

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Merve ERDOĞAN

YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ
ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO-
DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK
GIDA NEOFOBİ DÜZEYİNİN ÖLÇÜLMESİ VE
YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ
ARAŞTIRILMASI

DANIŞMAN

Doç. Dr. İlkay GÖK

İSTANBUL, 2024

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Merve ERDOĞAN
(212059001)

YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ
ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO-
DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK
GIDA NEOFOBİ DÜZEYİNİN ÖLÇÜLMESİ VE
YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ
ARAŞTIRILMASI

DANIŞMAN
Doç. Dr. İlkay GÖK

İSTANBUL, 2024

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI

Merve ERDOĞAN
(212059001)

YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ
ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO-
DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK
GIDA NEOFOBİ DÜZEYİNİN ÖLÇÜLMESİ VE
YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ
ARAŞTIRILMASI

Tezin Enstitüye Verildiği Tarih:

Tezin Savunulduğu Tarih : 23.10.2024

Tez Danışmanı : Doç. Dr. İlkay GÖK

Diğer Jüri Üyeleri : Dr. Öğr. Üyesi Uğur Kaçan
(Piri Reis Üniversitesi, Aşçılık Programı)
: Dr. Öğr. Üyesi Semra Geçkin ONAT..

İSTANBUL, 2024

TEŞEKKÜR

Tezimin yazım aşamasında, büyük bir çaba ve tutkuyla bağlı olduğum değerli mesleğim aşçılık, bana bu çalışmayı daha büyük bir azimle tamamlama gücü verdi. Bıkmadan, tükenmeden ve kendime inanarak peşinden gittiğim bu hedefi gerçekleştirmiş olmanın mutluluğunu ve gururunu yaşıyorum.

Çalışma sürecinde daima yanımda olan ve sonsuz güvenleriyle desteklerini esirgemeyen aileme, sevgili ablam Ayşe Neslihan ARSLAN'a ve değerli dostum İsmail ÜSTÜNEL'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Eğitim yolunda bana rehberlik eden ve desteğini her daim hissettiren değerli hocam Sayın Doç. Dr. İlkay GÖK'e de içten teşekkürlerimi borç bilirim.

Bu tezi, hayatıma anlam katan ve dünyaya yeni adım atan minik yeğenim Mete'ye ithaf ediyorum.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
İÇİNDEKİLER	ii
ÖZET.....	viii
SUMMARY.....	x
SEMBOLLER	xii
KISALTMALAR.....	xiii
ŞEKİL LİSTESİ (LIST OF FIGURES).....	xiv
TABLO LİSTESİ (LIST OF TABLES).....	xvi
BÖLÜM 1. GİRİŞ VE AMAÇ	1
BÖLÜM 2. GENEL BİLGİLER.....	4
2.1. GIDA NEOFOBİSİ	4
2.2. GIDA NEOFOBİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI.....	6
2.2.1. Neofobi ve Neofili Kavramları	6
2.2.2. Seçici Yeme Kavramı	8
2.2.3. Tıksınma (İğrenme) Kavramı.....	8
2.2.3.1. Hoşnutsuzluk	10
2.2.3.2. Tehlike	11
2.2.3.3. Uygunsuzluk.....	11
2.2.3.4. İğrenme.....	11
2.3. GIDA NEOFOBİSİNİN TÜRLERİ	11
2.3.1. Tat Neofobisi.....	11
2.3.2. Doku Neofobisi	13
2.3.3. Koku Neofobisi	14
2.4. GIDA NEOFOBİSİNİN KÜLTÜREL VE TOPLUMSAL ETKİLERİ.....	15
2.4.1. Etik Kaygılar ve Sosyal Normlar.....	15
2.4.2. Kişisel Değerler ve İnançlar	17

2.4.3. Sosyo-ekonomik Durum	18
2.4.4. Tarım ve Gıda Politikaları.....	19
2.5. BESİN YENİLİKLERİNE KARŞI GIDA NEOFOBİSİ: KÖKENLER VE GELİŞİM.....	19
2.5.1. Bireylerde Gıda Reddi ve Korku.....	20
2.5.2. Gıda Davranışlarını Etkileyen Faktörler	22
2.6. GIDA DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN GIDA NEOFOBİSİYLE İLİŞKİSİ	25
2.6.1. Gıda İle İlgili İç Faktörler	26
2.6.1.1. Doku	26
2.6.1.2. Koku	27
2.6.1.3. Renk.....	27
2.6.2. Gıda İle İlgili Dış Faktörler.....	28
2.6.2.1. Sağlık İddiaları	28
2.6.2.2. Beslenme Etiketleri	28
2.6.3. Kişisel Durum Faktörleri.....	29
2.6.3.1. Biyolojik ve Genetik Faktörler.....	29
2.6.3.2. Fizyolojik İhtiyaçlar	30
2.6.4. Psikolojik Faktörler.....	31
2.6.4.1. Motivasyon.....	32
2.6.4.2. Deneyimler ve Alışkanlıklar.....	32
2.6.4.3. Kişilik	32
2.6.5. Bilişsel Faktörler	33
2.6.5.1. Maruz Kalma	33
2.6.5.2. Beğenme ve Tercih Eğilimleri.....	34
2.6.5.3. Duygular	34
2.6.6. Kimlik	36
2.6.7. Beslenme Davranışlarına Dair Eylem ve Niyetler	37
2.7. GIDA NEOFOBİSİ VE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞININ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARINA ETKİSİ	38
2.7.1. Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Kavramı	38
2.7.2. Gıda Neofobisi ve Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı.....	39

2.8. GIDA NEOFOBİSİNİ AZALTMA VE YİYECEK ÇEŞİTLİLİK EĞİLİMİNİ ARTTIRMAYA YÖNELİK YAKLAŞIMLAR.....	40
2.8.1. Gıda Neofobisini Azaltma ve Yiyecekte Çeşitlilik Eğilimini Arttırmaya Yönelik Yaklaşımlar	40
2.8.1.1. Maruz Kalma ve Eğitim	40
2.8.1.2. Psikolojik Yaklaşımlar	41
2.8.1.3. Gıda Çeşitliliğini Arttırmak.....	42
2.8.1.4. Sürdürülebilir Gıda Tüketimi	42
2.9. YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ VE TÜKETİCİ ALGISI.....	44
2.9.1. Yeni Gıda Kavramı: Tanım ve Kapsamı.....	44
2.9.1.1. Yeni Gıda Kavramı.....	44
2.9.1.2. Geleneksel Gıda Kavramı.....	45
2.9.2. Yeni Gıda Çeşitleri.....	45
2.9.2.1. Fonksiyonel Gıdalar	46
2.9.2.2. GDO’lu Gıdalar (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar).....	47
2.9.2.3. Alternatif Protein Kaynakları	48
2.9.2.4. Böcekler.....	48
2.9.2.5 Deniz Yosunları ve Algler.....	49
2.9.2.6. Laboratuvar Ortamında Üretilen Gıdalar (Kültürlenmiş Yapay Etler, Kültürlenmiş Süt Ürünleri).....	50
2.9.2.7. Mantarlar	51
2.9.2.8. Bitki Bazlı Et Alternatifleri	52
2.9.2.9. 3D Baskı Gıdalar	53
2.9.2.10. Yenilebilir Ambalajlar.....	54
2.10. YENİ GIDALARIN GELİŞİMİ.....	55
2.10.1. Tüketici Eğilimleri	55
2.10.2. Teknolojik İnovasyonlar	55
2.10.3. Sürdürülebilirlik ve Çevre Faktörleri	56
2.10.4. Sağlık ve Beslenme Etkileri	57
2.11. YENİ GIDALARIN GÜVENLİK DEĞERLENDİRMELERİ.....	58
2.12. AVRUPA GIDA GÜVENLİĞİ OTORİTESİ (EFSA).....	60
2.13. LİTERATÜR TARAMASI.....	60

BÖLÜM 3. YÖNTEM.....	65
3.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ.....	65
3.1.1. Araştırma Tipi ve Hipotezler	65
3.1.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı.....	65
3.1.3. Evren, Örneklem Yöntemi ve Sayısı.....	66
3.2. VERİLERİN ELDE EDİLMESİ	67
3.2.1. Sosyodemografik Özellikleri Belirlemeye Yönelik Form	68
3.2.2. Besin Neofobisi Ölçeği (FNS)	68
3.2.3. Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Ölçeği (VARSEEK)	69
3.3. VERİ ANALİZİ.....	70
3.4. ARAŞTIRMANIN ETİK YÖNÜ	71
3.5 ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	71
BÖLÜM 4. BULGULAR.....	71
4.1. PİLOT ÇALIŞMA BULGULARI.....	71
4.1.1. Pilot Çalışma Katılımcılarına Ait Kişisel Özelliklere İlişkin Bulgular.....	71
4.1.2. Araştırmada Kullanılan Ölçeklere İlişkin Geçerlilik ve Güvenirlik Sonuçları	73
4.1.2.1 Besin Neofobisi Ölçeğine Ait Açıklayıcı Faktör Analizi ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları	73
4.1.2.2. Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimi Ölçeğine Ait Açıklayıcı Faktör Analizi ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları	74
4.2. ANA ÇALIŞMA BULGULARI	75
4.2.1 Kişisel Özelliklere İlişkin Bulgular.....	75
4.2.1.2. Sosyo-demografik Özelliklere Dair Grafiksel Dağılımlar	77
4.2.3. Besin Neofobisine Dair Grafiksel Dağılımlar.....	81
4.3. Kullanılan Ölçeklere Ait Doğrulamalı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulguları	89
4.3.1. Besin Neofobisine Ait Doğrulamalı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulguları	90
4.3.2. Yiyecekte Çeşitlilik Aramaya Ait Doğrulamalı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulguları	92
4.4. ÖRNEKLEM DAĞILIMI VE TANIMLAYICI BULGULAR	94
4.5. ARAŞTIRMAYA DAİR HİPOTEZ SONUÇLARI.....	95

4.5.1. Araştırmanın Birinci Hipotezine Dair Bulgular	97
4.5.2. Araştırmanın İkinci Hipotezine Ait Bulgular.....	98
4.5.3. Araştırmanın Üçüncü Hipotezine Ait Bulgular.....	99
4.5.4. Araştırmanın Dördüncü Hipotezine Ait Bulgular	101
BÖLÜM 5. TARTIŞMA ve DEĞERLENDİRMELER.....	103
5.1 HİPOTEZLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ	103
5.2. BESİN NEOFOBİSİ VE SOSYODEMOGRAFİK ÖZELLİKLER ÜZERİNE BULGULARIN TARTIŞILMASI VE SONUÇLARI.....	105
5.2.1. Cinsiyet	105
5.2.2. Yaş.....	106
5.2.3. Medeni Durum	107
5.2.4. Aylık Ortalama Gelir Düzeyi	108
5.2.5. Eğitim Düzeyi	109
5.2.6. Meslek durumu.....	110
5.2.7. Kronik Rahatsızlık	110
5.2.8. Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme Durumu	111
5.2.9 Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumu	112
5.3. YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA DÜZEYLERİ VE SOSYODEMOGRAFİK ÖZELLİKLER ÜZERİNE BULGULARIN TARTIŞILMASI VE SONUÇLARI.....	112
5.3.1 Cinsiyet	112
5.3.2 Yaş.....	113
5.3.3 Medeni Durum	114
5.3.4 Aylık Ortalama Gelir Düzeyi	114
5.3.5 Eğitim Düzeyi	114
5.3.6 Meslek durumu.....	115
5.3.7 Kronik Rahatsızlık	116
5.3.8 Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumu	116
5.4. BESİN NEOFOBİSİ VE YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA İLİŞKİSİ	117
BÖLÜM 6. SONUÇ ve ÖNERİLER	120
6.1. SONUÇ.....	120
6.2. ÖNERİLER	122

KAYNAKLAR.....	124
EKLER (APPENDICES)	154
EK A. ÖLÇEK KULLANIM ONAM BELGESİ (1)	154
EK B. ÖLÇEK KULLANIM ONAM BELGESİ (2)	155
EK C. İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ ETİK KURUL ONAY BELGESİ... ..	156
EK D. YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO- DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK GIDA NEOFOBİSİ VEYİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ BELİRLENMESİNE YÖNELİK ANKET	157

ÖZET

YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO-DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK GIDA NEOFOBİ DÜZEYİNİN ÖLÇÜLMESİ VE YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ ARAŞTIRILMASI

Amaç: Yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisini araştırmak amacıyla yapılan bu araştırmada, Türkiye’de yaşayan yetişkin bireylerin gıda neofobisi düzeyleri ölçülmüş ve yiyecekte çeşitlilik arayışları incelenmiştir. Literatür bilgileri çerçevesinde, bu çalışmanın amacı yetişkin bireylerin sosyo-demografik özelliklerine bağlı olarak gıda neofobi düzeylerini ve yiyecekte çeşitlilik arayışlarını ölçmektir. Elde edilen verilerle birlikte, yetişkin bireylerin gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı düzeyleri arasındaki ilişkiler tespit edilmiştir. Ayrıca, bu ilişkinin sosyo-demografik özellikler üzerindeki istatistiksel anlamlılığı gözlemlenmiştir.

Yöntem: Bu çalışmada yetişkin bireylerin gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışlarını incelemek amacıyla anket tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmanın örneklemini, Türkiye genelinde ikamet eden 18-64 yaş aralığında yetişkin bireyler oluşturmuştur. Araştırmaya katılmaya gönüllü olanlardan pilot çalışmada 177, ana çalışmada ise 428 kişi yer almıştır.

Araştırmanın verilerini toplamak amacıyla ‘Besin Neofobisi Ölçeği (FNS)’ ve ‘Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimi (VARSEEK)’ ölçeklerinden yararlanılmıştır. Sosyo- demografik özellikleri belirlemeye yönelik sorular ile birlikte, yetişkin bireylerin demografik özelliklerinin gıda neofobisi seviyeleri ve yiyecekte çeşitlilik arayışı düzeyleri arasındaki farklılıklar istatistiksel olarak değerlendirilmiştir.

Bulgular: Yetişkin bireylerin besin neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı düzeyleri ölçümlerinden elde edilen veriler ve analizler sonucunda; katılımcıların besin neofobi

düzeyleri arttıkça yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin azaldığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu veriye göre, bireylerin besin neofobisi düzeylerinin yiyecekte çeşitlilik aramaları üzerinde anlamlı bir etkisi olduğu görülmüştür. Katılımcıların besin neofobisi puanlarının yaş gruplarına göre farklarının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüş, 18-29 ve 40-49 yaş grubundaki bireylerin diğer yaş gruplarına kıyasla besin neofobisi düzeyinin daha düşük olduğu belirlenmiştir. Medeni durumlara göre besin neofobisi farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüş; bekar katılımcıların besin neofobisi seviyesinin daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların besin neofobisi düzeylerinin diğer demografik özelliklere göre farklılaşmadığı belirlenmiştir.

Yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinden elde edilen veriler ve analizler incelendiğinde; 18-29 yaş aralığındaki katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin, diğer yaş gruplarına göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin diğer demografik özelliklere göre farklılaşmadığı belirlenmiştir.

Sonuç: Bu çalışmanın sonuçlarının, gıda neofobisini azaltmaya ve yiyecekte çeşitlilik eğilimini arttırmaya yönelik stratejiler geliştirilmesine katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Neofobisi, Yeni Gıdalar, Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı, Tüketici Tutumları.

Tarih: Ekim, 2024

SUMMARY

THE EFFECT OF FOOD NEOPHOBIA ON THE CONSUMPTION OF NEW FOODS: MEASURING THE LEVEL OF FOOD NEOPHOBIA OF ADULTS DEPENDING ON THEIR SOCIO-DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS AND INVESTIGATING THEIR SEARCH FOR DIVERSITY IN FOOD

Purpose: This study aimed to investigate the effect of food neophobia on the consumption of novel foods. In this study, food neophobia levels of adult individuals living in Turkey were measured and their search for variety in food was examined.

Within the framework of the literature, the aim of this study is to measure the levels of food neophobia and food variety seeking of adult individuals depending on their socio-demographic characteristics. With the data obtained, the relationships between food neophobia and variety seeking levels of adult individuals were determined. In addition, the statistical significance of this relationship on socio-demographic characteristics was observed.

Method: In this study, a questionnaire survey was used to examine adult individuals' food neophobia and variety seeking in food. The sample of the study consisted of adults between the ages of 18-64 residing in Turkey. Among those who volunteered to participate in the study, 177 people took part in the pilot study and 428 people in the main study.

'Food Neophobia Scale (FNS)' and 'Tendency to Seek Variety in Food (VARSEEK)' scales were used to collect the data of the study. Along with questions to determine socio-demographic characteristics, the differences between the demographic characteristics of adult individuals and their levels of food neophobia and variety seeking in food were statistically evaluated.

Results: As a result of the data and analyses obtained from the measurements of food neophobia and variety seeking levels of adult individuals; it was determined that as the food neophobia levels of the participants increased, their tendency to seek variety in food decreased. According to this data, it was observed that individuals' levels of food neophobia had a significant effect on their tendency to seek variety in food. The

differences of the participants' food neophobia scores according to age groups were statistically significant, and it was determined that individuals in the 18-29 and 40-49 age groups had lower levels of food neophobia compared to other age groups. The difference in food neophobia according to marital status was statistically significant; it was determined that single participants had lower levels of food neophobia. It was determined that the food neophobia levels of the participants did not differ according to other demographic characteristics.

When the data and analyzes obtained from the levels of seeking variety in food were examined; it was determined that the levels of seeking variety in food of the participants between the ages of 18-29 were higher than the other age groups. In addition, it was determined that the participants' levels of seeking variety in food did not differ according to other demographic characteristics.

Conclusion: It is thought that the results of this study may contribute to the development of strategies to reduce food neophobia and increase the tendency to diversity in food.

Keywords: Food Neophobia, New Foods, Seeking Variety in Food, Consumer Attitudes.

Date: October, 2024

SEMBOLLER

%	: Yüzde
=	: Eşittir
α	: Alfa
p	: P değeri
n	: Katılımcı Sayısı
t	: T-test
b:	: Beta
s.h.	: İstatistiksel Hipotez
s.s.	: Kareler Toplamı

KISALTMALAR

AB	: Avrupa Birliği
ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
AFA	: Açıklayıcı Faktör Analizi
BM	: Birleşmiş Milletler
BN	: Besin Neofobisi
CEBQ	: Çocukların Yeme Davranışı Anketi
DFA	: Doğrulayıcı Faktör Analizi
FAO	: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
EFSA	: Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi
FAS	: Gıda Tutumları Araştırması Ölçeği
FCQ	: Yiyecek Seçim Anketi
FN	: Gıda Neofobisi
FNS	: Gıda Neofobisi Ölçeği
FMS	: Yiyecek Motivasyonları Ölçeği
FVNI	: Meyve ve Sebze Neofobi Aracı
VARSEEK	: Çeşitlilik Arama Eğilimleri Ölçeği
YCA	: Yiyecekte Çeşitlilik Arama
GDO	: Genetiği Değiştirilmiş Mikroorganizmalar
EAA	: Esansiyel Aminoasitler
TUİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
3D	: Üç Boyutlu Baskı
KMO	: Kaiser-Mayer-Olkin Örnekleme Yeterliliği
RMSEA	: Yaklaşım Hatasının Karekök Ortalama Hatası

ŞEKİL LİSTESİ (LIST OF FIGURES)

SAYFA NO

Şekil 4.1.: Katılımcıların Cinsiyet Durumuna Dair Grafik Şekli	78
Şekil 4.2.: Katılımcıların Yaş Aralıklarına Dair Grafik Şekli	78
Şekil 4.3.: Katılımcıların Medeni Durumlarına Dair Grafik Şekli	79
Şekil 4.4.: Katılımcıların Aylık Ortalama Gelirlerine Dair Grafik Şekli	79
Şekil 4.5.: Katılımcıların Eğitim Düzeyine Dair Grafik Şekli	80
Şekil 4.6.: Katılımcıların Mesleklerine Dair Grafik Şekli	80
Şekil 4.7.: Katılımcıların Kronik Rahatsızlık Durumuna Dair Grafik Şekli	81
Şekil 4.8.: Katılımcıların Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme Durumlarına Dair Grafik Şekli	81
Şekil 4.9.: Katılımcıların Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumlarına Dair Grafik Şekli	82
Şekil 4.10.: Katılımcıların Yeni ve Farklı Besinler Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli	82
Şekil 4.11.: Katılımcıların Yeni Besinlere Güvenme Durumuna Dair Grafik Şekli	83
Şekil 4.12.: Katılımcıların İçerisinde Ne Olduğunu Bilmediği Besini Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli	83
Şekil 4.13.: Katılımcıların Farklı Ülkelerin Besinlerini Sevme Durumuna Dair Grafik Şekli	84
Şekil 4.14.: Katılımcıların Farklı Ülkelerin Besinlerini Tüketmesinin Tuhaf Olması Durumuna Dair Grafik Şekli	84
Şekil 4.15.: Katılımcıların Yemekli Davetlerde Yeni Besin Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli	85
Şekil 4.16.: Katılımcıların Daha Önce Tüketmediği Besini Tüketme Durumuna Dair Grafik Şekli	85
Şekil 4.17.: Katılımcıların Tüketeceği Besinler Konusunda Seçici Olma Durumuna Dair Grafik Şekli	86
Şekil 4.18.: Katılımcıların Her Şeyi Yeme Durumuna Dair Grafik Tablosu	86

Şekil 4.19.: Katılımcıların Farklı Ülkelerin Restoranlarını Denemeyi Sevmelerine Dair Grafik Tablosu.....	87
Şekil 4.20.: Katılımcıların En Alışılmadık Yemekleri (Tuhaf) Deneme Durumuna Dair Grafik Tablosu.....	87
Şekil 4.21.: Katılımcıların Yemek (Atıştırmalık) Hazırlarken Yeni Tarifleri Deneme Durumlarına Dair Grafik Şekli.....	88
Şekil 4.22.: Katılımcıların Alışık Olmadıkları Yiyecekleri Denemenin Eğlenceli Olma Durumuna Dair Grafik Şekli.....	88
Şekil 4.23.: Katılımcıların Diğer Ülkelerde Yaşayanların Ne Tür Yiyecekler Yediğini Öğrenmeye Hevesli Olduklarına Dair Grafik Şekli.....	89
Şekil 4.24.: Katılımcıların Egzotik/Yabancı Yiyecekleri Yemeyi Sevme Durumuna Dair Grafik Tablosu.....	89
Şekil 4.25.: Katılımcıların Yemek Menülerindeki Alışık Olmadıkları Yemeklerin Merak Uyandırma Durumuna Dair Grafik Şekli.....	90
Şekil 4.26.: Besin Neofobisi Ölçeğine Uygulanan Doğrulamalı Faktör Analizi Sonucu Standartlaştırılmış Faktör Yüklerine Ait Yol (Path) Diyagramı.....	90
Şekil 4.27.: Besin Neofobisi Ölçeğine Uygulanan Doğrulamalı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerinin T Değerlerine Ait Yol (Path) Diyagramı.....	91
Şekil 4.28.: Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğinin Doğrulamalı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerine Ait Yol (Path) Diyagramı.....	93
Şekil 4.29.: Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğinin Doğrulamalı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerinin T Değerlerine Ait Yol (Path) Diyagramı.....	93

TABLO LİSTESİ (LIST OF TABLES)

SAYFA NO

Tablo 2.5.2: Gıda Davranışlarını Etkileyen Faktörler (Chen & Antonelli, 2020)...	24
Tablo 3.3: Anket Formunda Kullanılan Ölçekler	68
Tablo 4.1.: Pilot Çalışmaya Katılan Katılımcıların Kişisel Özellikleri.....	72
Tablo 4.2.: Besin Neofobisine Ait Güvenirlilik, Afa ve Madde Analizi Bulguları....	73
Tablo 4.3.: Yiyecekte Çeşitlilik Aramaya Ait Güvenirlilik, Afa ve Madde Analizi Bulguları.....	75
Tablo 4.4.: Ana Çalışma Katılımcılarının Kişisel Özellikleri.....	76
Tablo 4.5.: Besin Neofobisi Ölçeğine Ait Doğrulamalı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan Uyum İyiliği Değerleri ve Güvenirlilik Analizi Sonuçları.....	92
Tablo 4.6. : Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğine Ait Dfa Sonucunda Ulaşılan Uyum İyiliği Değerleri ve Güvenirlilik Analizi Sonucu.....	94
Tablo 4.7.: Verilerin Dağılımı.....	94
Tablo 4.8.: Ölçümlere Ait Betimsel Bulgular.....	95
Tablo 4.9.: Değişkenlerin Arasındaki Korelasyon Sonuçları.....	98
Tablo 4.10.: Besin Neofobisinin Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimine Yönelik Etkisine Ait Regresyon Analizi Sonucu.....	99
Tablo 4.11.: Kişisel Özellikler ile Besin Neofobisi Puanlarının Karşılaştırılması.	99
Tablo 4.12.: Kişisel Özellikler ile Yiyecekte Çeşitlilik Arama Puanlarının Karşılaştırılması.....	101

BÖLÜM 1. GİRİŞ VE AMAÇ

Geçmişten günümüze kadar olan süreçte canlıların hayatını idame ettirebilmesinin olmazsa olmazlarından olan beslenme olgusu, birçok araştırmanın konusu olmaya devam etmektedir (Yıldız, 2022). Gıda tüketiminde en önemli konu olan beslenme alışkanlıkları 21. yüzyıl itibariyle; ihtiyaç halinden çıkmış, zevk haline dönüşüm göstermiştir. Bireyler yeni tatlar deneyimleme, deneyimlerini çevrelerindeki bireylerle paylaşma ve öğrenme eğilimi göstermektedirler. Gastronomi biliminin her geçen gün gelişim göstermesiyle birlikte yeni akımlar, farklı pişirme teknikleri ve yeni tatlar ortaya çıkmış; bu farklılıklar birçok insanın dikkatini çekmeyi başarmıştır (Gençel, 2021).

1997 yılına kadar olan süreçte geleneksel ve yeni gıda ürünlerinin tüketiminin genel olarak güvenli olduğu varsayılmıştır. Sonraki yıllarda gıda sektörü, tüketici pazarına daha fazla yeni ürün sunmaya başlamıştır.

Avrupa Birliği (AB) düzenlemesi 258/ 97 sayılı mevcut belgede yönetmelik; yeni gıdalar ve gıda içeriklerine yönelik yapılacak yeni düzenlemeleri güvence altına almak amacıyla oluşturulmuştur (Verhagen, ve diğerleri, 2009). Yeni yönetmeliğe göre, bu gıda çeşitleri özellikle 3 ana kategoride değerlendirilmektedir. Yeni gıdalar; güvenli kullanım geçmişine sahip olan gıdalar, yeni bir işlem prosesiyle üretilen, paketlenen veya muhafaza edilen gıdalar, hayvan, bitki veya mikroorganizmalardan elde edilen gıdalar olarak tanımlanmaktadır (Calabrese & Ferranti, 2019).

Ülkemizde yeni gıdalar konusu henüz netlik kazanmış ve alışlagelmiş bir konu değildir. Yeni gıdaların Avrupa’da ki bilimsel araştırmaları ve düzenlemeleri, bireylerin bu gıdalar hakkında ki algılarının belirli bir düzeyde olmasına sebebiyet verirken, Türkiye’de yeni gıda uygulamalarına halen uzak bakılmaktadır. Gıdalara yönelik bilimsel araştırmalar, ülkemizde genellikle yaygın gıda ürünleri veya geleneksel gıda ürünleri üzerine yapılmakta olduğu gözlemlenmiştir.

Önümüzdeki on yıllar boyunca dünyanın karşı karşıya olduğu en büyük zorluklardan biri gıda maddelerinin yetersizliği ve gıda güvenliği sorunudur.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün tahminlerine göre (FAO), “2017 yılında 821 milyon kişi, yani dünyada yaklaşık her dokuz kişiden biri yetersiz beslendi.” görüşünü belirtmiştir. Yetersiz beslenme ile birlikte gıda güvensizliği de artış göstermektedir. FAO, doğal kaynakların olumsuz etkilenmesi ve iklim değişikliklerinden kaynaklı olarak; sürdürülebilir gıda ve tarım uygulamaları hakkında önemli sistem değişikliklerinin gerçekleşmesi gerektiğini savunmaktadır. Gelecekte toplumsal faktörlerin etkisiyle sürdürülebilirliğe verilen önem artacak, çevreye zarar veren bileşen ve gıdalar daha sürdürülebilir alternatiflerle değiştirilecektir (Landesz, 2023).

Yeni gıdaların tüketilememesi önündeki en büyük faktörün gıda neofobisi olduğu bilinmektedir. Bireylerin gıda tüketimi ve kabulünü etkileyen psikolojik davranış gıda neofobisi olarak tanımlanmaktadır. Bireylerin yeni gıdalara karşı direnmesi ve şüphe duyması olarak görülen neofobi olgusu; yeni gıdaların tadına bakmaktan kaçmak amaçlı düzenli olarak aynı tür gıdaların tüketilmesini teşvik etmektedir (Siddiqui, vd., 2022). Günümüzde bir çok bireyin yeme içme davranışlarını etkileyen gıda neofobisi, geleceğin gıdaları olarak nitelendirilen yeni gıdaların tüketiminin önünde büyük bir engel olarak görülmektedir.

Uyarlanabilir ve evrimsel açılardan değerlendirildiğinde gıda neofobisi; insanları zehirli ve zararlı maddeleri tüketmekten korumak amacıyla genetik olarak insan davranışlarına yerleşmiş bulunmaktadır. Bu sebeple bireylerde gıda neofobisi, besleyici gıdalar olsa bile bilinmeyen ve yeni gıdaları deneme eğilimini azaltmaktadır (Sahrin, vd., 2023).

Bireylerin gıda tüketimlerini sınırlandıran en önemli faktörlerden biri olarak görülen gıda neofobisinin yeni gıdaların tüketimi üzerindeki etkisinin bütünsel olarak araştırılması ve bu kapsamda farkındalık oluşturma'nın mühim olacağı düşünülmektedir.

Yeni gıdalar hakkında toplum çapında bilinç oluşturularak bu tür gıdaların bilinirliğinin artırılması ve kullanıma teşvik edilmesi gerekmektedir.

Yeni gıdaların çeşitleri, çevresel faydaları ve sürdürülebilirliğe katkıları gibi bir çok konudaki kanıtların bilimsel çalışmalara dayandırılarak elde edilmesi sağlanmalıdır. Böylelikle yeni gıdaların talep görmesinin de kolaylaşacağı düşünülmektedir.

Araştırmadaki tüm bu bilgiler ve uygulamaların gelecekte tüketilecek gıdalar hakkında bilinçlendirme ve algı oluşturma amaçlı okurlara sunulması büyük bir önem

arz etmektedir. Yeni gıdalar hakkında bilgiler sunmanın; bireyleri bu gıdalar hakkında yeni bir görüşe sahip olmalarını, kullanımlarını arttırmalarını ve bilinç sahibi olmalarını sağlayacaktır.

Yeni gıdaların tüketimine engel olan gıda neofobisinin azaltılmasına yönelik temel bilgiler ve öneriler dahilinde okurlar aydınlatarak; yeni gıdalar hakkında çok yönlü bir bakış açısına sahip olmalarına, yeni gıdaların tüketimini bireysel olarak arttırmalarına ve farkındalık sahibi olmalarına yardımcı olmak amaçlanmıştır.

Bilim insanları ve araştırmacılar, günümüzde de etkisinin hissedildiği, geleceğin global sorunu olarak işaret edilen gıda yetersizliği ve güvenliği tehditlerini değerlendirmeli, bu konuda alternatif ve sürdürülebilir seçenekleri ortaya koymalı; toplumu bu doğrultuda bilgilendiren raporlar ortaya koymalıdır.

Bu çalışmada yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisini araştırabilmek amacıyla; gıda neofobisi ve yeni gıdalar kavramı detaylı olarak irdelenecek, literatürdeki farklı çalışmalardan bilgiler sunulup, öneriler aktarılacaktır.

İlgili tez çalışmasının amacı; yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisinin araştırılması kapsamında; yetişkin bireylerin gıda neofobisi seviyesi ve yiyecekte çeşitlilik eğilimleri arasındaki ilişkilerin, sosyodemografik faktörler ile anlamlı farklılıklarını tespit etmek amaçlı uygulanacaktır. Bu iki eğilim arasında bireylerin farkındalık düzeyi ve eğilimlerinin hangi seviyede olduklarını ölçmek amaçlanmıştır.

Bu çalışmanın araştırmacılara ve okurlara, geleceğin gıdaları olan yeni gıdalar hakkında düşünsel farkındalık yaratacağı ve bu bilinç ışığında ihtiyaç duyulan motivasyonu oluşturulacağı düşünülmektedir.

BÖLÜM 2. GENEL BİLGİLER

Çalışmanın bu bölümünde gıda neofobisinin tanımı, kavramları, kökeni ve gelişimi ele alınmıştır.

Alt başlıklar olarak gıda neofobisinin türleri, kültürel ve toplumsal etkileri, kökeni ve gelişimi, bireylerde gıda reddi ve korku, gıda davranışlarını etkileyen faktörlerin gıda neofobisiyle ilişkisi, gıda ile ilgili iç ve dış faktörler hakkında detaylı bilgiler verilmiştir. Gıda neofobisi ve yiyecek çeşitlilik arayışı eğilimi arasında var olan ters orantılı ilişkinin gıda tüketimi üzerine etkileri araştırılmıştır ve buna bağlı olarak gıda neofobisini azaltma ve yiyecek çeşitliliğini arttırmaya yönelik yaklaşımlar sunulmuştur. İlgili konular doğrultusunda, ayrıntılı bir kavramsal çerçeve oluşturulmuş ve literatür çalışmalarından elde edilen bilgiler alt başlıklar halinde verilmiştir.

2.1. GIDA NEOFOBİSİ

Yiyecek seçimi günlük yaşamda önemli rol oynamakla birlikte, tükettiğimiz gıdaların hem çeşitliliğini hem de kalitesini etkilemektedir (Zhao, vd., 2020). Tükettiğimiz gıdalarda farklılık arama ihtiyacı, bilinmeyen ve alışılmadık gıdalarla karşılaşma endişesiyle çelişmektedir. Bu durum genel olarak ‘omnivorun ikilemi’ olarak adlandırılmaktadır. Evrimsel olarak bir hayatta kalma mekanizması olarak görülen bu ikilem, genel olarak hoş olmayan tatlardan kaçınma güdüsü olarak tanımlanabilmektedir (Flight, vd., 2003).

Omnivor, Hepobur veya Hepçil kelimesi, hem ot hem de et ile beslenen canlılar için kullanılmaktadır. İnsan, domuz, ayı, maymun, karga fare gibi canlılar omnivor canlılara birer örnektir (Vikipedi, 2024). Gıda neofobisi insanlar ve omnivor hayvanlarda rastlanılan yeni gıdaları tüketme konusunda görülen isteksizliktir. (Muhammad, vd., 2015).

Omnivorun avantajlarından yararlanabilmek için omnivorun yeni gıdaları denemeye istekli olması gerekmektedir. Bu sebeple omnivorun ikilemi olarak yeni gıdalardan hem

kaçınması hem de yaklaşması gereklidir. Belirli bir gıdaya yaklaşım ve kaçınma davranışlarını birçok faktör belirlemektedir. Literatürde mevcut gıda neofobisi üzerine yapılan bir çok çalışma, durumsal etkileri analiz etmek amaçlı yapılmaktadır (Pliner & Hobden, 1992).

Neofobi kelimesi, Yunanca'da 'neos' yeni ve 'phobia' korku kelimelerinin birleşimiyle oluşmuştur. Mantıklı biçimde açıklanamayan belirli bir durumdan veya yenilikten hoşnutsuzluk olarak açıklanmaktadır (Kaplan, 2018). Neofobik gıda tutumu nesilden nesile aktarılan bir özellik olup bilinmeyen gıdaların potansiyel zararlarından kaçınmanın bir yolu olarak, bazı bireyleri gıdalar konusunda yüksek düzeyde seçici hale getirmektedir. Günümüzde gıdalardaki güvenliğin garanti haline alındığı ve gıda neofobisinin koruyucu amacının önemini yitirdiği modern toplumda bile, bireylerin %35'i gıdalara karşı seçici tutumlar gösterebilmektedir (Laureati, vd., 2018).

Bireylerin alışkın olmadıkları gıdalara ilgi gösterdikleri ortaya konmuştur ancak yeni gıdaları tüketmeye karar vermek genel olarak kaygı ve korku ile birleşebilmektedir. Bu konudaki laboratuvar çalışmalarında bireylerin yeni gıdaları tanıdık gıdalara kıyasla daha tehlikeli olarak görme eğilimine sahip olduğu gözlemlenmiştir (Potter & Alley, 2011).

Neofobi yalnızca yeni bir gıdaya karşı bireyde oluşan isteksizlik hali olarak değerlendirilmemelidir. Bireyin ilk kez yabancı bir gıdayla karşı karşıya gelme anında, gıdaya karşı duyduğu korku duygusu ve reddetme hali olarak tanımlanmalıdır.

Bireylerde gıda neofobisi genetik veya çevresel faktörlere bağlı olarak izlenebilmektedir. Kişinin sosyal çevresi, aile ve arkadaşlarının yeme davranışları gıda neofobisinde etken sebeplerdendir (Özgen, 2022).

Gıda neofobisinin gelişimi biyolojik, bireysel, ekonomik, psikolojik, sosyokültürel ve antropolojik olmak üzere birçok faktörle ilişkilidir. Bu unsurların yeme alışkanlıklarını farklı şekilde etkileyebileceği göz önüne alındığında, neofobi ile mücadele edebilmek için gerekli yaklaşımın geliştirilmesi gerekmektedir. Bu mücadelenin gerçekleştirilmesi için, neofobiye bağlı olarak yemek tercihlerini etkileyen en güçlü etkenlerin incelenmesi önemlidir (Torres, vd., 2021).

Gıda neofobisi bir kişilik özelliği olarak bireylerin yeni gıdaları kabul etme yada bu gıdalardan kaçınma eğilimleri açısından değerlendirilebilecekleri bir süreklilik olarak nitelendirilmektedir. Gıda neofobisi aynı zamanda, belirli bir duruma bağlı olarak

yeni gıdalardan kaçınmayı sağlayan bir davranış biçimi olarak da tartışılmaktadır. Literatürde ki birçok çalışma gıda neofobisinin yeni gıdalara karşı kabul ve aşinalığı olumsuz yönde etkilediğini doğrulamıştır (Choe & Cho, 2011).

İnsanlar diğer hepçillerle birlikte yeni gıda ürünlerini reddetme eğilimi gösterebilmektedir. Farklı ve yeni gıda ürünleri bazı bireylerin dikkatini çekerken, diğer bireyler farklı ve yeni gıda ürünlerine karşı temkinli yaklaşabilmektedir. Araştırmacılar, gıda ürünlerine olan tutumları üç neden altında değerlendirmektedir.

Bunlardan birincisi gıdaya ait duyuşal tutumlar (yemeklerin görünüşü, kokusu vb. özelliklerinden hoşlanmama), ikincisi gıdanın tüketilmesinin uzun vadede yararlı veya zararlı olabileceğine dair düşünceler, üçüncüsü ise gıdanın çevresel olarak iyi veya kötü olarak anlaşılmasına sebep olabilecek bilgilerdir (Ceylan & Akar Şahingöz, 2019).

Üniversite öğrencilerinin katıldığı bir çalışmada bireylerin yeni gıdalardan hoşlanmayacaklarını düşündükleri ve tanıdık gıdalara kıyasla yeni gıda ürünlerini tehlikeli gördükleri tespit edilmiştir. Yeni gıda ürünlerine karşı hoşlanmama beklentilerinin, onların yeni gıda ürünlerini tatma isteklerini engellediğini göstermiştir (Pliner, vd., 1993).

2. 2. GIDA NEOFOBİSİNİN TEMEL KAVRAMLARI

2.2.1. Neofobi ve Neofili Kavramları

Bireyler gıda yeme içme davranışlarına göre kategorize edilebilmektedir. Yeni gıdalardan kaçınma ve yaklaşma eğilimlerine bağılı olarak neofobik, alışılmadık ve yeni gıdaları kabul etme olasılığı daha yüksek neofilik, neofili ve neofobi arasında kalarak nötr davranışlar gösterebilmektedirler (Asperin, vd., 2011).

‘Neofobi’ terimi bir uyarana bağılı olarak, yenilik durumuna bağılı korku ve bunun gibi tepkileri ifade edebilmek için kullanılan terimdir. Yeni yerlere, seslere, gıdalara, nesnelere ve diğer uyarın türlerine bağılı neofobik tepkiler oluşabilmektedir. Yeni bir uyarın türünün kaynağı bir gıda ise ‘gıda neofobisi’ terimi uygun olarak görölmektedir.

Gıda neofobisinin birincil davranışsal belirtisi, gıdayı yutabilme isteksizliğidir (Domjan, 2018). Bu tanımla birlikte, neofobik davranış biçimlerinin özü kalıcı bir isteksizlik durumu, nadiren yeni gıdaları tatma korkusu ve bilinmeyen gıdaların renginden veya kıvamından kaynaklı farklı kabul edebilme eksikliği olarakta

tanımlanabilmektedir. Bu red durumu, daha önce tüketilen fakat farklı olarak sunumu yapılan denenmiş gıdalar için de geçerli olabilmektedir. Yabancı bir gıdaya maruz kalmanın sebep olduğu davranışsal bozukluklar ve duygusal tepkilerin aşına olunan gıdalara da dayanması gıda neofobisinin bir fobi çeşidi olarak kategorize edilebileceğini doğrular niteliktedir (Łoboś & Januszewicz, 2019).

Çalışmalar bireylerde neofobi yaygınlığının çocukluk dönemlerinde, yetişkinliğe kıyasla daha yüksek olduğunu gösterse dahi her yaş grubunda görülen bir sorundur. Bununla birlikte gıda neofobisine rastlanılmasının altındaki nedenler yaş grubu aralıklarında farklılığa sebep olabilmektedir. Yetişkinlerde gıda neofobisinin görülmesinin altındaki temel neden yeni gıdaların tüketilmesi endişesidir (Elmas & Kabaran, 2021).

Yeni gıdalar denemeye eğilimli ve yeme biçimlerinde ‘maceracı’ olarak kabul edilen ‘gıda neofilikleri’ üzerine araştırmalar literatürde oldukça azdır (Latimer, vd., 2015).

Bir yenilik anlayışı olarak Neofili kavramı terimsel olarak ‘*keşfetme eğilimi, değişim ihtiyacı ve yenilik arayışı gibi kavramlarla*’ tanımlanabilmektedir.

Farklı bir tanımla; bireylerin çeşitli içecekleri ve yiyecekleri deneyimleyebilme talepleri gıda neofobilisi (food neophilia) olarak tanımlanabilmektedir. Neofilik bireyler, daha önce denenmemiş farklı ve yeni gıdaları daha çok deneme eğilimi göstermekte ve tekrar denemek için istekli olabilmektedirler. Bu durum ‘maceraperest tüketim’ olarak da görülebilmektedir (Dağ & Tabak, 2021).

Fischler (1988) göre neofili; ‘*bireylerin yeni şeyleri keşfetme isteği, yeniliklere açık olabilmesi ve keşif süreci*’ olarak tanımlanabilir. Neofili kavramı, neofobi kavramının tamamen tersi olarak açıklanmaktadır. Neofilik bireylerin motivasyonları ve ilgileri yüksek olduğundan kaynaklı, yeni tatlar keşfetmekten çekinmemektedirler (Güneren, vd., 2022).

Neofobinin karşıtı olarak neofilik bireyler, her gıda ürününü denemeye meyillidir ve yiyecek seçimleri merak duygusundan kaynaklanmaktadır. Neofilik ve neofobik bireylerin arasındaki fark alışkın olduğu gıda ürünleri üzerinde değil, yeni gıda maddelerini tüketme durumunda ayırt edilebilmektedir. Bu sebeple neofobik bireyler, neofilik bireylere kıyasla daha az çeşitli bir diyetle sahiptirler (Szakály, vd., 2021).

Gıda neofobisi evrimsel olarak zararlı gıdalardan korunma amacıyla seçici bir avantaja sahip olduğu gibi, insanlar ve omnivor hayvanların besin çeşitliliğini azaltarak

bir dezavantaj da yaratabilmektedir. Bu denge neofobik veya neofilik davranış biçimlerinin, avantajlı olup olmadığının belirlenmesine olanak sağlamıştır (Knaapila, vd., 2007).

2.2.2. Seçici Yeme Kavramı

Seçici yeme kavramının tek bir tanımı bulunmamaktadır. (Dovey, ve diğerleri 2008) seçici yeme kavramını '*hem alışılmış hem de yeni bir çok besinin reddedilmesinden kaynaklı yetersiz çeşitlilikte besin tüketimi*' olarak açıklamışlardır. Seçici yeme davranışı farklı bir tanımla; bireylerin aşına olduğu veya olmadığı önemli miktarda gıdanın reddedilmesi olarak tanımlanabilmektedir (Birch vd., 1991).

Gıda neofobisi alışılmadık gıdaları tüketme konusunda isteksizlik olarak tanımlanmakla birlikte, sevilmeyen tanıdık gıdaları tüketme isteksizliği olarak değerlendirilen seçici yeme davranışından farklıdır. (Knaapila, vd., 2007).

Neofobi kavramı yeni gıdaları tüketmeyi reddeden bireyler için kullanılırken, seçici yeme kavramı ise hem denenmiş hem de denenmemiş yeni gıda ürünlerini tüketmeyi reddeden bireyler için kullanılabilmektedir (Kermen & Aktaç, 2018).

Seçici yeme davranışı, yetersiz gıda tüketimini veya belirli yiyecek gruplarının reddedilmesini içerebilmektedir (Smith vd., 2005). Seçici yeme davranışı yeni gıdaları denemede zorlanma ve sınırlı gıda tüketimleri ile birlikte; gıdanın hazırlama ve sunum şekillerine, duyuusal etkilerine (aroma, koku, görünüm ve tat) yönelik seçimlerinde sert tutumlar ile karakterize edilebilmektedir.

Seçici bireyler, gıdalara karşı yönelik bu tutumları sebebiyle birçok gıdayı reddederek yetersiz beslenmektedirler (Demir, vd., 2023).

2.2.3. Tiksinme (İğrenme) Kavramı

Tiksinme veya iğrenme kavramı; bireylerin yemeye uygun olmayan, kirli ve mikrop içerebilen nesneleri itici bulma duygusu olarak tanımlanabilmektedir. İğrenme duygusu insanlarda doğuştan gelişmiş olmakla birlikte, insanı mikrop kapabilme ve zehirleyebilme gibi tehlikelerden koruyan istem dışı reaksiyonlardan olduğu düşünülmektedir. İğrenme duygusu genellikle; dışkı, idrar, sümükümsü dokuya sahip maddeler, böcekler ve çürümüş etlerden dolayı ortaya çıkabilmektedir (Vikipedi, 2024).

Bir yiyeceğin tadına bakma kararında en çok araştırmalara konu olan etki alanı, duyguların gıdaları reddetme kararını nasıl etkilediği konusudur. Bireyleri zararlardan koruyan iki ana duygu bulunmaktadır bunlar; tiksinti ve kaygıdır. Artan kaygı duygusunun, yeni yiyeceklerin reddedilmesine yol açtığı deneysel çalışmalar ve kişisel çalışmalarla doğrulanmıştır.

Yiyeceklerin kabulü ve reddinde tiksintinin rolü ilk olarak (Pliner & Pelchat, 1991) ve (Fallon & Rozin, 1983), çürüme ve bozulma potansiyeline sahip gıdaların daha çok reddedileceğini öne süren bir yaklaşım geliştirmişlerdir. Birden fazla uyarana karşı tiksinti eğilimine sahip bireyler, alışılmadık ve yeni yiyecekleri tüketmekte daha fazla zorlanabilmektedirler (Coulthard, vd., 2022).

İğrenme duygusu; bireylerde oluşan yüz ifadesi, gıdayı tüketimini caydıran mide bulantısı hali, iğrenme ve öğürme ile bağlantılı fizyolojik olaylar olabilmesi gerçeğiyle desteklenmektedir (Rozin, vd., 1999). Günlük hayatta iğrenme önemli bir duygudur. Yetişkin bireylerin deneyimlediği gibi iğrenme duygusu, bir gıda reddi tepkisi olarak değerlendirilmektedir. Gıdaların duyuşal özelliklerine kıyasla, kökenine ve doğasına yönelik bir tepkidir.

İğrenme duygusu, insanların doğasında temel bir parça olarak tanımlanmaktadır. İnsanlarda iğrenmeye neden olan olaylar ve nesneler hakkında sistematik olarak kültürlerarası bir araştırma bulunmamasına rağmen mevcut bilgiler, iğrenme duygusunun evrensel bir duygu olduğunu göstermektedir (Curtis, vd., 2011).İğrenme temel insani duygulardan biridir. Bireylerde iğrenme eylem olarak; yüz ifadesi, fizyolojik etkiler (mide bulantısı) ve iğrenme durumu ile tamamlanmaktadır.

İğrenme duygusu, bulaşıcı ve toksik bir uyarana karşısında kendini koruma deneyimini teşvik etmektedir. Bir çok bilim insanı iğrenme duygusunun başta kaygı durumu olmak üzere, bir çok duyuşal ve beslenme bozukluğunun etiyolojisinde önemli bir rol üstlendiğini belirtmektedir (Kocabaş & Şanlıer, 2024).

Koruyucu özellik gösteren bu duygu biçimi, zararlı maddelerin yutulmasını ve bulaşmasını engeller. İğrenme duygusu bireylerde doğuştan kazanılan bir duygu olarak görülmektedir. Ancak bu duygu bireylerde 5 yaşından önce bir dönemde gelişmektedir (Askew, vd., 2014).

İğrenmenin temel görevlerinden biri, potansiyel hastalıklara sebep olabilecek güvensiz gıdaların ve gıda dışı ürünlerin tüketilmesi önlemektir. Yakın zamanda

tiksintiye bağılı yiyecek reddini inceleyebilmek amacıyla Gıda İğrenme Ölçeği (GTO) geliştirilmiştir. Bireylerde tiksinti tepkisine sebep olabilmesi nedeniyle, yiyecek tiksintisine ait 8 alt ölçek belirlenmiştir. Bunlar; küf, çürüyen meyveler, çürüyen sebzeler, balıklar, hayvan et, insan kirliliği, kötü hijyen ve canlı kirleticilerdir (Coulthard, vd., 2022).

İğrenme duygusunun kültürden kültüre değişim gösterdiği görülmüştür. Örnek olarak Çin’de kırsal alanlarda böceklerin önemli bir besin kaynağı olarak kullanımı binlerce yıldır devam etmektedir. Çin mutfağı zaman içerisinde değişim gösterse dahi Çinli tüketiciler böcek yeme fikrine diğer kültürlerle kıyasla daha aşına durumdadır bu sebeple, Avrupalı tüketicilere kıyasla böcekleri yeme konusunda daha az iğrenme duygusuna sahiptirler. İğrenme duygusu, çeşitli tutum ve davranışlarla ilişkilidir fakat bazı araştırmacılar temel fonksiyonunun, insanların zararlı maddeleri tüketmesini önlemek olduğunu kabul etmektedir (Egolf, vd., 2019). Tiksiniye duyarlılığı ve neofobi, artan kaygıya sebep olan gerçek bir fobi olarak değerlendirilmektedir. Neofobiye bağılı olarak tiksiniye durumunda duyuşal duyarlılık, bir veya birden fazla duyuşlarda hassasiyet artış gösterebilmektedir (Brown, 2010)

Tiksinti ve neofobi birbiriyle ilişkilili olsalar dahi aynı kavramlar değildir. Alışılmadık gıdaların tümü tiksiniye sebebiyet vermez, aksine tanıdık gıdalar duyuşal özelliklerinden dolayı veya önceki deneyimler sonucu oluşun tiksintilerden kaynaklı bazı bireylerde tiksiniye duygusuna sebep olabilmektedir. İğrenme duygusunun tümü patojenlerden kaçınmakla ilgili değildir, bazıları keyfi ve kültüre özgüdür. Gıdaların fikir kaynaklı unsurlara dayalı olarak reddedilmesi, kültürel olarak inşa edilen ve öğrenilen bir süreçtir (Erhard, vd., 2023).

Literatürde önemli bir çalışma yiyecek reddinin dört türde değerlendirilebileceğini öne sürmüştür bunlar; tehlike, hoşnutsuzluk, iğrenme ve uygunsuzluktur. Bu değerlendirmeler aşağıdaki gibi açıklanmıştır (Rozin & Fallon, 1987).

2.2.3.1. Hoşnutsuzluk

Duyuşal unsurlar tarafından motive edilebilen bir reddedilme çeşididir. Odak noktası olarak; kötü koku, tat, görünüm ve doku içerebilmektedir. Bu reddetme çeşidi genel olarak kültürler içerisinde yenilebilir kabul edilen gıdaları içerir.

2.2.3.2. Tehlike

Beklenen zararlı sonuçlardan kaynaklanabilen bir reddetme çeşidi olarak açıklanır. Bu gıdalardan bazıları kültürler çapında evrenseldir. (örn: zehirli mantarlar)

2.2.3.3. Uygunsuzluk

Düşünsel unsurlar tarafından motive edilebilen bir reddedilme çeşidi olarak tanımlanmaktadır. Bunlar kültürlerde yiyecek olarak tanımlanmayan öğelerdir. Bunlara ağaç kabuğu, kağıt, kumaş, çimen, kum vb. gibi örnekler verilebilmektedir. Uygun olarak tanımlanmayan bu ürünler, minimum besin değerine sahip olmakla birlikte bitki ve bitki ürünleri, inorganik ürünler kategorisine girmektedir.

2.2.3.4. İğrenme

İğrenme; öğenin kökeni, doğası veya sosyal tarihi gibi faktörler tarafından güdülenen bir reddetme çeşidi olarak tanımlanmaktadır. Uygunsuz öğelerin aksine iğrenç olarak algılanan öğelerin tüketimi sonucunda tüketilen gıdanın tadının kötü olacağına dair bir yaklaşım vardır. Böylece iğrenme duygusu, hem duygusal ve duyusal olarak hem de düşünce motivasyonlarını olumsuz etkiler.

2.3. GIDA NEOFOBİSİNİN TÜRLERİ

Gıda neofobisi (FN); tanıdık olmayan gıdaları reddetme ve bilinmeyen gıdalara maruz kalma durumunda ortaya çıkan isteksizlik ve kaygı eğilimi ile karakterize edilebilir ayrıca gıdaya karşı isteksizlik durumu olarak da tanımlanabilmektedir. Gıda reddi, gıdanın kökeni veya doğası sebebiyle duyusal özelliklerinden hoşlanmama veya iğrenme sonucunda ortaya çıkabilmektedir (Costa, vd., 2019).

Gıdaların duyusal özellikleri, yeme deneyimlerini belirleyen önemli bir unsurdur. Tüketiciler bir gıdanın arzu edilir olup olmadığını ve lezzetini değerlendirebilmek amacıyla gıdanın duyusal özelliklerinden yararlanmaktadırlar (Coulthard, vd., 2022).

2.3.1. Tat Neofobisi

Gıdada yüksek lezzetlilik, yemek için önemli bir motive unsurdur ve lezzet oranı yüksek gıdaların tüketilmesi bir çok olumlu duyguyla eşleştirilmiştir. Gıdada yüksek lezzetlilik oranı, belirli bir gıdanın tercih edilme oranını arttırmaktadır.

