



**COĞRAFİ İŞARETLİ EDREMİT ZEYTİNYAĞLARININ TÜKETİM
ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ**

Serdar Sönmez

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AİLE EKONOMİSİ VE BESLENME EĞİTİMİ ANABİLİM DALI

GAZİ ÜNİVERSİTESİ

EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

OCAK, 2025

TELİF HAKKI VE TEZ FOTOKOPİ İZİN FORMU

Bu tezin tüm hakları saklıdır. Kaynak göstermek koşuluyla tezin teslim tarihinden itibaren 6(altı) ay sonra tezden fotokopi çekilebilir.

YAZARIN

Adı : Serdar

Soyadı : Sönmez

Bölümü : Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi,
Gıda ve Beslenme Ana Bilim Dalı

İmza :

Teslim tarihi :

TEZİN

Türkçe Adı : Coğrafi İşaretli Edremit Zeytinyağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi

İngilizce Adı : Determination of Consumption Habits of Geographically Labeled Edremit Olive Oils

ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI

Tez yazma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyduğumu, yararlandığım tüm kaynakları kaynak gösterme ilkelerine uygun olarak kaynakçada belirttiğimi ve bu bölümler dışındaki tüm ifadelerin şahsıma ait olduğunu beyan ederim.

Yazar Adı Soyadı: Serdar Sönmez

İmza:

JÜRİ ONAY SAYFASI

Serdar Sönmez tarafından hazırlanan “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytinyağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından oy birliği/ oy çokluğu ile Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Bilim Dalı Gıda ve Beslenme Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Danışman: Prof. Dr. Leyla ÖZGEN

(Sağlık Bilimleri Fakültesi Sosyal Hizmet Bölümü, Gazi Üniversitesi)

Üye: Doç. Dr. Özden DEMİRKAN

(Gazi Eğitim Fakültesi Eğitim Programları ve Öğretim Anabilim Dalı,
Gazi Üniversitesi)

Üye: Doç. Dr. Tufan SÜREN (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim

Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)

Tez Savunma Tarihi: 24/01/2025

Bu tezin Aile Ekonomisi ve Beslenme Bilim Dalı’nda Gıda ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Prof. Dr. Şaban ÇETİN

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürü

TEŞEKKÜR

Çalıőmalarım boyunca değerli yardım ve katkılarıyla beni yönlendiren, kişisel ve akademik gelişimimde katkı sağlayan, kıymetli tecrübelerinden faydalandığım danışmanım ve değerli hocam Prof. Dr. Leyla Özgen'e,

Araőtırmama görüş ve önerileriyle katkı sağlayan sayın jüri üyelerim Doç. Dr. Özden DEMİRKAN ve Doç. Dr. Tufan SÜREN hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Her zaman her koşulda destekleyen, yaőamımın her anında sevgilerini hissettiğim, manevi destekleriyle beni hiçbir zaman yalnız bırakmayan canım eőim Saniye SÖNMEZ' e, bu süreçte gösterdikleri sabır ve anlayıő için içtenlikle teşekkürlerimi sunarım.

COĞRAFI İŞARETLİ EDREMIT ZEYTİNYAĞLARININ TÜKETİM ALİŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

(Yüksek Lisans Tezi)

Serdar Sönmez

GAZİ ÜNİVERSİTESİ

EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

Ocak 2025

ÖZ

Bu araştırma tarama modelinde bir araştırma olup, araştırma evrenini Edremit ilçesinde yaşayan bireyler oluşturmakta olup, örneklemin belirlenmesinde ise kolay ulaşılabilir örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Buna göre, Edremit ilçesinde ikamet eden bireyler arasından kolay örnekleme yöntemine göre 387 birey örnekleme dahil edilmiştir. Veri toplama aracı olarak kullanılan anket “Coğrafi İşaretlili Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Formu”, dört bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde demografik bilgiler, ikinci bölümünde zeytinyağı tüketim alışkanlıkları, üçüncü bölümde sağlık ve bakım, saklama koşulları ve yemeklerde kullanım şeklinde üç bölümden oluşmaktadır. Dördüncü bölümde zeytinyağı ile yapılan ürünlerin neler olduğunu içeren sorulardır. Araştırma bulgularında bireylerin yarıya yakını 1-5 yıl, yarıdan azı 6-10 yıl, 10-15 yıl ve 15 yıl ve üzeri süreyle Edremit'te ikamet ettiği, katılımcıların büyük

çoğunluğunun Edremit'e yerleşmeden de zeytinyağı tükettiklerini belirtirken, yarıdan azı ise daha önce zeytinyağı tüketmediğini ifade etmiştir. Zeytinyağı temin etme şekilleri ise yarıya yakının akraba veya komşularından, yağhane, pazar veya marketlerden satın aldığı ve/veya kendi bahçe veya tarlalarından zeytinyağı temin ettiği bulunmuştur. Zeytinyağı satın alırken dikkat edilen duysal özelliklerde; tat, koku ve rengi birlikte değerlendirdiklerini, yarıdan azı ise sadece tat ve kokuya öncelik verdiklerini ifade etmiştir. Tüketicilerin en fazla tercih edilen çeşidin sızma zeytinyağı olduğu, bunu natürel birinci zeytinyağının izlediği saptanmıştır. Ayrıca, çok az tüketicinin ise tercih ettiği zeytinyağı çeşidi hakkında fikrinin olmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların zeytinyağının çeşitli sağlığa yararları konusunda genel olarak olumlu düşüncelere sahip olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, sızma zeytinyağını yemeklerde çiğ olarak tüketmenin daha faydalı olduğunu düşünmektedir. Kızartmalarda riviera veya rafine zeytinyağını kullanmayı tercih ettiğini belirtmiştir. Coğrafi işaretli Edremit zeytinyağının bölgesel ve ulusal düzeyde daha geniş kitlelere tanıtılması, tüketim alışkanlıklarının pekiştirilmesi için önemlidir. Tanıtım kampanyaları, zeytinyağının duysal özellikleri ve sağlık faydalarına odaklanarak, özellikle genç nesiller arasında farkındalık yaratabilir.

Anahtar Kelimeler : Zeytin, Zeytin ağacı, Coğrafi işaret, Edremit

Sayfa Adedi : viii + 78

Danışman : Prof. Dr. Leyla ÖZGEN

**DETERMINATION OF CONSUMPTION HABITS OF
GEOGRAPHICALLY LABELED EDREMIT OLIVE OILS**

(M.S. Thesis)

Serdar Sönmez

GAZI UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL OF EDUCATIONAL SCIENCES

January 2025

ABSTRACT

This research is a survey model research, the population of the research is the individuals living in Edremit district, and the convenience sampling method was used to determine the sample. Accordingly, 387 participants were included in the research sample according to the convenience sampling method among the individuals residing in Edremit district. The questionnaire used as a data collection tool, “Determination of Consumption Habits of Geographically Marked Edremit Olive Oils Form”, consists of four sections. The first part consists of demographic information, the second part consists of olive oil consumption habits, the third part consists of three sections: health and care, storage conditions and use in cooking. The fourth section includes questions about the products made with olive oil. According to the findings of the research, almost half of the individuals have resided in Edremit for 1-5 years, less than half for 6-10 years, 10-15 years and 15 years or more, the

majority of the participants stated that they consumed olive oil before settling in Edremit, while less than half stated that they had not consumed olive oil before. About half of the respondents purchased olive oil from relatives or neighbors, from oil houses, markets or grocery stores, and/or from their own gardens or fields. In terms of sensory characteristics considered when purchasing olive oil, taste, smell and color were evaluated together, while less than half stated that they prioritized only taste and smell. It was found that the most preferred type of olive oil by consumers was extra virgin olive oil, followed by natural first olive oil. In addition, very few consumers had no idea about the type of olive oil they preferred. Participants were generally positive about the various health benefits of olive oil. The majority of the participants think that it is more beneficial to consume extra virgin olive oil raw in meals. They stated that they prefer to use riviera or refined olive oil for frying. It is important to promote Edremit olive oil with geographical indication to a wider audience at regional and national level in order to reinforce consumption habits. Promotional campaigns can raise awareness, especially among younger generations, by focusing on the sensory properties and health benefits of olive oil.

Key Words : Olive, Olive tree, Geographical indication, Edremit

Page Number : viii + 78

Supervisor : Prof. Dr. Leyla OZGEN

İÇİNDEKİLER

TELİF HAKKI VE TEZ FOTOKOPİ İZİN FORMU	i
ETİK İLKELERE UYGUNLUK BEYANI	ii
JÜRİ ONAY SAYFASI.....	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZ	v
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER.....	ix
TABLolar LİSTESİ	xiii
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	xiv
BÖLÜM I	1
GİRİŞ.....	1
1.1.Problem Durumu	1
1.2.Araştırmanın Amacı	2
1.3. Araştırmanın Önemi.....	2
1.4.Araştırmanın Varsayımları.....	3
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	3
1.6.Tanımlar.....	4

BÖLÜM II.....	5
KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	5
2.1.Zeytinyağına Genel Bakış.....	5
2.1.1.Zeytinyağının Tanımı.....	5
2.1.2.Zeytinyağı Hakkında Genel Bilgiler.....	6
2.2.Zeytinyağı Çeşitleri.....	9
2.2.1Natürel Zeytinyağı	10
2.2.2Rafine Zeytinyağı.....	10
2.2.3.Riviera Zeytinyağı.....	11
2.2.4.Çeşnili Zeytinyağı.....	11
2.3.Zeytinyağı Üretimi.....	12
2.3.1.Zeytin Kabulü.....	12
2.3.2.Yaprak Ayırma ve Yıkama	13
2.3.3.Kırma	13
2.3.4.Yoğurma.....	14
2.3.5.Katı-Sıvı Faz Ayrımı	14
2.3.6.Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı	14
2.3.7.Zeytinyağının Depolanması.....	15
2.4.Zeytinyağı Tüketimi.....	15
2.5.Zeytinyağının Sağlığa Faydaları.....	18
2.6.Zeytinyağı ve Sağlıklı Davranış Algısı	19
2.7.Coğrafi İşaret	21
2.7.1Edremit Coğrafi İşaretli Zeytinyağları.....	21
2.8.Zeytinyağı ile Hazırlanan Yiyecekler	23

BÖLÜM III	25
İLGİLİ ARAŞTIRMALAR	25
3.1. Yurt İçi Araştırmalar	25
3.2. Yurt Dışı Araştırmalar.....	28
BÖLÜM IV	32
YÖNTEM	32
4.1. Araştırma Modeli	32
4.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	32
4.3. Veri Toplama Araçları	34
4.4. Verilerin Toplanması.....	35
4.5. Verilerin Analizi	35
BÖLÜM V	36
BULGULAR VE YORUM	36
5.1. Katılımcıların Zeytinyağı Kullanım Alışkanlarının İncelenmesi	36
5.2. Katılımcıların Zeytinyağının Sağlığa Etkisine İlişkin Görüşleri.....	39
5.3. Katılımcıların Zeytinyağının Saklama Koşullarına İlişkin Görüşlerinin İncelenmesi	41
5.4. Katılımcıların Zeytinyağının Yemeklerde Kullanımına İlişkin Görüşlerinin İncelenmesi	42
5.5. Katılımcıların Zeytinyağı ile Hazırladığı Ürünlere İlişkin Bulgular	43
BÖLÜM VI	46
TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER	46
6.1. Tartışma	46
6.2. Sonuçlar	50

6.3.Öneriler	51
KAYNAKÇA.....	53
EKLER.....	60
EK 1. Gönüllü Olur Formu.....	61
EK 2. Anket Formu.....	62
EK 3. T.C. Gazi Üniversitesi Rektörlüğü Etik Komisyonu.....	68
EK 4. Tez Çalışması Etik Kurul Onayı ve Başvuru.....	69



TABLolar LİSTESİ

Tablo 1. <i>Örnekleme İlişkin Genel Bilgiler</i>	33
Tablo 2. <i>Katılımcıların Zeytinyağı Kullanım Alışkanlıkları</i>	36
Tablo 3. <i>Katılımcıların Zeytinyağının Sağlığa Etkisine Yönelik Görüşleri</i>	39
Tablo 4. <i>Katılımcıların Zeytinyağını Saklama Koşullarına İlişkin Görüşleri</i>	41
Tablo 5. <i>Katılımcıların Zeytinyağını Yemeklerde Kullanımına İlişkin Görüşleri</i>	42
Tablo 6. <i>Katılımcıların Zeytinyağı ile Hazırladığı Ürünler</i>	43

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

CVD	Kardiyovasküler Hastalık
DOP	Ürünlerin Declaration Of Performance
FAO	Gıda ve Tarım Örgütü
GLP-1	Glukoz ve Glukagon Benzeri Peptid-1
GLUT-2	Glikoz Taşıyıcı 2
HDL	Yüksek Yoğunluklu Lipoprotein
IOC	International Olympic Committee
KKH	Koroner Kalp Hastalığı
LDL	Düşük Yoğunluklu Lipoprotein
NAFLD	Non-Alkolik Yağlı Karaciğer Hastalıkları
NF-kB	Nükleer Faktör-Kappab
NHS	Nurses Health Study
T2D	Tip 2 Diyabet
TG	Trigliserid
UZZK	Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi

BÖLÜM I

GİRİŞ

Bu bölümde araştırmanın problem durumu, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları belirtilmiş ve araştırma konusu ile ilgili bazı terimlerin işlevsel tanımları yapılmıştır.

1.1.Problem Durumu

Zeytinyağı, zeytin ağacının meyvesinden elde edilen ve temel gıda maddelerinden biri olarak kabul edilen doğal bir bitkisel yağdır. Zeytinler özenle toplandıktan sonra mekanik yöntemlerle sıkılarak elde edilen bu yağ, Akdeniz diyetinin temel bir ögesi olup, sağlığa yararları ile uzun süredir bilinmektedir (Kocadağlı, 2011). İçerdiği sağlıklı tekli doymamış yağlar, antioksidanlar ve anti-enflamatuvar bileşikler, kalp sağlığı ve genel vücut koruması için önemlidir. Ayrıca, zeytinyağı kilo kontrolüne de yardımcı olabilmektedir (Özata ve Cömert, 2016). Sağlıklı bir yaşam için, zeytinyağı dengeli bir diyetin ve aktif bir yaşam tarzının parçası olarak önerilmektedir. Ancak, zeytinyağı tüketiminin bölgesel farklılıklar gösterdiği ve üretim yapılan bölgelerde daha yoğun olduğu gözlemlenmektedir. Son yıllarda, tüketicilerin zeytinyağının sağlık faydaları konusunda daha bilinçli hale gelmesiyle, üretim yapılmayan bölgelerde de tüketim artmıştır. Türkiye'de zeytinyağı tüketim miktarları ve tüketici sayıları son zamanlarda artış göstermiştir. Üretim ise, özellikle Ege, Marmara, Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde yoğunlaşmıştır (Tapkı, Demirtaş ve Dağıstan, 2020).

Ayvalık bölgesindeki yetişen zeytinlerle Muğla bölgesindeki zeytinler arasında belirli özellik farklılıkları olabilir, ancak daha uzak bir coğrafyada, örneğin İtalya, İspanya ve Tunus gibi diğer Akdeniz ülkeleriyle birlikte zeytin üretiminde önde gelen ülkelerden biridir. Özellikle Ege, Akdeniz ve Marmara bölgeleri, zeytin ağaçlarının yaygın olarak

yetiştirildiği ve zeytin üretiminin yoğun olduğu bölgelerdir. Bu bölgelerin iklim koşulları, toprak yapısı ve yerel yetiştirme gelenekleri, zeytinlerin benzersiz tat, aroma ve yağ içeriği oluşturmada rol oynamaktadır (Aksoy ve Biber, 2022). Zeytinyağının, çocukluktan yaşlılığa kadar hayatın her aşamasında insan sağlığına sağladığı birçok olumlu etki sebebiyle, zeytinyağı, önerilen temel gıdalar arasında yer almaktadır (Demirci ve Bölükbaşı, 2003). Bu nedenlerden dolayı coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve bu tüketim alışkanlıklarının sağlık, bakım, saklama koşulları ve yemeklerde kullanım durumlarına göre incelenmesi önemlidir. Bununla birlikte literatürde yeteri kadar Balıkesir iline bağlı Edremit ilçesinde ikamet eden bireyleri temsilen ailelerin coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik çalışmalara rastlanmaması ve bu durumun bireylerin zeytinyağına bakışı ve görüşleri alanlarındaki bütünselliğin göstergesi olması, araştırmanın dayanak noktasını oluşturmaktadır.

1.2.Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, Balıkesir iline bağlı Edremit ilçesinde ikamet eden bireylerin coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda şu sorulara cevap aranmıştır:

1. Katılımcıların zeytinyağı kullanım alışkanlıkları nelerdir?
2. Katılımcıların zeytinyağının sağlık ve bakıma etkisine ilişkin görüşleri nelerdir?
3. Katılımcıların zeytinyağının saklama koşullarına ilişkin görüşleri nelerdir?
4. Katılımcıların zeytinyağının yemeklerde kullanımına ilişkin görüşleri nelerdir?
5. Katılımcılar zeytinyağı ile hangi tür ürünler hazırlamaktadır?

1.3. Araştırmanın Önemi

Anadolu halkının tarihinde önemli bir yere sahip olan zeytin yetiştiriciliği, yaklaşık olarak 6000 yıl öncesine dayanmaktadır. Bu süre boyunca zeytinyağının Anadolu insanının sağlıklı yaşamında önemli bir yere sahip olmuştur. Dünya genelinde zeytin tarımı incelendiğinde, özellikle Akdeniz iklimine sahip bölgelerde zeytinciliğin yaygın olduğu görülmektedir. Türkiye zeytin üretiminde önemli bir konuma sahiptir ve dünya genelinde önemli zeytin üreticileri arasında yer alır. 2007 yılı verilerine göre, Türkiye zeytin

üretiminde İspanya, İtalya ve Yunanistan'dan sonra dünyada dördüncü sıradadır (FAO, 2010). Aynı dönemde zeytinyağı üretiminde ise son beş yılda İspanya, İtalya, Yunanistan, Tunus ve Suriye gibi ülkelerin ardından 5. veya 6. sırada yer almıştır (IOC, 2009). Türkiye'nin zeytinyağı tüketimindeki düşüklüğün başlıca nedeni, genellikle zeytinyağının fiyatının yüksek olmasıdır. Zeytinyağı, sağlık açısından tercih edilen bir yağ olmakla birlikte, diğer bitkisel yağlara göre daha yüksek maliyetlidir. Özellikle ayçiçek yağı gibi alternatif bitkisel yağlar, genellikle daha uygun fiyatlarla tüketiciye sunulduğu için, zeytinyağına kıyasla daha yaygın olarak tercih edilebilir. Bu durum, Edremit'te yaşayan ailelerin coğrafi işaretli ürün olan zeytinyağı tüketiminin, fiyat farklılıkları ve tüketicinin maliyet odaklı tercihlerinden kaynaklanabileceği açısından önemli olduğunu göstermektedir. Zeytinyağı tüketim alışkanlıklarını etkileyen faktörler arasında fiyat, geleneksel damak zevkleri, bölgesel alışkanlıklar ve kültürel tercihler gibi etkenler bakımından bu çalışmanın önemli olduğu söylenebilir.

Bu çalışmada, coğrafi işaret almış olan Edremit'te üretilen zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarını anlamak için aile bireylerinin tercihleri, tüketim alışkanlıkları, satın alma alışkanlıkları ve kullanım örüntüleri incelenmiştir. Bu araştırmanın Edremit'te yaşayan bireylerin, coğrafi işaretli ürün olan Edremit zeytinyağlarını tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve bu tüketim alışkanlıklarının sağlık, bakım, saklama koşulları ve yemeklerde kullanım durumlarına göre incelenmesi, zeytinyağının daha etkin ve verimli kullanımını sağlamaktır.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Katılımcılar araştırmada kullanılan ölçme aracı olan “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi” anket formunda yer alan soruları içtenlikle ve doğru yanıtladıkları varsayılmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma, “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Formda” Edremitte yaşayan 387 bireyin görüşleri ile sınırlıdır.

Araştırma, Edremitte yaşayan bireylerin “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Formu” kullanılarak elde edilen veriler ile sınırlıdır.

1.6.Tanımlar

1. Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir (Türk Patent, 2022).
2. Zeytin ağacı (*Olea europaea*): Zeytin meyvesi üretmek amacıyla yetiştirilen, önemli bir tarım ürünüdür (Türkay, 2010).
3. Zeytinyağı: Yağlık zeytin meyvesinin hasat edildiği dönemde, meyvenin normal büyüklüğünü aldığı ve yağ içeriğinin en yüksek seviyeye ulaştığı zamanda üretilen bitkisel bir yağdır (Bülbül, 2007).

BÖLÜM II

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde zeytinyağının tanımı, zeytinyağı hakkında genel bilgiler, zeytinyağı çeşitleri, zeytinyağı üretimi, zeytin kabulü, yaprak ayırma ve yıkama, zeytinyağının depolanması, zeytinyağı tüketimi, zeytinyağın sağlığa faydaları, zeytinyağın sağlığa faydaları, coğrafi işaret, Edremit coğrafi işaretli zeytinyağlar, zeytinyağı ile hazırlanan yiyecekler ile ilgili bilgilere ve ilgili araştırmalara yer verilmiştir.

