

Künye:

Cilt: 39(3)

Yıl: 2025

Sayfa: 701-719

 Erşan YILDIZ^{a*} A.Celil ÇAKICI^b

^a Doç. Dr., Erciyes Üniversitesi,
eyildiz@erciyes.edu.tr

^b Prof. Dr., Mersin Üniversitesi,
celilcakici@mersin.edu.tr

* Sorumlu Yazar

Geliş Tarihi: 24.02.2025

Kabul Tarihi: 23.05.2025

Yayın Tarihi: 30.09.2025

Atf:

Erşan YILDIZ, A.Celil ÇAKICI (2025).
Yiyecek Seçiminde Sağlık Ve Lezzet
Tutumu Ölçeğinin (Saltö) Geçerlik
Çalışması. *Dergi Adı*, 39(3),
701-719. [https://doi.org/
10.48070/erciyesakademi.1645837](https://doi.org/10.48070/erciyesakademi.1645837)

Screened by



Except where otherwise noted, content
in this article is licensed under a
Creative Commons 4.0 International
license. Icons by Font Awesome.

Yiyecek Seçiminde Sağlık Ve Lezzet Tutumu Ölçeğinin (Saltö) Geçerlik Çalışması

Öz

Yaşamın her anında gündeme gelen ve günlük yaşamın önemli bir parçası olan beslenme; sağlık mı, lezzet mi daha önemli sorusunun da sıklıkla gündeme gelmesine vesile olmaktadır. Özellikle bu sorular, yiyecek seçiminde daha fazla sorgulanmaktadır. Çalışmanın amacı, tüketicilerin yiyecekleri seçerken ya da tercih ederken sağlık ve lezzete yönelik algılarını ölçmek için Roininen vd., 2001'den sonra geliştirilen ölçeğin Türk tüketicisi bağlamında geçerlik ve güvenilirlik çalışmasını yapmaktır. Bu çerçevede, daha önce geçerliliği ve güvenilirliği yabancı ülkelerde test edilmiş Sağlık ve Lezzet Tutum Ölçekleri (SALTÖ) vasıtasıyla oluşturulan anket Türk katılımcılara uygulanmıştır. Elde edilen verilere Güvenirlilik, Geçerlilik ve Faktör Analizleri yapılmıştır. Sağlık Tutumu (ST) (0,747) ve Lezzet Tutumu (LT) (0,846) ölçeklerinin sonuçları güvenilir çıkmıştır. ST ölçeğine ve LT ölçeğine uygulanan Açıklayıcı Faktör Analizi (AFA) sonuçları, araştırma yapılan diğer ülkelerde bulunan sonuçlarla benzerdir. AFA'da elde edilen boyutlar, Doğrulayıcı Faktör Analizine (DFA) tabi tutulmuştur. Bu sonuçlara göre; ST ölçeği için hem yakınsak hem de ıraksak geçerliğin sağlandığı ortaya çıkmıştır. Kendini Ödüllendirme (KÖ) boyutunda tam olarak sağlanamamasına rağmen, LT ölçeği için ise hem yakınsak hem de ıraksak geçerliğin yerine getirildiğini düşünmek olasıdır.

Anahtar kelimeler: Yiyecek Seçimi, Sağlık Tutumu, Lezzet Tutumu, Sağlık ve Lezzet Tutumu Ölçeği, Geçerlik.



VALIDITY STUDY OF THE HEALTH AND TASTE ATTITUDES SCALE IN FOOD SELECTION (HTAS)

Abstract

Nutrition, which comes to the fore at every moment of life and is an important part of daily life, frequently brings up the question of which is more important: health or taste. These questions are questioned more especially in food selection. The aim of the study is to conduct a validity and reliability study of the scale developed by Roininen et al. (2001) in the context of Turkish consumers in order to measure consumers' perceptions of health and taste when choosing or preferring food. In this context, the questionnaire created by means of Health and Taste Attitude Scales (HTAS), the validity and reliability of which were previously tested in foreign countries, was applied to Turkish participants. Reliability, Validity and Factor Analyses were applied to the obtained data. The results of the Health Attitude (HA) (0.747) and Taste Attitude (TA) (0.846) scales were found to be reliable. The results of the Exploratory Factor Analysis (EFA) applied to the HA scale and the TA scale are similar to the results found in other countries where the research was conducted. The dimensions obtained in the EFA were subjected to Confirmatory Factor Analysis (CFA). According to these results; it was revealed that both convergent and divergent validity were achieved for the HA scale. Although it was not fully achieved in the Self-Reward (SR) dimension, it is possible to think that both convergent and divergent validity were achieved for

the TA scale

Keywords: Food Choice, Health Attitude, Taste Attitude, Health and Taste Attitude Scale, Validity



Giriş

Yiyecek seçimi konusu, gün geçtikçe önemini arttıran konulardan biridir. Bu konu, araştırmacıların da ilgisinin giderek arttığı ve araştırmaya devam ettiği konulardan biridir. Yiyecek seçimi konusuna sadece araştırmacılar değil, bireyler ve toplumların da ilgisi artarak devam etmektedir. Yiyecek seçimi konusuna ilginin sürekli artmasının birçok sebebi vardır ve bu sebepler de birçok yazar tarafından araştırılmaktadır. Bugüne kadar; tutum ve inançlar, demografik, çevresel ve sosyo-ekonomik faktörler gibi birçok unsurun yiyecek seçimine karar vermede etkili olduğu ortaya konulmuştur. Shepherd & Stockley (1985, 1987) ve Shepherd (1989), tarafından yapılan çalışmalarda; tutum ve inançların, demografik, çevresel ve sosyo-ekonomik dahil olmak üzere diğer birçok faktörle birlikte yiyecek seçimini de etkilediği kanıtlanmıştır (Roininen vd., 2001). Bu bağlamda, tutumların yiyecek seçimine karar vermede en etkili faktörlerden biri olduğu ifade edilmektedir.

Yiyecek seçimi, birçok farklı faktörü içeren karmaşık bir süreçtir. Ajzen (1988), tutumu, bir nesneye, kişiye, kuruma veya olaya olumlu veya olumsuz tepki verme eğilimi olarak tanımlamaktadır. Eagly ve Chaiken (1993), ise tutumu, belirli bir varlığı bir dereceye kadar olumlu ya da olumsuz değerlendirerek ifade edilen psikolojik bir eğilim olarak tanımlamıştır (Roininen, 2001). Ajzen (1999), tutumları; yaşa, cinsiyete, sosyo-ekonomik duruma, vücut kompozisyonuna ve yaşam tarzı faktörlerine bağlı olarak değişebilen, Hearty vd., (2007); Lê vd., (2013), ise “bir davranışı gerçekleştirmenin (olumlu veya olumsuz) değerlendirilmesi” olarak tanımlamaktadır (Kowalkowska vd., 2018). Başta yiyecek-içecek sektörü olmak üzere, birçok işletme, kamu kurum ve kuruluşları vs. bireylerin yiyecek tercihinde sergiledikleri ya da sergileyebilecekleri tutumları bilmek istemektedir. Bu durumun temelinde; satış, karlılık, maliyetler vb. konular yatmaktadır. Bireylerin tutumları bir dereceye kadar tespit edilebilmektedir. Bu derecenin yükseltilmesi araştırmacıların en önemli amaçlarından biridir.

Sağlık tutumu ve lezzet tutumu, yiyecek seçimine yönelik bireylerin sergiledikleri tutumların en dikkat çekici iki tanesi olarak görülmektedir. Lee & Cranage (2007); Medeiros & Salay (2013); Zandstra, De Graaf & Van Staveren (2001)’e, göre; sağlık ve lezzet, müşterilerin restoran seçiminde iki önemli faktördür (Powers, 2014). Sağlık ve lezzet, besin seçimlerini etkileyen iki önemli faktördür (Magano vd., 2022). Yiyecek seçimi her zaman karmaşık bir birbiriyle ilişkili faktörler ağınnın etkileşimini yansıtsa da lezzet ve sağlık güdülerindeki ilişkinin daha fazla araştırılması, insanların yediklerini neden yediklerinin daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunabilir (Saba vd., 2019). Sağlık tutumu ve lezzet tutumunun önemi bağlamında çalışmanın amacı; tüketicilerin yiyecekleri seçerken ya da tercih ederken sağlık ve lezzete yönelik algılarını ölçmek için Roininen vd., (2001) tarafından geliştirilen ölçeğin Türk tüketicisi bağlamında geçerlik ve güvenirlik çalışmasını yapmaktır.