Genellikle bireyler tarafından kabul edilen gıdalar, tadı güzel ve faydalı (enerji içeriği açısından yüksek) gıdalardır. Yüksek gıda neofobisi seviyesine sahip bireyler, enerji içeriği yüksek gıdaları güvenli olarak algılamakta ve bu algı enerjisi yüksek gıdalara yönelik tercihin ve aşinalığın artmasına sebep olabilmektedir.

İlgili çalışmada gıda neofobik bireylerin tat oranı yüksek gıdaların yanı sıra, enerji içeriği yoğun gıdaları daha fazla tercih ettikleri tespit edilmiştir. Bu bulgular; bireylerde var olan gıda neofobisi seviyesinin diyet kalitesine önemli miktarda katkıda bulunabileceği ve neofobik bireylerin kalorili gıdaları tercih etmesine sebep olabileceği yönündedir (Laureati, vd., 2018).

Tat hafızası, hayatı idame ettirebilmek için doğru diyetin seçilmesine olanak tanımaktadır. Yeni bir tat algılandığında, bireylere doğuştan gelen neofobi adlı tepki ortaya çıkmaktadır. Tat neofobisi, yeni bir tada sahip yiyecekleri ve içecekleri tüketebilme konusunda isteksizlik hali olarak tanımlanabilmektedir (Morón & Gallo, 2007). Tat neofobisi, yeni gıdaların tüketimine yönelik önemli bir bileşendir. Bireylerin daha önceki gıda deneyimleriyle birlikte tat alışıldık bir duruma geldikçe, hem gıda alımı hemde lezzetinde azalmalar görülmektedir.

Tat uyaranlarının kendine has bir özelliği olarak, bireylerde tüketilen gıdalar sindirildikten sonraki süreçte olumlu veya olumsuz sonuçlar gelmektedir. Gıda alımından herhangi bir olumsuz sonucun çıkmaması halinde, gıdaya karşı alımlar artmaktadır. Bu durum tat neofobisinin azalması olarak adlandırılmaktadır.

Bireyler tarafından yeni bir tadın algılanması, olumlu veya olumsuz sonuçlarla eşleştirilebilir böylelikle tat güvenli veya itici durumuna gelebilmektedir. Tat neofobisi, hoş olmayan bir deneyimi tetiklemekte ve tattan kaçınmanın zeminini oluşturmaya katkıda bulunmaktadır. Tat neofobisinin azalması ise güvenli bir tat hafızasına sebep olabilmektedir. Yetişkinler hayat boyu giderek artış gösteren gıda çeşitliliğini deneyimleme fırsatına sahip olmaları sebebiyle, daha geniş tat yelpazesini benimsemektedirler. Bu durum onların tat neofobisi seviyesinde azalmaya sebep olmuştur. Gıdaların tanıdık hale gelmesi ve aşinalığın artması sebebiyle tat neofobisinin yetişkinlik ve yaşlılık sürecinde azalması beklenebilmektedir (Gallo, 2018).

2.3.2. Doku Neofobisi

Doku, yutma ve çiğneme dahil ağızda bireyler tarafından algılanan; gıdaların geometrik, termal ve mekanik özelliklerinin tümüdür (Funami & Nakauma, 2022).

Doku, gıdaya ait duyuşal özelliklerde önemli bir faktördür. Duyusal bir özellik olması sebebiyle yalnızca insanlar tarafından algılanabilir ve düzeylendirilebilmektedir.

Yemeğin beğeni ve kalite oranını belirleyen en önemli faktör olan doku faktörü, bir gıdanın kimliğini büyük ölçüde belirleyebilmektedir. Tüketiciler, lezzet ve doku faktörünün gıdaların en önemli iki özelliği olduğunu tespit etmişlerdir (Vliet, vd., 2009). Tüketiciler bir gıdanın yüzeyini inceleyerek, tüketime yönelik doku kararına varılabilmektedir. Gıdada topaklanma, parlaklık, sertlik vb. dokusal özellikler gıdanın görsel dokusuna dair tüketicilere ipuçları verebilmekte ve doku kararını etkileyebilmektedir (Wilkinson, vd., 2000).

Bireylerdeki doku algısı, günlük hayatta tüketimi gerçekleştiren gıdaların ağız yolu ile algılanan duyuların yanı sıra, beyin süreçlerinden türetilen etkileşimlerden de etkilenmektedir. Doku algısını açıklayabilecek diğer önemli faktör, gıdalar ve bireyler arasındaki ilişkidir. Literatürdeki önceki çalışmalar; bireylerin gıda tüketimi ve gıdaya karşı aşinalık düzeyinin, duyuşal algılardaki farklılıkların etkilediğini öne sürmüştür (Kamei, vd., 2024).

Duyusal hassasiyet; görme, dokunma, koku ve tat duyularından gelen duyuşal bilgilerin algılanması ve bireysel farklılıklara göre tepki verilmesi olarak tanımlanabilmektedir. Nörolojik açıdan değerlendirildiğinde, duyuşal hassasiyeti yüksek olan bireyler, düşük tat eşiğine sahiptirler. Aynı zamanda gıdanın duyuşal özelliklerine karşı şüpheli eğilimler sergileyebilmekte ve bu da gıdaların reddedilme oranını yükseltebilmektedir.

Gıdalarda tat ve doku faktörüne yüksek hassasiyet durumu, gıda seçiciliği ve gıda neofobisiyle ilişkilendirilmiştir (Cappellotto & Olsen, 2021). Gıda dokusu kararları tüketimi etkilemekle beraber, gıdadan kaçınma eğilimini de etkilemektedir. Bu sebeple gıdaya dair doku tercihlerini anlayabilmek, istenmeyen gıda davranışlarını iyileştirmeye yardımcı olabilecek önemli bir konudur.

Gıdanın duyuşal özelliklerinin araştırıldığı çeşitli araştırmalarda, yetişkin ve çocukların özellikle doku faktörünün etkisiyle yeni gıda maddelerini reddetme

olasılıklarının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Yetişkinlerin duyuşal değerdendirme ölçümlerinde, gıdaların dokusal özelliklerine bağılı gıdaları reddettikleri ve dokusal hassasiyeti olan bireylerin gıdaları beğenmedikleri tespit edilmiştir (Forde & Graaf, 2022). Örneğın yapışkan ve sümüksü gibi cilde yapışabilen dokular, doku temelli iğrenme tepkileriyle alakalıdır. Ve bu dokulara bağılı olarak gelişebilecek çürüme ve bozulma belirtileri, isteksizlik ile sonuçlanabilmektedir (Coulthard, vd., 2022).

2.3.3. Koku Neofobisi

İnsanlar dahil birçok hayvan çeşidinin, hayatını idame ettirebilmesi ve evrimi için ihtiyaç duyduğu ilkel duyulardan biri kokudur. Koku duyusu; sosyalleşmeye, stresle veya risk durumlarıyla başa çıkmaya ve gıdaların potansiyel tehlikelerinden uzaklaşmaya olanak tanımaktadır.

Yüksek koku alabilme duyarlılığı, potansiyel risklerin algılanabilmesine ve iğrenme durumunun işlevine destek verebilmektedir. Koku alma işlevi; yaş, cinsiyet, fizyolojik durum, hastalık, vücut kitle endeksi ve gıda neofobisi gibi bir çok faktörden etkilenebilmektedir. Koku duyarlılığının seviyeleri, gıda neofobisi ile ilişkilendirilmiştir. Yapılan bir araştırmada gıda neofobik bireylerin, neofilik bireylere kıyasla daha az koklama eğilimine sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgudan edinilen çıkarım, neofobik bireylerin gıdalarla ilgili koku deneyimlerinden kaçınmak amaçlı koklama eğilimlerinden uzaklaştığı yönünde yapılmıştır (Puleo, vd., 2021).

Gençlerde gıda neofobisinin koku algısı ile ilgili olup olmadığı konusunda hala belirsizlik vardır. Gıda neofobisi varlığında yetişkinlerde daha daha düşük koku duyarlılığı tespit edilirken, çocuklarda ise daha yüksek koku duyarlılığına rastlanmıştır. Özet olarak mevcut literatür kaynakları incelendiğinde, gıda neofobisi ve koku alma duyusu arasında genel bir çıkarım yapmak zor görünmektedir (Sorokowska, vd., 2022).

2.4. GIDA NEOFOBİSİNİN KÜLTÜREL VE TOPLUMSAL ETKİLERİ

2.4.1. Etik Kaygılar ve Sosyal Normlar

Yeme davranışlarına teorik bir bakış açısı sunan literatür, beslenme kalıpları ve yeme davranışları konusunda başka motivasyonlara sahip (örnek olarak; glutensiz, vegan benzeri) gıda kalıplarının bireyler arasında nasıl algılandığını anlamak üzere birçok araştırma yürütmektedir. Bazı bireyler sağlık veya kültürel faktörler tarafından yönlendirilirken bazıları ise çevresel faktörler tarafından yönlendirilebilmektedir. Yeme davranışları genellikle üç sosyal faktörden etkilenir. Bunlar; kimlik, bağlam ve normlardır (Cruwys, vd., 2016).

‘Norm’ kelime anlamı olarak standart olarak kabul gören bir davranış şekli olarak tanımlanabilmektedir ve sosyal olarak şekillenebilmektedir. Toplum beklentileri ve davranışsal uygulamalar, topluma ait diğer bireylerin kabul ettiği sosyal normlardan oluşmaktadır. Bu normlar bireylerin üzerinde önemli bir etki oluşturmakta ve davranışlarını şekillendirmede önemli bir faktör olarak görülmektedir (Stok, vd., 2016).

Sosyal normların yaygın bir tanımı olarak, *‘bir grubun üyeleri tarafından anlaşılan ve sosyal davranışı kanun gücü olmadan yönlendiren veya kısıtlayan kurallar ve standartlardır’* (Cialdini & Trost, 1998). Stok vd. (2018) çalışmasında normların sosyal çevrenin önemli bir özelliği olması ile birlikte, içerisinde bulunduğu toplumlardaki bireylerin sahip olduğu sosyal norm çeşitliliğini de açıkladığını belirtmiştir.

Sosyal normlar üzerine yapılan literatür çalışmaları norm çeşitlerini, tanımlayıcı sosyal normlar ve emredici sosyal normlar olarak açıklamıştır. Tanımlayıcı sosyal normlar; bir toplumdaki bireyin, topluluktaki diğer bireylerin düşüncesi ve davranışlarına göre şekillenebilen davranışsal norm çeşidi olarak açıklanmıştır. Emredici sosyal normlar ise, bir bireyin topluluktaki diğer bireylerin beklentilerine göre şekil verdiği, davranışsal ve düşüncesele normlar olarak tanımlanmıştır.

Algılanan sosyal normlar, toplumdaki diğer bireylerin büyük bir kısmının onayladığı veya yaptığına inanılan durumları ifade etmektedir. Algılanan normlar bağlamsal özgünlük açısından farklılık gösterebilmektedir. Örnek olarak; etrafımızdaki bireylerin

yeme davranışlarını gözlemleyerek, o durumda neyin normal olduğuna karar verebiliriz. Farklı bir anlayış olarak bağlama özgü olmayan sosyal normlar ise; bizimle aynı geçmişe sahip olan ve benzer yaştaki diğer insanların hangi ürünü tüketme eğiliminde olduğu konusunda genel inançlarımızdır (Robinson, 2015).

Sosyal etkilerin normların üzerindeki etkisine yönelik farklı bir açıklama olarak; algılanabilen yeme normlarının bilgilendirici bir sosyal etki görevi gördüğü de belirtilebilmektedir. Bireyler genellikle bir olay karşısında kararsız hareket etmektedirler ve toplumdaki diğer bireylerin davranış biçimleri uygun hareketin benimsenmesinde rehberlik görevi görebilmektedir. Bu sebeple başka bireylerin gıda davranışları hakkında bilgi sağlayabilen yeme normları, doğru davranış şekilleri hakkında bilgi verebilmektedir. Sonuç olarak normlara uyum sağlamak, sosyal kabul edilme ve uyum sağlayabilme gibi güdülerin yanı sıra, herhangi bir durumda yaşanabilecek belirsizliği indirgemenin bir yolu olarak görülebilmektedir (Sharps & Robinson, 2017).

Bireylerin gıda seçimi süreçlerinde farklı kültürlerin etkisinde kalması, çevrelerinde bulunan diğer bireylerin etkisi ile de şekillenebilmektedir. Özellikle ergen bireyler, bu etkileşim sürecinin gıda seçimlerinde belirgin rol oynadığını göstermektedir (Flight, vd., 2003). Literatürdeki mevcut araştırmalar, ergenlik çağında olan bireylerin birbirlerinin yeme davranışlarını etkilediği ve ortak normlara bağlı toplu olarak hareket ettiklerini belirtmiştir (Pedersen, vd., 2015). Belirli gıda kalıplarını bir bütün olarak tercih etme motivasyonlarının yanı sıra bireyin lezzet tercihleriyle, geleneklerle ve sosyal normlarla olan bağlantısının, yeni gıdaları deneme sürecindeki isteklerini de etkilediği tespit edilmiştir (Faria & Kang, 2022).

Bireyler için besleyici ve güvenli gıdaları tercih etmek önemlidir fakat doğuştan az lezzetli gıdalara eğilimli olarak doğan omnivor bireyler için bu durum zorluk içermektedir. Bireylerin normları takip etmesi; hangi gıdaların toksik olmadığı ve tüketilebilir olduğu konusunda bilgi edinmesini ve gıda davranışlarını buna göre ayarlayabilmesine olanak tanır. Sosyal normları takip etmek, bireysel olarak deneme-yanılma durumunu aza indirgemekte ve hata olasılıklarını azaltmaktadır. Sosyal normları benimsenmesi, potansiyel olarak zararlı gıdaların tüketilmesini olasılığını aza indirgemektedir.

Bireylerin ait olduğu toplumun gıda tercihlerini benimsemesi, bilinmeyen yenilik etkisini azaltmakta ve zehirlenme riskini de düşürmektedir. Buna bağılı olarak gıda neofobisi düzeyini de düşürmektedir (Modlinska & Pisula, 2018). Bu düşüncayı destekleyen bir örnek olarak, küçük çocukların çevresindeki yetişkin bireylerin tükettiğı yemeğı deneme olasılığının daha yüksek olduğı ve yeni, denenmemiş gıdalardan kaçınacakları gerçeğidir. Bu tür sosyal öğrenmeye bağılı olarak şekillenen kültürel uygulamalar, nesiller boyu birikmekte ve toplumun gıda normlarını oluşturmaktadır. Sosyal gıda normlarına uyum sağlamak evrimsel uygunluğu arttırmaktadır. Ayrıca diğere bireylerin tükettiğı gıdaları tüketmek, beslenme ve gıda güvenliği açısından iyi bir rehber olabilme özelliğini taşımaktadır (Higgs, 2015).

2.4.2. Kişisel Değerler ve İnançlar

Değer faktörü hayat içerisinde davranışlardan daha kararlı olan, yaşamı yönlendiren yol gösterici prensiplerdir. Değerler, bireylerin bilişsel yapılarıyla bağlantılı olmakla birlikte, durumlara veya kişilere yönelik algılarını ve davranışlarını etkileyebilen bir faktördür. Değer faktörünün evrensel olduğı ve dünyadaki diğere kültürler tarafından da bilindiğı tahmin edilmektedir. Bu faktör bireyler tarafından olay ve davranışların seçimi, değerlendirilmesinde rehberlik görevi görmektedir (Kitsawad & Guinard, 2014).

Kişisel değerler bireylerin yaşam içerisinde uyguladığı genel davranış standartları olmakla beraber, araştırmalarda tüketim davranışlarını etkileyen önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir. Kişisel değerler doğrultusunda gıda seçimleri, gıdanın tüketildiğı bağlam gibi bir çok dış faktörlerden etkilenebilmektedir. Bireylerin beklentiler ve durumsal faktörler sebebiyle gıda seçimlerini farklı yönlendirebilecekleri, beklentilerin aynı zamanda çevresel ve sosyal çıkarlardan daha üstün bir faktör olduğı literatürdeki mevcut çalışmalardan da anlaşılabilmektedir (Claessens, vd., 2023). Farklı teoriler kişisel değerlerin, bireylerin davranış sisteminin içeriden gelen bilişsel inançlar tarafından güdülendiğini ve işlendiğini öne sürmektedir (Honkanen, vd., 2006).

İnançlar, kültürel ve alt- kültürel normlar bireylerin tüketmesini uygun bulduğı gıda çeşitlerini tanımlamakla birlikte, gıda seçimlerinde önemli bir rol oynamaktadır. Gıda seçimi toplumun sahip olduğı farklı inançlara göre şekillenmektedir. Din kültürü, beslenme alışkanlıkları ve tutumlarında etken bir belirleyicidir (Manan, 2016). Bireylerin dini inançları; ticaret, iş ve gıda tüketimi dahil birçok önemli alanda önemli

bir faktör olarak görülmektedir. Bunlara örnek olarak, islam dinine ait kutsal kitaplarda dine uygun olan yiyecekler ve haram yiyeceklerden (alkol gibi sarhoşluğa sebep olacak maddeler, domuz eti veya türevleri, ölü hayvanlar, islam dine uygun kesilmeyen hayvanlar, pıhtılaşmış veya akan kan) bahsedilmektedir.

Yahudilik dininde ise, koşer adlı gıda hazırlamaya ve tüketim konusuna yönelik bahsedilen yönergeler bulunmaktadır. Gıda tüketimlerinde yasaklanan gıdalar olarak; kan yasağı, et ve sütün birbirlerine karıştırılmadan tüketilmesi gibi birçok kural mevcuttur (Jamaludin, vd., 2018).

2.4.3. Sosyo-ekonomik Durum

Literatürdeki birçok çalışma bireyler tarafından sağlıksız gıdaların tüketilmesinin ve satın alınmasının, özellikle az sebze ve meyve tüketiminin sosyoekonomik durumlara göre şekillendiğinden bahsetmektedir. Sağlıklı beslenmenin ekonomik yönüne katkıda bulunan konulardan en önemlisi gıdanın maliyetidir. Enerji açısından yoğun ve daha az besleyici gıdalar genel olarak daha az maliyetli, daha yüksek maliyete sahip olan gıdalar ise sağlıklı beslenme ile eşleştirilen gıdalardır (Pechey & Monsivaisb, 2016). Araştırmalar çocukluk dönemlerinde yaşanan zorlu sosyoekonomik koşulların, bireylerin psikolojik ve fiziksel gelişiminde olumsuz etkiler bıraktığını ve yetişkinlik dönemindeki davranış kalıplarını oluşturduğunu göstermektedir (Swaffield & Guo, 2022).

Beslenmede yaşanan zorlu koşullar ve sosyoekonomik eşitsizliklerin, sağlık alanında bazı sosyal eşitsizliklere sebep olduğu tespit edilmiştir. Sosyoekonomik düzeyi yüksek olan bireyler sağlıklı beslenme alışkanlıklarına sahipken, düşük ekonomik düzeye sahip bireylerin beslenme alışkanlıkları daha kısıtlıdır ve bu durum sağlık durumlarının daha kötü olması ile sonuçlanabilmektedir (Alkerwi, vd., 2015). Sosyoekonomik statüsü daha düşük bireyler, daha yüksek düzeyde gıda neofobik davranışlar sergilemektedir. Araştırmalarda düşük sosyoekonomik koşullara sahip ve az eğitilmiş yetişkin bireylerin, yüksek düzeyde gıda neofobisine sahip olduğu kanıtlanmıştır. Ancak literatürdeki birçok çalışma, ergenler ve çocuklarda gıda neofobisinin konumsal ve sosyoekonomik faktörlerle önemli ölçüde alakalı olmadığını tespit etmiştir (Hazley, vd., 2022).

2.4.4. Tarım ve Gıda Politikaları

Tarım, tarihler boyunca bireyleri besleyebilmek ve açlığı gidermek amaçlı kullanılmıştır. Son zamanlarda gıda sektörü beslenmeye katkıda bulunmanın yanı sıra çevresel sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi, yoksulluğun indirgenmesi ve işsizlik gibi farklı kalkınma amaçlarını da ele almak üzere görevlendirilmiştir. Dünyada bugün çoğu ülke yetersiz beslenme, mikro besin azlığı ve obezite sorunları ile karşı karşıyadır (Fan, vd., 2020).Mevcut gıda sistemleri ve tarım politikalarının sosyal, çevresel ve ekonomik olarak sürdürülebilirliğini arttırmak amaçlı yeniden düzenlenmesine gereksinim bulunmaktadır.

Avrupa Birliği (AB), yüksek düzeyde gıda güvenliği ve geniş bir gıda yelpazesine sahiptir. Fakat sürdürülebilir gıda sistemine adapte olabilmek için gıda sisteminin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarının yeniden düzenlenmesi gerekmektedir (Sarić, vd., 2020).Küresel gıda sistemlerinde sürdürülebilirlik tercihi çağımızın en önemli hedeflerinden biridir. Sürdürülebilir gıda tüketimini teşvik etmek, sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmada önemli bir adımdır. Bu bağlamda günlük beslenme alışkanlıklarına sürdürülebilir gıdaları ekleyen bireylerin sayısının artış göstermesiyle beraber, tüketici davranışlarında farklılıklar gözlemlenmiştir. Bu farklılıkların sebebi, gıda ve tarım sektörünün çevresel etkilerine karşı farkındalığın artması, gıda güvenliği ve besin tüketimi ile ilgili sağlık boyutlarına ilginin çoğalmasındır (Rizzo, vd., 2020). Gıda sektöründe çevresel ve sağlık kaygıları giderek önem kazandığından, organik gıdalara talebin arttığı görülmektedir. Organik gıda ile ilgili güven, memnuniyet ve fiyat faktörlerinin satın alma tercihleri ile ilişkisi olduğu ortaya konmuştur (Lazaroiu, vd., 2019).

2.5. BESİN YENİLİKLERİNE KARŞI GIDA NEOFOBİSİ: KÖKENLER VE GELİŞİM

Bireylerin evrimsel gelişimi, davranışsal ve anatomik özellikler olarak atalarından belirgin biçimde farklı olan bir modern organizma ile sonuçlanmıştır. Modern insan anatomik olarak, Paleolitik insanlara kıyasla daha bir ince bağırsağa, beyine, daha uzun ve kalın bağırsağa sahiptir. Bunun sonucu olarak ‘omni-vores ikilemi’ olarak adlandırılan ikileme katkıda bulunan diyet çeşitliliğine gereklilik vardır. Gıda seçimi

davranışlarında omnivorun ikilemi, evrimsel olarak karar verme sürecine göre geliştirilmiş, doğuştan yaklaşma ve kaçınma unsurlarını içeren biyolojik bir mekanizmadır. Yaklaşım faktörü vücudun biyolojik beslenme ihtiyacı tarafından, kaçınma faktörü ise tehlikeli olarak algılanan ve evrimsel olarak gelişmiş olan gıda korkusu tarafınca yönlendirilmekte olup; zehirli yiyeceklerin yutulmasına karşılık koruyucu bir özellik sağlamaktadır (Metcalf, vd., 2022). Pliner & Hobden (1992) tarafından gıda neofobisi; ‘ yemeye karşı isteksizlik ve yeni yiyeceklerden kaçınma’ olarak tanımlanmıştır. Bireylerin günlük yiyecek seçimlerini etkileyen gıda neofobisinin, yeni gıdaları deneme isteğini ve bu gıdalardan beklenen beğeni davranışını etkilediği tespit edilmiştir (Pliner & Hobden, 1992). Geçmişte ve günümüzde gıda tercihlerini etkileyen unsurların anlaşılması özellikle gıda tüketimine olan ihtiyaç göz önünde bulundurulduğunda, toplumun gıda alışkanlıklarında olumlu değişikliklerin teşvik edilmesi ve uygulanması açısından önem taşımaktadır (Olabi, vd., 2009).

Gıda neofobisinin kökenlerini anlayabilmek için 2 ana yaklaşım bulunmaktadır. Çalışmanın bu bölümünde gıda neofobisinin kökenlerini inceleyebilmek amacıyla bireylerde gıda reddi ve gıda davranışlarını etkileyen faktörler ele alınacaktır.

2.5.1. Bireylerde Gıda Reddi ve Korku

Bireylerin gıda seçimleri kültür, öğrenme ve genler tarafından şekillendirilen karmaşık davranışsal süreçtir. Gıda seçimleri ve tercihlerinin bireysel faktörlerden de etkilendiği ortaya konmuştur. Özellikle son yıllarda gıda neofobisi (FN), kapsamlı olarak araştırmalara konu olmaya devam etmiştir. Alışılmadık yiyecek ve içecekleri tüketme konusunda isteksizlik olarak tanımlanan gıda neofobisi, omnivorların adaptif bir özelliğidir. Gıda neofobisi bebeklerde, çocuklarda potansiyel olarak tehlikeli algılanan ve alışılmadık gıdaların tüketimini sınırlandıran bir gelişim aşaması olarak kendini gösterebilmektedir (Jaeger, vd., 2023).

Yeni bir gıdayı tüketmeden ortaya çıkan ve yeni görülen gıdalara karşı oluşan duygu ‘yeni yiyecekleri deneme korkusu (food neophobia)’ olarak tanımlanmaktadır. Bu süreçlerin yaşanmasının ana sebebi insanların olumsuz beslenme sonuçlarından uzaklaşmasıdır. Bu süreç bireylerin aşına olduğu veya olmadığı gıdaları deneme istekleriyle de ilişkilidir (Girgin & Arslan, 2022).Gıda neofobisi bireyler tarafından tüketilen gıdalarda bekçi görevi görebilmektedir. Yiyecek deneme eşiği aşılabildiğinde;

maruz kalma, gıda tercihi, motivasyon engelleri ve rahatlık gibi aşılması gereken birçok farklı mekanizma gıda tüketim aşamalarında mevcuttur (Siddiqui, vd., 2022).

Çeşitli biyolojik, sosyal ve psikolojik faktörler bireylerin yeni gıda ürünlerini kabul edip etmeyeceğini belirlemektedir. Yemeğin tanıdık içerikleri, gıda neofobisini azaltabilmektedir fakat 'tanıdıklık' kavramının açıklamasını doğru ifade edebilmek önemlidir. Neofobi açısından bilinmeyen bir gıda, tamamen yeni bir gıda olabilir yada yeni tatlar ve içeriklerin tersine tamamen yeni tatlara sahip bilinen bir gıda da olabilir. Yeni tatların kombinasyonu da yenilik olarak sayılabilmektedir (Szakály, vd., 2021)

Genel olarak insanlarda tiksinti ve korku, bir organizmanın fiziksel bütünlüğüne yönelik tehditlerle tetiklenebilmektedir. Korku duygusu savunma tepkisi ile ilişkili olmakla birlikte, tiksinti duygusu da davranışsal bağışıklık sisteminin parçası olmakla birlikte; kirlenmeye ve hastalıklara karşı koruma sağlamaktadır (Coelho, vd., 2023).

Neofobik davranışlar bireyin ilk yaşlarında genel olarak 18 ila 24 ay arasında yoğunlaşabilmekte ve bireylerin hareketlilik seviyesi ile değişebilmektedir. Gıda neofobi dönemi, çocukların gelişme ve büyüme hızının yavaşlamaya başladığı dönemlerde ve genel olarak özerkliğini kabul ifade etmeye başladığı zamanlarda ortaya çıkmaktadır. Neofobinin şiddeti bireylerde yaşam boyu farklılık göstermekte ve çeşitli faktörler tarafından yönlendirilmektedir. En fazla çocukluk dönemlerinde kendini göstermekte ve yeni gıda deneyimlerini engelleyebilmektedir (Bialek-Dratwa, vd., 2022).

Bireylerde yemek ile ilgili kaygının artışı da neofobik tepkiyi arttırabilmektedir. Bir çocuk gıda maddesine dayalı tiksinti duygusuna sahipken, o gıdayı tüketilmesine yönelik ısrarlara maruz kaldığında, tiksinti ve kaygı tepkisi artış gösterebilmektedir. Bu durum uzun süreli gıda tiksintisine sebep olabilmektedir. Bu duyguya karşılık olarak yiyeceğe bağlı olumlu duygusal ifadeler, yiyeceklerin kabul edilme olasılığını arttırabilmektedir (Lafraire, vd., 2016). Benzer şekilde bir çocuk devamlı olarak belirli bir gıda ile beslenir ve bu gıdayı tükettiği süre zarfında çocuğa olumlu geri bildirimler verilirse (gıdanın olumlu duygularla eşleştirilmesi), birkaç tüketimden sonra o gıda, çocuğun devamlı tercih ettiği gıda haline dönüşecektir. Bu durum 'klasik koşullanma' olarak adlandırılmaktadır (Sivrikaya, 2019).

Gıda neofobisi zamanla azalma gösterebilmektedir. Genç yetişkinlikte sabitlenmekte ve daha sonra tekrardan azalmaktadır. Bunun sebebinin bireylerin geçen yaşlarla beraber

daha fazla deneyime sahip olması dolayısıyla daha az miktarda gıda ürününe yabancı kalmasından kaynaklandığı öne sürülmektedir. Yaşlanma sürecinde bireyler duyuları körelmeye başladıkça tatları ayırt etme ve tanımlamada zorlanırlar dolayısıyla neofobide artış görülebilir. Yaşlı yetişkinlerde neofobinin artmasının bir başka sebebi de, etnik gıdaların daha yeni ortaya çıkması fakat bu gıdalara güvenmeme eğiliminde olabilmeleridir (Szakály, vd., 2021).

Bireylerin bilindik gıdaları tüketmeye istekli olmaları sadece beğeni ile ilişkilendirilirken, yeni gıda tüketimine karşı isteklilikleri beğenmenin yanı sıra, tehlike içerebilmesi ile de ilişkilidir. Olası tehlikelerden kaynaklanan yeni gıda korkusu, bireylerin güvenli besini tükettikten sonra güvenilir olduğunu öğrenmesiyle beraber azalabilmektedir. Yeni gıda korkusu ve seçici beslenme davranışı birbirleriyle ilişkili olsalar dahi davranışsal ve teorik olarak birbirlerinden farklı davranış biçimleridir. Yeni gıda korkusu bilinmeyen gıdaların tüketilmesi anlamına gelirken, seçici beslenme davranışı bilinen ve bilinmeyen gıdaların da rededilmesini içermektedir.

Bireylerin yeni gıdaları deneme motivasyonunda problemi olmayıp, tüketilen gıdayı tekrardan tüketmeyi reddetmesi veya yeni gıdayı tüketmeye isteksiz olmasına rağmen tüketimi gerçekleştikten sonra tekrardan tüketmeye istekli olabilmesi, bu iki davranış biçimi arasındaki farklılığı göz önüne serebilmektedir (Uçar, 2018).

2.5.2. Gıda Davranışlarını Etkileyen Faktörler

Gıda seçimleri bireyin kültürel ve biyolojik mirasına dayanmaktadır. Biyolojik miras, insanların omnivor olduğunu belirlemiştir ve bu da bireylerin çok çeşitli yiyecekler tüketmesini sağlayan bir özelliktir. Gıda neofili ve neofobisi, bireylerin günlük tüketim davranışlarını etkilemektedir. Bu davranış biçimlerini çözmek amaçlı bireylere kültürel miras yoluyla öğrenme yeteneği verilmiştir. Sosyokültürel miras, gıda hakkında alışkanlık, bilgi, inanç ve gelenekleri içermektedir (Urdapilleta, vd., 2016). Hayat boyu öğrenilen kültürel ve sosyal olarak inşa edilmiş değer ve inançlar, bireylerin gıda seçimi kararları üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Gıdaların kendileri yaşadığımız sosyal ve kültürel ortamlar tarafından anamlanır ve tüketim yoluyla bu anlamlar diğer bireylere iletilir (Antin & Hunt, 2012).

Gıda kabullerinin sürdürülmesi ve geliştirilmesi kişisel, duygusal, durumsal ve kültürel unsurlar gibi birçok faktör tarafından yönetilmektedir. Bireylere tükettikleri

gıdaları neden tercih ettikleri doğrultusunda sorular yöneltildiğinde genel olarak zevk, duysal ve sağlık faktörleri öne çıkan motivasyonlardan olduğu belirtilmiştir.

Bireylerin günlük gıda tercihlerinin altında yatan faktörleri değerlendiren ölçekler olarak en çok Yiyecek Seçim Anketi (FCQ) ve Yiyecek Motivasyonları Ölçeği (FMS) kullanılmaktadır. Bu ölçekleri uygulayan çalışma örnekleri, sağlık ve duysal faktörlerin bireylerin günlük gıda tercihlerinin altında yatan en önemli faktörler olduğunu göstermektedir (Martins & Pliner, 2005).

Rankin vd. (2018) yapmış oldukları çalışmada, kullandıkları Yiyecek Seçim Anketi (FCQ) gıda seçimlerini motive eden dokuz faktörden oluşmuştur. Bunlar; aşinalık, doğal içerik, rahatlık, ruh hali, kilo kontrolü, etik kaygı, sağlık, duysal çekicilik ve fiyattır. Literatürdeki bu anketi kullanan araştırmalar motivasyon olarak, diyet sağlığı ve sağlık arasındaki ilişkiyi doğrulamıştır (Rankin, vd., 2018).

Bireylerin gıda seçimlerini etkileyebilecek gıdaya bağlı kişilik özelliklerinden biri de çeşitlilik arayışıdır. Çeşitlilik arayışı, bireylerin mal ve hizmet seçiminde çeşitlilik arayışına karşı eğilimi olarak tanımlanabilmektedir. Tüketicilerin çeşitlilik arayışı, yiyecek seçim davranışlarını etkileyen mühim bir özellik olarak kabul edilmektedir. Yeni gıdaları deneme eğilimi, çeşitlilik arayışının sebebi yada sonucu olabilmektedir (Çakıcı & Yıldız , 2019). Gıda seçimi üzerine yapılan psikolojik araştırmalar ise bireylerin ne tür gıda tüketiceğine dair kararlarını yönlendiren faktörler konusunda yapılan araştırmalara büyük ölçüde ışık tutmaktadır. Literatürde gıda seçimlerini yönlendiren faktörler arasında; doğal içerik, rahatlık, duysal çekicilik, aşinalık, etik kaygı ve kilo kontrolü bulunmaktadır. Bu faktörlerin önemi bireyler arasında yaşam tarzı ve demografik özelliklere bağlı olarak değişebilmektedir (Antin & Hunt, 2012).

Bireysel gıda seçimleri; biyolojik temel, doğal çevre, yaşam tarzı, fiziksel ihtiyaç ve teknolojinin gelişimine göre şekillenmektedir. Modern topluluklarda, kentleşmiş yaşam ve artış gösteren ulusal zenginlik sebebiyle, bireyler işlenmiş gıda ve daha fazla miktarda hayvansal proteinler tüketmektedir. Baklagiller, tahıllar ve diğer lif kaynakları, minimal olarak işlenmiş gıdaların tüketimi önemli ölçüde azalma göstermiştir (Mc Michael, vd., 2007).

Bireylerin gıda davranışlarını etkileyen faktörler 3 kategoride değerlendirilir. Bu kategoriler; gıda ile ilgili özellikler, bireysel farklılıklar ve toplumla ilgili özelliklerdir (Chen & Antonelli, 2020).

Tablo 2.5.2. Gıda Davranışlarını Etkileyen Faktörler (Chen & Antonelli, 2020)

Gıda davranışlarını etkileyen 3 ana kategori	Beş Ana Faktör	Alt Faktörler
➤ <i>Gıda ile ilgili Özellikler</i>	<i>Gıda-iç faktör</i>	➤ Gıdaya bağlı duyuşsal (görünüm,tat,lezzet,doku ve koku) özellikler ➤ Algısal özellikler (porsiyon boyutu, renk, kalite, sağlık değerleri ve beslenme)
➤ <i>Gıda ile ilgili Özellikler</i>	<i>Gıda-dış faktör</i>	➤ Bilgi (sağlık iddiaları,beslenme etiketleri,estetik, ambalaj,marka, reklam etiği ve üretim tarihi) ➤ Sosyal çevre (etik kaygı, gıda seçimi yapıldığında aileden, akranlardan ve medyadan kişi içi faktörler sosyal normlar) ➤ Fiziksel ortam (gıda ürünlerinin erişilebilirliği ve kullanılabilirliği, gıda perakende ortamları ve zaman)
➤ <i>Bireysel Farklılıklar</i>	<i>Bilişsel Faktörler</i>	➤ Bilgi ve beceriler ➤ Beğenme, tutum ve tercih ➤ Kişisel kimlik ➤ (cinsiyet, yaş,eğitim, etnik kimlik, inanç, kişisel değerler gibi demografik özellikler) ➤ Beklenen sonuçlar
➤ <i>Toplumla İlgili Özellikler</i>	<i>Sosyokültürel Faktörler</i>	➤ Kültür (değerler ve normlar) ➤ Ekonomik değişkenler (sosyoekonomik durum, gelir ve fiyat) ➤ Siyasi unsurlar (tarım, gıda politikası ve düzenlemeleri)

2.6. GIDA DAVRANIŞLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN GIDA NEOFOBİSİYLE İLİŞKİSİ

Gıda neofobisi (FN), yeni gıdalar tüketme, yeni tanıtılan tatları veya farklı tekstürdeki gıdaları kabul etme konusundaki isteksizlik ile ilgili bir davranış olarak tanımlanmaktadır. Gıda neofobisi, diyet kalitesini oldukça etkileyen ve gıda tercihlerinin belirlenmesinde önemli bir faktördür ve gıda tercihlerinin belirlenmesinde önemli bir yere sahiptir (Firme, vd., 2023).

Bir bireyin gıda ile ilişkilerini belirleyen psikolojik faktörler arasında bilinmeyen veya yeni gıdaları deneme konusundaki isteksizlik olan gıda neofobisi olgusu, yeme bozukluklarının gelişiminde büyük bir rol oynamaktadır (Demattè, vd., 2014). Gıda seçimlerinin büyük ölçüde gıdanın görünüşüne bağlı beklentilere ve gıdanın görsel kalitesine bağlı olduğu tespit edilmiştir (Paakki, vd., 2009). Yemeğin gastronomik bir olay olduğunu varsaydığımızda, tabaktaki yemeğin varlığı görsel çekicilikle başlamaktadır. Mutfak enstitüsünde sunum estetiğinin önemi üstüne emek harcanmasının sebebi budur. Yemek hazırlama sürecinde renk ve denge, tabaktaki yemeğin estetik boyutuna katkı sağlayan önemli faktörler olarak görülmektedir (Zellner, vd., 2010).

Bireyler estetik açısından zengin gıdaları daha lezzetli, sağlıklı ve kaliteli olarak değerlendirme eğilimindedirler. Günümüzde modern gıda ortamında gıda alımının temel amacı, enerji dengesini korumaktan ziyade zevk aramaya dönüşmüştür. Bu da bireylerin lezzetli fakat daha az sağlıklı gıdaları tercih etmesine yol açmıştır (Liu, vd., 2023). Bireylerin hangi yiyecekleri tüketiceği veya satın alacağına dair seçimleri görsel ipuçları ile belirlenebilmektedir. Ayrıca gıdanın görsel görünümü, bireylerin yeme isteğini de tetikleyebilmektedir. Bir gıda maddesi tüketilmeden önce gıdanın tadı, aroması, lezzeti ve görünüm özellikleri gıdaya ilişkin beklentilerin belirlenmesine yardımcı olmakta ve bu da gıdanın kabulü ve tüketimini etkileyebilmektedir. Yeni yiyeceklerin resimlerine ve görünümüne maruz kalan bireyler genel olarak bu gıdaları deneme konusunda daha fazla eğilim sergilerler (Ueda, vd., 2020).

2.6.1. Gıda İle İlgili İç Faktörler

Gıdaya bağlı duyuşsal özellikler yeni gıdaların reddedilmesinde ana sebeplerden biri olarak gösterilmektedir. Duyusal hassasiyet; dokunma, tat, koku ve görme duyularından gelen bilgiler dahil olmak üzere, duyuşsal bilgilerin algılanması ve bu bilgilere yönelik tepkilerin verilmesindeki bireysel farklılıklar olarak tanımlanabilmektedir. Yeme eylemi çeşitli duyuşsal modalitelerin entegrasyonunu içermekle birlikte bireyin, bir gıdanın tadının ne kadar acı olduğu veya dokusuna dair farklı gıda niteliklerine karşı duyarlılığında farklılıklar gösterir (Farrow & Coulthard , 2012).

Tat, koku ve dokunma hassasiyeti daha yüksek olan bireylerin daha az miktarda sebze ve meyve tükettiğı, yeni gıdaları tüketmede daha isteksiz oldukları saptanmıştır. Daha yüksek oranda duyuşsal duyarlılığa sahip bireylerin, duyuşsal bilgileri eşikleri daha düşük oranda seyretmekte ve gıdaların duyuşsal özelliklerindeki değışiklikleri daha iyi algılayabilmektedir. Bu bireyler meyve, sebze ve alışılmamış gıdaların duyuşsal özelliklerindeki tat ve görünüm farklılıklarına karşı hassas olmaları sebebiyle gıdaları reddetme oranlarının yüksek olduğu öne sürölmektedir. Duyusal açıdan hassas olan bireylerin, bu hassasiyetlere tepki olarak seçici yeme davranışlarına sahip olmaları ve yeni gıdaları reddetmeleri oldukça olasıdır (Coulthard & Blissett, 2009).

2.6.1.1. Doku

Doku ‘*görme, duyma, dokunma ve kinestetik duyular yoluyla tespit edilen gıdaların yapısal, mekanik ve yüzey özelliklerinin duyuşsal ve işlevsel tezahürü*’ olarak tanımlanabilmektedir. Dokuya yönelik davranışlar; sosyal, fizyolojik, kültürel olarak benimsenmiş beklentiler ve psikolojik faktörler tarafından şekillenebilmektedir. Bireyler, ağızlarındaki yiyeceğın tamamen kontrol altında olmasından hoşlanmaktadırlar. Sakızlı, lifli, sümüksü veya sert parçacıklar içeren gıdalar, boğulma veya öğürme korkusuyla reddedilebilmektedir (Surmacka- Szczesniak, 2002). Duyusal özelliklerin gıda davranışlarını belirleyen en önemli unsurlardan biri olduğu vurgulanmakta ve bu özelliklerin arasında özellikle doku unsurunun çocuklarda gıdayı reddetme veya tüketmede önemli bir sebep olarak gösterilmektedir.

Yakın zamanda Avrupa’da gıdaların duyuşsal özellikleri yönelik yapılan çalışmada, gıdanın duyuşsal özelliklerine yönelik eğilimlerin evrensel olmaktan ziyade, hem bireysel hem de kültürel değışkenlerden etkilendiğı belirtilmiştir. Duyusal hassasiyet

dokunma, tat, koku ve görme duyularından gelen bilgilerin algılanması ve bunlara yönelik tepkilerin verilmesindeki bireysel farklılıklara göre tanımlanabilmektedir. Duyusal hassasiyeti yüksek bireyler endişeli eğilimler sergileyebilmekte ve bu da gıdaları reddetme davranışıyla sonuçlanabilmektedir (Cappellotto & Olsen, 2021).

2.6.1.2. Koku

Koku alma bireyleri uyarmak amacıyla önemli evrimsel bir işleve sahiptir. Koku, kokular yoluyla duyguları kodlamaya ve işlemeye destek olmaktan sosyal ilişkilere kadar dayanan hayatımızın birden fazla alanında önemli bir görevi üstlenmektedir. Potansiyel olarak zararlı maddelerin yutulmaması ve hayatta kalmak amacıyla yararlı gıdaların tanınması, gıdaların duyusal olarak değerlendirilebilmesi ve takdiri konusunda etken olan koku duyusu; gıda lezzetine mühim bir katkıda bulunduğundan kaynaklı olarak gıda tercih ve seçimlerinde son derece etkindir (Menghi, vd., 2020).

Raudenbush vd. (1998) yapmış oldukları çalışmada, yeni yiyecekleri denemeye daha az istekli olan yetişkin bireylerin, tanıdık veya tanıdık olmayan kokuları daha az yoğun ve daha az hoş değerlendirmiş, neofilik bireylere kıyasla daha az koklama eğilimlerine sahip olduklarını bildirmiştir (Raudenbush, vd., 1998).

Koku alma, gıda zevki ve algısını önemli miktarda etkilediği için, gıda neofobisi ile yakın ilişkidir. Gıda neofobisi ve koku duyarlılığı üzerine araştırmalar az olmakla birlikte halen aralarındaki ilişki keşfedilmeyi beklemektedir. Literatürdeki mevcut birkaç çalışma, yetişkin neofobik bireylerin, neofilik bireylere kıyasla kokulardan daha az hoşlandığını belirtmektedir. Özetle mevcut literatür bilgilerine dayanarak, koku duyarlılığı ve gıda neofobisi arasındaki ilişki hakkında çıkarım yapmak zordur. Gıda neofobisi ve koku duyarlılığı ilişkisinin çocuklarda daha yüksek olduğu, yetişkinlerde ise daha düşük olduğu tespit edilmiştir (Sorokowska, vd., 2022).

2.6.1.3. Renk

Renk, bir gıda maddesinin görünümünde en önemli özelliklerden biridir. Gıdaların kabul edilebilirliği ve tanımlanması; duyusal kalite, beklenen güvenlik, gıda maddelerinin seçimi ve renkten etkilenebilmektedir (Paakki, vd., 2009).

Gıda kabulünü ve tüketilen gıda çeşitliliğini arttırmak amaçlı gıdada küçük duyusal değişikliklere dikkat edilmesi gerekmektedir. Literatürde bu alandaki araştırmalar daha çok koku ve doku faktörüne odaklanmıştır. Renk faktörünün tat algısı üzerindeki etkileri

ayrıntılı olarak araştırılmamıştır fakat önceki araştırmalar renk faktörünün ürüne özgü en önemli işaretlerden biri olarak kabul etmiştir. Bir çok sayıda araştırma, renklerdeki basit değişikliklerin, gıdaya ilişkin genel deneyimi ve beklentileri etkileyebileceğini belgelemiştir (Annette & Stafford, 2023).

2.6.2. Gıda İle İlgili Dış Faktörler

2.6.2.1. Sağlık İddiaları

Beslenme ve sağlık beyanları gıda maddelerinin (yiyecek veya içecek) üzerinde bulunan, enerji veya besin içeriğini (sağlıksal boyutu), gıdanın sağlık üzerindeki mevcut etkilerini öne çıkaran resim veya metinlerdir. Bu metinlere örnek olarak ‘yağ oranı düşük’, ‘... bireylerin sağlıklı kemiklerinin korunmasını destekleyen kalsiyum içermektedir’ şeklinde örnekler verilebilir.

Gıdalara bağlı beslenme ve sağlık beyanları tüketicilerin gıdaları satın alma konusunda bilinçli kararlar vermesini desteklemekte ve buna bağlı olarak diyet kalitesinin iyileşmesine sebep olmaktadır. Ayrıca beyanlara bağlı olarak algılanan; doğallık, dolgunluk, lezzet ve çekicilik üzerindeki etkileri gösteren literatürdeki çeşitli çalışmalar, gıda ürünlerine ilişkin algıları doğrudan etkileyebilmektedir (Benson, vd., 2019). Gıdalara bağlı sağlık iddiaları ve mevcut mevzuat, tüketicilere gıda ürünlerinin sağlık açısından yararları konusunda aydınlatıcı bilgiler sağlamak amaçlı tasarlanmıştır. Sağlık iddiaları, satıcının teşvikleriyle ve tüketicilerin gıda tercihleriyle uyum sağlamalıdır. Gıda sağlığı beyanları, gıda ürünlerindeki bileşenlerin tüketilmesine bağlı olarak elde edilebilecek olumlu sağlık yararları ve besinsel bilgileri gıda üreticilerinden tüketicilere aktarmaktadır. Tüketicilerin aktarılan bilgileri anlayamaması sebebiyle gıda iddialarının hedefine ulaşamaması, gıdanın piyasa verimliliğinin olumsuz yönde etkilenmesine sebep olacaktır (Nocella & Kennedy, 2012).

2.6.2.2. Beslenme Etiketleri

Gıda neofobisine sahip yetişkin bireylerde, gıda seçimi yaparken sağlığın önemini ve gıda etiketlerinin sağladığı bilgilere karşı tüketicilerin dikkatli olup olmadığı konusunda literatürde yalnızca birkaç çalışma yapılmıştır. Gıda neofobisine sahip bireyler gıdanın besin değerini bilmek yerine, genel olarak tüketecekleri gıdaların içerisinde kaçındıkları

içeriklerin olup olmadığını teyit etmek amacıyla etiketlerdeki bilgileri okumaktadırlar (Jezewska-Zychowicz, vd., 2021).

Gıda ürünlerinin etiketleri, paketlenme stilleri ve dizaynları tüketicilerin gıda ürünleri hakkında gerçek algısını, beklentilerini, satın alma davranışlarını ve niyetlerini derinden etkileyebilmektedir (Bruckdorfer & Büttner , 2022). Yeni gıda ürünlerinin kabul edilmesine olanak tanımak için ürünlerin tüketicilerin beklentilerine uygun olması gerekmektedir. Neofobik bireyler tanıdık olmayan ve yeni gıdaları tehdit olarak görmekte, neofilik bireyler ise yeni yiyecekleri olumlu olarak algılamaktadır. Neofilik ve neofobik bireylere, gıda beklentilerine uygun değişik sloganlarla hitap etmek olası bir strateji olacaktır. Ancak bir markanın tek bir sloganla iki farklı grubu hedef alabilmesi ve ürünün olası hedef kitlesini artırması daha etkili ve ucuz bir çözüm olacaktır (Fenko, vd., 2015).

2.6.3. Kişisel Durum Faktörleri

Gıda tercihlerinde insanlar ve bazı memeli hayvanlar için doğuştan gelen bazı eğilimler vardır. Bunlar; öğrenme sistemine bağlı olarak belirli gıdaları olumlu veya olumsuz sonuçlarla ilişkilendirilerek öğrenmenin sağlanmasıdır. Bireysel gıda seçimleri; doğal ortamdaki farklılıklara, biyolojik özelliklere, yaşam biçimine, fiziksel ihtiyaçlara ve teknolojinin ilerlemesine göre gelişim göstermektedir (Chen & Antonelli, 2020).

2.6.3.1. Biyolojik ve Genetik Faktörler

Bireylerde yiyecek seçimleri biyolojik faktörlerden etkilenmektedir. Temel tatlar (ekşi, tuzlu, tatlı, umami ve acı), ve koku alabilme yetisi gıdaların aromasını etkilemektedir. Bunlar da dolaylı olarak fizyolojiden, metabolizmadan ve genlerden etkilenebilmektedir. Gıda tüketimini yönlendiren biyolojik faktörler deneyimleme, öğrenme ve hastalık sebepleriyle değiştirilebilmektedir. Bireylerin hoşlandığı belirli gıda kalıpları ve gıdalar, maruz kalma beraberinde fizyolojik koşullandırmalar yoluyla benimsenebilmektedir (Monterrosa, vd., 2020).

Gıda seçimleri, bireylerin beslenme kalitesinin belirlenmesinde önemli bir rol üstlenen çevrenin (deneyim ve maruz kalma) ve genetik özelliklerin etkileriyle birlikte şekillenmektedir (Törnwall, vd., 2014). Bireylerin bazı tatlara yatkınlıkları, ekolojik ve

besinlerin varlığı ile doğrudan ilişkilidir. Öne çıkan tatlardan ikisi yağlı dokular ve tatlı tatlarıdır. Acı tatlardan kaçınmak, ekşi ve güçlü tatlardan kaçınmak ile ilgilidir. Tuz reseptörleri bireylerin beslenme gereksinimleriyle ve sodyum gereksinimleriyle de ilişkilidir (Rozin, 2002). Tat, gıda tercihlerinin en önemli en önemli unsurlarından biridir fakat değişik tatlar için tercihler ve algılar tüketiciler arasında büyük ölçüde farklılık gösterebilmektedir. Gıda seçimleri bir çok sayıda beslenme, kültürel, genetik ve çevresel unsurlardan etkilenmektedir.

Beslenme bireylerde üç temel unsuru koruma yeteneğine sahip önemli bir davranış biçimidir. Bunlar yüksek derecede fiziksel ve zihinsel işlev, düşük oranda hastalığa kapılma riski ve yaşama aktif biçimde katılımdır. Düzenli ve iyi beslenme, kronik rahatsızlıkları önemli ölçüde azaltmakta veya yavaşlatabilmektedir. (Lesakova, 2018).

2.6.3.2. Fizyolojik İhtiyaçlar

Gıda seçimini etkileyen unsurlar arasında duysal noktalar, fizyolojik etkiler ve öğrenme sistemi bulunmaktadır. Bu etkiler kişiden kişiye değişebilmektedir. Bu değişim, bireylerin deneyimi, inançları ve sosyal aktivitelerinin artışına bağlıdır. Bireylerin gıda seçimini etkileyen unsurlarda genetik farklılıklar, fizyolojik faktörler yoluyla gıda seçimlerine doğrudan etki etmektedir. Bir gıdanın görevi sağlığı korumak, fizyolojik ihtiyaçları karşılamak ve zevk amaçlı sosyalleşme aracı olarak işlev görmesidir (Lau, vd., 1984). Yemek yeme eylemi bireylerin hayatını idame ettirebilmesi için elzem bir ihtiyaçtır. Yaşam devamlılığında enerji tüketebilmek için bireyler temel fizyolojik gereksinimlerden faydalanır. Gıda tüketiminden sonraki süreç; gıdanın besin içeriği, enerjisi ve yapısına bağlı olarak psikolojik ve fizyolojik tepkiler tarafından yönetilir (Johnstone & Stephen , 2020).

Gıda tercihleri ve gıda seçimi olguları arasında ayırım yapmak çok önemlidir. Aç bir birey, günlük hayatta tercih etmediği ve tüketmediği gıdaları tüketmeye eğilim gösterir. Bu sebeple açlık, gıda seçimi ve gıda neofobisini doğrudan etkileyebilmektedir.

Farklı değişkenler üzerine yapılan çalışmalar, gıda neofobisi önlemlerinin yiyecek seçimini etkileyen farklı faktörlerden ve iştahı etkilenebileceğini öne sürmektedir (Alley, 2018). Açlık, bireylerin doyuma ulaşmadığında daha fazla kalori tüketme ihtiyacını tetiklediğinden, maliyeti bilinmeyen gıdaları yeme isteğinin artmasıyla eşleşebilmektedir. Bununla ilişkili olarak açlık duygusu, yemeğin ödül değerini arttırabilmektedir. Açlığın gıda neofobisi üzerindeki etkilerini araştıran farklı

alışmalar, açlık duygusunun gıda neofobisini arttırabileceği veya azaltabileceği yönde farklı görüşler bildirmiştir (ınar, vd., 2021).

Bir besini tüketmenin fizyolojik sonuçlarından korku duymanın yanı sıra, bireylerin tadından hoşlanmayacağını düşündükleri gıdaları istemeyeceğini yada menşei, doğası sebebiyle gıdaya karşı tiksinti duyulabileceğini ne sürmüştür. Günümüzde çoğu insan modern gıdaları ölümcül olarak algılamamakta ve bu sebeple yeni gıdalardan kaçınma i güdüsü genellikle keyif ve tat konusundaki belirsizlikten kaynaklanmaktadır (Nezlek , vd., 2021).