2.1.Zeytinyağına Genel Bakış

2.1.1.Zeytinyağının Tanımı

Zeytin ağacı (*Olea europaea*), zeytin meyvesi üretmek amacıyla yetiştirilen, önemli bir tarım ürünüdür. Bu ağaç türünün yaprakları, mızraksı biçimde ve derin yeşil renkte olup, dalına karşı zıt bir düzenleme ile sıralanmışlardır. Zeytin meyvesi, bu ağacın ana ürünüdür ve bu küçük, oval veya yuvarlak meyveler, olgunlaştıkça yeşilden siyaha kadar değişen renklere sahip olabilirler. Ağacın kabuğu gri-kahverengi renkte ve dalları yoğun ve yaygındır. Zeytin ağacının beyaz veya sarı renkteki küçük çiçekleri, genellikle ilkbaharda açar ve meyve vermesi için tozlaşma gerektirir (Aksoy ve Biber, 2022).

Zeytinyağı, yağlık zeytin meyvesinin hasat edildiği dönemde, meyvenin normal büyüklüğünü aldığı ve yağ içeriğinin en yüksek seviyeye ulaştığı zamanda üretilen bitkisel bir yağdır (Bülbül, 2007). Bu yağ, zeytinlerin özel işleme yöntemleriyle sıkılması veya preslenmesi sonucu elde edilir. Zeytinyağı, yemek pişirme, salata sosları ve birçok gıda ürününün hazırlanmasında yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Zeytin ağacı, 6 ila 10 yaşlarının arasında ekonomik verimliliğe ulaşmaya başladığı görülmektedir. Bu ağaç, kurak ve besin açısından fakir topraklarda yetişebilir ve sınırlı su kaynaklarına dayanabilir.

Ancak, ağacın meyve verimi ve bu meyveden elde edilen yağ miktarı, zeytin ağacının güçlü kökleri ve gövdesi sayesinde iklim koşullarına karşı dirençli olmasına rağmen, bu olumsuz koşullara doğrudan etkilenebilir (Bülbül, 2007). Akdeniz ülkelerindeki zeytin üreticileri, Türkiye de dahil olmak üzere bu tehdit ile başa çıkmak zorunda. Türkiye'nin Ege, Marmara ve Akdeniz kıyılarında bulunan en değerli zeytinlikler, tarihi zenginlikleri, doğal güzellikleri ve iklimi nedeniyle turistler için cazip tatil bölgeleridir. Ancak, bu bölgelerdeki yazlık turistik tesislerin artması, çevredeki zeytinlikleri, her ne kadar yasal önlemler alınsa da, hala ciddi bir tehdit altındadır (Artun, 2003).

2.1.2.Zeytinyağı Hakkında Genel Bilgiler

Zeytinyağı, *Olea europaea* L ağacının meyvesinden mekanik ekstraksiyonla elde edilmektedir. Zeytingiller familyasına ait olan bu ağaç, 400 türü kapsar ve ılıman ve tropikal iklimlerde yetişmektedir. Zeytinler yaklaşık 45.000 yıl önce İsrail'de ortaya çıkmış olup, zeytin tarımı ve zeytinyağı endüstrisi, orta ve geç Tunç Çağı'nda Akdeniz'e sınır olan bölgelerde iyi bir şekilde kurulmuştur. Zeytin yetiştiriciliği, beşinci yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun kuzeyden istila edilmesine kadar gelişmiştir. 1709'da, Avrupa'da yeni bahçeler ekilerek zeytin yetiştiriciliğinde yeni bir dönem başlamıştır ve 19. yüzyılın ilk yarısında zirveye ulaşmıştır (Boskou, 2000).

Dünya zeytinyağı arzının büyük bir kısmı Akdeniz ülkelerinden temin edilmektedir. Üstün nitelikli zeytinyağı, uluslararası gurmeler tarafından takdir edilen ve yerel tüketiciler tarafından sevilen hoş ve narin bir lezzetle tanımlanmaktadır. Ancak, büyük miktarlarda üretilen zeytinyağları, düşük kaliteli meyvelerden elde edildikleri için rafinasyon sürecine tabi tutulmaktadır. Zeytin ağacı (*Olea europaea*), dar gümüş yapraklara ve küçük beyaz çiçeklere sahip nispeten küçük bir her dem yeşil ağaç olup, uzun ömürlülüğü ile dikkat çekmektedir. Zeytinin botanik atası olarak kabul edilen oleaster (*Olea sylvestris*), Akdeniz çevresinde doğal olarak yetişmekte ve bazen aşı stoku olarak kullanılmaktadır (Visioli ve Galli, 2001).

Zeytin hasadında en yüksek kalite meyveler, hem sofralık zeytin hem de zeytinyağı üretimi için ağaçlardan elle toplama yöntemi ile elde edilmektedir. Optimum olgunluk zamanı ise yıllara, yetiştirme alanlarına, aynı bahçedeki ağaçlara hatta aynı ağaçtaki bireysel meyvelere göre değişkenlik göstermektedir. Sağlam zeytin meyvesinden mekanik yöntemlerle çıkarılan yağ, sızma zeytinyağı olarak adlandırılmakta ve herhangi bir ek işleme gerek duyulmadan pazara sunulmaktadır. Sterollerin biyokimyasal öncüsü olan

skualen, zeytinyağının ana hidrokarbon bileşiğidir. Zeytinyağında tespit edilen polisiklik aromatik hidrokarbonlar arasında fenantren, piren, fluoranten, 1,2-benzantracen, krizen ve perilen yer almaktadır. Tüm yenilebilir yağlar gibi zeytinyağı da depolama sürecinde bozulma eğilimindedir. Bu bağlamda, zeytinyağının tanklarda depolanması yaygın bir uygulama olarak benimsenmiştir (Kiritsakis ve Markakis, 1988).

İyi kaliteli zeytinyağında aldehitler, alkol, esterler, hidrokarbonlar, ketonlar, furanlar ve diğer bileşenler gaz kromatografisi-kütle spektrometrisi kullanılarak nicelendirilen ve tanımlanan bileşenlerdir. Zeytinyağındaki aroma bileşenlerinin varlığı, onun duyu kalitesi ile yakından ilişkilidir. Zeytinyağının başlıca uçucu bileşenleri hexanal, trans-2-hexenal, 1-hexanol ve 3-methylbutan-1-ol'dür. Uçucu aroma bileşenleri, zeytin meyvesinde bir enzimatik süreç yoluyla oluşur. Zeytin türü, köken, meyve olgunluk aşaması, meyve saklama koşulları ve zeytin işleme yöntemleri, zeytinyağının aroma bileşenlerini ve dolayısıyla tadını ve aromasını etkiler. Octanal, nonanal ve 2-hexenal gibi bileşenlerin yanı sıra propanol, amil alkol, 2-hexenol, 2-hexanol ve heptanol gibi uçucu alkol bileşenleri zeytin türünü karakterize eder. Farklı bölgelerde yetişen aynı zeytin türünden elde edilen zeytinyağında aroma bileşenlerinde hafif değişiklikler gözlemlenebilir. Uçucu bileşenlerin en yüksek konsantrasyonu, meyvenin optimal olgunluk aşamasında görülür. Zeytin meyvesinin saklanması sırasında, aldehitler ve esterler gibi uçucu aroma bileşenleri azalır. Fenolik bileşenler de zeytinyağının tadı üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Zeytinyağının aroma ve tadı ile polifenol içeriği arasında iyi bir korelasyon bulunmaktadır. Hydroxytyrosol, tyrosol, kafeik asit, kumarik asit ve p-hidroksibenzoik asit zeytinyağının duyu özelliklerini en çok etkileyen bileşenlerdir. Hydroxytyrosol iyi kaliteli zeytinyağında bulunurken, tyrosol ve bazı fenolik asitler düşük kaliteli zeytinyağında bulunur. Oksidasyon yoluyla çeşitli off-flavor bileşenleri oluşur ve bu süreç zeytin meyvesinde başlayabilir. Oksitlenmiş zeytinyağında oluşan başlıca bileşenler pentanal, hexanal, octanal ve nonanal olup, ancak 2-pental ve 2-heptenal off-flavorlardan sorumlu olan başlıca bileşenlerdir (Kiritsakis, 1998).

Zeytin, dünya genelinde yaklaşık 10 milyon hektarlık bir alanda yetiştirilmektedir ve zeytin ağacı özellikle Akdeniz havzası ülkelerinde yaygın bir şekilde bulunur. Dünya genelindeki zeytin ağaçlarının %97'si, İspanya, İtalya, Yunanistan, Türkiye, Portekiz, Fransa, Fas, Tunus ve Cezayir gibi Akdeniz kıyısında yer alan ülkelerde bulunmaktadır ve bu ülkeler zeytin üretimi konusunda önde gelen ülkelerdir. Zeytin yetiştiriciliği Türkiye'de Ege, Marmara, Akdeniz, Karadeniz bölgelerinde ve kuzeyden Artvin'den güneyde Hatay'a

kadar uzanan geniş bir coğrafyada yapılmaktadır. Ülkemizde zeytin, ekonomik olarak 35 ilde yetiştirilmektedir (Soyyigit ve Yavuzaslan, 2018). Bu zeytin çeşitlerinin bazıları yağlık, bazıları ise sofralık olarak kullanılır. Marmara, Akdeniz, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz bölgelerinde üretilen zeytin, hem yerel tarım işçileri için önemli bir geçim kaynağı hem de Türkiye'nin önemli bir ihracat ürünüdür. Bu nedenle, zeytin üretimi ülkemiz için büyük bir ekonomik ve tarımsal öneme sahiptir (Soyyigit ve Yavuzaslan, 2018).

Edremit Körfezi çevresi, Türkiye' de zeytinin yoğun yetiştiği önemli bölgedir. Zeytin ağaçları bu bölgede uzun yıllardır yetişir ve günümüzde hala önemli bir ekonomik faaliyeti temsil eder. Burada bulunan dağların ve akarsuların oluşturduğu dar ve derin vadiler, kanyonlar sayesinde denize bakan yamaçlar, Kaz Dağları'ndan gelen bol oksijenli dağ havası ile Edremit Körfezi'nin iyot zengini hava akımlarıyla buluşur. Sonuç olarak, bu yamaçlarda daha kaliteli zeytin yetişir. Bu nedenle, Edremit bölgesinde yetişen zeytinler, Türkiye'nin diğer bölgelerinde yetişen zeytinlere göre lezzet ve kalite açısından üstün olabilir. Özellikle, diğer ürünlerin yetişmediği arazilerde zeytin yetiştirilir ve bu, ülkemizin meyilli arazilerinde yaygın bir uygulamadır (Edremit Zeytinyağı, 2023).

Zeytinlikler, Edremit Körfezi'nin kuzey kıyısında, Babakale'den Edremit'e kadar uzanan yamaçlarda belirgin bir kuşak oluşturur. Körfezin kuzeyinde, Baba Burnu'ndan Yeşilyurt'a kadar olan dar kıyı şeridinde zeytinlikler yoğun bir şekilde bulunur. Bu kesimde zeytin yetiştiriciliği oldukça yaygındır. Yeşilyurt'un doğusundan itibaren, zeytinlikler genişleyerek Edremit'e kadar uzanır. Edremit'in kuzeyinden Havran'a kadar olan bölgelerde zeytinlikler, birikinti konileri ve yelpazeleri üzerinde, alçak tepeler ve plato yüzeyleri üzerinde yayılmış durumdadır (Kocadağlı, 2010).

Tüketicilerin zeytinyağın sağlık ve lezzet açısından öneminin artması, dünya genelinde talebin artmasına yol açmıştır. Ayrıca, Avrupa'nın düşük kaliteli yağların pazarlama yasağına yönelik baskıları sonucunda dökme yağ satışları serbest bırakılmıştır. Bu gelişmeler, zeytin üreticilerinin gelirlerini artırmalarına olanak tanımıştır. Çiftçiler, zeytin ağaçlarına daha iyi bakarak, daha yüksek verim elde etmişlerdir (Tüzün, 2003). Stearik asit için yanma ısısı 9,6 Kcal/gr. iken, behenik asit için bu değer 9,8 Kcal/gr.dır. Doymamış yağ asitleri için ise yanma ısısı, ilgili doymuş yağ asitlerine göre biraz daha düşüktür. Örneğin, oleik asit için yanma ısısı 9,45 Kcal/gr iken, linoleik asit için bu değer 9,35 Kcal/gr.dır (Mattil vd., 1964).

Zeytinyağı, günlük beslenmemizde 15-20 gram arasında bulundurulmalıdır ki damarların sağlığı için gereklidir (Demirci ve Bölükbaşı, 2003). Sağlıklı bir diyetin bir parçası olarak, günlük enerji ihtiyacının %30-35'i yağlardan karşılanmalıdır ve bu yağlar çeşitli türleri (az doymuş, doymuş ve çok doymamış yağ) eşit oranda içermelidir (Özata ve Cömert, 2016). Ülkemizde zeytincilikle uğraşan yaklaşık 320 bin aile işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin %14'ü Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği ile Marmarabirlik'ten oluşan 97 ortak işletmelerdir. Genel ülke verilerine bakıldığında, Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Birliği'nde yaklaşık 23 bin ortağın bulunduğu ve aynı şekilde Marmarabirlik'in yaklaşık 31 bin ortağı olduğu görülmektedir. Zeytinyağı işleme tesislerinin dağılımına yönelik bir inceleme yapıldığında ise Balıkesir'de 460 üretim izinli tesis olduğu görülmektedir (Arıkan ve Saltık, 2017).

2.2. Zeytinyağı Çeşitleri

Zeytinyağı üretim yöntemlerine bağlı olarak dört temel kategori bulunur: Natürel yağlar, Rafine yağlar, Natürel ve rafine yağların karışımı olan Riviera yağları ve Çeşnili zeytinyağı. Natürel zeytinyağı, bu kategoriler arasında en yüksek kaliteye sahiptir.

Ürünlerin Declaration of Performance (DOP) sertifikasına sahip olabilmeleri için, Avrupa Birliği (AB) tarafından belirlenen bölgelerde üretilen potansiyel DOP yağlarının her yıl otuzdan fazla kimyasal analize tabi tutulması gerekmektedir. Ayrıca, yağların koku ve lezzet profilleri için nitelikli tadım uzmanları tarafından tatma işlemi gerçekleştirilir (Atafırat, 2008).

Zeytinyağının organoleptik nitelikleri bilimsel bir dilde değerlendirilirken, kokusu, tadı ve rengi gibi özelliklerinin özel terimlerle tanımlandığı ve genellikle 5 veya 10 üzerinden kalite notları verildiği görülmektedir. Başka bir numuneyi tatmadan önce, önceki numunenin etkisini ortadan kaldırmak için bir dilim elma çiğneme pratiği yaparlar. Özellikle natürel yemeklik zeytinyağlarının tadımında, önceden hazırlanmış tat profil formları kullanılır. Bu formlar, algılama düzeylerini belirlemek için kullanılır ve olumsuz (negatif) ve olumlu (pozitif) parametreler çerçevesinde düzenlenir. Örneğin, algılama yoğunluğunu belirlemek için 0 ile 10 arasında eşit aralıklarla derecelendirilmiş bir ölçek kullanılır (Ünsal, 2004).

2.2.1. Natürel Zeytinyağı

Natürel zeytinyağı, zeytin ağacının meyvesinden elde edilen ve sadece mekanik veya fiziksel işlemlerle üretilen bir yağ türüdür. Bu işlemler yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon gibi işlemleri içerir ve doğal niteliklerinde herhangi bir değişikliğe neden olmaz. Natürel zeytinyağları, kendi kategorilerindeki yağların fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerini taşırlar (RG, 2017).

Natürel zeytinyağı, zeytinlerin mekanik işlemlerle sıkılması veya preslenmesi sonucu elde edilen en saf ve yüksek kaliteli zeytinyağı türlerinden biridir. Natürel zeytinyağı, yüksek kalitede zeytinlerin soğuk sıkım veya mekanik sıkım yöntemleriyle işlenmesiyle üretilir ve kimyasal işlemlere tabi tutulmaz (Özata ve Cömert, 2016). Bu nedenle, natürel zeytinyağı, en doğal ve saf formda zeytinlerden elde edilen yağdır. Natürel zeytinyağının sahip olduğı yüksek kalite, düşük asitlik seviyeleri, benzersiz tat ve aroma profili ve sağlığa olan olumlu etkileri nedeniyle tercih edilir. Bu yağ, soğuk yemeklerde ve salatalarda kullanım için idealdir ve Akdeniz diyetinin önemli bir bileşeni olarak kabul edilir. Ayrıca, natürel zeytinyağı, yemeklerin lezzetini artırmak için de sıklıkla kullanılır (Hepsağ ve Kaya, 2018).

2.2.2. Rafine Zeytinyağı

Rafine edilmiş zeytinyağı, ham zeytinyağının doğal gliserid yapısında değişikliğe neden olmayan yöntemlerle üretilir. Bu işlem sonucu elde edilen zeytinyağı, serbest yağ asitliğı oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmayan bir yağdır (Edremit Zeytinyağı, 2023).

Rafine zeytinyağı, zeytinyağı üretiminde kullanılan farklı işlemlerle elde edilen bir tür zeytinyağıdır. Rafine işlemi, ham yağın rafine edilmesini, temizlenmesini ve nötrleştirilmesini içerir. Bu işlem, ham zeytinyağının bazı istenmeyen özelliklerini gidermeyi amaçlar (Keser, Tunalıoğlu ve Avunduk, 2018). Bu zeytinyağı, ham zeytinyağından daha düşük kalitede ve daha az lezzetlidir. Rafine edilirken, ham zeytinyağının hoş olmayan kokuları ve tatları giderilir, böylece daha nötr bir yağ elde edilir. Rafine zeytinyağı genellikle yüksek sıcaklıklarda pişirme ve kızartma işlemlerinde kullanılır çünkü daha yüksek yanma noktalarına sahiptir. Bu zeytinyağı, genellikle mutfakta kullanılan diğer yağlarla karıştırılarak üretilen, daha ucuz bir zeytinyağı türüdür. Ancak rafine işlemi sırasında bazı besin maddeleri ve antioksidanlar kaybedilir, bu nedenle

natürel (doğal) zeytinyağına göre besin değeri daha düşüktür (Bozdoğan, Ünsal ve Tatlı, 2010).

2.2.3.Riviera Zeytinyağı

Rafine zeytinyağı ile rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketilebilecek natürel (doğal) zeytinyağlarının karışımından oluşmaktadır. Bu yağın serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.0 gramdan fazla olmamalıdır (Aksoy Biber, 2022).

Riviera Zeytinyağı, zeytinlerin mekanik veya fiziksel işlemlerle sıkılması sonucu elde edilir, ancak natürel (doğal) zeytinyağı kadar yüksek kalitede değildir. Riviera zeytinyağı, natürel zeytinyağı ile rafine zeytinyağı karıştırılarak üretilir. Bu karışım, natürel zeytinyağının aroması ve tadını korurken, rafine zeytinyağının daha yüksek yanma noktası nedeniyle pişirme ve kızartma işlemleri için daha uygundur (Baloğlu ve Bayrak, 2006). Riviera zeytinyağı, daha düşük kaliteye ve daha nötr bir tada sahiptir. Bu nedenle, daha yüksek kaliteli zeytinyağına kıyasla tercih edilmemektedir. Ancak bazı yemeklerde ve pişirme işlemlerinde kullanılabilir. Riviera zeytinyağı, özellikle yüksek sıcaklıklarda pişirme gerektiren tariflerde tercih edilebilir (Türkoğlu ve Kanık, 2012).

2.2.4.Çeşnili Zeytinyağı

Natürel sızma zeytinyağına çeşitli baharatlar, bitkiler, meyveler ve sebzelerin eklenmesiyle üretilen bir yağ türüdür. Bu işlemle, zeytinyağına eklenen bileşenlerin özgün lezzetleri ve aromaları yağa geçer, böylece zeytinyağına farklı tatlar ve kokular eklenir. Aromalı zeytinyağı, yemeklere ve salatalara özgün tatlar katmak için kullanılır ve çeşitli mutfak uygulamalarında tercih edilir (Blatchly, Nircan and O'Hara, 2020). Çeşnili zeytinyağı, zeytinyağının içine farklı aromalar ve baharatlar eklenerek tatlandırılan bir tür zeytinyağıdır. Bu tür zeytinyağları, zeytinyağının doğal aromasını veya tadını artırmak amacıyla kullanılır. Genellikle sarımsak, biberiye, kekik, limon, acı biber veya diğer baharatlar gibi çeşitli malzemelerle tatlandırılırlar (Akçar ve Gümüşkesen, 2012). Çeşnili zeytinyağları, yemeklerin lezzetini artırmak veya farklı tatlar denemek için kullanılır. Özellikle Akdeniz mutfağında yaygın olarak kullanılırlar. Bu yağlar, marinalar, salatalar, ızgaralar, makarnalar ve diğer yemeklerin hazırlanmasında tercih edilir. Her aromatik bileşen, zeytinyağına kendi benzersiz lezzetini ve kokusunu ekler, bu nedenle çeşnili

zeytinyağları, yemeklere özgün tatlar katmak için popüler bir tercihtir (Dalgıç, Özkan ve Karacabey, 2016).

2.3. Zeytinyağı Üretimi

Zeytinler, ideal hasat zamanında toplanır ve uygun koşullarda işlenmek üzere kasa veya diğer taşıma araçlarıyla işletmeye sevk edilir. Zeytin yağı işleme tesisleri, 2 fazlı veya 3 fazlı santrifüj sistemleri, geleneksel presleme yöntemleri ve günümüzde daha yaygın olarak kullanılan üç fazlı kontinü sistemler gibi farklı işleme yöntemlerine sahip olabilir. Bu gelişmiş sistemler, makine teknolojisinin ilerlemesiyle birlikte zeytinyağı üretimini daha verimli hale getirmek ve daha kaliteli ürünler elde etmek amacıyla kullanılır. Geleneksel presleme yönteminden farklı olarak, bu sistemlerde "dekantör" adı verilen bir santrifüj sistemi kullanılarak yağın ayrıştırılması sağlanır. Bu, hava ile teması minimize etmek, oksidasyon riskini azaltmak ve daha uzun ömürlü zeytinyağı üretimine katkıda bulunur (Aksoy ve Bal, 2022).

