlanmış ve ifadeler ortalama puana göre yorumlanmıştır. Ortaya çıkan ilginç sonuçlardan biri de gıda korkusuna yol açan olgular arasında "kamu kontrolü yetersizliği" nin 3,73±1,10 puan ile ilk sırayı almasıdır. Bunun nedeni, medyada hileli gıdalarla ilgili haberler olabilir. Bu olgunun, gıda kontrolünden sorumlu bakanlık tarafından dikkate alınması gereklidir. Güncel bir kavram olan gıda neofobisinin etkisi(3,13±1,11puan) ise beklenen düzeyde değildir.

Gıda içeriği ilişkin çekinceler arasında ise ilk

sırayı genetiği değiştirilmiş (GD) gıdalar ($3,77 \pm 1,11$ puan) yer almaktadır. Daha önce Tiryaki ve Vatan (2016) tarafından yapılan araştırma da üniversite öğrencileri arasında GD gıdayı zararlı bulanların oranının %85,9 olduğunu göstermektedir.

Gıda korkusu yaygınlığı açısından ise en yüksek puanı ($3,80 \pm 0,92$) “bazı gıdalardan zaman zaman çekince duyulma” ifadesi yer almaktadır. Bu olgu gıda korkusunun genel değil bazı gıdalara özgü olduğunu göstermektedir. Ancak, bu boyuttaki diğer ifadelerle birlikte değerlendirildiğinde bu korkunun geçici olabildiği gibi kalıcı da olabildiği anlaşılmaktadır.

Dikkat çeken sonuçlardan biri de en fazla korkulan gıdanın ($4,04 \pm 1,24$ puan) margarin olmasıdır. Gerçi tüketicinin margarine olumlu gözle bakmadığını doğrulayan başka araştırmalar da vardır (Sağlam ve Gümüş,2019). Yine de salam, sucuk, şeker, tuz gibi gıdalardan korku düzeyinin daha düşük olması ilginçtir.

Bulguların ortaya koyduğu gerçeklerden biri de gıda korkusuna yola açan olgular açısından kadınların erkeklerden daha duyarlı olduğudur. Zararlı gıdalardan korku düzeyi ise yaşa bağlı olarak artmaktadır. Finlandiya’da ve G.Kore’de yapılan benzeri çalışmalara (Tuorila vd.,2001; Choe ve Cho,2011) göre de gıda korku düzeyi kadınların erkeklerden, yaşlıların ise gençlerden daha yüksektir. Görüldüğü gibi; bazı gıdalardan zaman zaman bazı gıdalardan her zaman duyulan korku oldukça yaygındır. Bu korkuların azaltılması için; gıda kontrol uygulamaları ve sonuçları hakkında kamuoyuna daha fazla bilgi verilmesinin yararlı olacağı anlaşılmaktadır. Bu kapsamda özellikle pestisit kalıntıları gibi zararlı bileşiklere öncelik verilmelidir. Medyada yer alan haberlerin de gıda korkusu oluşumunda etkili olduğu görülmektedir. Yanıltıcı bilgi ve haberlerin etkisinin azaltılması için ulusal düzeyde, tarafsız, bağımsız ve çok disiplinli bir gıda güvenliği kurulu oluşturulmalıdır. Tüketici, güven duyacağı bu kurul üzerinden bilgilendirilmelidir. Ayrıca, gıda korkusuna yol açan etkenler ve çekinilen başlıca gıdalar benzeri araştırmalarla periyodik olarak izlenmelidir.