2.6.4. Psikolojik Faktörler

Yemek yemek, ödüllendirici bir davranış biçimidir ve doğası gereği duygular ve ruh hali ile bağlantılıdır. Bireylerin gıda tüketimi yalnızca açlık durumunu gidermek için değil, aynı zamanda stres, can sıkıntısı gibi duygularla bağlantılıdır. Gıda alımının ruh hali üzerinde önemli etkileri olabilmektedir. Birçok bireyin ruh hallerinin yiyecekler ile ilişkilendirilen alışkanlıkları vardır. Kaygı durumunu azaltmak amaçlı tatlı gıdalar tüketmek ve sabah öğünlerinde kahve içmek bunlara örnek durumlar olarak gösterilebilir. Duygusal durumlar gıda tüketimlerinde aşırı yeme veya az yeme ile sonuçlanabilmektedir (Johnstone & Stephen , 2020).

Gıda seçimlerini etkileyen bir başka faktör olarak psikolojik faktörlerin, bireylerin belirli gıdaları diyetine dahil etmesinin duygu, davranış ve bilişin altında yatan biyolojik süreçlere etki ettiği bilinmektedir. Literatürdeki birçok çalışma, bireylerin yemek deneyimlerinin ruh halleri üzerinde hem olumlu hem de olumsuz etkiler bıraktığını tespit etmiştir (Heidari, vd., 2023).

Duygu ve ruh hali, iştahtı etkileyebilen ve fizyolojik etkiler yoluyla gıda alımını değiştiren veya kısıtlayabilen unsurlardandır. Bir yiyeceği veya o yiyeceğin farklı kombinasyonlarını tüketmek, iştahta ve ruh halinde değişikliklere, farklı duyusal ve bilişsel beklentilere, dikkat dağınıklığına sebep olabilmektedir (Gibson, 2006). Stres faktörü de iştah ve yeme bozuklukları konusunda önemli bir role sahiptir. Bazı bireylerin strese karşı az yemek yiyerek bazılarının ise fazla yemek yiyerek karşı koyduğuna inanılmaktadır. Literatürde fazla gıda tüketim eğilimlerinin obezite ile ilişkili olduğu grlmektedir (Shıde, vd., 1997).

Yeni yiyecek korkusu psikolojik bir faktör olarak görülmektedir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu, psikolojik ve davranışsal faktörler (öfke, depresyon, duygusallık ve kaygı), sosyal etkiler, sosyo- demografik faktörler (cinsiyet, yaş, eğitim, din, kültür vb.) yiyecek seçimini etkileyebilen uyarıcı unsurlar gibi (yiyeceğin dokusu, kokusu, lezzeti vb.) birden fazla faktörlerden etkilenmektedir (Yıldız, 2022).

2.6.4.1. Motivasyon

Beslenmeye dair motivasyonlar birçok davranış teorisinin merkezinde bir unsurdur. Bir davranışı gerçekleştirebilme motivasyonu; kişinin yaşamındaki olaylar, kişiye bağlı sosyal ve kişisel faktörler tarafından şekillenen bireysel gıda değerlerinden kaynaklanmaktadır (Renner, vd., 2012). Beslenme sürecinde fizyolojik ihtiyaçların yanı sıra psikolojik motivasyonlar, hem düzensiz beslenmenin oluşmasında hem de sağlıklı beslenmede önemli bir yere sahiptir. Yemek yeme eylemi olumlu (mutluluk) veya olumsuz (depresyon, öfke) duygularla motive edilebilmektedir. Aynı zamanda normlar, kültürel uygulamalar, gıda tüketimi ile ilgili beklentilerde yeme motivasyonlarını yönlendirebilmektedir (Jackson vd., 2003).

2.6.4.2. Deneyimler ve Alışkanlıklar

Bireyler, yaşamları boyunca gıda tüketimini gerçekleştirdiği her gün birçok yiyecek çeşidiyle karşı karşıya kalmaktadır ve çeşitli kriterlere göre hangi gıdayı tercih edecekleri yönünde karar vermektedirler. Bireylerin temel tatları algılamasında, biyolojik farklılıklar ve küçük yaşlarda oluşmaya başlayan çocukluk deneyimleri yer almaktadır. Her birey yemek ile ilgili çeşitli öğrenme deneyimlerine sahiptir ve bu bireysel deneyimler farklı gıda tercihlerine sebep olmaktadır. Birçok biyolojik ve psikolojik unsurlar, gıda reddini ve isteksizliklerini yönetebilmekte ancak belirli yatkınlıkların yanı sıra gıdaları sevme veya reddetme eğilimleri genellikle deneyimler yoluyla elde edilmektedir (Vabø & Hansen, 2014).

2.6.4.3. Kişilik

Son yıllarda yapılan araştırmaların sonucu kişilik unsurlarının da bireylerin gıda seçimlerini yönlendirdiğini göstermektedir. Bireylerde olumsuz ve stresli ruh durumları sonucunda aşırı yeme eğilimi gözlenmiştir. Dolayısıyla bireyin kişilik özelliği dengesiz beslenme ile sonuçlanabilir ve bu durum kanser, kardiyovasküler hastalıklar ve diyabet gibi kronik hastalıklara yakalanma olasılığını tetikleyebilir.

Bireylerin günlük hayatta beslenme kaidelerine ne kadar özen gösterdiği veya göstermediği bireysel kişilik özellikleri ve yeme biçimlerine bağlı olabilmektedir. Literatürdeki önceki çalışmalar kişilik özelliklerinin yiyecek seçimlerini ve yeme stillerini etkilediğine dair kanıtlara ulaşmış olsa da, bu konuda henüz kapsamlı olarak bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu sebeple kişilik özelliklerin gıda seçimlerini doğrudan veya yeme biçimleri yoluyla dolaylı olarak etkilediği konusunda henüz etkin bir bilgiye ulaşılamamıştır (Keller & Siegrist, 2015).

Kişilik özellikleri ve yeme davranışlarını incelemek amaçlı yapılan çalışmalar sonucunda, kişilik özelliği ve yeme davranışları arasında birden fazla ilişki olduğu kanıtlanmıştır. Yeme davranışı ve beş faktör kişilik modeli arasındaki ilişkileri inceleyen bir raporda, duygusal yeme davranışı '*duygusal dengesizlik*', '*yeniliklere kapalılık*' ile dışsal yeme davranış biçimi ise '*duygusal dengesizlik*', '*yumuşak başlılık*', '*dışadönüklük*', '*gelişime açıklık*', '*sorumluluk*' alt boyut faktörleri ile, kısıtlayıcı yeme davranışı ise '*sorumluluk*' kişilik biçimi ile ilişkili olduğu bulunmuştur (Altınok, 2020).

2.6.5. Bilişsel Faktörler

Bireylerin gıda ürünlerine verdiği tepkiler dört farklı unsur tarafından belirlenmektedir (Costell, vd., 2009). Birincisi, bireyler gıdanın duyuşsal özelliklerini algılamaktadır. İkincisi, bireylerin gıdalara karşı duyuşsal tepkileri vardır. Üçüncüsü, bireyler tükettikleri ürün hakkında sahip olduğu tutum, inanç ve bilgilerle bilişsel bir süreç uygular. Dördüncü ise, bireyler gıda tercihlerinde bulunurlarken gelecekteki davranışlarını oluşturan bileşenlerden (eylem ve niyetler) etkilenmektedir.

Bireylerde gıda tüketim davranışları bebeklik çağından okul çağına dek hızla farklılık göstermektedir. Hayatı idame ettirebilmek için gerekli olan gıda tüketme işlevi ve gıda davranışları kişiye verdiği zevkin yanında, yeme bozuklukları veya fazla beslenme gibi birçok sağlık sorunlarına sebebiyet verebilmektedir. Bilişsel faktörler, psikolojik faktörler ve duyuşsal faktörler, bireylerin yeme davranışlarını ve kilo kontrolünü etkilemektedir (Özkan & Bilici, 2018).

2.6.5.1. Maruz Kalma

Bireylerin gıdalara karşı bilişsel algılarında birinci faktör olarak duyuşsal faktörler; gıdanın koku, doku renk faktörlerinin yanı sıra, tüketimlerinden önce yeni bir gıda

ürününe görsel olarak maruz kalmanın bu gıdaların tanıtımında özellikle etkili olduğu görülmüştür. Yeni bir gıdaya görsel olarak maruz kalmak gıda kabulünü kolaylaştırabilmekte ve neofobiye azaltabilmektedir. Çocuklar yeni bir gıdayı tüketmeden önce tüketecekleri gıdanın görseline maruz kaldığında, görsel olarak maruz kalmayan çocuklara kıyasla daha fazla istekli oldukları tespit edilmiştir. Görsel görünüm, yeni bir gıdayı deneme isteğini arttırmakla birlikte gıdanın görsel olarak çekiciliğini de arttırabilmektedir (Wadhera vd., 2014). Araştırmalarda doyuma ulaşana dek tüketilen gıdaların tadı ve görünüş hoşluğunun azaldığı, doyana dek tüketilmeyen gıdanın ise bireylerin gözünde hoş olarak kaldığı tespit edilmiştir.

2.6.5.2. Beğenme ve Tercih Eğilimleri

Gıdanın dokusu, rengi, lezzeti gibi duyuşsal faktörler spesifik toklukta önemli faktörlerdendir (Rolls & Rolls, 1997). Gıdaya dair duyuşsal karar verebilme sürecinde görme yetisinin dokunmadan daha önemli olduğu tespit edilmiştir. Bireylerin gıda tercihlerinde belirli renklere bilişsel olarak daha fazla eğilim vardır. Örneğin turuncu sebzelerle kıyasla yeşil sebzeler daha az tercih edilmektedir. Yeni bir gıda ürününün görsel görünümü önemli olmakla birlikte, ilgi çekici sunumla gıdaları tüketmeye yönelik teşvik gerçekleştirilebilmektedir. Gıda tadılmadan önce, iğrenme duygusuyla gıda reddini ortaya çıkaran duyuşsal ipucu, bireyler tarafından görsel olarak da algılanabilen gıdanın dokusudur. Neofobik genç yetişkin bireyler, gıdaların kokularını daha az hoş bulabilmekte ve gıdalara dair koku hassasiyetleri diğer bireylere kıyasla daha fazla olabilmektedir (Lafraire J. vd., 2016).

Koku alma keşif davranışlarında azalmaya sebep olmaktadır. Neofobik bireyler neofilik bireylere kıyasla daha az koklama eğilimine sahiptir. Koku tanımlama yeteneği, bireyin koku alma derecesinin deneyimleriyle bağlantısından ibarettir. Bu nedenle gıda neofobik bireylerde yetersiz keşif davranışları görülebilmekte, bir kokunun hangi ürüne ait olduğunun bulunabilmesi konusunda zorlanabilme ihtimali çalışmalarda açıkça bahsedilmektedir (Demattè, vd., 2013)

2.6.5.3. Duygular

Bireylerin gıdalara karşı bilişsel algılarında ikinci faktör olarak duygu faktörü, gıda seçimi ve beslenme alışkanlıkları ile yakından bağlantılı olmakla birlikte, farklı duyuşsal ve sağlık sonuçlarıyla da ilişkilidir. Duyguşsal koşulların, yeme bozuklukları ve gıda

seçimlerine etkisi literatürde birçok çalışma tarafından doğrulanmıştır. Gıda tüketimlerinin bireylerde; depresyon, stres, heyecan, gerginlik, yalnızlık, üzüntü gibi stresli yaşam duygularının sebep olduğu boşluğu doldurmanın bir yöntemi olduğu ortaya konmuştur. Farklı duygularla bař etme yolları olarak duygusal yeme ve strese bağlı olarak yeme etkileri ortaya çıkabilmektedir (Ljubiić, vd., 2023).

Duyusal yeme eğilimi; *'negatif duygulara yanıt olarak seçilen gıdaların öncelikle enerji açısından yoğun ve lezzetli olduğu yemek yeme eğilimi'* olarak tanımlanabilmektedir. Son on yıllık literatür çalışmalarında, olumsuz durum ve stres duygularının hem azalan hem de artan gıda alımına sebebiyet verdiği, enerji açısından yoğun ve lezzetli gıdaların daha çok tercih edildiği ortaya konmuştur. Bireyler olumsuz duygular ve stresle başa çıkabilmek amaçlı duygusal beslenmeye katılabilmektedirler (Kontinen, 2020).

Strese bağlı olarak gıda tüketme eğilimi, *' stresli bir durumda yiyerek veya içerek kendini daha iyi hissetmeye çalışmak'* olarak tanımlanabilir. Stresi azaltmak amaçlı vücutta salgılanan hormonlar bireylerin iştahını etkilemektedir. Bu hormonların stres anlarında iştahı baskıladığı, stresten uzaklaşma sırasında iştahı uyarabildiği bilinmektedir. Depresyon, kaygı, ilgisizlik, huzursuzluk genellikle kronik strese bağlı duygu çeşitleridir. Kronik stres durumları fazla yemek tüketme, sigara kullanma ve alkol tüketme alışkanlıklarını tetikleyebilmektedir (Torres & Nowson, 2007). Duygular, gıda tüketme motivasyonunu, gıda alım miktarını ve gıda seçimini belirlemekte ve bireylerin gıda davranışlarını etkileyebilmektedir. Farklı duygu durumlarının bireylerin gıda davranışları üzerinde etkisi göz önüne alındığında, bu durumların yeni gıdalara karşı tutumları da etkileyebileceği düşünölmektedir.

Gıda neofobisi bireylerarası farklılık gösterebilmektedir kimi bireyler yeni gıdaları tüketmekten zevk alırken, kimi bireyler ise bu durumun tersi olarak tüketimden haz alamamaktadır. Bireylerarası bu farklılıklar arzu, istek ve ihtiyaçları doğrultusunda olumlu durumda seyredebilirken, isteksizlik ve korku duyguları doğrultusunda olumsuz geri dönüşlere sebep olabilmektedir. Duygular, bireylerin tüketmeyi tercih ettiği gıdaların türlerini değiştirebilmekte ve tükettiği yiyecekler de duygularında farklılıklara sebebiyet verebilmektedir (Onur & Bölükbaş, 2021). Gıda neofobisi erken beslenme sorunları, artan kaygı ve kaygı bozukluğu durumlarıyla eşleştirilmiştir. Çalışmalarda yeni gıdaların reddedilmesinde anksiyete bozukluklarının rolü halen belirsiz olarak

görünse de, gıdaya karşı kaygının gıdaların farklı özelliklerinden kaynaklı gıda tiksinnmelerinde etkili olabildiğı öne sürölmektedir (Maiz & Balluerka, 2018).

2.6.6. Kimlik

Bireylerin gıda davranışlarını etkileyen bilişsel faktörlerde üçüncü önemli faktör, kimlik faktörüdür. Gıda davranışları; gıdaların bulunabilirlik durumu, bireylerin bilgi düzeyi, kimliğı, duygusal durumu, deneyimleri ve tutumları gibi birçok dış ve iç faktörlerden etkilenmektedir. Gıda seçimleri, hangi gıdadan kaçınılması veya tüketilmesi gerektiğine ilişkin bireysel, kültürel, sosyal unsurlara bağlıdır. Gıda seçimlerini etkileyen kimlik faktörlerinin incelenmesi; yeni gıdaların kültürel, coğrafi ve sosyal durumlara uygun olarak kabul edilmesini sağlamaktadır.

Gıda davranışları bireylerin yaş gruplarına veya ait olduğu nesile bağlı değişkenlik gösterebilmektedir. Bu sebeple kuşak ve cinsiyet faktörü gıda davranışı açısından önemli bir unsur olarak görölmektedir (Okumus, vd., 2021). Gıda neofobisinin sosyodemografik faktörler ve gıda tercihleri ile ilişkisinin araştırıldığı kesitsel bir çalışmada, cinsiyet ve gıda neofobisi arasındaki ilişkiye dair zıt bulgulara rastlanmıştır. Çalışmaya katılan kız bireylerin, erkeklere kıyasla neofobik olma oranı 3 kat fazla olduğu tespit edilmiştir. Brezilya’da yapılan bir başka çalışmada ise, erkek bireylerin kızlara kıyasla daha fazla oranda neofobik olduğu belirtilmiştir. Literatür sonuçlarına göre, kadın bireyler gıda ürünlerinin besin değerine daha çok odaklanmakta ve erkeklere kıyasla yağlı ve tatlı gıda ürünlerinden kaçınarak, sağlıklı gıda tüketimine önem vermektedir.

Bireylerde gıda neofobisinin yoğunluk seviyesi bireylerin yaşamı sürecinde aynı seviyede seyretmemektedir. Erken çocukluk döneminde zirvede, yetişkinlik döneminde azalma eğilimi göstermekte ve yaşlanma döneminde ise tekrardan artış gösterebilmektedir. Genç yetişkin bireyler ailelerinden uzakta yeni mutfak ve yiyeceklere maruz kalabilme durumundan dolayı, yeni ortama uyum sağlamak amacıyla farklı gıdalara daha çok eğilim gösterebilmektedirler (Sahrin vd., 2023).

2.6.7. Beslenme Davranışlarına Dair Eylem ve Niyetler

Gıda tüketim davranışları, besin kaynakları ve diyet önerileri; toplumdan topluma, bireylerden bireylere değişim gösterebilmektedir. Fazla yağlı ve yüksek enerjili gıdaların tüketimini azaltmak, sağlıklı pişim yöntemlerine hakim olmak, gıda etiketlerini okumak ve yeme planlama alışkanlıklarına hakim olmak; beslenme eğitimlerine dahil edilmesi gereken konulardandır. Bireylerin gıda tercihlerinde mühim olan, doğru beslenme bilgileri dahilinde uygun gıda seçimlerinde bulunmaktır. Beslenme fizyolojik gereksinimleri, sağlıklı yaşamayı ve yaşam kalite düzeyini doğrudan etkileyebilmektedir. Toplumlarda olumlu beslenme alışkanlıklarının kazandırılmasının ilk yolu, doğru bilgiyi sağlayarak uygun gıda seçimlerine bireyleri teşvik etmektir (Parlak & Ener, 2023).

Sağlıklı beslenme davranışlarını etkileyen unsurlar arasında ebeveynlerin gıda neofobisi ve beslenme davranışları yer almaktadır. Batı toplumlarında erken çocukluk döneminden itibaren gıda eğitimlerine katılım giderek artmaktadır. Ebeveyn uygulamaları yanı sıra, sağlıklı beslenme uygulamaları ve gıda neofobisi eğitimleri erken yaşta beslenme eğilimlerinin oluşmasında önemli bir uygulama olarak kabul edilmektedir. Ebeveyn uygulamaları üzerine yapılan birçok araştırma, çocuğu gıdayı tüketmeye zorlamak veya teşvik etmek amaçlı yapılan beslenme stratejilerinin gıda neofobi seviyesini arttırdığı görülmüş, yeni gıdaları çocuklara sunmanın gıdaları sevmeyi ve deneme isteklerini güçlendirdiğini ortaya çıkarmıştır.

Son literatür çalışmalarında, bireylerle birlikte aynı masada oturmak ve yemeği paylaşmak gibi beslenme uygulamalarının; model olmayı, sosyalleşmeyi, sağlıklı beslenmeyi teşvik etmede önemli olduğu bildirilmiştir. Küçük bireylerin aile yemeklerine dahil edilmesinin, çocukların sağlıklı beslenme alışkanlıklarıyla ve ebeveynlerinin sağlıklı beslenme uygulamalarıyla bağlantılı olduğu görülmüştür (Helland, vd., 2023). Bir çocuğun gıda tercihleri ve sağlıklı beslenme davranışları, gıda neofobisi seviyesini etkileyebilmektedir. Buna bağlı olarak gıda neofobi seviyeleri, erken gıda tercihleri ve gıda alımını da şekillendirmektedir.

Literatürdeki gıda neofobisi çalışmaları ebeveynler ve çocuklar arasında önemli uyum oranları tespit etmiştir. Çocukların beslenmesi ve gıda tercihlerinde ebeveynlerin potansiyel genetik faktörleri önemli bir rol oynamaktadır. Bir çalışma, yüksek seviyede

gıda neofobisine sahip bireyler üzerinde bu bilgilerin etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Çeşitliliğe maruz kalma, duyuşal eğitim ve daha çok tat bilgisi; bireylerin gıda neofobi seviyelerinde farklılık oluşturabilmektedir (Reverdy, vd., 2008).

2.7. GIDA NEOFOBİSİ VE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞININ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARINA ETKİSİ

2.7.1. Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Kavramı

Gıda tüketimini etkileyen farklı bir psikolojik unsur da yiyeceklerde çeşitlilik arayışı eğilimidir. Bireylerde bu eğilim; bilinmeyen gıdaları denemeye meraklı, farklı mutfakların kültürlerini ve yemeklerini öğrenmeye hevesli ve egzotik yiyecekleri deneyimleme eğilimi ile kendini gösterebilmektedir (Çakır Keleş & Özkaya). Çeşitlilik, dengeli ve sağlıklı beslenme düzeninde önemli bir yere sahiptir. Dünyadaki tüm beslenme araştırmaları, besin gereksinimlerini gidermek için çeşitli gıdaların tüketilmesini ve beslenme yetersizliği riskinin ortadan kaldırılmasını önermektedir.

Yiyecekte çeşitlilik eğilimi bireyler arasında önemli miktarda değişim gösterir. Bazı bireyler günlük beslenmelerine çeşitli yiyecekleri ekleme eğilimi gösterirken, bazıları ise oldukça sınırlı yiyecekleri tüketmeyi tercih etmektedirler. Bireylerin çeşitli gıdaları tüketip tüketmemesi, farklı faktörlerin yanı sıra alışılmadık ve yeni gıdaları deneme istekliliğine göre değişim göstermektedir (Wortmann, vd., 2021). '*Çeşitli gıdaların seçimi, omnivorlar için diyet dengesinin temel bir ilkesidir*'. Çeşitlilik arama, gıda seçimine dair önemli bir özellik olması sebebiyle, gıdada çeşitlilik aramanın düzeyini belirleyebilmek önemlidir (Rozin & Markwith, 1991). Yiyecekte çeşitlilik arama, tüketicilerin genel olarak tükettikleri gıdalardan sıkılmaları veya gıda çeşitliliğini talep ettiği zamanlarda değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu ifadeden anlaşıldığı gibi yiyecekte çeşitlilik arama kavramı aşina olunmayan veya yeni bir gıda üzerine değerlendirilen bir kavram değildir. Yiyecekte çeşitlilik arama kavramı; tüketicilerin devamlı tükettiği gıdalardan uzaklaşarak, yiyecekleri çeşitlendirmeyi ve beslenme düzenine dair sıradanlığı yok etmeyi amaçlamaktadır (Yıldız, 2023).

2.7.2. Gıda Neofobisi ve Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı

Gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı, bireyler arasında gıda seçimlerini etkilemektedir. Yeteri miktarda mikro ve makro besin alımını sürdürebilmek için gıda çeşitliliği elzemdir. Tanıdık besinleri tüketerek beslenmeyi devam ettirmek mümkün olsa dahi, gıda neofobisi yüksek bireyler önerilen besin çeşitliliği seviyelerine ulaşamayabilmektedir. Gıda neofobisinin beslenme kalitesini etkilemesi sebebiyle, gıda neofobisi ve gıda çeşitliliği eğilimlerinin nasıl gelişim gösterdiğini incelemek önemlidir (Nicklaus vd., 2005).

Yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimi ve gıda neofobisi psikolojik temelli gıda davranışlarıdır (Çakır Keleş & Özkaya). Gıda neofobisinin yaygın bir tanımı; bilinmeyen ve yeni gıdaların reddedilmesi olarak tanımlanmıştır. Gıda neofobisi; seçici veya telaşlı yeme, kısıtlı yeme ve düşük gıda çeşitliliğiyle eşleştirilmektedir (Edwards, vd., 2010). Gıda neofobisi toksin maddelerin yutulmasına yönelik korumaya yardımcı olan bir adaptif özelliktir ancak günümüzde bir çok gıdanın güvenli olduğu varsayıldığında, gıda neofobisi hem beslenme kalitesi hem de beslenme çeşitliliğini azalttığı tespit edilmiştir. Gıda neofobisi yüksek olan bireyler daha az miktarda sebze, meyve, et, tahıl tüketmekte ve daha fazla tuzlu ve şekerli gıdalar tüketme eğilimindedirler. Yüksek neofobi seviyesine sahip çocuklar üzerinde yapılan çalışmalar, daha az enerji ve protein alımı ile eşleştirilmiştir. Gıda neofobisi faktörünün gıda çeşitliliği üzerine etkisi tüm yaş gruplarında görülebilmektedir. Çocuklarda olduğu gibi yetişkin birey gruplarında da yüksek gıda neofobisi, belirli gıda türlerinin azalması ve daha az beslenme çeşitliliğiyle ilişkilendirilmiştir (Hazley, vd., 2022).

Gıdalara yönelik çeşitlilik davranışları, genel olarak psikoloji alanındaki çalışmalardan kaynaklanmıştır. Daha sonra bu kavram, turizm ve pazarlama alanıyla tanışmıştır. Çeşitlilik arayışı kavramı tüketicilerin satın alma davranışlarında önemli bir özelliktir. Bu arayışla birlikte, bireyler yenilikler deneyimleyebilme adına daha önce denenmemiş ürünleri tüketmeye eğilim göstermişlerdir. Literatürdeki önceki çalışmalar, çoğunlukla bireylerdeki kişisel farklılıkların çeşitlilik arama eğilimi üzerindeki etkisine odaklanmıştır (Cui, vd., 2023). Gıda çeşitliliği davranışları, tüketicilerin alışılmadık gıdaları veya tarifleri deneme konusunda merak ve tercihi olarak tanımlanabilmektedir. Çeşitlilik kavramı, seçim davranışlarının temel bir parçasıdır. Gıda seçimi yapan

tüketicilerin tercihlerindeki çeşitlilikler (çeşitli durumlar ve amaçlar vb.) bir çok dışsal sebepten kaynaklanabilmektedir. Hem çeşitlilik arama eğilimi hem de neofobi, gıda davranışlarını büyük ölçüde etkileyen genel özelliklerdendir. Neofobi özellikle tanıdık ve yöresel gıdaların bulunamadığı durum ve çevrelerde bireylerin diyetini kısıtlayabilmektedir. Kısıtlanan diyet çeşitliliği gıda seçimlerinde monotonluk seviyesini arttırabilir. Düşük çeşitlilik arama eğilimi, yüksek neofobi düzeyi yeni gıdaları deneme ve seçme isteğini doğrudan etkileyebilmekte; aynı zamanda tüketilen tanıdık yiyeceklerin miktarını da kısıtlayabilmektedir. Gıda neofobisi, diyet çeşitliliğini kısıtlaması sebebiyle gıda tüketimlerinde kısıtlayıcı bir göreve sahiptir. Yiyecek çeşitlilik arama eğilimi yüksek fakat neofobi oranı düşük bireylerin diyet çeşitliliği daha fazladır.

Neofobik bireylerin yeni gıdalara sık sık maruz kalması, gıda çeşitliliğine açık olması, yeni tatlar deneyimlemesi gibi gıda neofobisini azaltacak uygulamalar çalışmalarda test edilmiştir fakat günümüzdeki gıda seçim durumlarının karmaşıklığı sebebiyle ne kadar işlevsel bir yapıya sahip oldukları henüz tespit edilememiştir (Lahteenmaki & Arvola, 2001).

2.8. GIDA NEOFOBİSİNİ AZALTMA VE YİYECEK ÇEŞİTLİLİK EĞİLİMİNİ ARTTIRMAYA YÖNELİK YAKLAŞIMLAR

2.8.1. Gıda Neofobisini Azaltma ve Yiyecekte Çeşitlilik Eğilimini Arttırmaya Yönelik Yaklaşımlar

2.8.1.1. Maruz Kalma ve Eğitim

Çalışmalar çocukların gıda neofobi seviyesinin yüksek olduğunu, 2 yaştan önce besleyici ve çeşitli gıdalara maruz bırakmanın gerekli olduğunu altını çizmektedir. Çocuklarda maruz kalma, bir gıdanın alımını ve benimsenmesini olumlu yönde arttırabilmektedir. Yakın zamanda yapılan bir araştırmada, tekrarlanan maruz kalma yönteminin okul öncesi çocuklarda sebze tüketimini arttırmak amacıyla başarılı ve basit bir teknik olduğunu belirtmiştir (Blomkvist, vd., 2021).

Ebeveynler, gıda neofobisine etki eden gıda ortamlarını oluşturmada önemli bir role sahiptir. Bebeğin fetüs döneminden, bebeklik ve çocukluk boyunca annelerin tükettiği ve çocuklarına yedirdiği gıdalar, onların gıda kabulünü etkilemektedir. Örnek olarak, gıda neofobik ebeveynler, çocuklarını daha az yeni gıdalara ve yiyecek çeşitliliğine maruz bırakırlar. Sonucunda bireyler yeni gıdaları deneme konusunda tereddütlü bir yapıya sahip olabilmektedirler. Alternatif bir çözüm olarak ebeveynler, sağlıklı gıda tüketimini planladığında ve gıdaları kolayca bulunabilir bir duruma getirdiklerinde çocuklar yeni gıdaları tüketme konusunda daha fazla eğilim gösterebilmektedir (Etuk & Forestell, 2021).

Okul çocuklarında da gıda içeriklerine maruz bırakılmanın, yeni gıdalara yönelik tercihleri ve isteği değiştirdiği yönünde araştırmalar yapılmıştır. Okul çağındaki çocukların sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kazandırılması son dönemlerde daha fazla önem kazanmış; okullarda ve evlerde dengeli beslenme konusunda eğitim programları zorunlu tutulmuştur. Gelişmiş ülkelerde tat eğitimleri uygulamaları daha yeni yeni başlamıştır. Çocuklar için ilk tat eğitimi programı (Les class du goût), 1987 yılında Fransa'da geliştirilmeye başlanmıştır. O zamandan günümüze dek Finlandiya ve İtalya gibi bir çok Avrupa ülkelerinde tat eğitimi önemli olarak kabul edilmiş, çocuklara yönelik tat eğitimleri çeşitli ülkelerde aktif olarak uygulanmaya devam etmektedir. Tat eğitiminin özellikle gıda neofobisinin azaltılmasında etkili olduğu belirtilmiştir. Okul çağındaki çocuklar için özellikle kısa süreli tat eğitimlerinin yanı sıra, mutfak uygulama deneyimleri ve lezzet eğitimleri verilmesi gereken önemli eğitimlerdendir (Park & Cho, 2016).

2.8.1.2. Psikolojik Yaklaşımlar

Kısıtlayıcı ve kaçınmacı gıda alımları, bireyleri yaşamları boyunca etkileyen yeme ve beslenme bozuklarıdır. Bu konuda araştırmaların çoğu çocuklara odaklanmıştır. Çocuklarda ve ergenlerde yeme ve beslenme bozukluklarına yönelik bir çok psikososyal tedavi yöntemleri mevcuttur. Yetişkinlerde ise bilişsel-davranışçı terapi önemli bir potansiyele sahiptir (Thomas , vd., 2021). Bilişsel davranışçı terapi, yeme bozuklukları için önemli bir tedavi yöntemidir. Yeme bozukluklarına anksiyete durumu eşlik etmesi sebebiyle, bilişsel davranışçı terapide anksiyete bozuklukları tedavilerinde kullanılan teknikler de uygulanabilmektedir. Bilişsel davranışçı terapilerinde davranışsal deneyler

ve maruz kalma; kaygı düşüncesini hafifletmek için önemli tekniklerdendir (Dumont ,vd., 2019).

2.8.1.3. Gıda Çeşitliliğini Arttırmak

Gıda tüketimlerdeki çeşitliliği arttırmak birden fazla alanda önemlidir. Besin çeşitliliği; beslenme ve kronik hastalıklardan korunma açısından önemlidir. Beslenme uzmanları uygun beslenme anahtarının çeşitli gıdaları tüketmek olduğunu belirtmektedir (Thiele & Weiss, 2003). Gıda çeşitliliği kavramı, genellikle farklı besin gruplarına sahip gıdaların, çeşitli bir diyetin parçası olarak tüketildiği durumlarda kullanılmaktadır. Literatürde çeşitlilik algısı, duyuşal faktörleri farklı olan gıdaların bir öğün boyunca tüketildiği manasına gelmektedir (Embling, vd., 2019).

Gıda tüm canlıların hayatını devam ettirebilmesi için elzem bir ihtiyaçtır. Ancak bir çok çalışma su kirliliği, ormanların yok olması, sera gazı emisyonları ve biyolojik çeşitliliğin yok olması sebebiyle gıda kayıplarının fazlalaştığını öne sürmektedir. Gıda sistemleri son dönemlerde bireyleri besleme konusunda zorluk çekmektedir. Gıda üretimi değişen çevresel ve iklim koşulları sebebiyle daha zor ve öngörülemez duruma gelecektir (Garnett, 2013).

2.8.1.4. Sürdürülebilir Gıda Tüketimi

Sürdürülebilir beslenme; şimdi ve gelecek nesillerin beslenme ihtiyaçlarını gidererek, sağlıklı yaşama katkıda bulunan, düşük oranda çevresel etkilere sahip diyetler olarak tanımlanabilmektedir. Sürdürülebilir diyet çeşitliliği, ekosisteme saygılı ve biyoçeşitliliği koruyabilen, erişilebilir, kültürel olarak kabul edilebilir, ekonomik açıdan adil, sağlıklı ve güvenilir gıdaların insan ve doğal kaynaklar dikkate alınarak optimize edebilebilmesini sağlar.

Sürdürülebilir diyetler kavramı, FAO tarafından 2012 yılında; *‘Şimdiki ve gelecek nesiller için gıda ve beslenme güvenliğine ve sağlıklı yaşama katkıda bulunan düşük çevresel etkiye sahip diyetler’* olarak tanımlanmıştır. Sürdürülebilir gıdalardan elde edilen sağlıklı diyetler, bireylerin beslenme alışkanlıklarında ve düzenlerinde israfların ve gıda kayıplarının azaltılmasına ve gıdaların nasıl üretildiğine dair önemli farklılıkları gözler önüne sermektedir (El, 2022).

Sürdürülebilir gıda değer zinciri, topluma fayda sağlaması, tüm gıda üretim zinciri boyunca kar gütmesi, doğal hammaddelerin tüketilmemesi kuralına dayanarak hareket

eden; belli tarımsal hammaddelerin üretimi sağlanarak bu hammaddelerin gıdalara ürünlerine dönüştürülerek tüketicilere satışa sunulması ve atıkların uzaklaştırılması aşamalarında yer alan katma değerli faaliyetler olarak açıklanmıştır. Sürdürülebilir gıda değeri zinciri, gıdaya erişimi kolaylaştıran ve gıda fiyatlarında düşüşe sebep olan ve dolayısıyla toplumdaki bireylerin daha fazla gıda ürünü almalarına imkan veren iyileştirici uygulamalara odaklanmaktadır (Adanacıoğlu, vd., 2018).

Artan gıda çeşitliliği talebi ve nüfus artışına bağlı olarak gıda talebinde artış nedeniyle mevcut gıda kaynaklarının verimliliğinin fazlaştırılması ve yeni gıdalara yönelik kaynak arayışları gereksinimleri hızla artış göstermektedir. Yenilebilir böcekler, çiçekler ve yabani bitkiler, deniz canlıları ve farklı tohumlar alternatif besin kaynakları çerçevesinde kapsamlı olarak incelenmektedir. Günümüzde alternatif protein kaynakları olarak; bitkisel proteinler, sentetik etler, farklı alg, maya ve küf içerebilen mikrobiyal proteinler ve böcek bazlı proteinler de incelenen konular arasında önemini korumaktadır. Global gıda pazarlarında içeriğinde böcek tozu kullanılarak üretilen atıştırmalık gıdalar, değişik mikrobiyal kaynaklardan elde edilmiş protein tozları ve bitkisel proteinler kullanılarak hazırlanan hamburgerler gibi birçok farklı ürünler bulunmaktadır (Kumkapu & Şahin Yeşilçubuk, 2023).

Sürdürülebilir gıdaların tüketiciler tarafından taleplerini; cinsiyet, yaş, çevre, sosyal statü gibi bir çok faktör etkileyebilmektedir. Gıda israfını azaltmaya yönelik duyarlılık ve bilincinin üst seviye olduğu gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde, sürdürülebilir tüketime yönelik politika ve endüstriler daha kolay kabul edilebilmektedir. Tüketicilerde gıda israfını azaltmaya yönelik farkındalığı oluşturabilmek için erken yaş eğitimlerinin yanında, günümüzde sıklıkla kullanılan sosyal medyadaki bilinçlendirme kampanyalarının yararlı olacağı düşünülmektedir (Özkan, vd., 2022).

2.9. YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ VE TÜKETİCİ ALGISI

2.9.1. Yeni Gıda Kavramı: Tanım ve Kapsamı

2.9.1.1. Yeni Gıda Kavramı

Gıda üretim zincirlerinde yeni işlemleri ve yeni ürünleri tanıtmada konusunda bir çok deneyim bulunmaktadır. Geçmiş son on yılda teknoloji ve bilim, tüketicilerin teknolojik, beslenme, kalite ve sosyo-ekonomik ihtiyaçlarını karşılayabilmek amaçlı piyasaya yeni ürünlerin sürülmesine bir çok katkıda bulunmuştur. Modern gıda ürünleri pazarının süregelen gelişimi, çok çeşitli gıda ürünlerinin varlığına yol açmaktadır (Jonas, vd., 1996).

Yeni gıda (Novel Foods), yeni gıdaları düzenleyen ilk yönetmeliğin yürürlüğe girdiği 15 Mayıs 1997'den önce, Avrupa Birliğinde (AB) tüketilmeyen gıda olarak tanımlanabilmektedir. Avrupa Birliği, 1 Ocak 2018 tarihinden itibaren yeni gıdalara yönelik, yeni bir yönetmelik 2015/2283 yayımlamıştır. Yeni düzenlemelere göre, yeni bir gıda, düzenlemenin 3. Maddesinde açıklanan 10 kategoriden en az birini kapsamaktadır. Yeni gıdalar, üç ana kategoride değerlendirilmektedir. Bunlar; yeni bir işlemle hazırlanmış, üretilmiş, paketlenmiş ve korunmuş gıdalar; gıda olarak güvenli bir geçmişe sahip olmayan maddeler ve genetiğiyle oynanmış hayvan, bitki veya mikroorganizmalardan elde edilen gıdalardır.

Yeni zelanda ve Kanada gibi tüm ülkelerde, üretilen yeni gıda ürünlerinin uygun ve güvenli biçimde etiketleme sistemine sahip olması, tüketicilerin beslenmeleri açısından dezavantaja sahip bir durumun olmaması gerektiği EFSA (Avrupa Gıda Güvenliği Komitesi) tarafından vurgulanmaktadır (Calabrese & Ferranti, 2019).

Yeni Gıdalar Yönetmeliği, yeni bir gıdayı toplum içerisinde insan tüketiminde önemli bir ölçüde kullanılmayan ve aşağıdaki altı kategoride değerlendirilebilen gıda olarak tanımlayabilmektedir: (Tomlinson, 1998)

➤ İçerisinde genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO) içeren veya bu organizmaları ihtiva eden gıdalar ve gıda bileşenleri,

- Genetiği değiştirilmiş organizmalardan üretilen fakat bu organizmaları içermeyen gıdalar ve gıda bileşenleri,
- Mantarlar, algler ve mikroorganizmalardan oluşan veya bunlardan üretilmiş gıda ve gıda bileşenleri,
- Hayvanlardan ve bitkilerden üretilen ve bu bileşenlerden oluşan gıda ve gıda bileşenleri,
- Kullanılmayan ve farklı bir üretim sürecine tabii olan gıda ve gıda bileşenleridir.

2.9.1.2. Geleneksel Gıda Kavramı

Geleneksel gıda ürünleri kavramı dört boyutla ilişkilendirilmiştir. Bunlar; ‘duyusal özellikler’, ‘incelik-işleme’, ‘yerellik-köken’ ve ‘alışkanlık-doğal’ boyutlarıdır. Çoğu tüketici geleneksel gıdaları, sıklıkla ve günlük olarak tüketilen gıda ürünleri olarak ilişkilendirmiştir (Guiné ,vd., 2021).

Yeni gıdaların tanımı üçüncü ülke pazarlarında var olan ve tüketiciler tarafından en az 25 yıla aşkın yaygın olarak tüketilen, güvenli gıda kullanım geçmişine sahip, bireylerin geleneksel beslenmesini oluşturan besin çeşitlerini de kapsamaktadır. Avrupa Birliği dünyadaki herhangi bir coğrafyada tüketim geleneğine sahip birçok ürünü onaylamıştır (Zarbà, vd., 2020). Geleneksel gıdaların güvenli bir kullanım geçmişine sahip olduğu düşünülse dahi, hiçbir gıda ürünün bütünsel olarak güvenli olduğu kanısına varılamaz. Geleneksel gıdalar, tüketiciler tarafından kültürel uygulamalar, işleme ve hazırlama teknikleri sebebiyle güvenli kabul edilebilmektedir.

Herhangi bir coğrafyada güvenli bir kullanım geçmişine sahip olan kimi gıdalar, başka bir ülkede tanıtıldığında yeni bir gıda olarak nitelendirilebilmektedir. Bu sebeple AB, başka bir ülkede kullanılan gıda olmasına rağmen bir gıdayı, yeni gıda olarak düzenleyebilmektedir. Bir gıdanın güvenli gıda geçmişine sahip olup olmadığının belirlenmesi amacıyla birçok veri tabanlarından yararlanılabilmektedir. Bunlar: gıda bazında kullanılan bitkilere yönelik bölgesel, küresel ve uluslararası araştırmalar olabilmektedir (Constable, vd., 2007).

2.9.2. Yeni Gıda Çeşitleri

Gıda endüstrisi genel olarak düşük oranda araştırmaların yapıldığı bir sektör olarak nitelendirilir ve endüstriyel sektörler arasında en az Ar-Ge satış oranlarından birine

sahiptir. Gıda endüstrisindeki teknolojik gelişmelerin hızı ile patentli icat sayıları karşılaştırıldığında, diğer üretim sektörlerine kıyasla gıda sektörü daha az dinamik bir sektör olarak kendini göstermektedir (Martinez & Briz, 2000). Teknolojiden ileri gelen bilgi ve hizmet çağının ilerlemesi sebebiyle gıda sektörü gelişimini sürdürmekte ve gelecek yıllarda daha hızlı gelişim göstereceği düşünülmektedir.

Gıda endüstrisinde yapılan yenilikler; beslenme direktiflerini takip etmeyi, gıda katkı maddeleri düzenlemelerine uymayı ve ikame ürünler geliştirmeyi hedeflemektedir. Bu yenilikler genel olarak geliştirilmiş veya yeni ürün formülasyonları üzerine odaklanmaktadır.

Bir gıda zincirinde yenilik kavramı tüm aşamalarda ortaya çıkabilmektedir. Gıda yeniliklerinin sınıflandırılması bu şekildedir (Bigliardi & Galati , 2013).;

- Yeni gıda malzemeleri ve içerikleri,
- Yeni gıda üretim teknikleri,
- Taze gıda ürünlerinde uygulanan yenilikler,
- Yeni paketleme teknikleri,
- Gıdanın kalitesine dair yenilikler,
- Yeni satış yöntemleridir.

2.9.2.1. Fonksiyonel Gıdalar

Fonksiyonel gıda kavramı (FOSHU), 1980'lerde ilk düzenleyici sistemlerin oluşturulduğu Japonya'da geliştirildiğinden bu yana; çeşitli dünya ülkeleri tarafından tanım, düzenleyici ve kapsam perspektifleri açısından farklı fonksiyonel gıda kavramları geliştirmişlerdir. Bu sebeple literatürde fonksiyonel gıdalara ait evrensel olarak kabul edilen tek bir tanım bulunmamaktadır (Birch & Bonwick, 2019).

ABD'de fonksiyonel gıdalar kavramı '*temel beslenmenin ötesinde sağlık yararı sağlayan gıdalar ve gıda bileşenleri*' olarak tanımlanmakta (Serafini, vd., 2011), Çin'de ise fonksiyonel gıda '*sağlık (fonksiyonel) gıda, bir gıdanın özel sağlık işlevlerine sahip olduğu veya vitamin ve mineral sağlayabildiği anlamına gelir. Özel insan grupları tarafından tüketilmeye uygundur ve insan vücudu fonksiyonlarını düzenleme işlevine sahiptir, ancak terapötik amaçlar için kullanılamaz. Ve akut, subakut veya kronik dahil herhangi bir zarara neden olmaz*' şeklinde tanımlanmıştır (Yuexin, 2008). Bu ürünlere duyulan ihtiyaç Japonya'da 1980'li yılların başında, yaşlanan nüfusun tıbbi bakıma ihtiyaç duyduğunu göstermesiyle beraber fark edilmiştir. Fonksiyonel gıdaların;

hastalıkların gelişimini geciktirme ve iyileştirmede yararlı olduğu ve sağlıklı bir yaşam sürmede etken bir gıda çeşidi olduğu belirlenmiştir (Mark-Herbert, 2004).

Fonksiyonel gıdalar köken kaynaklarına (mikrobiyal, hayvan, bitki) göre; prebiyotik, probiyotik ve sinbiyotik gibi çeşitlerine göre sınıflandırılabilir. Probiyotikler (fermente süt ürünleri: yoğurt, peynir, kefir; fermente balık ve sebzeler; fermente tahıllar ve baklagiller), içeriğinde canlı mikroorganizma ihtiva eden gıdalar olarak belirtilmekte ve bağırsak mikrobiyotasının dengesini aktif olarak koruduğuna inanılmaktadır. Prebiyotikler (soya bazlı gıdalar ve soya fasulyesi; yoğurt ve diğer süt ürünleri), yararlı ve sindirilemeyen karbonhidratlar (oligosakkaritler) olarak tanımlanmaktadır. Sinbiyotikler ise gastrointestinal sisteme faydalı olan; hastalıkları önleme ve kolon sağlığını koruma için alternatif olarak tüketilebilen yararlı probiyotik ve prebiyotik karışımları olarak tanımlanmaktadır (Gok, 2023).

Son yıllarda fonksiyonel gıdaların popülaritesinin artmasıyla birlikte tüketicilerin, gıdalara ilişkin sağlık faydaları ve gıda kalitesi algıları artış göstermiştir böylelikle bireylerin sağlıklı gıdalara olan talebi önemli ölçüde artış göstermiştir. Bu sebeple, talepleri karşılayabilmek adına yeni fonksiyonel gıdalar geliştirmek gerekmektedir. Fakat fonksiyonel gıdaların geliştirilmesi, risk ve belirsizlikler içerebilen komplike ve yavaş bir sürece sahiptir. Tüketicilerin yeni geliştirilen fonksiyonel gıdalara yönelik şüpheci ve belirsizlik durumu, gıda kabulünü etkileyebileceğinden dolayı, fonksiyonel gıdalara verilen tepkileri anlayabilmek ürün tüketimi açısından hayati bir öneme sahip olacaktır (Baker, vd., 2022).

2.9.2.2. GDO'lu Gıdalar (Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar)

Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO), gen teknolojisi kullanılarak gen kodu değiştirilmiş canlı organizmalar olarak tanımlanmaktadır. Bu işlem, genetik modifikasyon işlemi uygulanacak organizmanın genomuna DNA yada DNA parçalarından oluşan sentetik bir karışımın eklemesi sonucu gerçekleşmektedir. Transfer gerçekleştirilen genin, doğal ve canlı mikroorganizmalardan alınması gerekmektedir. Böylece bir ürüne yeni bir özellik aktarımı yapılmış olmaktadır (Atsan & Erem Kaya, 2008). Dünyada birçok GDO'lu ürün bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak; domates, patates, pirinç, mısır, buğday, soya, pirinç, yer fıstığı, ayçiçeği, bazı balık türleri, papaya ve kabak gibi ürünler örnek verilmektedir. Bu ürünlerin dışında; çilek, ananas, kavun, biber, kiraz, kanola, muz ve ahududu gibi ürünler üzerinde de

henüz çalışmalar devam etmektedir. Günümüzde genetiği değiştirilmiş organizmaların insanların üzerindeki yararları yanı sıra zararları ve riskleri de tartışılmaktadır. GDO'ların ekosistem yapısını bozabileceği, bu sebeple besin krizi ve küresel çevre krizine sebebiyet verebileceği çalışmalarda açıkça belirtilmiştir (Kaynar, 2009).

2.9.2.3. Alternatif Protein Kaynakları

Birleşmiş Milletler (BM) tarafından belirtildiği üzere, 2050 yılına ulaşıldığında küresel nüfusun 9 ila 10 milyar arasında sabit kalabileceği tahmin edilmektedir. Artan küresel nüfus, artan besin talebi ile ilişkilidir. Büyük toplulukları beslemek, büyük miktarda protein ihtiyacını da beraberinde getirmektedir. Bireylerin protein ihtiyaçlarını karşılayabilmek ileride büyük bir zorluk olarak karşımıza çıkacaktır.

Yeni protein kaynakları, iklim değişiklikleri ve önlenemez nüfus artışı sorunlarına çözüm bulmak için önemli alternatif gıda kaynaklarındandır. Alternatif proteinler, geleneksel hayvansal gıdaların yerine kullanılan, yenilikçi protein kaynaklarındandır. Bakliyat, süt ürünleri, taze sebzeler, tahıllar, balık, meyveler ve yumrular gibi alternatif protein kaynakları uzun zamandır kullanılırken, biyoteknoloji alanındaki gelişmeler sonucunda farklı protein ikameleri ve kaynakları kategorize edilebilmektedir (Fatima , vd., 2023). Yeni alternatif protein kaynakları; geleneksel olmayan alternatif kaynaklardan (endüstriyel ve tarımsal yan ürünler), bitkilerden (yenilebilir tohumlar, yalancı tahıllar, yağ tohumları, yumrular), alglerden, mikroalglerden, böceklerden ve mikroorganizmalardan (bakteriler ve mantarlar) elde edilebilmektedir. Alternatif kaynaklı yeni gıda ürünlerini kullanmak, çevresel zararları azaltmak ve dünya nüfusunu beslemek için tüketicilere yol sunar (Murowaniecki Otero, vd., 2022).

2.9.2.4. Böcekler

Doğa içerisinde birçok böcek türü bulunmasına rağmen hayvan veya insan besleme amacı ile yetiştirilen en yaygın böcek çeşitleri; un kurdu, hamam böceği, kın kanatlılar, cır-cır böceği, çekirge ve karınca gibi böceklerdir. Ülkemizde böcek üretimi diğer çiftlik hayvanlarının üretimine kıyasla henüz çok düşük düzeydedir. Kolombiya ve Meksika'da un kurdu ve çekirge gibi farklı tür böcekler, kurulmuş çiftliklerde yetiştirilmektedir. Tayland'da yıllık ortalama olarak 7500 ton böcek üretimi yapılmakta ve 20 bin adet yerel çekirge çiftliklerinin olduğu belirtilmektedir. Amerikada'da çekirge unu kullanılarak içeriği zenginleştirilmiş protein barlar bulunmakta ve Hollanda'da ise

un kurdu unu içeren nugget, burger benzeri ürünler insan tüketimine sunulmuştur (Demirci & Yetim, 2021).

2.9.2.5 Deniz Yosunları ve Algler

Algler, suda yaşayan organizmalardır. Genellikle makroalgler ve mikroalgler, yosunu olarak adlandırılabilir. Mikroalgler basit çok hücreli veya tek hücreli organizmalardır ve yalnızca büyütüldüğünde varlığı görülebilen, su sütunlarında yaşayan ve büyüyen canlılardır. İnsan tüketimi amaçlı '*Chlorella*', '*Dunaliella*', '*Haematococcus*' ve '*Arthrospira*' adlı mikroalg çeşitlerine Avrupa Gıda ve Güvenlik Otoritesi (EFSA) tarafından onay verilmiştir. Mikroalg proteinleri genellikle protein takviyesi olarak satışa sunulan kurutulmuş hücrelerdir. Makroalgler ise; karmaşık çok hücreli ve gözle görülebilen formlara ait organizmalardır. Bazı cinsleri kıyı sularındaki kayalıkların dibinde yetişen bitki benzeri yapıdadırlar. Pigmentlerine göre; yeşil (*Chlorophyta*), kırmızı, (*Rhodophyta*) ve kahverengi (*Ochrophyta*) olarak sınıflandırılabilir. Makroalgler, Asya ülkelerinde yüzyıllar boyunca insan beslenmesinde kullanılmış, hidrokoloid ekstraksiyonu (*agar- agar*, *karragenan*, ve *alginate*) için kullanılmıştır (Espinosa-Ramírez, vd., 2023).

Deniz yosunu proteinleri; lektinler, mikosporin ve glikoproteinler benzeri fikobiliproteinler ve aminoasitlerdendir. Hem deniz yosunu hem de mikroalglerin protein içeriğinin en büyük avantajı içeriğinde esansiyel aminoasitleri (EAA) bulundurmasıdır. Deniz yosununun parlak renkleri, suda yüksek çözünürlükleri ve faydaları sebebiyle gıda üretimlerinde oldukça önemli bir yere sahiptirler. Ayrıca alerji ve iltihap önleyici, tümör karşıtı ve antioksidan özelliklerine sahip olması nedeniyle sağlık faydaları ile de ilişkilendirilebilmektedir (Samarathinga, vd., 2022). Deniz yosunu, kurutma işlemine tabii tutulduktan sonra işlenmiş gıdaların yapımında kullanılmak amaçlı toz haline getirilmektedir. İçeriğindeki besin değeri sebebiyle; fırın ürünleri, atıştırmalık, kraker, dondurma, süt, yoğurt ürünlerinde takviye edici gıda olarak kullanılmaktadır. Kurutulmadan doğal haliyle ise; erişte, salatalar ve suşi yapımında değerlendirilebilir (Palmieri, vd., 2023).

2.9.2.6. Laboratuvar Ortamında Üretilen Gıdalar (Kültürlenmiş Yapay Etler, Kültürlenmiş Süt Ürünleri)

Modern gıda üretiminde, gezegen ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere katkıda bulunan en önemli gıda ürünleri; et, yumurta, süt, balık ve bu ürünlerin farklı türevleri dahil olmak üzere tüketilen ve üretilen hayvansal türevli ürünlerdir. Hayvancılık üretimi, bitki gıdalarının üretimine kıyasla daha fazla arazi kullanımına, sera gazı tüketimine, su kullanımına, biyolojik çeşitlilik kaybına ve kirliliğe sebep olmaktadır (McClements & Grossmann, 2021).

Et gıdası, antik çağlardan bu yana insanlar için değerli bir protein kaynağı olarak tüketilmiştir. Artan enerji tüketimi doğrultusunda, küresel et tüketimi de artış göstermektedir. Bu sebeple artan gıda ihtiyacını karşılamak amacıyla, yapay et ürünü geleneksel ete karşılık, sürdürülebilir ve rekabetçi alternatif olarak hızla yükselişe geçmiştir. Hücre bazlı et olarak da adlandırılabilen bu yeni protein türü, et endüstrisinin karşılaştığı sorunları gidermek amaçlı tasarlanmıştır ve birçok yeni teknolojilerden yararlanılarak üretilmektedir. Geleneksel et üretimi ile kıyaslandığında yapay etler, daha az enerji, toprak, su ve sera gazı emisyonu kullanımı gerektirir (Farhoomand, vd., 2022).

Yapay et (in vitro et), gıda amaçlı yetiştirilen hayvanlardan elde edilen kök hücrelerin, gerekli şartlara sahip olmak kaydıyla (enerji kaynakları, büyüme unsurları vb.) biyoreaktörde geliştirilmesi sonrasında büyük kas dokularına ve olgun kas hücrelerine dönüştürülmesi sonucunda elde edilen üründür. Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), yapay et ürününü yeni gıda ürünleri (novel food) yönetmeliğine eklemiştir. Yapay et üretimi yapacak kuruluşun 18 aylık tamamlaması gereken güvenlik eğitimi olduğu da kaynaklarda belirtilmiştir (Yetim & Tekiner, 2020).