Hasat döneminde, bir zeytin ağacı 80 kg zeytin veya yaklaşık 60,000 zeytin tanesi üretebilir. Ancak her ağacın verimi, çeşidine, büyüklüğüne, bakımına ve o yılki iklim koşullarına bağlı olarak değişebilir. Zeytin ağacı, olgunlaştıkça yağ içeriği artar. Ham yeşil zeytinler yaklaşık %5.0 yağ içerirken, olgun siyah zeytinlerin yağ içeriği %35.0'e kadar çıkabilir. Ancak bu değerler genellikle iyimser tahminlerdir. Akdeniz'de tipik bir üretici, ağaç başına 8-10 kg zeytin toplar ve %15.0 verimle ağaç başına 1-2 litre yağ elde eder (Delen ve Nircan, 2020).

2.3.1. Zeytin Kabulü

Zeytinler, olgunluk dönemlerinde ideal bir şekilde toplanmalıdır; bu toplama işlemi hem makine hem de elle yapılabilir ve meyveye zarar vermemelidir. Toplanan zeytinler, toprakla temas etmeden, tercihen plastik kasalarda saklanacak ve havalandırma imkanı sunacak şekilde işletmeye en kısa sürede taşınmalıdır. Zeytinlerin yerden toplanması, ağaçtan toplananlara göre daha düşük kaliteye neden olur. İşletmeye kabul edilen tüm zeytinlerin, mümkünse yirmi dört saat içinde, en fazla üç gün içinde işlenmesi gerekmektedir. Bu, zeytinlerin tazeliğini ve kalitesini korumak için önerilen bir uygulamadır. Hasadı yapılan zeytinler, her bakımdan sağlam kaliteli meyveler elde etmek

ve zeytinyağı üretiminin verimliliğini artırmak için kullanılması gereken bir sistemle, meyveye zarar vermeden ve bozulmadan en kısa yoldan ve sürede fabrikalara veya yağhanelere taşınmalıdır. Bu amaçla, hasat sırasında zeytinlerin kalitesini korumak ve kızışmaları önlemek için kafesli ve delikli plastik kasaların kullanılması yaygınlaştırılmalıdır. Zeytinler, hasattan sonra bekletilmeden işlenmeli ve ülkemizde kaliteli zeytinyağı üretmek için ilk fırsatta yağa dönüştürülmelidir (Dıraman, 2006).

2.3.2.Yaprak Ayırma ve Yıkama

Yaprak ayırma ve yıkama işlemi, zeytinlerin hasat edilmesi sırasında meydana gelebilecek bulaşı temizlemek amacıyla uygulanan bir işlemdir. Bu işlem, zeytinler üzerinde bulunan yapraklar, ince dallar, toprak parçacıkları, mineral maddeler, çakıl taşları ve diğer yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını içermektedir. Yapraklar, ince dallar ve diğer bitkisel kalıntılar, titreşim, hava akımı veya elek gibi fiziksel yöntemlerle ayrılır. Aynı zamanda zeytinlerin yıkanması sırasında basınçlı suyun döngüsü kullanılarak toprak, çamur ve taşlar gibi mineral maddeler ayrıştırılır. Bu işlem, zeytinlerin işlenmeden önce temizlenmesini sağlayarak zeytinyağı üretim sürecinin kalitesini artırır ve yabancı maddelerin ürüne karışmasını engeller (Malayoğlu ve Aktaş, 2011).

2.3.3.Kırma

Kırma işlemi, zeytin meyvesinin kırılarak yağın ayrılacağı hamurun oluşturulduğu aşamadır. Bu aşama, üretim teknolojisine bağlı olarak farklı yöntemlerle gerçekleştirilebilir. Örneğin, kırma işlemi metal diskli kırıcılar, çekiçli kırıcılar, çubuklu kırıcılar veya geleneksel taş değirmenler kullanılarak gerçekleştirilir. Diskli kırıcılar, zeytinleri büyük çaplı diskler arasında ezerek kırma işlemi yapar. Çekiçli kırıcılar, döner çekiçler kullanarak zeytinleri parçalar. Çubuklu kırıcılar ise silindirler üzerinde bulunan çubuklar aracılığıyla zeytinleri kırar. Bu işlem, zeytinlerin yağlarının çıkarılması için gerekli hamurun oluşturulmasını sağlar ve yağın daha sonra ayrılması için hazırlar. Bu aşama, zeytinyağı üretim sürecinde önemli bir adımdır ve zeytinlerin kırılması işlemi, kullanılan ekipman ve yöntemlere bağlı olarak farklılık gösterebilir (Dölgen ve Alpaslan, 2020).

2.3.4.Yoğurma

Yoğurma işlemi, zeytin hamurunu uygun bir kıvama getirerek yağ damlalarının birleşmesini kolaylaştırmak için önemli bir aşamadır. Bu işlem sırasında, zeytin hamurunun uygun sıcaklığa getirilmesi için ısıtma sistemi bulunan malaksörler kullanılabilir. Malaksörün üst yüzeyinin kapalı olması tercih edilir, ayrıca mümkünse inert bir gaz olan azot veya argon gibi gazların kullanılması veya malaksörün vakum sistemine sahip olması önerilir. Zeytin hamurunun sıcaklığı, yağın viskozitesini azaltarak yağ damlalarının birleşmesini kolaylaştırmak amacıyla genellikle 25-35°C arasında olmalıdır. Yoğurma işlemi sırasında su kullanılacaksa, eklenen su miktarı zeytin hamurunun toplam ağırlığının %10'unu aşmamalıdır. Bu aşamalar, zeytinyağı üretim sürecinde yağın ayrılmasını ve kaliteyi artırmak için kritik öneme sahiptir (Aydın, Özkan ve Yorulmaz, 2020).

2.3.5.Katı-Sıvı Faz Ayrımı

Hidrolik presleme işlemi, zeytin hamurunun yağ ve kara suyu olarak bilinen iki faza ayrılması için uygulanan bir yöntemdir. Bu aşamada, yağın katı fazdan ayrılması amaçlanırken, bazı olumsuz etkilerin meydana gelebileceği unutulmamalıdır. Özellikle oksidatif ürünlerin oluşma riski, doğal antioksidanların su fazına geçişi, organik kalıntıların zeytinyağı fazına karışması ve duyuşal özelliklerin değişmesi gibi sorunlar bu aşamada göz önünde bulundurulmalıdır. Hidrolik presleme işlemi sırasında, mümkün olduğunca az miktarda su kullanılmalı ve kullanılan suyun sıcaklığı 30°C'yi aşmamalıdır. Bu önlemler, yağın kalitesini ve dayanıklılığını artırmak için alınmalıdır. Hidrolik presleme, zeytinyağı üretim sürecinin kritik bir adımıdır ve doğru uygulanması önemlidir (Torun, Cengiz ve Kul, 2020).

2.3.6. Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Bu aşamada, yağ, su ve posanın tamamen ayrılması hedeflenir. İki fazlı veya üç fazlı sistemlerde, genellikle santrifüj kullanılarak bu fazlar ayrıştırılır. Ancak, ayırım işlemi uygun olmayan koşullarda gerçekleştirilirse (örneğin, santrifüjün dönüş hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile suyun temas süresi gibi faktörler), istenmeyen sonuçlara neden olabilir. Yanlış yapılan faz ayırımı işlemleri, zeytinyağının renginde, tadında ve kokusunda istenmeyen değişikliklere yol açabilir. Bu nedenle, zeytinyağı üretiminde faz ayırımının dikkatle ve doğru şartlar altında yapılması, kalite ve lezzet

açısından son derece önemlidir. Her aşama titizlikle izlenmeli ve doğru prosedürler uygulanmalıdır (Tunalıoğlu ve Bektaş, 2010).

2.3.7. Zeytinyağının Depolanması

Parti bazında üretilmiş olan yağlar, işletme koşullarına göre santrifüj işleminden sonra dinlenmeye bırakılır ve fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Zeytinyağı depolama sürecinde, gıda ile teması uygun malzemeler kullanılmalıdır (Keçeli, 2008). Özellikle natürel sızma ve natürel birinci sınıf zeytinyağlarının kalite değerlerini korumak için, konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda depolama tercih edilir. Ayrıca, inert gaz veya yüzen kapak sistemleri ile yağın hava ile teması en aza indirgenir. Zeytinyağının uzun süre hava ile teması, yüksek sıcaklıkta depolanması, yoğun ışığa maruz kalması, yabancı kokuların emilmesi ve kimyasal etkileşimler yağın oksidasyonunu ve bozulmasını hızlandırabilir. Bu nedenle depolama koşulları özenle kontrol edilmeli, periyodik temizlik işlemleri düzenli olarak yapılmalı ve tank kapakları sürekli olarak kapalı tutulmalıdır (Çetiner vd., 2022). Zeytinyağı sıcaklığı, en fazla 22°C olacak şekilde depolanmalıdır. Ayrıca, zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır. Bu düzenlemeler, zeytinyağının kalitesini ve dayanıklılığını korumak için son derece önemlidir (Aksoy ve Bal, 2022).

2.4. Zeytinyağı Tüketimi

Zeytinyağının olumlu niteliklerle ilişkilendirilen imajı, Antik Yunan dönemine kadar uzanmaktadır. Homer'in zeytinyağını "sıvı altın" olarak tanımladığı ve antik Yunanlıların zeytin ağacını tanrıça Athena tarafından yaratıldığına inandıkları dönemlerden itibaren, zeytinyağı yüksek bir değere sahip olmuştur. Bu antik çağlardan itibaren, Akdeniz bölgelerinde zeytinyağı günlük beslenmenin ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilmiştir ve besleyici özellikleri nedeniyle büyük takdir görmüştür. Zeytinyağı, törenlerde ve özel günlerde kullanılmış, tıbbi faydaları nedeniyle tüketilmiş ve kozmetik amaçlarla değerlendirilmiştir (Moyano vd., 2010).

Günümüzde zeytinyağı, özellikle Akdeniz çevresindeki ülkelerde, sağlıklı beslenme diyetinin önemli bir bileşeni olarak kullanılmaya devam etmektedir. "Akdeniz diyeti"

dünya genelinde sağlıklı bir beslenme biçimi olarak tanınmakta olup, zeytinyağının Akdeniz dışındaki ülkelerdeki popüleritesinin artması bu tanınmayı desteklemektedir. Bu bağlamda, sağlıklı yaşam alışkanlıkları, sağlık yararları ve zeytinyağı tüketimi arasında bir ilişki bulunmaktadır. Bugün, özellikle sızma zeytinyağlarının tüketiciler tarafından beğenilmesinin başlıca nedenleri, zeytinyağının beslenme, sağlık ve hedonik özellikleriyle ilişkilidir. Zeytinyağının hedonik özellikleri, tüketim sırasında tat ve koku ile ilgili olup, görünüm (renk), aroma, lezzet ve doku gibi unsurları içermektedir. Görünüm, tüketicilerin zeytinyağını kabul edip etmeyeceklerini anında etkileyebilen ilk özelliktir ve bu yüzden renk, tüketicilerin tercihlerine uygun olmalıdır. Renk, zeytinyağındaki pigmentlerin (yeşil ve sarı) bir sonucu olup, bu pigmentlerin oranı hasat olgunluk aşamasına göre değişebilmektedir (Persuric, 2020).

Zeytinyağı, yalnızca doğrudan tüketilebileceği gibi, salatalar, çorbalar, balıklar ve sebzeler gibi yiyeceklere eklenerek tat ve dokusunu iyileştirmek amacıyla da kullanılabilir. Zeytinyağı, meyvemsi, astringent (kurutucu) ve acı gibi özgün kokusal nitelikleri nedeniyle diğer bitkisel yağlardan ayrılmaktadır. Bu özellikler, zeytinyağlarında yeşil veya olgun zeytinlerin, yeşil yaprakların ve otların kokusu ile acı veya keskin bir tat olarak algılanabilmektedir. Tat ve koku, zeytinyağlarındaki volatil aromalardan kaynaklanmakta olup, bu aromalar acı, astringent ve keskin tatlar oluşturmakta ve aynı zamanda zeytinyağının sağlık yararlarıyla da ilişkilidir (Ilak ve Tezak, 2021). Daha yüksek polifenol içeriği, zeytinyağını daha sağlıklı hale getirmektedir. Örneğin, keskin tat, anti-inflamatuar ve antioksidan özelliklere sahip bir bileşen olan oleokantal ile ilişkilidir; boğazda yanma hissi ise sağlıklı bileşenlere işaret etmektedir. Bu nedenle, zeytinyağının hedonik ve sağlık özellikleri arasında bir ilişki bulunmaktadır ve bu ilişki birçok çalışma ile doğrulanmıştır (Tourila ve Recchia, 2014).

Zeytinyağının geleneksel bir ürün olmadığı ülkelerde, örneğin Arjantin, Brezilya, Şili ve Birleşik Krallık'ta, tüketicilerin tercihleri dışsal özellikler ile hedonik ve sağlık boyutları ile ilişkilidir ve bu boyutlar, tüketicilerin zeytinyağını kabul etme veya reddetmesinde son derece önemlidir (Martínez vd., 2002). Arjantin gibi zeytinyağını geleneksel olarak tüketmeyen ülkelerde, özellikle sızma zeytinyağının diğer yağlarla karşılaştırıldığında değer görmesi, bazı özelliklerin yüksek derecede onaylandığını gösterirken, diğerlerinin reddedilmesine yol açabilmektedir; örneğin, keskinlik ve acılık. Ayrıca, Arjantin'deki tüketiciler arasında bölgesel farklılıklar gözlemlenmiştir. Buenos Aires'teki tüketiciler, zeytinyağının keskinlik ve acılık özelliklerini beğenmemekte iken, Mendoza bölgesindeki

katılımcılar yüksek duysal kaliteye sahip zeytinyağlarına daha çok değer vermekte ve sızma zeytinyağı ile lampante zeytinyağları arasındaki farkları tanımaktadırlar (Beauchamp vd., 2005).

Geleneksel zeytinyağı üretim ülkelerinde gerçekleştirilen tüketici araştırmalarında, zeytinyağının kültür, gelenek ve üretim sürdürülebilirliği gibi duysal olmayan yönlerinin önemini ortaya koymuştur. Örneğin, Yunanistan'da organik zeytinyağı tüketicileri için sağlık özellikleri en önemli faktörler arasında yer almaktadır. Bu durum, kültür, gelenek ve bilgi birikimi sayesinde tüketicilerin zeytinyağının hedonik ve sağlık özellikleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamaktadır. Çocukluk döneminden itibaren zeytinyağına maruz kalmak ve sosyal koşullama, çocuk tüketicilerin bilgi seviyesini artırmanın yanı sıra, gelecekte sağlıklı davranışlar ve tüketim alışkanlıkları oluşturmaktadır. Sürdürülebilirlik perspektifinden bakıldığında, bu gelecekteki tüketiciler, çoğunlukla Akdeniz ülkelerinde zeytinyağı üreticileri için bir pazar sağlamaktadır (Sandalidou vd., 2002).

Kültür ve gelenek, ayrıca, daha sağlıklı olarak kabul edilen organik zeytinyağı tüketimi ile ilişkilidir ve organik zeytinyağının üretiminde kullanılan minimum zararlı maddeler nedeniyle çevre dostu olduğu kabul edilmektedir. Ayrıca, kültür ve gelenek, sağlıklı yerel gıda ve yerel çiftçiler için ekonomik sürdürülebilirlik sağlayan sürdürülebilir diyetlerle ilişkilidir. Yunan tüketiciler, üretimdeki zararlı katkı maddeleri ve pestisitlere karşı farkındalık geliştirdikleri için organik zeytinyağını, küçük ölçekli çiftçilik üretimini ve çevre korumayı tercih etmektedirler. Bu şekilde, bu tüketiciler sürdürülebilir tarım için bir pazar sağlar, özellikle küçük ölçekli tarım için ve bu çiftliklerin uzun vadeli sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliğini desteklerler. Zeytinyağı nitelikleri arasında, duysal (renk, tat), kullanım (ambalaj, etiket, imaj) ve sağlık nitelikleri en önemli olarak kabul edilmiştir. Yunan tüketiciler, hedonik nitelikleri değerlendirirken renk ve tadı çok önemli bulmuşlardır. Yunanistan'da yapılan bir çalışmada da organik sertifikasyon ve menşenin en çok takdir edilen zeytinyağı nitelikleri olduğunu göstermiştir (Krystallis ve Ness, 2005).

Bir diğer çalışmada ise tüketiciler, ekstra sızma zeytinyağını menşei (yerli), fiyatı ve üretim sistemi açısından önemsemişlerdir (Bernabéu ve Díaz, 2016). Ekstra sızma zeytinyağının hedonik ve duysal niteliklerinin uzmanlar ile ortalama tüketiciler arasındaki farklı değerlendirmelerini gösteren bir çalışmada, uzmanlar ülke menşei (İtalya), korumalı menşei, İtalya'da şişelenmiş olma ve duysal özellikler (meyvemsi, acı) gibi nitelikleri yüksek derecede değerli bulmuştur. Ancak, pazar ve tüketiciler, özellikle acılık ve burukluk gibi duysal özellikleri değerli bulsa da, bu özellikler her zaman ortalama tüketiciler

tarafından beğenilmemekte, uzmanlar tarafından ise yüksek derecede onaylanmaktadır (Cavallo vd., 2017).

2.5. Zeytinyağın Sağlığa Faydaları

Zeytinyağının sağlık yararları, kan damarlarının sağlığı, kalp sağlığı, kan kolesterol seviyeleri, hafıza sorunları, metabolizma ve kanser gibi konularla ilgili olumlu sağlık iddiaları veya olumlu sağlık etkileriyle ilişkilidir. Zeytinyağının olumlu etkileri ve kardiyovasküler hastalık riskinin azalmasıyla olası ilişkiler, Akdeniz diyetine dair bulgularda ortaya konmuştur (Bendinelli vd., 2018). Sağlık profesyonelleri arasında yapılan bir anket (61 bin kadın ve 31 bin erkek) zeytinyağının sağlık üzerindeki olumlu etkilerinin kardiyovasküler hastalık riskini azalttığını göstermiştir. Bu çalışmanın sonuçlarına göre, zeytinyağı tüketimi, tüketmeyenlere kıyasla kardiyovasküler hastalık riskini %14.0, koroner kalp hastalıklarını %18.0 ise azalttığı tespit edilmiştir (Estruch vd, 2018).

Akdeniz diyetinin zengin içeriği, özellikle zeytinyağının yüksek tekli doymamış yağ asitleri ve polifenoller gibi biyoaktif bileşenlerle zengin olması, bu olumlu sağlık etkilerini pekiştirmektedir. Bu diyetin devamı olarak zeytinyağı, anti-inflamatuar ve antioksidan özellikler göstererek, kan damarlarının ve kalp sağlığının korunmasına katkıda bulunur. Ayrıca, zeytinyağının kolesterol seviyelerini düzenlemesi, hafıza sorunlarının önlenmesi, metabolizmanın iyileştirilmesi ve bazı kanser türlerine karşı koruyucu etkilerinin olduğu da belirtilmiştir (Guasch-Ferré vd., 2020).

Zeytinyağının kalite özellikleri arasında sağlık iddiaları beşinci sırada, sürdürülebilirlik ise on birinci sırada yer almaktadır. Zeytinyağının sağlık yararları, kalp ve kan damarları sağlığı ile ilişkilidir; kan basıncını düşürme, kolesterolü azaltma, ateroskleroz ve obeziteye karşı etkiler, psikolojik ve hafıza etkileri (özellikle Alzheimer hastalığı için) ve romatoid artrit prevalansı gibi olumlu etkiler içerir. Hayvansal yağların inflammatuar süreçlerin ve dolayısıyla aterogenezin gelişimindeki ana neden olarak değerlendirildiği ve LDL ile HDL kolesterol seviyelerini azaltmak için hayvansal yağlardan bitkisel yağlara geçişin önerildiği belirtilmiştir. Ayrıca, zeytinyağının ateroskleroz, koroner hastalıklar ve belirli yaş ve cinsiyet gruplarında meme kanseri gibi bazı hastalıkları olumlu yönde etkileyebileceği öne sürülmüştür. (Harwood ve Yaqoob, 2002).

Zeytinyağının sağlık yararları, tat ve kokuda tanımlanabilen polifenoller, kuersetin ve oleokantal gibi bazı kimyasal bileşenlerin içeriğine atfedilmiştir. Örneğin, zeytinyağının içeriğinde bulunan oleokantal, anti-inflamatuar ve antioksidan özellikleriyle tanınmakta olup, bu bileşenin kanserle mücadelede ve nörodejeneratif hastalıkların önlenmesinde potansiyel etkileri olduğu ileri sürülmektedir (World Cancer Research Fund [WCRF], 2007).

Zeytinyağı tüketiminin kardiyovasküler hastalıkların ikincil sonuçları üzerindeki faydalarına dair geniş bilgi bulunmaktadır. Bu faydalar sadece düşük yoğunluklu lipoprotein kolesterolün azalmasıyla sınırlı kalmamakta; lipoprotein metabolizması, oksidatif hasar, iltihaplanma, endotelial disfonksiyon, kan basıncı, tromboz ve karbonhidrat metabolizması üzerinde de olumlu etkileri vardır. Zeytinyağının minör bileşenlerinin sağlık üzerindeki olumlu etkileri de incelenmiştir (Covas, 2007).