A. LİTERATÜR TARAMASI

Bireylerin evlerinde, iş yerlerinde ya da dışarıda yiyecekleri yemekleri hatta yerleri seçmelerinde ya da tercih etmelerinde etkili olan birçok faktör bulunmaktadır. Bunlar arasında sağlık tutumu ve lezzet tutumu araştırma kapsamında ele alınmaktadır.

1. Sağlık Tutumu

Değişen çalışma ve yaşam koşullarının beraberinde getirdiği en önemli sorunlardan bir tanesi sağlık sorunlarıdır. Sağlık sorunlarına yol açan en önemli etkenlerden bir tanesi de yetersiz, dengesiz, kötü beslenme vb. şekilleridir. Dengesiz beslenmenin beraberinde getirdiği hastalıklar, sağlıklı beslenmenin önemini giderek arttırmaktadır. Bu bağlamda, tüketiciler, evlerinde, işyerlerinde ve dışarıda sağlıklı beslenmeyi arzu etmekte ve yiyecek ve restoran seçimlerinde sağlığa yönelik tutum sergilemektedir. Rowe, (2013b)’ye göre, son zamanlarda tüketiciler, restoranlarda yemek yemek artık hayatın günlük bir parçası olduğu için menülerde daha sağlıklı yiyecekler talep etmektedir (Powers, 2014).

Tüketicilerin yedikleri gıdaya ilişkin bilinçleri gittikçe artmaktadır. Lappalainen vd., (1998); Magnusson vd., (2001); Steptoe vd., (1995); Wandel & Bugge, (1997) göre; sağlık, gıda seçimlerini yaparken sıklıkla bahsedilen motivasyonlardan biridir (Roininen vd., 2001). Verbeke (2008) ve Grunert & Wills (2007)'ye göre, sağlık gerçekten de gıda seçimi ve karar vermenin en önemli güdülerinden biridir (Saba vd., 2019). Magnusson vd., (2003); Schifferstein & Oude Ophuis (1998); Tregear vd., (1994); Wandel & Bugge, (1997); Williams & Hammit, (2001), gibi birçok araştırmada, bir tüketicinin sağlıkla ilgili kaygısının, organik gıdaları seçmede en sık ifade edilen güdü olduğu ifade edilmektedir (Roininen vd., 2001). Lindeman & Stark (1999), genç ve orta yaşlı Finlandiyalı kadınların yiyecek seçim güduları üzerine yaptığı çalışmada, yiyecek seçiminde zevk, ideolojik nedenler ve kilo kontrolünden önce sağlığın en önemli güdü olduğunu gözlemlemiştir. Auchincloss vd., (2013)'teki çalışmada, restoranlarda beslenme bilgileri sunulan tüketicilerin daha az kalori, sodyum ve doymuş yağ içeren ürünler sipariş ettiğini bulgulamışlardır. Elde edilen bu sonuç, insanların beslenme bilgileri sunulduğunda daha sağlıklı ürünleri seçebileceğini göstermektedir.

Yapılan birçok araştırmadan elde edilen sonuçlar değerlendirildiğinde yiyecek tercihinde, sağlıklı yiyecek seçimine yönelik tutumun birçok tüketici tarafından ön planda tutulduğu anlaşılmaktadır. Artık tüketiciler, ne yediklerine, yediklerinin sağlıklı olup olmadığına daha fazla dikkat etmektedir. Bu bağlamda, sağlıklı yiyecek seçimine yönelik bir tutum sergilemektedirler.

2. Lezzet Tutumu

Tüketicilerin yiyecek tercihlerinde sergiledikleri tutumlardan en önemlilerinden biri, belki de en önemlisi lezzete yönelik tutumlardır. Sağlığa yönelik tutum ile adeta yarışma halindedir. Saba vd., (2019)'a göre; Cox vd., (2012); Nguyen vd., (2015); Brunsø vd., (2002), gibi tüketici tutumu üzerinde çalışma yapan birçok araştırmacı, lezzetle birlikte sağlığın, tüketicilerin karar vermesini ve iyi gıda kalitesi algısını etkileyen iki merkezi kavramı temsil ettiğini göstermişlerdir.

Lezzet, "bir yiyecek ya da yemek yenildiğinde, '*daha önce böylesini yemedim, fırsatını bulduğumda tekrar yemek istiyorum*' gibi hislerin ortaya çıkmasını sağlayan, duyu ve algılar vasıtasıyla oluşan ve unutulmayan bir duygu/his" şeklinde tanımlanabilir (Yıldız, 2019). Lezzet; görüldüğünde iştah açan, burnun hoş kokular aldığı, yerken damakta unutulmaz tatlar bırakan, sindirimi rahatsız etmeyen ve bir daha bir daha yemeği arzuladığımız damak tadı ve sindirim sistemi izi şeklinde tanımlanabilir (Kanpak, 2009). Lezzet davranışı ise, "herhangi bir yiyecek ya da yemekle ilgili daha önce yaşanan deneyimleri tekrar yaşamak ya da daha önce hiç tadına bakılmayan fakat başkalarından duyulan lezzetleri tatmak için gösterilen çabalar" olarak tanımlanabilir (Yıldız, 2019).

Clark (1998), yiyeceklere karşı tutumun, erken yaşlardan itibaren lezzetten fazlasıyla etkilenmiş ve bu etkilenmeden şekillendiğini belirtmiştir. Shepherd & Stockley (1985), Tuorila & Pangborn (1988), Towler & Shepherd (1992), tarafından yapılan çalışmalarda; lezzetin, genel olarak bir yiyeceği seçmenin baskın nedeni olarak görüldüğü ifade edilmektedir (Tepper & Trail, 1998). Kaminski vd., (2000); Magnusson vd., (2001); Torjusen vd., (2001); Wandel & Bugge (1997) gibi araştırmacılara göre; sağlığa ek olarak, gıdaların duyuşal yönlerinin (örn. görünüm, tat, koku, doku özellikleri) gıda seçiminde karar vermede önemli bir kriter olduğu kanıtlanmıştır (Roininen vd., 2001). Glanz vd., (1998); International Food Information Council Foundation [IFICF], (2012, 2013); Kapoor (1989); Lee & Cranage, (2007) tarafından yapılan araştırmalarda, lezzetin gıdada en çok aranan özellik olduğu bulunmuştur (Powers, 2014).

Sonuç olarak, tüketiciler için lezzet, yiyecek tercihi yaparken olmazsa olmaz öncelikler arasındadır. Bu bağlamda, Türk milletinin sağlığa yönelik tutumunun yanı sıra, lezzete yönelik tutumu da araştırmanın bir diğer önemli kısmını oluşturmaktadır.

B. ARAŞTIRMANIN AMACI

Araştırmanın amacı, tüketicilerin yiyecekleri seçerken ya da tercih ederken sağlık ve lezzete yönelik algılarını ölçmek için Roininen vd., (2001) tarafından geliştirilen ölçeğin Türk tüketicisi bağlamında geçerlik ve güvenilirlik çalışmasını yapmaktır. Literatür taraması, yiyecek seçim sürecinde HTAS ölçeği vasıtasıyla sağlık ve lezzete yönelik tutumların ölçüldüğü uluslararası çalışmalar olmasına karşın,

ulusal bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu kapsamda öncelikle ölçeğin Türkçe geçerlik ve güvenilirlik çalışmasının yapılmasının alana önemli bir katkı sunacağı değerlendirilmiştir. Dolayısıyla Türk tüketicisinin sağlık ve lezzet tutumunun başka ülkelerde yapılan çalışmalarla karşılaştırılabilmesinin yolu açılmış olacaktır.

