

Tüketicilerin Ekmek Satın Alma, Tüketim ve Değerlendirme Tercihleri: Kırklareli İli Örneği*

Aykut PAJO^{1**}

¹Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Kırklareli

¹<https://orcid.org/0000-0002-4515-6020>

**Sorumlu yazar: aykut.pajo@klu.edu.tr

Araştırma Makalesi

Makale Tarihçesi:

Geliş tarihi: 03.04.2025

Kabul tarihi: 23.11.2025

Online Yayınlanma: 16.03.2026

Anahtar Kelimeler:

Ekmek satın alma

Ekmek tüketimi

Ekmeğin saklanması

Ekmeğin değerlendirilmesi

Ekmek israfı

Sürdürülebilir beslenme

ÖZ

Üretilen gıdaların tüm insanlara yetebilmesi için israf edilmemesi gerekir. Özellikle temel gıda maddesi olması bakımından ekmekte israfın önlenmesi, toplumun sürdürülebilir beslenmesi açısından son derece önemlidir. İsraf nedenleri, ülkelere, bölgelere veya illere göre değişiklik göstermektedir. Ekmek israfının azaltılması için, bireylerin ekmek satın alma, tüketme ve artan ekmeği değerlendirme davranışlarının tespit edilip analiz edilmesi gerekmektedir. Alan yazında farklı şehirlerde ekmek tüketim alışkanlıkları ve ekmek israfı üzerine yapılmış araştırmalar bulunmaktadır. Ancak, Kırklareli’nde yapılmış bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışma, Kırklareli’ndeki tüketicilerin ekmek satın alma, tüketim, saklama, değerlendirme ve israfın önlenmesine yönelik tutumlarının tespit edilmesi nedeniyle alan yazında önemli bilgiler sunulmasını sağlayacaktır. Araştırmada veri toplamak için 384 kişiye anket uygulanmıştır. Analiz için SPSS 23 programında çapraz tablolar kullanılmıştır. Araştırmanın bulgularına göre, katılımcıların büyük bir kısmı beyaz ekmeği lezzetli buldukları için tüketmekte, ekmeklerini taze ve hijyenik oldukları inancıyla fırından satın almakta ve ekmek israfı yapmadıklarını düşünmektedir. Ekmek israfını azaltmak ve sürdürülebilir tüketimi teşvik etmek amacıyla, her yaştan tüketiciye "bayat ekmek değerlendirme" eğitimi verilebilir, bayat ekmekle hazırlanan yemek tariflerini içeren kitapçıklar dağıtılabilir ve ekmek ambalajlarına uyarıcı mesajlar basılabilir.

Consumers' Preferences in Bread Purchasing, Consumption and Evaluation: The Case of Kırklareli Province

Research Article

Article History:

Received: 03.04.2025

Accepted: 23.11.2025

Published online: 16.03.2026

Keywords:

Bread purchase

Bread consumption

Bread storage

Bread utilization

Bread wastage

Sustainable nutrition

ABSTRACT

In order for the food produced to be sufficient for all people, it must not be wasted. Preventing waste, especially in bread, which is a staple food, is extremely important for the sustainable nutrition of society. The causes of waste vary by country, region, or province. To reduce bread waste, it is necessary to identify and analyse individuals' bread purchasing, consumption, and leftover bread evaluation behaviours. There are studies in the literature on bread consumption habits and bread waste in different cities. However, no study has been found to have been conducted in Kırklareli. This study will provide important information in the literature by identifying the attitudes of consumers in Kırklareli towards bread purchasing, consumption, storage, utilisation, and waste prevention. A survey was administered to 384 people to collect data for the study. Cross-tabulations were used in SPSS 23 for analysis. According to the findings of the study, the majority of participants consume white bread because they find it tasty, purchase their bread from the bakery believing it to be fresh and hygienic, and believe they do not waste bread. In order to reduce bread waste and encourage sustainable consumption, "stale bread evaluation" training can be provided to consumers of all ages, booklets

containing recipes prepared with stale bread can be distributed, and warning messages can be printed on bread packaging.

To Cite: Pajo A. Tüketicilerin Ekmek Satın Alma, Tüketim ve Değerlendirme Tercihleri: Kırklareli İli Örneği. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2026; 9(2): 1025-1046.

1. Giriş

Üretiminde un, maya, tuz ve su kullanılan ekmek (Jankorazov ve Nurmukhamedov, 2024), dünya genelinde ve Türkiye’de yaşayan bireylerin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yere sahiptir. Kişi başı ekmek tüketim miktarı ve türü ülkelere göre farklılık göstermektedir. Örneğin, Almanya’da kişi başı yıllık ekmek tüketimi 58 kg (Kempf ve ark., 2023) iken Ukrayna’da 101 kg’dır (Strashynska, 2018). Dünyadaki yıllık ekmek üretimi 100 milyon tondur (Nionelli ve ark., 2020). Eglite ve Kunkulberga (2017)’ya göre genel olarak kişi başı ekmek tüketiminin yıllara göre sabit olduğu görülmektedir. Ulusal düzeyde ekmek promosyonları başlatılarak ekmek tüketimini artırmak mümkündür. Sandvik ve ark. (2014) göre tüketilen ekmek türü sosyo-demografik etkenler, coğrafya ve sağlıklı yaşam tarzıyla ilgilidir. Ekmek üretiminde genellikle buğday unu kullanılmakta olup mısır, çavdar, yulaf gibi tahıl unlarından üretilen ekmekleri de görmek mümkündür. Türkiye’de üretilen ekmek çeşitliliği, üretimi ve tüketim alışkanlıkları bölgelere göre farklılık göstermektedir. Örneğin, Karadeniz Bölgesi’nde mısır unundan üretilen gartlaç, cizleme, yağlı cadı gibi (Çoşan ve Seçim, 2020) ekmek çeşitleri fazlayken, Marmara Bölgesi’nde ise buğday unundan üretilen ekmek çeşitleri fazladır. Türkiye’de üretilen ve satılan diğer ekmek çeşitleri ise bazlama, çavdarlı ekmek, ekşi mayalı ekmek, karabuğday ekmeği, kepekli ekmek, kete, köy ekmeği, lavaş, pide, tam buğday, tam tahıl, tandır ekmeği, Trabzon ekmeği, yufka, yulaflı ekmek vb. örnek gösterilebilir (Badem ve Fidan, 2024). Bunların dışında, içerisine eklenen gıdaların ismini alan ekmek çeşitleri de bulunmaktadır. Çekirdekli ekmek, yaban mersini ve fındıklı ekmek, domatesli ve biberiyeli ekmek, zeytinli ekmek ve cevizli ekmek bu tür ekmeklere örnek gösterilebilir.

Ekmek satışı daha çok fırın, bakkal, market ve halk ekmek satış noktalarında yapılmaktadır. Ekmeğin hangi miktarda, çeşit ve nereden alınacağı, tüketicilerin ihtiyaç ve beklentilerine göre değişiklik göstermektedir. Ekmek satın alma tercihleri üzerinde etkili olan diğer unsurlar ise yaş, cinsiyet, eğitim gibi demografik değişkenler (Apak ve Bada, 2024) ile yaşanan bölge, gelenek ve göreneklerdir. Örneğin; Marmara, Karadeniz veya Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yaşayan tüketicilerin beslenme alışkanlıkları ve buna bağlı olarak ekmek tüketim tercihleri, saklama koşulları ve değerlendirme şekilleri (değerlendirme yemekleri) farklılık arz etmektedir. Bunun yanında, ekmeğin israf edilmesi konusundaki yaklaşımın da bölgelere göre farklılık arz ettiği söylenebilir. Toplumun büyük bir kesimi ekmeği, beslenmenin önemli bir parçası olarak görmekte ve israf etmekten kaçınmaktadır. Fakat alan yazın incelendiğinde ekmek israfının ciddi boyutlara ulaştığı ve çevresel sorunlara yol açtığı görülmektedir (Kang ve Ağbaba, 2024). Ekmek israfı oranının dünya ekonomisindeki kötüleşme ve gıda enflasyonu (2007-2011) yıllarında azaldığı, dolayısıyla tüketicilerin ekonomik durumlarıyla pozitif korelasyon gösterdiği görülmüştür. Son yıllarda orta ve yüksek gelirli ülkelerde ekmek israfı artış göstermektedir. Dünya genelinde ekmek israfının %24’ü tüketicilerin davranış, inanç ve bilgilerinden