Kaynakça

- Adak, N. (2020). Tüketim kültüründe beslenme: Sağlıklı/sağlıksız yiyecekler. *Sosyoloji Dergisi/ Journal of Sociology*, 40(1),197–218.
- Aytekin, N. D., ve Coşkun, S. (2015). *AB gıda güvenilirliğinde risk iletişimi, kamuoyunun bilgilendirilmesi ve Türkiye'nin durumu*. [AB Uzmanlık Lisans Tezi]. TC. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara, 175 s.
- Avşar, T.A., Avşar, Y. K. ve Evrendilek, G.A. (2006). Gıda güvenliği ve başarılı risk iletişimi: medyanın (yazılı, sözlü, görsel basın) sorumluluğu. *Türkiye 9. Gıda Kongresi* (24-26 Mayıs 2006, Bolu), 11-14.
- Bucak, T., ve Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. *International Journal of Social Science*, 28(2), 315-328. Doi: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS2528>
- Büyükcünal, S. K. (2004). Genetiği değiştirilmiş organizma gerçeği. *İnfovet Hayvan Sağlığı Sektörü Dergisi*, 9, 18-26.
- Cankül, D., Metin, M., ve Özvatan, D. (2018). Yiyecek içecek işletmeleri ve sosyal medya kullanımı. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 1(1), 29-37.
- Çelik, V. ve Balık, D. T. (2007). Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO), *Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Fen Bilimleri Dergisi*, 23(1), 13-23.
- Duffy,R.L. (2007). Complete food and nutrition guide (3. Edition). *John Wiley & Sons, Inc., Hoboken*, New Jersey.
- Ekşi, A. (2020). Gıda fobisi ve nedenleri, www.gidabiliminotlari.com
- Ferrières, M. (2006). Sacred cow, mad cow: a history of food fears. *Columbia University Press*, 399.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Information International Social Science Council*, 27(2), 275–292.
- Furedi, F., ve Yıldırım, B. (2001). Korku kültürü: *Risk almamanın riskleri*. Ayrıntı yayınları, 243.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *Trobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(2), 1204- 1223.
- Halkman, A. K. (2015). Gıda konusunda yanlış yönlendirmeler. *Gazi Üniversitesi Öğretim Üyeleri Derneği, Akademik Bülten*, 16-20.
- Helman, C. G. (1990). *Culture, health and illness*. Butterworth heinemann Ltd, Fifty Yayıncılık, 478.
- Işın, A. ve Ünlüönen, K. (2020). Yerel yiyecek tüketiminde gıda korkusu ve kültürün moderatör etkisi: yabancı turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 15/59, 461-479. <https://doi.org/10.19168/jyasar.665465>
- Kaplan, A. (2018). Gastronomi turistlerinin gıda seçiminde neofobi-neofili etkisi. (Tez No. 516955) [Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Tez Merkezi.
- Kerman, S. ve Aktaş, Ş. (2015). Çocuklarda seçici yeme ve risk faktörleri, *Güncel Pediatri, İstanbul*, 16(3), 85-102.
- Levenstein, H. (2013). Gıda Korkusu: Beslenmeye Dair Endişelerin Tarihçesi (A. Öztekin, Çev.) Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları:2882.
- Marshall, D. (1993). Appropriate meal occasions: understanding conventions and exploring situational influences on food choice. *International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 3(3), 279-301.
- Milne, R., Wenzer, J., Brembeck, H. ve Brodin, M. (2001). Fraught cuisine: food scares and the modulation of anxieties. *Distinktion. Scandinavian Journal of Social Theory*, 12(2), 177-192.
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., ve Morton, J. M. (2009). Food neophobia levels of lebanese and american college students. *Food Quality and Preference*, 20(5), 353-362.
- Özcelik, A. (2005). Tarım tarihi ve deontolojisi. *Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü*, 39.

- Özgen, L. (2014). Academicians' attitude towards "new foods". *Food and Public Health, Gazi Üniversitesi*, Ankara, 4(6), 259-265.
- Özer, E.Z. ve Aksoy, M. (2008). Korku çekiciliğinin gıda korkusu üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Volüm/Cilt sayısı*, 359-369
DOI: 10.21325/jotags.2018.260
- Pliner, P. ve Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120.
- Raude, J. ve Fischler, C. (2014). Food risks and scares. *The Wiley Blackwell Encyclopedia of Health, Illness, Behavior, and Society*, 567-571.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R.A., ve Gençer, K. (2013). Yiyecek deneyimiyle ilgili bireysel eğilimlerin sosyo demografik özellikler açısından değerlendirilmesi: Kuşadası'na gelen yabancı turistler örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi, 669-687.
- Sağlam, K. ve Gümüş, T. (2019). Yazılı, görsel ve sosyal medyada gıda ile ilgili bilgi kirliliğinin halkın gıda tercihi üzerine etkileri. *Gıda*, 44(1), 153-162. doi: 10.15237/gida.GD18108
- Tiryaki, İ. ve Vatan, E. (2016). Ziraat fakültesi öğrencilerinin GDO'lara bakış açısı: *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Örneği. Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25, 243-248
DOI: 10.21566/tarbitderg.280501
- Tuorila, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L., & Lotti, L. (2001). Food neophobia among the finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food quality and preference*, 12(1), 29-37.
- Yılmaz, E., Yılmaz, İ., ve Uran, H. (2007). Gıda maddeleri tüketiminde medyanın rolü: Tekirdağ ili örneği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 3, 9-14.
- Yiğit, S. (2018). Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi (Karşılaştırmalı Bir Uygulama). (Tez No. 511709) [Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi]. Yüksek Öğretim Tez Merkezi.