C. YÖNTEM

1. Orijinal Ölçek

Ölçeğin orijinal adı, The Health and Taste Attitude Scales (HTAS) şeklinde olup; Türkçe olarak Sağlık ve Lezzet Tutum Ölçeği (SALTÖ) olarak isimlendirilmiştir.

Orijinal ölçek; sağlık ve lezzet olmak üzere iki ayrı alt ölçekten oluşmaktadır. Sağlık alt ölçeği üç faktörlü bir yapıdadır. i) Genel sağlık bilgisi, ii) Hafif ürün bilgisi ve iii) Doğal ürün bilgisi. Lezzet ölçeğinde de üç boyut bulunmaktadır. Bunlar; i) Tatlı arzusu, ii) Kendini ödüllendirme ve iii) Zevk almadır.

2. Geçerlik Çalışmasının Aşamaları

SLTÖ'nin Türkçe geçerlik çalışması birbirini izleyen dört aşamada gerçekleştirilmiştir. Birinci aşamada SLTÖ'nün maddeleri İngilizceden Türkçeye çevrilmiştir. Bu amaçla yazarlardan biri, bir İngilizce öğretim görevlisi ile birlikte çalışarak, maddelerin çevirisini yapmışlardır. Ardından, başka bir İngilizce öğretim görevlisi çevirileri kontrol etmiş ve tekrar İngilizceye çevirmiştir. Çeviri-tekrar çeviri sonunda anlamsal açıdan önemli farkların olmadığı görülmüştür.

İkinci aşamada, maddelerin anlaşılabilirliği için ön test yapılmıştır. Yüz yüze gerçekleştirilen bu aşamaya 20 tüketici katılmıştır. Katılımcılardan anlamadıkları hususları ve kavramları sormaları istenmiştir. Cümlelerin ifade ediliş biçimlerinde ve bazı kelimelerde küçük çaplı düzeltmeler yapılmıştır. Bundan sonra üçüncü aşamaya geçilmiştir.

Üçüncü aşamada, Türkçeye çevirisi yapılan ve anlaşılabilirliği test edilen ölçeğin daha büyük bir örneklemde uygulaması gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada, Erciyes Üniversitesi'nin akademik ve idari personelinden veri toplanmıştır. Erciyes Üniversitesi'nde 2022 yılı itibarıyla 2211 akademik ve 4775 idari personel olmak üzere toplam 6986 personel bulunmaktadır. Bu personelin %31,6'sı akademik, %68,4'ü idari personeldir. İçinde ölçeklerin de bulunduğu anket, Erciyes Üniversitesi personeline 01.09.2022 ile 31.12.2022 tarihleri arasında yüz yüze ve bırak topla tekniği ile uygulanmıştır. Dönem sonunda toplam kullanılabilir durumda olan 398 ankete ulaşılmıştır. 398 katılımcının 123 akademik 360 idari personel katılmıştır.

Üçüncü aşamada elde edilen verilere madde analizi ve açıklayıcı faktör analizi (AFA) uygulanmıştır. Arta kalan maddelerle, dördüncü aşamada Kayseri'de yaşayan yerel halktan kolayda örnekleme yoluyla 12.07.2024 ile 12.08.2024 tarihleri arasında veri toplanmıştır. Bu aşamaya 111 kişi katılmış olup; AFA'da elde edilen boyutlara doğrulayıcı faktör analizi (DFA) uygulanmıştır.

3. Birinci Çalışma

3.1. Kayıp Veri Analizi

Üçüncü ve dördüncü aşamada ölçeklerde yer alan ters kodlu maddelerin puanları düzeltilmiştir. Ardından kayıp veri analizi, ST ve LT ölçekleri için ayrı ayrı yapılmıştır. 20 maddeli ST ölçeğinde gözlem bazında kayıp veri oranı %0,3 ile %1,8 arasında, madde bazında ise %5 ile %35 arasında değişmiştir. Madde bazında %10'u geçen iki gözlem (#37, #67) vardır. 18 maddeli LT ölçeğinde ise gözlem bazında kayıp veri oranı %0,3 ile %1,6 arasında olup; madde bazında ise %5,6 ile %16,7 arasındadır. Madde bazında %16,7 oranında kayıp veri sadece bir gözlemde (#67) vardır. Bu gözlemlerin silinmesi yoluna gidilmiş ve ardından kayıp veriler yerine serinin ortalaması atanmıştır. Böylece elde 381 gözlem kalmıştır. Dördüncü aşamada elde edilen veriler arasında kayıp veri bulunmamaktadır.

3.2.Çoklu Sapan Analizi

ST ve LT ölçekleri için ayrı ayrı madde ve boyut bazında çok değişkenli sapan gözlemlerin tespiti Mahalanobis Uzaklıklarının (MD^2) incelenmesiyle yapılmıştır. Bu amaçla, her ölçeğin maddeleri ve boyutları bağımsız değişkenler ve anket sırası da bağımlı değişken olarak dikkate alınmış ve MD^2 kaydedilmiştir. Çoklu sapan değerlerinin t-dağılımından yararlanılarak tespit edilebilmesi için hesaplanan MD^2 'ler madde sayısına bölünmüştür (Kalaycı, 2010, s. 212). Ardından madde veya boyut sayısını esas alan $\alpha=0,001$ anlam düzeyindeki teorik t değerinden büyük olan gözlemler, çoklu sapan gözlem olarak kayıt edilmiştir. Sonuçta ST ve LT ölçeklerinde çoklu sapan durumunda olan gözlem bulunmadığı tespit edilmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Üçüncü Aşama ST ve LT ölçekleri Çoklu Sapan Analizi Sonuçları

		Sağlık Tutumu	Lezzet Tutumu
Madde sayısına göre	n	381	381
	Madde sayısı	20	18
	$\alpha: 0,001$; t değeri ^a	3,850	3,922
	En büyük MD^{2c}	3,00	3,19
	Sapan anket sayısı	Yok	Yok
	Kalan anket sayısı ^d	381	381
Boyut sayısına göre	n	381	381
	Boyut sayısı	3	3
	$\alpha: 0,001$; t değeri ^b	12,920	12,920
	En büyük MD^{2c}	8,05	5,86
	Sapan anket sayısı	Yok	Yok
	Kalan anket sayısı ^d	381	381
Silinmesi gereken anket numaraları		Yok	
Kalan anket sayısı ^d		381	

^a: Madde sayısını esas alan, $\alpha:0,001$ anlam düzeyindeki t-değeridir.

^b:Boyut sayısını esas alan, $\alpha:0,001$ anlam düzeyindeki t-değeridir.

^c:Bir gözlemin çoklu sapan olarak değerlendirilebilmesi için MD^2 değerinin,madde/boyut sayısını esas alan, $\alpha:0,001$ anlam düzeyindeki t-değerinden büyük olması gerekir.

^d:Madde ve boyut sayısına göre tespit edilen çoklu sapan durumundaki gözlemler silindikten sonra geriye kalan anket sayısıdır.

3.3.Tek Değişkenli Normallik Kontrolü

381 anketten elde edilen verilerin tek değişkenli normal dağılım sağlayıp sağlamadıkları, maddelerin ve boyutların çarpıklık ve basıklık katsayıları kontrol edilerek incelenmiştir. Çarpıklık ve basıklık katsayılarının $\pm 2,00$ aralığında olması arzu edilmekle birlikte, en sık kullanılan kritik değerler, $\alpha:0,01$ için $\pm 2,58$ ve $\alpha:0,05$ için $\pm 1,96$ 'dır (Hair vd., 2010, s. 76). Tablo 3 ve Tablo 4'deki bilgilere göre, ST ölçeğinde çarpıklık değerleri -1,276 ile 0,274 arasında, basıklık değerleri ise -1,302 ile 1,401 arasında değişmektedir. Diğer taraftan LT ölçeğinde çarpıklık değerlerinin -1,020 ile 0,593 arasında ve basıklık değerlerinin de -1,039 ile 0,944 arasında değiştiği tespit edilmiştir (Tablo 2).