Zeytinyağı, yüksek oranda monounsaturated oleik asit ile karakterizedir, ancak extra-virgin zeytinyağının başlıca özelliği, yüksek stabilite ve güçlü tat sağlayan dikkat çekici miktarda fenolik bileşenler, özellikle hidroksitirozol ve oleuropein içermesidir. Yapılan başka bir çalışmada, zeytinyağındaki fenolik bileşenlerin hem in vitro hem de in vivo güçlü antioksidanlar olduğunu ve Akdeniz diyetinin gözlemlenen kardiyoprotektif etkilerini kısmen açıklayabilecek ek biyolojik aktiviteler sağladığını göstermiştir (Visioli ve Galli, 2001). Zeytinyağında tanımlanan ve ölçülen başlıca fenolik bileşenler üç farklı sınıfa aittir: basit fenoller (hidroksitirozol, tirozol); secoiridoidler (oleuropein, ligstrosid'in aglikonu ve bunların respective dekarboksilatlı dialdehit türevleri); ve lignanlar [(+)-1-asetoksinopinesinol ve (+)-pinosinol]. Bu üç sınıf da güçlü antioksidan özelliklere sahiptir. Özellikle bu fenolik antioksidanlar (squalene ve oleik asidin yanı sıra) açısından zengin olan sızma zeytinyağlarının yüksek tüketimi, oksidatif stresi inhibe ederek kanser (kolon, meme, deri), koroner kalp hastalığı ve yaşlanmaya karşı önemli bir koruma sağlamalıdır (Owen vd., 2000).

2.6.Zeytinyağı ve Sağlıklı Davranış Algısı

Yiyeceklerin hedonik özellikleri arasında, bazı yiyeceklerin sağlık yararlarıyla ilişkili özelliklere sahip olabileceği görülmektedir. ABD'de yapılan bir çalışmada, katılımcıların üçte ikisinin zeytinyağını yalnızca sağlık yararları nedeniyle tükettiği gösterilmiştir. Birçok anket, tüketicilerin sağlık iddialarını ne kadar anladığını ve belirli yiyeceklerin hastalık

risklerini azaltma veya mevcut hastalıkların iyileştirici etkileri olup olmadığını araştırmıştır. Sağlık yararlarının algılanması, sağlık iddialarının gerçekleşmesi için bir başlangıç noktasıdır; bu, belirli ürünlerin tüketicilerin sağlığı üzerinde potansiyel olarak olumlu etkileri hakkında yapılan bir açıklamadır. Sağlık iddiaları, sağlık işlevini tetikleyen bileşen, işlev ve fizyolojik ve psikolojik işlevden elde edilen fayda olmak üzere üç ögeyi içerir. Bazı tüketiciler sağlık iddialarının anlamını doğru bir şekilde anlamazken, bazıları doğru bir şekilde anlamaktadır (Delgado ve Guinard, 2011). Kalp sağlığıyla ilgili bir çalışmada, tüketicilerin sağlık iddialarını anlayıp anlamadığını ve kişisel sağlık modelinin bu iddiaların yorumlanmasını nasıl etkilediğini incelemiştir. Araştırmacılar, yararın gücünün, iddiaya olan inanç gücü ve bu iddiaya olan aşinalık ile etkilendiğini ve genel sağlık hakkındaki inançlar ile ilgili daha geniş neden-sonuç modelleriyle ilişkili olduğunu öne sürmüşlerdir (Banks vd., 2018; Grunert vd., 2011;).

Sağlıklı diyetler ve gıda seçimleri üzerine yapılan tartışmalar genellikle "kötü" ve "iyi" gıdalar ve içecekler üzerinde yoğunlaşır; bu gıdaların diyetlere dahil edilmesi veya çıkarılması gerektiği ifade edilir. Genel olarak, yağlar, beyaz şekerler ve tuz "kötü" olarak işaretlenir ve bu nedenle sağlıklı beslenme alışkanlıklarını takip etmek isteyen kişiler tarafından sıklıkla diyetlerden çıkarılır. Özellikle, yağ içeriğinin minimize edilmesi gerekliliği vurgulanır çünkü yağlar obezite, yüksek kolesterol ve koroner hastalıklarla ilişkilidir. Ayrıca, doymuş yağlar sağlık açısından "kötü" olarak kabul edilir; bu nedenle, hayvansal yağlardan bitkisel yağlara geçiş yapılması yaygın bir öneridir. Birçok kişi, doymuş (hayvansal) yağları doymamış yağlarla (bitkisel yağlar, zeytinyağı, kanola yağı ve kabak çekirdeği yağı gibi) değiştirmeyi tercih eder. (Owen vd., 2000).

Yaylacı (2022) tarafından yapılan çalışmada, tüketicilerin zeytinyağı satın alma niyetini etkileyen birkaç önemli faktör belirlenmiştir. Araştırma bulgularına göre, zeytinyağına yönelik tutum, markaya yönelik tutum, subjektif normlar ve algılanan davranışsal kontrol gibi faktörlerin, tüketicilerin zeytinyağı satın alma niyeti üzerinde olumlu etkiler yarattığı görülmüştür. Ayrıca, sağlıklı yaşam arzusu ve algılanan fiyat gibi değişkenlerin, zeytinyağına karşı olumlu tutum geliştirmede etkili olduğu belirlenmiştir. Kaliteli ve düşük riskli zeytinyağlarının ise, tüketicinin özgür iradesiyle satın alma kararını etkileyen önemli unsurlar olduğu bulunmuştur. Bu bulgular ışığında, zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren firmalar ve bu konuda araştırma yapan akademisyenler için çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Zeytinyağı, sağlık açısından olumlu olarak kabul edilir ve koroner hastalıkların önlenmesi ve tedavisi için iyi bir diyetin parçası olarak önerilmektedir. Zeytinyağının sağlık yararları, antioksidan içerikleri, besin değeri ve doymamış yağ profili nedeniyle teşvik edilmektedir. Antioksidanlar, hücre hasarını önleyerek yaşlanma ve çeşitli hastalıkların risklerini azaltabilir. Ayrıca, zeytinyağının içeriğindeki doymamış yağlar, kardiyovasküler sağlığı destekleyici etkiler sağlayabilir, bu da zeytinyağını sağlıklı beslenme alışkanlıkları arasında önemli bir yer edinmesini sağlamaktadır (Harwood ve Yaqoob, 2002).

2.7.Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, tüketicilere bir ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve bu özelliklerin belirli bir coğrafi alan ile bağlantısını gösteren ve garantileyen bir kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili, kalitesi, geleneksel yapısı, yerel hammaddeleri ve yöresel niteliklere dayalı olarak belli bir üne sahip ürünlerin korunmasını sağlar. Bir ürün, tüm veya temel özellikleri belirli bir coğrafi alana özgü doğal ve kültürel faktörlerden kaynaklanıyorsa, bu tür coğrafi işaretlere "menşei adı" denir. Bir ürün, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri ile belirli bir coğrafi bölge ile özdeşleşmişse ve üretim, işleme veya diğer aşamalardan en az biri bu coğrafi alanda gerçekleşmelidir, bu tür işaretlere "mahreç işareti" denir. Eğer bir ürünün hammaddesi veya üretim aşamalarından biri belirli bir coğrafi alanda gerçekleşiyorsa, bu mahreç işareti olarak tescillendiğinde, diğer aşamalar yöre dışında da yürütülebilir. Bu düzenlemeler, coğrafi işaretlerin sürdürülebilirliğini ve ürünlerin kimliklerini korumak için büyük önem taşır (Türk Patent, 2023).

2.7.1. Edremit Coğrafi İşaretli Zeytinyağları

Edremit, hem Türkiye'nin hem de dünyanın en lezzetli zeytinyağlarından birini üretmekle tanınır. Edremit zeytinyağı, özellikle Edremit bölgesinin yerel yağlık zeytin türünden elde edilen natürel sızma bir zeytinyağı olarak ön plana çıkar. Bu yağın ayırt edici özellikleri arasında meyvemsi bir lezzet, hafif akışkanlık ve genel olarak "su gibi" tanımlanan karakteristik bir yapısı bulunur. Erken hasatta toplanan natürel sızma Edremit zeytinyağı, genellikle yeşil-sarı renkte olup meyvemsi tadı, hafif acılığı ve yakıcılığı ile öne çıkar. Olgun hasatta ise bu yağın rengi altın sarısına dönerken meyvemsi tadı, acılık ve yakıcılık değerleri erken hasada göre daha düşük seviyelerde bulunur. Edremit Körfezi'nde yetiştirilen yeşil çizik zeytinler de Balıkesir'in vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Bu zeytinler, Edremit Körfezi'nde 50-250 metre rakımda yetiştirilen aşılı zeytin ağaçlarından

elde edilir. Zeytinler önce ayıklanır ve ardından ham haliyle çizilip tatlandırılır. Tatlandırma işleminde sadece içme suyu kullanılır ve Edremit Körfezi yeşil çizik zeytinine herhangi bir ısı veya kimyasal işlem uygulanmaz. Bu, ürünün doğallığını ve özgün lezzetini korumasını sağlar (Turizm Günlüğü, 2020).

2020/21 yılı Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) raporuna göre, Balıkesir, Türkiye'de zeytinyağı üretiminde önemli bir rol oynar ve tahmini verilere göre 20.777-ton zeytinyağı üretimiyle ilk iki ili içinde barındırır. Bu miktar, bölgenin zeytin üretiminde ne kadar etkili olduğunu gösterir (Başaran, 2022).

Edremit Körfezi ve çevresi, dünyanın en kaliteli yağlık zeytinlerinden birini yetiştiren önemli bir bölge olarak kabul edilir. Özellikle Edremit tipi zeytinler, bölgedeki özgün ve özel "butik" zeytin ve zeytinyağı üretiminin önde gelen aktörlerindedir. Bu zeytinlerin yüksek kalitesi ve benzersiz lezzeti, bu bölgenin zeytinyağı endüstrisindeki önemini vurgular. Balıkesir ve özellikle Edremit Körfezi çevresi, Türkiye'nin zeytinyağı üretimindeki önemli merkezlerden biridir ve bu değerli ürünün kalitesini sürdürme konusundaki öncülük rolünü üstlenir (Kocadağlı, 2011).

Coğrafi İşaretli Edremit Zeytinyağı

Tescil No: 273

Tescil Tarihi: 13/12/2017

Başvuru No: C2017/048

Başvuru Tarihi: 22/05/2017

Coğrafi İşaret Adı: Edremit Zeytinyağı

Ürün/Ürün Grubu: Zeytinyağı / Tereyağı dahil katı sıvı yağlar

Coğrafi işaretin Türü: Menşei Adı

Başvuru Yapanın Adresi: Camivasat Mah. Menderes Blv. No:45 10300 Edremit/Balıkesir

Coğrafi Sınır: Kuzeyde Kazdağları, batıda Çanakkale Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuşu beldesi ile Edremit İlçesi sınırında akan Çanakkale/Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da dahil eden Mıhlı çayı, doğuda Havran ilçesi ile yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen yaklaşık 224,580 dekar alandır.

Kullanım Biçimi: Edremit Zeytinyağı coğrafi işareti marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. Ürünün üzerinde aşağıdaki logo yer alır (Edremit Zeytinyağı, 2023).



Şekil 1. Edremit zeytinyağı

Türkiye'nin zeytin yetiştirilen bölgelerinde, zeytinyağlı yemekler beslenmenin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu bölgelerde tercih edilen temel gıdalardan biridir. Zeytin ve zeytinyağı, hem geleneksel hem de sağlıklı bir mutfakta önemli bir rol oynar. Edremit yöresi de bu zeytinyağlı yemek geleneğinin sıkça bulunduğu bölgelerden biridir. Özellikle sebze yemekleri, bu bölgelerde sıkça tercih edilen yemek türlerindedir. Zeytinyağının hafif ve doğal lezzeti, sebzelerin tadını ön plana çıkarır ve sağlıklı bir yemek deneyimi sunar. Bu zeytinyağı aynı zamanda salatalarda da sıklıkla kullanılır, salatalara benzersiz bir aroma ve lezzet katar. Ayrıca kahvaltılarda da zeytin ve zeytinyağı, peynirlerle birlikte sofraların vazgeçilmezlerinden biridir, bu da bu yörelerin zeytin kültürünün bir yansımasıdır (Efe vd., 2011).

2.8. Zeytinyağı ile Hazırlanan Yiyecekler

Türk mutfacı, özellikle zeytinyağlı sebze yemekleri konusunda büyük bir zenginlik sunar. Bu yemeklerde çeşitli taze sebzeler kullanılır. Bunlar arasında taze fasulye çeşitleri, patlıcan, domates, biber, lahana, patates, bakla, kabak, ebegümeci, enginar, havuç, ıspanak, karnabahar, kereviz, kuşkonmaz, semizotu, yerelması, pırasa gibi birçok sebze bulunur. Ayrıca, baklagiller de zeytinyağlı yemeklerin önemli bir bileşenidir. Bu baklagillere örnek olarak bakla, barbunya, kuru fasulye, mercimek, nohut ve bezelye verilebilir. Zeytinyağı ile pişirilen bu sebzeler ve baklagiller, Türk mutfacının sağlıklı, lezzetli ve geleneksel yemeklerinin temelini oluşturur. Her bir sebzenin veya baklagilin kendine özgü tadı,

dokusu ve besin değeri, Türk mutfağının zenginliğine katkıda bulunur (Karabina vd., 2016).



BÖLÜM III

İLGİLİ ARAŞTIRMALAR

3.1. Yurt İçi Araştırmalar

Şekerkaya'nın (2004) çalışması, zeytinyağı kullanmayan ve kullanmama nedenleri arasındaki farklılıkları incelemiştir. Zeytinyağı kullanmayanların çoğunluğu, zeytinyağını ağır bir yağ olarak algıladıkları için veya fiyatının pahalı olduğunu düşündükleri için kullanmadıklarını belirtmişlerdir.

Oktay'ın (2010) çalışması, Ege Bölgesi'nde zeytinyağı tüketiminin artırılmasına yönelik stratejileri incelemiştir. Çalışmanın sonuçlarına göre, zeytinyağı tüketiminin artırılması için öncelikle detaylı pazar araştırmaları yapılmalı ve Türkiye'nin zeytinyağı pazarının özellikleri analiz edilmelidir. Bu analiz sonuçlarına dayalı olarak stratejik bir plan oluşturulmalıdır. İspanya'da olduğu gibi, özellikle çocuklar ve gençlere yönelik zeytinyağı tanıtımları yapılmalıdır, çünkü Türkiye'de genç nüfusun büyük olduğu göz önüne alındığında bu tür bir planın etkili olacağı düşünülmektedir. Bu amaçla, televizyon, radyo, dergiler gibi medya araçları kullanılabilir.

Öztekin Uluskar'ın (2014) çalışmasına göre, bireylerin ortalama hanehalkı zeytinyağı tüketimi 4,7 olarak saptanmıştır. Bu çalışma, eğitim seviyesi ve hane halkı gelir düzeyi düştükçe zeytinyağı tüketim oranının arttığını göstermektedir. Ayrıca, katılanların neredeyse yarısı kendi ürünlerini kullanmayı tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Salata ve soğuk sebze yemeklerinin yapımında yer alan katılımcıların hemen hemen hepsi zeytinyağı kullandığını belirtmiştir. Yaş ilerledikçe zeytinyağı kullanımının arttığı da gözlemlenmiştir. Katılımcıların zeytinyağını doğru bir şekilde saklama konusunda bilinçli olduğunu göstermektedir. Bu veriler, zeytinyağının Türkiye'deki tüketim alışkanlıklarını ve bu

alışkanlıkların sosyo-ekonomik faktörlerle nasıl ilişkilendiğini daha iyi anlamamıza yardımcı olmaktadır.

Irmak ve Ercan (2017) tarafından yapılan çalışmada, zeytinyağı tüketimini etkileyen en belirleyici faktörün gelir düzeyi olduğu bulunmuştur. Araştırma, gelir düzeyi arttıkça zeytinyağı tüketen hane oranının yükseldiğini göstermiştir. Diğer önemli faktörler ise hanehalkı reisinin yaşı, eğitim düzeyi ve hanehalkı büyüklüğüdür. Düşük gelirlili hanelerde, hanehalkı büyüklüğünün zeytinyağı tüketimi üzerinde etkili olduğu ve büyüklük arttıkça zeytinyağı tüketen hanelerin oranının azaldığı belirlenmiştir. Orta alt ve orta üst gelir grubundaki hanelerde ise, hanehalkı reisinin yaşı arttıkça zeytinyağı tüketen hanelerin oranının yükseldiği görülmüştür.

Küçükkömürler ve Uluksar (2018), zeytinyağı tüketimi ile tüketicilerin eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki incelendiğinde, tüketicilerin düşük öğrenim düzeyine sahip bireylerin geleneksel pişirme yöntemlerini uyguladığı belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, zeytinyağı tüketimi eğitim durumu ve toplam aylık hane halkı gelirinin azalmasıyla artmakta ve yaş ilerledikçe de zeytinyağı tüketimi artmaktadır. Zeytinyağının sağlık üzerindeki etkileri hakkında eğitim çalışmalarının yapılmasının faydalı olacağı ifade edilmiştir.

Guasch-Ferré vd. (2020) tarafından yapılan çalışmada, zeytinyağı tüketiminin, kardiyovasküler hastalık riskini önemli ölçüde azalttığı bulunmuştur. Özellikle, günde 0,5 yemek kaşığı veya daha fazla zeytinyağı tüketen bireylerin, zeytinyağı tüketmeyenlere kıyasla kardiyovasküler hastalık riskinin ve koroner kalp hastalığı riskinin ise daha düşük olduğu saptanmıştır. Bu bulgular, zeytinyağı tüketiminin sağlık üzerinde olumlu etkiler yarattığını göstermektedir.

Yaylacı (2022), zeytinyağı satın alma niyeti üzerinde tüketicilerin zeytinyağına yönelik geliştirdikleri olumlu veya olumsuz tutumların, markalı veya markasız zeytinyağına yönelik tutumların, başkalarının tüketici kararları üzerindeki etkisinin ve bu kararı özgür iradeleriyle alıp alamamalarının etkili olduğunu ortaya koymuştur. Bu çalışma aynı zamanda, tüketicinin algıladığı fiyatın ve sağlıklı yaşam arzusunun zeytinyağına yönelik olumlu tutum geliştirmede etkili olduğunu ve kaliteli ve düşük riskli algılanan zeytinyağının ise bireyin özgür iradesiyle satın alma kararı vermesinde etkili olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlardan hareketle, zeytinyağı sektöründe faaliyet gösteren

firmalara, zeytinyağı tüketicilerine ve bu alanda araştırma yapmayı planlayan akademisyenlere, farklı öneriler sunulmuş ve çalışma zenginleştirilmiştir.

Küçük ve Onur'un (2023) çalışması, Antalya'nın Manavgat ilçesindeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin mutfak personelinin, yöresel ürünlere olan tutumları ve zeytinyağına dair bilgileri ile mutfakta ve menülerde zeytinyağı kullanımına ilişkin durumlarını incelemeyi amaçlamıştır. Çalışmada, yöresel ürünlere yönelik tutum ve zeytinyağı bilgisi bağımsız değişkenler olarak ele alınırken, zeytinyağının mutfakta ve menülerdeki kullanım düzeyi bağımlı değişken olarak belirlenmiştir. Bu çerçevede, önerilen model basit doğrusal regresyon analizi ile test edilmiştir. Veriler, otel mutfaklarında çalışan personelden anket yoluyla toplanmış ve ölçeklerin geçerlilik ve güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Açıklayıcı faktör analizi ve Cronbach alfa katsayıları ile güvenilirlik testleri tamamlanmıştır. Hipotez testleri basit doğrusal regresyon analiziyle değerlendirilmiştir. Çalışmanın bulguları, yöresel ürünlere yönelik olumlu tutumların ve zeytinyağı hakkında daha fazla bilgiye sahip olmanın, zeytinyağının otel mutfaklarında ve menülerde kullanım oranını artırdığını göstermiştir. Otel mutfaklarında yöresel ürünler ve zeytinyağının daha yaygın kullanılmasına dair hipotezler desteklenmiş ve kullanımda artış olduğu tespit edilmiştir.

Ligvani ve Artukoğlu'nun (2024) çalışması, tüketicilerin zeytinyağı tüketim alışkanlıkları ve farklı pazarlama stratejilerine olan tepkilerini incelemeyi hedeflemiştir. Araştırma kapsamında, 300 tüketiciyle görüşülmüş ve elde edilen veriler Likert ölçeği ve lojistik regresyon analiziyle analiz edilmiştir. Doğrudan pazarlama kanallarının, dolaylı pazarlamaya kıyasla tercih edilmesinde etkili olan faktörler arasında cinsiyet, medeni durum, yaş, özel sektörde çalışma durumu, gelir seviyesi, eğitim düzeyi, market alışveriş alışkanlıkları, butik üreticilerden alışveriş yapma eğilimi ve ambalaj türü (örneğin teneke ambalaj) gibi değişkenler belirgin bir şekilde öne çıkmıştır. Çalışmanın sonuçları, tüketicilerin buldukları bölgeler göz önüne alınarak şekillendirilen pazarlama stratejilerinin, zeytinyağı tüketimini artırmada etkili olabileceğini göstermektedir. Özellikle zeytinyağının tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilmesi ve tüketici özelliklerini dikkate alan bireyselleştirilmiş pazarlama yaklaşımlarının benimsenmesi, tüketimi artırmak için kritik bir öneme sahiptir. Bu bağlamda, bölgesel ve demografik farklılıkları dikkate alan dinamik bir pazarlama anlayışı, tüketicilerin zeytinyağı tüketimini teşvik etmede anahtar rol oynamaktadır.

Erdaş vd.'nin (2024) çalışması, üniversite öğrencilerinin Akdeniz diyetine bağlılık düzeyleri ile uyku kalitesi, yorgunluk ve tükenmişlik arasındaki ilişkileri incelemiştir.

