

BİLİNÇLİ TÜKETİCİ DAVRANIŞLARI: KARAMAN İLİ ÖRNEĞİ

CONSCIOUS CONSUMER BEHAVIORS: A CASE OF KARAMAN PROVINCE

Sabire YERLİKAYA*, Süheyla TUNA**, Şura Nur KARAMAN***, Hülya ŞEN ARSLAN****

Geliş Tarihi/Received: 16 Şubat 2022
Kabul Tarihi/Accepted: 21 Şubat 2022

Araştırma Makalesi/Research Article

*
Gıda Mühendisliği Bölümü, Karamanoğlu
Mehmetbey Üniversitesi,
Karaman/Türkiye

Food Engineering Department,
Karamanoğlu Mehmetbey University,
Karaman/Turkey

ORCID: 0000-0001-9842-5848
**

Gıda Mühendisliği Bölümü, Karamanoğlu
Mehmetbey Üniversitesi,
Karaman/Türkiye

Food Engineering Department,
Karamanoğlu Mehmetbey University,
Karaman/ Turkey

ORCID: 0000-0003-4801-8747

Gıda Mühendisliği Bölümü, Karamanoğlu
Mehmetbey Üniversitesi,
Karaman/Türkiye

Food Engineering Department,
Karamanoğlu Mehmetbey University,
Karaman/Turkey

ORCID: 0000-0002-3469-0535

Gıda Mühendisliği Bölümü, Karamanoğlu
Mehmetbey Üniversitesi,
Karaman/Türkiye

Food Engineering Department,
Karamanoğlu Mehmetbey University,
Karaman/Turkey

ORCID: 0000-0002-1662-2942

ÖZET

Bu çalışmada Karaman il merkezinde yaşayan ve karakteristik özellikleri birbirinden farklı rastgele tercih edilmiş 250 kişiye bilinçli tüketici davranışlarını belirlemeye yönelik 16 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Kızartma yağlarının kaç defa kullanıldığı ile ilgili sorulan soruya verilen yanıtlar ile bireylerin aylık gelirleri arasındaki ilişkinin istatistiksel olarak önemli olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan bireylerin çoğunun 1 defa yanıtını vermiş olmasına rağmen 3 ve daha fazla defa kullanan bireylerin de olduğu tespit edilmiştir. Hangi tür konserve gıdaların tercih edildiği ile ilgili sorulan soruya verilen cevap ile kişilerin cinsiyet ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %72'si cam konserve tercih etmiştir. Şekerlenen reçelin tüketilip tüketilmediğiyle ilgili sorulan soruya verilen yanıtlar ile katılımcıların aylık gelir ve eğitim durumları arasındaki ilişkilerin önemli olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların öğrenim seviyeleri arttıkça verilen yanıtların doğruluğu da artmıştır. Ancak çeşitli gıdaları materyal olarak kullanan farklı anket çalışmaları yapılmalı ve elde edilecek verilere göre çeşitli eğitimler düzenlenerek Karaman'da yaşayan tüketicilerin daha bilinçli olması sağlanmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Yumurta, Yağ, Çay, Gıda güvenliği, Sebze

ABSTRACT

In this work, a questionnaire, consists of 16 questions related to conscious consumer behaviors was conducted on randomly selected 250 people living in the city center of Karaman. The relationship between the answers given to the question about how many times frying oil was used and the monthly income of the individuals was significant. Although most of the individuals participating in the research gave the answer once, it was determined that there were also individuals used it 3 or more times. The relationship between the answer given to the question about which type of canned food is preferred and the gender and educational status of the individuals was significant. 72% of consumers preferred glass canned food. The relationship between the answers given to the question about whether candied jam is consumed or not, and the monthly income and education level of the individuals was significant. As the education level of the participants increased, the accuracy of the answers also increased. However, more surveys should be conducted on various foods and various trainings should be organized according to the results to be obtained, so that consumers living in Karaman should be more conscious.

Keywords: Egg, Oil, Tea, Food safety, Vegetable

1. GİRİŞ

Gıda; insan beslenmesinde ve insanların fizyolojik gereksinimlerinin karşılanmasında temel ve birincil basamak olarak bütün ihtiyaçların başında gelmektedir. Beslenme ise insanların sağlıklı olarak yaşamını sürdürmesi ve fiziksel olarak gelişebilmesi için gıdaların vücuda alınmasıdır. Yeterli ve dengeli beslenme ise bireylerin yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmelerinin yanında toplumun daha sağlıklı ve bilinçli gelişmesi için de temel prensiptir. Yeterli ve dengeli beslenme sayesinde riskler azaltılmış, daha üretken, yaşam kalitesi ve süresi artan toplumlar oluşmaktadır. Bu sayede tüketicilerde fazla tüketim değil kaliteli ve bilinçli tüketim anlayışı gelişmektedir (Aschemann-Witzel ve Stangherlin, 2021).