Tablo 2. Boyutlara Göre ST ve LT Ölçeklerinin Tanımlayıcı İstatistikleri (n:381)

	$\bar{x}$	ss	Çarpıklık	Basıklık
GSB	3,3694	,63287	-,368	,590
HUB	2,8849	,71603	-,254	,473
DUB	3,6418	,58763	-,117	-,114
STÖ	3,2987	,41739	-,020	1,063
TU	3,2868	,76508	-,113	,201
KO	3,1027	,76181	-,047	-,177
ZA	3,3586	,50625	,141	,626
LTÖ	3,2494	,52565	,213	,745

GSB (Genel sağlık bilgisi), HÜB (Hafif ürün bilgisi), DUB (Doğal ürün bilgisi), TA (Tatlı arzusu), KÖ (Kendini ödüllendirme), ZA (Zevk alma)

3.4.Çok Değişkenli Normal Dağılım Kontrolü

Çoklu sapan analizi sonrası, elde edilen verilerin çok değişkenli normal dağılım kontrolü yapılmıştır. Bu amaçla ölçeklerin maddeleri ve boyutları bağımsız değişkenler, anket sıra numarası da bağımlı değişken olarak dikkate alınarak MD^2 belirlenmiştir. Ayrıca anket sıra numarası dikkate alınarak ters birikimli ki-kare ters değerleri Excel kullanılarak tespit edilmiştir. Daha sonra ki-kare ters değerleri ile küçükten büyüğe sıralı MD^2 değerleri arasındaki ikili korelasyon hesaplanarak teorik değer ile karşılaştırılmıştır. Teorik değerlerin tespit edilmesinde ölçekteki madde sayısını esas alan değer dikkate alınmıştır. Hesaplanan korelasyon katsayısı teorik tablo değerinden büyük olduğu durumda, çok değişkenli normalliğin sağlandığı varsayımında bulunulabilmektedir (Kalaycı, 2010, s. 215-216). Hem ST hem de LT ölçeğindeki maddeler ve boyutlar dikkate alınarak hesaplanan ikili korelasyon değerleri, teorik değerlerden büyük olduğu için çoklu normal dağılımın sağlandığı söylenebilmektedir (Tablo 3).

Tablo 3. ST ve LT Ölçekleri İçin Çoklu Normal Dağılım Test Sonuçları

		Sağlık Tutumu	Lezzet Tutumu
n		381	381
Madde sayısına göre	Madde sayısı	20	18
	α : 0,005; teorik değer ^a	0,912	0,907
	Korelasyon (r) ^b	0,992	0,986
	Çoklu Normal Dağılım ^c	Sağlanıyor	Sağlanıyor
Boyut sayısına göre	Boyut sayısı	3	3
	α : 0,005; teorik değer ^a	0,867	0,867
	Korelasyon (r) ^b	0,973	0,988
	Çoklu Normal Dağılım ^c	Sağlanıyor	Sağlanıyor

a: Madde sayısını esas alan, α :0,005 anlam düzeyindeki teorik değerdir (Kalaycı, 2010: 231)

a: Sıralı Mahalanobis değerleri ve ki-kare ters değerleri arasındaki korelasyon katsayısıdır.

b: Hesaplanan korelasyon katsayısının teorik değerden büyük olması durumunda, çoklu normal dağılım şartı yerine getirildiği söylenir.

c: Kaynak: Kalaycı, 2010:215-216.

3.5.Güvenirlilik Analizi

ST ve LT ölçekleri için boyut ve ölçek bazında güvenirlik analizi yapılmıştır. Bu sırada madde analizi de yapılarak bazı boyutlardan madde çıkarılması yoluna gidilmiştir. ST ölçeğindeki GSB1, HUB1 ve DUB1 maddeleri çıkarılmıştır. Böylece boyut bazında en küçük alfa katsayısı 0,660 olarak gerçekleşirken, 17 maddeye inen ST ölçeğinin genel alfa katsayısı 0,747 olarak gerçekleşmiştir. Buna karşın LT ölçeğinin TU ve KO boyutundan herhangi madde çıkarılmazken ZA boyutundan ters kodlanan ZA1, ZA2 ve ZA3 maddeleri çıkarılmıştır. 15 maddeye inen LT ölçeğinin alfa katsayısı ise 0,846 olarak hesaplanmıştır (Tablo 4).

Tablo 4. ST ve LT Ölçekleri Güvenirlik Analizi Sonuçları

İstatistikler Boyut/ölçek	Sağlık Tutum Ölçeği				Lezzet Tutum Ölçeği			
	GSB	HUB	DUB	Tüm	TU	KO	ZA	Tüm
Madde sayısı	8	6	6	20	6	6	6	18
Tüm ölçek/her bir boyut için Alfa katsayısı	,703	,774	,557	,715	,818	,801	,400	,825
En küçük ve büyük	,147-	,326-	-,021-	,067-	,525-	,426-	,053-	,112-

madde-bütün korelasyon değeri	,505	,675	,502	,467	,616	,665	,355	,603
Negatif madde-bütün korelasyon değeri	Yok	Yok	Var	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok
En küçük ve büyük çoklu açıklayıcılık R ² katsayısı	,097- ,345	,190- ,547	,033- ,362	,123- ,573	,515- ,662	,270- ,699	,026- ,278	,098- ,713
Silindiğinde en büyük Alfa katsayısı	,743	,793	,660	,725	,800	,798	,450	,833
Silinen maddeler	GSB1	HUB1	DUB6	GSB1, HUB1, DUB6	Yok	Yok	ZA1, ZA2,ZA6	ZA1, ZA2,ZA6
Kalan madde sayısı	7	5	5	17	6	6	3	15
Madde(ler) silindikten sonra Alfa katsayısı	,743	,793	,660	,747	,818	,801	,657	,846
Kalan maddelerin ortalaması	3,378	2,892	3,706	3,332	3,287	3,103	3,417	3,239
Kalan maddelerin standart sapma	,638	,756	,671	,463	,765	,762	,734	,588
Dereceleme	1: Kesinlikle katılmıyorum,...5:Kesinlikle katılıyorum							
Kısaltmalar	GSB (Genel sağlık bilgisi), HÜB (Hafif ürün bilgisi), DUB (Doğal ürün bilgisi), TA (Tatlı arzusu), KÖ (Kendini ödüllendirme), ZA (Zevk alma)							

3.6.Geçerlik Analizi

Güvenirlilik analizi sonrasında ölçeklerde kalan maddelere AFA uygulanmıştır. ST ölçeğinde güvenirlik analizinde 3 madde (GSB1, HUB1 ve DUB6) atılmıştı. 17 madde ile yapılan AFA'da GSB2 (0,401) ve GSB8 (0,413) düşük eşkökenlilik nedeniyle, HUB6 çapraz yükleme (1. ve 3. faktör) nedeniyle ölçekten çıkarıldı. Geriye kalan 14 madde 4 boyutlu bir yapı oluşturmuştur. KMO %73,9 olması ve Bartlett küresellik testinin de anlamlı olması (χ^2 : 1415,479; sd: 91; $p < 0,0001$) veri setinin faktör analizine uygunluğunu teyit etmektedir. En düşük eşkökenlilik 0,489 olup; açıklanan toplam varyans %60,463'tür (Tablo 5).

AFA'da elde edilen boyutlar literatür (Roininen vd., 1999; Roininen vd., 2001; Grubor vd., 2015; Saba vd., 2019) dikkate alınarak isimlendirilmiştir. Tablo 2'ye göre 4 adet ters kodlu madde hafif ürün bilgisini (HÜB) oluşturmakta ve toplam varyansın %17,9'unu açıklamaktadır. Üç maddeli dengeli beslenme bilgisi (DBB) ise toplam varyansı %14,5'ini açıklamaktadır. Doğal ürün bilgisi (DÜB), biri ters kodlu olmak üzere 4 maddenin oluşmaktadır. Son faktör tamamı ters kodlu 3 maddeden meydana gelmektedir.