kaynaklanmaktadır (Allipour-Birgani ve ark., 2024). Ananda ve ark. (2024) Avustralya’da yapmış olduğu çalışmanın sonuçlarına göre ekmek israf oranı %12’dir. Bilska ve ark. (2024) Polonya’da yapmış olduğu araştırmanın sonuçlarına göre ekmek israf oranı %15’dir. Østergaard ve ark. (2018) Norveç’te yapmış olduğu araştırmanın sonuçlarına göre ekmek israf oranı %19’dur. Svanes ve ark. (2019) Norveç’te yapmış olduğu araştırmanın sonuçlarına göre ekmek israf oranı %42,3’tür. Svanes ve ark. (2019)’a göre ekstra ambalaj kullanmak, ekmeği dondurmak ve kızartmak ekmek israfını azaltabilir. Özellikle ambalajlı ekmekler daha uzun süre taze durabilmektedir. Østergaard ve ark. (2018)’e göre ekmeği dondurmak ve kızartmak ekmek israfını önlemeye yardımcı olur. Barcenas ve ark. (2004)’e göre ekmeği dondurarak, raf ömrünü uzatmak ve tazeliğini korumak mümkündür. Dünyada ve Türkiye’de ekmeklik buğday tarımı yapılan alanlar azalmakta fakat ekmek tüketimi artmaktadır. Son yıllarda tüm dünyada baş gösteren ekonomik krizler halkın alım gücünü azaltmıştır (Eren ve Görgülü, 2024). Farklı gıdalara ulaşamayan insanlar, uygun fiyatlı ve doyurucu olması nedeniyle ekmek tüketimine yönelmişlerdir. Ekmek, sürdürülebilir beslenmenin sağlanabilmesinde önemli bir role sahiptir. Dolayısıyla, ekmek israfının önüne geçilmesi ve özellikle bayat ekmeklerin değerlendirilmesi her zamankinden daha önemli hale gelmiştir. Bunu başarabilmenin yolu ise, tüketicilerin ekmek satın alma, saklama, tüketim ve değerlendirme tercihlerinin tespit edilerek israfa neden olan alışkanlıkların engellenmesi için tedbir alınmasına bağlıdır. Bu konudaki araştırmaların her bölge için ayrı olarak yapılması önemlidir. Çünkü bölgelere göre tüketim alışkanlıkları farklılık göstermektedir. Alan yazında Manisa, Isparta, Kahramanmaraş, Bursa, Adana, Bingöl, Van, Edirne, Ankara ve Tokat illerinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve israfın önlenmesine yönelik yapılmış çalışmalar bulunmaktadır. İlgili çalışmaların özet bilgileri Tablo 1’de sunulmuştur. Allipour-Birgani ve ark. (2024)’e göre farklı ülkelerdeki tüketici davranışlarının tespit edilmesi, kanıta dayalı politikalar geliştirilmesi, tüketicilerin davranışlarını değiştirerek ekmek israfını azaltmada ve küresel gıda güvensizliğini aşmada politika yapıcılara yardımcı olabilir. Kırklareli’nde ekmek tüketim alışkanlıkları veya israfını araştıran bir çalışma bulunmamaktadır. Dolayısıyla Kırklareli’nde ekmek tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir araştırmaya ihtiyaç olduğu görülmektedir. Bu araştırmanın amacı Kırklareli’ndeki tüketicilerin ekmek satın alma, saklama, tüketim, değerlendirme ve israfa yönelik tutumlarının tespit edilmesi ve ekmek israfının önlenmesine yönelik öneriler sunulmasıdır. Araştırmanın alan yazına katkı sağlaması, bundan sonra yapılacak çalışmalara öngörü sağlaması ve ekmek israfının önlenmesine yönelik çalışmalara katkı sunması beklenmektedir.

Tablo 1. Ekmek tüketimi ve israfı üzerine yapılan çalışmalar

Yazar adı ve yılı	Çalışmanın konusu	Çalışmanın türü	Araştırmanın yapıldığı il	Katılımcı sayısı	Kadın katılımcı sayısı	Erkek katılımcı sayısı
Ananda ve ark., 2024	Ekmek israfının görülme sıklığı	Makale	Avustralya	1462	-	-
Bilska ve ark., 2024	Tüketicilerin bayat ekmekleri atma oranı	Makale	Polonya	1115	-	-
Sevgel ve Mısırlıoğlu, 2023	Beslenme alışkanlıkları	Makale	Sivas	390	215	175
Öztürk ve Onurlubaş, 2023	Paketli ekmek	Makale	Türkiye	550	234	316
İkikat-Tümer ve Güneş, 2022	Ekmek tüketimi ve israfı	Makale	Kahramanmaraş	384	316	68
Adıgüzel ve Kızıarslan, 2020	Ambalajlı ekmek tüketimi	Makale	İstanbul (Küçükçekmece)	272	113	159
Aktaş ve ark. 2020	Ekmek tüketim davranışı	Makale	Mersin	539	-	-
Svanes ve ark., 2019	Gıda atığı önleme çalışmalarının etkisi	Makale	Norveç	-	-	-
Onurlubaş ve Altunışık, 2019	Ekmek tüketim alışkanlıkları	Tebliğ	Bursa	384	206	178
Arslan ve Aydın, 2019	Ekmek israf etme niyeti	Makale	Bandırma	235	107	128
Østergaard ve ark., 2018	Tüketicilerin taze paketlenmiş ekmeği israf etmesi	Makale	Norveç	1000	-	-
Eglite ve Kunkulberga, 2017	Ekmek seçimi ve tüketim eğilimleri	Makale	Letonya	919	-	-
Taşçı ve ark., 2017	Ekmek tüketim tercihleri	Makale	Ankara	384	357	27
Ertürk ve ark., 2015	Ekmek tüketimi ve israfı	Makale	Isparta	384	193	191
Dölekoğlu ve ark., 2014	Ekmek tüketimi ve değerlendirme	Makale	Adana, Mersin ve Antalya	1152	1152	-
Aksoylu ve ark., 2014	Ekmek çeşitleri ve tüketim alışkanlıkları	Makale	Manisa	500	271	279
Sandvik ve ark., 2014	İsveç'te ekmek tüketim kalıpları	Makale	İsveç	1435	-	-
Bal ve ark., 2013	Ekmek tüketimi	Makale	Tokat	272	183	89
Demir ve Kartal, 2012	Ekmek tüketimi	Makale	Konya	150	104	46
Koç, 2011	İsraf	Rapor	Türkiye	-	-	-
Aydın ve Yıldız, 2011	Ekmek tüketim alışkanlıkları	Makale	Sivas	400	163	237
Cop ve Doğan, 2009	Ekmek ürünü geliştirme	Makale	Bolu	400	199	201
Yılmaz ve Özkan, 2007	Öğrencilerin beslenme alışkanlıkları	Tebliğ	Balıkesir	175	-	-
Açan, 2007	Halk ekmek	Makale	İstanbul	825	344	436
Gül ve ark., 2003	Ekmek tüketimi ve israfı	Makale	Adana	782	391	391
Yılmaz ve Yücecian, 1983	Ekmek tüketimi ve değerlendirilme	Makale	İzmir (Bornova)	400	400	-

Tablo 1'e göre yurt içinde ve yurt içinde gerçekleştirilen çalışmaların daha çok anket ile veri toplanan araştırma makaleleri olduğu tespit edilmiştir. Türkiye'deki çalışmalar ekmek tüketim alışkanlıkları, ekmek israfı ve bayat ekmeğin değerlendirilmesi konularına yoğunlaşmaktadır. Yurt dışındaki çalışmalar ise ekmek tüketimi, ekmek israfı, raf ömrünün uzatılması, saklama koşullarının iyileştirilmesi, ekmek israfının azaltılması ve bayat ekmekten alternatif şekilde yararlanma konularına yoğunlaşmaktadır. Türkiye'deki araştırmaların evreni daha çok belli bir il olarak seçilmiştir. Yurt dışında gerçekleştirilen çalışmaların evreni ülke genelindedir. Yurt dışında yapılan araştırmaların

ortalama örneklem hacimleri 1186 kişidir. Türkiye’de yapılan çalışmaların örneklem hacimleri en çok 1152 ve en az 150 kişi ve ortalama örneklem sayısı ise 435 kişidir. Yurt dışında ve Türkiye’de gerçekleştirilen çalışmaların çoğunluğu makaledir ve veri toplama yöntemi olarak anket kullanılmıştır. Bu çalışmada da Türkiye’de daha önce yapılmış çalışmalara benzer şekilde evren olarak bir il (Kırklareli) seçilmiş ve veriler ekmek tüketenlere anket uygulanmak suretiyle elde edilmiştir.

2. Materyal ve Metot

Araştırma verileri anket uygulanarak toplanmıştır. Anketler ekmek tüketimi olan bireylere uygulanmıştır. 2024 sonu itibariyle Kırklareli merkez nüfusu 114.800 kişidir (Nüfus, 2024). Örneklem hacmini nüfus oranlarına dayanan tek aşamalı basit rastgele örnekleme yöntemi ile belirlemek mümkündür (Collins, 1986). Collins (1986)’e göre, örneklem hacmi aşağıdaki formül ile hesaplanabilir:

n - örneklem hacmi

t - %95 güven aralığındaki t değeri

b - örnekleme aşaması (1 aşama bulunmaktadır)

p - olayın gerçekleşme olasılığı (başka bir aşama olmadığından 0,50'dir)

q - araştırılan olayın gerçekleşmeme olasılığı (q=1-p)

e - hata (%5 olarak kabul edilmiştir)

$$n = \frac{t^2[1 + (0,02) \times (b - 1)] \times p \times q}{e^2} \quad \text{Formül 1}$$

Formül 1’de b = 1 olduğunda, formül sadeleşir ve 2 nolu formül elde edilir.