Yemek yeme davranışı, duyuşal bilim alanında birçok özellik bakımından incelenmektedir. Belirli bir gıdanın seçimini yönlendiren faktörlerin ve bunların bir ürünü geliştirme veya yeniden formüle etme sürecinde nasıl kullanılacağına belirlenmesine de ticari ilgi oldukça fazladır (Aschemann-Witzel ve Stangherlin, 2021). Gıda seçimi süreci, gıdanın kendisinin

özelliklerini içeren iç faktörler ile tüketim eğilimlerini ve sosyal, kültürel ve ekonomik yönleri içerebilen dış unsurlar arasındaki etkileşim karmaşık olarak gelebilir (Szakály ve ark., 2018; Jürkenbeck ve Spiller, 2020).

Gıda seçimlerini etkileyen faktörler içsel (gıda) etkiler (örn. duyuşsal yönler) ve dışsal (gıda dışı) etkiler (örn. psikolojik, sosyal ve kültürel faktörler) olarak iki kategoriye ayrılabilen karmaşık bir süreç olarak tanımlanabilir (Eertmans ve ark., 2005). Literatür, tüketici davranışlarının değiştğine ve bir tür beslenme devriminin meydana geldiğine dikkat çekmektedir (Lewis ve Bridger, 2001). Tüketicilerin, herhangi bir gıdayı satın alırken, gıdanın fiyatına verdiği dikkat azalmakta, böylelikle bilinçli gıda tüketim alışkanlıklarına yönelmektedir. Bu durumun sebebinin yaşam tarzının değişmesinden kaynaklandığı düşünölmektedir (Szakály ve ark., 2018).

Tüketicilerin sağlık ve çevre bilinci, literatürde artan bilgiler ışığında değişkenlik göstermektedir. Küreselleşme, gıda üretimi, satın alınması ve dağıtımı üzerindeki etkisiyle tüketicilerin gıda tüketim kültürünü değiştirmiştir. Çoğu gelişmiş ölkede, artan gelirle birlikte daha iyi beslenme ve daha sağlıklı gıdaları tüketmenin önemi artmıştır (Hawkesworth ve ark., 2010; Kearny, 2010).

Cinsiyet, yaş ve eğitim gibi bazı demografik arka plan değişkenleri, gıda seçimi davranışı ve bilinçli gıda tüketimi üzerinde bir miktar etkiye sahip olabilir. Bilinçli gıda tüketimi, tüketicilerin hangi gıdaları satın alıp yediklerini belirlediği için gıda üretim sistemlerini ve tüketicilerin besin alımını etkileyen karmaşık bir süreçtir (Ares ve Gámbaro, 2007). Bu nedenle temel gıda seçimlerinin gıda ürünü geliştirme, gıda muhafazası ve gıda güvenliğine etkisi önemlidir.

Yapılan bir çalışmada Bitlis ilinde tüketicilerin gıdaları hijyenik şartlarda hazırlama ve saklama konusundaki tutumları incelenmiştir. Tüketicilerin %90,1'i sebze ve meyveleri bol, temiz su ile yıkadıklarını belirtirken %7,4'ü yıkamadığını bildirmiştir. Tüketicilerin %83,7'si et ürünlerini (tavuk, balık, kırmızı et) pişirme anına kadar soğukta (+4°C) saklarken %12,8'i saklamadığını belirtmiştir. Teneke konserve alırken kutuda bombaj olanları, kutusu hasar görenleri satın almayan tüketiciler %81,2'yi oluştururken %18,2'sinin buna dikkat etmediği saptanmıştır (Oğur, 2020).

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada tüketicilere gıda ürünü satın alırken öncelikli olarak dikkat ettikleri özellikler sorulmuştur. Bireylerin %86,36'sının ilk tercihi ürünün sağlık açısından güvenli oluşu olmuştur (Gölse Bal ve ark., 2006). Onurlubaş ve Gürler (2016) yürüttükleri bir araştırmada, bireylere "Satın aldığınız ürünlerin sağlık riskini göz önünde bulundurma" sorusunu yöneltmiş; katılımcıların %53,9' u "çok önemli", %36,2'si ise "önemli" cevabını vermiştir.

Sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konusunda her geçen gün önemli gelişmeler olmaktadır. Bu sebeple bilinçli tüketici sayısı hızla artmaktadır. Bu doğrultuda kişilerin gıda satın almalarında ve gıdayı hazırlayıp tüketmelerindeki tutum ve davranışlarını ölçmek amacıyla bireylere bir grup soru yöneltilmiştir.

Bu araştırmanın amacı, Karaman merkezinde yaşayan bireylerin genel tüketici bilincine sahip olma durumlarıyla ilgili bilgi sahibi olmaktır. Çeşitli kaynaklarda rastlanılan ve Karaman'da daha önce yürütölen benzer anket çalışmaları oldukça sınırlıdır. Yapılan çalışmadan elde edilen veriler Karaman il merkezinde yaşayan bireylerin bilinçli tüketici davranışlarını göstermesi açısından önemlidir.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Bilinçli tüketici davranışlarının araştırılması amacıyla hazırlanan anketler, Karaman şehir merkezinde yaşayan rastgele seçilen 250 kişi ile yüz yüze görüşölerek yapılmıştır. Örnek hacmi, oransal örnek hacmi formölüne göre %95 güven aralığı ve %10 hata payı ile 250 olarak hesaplanmıştır. Bu amaçla bireylerin bilinçli gıda tüketimi ve seçimi ile ilgili davranışlarını belirleyici toplam 16 soru içeren bir anket formu hazırlanmıştır. Anket çalışması 2021 yılı Ekim, Kasım, Aralık aylarında gerçekleştirilmiştir.