Tablo 5. ST Ölçeği AFA Sonuçları

Boyutlar	eşkökenlilik	HÜB	DBB	DÜB	SBB
HAFİF ÜRÜN BİLGİSİ (HÜB)					
8.3. Bence hafif (Light) ürünler kolesterolü düşürmeye yardımcı olmaz. (R)	,735	,814	-,181	,058	,193
8.2. Bence hafif (Light) ürünlerin tüketilmesi kişinin sağlığını iyileştirmez. (R)	,696	,796	,040	-,191	,156
8.5. Hafif (Light) ürünler yemenin kişinin vücudunu iyi durumda tuttuğuna inanıyorum.	,692	,762	,184	-,067	-,271
8.4. Hafif (Light) ürünler yemenin kolesterol seviyesini kontrol altında tuttuğuna inanıyorum.	,679	,733	,135	,152	-,317
DENGELİ BESLENME BİLGİSİ (DBB)					
7.5. Her zaman sağlıklı ve dengeli yiyecekler yerim.	,703	-,041	,811	,039	,205
7.6. Günlük beslenmemin bol miktarda vitamin ve mineral içermesi benim için önemlidir.	,632	,050	,757	,190	,142
7.4. Yediklerimin az yağlı olması benim için önemlidir.	,520	,182	,609	,334	,068
DOĞAL ÜRÜN BİLGİSİ (DÜB)					
9.1. Katkı maddesi içermeyen yiyecekler yemeye çalışırım.	,578	-,153	,200	,676	,238
9.4. Sadece organik olarak yetiştirilmiş sebzeleri yemek isterim.	,512	-,006	,239	,668	-,092
9.5. Bence yapay aromalı (tatlandırılmış) yiyecekler sağlığım için zararlı değildir. (R)	,532	,125	-,159	,628	,311
9.3. Ne içerdiğini bilmediğim için işlenmiş gıdalar yemiyorum.	,489	-,047	,364	,594	,026
SAĞLIKLI BESLENME BİLGİSİ (SBB)					
7.3. Sevdiğim şeyleri yerim ve yediklerimin sağlıklı olması konusunda fazla endişe duymam. (R)	,608	-,064	,195	-,089	,747
7.7. Atıştırılabilirlik olarak yediklerimin sağlıklı olması benim için fark etmez. (R)	,545	,032	,205	,160	,690

9.2. Günlük beslenmemde katkı maddeleri umurumda değildir. (R)	,545	-,069	,023	,347	,648
Özdeğer		2,502	2,024	2,021	1,918
Açıklanan varyans		17,872	14,455	14,439	13,697
Ortalama		2,927	3,346	3,696	3,427
Standart sapma		,803	,807	,719	,806
Alfa		,791	,708	,637	,624

Faktör çıkarma metodu: Temel bileşenler analizi; Döndürme metodu: Varimax; KMO: %73,9; Bartlett's Küresellik Testi χ^2 : 1415,479; s.d:91; $p<0.0001$; Açıklanan toplam varyans: %60,463; n:381; Genel ortalama:3,344; Standart sapma:0,475; Ölçeğin tamamı için güvenilirlik katsayısı: 0,711;

Tepki kategorileri: 1:Hiç katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Kararsızım, 4:Katılıyorum, 5:Kesinlikle katılıyorum

LT ölçeğine güvenilirlik analizinde çıkarılan 3 madde (ZA1, ZA2 ve ZA6) dışında kalan 14 madde ile AFA uygulanmıştır. Üç madde (KO1, KO2 ve KO3) çapraz yükleme nedeniyle analizlerden çıkarılmıştır. Geriye kalan 2 madde için KMO değeri %75,1 olarak tespit edilmiş olup; Bartlett küresellik testi de (χ^2 : 1735,642; sd:66, $p<0,0001$) anlamlıdır. LT ölçeğinde en düşük eşkökenlilik 0,518 olarak belirlenmiş olup; açıklanan toplam varyans %70,9'dur (Tablo 6).

LT ölçeğindeki tatlı arzusu boyutu ikiye bölünmüştür. Böylece LT ölçeği 4 boyutlu bir yapı ortaya koymuştur. Literatür dikkate alınarak boyutlara isim verilmiştir. İlk boyut ters kodlu 3 maddeden oluşmakta ve toplam varyansın %20'sini açıklamaktadır. Bu boyut tatlıya olan isteksizliği ifade ettiğinden boyut, tatlı karşıtlığı (TK) olarak isimlendirilmiştir. Tatlıya ilişkin olumlu 3 maddeden oluşan ikinci boyut tatlı düşkünlüğü (TD) olarak isimlendirilmiş olup; toplam varyansın %19,8'ini açıklamıştır. Toplam varyansın %16,3'ünü açıklayan üçüncü faktörde tamamı ters kodlu üç madde bulunmakta ve kendini ödüllendirme (KÖ) adını taşımaktadır. Zevk alma (ZA) boyutunu teşkil eden dördüncü boyut, olumlu üç maddeden oluşmakta ve toplam varyansın %14,8'ini açıklamaktadır.

Tablo 6. LT Ölçeği AFA Sonuçları

Boyutlar	eşkökenlilik	TK	TD	KÖ	ZA
TATLI KARŞITLIĞI (TK)					
10.3. Bana göre bazı insanların dondurmaya can atması garip. (R)	,851	,902	,133	,141	,021
10.2. Bana göre bazı insanların canının tatlı çekmesi garip. (R)	,805	,883	,069	,122	,072
10.1. Bana göre bazı insanların çikolataya aşermesi garip. (R)	,733	,809	,264	,032	,088
TATLI DÜŞKÜNLÜĞÜ (TD)					

10.5. Sık sık çikolata yemek için can atıyorum.	,842	,134	,893	,050	,152
10.6. Sık sık dondurma yemek için can atıyorum.	,746	,095	,847	-,016	,140
10.4. Canım sık sık tatlı çekiyor.	,706	,228	,794	,050	,146

KENDİNİ ÖDÜLLENDİRME (KÖ)

11.5. Yemek yiyerek kendini rahatlatmak bence kendini kandırmaktır. (R)	,701	,038	,042	,832	,073
11.4. Kendimi yemekle ödüllendirmekten kaçınıyorum. (R)	,681	,020	,110	,816	,044
11.6. Kendimi kötü hissettiğimde lezzetli yemekler yemekten kaçınmaya çalışırım. (R)	,598	,231	-,080	,729	,081

ZEVK ALMA (ZA)

12.4. Hafta sonunun yanı sıra hafta içi de lezzetli yemek yemek benim için önemlidir.	,688	,143	,078	,035	,813
12.3. Yemek yerken yemeğin tadını çıkarmaya odaklanırım.	,644	,013	,086	,036	,797
12.5. Hafta sonunun olmazsa olmazı lezzetli yemekler yemektir.	,518	,006	,313	,152	,630
Özdeğer		2,403	2,369	1,956	1,784
Açıklanan varyans		20,022	19,743	16,300	14,870
Ortalama		3,691	2,882	3,089	3,417
Standart sapma		,886	,979	,844	,734
Alfa		,868	,851	,725	,657

Faktör çıkarma metodu: Temel bileşenler analizi; Döndürme metodu: Varimax; KMO: %75,1; Bartlett testi: χ^2 : 1735,642; s.d:66; $p<0.0001$; Açıklanan toplam varyans: %70,934; n:381; Genel ortalama:3,270; Standart sapma:0,565; Ölçeğin tamamı için güvenirlik katsayısı: 0,788;

Tepki kategorileri: 1: Hiç katılmıyorum, ...,5: Kesinlikle katılıyorum

4. İkinci Çalışma

Birinci çalışma sonunda her iki ölçekte kalan maddeler kullanılarak Kayseri’de yaşayan yerel halktan 111 kişiden veri toplanmıştır. Burada amaç, AFA’da elde edilen boyutların DFA ile geçerliğini teyit etmektir. ST ölçeğindeki DUB3 (0,14) ve LT ölçeğindeki KO1 (0,41) düşük standardize yük nedeniyle ölçeklerden çıkarılmıştır. Geriye kalan maddelerle yapılan DFA kabul edilebilir uyum iyilikleri elde edilmiştir (Aksu, Eser & Güzeller, 2017: 79). Örneğin ST için norm χ^2 : 2,37 ve LT için ise χ^2 : 1,63 olarak hesaplanmıştır. Her ne kadar RMSEA değeri ST için 0,11 olsa da LT ölçeğinde 0,076 olup; her iki ölçek için %10 anlam düzeyinde RMSEA değerinin güven aralığı 0,10’u kapsamaktadır. SRMR değeri ST için

0,096 ve LT için 0,067'dir. CFI ve UFI değerleri ST için 0,91 ve LT için 0,93'tür. Her iki ölçek için doymuş CAIC değerinin model CAIC değerinden büyük olduğu tespit edilmektedir (Tablo 7).