Hayvansal türevli gıda ürünlerinden olan fermente (kültürlenmiş) süt ürünleri ve içecekler, insanlar tarafından tüketimi gerçekleşen ilk işlenmiş gıda ürünlerindendir. Fermente (kültürlenmiş) sütler, genel olarak ısıl işleme tabii tutulmuş hayvan sütüne uygun olan bakterilerin eklenmesi ile üretilmektedir. Fermente süt ürünlerinin en önemli örnekleri; kültürlü ayran, krema, kefir ve yoğurttur. Ürüne sağlık yararları sağlayabilmesi açısından Bifidobacterium ve Lactobacillus dışında ek mikroplar eklenerek, bio-yoğurtlar ve probiyotik yoğurtlar üretilmektedir. Bir çok araştırma fermente süt ürünleri ve fermente gıdaların tüketimini, olumlu sağlık yararları ile

ilişkilendirmiştir. Bazı araştırmacılar, sağlığı iyileştirebilmek adına diyet stratejileri geliştirirken fermente süt ürünleri ve canlı bakteri içeren yoğurtları tüketmenin faydalarına dair yeterli bilgilerin literatürde mevcut olduğunu öne sürmüştür (Savaiano & Hutkins, 2021).

Kültürlenmiş süt ürünlerinin raf ömrü normal süte kıyasla daha uzun ömürlüdür ve işlem sırasında kullanılan kültürlerin türü, saklama koşulları ve hazırlama yöntemlerinden etkilenebilmektedir. Kültürlenmiş sütlerin raf ömrü, farklı yöntemler kullanılarak uzatılabilmektedir. Bu ürünlerin daha uzun raf ömrü, hem tüketiciler hem de işletmeciler tarafından ekonomik olarak faydalı olacaktır. Beslenme ve terapötik anlamda yararları sebebiyle dünya çapında birçok tüketici, süzme peynir ve yoğurt gibi kültürlü süt ürünlerini tercih ettiği belirlenmiştir (Sarkar, 2006).

2.9.2.7. Mantarlar

Mantar terimi genel olarak '*Agaricus Bisporus*' türüne ait; şapkası, sapı, ve solungaçları olan beyaz mantarı adlandırabilmek amaçlı kullanılır. Bilinen 14.000 mantar türü bulunmaktadır fakat bu türlerin sadece 3.000'i tüketilebilir ve yaklaşık olarak 700 adet türün tıbbi özellikleri bulunmaktadır. Mantarlar 4 kategoride değerlendirilmektedir bunlar; tıbbi mantarlar, yenilebilir mantarlar, özellikleri belirlenememiş mantarlar ve zehirli mantarlardır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) son istatistiksel verilerine göre; dünya çapında 100'den fazla ülkede mantarın yetiştiği ve son 20 yılda mantar üretiminin üç katından fazla artış gösterdiğini ve üretimin %70'inden fazlasının Çin'de yapıldığını göstermiştir.

'*Pleurotus ostreatus*', '*A.bisporus*', '*Lentinula edodes*' ve '*Flammulina velutipes*' gibi farklı yenilebilir mantar türleri taze olarak veya mantar ürünleri olarak ticari amaçlar doğrultusunda yetiştirilmektedir (Pérez-Montes, vd., 2021).

Mantarlar; gıda sektöründe kurutulmuş, taze veya konserve edilmiş olarak üç kategoride tüketilmektedir. Taze mantarların çoğu çorba, sos, pizza ve çöreklerde kullanılmaktadır. Konserve edilmiş mantarlar, taze mantarların yerini alacak biçimde yemeklerde kullanılmaktadır. Kurutulmuş mantarlar ise, mantar tozlarına kıyasla daha sınırlı kullanıma sahiptir. Mantar tozları, fonksiyonel özellikleri sebebiyle büyük bir yararlılığa sahiptir. Yapılan bir araştırmaya göre, mantarlar buğday unu proteinlerine kıyasla, %22,41 oranında daha fazla protein oranına sahiptir (Ho, vd., 2020). Mantarlar, yapılarında bulunan aroma ve dokusal özellikleri sebebiyle gastronomik anlamda en çok

kullanılan besinlerden biridir. Birçok mantar çeşidi iyi bir besin kaynağı olmakla birlikte, biyolojik aktivitelere sahiptirler. Mantarlar; yağ oranı düşük, protein açısından yüksek ve düşük bir enerji içeri sağlamaktadırlar. Yapısında bulunan güçlü antioksidan içeriklerine ek olarak, vitaminler ve fenolik bileşikler de içermektedirler.

Yenilebilir mantarlar, yapısında içerdiği farklı biyoaktif maddelerden kaynaklı, hem biyoaktif bileşikler kaynağı olarak hem de fonksiyonel gıda olarak değerlendirilebilmektedir (Moon & Lo, 2014). Yenilebilir ve tıbbi mantarların lezzeti ve dokusu, genel olarak tüm yaş grubundaki bireyler tarafından kabul edilebilir olmasını sağlar. Mantar ürünü, eski dönemlerde sağlık tonikleri, fermente içecekler, çaylar, bitkisel formüller, tozlar, çorbalar ve sağlıklı gıda ürünleri olarak geleneksel tariflerde uygulanmıştır. İmmünomodülatör özellikleri sebebiyle, bağışıklık sistemini desteklemektedir. Çeşitli araştırmalar, düzenli mantar veya mantar ürünleri tüketiminin belirli hastalıkları tedavi etmede ve önlemede yararlı olduğunu göstermiştir (S, H, S, & AS, 2015).

2.9.2.8. Bitki Bazlı Et Alternatifleri

‘Et analoğu’ terimi, kırmızı etten üretilmeyen gıda ürünlerini ifade etmektedir. Ayrıca et analogları; sahte et ve sentetik et olarak da adlandırılabilir. Gıda seçimi, çevre sağlığı ve insan sağlığı ile doğrudan bağlantılıdır ve aşırı et tüketiminin her iki faktör açısından da zararlı olarak görüldüğü çalışmalarda belirtilmiştir. Et üretimi öngörülen tüketim oranları incelendiğinde, 2050 yılında yılında sürdürülemez bir ürün durumuna gelecektir. Kırmızı et tüketimi ve tüketimine yönelik yüksek talep durumu; sera gazı emisyonu, kirlilik ve biyolojik çeşitliliği tehlikeye atabilecek tehditler oluşturmaktadır. Et ikameleri; benzer doku, tat ve beslenme özellikleri sağlayabilen besleyici protein alternatiflerindendir. Örneğin; buğday gluteni, soya proteini, fındık ve fasulye unu gibi farklı protein türleri, ete benzeyen doku ve tat özelliğine sahip iyi bir et alternatifi kaynağı olarak görülmektedir (Bakhsh, vd., 2021). Mevcut sağlık ve çevresel sorunları azaltmak amacıyla ele alınması gereken çözümlerden biri, bitkisel kaynaklardan daha fazla miktarda protein edinmektir. Bitkisel gıdaların tüketimini arttırmanın, hem çevresel etkileri hem de hastalık risklerini azalttığı öne sürülmüştür. Son dönemlerde yayımlanan iki farklı çalışmada, hayvansal protein beslenmesinden (balık, et, kümes hayvanları, süt ürünleri), bitkisel protein beslenmesine (baklagiller,

tahıllar, kuruyemişler, fasulye) geçiş sonucunda, %3 oranında erken ölüm riskinin azaldığı belirlenmiştir (Estell, vd., 2021).

Bitkisel et analogları, iyi bir protein kaynağı olmakla beraber; rengi, kıvamı, tadı ve besin değeri belirli etlerle eşleşebilmektedir. Bitkisel etler; pirinç, mantarlar, soya proteini, gluten proteini ve mercimek gibi ete benzer lezzet katkı maddeleriyle işlenerek son ürün haline getirilir. Soya fasulyesinden elde edilen Tempeh ve Tofu ürünleri bilinen en iyi bitkisel et ikamelerindendir. Buğday gluteni ve farklı bitki proteinleri (Seitan vb.) geleneksel gıdaların içeriğinde de kullanılabilmektedir (Ahmad, vd., 2022).

2.9.2.9. 3D Baskı Gıdalar

Katmanlı üretim olarak da adlandırılan üç boyutlu baskı teknolojisi, 1980 yılında geliştirilmiştir. Geliştirildiğinden bu yana, bu yeni üretim uygulamasına dair ilgi artış göstermiştir. 3D baskı uygulaması; tasarım, teknoloji, özelleştirme ve hızlı prototipleme gibi belirli avantajlara sahiptir. Baskı teknolojisi otomobil, havacılık, gıda ve ilaç olmak üzere bir çok alanda kullanılmaktadır (Chen, vd., 2024). 3D baskı süreci bir çok farklı teknikler kullanarak geliştirilebilmektedir. Her farklı teknik, kullanılan maddenin biçimi ve durumuna bağlı olarak farklılık gösterir.

Gıda üretimine dair en yaygın yöntemler; ekstrüzyon ve mürekkep tozu tabanlıdır. Ekstrüzyon yönteminin gıda basımı amaçlı kullanımı; tahıl içerikli atıştırmalarda, peynirlerde, sebzelerde, kurabiye hamurunda ve farklı gıda malzemelerinde kullanılmıştır (Tejada-Ortigoza & Cuan-Urquiza, 2022). Bu teknoloji, çeşitli maddelerin kapsüllenmesine olanak tanıdığı için ilaç ve gıda endüstrilerinde kullanılan yaygın bir yöntemdir.

3D baskı yöntemi, geleneksel gıda üretim yöntemlerine kıyasla; gıdaya dair doku, besin değeri ve şekil gibi özellikleri özelleştirmekte ve üretiminde kullanılacak malzemeleri ölçülü kullanarak gıda israfını azaltmaktadır. Ayrıca aynı malzemeleri kullanarak gıda üretimlerinin tekrardan sağlanması, gıda üretiminde sürdürülebilirliğin gerçekleştirilmesine katkıda bulunmaktadır. Geleneksel üretim yöntemlerinin aksine 3D baskı yöntemi, çevreye zararlı atıklar bırakmamaktadır. Bu yöntemle beraber üreticiler, yeni gıda malzemelerinin geliştirilmesiyle birlikte, gıda üretimlerinde çevre dostu ve sürdürülebilir bir yaklaşımı benimsemektedirler. 3D gıda baskısı yöntemi; patates püresi, hamburger, süt proteinleri, çikolata, peynir, kek ve et gibi farklı gıda ürünleri üretmek amaçlı tercih edilmiştir (Ahmadzadeh, vd., 2023). Tüketicilerin 3 boyutlu gıda

baskılarına yönelik algılarının ölçüldüğü bir çalışmada, birkaç katılımcı bu yöntemle üretilen gıdaları güvensiz ve yenmeyecek bir gıda olarak algılamıştır. Katılımcıların şüphelerini yenmek amacıyla, 3D baskısı ile hazırlanmış gıdaların resmi gösterilmiş ve açlığın, israfın azaltılmasına yönelik bu yöntemin önemli olduğu belirtilmiştir. Bu yöntemler sonunda birçok katılımcı şüphelerini giderememiştir ancak kendilerini maceracı yiyici olarak tanımlayan bir grup katılımcı, 3D baskılı gıda ürünlerini deneme konusunda istekli olduğunu belirtmişlerdir (Brunner, vd., 2018).

2.9.2.10. Yenilebilir Ambalajlar

Yenilebilir ambalajlar, yüzyıllardır gıdayı korumak amaçlı tercih edilen çok eski bir teknolojidir. 12. Yüzyılda, depolama ve taşıma esnasında su kaybını önleyebilmek adına limon ve portakalların kaplanarak muhafaza edilmesi amaçlı Çin’de başlatılmış bir uygulamadır. 16. Yüzyıllarda İngiltere’de, nem kaybını engelleyebilmek amaçlı sebze, meyve, balık ve etlerin mumlamaya benzer şekilde yağlanması yaygın olduğu görülmüştür. Amerika Birleşik Devletleri’nde ilk jelatin patent, 19. yüzyılda çeşitli et ürünlerini koruyabilmek için uygulanmıştır. 1930’lu yıllarda ise, meyve ve sebzelere lipid kaplamalar ve ticari mumlamalar yapılmıştır, bu uygulamalar ürünlerin nakliye sırasında susuz kalmamasını önlemiş ve doğal solunuma izin vermiştir. Artış gösteren tüketici standartları nedeniyle; günümüzde tazelik, kalite ve sürdürülebilir ambalaj seçimleri öne çıkmış, yenilebilir ambalaj malzemeleri önem kazanmıştır (Nair, vd., 2023).

Aktif gıda ambalaj alanında yenilebilir ambalajlar, biyolojik olarak parçalanabilir ve sürdürülebilir bir alternatif olarak kabul edilmekte; geleneksel ambalajlamaya karşılaştırıldığında, gıda kalitesinde iyileştirmeler sağlamaktadır. Yenilebilir gıda ambalajları, insanlar tarafından doğrudan tüketilebilen yenilebilir bileşenlerden (doğal polimerler vb.) üretilmiştir. Yenilebilir malzeme olarak kullanılan biyopolimerler; Proteinler (bitki veya hayvan bazlı), Polisakkaritler, Kompozitler ve Lipidler olarak sınıflandırılmıştır. Bu yenilebilir malzemeler, tek başlarına veya diğer bileşenlerle birlikte farklı gıda teknolojisi alanlarında kullanılabilmektedir. Akıllı ve aktif ambalajlama yöntemi, genellikle Avustralya, Amerika Birleşik Devletleri ve Japonya başta olmak üzere dünya çapında yaygın olarak kullanılmaktadır. Avrupa’da ise bu yöntem, Avrupa Birliği (AB) mevzuat değişikliklerinden sonra tanıtılmaya başlanmıştır (Petkoska, vd., 2021).

2.10. YENİ GIDALARIN GELİŞİMİ

2.10.1. Tüketici Eğilimleri

Tüketici davranışı araştırmalarında, gıda politikalarında ve kamoyu araştırmalarında, gıda kalitesi çok mühim bir konudur. Son yıllarda tüketicilerin gıdaya yönelik kaliteyi algılama şekilleri değişiklik göstermiştir; sağlıklı, güvenli ve uygun fiyatlı gıdalara yönelik taleplerler önemli ölçüde artmıştır. Tüketici eğilimlerine yönelik artış gösteren son çalışmalarda; doğal, sürdürülebilir ve kaliteli gıdalara yönelik ilginin hızla çoğaldığı ortaya çıkmıştır (Savelli, vd., 2019).

2.10.2. Teknolojik İnovasyonlar

Gıda teknolojisinde yeniliklere örnek olarak; ürün formülasyonu ve proses mühendisliği, tüketici ihtiyaçlarına ve gıda niteliklerine odaklanabilmektedir. Böylece gıda sistemlerinde ki değişiklikler, kültürel ve sosyal alanlarda ve tüketicilerin yeme düzenlerinde değişikliklere sebep olabilmektedir (Earle , 1997).

Günümüzün küreselleşmiş pazarında, iki mühim tüketici eğilimi bulunmaktadır. Bunlardan biri, doğal gıdalara yönelik, (yerel ürünler, organik gıdalar vb.) diğer yandan ise modern gıdalara (hazır gıdalar, fonksiyonel gıdalar, düşük sodyumlu gıdalar vb.) yönelik artan talepler bulunmaktadır. Gıda teknolojileri genel olarak tüketici talebi ve pazar ihtiyaçlarına yönelik cevap olarak ortaya çıkmış olsa da, tüketiciler tarafından algılanan faydaların eksikliği ve riskler sebebiyle, yeni gıda teknolojilerine karşı tüketicilerin temkinli davranışlar sergiledikleri çalışmalarla belgelenmiştir.

Tüketiciler günümüzde; gıda ışınlaması, nanoteknoloji, genetik modifikasyon (GM gıdalar) gibi teknolojilerin farklı uygulamalarına maruz kalabilmektedir. Literatürdeki çalışmalar, günümüzde kullanılan yeni gıda teknolojilerinin kabulünün ülkeden ülkeye farklılık gösterdiğini belirtmektedir. Genetiği değiştirilmiş gıdalar (GDO), Japon ve Avrupalı tüketicilere kıyasla, Amerikalı tüketiciler tarafından daha çok kabul görmektedir (Vidigal, vd., 2015).

Gıda ambalajlama tekniklerindeki son trendler ve inovasyonlar; tüketicilerin kullanışlı, raf ömrü uzatılmış ve işlenmiş gıda ürünlerine yönelik taleplerinin sonucudur. Gıda güvenliği, kalite, modern trendler, hazır gıdalara yönelik talebin artması ve

değişim gösteren yaşam stili nedeniyle gıda sektöründe yeni ambalajlama teknikleri gelişmiştir. Gıda pazarlama sektöründe akıllı, aktif ve biyoaktif ambalajlamanın büyük etkileri vardır. Aktif ambalaj, geri dönüştürülebilir, biyolojik olarak parçalanabilir ve doğal ambalajlamalara yönelik tüketici taleplerini karşılayabilmek amacıyla ortaya çıkmıştır. Aktif ambalaj yöntemi, gıda güvenliği ve gıdanın depolama ömrünü arttırmaktadır. Akıllı ambalajlama yöntemi aynı zamanda gıdanın güvenliğini ve kalite özelliklerini arttırmayı amaçlar. Bu yöntem, geleneksel ambalajlamanın temel işlevine ek olarak, tüketiciye ürünün çevresindeki iç ve dış değişiklikleri hakkında temel bilgiler sağlamaya yardımcı olur (Majid, vd., 2018). Aktif ve biyoaktif teknolojiler arasındaki temel fark; aktif ambalajlama yöntemi ilk olarak paketli gıdaların güvenliği ve kalitesini arttırmayı amaç edinmiştir. Biyoaktif yöntem ise daha sağlıklı kriterlerde paketlenmiş gıdalar üreterek tüketicilerin sağlığında doğrudan etkili olmayı amaçlamıştır (Lopez-Rubio, vd., 2006).

2.10.3. Sürdürülebilirlik ve Çevre Faktörleri

Artan dünya nüfusu, kaynakların tükenmesi ve iklim değişikliklerinin varlığı, üretim ve tarım sistemlerini geliştirmek ve sürdürülebilir duruma getirmeyi zorunlu kılmaktadır. İlerleme gösteren teknolojiye kaynaklı verimli gıda üretimlerine rağmen, günümüzde halen milyonlarca birey aç, yetersiz veya tehlikeli beslenmektedir. Mevcut kaynaklara göre dünya nüfusunu besleyebilmek, doğanın tahrip edilmesi riskiyle ilişkilendirilmektedir. İnsanlık tarihinin geldiği bu noktada, gıdalara dair tüm süreçlerin ve uygulamaların sürdürülebilirlik yönünü değerlendirmek önemlidir (Sibbel, 2007).

Geleneksel olarak kullanılan protein çeşitlerinin sürdürülebilir üretim yöntemlerini benimsemenin, bitkisel ve hayvansal proteinlerin tüketimini dengelemenin; gıda sistemlerindeki biyoçeşitliliğin korunmasında ve sürdürülebilirliğine katkıda bulunmasında önemli etkileri olacaktır. Yeni alternatif ve sürdürülebilir protein kaynaklarına örnek olarak; tohumlar (örnek olarak chia vb.), tahıllar (örnek olarak zein ve buğday vb.), baklagiller (örneğin mercimek, bezelye, fasulye), mantarlar, mikroalgler, yapraklar, böcekler ve süt (örnek olarak peynir altı suyu proteinleri) gösterilebilmektedir. Bitkisel proteinler, geleneksel proteinlere (örnek olarak yumurta ve et proteinleri) doğal bir ikame görevi görebilmektedirler. Bitki bazlı gıdaların; hayvancılığa kıyasla çevreye daha az zarar vermesi, sağlık yararları ve düşük sera gazı

emüsyonu özelliğinden kaynaklı biyolojik çeşitliliğin kaybının en aza indirgenmesi ve iklim değışiklikleri üzerinde yararlı etkilere sahiptir (Fasolin, vd., 2019).

Tarımsal gıda endüstrisinde sürdürülebilirlik olgusu, ekosistemlerin ve doğal kaynakların bütünlüğünü korumakla birlikte; mevcut ve gelecekteki gıda arzlarını karşılamayı ifade etmektedir. Bu tanım, toprak ve su kalitesini korumayı, karbondioksit (CO₂) ayak izini azaltmayı ve biyolojik çeşitliliği koruma gibi önlemleri içermektedir.

Sürdürülebilir tarım sistemlerini teşvik etmenin ve yeni, alternatif gıdalardan yararlanmanın; nüfus artışı sebebiyle daha fazla üretim gereksiniminin dengelenmesine ve sera gazı emüsyonlarının azaltılmasına destek vereceği ifade edilebilmektedir. Bilim, gıda sistemlerinin dayanıklılığını ve sürdürülebilirliğini geliştirerek, yeni gıdalar ve teknolojiler geliştirmeye destek vermektedir (Granato, vd., 2023).

2.10.4. Sağlık ve Beslenme Etkileri

Günümüzde modern gıda tüketimi ve üretimleri, rekabet eğilimleri ve belirsizliklerle dolu bir süreçtir. Tüketiciler, özellikle genetiği değıştirilmiş mikroorganizmalar ve biyoteknoloji gibi çağdaş teknolojilerin sebep olduğu yeni riskler konusunda, her zamankinden daha bilinçlidirler. Tüketiciler yeni gıdaların güvenliğinden şüphelenmenin yanı sıra, gıda üretiminin daha bilinmeyen bir hale geldiği ve yeni gıda üretim teknikleri sebebiyle yabancılaştığı tüm süreci eleştirmektedir. Modern ve yeni gıda üretimlerine karşı var olan bu şüphelere rağmen, uzman veya sıradan söylemlere göre; yeni gıdalar, sağlığın geliştirilmesi ve korunmasının merkezi bir parçası olarak görülmektedir (Niva, 2007).

Son 50 yıl içerisinde toplum içerisinde yapılan çalışmalar; sebze, meyve ve bitki bazlı alternatif gıdaların tercih edildiği diyetlerin, kronik hastalıkları azalttığı ve insan sağlığını olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Bitkisel bazlı gıdalar ve sağlık arasında köprü kuran literatür araştırmaları, bitkilerin içerisinde bulunan biyoaktif bileşiklerin yanı sıra, antioksidan ve diğer sağlıklı özelliklere sahip olmasının tespit edilmesiyle sonuçlanmıştır (Cencic & Chingwaru, 2010).

Yeni gıda ürünleri günümüzde farklı gıda teknolojileri (nanoteknoloji gibi) ile üretilmektedir. Bu teknolojilerle üretilen gıdaların çevre ve insan sağlığı bakımından güvenli olduğuna dair güvencenin olmaması tüketicilerin temkinli davranmasına sebep olabilmektedir. Günümüzde tüketiciler, tüketecekleri gıdaların sağlık hususlarını

dikkate almaktadır. Özellikle son dönemlerde tüketim alışkanlıklarında daha taze ve sağlıklı gıdalara karşı eğilim olduğu gözlemlenmiştir (Gołaszewski, vd., 2022).

2.11. YENİ GIDALARIN GÜVENLİK DEĞERLENDİRMELERİ

Küresel pazar ve yeniliklerle birlikte birçok sayıda yeni gıda maddesi, tüketicilerin yeni diyet alternatiflerini ve çevresel olarak sürdürülebilir ürünlere yönelik ilgisini karşılayabilmek amacıyla Avrupa Birliği (AB) pazarına giriş yapmayı amaçlamaktadır. Yeni kaynaklardan elde edilen, yeni teknolojiler kullanılarak üretilen ve AB dışında ülkelerde tüketilen, 15 Mayıs 1997'den önceki tarihlerde AB sınırları içerisinde önemli ölçüde tüketilmeyen geleneksel gıdalar 'Yönetmelik (AB) 2015/2283 (2015) uyarınca yeni gıdalar' olarak kabul edilmiştir.

1 Ocak 2018 tarihinden bu yana yürürlükte olan bu yönetmelik, gıda işletmecilerinin yeni gıda maddelerini üretebilmek amacıyla Avrupa Komisyonu'ndan (EC), ön pazar izini alınması gerektiğini zorunlu tutmuştur (Ververis, vd., 2020). Gıda ve bileşenlerinin güvenlik değerlendirmeleri; gıda dışı maddelere (bitki koruma ürünleri, ilaçlar ve endüstriyel kimyasallar vb.) kıyasla daha karışık bir süreçte dahildir. Gıda katkı maddeleri, ışınlanmış gıdalar, Gdo'lu gıdalar (hayvansal ve bitkisel kökenli) ve gıda aromaları gibi gıda bileşenlerinin çoğu, içeriğindeki gıda bileşimlerinin çeşitliliği sebebiyle büyük zorluklar sunmaktadır. Gıdalara dair güvenlik değerlendirmelerinin vaka bazında değerlendirilmeye alınması gerektiği, uzmanlar tarafından yayımlanan kılavuzlarda belirtilmiştir.

Gıda güvenliğinde ilk adım, gıdanın kapsamlı biçimde karakterizasyonunu oluşturmaktır. Yeni gıdalara dair; gıdanın kaynağı, içeriğindeki besin maddeleri, üretim yöntemi, anti- besin bileşikler ve algılanan toksinler gibi bilgiler gıdalara ait bileşimsel analizleri içermektedir. Bazı durumlarda, dünyanın farklı bir yerinde geleneksel olarak tüketimi gerçekleştirilen yeni bir gıda ürününün piyasaya sürülmesi aşamasında bu bilgiler yeterli olabilmektedir (Blaauboer, vd., 2016).

Yeni gıdaların üretim süreçlerinin net bir biçimde değerlendirilmesi süreci, üretim esnasında ortaya çıkabilecek besinsel veya kimyasal farklılıkların değerlendirilmesi ile başlamaktadır. Üretilen yeni gıdanın kaynak olarak kullanıldığı organizmaya ait güvenli bir tüketim geçmişi var ise, o ürüne ait toksikolojik endişeler azalmaktadır. Fakat

organizma daha önce gıda zincirinde kullanılmadıysa yada belgelenmiş güvenlik güvencesi yok ise; toksikolojik endişe artar ve dikkate alınması gereken bir durum olarak değerlendirilir.

Yeni üretilecek gıdanın kimyasal analizlerinde, hem minör hem de majör bileşenlerin; beslenme ve toksikolojik önemleri dikkate alınması zorunlu bir konudur. Gıdaya ait kirletici ve mikrobiyolojik durumları tespit edebilmek amacıyla, tüm veriler mevcut durumda olmalıdır. Güvenlik değerlendirmesi amaçlı yeni gıdalar temel olarak;

- Genetik olarak modifiye edilmemiş kaynaklardan türetilen yeni gıdalar (gıda olarak kullanılabilen bozulmamış hayvanlar, bitkiler ve mikroorganizmalar),
- GDO'lu bitkiler ve ürünleri,
- GDO'lu olmayan kaynaklardan elde edilebilen basit karışımlar veya saf kimyasallar,
- GDO'lu hayvanlar ve türleri,
- GDO'lu mikroorganizmalar ve ürünleri,
- Yeni bir işleme tabii tutularak üretilen gıdalar (gıda üretiminde kullanılmayan bir işlemle üretilmiş gıdalar ve gıda bileşenleri) olarak sınıflandırılmıştır (Peijnenburg & Hepburn, 2003).

Avrupa Birliği'nin Genel Gıda Yasası'nın 14. Maddesi, gıdanın güvenli olarak görülmediği durumlarda piyasaya sunulmaması gerektiğini şart koştur. Gıdalar iki sebeple güvenli olarak değerlendirilememektedir. Bunlardan birincisi, uzun veya kısa vadeli olarak sağlık sonuçları sebebiyle insan sağlığına zararı dokunması durumu, ikincisi ise gıda ürünlerinin kullanım amacından sapması veya kirlenmesi durumudur.

1997 yılından bu yana, yeni gıdalar ve yeni geliştirilmiş ürünlerin güvenliğini ele almak amacıyla ayrı bir yönetmelik '*Yönetmelik (EC) No 258/97*' ele alınmıştır.

Son dönemlerde yeni gıda kategorilerinde yapılan değişiklikler sebebiyle daha fazla yeni gıda ürünü, yeni gıda bileşeni kategorisine dahil olmuştur. 2003 yılından itibaren GDO içeren veya GDO'lu tüm gıda ürünleri ayrı mevzuatlar altında değerlendirilmektedir.

Günümüzde ise, bir ürün 1997 yılı Mayıs ayından önce AB sınırları içerisinde tüketilmemişse ve önceden kategorize edilmiş 10 ürün kategorisine giriyorsa (gıda takviyelerinde kullanılan gıdalar, tüm hayvan ve bitkiler (örnek olarak; böcekler,

mikroalgler vb.), doku ve hücre kültürlerinden oluşan veya izole edilen ürünler) ‘yeni gıda’ olarak kabul edilmektedir (De Boer, 2023).

2.12. AVRUPA GIDA GÜVENLİĞİ OTORİTESİ (EFSA)

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA);

- gıdaya dair ortaya çıkan risklerin değerlendirilmesi,
- yem ve gıda güvenliğini doğrudan veya dolaylı olarak etkileyen tüm bilimsel alanlarda teknik ve bilimsel danışmanlığın sağlanması,
- yem ve gıda risklerinin nitelendirilmesi ve izlenmesine yönelik verilerin toplanması ve değerlendirilmesi,
- üye devletlere ait kuruluş ve kurumlar arasında iş birliği gibi misyonları kendine amaç edinmiştir.

Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA), Avrupa Birliği’nde beslenme politikası, gıda güvenliği ve mevzuatından sorumlu değildir. Gıdaya dair etiketleme ve gıda güvenliği kontrolleri gibi konulardan sorumlu olmamakla birlikte, ulusal otoritelerin yerine geçememektedir.

Temel faaliyetleri; görüş, rehberlik ve tavsiye sağlamak amaçlı genel soruları yanıtlama, düzenlenen maddelere dair risk değerlendirmeleri, risk faktörlerinin izlenmesi ve gıda güvenliği bilimine yatırım olarak sınırlandırılabilir (Silano & Silano, 2008).

2.13. LİTERATÜR TARAMASI

Bu çalışmada seçilen kaynaklar, yurtiçi ve yurtdışında çalışılmış olan ‘gıda neofobisi’ ve ‘yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi’ ile ilgili olan akademik çalışmalardır. Literatür Türkçe olarak gıda neofobisi, gıda neofobisi ve yiyecek tercihleri, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimleri, yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisi adlı konu kısıtlamalarıyla taranmıştır. İngilizce olarak ise ‘food neophobia’, ‘variety seeking tendency’ kavramlarıyla yabancı literatür üzerinde araştırmalar yapılmıştır.

Literatürdeki geçmiş çalışmalarda özellikle bireylerde gıda neofobisi seviyelerinin ölçülmesi, yiyecek seçimlerine dair psikolojik ve sosyal yaklaşımların ele alınması, yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerinin ölçülmesi, bölge, kültür ve ülkelere göre gıda

seçim davranışının farklılık göstermesi gibi konular üzerinde araştırmaların sürdürüldüğü gözlemlenmiştir.

Çalışmada yararlanılacak olan kaynakların kriterleri belirlenirken; literatürde akademik açıdan bilinirliği yüksek, yüksek sayıda atıfa sahip güvenilir makaleler ve kitaplar tercih edilmiştir. Akademik olarak daha fazla kaynağa ve veriye ulaşabilmek amaçlı çalışmada yabancı kaynaklar baz alınmaya çalışılmıştır

Pliner & Hobden (1992) yapmış oldukları çalışmada, yetişkin bireylerin neofobi seviyesini ölçmek için en güvenilir ve en sık kullanılan araç olan Gıda Neofobisi ölçeğini geliştirmişlerdir. İlgili ölçek, toplam 10 ifadeden oluşmaktadır. Ölçeğe ait ifadelerin 5'i neofobik, 5'i ise neofilik davranışı ifade etmektedir. FNS ölçeği, egzotik ürünlerin kabul edilirliliğini incelemek, yeni gıda çeşitlerini numune alma isteğini ölçebilmek ve yeni gıda çeşitlerine yönelik beklentileri araştırabilmek amaçlı uygun bir ölçektir. Orijinal gıda neofobisi ölçeği (FNS), Fransızca, Korece, Fince, İsveççe ve Portekizce gibi bir çok dillere çevrilerek ve revize edilerek kullanılmıştır. (Szakály, vd., 2021).

De Kock vd. (2022) tarafından yapılan çalışmada mevcut olan Gıda Neofobisi ölçeği ifadeleri eleştirisel biçimde incelenmiş ve uygun formlara dönüştürülmüştür. Geliştirilen yeni ifadeler test ve analiz edilmiştir. Oluşturulan alternatif ölçek literatürdeki mevcut ölçeklerle karşılaştırılmış ve yanıtları incelenmiştir. Ölçekteki ifadelere örnek olarak; 'Yeni yiyecekler benim için bir macera anlamına geliyor.', 'Seyahat ederken yeni yiyecekler denemek heyecan vericidir.', 'Yeni yiyecekler deneyerek kendime meydan okumayı seviyorum.' gibi ifadeler örnek olarak gösterilebilmektedir.

Guidetti vd. (2018) yapmış oldukları çalışmada gıda neofobisi ölçeğinin geçerlilik düzeyini İtalyan yetişkin bireylerden oluşan hedef örneklem üzerinde test etmeyi amaçlamıştır.

Wardle vd. (2001) yapmış oldukları çalışmada çocukların ebeveynleri tarafından; yeme davranışlarını, sorunlarını ve yeme tarzını değerlendirmek amacıyla Çocukların Yeme Davranışı Anket (Children's Eating Behaviour Questionnaire; CEBQ) adlı ölçek kullanılmıştır.

İlgili ölçek 3 veya 6 madde, 8 alt ölçekten oluşmaktadır. Bu alt ölçekler; yiyecek seçiciliği, doyma duyarlılığı, yemekten keyif alma, duygusal yetersiz yeme, yiyecek

duyarlılığı/duygusal aşırı yeme, içme isteği ve yeme yavaşlığıdır. Ebeveynlerden çocuklarının yeme davranışlarını beşli likert ölçeği aralığında (her zaman, sıklıkla, bazen, nadiren, hiçbir zaman) değerlendirmeleri talep edilir (Sleddens, vd., 2008).

Hollar vd. (2013) yapmış oldukları çalışmada, Pliner & Hobden (1992) çalışmalarına dayandırılan Meyve ve Sebze Neofobi Aracı (FVNI) ölçeğini geliştirmişlerdir. Bu ölçek, çocuklar arasında meyve ve sebze neofobisini değerlendirmek amacıyla geliştirilmiştir. Yetişkin Gıda Neofobisi ölçeği bu çalışmada baz alınırken, maddeler sebze ve meyveler hakkında sorular hazırlanarak revize edilmiştir. Çalışmaya örnek ifadeler olarak şu cümleler aktarılabilir; ‘Yeni meyveleri tatmayı ne kadar seviyorsunuz?’, ‘Okuldayken yeni bir meyve deneyecek misiniz?’, ‘Ne olduğunu bilmiyorsanız bir sebzenin tadına bakar mısınız?’.

Çeşitli gıdalar üzerine tercihlerde, bireylerin verdikleri tepkileri belirlemek farklı ölçüm araçlarıyla mümkün olabilmektedir. Bu araçta, çeşitli duygusal ve psikolojik değişkenler ile gıda tercih kalıpları arasındaki ilişkinin araştırılması hedeflenmiştir.

Raudenbush vd. (1995) tarafından geliştirilen Gıda Tutumları Araştırması (FAS) kullanılarak, bir gıdayı deneme konusundaki beğeni ve isteklilik ilgili ifadeleri kullanarak kapsamlı içecek, yiyecek ve çeşni listesine cevap verebilmektedir. Alınan yanıtlar daha sonradan; gıda reddi veya kabulü, çeşitli gıdaları deneme isteği ve isteksizliği ile karakterize edilebilen tercih kalıplarını oluşturmak amaçlı toplanmaktadır. İlgili ölçek; neofobi, seçicilik ve gıdada ilgisizlik faktörleri altında değerlendirilmektedir. Çalışmaya örnek ifadeler olarak; ‘Bu yemeği gerçekten seviyorum. Bence tadı güzel.’, ‘Bu yemeği hiç denemedim ama fırsatım olsaydı tadına bakardım.’ gibi cümleler örnek verilebilir.

Yüksek düzeyde gıda neofobisine sahip bireyler, düşük gıda neofobisine sahip olanlara kıyasla tükettikleri gıdaların çeşitliliğine göre ayırt edilebilmektedir. Bunun sebebi düşük gıda neofobisine sahip bireylerin, daha geniş bir gıda yelpazesini kabul etmesi sebebiyle çeşitliliğin sağlanabiliyor olmasıdır. Gıda neofobisi düşük bireylerin heyecan arayışı, aktivite ve deneyimlere açıklığının ölçüldüğü çalışmalarda bireyler yüksek puan alma eğilimi göstermektedir (Alley, 2018).

Çeşitlilik arama eğilimi ve neofobi ölçümlerinin her ikisi de belirli kişilik özelliklerinin yiyecek keşfetme eğilimlerini ölçmektedir. Çeşitlilik arama ve neofobi olguları aynı olguya sahip zıt kutuplar olarak değerlendirilebilmektedir (Lenglet, 2018).

Çeşitlilik arama eğilimi ve neofobi ölçümlerinin her ikisi de belirli kişilik özelliklerinin yiyecek keşfetme eğilimlerini ölçmektedir. Çeşitlilik arama ve neofobi olguları aynı olguya sahip zıt kutuplar olarak değerlendirilebilmektedir (Lenglet, 2018).

Farklı bir görüş olarak Arvola & Lähteenmäki (2001); ‘Yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi ölçek maddeleri Gıda Neofobisi Ölçeği (FNS)’ ye benzemektedir. Böylelikle maddelerin çoğu gıda seçimlerinde çeşitlilik üzerine değil, istekli olma konusundaki keşifsel davranışlar üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Van Trijp & Steenkamp (1992) tarafından uygulanan çalışma, çeşitlilik arama eğiliminin temelini oluşturmaktadır. Yapılan bu çalışmada, yiyecekte çeşitlilik eğiliminin yiyecek tercihinde önemli bir etkiye sahip olduğu saptanmıştır (Yıldız, 2023). VARSEEK ölçeği, tüketicilerin çeşitlilik arama eğilimlerini doğrudan ölçmektedir. Bu sebeple pazarlama yöneticileri tarafından da kolayca kullanılabilmektedir. Ölçek ifadelerine örnek olarak; ‘Yiyecek veya atıştırmalıklar hazırlarken yeni tarifler denemeyi seviyorum.’, ‘Aşına olmadığım gıda ürünlerini merak ediyorum.’, ‘Alıştığım gıda ürünlerini yemeyi tercih ederim.’ gibi ifadeler örnek gösterilebilir (van Trijp & Steenkamp, 1992).

Tüketicilerin yeni gıda ürünlerine ve yeni gıda teknolojilerine eğilimlerinin düşük olduğuna dair önemli kanıtlar bulunmaktadır. Örneğin gıdaya karşı uygulanan transgenik teknolojiler ve gıda ışınlamaları gibi teknolojik işlemlerin bilimsel topluluklar tarafından etkili görünmesine karşın, tüketiciler tarafından olumlu kabul edilmediği çalışmalarda kanıtlanmıştır.

Cox & Evans (2008) tarafından uygulanan çalışmada, yeni gıda teknolojilerini kabul eden veya reddeden tüketici segmentlerinin belirlenmesine yönelik bir araç oluşturulmuştur. Tüketicilerin gıda teknolojileri hakkında katıldığı veya katılmadığı ifadeler, katılmıyorum- katılıyorum şeklinde 7 puanlık likert ölçeğinde değerlendirilmiştir. Ölçek ifadelerine örnek olarak; ‘Yeni gıda teknolojileri gıdanın doğal kalitesini düşürüyor’, ‘Yeni gıda teknolojilerinin faydaları çoğu zaman aşırı derecede abartılıyor.’, ‘Etrafta çok sayıda lezzetli yiyecek var, dolayısıyla daha fazlasını üretmek için yeni gıda teknolojilerini kullanmamıza gerek yok.’ gibi ifadeler örnek gösterilebilir.

Güneren vd. (2022) yapmış oldukları çalışmada neofili, neofobi ve çeşitlilik arayışı ile gıda atık davranışları arasındaki ilişkileri araştırmayı hedeflemişlerdir. Bu doğrultuda

495 kişiden anket yoluyla veri toplanmıştır. Anketlerden elde edilen bulguların yanında, gıda atık davranışlarının medeni durum ve cinsiyete göre farklılık gösterdiği görülmüştür. Çeşitlilik arayışı ve neofili durumunun, gıda atık davranışları ile arasında olumlu yönde ilişkiler bulunmuş; neofili eğiliminin gıda atık davranışları üzerinde etkili bir ilişkiye sahip olduğu sonucu saptanmıştır. Bu sonuca göre çeşitlilik arayışı yüksek ve neofili eğilimi var olan bireylerin, daha az gıda atığı bırakma eğilimine sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

Baş & Hamurcu (2021) yapmış oldukları çalışmada yetişkin bireylerde gıda neofobisini mevcut literatür üzerinden değerlendirmek amacıyla İngilizce dilinde 15 çalışma incelenmiştir. Sosyodemografik zellikler üzerinden incelendiğinde; cinsiyet, meslek seçimi ve medeni durumun bireylerdeki gıda neofobisi seviyesini etkilemediği fakat; eğitim düzeyi, gelir durumu ve yaşın yüksek düzeyde gıda neofobisi ile ilişkili olduğu saptanmıştır. Gıda neofobisi düzeyinin yüksek olduğu bireylerin gıda seçimleri incelendiğinde; tüketilen besin çeşitliliğinin az ve genellikle sebze, meyve ve proteinli içecek çeşitlerinin az; çikolata gibi atıştırmalık gıdaların fazla tüketildiği saptanmıştır. Ayrıca, turistlerin bilindik gıdaları daha fazla tercih ettikleri görülmüştür.

Hoş vd. (2022) yapmış oldukları ‘Tüketicilerin Yaşam Tarzı ve Gıda Neofobi Eğilimi’ adlı çalışmanın sonuçlarına göre; bir yaşam stilinin alt boyutu olan hayatta kalan ve inanan yaşam tarzlarının gıda neofobisi üzerinde pozitif olarak etkili olduğu, deneyimci yaşam tarzlarının ise negative yönlü bir etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Yaş, cinsiyet, eğitim ve medeni durumu gibi sosyo-demografik özellikler ve gıda neofobisi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır.

BÖLÜM 3. YÖNTEM

3.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu bölümde yapılan çalışmanın yöntemine dair tüm bilgiler alt başlıklar halinde sunulmuştur.

3.1.1. Araştırma Tipi ve Hipotezler

Araştırma kesitsel araştırma tipindedir. İlgili araştırmanın metaryali, nicel araştırma yöntemlerinden olan ankettir (Kozak, 2018). Araştırmanın amacı, Türkiye'deki yetişkin bireylerin gıda neofobi düzeyleri ve yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerini ölçmek, bu değişkenler arasındaki ilişkileri incelemektir. Ayrıca bireylerin demografik özelliklerine göre bu değişkenler üzerinde farklılıkları analiz etmek amaçlanmıştır. Çalışmanın amacına uygun olarak kurulan hipotezler; gıda neofobisi, yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi ve demografik özellikler arasındaki mevcut ilişkiyi test edebilmeye yöneliktir. İlgili hipotezler literatürde tespit edilen teorik çerçeveden ve mevcut çalışmalardan yola çıkılarak kurulmuştur.

Hipotezler, iki ana boyutta test edilmiştir. Birincisi, gıda neofobisi ile yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi arasındaki doğrudan olan ilişkilidir. İkincisi ise, bu değişkenlerin sosyodemografik faktörlere göre nasıl değişiklik gösterdiğidir. Bu araştırmada, 4 ana hipotez ve bu hipotezlerin alt başlıkları ile beraber 18 alt hipotez test edilmiştir. İlgili hipotezler, katılımcıların besin neofobisi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik arama eğilimleri arasındaki ilişkiyi ve bu değişkenlerin sosyodemografik özelliklere göre anlamlı farklılıklar gösterip göstermediğini incelemeyi amaçlamıştır.

3.1.2. Araştırmanın Yeri ve Zamanı

Araştırma, Türkiye genelinde yaşamakta olan 18 yaş üstü 64 yaş altı yetişkin bireylere sosyal medya uygulamaları ve sosyal medya platformları ile, çevrimiçi Google

Form uygulaması aracılığıyla 1-25 Şubat 2024 tarihleri arasında uygulanmış ve bireyler aracılığıyla veriler toplanarak hesaplamalar yapılmıştır.

3.1.3. Evren, Örneklem Yöntemi ve Sayısı

Araştırmanın Türkiye genelinde uygulanması planlandığı için çalışmanın evrenini cinsiyet gözetmeksizin Türkiye çapında ikamet eden 18-64 yaş aralığındaki yetişkin bireyler oluşturmaktadır.

Tüik datasına göre yaş aralıkları 0-14 yaş, 15-64 yaş, 65 yaş ve üzeri şeklinde tespit edilmiştir. Evren olarak 15 yaş üzeri kişi sayısı hesaplamada kullanılacak olmakla birlikte, bu bilgiler ışığında Türkiye’de 15 yaş üzeri 66.5 milyon kişi olduğu tespit edilmiştir. (TÜRKİYE İSTATİSTİK KURUMU, 2023).

Evreni bilinen örneklem hacmi ile hesaplama yapıldığında %95 güven düzeyinde, %5’lik hata payı ile 66.5 milyonluk evreni tahmin edebilmek için ulaşılması gereken minimum örneklem sayısının 384 olacak şekilde planlama yapılmıştır. Alan yazında yeterli örneklem büyüklüğünün hesaplanması konusunda çeşitli yaklaşımlar da bulunmaktadır. Bunlardan biri (Guilford, 1954) örneklem 200’den fazla olmalı, (Hair, vd., 2010) her soru için en az 5 katılımcı olacak şekilde görüşlerini sunmuşlardır.

Bu görüşler göz önüne alınarak pilot çalışmada, anket toplamında 25 soru bulunduğu için 125 bireye ulaşılması hedeflenmiştir ancak hedef sayısı aşılarak 177 bireyin ankete katılımı gerçekleştirilmiştir.

Ana çalışma için (MacCallum, vd., 1999) göre, her soru için en az 10 katılımcı olmalı görüşünden yola çıkılarak, soru sayısının (25) üzerine yapılan hesaplama göre en az 250 katılımcıya ulaşılması hedeflenmiştir. Tüm bu örneklem hesaplamalarının sonucunda en yüksek örneklem hedefi olan 384 katılımcı örneklem sayısı için hedef olarak konulmuştur. Ancak hedeflenen katılımcı sayısı aşılarak 428 bireyin ankete katılımı gerçekleştirilmiştir.

Bu doğrultuda araştırmanın örneklemini ise, anket sorularına katılım sağlayan ve soruları eksiksiz biçimde cevaplayan, Türkiye genelinde ikamet eden 18 - 64 yaş aralığındaki yetişkin bireyler oluşturmaktadır.

Araştırmanın örneklemini kolayda örnekleme yöntemi ile ulaşılan; pilot çalışma bölümünde 177 birey ve ana çalışma bölümünde ise 428 katılımcı birey oluşturmuştur.

Kolayda örnekleme yöntemi, evren içerisinde seçilecek örnek kesimin araştırmacının istediğinde belirlediği ve tesadüf olmayan örnekleme yöntemidir. Bu örnekleme yönteminde veriler evrenden en hızlı, kolay ve ekonomik biçimde elde edilir (Malhotra, 2004).

3.2. VERİLERİN ELDE EDİLMESİ

Araştırmanın verileri çevrimiçi (online) olarak örneklem grubuna sunulmuş, nicel araştırma yöntemlerinden olan anket tekniği ile yanıtlar toplanmıştır.

Anket yöntemi, belirli bir konuda tespit edilmiş hipotezlere veya sorulara bağlı olarak bir örneklem ya da bir evreni oluşturan hedef kişilere sorular yöneltmek amacıyla sistemli veri toplama tekniği olarak tanımlanabilmektedir (Büyüköztürk, 2009).

Katılımcılar ankete sosyal medya uygulamaları ve sosyal medya platformları üzerinden ulaşmışlardır. İlgili anket formu 4 ayrı bölümden oluşmakla birlikte; gönüllü katılımcı onam sorusu ve sosyodemografik özellikleri belirlemeye yönelik form dışında 2 ayrı ölçekten oluşmuştur.

Tablo 3.3. Anket Formunda Kullanılan Ölçekler

<i>Ölçek Adı</i>	<i>İfade Sayısı</i>	<i>Ölçeğin Kaynağı</i>
Besin Neofobi Ölçeği (FNS)	10	(Keser, Duman , & Akçil Ok, 2020)
Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Ölçeği (VARSEEK)	6	(Yıldız, 2023)

3.2.1. Sosyodemografik Özellikleri Belirlemeye Yönelik Form

Anketin ikinci bölümünde katılımcıların sosyodemografik özelliklerini belirlemek amacıyla araştırmacı tarafından hazırlanan toplam 9 adet soru bulunmaktadır. Ankette bulunan sosyodemografik sorular anket katılımcılarının; cinsiyeti, yaşı, medeni durumu, aylık ortalama geliri, eğitim düzeyi, mesleki durumları ve kronik rahatsızlıkları hakkında bilgi toplanabilmesi amacıyla yöneltilmiştir.

Katılımcıların kronik rahatsızlıkları, sağlıklı beslenme algıları ve sürdürülebilir beslenmeye dair algıları hakkında bilgi toplayabilmek amacıyla ayrıca 3 adet soru yöneltilmiştir.

3.2.2. Besin Neofobisi Ölçeği (FNS)

Besin neofobisi ölçeği (FNS), gıda neofobisini tanımlamayı amaç edinen psikometrik bir araç olarak geliştirilmiştir (Pliner & Hobden, 1992).

Türkiye’de bu ölçeğin Türkçe diline uyarlanması ve geçerlik güvenirlik çalışması ‘Adaptation of The Food Neophobia Scale Into Turkish: Validity and Reliability Study (Besin Neofobisi Ölçeğinin Türkçe’ye Uyarlanması: Geçerlik ve Güvenirlik Çalışması)’ Alev Keser, Mehtap Akçıl Ok ve Emre Duman tarafından yapılmıştır (Keser, vd., 2020).

İlgili çalışmadaki Gıda Neofobi ölçeği 10 değişkenden meydana gelmiştir ve cevaplar 7’li likert ölçeğinde değerlendirilmiştir. 7’li likert ölçeği olarak; 7 puan= kesinlikle katılıyorum, 6 puan= katılıyorum, 5 puan= çok az katılıyorum, 4 puan= Kararsızım, 3 puan= çok az katılmıyorum, 2 puan= Katılmıyorum ve 1 puan= Kesinlikle katılmıyorum olarak belirlenmiştir.

Fns ölçeğinin maddelerinin arasındaki iç tutarlık düzeyleri, madde korelasyonları ve Cronbach Alfa iç tutarlık sayıları incelenmiş ve sonucunda Alfa kat sayısı 0.614 bulunmuştur. Düzeltilmiş İyi Uyum Endeksi (Adjusted Goodness of Fit Index- AGFI) 0.92 olarak belirlenmiştir. Bu değerin 0.90’ın üzerinde olması çalışmanın iyi bir uyuma sahip olduğunu göstermektedir (Keser, vd., 2020).

İlgili anket çalışması 2 farklı ölçeğin bir arada kullanıldığı bir çalışma olmasından kaynaklı olarak, kullanılan her ölçeğin Cronbach’s Alpha iç tutarlık kat sayısı tespit

edilmiş ve ölçeğin faktör yapısının bu araştırma kapsamında incelenebilmesi amacıyla Açıklayıcı Faktör Analizi'nden (AFA) yararlanılmıştır.

177 kişilik pilot çalışma sonucunda 10 maddeden oluşan Besin Neofobisi ölçeğinin iç tutarlılık düzeyinin belirlenmesi için yapılan Cronbach' Alpha güvenirlik değeri $\alpha=0,933$ olarak belirlenmiştir.

Besin neofobisi ölçeğinin geçerlilik ve güvenirliğine ilişkin bilgiler detaylı alt başlıklar altında sunulacaktır.

3.2.3. Yiyeckte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Ölçeği (VARSEEK)

Çeşitlilik arama kavramı üzerine başta pazarlama olmak üzere sosyal bilimler ve farklı alanlarda bilimsel araştırmalar uygulanmıştır. Tüketicilerin satın alma davranışlarındaki çeşitlilik arayışları 1980 tarihinden itibaren bilimsel araştırmalara konu olmuştur (Çakır Keleş, 2020).

Çeşitlilik arama eğilimi, tüketicilerin yiyecek seçim davranışlarını etkileyebilen önemli bir özellik olarak kabul edilmektedir. Tüketicilerin gıdalara dair çeşitlilik arama eğilimlerini ölçebilen Yiyeckte Çeşitlilik Arayışı Ölçeği, Steenkamp & Van Trijp (1992) tarafından geliştirilmiştir.

Türkiye'de bu ölçek Dr. Öğr. Üyesi Erşan YILDIZ tarafından bireylerin yiyeceklere dair çeşitlilik arayışı eğilimlerini tespit etmek amacıyla uygulanmıştır.

Araştırmada kullanılan Yiyeckte Çeşitlilik Arayışı Ölçeği (Variety Seeking Scale-VARSEEK), Steenkamp & Van Trijp (1992) tarafından geliştirilen 8 madde içeren ölçeğin Türkçe diline çevrilmiş halidir. Bu ölçek 8 değişkenden meydana gelmiş olmakla beraber, cevaplar 5'li Likert ölçeğinde değerlendirilmiştir. 5'li likert ölçeği olarak; “kesinlikle katılmıyorum” (1), “katılmıyorum” (2), “kararsızım” (3), “katılıyorum” (4), “kesinlikle katılıyorum” (5) olarak belirlenmiştir.

Yiyeckte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi (VARSEEK) Ölçeği'nin Cronbach's Alfa değeri $\alpha=0,842$ olarak belirlenmiştir. Bu değer ölçeğin oldukça güvenilir olduğunu ifade edebilmektedir (Yıldız, 2023).

İlgili anket çalışması 2 farklı ölçeğin bir arada kullanıldığı bir çalışma olmasından kaynaklı olarak, kullanılan her ölçeğin Cronbach's Alpha iç tutarlık kat sayısı tespit

edilmiş ve ölçeğin faktör yapısının bu araştırma kapsamında incelenebilmesi amacıyla Açıklayıcı Faktör Analizi'nden (AFA) yararlanılmıştır.

Bu araştırma kapsamında 177 kişilik pilot araştırma sonucu ölçeğin güvenirlik ve açıklanan faktör yapısı incelenmiştir.

6 maddeden oluşan Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi Ölçeğinin iç tutarlık düzeyinin belirlenmesi için uygulanan Cronbach's Alpha güvenirlik analizi sonucu $\alpha = 0.859$ olduğu saptanmış, ölçeğin yüksek düzeyde güvenirliğe sahip olduğu belirlenmiştir.

Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Eğilimi ölçeğinin geçerlilik ve güvenirliğine ilişkin bilgiler detaylı alt başlıklar altında sunulacaktır.