Anket formu, daha önce gerçekleştirilen benzer çalışmalar taranarak önce taslak olarak hazırlanmış daha sonra katılımcıların rahatlıkla uygulayabileceği hâle getirilmiştir (Koçak,

2005; Durmuş ve ark., 2007; Aksoy, 2014; Yerlikaya ve ark., 2020). Ankete katılan bireylere genel bilgiler (yaş, meslek, eğitim durumu vb.) ile yumurta tüketim ve pişirme süresi, sebze suları, çay, kızartma yağı kullanım oranları, konserve gıda tercihleri, Gıda Güvenliği sertifikaları hakkında sahip olunan bilgilerin yeterlilik düzeyiyle ilgili sorular sorulmuştur.

Verilerin değerlendirilmesinde, SPSS 22 (IBM Corp, Drmonk, NewYork, USA) paket programı kullanılmıştır. Bulgular tablolarda sayı ve yüzde (%) olarak ifade edilmiştir. İstatistiksel analizde ki-kare (χ^2) önemlilik testi kullanılmış (Eşitlik 1.) ve 0,05'ten küçük p değeri istatistiksel olarak anlamlı kabul edilmiştir.

$$\chi^2_p = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(Gözlenen_{ij} - Model_{ij})^2}{Model_{ij}} \quad \text{ve } sd=(r-1)(c-1) \quad \text{Eşitlik 1.}$$

Burada $i = 1$, r sıra belirteci; $j = 1$, c sütun belirteçlerini ifade etmektedir.

3. BULGULAR VE ARAŞTIRMA

Anket sorularını cevaplayanların %60,8'ini kadınlar, %39,2'sini erkekler oluşturmaktadır. Bireylerin %66,4'ü öğrenciyken bunu %12,4 ile serbest meslek sahipleri, %11,6 ile memurlar ve %5,6 ile de ev hanımları izlemektedir. Katılımcıların %39,2'sinin 0-850 TL, %20'sinin 850-1.750 TL, %24'ünün 1.750-5.250 ve %11,2'sinin 5.250 TL ve üzeri geliri olduğu tespit edilmiştir. Bireylerin öğrenim düzeyleri incelendiğinde %65,2'sinin lisans, %19,6'sının orta öğretim, %5,2'sinin ilköğretim, %4,0'ının yüksek lisans, %2,8'inin doktora seviyesine sahip olduğu belirlenmiştir. Çalışmaya katılan bireylerin %58,4'ü 18-23, %18,8'i 24-28, %9,2'si 29-35, %7,2'si 36-45, %6,0'ı 46 ve üzeri yaşlarda olduğu bulunmuştur. Araştırmaya katılanların %4,0'ı mesleklerini, %5,6'sı aylık gelirini, %3,2'si eğitim durumlarını, %0,4'ü yaşlarını belirtmemişlerdir (Tablo 1). Taşdan ve ark., (2014), Ankara'da yürüttükleri gıda güvenliği algısı temalı araştırmaya katılanların çoğunluğunun kadınlardan (%64,2) ve eğitim düzeyi lisans olan bireylerden (%45,8) oluştuğunu belirtmişlerdir. Saygın ve ark., (2011), Isparta'da yürüttükleri beslenme alışkanlıklarının araştırıldığı bir çalışmaya katılan bireylerin büyük bir çoğunluğunun (%80,9) 19-25 yaş arasında ve lisans (%74,4) eğitim düzeyine sahip olduğunu belirtmişlerdir (Tablo 1).

CİNSİYET	n	%
Kadın	152	60,8
Erkek	98	39,2
MESLEK		
Öğrenci	166	66,4
Memur	29	11,6
Serbest Meslek	31	12,4
Ev Hanımı	14	5,6
AYLIK GELİR (TL/AY)		
0-850	98	39,2
850-1.750	50	20,0
1.750-5.250	60	24,0
5.250 ve üzeri	28	11,2
EĞİTİM		
İlköğretim	13	5,2
Ortaöğretim	49	19,6
Lisans	163	65,2
Lisansüstü	17	6,8
YAŞ		
18-23	146	58,4
24-28	47	18,8
29-35	23	9,2
36-45	18	7,2
46 ve üzeri	15	6,0

Tablo 1. Araştırmaya katılanların demografik özellikleri (n=250)

Araştırmada yer alma konusunda 18-23 yaş aralığındaki kadın lisans öğrencilerin daha istekli olduğu tespit edilmiştir. Oğur (2020)'un Bitlis ilinde yapmış olduğu bir çalışmada, kadın (%53,6) ve lisans mezunu (%67,4) olan katılımcılar büyük çoğunluğu oluşturmaktadır.