Tablo 7. ST ve LT Ölçekleri Uyum İyilikleri

Ölçütler	Kabul Edilebilir Sınır Değerleri	ST	LT
χ^2 (sd)		140,09 (59)	62,12 (38)
p	0,01≤p≤0,05	p<0,0001	0,008
χ^2 /sd	2≤ χ^2 /sd ≤5,00	2,37	1,63
GFI	0,90≤GFI≤1,00	0,84	0,91
RMSEA	0,00≤RMSEA≤10,00	0,11	0,076
RMSEA için güven aralığı (α :0,10)		0,088 - 0,14	0,039 - 0,11
RMR	0,00≤RMR≤0,10	0,10	0,08
SRMR	0,00≤SRMR≤0,10	0,093	0,067
Artan Uyum	AGFI	0,85≤AGFI≤1,00	0,75
	NFI	0,90≤NFI≤1,00	0,85
	NNFI	0,95≤NNFI≤1,00	0,88
Uyum İndeksleri	CFI	0,90≤CFI≤1,00	0,91
	PGFI	0,50≤PGFI≤1,00	0,54
	RFI	0,90≤RFI≤1,00	0,81
	IFI	0,90≤IFI≤1,00	0,91
	CAIC	Model CAIC<Doymuş CAIC	322,79<519,57
		221,99<376,83	

Kaynak: Aksu, Eser & Güzeller, 2017: 79

Ölçeklerin yakınsak ve ıraksak geçerlikleri aşağıda tartışılmıştır. Yakınsak geçerlik, bir boyuttaki maddelerin birbiriyle ve boyutun kendisi ile ilişkili olma durumuna işaret etmektedir (Kline, 2005: 79). Yakınsak geçerlik için birleşik güvenilirlik (CR: Composite Reliability) değerlerinin 0,70'ten, ortalama açıklanan varyansın (AVE: Average Variance Extracted) da 0,50'den büyük ve CR değerlerinin AVE değerlerinden büyük olması beklenmektedir. Ayrıca AVE değerlerinin kareköklerinin boyutlar arası korelasyonların karesinden büyük olması da yakınsak geçerlik açısından başka bir kanıtı teşkil etmektedir (Fornell & Larcker, 1981).

İraksak geçerliği açıklamada kullanılan istatistiklerden iki tanesi ortalama açıklanan varyans (ASV: Average Shared Square Variance) ve maksimum paylaşılan varyans (MSV: Maximum Squared

Variance) değerleridir. Ayırt edici geçerliğin sağlanabilmesi için bir boyuta ait değerlerin $CR > AVE > MSV > ASV$ şeklinde bir sıra izlemesi istenmektedir (Hair vd., 2010). Ayrıca CR değerlerinin de 0,70'ten küçük olmaması beklenmektedir (Anderson & Gerbing, 1988; Fornell & Larcker, 1981).

ST ölçeğine uygulanan DFA sonucu, Tablo 8'de özetlenmektedir. Buna göre tüm maddelerin standart yükleri 0,50'nin, t-değerleri de 1,96'nın üzerindedir. ST ölçeğine ait istatistikler Tablo 9'da yer almaktadır. Bu ölçekteki boyutların CR değerlerinin 0,70'ten büyük olduğu görülmektedir. İki boyutta AVE değeri 0,50'nin altında olmakla birlikte CR değerlerinin 0,70'ten büyük olması kabul edilebilir bir durum (Fornell & Larcker, 1981) olarak değerlendirilmektedir. AVE değerlerinin kareköklerinin boyutlar arası korelasyonların karesinden büyük olduğu, $CR > AVE > MSV > ASV$ sırlamasının da gerçekleştiği anlaşılmaktadır. Böylece ST ölçeği için hem yakınsak hem de ıraksak geçerliğin sağlandığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 8. ST ölçeği DFA sonuçları

Faktörler / Maddeler	Standart Yükler	Hata	t-değeri	A.Varyans (R^2)
Sağlıklı Beslenme Bilgisi (SBB)	ASV:0,157; MSV:0,269S; AVE: 0,57; CR: 0,80			
SBB.1.Sevdiğim şeyleri yerim ve yediklerimin sağlıklı olması konusunda fazla endişe duymam (R).	0,79	0,38	8,88	0,62
SBB.2.Atıştırmalık olarak yediklerimin sağlıklı olması benim için fark etmez. (R)	0,73	0,47	8,06	0,53
SBB.3.Günlük beslenmemde katkı maddeleri umurumda değildir. (R)	0,74	0,45	8,16	0,55
Dengeli Beslenme Bilgisi (DBB)	ASV:0,232; MSV:0,421; AVE: 0,45; CR: 0,71			
DBB.1.Yediklerimin az yağlı olması benim için önemlidir.	0,62	0,61	6,63	0,39
DBB.2.Her zaman sağlıklı ve dengeli yiyecekler yerim.	0,70	0,51	7,64	0,49
DBB.3.Günlük beslenmemin bol miktarda vitamin ve mineral içermesi benim için önemlidir.	0,69	0,53	7,49	0,47
Hafif Ürün Bilgisi (HÜB)	ASV:0,008; MSV:0,012; AVE: 0,60; CR: 0,85			
HUB.1.Bence hafif ürünler kolesterolü düşürmeye yardımcı olmaz. (R)	0,51	0,74	5,57	0,26
HUB.2.Bence hafif ürünlerin tüketilmesi kişinin sağlığını iyileştirmez. (R)	0,64	0,59	7,29	0,41
HUB.3.Hafif ürünler yemenin kişinin vücudunu iyi durumda tuttuğuna inanıyorum.	0,91	0,16	11,92	0,84

HUB.4.Hafif ürünler yemenin kolesterol seviyesini kontrol altında tuttuğuna inanıyorum.	0,95	0,10	12,69	0,90
Doğal Ürün Bilgisi (DÜB)	ASV:0,206; MSV:0,421; AVE: 0,46; CR: 0,72			
DUB.1.Katkı maddesi içermeyen yiyecekler yemeye çalışırım.	0,80	0,36	8,90	0,64
DUB.2.Sadece organik olarak yetiştirilmiş sebzeleri yemek isterim.	0,61	0,62	6,47	0,38
DUB.4.Ne içerdiğini bilmediğim için işlenmiş gıdalar yemiyorum	0,61	0,63	6,44	0,37

Tablo 9. ST Ölçeği Yakınsak ve Iraksak Geçerlik İstatistikleri

	CR	AVE	MSV	ASV	SBB	DBB	HÜB	DÜB
SBB	0,80	0,57	0,269	0,157	0,75	0,519	-0,111	0,436
DBB	0,71	0,45	0,421	0,232	0,269	0,67	-0,078	0,649
HÜB	0,85	0,60	0,012	0,008	0,012	0,006	0,77	-0,084
DÜB	0,72	0,46	0,421	0,206	0,190	0,421	0,007	0,68

CR: Birleşik güvenirlik; AVE: Ortalama açıklanan varyans; MSV: Maksimum paylaşılan varyans; ASV: Ortalama paylaşılan varyans; Köşegenlerde **koyu** yazılı olarak AVE değerlerinin karekökü yer almaktadır. Üst üçgende *italik* yazılı olarak korelasyon değerleri, alt üçgende korelasyon değerlerinin kareleri yer almaktadır.