Çalışmada, Akdeniz diyetinin temel unsurlarından biri olan zeytinyağının rolü özellikle vurgulanmıştır. Zeytinyağı, Akdeniz diyetinin ana bileşenlerinden biri olarak, katılımcıların beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tutmuştur. Araştırma bulguları, zeytinyağı gibi sağlıklı yağ kaynaklarının diyet düzenine dahil edilmesinin uyku kalitesini artırdığını, yorgunluk düzeylerini azalttığını ve tükenmişlik riskini düşürdüğünü göstermiştir. Akdeniz diyetine daha sıkı uyum sağlayan gruplarda hem fiziksel hem de psikososyal sağlık göstergelerinin belirgin şekilde daha olumlu olduğu gözlemlenmiştir. Özellikle, zeytinyağının sağladığı antioksidanlar ve anti-inflamatuar özelliklerin, bu olumlu etkilerin temel nedenlerinden biri olduğu belirtilmiştir.

3.2. Yurt Dışı Araştırmalar

Alonso ve Martínez-González (2004) tarafından yürütülen çalışmada, zeytinyağı tüketiminin hipertansiyon insidansı üzerindeki etkisi incelenmiştir. Başlangıçta yüksek zeytinyağı tüketimi, erkeklerde hipertansiyon riskinin anlamlı derecede düşük olduğu ile ilişkilendirilmiştir, ancak kadınlarda bu ilişki istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır. Erkeklerde, zeytinyağı tüketiminin hipertansiyon riskini azaltma etkisi, tüketim miktarına bağlı olarak odds oranlarıyla gözlemlenmiştir. Kadınlarda zeytinyağı tüketimi ile hipertansiyon riski arasında bir ilişki bulunmaması, kadınlarda hipertansiyon insidansının daha düşük olması ve dolayısıyla istatistiksel gücün azalmasından kaynaklanabilir. Bu sonuçlar, zeytinyağının hipertansiyon riskini yalnızca erkeklerde azaltabileceğini göstermektedir.

Covas (2007) çalışmasına göre, zeytinyağının kardiyovasküler hastalıklar üzerindeki birincil etkileri konusunda veri sınırlıdır. Ancak, zeytinyağı tüketiminin hastalığın ikincil sonuçları üzerindeki faydalarını gösteren geniş bir bilgi birikimi mevcuttur. Zeytinyağı, doymuş yağa kıyasla lipit profili üzerinde klasik olarak olumlu etkiler sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda çeşitli kardiyovasküler risk faktörleri üzerinde de geniş bir fayda yelpazesi sunmaktadır.

Fito vd. (2007) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, oksidatif stres, vücuttaki oksidan ve antioksidan sistemler arasındaki dengesizliğin, oksidanların lehine olacak şekilde tanımlanmıştır. Serbest radikallerin neden olduğu oksidatif stres, kardiyovasküler hastalıklar, kanser ve nörodejeneratif hastalıklar gibi birçok hastalığın gelişimiyle ilişkilendirilmiştir. Zeytinyağı, Akdeniz diyetinin temel yağ kaynağı olup, oksidatif stresle

ilişkili hastalıklar ve yaşlanma sürecine karşı etkili olduğu gösterilmiştir. Zeytinyağı, yüksek oranda tekli doymamış yağ asidi olan oleik asit içermesinin yanı sıra, antioksidan özelliklere sahip az miktarda bileşenler de içermektedir.

Waterman ve Lockwood (2007) tarafından yapılan çalışmada, zeytinyağı tüketiminin kolon ve meme kanseri riskini azaltma, koroner kalp hastalığı (KKH) üzerindeki etkileri, özellikle kan basıncını ve LDL kolesterolü düşürme özelliği ile ilgili olumlu etkileri olduğu tespit edilmiştir.

Carluccio vd. (2007) tarafından yapılan çalışmada, epidemiyolojik ve klinik araştırmalar, geleneksel Akdeniz tarzı diyetin koroner arter hastalığına bağlı ölüm oranlarını önemli ölçüde azalttığını ortaya koymuştur. Zeytinyağı, değerli vitaminler ve polifenolik antioksidanlar kaynağıdır ve tekli doymamış ile çoklu doymamış yağ asitlerinin dengeli bir oranını içerir. Zeytinyağı, LDL-kolesterolü azaltır ve HDL-kolesterolü artırır. Ayrıca, polifenoller sayesinde serbest radikalleri temizleyerek ve LDL'yi oksidasyondan koruyarak oksidatif stresi azaltır. Zeytinyağı bileşenleri, aterosklerotik lezyonlardaki iltihaplanma yanıtını engelleyerek damar stabilitesini artırabilir. Bu, erken aterogenez sırasında monositlerin çekilmesine dahil olan endotel aktivasyonunun ve makrofajların inflamatuvar sitokin ve matris parçalanma enzimlerinin üretimini inhibe edilmesiyle gerçekleşir.

Assy vd. (2009) tarafından yapılan çalışma, non-alkolik yağlı karaciğer hastalıklarının (NAFLD) klinik etkilerini ve bu hastalıkların fibrozis ve siroza ilerleme potansiyelini vurgulamaktadır. Araştırma, uygunsuz diyet yağ alımı, aşırı şekerli içecek tüketimi, insülin direnci ve artmış oksidatif stresin karaciğere serbest yağ asidi akışını artırarak trigliserid (TG) birikimini çoğalttığını göstermektedir. Akdeniz diyetinin sağladığı faydalar, özellikle zeytinyağından gelen tekli doymamış yağ asitlerine atfedilmektedir.

Guasch-Ferré vd.'nin (2015) çalışmasında, zeytinyağı tüketiminin kadınlarda yeni gelişen T2D riski üzerindeki etkisi incelenmiştir. 22 yıllık takip süresinde, Nurses Health Study (NHS) ve NHS II kohortlarında sırasıyla 5738 ve 3914 yeni T2D vakası rapor edilmiştir. Cox regresyon analizlerine göre, günde 1 yemek kaşığından (8 g) fazla zeytinyağı tüketimi, hiç zeytinyağı tüketmeyenlere kıyasla T2D riskinde %10 oranında bir azalma ile ilişkilendirilmiştir (HR 0.90, 95% CI 0.82–0.99). Salata sosu olarak kullanılan zeytinyağı ile riskin %5 oranında, yiyecek veya ekmeğe eklenen zeytinyağı ile ise %15 oranında azaldığı görülmüştür. Zeytinyağının diğer yağ türleri ve salata sosları ile değiştirilmesinin T2D riskini azaltabileceği sonucuna varılmıştır.

Foscolou vd. (2018) tarafından yapılan çalışmada, zeytinyağı tüketiminin özellikle Akdeniz diyetinin bir parçası olarak potansiyel sağlık yararları kapsamlı bir şekilde incelenmiştir. Çalışmada, zeytinyağı tüketiminin insan sağlığı üzerindeki spesifik etkilerini değerlendirmek ve özellikle kardiyovasküler hastalıkların, kanserlerin ve diyabet mellitusunun önlenmesindeki rolünü incelemektir. Bu bağlamda, on ilgili meta-analiz gözden geçirilmiştir. Zeytinyağı tüketiminin, kardiyovasküler hastalıklar, meme kanseri ve tip 2 diyabet gibi kronik non-kommunikabl hastalıklar üzerinde faydalı etkileri olduğu bulunmuş, ancak bazı biyomarkerler üzerindeki etkileri konusunda çelişkili bulgular ortaya çıkmıştır. Zeytinyağı tüketiminin insan sağlığı için, özellikle kardiyovasküler hastalıkları azaltma konusunda faydalı olduğu desteklenmektedir.

Kouli vd. (2019) tarafından yapılan çalışmada, zeytinyağının kardiyovasküler hastalık (KVH) riskini azaltıcı etkisi incelenmiştir. 10 yıl süren takip sonucunda, sadece zeytinyağı tüketen katılımcılarda, zeytinyağı tüketmeyenlere kıyasla KVH gelişim riskinin önemli ölçüde düşük olduğu bulunmuştur. Zeytinyağının, Akdeniz diyetinin önemli bir bileşeni olarak, KVH'nın birincil korunmasında etkili olduğu ve fibrinojen seviyelerinin bu koruyucu etkide rol oynadığı tespit edilmiştir.

Donat-Vargas vd. (2022) tarafından yapılan çalışmada, yaşlı bireylerde yüksek zeytinyağı tüketiminin ve yüksek plazma oleik asidin inme riskini azalttığı, bununla birlikte, günlük ve süreklilik sağlamada her gün zeytinyağı tüketiminin ve plazma oleik asidin inme riskini azaltabileceğini ifade edilmiştir.

Fazlollahi vd. (2023) gerçekleştirdiği çalışma, zeytinyağı tüketiminin bilişsel işlevler üzerindeki etkilerini inceleyen çeşitli araştırmaların bulgularını bir araya getirerek güçlü bir analiz sunmaktadır. Bu kapsamlı incelemede yer alan 11 çalışmanın tamamı, zeytinyağının bilişsel sağlık üzerinde olumlu etkiler gösterdiğini tutarlı bir şekilde ortaya koymuştur. Randomize kontrollü çalışmalar ve kohort çalışmaları, zeytinyağının düzenli tüketiminin zaman içinde bilişsel performansı artırdığını ve hafıza, dikkat, problem çözme gibi çeşitli bilişsel alanlarda gelişmelere yol açtığını göstermiştir. Aynı şekilde, kesitsel çalışmalar da zeytinyağının düzenli tüketiminin bilişsel sağlık ile güçlü bir pozitif ilişki içinde olduğunu vurgulamıştır. Bu bulgular, özellikle yaşlı bireylerde yaşa bağlı bilişsel gerileme riskini azaltmak isteyenler için zeytinyağını önemli bir koruyucu faktör olarak ön plana çıkarmaktadır. Zeytinyağının, antioksidanlar, tekli doymamış yağ asitleri ve anti inflamatuvar bileşenler bakımından zengin yapısı, bilişsel sağlığı destekleyen biyolojik mekanizmaların temelini oluşturmaktadır.

Chrysant ve Chrysant (2024), zeytinyağının kardiyovasküler hastalıklar (KVH) üzerindeki koruyucu etkilerini inceleyen kapsamlı bir değerlendirme sunmaktadır. Çalışma, zeytinyağı tüketiminin artırılmasının, KVH, hipertansiyon ve tip 2 diyabet gibi yaygın sağlık sorunlarının görülme sıklığını önemli ölçüde azalttığını ortaya koymaktadır. Ayrıca, zeytinyağı içeren Akdeniz diyetinin KVH ve mortalite oranlarında belirgin düşüşlerle ilişkili olduğu vurgulanmıştır. Zeytinyağının bu koruyucu etkileri, içeriğinde bulunan E vitamini, polifenoller ve güçlü anti-inflamatuar ve antioksidan özelliklere sahip diğer bileşenlere dayandırılmıştır. Çalışmada yer alan epidemiyolojik ve prospektif araştırmalar, zeytinyağı tüketimi ile KVH risk faktörleri arasında ters bir ilişki olduğunu tutarlı bir şekilde göstermiştir. Zeytinyağının bu kanıtlanmış faydalarına rağmen, ABD ve diğer Batı ülkelerinde kullanımının oldukça sınırlı olduğu belirtilmiştir. Bu durum, zeytinyağının sağlık faydalarını daha geniş kitlelere tanıtmının ve tüketimini teşvik etmenin önemini ortaya koymaktadır. Chrysant ve Chrysant'ın çalışması, zeytinyağının yalnızca sağlıklı bir yağ kaynağı değil, aynı zamanda KVH'nın önlenmesi ve genel sağlık üzerinde güçlü bir koruyucu rol oynayan değerli bir besin olduğunu doğrulamaktadır. Zeytinyağının daha yaygın kullanımı, özellikle Batı ülkelerinde, bireysel ve toplumsal sağlık sonuçlarını iyileştirme potansiyeline sahiptir.

Pacheco vd.'nin (2024) çalışması, zeytinyağı tüketimindeki uzun vadeli değişimlerin kilo değişimleri üzerindeki etkisini incelemiştir. Çalışmada, başlangıçta kronik hastalığı olmayan geniş bir katılımcı grubu, farklı kohortlar üzerinden uzun yıllar boyunca takip edilmiştir. Zeytinyağı tüketimi ile kilo değişimi arasındaki ilişki, çok değişkenli analizlerle değerlendirilmiş ve sonuçlar birleştirilerek kapsamlı bir analiz sunulmuştur. Çalışmanın sonuçları, zeytinyağı tüketimindeki artışın, uzun vadede kilo alımında hafif bir azalma ile ilişkili olduğunu göstermiştir. Bu ilişki, farklı demografik gruplarda ve yaşam tarzı faktörlerine göre tutarlı bir şekilde gözlenmiştir. Zeytinyağı tüketiminin kilo değişimi üzerindeki bu etkisi, diğer diyet faktörlerine ve genel beslenme kalitesine göre ayarlandığında bir miktar zayıflasa da genel olarak olumlu bir ilişki korunmuştur. Bu bulgular, zeytinyağının enerji yoğun bir besin olmasına rağmen, düzenli tüketiminin kilo kontrolüne zarar vermediğini ve hatta hafif bir fayda sağlayabileceğini göstermektedir. Çalışma, zeytinyağının sağlıklı bir beslenme düzenine dahil edilmesinin sadece kilo kontrolü açısından değil, genel sağlık üzerinde de olumlu etkileri olabileceğini vurgulamaktadır.

BÖLÜM IV

YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın modeli, araştırmanın evren ve örnekleme, veri toplama araçları ile verilerin toplanması ve analiz edilme süreçleri açıklanmıştır.

4.1. Araştırma Modeli

Bu araştırma tarama modelinde bir araştırma olup tarama modeli araştırmalar mevcut bir dönemin ya da geçmiş tarihlerin koşullarını inceleyerek belirli bir durumu açıklamayı amaçlar (Karasar, 2013). Araştırmacı, geçmiş ya da mevcut şartları dönemin gereklilikleriyle çerçevelendirerek bu modele dayalı bir araştırma yapar. Bu model, mevcut bir olayı ya da durumu anlamak ve açıklamak için kullanılır ve genellikle geçmişe odaklanmaktadır (Cebeci, 1997).

4.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırma Evrenini Edremit ilçesinde yaşayan bireyler oluşturmaktadır. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde kolay ulaşılabilir örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kolay ulaşılabilir örnekleme, araştırmacının kolaylıkla ulaşabildiği birimleri araştırma örnekleme dâhil etmesi temeline dayanmaktadır (Yıldırım ve Şimsek, 2013). Buna göre, Edremit ilçesinde ikamet eden bireyler arasından kolayda örnekleme ile 387 birey araştırma örnekleme dahil edilmiştir. Katılımcılara ilişkin demografik özellikler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1*Örnekleme İlişkin Genel Bilgiler*

Değişkenler	Kategoriler	n	%
Cinsiyet	Kadın	247	63,8
	Erkek	140	36,2
Yaş	18-24 yaş arası	44	11,4
	25-34 yaş arası	75	19,4
	35-44 yaş arası	125	32,3
	45-54 yaş arası	77	19,9
	55-64 yaş arası	4	1,0
	65 ve üzeri	62	16,0
Medeni durum	Bekâr	142	36,7
	Evli	245	63,3
Öğrenim durumu	İlköğretim	54	14,0
	Ortaöğretim	74	19,1
	Lisans	249	64,3
	Yüksek lisans /Doktora	10	2,6
Hanede yaşayan birey sayısı	1 kişi	30	7,8
	2-3 kişi	221	57,1
	4-5 kişi	130	33,6
	6 ve üzeri	6	1,6
Aylık toplam hane halkı geliri	Asgari ücret	33	8,5
	17 bin TL – 30 bin TL arası	69	17,8
	30 bin TL - 60 bin TL	155	40,1
	60 bin TL üzeri	130	33,6

Çocuk sahibi olma durumu	Var	249	64,3
	Yok	138	35,7
Toplam		387	100
Çocuk sayısı	1 çocuk	98	25,3
	2 çocuk	130	33,6
	3 çocuk	21	5,4
Toplam		249	64,3

Tablo 1’de katılımcılar cinsiyet dağılımına göre bakıldığında, katılımcıların %63,8’inin kadın, %36,2’sinin ise erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların %11,4’ü 18-24 yaş grubunda, %19,4’ü 25-34 yaş grubunda, %32,3’ü 35-44 yaş grubunda, %19,9’u 45-54 yaş grubunda, %1,0’ı 55-64 yaş grubunda, %16,0’sı ise 65 yaş ve üzerindedir. Katılımcıların %63,3’ünün evli, %36,7’sinin ise bekar olduğu görülmektedir. Katılımcıların öğrenim durumu incelendiğinde, %14,0’ı ilköğretim, %19,1’i ortaöğretim, %64,3’ü lisans ve %2,6’sı yüksek lisans veya doktora mezunudur. Ayrıca, katılımcıların %40,1’inin 30 bin TL ile 60 bin TL arası bir gelire sahip olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların %64,3’ünün çocuk sahibidir. Çocuk sahibi olanların %64,3’ünü oluşturduğu görülmektedir. Çocuk sahibi katılımcıların demografik dağılımı daha detaylı olarak ele alındığında, %25,3’ünün 1 çocuğa, %33,6’sının 2 çocuğa sahip olduğu ve %5,4’ünün ise 3 çocuğa sahip olduğu görülmektedir.

4.3. Veri Toplama Araçları

Bu araştırmada veriler anket yoluyla 15-30 Mayıs 2024 tarihleri arasında toplanmıştır. Öztekin Uluksar (2014)’ın geliştirmiş olduğu “Muğla ili zeytinyağı kullanımı” veri toplama aracı kullanılmıştır. Bu veri toplama aracı “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Formu” olup, dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcılara ilişkin demografik bilgiler yer almakta olup, cinsiyet, yaş, medeni durum, çocuk sayısı, öğrenim durumu, ailedeki birey sayısı, aylık toplam hane halkı geliri ve Edremit’te yaşadığı yıl (süresi) şeklinde sekiz sorudan oluşmaktadır. İkinci bölümünde ise zeytinyağı tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik 7 sorudan oluşmaktadır. Üçüncü bölüm kendi içinde üç alt bölümden oluşmaktadır. Bu alt bölümler: Sağlık ve Bakım, Saklama Koşulları ve Yemeklerde Kullanım başlıklarından

oluşmaktadır. Sağlık ve Bakım bölümünde 14, Saklama Koşulları bölümünde 5 soru, Yemeklerde Kullanım bölümünde ise 4 soru olup toplamda 23 sorudan oluşmaktadır. Bu bölümlerde yer alan sorulara verilecek yanıtlar 1 (Fikrim yok) ile 5 (Çok katılıyorum) şeklinde derecelendirilmiştir. Dördüncü ve son bölümde ise zeytinyağı ile yapılan ürünlerin neler olduğunu belirlemeyi amaçlayan altı soru olup veri toplama aracı genel olarak 42 sorudan oluşmuştur. Anket formu Ek-1’de verilmiştir.

4.4.Verilerin Toplanması

Araştırmanın yapılabilmesi için Gazi Üniversitesi Etik Komisyonu E-77082166-302.08.01-895210 sayı ve 03.03.2024 tarihli yazısı (Ek-1) ile Balıkesir valilik izin E96450617492-101306 yazılı izinler alındıktan sonra, Edremit İlçesinde ikamet eden bireyler ile görüşülmüştür. “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi” ve “Kişisel Bilgi Formu” araştırmacı tarafından tüketiciler ile yüz yüze görüşme yaparak toplanmıştır. Verilerin toplanmasında gönüllülük esas alınmıştır. Anket formunun bir katılımcıya uygulanması yaklaşık 20-25 dakika sürmüştür.

4.5. Verilerin Analizi

Araştırma için uygulanan anketler, en uygun istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma kapsamında anket formu kullanılarak katılımcıların Coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Anket formları belirli bir konu ile ilgili bilgi toplanması amacıyla kullanılan ölçme araçlarıdır. Anketlerde yer alan sorular birbirinden bağımsızdır ve sınıflama düzeyindedir. Bu nedenle anketler toplam puanın anlamlı olmadığı ölçme araçlarıdır (Aiken, 1977). Anketlerde yer alan maddelerin sınıflama düzeyinde ölçmeleri yansıtması nedeniyle araştırma sorularının çözümlenmesinde yüzde ve frekans değerlerinden yararlanılmıştır.

BÖLÜM V

BULGULAR

Bu çalışma da Balıkesir iline bağlı Edremit ilçesinde ikamet eden bireylerin coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla toplanan verilerin analizleri sonucunda elde edilen bulgular tablo ve açıklamalarıyla birlikte yer almaktadır.