Formül 2:

$$n = \frac{t^2 \times p \times q}{e^2} \quad \text{Formül 2}$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \times 0,50 \times 0,50}{(0,05)^2} = 384$$

Evren 114.800 olduğunda %5 hata payı ve %95 güven aralığında araştırmanın örneklem büyüklüğü 384 kişi olarak belirlenmiştir. Alan yazın taraması neticesinde benzer çalışmalardan elde edilen maddelerden madde havuzu oluşturulmuştur. 7 demografik ve 18 ekmek tüketimini ölçmeye yönelik sorulardan oluşan madde havuzu, maddelerin anlamını, ifade edilme şeklini ve kapsamını değerlendirmesi için 8 uzman akademisyenin görüşüne sunulmuş, “1-gerekli”, “2-gereksiz” ve “3-düzeltilmeli” şeklinde

değerlendirmeleri talep edilmiştir. Uzman dönüşlerine göre, kapsam geçerlik oranı (KGO) hesaplaması için aşağıdaki formül kullanılmıştır (Lawshe, 1975):

$$KGO = \frac{NG}{N/2} - 1 \quad \text{Formül 3}$$

NG: Soruya gerekli olarak görüş bildiren uzman sayısı

N: Görüş bildiren toplam uzman sayısı

8 uzman katılımında, soruların ankete eklenebilmesi için KGO'ların minimum değerinin 0,750 olması gerekmektedir (Ayre ve Scally, 2014). 0,750 minimum değer altındaki sorular reddedilmiştir. 5 adet “düzeltilmeli” olarak işaretlenen sorular için önerilen değişiklikler gerçekleştirilmiştir. Buna göre en az 7 uzmanın “gerekli” olarak işaretlediği sorular ankete dâhil edilmiştir. Hesaplama sonucu KGO oranları sırasıyla; D1=1; D2=1; D3=0,750; D4=1; D5=1; D6=0,750; D7=0,750 olarak kodlanmış demografik sorular ve T1=1; T2=1; T3=1; T4=1; T5=0,750; S1=1; S2=0,750; S3=0,750; M1=0,75; B1=0,750; B2=0,750; D1=1; İ1=1; İ2=1 ve İ=1 kodlu ekmek tüketim alışkanlıklarını ölçmeye yönelik sorular ankete eklenmiştir. Demografik değişkenler dışındaki soruların kapsam geçerlilik indeksini (KGİ) bulmak için tüm soruların KGO toplamaları alınıp soru sayısına bölünmüştür.

$$KGİ = \frac{1+1+1+1+0,750+1+0,750+0,750+0,750+0,750+0,750+1+1+1+1}{15} = 0,90$$

KGİ>0,750 olması nedeniyle anketi oluşturan soruların kapsam geçerliğinin istatistiksel bakımdan anlamlı olduğu kabul edilmiştir (Yeşilyurt ve Çapraz, 2018). Tavakol ve Dennick (2011)’e göre güvenilirlik analizi için, bir ölçeğin iç tutarlılığının ve güvenilirliğinin değerlendirilmesinde yaygın biçimde kullanılan istatistiksel bir ölçüt olan Cronbach's Alpha katsayısı hesaplanmalıdır. Çalışmada hesaplanan Cronbach's Alpha Katsayısının 0,714 olması nedeniyle, anketin güvenilirliği kabul edilebilir (0,70–0,79) değer aralığındadır. Anket; 7 demografik ve 15 ekmek satın alma, tüketim, saklama, değerlendirme ve israf ile ilgili sorulardan oluşmuştur. Sorular 10 farklı kaynaktan yararlanılarak oluşturulmuştur. Anket sorularının tamamı (%100) katılımcıların birden fazla seçeneği işaretlemesine imkân verecek şekilde çoktan seçmeli olarak düzenlenmiştir. Ayrıca katılımcıların farklı görüşlerini yansıtabilmeleri için soruların tamamında (%100) sorulara diğer seçeneği (açık uçlu) eklenmiştir. Soruların anlaşılabilirlik, tutarlılık ve geçerliğini test etmek için anket soruları ön deneme amacıyla 25 kişiye uygulanmış, eksik ve anlaşılmayan kısımlar düzeltilmiştir. Araştırmanın veri toplama süreci zaman ve parasal kısıtlar nedeniyle 01.08.2024-28.02.2025 tarihleri arasında 7 ay sürmüştür. Araştırma verilerinin analizinde SPSS 23 programında yer alan çapraz tablolar kullanılmıştır (Açan, 2007; Aksoylu ve ark., 2014). Tüketicilerin sorulara verdikleri cevaplar cinsiyet, yaş, eğitim, meslek, medeni durum ve ailedeki kişi sayısı gibi demografik değişkenlere göre çapraz tablolar halinde sunulmuş ve tablolarda sunulan veriler yorumlanmıştır.

Araştırma izni Kırklareli Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 22.11.2023 tarihinde E-35523585-199-103764 sayılı yazı ile alınmıştır. Katılımcıların anket sorularını doğru biçimde anladıkları ve tarafsız biçimde cevapladıkları varsayılmıştır.

3. Bulgular ve Tartışma

Kırklareli il merkezinde ikamet eden ve araştırmaya gönüllü olarak katılan 384 katılımcının demografik özelliklerine ait bilgiler Tablo 2'de yer almaktadır. Araştırmanın bulguları; ekmek tüketim tercihleri, ekmek satın alma tercihleri, ekmekte saklama, bayatlama, bozulma, değerlendirme ve ekmek israfı başlıkları altında incelenmiştir.

Tablo 2. Demografik bulgular

Değişken		N	%	Değişken		n	%
Cinsiyet	Kadın	220	57,29	Gelir	15.000 ve aşağısı	128	33,33
	Erkek	164	42,71		15.000-20.000 arası	24	6,25
	Toplam	384	100,00		20.001-25.000 arası	6	1,56
Yaş	18-27 arası	132	34,38		25.000-30.000 arası	32	8,33
	38-47 arası	113	29,43		30.001-35.000 arası	12	3,13
	28-37 arası	77	20,05		35.001-40.000 arası	7	1,82
	48-57 arası	41	10,68		40.001-45.000 arası	6	1,56
	58 ve üzeri	21	5,46		45.001-50.000 arası	5	1,30
	Toplam	384	100,00		50.001-55.000 arası	46	11,97
	Meslek	Çalışmıyor	172		44,79	55.001-60.000 arası	19
Öğretmen		49	12,76	60.001-65.000 arası	19	4,96	
Akademisyen		39	10,16	65.001 ve üzeri	80	20,83	
Memur		34	8,85	Toplam	384	100,00	
Özel sektör çalışanı		32	8,33	Ailedeki birey sayısı	Yalnız yaşıyorum	24	6,25
Emekli		30	7,81		2 kişi	44	11,46
Esnaf		10	2,60		3 kişi	89	23,18
Kamuda işçi		9	2,35		4 kişi	146	38,02
Serbest meslek		9	2,35		5 kişi ve üzeri	81	21,09
Toplam		384	100,00		Toplam	384	100,00
Öğrenim durumu	Lisans	120	31,25		Medeni durum	Evli	227
	Lise ve aşağısı	107	27,64	Bekâr		144	37,50
	Ön lisans	98	25,52	Dul		13	3,39
	Yüksek lisans	30	7,81	Toplam		384	100,00
	Doktora	29	7,78				
	Toplam	384	100,00				

Demografik özelliklerin listelendiği Tablo 2'ye göre bu çalışmada katılımcıların %57,29'u kadın ve %42,71'si erkektir. Taşçı ve ark. (2017)'nin Ankara ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında, kadınların katılım oranı %93,0 iken erkeklerin katılım oranı %7,00'dır. İkikat-Tümer ve Güneş (2022)'in Kahramanmaraş ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında kadınların katılım oranı %82,3 iken erkeklerin katılım oranı ise %17,70'tir. Aksoylu ve ark. (2014)'nin Manisa ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında kadınların oranı %54,2 iken erkeklerin katılım oranı %45,80'dir. Adıgüzel ve Kızıarslan (2020)'in İstanbul Küçükçekmece'de yürüttüğü bir anket araştırmasında ise erkeklerin katılım oranı %60,32 ve kadınların katılım oranı %39,68'dir.

Bu araştırmada katılımcıların yaş aralığı sıralaması 18-27 yaş arası %34,38; 38-47 yaş arası %29,43; 28-37 yaş arası %20,05; 48-57 yaş arası %10,68 ve 58 ve üzeri yaş katılımcı ise %5,46'dır. Aksoylu ve ark. (2014)'nin Manisa ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında en fazla katılım 15-25 yaş aralığında

%34,00 olmuştur. Mesleklere göre sıralamada katılımcıların %44,79'u çalışmayan, %12,76'sı öğretmen ve %10,16'si akademisyendir. En az katılım gösteren meslek grupları ise esnaf %2,60, kamuda işçi %2,35 ve serbest meslek çalışanları %2,35'tir. Adıgüzel ve Kızılarıslan (2020)'in İstanbul Küçükçekmece'de yürüttüğü bir anket araştırmasında ise en fazla katılımcı sayısı işçi %37,302'dir. Bu çalışmada öğrenim durumu sıralaması ise lisans %31,25, lise ve aşağısı %27,64, ön lisans %25,52'dir. Öğrenim durumuna göre en az katılım ise yüksek lisans %7,81 ve doktora %7,78'dir. İkikat-Tümer ve Güneş (2022)'in Kahramanmaraş ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında %37,3 ve Adıgüzel ve Kızılarıslan (2020)'in İstanbul Küçükçekmece'de yürüttüğü bir anket araştırmasında %31,75 olmak üzere en fazla katılımcı sayısı lise düzeyindedir.