Tablo 10'da LT ölçeğine uygulanan DFA sonucu yer almaktadır. Tüm maddelerin standardize yüklerinin 0,50'den ve tüm t-değerlerinin de 1,96'dan büyük olduğu görülmektedir. Bu ölçeğe ait bazı istatistikler Tablo 11'de bulunmaktadır. Bu ölçekteki üç boyutun CR değerleri 0,70'ten büyüktür. Bir boyutta CR 0,54 olarak hesaplanmaktadır. İki boyutta AVE değeri 0,50'nin altındadır, ancak birinde CR değeri 0,70'ten büyüktür. AVE ve CR değerleri dikkate alındığında KÖ boyutunda yakınsak ve iraksak geçerlik açısından sıkıntılı bir durum söz konusudur. Diğer taraftan AVE değerlerinin karekökleri, boyutlar arası korelasyonların karesinden büyüktür. Ayrıca CR>AVE>MSV>ASV diziliği de sağlanmıştır. Böylece KÖ boyutunda tam olarak sağlanamasa da LT ölçeği için hem yakınsak hem de iraksak geçerliğin yerine getirildiğini düşünmek olasıdır.

Tablo 10. LT Ölçeği DFA sonuçları

Faktörler / Maddeler	Standart Yükler	Hata	t-değeri	Açıklanan Varyans (R ²)
Tatlı Karşıtlığı (TK)	ASV:0,043; MSV:0,116; AVE: 0,62; CR: 0,83			
TK.1.Bana göre bazı insanların dondurmaya	0,62	0,62	6,74	0,38

can atması garip. (R)				
TK.2.Bana göre bazı insanların canının tatlı çekmesi garip. (R)	0,93	0,13	11,00	0,87
TK.3.Bana göre bazı insanların çikolataya aşermesi garip. (R)	0,79	0,37	8,98	0,63
Tatlı Düşkünlüğü (TD)	ASV:0,012; MSV:0,022; AVE: 0,56; CR: 0,79			
TD.1.Sık sık çikolata yemek için can atıyorum.	0,93	0,13	9,44	0,87
TD.2.sık sık dondurma yemek için can atıyorum.	0,58	0,66	6,01	0,34
TD.3.Canım sık sık tatlı çekiyor.	0,69	0,52	7,09	0,48
Kendini ödüllendirme (KÖ)	ASV:0,040; MSV:0,116; AVE: 0,37; CR: 0,54			
KÖ.2.Kendimi yemekle ödüllendirmekten kaçınıyorum. (R)	0,59	0,65	4,12	0,35
KÖ.3.Kendimi kötü hissettiğimde lezzetli yemekler yemekten kaçınmaya çalışırım. (R)	0,63	0,60	4,24	0,40
Zevk Alma (ZA)	ASV:0,008; MSV:0,022; AVE: 0,48; CR: 0,73			
ZA.1.Hafta sonunun yanı sıra hafta içi de lezzetli yemek yemek benim için önemlidir.	0,70	0,51	6,67	0,49
ZA.2.Yemek yerken yemeğin tadını çıkarmaya odaklanırım.	0,78	0,39	7,29	0,61
ZA.3.Hafta sonunun olmazsa olmazı lezzetli yemekler yemektir.	0,58	0,66	5,66	0,34

Tablo 11. LT Ölçeği Yakınsak ve İraksak Geçerlik İstatistikleri

	CR	AVE	MSV	ASV	TK	TD	KÖ	ZA
TK	0,83	0,62	0,116	0,043	0,79	0,116	0,341	-0,031
TD	0,79	0,56	0,022	0,012	0,012	0,75	-0,043	0,147
KÖ	0,54	0,37	0,116	0,040	0,116	0,002	0,61	0,047
ZA	0,73	0,48	0,022	0,008	0,001	0,022	0,002	0,69

CR: Birleşik güvenilirlik; AVE: Ortalama açıklanan varyans; MSV: Maksimum paylaşılan varyans; ASV: Ortalama paylaşılan varyans; Köşegenlerde **koyu** yazılı olarak AVE değerlerinin karekökü yer almaktadır. Üst üçgende *italik* yazılı olarak korelasyon değerleri, alt üçgende korelasyon değerlerinin kareleri yer almaktadır.

Sonuç

Beslenme günlük yaşamın en önemli parçalarından biridir. Karın doyurmak, zevk almak, stres atmak, kutlama yapmak gibi birçok sebeple yemek yeme ihtiyacı hissedilmektedir. Bu ihtiyacın karşılanmasında birtakım tutumlar sergilenmektedir. Bu tutumlardan sağlığa ve lezzete yönelik tutumlar ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, tüketicilerin yiyecekleri seçerken ya da tercih ederken sağlık ve lezzete yönelik algılarını ölçmek için Roininen vd., (2001), tarafından geliştirilen ölçeğin Türk tüketicisi bağlamında geçerlik ve güvenilirlik çalışmasını yapmak araştırmanın ana amacıdır. Geçerlilik terimi, bir ölçme aracının ölçmeyi amaçladığı yapıyı fiilen ve doğru bir şekilde ölçme derecesini ifade eder (Roininen, 2001).

Sağlık ve Lezzet Tutum Ölçekleri (SALTÖ), gıda seçimi ile ilgili olarak gıdaların algılanan sağlık ve lezzet yönlerinin önemini ölçmek için geliştirilmiştir. Sağlık ve lezzete yönelik ölçek ilk aşamada Erciyes Üniversitesi personeline uygulanmıştır. Elde edilen verilere gerekli analizler yapılmıştır. Daha sonra AFA'da elde edilen boyutların DFA ile geçerliğini teyit etmek amacıyla, Kayseri'de yaşayan yerel halktan da veri toplanmıştır.

Birinci çalışmanın sonunda elde edilen verilere en son yapılan AFA analizi sonuçlarına göre; ST ölçeğinde en düşük eşkökenlilik 0,489 olup; açıklanan toplam varyans %60,463'tür. LT ölçeğinde ise en düşük eşkökenlilik 0,518 olarak belirlenmiş olup; açıklanan toplam varyans %70,9'dur. SALTÖ ölçeği: Finlandiya (Roininen vd.,1999, 2001; Roininen & Tuorila, 1999; Talvia vd., 2011), Hollanda (Roininen vd., 2001; Zandstra vd., 2001), Birleşik Krallık (Roininen vd., 2001), ABD (Teh vd., 2007) Sırbistan ve Tayvan (Chen, 2013) ve İtalya (Saba vd., 2019) farklı ülkelerde çok sayıda araştırmada kullanılmıştır. Bu çalışmada bulunan veriler ile araştırma yapılan diğer ülkelerde bulunan sonuçlar genelde birbirine yakındır. Grubor vd., (2015) göre, SALTÖ'in faktör yapısını ele alan araştırmaların çoğunun sonuçları, bazı istisnalar olmasına rağmen (Teh vd., 2007), farklı ülkelerde (Roininen vd., 2001; Chen, 2013) eşit kabul edilebileceğini göstermektedir.

İkinci çalışmada, AFA'da elde edilen boyutların DFA ile geçerliğini teyit etmek amacıyla, Kayseri'de yaşayan yerel halktan toplanan verilere DFA analizi yapılmıştır. Bu kapsamda, ölçeklerin yakınsak ve ıraksak geçerlikleri aşağıda tartışılmıştır. AVE değerlerinin kareköklerinin boyutlar arası korelasyonların karesinden büyük olduğu, CR>AVE>MSV>ASV sıralamasının da gerçekleştiği anlaşılmış ve ST ölçeği için hem yakınsak hem de ıraksak geçerliğin sağlandığı ortaya çıkmıştır. AVE ve CR değerleri dikkate alındığında KÖ boyutunda yakınsak ve ıraksak geçerlik açısından sıkıntılı bir durum söz konusu olmasına rağmen, AVE değerlerinin karekökleri, boyutlar arası korelasyonların karesinden büyük olduğu ortaya çıkmıştır. CR>AVE>MSV>ASV dizilişinin sağlanmış olması da olumlu göstergelerden biridir. Elde edilen sonuçlara göre, KÖ boyutunda tam olarak sağlanamamasına rağmen, LT ölçeği için hem yakınsak hem de ıraksak geçerliğin yerine getirildiğini düşünmek ihtimaller arasındadır. Bundan önceki araştırmalar incelendiğinde, KÖ boyutunda benzer sıkıntılar yaşadıkları anlaşılmaktadır. Sağlık ve Lezzet Tutum Ölçeğini (SALTÖ) kullanan araştırmalarda (Roininen vd., 1999; Roininen vd., 2001; Grubor vd., 2015; Saba vd., 2019), KÖ boyutundaki özellikle ters kodlu maddelerin faktör yüklerinin diğer ölçek maddelerine göre oldukça düşük çıktığı görülmektedir. KÖ boyutunda ortaya çıkan bu durum, katılımcıların yiyecekleri yemeklerin sağlık vb. açısından olası zararlarını kabul etmeleri ve tercihlerini lezzetten yana kullanmaları şeklinde açıklanabilir.