3.3. VERİ ANALİZİ

Araştırmanın verileri nicel veri analizleri yöntemleri ile değerlendirilmiştir ve elde edilen bulgular SPSS 25.0 programı ve LISREL 8.7 programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın geçerlilik ve güvenirliğinin tespit edilebilmesi amaçlı Cronbach's Alpha güvenirlik analizi, AFA (Açıklayıcı Faktör Analizi) ve DFA (Doğrulayıcı Faktör Analizi) yöntemleri kullanılmıştır.

Demografik özelliklerin belirlenebilmesi amaçlı frekans ve yüzde analizleri, ölçek puanlarına bağlı olarak katılımcıların düzeylerinin incelenebilmesi için betimsel analizlerden ortalama±standart sapma analizi kullanılmıştır.

Analiz verilerinin dağılımlarının incelenebilmesi amacıyla merkezi limit teoremi, basıklık-çarpıklık analizleri uygulanmıştır.

Bağımsız değişken ve bağımlı değişken arasında ilişki olup olmadığını, eğer ilişki varsa bu ilişkinin kuvvetini ve yönünü belirleyebilmek amaçlı Pearson Korelasyon analizden yararlanılmıştır. Bağımsız değişken veya değişkenlerin, bağımlı değişkenler üzerindeki etkisini tespit edebilmek amaçlı doğrusal/ çoklu regresyon analizi uygulanmıştır. Analizlerin tamamı %95 güven aralığında ve istatistiksel anlamlılık $p < 0.05$ olarak değerlendirilmiştir.

3.4. ARAŞTIRMANIN ETİK YÖNÜ

Çalışmanın yürütülebilmesi amacıyla İstanbul Okan Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'ndan 07.02.2024 tarihinde onay kararı alınmıştır (EK.C). Tezin ölçek kullanım onam belgelerine EK. A ve EK. B'de yer verilmiştir. Ayrıca tezin içeriğinde kullanılan anket EK. D'de sunulmuştur.

3.5 ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

İlgili çalışmada, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışını ölçmek amacıyla kullanılan ölçeklerin kapsayıcılığı, bireyleri belirli kalıplar üzerinde değerlendirmek ile sınırlıdır. Çalışma, 18-64 yaş aralığına sahip yetişkin bireyleri kapsamakta olup, bu yaş grubu dışındaki bireylerin genellenebilirlik oranı kısıtlıdır. Aynı zamanda çalışmanın belirli bir zaman aralığında uygulanması ve sosyodemografik özellikler açısından belirli bir örneklem grubu ile sınırlı olması nedeniyle; zaman içerisinde bireylerin davranış ve tutumları incelenememiştir. Ele alınmayan demografik faktörlerin de çalışmanın yorumlanabilme gücüne sınırlılık getirdiği göz önünde bulundurulmalıdır.

BÖLÜM 4. BULGULAR

4.1. PİLOT ÇALIŞMA BULGULARI

Çalışmanın bu alanında, pilot çalışma sonucunda ulaşılan 177 katılımcıdan elde edilen veriler doğrultusunda, araştırmada kullanılan ölçeklere ait geçerlilik ve güvenirlik analizlerine yer verilmiştir.

4.1.1. Pilot Çalışma Katılımcılarına Ait Kişisel Özelliklere İlişkin Bulgular

Pilot çalışma sonucunda ulaşılan katılımcılarının kişisel özelliklerine ilişkin bulgular aşağıda yer alan Tablo 4.1’de sunulmuştur.

Tablo 4.1. Pilot Çalışmaya Katılan Katılımcıların Kişisel Özellikleri

Demografik	Grup	n	%
Cinsiyet	Kadın	111	62,71%
	Erkek	66	37,29%
Yaş	18-29	62	35,03%
	30-39	44	24,86%
	40-49	48	27,12%
	50-59	17	9,60%
	60-64	6	3,39%
Medeni Durum	Bekar	85	48,02%
	Evli	92	51,98%
Aylık Ortalama Gelir	8500 TL <	10	5,65%
	8501- 11500 TL	7	3,95%
	11501-16000 TL	37	20,90%
	16001 TL >	123	69,49%
Eğitim Düzeyi	İlköğretim Mezunu	4	2,26%
	Lise Mezunu	35	19,77%
	Üniversite Mezunu ve üzeri	138	77,97%
Meslek	Ev Hanımı/Çalışmıyor	15	8,47%
	Emekli	11	6,21%
	Kamu Çalışanı	12	6,78%
	Serbest Meslek	15	8,47%
	Özel Sektör Çalışanı	124	70,06%
Kronik Rahatsızlığın Olması	Yok	159	89,83%
	Var	18	10,17%
Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme	Sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem.	8	4,52%
	Sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim	80	45,20%
	Sağlıklı beslenmeye dikkat ederim	89	50,28%
Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme	Sürdürülebilir beslenmeye hiç dikkat etmem	24	13,56%
	Sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim	88	49,72%
	Sürdürülebilir beslenmeye dikkat ederim.	65	36,72%
	Toplam	177	100,00%

Pilot araştırmaya dahil olan 177 katılımcının kişisel özellikleri incelendiğinde; katılımcıların %62.71’inin kadın (n:111), %37.29’unun erkek (n:66) olduğu belirlenirken katılımcıların çoğunlukla 18-29 yaşında (%35.03; n:62), evli oldukları (%51.98; n:92), 16.001 TL veya üzerinde geliri olduğu (%69.48; n:123), üniversite veya üzeri bir eğitimi olduğu (%77.97; n:138), özel sektör çalışanı olduğu (%70.06; n:124), kronik rahatsızlığı olmadığı (%89.83; n:159), sağlıklı beslenmeye dikkat ettikleri (%50.28; n:89) ve sürdürülebilir beslenmeye az dikkat eden katılımcılardan (%49.72; n:88) olduğu belirlenmiştir.

4.1.2. Araştırmada Kullanılan Ölçeklere İlişkin Geçerlilik ve Güvenirlik Sonuçları

Araştırmanın bu başlığı altında araştırmada kullanılan ölçüm araçlarının güvenirlik düzeyinin belirlenmesi için cronbach's alpha iç tutarlılık kat sayısına bakılmış ve ölçeğin faktör yapısının bu araştırma kapsamında incelenmesi amacıyla açıklayıcı faktör analizi'nden (AFA) yararlanılmıştır.

4.1.2.1 Besin Neofobisi Ölçeğine Ait Açıklayıcı Faktör Analizi ve Cronbach Alpha Güvenirlik Analizi Bulguları

Ölçeğin daha önce açıklanan faktör yapısının bu araştırma kapsamının incelenmesi için yapılan açıklayıcı faktör analizi sonucu Tablo 4.2'de verilmiştir.

Tablo 1.2. Besin Neofobisine Ait Güvenirlik, Afa ve Madde Analizi Bulguları

Madde No	Faktör Yüğü	Madde Ölçek Korelasyonu
Madde 1	0,900	0,862
Madde 2	0,678	0,613
Madde 3	0,670	0,611
Madde 4	0,876	0,829
Madde 5	0,819	0,762
Madde 6	0,862	0,812
Madde 7	0,785	0,729
Madde 8	0,719	0,666
Madde 9	0,725	0,670
Madde 10	0,866	0,809
Güvenirlik		0,933
Öz Değer		6,312
Açıklanan Varyans		63,12%
KMO: 0,932, Bartlett's Test of Sphericity X2: 1350,120; P<0.05		

Tablo 2.2'de ölçek maddelerinin kendisi dışında kalan öteki ifadelerle olan ilişkisinin 0,30 düzeyinin altında olmaması şartı incelenmiş, ölçekteki maddelerin kendisi dışındaki diğer maddeler ile ilişkisi düzeyinin 0.611-0.862 arasında olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla 0.30'un altında bir değer olmaması nedeniyle herhangi bir maddenin ölçekten çıkarılmasına bu aşamada gerek duyulmamıştır. Ölçeğin iç tutarlılık düzeyinin belirlenmesi için cronbach's alpha güvenirlik analizi uygulanmıştır ve ölçeğin

güvenirlilik düzeyinin 0.933 ile yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir (Büyüköztürk, 2009).

Faktör analizi yapılabilmesi için incelenmesi gereken varsayımlar kontrol edildiğinde katılımcı sayının faktör analizi yapılabilmesi için yeterli katılımcı olup olmadığına karar vermek amacıyla KMO ve verinin yapısının uygunluğunun kontrolü için Barlett Küresellik testleri incelenmiştir (Tabachnick & Fidell, 1996).

Tablo 4.2’de KMO değerinin 0,60 değerinden fazla olduğu tespit edilmiş ve Barlett küresellik testinin ($p<0.05$) olarak anlamlı olduğu görülmüştür. Bu sonuçlara göre araştırma sonucundaki katılımcı sayısının faktör analizine uygun olduğu ve elde edilen verilerin çok değişkenli olarak normal dağılımdan geldiği belirlenmiştir (Kan & Akbaş, 2005).

Ölçekten bir ifadenin kalmasına karar vermek amacıyla faktör analizinde 0.45’lik faktör yük değeri sınır değer olarak ele alınmıştır (Büyüköztürk, 2009). Yapılan analiz sonucunda, ölçekteki geri maddelerin faktör yüklerinin 0.670-0.900 değerleri arasında olduğu belirlenmiş olup, faktör yüklerinin yeterli olduğu tespit edilmiştir. AFA (Açıklayıcı Faktör Analizi) bulguları sonucunda; ölçeğin 6.312’lik öz değer ile tek faktörlü bir yapı olarak açıklandığı ve bu tek faktör ölçeğinin varyans değerinin %63.12 olduğu tespit edilmiştir. Varyans değerininin %40 ve üzeri olması, değerin yeterli olduğu anlamına gelmektedir.

4.1.2.2. Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimi Ölçeğine Ait Açıklayıcı Faktör Analizi ve Cronbach Alpha Güvenirlilik Analizi Bulguları

Ölçeğin daha önce açıklanan faktör yapısının bu araştırma kapsamında incelenmesi amacıyla yapılan açıklayıcı faktör analizi sonucu Tablo 4.3’de verilmiştir.

Tablo 4.3. Yiyecekte Çeşitlilik Aramaya Ait Güvenirlilik, Afa ve Madde Analizi Bulguları

Madde No	Faktör Yüğü	Madde Ölçek Korelasyonu
Madde 1	0,715	0,588
Madde 2	0,636	0,508
Madde 3	0,849	0,753
Madde 4	0,750	0,621
Madde 5	0,822	0,720
Madde 6	0,822	0,718
Güvenirlilik	0,859	

Öz Değer	3,55
Açıklanan Varyans	59,167%
KMO: 0,846, Bartlett's Test of Sphericity X2: 454,479; P<0.05	

Tablo 4.3’de ölçek maddelerinin kendisi dışında kalan öteki ifadelerle olan ilişkisinin 0.508-0.753 arasında olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu değerin 0.30’un altında bir değer olmaması sebebiyle herhangi bir maddenin ölçekten çıkarılmasına bu aşamada gerek duyulmamıştır. Ölçeğin güvenirlik düzeyinin 0.859 ile yüksek seviyede olduğu belirlenmiştir (Büyüköztürk, 2009).

Tablo 4.3’de KMO değerinin 0,60 değerinden fazla ve Barlett küresellik testi anlamlı olduğu ($p<0.05$) belirlenmiştir. Ölçek içerisindeki maddelerin faktör yüklerinin 0.636-0.849 arasında olduğu belirlenmiş olup faktör yüklerinin yeterli olduğu kanısına varılmıştır. AFA sonucunda ölçeğin 3.55’lik öz değer ile tek faktörlü bir yapıda açıklandığı ve bu tek faktörün ölçeği açıkladığı varyans değerinin %59.167 olduğu görülmektedir.

4.2. ANA ÇALIŞMA BULGULARI

Çalışmanın bu alanında, ana çalışma sonucunda ulaşılan 428 kişiden elde edilen veriler doğrultusunda; katılımcıların demografik özelliklerine, besin neofobisi düzeyine ve yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerine yönelik grafiksel dağılımlar verilecektir. Araştırmada kullanılan ölçeklere ilişkin güvenirlik ve geçerlilik analizi sonuçları ile değişkenlere ilişkin tanımlayıcı istatistikler ve araştırma hipotezlerine ait sonuçlar da bu bölümde yer almaktadır.

4.2.1 Kişisel Özelliklere İlişkin Bulgular

Tablo 4.4. Ana Çalışma Katılımcılarının Kişisel Özellikleri

Demografik	Grup	n	%
Cinsiyet	Kadın	268	62,62%
	Erkek	160	37,38%
Yaş	18-29	188	43,93%
	30-39	78	18,22%
	40-49	78	18,22%

	50-59	56	13,08%
	60-64	28	6,54%
Medeni Durum	Bekar	236	55,14%
	Evli	192	44,86%
Aylık Ortalama Gelir	8500 TL <	62	14,49%
	8501- 11500 TL	22	5,14%
	11501-16000 TL	39	9,11%
	16001 TL >	305	71,26%
Eğitim Düzeyi	İlköğretim Mezunu	16	3,74%
	Lise Mezunu	133	31,07%
	Üniversite Mezunu ve üzeri	279	65,19%
Meslek	Çalışmayan	56	13,08%
	Ev Hanımı	35	8,18%
	Emekli	40	9,35%
	Kamu Çalışanı	43	10,05%
	Serbest Meslek	40	9,35%
	Özel Sektör Çalışanı	214	50,00%
Kronik Rahatsızlığın Olması	Yok	359	83,88%
	Var	69	16,12%
Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme	Sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem.	23	5,37%
	Sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim	215	50,23%
	Sağlıklı beslenmeye dikkat ederim	190	44,39%
Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme	Sürdürülebilir beslenmeye hiç dikkat etmem	56	13,08%
	Sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim	194	45,33%
	Sürdürülebilir beslenmeye dikkat ederim.	178	41,59%
	Toplam	428	100,00%

Katılımcıların %62.62'sinin kadın (n:268), %37.38'inin erkek (n:160) olduğu belirlenirken, katılımcıların çoğunlukla 18-29 yaşında oldukları (%43.93; n:188) görülmüştür.

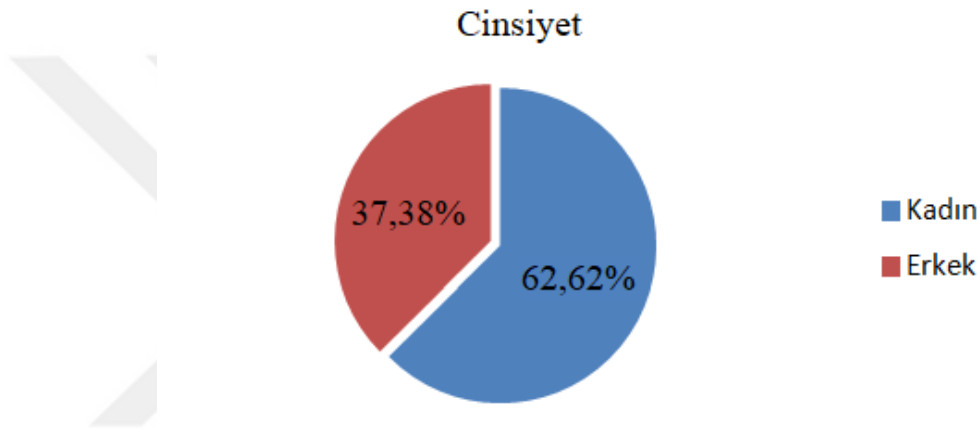
Medeni durumlarının bekar olduğu (%55.14; n:236) ve 16.001 TL veya üzerinde geliri olduğu (%71.26; n:305) tespit edilmiştir.

Eğitim durumları seviyelerinin üniversite veya üzeri bir seviyede olduğu (%65.19; n:279), meslek durumu olarak çoğunlukla özel sektör çalışanları olduğu (%50.00; n:214) saptanmıştır.

Katılımcıların çoğunlukla kronik rahatsızlığa sahip olmadığı (%83.88; n:359) ve sağlıklı beslenmeye az dikkat ettikleri (%50.23; n:215) görülmüştür. Ayrıca sürdürülebilir beslenmeye az dikkat eden katılımcıların oranı, hiç dikkat etmeyen ve dikkat eden katılımcılara kıyasla daha fazla (%45.33; n:194) olduğu tespit edilmiştir.

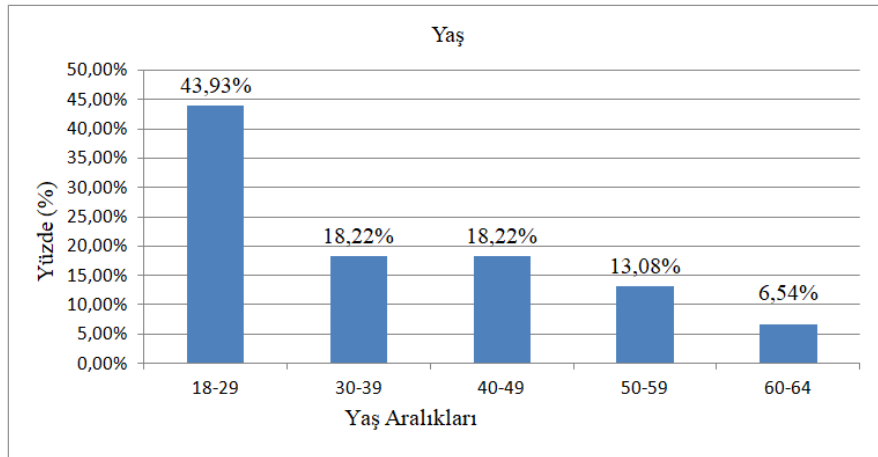
4.2.1.2. Sosyo-demografik Özelliklere Dair Grafiksel Dağılımlar

Araştırma toplamında 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %62,62'si kadın, %37,38'inin erkek olduğu belirlenmiştir.



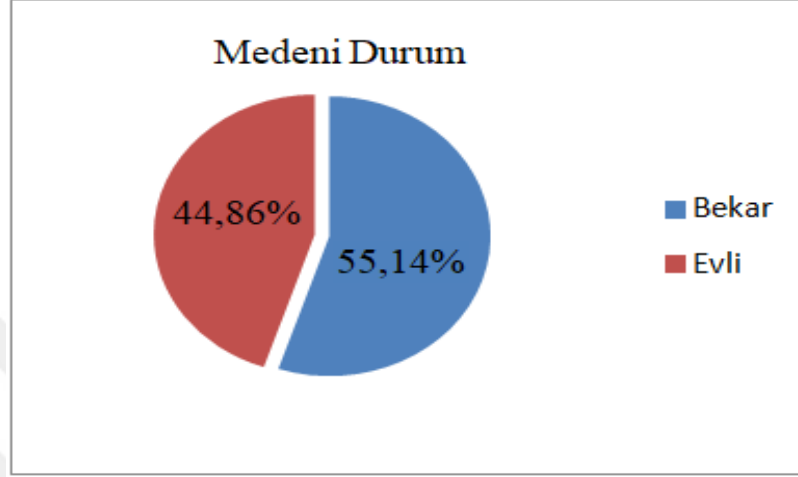
Şekil 4.1. Katılımcıların Cinsiyet Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %43,93'ü 18-29, %18,22'si 30-39 yaşında, %18,22'si 40-49 yaş aralığında, %13,08'i 50-59 yaş aralığında ve geri kalan %6,54'ü de 60-64 yaş aralığındadır.



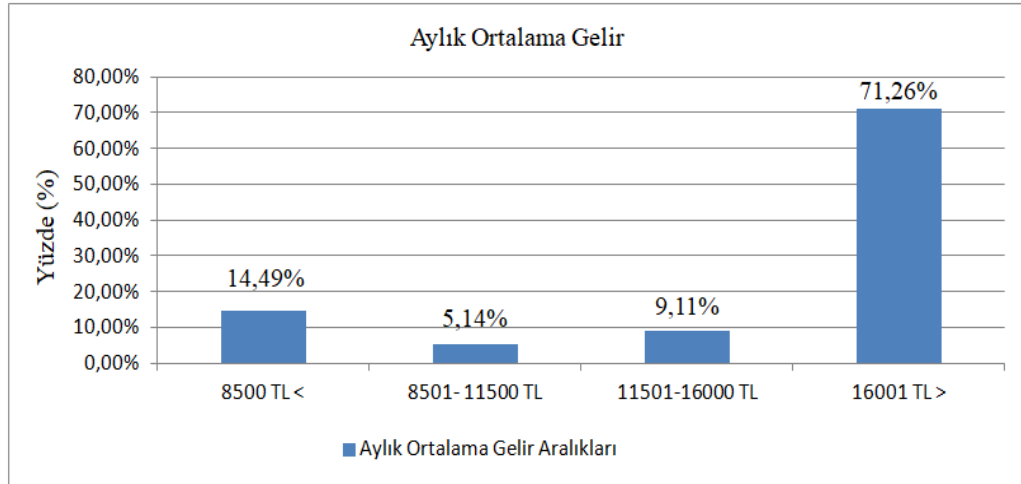
Şekil 4.2. Katılımcıların Yaş Aralıklarına Dair Grafik

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %55,14'ü bekar, %44,86'sı ise evlidir.



Şekil 4.3. Katılımcıların Medeni Durumlarına Dair Grafik

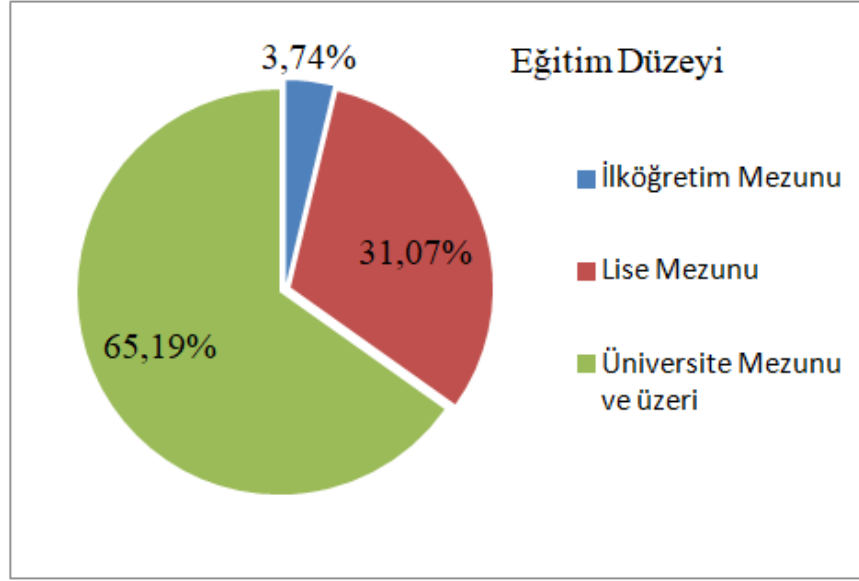
Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların gelir düzeylerinin %71,26'si 16001 TL ve üzeri, %14,49'u 8500 TL ve altı, %9,11'i 11501-16000 TL ve arası, %5,14'ü ise 8501-11500 TL arası gelire sahip olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 1.4. Katılımcıların Aylık Ortalama Gelirlerine Dair Grafik

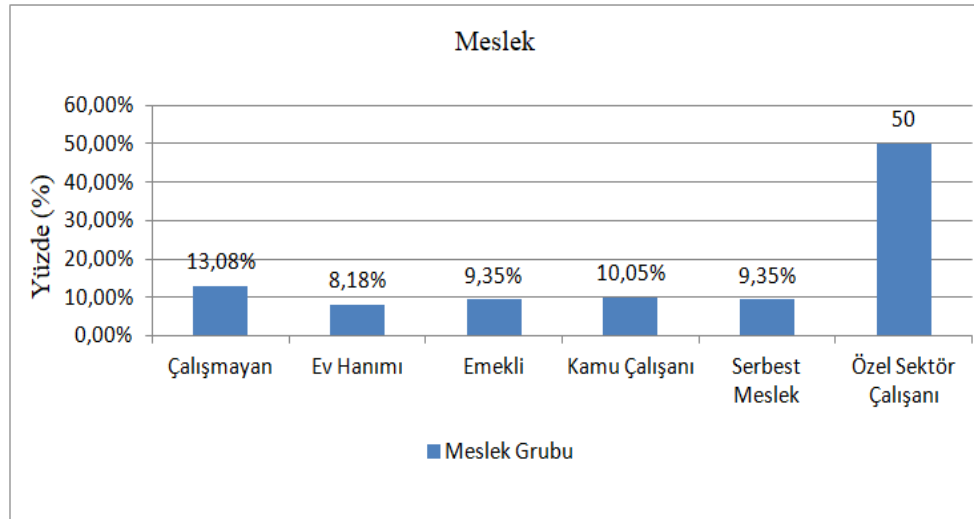
Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %65,19'unun

Üniversite mezunu ve üzeri olduğu, %31,07'unun lise mezunu olduğu ve %3,74'ünün ilköğretim mezunu olduğu tespit edilmiştir.



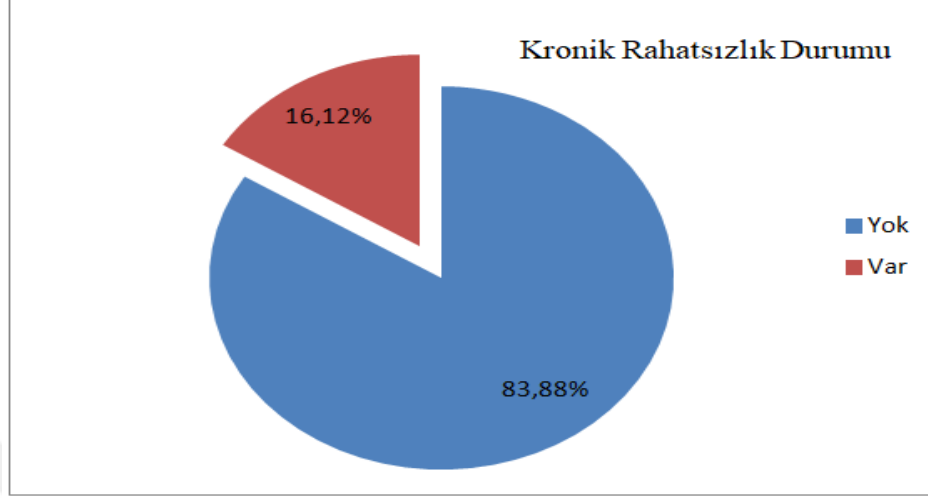
Şekil 4.5. Katılımcıların Eğitim Düzeyine Dair Grafik Tablosu

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %50'si özel sektör çalışanı, %13,08'i çalışmayan, %10,05'i kamu çalışanı, %9,35'i serbest meslek, %9,35'i emekli ve %8,18'inin ise ev hanımı olduğu tespit edilmiştir.



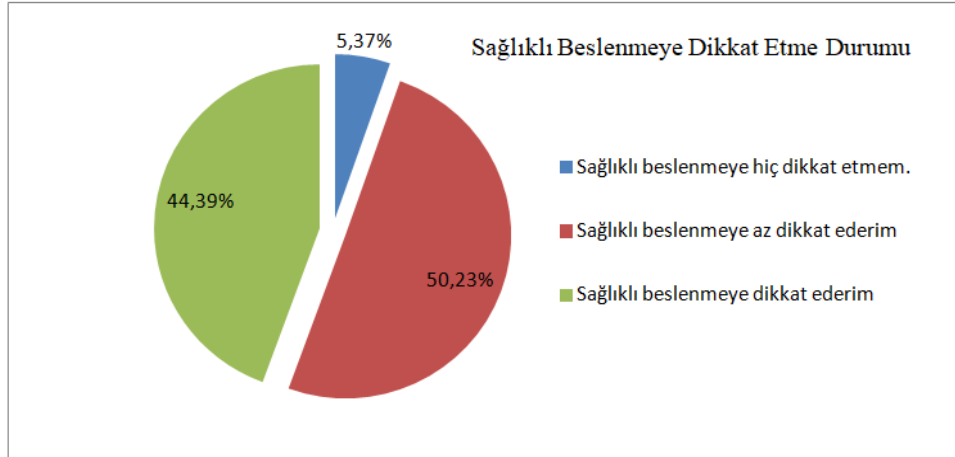
Şekil 4.6. Katılımcıların Mesleklerine Dair Grafiği

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %83,88'i kronik rahatsızlıklarının olmadığını belirtmiş, %16,12'i ise kronik rahatsızlığının var olduğunu belirtmiştir.



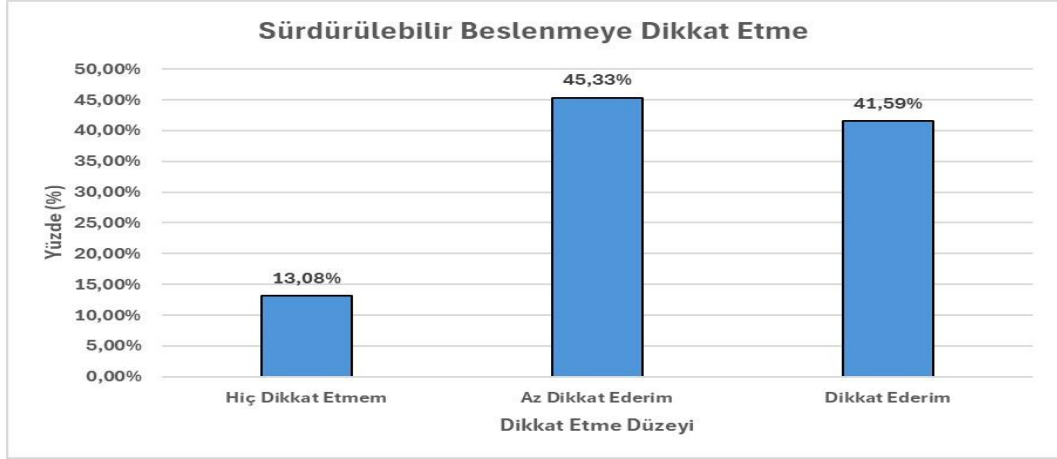
Şekil 4.7. Katılımcıların Kronik Rahatsızlık Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %50,23'ü sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim şeklinde görüş belirtmiş, %44,39'u sağlıklı beslenmeye dikkat ederim soruya yanıt vermiş, %5,37'si ise sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem olarak görüşlerini belirtmişlerdir.



Şekil 4.8. Katılımcıların Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme Durumlarına Dair Grafik Şekli

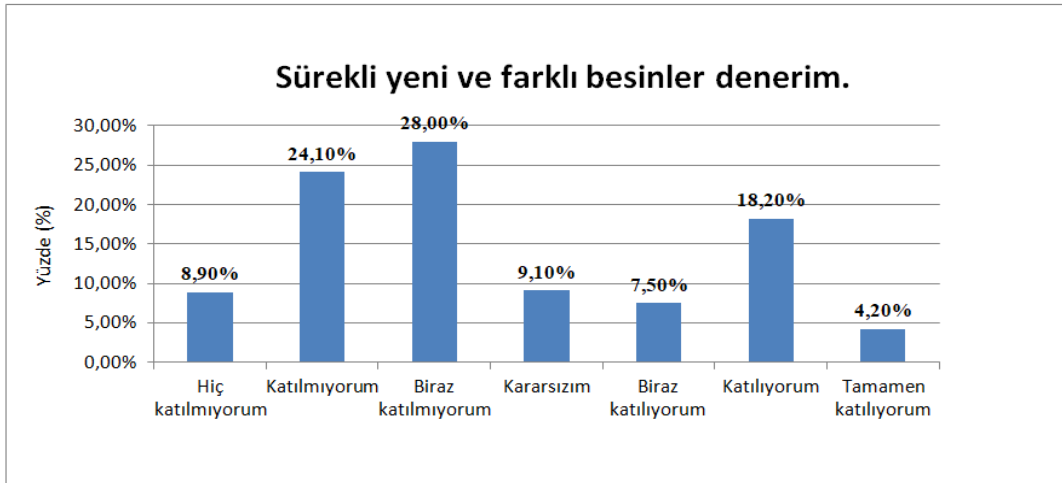
Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %45,33'ü sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim şeklinde görüş belirtmiş, %41,59'u dikkat ederim şeklinde yanıtlamış ve %13,08'i ise hiç dikkat etmem şeklinde görüş belirtmiştir.



Şekil 4.9. Katılımcıların Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumlarına Dair Grafik Şekli

4.2.3. Besin Neofobisine Dair Grafikselle Dağılımlar

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %28,00'i biraz katılmıyorum, %24,10'u katılmıyorum, %18,20'si katılıyorum, %9,10'u kararsızım, %8,90'ı hiç katılmıyorum, %7,50'si biraz katılıyorum ve %4,20 ise tamamen katılıyorum şeklinde görüş belirtmişlerdir.



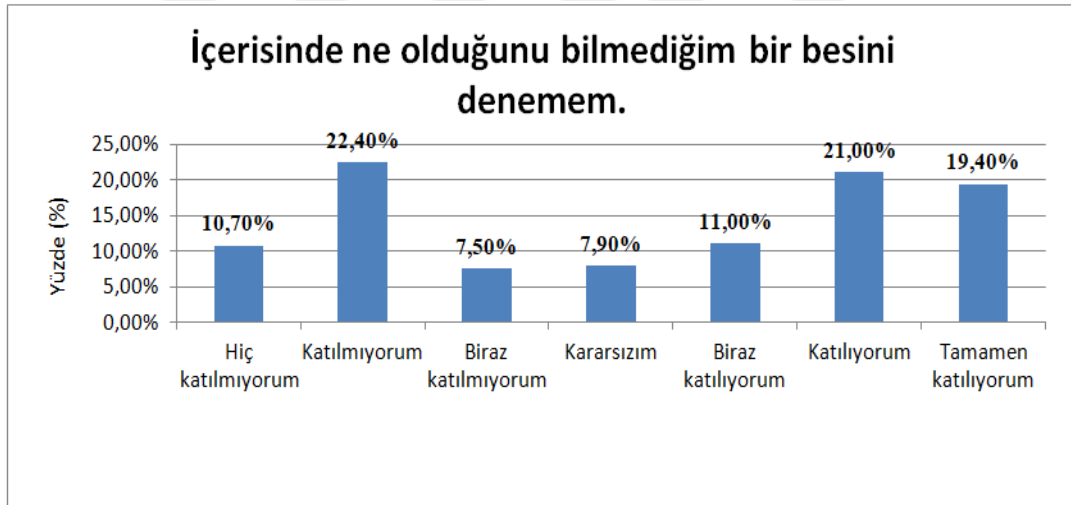
Şekil 4.10. Katılımcıların Yeni ve Farklı Besinler Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %25,90'ı biraz katılıyorum cevabında bulunmuş, %19,40'ı kararsızım, %16,60 katılmıyorum, %14,00'ı katılıyorum, %12,60'ı biraz katılmıyorum, %9,80'i hiç katılmıyorum ve %1,60'ı ise tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir.



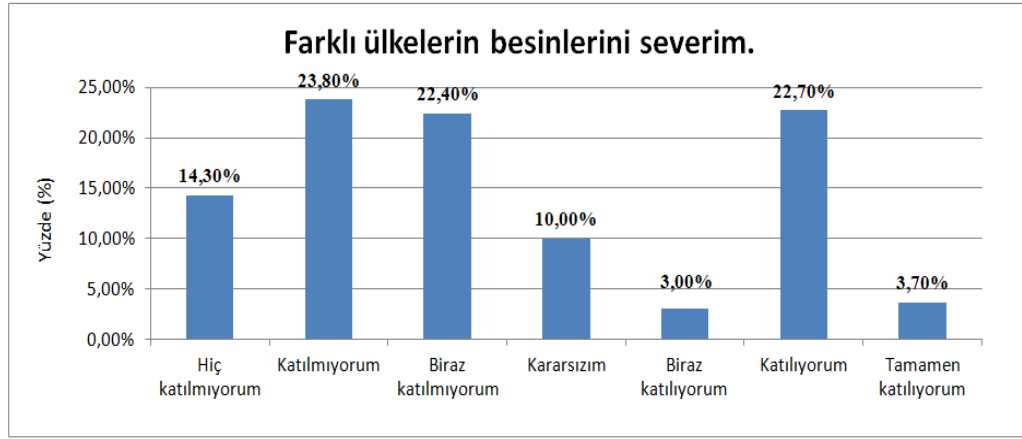
Şekil 4.11. Katılımcıların Yeni Besinlere Güvenmesi Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %22,40'ı katılmıyorum cevabını vermiş, %21,00'ı katılıyorum, %19,40'ı tamamen katılıyorum, %11,00'i biraz katılıyorum, %10,70'i hiç katılmıyorum, %7,90'ı kararsızım ve %7,50'si ise biraz katılmıyorum cevabında bulunmuşlardır.



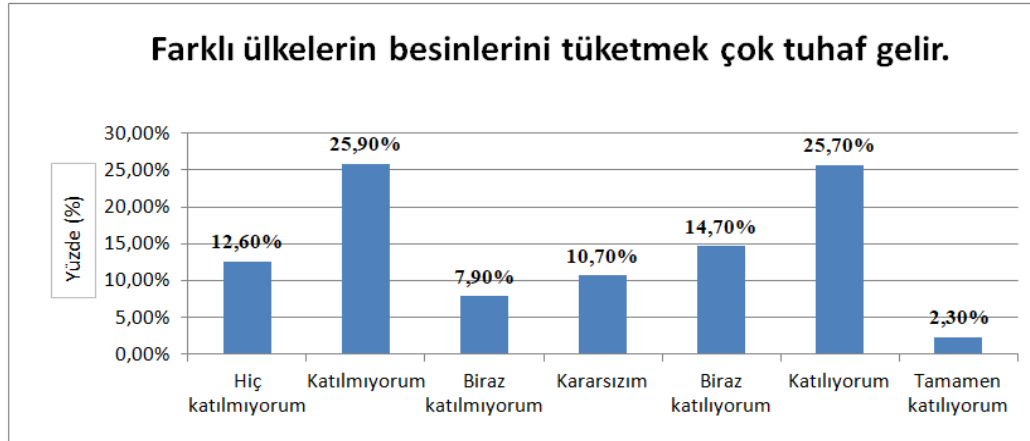
Şekil 4.12. Katılımcıların İçerisinde Ne Olduğunu Bilmediği Besini Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %23,80'i katılmıyorum, %22,70'i katılıyorum, %22,40'ı biraz katılmıyorum, %14,30'u hiç katılmıyorum, %10,00'ı katılıyorum, %3,70'i tamamen katılıyorum ve %3,00'ü biraz katılıyorum cevabını vermişlerdir.



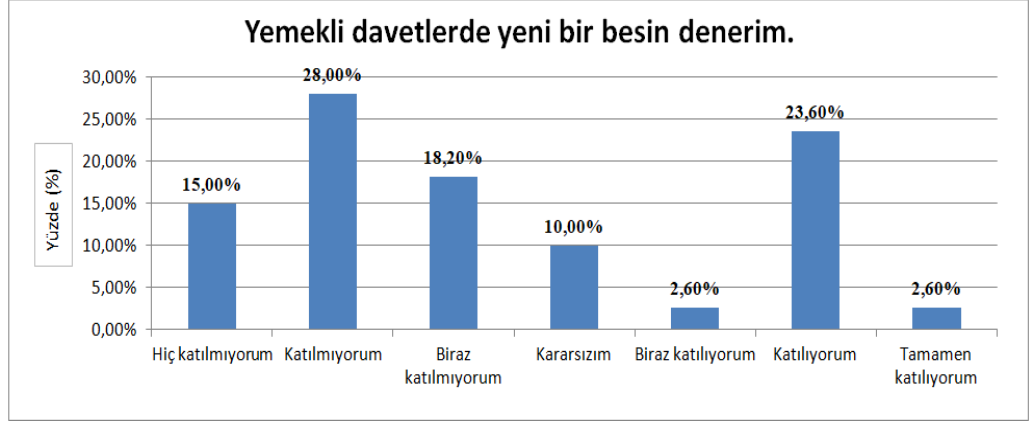
Şekil 4.13. Katılımcıların Farklı Ülkelerin Besinlerini Sevme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %25,90'ı katılmıyorum, %25,70'i katılıyorum, %14,70 i biraz katılıyorum, %12,60'ı hiç katılmıyorum, %10,70'i kararsızım, %7,90'ı biraz katılmıyorum ve %2,30'u ise tamamen katılıyorum yanıtını vermiştir.



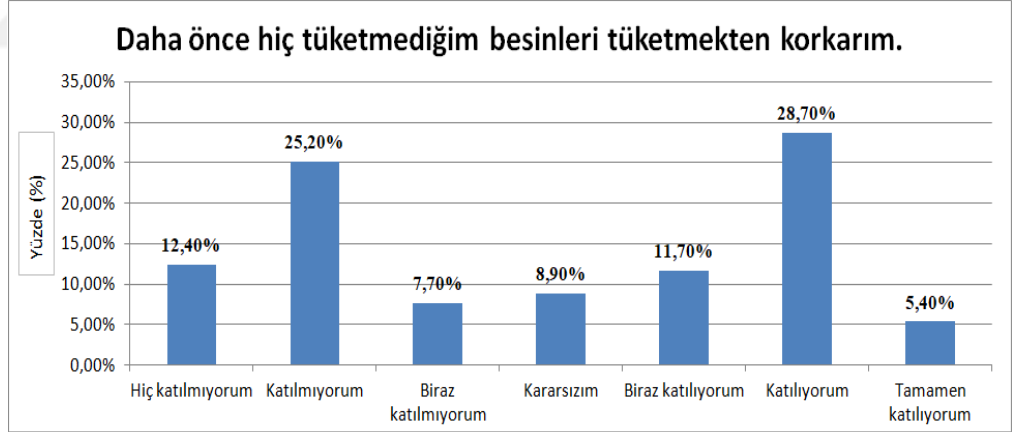
Şekil 4.14 Katılımcıların Farklı Ülkelerin Besinlerini Tüketmesinin Tuhaf Olması Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %28,00'ı katılmıyorum, %23,60'ı katılıyorum, %18,20'si biraz katılmıyorum, %15,00'i hiç katılmıyorum, %10,00'u kararsızım, %2,60'ı biraz katılıyorum ve %2,60'ı ise tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir.



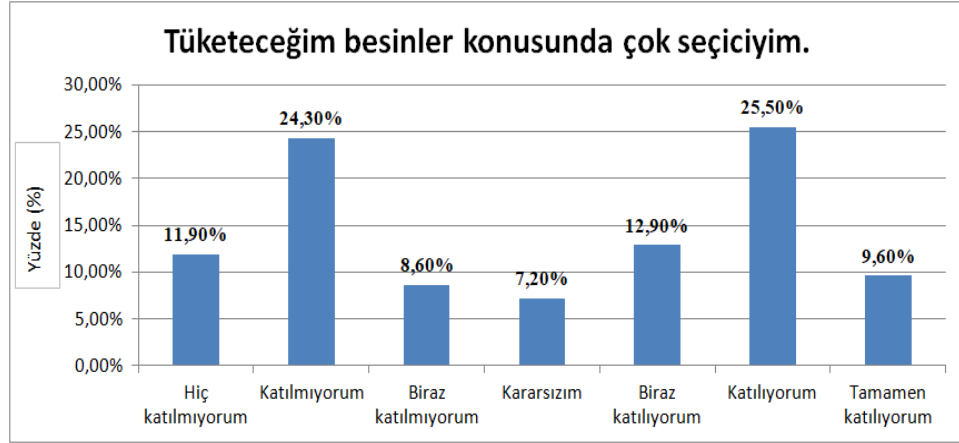
Şekil 4.15. Katılımcıların Yemekli Davetlerde Yeni Besin Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %28,70'i katılıyorum, %25,20'si katılmıyorum, %12,40'ı hiç katılmıyorum, %11,70'i biraz katılıyorum, %8,90'ı kararsızım, %7,70'i biraz katılmıyorum ve %5,40'ı tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir.



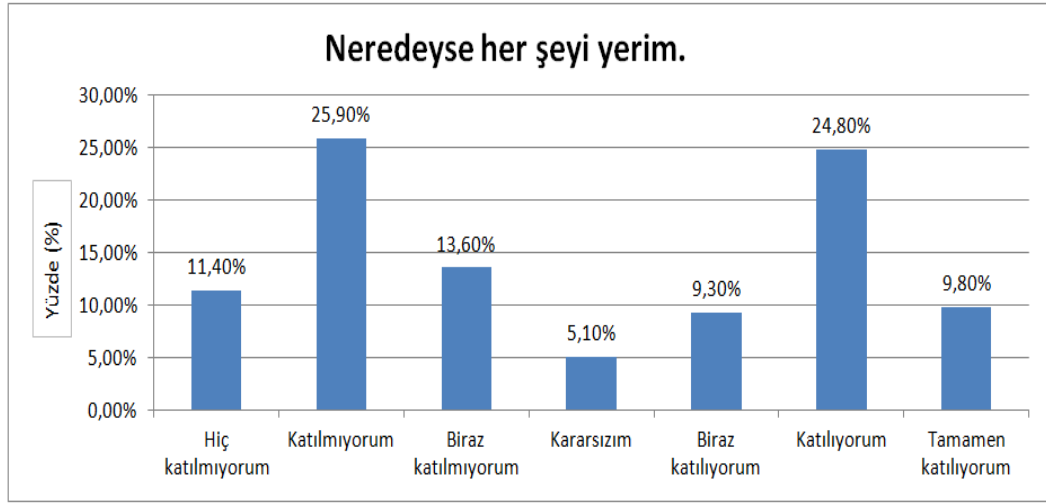
Şekil 4.16. Katılımcıların Daha Önce Tüketmediği Besini Tüketme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %25,50'si katılıyorum, %24,30'u katılmıyorum, %12,90'ı biraz katılıyorum, %11,90'ı hiç katılmıyorum, %9,60'ı tamamen katılıyorum, %8,60'ı biraz katılmıyorum ve %7,20'si ise kararsızım cevaplarını vermişlerdir.



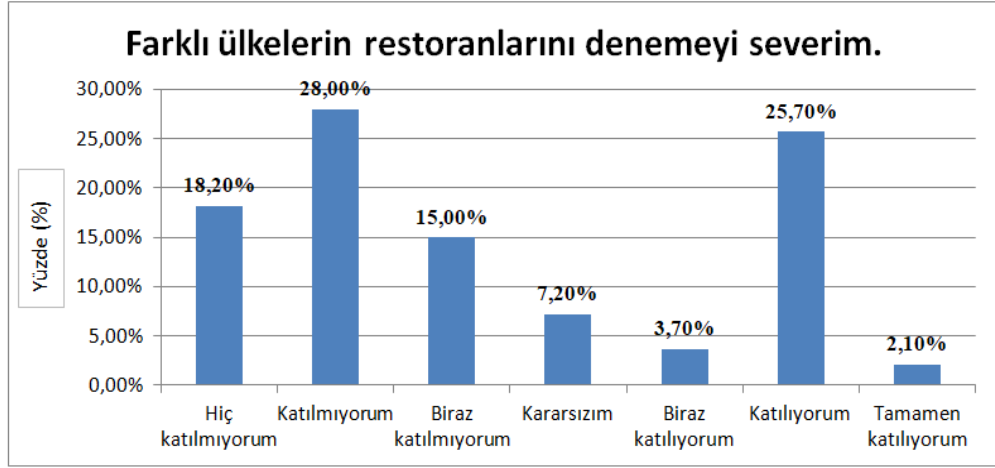
Şekil 4.17. Katılımcıların Tüketeceği Besinler Konusunda Seçici Olma Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %25,90'ı katılmıyorum, %24,80'i katılıyorum, %13,60'ı biraz katılmıyorum, %11,40'ı hiç katılmıyorum, %9,80'i tamamen katılıyorum, %9,30'u biraz katılıyorum ve %5,10'u kararsızım cevaplarını vermişlerdir.



Şekil 4.18. Katılımcıların Her Şeyi Yeme Durumuna Dair Grafik Şekli

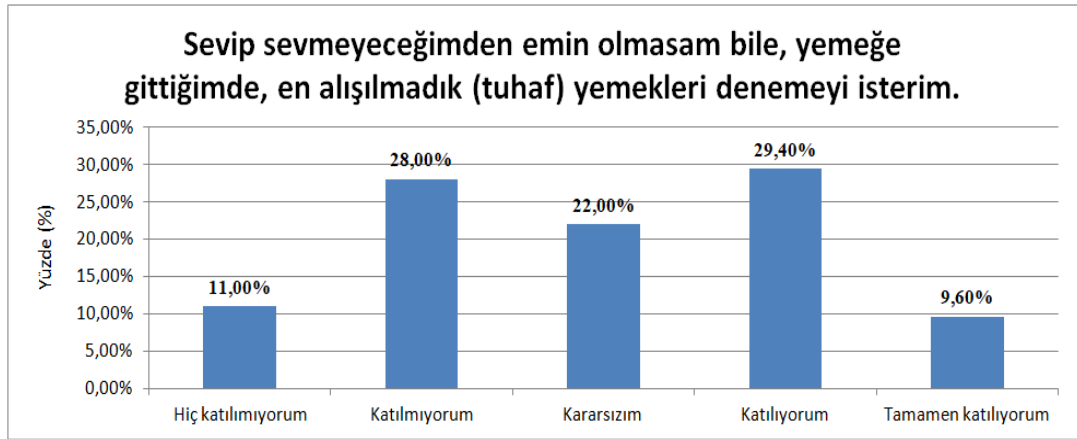
Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %28,00'i katılmıyorum, %25,70'i katılıyorum, %18,20'i hiç katılmıyorum, %15,00'ı biraz katılmıyorum, %7,20'si kararsızım, %3,70'i biraz katılıyorum ve %2,10'u tamamen katılıyorum cevabını vermişlerdir.



Şekil 4.19. Katılımcıların Farklı Ülkelerin Restoranlarını Denemeyi Sevmelerine Dair Grafik Şekli

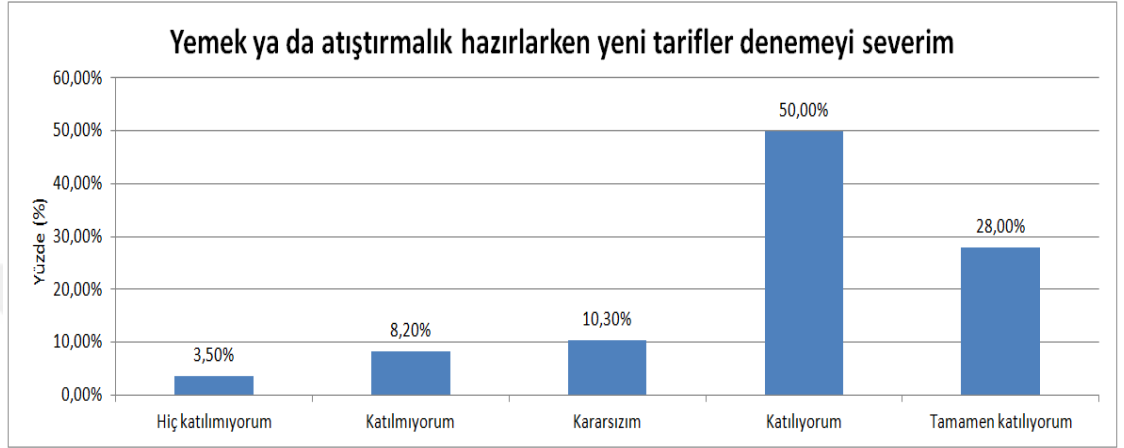
4.2.4. Yiyeckte Çeşitlilik Arama Eğilimine Dair Grafiksel Dağılımlar

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %29,40'ı katılıyorum, %28,00'i katılmıyorum, %22,00'si kararsızım, %9,60'ı tamamen katılıyorum ve %11,00'i ise hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.



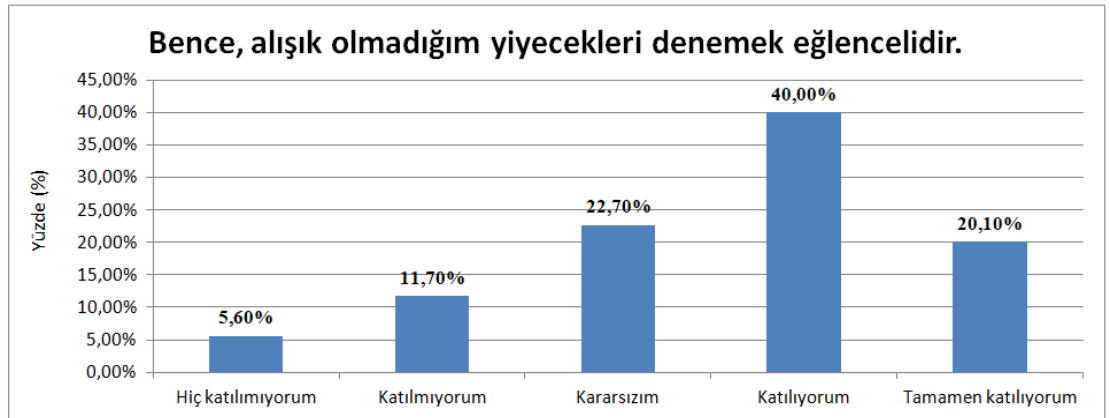
Şekil 4.20. Katılımcıların En Alışılmadık Yemekleri (Tuhaf) Deneme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %50,00'si katılıyorum, %28,00'i tamamen katılıyorum, %10,30'u kararsızım, %8,20'si katılmıyorum ve %3,50'si ise hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.



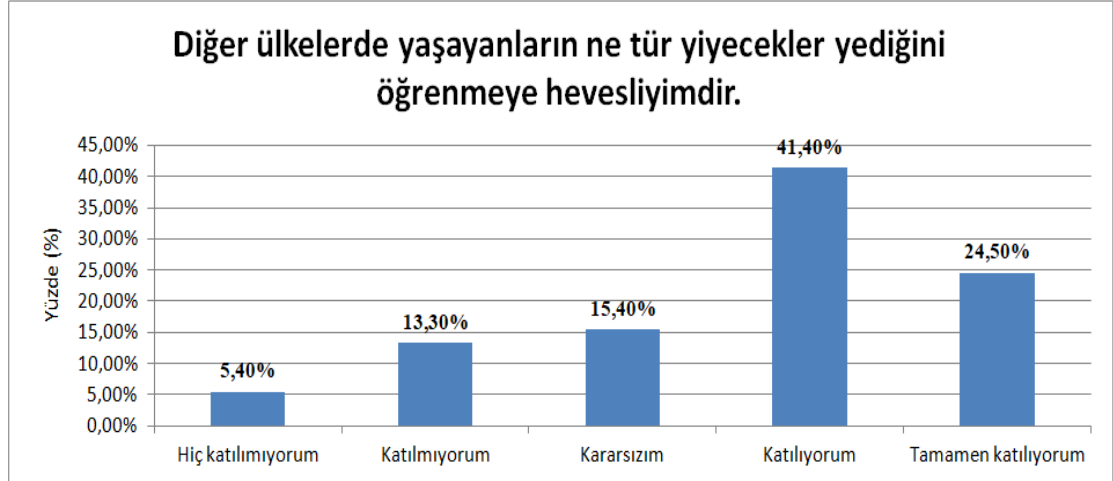
Şekil 4.21. Katılımcıların Yemek (Atıştırmalık) Hazırlarken Yeni Tarifleri Deneme Durumlarına Dair Grafik Tablosu

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %40,00'ı katılıyorum, %22,70'i kararsızım, %20,10'u tamamen katılıyorum, %11,70'i katılmıyorum ve %5,60'ı ise hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.