Bu çalışmada gelir grubuna göre en çok katılım 15.000 TL ve aşağısı %33,33, 65.001 TL ve üzeri %20,83 ve 50.001-55.000 TL arası %11,97'dir. En az katılım ise 40.001-45.000 TL arası %1,56, 20.001-25.000 TL arası %1,56 ve 45.001-50.000 TL arası %1,30'dur. Ailedeki birey sayısına göre en çok katılım 4 kişi %38,02, 3 kişi %23,18 ve 5 kişi ve üzeri olanlar %21,09'dur. En az katılım ise 2 kişi %11,46 ve yalnız yaşayanlar %6,25'tir. Medeni duruma göre sıralama ise evli %59,11, bekâr %37,50 ve dul %3,39'dur.

3.1. Ekmek tüketim tercihlerine ilişkin bulgular

Kırklareli'deki tüketicilerin cinsiyete, yaşa ve eğitim durumuna göre ekmek tüketim tercihlerine ilişkin bulgular Tablo 3 - Tablo 9 arasında sunulmuştur.

Tablo 3. Cinsiyete göre, “Ekmek tüketir misiniz? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
T1						
Evet. Ekmek yemeğe alıştığım için	93	42,27	60	36,59	153	39,84
Evet. Ekmek yemeden doymuyorum	63	28,63	49	29,88	112	29,17
Evet. Az tüketmek yararlı	40	18,18	29	17,68	69	17,97
Diğer	24	10,92	26	15,85	50	13,02

Tablo 3'e göre, “ekmek yemeğe alıştığım için” tüketenlerin oranı %39,84, “ekmek yemeden doymadıkları için” tüketenlerin oranı %29,17 ve “az ekmek tüketmek yararlı olduğu için tüketenlerin oranı %17,97'dir. “Evet, ekmek yemeğe alıştığım için” tüketen kadınların oranı (%42,27), erkeklere (%36,59) göre daha yüksektir. “Evet, ekmek yemeden doymadığım için” tüketen erkeklerin oranı (%29,88), kadınlara (%28,63) göre daha yüksektir. “Evet, az tüketmek yararlı olduğu için” tüketen kadınların oranı (%18,18), erkeklere (%17,68) göre daha yüksektir.

Tablo 4. Yaşa göre, “Ekmek tüketir misiniz? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		Ev. Ekmek yemeğe alıştığım için	Ev. Ekmek yemeden doymuyorum	Ev. Az tüketmek yararlı	Diğer
18-27 yaş arası	N	53	34	30	15
	% (n _{18-27 yaş arası} =132)	40,15	25,76	22,73	11,37
28-37 yaş arası	N	31	23	14	9
	% (n _{28-37 yaş arası} =77)	40,26	29,87	18,18	11,69
38-47 yaş arası	N	46	37	16	14
	% (n _{38-47 yaş arası} =113)	40,71	32,74	14,16	12,39
48-57 yaş arası	N	16	11	6	8
	% (n _{48-57 yaş arası} =41)	39,02	26,83	14,63	19,52
58 yaş ve üzeri	N	7	7	6	1
	% (n _{58 yaş ve üzeri} =21)	33,33	33,33	28,57	4,77
Toplam	N	153	112	72	47
	% (n _{Toplam} =384)	39,84	29,17	18,75	12,24

Tablo 4’e göre, 18-27 yaş arası bireylerde “Ekmek yemeğe alıştıkları için” tüketenlerin oranı (%40,15), “Ekmek yemeden doymadıkları için” tüketenlerin oranına (%25,76) ve “Az tüketmek yararlı olduğu için” tüketenlerin oranına (%22,73) göre daha yüksektir. 28-37 yaş arası bireylerde “Ekmek yemeğe alıştığı için” tüketenlerin oranı (%40,26), “Ekmek yemeden doymadığı için” tüketenlerin oranına (%29,87) ve “Az tüketmek yararlı olduğu için” tüketenlerin oranına (%18,18) göre daha yüksektir. 38-47 yaş arası bireylerde “Ekmek yemeğe alıştıkları için” tüketenlerin oranı (%40,71), “Ekmek yemeden doymadıkları için” tüketenlerin oranına (%32,74) ve “Az tüketmek yararlı olduğu için” tüketenlerin oranına (%14,16) göre daha yüksektir. 48-57 yaş arası bireylerde “Ekmek yemeğe alıştıkları için” tüketenlerin oranı (%39,02), “Ekmek yemeden doymadıkları için” tüketenlerin oranına (%26,83) ve “Az tüketmek yararlı olduğu için” tüketenlerin oranına (%14,63) göre daha yüksektir. 58 yaş ve üzeri bireylerde “Ekmek yemeğe alıştıkları için” tüketenlerin oranı (%33,33) ve “Ekmek yemeden doymadıkları için” tüketenlerin oranı (%33,33), “Az tüketmek yararlı olduğu için” tüketenlerin oranına (%28,57) göre daha yüksektir.

Tablo 5. Cinsiyete göre, “Ekmeği nasıl tüketirsiniz?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (n _{Kadın} =220)	N	% (n _{Erkek} =164)	N	% (n _{Toplam} =384)
T2	Elimle kopararak	101	45,91	85	51,83	186	48,44
	Dilimleyerek	111	50,45	69	42,07	180	46,88
	Isırarak	8	3,64	10	6,10	18	4,68

Tablo 5’e göre, ekmeği eliyle kopararak tüketenlerin oranı %48,44, dilimleyerek tüketenlerin oranı %46,88 ve ısırarak tüketenlerin oranı %4,68’dir. “Eliyle kopararak” tüketen erkeklerin oranı (%51,83), kadınlara (%45,91) göre yaklaşık 5 puan yüksektir. “Dilimleyerek” tüketen kadınların oranı (%50,45), erkeklere (%42,07) göre yaklaşık 8 puan yüksektir. “Isırarak” tüketen erkeklerin oranı (%6,10), kadınlara (%3,64) göre daha yüksektir.

Tablo 6. Eğitim durumuna göre, “Ekmeği nasıl tüketir misiniz?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		T2		
		Elimle kopararak	Dilimleyerek	Isırarak
Lise ve aşağısı	N	52	52	3
	% (n _{Lise ve aşağısı} =107)	48,60	48,60	2,80
Önlisans	N	58	32	8
	% (n _{Önlisans} =98)	59,18	32,65	8,17
Lisans	N	56	57	7
	% (n _{Lisans} =120)	46,67	47,50	5,83
Yüksek Lisans	N	10	19	1
	% (n _{Yüksek Lisans} =30)	33,33	63,34	3,33
Doktora	N	9	19	1
	% (n _{Doktora} =29)	31,03	65,52	3,45
Toplam	N	185	179	20
	% (n _{Toplam} =384)	48,18	46,61	5,21

Tablo 6’ya göre lise ve aşağısı eğitim seviyesindeki bireylerde “eliyle kopararak” ekmek tüketenlerin oranı (%48,60) ve “dilimleyerek” ekmek tüketenlerin oranı (%48,60), “ısıarak” tüketenlerin oranına (%2,80) göre daha yüksektir. Ön lisans eğitim seviyesindeki bireylerde “eliyle kopararak” ekmek tüketenlerin oranı (%59,18), “dilimleyerek” ekmek tüketenlerin oranına (%32,65) ve “ısıarak” ekmek tüketenlerin oranına (%8,17) göre daha yüksektir. Lisans eğitim seviyesindeki bireylerde “dilimleyerek” ekmek tüketenlerin oranı (%47,50), “eliyle kopararak” ekmek tüketenlerin oranı (%46,67) ve “ısıarak” ekmek tüketenlerin oranına (%5,83) göre daha yüksektir. Yüksek lisans eğitim seviyesindeki bireylerde “dilimleyerek” ekmek tüketenlerin oranı (%63,34), “eliyle kopararak” ekmek tüketenlerin oranına (%33,33) ve “ısıarak” ekmek tüketenlerin oranına (%3,33) göre daha yüksektir. Doktora eğitim seviyesindeki bireylerde “dilimleyerek” ekmek tüketenlerin oranı (%65,52), “eliyle kopararak” ekmek tüketenlerin oranına (%31,03) ve “ısıarak” ekmek tüketenlerin oranına (%3,45) göre daha yüksektir.

Tablo 7. Cinsiyete göre, “Ekmeği daha çok ne ile birlikte tüketirsiniz?” Sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (n _{Kadın} =220)	N	% (n _{Erkek} =164)	N	% (n _{Toplam} =384)
T3	Sulu yemekle birlikte	169	76,82	118	71,95	287	74,74
	Üzerine bir şey sürerek	34	15,45	22	13,41	56	14,58
	Ekmek tüketmek için yanında yemek/katık aramam	9	4,09	11	6,71	20	5,21
	Diğer	8	3,64	13	7,93	21	5,47

Tablo 7’ye göre ekmeği sulu yemekle tüketenlerin oranı %74,74, üzerine bir şeyler sürerek tüketenlerin oranı %14,58 ve ekmek tüketmek için yanında herhangi bir yemek/katık aramayanların oranı %5,21’dir. “Sulu yemekle birlikte” tüketen kadınların oranı (%76,82), erkeklere (%71,95) göre daha yüksektir. “Üzerine bir şey sürerek” tüketen kadınların oranı (%15,45), erkeklere (%13,41) göre daha yüksektir. “Tüketmek için yanında yemek/katık aramayan” erkeklerin oranı (%6,71), kadınlara (%4,09) göre daha yüksektir.