Hakem: Dış, Bağımsız.

Teşekkür:

-

Beyanname:

1. Özgünlük Beyanı:

Bu çalışma özgündür.

2. Yazar Katkıları:

Fikir: EY,ACÇ; **Kavramsallaştırma:** EY,ACÇ; **Literatür Taraması:** EY,ACÇ; **Veri Toplama:** EY,ACÇ; **Veri İşleme:** EY,ACÇ; **Analiz:** EY,ACÇ; **Yazma – orijinal taslak:** EY,ACÇ; **Yazma – inceleme ve düzenleme:** EY,ACÇ.

3. Etik Kurul İzni:

Bu çalışma için etik kurul izni, Erciyes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 28.06.2022 tarihli ve 277 numaralı kararı ile alınmıştır.

4. Finansman/Destek:

Bu çalışma, herhangi bir finansman ya da destek almamıştır.

5. Çıkar Çatışması:

Yazarlar, herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan etmektedirler.

6. Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları:



KAYNAKÇA

Ajzen, I. (1988). Attitudes, Personality and Behavior. Open University Press.

Aksu, G., Eser, M. T., & Güzeller, C. O., (2017). Açımlayıcı ve Doğrulayıcı Faktör Analizi ile Yapısal Eşitlik Modeli Uygulamaları. Detay Yayıncılık.

Anderson, J. C., & Gerbing, D. W. (1988). Structural equation modeling in practice: A review and recommended two-step approach. Psychological Bulletin, 103(3), 411-423. <https://psycnet.apa.org/doi/10.1037/0033-2909.103.3.411>

Auchincloss, A. H., Mallya, G. G., Leonberg, B. L., Ricchezza, A., Glanz, K., & Schwarz, D. F. (2013). Customer responses to mandatory menu labeling at fullservice restaurants. American Journal of Preventive Medicine, 45(6), 710-719. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2013.07.014>

Clark, J. E. (1998). Taste and flavour: their importance in food choice and acceptance. Proceedings of the Nutrition Society, 57(4), 639-643. <https://doi.org/10.1079/PNS19980093>

Chen, M. F. (2013). Consumers' health and taste attitude in Taiwan: The impacts of modern tainted food worries and gender difference. British Food Journal, 115(4), 526-540. <https://doi.org/10.1108/00070701311317829>

Fornell, C., & Larcker, D. F. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. Journal of Marketing Research, 18(1), 39-50. <https://doi.org/10.1177/002224378101800104>

Grubor, A., Djokic, N., Djokic, I., & Kovac-Znidarsic, R. (2015). Application of health and taste attitude scales in Serbia. British Food Journal, 117(2), 840-860. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2013->

- Hair, J. F., Black, W.C., Babin, B. J. & Anderson, R. E. (2010). Multivariate data analysis: Global perspective. Pearson Education.
- Kalaycı, Ş. (2010). SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri. Asil Yayın Dağıtım.
- Kline, R. B. (2005). Principles and practice of structural equation modeling (2. Ed). The Guilford Press.
- Kowalkowska, J., Lonnie, M., Wadolowska, L., Czarnocinska, J., Jezewska-Zychowicz, M., & Babicz-Zielinska, E. (2018). Health-and taste-related attitudes associated with dietary patterns in a representative sample of Polish girls and young women: A cross-sectional study (GEB a Health Project). *Nutrients*, 10(2), 254. <https://doi.org/10.3390/nu10020254>
- Lindeman, M. & Stark, K. (1999). Pleasure, pursuit of health or negotiation of identity? Personality correlates of food choice motives among young and middle-aged women. *Appetite* 33, 141-161. <https://doi.org/10.1006/appe.1999.0241>
- Magano, N., duRand, G., & de Kock, H. (2022). Perception of gluten-free bread as influenced by information and health and taste attitudes of millennials. *Foods*, 11(4), 491. <https://doi.org/10.3390/foods11040491>
- Powers, M. C. (2014). Exploring college students health attitudes, perceptions, and purchase intentions on the health and taste of restaurant menu items (Yüksek lisans tezi). Kent State University.
- Roininen, K., Lähteenmäki, L., & Tuorila, H. (1999). Quantification of consumer attitudes to health and hedonic characteristics of foods. *Appetite*, 33(1), 71-88. <https://doi.org/10.1006/appe.1999.0232>
- Roininen, K. (2001). Evaluation of food choice behavior: development and validation of health and taste attitude scales(Doktora tezi). Helsinki Üniversitesi.
- Roininen, K., Tuorila, H., Zandstra, E. H., de Graaf, C., Vehkalahti, K., Stubenitsky, K., & Mela, D. J. (2001). Differences in health and taste attitudes and reported behaviour among Finnish, Dutch and British consumers: a cross-national validation of the Health and Taste Attitude Scales (HTAS). *Appetite*, 37(1), 33-45. <https://doi.org/10.1006/appe.2001.0414>
- Saba, A., Sinesio, F., Moneta, E., Dinnella, C., Laureati, M., Torri, L., ... & Spinelli, S. (2019). Measuring consumers attitudes towards health and taste and their association with food-related life-styles and preferences. *Food quality and preference*, 73, 25-37. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.11.017>
- Shepherd, R., & Stockley, L. (1985). Fat consumption and attitudes towards food with a high fat content. *Human nutrition. Applied nutrition*, 39(6), 431-442.
- Talvia, S., Räsänen, L., Lagström, H., Anglè, S., Hakanen, M., Aromaa, M., Sillanmäki, L., Saarinen, M. And Simell, O. (2011), "Parental eating attitudes and indicators of health yeating in a longitudinal randomized dietary intervention trial (the STRIP study)", *Public Health Nutrition*, 14 (11), 2065-2073. <https://doi.org/10.1017/S1368980011000905>
- Teh, T., Dougherty, M.P. and Camire, M.E. (2007), How do consumer attitudes influence acceptance of a novel wild blueberry-soy product?, *Journal Of Food Science*, 72 (7), S516-S521. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2007.00463.x>
- Tuorila, H. & Pangborn, R.M. (1988). Prediction of reported consumption of selected fat-containing foods. *Appetite* 11, 81-95. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(88\)80008-4](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(88)80008-4)
- Tepper, B. J., & Trail, A. C. (1998). Taste or health: a study on consumer acceptance of corn chips. *Food Quality and Preference*, 9(4), 267-272. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(98\)00006-8](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(98)00006-8)
- Towler, G. & Shepherd, R. (1992). Application of Fishbein and Ajzen's expectancy-value model to

- understanding fatintake. *Appetite* 18, 15-27. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(92\)90207-M](https://doi.org/10.1016/0195-6663(92)90207-M)
- Yıldız, E. (2019). Yiyeceklerle İlgili Kişilik Özellikleri, Sağlıklı Yiyecek Seçimi, Sağlık Değeri ve Lezzet Davranışı İlişkisi: Kayseri'deki Restoranların Müşterileri Üzerinde Bir Araştırma (Doktora tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zandstra, E. H., DeGraaf, C., & Van Staveren, W. A. (2001). Influence of health and taste attitudes on consumption of low- and high- fatfoods. *Food Quality and Preference*, 12(1), 75-82. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(00\)00032-X](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(00)00032-X)