3.1. Yumurta ve Sebze Tüketim Bilinci

Tablo 2’de ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile yumurta ve sebze tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri gösterilmiştir. Araştırmaya katılanlara ilk olarak temin ettikleri yumurtaları kullanmadan önce yıkayıp yıkamadıkları sorulmuştur (Soru 1). Yumurtaların tüketimden önce yıkanıp yıkanmaması ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemli olmadığı tespit edilmiştir ($P \geq 0.05$) (Tablo 2). Bireylerin %47,6’sı yıkadığını %51,6’sı ise yıkamadığını belirtmiştir. Bu durumun sebebinin yazılı ve görsel basında paylaşılan bilgi kirliliğinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Basında yumurtaların üzerinde bulunan kirlilik unsurlarının genellikle yıkanarak uzaklaştırılması gerektiği vurgulanmaktadır. Aslında bu yıkama işlemi yanlıştır. Yumurta kabuğunun yıkanması ile üzerinde bulunan zar tabakası ortadan kalkmaktadır. Böylece yumurta mikrobiyal bozulmaya açık hâle gelmektedir. Yumurta kabuğunda bulunan sayısız gözenekten mikroorganizma girişinin daha kolay olması bu durumun sebebi olarak gösterilebilir.

Haşlanan ve o gün tüketilmeyen yumurtanın bir sonraki öğünde tüketilmek amacıyla bekletilip bekletilmediği ile ilgili sorulan soruya (Soru 2) verilen cevaplar ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu tespit edilmiştir ($P \geq 0.05$). Ankete katılan bireylerin %85,6’sı bekletmeden tükettiğini belirtirken %11,2’si bir sonraki öğüne kadar beklettiklerini açıklamıştır. Katılımcıların büyük bir bölümünün haşlanan yumurtanın aynı gün içerisinde tüketilmesi gerektiği bilincine sahip olduğu tespit edilmiştir.

Haşlanmış yumurtanın ne kadar süre sonra tüketildiği ile ilgili sorulan soruya (Soru 3) verilen cevaplar ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu bulunmuştur ($P \geq 0.05$). Bireylerin %78,8’i 2-4 saat sonra; %5,6’sı ise 4-6 saat sonra; %6,8’i 24 saat sonra cevabını vermiştir. Ankete katılan bireylerin büyük bir çoğunluğu haşlanmış yumurtayı hızlı bir şekilde tüketmektedir. Durmuş ve ark.’nın (2007) Ankara ilinde yürüttükleri bir çalışma ile İskender ve Kanbay’ın (2014) Artvin ilinde yaptıkları çalışmalarda katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (sırasıyla %69,18 ve %52,7) yumurtayı haşlama hâlinde tükettikleri belirlenmiştir.

Katılımcılara günlük kalan yemeklerin kaç gün içinde tüketildiği sorulmuştur (Soru 4). Tüketim süresi ile bireylerin yaş ($P=0.02$), meslek ($P=0.003$) ve eğitim durumu ($P=0.003$) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %94’ü kalan yemekleri 2-3 gün içerisinde tüketirken %4,8’i bir hafta içinde tüketmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin meslek durumları incelendiğinde öğrenci ve memur olan katılımcıların yemekleri 2-3 gün içerisinde tükettiği tespit edilmiştir. Soruya cevap veren katılımcıların eğitim durumu arttıkça verilen cevapların doğruluğu da artmıştır.

Ankete katılan bireylere sebze yemeklerinde haşlama suyu kullanıp kullanmadıkları sorulmuştur (Soru 5). Haşlama suyu kullanımı ile demografik değişkenlere bağlı değerlendirme yapıldığında bireylerin aylık gelir ($P=0.05$) arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %61,6’sı bu soruya “hayır” cevabını verirken %37,6’sı “evet” cevabını vermiştir. Aylık geliri 5.250 TL ve üzeri olan katılımcıların büyük bir çoğunluğunun “hayır” cevabı verdiği tespit edilmiştir.

Ankete katılan bireylere patates ve soğan gibi gıdalarda yeşillenme olduğunda verdikleri tepki sorulmuştur (Soru 6). Verilen tepkiler ile bireylerin meslek ($P=0.01$) ve aylık gelir ($P=0.04$) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Bu soruya katılımcıların %56’sı “kullanıyorum” cevabını verirken %43,2’si kullanmadığı belirtmiştir. “Kullanıyorum” cevabını verenlerin büyük bir kısmını aylık geliri 850 TL ve altında olan öğrenciler oluşturmaktadır.

Tablo 2. Ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile yumurta ve sebze tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri

Soru	Yaş		Cinsiyet		Meslek		Aylık Gelir		Eğitim Durumu	
	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P
1	10,07	0,43	5,62	0,06	11,64	0,31	10,44	0,24	6,32	0,79
2	14,87	0,14	1,17	0,56	6,01	0,82	4,53	0,81	10,53	0,39
3	11,05	0,75	1,46	0,69	11,28	0,66	16,06	0,19	22,31	0,10
4	21,40	0,02	4,02	0,13	26,96	0,003	8,58	0,38	26,41	0,003
5	5,56	0,85	5,62	0,06	5,48	0,86	15,54	0,05	4,92	0,89
6	10,64	0,39	0,45	0,80	23,16	0,01	15,99	0,04	3,92	0,95