Tablo 8. Cinsiyete göre, “Günde kaç dilim ekmek tüketirsiniz?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
T4	6 dilim	57	25,91	41	25,00	98	25,52
	3 dilim	67	30,45	28	17,07	95	24,74
	12 dilim	39	17,73	54	32,93	93	24,22
	Diğer	57	25,91	41	25,00	98	25,52

Tablo 8’e göre ekmeği “6 dilim” tüketenlerin oranı %25,52, “3 dilim” tüketenlerin oranı %24,74 ve “12 dilim” tüketenlerin oranı %24,22’dir. “6 dilim” tüketen kadınların oranı (%25,91), erkeklere (%25,00) göre daha yüksektir. “3 dilim” tüketen kadınların oranı (%30,45), erkeklere (%17,07) göre yaklaşık 13 puan yüksektir. “12 dilim” tüketen erkeklerin oranı (%32,93), kadınlara göre (%17,73) göre yaklaşık 15 puan yüksektir. En az günlük tüketim miktarı ise 48 dilim (4 ekmek) %2,68, iki dilim %2,55 ve altmış dilim (5 ekmek) %1,48’dir.

Tablo 9. Cinsiyete göre, “Hangi tür ekmeği tercih edersiniz? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
T5	Beyaz ekmek, daha lezzetli	99	45,00	80	48,78	179	46,61
	Tam buğday, daha sağlıklı	59	26,82	26	15,85	85	22,14
	Eksi mayalı, daha sağlıklı	15	6,82	6	3,66	21	5,47
	Diğer	47	21,36	52	31,71	99	25,78

Tablo 9’a göre “daha lezzetli olduğu için beyaz ekmek” tüketenlerin oranı %46,61, “daha sağlıklı olduğu için tam buğday ekmeği” tüketenlerin oranı %22,14 ve “daha sağlıklı olduğu için ekşi mayalı ekmek” tüketenlerin oranı %5,47’dir. “Beyaz ekmek, daha lezzetli” olduğu için tüketen erkeklerin oranı (%48,61), kadınlara (%45,00) göre daha yüksektir. “Tam buğday, daha sağlıklı” olduğu için tüketen kadınların oranı (%26,82), erkeklere (%15,85) göre yaklaşık 10 puan yüksektir. “Ekşi mayalı, daha sağlıklı” olduğu için tüketen kadınların oranı (%6,82), erkeklere (%3,66) göre daha yüksektir. Katılımcıların en az tercih ettikleri ekmek türlerinin ise “daha doyurucu olduğu için tandır ekmeği” %0,13, “daha sağlıklı olduğu için lavaş” %0,13, “daha lezzetli olduğu için ekşi mayalı ekmek” %0,13, “daha lezzetli olduğu için mısır ekmeği” %0,13 ve “daha yumuşak olduğu için beyaz ekmek” %0,13 olduğu tespit edilmiştir.

Onurlubaş ve Altunışık (2019)’ın Bursa ilinde ve Ertürk ve ark. (2015)’nın Isparta ilinde yürüttüğü araştırmalarda katılımcıların çoğunluğunun beyaz ekmeği dilimleyerek tükettiği belirlenmiştir. Bu sebeple, bu çalışma ile Onurlubaş ve Altunışık (2019)’ın ve Ertürk ve ark. (2015)’ün araştırmalarından elde edilen bulgular arasında benzerlik bulunmaktadır. Aksoylu ve ark. (2014)’nın Manisa ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında tüketicilerin daha çok ambalajlı ekmekleri tercih ettiği belirlenmiştir. Oysa bu çalışmanın bulgularında tüketicilerin çoğunluğunun ekmek satın alırken ambalajlı veya ambalajsız fark etmez görüşünde oldukları tespit edilmiştir. Dolayısıyla, Aksoylu ve ark. (2014)’nın araştırmasında elde edilen bulgular ile bu çalışmanın bulguları arasında farklılık bulunmaktadır. Sevgel ve Mısırlıoğlu (2023)’nin Sivas ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında katılımcıların günlük %33,9’u

9-12 dilim, %25,5'i 4-6 dilim, %20,3'ü ise 15 dilim ve daha fazlası ekmek tükettikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmada ise katılımcıların %25,74'ünün 6 dilim, %24,66'sının 3 dilim, %24,40'ının 12 dilim ve %10,72'sinin 24 dilim ekmek tükettiği saptanmıştır. Bu nedenle, bu çalışmanın bulgularıyla Sevgel ve Mısırlıoğlu (2023)'nin çalışmasından elde edilen bulgular karşılaştırıldığında katılımcıların %25'inin bu çalışmanın bulgularıyla yakın miktarda ekmek tüketim alışkanlığı gösterdiği görülmektedir. Ancak diğer ekmek tüketim oranları arasında ise farklılık bulunmaktadır.

3.2. Ekmek satın alma tercihlerine ilişkin bulgular

Kırklareli'deki tüketicilerin cinsiyete göre ekmek satın alma ile ilgili tercihlerine ilişkin bulgular Tablo 10, Tablo 11 ve Tablo 12'de sunulmuştur.

Tablo 10. Cinsiyete göre, “Ekmeği nereden alırsınız? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
Fırından, daha taze	101	45,91	84	51,22	185	48,18
Bakkaldan, yakında olduğu için	49	22,27	31	18,90	80	20,83
Fırından, daha hijyenik	19	8,64	20	12,20	39	10,16
Diğer	51	23,18	29	17,68	80	20,83

Tablo 10'a göre, ekmeği “daha taze olduğu için fırından” satın alanların oranı %48,18, “yakın olduğu için bakkaldan” satın alanların oranı %20,83 ve “daha hijyenik olduğu için fırından” satın alanların oranı %10,16'dır. “Daha taze olduğu için fırından” satın alan erkeklerin oranı (%51,22), kadınlara (%45,91) göre daha yüksektir. “Yakın olduğu için bakkaldan,” satın alan kadınların oranı (%22,27), erkeklere (%18,90) göre daha yüksektir. “Daha hijyenik olduğu için fırından,” satın alan erkeklerin oranı (%12,20), kadınlara (%8,64) göre daha yüksektir. En az tercih edilenler ise “daha hijyenik olduğu için evde kendisi yapanlar” %1,34, “fark etmez nerede bulursa satın alanlar” %1,34 ve “doğal olduğu için köyden getirenler” %0,27'dir.

Tablo 11. Cinsiyete göre, “Ekmek alırken nelere dikkat edersiniz? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
Hijyen	51	23,18	25	15,24	76	19,79
Hijyen, görüntü, tat, gramaj, fiyat	42	19,09	33	20,12	75	19,53
Hijyen, görüntü, tat	16	7,27	16	9,76	32	8,33
Diğer	111	50,46	90	54,88	201	52,35

Tablo 11'e göre, ekmek satın alırken “hijyene” dikkat eden tüketicilerin oranı %19,79, “hijyen, görüntü, tat, gramaj, fiyata” dikkat eden tüketicilerin oranı %19,53 ve “hijyen, tat, görüntüsüne” dikkat eden tüketicilerin oranı %8,33'tür. “Hijyene” dikkat eden kadınların oranı (%23,18), erkeklere (%15,24) göre daha yüksektir. “Hijyen, görüntü, tat, gramaj ve fiyatına” dikkat eden erkeklerin oranı (%20,12), kadınlara (%19,09) göre daha yüksektir. “Hijyen, görüntü ve tadına” dikkat eden erkeklerin oranı

(%9,76), kadınlara (%7,27) göre daha yüksektir. Ekmek alırken en az dikkat edilenler ise “tazelik” %0,54, “tat, gramaj fiyat” %0,40 ve “koku” %0,40’tır.

Tablo 12. Cinsiyete göre, “Ekmeği ambalajlı mı? Ambalajsız mı satın alırsınız? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
S3 Ambalajlı veya ambalajsız fark etmez	73	33,18	66	40,24	139	36,20
Ambalajlı hijyenik olduğu için	67	30,45	29	17,68	96	25,00
Ambalajsız plastik ve boya içerdiği için sevmiyorum	26	11,82	25	15,24	51	13,28
Diğer	54	24,55	44	26,84	98	25,52

Tablo 12’ye göre, “ambalajlı veya ambalajsız fark etmeden” satın alanların oranı %36,20, “hijyenik olduğu için ambalajlı” satın alanların oranı %25,00 ve “plastik ve boya içerdiği için sevmediğimden ambalajsız” satın alanların oranı %13,28’dir. “Ambalajlı veya ambalajsız fark etmeden” satın alan erkeklerin oranı (%40,24), kadınlara (%33,18) göre yaklaşık 7 puan daha yüksektir. “Ambalajlı, hijyenik olduğu için” satın alan kadınların oranı (%30,45), erkeklere (%17,68) göre yaklaşık 12 puan daha yüksektir. “Plastik ve boya içermesinden dolayı sevmediği için ambalajsız” satın alan erkeklerin oranı (%15,24), kadınlara (%11,82) göre daha yüksektir. Katılımcıların en az tercih ettikleri ise “daha geç bayatladığı için ambalajlı” %3,35, “gerek olmadığı için ambalajsız” %0,40 ve “ambalajsız şekilde bulabiliyorum” %0,13’tür.

Ertürk ve ark. (2015)’nin Isparta ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında katılımcıların çoğunluğunun ekmeği hijyenik olduğu için fırından satın aldığı belirlenmiştir. Bu sebeple, bu çalışmanın bulgularıyla Ertürk ve ark. (2015)’nin çalışmasının bulguları arasında benzerlik bulunmaktadır. Aksoylu ve ark. (2014)’nin Manisa ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında tüketicilerin ekmek satın almak için daha çok yakında olan bir satış noktasını tercih ettiği saptanmıştır. Oysaki bu çalışmada tüketicilerin ekmeği daha çok fırından satın aldıkları tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu çalışma ile Aksoylu ve ark. (2014)’nin çalışmasından elde edilen bulgular arasında farklılık bulunmaktadır. Adıgüzel ve Kızılarıslan (2020)’in İstanbul Küçükçekmece’de yürüttüğü bir anket araştırmasında katılımcıların %46,03’ünün ambalajlı ekmek tercih ettiği tespit edilmiştir. Ancak bu çalışmada katılımcıların %37,53’ünün hijyenik olması ve geç bayatlaması nedeniyle ambalajlı ekmek satın almayı tercih ettiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu çalışma ile Adıgüzel ve Kızılarıslan (2020)’in çalışmasından elde edilen bulgular arasında farklılık bulunmaktadır.

3.3. Ekmek saklamaya ilişkin bulgular

Kırklareli’deki tüketicilerin cinsiyete göre ekmeği muhafaza etmeğe ilişkin bulguları Tablo 13’te sunulmuştur.

Tablo 13. Cinsiyete göre “Ekmeği muhafaza eder misiniz? Nerede? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
M1	Hayır. Satın aldığım poşette. Aynı gün bitiriyorum	119	54,09	81	49,39	200	52,08
	Evet. Ahşap ekmek kutusunda. İki günde bitiriyorum	37	16,82	34	20,73	71	18,49
	Evet. Beze sararak. Daha uzun süre muhafaza edilebiliyor	27	12,27	22	13,41	49	12,76
	Diğer	37	16,82	27	16,47	64	16,67

Tablo 13’e göre, ekmeği “aynı gün bitirdiği için satın aldıkları poşette” muhafaza edenlerin oranı %52,08, “iki günde bitirdiği için ahşap ekmek kutusunda” muhafaza edenlerin oranı %18,49, “uzun süre muhafaza edilebildiği için beze sararak” muhafaza edenlerin oranı %12,76’dır. “Satın aldığı poşette, aynı gün bitiren” kadınların oranı (%54,09), erkeklere (%49,39) göre biraz daha yüksektir. “Ahşap ekmek kutusunda, iki günde bitiren” erkeklerin oranı (%20,73), kadınlara (%16,82) göre daha yüksektir. “Daha uzun süre muhafaza edilebildiği için beze sararak” muhafaza eden erkeklerin oranı (%13,41), kadınlara (%12,27) göre daha yüksektir. Katılımcıların, ekmeği en az muhafaza ettikleri yerler ise “iki günde tükettikleri için metal ekmek kutusunda” %0,67, “çabuk tükettikleri için ekmek sepetinde” %0,13 ve “serin olduğu için balkonda” %0,13’tür.

3.4. Ekmekte bayatlama ve bozulmaya ilişkin bulgular

Kırklareli’deki tüketicilerin cinsiyete göre ekmekte bayatlama ve bozulmaya ilişkin bulguları Tablo 14 ve Tablo 15’te sunulmuştur.

Tablo 14. Cinsiyete göre, “Ekmeğin bayatladığını nasıl anlarsınız?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
B1	Görüntüsünden	113	51,36	88	53,66	201	52,34
	Satın aldıktan sonra geçen süreden	48	21,82	39	23,78	87	22,66
	Tadından	34	15,91	22	13,41	56	14,58
	Diğer	25	10,91	15	9,15	40	10,42

Tablo 14’a göre tüketiciler ekmeğin bayatladığını “görüntüsünden” anlayanların oranı %52,34, “satın aldıktan sonra geçen süreden” anlayanların oranı %22,66 ve “tadından” anlayanların oranı %14,58’dir. “Görüntüsünden” anlayan erkeklerin oranı (%53,66), kadınlara (%51,36) göre daha yüksektir. “Satın aldıktan sonra geçen süreden” anlayan erkeklerin oranı (%23,78), kadınlara (%21,82) göre daha yüksektir. “Tadından” anlayan kadınların oranı (%15,91), erkeklere (%13,41) göre daha yüksektir. Ekmeğin bayatladığını anlamak için tüketicilerin en az kullandıkları yöntem ise “sertliğini kontrol etmek” %0,80 ve “dokunmak” %0,54’tür.

Tablo 15. Cinsiyete göre, “Ekmeğin tüketilemeyecek durumda olduğuna nasıl karar verirsiniz?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
B2	Küflenme oluşup oluşmadığına bakarım	135	61,36	87	53,05	222	57,81
	Görüntüsünü incelerim	48	21,82	43	26,22	91	23,70
	Koklarım	37	16,82	34	20,73	71	18,49

Tablo 15’e göre, “küflenme oluşup oluşmadığına bakan” tüketicilerin oranı %57,81, “görüntüsünü inceleyen” tüketicilerin oranı %23,70 ve “koklayarak” karar veren tüketicilerin oranı %18,49’dur. “Küflenme oluşup oluşmadığına bakan” kadınların oranı (%61,36), erkeklere (%53,05) göre daha yüksektir. “Görüntüsünü inceleyen” erkeklerin oranı (%26,22), kadınlara (%21,82) göre daha yüksektir. “Koklayarak” karar veren erkeklerin oranı (%20,73), kadınlara (%16,82) göre daha yüksektir.

3.5. Ekmek değerlendirme tercihlerine ilişkin bulgular

Kırklareli’deki tüketicilerin cinsiyete göre ekmek değerlendirme tercihlerine ilişkin bulgular Tablo 16’da sunulmuştur.

Tablo 16. Cinsiyete göre, “Tüketilebilecek durumdaki bayat ekmekleri değerlendirir misiniz? Nasıl?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

		N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
D1	Evet. Tost yaparım	65	29,55	56	34,15	121	31,51
	Evet. Köftenin içine harç yaparım	68	30,91	33	20,12	101	26,30
	Evet. Kızarmış ekmek şeklinde	39	17,73	34	20,73	73	19,01
	Diğer	48	21,81	41	25,00	89	23,18

Tablo 16’da göre ekmeği “tost yaparak” değerlendirenlerin oranı %31,51, “köftenin içine harç yaparak” değerlendirenlerin oranı %26,30 ve “kızarmış ekmek şeklinde” değerlendirenlerin oranı %19,01’dir. “Tost yaparak” değerlendiren erkeklerin oranı (%34,15), kadınlara (%29,55) göre daha yüksektir. “Köftenin içine harç yaparak” değerlendiren kadınların oranı (%30,91), erkeklere (%20,12) göre daha yüksektir. “Kızarmış ekmek şeklinde” değerlendiren erkeklerin oranı (%20,73), kadınlara (%17,73) göre daha yüksektir. En az katılımcının tercih ettiği değerlendirme yöntemler ise “Evet. Kümes hayvanlarına veririm” %0,94, “Evet. Hayvancılıkla uğraşanlara veririm” %0,80 ve “Hayır. Değerlendirmem çöpe atarım” %0,80’dir.

Aksoylu ve ark. (2014)’nın Manisa ilinde ve Ertürk ve ark. (2015)’nin Isparta ilinde yürüttükleri araştırmalarda katılımcıların çoğunluğunun ekmeği satın aldıkları poşette sakladığı ve küflendiğinde ekmeğin tüketilemeyeceği sonucuna vardıkları saptanmıştır. Dolayısıyla bu çalışma ile Aksoylu ve ark. (2014)’nın ve Ertürk ve ark. (2015)’nin çalışmalarından elde ettikleri bulgular arasında benzerlik bulunmaktadır. İkikat-Tümer ve Güneş (2022)’in Kahramanmaraş ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında bayat ekmeklerin hayvanlara verilme oranı %2,49 olarak saptanmıştır. Bu çalışmada

bayat ekmeklerin hayvanlara verilme oranı %7,50 olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla İkikat-Tümer ve Güneş (2022)’in çalışmasında elde edilen bulgular ile bu çalışmanın bulguları arasında benzerlik bulunmaktadır.

3.6. Ekmek israfına ilişkin bulgular

Kırklareli’deki tüketicilerin cinsiyete göre ekmek israfı ile ilgili görüşlerine ilişkin bulgular Tablo 17, Tablo 18 ve Tablo 19’da sunulmuştur.

Tablo 17. Cinsiyete göre, “Ekmeği israf eder misiniz? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
İ1						
Hayır. İhtiyacımız kadar alıyoruz	106	48,18	88	53,66	194	50,52
Hayır. Ekmek israf konusunda bilinçliyim	18	8,18	15	9,15	33	8,59
Hayır. Kalanlarla değerlendirme yemekler yaparız	24	10,91	10	6,10	34	8,85
Diğer	72	32,73	51	31,09	123	32,04

Tablo 17’ye göre “ihtiyacı kadar aldığı için” ekmeği israf etmeyenlerin oranı %50,52, “ekmek israfı konusunda bilinçli olduğu için” ekmeği israf etmeyenlerin oranı %8,59 ve “kalanlarla değerlendirme yemekleri yaptığı için” ekmeği israf etmeyenlerin oranı %8,85’tir. İhtiyacı kadar ekmek alan erkeklerin oranı (%53,66), kadınlara (%48,18) göre daha yüksektir. Ekmek israfı konusunda bilinçli olan erkeklerin oranı (%9,15), kadınlara (%8,18) göre daha yüksektir. Kalan ekmeklerle değerlendirme yemeği yapan kadınların oranı (%10,91), erkeklere (%6,10) göre daha yüksektir. Ekmeği israf etmeyenlerin oranı %79,62, israf edenlerin oranı %10,04 ve bazen israf edenlerin oranı %10,34’dır.

Tablo 18. Cinsiyete göre, “Ekmek israf edilmekte midir? Neden?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
İ2						
Evet. Tüketicilerin bilinçsiz olması	171	77,73	121	73,78	292	76,04
Evet. Ekmeğe kolay ulaşılabilir olması	37	16,82	25	15,24	62	16,15
Evet. Ucuz olması	7	3,18	8	4,88	15	3,91
Diğer	5	2,27	10	6,10	15	3,90

Tablo 18’e göre ekmek israfının “tüketicilerin bilinçsiz olması” nedeniyle olduğu görüşünde olanların oranı %76,04, “ekmeğin kolay ulaşılabilir olması” nedeniyle olduğu görüşünde olanların oranı %16,15 ve “ucuz olması” nedeniyle olduğu görüşünde olanların oranı %3,91’dir. “Tüketicilerin bilinçsiz olması” nedeniyle olduğu görüşünde olan kadınların oranı (%77,73), erkeklere (%73,78) göre daha yüksektir. “Ekmeğin kolay ulaşılabilir olması” nedeniyle olduğu görüşünde olan kadınların oranı (%16,82), erkeklere (%15,24) göre daha yüksektir. “Ekmeğin ucuz olmasından” nedeniyle olduğu görüşünde olan erkeklerin oranı (%4,88), kadınlara (%3,18) göre daha yüksektir. Ekmeğin israf olma nedeni olarak en az ifade edilenler ise “Plansız yaşam” %0,80, “İnsanların açgözlü olması” %0,54 ve “Ekmeğin çabuk küflenmesi” %0,54’tür.

Tablo 19. Cinsiyete göre, “Ekmek israfı önlenebilir mi? Nasıl?” sorusuna verilen cevapların dağılımı

	N	% (nKadın=220)	N	% (nErkek=164)	N	% (nToplam=384)
i3						
Evet. Tüketebileceğimiz kadar satın alarak	137	62,27	103	62,80	240	62,50
Evet. İnsanları ekmek tüketimi konusunda bilinçlendirerek	53	24,09	38	23,17	91	23,70
Evet. Bayat ekmek değerlendirme yemeklerini öğrenerek	23	10,45	15	9,15	38	9,90
Diğer	7	3,19	8	4,88	15	3,90

Tablo 19’a göre “tüketebileceğimiz kadar ekmek satın alarak” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olanların oranı %62,50, “insanları ekmek tüketimi konusunda bilinçlendirerek” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olanların oranı %23,70 ve “bayat ekmek değerlendirme yemeklerini öğrenerek” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olanların oranı %9,90’dır. “Tüketebileceğimiz kadar satın alarak” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olan erkeklerin (%62,80) oranı, kadınlara (%62,27) göre daha yüksektir. “İnsanları ekmek tüketimi konusunda bilinçlendirerek” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olan kadınların oranı (%24,09), erkeklere (%23,17) göre daha yüksektir. “Bayat ekmek değerlendirme yemeklerini öğrenerek” ekmek israfı önlenebilir görüşünde olan kadınların oranı (%10,45), erkeklere (%9,15) göre daha yüksektir. En az verilen yanıtların ise “Evet. Tüketimi azaltarak” %3,35, “Evet. Uygun koşullarda saklayarak” %0,40 ve “Evet. Düşük gramajda ekmek üreterek” %0,27 olduğu tespit edilmiştir.

Onurlubaş ve Altunışık (2019)’ın Bursa ilinde yürüttüğü bir anket araştırmasında tüketicilerin, ihtiyaç duyulan kadar ekmek satın alması durumunda ekmek israfının önlenebileceği belirlenmiştir. Bu nedenle, bu çalışmanın bulgularıyla Onurlubaş ve Altunışık (2019)’ın çalışmasından elde edilen bulgular arasında benzerlik bulunmaktadır. Bu çalışmada ekmeğin ucuz olduğu için israf edildiğini düşünenlerin oranı sadece %4,02’dir. Dölekoğlu ve ark. (2014)’nın TR6-Akdeniz Bölgesi’nde yürüttüğü bir anket araştırmasında doğru miktarda satın alma ve uygun muhafaza koşullarını yaratmanın ekmek israfının azaltılmasında etkili olacağı saptanmıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın bulgularıyla Dölekoğlu ve ark. (2014)’nın çalışmasından elde edilen bulgular arasında benzerlik bulunmaktadır.

Bulgular, tüketicilerin kısa vadeli pratikliği önceliklendirdiğini, sürdürülebilirlik ve çevresel etki gibi uzun vadeli faktörlerin alışkanlıklarda sınırlı rol oynadığını göstermektedir. Beslenme temel gereksinimlerden biridir. Bu nedenle sürdürülebilir olması yaşam için gereklidir (Güneş ve ark., 2024). Sürdürülebilir sağlıklı beslenme, besinlerin üretilme sürecinde çevreye olan zararın, besin israfının ve beslenme kaynaklı hastalık riskinin azaltılmasını amaçlamaktadır. Besin çeşitliliği, sağlıklı beslenmenin kritik konularından biridir. Son yıllarda yaşanan iklimsel değişikliğin tarım ürünlerindeki biyolojik çeşitliliği, kaliteyi ve verimliliği tehdit ettiği görülmektedir. İklimsel değişikliğin besin üretimi ve beslenme üzerindeki olumsuz etkinin azaltılmasının yolu sürdürülebilir beslenmedir. Son yıllarda geliştirilen sürdürülebilir beslenme modellerinin önerileri arasında, bitkisel kaynaklı besinlerin tüketiminin artırılması ve besin atığının azaltılmasına yönelik maddeler dikkat çekmektedir

(Sürdürülebilir Beslenme, 2024). Sürdürülebilirlik bağlamında, tüketime konu olan gıdanın sadece ekonomik değil, ekolojik maliyeti de kamuoyuna anlatılmalıdır.

5. Sonuçlar

Ekmek, insanların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Ucuz ve kolay ulaşılabilir olması, ekmeğe olan talebin yoğun olmasını sağlamaktadır. Türkiye nüfusu arttıkça, ekmeğe olan talebin de artması kaçınılmazdır. Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de tarım alanları azalmaktadır. Ekmeklik buğday ekilen tarım alanlarının azalması, gelecekte yeterli sayıda ekmek üretimini engelleyebilir. Bu durum, sürdürülebilir beslenme için önemli bir tehdittir. Dünyada ve Türkiye’de farklı gerekçelerle ekmeğin israf edildiği görülmektedir. Ekmek israfı, çevre kirliliği, ekonomik, sosyal vb. boyutları ile acil önlem alınması gereken ciddi bir sorundur. Türkiye’de farklı bölgelerde farklı tüketim alışkanlıkları bulunmaktadır. Dolayısıyla, her bölgenin ekmek satın alma, tüketim, saklama, değerlendirme tercihleri ve israf nedenleri farklılık gösterebilmektedir. Ekmek israf nedenlerinin belirlenmesi ve çözüm üretilebilmesi amacıyla, her bölge için ayrı araştırmalar yapılması yerinde olacaktır. Ekmeğin satın alınması, saklanması, değerlendirilmesi ve israfının önlenmesi için tüketicilerin bilinçlendirilmesi gerekir. Bu araştırmadan elde edilen bulgulara göre, katılımcıların genel eğilimi geleneksel ve ucuz ekmek türlerine yöneliktir. Bu tercihler lezzet, erişim kolaylığı ve alışkanlık gibi kültürel temellere dayanmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu kendi davranışlarını israfın dışında tutmaktadır. Bu durum, tüketicilerin öz-farkındalık seviyesini olduğundan yüksek algıladığına işaret edebilir. Bu nedenle, israfın görünmeyen biçimlerine dair farkındalık kampanyaları önemlidir. Tüketicilerin bir kısmı, bayat ekmekleri hayvan besini olarak kullanmakta ve bunu bayat ekmek değerlendirme yöntemi olarak görmektedir. Ancak, ekmek insan besini olarak üretilmektedir. İnsanlar tarafından tüketilebilecek haldeki bayat ekmeklerin hayvan beslenmesinde kullanılması da israf olarak görülebilir (Aksoylu ve ark., 2014; Adıgüzel ve Kızılarşan, 2020). İsrafın önlenmesi için, tüketicilerin ekmeğin sürdürülebilir beslenmedeki önemi ve yeri ile bayat ekmeklerin değerlendirilmesi konusunda bilinçlendirilmesi son derece önemlidir (Aydın ve Yıldız, 2011; Bal ve ark., 2013; Arslan ve Aydın, 2019). Buna yönelik, sürdürülebilir tüketim davranışlarının yaygınlaştırılması için ilkökul düzeyinden itibaren “bayat ekmek değerlendirme” temalı eğitim içerikleri önerilebilir. Yerel yönetimlerin ve fırınların iş birliği ile “bayat ekmek tarif kitapçıkları” dağıtılabilir. Fırın ve ambalajlar üzerinde “ekmek israfı” konusunda uyarıcı mesajlar kullanılabilir.

Bu araştırmada, Kırklareli’de yaşayan 384 katılımcının doldurduğu anket çalışmaya dâhil edilmiştir. Gelecek dönemde yapılacak araştırmaların farklı şehirlerde yapılması, araştırmalara daha çok kişinin dâhil edilmesi ve araştırma sonuçlarında coğrafi bölgeler arası karşılaştırmaların yer alması, ekmek tüketimi, saklama koşulları ve değerlendirilmesi hususunda oluşan hataların belirlenmesine katkıda bulunabilir.

Teşekkür

Projeye olan desteklerinden dolayı Kırklareli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü'ne teşekkürlerimi sunarım.

* Bu çalışma, KLÜBAP-285 numaralı Bilimsel Araştırma Projesinin verileri kullanılarak hazırlanmıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarı herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan eder.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Yazar makaleye %100 oranında katkı sağlamış olduğunu beyan eder.

Kaynakça

- Açan B. Kolayda mallarda müşteri profili ve tüketim tercihleri: İstanbul halk ekmek müşterilerine yönelik bir araştırma. Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi 2007; 21(2): 261–280.
- Adıgüzel F., Kızılaslan N. Packaged bread consumption preferences of consumers in Kucukcekmece-Istanbul. Gaziosmanpasa Journal of Scientific Research 2020; 9(2): 24-40.
- Aksoylu Z., Savlak NY., Yangic C., Cagindi Ö., Kose E. Determination of bread types consumption habits of individuals in the city center of manisa. The Journal of Food 2014; 39(3): 147-154.
- Aktaş E., Aygün İ., Başargan B. Ekmek tüketim davranışını etkileyen faktörler: Mersin ili örneği. Uygulamalı ve Teorik Sosyal Bilimler Dergisi 2020; 2(1): 15-32.
- Allipour-Birgani R., Loloei S., Shab-Bidar S., Pouraram H. Global magnitude of the bread wastes and its reasons: a systematic review and meta-analysis of observational studies. Nutrition and Food Sciences Research 2024; 10(4): 19-36.
- Ananda J., Pearson D., Oakden S. Breaking bread: Assessment of household bread waste incidence and behavioural drivers. Journal of Cleaner Production 2024; 471: 1-12.
- Apak ÖC., Bada S. Tüketicilerin ramazan ayında yiyecek-içecek satın alma davranışlarının gıda israfına etkisi*. Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi 2024; 6(2): 84-92.
- Arslan N., Aydın H. Evaluation of the intention not to bread waste. Journal of Management and Economics Research 2019; 17(4): 165-179.
- Aydın F., Yıldız Ş. Sivas ilinde ekmek tüketim alışkanlıkları ve tüketici dinamiklerinin belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2011; 42(2): 165-180.
- Ayre C., Scally A. Critical values for Lawshe's content validity ratio: revisiting the original methods of calculation. Measurement and Evaluation in Counseling and Development 2014; 47(1): 79-86.
- Badem A., Fidan E. Ekşi mayalı Türk ekmekleri: Ekşi mayalı Kadirli göçmen ekmeği örneği. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel 2024; 7(2): 356-372.

- Bal ZE., Sayılı M., Gözener B. Tokat ili merkez ilçede ailelerin ekmek tüketimleri üzerine bir araştırma. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)* 2013; 30(1): 61-69.
- Barcenas ME., Benedito C., Rosell CM. Use of hydrocolloids as bread improvers in interrupted baking process with frozen storage. *Food Hydrocolloids* 2004; 18: 769-774.
- Bilska B, Tomaszewska M, Kołożyn-Krajewska D. Selected factors determining the disposal of stale bread by polish consumers. *Sustainability* 2024; 16(24): 1-13.
- Collins M. Sampling. (Editors: Worcester, RM. & Downham, J.) consumer market research handbook. London: McGraw-Hill; 1986.
- Cop R., Doğan H. Ekmek üretiminde yeni ürün geliştirme ve tüketici tutumlarıyla ilgili bir uygulama. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2009; 1(18): 12-26.
- Çoşan D., Seçim Y. Karadeniz bölgesinde üretilen bazı ekmek çeşitleri ve standart tariflerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies* 2020; 8(4): 138-151.
- Demir MK., Kartal H. Konya ilinde farklı ekmek çeşitlerini tüketen bireyler üzerinde yapılan bir anket çalışması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 2012; 7(3): 59-64.
- Dölekoğlu CÖ., Giray FH., Şahin A. Mutfaktan çöpe ekmek: tüketim ve değerlendirme. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi* 2014; (44): 1-15.
- Eglite A., Kunkulberga D. Bread choice and consumption trends. *FoodBalt* 2017; 178-182. https://llufb.llu.lv/conference/foodbalt/2017/Eglite_Kunkulberga_FoodBalt2017.pdf. Erişim Tarihi: 02.07.2025.
- Eren S., Görgülü S. Ekonomik kriz dönemlerinde kuşaklara göre kadınların beslenme davranışları. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi* 2024; 7(6): 435-454.
- Ertürk A., Arslantaş N., Sarıca D., Demircan V. Isparta ili kentsel alanda ailelerin ekmek tüketimi ve israfı. *Akademik Gıda* 2015; 13(4): 291-298.
- Gül A., Işık H., Bal T., Özer S. Adana ili kentsel alanındaki evlerin ekmek tüketimi ve israfları, *EJPAU* 2003; 6(2): 1-14. <http://www.ejpau.media.pl/volume6/issue2/food/art-10.html>. Erişim Tarihi: 02.02.2025.
- Güneş E., Seçim Y., Mutu O., Birsen ME., Demir D. Sürdürülebilir ve adil beslenmede toplumsal duyarlılık. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 2024; 9(1): 58-74.
- İkikat-Tümer E., Güneş N. Bread consumption and waste in Kahramanmaraş. *Gaziosmanpasa Journal of Scientific Research* 2022; 11(3): 30-38.
- Jankorazov A., Nurmukhamedov A. Improvers of quality indicators in bread production. *Eurasian Journal of Academic Research* 2024; 4(5-1): 174-177.
- Kang SK., Ağbaba D. Sürdürülebilir bir kaynak olarak bayat ekmeğin kullanımında mevcut durum ve alternatif yaklaşımlar. *Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 2024; 12(2): 507-522. <https://doi.org/10.52122/nisantasisbd.1474596>.
- Kempf K., Röhling M., Kolb H., Martin S. Impact of a low-insulin-stimulating bread on weight development-A real life randomised controlled trial. *Nutrients* 2023; 15(1301): 1-12.

- Koç B. Ekmek tüketiminde tüketici tercihleri: Van ili örneği. Ankara: Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Yayını TEPGE; 2011.
- Lawshe C. A quantitative approach to content validity. *Personnel psychology* 1975; 28(4): 563-575.
- Nionelli L., Wang Y., Pontonio E., Immonen M., Rizzello C., Maina H., Katina K., Coda R. Antifungal effect of bioprocessed surplus bread as ingredient for bread-making: Identification of active compounds and impact on shelf-life. *Food Control* 2020; 118, (107437): 1-9.
- Nüfus.http://www.kirklareli.gov.tr/kurumlar/kirklareli.gov.tr/planlama/istatistikler/102_nufus.pdf, 2024, Erişim Tarihi: 13.07.2025.
- Onurlubaş E., Altunışık R. A research on bread consumption habits and wasting tendency: the case of Bursa province. XI. IBANESS Congress Series, 03.9-10.2019: 257-267, Tekirdag / Türkiye.
- Østergaard S., Hanssen OJ. Wasting of fresh-packed bread by consumers—influence of shopping behavior, storing, handling, and consumer preferences. *Sustainability* 2018; 10(7): 1-16.
- Öztürk D., Onurlubaş E. A study on determining consumers' attitudes towards packaged bread products. *Gaziosmanpasa Journal of Scientific Research* 2023; 12(3): 244-259.
- Sandvik P., Kihlberg I., Lindroos AK., Marklinder I., Nydahl M. Bread consumption patterns in a Swedish national dietary survey focusing particularly on whole-grain and rye bread. *Food & Nutrition Research* 2014; 58(1): 1-11.
- Sevgel Y., Mısırlıoğlu A. III. yaş grubu termal turizm müşterilerinin beslenme alışkanlıkları: Sivas ili örneği, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi* 2023; 6(1): 70-87.
- Strashynska L. Bread and bakery market in Ukraine: trends, problems and prospects of development. *Enterprise Economy and Social Development* 2018; 24(5): 70-80.
- Sürdürülebilir beslenme. <https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/haberler-6/surdurulebilir-beslenme.html>, 2024, Erişim Tarihi: 12.07.2025.
- Svanes E., Oestergaard S., Hanssen OJ. Effects of packaging and food waste prevention by consumers on the environmental impact of production and consumption of bread in Norway. *Sustainability* 2019; 11(1): 1-20.
- Taşçı R., Karabak S., Bolat M., Acar O., Şanal T., Pehlivan A., Külen S., Güneş E., Albayrak M. Ankara ilinde ekmekte tüketici tercihleri. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi* 2017; 26 (1): 75-85. <https://doi.org/10.21566/tarbitderg.323599>
- Tavakol M., Dennick R. Making sense of cronbach's alpha. *International Journal of Medical Education* 2011; 2: 53-55.
- Yeşilyurt S., Çapraz C. A road map for the content validity used in scale development studies. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* 2018; 20(1): 251-264.
- Yılmaz E., Özkan S. Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi* 2007; 2(6): 87-104.

Yılmaz İ., Yücecan S. İzmir ili Bornova ilçesinin sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı olan ailelerinde ekme  tüketimi, atımı ve artan ekme lerin değ lendirilme durumları  zerinde bir araştırma. Beslenme ve Diyet Dergisi 1983; 12: 83-98.