5.1.Katılımcıların Zeytinyağı Kullanım Alışkanlıklarının İncelenmesi

Araştırmada yer alan katılımcıların zeytinyağı kullanım alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla katılımcılara yöneltilen sorulara verilen yanıtlar frekans ve yüzde kullanılarak özetlenmiş ve Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2

Katılımcıların Zeytinyağı Kullanım Alışkanlıkları

Değişken	Kategori	n	%
Edremit ilçesinde ikamet süresi	1- 5 yıl	173	44,7
	6-10 yıl	55	14,2
	10-15 yıl	43	11,1
	15 ve üzeri	116	30,0
Edremit’te yaşamadan önce zeytinyağı tüketme durumu	Evet	332	85,8
	Hayır	55	14,2
Zeytinyağı tüketimi (aylık ortalama litre)	1-2 lt	167	43,2
	3-4 lt	126	32,6
	5 ve üzeri	86	22,2
	Hiç	8	2,1

	Tanıdık akrabamdan/komşumdan alıyoruz.	179	46,3
	Yağhaneden- pazardan, marketten satın alıyoruz.	119	30,7
Zeytinyağı temin yeri	Kendi bahçe/tarlamızdan topladığımız ürünlerden	84	21,7
	Kendi bahçe/tarlamızdan topladığımız ürünlerden, Tanıdık akrabamdan/komşumdan alıyoruz.	5	1,3
	Tat	127	32,8
Zeytinyağı satın alırken / tüketirken önem verilen duyusal özellikler	Koku	62	16,0
	Renk	30	7,8
	Renk, Koku	4	1,0
	Renk, Koku, Tat	164	42,4
	Duyusal özelliklerini kontrol ederim.	227	58,7
Satın alınan/tüketilen yağın kalitesine karar verme	Herhangi bir yemekte denerim.	86	22,2
	Rasgele satın alırım.	26	6,7
	Duyusal özelliklerini kontrol ederim, Herhangi bir yemekte denerim.	48	12,4
	Riviera (en fazla 1.0 asit)	17	4,4
	Natural birinci (en fazla 2.0 asit)	55	14,2
	Sızma (en fazla 0.8 asit)	226	58,4
Tercih edilen zeytinyağı çeşidi	Sızma(en fazla 0.8 asit), Natural birinci (en fazla 2.0 asit)	26	6,7
	Sızma (en fazla 0.8 asit), Riviera (en fazla 1.0 asit)	12	3,1
	Sızma(en fazla 0.8 asit), Natural birinci (en fazla 2.0 asit), Riviera (en fazla 1.0 asit)	12	3,1
	Fikrim yok	39	10,1
	Tenekede	96	24,8
Satın alınan zeytinyağı saklama koşulları	Koyu renkli cam şişelerde/kaplarda	68	17,6
	Saydam renkli cam şişelerde/kaplarda	126	32,6
	Saydam plastik kaplarda	62	16,0
	Koyu renkli plastik kaplarda	23	5,9

	Saydam plastik kaplarda, Tenekede	4	1,0
	Saydam plastik kaplarda, Koyu renkli plastik kaplarda	2	0,5
	Saydam renkli cam şişelerde/kaplarda, Koyu renkli cam şişelerde/kaplarda	4	1,0
	Koyu renkli cam şişelerde/kaplarda, Koyu renkli plastik kaplarda, Tenekede	1	0,3
	Saydam renkli cam şişelerde/kaplarda, Koyu renkli cam şişelerde/kaplarda, Koyu renkli plastik kaplarda	1	0,3
	0.5 L'lik	27	7,0
Zeytinyağının saklandığı ambalaj litresi	1-2 L'lik	123	31,8
	3-5 L'lik	178	46,0
	6 L ve daha fazla	59	15,2
	Toplam	387	100,0

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların % 44,7'si 1-5 yıl, % 14,2'si 6-10 yıl, % 11,1'i 10-15 yıl ve % 30,0'ı 15 yıl ve üzeri süreyle Edremit'te ikamet ettiği belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların % 85,8'i Edremit'e taşınmadan önce de zeytinyağı tükettiklerini belirtirken, % 14,2'si daha önce zeytinyağı tüketmediklerini ifade etmiştir. Katılımcıların zeytinyağı tüketim miktarı incelendiğinde; % 43,2'sinin aylık ortalama 1-2 litre zeytinyağı tükettiği, % 32,6'sının 3-4 litre tükettiği ve % 22,2'sinin ise 5 litre ve üzeri tükettiği tespit edilmiştir. Ayrıca, % 2,1'lik bir kesimin zeytinyağı tüketmediği saptanmıştır. Bu tüketim alışkanlıkları, zeytinyağının bu bölgedeki önemini ve tüketim sıklığını yansıtmaktadır. Katılımcıların zeytinyağı temin ettikleri yerlere bakıldığında, % 46,3'ünün tanıdık akraba veya komşularından zeytinyağı temin ettiği, %30,7'sinin yağhane, pazar veya marketlerden satın aldığı ve % 21,7'sinin kendi bahçe veya tarlalarından elde ettiği ürünleri kullandığı bulunmuştur.

Zeytinyağı satın alırken dikkat edilen duyuşal özellikler incelendiğinde; katılımcıların % 42,4'ü tat, koku ve rengi birlikte değerlendirdiklerini, % 32,8'i yalnızca tat, % 16,0'sı ise kokuya öncelik verdiklerini ifade etmiştir. Bu bulgu, zeytinyağı seçiminde duyuşal özelliklerin önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Zeytinyağının kalitesine karar verme süreçlerinde ise katılımcıların % 58,7'si duyuşal özellikleri kontrol ettiklerini, % 22,2'si herhangi bir yemekte denediklerini ve % 6,7'si ise rasgele satın aldıklarını belirtmiştir. Bu

durum, zeytinyağı kalitesinin bireyler için önemli bir faktör olduğunu ve bu kalitenin genellikle duyuşal değerlendirmelerle belirlendiğini göstermektedir. Tercih edilen zeytinyağı çeşidi incelendiğinde, % 58,4 ile en fazla tercih edilen çeşidin sızma zeytinyağı olduğu, bunu % 14,2 ile natürel birinci zeytinyağının izlediği saptanmıştır. Ayrıca, % 10,1'lik bir kesim tercih ettiği zeytinyağı çeşidi hakkında fikrinin olmadığını ifade etmiştir. Zeytinyağı saklama koşulları açısından bakıldığında, % 32,6'sının saydam renkli cam şişelerde/kaplarda, % 24,8'inin ise tenekelerde sakladığı belirlenmiştir. Zeytinyağının saklandığı ambalaj litresi bakımından ise en yaygın tercih edilen boyutun % 46,0 ile 3-5 litrelik kaplar olduğu anlaşılmaktadır.

5.2.Katılımcıların Zeytinyağının Sağlığa Etkisine İlişkin Görüşleri

Katılımcılara anket formunun üçüncü bölümünde yer alan zeytinyağı tüketiminin Sağlık ve Bakıma etkisine yönelik bölümün sağlık alt bölümünde yer alan sorulara verilen yanıtlar incelenmiştir. Katılımcıların görüşlerinin belirlenmesinde yüzde ve frekans değerleri hesaplanmıştır. Tablo 3'te zeytinyağının sağlığa etkisine yönelik katılımcı görüşleri verilmiştir.

Tablo 3

Katılımcıların Zeytinyağının Sağlığa Etkisine Yönelik Görüşleri

Maddeler	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim Yok		Katılıyorum		Çok katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Zeytinyağı kötü kolestrolü düşürür.	7	1,8	14	3,6	34	8,8	188	48,6	144	37,2
Zeytinyağı kanseri engeller	4	1,0	35	9,0	38	9,8	199	51,4	111	28,7
Zeytinyağı yaşlanmayı geciktirir			20	5,2	27	7,0	202	52,2	138	35,7
Zeytinyağı bağışıklık sistemini güçlendirir	2	0,5	8	2,1	14	3,6	193	49,9	170	43,9
Zeytinyağı damar tıkanıklığını engeller	3	0,8	14	3,6	21	5,4	193	49,9	156	40,3

Zeytinyağı kemik güçlenmesine yardımcı olur	7	1,8	30	7,8	41	10,6	194	50,1	115	29,7
Zeytinyağı kan şekeri seviyesini korur	8	2,1	31	8,0	49	12,7	185	47,8	114	29,5
Zeytinyağı çocukların gelişiminde önemlidir	4	1,0	14	3,6	16	4,1	181	46,8	172	44,4
Zeytinyağı bağırsakların çalışmasını düzenler	1	0,3	7	1,8	10	2,6	163	42,1	206	53,2
Zeytinyağı romatizmal hastalıkların riskini azaltır	5	1,3	32	8,3	47	12,1	191	49,4	112	28,9
Zeytinyağı mide rahatsızlıklarını önler	2	0,5	17	4,4	23	5,9	198	51,2	147	38,0
Zeytinyağının ağrı kesici özelliği vardır	14	3,6	62	16,0	56	14,5	158	40,8	97	25,1
Zeytinyağı cilt için faydalıdır	3	0,8	12	3,1	12	3,1	188	48,6	172	44,4
Zeytinyağı saçları güçlendirir			7	1,8	15	3,9	187	48,3	178	46,0

Tablo 3'te araştırmada yer alan katılımcıların zeytinyağının sağlığa etkisine ilişkin görüşleri incelendiğinde, katılımcıların zeytinyağının çeşitli sağlık yararları konusunda genel olarak olumlu düşüncelere sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, zeytinyağının % 85,8'nin kötü kolesterolü düşürdüğüne, % 80,1'inin kanseri engellediğine ve % 87,9'unun yaşlanmayı geciktirdiğine inandıkları tespit edilmiştir. Ayrıca, zeytinyağının % 93,8'inin bağışıklık sistemini güçlendirdiği görüşünde olduğu tespit edilmiştir. Bireylerin % 90,2'sinin damar tıkanıklığını engellediği ve % 79,8'inin kemik güçlenmesine yardımcı olduğu tespit edilmiştir. Aynı zamanda, % 77,3'ünün zeytinyağının kan şekeri seviyesini koruduğu, % 91,2'sinin çocukların gelişiminde önemli bir rolü olduğu ve % 95,3'ünün de bağırsak çalışmasını desteklediği görüşünde olduğu saptanmıştır. Buna ek olarak, bireylerin % 78,3'ünün zeytinyağının romatizmal hastalıkların oluşum riskini azalttığı düşüncesine, % 89,2'sinin mide rahatsızlıklarının oluşumunu önlediği ve % 65,9'unun ağrı kesici özelliği olduğuna inandıkları belirtilmiştir. Bireylerin % 94,3'ünün saçları güçlendirdiği inancına ve % 93,0'ünün cilt için faydalı olduğu görüşüne sahip olduğu ifade edilmiştir.

5.3.Katılımcıların Zeytinyağının Saklama Koşullarına İlişkin Görüşlerinin İncelenmesi

Katılımcılara anket formunun üçüncü bölümünde yer alan zeytinyağı tüketiminin Saklama Koşulları alt bölümünde yer alan sorulara verilen yanıtlar incelenmiştir. Katılımcıların görüşlerinin belirlenmesinde yüzde ve frekans değerleri hesaplanmıştır. Tablo 4’de zeytinyağının saklama koşullarına ilişkin katılımcı görüşleri verilmiştir.

Tablo 4

Katılımcıların Zeytinyağını Saklama Koşullarına İlişkin Görüşleri

Maddeler	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim Yok		Katılıyorum		Çok katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Zeytinyağı güneş ışığından uzakta saklanmalıdır	1	0,3	9	2,3	14	3,6	132	34,1	231	59,7
Zeytinyağı hava almayacak şekilde saklanmalıdır	5	1,3	11	2,8	15	3,9	159	41,1	197	50,9
Zeytinyağı serin ortamda(oda sıcaklığı altında) saklanmalıdır	4	1,0	20	5,2	14	3,6	159	41,1	190	49,1
Zeytinyağı rutubetsiz ortamda saklanmalıdır	2	0,5	7	1,8	16	4,1	163	42,1	199	51,4
Zeytinyağı buzdolabında saklanırsa sadece donar, olumlu özelliklerini kaybetmez	11	2,8	28	7,2	41	10,6	176	45,5	131	33,9

Tablo 4 incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun zeytinyağının uygun koşullarda saklanması gerektiği konusunda hemfikir olduğunu göstermektedir. Katılımcıların % 93,8’inin, zeytinyağının güneş ışığından uzakta saklanması gerektiğini düşünmektedir. Aynı şekilde, % 92,0’sinin zeytinyağının hava almayacak şekilde saklanması gerektiğini belirtmiştir. Bireylerin % 90,2’sinin zeytinyağının serin bir ortamda, yani oda sıcaklığının altında saklanması gerektiğine inadıkları tespit edilmiştir. Benzer şekilde bir başka görüşte ise zeytin yağının % 93,5’inin rutubetsiz bir ortamda saklanması gerektiği şeklinde ifade edilmiştir. Zeytinyağının % 79,4’ünün buzdolabında saklanmasının donabileceğine inansalar da donmanın olumlu özelliklerini kaybettirmeyeceği görüşünde oldukları tespit edilmiştir.

5.4.Katılımcıların Zeytinyağının Yemeklerde Kullanımına İlişkin Görüşlerinin İncelenmesi

Katılımcılara anket formunun üçüncü bölümünde yer alan zeytinyağı tüketiminin Yemeklerde Kullanım alt bölümünde yer alan sorulara verilen yanıtlar incelenmiştir. Katılımcıların görüşlerinin belirlenmesinde yüzde ve frekans değerleri hesaplanmıştır. Tablo 5’ te zeytinyağının yemeklerde kullanımına ilişkin katılımcı görüşleri verilmiştir.

Tablo 5

Katılımcıların Zeytinyağını Yemeklerde Kullanımına İlişkin Görüşleri

Maddeler	Hiç Katılmıyorum		Katılmıyorum		Fikrim Yok		Katılıyorum		Çok katılıyorum	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Sızma zeytinyağını yemeklerde çiğ olarak tüketmek daha faydalıdır	5	1,3	25	6,5	27	7,0	162	41,9	168	43,4
Kızartmalarda riviera veya rafine zeytinyağı tercih edilmelidir	21	5,4	48	12,4	49	12,7	175	45,2	94	24,3
Zeytinyağı pişen bir yemeğe en son ilave edilmelidir	34	8,8	61	15,8	43	11,1	158	40,8	91	23,5
Zeytinyağı kızartmalar için en uygun yağdır	9	2,3	42	10,9	26	6,7	171	44,2	139	35,9

Tablo 5 incelendiğinde, katılımcıların zeytinyağı kullanımı konusunda çeşitli görüşlere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların % 85,3’ünün, sızma zeytinyağını yemeklerde çiğ olarak tüketmenin daha faydalı olduğunu düşünmektedir. Ayrıca, katılımcıların % 69,5’i, kızartmalarda riviera veya rafine zeytinyağının tercih edilmesi gerektiğine düşünmektedir. Bu durum katılımcıların farklı zeytinyağı çeşitlerinin farklı pişirme yöntemlerine uygun olduğunu bildiklerini göstermektedir. Zeytinyağının pişen bir yemeğe en son ilave edilmesi gerektiği görüşü ise % 64,3 oranında katılımcı tarafından desteklenmektedir. Buna göre, zeytinyağının besin değerini korumak için doğru pişirme tekniklerine yönelik bir bilincin var olduğu söylenebilir. Kızartmalar için en uygun yağın zeytinyağı olduğu görüşü de % 80,1 oranında katılımcı tarafından benimsenmiştir. Özetle,

zeytinyağının sadece sağlıklı bir seçenek olarak değil, aynı zamanda lezzetli bir pişirme yağı olarak da kabul edildiğini göstermektedir.

5.5.Katılımcıların Zeytinyağı ile Hazırladığı Ürünlere İlişkin Bulgular

Anket formunun son bölümünde katılımcılara zeytinyağı ile hazırlıkları ürünler sorulmuştur. Anket maddelerine verilen yanıtlar frekans ve yüzde değerleri hesaplanarak özetlenmiştir. Tablo 6’da katılımcıların zeytinyağı ile hazırladıkları ürünlere ilişkin bilgiler verilmiştir.

Tablo 6
Katılımcıların Zeytinyağı ile Hazırladığı Ürünler

		n	%
Zeytinyağının en fazla kullanıldığı yemekler	Dolma ve Sarmalarda	41	10,6
	Sebze Yemekleri	43	11,1
	Et Yemekleri	10	2,6
	Hepsi	236	61,0
	Diğer	57	14,7
Zeytinyağının en fazla kullanıldığı mezeler	Sebze Yemekleri	69	17,8
	Kurubaklagiller	8	2,1
	Yoğurtlu Mezeler	36	9,3
	Hepsi	209	54,0
	Diğer	65	16,8
Zeytinyağının en fazla kullanıldığı kızartmalar	Sebze Kızartma	88	22,7
	Kurubaklagiller	11	2,8
	Yoğurtlu Mezeler	87	22,5
	Hepsi	122	31,5
	Diğer	79	20,4
Zeytinyağının en fazla kullanıldığı	Mevsim Salata	91	23,5

salatalar	Brokoli Salata	10	2,6
	Roka Salata	9	2,3
	Hepsi	263	68,0
	Diğer	14	3,6
Restoranlarda en fazla tüketilen zeytinyağlı ürünler	Mevsim Salata	209	54,0
	Brokoli Salata	5	1,3
	Roka Salata	10	2,6
	Hepsi	145	37,5
	Diğer	18	4,7
Total		387	100,0

Tablo 6’da bireylerin zeytinyağı ile hazırladığı ürünler incelendiğinde, zeytinyağının çeşitli yemeklerde, mezelerde, kızartmalarda ve salatalarda yaygın olarak kullanıldığı tespit edilmiştir. Bireylerin % 11,1’inin zeytinyağını en fazla kullandığı yemekler arasında sebze yemekleri, % 10,6’sının dolma ve sarmalar ve % 2,6’sının et yemekleri olarak ifade edilmiştir. Ancak, katılımcıların % 61,0’i zeytinyağını tüm yemek türlerinde kullandığını belirtmiş, % 14,7’si ise diğer yemeklerde kullandığını ifade etmiştir. Meze türlerinde ise, % 17,8’inin sebze yemekleri, % 9,3’ünün yoğurtlu mezeler ve % 2,1’inin kurubaklagillerde zeytinyağının en fazla kullanıldığı alanlar olarak tespit edilmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların % 54’ü tüm meze türlerinde zeytinyağı kullandığını belirtmiş, % 16,8’i diğer meze türlerini işaret etmiştir. Kızartmalarda, % 22,7’sinin sebze kızartmaları, % 22,5’inin yoğurtlu mezeler ve % 2,8’inin kurubaklagillerde zeytinyağının en fazla kullanıldığı alanlardır. Buna karşın, katılımcıların % 31,5’i tüm kızartmalarda zeytinyağı kullandığını belirtmiş, % 20,4’ü ise diğer kızartma türlerini ifade etmiştir.

Salatalarda ise, % 23,5’inin mevsim salata, % 2,6’sının brokoli salata ve % 2,3’ünün roka salatalarında zeytinyağını en fazla kullanıldığı yağ türü olarak ifade edilmiştir. Ancak, katılımcıların % 68’i tüm salata türlerinde zeytinyağı kullandığını ifade etmiştir. % 3,6’sı ise diğer salata türlerini işaret etmiştir. Son olarak, restoranlarda en fazla tüketilen zeytinyağlı ürünler arasında % 54,0’ünün mevsim salata, % 2,6’sının roka salata ve % 1,3’ünün brokoli salata olarak yer almaktadır. Katılımcıların % 37,5’i ise tüm zeytinyağlı ürünleri tükettiğini belirtirken, % 4,7’si ise diğer zeytinyağlı ürünleri tüketmektedir. Özetle

zeytinyağının yemeklerde, mezelerde, kızartmalarda ve salatalarda geniş bir kullanım alanına sahip olduğu ve katılımcılar arasında yaygın olarak tercih edildiği tespit edilmiştir.



BÖLÜM VI

TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

6.1.Tartışma

Bu çalışmada, Balıkesir iline bağlı Edremit ilçesinde ikamet eden bireylerin coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmanın bulguların yorumlanması yer almaktadır.

Balıkesir iline bağlı Edremit ilçesinde ikamet eden bireylerin coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile ilgili bulgularda, çalışmaya dahil olan katılımcılar cinsiyet dağılımına göre bakıldığında, katılımcıların çoğunluğu kadın, çok azı ise erkek olduğu, yarıdan çok azının 18-24 yaş grubunda, yarıya yakınının 25-34 yaş, 35-44 yaş grubunda, 45-54 yaş grubunda, 55-64 yaş grubunda, 65 yaş ve üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Aynı şekilde yarıdan fazlasının evli, yarıdan azınlığının ise bekar olduğu saptanmıştır. Katılımcıların öğrenim durumları incelendiğinde, % 14,0'ı ilköğretim, % 19,1'i ortaöğretim, % 64,3'ü lisans ve % 2,6'sı yüksek lisans veya doktora mezunu olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmada yer alan katılımcıların zeytinyağı kullanım alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir diğer bulgu ise çalışmaya dahil olan bireylerin yarıya yakını 1-5 yıl, yarıdan azı 6-10 yıl, 10-15 yıl ve 15 yıl ve üzeri süreyle Edremit'te ikamet ettiği belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların büyük çoğunluğunun Edremit'e yerleşmeden (taşınmadan önce) de zeytinyağı tükettiklerini belirtirken, yarıdan azı ise daha önce zeytinyağı tüketmediklerini ifade etmiştir. Katılımcıların zeytinyağı tüketim miktarı incelendiğinde; aileleri temsil eden bireylerin yarıya yakının aylık ortalama 1-2 litre zeytinyağı tükettiği, yarıya yakını 3-4 litre tükettiği ve 5 litre ve üzeri tükettiği tespit edilmiştir. Ayrıca, çok az bireyin ise hiç

zeytinyağı tüketmediği saptanmıştır. Bu tüketim alışkanlıkları, zeytinyağının bu bölgede yaşamalarından erişimin kolay olması ve diğer şehirlere göre daha ekonomik olması nedeni ile tüketim sıklığının fazla olduğu söylenebilir. Tüketicilerin zeytinyağı tüketimlerinin ve zeytinyağı tüketim davranışlarının incelendiği bu araştırmada gelire ve yaşam standartlarına göre zeytinyağı kullanım sıklığının farklılıklar gösterdiği, zeytin üretiminin yaygınlığı ve yöresel yemek kültürü, alışkanlık gibi unsurların zeytinyağı tüketimine doğrudan etkisi olduğu tespit edilmiştir (Ağır, Boran, Özden ve Artukoğlu, 2018).