3.2. Çay ve Kızartma Yağı Tüketim Bilinci

Tablo 3'te ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile çay ve kızartma yağı tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri gösterilmiştir. Tüketicilere siyah çay ve yeşil çay arasından en fazla tükettikleri çay çeşidi sorulmuş (Soru 7) olup verilen cevaplar ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($P \geq 0.05$). Bireylerin %91,6'sı siyah çayı daha çok tükettiğini belirtirken %7,2'si yeşil çayı tercih ettiğini bildirmiştir. Bu durumun bireylerin alışkanlıklarının, yetiştirilme şekillerinin, damak tatlarının ve siyah çay fiyatının diğer çay çeşitlerine göre daha uygun olmasının bir sonucu olduğu düşünülmektedir. Sayılı ve Gözener'in (2013) Trabzon'da 220 aile ile yaptıkları bir çalışmada, katılımcıların %97,7'si siyah çay, %3,2'si yeşil çay tercih etmektedir. Onurlubaş ve ark., (2017)'nin Tokat ilinde 272 kişi ile yürüttükleri araştırmada katılımcıların %92,6'sının siyah çayı tercih ettiğini belirtmiştir. Siyah çay tercihi çalışmamızda olduğu gibi yeşil çaya göre daha yüksek bulunmuştur.

Kızartma yapmak amacıyla kullanılan yağ çeşidinin sorulduğu diğer soruya (Soru 8) verilen cevaplar ile bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu arasındaki ilişkilerin önemsiz olduğu belirlenmiştir ($P \geq 0.05$). Bireylerin %80,8'inin ayçiçeği yağı, %13,2'sinin zeytinyağı, %3,6'sının mısır yağı ve %2,4'ünün diğer yağları kullandığı belirlenmiştir. Bu durumun sebebi olarak kızartma yağlarının fiyatlarının farklı olması düşünülebilir. Saygın ve ark., (2011)'nin Isparta'da yürüttükleri bir çalışmada ayçiçeği yağını (%12,8) tercih edenlerin sayısı zeytinyağını (%6,4) tercih edenlerden yüksek bulunmuştur. Aksoy (2014)'un lokantalarda çalışan 130 kişi ile yaptığı bir çalışmada katılımcıların hepsinin ayçiçek yağı tercih ettiğini bildirmiştir.

Kızartma yağlarının kaç defa kullanıldığı ile ilgili sorulan soruya (Soru 9) verilen cevaplar ile bireylerin aylık gelir ($P=0.02$) arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir. Bireylerin %40,4'ünün kızartma yağını 1 defa, %31,6'sının 2 defa, %16,8'inin 3 defa ve %11,2'sinin daha fazla kullandığı tespit edilmiştir. Kızartma yağlarının fiyatlarının yüksek olması, alım gücünün düşük olması ile yağların defalarca kullanıldığı tespit edilmiştir. Armağan ve Özdoğan'ın (2005) Aydın ilinde yürüttükleri benzer bir çalışmada, ankete katılan bireylerin eğitim seviyeleri ve aylık gelirlerinin yüksek olmasıyla verilen cevapların doğruluğunun arttığı belirtilmiştir. Aksoy (2014)'un yaptığı bir çalışmada katılımcıların %95,5'i kızartma yağının yeniden kullanımının kanserojen etki oluşturduğunu belirtmiştir. Aynı çalışmada kızartma yağını katılımcıların %45,4'ünün 2 defa; %20'sinin 3 defa, %5,4'ünün 4 ve daha fazla kullandığı bildirilmiştir. Koçak (2005) tarafından Amasya'da 300 kadın ile gerçekleştirilen bir çalışmada kızartma yağlarını kadınların %56'sı 1 defa, %12,7'si 2 defa, %15'i 3 defa, %16,3'ü de 4 defa ve daha fazla kullandıkları belirtilmiştir.

Kızartma yağının kullanıldıktan sonra nereye döktüğü ile ilgili sorulan soruya (Soru 10) verilen cevaplar ile bireylerin yaş ($P=0.00$), meslek ($P=0.00$), aylık gelir ($P=0.03$) ve eğitim durumu ($P=0.01$) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %57,6'sı atık yağları lavaboya döktüğünü belirtirken; %27,6'sı geri dönüşüme gönderdiğini, %11,2'si toprağa döktüğünü belirtmiştir. Daha önce yapılan çalışmalarda da katılımcıların aylık gelir düzeyi ve eğitim durumunun cevap seçiminde etkili olduğu belirtilmiştir (Baysal, 2002; Lohr, 2003). Araştırmaya katılan bireylerin çoğunluğunun lavaboya dökmek gibi yanlış cevap

vermesinin sebebinin uzun yıllar süren alışkanlıklardan, örf ve adetlerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Aksoy (2014)'un Malatya, Adıyaman, Elazığ ve Tunceli illerinde yaklaşık 1.588 katılımcı ile yaptığı çalışmada bireylerin %92,8'inin kullanılmış yağların çevreye zararı olduğunu bildiği, %73,5'inin atık kıyartma yağların geri dönüşümünün yapılabileceği konusunda bilgi sahibi olduğu belirtilmiştir. Aynı çalışmada bireylerin %18,8'i atık yağların çöpe dökülmesi; %6,5'i de lavaboya dökülmesi gerektiğini belirtmiştir. Yılmaz ve Aydeniz (2009)'in Çanakkale'de 28 hazır gıda restoranında yürüttükleri bir çalışmada, atık kıyartma yağlarını bireylerin %7,14'ünün lavaboya döktüğü, %17,86'sının toplayıp çöpe attığı tespit edilmiştir.