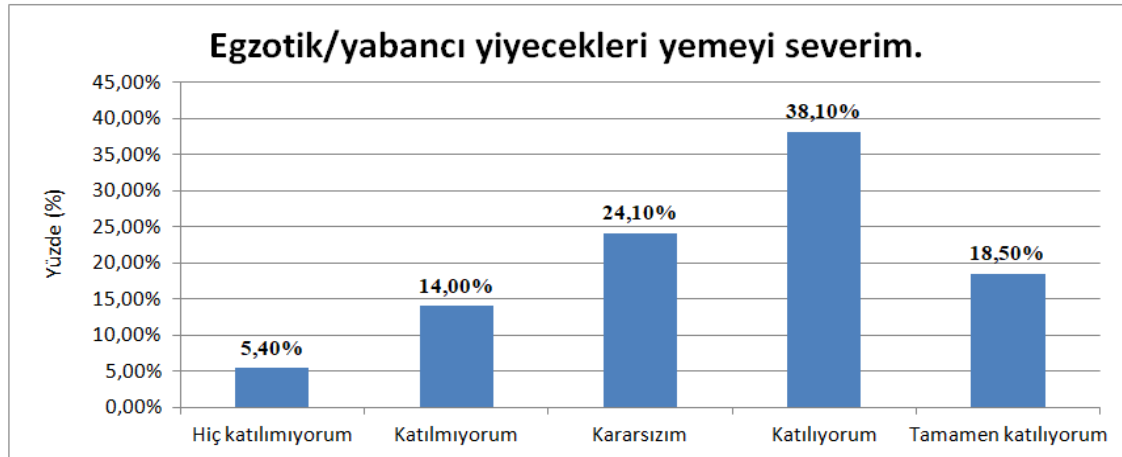
Şekil 4.22. Katılımcıların Alışık Olmadıkları Yiyecekleri Denemenin Eğlenceli Olma Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %41,40'ı katılıyorum, %24,50'si tamamen katılıyorum, %15,40'ı kararsızım, %13,30'u katılmıyorum ve %5,40'ı ise hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.



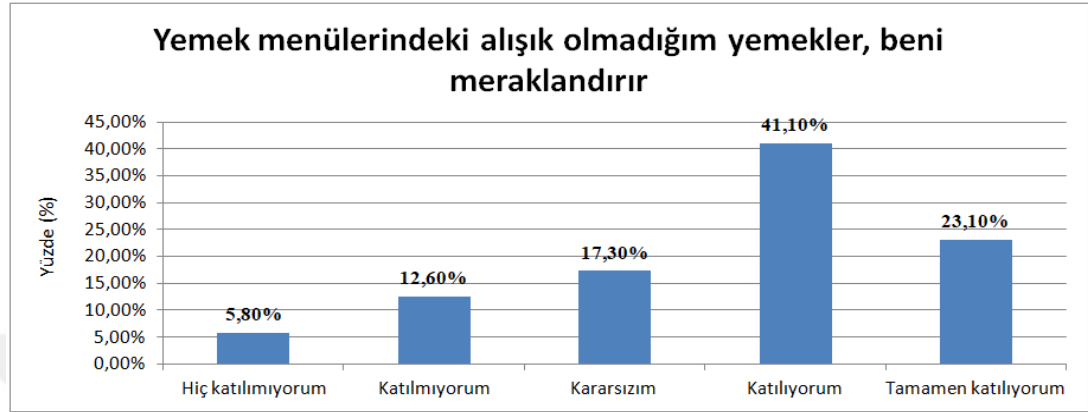
Şekil 4.23. Katılımcıların Diğer Ülkelerde Yaşayanların Ne Tür Yiyecekler Yediğini Öğrenmeye Hevesli Olduklarına Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %38,10'u katılıyorum, %24,10'u kararsızım, %18,50'si tamamen katılıyorum, %14,00'ı katılmıyorum ve % 5,40'ı hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.



Şekil 4.24. Katılımcıların Egzotik/ Yabancı Yiyecekleri Yemeyi Sevme Durumuna Dair Grafik Şekli

Araştırma kapsamında toplam 428 kişiye ulaşılmıştır. Katılımcıların %41,10'u katılıyorum, %23,10 u tamamen katılıyorum, %17,30'u kararsızım, %12,60'ı katılmıyorum ve %5,80'i ise hiç katılmıyorum cevabını vermişlerdir.

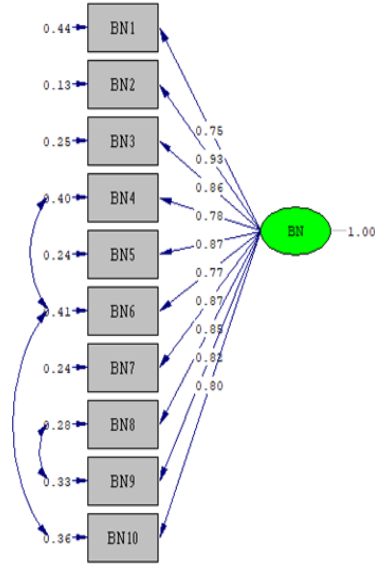


Şekil 4.25. Katılımcıların Yemek Menülerindeki Alışık Olmadıkları Yemeklerin Merak Uyandırma Durumuna Dair Grafik Şekli

4.3. Kullanılan Ölçeklere Ait Doğrulayıcı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulguları

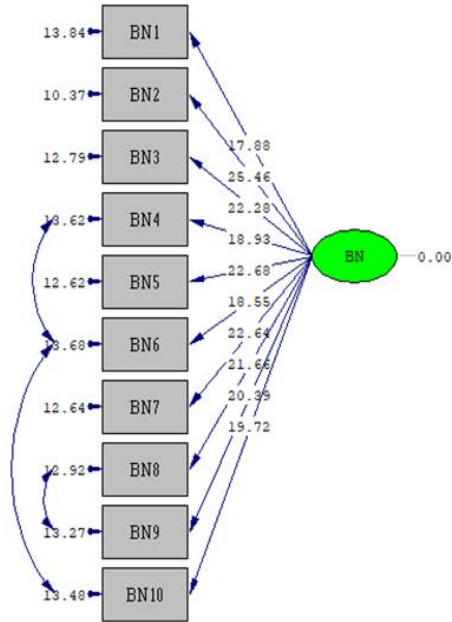
Araştırmanın bu kısmında açıklanan faktör yapısının doğrulanması amacıyla LISREL 8.7 programıyla açıklanan faktör yapısının doğrulanması için yapılan DFA sonuçları verilmiştir.

4.3.1. Besin Neofobisine Ait Doğrulayıcı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulguları



Chi-Square=139.27, df=32, P-value=0.00000, RMSEA=0.090

Şekil 4.26. Besin Neofobisi Ölçeğine Uygulanan Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucu Standartlaştırılmış Faktör Yüklerine Ait Yol (Path) Diyagramı



Chi-Square=139.27, df=32, P-value=0.00000, RMSEA=0.090

Şekil 4.27. Besin Neofobisi Ölçeğine Uygulanan Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerinin T Değerlerine Ait Yol (Path) Diyagramı

Besin neofobisi ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi sonuçlarına göre, maddelere ait standardize edilmiş faktör yük değerlerinin 0.75-0.93 arasında olduğu (Şekil 1 olarak ifade edilecek senin numarana göre) tespit edilmiştir. Faktör yüklerinin %95 güven düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı olduğu ($t > 1.96$); bu sebeple tüm maddelere ait faktör yük değerlerinin ölçek boyutlarının üzerindeki etkilerinin %95 güven düzeyinde anlamlı olduğu belirlenmiştir.

Ölçeğin açıklanan faktör yapısının doğrulanması amacıyla 4-6 ve 6-10 ve 8-9 nolu sorular arasında modifikasyon yapılmış olup yapılan modifikasyon sonrası ölçeğin faktör yapısının doğrulanıp doğrulanmadığının kontrolü için ulaşılan uyum indeksleri sonuçları Tablo 4.5’de gösterilmiştir.

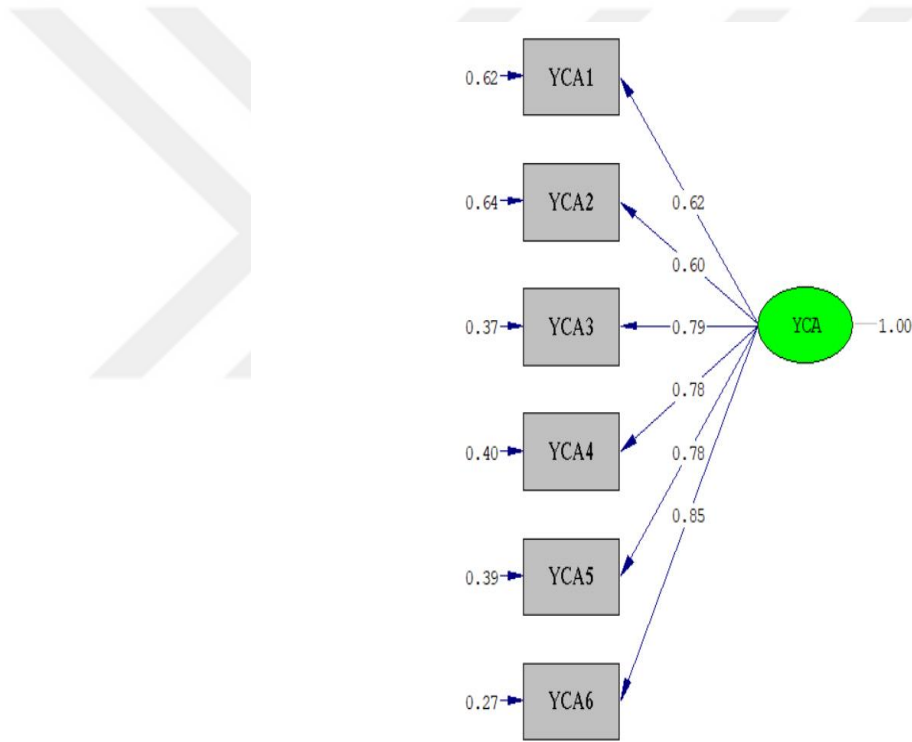
Tablo 4.5. Besin Neofobisi Ölçeğine Ait Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Ulaşılan Uyum İyiliği Değerleri ve Güvenirlilik Analizi Sonuçları

Kriterler	Uyum Düzeyleri			Cronbach's Alpha
	Mükemmel	Kabul Edilebilir	Araştırma Sonucu	
χ^2/sd	≤ 3	≤ 5	4,352	0.958
RMSEA	$0 < RMSEA < 0.05$	$0.05 \leq RMSEA \leq 0.10$	0,090	
SRMR	$0 \leq SRMR < 0.05$	$0.05 \leq SRMR \leq 0.10$	0,029	
NFI	$0.95 \leq NFI \leq 1$	$0.90 \leq NFI \leq 0.95$	0,98	
NNFI	$0.95 \leq NNFI \leq 1$	$0.90 \leq NNFI \leq 0.95$	0,98	
CFI	$0.95 \leq CFI \leq 1$	$0.90 \leq CFI \leq 0.95$	0,98	
GFI	$0.95 \leq GFI \leq 1$	$0.90 \leq GFI \leq 0.95$	0,94	
AGFI	$0.90 \leq AGFI \leq 1$	$0.85 \leq AGFI \leq 0.90$	0,89	
IFI	$0.95 \leq IFI \leq 1$	$0.90 \leq IFI \leq 0.95$	0,99	
RFI	$0.95 \leq RFI \leq 1$	$0.90 \leq RFI \leq 0.95$	0,98	
Kaynak: (Schermelleh & Moosbrugger, 2003).				

Doğrulayıcı Faktör Analizi sonucunda ulaşılan uyum değerleri incelendiğinde $\chi^2/sd=4.352$ ile kabul edilebilir uyum düzeyinde; $RMSEA=0.090$ ile kabul edilebilir uyum düzeyinde olduğu ve diğer incelenen uyum kriterlerinin de mükemmel ve/veya kabul edilebilir uyum sınırlarının içerisinde yer aldığı gözlemlenmiştir.

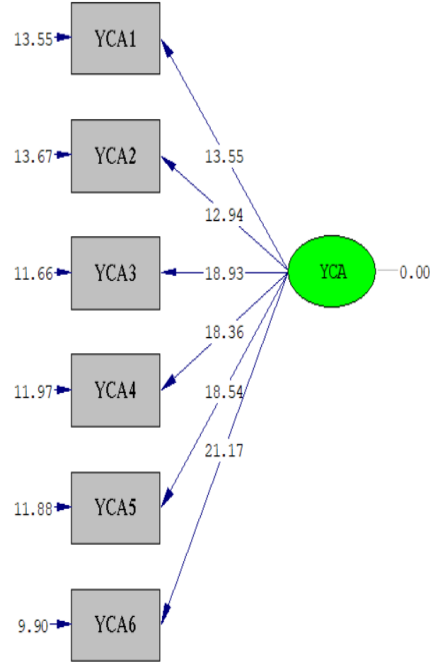
Uyum kriterlerinden kaynaklarla ulaşılan sonuçlara göre, ölçeğin açıklanan faktör yapısının bu araştırma kapsamında doğrulandığını göstermektedir. Ayrıca ana çalışmada ölçeğin genel güvenilirlik düzeyinin 0.958 ile yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç araştırmanın bu ölçek için açıklanan faktör yapısının doğrulandığını göstermektedir.

4.3.2. Yiyecekte Çeşitlilik Aramaya Ait Doğrulayıcı Faktör Analizi ve Güvenirlik Bulgular



Chi-Square=30.10, df=9, P-value=0.00042, RMSEA=0.074

Şekil 4.28. Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerine Ait Yol (Path) Diyagramı



Chi-Square=30.10, df=9, P-value=0.00042, RMSEA=0.074

Şekil 4.29. Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizi Sonucunda Standartlaştırılmış Faktör Yüklerinin T Değerlerine Ait Path Diyagramı

Yiyecekte çeşitlilik arama ölçeğinin Doğrulayıcı Faktör Analizleri sonuçlarına göre; maddelere ait standardize edilmiş faktör yük değerlerinin 0.60-0.85 arasında olduğu tespit edilmiştir (Şekil 4.28). Faktör yüklerinin %95 güven düzeyinde istatistiksel olarak anlamlı olduğu ($t > 1.96$), bu nedenle tüm maddelere ait faktör yük değerlerinin ölçek boyutlarının üzerindeki etkilerinin %95 güven düzeyinde anlamlı olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin faktör yapısının doğrulanıp doğrulanmadığının kontrolü için ulaşılan uyum indeksleri sonuçları Tablo 4.6’da gösterilmiştir.

Tablo 4.6. Yiyecekte Çeşitlilik Arama Ölçeğine Ait Dfa Sonucunda Ulaşılan Uyum İyiliği Değerleri ve Güvenirlik Analizi Sonucu

Kriterler	Uyum Düzeyleri			Cronbach's Alpha
	Mükemmel	Kabul Edilebilir	Araştırma Sonucu	
χ^2/sd	≤ 3	≤ 5	3,344	0.876
RMSEA	$0 < RMSEA < 0.05$	$0.05 \leq RMSEA \leq 0.10$	0,074	
SRMR	$0 \leq SRMR < 0.05$	$0.05 \leq SRMR \leq 0.10$	0,025	
NFI	$0.95 \leq NFI \leq 1$	$0.90 \leq NFI \leq 0.95$	0,98	

NNFI	$0.95 \leq \text{NNFI} \leq 1$	$0.90 \leq \text{NNFI} \leq 0.95$	0,98
CFI	$0.95 \leq \text{CFI} \leq 1$	$0.90 \leq \text{CFI} \leq 0.95$	0,98
GFI	$0.95 \leq \text{GFI} \leq 1$	$0.90 \leq \text{GFI} \leq 0.95$	0,98
AGFI	$0.90 \leq \text{AGFI} \leq 1$	$0.85 \leq \text{AGFI} \leq 0.90$	0,95
IFI	$0.95 \leq \text{CFI} \leq 1$	$0.90 \leq \text{IFI} \leq 0.95$	0,99
RFI	$0.95 \leq \text{RFI} \leq 1$	$0.90 \leq \text{RFI} \leq 0.95$	0,97

Doğrulayıcı Faktör Analizi sonucunda ulaşılan uyum değerleri incelendiğinde $X^2/\text{sd}=3.344$ ile kabul edilebilir uyum düzeyinde; RMSEA=0.074 ile kabul edilebilir uyum düzeyinde olduğu ve diğer incelenen uyum kriterlerinin de mükemmel ve/veya kabul edilebilir uyum sınırlarının içerisinde yer aldığı gözlemlenmiştir. Uyum kriterlerinden kaynakla ulaşılan sonuçlara göre, ölçeğin açıklanan faktör yapısının bu araştırma kapsamında doğrulandığını göstermektedir. Ayrıca ana çalışmada ölçeğin genel güvenirlik düzeyinin 0.876 ile yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç araştırmanın bu ölçek için açıklanan faktör yapısının doğrulandığını göstermektedir.

4.4. ÖRNEKLEM DAĞILIMI VE TANIMLAYICI BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde araştırmanın ulaşılan örneklemin dağılımı ve ölçüm araçlarına ait tanımlayıcı bulguları verilmiştir.

Tablo 4.7. Verilerin Dağılımı

Ölçümler	Merkezi Eğilim		Basıklık-Çarpıklık	
	Ort.	Medyan	Basıklık	Çarpıklık
Besin Neofobisi	37,38	41,00	-0,09	-1,48
Yiyecekte Çeşitlilik Arama	21,26	22,00	-0,58	0,16

Araştırma sonucu ulaşılan verilerin dağılıma karar vermek amacıyla öncelikle merkezi eğilim ölçülerinden ortalama ve medyan değerleri incelenmiş olup; ortalama ve medyan değerinin birbirine yakınsadıkları belirlenmiş, ardından basıklık ile çarpıklık düzeylerinin alt sınır olan -2 ile üst sınır olan + 2 aralığında olup olmadığını kontrol edilmiştir. Ve araştırmada kullanılan ölçüm araçların tamamının basıklık ve çarpıklık

değerlerinin alt sınırı olan -2 ve üst sınırı olan +2 aralığında olduğu gözlemlenmiştir (Mallery & George, 2010).

Ayrıca dağılımın normalliğine karar vermek amacıyla kullanılan yöntemlerden bir diğeri merkezi limit teoremidir. Bu teoreme göre, dağılımın normal kabul görülmesi için örneklem sayısının 30 veya daha fazla olması ($n \geq 30$) gerektiğinden; farklı bir istatistiksel bakış açısı kapsamında bu teoremden yola çıkılarak, non parametrik ölçümlere göre daha güçlü olan parametrik yöntemleri içeren istatistik analizi tekniklerinin bu araştırmada kullanılmasına karar verilmiştir (Ghasemi & Zahediasl, 2012).

Tablo 4.8. Ölçümlere Ait Betimsel Bulgular

Ölçümler	Min.	Max.	Ort.	S.s
Besin Neofobisi	10	66	37,38	16,32
Yiyecekte Çeşitlilik Arama	6	30	21,26	5,26

Likert yapıllı ölçekler için katılımcıların genel olarak düzeylerinin yorumlanması amacıyla 5’li likert için 0,8 puan aralığı ($4/5=0,80$) kullanılmakta olup, bu puanlama ölçeğin başlangıç puanı olan 1 puanın üzerine 0,8 puan aralığı kadar puan eklenmekte ve her oluşan ölçüm düzeyi için puan alt ve üst sınır hesaplanmaktadır. Bu durumda “1-1,80 aralığı çok düşük”, “1,81-2,6 aralığı düşük”, “2,61-3,4 aralığı orta”, “3,41-4,2 aralığı yüksek” ve “4,21-5,0 aralığı çok yüksek” düzeyi göstermektedir (Durmaz, 2020).

Ölçüm araçların hesaplaması toplam puan üzerinden yapılmasından kaynaklı, yukarıdaki aralıklar ölçeklerin madde sayısı ile çarpılarak hesaplanmıştır. Bu durumda katılımcıların besin neofobi düzeylerinin 37.38 ± 16.32 ile orta düzeyde olduğu belirlenmiştir. Yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin 21.26 ± 5.25 ile yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir.

4.5. ARAŞTIRMAYA DAİR HİPOTEZ SONUÇLARI

Araştırmanın bu kısmında araştırmanın amacına uygun olarak aşağıda kurulan hipotezlere ait sonuçlara yer verilmiştir.

H₁: Katılımcıların besin neofobi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik aramaları arasında anlamlı bir ilişki vardır.

H₂: Katılımcıların besin neofobisi düzeylerinin yiyecekte çeşitlilik aramaları üzerinde anlamlı bir etkisi vardır.

H₃: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri demografik özelliklere göre farklılık göstermektedir.

H_{3.1}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir.

H_{3.2}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

H_{3.3}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{3.4}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H_{3.5}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri eğitim düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H_{3.6}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri mesleklerine göre farklılık göstermektedir.

H_{3.7}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri kronik rahatsızlığı olma durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{3.8}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri sağlıklı beslenmeye dikkat etme durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{3.9}: Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri sürdürülebilir beslenmeye dikkat etme durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H₄: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri demografik özelliklere göre farklılık göstermektedir.

H_{4.1}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir.

H_{4.2}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri yaş gruplarına göre farklılık göstermektedir.

H_{4.3}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{4.4}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H_{4.5}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri eğitim düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H_{4.6}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri mesleklerine göre farklılık göstermektedir.

H_{4.7}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri kronik rahatsızlığı olma durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{4.8}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri sağlıklı beslenmeye dikkat etme durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H_{4.9}: Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri sürdürülebilir beslenmeye dikkat etme durumlarına göre farklılık göstermektedir.

4.5.1. Araştırmanın Birinci Hipotezine Dair Bulgular

Araştırmanın bu kısmında katılımcıların besin neofobisi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik aramaları arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığına pearson korelasyon analizi ile bakılmış olup hipotez sonucu Tablo 4.9.'da verilmiştir.

Tablo 4.9. Değişkenlerin Arasındaki Korelasyon Sonuçları

Değişkenler	Besin Neofobisi	Yiyecekte Çeşitlilik Arama
	r	1
Besin Neofobisi	p	-0,319
Yiyecekte Çeşitlilik Arama	r	1
	p	0,001*

*p<0.05; r:Pearson korelasyon analizi

Korelasyon analizi sonuçları incelendiğinde katılımcıların besin neofobisi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik arama (yiyecek tercihi) arasında (r: -0.319; p<0.05) ters orantılı “düşük düzeyde” bir korelasyon olduğu tespit edilmiştir. Korelasyon analizinin istatistiksel olarak anlamlı olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç katılımcıların besin neofobisi düzeylerin arttığında yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin düşük düzeyde azalacağı anlamına gelmektedir. Tüm bu sonuçlar araştırmanın 1. Hipotezinin doğrulandığını göstermektedir.

4.5.2. Araştırmanın İkinci Hipotezine Ait Bulgular

Araştırmanın bu kısmında katılımcıların besin neofobisi düzeylerinin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimleri üzerinde anlamlı bir etkisi olup olmadığını inceleyebilmek amacıyla doğrusal regresyon analizi kullanılmış olup, bu analize dair hipotez sonucu tablo 10’da verilmiştir.

Bağımsız değişkenin bağımlı değişken üzerindeki etkisinin (yordamasının) test edilmesi için regresyon analizi yapılması gereklidir. Regresyon analizlerinin varsayımları incelendiğinde;

- Verilerin dağılımının normal olması (Tablo 4.8’de incelendi.)
- Bağımsız ile bağımlı değişkenler arasındaki ilişkinin olması (Tablo 4.9’da incelendi.)
- Değişkenler arasında oto korelasyon ve çoklu bağıntı problemlerinin olmaması için durbin watson ve VIF değerlerinin incelenmiştir.

Regresyon modeli için; oto korelasyon durumları kontrol etmek amaçlı “Durbin Watson” değerine bakılmıştır. Bu değerinin alt sınırının 1, üst sınırın ise 3 olması gerekliliği sebebiyle yapılan regresyon analizi sonucunda değer alt ve üst sınırlar arasında olduğu tespit edilmiş, modelde oto korelasyon olmadığına karar verilmiştir (Field, 2005).

Tüm bu bilgiler doğrultusunda kurulan regresyon modellerinin, gerekli olan varsayımları karşıladığı gözlemlenmiştir.

Tablo 4.10. Besin Neofobisinin Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimine Yönelik Etkisine Ait Regrasyon Analizi Sonucu

Ölçümler	β	s.h	t	p
Sabit	25,105	0,604	41,583	0,001*
Besin Neofobisi	-0,103	0,015	-6,941	0,001*
Bağımlı Değişken: Yiyecekte Çeşitlilik Arama				
Bağımsız Değişken: Besin Neofobisi				
F:48,183; F(P):0.001<0.05; R ² :0,100; Durbin Watson:2,012				

Tablo 4.10’da yer alan değerler incelendiğinde; besin neofobisi düzeyinin yiyecekte çeşitlilik arama üzerindeki etkisi istatistiksel olarak anlamlıdır (t= -6.941;

$p=0.001<0,05$). Bu sonuç araştırmanın ikinci hipotezinin doğrulandığını göstermektedir. Ayrıca Yiyecekte besin çeşitliliğinin %10'unun besin neofobisi tarafından açıklandığı ($R^2=0.100$) gözlemlenmiştir. Araştırma modeline ait regresyon denklemi aşağıda verilmiştir.

$$\text{Regrasyon Denklemi: Yiyecekte Çeşitlilik Arama} = 25.105 - 0.103 * \text{Besin Neofobisi}$$

Regresyon eşitliği incelendiğinde, besin neofobisi düzeyinin yiyecekte çeşitlilik arama üzerinde 0.103 birimlik negatif bir etkisi olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç katılımcıların besin neofobisi düzeyinde bir puanlık iyileştirme olduğunda, yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinde 0.103 birimlik bir azalma olacağı anlamına gelmektedir. Tüm bu sonuçlar araştırmanın 2. Hipotezinin doğrulandığını göstermektedir.

4.5.3. Araştırmanın Üçüncü Hipotezine Ait Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde besin neofobisinden elde edilen puanlar ile demografik ve diğer kategorik değişkenlerin kategori grupları arasında oluşan farklılıkların anlamlılığı incelenmiştir. Değişkenlere göre farkın incelenmesi amacıyla iki gruplu değişkenler için bağımsız örneklem t-testi, ikiden fazla gruplu değişkenler için ise tek yönlü Anova analizi yapılmıştır.

Tablo 4.11. Kişisel Özellikler ile Besin Neofobisi Puanlarının Karşılaştırılması

Demografik	Grup	Besin Neofobisi		t/F	P	Scheffe
		Ort.	s.s			
Cinsiyet	Kadın	36,37	16,15	t:1,603	0,098	
	Erkek	39,08	16,52			
Yaş	18-29	35,03	16,29	F:3,626	0,006*	1,3<2,4,5
	30-39	41,19	15,45			
	40-49	35,15	15,83			
	50-59	41,29	16,56			
	60-64	40,96	16,76			
Medeni Durum	Bekar	35,60	16,51	t:-2,525	0,012*	
	Evli	39,58	15,85			
Aylık Ortalama Gelir	8500 TL <	37,90	16,07	F:0,139	0,937	
	8501- 11500 TL	37,00	18,50			
	11501-16000 TL	38,74	17,62			
	16001 TL >	37,13	16,11			

Eğitim Düzeyi	İlköğretim Mezunu	44,25	13,59	F:1,475	0,230
	Lise Mezunu	37,07	16,35		
	Üniversite Mezunu ve üzeri	37,14	16,41		
Meslek	Çalışmayan	39,41	16,55	F:1,315	0,256
	Ev Hanımı	38,66	17,07		
	Emekli	40,48	16,52		
	Kamu Çalışanı	39,79	16,35		
	Serbest Meslek	38,13	15,51		
	Özel Sektör Çalışanı	35,44	16,18		
Kronik Rahatsızlığın Olması	Yok	37,38	16,36	t:-	0,990
	Var	37,41	16,25	0,013	
Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme	Sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem.	35,91	17,81	F:0,103	0,902
	Sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim	37,39	15,69		
	Sağlıklı beslenmeye dikkat ederim	37,55	16,90		
Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme	Sürdürülebilir beslenmeye hiç dikkat etmem	37,66	17,11	F:0,527	0,591
	Sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim	36,52	15,48		
	Sürdürülebilir beslenmeye dikkat ederim.	38,24	16,99		

*p<0.05; t: Bağımsız örneklem t-testi; F: Tek yönlü anova analizi

Tablo 4.11' e göre; katılımcıların besin neofobisinden aldıkları puanların yaş gruplarına göre farklarının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüştür (F:3.636; p=0.006<0.05). Farklılaşmanın hangi gruplar özneline olduğu incelenmesi amacıyla yapılan scheffe testi sonucunda; grupların aldığı ortalama değerler incelendiğinde, farklılığın 18-29 ve 40-49 yaş aralığındaki olan katılımcılar ile diğer yaş grupları arasında olduğu ve yaşı 18-29 ile 40-49 arasında olan katılımcıların besin neofobisi düzeylerinin diğer yaş gruplarına göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Katılımcıların besin neofobisinden aldıkları puanların medeni durumlara göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüştür (t: -2.525; p=0.012<0.05). Grupların aldığı ortalama değerler incelendiğinde, bekar katılımcıların besin neofobisi düzeylerin evli olanlara göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Ayrıca katılımcıların besin neofobisi düzeylerinin diğer demografik özelliklere göre farklılaşmadığı belirlendiğinden (p>0.05), araştırmanın 3. Hipotezlerinden sadece H3.2 ve H3.3 hipotezlerinin kabul edildiği diğer hipotezlerin red edildiği belirlenmiştir.

4.5.4. Araştırmanın Dördüncü Hipotezine Ait Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinden elde edilen puanların, demografik ve diğer kategorik değişkenlerin kategori grupları arasındaki farklılıkların anlamlılığı incelenmiştir. Değişkenlere göre farkının incelenmesi için iki gruplu değişkenler için bağımsız örneklem t-testi ikiden fazla gruplu değişkenler için ise tek yönlü Anova analizi yapılmıştır.

Tablo 4.12. Kişisel Özellikler ile Yiyecekte Çeşitlilik Arama Puanlarının Karşılaştırılması

Demografik	Grup	Yiyecek Tercihi		t/F	P	Scheffe
		Ort.	s.s			
Cinsiyet	Kadın	21,58	4,92	t:1,540	0,125	
	Erkek	20,74	5,76			
Yaş	18-29	22,17	5,40	F:2,527	0,040*	1>2,3,4,5
	30-39	20,55	4,32			
	40-49	20,50	5,66			
	50-59	20,63	4,92			
	60-64	20,57	5,65			
Medeni Durum	Bekar	22,03	5,37	t:3,359	0,001*	
	Evli	20,33	4,98			
Aylık Ortalama Gelir	8500 TL <	21,45	5,23	F:0,339	0,797	
	8501- 11500 TL	20,64	5,82			
	11501-16000 TL	20,64	5,54			
	16001 TL >	21,35	5,21			
Eğitim Düzeyi	İlköğretim Mezunu	20,13	5,08	F:0,648	0,523	
	Lise Mezunu	21,04	5,24			
	Üniversite Mezunu ve üzeri	21,44	5,29			
Meslek	Çalışmayan	21,66	5,22	F:1,22	0,299	
	Ev Hanımı	21,17	4,17			

	Emekli	19,43	5,57		
	Kamu Çalışanı	21,12	4,74		
	Serbest Meslek	21,93	5,08		
	Özel Sektör Çalışanı	21,43	5,48		
Kronik Rahatsızlığın Olması	Yok	21,49	5,19	t:2,062	0,040*
	Var	20,07	5,49		
Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme	Sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem.	20,13	6,84	F:0,681	0,507
	Sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim	21,21	5,18		
	Sağlıklı beslenmeye dikkat ederim	21,46	5,15		
Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme	Sürdürülebilir beslenmeye hiç dikkat etmem	20,59	5,97	F:1,431	0,24
	Sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim	21,02	5,29		
	Sürdürülebilir beslenmeye dikkat ederim.	21,75	4,98		
*p<0.05; t: Bağımsız örneklem t-testi; F: Tek yönlü anova analizi					

Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama ölçeğinden aldıkları puanların yaş gruplarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüştür. F:2.527; p=0.040<0.05). Farklılaşmanın hangi gruplar özneline olduğu incelenmesi için yapılan scheffe testi sonucunda, grupların aldığı ortalama değerler incelendiğinde, farklılığın 18-29 yaş aralığındaki olan katılımcılar ile diğer yaş grupları arasında olduğu ve yaşı 18-29 arasında olan katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin diğer yaş gruplarına göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama ölçeğinden aldıkları puanların medeni durumlara göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüştür (t:3.359; p=0.001<0.05). Grupların aldığı ortalama değerleri incelendiğinde, bekar katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin evli olanlara göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Ayrıca katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin diğer demografik özelliklere göre farklılaşmadığı belirlendiğinden (p>0.05), araştırmanın 4. Hipotezlerinden sadece H4.2 ve H4.3 hipotezlerinin kabul edildiği diğer hipotezlerin red edildiği belirlenmiştir.

BÖLÜM 5. TARTIŞMA ve DEĞERLENDİRMELER

5.1 HİPOTEZLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırma yetişkin bireylerin sosyo-demografik özelliklerine bağlı olarak gıda neofobi düzeyinin ölçülmesi ve yiyecekte çeşitlilik eğilimi arayışları arasındaki ilişkiyi belirlemek amaçlı uygulanmıştır. Bu bölümde veri analizlerinden elde edilen sonuçlar değerlendirilerek, ilgili literatür ile karşılaştırılmıştır. Elde edilen bulgular detaylı olarak tartışılmış ve sonuçlara erişilmiştir.

Dünyada yeni gıdalar hakkında yapılan araştırmalar ve uygulamaların ülkemize göre daha yaygınlaşmış olduğu görülmekle birlikte, yeni gıdalar ve uygulamaları konusunun ülkemizde daha fazla ele alınmasına; belirli bir bilinç seviyesi oluşturularak tüketiminin desteklenmesi gerekmektedir. Ülkemizde ve yabancı literatürde özellikle alternatif gıda neofobisi ölçeklerinin uygulandığı ve yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerine dair birçok algı ölçme çalışmalarının uygulandığı görülmüştür. Bununla birlikte, gıda neofobisini konu alan diğer çalışmalar genellikle yurtdışında geliştirilen gıda neofobisi ölçekleri baz alınarak uygulandığı ve bu çalışmaların farklı sosyo-demografik özelliklere sahip bireyler üzerinde uygulandığı görülmüştür.

Tez çalışmasının literatür kısmında, yeni gıdaların tüketiminde gıda neofobisi etkisini değerlendirebilmek amacıyla; gıda neofobisine ait literatür kapsamlı bir şekilde değerlendirilmiştir. Gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik eğilimi arasındaki ters orantılı ilişkinin gıdaların tüketim alışkanlıkları üzerine etkileri incelenmiş, gıda neofobisini azaltma ve yiyecekte çeşitlilik eğilimini arttırmaya yönelik yaklaşımlar değerlendirilmiştir. Daha sonraki bölümde, yeni gıdaların çeşitleri ve gelişimi hakkındaki bilgiler detaylı olarak değerlendirilmesinin ardından, literatür taraması kısmında gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışına dair daha önce yapılmış alana özgü ölçekler ve araştırmalar incelenmiştir.

Anket çalışmasında ilk olarak katılımcıların onamı alınmıştır ve araştırmaya katılmayı kabul etmeyen katılımcılar çalışma dışına çıkarılmıştır.

Yetişkin bireylerde gıda neofobisi düzeyi, yiyecekte çeşitlilik arayışı seviyelerini ölçebilmek adına ‘Besin Neofobisi Ölçeği (FNS)’ ve ‘Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Ölçeği (Variety Seeking Scale- VARSEEK)’ ölçeklerinden yararlanılmıştır.

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini tespit edebilmek amacıyla pilot ve ana çalışma; Cronbach's Alpha güvenilirlik analizleri uygulanmış, AFA (Açıklayıcı Faktör Analizi) ve DFA (Doğrulayıcı Faktör Analizi) yöntemleri ile analiz edilmiştir.

Katılımcıların besin neofobisi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik arayışları arasındaki anlamlı ilişkiyi tespit edebilmek amacıyla Pearson Korelasyon analiz yönteminden yararlanılmıştır.

Bu iki farklı ölçeğin bir arada kullanıldığı çalışmaların sayısı oldukça az olmakla birlikte; bu çalışmada iki ölçeğin birlikte kullanılması, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerinin arasındaki ilişkinin derinlemesine incelenmesine olanak tanımıştır.

Bu çalışmada elde edilen hipotez sonuçları, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi arasındaki ilişkilerin ve sosyodemografik faktörlerin bu değişkenler üzerindeki etkilerinin detaylı bir biçimde incelenmesine olanak vermiştir. İlk olarak kurulan hipotezlerde, katılımcıların besin neofobisi düzeyleri ile yiyecekte çeşitlilik arama eğilimleri arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Elde edilen bu sonuç, daha yüksek derecede gıda neofobisine sahip bireylerin, yiyecekte çeşitlilik arama eğiliminin daha düşük olduğunu göstermektedir. İkinci olarak kabul edilen hipotez, besin neofobi seviyelerinin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimleri üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olduğunu ortaya koymuştur. Bu durum, besin neofobisi seviyesinin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimini doğrudan etkileyen bir faktör olduğunu göstermiştir. Ayrıca katılımcıların besin neofobisi seviyelerinin yaş gruplarına ve medeni durumlara göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgular, yaşın etkisini vurgulamakta ve medeni durumun besin neofobisi üzerindeki etkisi, psikolojik ve sosyal faktörlerin bu düzeyleri nasıl etkilediğini anlayabilmek amacıyla önemlidir.

Katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin medeni durumlara ve yaş gruplarına göre farklılık gösterdiği sonucu elde edilmiştir. Medeni durum ve yaşın yiyecek çeşitliliği eğilimini nasıl etkilediği, farklı yaş grupları ve medeni durumlardaki bireylerin gıda alışkanlıklarını ve tercihlerini daha iyi kavramak açısından önemlidir. Elde edilen bu bulgular, yiyecekte çeşitlilik arama eğiliminde medeni durum ve yaş gibi demografik faktörlerin dikkate alınması gerektiğini göstermektedir. Bu hipotezlerin kabul edilmesi, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı arasındaki ilişkilerin ve

sosyodemografik unsurların etkilerinin derinlemesine incelenmesine imkan sağlamış ve araştırmanın uygulamalı ve teorik katkılarına öncülük etmiştir.

İlgili araştırmada kurulan hipotezler ışığında, yetişkin bireylerin gıda neofobisi düzeyi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerinin; cinsiyet, yaş, medeni durum, aylık ortalama gelir vb. demografik değişkenlere göre değişiklik gösterip göstermediği incelenmiştir. Yetişkin bireylerden elde edilen bulgular kurulan hipotezler çerçevesinde tartışılmış ve elde edilen bu sonuçlar literatürde bulunan benzer veya farklı çalışmalarla karşılaştırılmıştır.

5.2. BESİN NEOFOBİSİ VE SOSYODEMOGRAFİK ÖZELLİKLER ÜZERİNE BULGULARIN TARTIŞILMASI VE SONUÇLARI

Bu çalışmada, gıda neofobi düzeylerinin sosyodemografik özelliklere göre değişiklik gösterip göstermediği incelenmiştir. Elde edilen bulgular alt başlıklarda değerlendirilmiştir.

5.2.1. Cinsiyet

Kadınların (Ort. = 36,37, s.s = 16,15) gıda neofobi düzeyleri, erkeklere kıyasla (Ort. = 39,08, s.s= 16,52) daha düşük olduğu tespit edilmiştir. Ancak, cinsiyet faktörünün gıda neofobisi düzeyi üzerindeki etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildir ($t=1,603$, $p=0,098$). Bu sonuçlar katılımcıların cinsiyet bazında birbirlerine benzer biçimde besin neofobisine sahip olduğunu göstermektedir.

Bulgulardan yola çıkarak, hem erkekler hemde kadınların benzer seviyelerde yeni gıdaları deneme konusuna açık ve temkinli olabileceği ortaya konulmuştur. Cinsiyetin, bireylerde gıda neofobisini etkileyen diğer faktörlere kıyasla daha az belirleyici bir faktör olabileceği düşünülmektedir.

Çalışmamızın bulgusunu destekleyen görüşler olarak, (Siegrist, Hartmann, & Keller, 2013) çalışmasında; erkeklerin kadınlara kıyasla daha yüksek düzeyde gıda neofobisi seviyesine sahip olduğunu tespit etmiştir.

(Kim, Eves, & Scarles, 2009) tarafından uygulanan çalışmada; kadın katılımcıların, tatil esnasında erkeklere kıyasla, yeni ve yerel gıdaları denemeye daha istekli oldukları tespit edilmiştir.

Farklı bir görüş olarak; bireylerin yeni gıda fobilerini belirleyebilmek ve gıda neofobisinin gastronomi turizminin gelişimine etkilerini araştırmaya yönelik daha önce yurtdışına seyahat etmiş 16 kişi ile çevrimiçi yapılan görüşmelerin sonucunda; erkeklerin kadınlara kıyasla yeni gıdaları deneme konusunda daha girişken olduğu tespit edilmiştir (Türker & Akmanoğlu, 2022).

(Girgin & Arslan, 2022) çalışmasında; hem yiyecekleri deneme korkusu hem de gıda tiksinsinde kadınların ortalamalarının, erkeklere kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Bu sonuçlardan yola çıkarak, cinsiyet faktörünün gıda neofobisi üzerindeki etkisinin bağlama bağlı ve karışık olduğu görülmüştür. Bulgular, cinsiyet faktörünün tek olarak belirleyici bir faktör olmadığını fakat diğer faktörlerle birlikte değerlendirmeye alındığında daha anlamlı sonuçlar elde edilebileceğini gözler önüne sermektedir.

5.2.2. Yaş

Katılımcıların besin neofobisinden aldıkları puanlar ve yaş grupları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklar bulunmuştur ($F:3.636$; $p=0.006<0.05$). Farklılaşmanın hangi gruplar üzerinde olduğunu incelemek amacıyla yapılan Scheffe testi sonucunda; 18-29 yaş grubundaki katılımcıların (Ort. = 35,03, s.s.=16,29), diğer yaş gruplarına kıyasla daha düşük besin neofobisi seviyesine sahip olduğu görülmüştür. Grupların aldığı ortalama değerleri incelendiğinde; farklılığın 18-29 ve 40-49 yaş aralığındaki olan katılımcılar ile diğer yaş grupları arasında olduğu, yaşı 18-29 ile 40-49 arasında olan katılımcıların besin neofobisi seviyelerinin diğer yaş gruplarına göre daha düşük olduğu belirlenmiştir.

Elde edilen bu bulgudan yola çıkarak; genç yetişkinlerin (18-29 yaş) ve orta yaş grubundaki bireylerin (40-49 yaş), besin neofobisi seviyelerinin daha düşük olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum, genç ve orta yaş grubuna ait bireylerin yeni gıdaları denemeye dair daha açık görüşlü olabileceğini; diğer yaş gruplarının ise yeni gıdaları deneme konusunda daha temkinli olabileceğini ortaya koymaktadır. Özellikle genç yetişkin bireylerin (18-29 yaş) gastronomi alanında yeniliklere daha açık olduğu, yeni

gıdalar ve tatlar keşfetmeye daha eğilimli olduğu konusunda çıkarımlar yapılabilmektedir.

Kalkan & Büyükdoğan (2022) uyguladıkları çalışmadan elde edilen sonuçlarda, aşçı adaylarının yeni tatlara karşı endişelerini ve geleneksel tat anlayışlarını tespit etmek amacıyla toplam 268 örneklemden oluşan bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmaya katılan katılımcıların yaş gruplarına göre, yeni tatlara karşı endişe farkının olmadığı gözlemlenmiştir. Bu bulgu demografik faktörlerin yeni gıdalara yönelik endişeler üzerinde belirleyici bir rol oynamayabileceğini de ortaya koymaktadır.

Yeni gıdalardan kaçınma ve yeni gıdaları denemeye karşı istekliliğin kuşak ve cinsiyetler arasındaki farklılıklarını incelemeyi amaçlayan çalışmada; Z Kuşağına ait bireylerin, Y kuşağın'ndan olan bireylere kıyasla daha düşük seviyede gıda neofobisi sergilediği tespit edilmiştir. Bu sonuç genç olan Z kuşağının, daha yaşlı olan Y kuşağına göre; yeni gıdalara karşı daha meraklı olduğunu ortaya koymaktadır (Okumus vd., 2021). Bu görüşleri doğrular biçimde olan farklı bir çalışmada ise; genç yaşta olan turistlerin, yaşlı turistlere kıyasla daha yüksek düzeyde gıda yeniliğine açık olduğu gözlemlenmiştir (Wolff & Larsen, 2019).

Gıda tüketme davranışı; duygusal durum, bilgi, sosyokültürel bağlam, deneyim ve tutumlardan etkilenebilen bir durumdur (Wardle,2007). Bu bulgular, gıda neofobisinin çok boyutlu bir olgu olduğunu, çeşitli kültürel, bireysel ve demografik unsurlardan etkilendiğini ortaya koymaktadır. Kuşak farklılıkları, gençlerin yeni gıdaları denemeye daha fazla eğilimli olduğunu ortaya koyarken, cinsiyet ve yaş gibi demografik unsurların etkisinin daha sınırlı olabileceği tespit edilmiştir.

5.2.3. Medeni Durum

Katılımcıların besin neofobisinden aldıkları puanların medeni durumlarına göre farkının istatistiksel olarak anlamlı olduğu görülmüştür ($t:-2.525$; $p=0.012<0.05$). Bekar katılımcıların (Ort. =35,60, s.s= 16,51) besin neofobisi seviyeleri, evli katılımcılara kıyasla (Ort. =39,58, s.s=15,85) daha düşüktür.

Elde edilen bu bulgular, bireylerdeki medeni durum faktörünün besin neofobisi seviyeleri üzerinde etkili olduğunu göstermektedir. Bekar bireylerin besin neofobisi puanlarının evli bireylere kıyasla daha düşük seviyede olması; bekar bireylerin yeni

gıdaları denemeye karşı daha açık görüşlü olmasını veya evli bireylerin yeni gıdalara denemeye karşı daha temkinli olduğunu göstermektedir.

Bireylerdeki medeni durumun besin neofobisi ile ilişkisinin olası sebepleri arasında evli bireylerin daha istikrarlı ve rutin bir hayat tarzına sahip olmaları, besin tüketim alışkanlıklarında daha az çeşitliliğe sebep olabilir. Kültürel ve sosyal faktörler de medeni durumlar arasındaki farkın ortaya çıkmasına sebep olabilmektedir.

Çalışmamızın sonucuyla örtüşen bir araştırma olarak; gıda tiksinsinin yeni gıdaları deneme korkusu üzerindeki zayıf ve güçlü etkileri belirlemek amacıyla 402 katılımcı ile gerçekleştirilen bir çalışmada; yeni gıdaları deneme korkusu seviyesi ile medeni durum arasında anlamlı bir fark olduğu neticesine ulaşılmıştır. Evli bireylerin yeni gıdaları deneme korkusu seviyesi ve gıda tiksinsin düzeyleri, bekar bireylerin ortalamalarının üzerinde seyretmiştir (Girgin & Arslan, 2022).

Farklı bir görüş olarak; gıda neofobisi düzeylerinin yiyecek seçim faktörleri ile ilişkisini belirleyebilmek adına 464 katılımcıya uygulanan gıda neofobisi ölçeğinin sonucunda; evli ve bekar katılımcı gruplarının gıda neofobi düzeyleri arasında anlamlı bir farklılığa rastlanmamıştır. Bu bulgunun sebebinin evlilik dönemi gıda seçimlerinde önemli değişimler olmaması ve katılımcıların çevresindeki bireylerden etkilenmemesinden kaynaklandığı düşünülmüştür (Gençel, 2021).

Medeni durumların bireylerin besin neofobisi üzerindeki etkisini daha iyi kavrayabilmek amacıyla daha geniş ve farklı katılımcı grupları ile beraber araştırmalar yapılmalıdır.

5.2.4. Aylık Ortalama Gelir Düzeyi

Katılımcıların aylık ortalama gelir düzeyi ve besin neofobisi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F= 0,139$, $p= 0,937$). Gelir düzeyleri arasındaki neofobi puanlarının oldukça birbirine yakın olması, gelir seviyesinin gıda neofobisi düzeyini etkileyen bir faktör olmadığını göstermektedir.

Turizm faaliyetlerinde bulunan bireylerin demografik faktörleri açısından, gıda neofobi düzeylerindeki farklılıkları belirlemeye çalışan ve 986 bireyle çevrimiçi ve yüz yüze olarak uygulanan çalışmanın sonuçlarında; katılımcıların aylık gelir düzeylerinin, gıda neofobisi seviyelerinde farklılığa sebep olduğu gözlemlenmiştir. 20001 TL'den yüksek gelir aralığına sahip katılımcıların, diğer gelir aralığına sahip katılımcılara

kıyasla gıda neofobi seviyelerinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir (Arslan & Bakır, 2023).

Farklı bir görüş olarak; bireylerde yüksek düzeyde gıda neofobisi eğilimleri, yıllık olarak daha düşük hane gelirleriyle eşleştirilmiştir (Soucier, vd., 2019). Elde edilen çelişkili bulgular, gıda neofobisinin çok boyutlu ve karmaşık bir olgu olduğunu gözler önüne sermekte birlikte; bireylerin gelir düzeylerinin gıda neofobisi üzerindeki etkisinin bireylerin yaşamlarını sürdürdükleri toplumun sosyal normlarına, ekonomik koşullarına ve bireysel alışkanlıklarına bağlı olarak değişim gösterebileceğini ortaya koymaktadır.

5.2.5. Eğitim Düzeyi

Katılımcıların eğitim düzeyi ve besin neofobisi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F=1,475$, $P=0,230$). Fakat ilköğretim mezunu katılımcıların besin neofobisi düzeyleri diğer eğitim seviyelerine kıyasla daha yüksek seviyede olduğu gözlemlenmiştir (Ort. =44,25, s.s=13,59).

Keskin & Sezen (2020) Kapadokya bölgesini ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimlerine bağlı neofilik ve neofobik davranışların ölçülmeye çalışıldığı bir araştırmada besin neofobisine ait ortalamalar incelendiğinde; besin neofobi seviyesinin ilköğretimden üniversite ve üzeri eğitime doğru azaldığı tespit edilmiştir. Bu bulgu, gıda korkusunun eğitim düzeyinin artışına paralel olarak düştüğünü ortaya koymaktadır. Katılımcıların eğitim seviyeleri ve neofilik davranışları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Üniversite ve üzeri eğitim seviyesine sahip bireylerin, ilköğretim ve önlisans seviyesinde olanlara ve lisans eğitime sahip bireylerin de ön lisans eğitimi alanlara kıyasla daha fazla neofilik davranışlar sergiledikleri ortaya konulmuştur.

Ceylan & Akar Şahingöz (2019) Türkiye’de yaşayan yetişkin bireylerin gıda neofobi seviyesi ile bireylerin demografik faktörleri arasındaki ilişkiyi açıklayabilmek amaçlı uygulanan çalışmanın sonuçlarına göre; üniversite mezunu katılımcıların, üniversite eğitimi almamış katılımcılara kıyasla daha düşük seviyede gıda neofobisine sahip olduğu gözlemlenmiştir. Üniversite eğitimi gören bireylerin, öğrencilik dönemlerinde farklı bölge ve kültürlere ait geleneklerle etkileşimde bulunması sebebiyle; alışılmış olmayan gıdaları tanıma ve tüketebilme fırsatı bulması, bireylerin gıda neofobisi

seviyelerinin üniversite eğitimi görmeyen bireylere kıyasla daha düşük seviyelerde olmasının sebebi olarak gösterilebilmektedir.

Elde edilen bu sonuçlar, eğitim seviyesinin yükselmesi ile birlikte yeni gıdaları deneme isteğinin de arttığını göstermektedir. Bulgulardan yola çıkarak; bireylerin eğitim seviyeleri gıda yaklaşımlarında belirleyici bir rol oynamaktadır. Fakat bireylerin eğitimlerinin düşük seviyede olması yeni gıdalardan uzaklaşmaları konusunda tek bir neden olarak gösterilemez. Eğitim seviyesinin artışı ile birlikte, yeni gıdalar hakkında bilgi düzeyinin artış göstermesi ve buna bağlı olarak gıdaların tüketimine karşı deneyim isteklerinin artışı ile birlikte, neofobi düzeylerinde azalma olabileceği düşünülmektedir

5.2.6. Meslek durumu

Katılımcıların meslek gruplarında besin neofobisi düzeyleri açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır. Fakat özel sektörde çalışan katılımcıların besin neofobisi düzeyleri diğer meslek gruplarına kıyasla daha düşük seviyede olduğu gözlemlenmiştir (Ort. =35,44 s.s.=16,18).

Özel sektörde çalışan bireyler genel olarak daha değişken ve hareketli çalışma ortamlarına sahip olmalarından kaynaklı, yeni deneyimlere daha açık durumdadırlar. Bu durum da bireylerin besin neofobisi seviyelerinin daha düşük olmasına katkıda bulunmaktadır.

Çalışmamızın sonucunda da gözlemlendiği gibi, meslek türünün gıda neofobisi düzeyi üzerinde doğrudan bir etkisinin bulunmaması; bireylerin yeni gıdaları tüketmeye karşı tutumlarının daha fazla alışkanlıklar, kişisel özellikler ve deneyimlere bağlı olarak değişim gösterebileceğini ortaya koymaktadır.

5.2.7. Kronik Rahatsızlık

Kronik rahatsızlığa sahip olan veya olmayan katılımcılar arasında besin neofobisi düzeyleri açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır. Kronik rahatsızlık problemleri yaşayan bireyler genel olarak gıda alışkanlıklarını sağlık durumlarına göre düzenlemek durumunda olabilirler. Fakat bu durumun gıda neofobisi üzerinde belirli bir etki göstermemesi, bu rahatsızlığa sahip olan bireylerin yeni gıdalar

denemeye yönelik korkusunun kronik sağlık durumlarından bağımsız olabilme ihtimalini ortaya koymaktadır.

5.2.8. Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme Durumu

Katılımcıların sağlıklı beslenmeye dikkat etme durumu ile besin neofobisi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F= 103$, $p= 0,902$). Sağlıklı beslenmeye dikkat eden ve dikkat etmeyen katılımcıların arasında az bir puan farkı gözlemlenmiştir. Bu sonuçlar değerlendirildiğinde; sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmeyenler (Ort. = 35,91) ve az dikkat eden katılımcıların ortalamaları (Ort.= 37,39); dikkat eden katılımcılara kıyasla (Ort.=37,55) fazladır.

Bu sonuç besin neofobisine sahip bireylerin sağlıklarıyla daha az ilgili olduklarını göstermektedir. Bu sonuç, Saba, vd. (2019)'nin tüketicilerin gıda ile ilgili tutumlarını belirleyebilmek amaçlı, 18-60 yaş aralığındaki yetişkin bireyler ile gerçekleştirdikleri çalışma sonucu ile bire bir örtüşmektedir. Elde edilen bu sonuç, katılımcılar arası elde edilen farkın bireysel olabileceği yönündedir.

Bireylerin geçmişte tüketmediği bir gıda tüketimi sonucunda yaşanan olumsuz sağlık durumunda gıda neofobisi üzerinde etkili olduğu saptanmıştır. Örneğin bireylerin geçmişte tükettiği gıdaya bağlı sağlık sorunu yaşaması sonrasında yiyecekleri tüketme konusunda isteksiz davranışlar sergiledikleri izlenmiştir. Benzer biçimde bir örnek olarak; yeni bir gıda tükettikten sonra hastalığa yakalanan bireylerin, olumsuz deneyim yaşamayan bireylere göre gıda konusunda daha neofobik tutumlara sahip olduğu tespit edilmiştir (Baydan Çağman & Aktaş Polat, 2023).

Galloway, vd. (2003) uyguladıkları çalışmada, bireylerde gıda neofobisi seviyesinin kronik hastalıkların ve beslenme risklerinin artmasıyla bağlantılı olduğu ortaya çıkmıştır. Gıda neofobi seviyesi yüksek yaşlı yetişkinlerin, daha sık hastane geçmişleri olması, daha fazla reçeteli ilaç kullanımına sahip olmaları ve daha yüksek seviyede ölüm riskine sahip olmaları olasıdır (Chapman, 2006). Literatürdeki mevcut çalışmalarda teşhis edilebilen reçeteli ilaç kullanımı ve sağlık sorunları seviyeleri yüksek olsa dahi, hiçbir gıda neofobisi grupları arasında önemli seviyelerde farklılık göstermemektedir. Yaşlı yetişkinlere dair sınırlı sayıda olan gıda neofobisi araştırmaları, bu demografik özelliklerin arasındaki ilişkilerin varsayımsal sonuçlar olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sebeple araştırmacıların, gıda neofobisini etkileyebilecekleri belirli tıbbi ve demografik

özellikleri daha iyi kavramaları ve bu yönde araştırmalarına yön vermeleri önem teşkil etmektedir (Soucier, vd., 2019).

5.2.9 Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumu

Katılımcıların sürdürülebilir beslenmeye dikkat etme durumu ile besin neofobisi düzeyleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F=0,527$, $p=0,591$).

Sürdürülebilir beslenmeye dikkat etme durumuyla gıda neofobi düzeyleri arasında anlamlı bir farka rastlanılmaması, bu iki unsur arasında doğrudan bir ilişki bulunmadığını ortaya koymaktadır. Bu sonuçtan yola çıkarak; sürdürülebilir beslenmenin neofobi üzerinde etkisinin olmaması ile birlikte; gıda neofobisinin psikolojik faktörler, bireysel ve geçmişteki alışkanlıklarla ilişkili olması nedeniyle, sürdürülebilir beslenmeye dikkat eden bireylerin neofobi düzeylerini etkilememiş olma ihtimali göz önüne alınmalıdır.

5.3. YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA DÜZEYLERİ VE SOSYODEMOGRAFİK ÖZELLİKLER ÜZERİNE BULGULARIN TARTIŞILMASI VE SONUÇLARI

Bu çalışmada, yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin sosyodemografik özelliklere göre değişiklik gösterip göstermediği incelenmiştir. Elde edilen bulgular alt başlıklarda değerlendirilmiştir.

5.3.1 Cinsiyet

Kadın katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin puanları (Ort. =21-58, s.s= 4,92, erkek katılımcılara kıyasla (Ort. =20,74, s.s=5,76) daha yüksek seviyede olduğu tespit edilmiştir. Fakat aradaki bu fark istatistiksel olarak anlamlı görülmemiştir ($t=1,540$, $p=0,125$).

Orta Çin’de 18-35 yaş arası genç yetişkinler arasındaki diyet belirleyici ve çeşitliliğini keşfetmek amacıyla uygulanan araştırmada; kadınlara kıyasla erkeklerin diyet çeşitliliğinin daha düşük olduğu tespit edilmiştir (Zhou, ve diğerleri, 2022).

Yıldız (2023) çalışmasında da, kadın katılımcıların erkeklere kıyasla yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerinin daha yüksek seviyede olduğu gözlemlenmiştir. Kadınlar genel olarak beslenme ve diyet alışkanlıklarına daha fazla özen göstermektedirler. Kadın katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin puanları erkek katılımcılara kıyasla daha yüksek olması, kadınların yiyecek çeşitliliğine daha çok önem verdiğini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada cinsiyetler arası farklılıkların etkilerini daha iyi kavrayabilmek adına diğer demografik faktörler (gelir düzeyi, yaş, eğitim düzeyi vb.) ile birlikte analizler uygulanmıştır.

5.3.2 Yaş

Katılımcıların yaş grupları arasında yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin puanları açısından istatistiksel olarak anlamlı farklara rastlanmıştır. ($F=2,527$, $p=0,040$). 18-29 yaş grubundaki katılımcıların özellikle (Ort. =22,17, s.s.=5,40) diğer yaş grubunda olan katılımcılara kıyasla daha yüksek puanlara sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Farklılaşmanın hangi yaş grupları arasında olduğunun incelenebilmesi amacıyla yapılan Scheffe testi sonucu grupların aldığı ortalama değerleri incelendiğinde; farklılığın 18-29 yaş aralığındaki olan katılımcılar ile diğer yaş grupları arasında olduğu ve yaşı 18-29 arasında olan katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin diğer yaş gruplarına göre daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

18-29 yaş aralığındaki katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin daha yüksek olması, genç yaş grubuna dahil bireylerin daha çeşitli beslenme eğilimlerine sahip olduklarını göstermektedir. Bu sonuç, genç bireylerin daha yeni ve çeşitli gıdaları denemeye meyilli olduklarını, yaşları gereği daha fazla ilgiye ve bilgi düzeyine sahip olduklarını ortaya koymaktadır. Bireylerde yaş ilerledikçe gıda tercihlerinin daha rutin ve sabit duruma gelmesi olası bir durumdur. Yaşlı bireyler, genel olarak geleneksel gıda alışkanlıklarını sürdürmeyi tercih ederler ve bu durum da gıda çeşitliliğine yönelik eğilimi azaltmaktadır.

Erciyes Üniversitesi öğrencilerinin gıdalara yönelik çeşitlilik arayışları eğilimlerini tespit etmek ve gıda çeşitlilik arayışlarının demografik özelliklere göre farklılaşma durumlarını belirlemek amaçlı 420 öğrenciye uygulanan anket çalışmaları sonucunda; 20 yaşın altı katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin 20 yaş üzeri olanlara kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir (Yıldız, 2023).

5.3.3 Medeni Durum

Bekar katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama düzeyi puanlarının (Ort. =22,03, s.s=5,37), evli katılımcılara kıyasla (Ort.= 20,33, s.s=4,98) istatistiksel olarak daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir ($t= 3,359$, $p= 0,001$).

Şanlıurfa'yı ziyaret eden yerli turistlerin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin davranışsal niyetleri üzerindeki etkisini belirlemek ve yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin demografik özellikler açısından farklılık gösterip göstermediğinin tespit edilmesi amacıyla 417 yerli turiste uygulanan anket sonucunda; bireylerin medeni durumunun gıdada çeşitlilik arama eğilimini önemli ölçüde etkilediği vurgulanmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, bekar bireyler evli bireylere kıyasla daha fazla yiyecekte çeşitlilik arama eğilimine sahiptir (Çolak, 2023).

Bekar bireylerin yaşam deneyimleri ve sosyal etkileşimleri yiyecekte çeşitlilik arayışlarını tetikleyen önemli bir faktör olabilmektedir. Evli bireyler daha istikrarlı ve rutin bir tarza sahip olmalarından kaynaklı gıda seçimlerinde daha az çeşitlilik arayabilmektedirler.

5.3.4 Aylık Ortalama Gelir Düzeyi

Katılımcıların aylık ortalama gelirlerine göre yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F=0,339$, $p=0,797$).

Gelir düzeylerindeki farklılıkların yiyecekte çeşitlilik arayışı üzerinde anlamlı bir etkiye sahip olmaması, bireylerin gıda tercihlerini yalnızca ekonomik statülerine ilişkin şekillendirmediklerini, diğer sosyodemografik faktörlerin gıdaya dair çeşitlilik tercihlerinde etken olduğu düşünülmektedir. Elde edilen bulgular ışığında, gıda çeşitliliği arayışının çok boyutlu bir olgu olduğu ve birçok faktörden etkilendiğini söyleyebiliriz.

5.3.5 Eğitim Düzeyi

Katılımcıların eğitim seviyelerine göre yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri puanlarının arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F=0,648$,

$p=0,523$). Fakat eğitim seviyesi üniversite mezunu ve üzeri olan katılımcıların (Ort.=21,44, s.s= 5,29) diğer eğitim seviyesine sahip bireylere kıyasla yiyecekte çeşitlilik arama düzeylerinin daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir.

Üniversite ve üzeri eğitim seviyesine sahip katılımcıların kadın veya erkek farketmeksizin daha fazla diyet çeşitliliğine sahip oldukları ortaya konulmuştur. Üniversite mezunu ve lisansüstü katılımcı gruplarının sağlıklı diyet alışkanlıklarına ve yüksek seviyede beslenme bilgisine sahip oldukları bu çalışmada kanıtlanmıştır (Zhou, vd., 2022).

Kapadokya'yı ziyaret eden yabancı turistlerin gıdalara karşı çeşitlilik arayışlarını belirlemek ve yabancı turistlerin demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediğini ortaya koyabilmek amaçlı uygulanan bir çalışmada; araştırmaya katılım gösteren turistler arasında ilkokul mezunu katılımcıların çeşitlilik arayışı seviyesinin, diğer katılımcılara kıyasla daha az olduğu belirlenmiştir. Bu veriden yola çıkarak, eğitim düzeyi artış gösterdikçe, yiyecekte çeşitlilik arayışı eğiliminin arttığı söylenebilmektedir (Çanakçı Derinalp & Birdir, 2017).

Elde edilen bulguların sonuçları ve literatür çalışmalarının sonuçlarından yola çıkarak; üniversite ve üzeri eğitim seviyesinin bireylerin beslenme bilgisi ve yiyecek seçimleri üzerinde olumlu bir etkisi olduğu söylenebilir. Üniversite ve lisansüstü eğitim seviyesine sahip olan bireyler, gıdaya dair daha fazla bilgi kapasitesine sahip olabilmektedirler. Böylece bireylerde yiyecekte çeşitliliğe yönelik ilgide artış görülebilmektedir. Bu konudaki sonuçları destekleyen bir görüş olarak; eğitim düzeyinin artmasıyla birlikte, bireylerdeki gıda neofobi seviyesinin düştüğü görülmektedir. Yüksek eğitim düzeyi bireylerin neofili seviyesini arttırmakta ve bu da gıdada yenilik ve çeşitlilik arayışı seviyesinin artmasına sebep olmaktadır (Baydan Çağman & Aktaş Polat, 2023).

5.3.6 Meslek durumu

Katılımcıların meslek grupları arasında yiyecekte çeşitlilik arama puanları açısından istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır ($F=1,22$, $p=0,299$). Özel sektörde çalışan katılımcıların (Ort. = 21,43, s.s=5,48) ve serbest meslekte çalışan

katılımcıların (Ort.=21,93, s.s= 5,08) diğer meslek gruplarına kıyasla daha yüksek puanlara sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Serbest meslek ve özel sektör çalışanlarının genellikle daha esnek çalışma saatlerine sahiptirler. Bu esneklik, o sektörde çalışan bireylerin gıda seçimlerinde daha fazla çeşitlilik arayabilmesine olanak tanımaktadır.

5.3.7 Kronik Rahatsızlık

Kronik rahatsızlığı olan katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama puanları (Ort.= 20,07, s.s.=5,49), kronik rahatsızlığı olmayan katılımcılara kıyasla (Ort.=21,49, s.s.=5,19) daha düşük düzeyde olduğu gözlemlenmiş olmakla birlikte, bu puan farkı istatistiksel olarak anlamlı kabul edilmiştir ($t=2,62$, $p=0,040$).

Kronik rahatsızlıklara sahip olan bireylerin belirli diyet kısıtlamalarına uymaları gerekmektedir. Bu bireyler, güvenli ve tanıdık gıdaları tercih etmektedirler. Farklı ve yeni gıdaların olası sağlık etkileri hakkında endişe duymaları gıda çeşitliliğini azaltabilmektedir.

5.3.8 Sağlıklı Beslenmeye Dikkat Etme Durumu

Katılımcıların sağlıklı beslenmeye dikkat etme durumlarına göre yiyecekte çeşitlilik arama puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır. Sağlıklı beslenmeye dikkat eden katılımcıların (Ort.=21,46, s.s.=5,15), diğer gruplara kıyasla biraz daha yüksek puanlara sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Bulgulardan yola çıkarak sağlıklı beslenmeye dikkat eden bireyler, beslenme alışkanlıklarında daha fazla çeşitlilik arama eğilimine sahip olabilir. Bunun sebebi genellikle sağlıklı beslenmenin farklı besin gruplarını tüketmeyi de kapsaması ve sağlıklı beslenmeye dikkat eden bireylerin farklı gıda türlerini denemeye daha açık olmalarıdır.

5.3.9 Sürdürülebilir Beslenmeye Dikkat Etme Durumu

Katılımcıların sürdürülebilir beslenmeye dikkat etme durumlarına göre yiyecekte çeşitlilik arama puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farka rastlanılamamıştır.

Fakat, sürdürülebilir beslenmeye dikkat eden katılımcıların (Ort.=21,75, s.s.=4,98), diğer gruplara kıyasla biraz daha yüksek puanlara sahip olduğu gözlemlenmiştir.

Günümüzde mevcut diyet çeşitlilikleri; kanser, tip II. diyabet, koroner kalp rahatsızlıkları gibi hastalıkları arttırmaktadır. Daha sağlıklı diyet çeşitlerinin daha fazla çevre dostu olduğu anlamına gelmesi dahi hem çevre sağlığı hem de insan sağlığını önemli ölçüde iyileştiren birçok alternatif diyet seçeneği bulunmaktadır (Tilman & Clark , 2014). Sürdürülebilir beslenmeye dikkat eden katılımcıların yiyecekte çeşitlilik arama puanlarının diğer gruplara kıyasla biraz daha farklı yüksek olması, bu kategorideki bireylerin gıda çeşitliliğini daha fazla önemseydiğini ortaya koymaktadır. Sürdürülebilir beslenmeye dikkat eden bireylerin yiyecekte çeşitlilik puanlarının yüksek olması, sağlık ve çevresel faktörleri göz önünde bulundurarak daha çeşitli gıdaları tercih etmelerinden kaynaklanabilir. Fakat bu eğilimlerin anlamlı bir farka sahip olmaması, yiyecekte çeşitlilik arama davranışlarının daha çok kültürel ve kişisel faktörlerden etkilenebileceğini ortaya koymaktadır.

5.4. BESİN NEOFOBİSİ VE YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA İLİŞKİSİ

Katılımcıların besin neofobisi düzeyi ve yiyecekte çeşitlilik arama ilişkileri arasında anlamlı bir ilişki olup olmadığını inceleyebilmek amaçlı Pearson Korelasyon analizi uygulanmıştır. Korelasyon analizleri incelendiğinde; katılımcıların besin neofobisi düzeyi ile yiyecekte çeşitlilik arama düzeyleri arasında ters orantılı ‘düşük düzeyde’ bir korelasyon olduğu tespit edilmiştir. Bu korelasyonun istatistiksel olarak anlamlı olduğu kabul edilmiştir ($r: -0.319$; $p<0.05$). Elde edilen sonuçtan yola çıkılarak; katılımcıların besin neofobisi düzeyi arttıkça, yiyecekte çeşitlilik arama eğiliminin azaldığı görülmektedir.

Elde edilen bu sonuçtan, bireylerin tanıdık olmayan (yeni) gıdalara karşı duydukları korkunun yüksek olduğu durumlarda, yeni ve farklı tatları deneme eğilimlerinin azaldığı tespit edilmiştir. Farklı bir tanımla, besin neofobisi yüksek olan katılımcılar, genel olarak daha az yiyecek çeşitliliğine maruz kalabilmektedir. Bu durum, besin neofobisi yüksek olan bireylerin, yeni gıda ürünlerini keşfedebilme konusunda daha çekingen olduğunu ve tanıdık gıda ürünlerine bağlı beslendiklerini göstermektedir.

Çalışmamıza benzer bir sonuç; Seo & Kim (2023) çalışmasında tüketicilerin moda ile ilgili seçimlere katılımlarına göre gıda seçimlerinde çeşitlilik arama ve neofobik eğilimleri belirlemek amaçlı yapılan bir algı ölçme çalışmasında ulaşılmıştır. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre, yiyecekte çeşitlilik arama eğilimi ve gıda neofobisi arasında önemli negatif değerlere rastlanılmıştır. Yüksek düzeyde gıda neofobisine sahip olan bireylerin, yiyecekte çeşitlilik arayışları eğiliminin daha düşük olduğu görülmüştür.

Yeme davranışları üzerine yapılan bir çok literatür çalışması, FNS (Gıda Neofobi Ölçeği) ve VARSEEK (Çeşitlilik Arama Ölçeği) arasında negatif ve güçlü korelasyonlar tespit etmiştir (Lenglet, 2018).

Konaklıoğlu & Algül (2022) çalışmasında turistlerin tekrar ziyaret etme niyetinin, gıdada çeşitlilik arayışı ve gıda neofobisi farklılıkları ile ilişkisi olduğu görülmüştür. Turizm destinasyonlarını ziyaret eden turistlerin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimleri yüksek olması sebebiyle farklı gıdaları denemeye meyilliyken, gıda neofobi seviyesi yüksek olan turistler ise daha önce tüketmediği gıdaları denemekten uzaklaşabilmektedir. Elde edilen bu bulgu, kendi çalışmamızla benzer bir ilişkiye sahiptir. Fakat çalışmamızın bulgusunda, gıda neofobisi seviyesi yüksek olan bireylerin yiyecekte çeşitlilik arama arayışını daha fazla azalttığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu farklılığa rağmen Konaklıoğlu & Algül (2022) çalışmasının sonucunun, kendi çalışmamızla genel olarak örtüştüğü gözlemlenmiştir.

Çalışmamızın bulguları, Wortmann, vd. (2021) tarafından uygulanan araştırma ile bazı farklılıklar göstermektedir. Onların çalışmasında, Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimi'nin Almanca versiyonu kullanarak katılımcıların gıda neofobisi değerlendirilmiştir. Elde edilen Varseek puanları, katılımcıların bilinen yiyeceklere dair aşinalık derecelendirmeleriyle hafif pozitif ilişki göstermiştir. Bu sonuç, gıda çeşitliliği elimine sahip bireylerin alışılmış gıdaları tercih etme eğiliminde olduklarını gözler önüne sererken, bireylerin güvenli gördükleri gıdalar içinde çeşitlilik arayışlarında olduklarını ortaya koymaktadır. Fakat, Wortmann, vd. (2021) çalışmasında, varseek puanlarının bireylerin bilinmeyen gıdalara yönelik aşinalık derecelendirmeleriyle oldukça güçlü pozitif ilişki içerisinde oldukları görülmüştür. Bu bulgu, gıda çeşitliliği eğilimine sahip bireylerin yeni ve alışılmadık gıdaları keşfetme konusunda daha fazla istekli olduklarını ortaya koymuştur. Ortaya koyulan bu ilişki, alışılmış gıdaları deneme isteğine kıyasla daha güçlü bir ilişkidir.

Çalışmamızın bulgularına göre; gıda neofobisi yüksek olan katılımcıların yiyecek çeşitliliği eğilimlerinin azaldığı görülmüştür. Bu sonuç, gıda neofobisi yüksek olan bireylerin, alışılmamış ve yeni gıdaları daha az tüketme eğiliminde olduklarını ve dolayısıyla yiyecekte çeşitlilik arayışlarının düşük olduğu görülmüştür.

Sonuç olarak Wortmann vd. (2021) çalışması, gıda çeşitliliği eğilimine sahip bireylerin, hem alışılmış hem de alışılmamış gıdalara karşı açık oldukları belirtilirken, bizim elde ettiğimiz bulgular, gıda neofobisi yüksek olan bireylerin alışılmamış gıdalardan uzaklaşarak daha az yiyecek çeşitliliğine sahip olduklarını ortaya koymuştur. Elde edilen bu farklılık gıda neofobisinin, bireylerin gıda çeşitliliği arayışı üzerinde ve yeni gıdaları keşfetme üzerindeki sınırlayıcı etkisini ortaya koymaktadır.

Genel olarak elde edilen çalışmamızın bulguları, gıda neofobisi seviyesi yüksek olan bireylerin yiyecekte çeşitlilik arama eğilimlerinin azaldığını ve bilindik gıdaları tercih etme eğilimine sahip oldukları belirlenmiştir. Elde edilen bu sonuç diğer literatür çalışmaları ile kıyaslandığında, gıda neofobi seviyesinin yiyecekte çeşitlilik arama düzeyi üzerindeki etkisinin daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Gıda neofobisi olgusu, yeni gıdaları tüketme ve keşfetme üzerinde belirgin ve sınırlayıcı bir etkiye sahip olmakla birlikte; yiyecek çeşitliliği arayışlarını da olumsuz olarak etkileyebilmektedir

BÖLÜM 6. SONUÇ ve ÖNERİLER

6.1. SONUÇ

Günümüzde gıda endüstrisi, hızla artış gösteren dünya nüfusu ile birlikte sürdürülebilirlik ihtiyaçları doğrultusunda yeni gıda ürünlerinin geliştirilmesine ve bu gıdalara yönelik tüketici kabulüne odaklanmış durumdadır. Fakat, Türkiye’de henüz yeni gıdaların tanınmamış olması, bu alandaki ilerlemelerin dikkatle takip edilmesi ve değerlendirilmesi gerektiğini gözler önüne sermektedir.

Artış gösteren dünya nüfusu ve değişim gösteren gıda alışkanlıkları ile beraber, gelecek yıllarda alternatif yeni gıdaların tüketiminin kaçınılmaz duruma geleceği öngörülmektedir. Bu sebeple, tüketicilerde yeni gıda ürünlerinin kabulünü arttırmak ve bu konuda farkındalık yaratabilmek çok önemlidir.

Yeni gıdaların tüketimi önündeki en büyük engellerden biri olarak gıda neofobisi; tüketicilerin bilinmeyen ve yeni gıdalara karşı duyduğu korku duygusu olarak tanımlanmaktadır. Gıda neofobisi bireylerin yeni gıdaları denemekten kaçınmalarına ve ön yargılı olmalarına sebebiyet vermekle beraber, yiyecek çeşitliliğini azaltmaktadır. Bu sebeple bireylerin gıda neofobisini aşması, gelecekteki gıdaların sürdürülebilirliği ve güvenliği açısından kritik bir öneme sahiptir. Yaşadığımız toplumdaki farklı demografik özelliklere sahip olan bireylerin alternatif ve sürdürülebilir olan bu gıda ürünlerini, beslenme alışkanlıklarına dahil etmesinin önündeki engel olan gıda neofobisi seviyesi ve yiyecekte çeşitlilik eğilimleri tespit edilmelidir. Gelecekte tüketilecek olan yeni gıdaların tüketiminin önündeki engel olarak görülen gıda neofobisinin beslenmedeki etkisi ve sosyo- demografik faktörlere bağlı olarak değişimi ortaya çıkarılmalıdır. Geleceğin gıdalarına yönelik bu çalışmaların giderek artması sürdürülebilir ve sağlıklı beslenmeye katkıda bulunacaktır.

Bu doğrultuda yapılan çalışmada gıda neofobisi kapsamlı olarak ele alınmış; gıda neofobisinin türleri, bireylerde gıda reddi ve korku, gıda tüketim davranışlarını etkileyen faktörler, yiyecekte çeşitlilik eğilimi ve gıda neofobisi arasındaki ters orantılı

ilişki; gıda neofobisini azaltma ve yiyecekte çeşitlilik arayışını arttırmaya yönelik bir çok farklı konuda detaylı bilgiler okuyucular ile paylaşılmıştır.

Geleceğin alternatif ve sürdürülebilir yeni gıda çeşitleri hakkında bilgiler verilmiş; gelişimi ve güvenlik değerlendirmeleri sunulmuştur. Verilen bilgiler ışığında yetişkin bireylerin gıda neofobisi seviyeleri ve yiyecekte çeşitlilik arayışlarının sosyodemografik özellikler ile ilişkileri araştırılmıştır.

Bu araştırma, besin neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı arasındaki ilişkiyi sosyodemografik özellikler nezdinde inceleyerek, tüketici davranışlarına yönelik önemli bulgular ortaya koymaktadır. Elde edilen bulgulara göre besin neofobisi yüksek olan bireylerin, bilinmeyen ve yeni gıdaları deneme eğilimlerinin düşük seviyede olduğunu ve bu durumun yiyecekte çeşitlilik arayışını olumsuz etkilediğini gözler önüne sermektedir.

Besin neofobisi yüksek olan bireylerin, genel olarak daha az yiyecek çeşitliliğine sahip olduğunu ve tanıdık gıda ürünlerine daha fazla bağımlı hareket ettiğini ortaya koymuştur. Bu durum, besin neofobisi varlığının, yeni gıda ürünlerini deneyimleyebilmenin önünde önemli bir engel olduğunu vurgulamaktadır.

Araştırmadan elde edilen bulgular, gastronomi profesyonelleri ve gıda endüstrisi için önemli pratik bulgulara ışık tutmaktadır. Araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Çalışmanın evren ve örnekleminin büyüklüğü ve demografik özellikleri, elde edilen sonuçların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Anket yöntemi ile verilerin toplanması ve değerlendirmelerin öznel olması sebebiyle bazı yanlılıkların olması muhtemeldir. Bu sınırlamalar, sonuçların yorumlanması esnasında dikkate alınması gereken önemli bir konudur.

Yeni gıda ürünlerinin, özellikle gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik açısından gelecekte daha fazla öneme sahip olacağı düşünüldüğünde, bu çalışmanın sonuçları toplumun yeni gıdalara yönelik tutumunu değiştirmek ve tüketim alışkanlıklarını bu yönde değiştirebilmesi amacıyla çeşitli stratejilerin geliştirilebilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Gıda neofobisini aşabilmek için bireylerin yeni gıda ürünleri hakkında daha fazla bilgiye sahip olması ve bu çeşit gıdaları daha sık deneyimleme fırsatı bulabilmesi büyük önem arz etmektedir.

Gelecekte yapılacak çalışmalar, gıda neofobisi ve yiyecekte çeşitlilik arayışı eğilimlerini daha farklı demografik özelliklere sahip bireyler üzerinde inceleyebilir.

Özellikle cinsiyet, yaş, gelir, eğitim düzeyi vb. faktörlerin bu eğilimler üzerine etkileri araştırılabilir. Bu araştırma toplumdaki farklı kesimlerdeki bireylerin yeni gıdalara karşı tutumlarını analiz etmemize ve bu grup bireylere yönelik çeşitli stratejiler geliştirmemize olanak sağlayacaktır. Bu konuda ki gelecek çalışmalar, farklı kültürel bağlamlar ve coğrafi bölgelerde uygulanabilir. Yerel yemek kültürlerinin ve çeşitli kültürel farklılıkların besin neofobisi üzerindeki etkilerini incelemek, dünya üzerinde yeni gıdaların benimsenmesi adına önemli ipuçlarını elde etmeye yardımcı olabilir.

Bunun yanında yeni gıdaların tüketimi ve kabulü konusunda deneysel çalışmalar da uygulanabilir. Katılımcıların yeni gıdalara yönelik önyargılarını azaltmak amacıyla farklı ve alışılmamış gıdalar sunulabilir ve sonrasında gıdalar hakkında geri bildirim sağlamaları istenebilir.

Gıda sunumlarının tüketici davranışlarına etkilerini incelemek amacıyla, yeni gıdalar çekici ve estetik sunumlar ile katılımcılara sunulabilir ardından gıdanın sunum şeklinin ve görünümünün yeni gıdaları deneme isteği üzerindeki etkileri değerlendirilebilir.

Gelecekte uygulanabilecek bu tür çalışmalar, yeni gıdaların toplum arasında kabul edilebilirliğini arttırmak ve gıda neofobisinin üstesinden gelmek amaçlı daha etkin ve kapsamlı stratejiler geliştirilebilmesine olanak sağlayacaktır.

6.2. ÖNERİLER

Araştırma sonuçları göz önüne alındığında besin neofobisini azaltmak, yiyecek çeşitliliğini arttırmak ve yeni gıdaların kabul edilebilmesini sağlamak amacıyla farklı stratejiler geliştirilebilir.

Bilinçlendirme ve eğitim kapsamında, kamuya açık toplum merkezlerinde ve okullarda geleceğin gıdaları olan yeni gıdalar ve sürdürülebilir beslenme üzerine eğitim programları düzenlenerek bu konuda bilinçlendirme uygulamaları yürütülmelidir. Bu tür uygulamalar, bireylerde gıda neofobisini genç yaşta önüne geçilebilmesine olanak sağlamaktadır. Kamuya açık toplum merkezlerinde sürdürülebilir beslenme ve yeni gıdaların sağlığa faydaları hakkında farkındalık oluşturulması, bireylerin yeni gıdaları tanıması ve bu gıdaları tüketebilme konusunda daha girişken olmalarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Ar-Ge alanında, tüketicilerin davranışları üzerine daha kapsamlı araştırmalar yapılmalı; yapılan bu çalışmalar ile birlikte farklı demografik özelliklere sahip

bireylerin yeni gıdalara yönelik tepkileri analiz edilmelidir. Yeni gıdaların görünümüleri, dokuları ve tatlarının iyileştirilebilmesi amaçlı Ar-ge uygulamalarına önem verilmesi ve bu alanda yatırımlarının arttırılması; bireylerin bu tür gıdaları daha kolay benimseyebilmesine olanak sağlayacağı düşünülmektedir.

Ülkemizde yeni gıdaların besin değerlerini ve güvenilirliğini düzenleyen politikalar geliştirilmeli ve mevcut standartlar genişletilmelidir. Yeni gıdaları üretebilmek amacıyla hali hazırda bulunan standart tarım politikaları yeniden güncellenebilir veya yeniden düzenlenebilir. Sürdürülebilir tarım politikaları, yeni gıdaların üretimine destek vererek zararlı çevresel etkilerin en az boyuta indirgenmesine destek verebilir.

Gıda endüstrisi için yeni gıdaların geliştirilmesine yönelik destek ve teşvik programları düzenlenebilir, bu şekilde tüketicilerin yeni gıdalar konusunda farkındalığı arttırılarak tüketim motivasyonu sağlanabilir.

Toplum içerisindeki bireylerde sosyo-kültürel adaptasyonun sağlanabilmesi amacıyla, yerel gıda ürünlerinin yeni gıda ürünleri ile birleştirerek tariflerde kullanılması yeni gıda ürünlerinin tüketici kabulünü olumlu yönde etkileyebilir.

Gıda sektöründe görev yapan aşçılar, oluşturdukları menülere yeni gıda ürünlerini ekleyerek veya farklı menü kalemleri ile yeni gıda türlerini harmanlayarak tüketicilere farklı gıda ürünlerini deneyimleme imkanı sunabilir.

Tüm bu sunulan öneriler besin neofobisinin azaltılması ve bireylerin yeni gıda ürünlerini benimseyebilmesi için etkili stratejiler sunmaktadır.

KAYNAKLAR

- Mallery, P., & George, D. (2010). *SPSS for Windows Step by Step: A Simple Study Guide and Reference, 17.0 Update* (10. baskı b.). Boston: Pearson.
- Ahmad , M., Qureshi, S., Akbar, M., Siddiqui, S., Gani, A., Mushtaq , M., . . . Dhull, S. (2022). Plant-based meat alternatives: Compositional analysis, current development and challenges. *Applied Food Research*, 2(2), 100154. doi:10.1016/j.afres.2022.100154
- Alkerwi, A., Vernier, C., Sauvageot, N., Crichton, G., & Elias, M. (2015). Demographic and socioeconomic disparity in nutrition: application of a novel Correlated Component Regression approach. *BMJ Open*, 1-11. doi: 10.1136/bmjopen-2014-006814
- Annette, M., & Stafford, L. (2023). How colour influences taste perception in adult picky eaters. *Food Quality and Preference*, (105), 104763. doi:10.1016/j.foodqual.2022.104763
- Askew, C., Çakır, K., Pöldsam, L., & Reynolds, G. (2014). The Effect of Disgust and Fear Modeling on Children's Disgust and Fear for Animals. *Journal of Abnormal Psychology*, (123)(3), 566-577. doi:10.1037/a0037228
- Asperin, A., Phillips, W., & Wolfe, K. (2011). Exploring food neophobia and perceptions of ethnic foods: The case of Chinese and Thai cuisines. *International CHRIE Conference-Refereed Track*, 1-9. https://scholarworks.umass.edu/refereed/ICHRIE_2011/Friday/4 adresinden alındı
- Bakhsh, A., Lee, S.-J., Lee, E.-Y., Hwang, Y.-H., & Joo, S.-T. (2021). Traditional Plant-based Meat Alternatives, Current, and Future Perspective: A Review. *Journal of Agriculture & Life Science*, 55(1), 1-11.
- Białek-Dratwa, A., Szczepańska, E., Szymańska, D., Grajek, M., Krupa-Kotara, K., & Kowalski, O. (2022). Neophobia—A Natural Developmental Stage or Feeding Difficulties for Children? 1521. doi:10.3390/nu14071521

- Bigliardi , B., & Galati , F. (2013). Innovation trends in the food industry: The case of functional foods. *Trends in Food Science & Technology*, 31(2), 118-129.
doi:10.1016/j.tifs.2013.03.006
- Blomkvist, E., Wills, A., Helland, S., Hillesund, E., & Øverby, N. (2021). Effectiveness of a kindergarten-based intervention to increase vegetable intake and reduce food neophobia amongst 1-year-old children: a cluster randomised controlled trial. *Food & Nutrition Research*, 7679. doi:10.29219/fnr.v65.7679
- Bruckdorfer , R., & Büttner , O. (2022). When creepy crawlies are cute as bugs: Investigating the effects of (cute) packaging design in the context of edible insects. *Food Quality and Preference*, 100, 104597.
doi:10.1016/j.foodqual.2022.104597
- Cappellotto, M., & Olsen, A. (2021). Food Texture Acceptance, Sensory Sensitivity, and Food Neophobia in Children and Their Parents. *Foods*, 2327.
doi:10.3390/foods10102327
- Cencic, A., & Chingwaru , W. (2010). The Role of Functional Foods, Nutraceuticals, and Food Supplements in Intestinal Health. *Nutrients*, 611-625.
doi:10.3390/nu2060611
- Chen, P.-J., & Antonelli, M. (2020). Conceptual Models of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, Individual Differences, and Society. *Foods*, 1898.
doi:10.3390/foods9121898
- Claessens, I., Gillebaart, M., & de Ridder, D. (2023). Personal values, motives, and healthy and sustainable food choices: Examining differences between home meals and restaurant meals. *Appetite*, 106432.
doi:10.1016/j.appet.2022.106432
- Coelho, C., Araújo , A., Suttiwan, P., & Zsido, A. (2023). An ethologically based view into human fear. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews*, (145), 105017.
doi:10.1016/j.neubiorev.2022.105017
- Constable, A., Cockburn, A., Jonas, D., Davi, A., Edwards, G., Hepburn, P., . . . Samuels, F. (2007). History of safe use as applied to the safety assessment of novel foods and foods derived from genetically modified organisms. *Food and Chemical Toxicology*, 45(12), 2513-2525. doi:10.1016/j.fct.2007.05.028

- Costa , A., Silva, C., & Oliveira, A. (2019). Food Neophobia and its association with food preferences and dietary intake of adults. *Nutrition & Dietetics*, 542-549. doi:10.1111/1747-0080.12587
- Coulthard, H., Abdullahi, N., Bell, K., & Noon, E. (2022). Understanding disgust-based food rejection in picky and non-picky eaters: Willingness to touch and taste familiar foods with changes. *Food Quality and Preference*, (97), 104442. doi:10.1016/j.foodqual.2021.104442
- Curtis, V., de Barra, M., & Aunger, R. (2011). Disgust as an adaptive system for disease avoidance behaviour. *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 389-401. doi:10.1098/rstb.2010.0117
- De Kock, H., Nkhabutlane , P., Kobue-Lekalake, R., Kriek, J., Steyn, A., Clarissa, V., . . . Tuorila , H. (2022). An alternative food neophobia scale (FNS-A) to quantify responses to new foods . *Food Quality and Preference*, 101, 104626. doi:10.1016/j.foodqual.2022.104626
- Demattè, M., Endrizzi, I., Biasioli, F., Corollaro, M., Pojer, N., Zampin, M., . . . Gasperi, F. (2013). Food neophobia and its relation with olfactory ability in common odour identification. *Appetite*, 112-117. doi:10.1016/j.appet.2013.04.021
- Dovey, T., Staples, P., Gibson , E., & Halford, J. (2008). Food neophobia and ‘picky/fussy’ eating in children: A review. *Appetite*, 181-193. doi:10.1016/j.appet.2007.09.009
- Dumont , E., Jansen, A., Kroes, D., Haan, E., & Mulken, S. (2019). A new cognitive behavior therapy for adolescents with avoidant/ restrictive food intake disorder in a day treatment setting: A clinical case series. *International Journal of Eating Disorders*, 447-458. doi:10.1002/eat.23053
- Egolf, A., Hartmann, C., & Siegrist, M. (2018). How people's food disgust sensitivity shapes their eating and food behaviour. *Appetite*, (127), 28-36. doi:10.1016/j.appet.2018.04.014
- Erhard , A., Águas Silva , M., Damsbo-Svendsen, M., Karpantschov, B.-E., Sørensen , H., & Bom Frøst, M. (2023). Acceptance of insect foods among Danish children: Effects of information provision, food neophobia, disgust sensitivity,

- and species on willingness to try. *Food Quality and Preference*, (104), 104713. doi:10.1016/j.foodqual.2022.104713
- Espinosa-Ramírez, J., Mondragón-Portocarrero, A., Rodríguez, J., Lorenzo, J., & Santos, E. (2023). Algae as a potential source of protein meat alternatives. *Frontiers in Nutrition*, 1-14. doi:10.3389/fnut.2023.1254300
- Estell, M., Hughes, J., & Grafenauer, S. (2021). Plant Protein and Plant-Based Meat Alternatives: Consumer and Nutrition Professional Attitudes and Perceptions. *Sustainability*, 13(3), 1478. doi:10.3390/su13031478
- Fan, S., Yosef, S., & Pandya-Lorch, R. (2020). Linking agriculture to nutrition: the evolution of policy. *China Agricultural Economic Review*, 12(4), 595-604. doi:10.1108/CAER-03-2020-0040
- Faria, A., & Kang, J. (2022). It's not just about the food: Motivators of food patterns and their link with sustainable food neophobia. *Appetite*, (174), 106008. doi:10.1016/j.appet.2022.106008
- Farrow, C., & Coulthard, H. (2012). Relationships between sensory sensitivity, anxiety and selective eating in children. *Appetite*, (58)(3), 842-846. doi:10.1016/j.appet.2012.01.017
- Finistrella, V., Gianni, N., Fintini, D., Menghini, D., Amendola, S., Donini, L., & Manco, M. (2024). Neophobia, sensory experience and child's schemata contribute to food choices. *Eating and Weight Disorders - Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 2-19. doi:10.1007/s40519-024-01657-5
- Firme, J., Claudino de Almeida, P., dos Santos, E., Zandonadi, R., Raposo, A., & Botelho, R. (2023). Instruments to Evaluate Food Neophobia in Children: An Integrative Review with a Systematic Approach. *Nutrients*, (15)(22), 4769. doi:10.3390/nu15224769
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. doi:10.1177/053901888027002005
- Forde, C., & Graaf, K. (2022). Influence of Sensory Properties in Moderating Eating Behaviors and Food Intake. *Front Nutrition*, 841444. doi:10.3389/fnut.2022.841444

- Gallo, M. (2018). 2 - Taste neophobia over the life span. S. Reilly içinde, *Food Neophobia Behavioral and Biological Influences* (s. 25-41). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Ghasemi, A., & Zahediasl, S. (2012). Normality Tests for Statistical Analysis: A Guide for Non-Statisticians. *International Journal Of Endocrinology And Metabolism*, 10((2)), 486-489. doi:10.5812/ijem.3505
- Gołaszewski, J., Siddiqui, S., Zannou, O., Karim, I., Kasmia, Awad, N., . . . Smetana, S. (2022). Avoiding Food Neophobia and Increasing Consumer Acceptance of New Food Trends—A Decade of Research. *Sustainability* 14 (6), 10391. doi:10.3390/su141610391
- Grace Tan, H., Fischer, A., Tinch, P., Stieger, M., Steenbekkers, L., & van Trijp, H. (2015). Insects as food: Exploring cultural exposure and individual experience as determinants of acceptance. *Food Quality and Preference*, 78-89. doi:10.1016/j.foodqual.2015.01.013
- Guidetti, M., Carraro, L., Cavazza, N., & Roccato, M. (2018). Validation of the revised Food Neophobia Scale (FNS-R) in the Italian context. *Appetite*, 95-99. doi:10.1016/j.appet.2018.06.004
- Hejazi, J., Amiri, R., Nozarian, S., Tavasolian, R., & Rahimlou, M. (2024). Genetic determinants of food preferences: a systematic review of observational studies. *BMC Nutrition*, 2-21. doi:10.1186/s40795-024-00828-y
- Higgs, S. (2015). Social norms and their influence on eating behaviours. *Appetite*, 38-44. doi:10.1016/j.appet.2014.10.021
- Hollar, D., Paxton-Aiken, A., & Fleming, P. (2013). Exploratory validation of the Fruit and Vegetable Neophobia Instrument among third- to fifth-grade students. *Appetite*, 226-230. doi:10.1016/j.appet.2012.09.030
- Honkanen, P., Verplanken, B., & Olsen, S. (2006). Ethical values and motives driving organic food choice. *Journal of Consumer Behaviour*, 420-430. doi:10.1002/cb.190
- Johnstone, A., & Stephen, S. (2020). Present Knowledge in Nutrition. B. Marriott, D. Birt, V. Stallings, & A. Yates. içinde Academic Press. doi:10.1016/B978-0-12-818460-8.00008-3

- Kamei, M., Nishibe, M., Araki, R., Kohyama, K., & Kusakabe, Y. (2024). Effect of texture preference on food texture perception: Exploring the role of matching food texture and preference. *Appetite*, 107078. doi:10.1016/j.appet.2023.107078
- Keller, C., & Siegrist, M. (2015). Does personality influence eating styles and food choices? Direct and indirect effects. *Appetite*, 84, 128-138. doi:10.1016/j.appet.2014.10.003
- Knaapila, A., Sandell, M., Vaarno, J., Hoppu, U., Puolimatka, T., Kaljonen, A., & Lagström, H. (2014). Food neophobia associates with lower dietary quality and higher BMI in Finnish adults. *Public Health Nutrition*, 2161-2171. doi:10.1017/S1368980014003024
- Kontinen, H. (2020). Emotional eating and obesity in adults: the role of depression, sleep and genes. *Nutrition Society*, 283-289. doi:10.1017/S0029665120000166
- Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A., & Picard, D. (2016). Food rejections in children: Cognitive and social/environmental factors involved in food neophobia and picky/fussy eating behavior. *Appetite*, 96, 347-357. doi:10.1016/j.appet.2015.09.008
- Lähteenmäki, L., Lampila, P., Grunert, K., Boztug, Y., Ueland, Ø., Åström, A., & Martinsdóttir, E. (2010). Impact of health-related claims on the perception of other product attributes. 35(3), 230-239. doi:10.1016/j.foodpol.2009.12.007
- Lau, D., Krondl, M., & Coleman, P. (1984). Psychological Factors Affecting Food Selection. J. Galler içinde, *Human Nutrition A Comprehensive Treatise* (s. 397-415). Boston: Springer. doi:10.1007/978-1-4615-7219-0_12
- Liu, M., Ji, S., Jiang, B., & Huang, J. (2023). Plating for health: A cross-cultural study of the influence of aesthetics characteristics on food evaluation. *International Journal Of Gastronomy and Food Science*, 100785. doi:10.1016/j.ijgfs.2023.100785
- Ljubičić, M., Sarić, M., Klarin, I., Rumbak, I., Barić, I., Ranilović, J., . . . Guiné, R. (2023). Emotions and Food Consumption: Emotional Eating Behavior in a European Population. *Foods*, 872. doi: 10.3390/foods12040872
- Łoboś, P., & Januszewicz, A. (2019). Food neophobia in children. *Pediatr Endocrinol Diabetes Metab*, 150-154. doi:10.5114/pedm.2019.87711

- Lopez-Rubio, A., Gavara, R., & Lagaron, J. (2006). Bioactive packaging: turning foods into healthier foods through biomaterials. *Trends in Food Science & Technology*, 17(10), 567-575. doi:10.1016/j.tifs.2006.04.012
- Maiz, E., & Balluerka, N. (2018). Trait anxiety and self-concept among children and adolescents with food neophobia. *Food Research International*, 1054-1059. doi:10.1016/j.foodres.2017.12.037
- Majid, I., Nayik, G., Dar, S., & Nanda, V. (2018). Novel food packaging technologies: Innovations and future prospective. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 17(4), 454-462. doi:10.1016/j.jssas.2016.11.003
- Mark-Herbert, C. (2004). Innovation of a new product category — functional foods. *Technovation*, 24(9), 713-719. doi:10.1016/S0166-4972(02)00131-1
- Martinez , M., & Briz, J. (2000). Innovation in the Spanish food & drink industry . *The International Food and Agribusiness Management Review*, 3(2), 155-176. doi:10.1016/S1096-7508(00)00033-1
- Mc Michael, A., Powles, J., Butler, C., & Uauy, R. (2007). Food, livestock production, energy, climate change, and health. *Lancet*, 1253-1263. doi:10.1016/S0140-6736(07)61256-2
- Menghi, L., Khomenko, I., Pedrotti, M., Clicerì, D., Aprea, E., Endrizzi, I., . . . Gasperi, F. (2020). Arousal influences olfactory abilities in adults with different degree of food neophobia . *Scientific Reports* , 20538. doi:10.1038/s41598-020-77428-w
- Modlinska , K., & Pisula, W. (2018). Social influences on food neophobia in nonhuman animals. S. Reilly içinde, *Food Neophobia Behavioral and Biological Influences* (s. 3-24). England: Woodhead Publishing.
- Monterrosa, E., Frongillo, E., Drewnowski, A., Pee, S., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets. *Food and Nutrition Bulletin*, 41(2), 79-73. doi:10.1177/0379572120975874
- Murowaniecki Otero , D., Mendes, G., Jantzen da Silva Lucas, A., Christ-Ribeiro , A., & Duarte Ferreira Ribeiro , C. (2022). Exploring alternative protein sources: Evidence from patents and articles focusing on food markets. *Food Chemistry*, 394, 133486. doi:10.1016/j.foodchem.2022.133486

- Mustonen, S., & Tuorila, H. (2010). Sensory education decreases food neophobia score and encourages trying unfamiliar foods in 8–12-year-old children. *Food Quality and Preference*, 353-360. doi:10.1016/j.foodqual.2009.09.001
- Nezlek, J., Forestell, C., & Cyprianska, M. (2021). Approach and avoidance motivation and interest in new foods: Introducing a measure of the motivation to eat new foods. *Food Quality and Preference*, 104111. doi:10.1016/j.foodqual.2020.104111
- Nicklaus, S., Boggio, V., Chabanet, C., & Issanchou, S. (2005). A prospective study of food variety seeking in childhood, adolescence and early adult life. *Appetite*, 44(3), 2005. doi:10.1016/j.appet.2005.01.006
- Olabi, A., El Ouyoun Najm, N., Baghdadi, O., & Morton, J. (2009). Food neophobia levels of Lebanese and American college students. *Food Quality and Preference*, (20)(5), 353-362. doi:10.1016/j.foodqual.2009.01.005
- Pedersen, S., Grønhøj, A., & Thøgersen, J. (2015). Following family or friends. Social norms in adolescent healthy eating. *Appetite*, 54-60. doi:10.1016/j.appet.2014.07.030
- Peijnenburg, A., & Hepburn, P. (2003). The Safety Assessment of Novel Foods and Concepts to Determine Their Safety in Use. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 4-43. doi:10.1080/09637480310001610308
- Petkoska, A., Daniloski, D., D'Cunha, N., Naumovski, N., & Broach, A. (2021). Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging. *Food Research International*, 109981. doi:10.1016/j.foodres.2020.109981
- Puleo, S., Braghieri, A., Pacelli, C., Bendini, A., Toschi, T., Torri, L., . . . Monaco, R. (2021). Food Neophobia, Odor and Taste Sensitivity, and Overall Flavor Perception in Food. *Foods*, 3122. doi:10.3390/foods10123122
- Raudenbush, B., Schroth, F., Reilley, S., & Frank, R. (1998). Food Neophobia, Odor Evaluation and Exploratory Sniffing Behavior. *Appetite*, 171-183. doi:10.1006/appe.1998.0161
- Raudenbush, B., Van Der Klaauw, N., & Frank, R. (1995). The Contribution of Psychological and Sensory Factors to Food Preference Patterns as Measured by the Food Attitudes Survey (FAS). *Appetite*, 1-15.

- Rizzo , G., Borrello, M., Dara Guccione, G., Schifani , G., & Cembalo , L. (2020). Organic Food Consumption: The Relevance of the Health Attribute. *Sustainability* , 595. doi:10.3390/su12020595
- Roberfroid, M. (2002). Global view on functional foods: European perspectives. *British Journal of Nutrition*, 133-138. doi:10.1079/BJN2002677
- Rolls, E., & Rolls, J. (1997). Olfactory Sensory-Specific Satiety in Humans. *Physiology & Behavior*, 461-473. doi:10.1016/S0031-9384(96)00464-7
- Roudsari, A., Vedadhir, A., Amiri, P., Kalantari, N., Omidvar, N., Eini-Zinab, H., & Hani Sadati, S. (2017). Psycho-Socio-Cultural Determinants of Food Choice: A Qualitative Study on Adults in Social and Cultural Context of Iran. *Iranian Journal of Psychiatry*, 241-250.
- S, P., H, R., S, S., & AS, Y. (2015). Medicinal Mushrooms as a Source of Novel Functional Food. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*, 221-225. doi:10.19070/2326-3350-1500040
- Savelli, E., Murmura, F., Liberatore, L., Casolani, N., & Bravi, L. (2019). Consumer attitude and behaviour towards food quality among the young ones: empirical evidences from a survey. *Total Quality Management*, 30(2), 169-183. doi:10.1080/14783363.2017.1300055
- Seo, S., & Kim, M. (2023). Consumers' Neophobic and Variety-Seeking Tendency in Food Choices According to Their Fashion Involvement Status: An Exploratory Study of Korean Consumers. *Foods*, 12((9)), 1878. doi:10.3390/foods12091878
- Sharps, M., & Robinson, E. (2017). Perceived eating norms and children's eating behaviour: An informational social influence account. *Appetite*, 41-50. doi:10.1016/j.appet.2017.02.015
- Sibbel, A. (2007). The sustainability of functional foods. *Social Science & Medicine*, 64(3), 554-561. doi:10.1016/j.socscimed.2006.08.042
- Sleddens, E., Kremers, S., & Thijs, C. (2008). The Children's Eating Behaviour Questionnaire: factorial validity and association with Body Mass Index in Dutch children aged 6–7. *Int J Behav Nutr Phys Act*, 1-9. doi:10.1186/1479-5868-5-49

- Sorokowska , A., Chabin, D., Hummel, T., & Karwowski , M. (2022). Olfactory perception relates to food neophobia in adolescence. *Nutrition*, 111618. doi:10.1016/j.nut.2022.111618
- Swaffield, J., & Guo, Q. (2022). How Childhood Socioeconomic Status Impacts Adult Food Preference: The Mediating Role of Stress and Trait Appetite. *Behavioral Sciences*, 202. doi:10.3390/bs12070202
- Szakály, Z., Kovács, B., Soós, M., Kiss, M., & Balsa-Budai, N. (2021). Adaptation and Validation of the Food Neophobia Scale: The Case of Hungary. *Foods*, 1766. doi:10.3390/foods10081766
- Tejada-Ortigoza, V., & Cuan-Urquizo, E. (2022). Towards the Development of 3D-Printed Food: A Rheological and Mechanical Approach. *Foods*, 11(9), 1191. doi:10.3390/foods11091191
- Torres, T., Gomes, D., & Mattos, M. (2021). FACTORS ASSOCIATED WITH FOOD NEOPHOBIA IN CHILDREN: SYSTEMATIC REVIEW. *Revista Paulista de Pediatria*, 1-11. doi: 10.1590/1984-0462/2021/39/2020089
- Törnwall, O., Silventoinen, K., Hiekkalinna, T., Perola , M., Tuorila, H., & Kaprio, J. (2014). Identifying flavor preference subgroups. Genetic basis and related eating behavior traits. *Appetite*, 1-10. doi:10.1016/j.appet.2013.11.020
- Ueda, J., Spence, C., & Okajima, K. (2020). Effects of varying the standard deviation of the luminance on the appearance of food, flavour expectations, and taste / flavour perception. *Scientific Reports*, 1-12. doi:10.1038/s41598-020-73189-8
- Urdapilleta, I., Dany, L., Boussoco, J., Schwartz, C., & Giboreau, A. (2016). Culinary choices: A sociopsychological perspective based on the concept of Distance to the Object. *Food Quality and Preference*, 50-58. doi:10.1016/j.foodqual.2015.08.007
- Vliet, T., Aken, G., Jongh , H., & Hamer, R. (2009). Colloidal aspects of texture perception. *Advances in Colloid and Interface Science*, 150(1), 27-40. doi:10.1016/j.cis.2009.04.002
- Zarbà, C., Chinnici, G., & D’Amico, M. (2020). Novel Food: The Impact of Innovation on the Paths of the Traditional Food Chain. *Sustainability*, 2-18. doi:10.3390/su12020555

- Zellner, D., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2010). Art on the plate: Effect of balance and color on attractiveness of, willingness to try and liking for food. *Food Quality and Preference*, (21)(5), 575-578.
doi:10.1016/j.foodqual.2010.02.007
- Adanacıoğlu, H., Saner, G., & Ağır, H. (2018). Sürdürülebilir Gıda Değer Zinciri Yaklaşımı. *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*, 214-226.
doi:10.18016/ksutarimdog.vi.472847
- Ahmadzadeh, S., R. Lenie, M., Mirmahdi, R., & Ubeyitogullari, A. (2023). Designing future foods: Harnessing 3D food printing technology to encapsulate bioactive compounds. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*.
doi:10.1080/10408398.2023.2273446
- Alley, T. (2018). Conceptualization and measurement of human food neophobia. S. Reilly içinde, *Food Neophobia Behavioral and Biological Influences* (s. 169-192). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
doi:10.1016/B978-0-08-101931-3.00009-4
- Altınok, M. (2020). *YEME TUTUMLARI, DUYGUSAL YEME, FARKINDALIKLA YEME VE ORTOREKSİYANIN MATEKOGNİSYONLAR AÇISINDAN İNCELENMESİ*. İSTANBUL: FATİH SULTAN MEHMET VAKIF ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ PSİKOLOJİ ANABİLİM DALI KLİNİK PSİKOLOJİ PROGRAMI.
- Antin, T., & Hunt, G. (2012). Food choice as a multidimensional experience. A qualitative study with young African American women. *Appetite*, 856-863.
doi:10.1016/j.appet.2012.01.021
- Arslan, B., & Bakır, Y. (2023). DETERMINING THE FOOD NEOPOBY LEVELS OF INDIVIDUALS ENGAGED IN TOURISM ACTIVITIES. *Journal of Applied Tourism Research*, 4((1)), 31-44.
- Arslan, K. (2022). *Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekler deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkinin belirlenmesi*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Arvola, A., & Lähteenmäki, L. (2001). Food Neophobia and Variety Seeking-Consumer Fear or Demand for New Food Products. L. Frewer, E. Risvik, & H. Schifferstein içinde, *Food, People and Society* (s. 161-175). Springer.

- Atsan, T., & Erem Kaya, T. (2008). Genetiği Değiştirilmiş Organizmaların (GDO) Tarım ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Journal of Agricultural Faculty of Uludag University*, 22(2), 1-6.
- Baker, M., Lu, P., Parella, J., & Leggette, H. (2022). Consumer Acceptance toward Functional Foods: A Scoping Review. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 19(3), 1217. doi:10.3390/ijerph19031217
- Baş, H., & Hamurcu, P. (2021). Gıda neofobisinin yetişkinlerde incelenmesi. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 3((3)), 165-173. doi:10.33308/2687248X.202133229
- Baydan Çağman, S., & Aktaş Polat, S. (2023). İç Dönük ve Dış Dönük Turistlerin Yiyeceklere Yönelik Neofobik ve Neofilik Eğilimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11((2)), 1008-1028. doi:10.21325/jotags.2023.1230
- Benson, T., Lavelle, F., McCloat, A., Mooney, E., Bucher, T., Egan, B., & Dean, M. (2019). Are the Claims to Blame? A Qualitative Study to Understand the Effects of Nutrition and Health Claims on Perceptions and Consumption of Food. *Nutrients*, 11(9), 2058. doi:10.3390/nu11092058
- Birch, C., & Bonwick, G. (2019). Ensuring the future of functional foods. *International Journal of Food Science and Technology*, 1467-1485. doi:10.1111/ijfs.14060
- Birch, L., Johnson, S., Andresen, G., Peters, J., & Schulte, M. (1991). The Variability of Young Children's Energy Intake. *New England Journal of Medicine*, 324(4), 232- 235. doi:10.1056/NEJM199101243240405
- Blaauboer, B., Boobis, A., Bradford, B., Cockburn, A., Constable, A., Daneshian, M., . . . Krul, C. (2016). Considering new methodologies in strategies for safety assessment of foods and food ingredients. *Food and Chemical Toxicology*, 91, 19-35. doi:10.1016/j.fct.2016.02.019
- Brown, S. (2010). *The rejection of known and previously accepted foods in early childhood*. İngiltere: University of Birmingham.
- Brunner, T., Delley, M., & Denkel, C. (2018). Consumers' attitudes and change of attitude toward 3D-printed food. *Food Quality and Preference*, 68, 389-396. doi:10.1016/j.foodqual.2017.12.010

- Büyüköztürk, Ş. (2009). *Sosyal Bilimler için Veri Analizi El Kitabı İstatistik, Araştırma Deseni SPSS Uygulamaları ve Yorum* (9. Baskı b.). Ankara: Pegem Akademi.
- Calabrese, M., & Ferranti, P. (2019). Novel Foods: New Food Sources. P. Ferranti, E. Berry, & J. Anderson içinde, *Encyclopedia of Food Security and Sustainability* (s. 271-275). Elsevier.
- Cappellotto, M., & Olsen, A. (2021). Food Texture Acceptance, Sensory Sensitivity, and Food Neophobia in Children and Their Parents. *Foods*, 2327. doi:10.3390/foods10102327
- Ceylan, V., & Akar Şahingöz, S. (2019). Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7 (2), 772-784. doi:10.21325/jotags.2019.391
- Chapman, I. (2006). Nutritional disorders in the elderly. *Medical Clinics*, 90((5)), 887-907. doi:10.1016/j.mcna.2006.05.010
- Chen, P.-J., & Antonelli, M. (2020). Conceptual Models of Food Choice: Influential Factors Related to Foods, Individual Differences, and Society. *Foods*, 1898. doi:10.3390/foods9121898
- Chen, Y., McClements, D., Peng, X., Chen, L., Xu, Z., Meng, M., . . . Jin, Z. (2024). Starch as edible ink in 3D printing for food applications: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 64(2), 456-471. doi:10.1080/10408398.2022.2106546
- Choe, J., & Cho, M. (2011). Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 671-677. doi:10.1016/j.foodqual.2011.05.002
- Cialdini, R., & Trost, M. (1998). *Social influence. Social norms, conformity, and compliance* (4. Baskı b., Cilt 2). New York: McGraw-Hill.
- Costell, E., Tárrega, A., & Bayarri, S. (2009). Food Acceptance: The Role of Consumer Perception and Attitudes. *Chemosensory Perception*, 42-50. doi:10.1007/s12078-009-9057-1
- Coulthard , H., Aldridge, V., & Fox , G. (2022). Food neophobia and the evaluation of novel foods in adults; the sensory, emotional, association (SEA) model of the

- decision to taste a novel food. *Appetite*, 105764.
doi:10.1016/j.appet.2021.105764
- Coulthard, H., & Blissett, J. (2009). Fruit and vegetable consumption in children and their mothers. Moderating effects of child sensory sensitivity. *Appetite*, 410-415. doi:/10.1016/j.appet.2008.11.015
- Cox, D., & Evans, G. (2008). Construction and validation of a psychometric scale to measure consumers' fears of novel food technologies: The food technology neophobia scale. *Food Quality and Preference*, 19(8), 704-710.
doi:10.1016/j.foodqual.2008.04.005
- Cruwys, T., Platow, M., Rieger, E., Byrne, D., & Haslam, S. (2016). The social psychology of disordered eating: The Situated Identity Enactment model. *European Review of Social Psychology*, 160-195.
doi:10.1080/10463283.2016.1229891
- Cui, H.-j., Yao, F., Jin, X.-t., Zhao, T.-y., & Xu, W. (2023). Effect of Regulatory Focus on Food Variety-Seeking Behavior of Chinese Tourists. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 47(1), 153-176. doi:10.1177/1096348020988893
- Çakıcı, A., & Yıldız, E. (2019). Yiyeceklerle İlgili Kişilik Özelliklerinin Lezzet Davranışına Etkisi. (898-917, Dü.) . *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7((2)). doi:10.21325/jotags.2019.398
- Çakır Keleş, M., & Özkaya, F. (2022). Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(1), 365-381.
- Çanakçı Derinalp, S., & Birdir, K. (2017). Kapadokya'yı Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Yiyeceklerle Karşı Çeşitlilik Arayışlarının İncelenmesi. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 15((1)), 226-239.
- Çınar, Ç., Karinen, A., & Tybur, J. (2021). The multidimensional nature of food neophobia. *Appetite*, 105177. doi:10.1016/j.appet.2021.105177
- Çolak, O. (2023). A Study on The Effect of Food Variety Seeking Tendency on The Behavioural Intention of Domestic Tourists Visiting Şanlıurfa. *EGE 9th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SOCIAL SCIENCES*, 946-960.

- Dağ, T., & Tabak, G. (2021). KİŞİLİK TİPLERİNİN GIDA NEOFOBİSİ VE GIDA NEOFİLİSİ ÜZERİNE ETKİSİ: NEVŞEHİR’DE BİR ARAŞTIRMA ÖRNEĞİ . *Review of Tourism Administration Journal*, 35-54.
- De Boer, A. (2023). Food Safety Requirements for Novel Foods. G. Smithers içinde, *Encyclopedia of Food Safety* (s. 574-581). Academic Press.
- Demattè, M., Endrizzi, I., & Gasperi, F. (2014). Food neophobia and its relation with olfaction. *Mini Review Article*, 1-6. doi:10.3389/fpsyg.2014.00127
- Demir, G., Songür Bozdağ, A., & Çakıroğlu, F. (2023). Yetişkin Seçici Yeme Anketi: Türkçe geçerlik ve güvenirlik çalışması. *Sağlık ve Yaşam Bilimleri Dergisi*, 5(3), 131-138. doi:10.33308/2687248X.202353309
- Demirci, M., & Yetim, H. (2021). İnsan Gıdası Olarak Böcek Proteinleri Tüketimi ve Getirdiği Sorunlar. *Journal of Halal and Ethical Research*, 11-22. doi:10.51973/head.1035367
- Domjan, M. (2018). Introduction to Food Neophobia: Historical and Conceptual Foundations. S. Reilly içinde, *Food Neophobia: Behavioral and Biological Influences* (s. 16-30). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition.
- Durmaz, Y. (2020). *Vakıf Üniversitelerinde Okuyan Öğrencilerin Kişilik Özelliklerinin İçgüdüsel Satın Alma Davranışları Üzerindeki Etkisinin Yapısal Eşitlik Modeli İle Belirlenmesi*. Üsküdar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Earle , M. (1997). Innovation in the food industry. *Trends in Food Science & Technology*, 166-175.
- Edwards, J., Hartwell, H., & Brown, L. (2010). Changes in food neophobia and dietary habits of international students. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 301-311. doi:10.1111/j.1365-277X.2010.01066.x
- Egolf, A., Siegrist, M., Ammann, J., Pacheco-López, G., Etale, A., & Hartmann, C. (2019). Cross-cultural validation of the short version of the Food Disgust Scale in ten countries. *Appetite*, 104420. doi:10.1016/j.appet.2019.104420
- El, S. (2022). Sürdürülebilir Gıda Sistemlerinde Optimum Beslenme Yaklaşımı. N. Bağdatlıoğlu içinde, *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar* (s. 75-82). Manisa: Sidas Medya Ltd. Şti.

- Elmas, C., & Kabaran, S. (2021). Food neophobia scale (fns): testing the validity and reliability of the Turkish version in school-age children. *Progress in Nutrition*, 23, 1-10. doi:10.23751/pn.v23i1.9295
- Embling, R., Price, M., Lee, M., & Wilkinson, L. (2019). Food-variety-focused labelling does not increase ideal portion size, expected fullness or snack intake. *Food Quality and Preference*, 46-55. doi:10.1016/j.foodqual.2018.12.005
- Etuk, E., & Forestell, C. (2021). Role of food neophobia and early exposure in children's implicit attentional bias to fruits and vegetables. *Appetite*, 167, 105647. doi:10.1016/j.appet.2021.105647
- EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY. (2021, Ocak). *Novel Food*.
EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY:
efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-food adresinden alındı
- Fallon, A., & Rozin, P. (1983). The Psychological Bases Of Food Rejections By Humans. *Ecology of Food and Nutrition*, (13)(1), 15-26.
doi:10.1080/03670244.1983.9990728
- Farhoomand, D., Okay, A., Aras, E., & Büyük, İ. (2022). Yapay et üretimi ve gelecek vizyonu. *Food and Health*, 8(3), 260-272. doi:10.3153/FH22024
- Fasolin, L., Pereira, R., Pinheiro, A., Martins, J., Andrade, C., Ramos, O., & Vicente, A. (2019). Emergent food proteins – Towards sustainability, health and innovation. *Food Research International*, 125, 108586.
doi:10.1016/j.foodres.2019.108586
- Fatima, N., Emambux, M., Olaimat, A., Stratakis, A., Nawaz, A., Wahyono, A., . . . Shahbaz, H. (2023). Recent advances in microalgae, insects, and cultured meat as sustainable alternative protein sources. *Food and Humanity*, 1, 731-741.
doi:10.1016/j.foohum.2023.07.009
- Fenko, A., Leufkens, J.-M., & Van Hoof, J. (2015). New product, familiar taste: Effects of slogans on cognitive and affective responses to an unknown food product among food neophobics and neophilics. *Food Quality and Preference*, 268-276. doi:10.1016/j.foodqual.2014.07.021
- Field, A. (2005). *Discovering statistics using SPSS* (2 b.). London: Sage.

- Flight, I., Leppard, P., & Cox, D. (2003). Food neophobia and associations with cultural diversity and socio-economic status amongst rural and urban Australian adolescents. *Appetite*, 51-59. doi:10.1016/S0195-6663(03)00039-4
- Funami, T., & Nakauma, M. (2022). Instrumental food texture evaluation in relation to human perception. *Food Hydrocolloids*, 107253. doi:10.1016/j.foodhyd.2021.107253
- Galloway, A., Lee, Y., & Leann L., B. (2003). Predictors and consequences of food neophobia and pickiness in young girls. *Journal of the American Dietetic Association*, 103((6)), 692-698.
- Garnett, T. (2013). Food sustainability: problems, perspectives and solutions. *Proceedings of the Nutrition Society*, 29-39. doi:10.1017/S0029665112002947
- Gençel, M. (2021). *GIDA NEOFOBİSİ DÜZEYİNİN YİYECEK SEÇİM FAKTÖRLERİ İLE İLİŞKİSİ*. KOCAELİ: KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI.
- Gibson, E. (2006). Emotional influences on food choice: Sensory, physiological and psychological pathways. *Physiology & Behavior*, 53-61. doi:10.1016/j.physbeh.2006.01.024
- Girgin, G., & Arslan, K. (2022). Gıda tiksiniş ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Kavramlarının Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. 5((2)), 680-701. doi:10.33083/joghat.2022.161
- Gök, İ. (2023). Functional Potential of Several Turkish Fermented Traditional Foods: Biotic Properties, Bioactive Compounds, and Health Benefits. *Food Reviews International*, 39(5), 2568-2593. doi:10.1080/87559129.2021.1962340
- Granato, D., Zabetakis, I., & Koidis, A. (2023). Sustainability, nutrition, and scientific advances of functional foods under the new EU and global legislation initiatives. *Journal of Functional Foods*, 105793. doi:10.1016/j.jff.2023.105793
- Guilford, J. (1954). *Psychometric Methods (2. Baskı)*. New York: McGraw-Hill.
- Guiné, R., Florença, S., Barroca, M., & Anjos, O. (2021). The duality of innovation and food development versus purely traditional foods. *Trends in Food Science & Technology*, 109, 16-24. doi:10.1016/j.tifs.2021.01.010

- Gutiérrez-Salomón, A., & Villanueva-Rodríguez, S. (2016). Food Neophobia and General Health Interest and Its Association With Food Variety and A Balanced Diet. *Proceedings of the Latin Food*, 583-588.
- Güneren, E., Hökerekli, N., & Yıldız, M. (2022). Neofobi, Neofili ve Çeşitlilik Arayışının Restoranlarda Müşterilerin Gıda Atık Davranışı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3193-3212. doi:10.21325
- Hair, J., Black, W., Babin, B., & Anderson, R. (2010). *Multivariate Data Analysis*. New York: Pearson.
- Hazley, D., Stack, M., Walton, J., McNulty, B., & Kearney, J. (2022). Food neophobia across the life course: Pooling data from five national cross-sectional surveys in Ireland. *Appetite*, 105941. doi:10.1016/j.appet.2022.105941
- Heidari, M., Jokar, Y., Madani, S., Shahi, S., Shahi, M., & Goli, M. (2023). Influence of Food Type on Human Psychological–Behavioral Responses and Crime Reduction. *Nutrients*, 3715. doi: 10.3390/nu15173715
- Helland, S., Bjørkkjær, T., Grasaas, E., & Øverby, N. (2023). Staff feeding practices, food neophobia, and educational level in early education and care settings: A cross-sectional study. *Appetite*, 106379. doi:10.1016/j.appet.2022.106379
- Ho, L.-H., Zulkifli, N., & Tan, T.-C. (2020). Edible Mushroom: Nutritional Properties, Potential Nutraceutical Values, and Its Utilisation in Food Product Development. A. Passari, & S. Sánchez içinde, *An Introduction to Mushroom* (s. 19-36). United Kingdom: British Library.
- Hoş, K., & Zencir Çiftçi, E. (2022). Tüketicilerin Yaşam Tarzı ve Gıda Neofobi Eğilimi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 139-162. doi:10.26677/TR1010.2022.945
- Iflazoglu, N., & Sahıllı Bırdır, S. (2020). Interest of Local People in Gastronomy Tourism and Their Food Neophobia: Cases of Hatay and Gaziantep. *JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES*, 2444-2461. doi: 10.21325/jotags.2020.720
- Jackson, B., Cooper, M., Mintz, L., & Albino, A. (2003). Motivations to eat: Scale development and validation. *Journal of Research in Personality*, 37(4), 297-318. doi:10.1016/S0092-6566(02)00574-3

- Jaeger , S., Chheang, S., Roigard, C., & Cardello , A. (2022). Individual differences in food neophobia and private body consciousness influence product-elicited emotional valence and arousal. *Food Quality and Preference*, 104566. doi:10.1016/j.foodqual.2022.104566
- Jaeger, S., Hedderley , D., & Prescott, J. (2023). High arousal as the source of food rejection in food neophobia. *Food Research International*, 112795. doi:10.1016/j.foodres.2023.112795
- Jamaludin, M., Rahman, N., Fadzillah , N., & Ramli, M. (2018). 2 - Religious and cultural influences on the selection of menu. M. Ali, & N. Ahmad Nizar içinde, *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods* (s. 15-23). Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. doi:10.1016/B978-0-08-101892-7.00002-X
- Jezewska-Zychowicz, M., Plichta, M., Drywień, M., & Hamulka , J. (2021). Food Neophobia among Adults: Differences in Dietary Patterns, Food Choice Motives, and Food Labels Reading in Poles. *Nutrients*, 1590. doi:10.3390/nu13051590
- Jonas, D., Antignac, E., Antoine , J.-M., Classen, H.-G., Huggett , A., Knudsen, I., . . . De Vogel, P. (1996). The safety assessment of novel foods: Guidelines prepared by ilsi europe novel food task force. *Food and Chemical Toxicology*, 34(10), 931-940. doi:10.1016/S0278-6915(96)00061-0
- Kaar, J., Shapiro, A., Fell, D., & Johnson , S. (2016). Parental feeding practices, food neophobia, and child food preferences: What combination of factors results in children eating a variety of foods? *Food Quality and Preference*, 57-64. doi:10.1016/j.foodqual.2016.01.006
- Kabaran, S., & Mercanlıgil, S. (2013). Adolesan Dönem Besin Seçimlerini Hangi Faktörler Etkiliyor? *Güncel Pediatri*, 121-127. doi:10.4274/Jcp.11.10820
- Kalkan, G., & Büyükdoğaç, H. (2022). AŞÇILIK PROGRAMI ÖĞRENCİLERİNİN YİYECEK NEOFOBİSİ. *Journal of Applied Tourism Research*, 3((1)), 57-66.
- Kan, A., & Akbaş, A. (2005). Lise Öğrencilerinin Kimya Dersine Yönelik Tutum Ölçeği Geliştirme Çalışması. *Mersin Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1((2)), 227-237.

- Kaplan, A. (2018). *Gastronomi Turistlerinin Gıda Seçiminde Neofobi- Neofili Etkisi*. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kaynar, P. (2009). A General Perspective on Genetically Modified Organisms (GMOs). *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 66(4), 177-185.
- Kermen, S., & Aktaç, Ş. (2018). Çocuklarda Seçici Yeme ve Risk Faktörleri. *Güncel Pediatri*, 85-102.
- Keser, A., Akçıl Ok, M., & Duman, E. (2020). ADAPTATION OF THE FOOD NEOPHOBIA SCALE INTO TURKISH: VALIDITY AND RELIABILITY STUDY. *Kocaeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 6 (2), 157-161. doi:10.30934/kusbed.643038
- Keskin, E., & Sezen, N. (2020). Restoranları Deneyimleyen Misafirlerin Neofobi ve Neofili Düzeylerinin Belirlenmesi: Kapadokya Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4((2)), 1592-1606. doi:10.26677/TR1010.2020.414
- Kim, Y., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach. *International Journal of Hospitality Management*, 423-431. doi:10.1016/j.ijhm.2008.11.005
- Kitsawad, K., & Guinard, J.-X. (2014). Combining means-end chain analysis and the Portrait Value Questionnaire to research the influence of personal values on food choice. *Food Quality and Preference*, 48-58. doi:10.1016/j.foodqual.2014.01.003
- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., . . . Perola, M. (2007). Food neophobia shows heritable variation in humans. *Physiology & Behavior*, 91(5), 573-578. doi:10.1016/j.physbeh.2007.03.019
- Kocabaş, Ş., & Şanlıer, N. (2024). Exploring the intricacies of food disgust: Unveiling links between gender, healthy eating obsession, and disgust propensity. *Food Quality and Preference*, (113), 105043. doi:10.1016/j.foodqual.2023.105043
- Konaklıoğlu, E., & Algül, F. (2022). Turistlerin Gıda Neofobisi ve Gıda Çeşitlilik Arayışının Destinasyonu Tekrar Ziyaret Etme Niyeti İle İlişkisinin Belirlenmesi. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 25((1)), 120-144. doi:10.55931/ahbvtfd.1128930
- Kozak, M. (2018). *BİLİMSEL ARAŞTIRMA: TASARIM, YAZIM VE YAYIM TEKNİKLERİ*. ANKARA: DETAY YAYINCILIK.

- Kumkapu, M., & Şahin Yeşilçubuk, N. (2023). Sürdürülebilir Gıda, Gıda Takviyesi ve Gıda Katkı Maddesi Üretiminde Algilerin Önemi. *Akademik Gıda*, 187-197. doi:10.24323/akademik-gida.1351186
- Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A., & Picard, D. (2016). Food rejections in children: Cognitive and social/environmental factors involved in food neophobia and picky/fussy eating behavior. *Appetite*, 347-357. doi:10.1016/j.appet.2015.09.008
- Lahteenmaki, L., & Arvola, A. (2001). Food Neophobia and Variety Seeking - Consumer Fear or Demand for New Food Products. L. Frewer, E. Risvik , & H. Schifferstein içinde, *Food, People and Society* (s. 161-173). Springer Science & Business Media.
- Landesz, T. (2023). Future of Food. T. Landesz, S. Varghese, & K. Sargsyan içinde, *Future Intelligence* (s. 133-145). İsviçre: Springer. doi:10.1007/978-3-031-36382-5_12
- Latimer, L., Papa, L., & Wansink, B. (2015). Food Neophiles: Profiling the Adventurous Eater. *Obesity Journal*, 1577-1581. doi:10.1002/oby.21154
- Laureati , M., Spinelli , S., Monteleone, E., Dinnella, C., Prescott , J., Cattaneo, C., . . . Pagliarini, E. (2018). Associations between food neophobia and responsiveness to “warning” chemosensory sensations in food products in a large population sample. *Food Quality and Preference*, 113-124. doi:10.1016/j.foodqual.2018.02.007
- Lazaroïu, G., Andronie, M., Uță, C., & Hurloiu, I. (2019). Trust Management in Organic Agriculture: Sustainable Consumption Behavior, Environmentally Conscious Purchase Intention, and Healthy Food Choices. *Frontiers in Public Health*, 340. doi:10.3389/fpubh.2019.00340
- Lenglet, F. (2018). FNS or the Varseek-scale? Proposals for a valid operationalization of neophilia. *Food Quality and Preference*, 66, 76-84. doi:10.1016/j.foodqual.2018.01.007
- Lesakova, D. (2018). HEALTH PERCEPTION AND FOOD CHOICE FACTORS IN PREDICTING HEALTHY CONSUMPTION AMONG ELDERLY. *ACTA UNIVERSITATIS AGRICULTURAE ET SILVICULTURAE MENDELIANAE BRUNENSIS*, 66(6), 1527-1534.

- Leufkens, J.-M. (2012). *Tackling Food Neophobia Investigation of a mixed slogan approach to facilitate the introduction of unknown food products*. Hollanda: Faculty of Behavioral Sciences, University of Twente.
- MacCallum, R., C., Widaman, K., F., Zhang, S., . . . S. (1999). Sample size in factor analysis. *Psychological Methods* 4 (1), 84-99. doi:10.1037/1082-989X.4.1.84
- Malhotra, N. (2004). *Marketing Research: an Applied Orientation* (4. Edition b.). New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Manan, H. (2016). The Hierarchical Influence of Personal Values on Attitudes toward Food and Food Choices. *Procedia Economics and Finance* , 439-446. doi:10.1016/S2212-5671(16)30149-6
- Martins, Y., & Pliner, P. (2005). Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods. (45)(3), 214-224. doi:10.1016/j.appet.2005.08.002
- McClements, D., & Grossmann, L. (2021). The science of plant-based foods: Constructing next-generation meat, fish, milk and egg analogs. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety*, 4049–4100. doi:10.1111/1541-4337.12771
- Metcalf, D., Wiener, K., & Saliba, A. (2022). The food neophobia scale: Factorial and construct validity in the Australian population . *Food Quality and Preference*, 95, 104359. doi:10.1016/j.foodqual.2021.104359
- Moon , B., & Lo, Y. (2014). Conventional and Novel Applications of Edible Mushrooms In Today's Food Industry. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2146-2153. doi:10.1111/jfpp.12185
- Morón, I., & Gallo, M. (2007). Effect of previous taste experiences on taste neophobia in young-adult and aged rats. *Physiology & Behavior*, 308-317. doi:10.1016/j.physbeh.2006.09.036
- Muhammad, R., Abdullah, K., Mohd Zahari, M., & Md. Sharif, M. (2015). Revealing the Scenario of Food Neophobia among Higher Learning Institution Students from Klang Valley, Malaysia. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* , 292-299. doi:10.1016/j.sbspro.2015.01.039

- Nair, S., Trafiałek, J., & Kolanowski, W. (2023). Edible Packaging: A Technological Update for the Sustainable Future of the Food Industry. *Applied Sciences*, 13(14), 8234. doi:10.3390/app13148234
- Nezlek, J., & Forestell, C. (2019). Food neophobia and the Five Factor Model of personality. *Food Quality and Preference*, 210-214. doi:10.1016/j.foodqual.2018.11.007
- Niva, M. (2007). All foods affect health': Understandings of functional foods and healthy eating among health-oriented Finns. *Appetite*, 48(3), 384-393. doi:10.1016/j.appet.2006.10.006
- Nocella, G., & Kennedy, O. (2012). Food health claims – What consumers understand. (37)(5), 571-580. doi:10.1016/j.foodpol.2012.06.001
- Okumus, B., Dedeoğlu, B., & Shi, F. (2021). Gender and generation as antecedents of food neophobia and food neophilia. *Tourism Management Perspectives*, 100773. doi:10.1016/j.tmp.2020.100773
- Onur, M., & Bölükbaş, R. (2021). Anlık Duygu Durumun Gıda Neofobi Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 127-140. doi:10.21325/jotags.2021.945
- Özgen, L. (2022). Gıda Neofobisi ve Gıda Neofiliası. A. Akbaba, & N. Serçeoğlu içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 544-553). Detay Yayıncılık.
- Özkan, G., Gültekin Subaşı, B., Kamiloğlu, S., & Çapanoğlu, E. (2022). Sürdürülebilir Gıda ve Tarımsal Atık Yönetimi. *İtü Dergisi*, 23(3), 145-160.
- Özkan, N., & Bilici, S. (2018). YEME DAVRANIŞINDA YENİ YAKLAŞIMLAR: SEZGİSEL YEME VE YEME FARKINDALIĞI. *Gazi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 16-24.
- Paakki, M., Aaltojärvi, I., Sandell, M., & Hopia, A. (2009). The importance of the visual aesthetics of colours in food at a workday lunch. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100131. doi:10.1016/j.ijgfs.2018.12.001
- Palmieri, N., Nervo, C., & Torri, L. (2023). Consumers' attitudes towards sustainable alternative protein sources: Comparing seaweed, insects and jellyfish in Italy. *Food Quality and Preference*, 104, 104735. doi:10.1016/j.foodqual.2022.104735

- Park, B.-K., & Cho, M.-S. (2016). Taste education reduces food neophobia and increases willingness to try novel foods in school children. *Nutr Res Pract.* , 221-228. doi:10.4162/nrp.2016.10.2.221
- Parlak, M., & Ener, D. (2023). Nutritional knowledge levels and food preferences of teachers. *Medicine Science International Medical Journal*, 1-8. doi:10.5455/medscience.2022.10.217
- Pechey, R., & Monsivaisb, P. (2016). Socioeconomic inequalities in the healthiness of food choices: Exploring the contributions of food expenditures. *Prev Med*, 203-209. doi: 10.1016/j.ypmed.2016.04.012
- Pérez-Montes, A., Rangel-Vargas, E., Lorenzo , J., Romero, L., & Santos, E. (2021). Edible mushrooms as a novel trend in the development of healthier meat products. *Current Opinion in Food Science*, 37, 118-124. doi:10.1016/j.cofs.2020.10.004
- Pliner, P., & Pelchat, M. (1991). Neophobia in humans and the special status of foods of animal origin. *Appetite*, (16)(3), 205-218. doi:10.1016/0195-6663(91)90059-2
- Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*(19 (2)), 105-120. doi:10.1016/0195-6663(92)90014-W
- Pliner, P., Pelchat, M., & Grabski, M. (1993). Reduction of Neophobia in Humans by Exposure to Novel Foods. *Appetite* 20, 111-123. doi:10.1006/appe.1993.1013
- Potter, K., & Alley, T. (2011). Food Neophobia and Sensation Seeking. R. Watson, V. Preedy, & C. Martin içinde, *Handbook of Behavior, Food and Nutrition* (s. 707-724). New York: Springer. doi:10.1007/978-0-387-92271-3_47
- Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., Daniele, G., . . . Laureati, M. (2020). Gender, Age, Geographical Area, Food Neophobia and Their Relationships with the Adherence to the Mediterranean Diet: New Insights from a Large Population Cross-Sectional Study. *Nutrients*, 1778. doi:10.3390/nu12061778
- Rankin, A., Bunting, B., Poínhos, R., van der Lans, I., Fischer, A., Kuznesof, S., . . . Stewart-Knox, B. (2018). Food choice motives, attitude towards and intention

- to adopt personalised nutrition. *Public Health Nutrition*, 21((14)), 2606–2616.
doi:10.1017/S1368980018001234
- Reddy, G., & Dam , R. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633.
doi:10.1016/j.appet.2020.104633
- Renner, B., Sproesser, G., Strohbach , S., & Schupp, H. (2012). Why we eat what we eat. The Eating Motivation Survey (TEMS). *Appetite*, 59(1), 117-128.
doi:10.1016/j.appet.2012.04.004
- Reverdy, C., Chesnel , F., Schlich, P., Köster , E., & Lange, C. (2008). Effect of sensory education on willingness to taste novel food in children. 156-165.
doi:10.1016/j.appet.2008.01.010
- Robinson, E. (2015). Perceived social norms and eating behaviour: An evaluation of studies and future directions. *Physiology & Behavior*, 397-401.
doi:10.1016/j.physbeh.2015.06.010
- Rozin, P. (1976). The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals. *Advances in the Study of Behavior*, 21-76. doi:10.1016/S0065-3454(08)60081-9
- Rozin, P. (2002). Human Food Intake and Choice: Biological, Psychological and Cultural Perspectives. *Danone Institute*, 7-26.
- Rozin, P., & Markwith, M. (1991). Cross-domain variety seeking in human food choice. *Appetite*, 16(1), 57-59. doi:10.1016/0195-6663(91)90111-5
- Rozin, P., & Fallon, N. (1987). A perspective on disgust. *Psychological review*, (94)(1), 23-41. doi:10.1037//0033-295X.94.1.23
- Rozin, P., Haidt, J., McCauley, C., Dunlop, L., & Ashmore, M. (1999). Individual Differences in Disgust Sensitivity: Comparisons and Evaluations of Paper-and-Pencil versus Behavioral Measures. *Journal of Research in Personality*, (33)(3), 330-351. doi:10.1006/jrpe.1999.2251
- Saba, A., Sinesio, F., Moneta,, E., Dinnella, C., Laureati, M., Torri, L., . . . Spinelli, S. (2019). Measuring consumers attitudes towards health and taste and their association with foodrelated life-styles and preferences. *Food Quality and Preference*, 25-37.

- Sahrin , S., Al Banna, M., Rifat, M., Tetteh , J., Ara, T., Hamiduzzaman, M., . . .
 Jharna, D. (2023). Food neophobia and its association with sociodemographic factors and food preferences among Bangladeshi university students: Evidence from a cross-sectional study. *Heliyon*, 15831.
 doi:10.1016/j.heliyon.2023.e15831
- Samarathinga , J., Wijesekara, I., & Jayasinghe, M. (2022). Seaweed proteins as a novel protein alternative: types, extractions and functional food applications. *Food Rev Int.*, 4236-4261. doi:10.1080/87559129.2021.2023564
- Sarić, M., Jakšić, K., Čulin , J., & Guiné, R. (2020). Environmental and Political Determinants of Food Choices: A Preliminary Study in a Croatian Sample. *Environments*, 103. doi:10.3390/environments7110103
- Sarkar, S. (2006). Shelf-life extension of cultured milk products. *Nutrition & Food Science*, 36(1), 24-31. doi:10.1108/00346650610642160
- Savaiano, D., & Hutkins, R. (2021). Yogurt, cultured fermented milk, and health: a systematic review. *Nutrition Reviews*, 79(5), 599-614.
 doi:10.1093/nutrit/nuaa013
- Schermelleh, E., & Moosbrugger, H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Test of significance and descriptive goodness-of fit measures. *Methods of Psychological Research Online*, 8((2)), 23-74.
- Serafini, M., Stanzione, A., & Foddai, S. (2011). Functional foods: traditional use and European legislation. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 7-9. doi:10.3109/09637486.2011.637488
- Shide, D., Rolls, B., & Weimstein, S. (1997). Changes in Food Intake in Response to Stress in Men and Women: Psychological Factors. *Appetite*, 7-18.
- Siddiqui, S., Zannou, O., Karim, I., Kasmia, M. H. Awad, N., Gołaszewski, J., . . .
 Smetana, S. (2022). Avoiding Food Neophobia and Increasing Consumer Acceptance of New Food Trends—A Decade of Research. *Sustainability*(14 (16)), 10391. doi:10.3390/su141610391
- Siegrist, M., Hartmann, C., & Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices. *Food Quality and Preference*, 30((3)), 293-298. doi:10.1016/j.foodqual.2013.06.013

- Silano, M., & Silano, V. (2008). The fifth anniversary of the European Food Safety Authority (EFSA): Mission, organization, functioning and main results. *Fitoterapia*, 79(3), 149-160. doi:10.1016/j.fitote.2007.11.018
- Sivrikaya, K. (2019). *Gıda neofobisi ve Heyecan Arama Kişilik Özelliklerinin Yabancı Turistlerin Geneksel Türk Yemeklerini Satın Alma Niyetine Etkisi*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.
- Smith, A., Roux, S., Naidoo, N., & Venter, D. (2005). Food choices of tactile defensive children. *Nutrition*, 21(1), 14-19. doi:10.1016/j.nut.2004.09.004
- Sorokowska, A., Chabin, D., Hummel, T., & Karwowski, M. (2022). Olfactory perception relates to food neophobia in adolescence. *Nutrition*, 111618. doi:10.1016/j.nut.2022.111618
- Soucier, V., Doma, K., Farrell, E., Leith-Bailey, E., & Duncan, A. (2019). An examination of food neophobia in older adults. *Food Quality and Preference*, 143-146. doi:10.1016/j.foodqual.2018.10.010
- Steenkamp, J.-B., & Van Trijp, H. (1992). Consumers' Variety Seeking Tendency with Respect to Foods: Measurement and Managerial Implications. *European Review of Agricultural Economics*(19 (2)), 181. doi:10.1093/erae/19.2.181
- Stok, F., Mollen, S., Verkooijen, K., & Renner, B. (2018). Editorial: Unravelling Social Norm Effects: How and When Social Norms Affect Eating Behavior. *Front Psychol*, 738. doi:10.3389/fpsyg.2018.00738
- Stok, F., de Vet, E., de Ridder, D., & de Wit, J. (2016). The potential of peer social norms to shape food intake in adolescents and young adults: a systematic review of effects and moderators. *Health Psychology Review*, 10(3), 326-340. doi:10.1080/17437199.2016.1155161
- Surmacka-Szczesniak, A. (2002). Texture is a sensory property . (3)(4), 215-225. doi:10.1016/S0950-3293(01)00039-8
- Szakály, Z., Kovács, B., Soós, M., Kiss, M., & Balsa-Budai, N. (2021). Adaptation and Validation of the Food Neophobia Scale: The Case of Hungary. *Foods*, (10)(8), 2-16. doi:10.3390/foods10081766
- Tabachnick, B., & Fidell, L. (1996). *Using multivariate statistics* (3 b.). New York: Harpercollins Collage Publishers.

- Thiele, S., & Weiss, C. (2003). Consumer demand for food diversity: evidence for Germany. *Food Policy*, 28(2), 99-115. doi:10.1016/S0306-9192(02)00068-4
- Thomas , J., Becker, K., Breithaupt, L., Murray , H., Jo , J., Kuhnle, M., . . . Eddy, K. (2021). Cognitive-behavioral therapy for adults with avoidant/restrictive food intake disorder. *Journal of Behavioral and Cognitive Therapy*, 31(1), 47-55. doi:10.1016/j.jbct.2020.10.004
- Tilman, D., & Clark , M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 518-522.
- Tomlinson, N. (1998). The EC Novel Food Regulation- a UK perspective. *Food Additives and Contaminants*, 15(1), 1-9.
- Torres , S., & Nowson, C. (2007). Relationship between stress, eating behavior, and obesity. *Nutrition*, 23(11-12), 887-894. doi:10.1016/j.nut.2007.08.008
- Türker, N., & Akmanoğlu, E. (2022). YENİ YİYECEK FOBİSİ VE GASTRONOMİ TURİZMİNİN GELİŞMESİNE ETKİSİ: KALİTATİF BİR ÇALIŞMA. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6((1)), 177-198.
- TÜRKİYE İSTATİSTİK KURUMU. (2023).
- Uçar, E. (2018). *Yetişkin Bireylerde Yeni Besin Korkusu ve Diyet Kalitesinin Değerlendirilmesi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Vabø, M., & Hansen, H. (2014). The Relationship between Food Preferences and Food Choice: A Theoretical Discussion. *International Journal of Business and Social Science*, 5(7), 145-157.
- van Trijp, H., & Steenkamp, J.-B. (1992). Consumers' Variety Seeking Tendency with Respect to Foods: Measurement and Managerial Implications. *European Review of Agricultural Economics* 19 (2), 181-195. doi:10.1093/erae/19.2.181
- Verhagen, H., Boekhorst, J., Kamps, L., Lieshout, M., Ploeger, H., Verreth, D., . . . Loveren, H. (2009). Novel foods: an explorative study into their grey area. *British Journal of Nutrition*, 1270-1277. doi:10.1017/S0007114508184690
- Ververis, E., Ackerl, R., Azzollini , D., Colombo, P., Sesmaisons, A., Dumas , C., . . . Gelbmann, W. (2020). Novel foods in the European Union: Scientific requirements and challenges of the risk assessment process by the European Food Safety Authority. *Food Research International*, 137, 109515. doi:10.1016/j.foodres.2020.109515

- Vidigal, M., Minim, V., Simiqueli, A., Souza, P., Balbino, D., & Minim, L. (2015). Food technology neophobia and consumer attitudes toward foods produced by new and conventional technologies: A case study in Brazil. *LWT - Food Science and Technology*, 60(2), 832-840. doi:10.1016/j.lwt.2014.10.058
- Vikipedi. (2024, 12 18). *Hepçil*. Vikipedi:
tr.wikipedia.org/wiki/Hepçil#:~:text=Hepçil%2C%20Hepobur%20ya%20da%20Omnivor,hem%20bitkilerle%20beslenen%20omnivor%20canlılardır.
adresinden alındı
- Vikipedi. (2024, Mayıs 21). *İğrenme*. Vikipedi:
tr.wikipedia.org/wiki/İğrenme#:~:text=İğrenme%20veya%20tiksinme%20insanların%20kirli,mikroplu%20nesneleri%20itici%20bulma%20duygusudur.&text=İğrenme%20daha%20çok%20tat%20alma,duyuları%20bile%20iğrenmeye%20yol%20açabilir. adresinden alındı
- Wadhera, D., & Capaldi-Phillips, E. (2014). A review of visual cues associated with food on food acceptance and consumption. *Eating Behaviors*, 132-143. doi:10.1016/j.eatbeh.2013.11.003
- Wardle, J. (2007). Eating Behaviour and obesity. *Obesity Reviews*, 73-35.
- Wardle, J., Guthrie, C., Sanders, S., & Rapoport, L. (2001). Development of the Children's Eating Behaviour Questionnaire. *J Child Psychol Psychiatry*, 42(7), 963-970. doi:10.1111/1469-7610.00792.
- Wilkinson, C., Dijksterhuis, G., & Minekus, M. (2000). From food structure to texture. *Trends in Food Science & Technology*, 11(12), 442-450. doi:10.1016/S0924-2244(01)00033-4
- Wolff, K., & Larsen, S. (2019). Are food-neophobic tourists avoiding destinations? *Annals of Tourism Research*, 76, 346-349. doi:10.1016/j.annals.2018.10.010
- Wortmann, H., Gisch, U., & Warschburger, P. (2021). Psychometric evaluation of the German version of the Variety Seeking Tendency Scale (VARSEEK). *Food Quality and Preference*, 94, 104319. doi:10.1016/j.foodqual.2021.104319
- Yetim, H., & Tekiner, İ. (2020). Alternatif Protein Kaynaklarından Yapay Et Üretimi Kavramına Eleştirisel Bir Bakış. *Journal of Halal and Ethical Research*, 2(2), 85-100.

- Yıldız, E. (2022). YENİ YİYECEK DENEME KORKUSU VE YENİ YİYECEK DENEME ARZUSU İLE İLGİLİ YAPILMIŞ ULUSAL ÇALIŞMALARIN BİBLİYOMETRİK ANALİZİ. *ERCİYES AKADEMİ*, 1006-1024.
doi:10.48070/erciyesakademi.1121953
- Yıldız, E. (2023). Yiyecekte Çeşitlilik Arama Eğilimi: Üniversite Öğrencileriyle İlgili Bir Araştırma. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, (92)(10), 440-450. doi:10.26450/jshsr.3499
- Yuexin, Y. (2008). Scientific Substantiation of Functional Food Health Claims in China. *The Journal of Nutrition*, 138(6), 1199S-1205S.
doi:10.1093/jn/138.6.1199S
- Zhao, J.-b., Gao, Z.-b., Li , Y.-x., Wang, Y.-l., Zhang, X.-y., & Zou, L.-q. (2020). The food neophobia scale (FNS): Exploration and confirmation of factor structure in a healthy Chinese sample. *Food Quality and Preference*, 1-5.
doi:10.1016/j.foodqual.2019.103791
- Zhou, Y., Wang, J., Duan , Y., Luo, X., Wan, Z., Luo, Y., . . . Xie, J. (2022). Dietary diversity and determinants of young adults in central China: A cross-sectional study from 2015 to 2020. *Frontiers in Nutrition*, 931107.
doi:10.3389/fnut.2022.931107

EKLER (APPENDICES)

EK A. ÖLÇEK KULLANIM ONAM BELGESİ (1)

**‘YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA EĞİLİMİ: ÜNİVERSİTE
ÖĞRENCİLERİYLE İLGİLİ BİR ARAŞTIRMA’ İSİMLİ ÇALIŞMADA
KULLANILAN ÖLÇEĞE AİT SORU FORMUNU MAKALEYE ATIF YAPMAK
KAYDIYLA KULLANIM İZNİ**

FORM SAHİBİ: Doç. Dr. Erşan YILDIZ

FORMU UYGULAYACAK KİŞİ: Merve ERDOĞAN

TARİH: 08.11.2023

KONU: Anket Kullanım İzni

Güvenilirlik ve geçerlilik ölçümlerinin (çalışmalarının) tarafımda yapıldığı **‘YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAMA EĞİLİMİ: ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİYLE İLGİLİ BİR ARAŞTIRMA’**nın makaleye atıf yapmak kaydıyla ölçmeye yarayan Anket Formunu İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi Merve Erdoğan’ın **‘YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLER ÜZERİNE BİR İNCELEME’** başlıklı tez çalışmasında kullanmasına (uygulamasına) izin veriyorum.

08.11.2023

Doç. Dr. Erşan YILDIZ

EK B. ÖLÇEK KULLANIM ONAM BELGESİ (2)

‘BESİN NEOFOBİSİ ÖLÇEĞİNİN TÜRKÇEYE UYARLANMASI: GEÇERLİK VE GÜVENİRLİK ÇALIŞMASI’ İSİMLİ ÇALIŞMADA KULLANILAN ÖLÇEĞE AİT SORU FORMUNU MAKALEYE ATIF YAPMAK KAYDIYLA KULLANIM İZNİ

FORM SAHİBİ: Prof. Dr. Alev KESER

FORMU UYGULAYACAK KİŞİ: Merve ERDOĞAN

TARİH: 08.11.2023

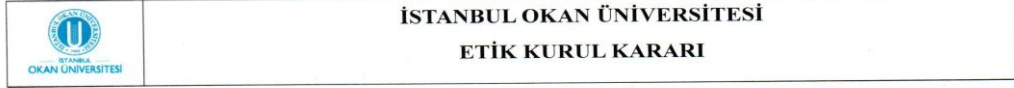
KONU: Anket Kullanım İzni

Güvenilirlik ve geçerlilik ölçümlerinin (çalışmalarının) tarafımda yapıldığı ‘ BESİN NEOFOBİSİ ÖLÇEĞİNİN TÜRKÇEYE UYARLANMASI: GEÇERLİK VE GÜVENİRLİK ÇALIŞMASI’ ‘~~bu~~ makaleye atıf yapmak kaydıyla ölçmeye yarayan Anket Formunu İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Bölümü Yüksek Lisans Öğrencisi Merve Erdoğan’ın ‘YENİ GIDALARIN TÜKETİMİNDE GIDA NEOFOBİSİ ETKİSİ: YETİŞKİN BİREYLER ÜZERİNE BİR İNCELEME’ başlıklı tez çalışmasında kullanmasına (uygulamasına) izin veriyorum.

08.11.2023

Prof. Dr. Alev KESER

EK C. İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ ETİK KURUL ONAY BELGESİ



Toplantı Tarihi: 07.02.2024

Toplantı Sayısı: 173

Toplantıya Katılanlar:

Prof. Dr. Mazhar Semih Başkan	(Başkan)
Prof. Dr. Süleyman Nazif Eripek	(Üye)
Prof. Dr. Fatma Çiğdem Çelik	(Üye)
Prof. Dr. Ayşe Demet Kaya	(Üye)
Prof. Dr. Tuğrul Erbaydar	(Üye)
Prof. Dr. Arif Haldun Soygür	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Deniz Sönmez	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Aylin Seylam Küşümler	(Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yazıcı	(Üye)

Okan Üniversitesi Etik Kurulu 07.02.2024 tarihinde toplandı.

Yapılan görüşmeler sonucunda;

Karar 29-Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nden **Merve ERDOĞAN'ın Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK** danışmanlığında **"Yeni Gıdaların Tüketiminde Gıda Neofobisi Etkisi: Yetişkin Bireylerin Sosyo-Demografik Özelliklerine Bağlı Olarak Gıda Neofobisi Düzeyinin Ölçülmesi ve Yiyecekte Çeşitlilik Arayışlarının Araştırılması"** başlıklı çalışmasının etik açıdan uygun olduğuna oy birliğiyle karar verildi.

Prof. Dr. Mazhar Semih Başkan
(Başkan)

Prof. Dr. Fatma Çiğdem Çelik
(Üye)

Prof. Dr. Ayşe Demet Kaya
(Üye)

Prof. Dr. Süleyman Nazif Eripek
(Üye)

Prof. Dr. Tuğrul Erbaydar
(Üye)

Prof. Dr. Arif Haldun Soygür
(Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Deniz Sönmez
(Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Aylin Seylam Küşümler
(Üye)

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yazıcı
(Üye)

EK D. YETİŞKİN BİREYLERİN SOSYO- DEMOGRAFİK ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK GIDA NEOFOBİSİ VEYİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞLARININ BELİRLENMESİNE YÖNELİK ANKET

Değerli katılımcı,

Kişisel bilgilerinizin sorulmadığı ve ankete yönelik paylaştığınız tüm bilgilerin tarafımda gizli tutulacağı bu anket çalışması, Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Anabilim dalında yapılan bir Yüksek Lisans tezine yönelik bilimsel araştırma niteliğindedir. Göstereceğiniz hassasiyet ve çalışmaya olan katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim. Anket çalışmasına katılım tamamen gönüllük esasına dayalı olup anketin birinci bölümünde siz değerli katılımcılara ankete katılıp katılmak istemediğiniz sorusu yöneltilecek, evet yanıtı veren katılımcıların anketi onayladığı kabul edilerekten anketin ikinci bölümü kendilerine sunulacaktır. Hayır cevabını veren katılımcıların anketi sonlandırılacaktır.

Araştırmada anket 4 bölümden oluşmaktadır. Anketin birinci bölümünde Gönüllü katılım formunun yerini alabilecek Gönüllü Katılım Onam sorusu sorulacaktır. İkinci bölümde katılımcılara 9 adet demografik soru sorulmuş olup sorulara eksiksiz cevap veren katılımcılara anketin üçüncü bölümü açılacaktır. Üçüncü bölümde katılımcıların Gıda Neofobisi düzeyini belirlenmesine yönelik 10 maddeden meydana gelen 7’li likert ölçeğinden oluşan ifadeler yöneltilecektir. Anketin dördüncü bölümünde Yiyecek İçecekte Çeşitlilik Arayışının belirlenmesine yönelik 7 maddeden oluşan 5’li likert ölçeğinden oluşan ifadeler yöneltilecektir. Anketi yanıtlamak yaklaşık olarak 5 dakikanızı alacaktır. Ankete gönüllü olarak katılarak araştırmaya yapacağınız katkılardan ve tüm soruları eksiksiz yanıtlayarak, tümüne cevap vererek gösterecek olduğunuz hassasiyetten, bilimsel çalışmalara olan katkılarınızdan dolayı çok teşekkür ederim.

Saygılarımla;

Merve ERDOĞAN

Okan Üniversitesi

Gastronomi Yüksek Lisans Öğrencisi

BİRİNCİ BÖLÜM

Lütfen işaretlemek istediğiniz yanıtın yanındaki kutucuğa X işareti koyunuz

Yukarıda bilgilendirilmelerin yapıldığı söz konusu bilimsel araştırmanın veri toplama aracı olan ankete katılmayı onaylıyorum.

Evet ☐ Hayır ☐

İKİNCİ BÖLÜM

Sorular siz katılımcının sosyo- demografik özelliklerini belirlemek amacıyla yöneltilmiştir. Lütfen işaretlemek istediğiniz yanıtın yanındaki kutucuğa X işareti koyunuz.

1- Cinsiyetiniz nedir?

- ☐ Kadın
☐ Erkek
☐ Belirtmek istemiyorum

2- Yaşınız kaçtır?

- ☐ 18-29
☐ 30-39
☐ 40-49
☐ 50-59
☐ 60-64

3- Medeni durumunuz nedir?

☐ Bekar

☐ Evli

4- Aylık ortalama gelir tutarınız nedir?

☐ 8500 TL veya daha az

☐ 8501- 11500 TL

☐ 11501-16000 TL

☐ 16001 TL ve üzeri

5- Eğitim düzeyiniz nedir?

☐ Okur -Yazar

☐ İlköğretim Mezunu

☐ Lise Mezunu

☐ Üniversite Mezunu ve Üzeri

6- Mesleğiniz nedir?

☐ Özel Sektör Çalışanı

☐ Kamu Çalışanı

☐ Emekli

☐ Çalışmayan

☐ Ev Hanımı

☐ Serbest Meslek

7- Kronik rahatsızlığınız var mı?

☐ Var.

☐ Yok.

8- Sağlıklı beslenmeye dikkat eder misiniz?

☐ Sağlıklı beslenmeye dikkat ederim.

☐ Sağlıklı beslenmeye az dikkat ederim.

☐ Sağlıklı beslenmeye hiç dikkat etmem.

9- Sürdürülebilir beslenmeye dikkat eder misiniz?

☐ Sürdürülebilir beslenmeye dikkat ederim.

☐ Sürdürülebilir beslenmeye az dikkat ederim.

☐ Sürdürülebilir beslenmeye hiç dikkat etmem.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: KATILIMCILARIN BESİN NEOFOBİSİNİ BELİRLEMeye YÖNELİK BÖLÜM

'Yeni gıdalar, kanunen, 15 Mayıs 1997'den önce Birleşik Krallık veya Avrupa Birliği'ndeki (AB) insanlar tarafından 'önemli bir tüketim geçmişi' olmayan gıdalar olarak sınıflandırılmaktadır. Yeni yiyeceklere örnek olarak;

- İçeriğinde yeni bileşen içeren gıdalar,
- Kültürlü etler, Yenilebilir böcekler, Mantarlar ve Yosunlar,
- Diyet ilaveleri içeren sürdürülebilir gıdalar,
- Chia tohumu vb. dünyanın farklı yerlerinde yenen geleneksel yiyecekler,
- Mevcut gıdalardan elde edilen ekstraktlar,

- Mikroorganizmalar, mantarlar ve alglerden üretilen gıda çeşitleri' örnek verilmektedir.

Besin Neofobisi Ölçeği	Kesinlikle katılmıyorum	Katılmıyorum	Çok az katılmıyorum	Kararsızım	Çok az katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle katılıyorum
1. Sürekli yeni ve farklı besinler denerim.							
2. Yeni besinlere güvenmem.							
3. İçerisinde ne olduğunu bilmediğim bir besini denemem.							
4. Farklı ülkelerin besinlerini severim.							
5. Farklı ülkelerin besinlerini tüketmek çok tuhaf gelir.							
6. Yemekli davetlerde yeni bir besin denerim.							
7. Daha önce hiç tüketmediğim besinleri tüketmekten korkarım.							
8. Tüketeceğim besinler konusunda çok seçiciyim.							
9. Neredeyse her şeyi yerim.							
10. Farklı ülkelerin restoranlarını denemeyi severim.							

Bu bölümde siz katılımcılara yeni gıdalar hakkında ek bilgi sunulmakla birlikte yeni gıdalara yönelik tüketim durumunu belirlemek amacıyla sorular yöneltmiştir. Ankete başlamadan önce yeni gıdalar hakkındaki bu bilgilendirmenin okunması ve bu

bilinçle anket sorularına cevap verilmesi önerilmektedir. Tablodaki soruların yanındaki kutucuklarda ‘kesinlikle katılıyorum, katılıyorum, çok az katılıyorum, kararsızım, çok az katılmıyorum, katılmıyorum, kesinlikle katılmıyorum’ olarak derecelendirilmiş cevaplar bulunmaktadır.

Sizin düşüncenize uygun olan kutucuğa X işareti koyarak cevaplandırınız.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: KATILIMCILARIN YİYECEKTE ÇEŞİTLİLİK ARAYIŞINI BELİRLEMeye YÖNELİK BÖLÜM

Yiyecekte Çeşitlilik Arayışı Ölçeği	Kesinlikle katılıyorum	Katılıyorum	Kararsızım	Katılmıyorum	Kesinlikle katılmıyorum
1. Sevip sevmeyeceğimden emin olmasam bile, yemeğe gittiğimde, en alışılmadık (tuhaf) yemekleri denemeyi isterim.					
2. Yemek ya da atıştırmalık hazırlarken yeni tarifler denemeyi severim.					
3. Bence, alışık olmadığım yiyecekleri denemek eğlencelidir.					
4. Diğer ülkelerde yaşayanların ne tür yiyecekler yediğini öğrenmeye hevesliyimdir.					
5. Egzotik/yabancı yiyecekleri yemeyi severim.					
6. Yemek menülerindeki alışık olmadığım yemekler, beni meraklandırır					

Bu bölümde siz katılımcıların yiyeceklere yönelik çeşitlilik arayışı eğilimlerini tespit etmek amacıyla sorular yöneltilmiştir. Tablodaki soruların yanındaki kutucuklarda ‘kesinlikle katılmıyorum, katılmıyorum, kararsızım, katılıyorum, kesinlikle katılıyorum’ olarak derecelendirilmiş cevaplar bulunmaktadır.

Sizin düşüncenize uygun olan kutucuğa X işareti koyarak cevaplandırınız.