Katılımcıların zeytinyağı temin etme şekilleri ise yarıya yakının akraba veya komşularından, yağhane, pazar veya marketlerden satın aldığı ve/veya kendi bahçe veya tarlalarından zeytinyağı temin ettiği bulunmuştur. Bu durum araştırmaya katılan bireylerin Edremit ilçesinde yaşıyor ve zeytinliklerin çok fazla olması ve zeytinyağı erişiminin kolaylıkla yerinden ve yakın çevresi komşuları ve yerel satış noktalarından satın alımını kolaylaştırdığı ifade edilebilir. Tiryakioğlu Ligvani ve Artukoğlu (2024)'te yaptıkları araştırmada, da tüketicilerin zeytinyağı üretim bölgesi içinde olması nedeniyle doğrudan satış kanallarına ulaşabilme kolaylığı sağladığı için buradan almayı tercih ettikleri belirtilmiştir.

Zeytinyağı satın alırken dikkat edilen duyuşal özellikler incelendiğinde; katılımcıların tat, koku ve rengi birlikte değerlendirdiklerini, yarıdan azı ise sadece tat ve kokuya öncelik verdiklerini ifade etmiştir. Bu bulgu, zeytinyağı seçiminde duyuşal özelliklerin önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Zeytinyağının kalitesine karar verme süreçlerinde ise katılımcıların yarıdan fazlasının duyuşal özellikleri kontrol ettiklerini, yarıdan azının ise herhangi bir yemekte test ettiklerini ve çok azının ise rasgele satın aldıklarını belirtmiştir. Bu durum, zeytinyağı kalitesinin bireyler için önemli bir faktör olduğunu ve bu kalitenin genellikle duyuşal değerlendirmelerle belirlendiği ifade edilmiştir. Tiryakioğlu Ligvani ve Artukoğlu (2024) tarafından yapılan araştırmada zeytin yağı tüketiminin sağlıklı olmasından kaynaklı tüketicilerin, sosyo ekonomik düzeyi yüksek olan tüketicilerin yerel satış noktasından, sosyo ekonomik düzeyi düşük olan tüketicilerin de online satış noktalarından zeytinyağının sağlıklı olanı almayı tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bir başka çalışmada ise zeytinyağının kalitesinden kaynaklı olarak üreticiden satın alan tüketicilerin yaklaşık %90'ı, hasat ve üretim aşamalarının aynı yerde gerçekleştirildiğini bildikleri için satın aldıkları belirtilmiştir (Wunsch, 2020).

Tüketicilerin zeytinyağı çeşidi tercihleri incelendiğinde, en fazla tercih edilen çeşidin sızma zeytinyağı olduğu, bunu natürel birinci zeytinyağının izlediği saptanmıştır. Ayrıca, çok az tüketicinin ise tercih ettiği zeytinyağı çeşidi hakkında fikrinin olmadığı saptanmıştır. Yapılan başka bir çalışmada, tüketicilerin zeytinyağında güçlü tat ve yeşil rengi tercih ettikleri belirtilmiştir. Türkiye’de zeytinyağı üretiminin olmadığı bölgelerdeki tüketicilerin genelde zeytinyağı tadında baskın tadı sevmedikleri daha doğrusu ağız tatlarına uygun gelmediği ifade edilmiştir (Mtimet vd. (2013).

Zeytinyağı saklama koşulları açısından bakıldığında, çoğunlukla renkli cam şişelerde/kaplarda ve tenekelerde saklandığı belirlenmiştir. Zeytinyağının saklandığı ambalaj litresi bakımından ise en yaygın tercih edilen boyutun 3-5 litrelik kaplar olduğu tespit edilmiştir. Bu durum bize tüketicilerin zeytinyağı saklama konusunda bilinçli olduklarını göstermiştir. Berberoğlu (2023) tarafından yapılan çalışmada zeytinyağını eski küp ya da plastik bidonda, güneş görmeyen serin ve kuru yerde saklandığı tespit edilmiştir.

Araştırmada yer alan katılımcıların zeytinyağının sağlığa etkisine ilişkin görüşleri incelendiğinde, katılımcıların zeytinyağının çeşitli sağlık yararları konusunda genel olarak olumlu düşüncelere sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, zeytinyağının kötü kolesterolü düşürdüğüne, kanseri engellediğine ve yaşlanmayı geciktirdiği görüşüne sahip olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, zeytinyağının bağışıklık sistemini güçlendirdiği görüşü de yüksek oranda katılım göstermektedir. Damar tıkanıklığını engellediği ve kemik güçlenmesine yardımcı olduğu yönündeki görüşler de oldukça yaygın olarak tespit edilmiştir. Aynı zamanda, zeytinyağının kan şekeri seviyesini koruduğu, çocukların gelişiminde önemli bir rol oynadığı ve bağırsakların çalışmasını düzenlediği düşünülmektedir. Buna ek olarak, zeytinyağının romatizmal hastalıkların riskini azalttığı, mide rahatsızlıklarının oluşumunu önlediği ve ağrı kesici özelliği olduğu katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Cilt için faydalı olduğu ve saç besleyerek güçlendirdiği de katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Bu durum bize bireylerin zeytinyağının sağlık üzerinde birçok olumlu etkisi olduğunu düşündürmektedir. Yapılan araştırmalar incelendiğinde de zeytinyağı, sağlık üzerindeki yararlı etkileri nedeniyle yüksek itibarı artıran bir ürün olduğu belirtilmiştir (Campón-Cerro vd. 2022, s. 6). Zeytinyağının özelliklerinin sağlık ve esenlik amacıyla kullanımının arttığı tespit edilmiştir (alonso ve Silveira, 2021, s. 162). Berberoğlu (2023) tarafından yapılan çalışmada da zeytinyağının sağlık ve kozmetik amaçlı kullanımına dair bilgilere ulusal ve uluslararası çalışmaların olduğu ifade edilmiştir. Zeytinyağının sağlık açısından faydalı olduğu bilgisi

birçok yayında yer almakta ve tüketiciler arasında da kabul görmektedir. Bu konuyla ilgili yapılmış başka bir araştırmada, yüksek kalp-damar riskine sahip kişiler arasında, ekstra sızma zeytinyağı (Haftada 1 lt) ile desteklenen bir Akdeniz diyetinin, kalp-damar hastalığı oluşumunun sıklığını azalttığı belirtilmiştir (Estruch vd. (2013); Tiryakioğlu Ligvani ve Artukoğlu, 2024).

Zeytinyağının saklama koşullarına ilişkin katılımcı görüşlerinde büyük çoğunluğunun zeytinyağının uygun koşullarda saklanması gerektiği konusunda hemfikir olduğunu göstermektedir. Katılımcıların önemli bir kısmı, zeytinyağının güneş ışığından uzakta saklanması gerektiğini düşünmektedir. Aynı şekilde, katılımcıların zeytinyağının hava almayacak şekilde saklanması gerektiği belirtilmiştir. Zeytinyağının serin bir ortamda, yani oda sıcaklığının altında saklanması gerektiğine dair görüş de yaygın olduğu tespit edilmiştir. Rutubetsiz bir ortamda saklanması gerektiği yönündeki görüş de oranında katılımcı tarafından desteklenmektedir. Buzdolabında saklanmasının, zeytinyağının sadece donmasına neden olup olumlu özelliklerini kaybettirmeyeceğine inadıkları tespit edilmiştir. Berberoğlu (2023) tarafından yapılan çalışmada zeytinyağını eski küp ya da plastik bidonda, güneş görmeyen serin ve kuru yerde saklandığı belirtilmiştir.

Zeytinyağının yemeklerde kullanımına ilişkin katılımcı görüşleri incelendiğinde, katılımcıların zeytinyağı kullanımı konusunda çeşitli görüşlere sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu, sızma zeytinyağını yemeklerde çiğ olarak tüketmenin daha faydalı olduğunu düşünmektedir. Ayrıca, katılımcıların, kızartmalarda riviera veya rafine zeytinyağının tercih edilmesi gerektiğini düşünmektedir. Bu durum katılımcıların farklı zeytinyağı çeşitlerinin farklı pişirme yöntemlerine uygun olduğunu bildikleri tespit edilmiştir. Zeytinyağının pişen bir yemeğe en son ilave edilmesi gerektiği görüşünün yaygın olduğu ifade edilmiştir. Buna göre, zeytinyağının besin değerini korumak için doğru pişirme tekniklerine yönelik bir bilincin var olduğu söylenebilir. Kızartmalar için en uygun yağın zeytinyağı olduğu görüşü de benimsendiği tespit edilmiştir. Bu durum bu çalışmada, zeytinyağının sadece sağlıklı bir seçenek olarak değil, aynı zamanda lezzetli bir pişirme yağı olarak da kabul edildiğini göstermektedir.

Zeytinyağının çeşitli yemeklerde, mezelerde, kızartmalarda ve salatalarda yaygın olarak kullanılma durumları incelendiğinde, katılımcıların zeytinyağını en fazla kullandığı yemekler arasında sebze yemekleri, dolma ve sarmalar ve et yemekleri yer almaktadır. Ancak, katılımcıların zeytinyağını tüm yemek türlerinde ve diğer yemeklerde kullandığını ifade etmiştir. Meze türlerinde ise, sebze yemekleri, yoğurtlu mezeler ve kurubaklagiller

zeytinyağının en fazla kullanıldığı alanlar olarak saptanmıştır. Bununla birlikte, katılımcıların tüm meze türlerinde ve diğer meze türlerinde zeytinyağı kullandığı tespit edilmiştir. Kızartmalarda, sebze kızartmaları, yoğurtlu mezeler ve kurubaklagiller zeytinyağının en fazla kullanıldığı alanlardır. Buna karşın, katılımcıların tüm kızartmalarda zeytinyağı kullandıkları ifade edilmiştir.

Salatalarda ise, mevsim salata, brokoli salata ve roka salata zeytinyağının en fazla kullanıldığı salata türleridir. Ancak, katılımcıların tüm salata türlerinde ve diğer salata türlerinde de zeytinyağı kullanıldığı ifade edilmiştir. Son olarak, restoranlarda en fazla tüketilen zeytinyağlı ürünler arasında mevsim salata, roka salata ve brokoli salata yer almaktadır. Bu durum bize bu çalışmada, zeytinyağının yemeklerde, mezelerde, kızartmalarda ve salatalarda geniş bir kullanım alanına sahip olduğu ve katılımcılar arasında yaygın olarak tercih edildiği görülmüştür. Tiryakioğlu Ligvani ve Artukoğlu, (2024) tarafından yapılan çalışmada, tüketicilerin %80,6'si zeytinyağını hem yemeklerde hem de salatalarda çiğ olarak tüketmektedirler. %12,3'ü sadece salatalarda, %4,1'i kızartmalarda ve %3'ü de sadece yemeklerde zeytinyağı kullanmayı tercih ettikleri ifade edilmiştir. Altuntaş ve, (2022) tarafından yapılan başka bir çalışmada da tüketicilerin yaklaşık yarısının zeytinyağını kızartmalarda kullandıklarını ve sürekli kullananların oranının da %20.0 olduğu, zeytinyağını direk tüketme sıklığına bakılmış ve sürekli doğrudan zeytinyağını tüketenlerin oranı %49 ve sıklıkla tüketenlerin oranı da %36 olarak tespit edilmiştir. Küçükkömürler ve Öztekin Uluksar (2018) tarafından yapılan çalışmada da salataların hazırlanmasında ve soğuk yenen sebze yemeklerinin pişirilmesinde zeytinyağı kullanımını ülkemiz genelinde yaygın bir uygulama olduğu belirtilmiştir. Aynı çalışmada Muğla'da yaşayan katılımcıların tamamına yakını salata ve soğuk yenen sebze yemeklerinde sadece zeytinyağı kullandığı, balık yemeklerinin hazırlanmasında ve pişirilmesinde ise %85,1 (%69,2; %15,9) gibi bir oran, tek olarak ya da başka yemeklik yağlarla karıştırarak zeytinyağını kullandıkları tespit edilmiştir.

6.2. Sonuçlar

Bu çalışma, coğrafi işaretli Edremit zeytinyağlarının tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılan kapsamlı bir analiz sunmaktadır. Sonuçlar, zeytinyağının bu bölgede önemli bir yer tuttuğunu ve yaygın olarak tüketildiğini ortaya koymaktadır. Katılımcılar, zeytinyağını temin etme ve saklama alışkanlıklarıyla birlikte, duyuşal özelliklere verdikleri

önemin altını çizmektedir. Zeytinyağının tat, koku ve renk gibi duyuşsal özellikleri, tüketici tercihlerini belirlemede kilit bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda, katılımcıların, zeytinyağının sağılık üzerindeki olumlu etkileri algısına sahiptir. Saklama koşulları açısından katılımcılar, zeytinyağının doğıru şekilde muhafaza edilmesi gerektiğı konusunda bilinçli olduklarını göstermektedir. Zeytinyağının güneş ışığından uzakta, serin ve rutubetsiz bir ortamda saklanması gerektiğı görüşü yaygın bir şekilde benimsenmiştir. Yemeklerde kullanım açısından ise, sızma zeytinyağının çiğ olarak tüketilmesinin faydalı olduğı, kızartmalarda ise riviera veya rafine zeytinyağının tercih edilmesi gerektiğı konusunda katılımcılar arasında yaygın bir bilinç bulunmaktadır. Genel olarak, bu çalışma, Edremit zeytinyağının hem sağılık hem de lezzet açısından toplumda önemli bir yer tuttuğunu ve tüketicilerin zeytinyağına dair bilgi ve bilinç düzeylerinin yüksek olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar, zeytinyağının sadece bir gıda maddesi olarak değil, aynı zamanda bir sağılık ve bakım ürünü olarak da yaygın bir şekilde kabul gördüğünü ortaya koymaktadır.

Katılımcıların zeytinyağını yemeklerde geniş bir yelpazede kullandığı tespit edilmiştir. Zeytinyağının dolma, sarma, sebze ve et yemekleri gibi tüm yemek türlerinde yaygın olarak tercih edildiğı görülmüştür. Aynı zamanda, mezeler ve salatalar gibi spesifik alanlarda da zeytinyağı yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Mezelerde zeytinyağı, özellikle sebze yemekleri ve yoğıurtlu mezelerde öne çıkmaktadır. Kızartmalarda ise zeytinyağının, özellikle sebze kızartmalarında yaygın olarak tercih edildiğı belirlenmiştir. Salatalarda zeytinyağı kullanımı oldukça yaygındır ve özellikle mevsim salatalarında yoğıun bir kullanım söz konusudur. Restoranlarda da benzer bir eğilim gözlemlenmiştir, mevsim salataları zeytinyağının en fazla tercih edildiğı ürünler arasında yer almaktadır. Bu sonuçlar, zeytinyağının çok yönlü bir yağ olarak mutfakta geniş bir kullanım alanına sahip olduğunu göstermektedir.

6.3.Öneriler

Bu çalışmaya dayanarak geliştirilen öneriler şunlardır:

- Coğrafi işaretli Edremit zeytinyağının bölgesel ve ulusal düzeyde daha geniş kitlelere tanıtılması, tüketim alışkanlıklarının pekiştirilmesi için önemlidir. Tanıtım kampanyaları, zeytinyağının duyuşsal özellikleri ve sağılık faydalarına odaklanarak, özellikle genç nesiller arasında farkındalık yaratabilir.

- Tüketicilere zeytinyağının doğru saklama koşulları ve kalitenin korunması hakkında bilgi verilmesi, ürünün uzun ömürlü ve faydalı olmasını sağlayacaktır. Bu eğitim, özellikle zeytinyağı satıcıları ve tüketiciler arasında yaygınlaştırılabilir.
- Zeytinyağının farklı yemek türlerinde, özellikle kızartmalar ve mezelerde daha yaygın kullanımı teşvik edilmelidir. Yemek tarifleri ve gastronomi etkinlikleri aracılığıyla, zeytinyağının mutfakta çok yönlü kullanımını daha fazla vurgulanabilir.
- Restoranlar ve kafeler, menülerinde zeytinyağını daha sık kullanarak, özellikle mevsim salataları ve mezelerde zeytinyağı kullanımını teşvik edebilirler. Bu, hem zeytinyağının tanıtımına katkı sağlayacak hem de tüketici bilincini artıracaktır.



KAYNAKÇA

- Ağır, M., Boran, C., Özden, F., & Artukoğlu, M. (2018). Zeytinyağında tüketiciler tercihleri üzerine bir araştırma: İzmir ili Dikili İlçesi örneği. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(4), 81-90.
- Aiken, L. R. (1997). *Questionnaires and inventories: Surveying opinions and assessing personality*. John Wiley & Sons.
- Akçar, H., & Gümüşkesen, A. S. (2012). Çeşnili zeytinyağlarının kalite kriterlerinin belirlenmesi. *Gıda/The Journal of Food*, 37(6).
- Aksoy Biber, N., & Bal Onur, B. (2022). *Zeytin ülkesi Balıkesir*. Balıkesir: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Kùltür.
- Aksoy, M., & Kùtük, Ü. (2014). Türkiye’de zeytin üretilmeyen bölgelerde yaşayan halkın zeytinyağı hakkındaki farkındalıkları: Malatya örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 52-61.
- Almeida, I., & Silveira, L. (2021). Olive-oil tourism in Portugal: Contextualization of the current supply. *Journal of Tourism & Development*, 36(2), 153-165.
- Alonso, A., & Martínez-González, M. Á. (2004). Olive oil consumption and reduced incidence of hypertension: The SUN study. *Lipids*, 39(12), 1233-1238.
- Altuntaş, Ü., Güzel, İ., Yılmaz, Ö., & Uluata, S. (2022). Attitudes and behaviors of Turkish consumers regarding the olive oil consumption. *Erzincan University Journal of Science and Technology*, 15(Special issue I), 1-13.
- Arıkan Saltık, İ., & Çeken, H. (2017). Agroturizmde yeni eğilimler: Zeytinyağı turizmi. *Journal of Life Economics*, 4(4), 89-102.
- Arıkan, R. (2011). *Araştırma yöntem ve teknikleri*. Ankara.
- Artun, Ü. (2003). *Zeytin ve zeytinyağının anayurdu*. İstanbul: Kùltür.
- Assy, N., Nassar, F., Nasser, G., & Grosovski, M. (2009). Olive oil consumption and non-alcoholic fatty liver disease. *World Journal of Gastroenterology*, 15(15), 1809.

- Atafırat, M. (2008). *Görsel rehberler: Zeytinyağı*. İstanbul: İnkılap.
- Aydın, S., Özkan, G., & Yorulmaz, A. (2020). Çeşit, olgunluk ve yoğurma şartlarının zeytinyağının sterol profili üzerine etkisi. *Akademik Gıda*, 18(1), 87-95.
- Baloğlu, Z., & Bayrak, A. (2006). Polisiklik aromatik hidrokarbon (PAH)'lardan benzo (A) pirenin sızma, riviera ve prina zeytinyağlarında belirlenmesi. *Gıda*, 31(5), 239-251.
- Banks, A. P., Egan, B., Hodgkins, C. E., Peacock, M., & Raats, M. M. (2018). The role of causal models and beliefs in interpreting health claims. *British Journal of Health Psychology*, 23, 933–948.
- Başaran, M. (2022). *Yüreğinin sesi zeytin ülkesi*. Balıkesir: Balıkesir Büyükşehir Belediyesi Kültür.
- Bandinelli, B., Masala, G., Saieva, C., Salvini, S., Calonico, C., Sacerdote, C., Agnoli, C., Grioni, S., Frasca, G., & Mattiello, A. (2010). Fruit, vegetables, and olive oil and risk of coronary heart disease in Italian women: The EPICOR Study. *American Journal of Clinical Nutrition*, 93, 275–283.
- Berberoğlu, B. (2023). *Madra Dağı'nın zeytin kültürü ile zeytin terapi turizmine yönelik nitel bir çalışma: Bahadınlı Köyü örneği*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Bernabéu, R., & Díaz, M. (2016). Preference for olive oil consumption in the Spanish local market. *Spanish Journal of Agricultural Research*, 14, e0108.
- Blatchly, N., & O'Hara. (2020). *Zeytinlikten sofraya zeytinyağının hikayesi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür.
- Boskou, D. (2000). Olive oil. *Mediterranean Diets*, 87, 56-77.
- Boustani, N. M., & Guiné, R. P. (2020). Food choice motivations and perception of a healthy diet in a developing Mediterranean country. *Open Agriculture*, 5(1), 485-495.
- Bozdoğan, D., Ünsal, S., & Tatlı, A. (2010). Zeytinyağı taşımasının belirlenmesinde kullanılan kriterler. *Zeytin ve Zeytinyağı Sektörü Ortak Akıl ve Güçbirliği Toplantıları Sonuç Bildirgesi*, Ağustos.
- Bülbül, E. (2007). *Her yönüyle zeytincilik*. İstanbul: İnkılap.
- Campón-Cerro, A. M., Di-Clemente, E., Hernández-Mogollón, J. M., & Folgado-Fernández, J. A. (2022). Olive oil tourism experiences: Effects on quality of life and behavioural intentions. *Journal of Vacation Marketing*, 1–17.