Soru	Yaş		Cinsiyet		Meslek		Aylık Gelir		Eğitim Durumu	
	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P
7	7,53	0,67	0,04	0,98	5,94	0,82	5,39	0,72	5,40	0,86
8	4,72	0,99	1,96	0,58	18,59	0,23	8,22	0,77	18,85	0,22
9	13,41	0,57	1,69	0,64	13,36	0,58	23,93	0,02	18,62	0,23
10	47,70	0,00	3,37	0,34	46,03	0,00	23,09	0,03	30,66	0,01

Tablo 3. Ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile çay ve kıyartma yağı tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri

3.3. Konserve, Meyve Suyu ve Reçel Tüketim Bilinci

Tablo 4'te ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile konserve, meyve suyu ve reçel tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri görülmektedir. Hangi tür konserve gıdaların tercih edildiği ile ilgili sorulan soruya (Soru 11) verilen cevap ile bireylerin cinsiyet (P=0.04) ve eğitim durumu (P=0.02) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %72'si cam konserveleri tercih ederken %24,4'ü teneke konserveler, %2,8 plastik konserveleri tercih etmektedir. Tüketicilerin büyük bir çoğunluğu cam ambalajlar ile satın aldıkları gıdaların daha güvenli ve uzun raf ömrüne sahip olduğunu düşünmektedir. Özellikle son yıllarda gıda maddeleri ile ilgili çoğu bilgiye ulaşımın kolaylaşması, sağlıklı yaşam trendi, görsel ve yazılı basında yer verilen gıda haberlerindeki artış vb. faktörler bu durumun bir sebebi olarak gösterilebilir. Taşdan ve ark., (2014)'nın yaptıkları bir çalışmaya göre katılımcılar daha çok cam ambalajları tercih etmiştir.

Ev tipi yapılan meyve sularının ne kadar süre sonra tüketildiği ile ilgili sorulan soruya (Soru 12) verilen cevaplar ile bireylerin yaş (P=0.04) ve eğitim durumu (P=0.00) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %64,8'i üretilen meyve sularını 1 gün içerisinde tüketirken %27,6'sı 3 gün içinde, %6,8'i 7 gün içinde tüketmektedir. Ev yapımı meyve sularında bekleme süresine bağlı olarak asitlik artışı meydana gelmekte ve meyve suları bir süre sonra tüketilmeyecek derecede ekşi tada sahiptir. Eğitim durumu ortaöğretim ve üzeri olan katılımcıların, bu durumun farkında olmasından kaynaklı, meyve sularını aynı gün içerisinde tükettiği tespit edilmiştir.

Şekerlenen reçelin kullanılıp kullanılmadığıyla ilgili sorulan soruya (Soru 13) verilen cevaplar ile bireylerin aylık gelir (P=0.05) ve eğitim durumu (P=0.03) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Bireylerin %62,4'ü "kullanmıyorum" cevabını verirken; %35,6'sı "kullanıyorum" cevabını vermiştir. Özellikle aylık geliri 850 TL ve altında olan öğrenciler bu soruya "kullanmıyorum" şeklinde cevap vermiştir.

Esmer şeker ve beyaz şekerden hangisinin daha çok tercih edildiği ile ilgili sorulan soruya (Soru 14) verilen cevap ile bireylerin yaş (P=0.00), meslek (P=0.03) ve eğitim durumu (P=0.01) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Bireylerin %65,6'sı beyaz şekeri kullanırken %31,6'sı esmer şeker kullanmaktadır. Eğitim durumu lisans ve üzeri olan katılımcılar ile memur ve öğrencilerin büyük bir çoğunluğu esmer şekerin sağlık açısından daha faydalı olduğunu bilmektedirler. Ancak damak tadı, kişisel tercihler, satın alma kolaylığı ve geçmişten gelen alışkanlıklar sebebiyle beyaz şekeri tercih ettikleri belirlenmiştir. Yapılan benzer çalışmalarda katılımcıların, aylık geliri ve eğitim seviyesinin artması ile daha sağlıklı ürünlere yönlendiği belirlenmiştir (Gil ve ark., 2000; Lohr, 2003).

Tablo 4. Ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile konserve, meyve suyu ve reçel tüketim bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri

Soru	Yaş		Cinsiyet		Meslek		Aylık Gelir		Eğitim Durumu	
	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P
11	16,76	0,33	8,22	0,04	6,94	0,96	6,99	0,86	28,03	0,02
12	25,37	0,04	1,16	0,76	20,22	0,16	11,28	0,51	43,82	0,00
13	11,53	0,32	1,83	0,40	15,33	0,12	15,49	0,05	19,93	0,03
14	43,48	0,00	5,59	0,13	27,22	0,03	19,94	0,07	29,38	0,01

3.4. Gıda Güvenliği Bilinci

Tablo 5'te ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile gıda güvenliği bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylere gıda güvenliği sertifikaları ile ilgili bilgilerinin olup olmadığı sorulmuş (Soru 15) ve alınan cevaplar ile katılımcıların cinsiyet (P=0.02), meslek (P=0.02) ve eğitim durumu (P=0.00) arasındaki ilişkilerin önemli olduğu belirlenmiştir. Bireylerin %66,4'ü konu ile ilgili yeterli bilgi sahibi olduğunu belirtirken; %32,8'inin yeterli bilgiye sahip olmadığı tespit edilmiştir. Eğitim durumu lisans ve üzeri olan katılımcılar ile memur ve öğrencilerin daha fazla bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Samsun ilinde yapılan bir araştırmada, tüketicilerin %55,47'sinin gıda güvenliği kavramından haberdar olduğu, %44,53'ünün ise bu kavramdan haberdar olmadığı tespit edilmiştir (Eryılmaz ve ark., 2018).

Gıda ile ilgili denetlemelerin hangi bakanlık tarafından yapıldığının bilinmesi ile ilgili sorulan soruya (Soru 16) verilen cevaplar ile bireylerin eğitim durumu (P=0.01) arasındaki ilişkinin önemli olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %79,6'sı "biliyorum" cevabını verirken %17,2'si "bilmiyorum" cevabını vermiştir. Eğitim durumu lisans ve üzeri olan katılımcıların gıda güvenliği ile ilgili daha çok bilgiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Taşdan ve ark., (2014)'nin yürüttükleri bir çalışmaya göre katılımcıların gıda maddeleri satın alırken en az dikkat ettikleri husus; o gıdanın HACCP kurallarına göre üretilmiş olmasıdır. Bu durum, bireyler tarafından HACCP'nin neyi ifade ettiğinin ve öneminin yeterince bilinmediğini göstermektedir. Katılımcıların eğitim düzeyinin artması ile gıda güvenliği sertifikaları ile ilgili sahip olunan bilginin de arttığı belirtilmiştir. Ayrıca aynı araştırmaya katılan bireylerin büyük bir çoğunluğunun gıda denetimlerinin hangi bakanlık ve kurumlarca yapıldığını bildiği de belirtilmiştir. Yalçın ve Kızılaslan (2013) Samsun'da yürüttükleri bir araştırmada katılımcıların %84'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. Yılmaz ve ark. (2007)'nin Tekirdağ'da yürüttükleri bir araştırmada katılımcıların büyük bir çoğunluğunun (%69) HACCP belgesinden haberinin olmadığı belirtilmiştir.

Tablo 5. Ankete katılan bireylerin demografik özellikleri ile gıda güvenliği bilinci arasındaki ilişkilerin χ^2 ve P değerleri

Soru	Yaş		Cinsiyet		Meslek		Aylık Gelir		Eğitim Durumu	
	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P	χ^2	P
15	15,44	0,11	7,71	0,02	21,38	0,02	13,93	0,08	48,28	0,00
16	6,75	0,75	3,03	0,22	10,68	0,38	14,56	0,07	23,29	0,01

4. SONUÇ

Bireyler genellikle bilinçli gıda tüketicisi olmanın tek şartının gıdaların son kullanma tarihini bilmekten geçtiğini düşünmektedir. Aslında yalnızca son tüketim tarihine dikkat etmek, bilinçli gıda tüketicisi olmak için yeterli değildir.

Karaman il merkezinde yapılan çalışma sonucunda katılımcıların yaş, cinsiyet, meslek, aylık gelir ve eğitim durumu gibi demografik özelliklerine göre tüketim bilincinde farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya katılan bireylerin büyük çoğunluğunu kadınlar ve lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Yumurtanın kullanımdan önce yıkanmaması gerektiği, sebze yemeklerinde haşlama suyunu kullanmanın yemeğin besleyicilik değerini arttırdığı, kızartma yağının defalarca kullanılmaması gerektiği, kullanıldığında kanserojen etki meydana getirdiği Karaman ili merkez halkı tarafından tam olarak bilinmemektedir. Gıda güvenliği sertifikaları ile bilinçli birer gıda tüketicisi olmak amacıyla çeşitli eğitimlerin düzenlenmesinin faydalı olacağına inanılmaktadır.

Ülkemizin diğer illerinde yapılan farklı çalışma sonuçlarıyla paralellik gösterecek şekilde, Karaman'da da en fazla tüketilen çay çeşidinin siyah çay olduğu bulunmuştur. Siyah çayın daha kolay ulaşılabilir olması bu durumun sebebi olarak gösterilebilir. Genel gıda maddeleri ile ilgili daha geniş kapsamlı araştırmalar yapılmalı ve sonuçların çalışmamızla paralellik göstermesi hâlinde eğitimler düzenlenmelidir.

Çıkar Çatışması Beyanı: Makale yazarları arasında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

KAYNAKLAR

- Aksoy, E. (2014). Malatya Kredi ve Yurtlar Kurumu Bölge Müdürlüğüne Bağlı İllerdeki Yurtlarda Kızartmalık Yağ Denetimi, Çalışan Ve Öğrencilerin Atık Yağlarla İlgili Bilgi Düzeyleri. Yüksek Lisans Tezi İnönü Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Malatya.
- Ares, G. ve Gámbaro, A. (2007). Influence of gender, age, and motives underlying food choice on perceived healthiness and willingness to try functional foods, *Appetite*, 49 (1): 148-158.
- Armağan, G. ve Özdoğan, M. (2005). Ekolojik yumurta ve tavuk etinin tüketim eğilimleri ve tüketici özelliklerinin belirlenmesi. *Hayvansal Üretim* 46(2): 14-21.
- Aschemann-Witzel, J. ve Stangherlin, I.D.C. (2021). Upcycled by-product use in agri-food systems from a consumer perspective: A review of what we know, and what is missing. *Technological Forecasting & Social Change*, 168:120749.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. 3. Baskı. T.C. Kültür Bakanlığı. Ankara.
- Durmuş, İ., Erdoğan Demirtaş, Ş., Can, M. ve Kalebaşı, S. (2007). Ankara ilinde yumurta tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Tavukçuluk Araştırma Dergisi* 7 (1): 42-45.
- Eryılmaz, G.A., Kılıç, O., Başer, U., (2018). Gıda Güvenliği Konusunda Tüketici Davranışlarının Belirlenmesi: Samsun İli Kentsel Alan Örneği. *Çanakale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4 (2): 237-245.
- Gil, J.M., Gracia, A. ve Sánchez, M. (2000). Market segmentation and willingness to pay for organic products in Spain. *Int. Food and Agribusiness Management Rev.* 3: 207-226.
- Gülse Bal, H.S., Göktolga, Z.G. ve Karkacier, O. (2006). Gıda güvenliği konusunda tüketici bilincinin incelenmesi (Tokat ili örneği). *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 12 (1): 9-18.
- Hawkesworth, S., Dangour, A.D., Johnston, D., Lock, K., Poole, N., Rushton, J., Uauy, R. ve Waage, J. (2010). Feeding the world healthily—the challenge of measuring the effects of agriculture on health, *Philosophical Transactions of the Royal Society*, 365(1554): 3083-3097
- İskender, H. ve Kanbay, Y. (2014). Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, *YYU Veteriner Fakültesi Dergisi*, 25 (3), 57-62.
- Jürkenbeck, K. ve Spiller, A. (2020). Importance of sensory quality signals in consumers' food choice. *Food Quality and Preference*, 90: 104155.
- Kearny, J. (2010). Food consumption trends and drivers, *Philosophical Transactions of the Royal Society*, 365(1554): 2793-2807.
- Koçak, H. (2005). Amasya ili merkez ilçesi ve köylerinde yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları, Yüksek Lisans Tezi Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara
- Lohr, L. (2003). Factors affecting international demand and trade in organic food products. *economic research service/USDA*. P, 67-79. Erişim: http://www.USDA/EconomicResearchService/Chan_ging_Structure_of_Global_Food_Consumption_and_Trade/WRS-01-1
- Oğur, S. (2020). Bitlis' teki tüketicilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusundaki bilgi ve tutumları. *Bitlis Eren Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 9(2): 780-796.
- Onurlubaş, E. ve Gürler, A.Z. (2016). Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin bilinç düzeyini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33 (1): 132-141.
- Onurlubaş, E., Gözener, B., Aydemir, A, Gençoğlu, H. (2017). Çay tüketim tercihlerinin belirlenmesi (Tokat ili Merkez İlçe Örneği). *Sosyal Bilimler Dergisi Yıl: 4, Sayı:16, s. 112-122.*

- Sayılı, M. ve Gözener, B. (2013). Trabzon ili Of ilçesinde ailelerin çay tüketim durumu ve alışkanlıkları, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 8, No: 2 (1-7).
- Saygın, M., Öngel, K., Çalışkan, S., Yağlı, M.A., Has, M., Gonca, T. ve Kurt, Y. (2011). Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları, S.D.Ü. Tıp Fak. Derg. 18(2)/43-47.
- Szakály, Z., Kontor, E., Kovács, S., Popp, J., Pető, K. ve Polereczki Z. (2018). Adaptation of the food choice questionnaire: the case of Hungary, British Food Journal, 120 (7): 1474-1488.
- Taşdan, K., Albayrak, M., Gürer, B., Özer, O., Albayrak, K. & Güldal, H. (2014). Geleneksel gıdalarda tüketicilerin gıda güvenliği algısı: Ankara ili örneği. II." Uluslararası Davraz Sempozyumu, Süleyman Demirel Üniversitesi 29-31.
- Yalçın, A. ve Kılıçaslan, H. (2013). Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili tutum ve davranışları (Samsun ili örneği), TEPGE Yayın No: 213.
- Yerlikaya, S., Karaman, Ş.N., Tuna, S., Şen Arslan, H., (2020). Karaman İl Merkezinde Yaşayan Halkın Bilinçli Gıda Tüketim Derecesinin Araştırılması. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 10(2): 1006-1013.
- Yılmaz, E., Yılmaz, İ. ve Uran, H. (2007). Gıda maddeleri tüketiminde medyanın rolü: Tekirdağ ili örneği. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi (3) 9-14.
- Yılmaz, E. ve Aydeniz, B. (2011). Hazır gıda restoranlarındaki kızartma yağ kalitesinin kantitatif değerlendirilmesi, GIDA 36 (3): 121-127.