- Carluccio, M. A., Massaro, M., Scoditti, E., & De Caterina, R. (2007). Vasculoprotective potential of olive oil components. *Molecular Nutrition & Food Research*, 51(10), 1225-1234.
- Cavallo, C., Caracciolo, F., Cicia, G., & Del Giudice, T. (2017). Extra-virgin olive oil: Are consumers provided with the sensory quality they want? A hedonic price model with sensory attributes. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 1591–1598.
- Cebeci, S. (1997). *Bilimsel araştırma ve yazma teknikleri*. Şanlıurfa: Alfa.
- Chrysant, S. G., & Chrysant, G. S. (2024). Olive oil consumption and cardiovascular protection: Mechanism of action. *Cardiology in Review*, 32(1), 57-61.
- Covas, M. I. (2007). Olive oil and the cardiovascular system. *Pharmacological Research*, 55(3), 175-186.
- Çetiner, E., Karakuş, M. Ş., Korkmaz, A., & Atasoy, A. F. (2022). Depolama sıcaklığı, depolama süresi ve zeytinyağı ilavesinin pul kırmızıbiberin bazı özellikleri üzerine etkisi. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 26(4), 538-548.
- Dalgıç, L., Özkan, G., & Karacabey, E. (2016). Altın çilek çeşnili zeytinyağı üretiminde işlem koşullarının kalite parametreleri üzerine etkilerinin incelenmesi ve optimizasyonu. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 11(2), 21-34.
- Delen Nircan, Z. (2020). *Zeytinlikten sofraya zeytinyağının hikayesi*. İstanbul: İş Bankası Kültür.
- Delgado, C., & Guinard, J. (2011). Sensory properties of Californian and imported extra virgin olive oils. *Journal of Food Science*, 76, S170–S176.
- Dıraman, H. (2006). Zeytinyağı kalitesini nasıl iyileştirebiliriz. *Akademik Gıda*, 4(4), 41-42.
- Donat-Vargas, C., Sandoval-Insausti, H., Peñalvo, J. L., Iribas, M. C. M., Amiano, P., Bes-Rastrollo, M., ... & Guallar-Castillón, P. (2022). Olive oil consumption is associated with a lower risk of cardiovascular disease and stroke. *Clinical Nutrition*, 41(1), 122-130.
- Dölgen, D., & Alpaslan, M. N. (2020). Sofralık zeytin üretiminden kaynaklanan atıksuların özellikleri ve arıtma yöntemleri. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 8(4), 1312-1323.
- Edremit. (2023). <https://edremitzeytinyagi.com.tr> adresinden erişilmiştir.
- Efe, R., Soykan, A., Cürebal, İ., & Sönmez, S. (2011). Dünya’da Türkiye’de, Edremit Körfezi çevresinde zeytin ve zeytinyağı. Balıkesir: Edremit Belediyesi Kültür.

- Erdaş, R. K., Balkaya, S., Börekci, M., Aksoy, E., Danişman, S., Keskin, H. H., & Ercan, S. (2024). Üniversite öğrencilerinin Akdeniz diyetine bağlılığının tükenmişlik, yorgunluk ve uyku kalitesi ile ilişkisi. *Fenerbahçe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 4(2), 338-350.
- Ergönül, P. G., & Dinçer, D. (2020). Manisa il merkezinde tüketicilerin sofralık zeytin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(2), 390-401.
- Estruch, R., Ros, E., Salas-Salvadó, J., Covas, M. A., Corella, D., Arós, F., Gómez-Gracia, E., Ruiz-Gutiérrez, V., Fiol, M., & Lapetra, J. (2018). Primary prevention of cardiovascular disease with a Mediterranean diet supplemented with extra-virgin olive oil or nuts. *New England Journal of Medicine*, 379, 1388–1389.
- Fazlollahi, A., Motlagh Asghari, K., Aslan, C., Noori, M., Nejadghaderi, S. A., Araj-Khodaei, M., ... & Safiri, S. (2023). The effects of olive oil consumption on cognitive performance: A systematic review. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1218538.
- Fito, M., de la Torre, R., & Covas, M. I. (2007). Olive oil and oxidative stress. *Molecular Nutrition & Food Research*, 51(10), 1215-1224.
- Foscolou, A., Critselis, E., & Panagiotakos, D. (2018). Olive oil consumption and human health: A narrative review. *Maturitas*, 118, 60-66.
- Grunert, K. G., Scholderer, J., & Rogeaux, M. (2011). Determinants of consumer understanding of health claims. *Appetite*, 56, 269–277.
- Guasch-Ferré, M., Hruby, A., Salas-Salvadó, J., Martínez-González, M. A., Sun, Q., Willett, W. C., & Hu, F. B. (2015). Olive oil consumption and risk of type 2 diabetes in US women. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 102(2), 479-486.
- Guasch-Ferré, M., Liu, G., Li, Y., Sampson, L., Manson, J. E., Salas-Salvadó, J., ... & Hu, F. B. (2020). Olive oil consumption and cardiovascular risk in US adults. *Journal of the American College of Cardiology*, 75(15), 1729-1739.
- Harwood, J. L., & Yaqoob, P. (2002). Nutritional and health aspects of olive oil. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 104, 685–697.
- Hepsağ, F., & Kaya, R. (2008). Natürel zeytinyağı üretim aşamalarının aroma bileşenleri üzerine etkileri. *Yaşam Bilimleri Dergisi*, 8(1/2), 17-26.
- Hepsağ, F., & Kaya, R. (2018). Natürel zeytinyağı üretim aşamalarının aroma bileşenleri üzerine etkileri. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 8(1/2), 47-58.

- Ilak Persuric, A. S., & Tezak Damijanica, A. (2021). Connections between healthy behaviour, perception of olive oil health benefits, and olive oil consumption motives. *Sustainability*, 13(14), 7630.
- Irmak, S., & Ercan, U. (2017). Karar ağaçları kullanılarak Türkiye hanehalkı zeytinyağı tüketimi görünümünün belirlenmesi. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 13(3), 553-564.
- Karabina, S., İflazoğlu, N., Karakuş, N., & Kuvvetli, M. (2016). Mutfaktaki kutsal emanet. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 99–104.
- Karasar, N. (2013). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel.
- Keçeli, T. (2008). Zeytinyağının depolanması ve ambalajlanmasının yağ kalitesine etkileri. *Türkiye*, 10, 21-23.
- Keser, B., Tunalioglu, R., & Avunduk, C. D. (2018). Gastronomide zeytinyağının duyuusal yolculuğu. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 469-481.
- Kiritsakis, A. K. (1998). Flavor components of olive oil—A review. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 75(6), 673-681.
- Kiritsakis, A., & Markakis, P. (1988). Olive oil: A review. *Advances in Food Research*, 31, 453-482.
- Kocadağlı, A. (2011). Türkiye'de zeytincilik faaliyetlerinde Edremit Körfezi kıyılarının önemi. *Coğrafya Dergisi*, 2(19), 28-58.
- Kouli, G. M., Panagiotakos, D. B., Kyrou, I., Magriplis, E., Georgousopoulou, E. N., Chrysohoou, C., ... & Pitsavos, C. (2019). Olive oil consumption and 10-year (2002–2012) cardiovascular disease incidence: The ATTICA study. *European Journal of Nutrition*, 58, 131-138.
- Krystallis, A., & Ness, M. (2005). Consumer preferences for quality foods from a South European perspective: A conjoint analysis implementation on Greek olive oil. *International Food and Agribusiness Management Review*, 8, 62–91.
- Küçük, M., & Onur, N. (2023). Otel işletmelerinde yöresel ürün ve zeytinyağı kullanımı: Manavgat örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 10(1), 101-118.
- Küçükkömürler, S., & Uluksar, F. Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe zeytinyağı kullanımı: Muğla örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 194-212.
- Ligvani, M. T., & Artukoğlu, M. (2024). Tüketicilerin farklı pazarlama yaklaşımlarına göre satın alma davranışları: Zeytinyağı örneği. *ANADOLU Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 34(1), 46-59.

- Malayoğlu, H. B., & Aktaş, B. (2011). Zeytinyağı işleme yan ürünlerinden zeytin yaprağı ile zeytin karasuyunun antimikrobiyal ve antioksidan etkileri. *Hayvansal retim*, 52(1).
- Martínez, M. G., Aragons, Z., & Poole, N. (2002). A repositioning strategy for olive oil in the UK market. *Agribusiness*, 18, 163–180.
- Moyano, M. J., Heredia, F. J., & Meléndez-Martínez, A. J. (2010). The color of olive oils: The pigments and their likely health benefits and visual and instrumental methods of analysis. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 9, 278–291.
- Mtimet, N., Zaibet, L., Zairi, C., & Hzami, H. (2013). Marketing olive oil products in the Tunisian local market: The importance of quality attributes and consumers' behavior. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 25(2), 134-145.
- Owen, R. W., Giacosa, A., Hull, W. E., Haubner, R., Wrtele, G., Spiegelhalter, B., & Bartsch, H. (2000). Olive-oil consumption and health: The possible role of antioxidants. *The Lancet Oncology*, 1(2), 107-112.
- zata, E., & Cömert, M. (2016). Zeytinyağı ve sağlıklı yaşam. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 105-110.
- ztekin Uluskar, F. (2014). *Muğla ilinde zeytinyağının kullanımı*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Pacheco, L. S., Guasch-Ferre, M., Tessier, A. J. J., Willett, W. C., Sun, Q., Salas-Salvado, J., ... & Hu, F. B. (2024). Changes in olive oil consumption and weight changes in US men and women. *Circulation*, 149(Suppl_1), AP476-AP476.
- Persuric, A. S. (2020). Segmenting olive oil consumers based on consumption and preferences toward extrinsic, intrinsic and sensorial attributes of olive oil. *Sustainability*, 12, 6379.
- Resmi Gazete. (2017). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/09/20170917-9.htm>, adresinden erişilmiştir.
- Sandalidou, E., Baourakis, G., & Siskos, Y. (2002). Customers' perspectives on the quality of organic olive oil in Greece. *British Food Journal*, 104, 391–406.
- Soyyiğit, S., & Yavuzaslan, K. (2018). Zeytin ihracatı ve uluslararası piyasada Türkiye'nin rolünün ađ analizi yaklaşımı ile incelenmesi. *Akdeniz İİBF Dergisi*, 18(38), 47-84.
- Tapkı, N., Demirtaş, B., & Dağıstan, E. (2020). Hatay kent merkezindeki tüketicilerin zeytinyağı satın alma tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(2), 331-341.

- The World Cancer Research Fund Report (WCRF). (2007). *Food, nutrition, and the prevention of cancer: A global perspective*. Washington, DC: AICR.
- Torun, F. E., Cengiz, İ., & Kul, S. (2020). Zeytin karasuyunun ileri oksidasyon prosesleri ile artımının incelenmesi. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10(3), 1597-1606.
- Tourila, H., & Recchia, A. (2014). Olive oil sensory science: Sensory perception and other factors affecting consumer choice of olive oil. In *Olive Oil Sensory Science*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons Ltd.
- Tunalıoğlu, R., & Bektaş, T. (2010). Türkiye zeytinciliğinde Karasu sorunu. *Zeytin Bilimi*, 1(2), 65-71.
- Türkoğlu, H., & Kanık, Z. (2012). Nizip ve çevresinde satışa sunulan zeytinyağı örneklerinin bazı özellikleri. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 16(3), 1-8.
- Ünsal, A. (2004). *Ölmez ağacın peşinde Türkiye’de zeytin ve zeytinyağı*. İstanbul: Yapı.
- Visioli, F., & Galli, C. (2001). Antiatherogenic components of olive oil. *Current Atherosclerosis Reports*, 3(1), 64-67.
- Waterman, E., & Lockwood, B. (2007). Active components and clinical applications of olive oil. *Alternative Medicine Review*, 12(4).
- Yaylacı, A. (2022). *Zeytinyağı satın alma niyetini etkileyen faktörler: Planlı davranış teorisi çerçevesinde bir araştırma*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Yıldırım, A., & şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.



EKLER

Ek1. Gönüllü Olur Formu

Değerli katılımcılar,

Bu çalışma Gazi Üniversitesi **Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı** yüksek lisans öğrencisi Serdar Sönmez'in tez çalışması olup çalışmada '**Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi**' amaçlanmıştır. Gönüllü olarak katılacağınız bu çalışmada sizinle ilgili bilgileri doğru vermekle sorumlu olacaksınız. Araştırma sonuçlarının, eğitim ya da bilimsel amaçlarla kullanılması sırasında mahremiyetinize saygı gösterilecektir. Araştırmaya katılmayı reddedebilirsiniz veya çalışma yürütücüsü ile iletişime geçerek araştırmadan ayrılabilirsiniz. Şimdiden katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim. Serdar SÖNMEZ tarafından bana araştırmanın amacı, özelliği, yararları ve yöntemi açıklandı. Bu açıklamaları anladım ve gönüllülükle kabul ettim. Gönüllünün;
Tanık/Vekil;

Adı Soyadı:

Adı/Soyadı:

İmzası:

İmzası:

Telefon:

Telefon:

Açıklamaları yapan araştırmacının Adı Soyadı, imzası,

Tarih

Ek 2. Anket Formu

Bu anket formu Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda yapılan “Coğrafi İşaretli Edremit Zeytin Yağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi” konulu yüksek lisans tezine veri oluşturmak üzere hazırlanmıştır. Sorulara verdiğiniz doğru cevaplar ve yardımlar için teşekkür ederim.

Serdar SÖNMEZ

BÖLÜM 1: Bireylere İlişkin Bilgi Formu

1) Cinsiyetiniz

1. () Kadın

2. () Erkek

2) Yaşınız

1. () 18-24 yaş arası

2. () 25-34 yaş arası

3. () 35-44 yaş arası

4. () 45-54 yaş arası

5. () 55-64 yaş arası

6. () 65 ve üzeri

3) Medeni durumunuz

1. () Bekar

2. () Evli

4) Varsa çocuklarınızın sayısı

1. () 1

2. () 2

3. () 3

4. () 4 ve üzeri

5) Öğrenim durumunuz

1. () İlköğretim

2. () Ortaöğretim

3.() Lise

4.() Lisans

5. () Yüksek Lisans/Doktora

6) Hanede yaşayan birey sayısı (siz dahil)

1.() 1

2.() 2 – 3

3.() 4-5

4.() 6 ve üzeri

7) Aylık toplam hane halkı geliriniz.

1.() Asgari ücret

2.() 12 bin TL – 20 bin TL arası

3.() 20 bin TL - 50 bin TL

3.() 50 bin TL üzeri

8. Kaç yıldır Edremit ilçesinde ikamet ediyorsunuz?

1.() 1- 5 yıl

2.() 6-10 yıl

3.() 10-15 yıl

3.() 15 ve üzeri

9. Doğduğundan beri Edremit'te yaşamadıysanız, Edremit'te yaşamadan önce zeytinyağı tüketir miydiniz?

1.() Evet

2.() Hayır

BÖLÜM II. Bireylerin Zeytinyağı Kullanımına İlişkin Form

10. Zeytinyağı tüketiminiz aylık ortalama kaç litredir?

1. () Hiç 2. () 1-2 lt 3. () 3-4 lt 4. () 5 ve üzeri

11. Kullandığımız zeytinyağını nereden temin ediyorsunuz?

1. () Kendi bahçe/tarlamızdan topladığımız ürünlerden

2. () Tanıdık akrabamdan/komşumdan alıyoruz.

3. () Yağhaneden- pazardan, marketten satın alıyoruz.

12. Zeytinyağı satın alırken / tüketirken hangi duyuşal özellikleri göz önünde bulundurursunuz?

1. () Renk

2. () Koku

3. () Tat

13. Satın alacağınız/tüketeceğiniz yağın kaliteli olduğunu nasıl karar verirsiniz?

1. () Sadece markaya güvenirim.

2. () Duyusal özelliklerini kontrol ederim.

3. () Rasgele satın alırım.

4. () herhangi bir yemekte denerim.

14. Hangi zeytinyağı çeşidini tercih edersiniz?

1. () Sızma (en fazla 0.8 asit)

2. () Natural birinci (en fazla 2.0 asit)

3. () Riviera (en fazla 1.0 asit)

4. () Fikrim yok

15. Satın aldığınız zeytinyağını nasıl saklarsınız?

1. () Saydam renkli cam şişelerde/kaplarda

2. () Koyu renkli cam şişelerde/kaplarda

3. () saydam plastik kaplarda

4. () Koyu renkli plastik kaplarda

5. () Tenekede

6. () Diğer (Belirtiniz).....

16. Zeytinyağını kaç litrelik ambalajlarda saklarsınız?

1. () 0.5 litrelik

2. () 1-2 litrelik

3. () 3-5 litrelik

4. () 6 litre ve daha fazla

BÖLÜM III: Zeytinyağı Tüketimi ve Sağlığa İlişkin Form

17. Zeytinyağına ilişkin görüşleriniz nelerdir?

	Cok Katılıyorum	Katılıyorum	Katılmıyorum	Hiç Katılmıyorum	Fikrim Yok
SAĞLIK VE BAKIM					
1. Zeytinyağı kötü kolestrolü düşürür.					
2. Zeytinyağı kanseri engeller					
3. Zeytinyağı yaşlanmayı geciktirir					
4. Zeytinyağı bağışıklık sistemini güçlendirir					
5. Zeytinyağı damar tıkanıklığını engeller					
6. Zeytinyağı kemik güçlenmesine yardımcı olur					
7. Zeytinyağı kan şekeri seviyesini korur					
8. Zeytinyağı çocukların gelişiminde önemlidir.					
9. Zeytinyağı bağırsakların çalışmasını düzenler					
10. Zeytinyağı romatizmal hastalıkların riskini azaltır					
11. Zeytinyağı mide rahatsızlıkları					

oluşumunu önler					
12. Zeytinyağının ağrı kesici özelliği vardır					
13. Zeytinyağı cilt için faydalıdır					
14. Zeytinyağı saçı besleyerek güçlenmesini sağlar					
SAKLAMA KOŞULLARI					
15. Zeytinyağı güneş ışığından uzakta saklanmalıdır					
16. Zeytinyağı hava almayacak şekilde saklanmalıdır					
17. Zeytinyağı serin ortamda(oda sıcaklığı altında) saklanmalıdır					
18. Zeytinyağı rutubetsiz ortamda saklanmalıdır					
19. Zeytinyağı buzdolabında saklanırsa sadece donar, olumlu özelliklerini kaybetmez					
YEMEKLERDE KULLANIMI					
20. Sızma zeytinyağını yemeklerde çiğ olarak tüketmek daha faydalıdır					
21. Kızartmalarda riviera veya rafine zeytinyağı tercih edilmelidir					
22. Zeytinyağı pişen bir yemeğe en son ilave edilmelidir					
23. Zeytinyağı kızartmalar için en uygun yağdır					

BÖLÜM IV. Zeytinyağı ile Hazırlanan Ürünler

18. Zeytinyağını en çok hangi tür yemeklerde kullanıyorsunuz?

(Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz)

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. () Sıcak yemeklerde | 2. () Soğuk mezelerde |
| 3. () Kızartmalarda | 4. () Salatalarda |
| 5. () Dolma ve Sarmalarda | 6. () Soğuk Yemeklerde |

19. Zeytinyağını en çok hangi sıcak yemekleri hazırlarken kullanıyorsunuz?

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. () Dolma ve Sarmalarda | 2. () Sebze Yemekleri |
| 3. () Et Yemekleri | 4. () Diğer |

20. Zeytinyağını en çok hangi soğuk mezeleri hazırlarken kullanıyorsunuz?

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. () Sebze Yemekleri | 2. () Kurubaklagiller |
| 3. () Yoğurtlu Mezeler | 4. () Diğer |

21. Zeytinyağını en çok hangi kızartma çeşitlerini hazırlarken kullanıyorsunuz?

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. () Sebze Kızartma | 2. () Kurubaklagiller |
| 3. () Yoğurtlu Mezeler | 4. () Diğer |

22. Zeytinyağını en çok hangi salata çeşitlerini hazırlarken kullanıyorsunuz?

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. () Mevsim Salata | 2. () Brokoli Salata |
| 3. () Roka Salata | 4. () Semizotu Salata |

23. Restoranlarda en çok hangi zeytinyağlı ürünler tercih ediliyor?

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. () Mevsim Salata | 2. () Brokoli Salata |
| 3. () Roka Salata | 4. () Semizotu Salata |

EK 3. T.C. Gazi Üniversitesi Rektörlüğü Etik Komisyonu

Evrak Tarih ve Sayısı: 03.03.2024-E.895210



T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Etik Komisyonu



Sayı : E-77082166-302.08.01-895210
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

03.03.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Üniversitemiz Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Eğitimi ve Beslenme Ekonomisi Eğitimi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi Serdar SÖNMEZ'in, Prof.Dr.Leyla ÖZGEN'in danışmanlığında yürüttüğü "*Coğrafi İşaretlili Edremit Zeytinyağlarının Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi*" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 09.01.2024 tarih ve 01 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

İlgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş ve karara ilişkin imza listesi ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi rica ederim.

Araştırma Kod No: 2024 - 282

Prof. Dr. İsmail KARAKAYA
Komisyon Başkanı

Ek:1 Liste
DAĞITIM
Gereği:
Sayın Prof. Dr. Leyla ÖZGEN

Bilgi:
Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğüne

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK 4. Tez Çalışması Etik Kurul Onayı ve Başvuru



T.C.
BALIKESİR VALİLİĞİ
İl Yazı İşleri Müdürlüğü



Sayı : E-96450617-492-101306
Konu : Dilekçe (Serdar SÖNMEZ)

03.05.2024

DAĞITIM YERLERİNE

Serdar SÖNMEZ'in tez çalışması kapsamında Edremit ilçesinde ikamet eden yetişkin bireylerden 15.05.2024 ile 30.05.2024 tarihleri arasında anket çalışması yapabilmek için izin talebini içeren dilekçesi ve ekleri ilişikte gönderilmiştir.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Mustafa ÇEK
Vali a.
Vali Yardımcısı

Ek: Dilekçe ve Ekleri (10 Sayfa)

Dağıtım:
Gereği:
Edremit Kaymakamlığına

Bilgi:
Serdar SÖNMEZ

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.



GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR.