

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

GIDA TİKSİNMESİ VE YENİ YİYECEKLERİ DENEME KORKUSU
KAVRAMLARININ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KARAHAN ARSLAN

BALIKESİR, 2022

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**GIDA TİKSİNMESİ VE YENİ YİYECEKLERİ DENEME
KORKUSU KAVRAMLARININ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN
BELİRLENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KARAHAN ARSLAN

TEZ DANIŞMANI

DOÇ. DR. GÖKSEL KEMAL GİRGİN

BALIKESİR, 2022

T.C
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201812557004 numaralı Karahan Arslan'ın hazırladığı 'Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları arasındaki ilişkinin belirlenmesi' konulu YÜKSEKLİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca .../.../..... tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Doç. Dr. Lütfi ATAY İmza

Üye (Danışman) Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĐİN İmza

Üye Doç. Dr. Mehmet SARIOĞLAN İmza

.../.../...

Enstitü Onayı

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın amacı gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkinin belirlenmesidir. Çalışmadaki diğer amaçlar, gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin demografik özellikler, sindirim hastalıklarının varlığı ve yurt dışında bulunma durumları arasındaki anlamlı farklılıkları belirlemektir. Bu bağlamda söz konusu kavramların gıda tercihlerimiz ve gıda seçimlerimiz üzerindeki derin etkilerinin irdelenmesi önemlidir.

Yüksek lisans eğitimim ve tez sürecinin hazırlanması, değerlendirilmesi, uygulanması ve sonuçlandırılmasında her zaman yanımda olan sadece akademik anlamda değil aynı zamanda düşünce yapımın şekillenmesinde ve hayata bakış çerçevemin genişlemesinde değerli önerileri, görüşleri ve yardımlarını benden esirgemeyen, öğrencisi olmaktan şeref ve gurur duyduğum danışman hocam Doç. Dr. Göksel Kemal Girgin' e şükranlarımı ve minnetlerimi sunarım.

Süreçte her koşulda benimle birlikte olan ve yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen, engelleri ve zorlukları aşmamda elini taşın altına koyan aile bireylerime sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca bu noktaya gelmemde emeği olan Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesinde ders aldığım tüm akademisyen hocalarıma minnettarı bir borç bilirim.

BALIKESİR, 2022

KARAHAN ARSLAN

ÖZET

GIDA TİKSİNMESİ VE YENİ YİYECEKLERİ DENEME KORKUSU KAVRAMLARININ ARASINDAKİ İLİŞKİNİN BELİRLENMESİ

ARSLAN, Karahan

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Göksel Kemal GİRĞİN

2022, 116 Sayfa

Besin tüketimi, insanoğlunun fizyolojik olarak yerine getirmesi gereken bir zorunluluk olmasının yanısıra aynı zamanda sosyal ve kültürel bir olgudur. Sosyal ve kültürel yönüyle beslenme kavramı birçok farklı etmen ve faktörle ilişkilidir. İnsanoğlunun besin tercihi, besin seçimi ve beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkili unsurların anlaşılması, beslenme kavramının daha derinlemesine kavranmasını sağlayacaktır. Gıda tiksinişi bazı gıdalara veya gıda süreçlerine karşı oluşan olumsuz şekilde ortaya çıkan yüz ifadesi, nörolojik belirtiler veya karakteristik eylemler olarak tanımlanmaktadır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu, insanlarda yeni yiyeceklere veya yenilikçi yiyeceklere karşı oluşan korku duygusu olarak tanımlanmaktadır. Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu, beslenme davranışının geçmişten günümüze şekillenmesinde önemli görülmektedir. Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun beslenme davranışı üzerindeki etkisinin ortaya konulması, bu kavramların gıdalardan kaçınma süreci ve yiyecek tercihleri üzerindeki rollerinin belirlenmesine yardımcı olacaktır. Bu araştırmanın gıda tiksinişi üzerine gerçekleştirilen araştırmalara yeni bir bakış açısı kazandırması ve gıda tiksinişinin yiyecekte yenilik korkusu üzerindeki derin etkisinin ve ilişkisinin ortaya konması açısından önemli olduğu söylenebilir.

Bu araştırmanın amacı gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkinin ortaya konmasıdır. Araştırmada, gıda tiksinişi düzeyleri Hermann ve Siegrist (2018) yılında ortaya koyduğu gıda tiksiniş ölçeği ile birlikte, yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi, Pliner ve Hobden (1992) yılında ortaya

koyduğu ölçek ile birlikte ölçülmeye çalışılmıştır. 402 katılımcı ile gerçekleştirilen bu çalışmanın sonucunda gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki pozitif ve zayıf etkisi belirlenmiştir. Ayrıca bu iki kavram arasında pozitif yönlü orta düzeyde anlamlı bir ilişki ortaya konulmuştur. Bu kavramların demografik özellikler, yurtdışında bulunma durumları ve sindirim hastalıklarının varlığı durumlarına göre değışiklik gösterdiği sonuçları tespit edilmiştir.

Araştırma, beş ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm olan giriş; araştırmanın önemi, araştırmanın amacı, araştırmanın varsayımları, araştırmanın sınırlılıkları ve tanımlarından oluşmaktadır. İkinci bölümde ilgili alanyazın; beslenme kavramı, tiksins kavramı, gıda tiksins kavramı, yeni yiyecekleri deneme korkusu ve ilgili araştırmalar bölümlerinden oluşmaktadır. Üçüncü bölümde araştırmanın yöntemi, dördüncü bölümde bulgular ve yorumlar, çalışmanın son bölümü olan beşinci bölümde sonuç ve önerilerden oluşmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Gıda Tercihi, Gıda Tiksins, Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu, Gastronomi

ABSTRACT

DETERMINING THE RELATIONSHIP BETWEEN FOOD DISGUST AND FOOD NEOPHOBIA

ARSLAN, Karahan

Master Thesis, Gastronomy and Culinary Arts

Thesis Advisor: Assoc. Prof. Dr. Göksel Kemal GİRGIN

2022, 116 Pages

Food consumption is a social and cultural phenomenon as well as being a physiological necessity of human beings. With its social and cultural aspects, the concept of nutrition is related to many different factors and effects. Understanding the factors affecting human food preference, food choice, and eating habits will provide a deeper understanding of the concept of nutrition. Food disgust is defined as a negative facial expression, neurological symptoms, or characteristic actions that occur towards certain foods or food processes. Food neophobia, which is the fear of trying new foods, is defined as people's fear of new foods or innovative foods. Food disgust and the fear of trying new foods seem to be important in shaping nutritional behavior from past to present. Revealing the effects of food aversion and fear of trying new foods on nutritional behavior will help to determine the roles of these concepts on food avoidance and food preferences. This research is considered important in terms of giving a new perspective to research on food disgust and revealing the deep effect and relationship of food disgust on fear of novelty in food.

The aim of this research is to reveal the relationship between food disgust and food neophobia. In the study, food disgust levels were tried to be measured together with the food disgust scale introduced by Hermann and Siegrist (2018). The levels of food neophobia were tried to be measured together with the scale introduced by Pliner and Hobden (1992). As a result of this study, which was carried out with 402 participants, it revealed a positive and significant relationship with its positive and significant effect on food disgust and food neophobia. In addition, it has been obtained

that these concepts vary according to demographic characteristics, their presence abroad, and the presence of digestive diseases.

The research consists of five main parts. The first part, the introduction; consists of the importance, purpose, assumptions, limitations, and definitions of the research. In the second part, the related literature; consists of the concepts of nutrition, the concept of disgust, the concept of food disgust, food neophobia, and related research. The method of the research in the third part, the findings and comments in the fourth part, and the conclusions and suggestions in the fifth part, which is the last part of the study.

Key Words: Nutrition, Food Preference, Food Disgust, Food Neophobia, Gastronomy

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	viii
TABLolar LİSTESİ	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ	xiii
KISALTMALAR LİSTESİ	xiv
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Problemi	2
1.2. Araştırmanın Amacı	2
1.3. Araştırmanın Önemi	3
1.4. Araştırmanın Varsayımları	4
1.5. Araştırmanın Sınırlılıklar	4
1.6. Tanımlar	4
2. İLGİLİ ALANYAZIN	6
2.1. Kuramsal Çerçeve	6
2.1.1. Beslenme Kavramı.....	6
2.1.1.1. Beslenmenin Fizyolojik Boyutları	7
2.1.1.2. Beslenmenin Diğer Boyutları	8
2.1.1.3 Besin Seçim Süreci	9
2.1.2. Tikslenme Kavramı	11
2.1.2.1. Tikslenmenin Tanımı.....	11
2.1.2.2. Tikslenmenin Evrimi ve Teorileri	13
2.1.2.2.1. Oral Köken Teorisi.....	13

2.1.2.2.2. Parazitlerden Kaçınma Teorisi	15
2.1.2.2.3. Dolaşıklık Tezi Teorisi.....	15
2.1.3. Gıda Tiksinişmesi Kavramı.....	17
2.1.3.1 Gıda Tiksinişmesinin Tanımı	17
2.1.3.2. Gıda Tiksinişme Duyarlılığının Belirleyicileri.....	18
2.1.3.2.1. Bilinirlik, Aşinalık.....	18
2.1.3.2.2. Hayvansal Bazlı Gıdalar.....	20
2.1.3.2.3. Görüntü, Tat, Koku ve Doku.....	22
2.1.3.2.4. Hijyen Koşulları	23
2.1.3.2.5. İnsan Teması	24
2.1.3.3. Gıda Tiksinişmesi Ölçeği (Food Disgust Scale).....	25
2.1.3.4. Gıda Tiksinişmesi Ölçeğinin Boyutları	26
2.1.3.4.1. Hayvan Eti.....	26
2.1.3.4.2. Kötü Hijyen.....	26
2.1.3.4.3. İnsan Kontaminasyonu	27
2.1.3.4.4. Küf.....	27
2.1.3.4.5. Çürüyen Meyveler.....	28
2.1.3.4.6. Balık	28
2.1.3.4.7. Çürüyen Sebzeler	28
2.1.3.4.8. Canlı Kirleticiler.....	29
2.1.4. Yeni Yiyecek Deneme Korkusu (Food Neophobia).....	29
2.1.4.1. Gıda Reddinin Temelleri.....	32
2.1.4.2. Yeni Yiyecek Deneme Korkusuna Etki Eden Faktörler	33
2.1.4.2.1. Sosyal Faktörler	34
2.1.4.2.2. Yeni Yiyeceklerin Türü.....	35
2.1.4.2.3. Yiyecek Bilgisi Düzeyi	36
2.1.4.2.4. Yenilik Miktarı.....	36

2.1.4.2.5. Uyarılma.....	37
2.1.4.3. Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Ölçeği (Food Neophobia Scale)....	37
2.2. İlgili Araştırmalar	38
2.2.1. Gıda Tiksinmesi İle İlgili Çalışmalar	38
2.2.2. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusuyla İlgili Çalışmalar	42
3. YÖNTEM.....	52
3.1. Araştırmanın Modeli	52
3.2. Araştırmanın Hipotezleri.....	53
3.3. Evren ve Örneklem.....	58
3.4. Veri Toplama Araç ve Teknikleri	59
3.5. Verilerin Toplama Süreci	60
3.6. Verilerin Analizi.....	60
4. BULGULAR VE YORUMLAR.....	61
4.1. Katılımcılara Ait Değişkenler	61
4.2. Gıda Tiksinme Ölçeği ve Yeni Yiyecekleri Deneme Ölçeğinin Güvenilirlik Analizine İlişkin Bulgular	63
4.3. Normal Dağılım Testi.....	66
4.4. Geçerlilik Analizine İlişkin Bulgular	67
4.5. Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesi.....	70
4.5.1.Katılımcıların Gıda Tiksinmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Regresyon ve Korelasyon Analizlerinin Bulguları	70
4.5.2.Katılımcıların Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Karşılaştırılması	74
5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	85
5.1. Sonuçlar.....	85
5.2. Öneriler.....	90
KAYNAKÇA	95

TABLolar LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1. Katılımcılara Ait Değişkenler	61
Tablo 2. Gıda Tikinme Ölçeği ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Genel Güvenilirlik Analizi Bulguları	63
Tablo 3. Gıda Tiksinişmesi Ölçeğinin Detaylı Güvenilirlik Analizi Bulguları	64
Tablo 4. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Detaylı Güvenilirlik Analizi Bulguları.....	65
Tablo 5. Gıda Tiksinişmesi Ölçeği Ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Aritmetik Oralamaları Ve Sapma Değerleri	66
Tablo 6. Normal Dağılım Değerleri	67
Tablo 7. KMO Testi Değerleri	68
Tablo 8. Gıda Tiksinişmesi Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Bulguları	69
Tablo 9. Gıda Tiksinişmesinin Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Üzerindeki Etkisine İlişkin Tek Değişkenli Regresyon Analizi Bulguları	70
Tablo 10. Gıda Tiksinişmesinin Alt Boyularının Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Üzerindeki Etkisine İlişkin Çok Değişkenli Regresyon Analizi Bulguları.....	71
Tablo 11. Gıda Tiksinişmesi Alt Boyuları İle Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki İlişkiye Ait Korelasyon Matrisi	73
Tablo 12. Gıda Tiksinişmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki İlişkiye Ait Korelasyon Matrisi.....	74
Tablo 13. Gıda Tiksinişmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Yaşları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları.....	75
Tablo 14. Gıda Tiksinişmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Cinsiyetleri Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları.....	76

Tablo 15. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Medeni Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları.....	77
Tablo 16. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Eğitim Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları	78
Tablo 17. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Gelir Aralıkları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları.....	79
Tablo 18. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Yurtdışında Bulunma Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları.....	80
Tablo 19. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Sindirim Sistemi Hastalığının Varlığı Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları.....	81
Tablo 20. Hipotez Sonuçları Tablosu.....	82

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 1. Gıda Seçimi Süreci	9
Şekil 2. Besin Tüketimi Gıda Seçimi.....	11
Şekil 3. Risk Veya Fayda Bilgilerinin Verilme Durumuna Göre Bilinen ve Bilinmeyen Gıdaları İnceleme İçin Harcanan Toplam Süre.....	20
Şekil 4. Yaşam Süresi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Seviyesi	32
Şekil 5. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusunu Etkileyen Faktörler.....	34
Şekil 6. Araştırmanın Modeli.....	52

KISALTMALAR LİSTESİ

- FDS** : Food Disgust Scale: Gıda Tiksiniresi Ölçeği
- FDS-S** : Food Dishust Scale Short: Gıda Tiksiniresi Ölçeği Kısa Versiyon
- FNS** : Food Neophobia Scale: Yeni yiyecekleri deneme korkusu Ölçeği



1. GİRİŞ

Yaşamın her döneminde sağlığın temelini oluşturan beslenme kavramı, gerekli olan enerji ve besin öğelerinin yeterli miktarda vücutta kullanılmasını sağlamak için yapılan bir eylemdir. Gelişimsel süreç ve doğal seçilimin itici güçleri göz önüne alındığında, insanoğlunun bazı tehdit algılama sistemleri ve tepkileri geliştirmiştir. Besinlerin tüketiminden sonra karşılaşılan durumlar bireylerin ürünlere karşı bir değerlendirmesi olarak ortaya çıkmaktadır. Besin tüketiminden sonra oluşan olumlu bir durum, besinin daha fazla tercih edilmesine yol açabilirken, besinlerin tüketim sürecinden sonra karşılaşılabilecek olumsuz bir durum veya hastalık, o yiyecek türlerinin tüketiminde bir kaçınma öğrenmesi oluşturmaktadır. Bir gıdanın daha fazla tercih edilmesi veya bir gıdadan kaçınılması süreci bu gıdalara benzer göstergelere sahip olan diğer gıdalara da benzer tepkilerin verilmesine yol açmaktadır. Farklı bir perspektiften gıdaların duyusal değerlendirilme süreçlerinin sindirim sistemi ve sindirim sonrası ile de alakalı olduğu bilinmektedir.

Tiksinme kavramı insanoğlunun değişim sürecinde kazandığı bakteri, parazit, virüs ve enfeksiyonların oluşma olasılığını azaltmayı amaçlayan işlevsel bir sistemdir. Ayrıca tiksinme kavramı, bağışıklık sisteminin bir bileşeni olarak değerlendirmekte ve sağlık açısından oluşabilecek tehditlerden kaçınmak için önleyici bir bilişsel olgudur. Gıda tiksinmesi diğer bir bakış açısıyla, potansiyel zararlı veya olumsuz sonuçlar oluşturabilecek yiyecekleri reddetme duygusudur. Gıda tiksinmesi için sadece fiziksel bir temas veya yiyeceği tüketmek gerekli değildir, aynı zamanda görüntü, koku, psikolojik etmenler nedeni ile de tiksinme gerçekleşebilir. Yeni bir besini tüketilmeden önce ortaya çıkan ve yeni karşılaşılan besinlere karşı oluşan duygu ‘food neophobia’ ‘yeni yiyecekleri deneme korkusu’ olarak adlandırılmaktadır. Bu süreçlerin yaşanmasının ana nedeni insanoğlunun olumsuz beslenme sonuçlarından kaçınmasıdır. Bu süreç alışık aşına olunmayan yiyecekleri deneme istekleriyle de ilişkidir.

Çalışmanın birinci bölümünde araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları ve sınırlılıkları yer almaktadır. İkinci bölümde sırasıyla beslenme

kavramı, tikslenme kavramı, gıda tiksilmesi, yeni yiyecekleri deneme korkusu ve ilgili çalışmalar kısımları yer almaktadır. Genel çerçeveden bakıldığında gıda tercihleri ve beslenme üzerinde etkili olan gıda tiksilmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun birbiri üzerindeki etkisi ve ilişkisinin ortaya konması için uygulanacak yöntem ve hipotezler çalışmanın üçüncü bölümünü oluşturmaktadır. Çalışmanın dördüncü bölümünde gıda tikslenme ölçeği ve yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği ile birlikte toplanan anket verilerinin analizleri ve istatistiksel sonuçları ortaya konmuştur. Son olarak ortaya konulan istatistiksel veriler ışığında sonuçlar ve öneriler araştırmanın final bölümünü oluşturmaktadır.

1.1. Araştırmanın Problemi

Besin tüketimi temel fizyolojik bir zorunluluk olmasının yanında aynı zamanda sosyal ve kültürel bir olgudur. İnsanoğlu yaşamın her evresinde beslenmeyi temel bir gereksinim olarak yerine getirmek zorundadır. Sosyal ve kültürel bir olgu olarak beslenme kavramı ise birçok farklı etmen ve faktörle ilişkili olarak yaşamın en önemli aktivitelerinden biridir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu, insanların yeni yiyeceklere veya yenilikçi yiyeceklere karşı oluşan korku duygusu olarak tanımlanmaktadır. Gıda tiksilmesi ise bazı gıdalara veya gıda süreçlerine karşı oluşan olumsuz şekilde ortaya çıkan yüz ifadesi, nörolojik belirtiler veya karakteristik eylemler olarak tanımlanmaktadır. Bu kavramlar incelendiğinde bu duyguların temelinde psikolojik etmenler de etkilidir.

Araştırmanın problemini; Bazı gıda ürünlerine ve gıda süreçlerine karşı oluşan gıda tiksilmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusunun gıda tercihlerimiz üzerindeki etki düzeyinin anlaşılmasını oluşturmaktadır.

1.2. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, gıda tiksilmesi olgusu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktır. Bu amaç doğrultusunda aşağıdaki sorulara yanıt bulunmaya çalışılacaktır:

1. Gıda tiksinişmesi düzeyi ile yeni gıdaları deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki var mıdır?

2. Gıda tiksinişmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi var mıdır?

3. Bireylerin gıda tiksinişmesi ve yeni gıdaları deneme korkusu düzeyleri demografik özelliklere göre anlamlı farklılık göstermekte midir?

4. Bireylerin gıda tiksinişmesi ve yeni gıdaları deneme korkusu düzeyleri sindirim hastalıklarının varlığına göre anlamlı farklılık göstermekte midir?

5. Bireylerin gıda tiksinişmesi ve yeni gıdaları deneme korkusu düzeyleri daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre anlamlı farklılık göstermekte midir?

1.3. Araştırmanın Önemi

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu, beslenme üzerinde derin etkileri barındıran olgulardır. Bu olguların insanoğlunun geçmişten günümüze yaşam serüveni içerisindeki en temel gereksinimlerinden biri olan beslenme davranışını şekillendirmesi ve etkilemesi bakımından önemli olarak görülmektedir.

Bu araştırmanın önemi gıda tiksinişmesi üzerine gerçekleştirilen araştırmalara yeni bir bakış açısı kazandırması ve gıda tiksinişmesinin gıda korkusu üzerindeki derin etkisinin ve ilişkisinin ortaya konması açısından önemli görülmektedir. Gıda tiksinişmesinin altında yatan nedenlerin anlaşılması sadece gıdalardan kaçınma davranışını iyi anlamının yolunu açmakla kalmayacaktır, Bununla birlikte insanların yiyecek seçimleri üzerinde gıda tiksinişmesinin etkilerini tahmin etmeye yardımcı olacaktır. Geçmişten günümüze insanoğlunun besin tercihi, besin seçimi ve beslenme alışkanlıkları üzerindeki önemi düşünüldüğünde gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkinin belirlenmesi, bu kavramlar üzerine daha etkili ve derin bilgileri ortaya konulmasını sağlayacaktır.

Bu çalışma aynı zamanda yeni geliştirilen ürünlerin kabul edilebilmesinin ve tüketilebilmesinin belirleyicilerinden biri olabilecek gıda tiksinişmesi olgusu üzerine ışık tutacaktır. Bunun bir sonucu olarak gıda alanındaki inovatif ürünler ve yaklaşımlar üzerindeki etkisinin ileride yapılacak çalışmalar ile değerlendirilebileceği düşünülmektedir. Araştırmanın bir diğer önemli noktası ilgili alanyazın çalışmaları

incelendiğinde tikslenme üzerine birçok uluslararası çalışma bulunmasına rağmen gıda tiksilmesi üzerine Türkiye’de yapılan araştırmaya rastlanamamış olmasındır.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Bu araştırmanın varsayımları; çalışmada toplanan anket verilerinin, katılımcılar üzerinde gıda tiksilmesi yaşamalarının yeni gıdaları deneme korkularını etkileyen faktörlerle ilgili görüşlerinin yansıttığı kabul edilmiştir. Ayrıca Araştırmada kullanılan ölçeklerin çalışmanın temel problemine ve amacına ulaşmada yeterli olduğu varsayılmıştır. Araştırmada katılımcıların cevapladığı demografik ifadelerin doğru bir şekilde yansıttığı da varsayılmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıklar

Araştırmanın amacı gıda tiksilmesi ve yeni gıdaları deneme korkusu arasındaki ilişkiyi belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda; daha önce yerel gıda ürünlerinin satıldığı pazarlardan, yerel gıda ürünleri satan işletmelerden ve yerel gıda etkinliklerinin düzenlendiği alanlarından alışveriş yapmış bireylere anket çalışması yapılarak sınırlandırılmıştır. Bu araştırmada internet yoluyla veri toplanmasının asıl nedeni ise çalışmaya boyutsal olarak farklılık katarak katılımcıların diğer bölgelerden çalışmaya katılabilmelerinin imkân sağlamak olmuştur. Çalışma internet üzerinde oluşturulan anket formları aracılığıyla veri toplanan bireyler ile sınırlandırılmıştır.

1.6. Tanımlar

Bu başlık altında, araştırma kapsamında önemli görülen ve araştırmanın temelini oluşturan tanımlara yer verilmiştir. Bu tanımlar;

Tikslenme: Tikslenme, bulaşıcı veya zehirli bir durumda organizmanın, kendisini korumaya yönelik olarak korucu bir mekanizma görevi gören altı temel duygudan biridir (Ekman, 1992; İnözü ve Eremsoy, 2013, s. 2).

Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Bireylerin karşılaşmış oldukları yeni yiyecekleri deneme ve tüketmekte göstermiş oldukları isteksizliktir (Ritchey, Frank, Hursti ve Tuorila, 2003, s. 163)

Yiyeckte Tiksinme Duygusu: Gıda tiksınmesi potansiyel olarak zararlı gıdaların veya gıda süreçlerinin reddi hissidir. (Haidt, McCauley ve Rozin, 1994; Chapman ve Anderson, 2012; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 3).



2. İLGİLİ ALANYAZIN

2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu bölümde araştırmada benimsenen yaklaşım kuramsal olarak belirtilmiştir. Çalışmanın problemi ile ilgili kuramsal tabanın belirlenmesi ve konunun bu tabana dayalı olarak hangi çerçevede ele alınacağı tartışılmıştır.

2.1.1. Beslenme Kavramı

İnsan vücudunda bulunan organların sağlıklı bir şekilde çalışabilmeleri için yiyeceklerle alınan besin kaynaklarının enerjiye dönüştürülmesi gereklidir. Yiyeceklerin içerisinde bulunan yağlar, karbonhidratlar ve proteinler; enzimler ve hormonların ortaya koyduğu tepkimeler sonucunda enerji elde edilmektedir. Yeterli enerji için gerekli besin kaynağı alınmadığı zamanlarda vücut bir süre kendi dokularını ve kaynaklarını kullanır daha sonra canlılığını yitirebilir. Bu sebeple yaşamın sağlıklı sürdürülebilmesinin en önemli koşullarından birisi vücuda enerji gereksinimini sağlamak yani beslenme eylemini gerçekleştirmektir (Arslan, 1983, s. 68).

Beslenme kavramının tanımı incelendiğinde birçok farklı Türkçe tanım karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan biri de Özçelik tarafından yapılmıştır.

“Beslenme; büyüme, gelişme, sağlıklı ve verimli olarak uzun süre yaşamak için gerekli olan enerjiyi ve besin öğelerinin her birini yeterli miktarlarda sağlayacak olan besinleri, besleyici değerlerini yitirmeden, sağlık bozucu duruma getirmeden en ekonomik şekilde almak ve vücutta kullanmaktır. Yeterli ve dengeli beslenme yaşamın her döneminde sağlığın temelini oluşturur (Özçelik, 2000, s. 93)”.

Beslenme süreci insanın sağlığını koruması, geliştirmesi ve yaşam kalitesini yükseltmesi bakımından vücudun gereksinimi olan besin öğelerinin yeterli miktarlarda ve uygun süreler arasında tüketilmek üzere bilinçli ve aktif olarak yapılan bir eylemdir.

Hastalıkların önlenmesi ve sağlığın korunması için dengeli ve beslenme çok önemli bir olgudur (Kaplan, 2015, s. 3). Dengeli ve yeterli (düzenli) beslenme kavramı; insanoğlunun büyüme, gelişme varlığını sürdürebilmenin ve vücudunu aktif bir şekilde kullanması için gerekli olan besin maddelerini uygun miktarlarda vücuduna alması olarak tanımlanır (Bozkurt ve Nizamnoğlu, 2005, s. 210). Dengeli ve yeterli beslenildiği süreçlerde sağlık problemleri ve sorunları azaltılabilir, geciktirilebilir veya hastalıkların olumsuz etkileri azaltılabilir. Öğünleri atlama veya kötü beslenme alışkanlıkları zamanla dengeli ve yeterli beslenme sürecini olumsuz etkiler. Yeterli ve dengeli beslenme ile yetişkin insanlarda obezite gibi beslenme kaynaklı hastalıklardan meydana gelen ölümler engellenebilir. Beslenme yaşamın kritik bir paydaşdır (Özer, 2012, s. 43; Kaplan, 2015, s. 11). Yeterli düzeylerde beslenilmediği dönemlerde insanoğlunun hayatını olumsuz etkilemektedir. Beslenme eksikliği bulunan bireylerde zihinsel ve bedensel yönden problemler ortaya çıkabilir. Yeterli enerji vücuda alınmadığı zamanlarda dikkat eksikliği başta olmak üzere birçok fiziki sorun ortaya çıkabilir (Koç, 2005, s. 26).

2.1.1.1. Beslenmenin Fizyolojik Boyutları

Vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan besin öğelerinin her birinin yeterli miktarlarda alınması ve vücutta uygun şekilde kullanılması oldukça önemlidir. Yeterli ve dengeli bir biçimde gerçekleştirilmeyen beslenme süreci, vücut için gerekli yeterli enerji oluşturamaz ve vücut dokuları yapılamadığından ‘yetersiz beslenme’ durumu oluşur. Diğer bir taraftan insan gereğinden çok fazla besin tüketirse vücut bu besinlerin fazlasını yağ olarak depolar ve bu durum ‘dengesiz beslenme’ olarak tanımlanır. Bu iki durumunda yol açtığı olumsuzluklar vücudun doğal işlevine terstir ve birçok sağlık bozukluğuna aynı zamanda fizyolojik sonuçlara neden olmaktadır (Yücecan, 1998, s. 32). Beslenme vücudun sağlığını koruyabilmesi için dışarıdan alınan besinlerin tüketilmesidir. Hayatın sürdürülebilir olmasını sağlayan aynı zamanda gelişme, üreme, büyüme ve fiziksel aktivitelerde bulunabilmede hayati bir öneme sahip bir eylemdir (Ertan Akgül, 2019, s. 7). Hayatımız boyunca gerçekleştirmek zorunda olunan beslenme eylemi yaşamın çeşitli evrelerinde tüketilen gıdaların miktarları ve bileşimleri belirli fizyolojik olguların temelinde yer almaktadır. Gıda kavramı her ne kadar karışık bir kimyasal olguda olsa kabaca temel besin öğelerini içeren, gerekli kalorileri fizyolojik olarak edinilen aktif bileşenleri bize

sağlayan maddelerdir. Ayrıca yüzyıllar boyunca gerçekleştirilen beslenme eylemi sayesinde ortaya çıkan beslenme ve gıda bilimleri dünya çağında insanoğlunun daha kaliteli, bol, besleyici ve güvenli gıdalara ulaşımını geliştirmiştir.(Bidlack, 1996, s. 423).

Beslenme davranışı bütün yaşam boyunca yeterli düzeyde gelişmeyi ve büyümeyi sağlayacak şekilde ihtiyaç duyulan olan tüm besin öğelerini karşılamalıdır (Ergün, 2003, s. 3). Yetersiz beslenme ile oluşan sağlık problemleri incelendiğinde karşımıza başlıca; protein-enerji malnütrisyonu, anemi, raşitizm, endemik guatr gibi birçok farklı hastalık ortaya çıkmaktadır. Aşırı ve hatalı beslenme süreci ile oluşan sağlık problemleri incelendiğinde ise başlıca kalp rahatsızlıkları, kanser ve diyabet gibi rahatsızlıklar ortaya çıkmaktadır (Yücecan, 1998, s. 33). Ayrıca bağışıklık sistemi ile beslenme arasında da kuvvetli bir ilişki vardır. Yetersiz beslenmeye karşı bağışıklık sistemi çok hassastır. Yeterli protein, kalori eksikliği durumunda vücut immün yetersizliği görülmektedir. İmmün yetersizliği bağışıklık sistemini oluşturan elementlerin herhangi birinin yokluğunda veya eksikliğinde ortaya çıkmaktadır (Van Eys, 1985, s. 450). Bu durumlar incelendiğinde beslenme ve vücut sağlığı arasındaki önemli ilişki görülmektedir. Sağlıklı ve uzun bir yaşam için insanoğlunun en önemli gerçekleştirmesi gereken temel öğelerinden olan beslenme eyleminin en uygun ve dengeli şekilde gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

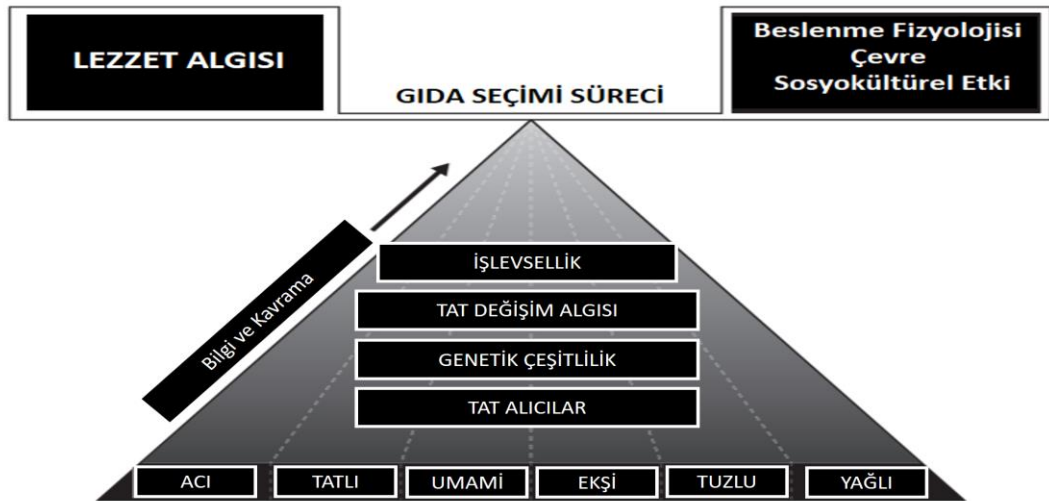
2.1.1.2. Beslenmenin Diğer Boyutları

Beslenme kavramı sadece fizyolojik bir süreçten ibaret değildir. Yeme içme davranışı olarak da tanımlanabilen beslenme, karışık ve karmaşık bir olgudur. Sosyal çevrem, inançlar, tutumlar, kültürel seviye ve kişilik gibi birçok farklı faktörden etkilenmektedir (Kavas ve Kavas, 1985, s. 63). Gıda tüketimi, satın alımı ve hazırlama süreçleri sadece fizyolojik faktörlerden oluşmamaktadır (Kavas ve Kavas, 1983, s. 213). Aynı zamanda psikososyal, kültürel ve öğrenilmiş bazı duygular da bu süreçte etkilidir (Hochbaum, 1981, s. 60). Bireylerin gıda tüketimleri yani beslenme süreçlerinde çevresel faktörler, hormonlar, duygusal durumlar, sosyal ve demografik özellikler, geçmişte yaşanmış bir takım deneyimler, dini inanışlar, beden algıları, medya gibi farklı faktörler etkili olduğu bilinmektedir (Karakuş, Yıldırım ve Büyüköztürk, 2016, s. 229; Deveci, Deveci ve Avcıkurt; 2017, s. 119). Beslenme

sürecinin sadece fizyolojik etmenlerden oluşmadığı ortaya konduğunda, bu olgunun sosyal ve psikolojik boyutları daha fazla incelenmeye ve irdelenmeye başlanmıştır. Günümüzde insanoğlunun sağlık ve beslenme kavramlarına olan öznel bakış algıları, yaşam tarzları ve sosyal çevrelerinin bu kavramlara olan bakışlarını etkilediğini aynı zamanda ekonomik faktörlerinde bu konuda etkili olduğu görülmüştür (Hochbaum, 1981, s. 59). Yeme davranışında şiddetli olumsuz değişimler ve dengesiz beslenme süreci uygunsuz yeme davranışı olarak karşımıza çıkarmaktadır. Bu süreçte birçok farklı etmen etkili olabilir. Uygunsuz yeme davranışı beslenme üzerindeki yeme bozukluğunun en önemli nedenlerindedir. Bu durum yetersiz ve dengesiz beslenme sürecinin başlamasında ve hızlanmasında etkilidir (Bulik, Reba, Siega-Riz ve Reichborn-Kjennerud, 2005, s. 6; Lelebicioğlu, 2018, s. 2).

2.1.1.3 Besin Seçim Süreci

Besin seçim süreci mevcut ve farklı besin seçenekleri arasından bazı yiyeceklerin tercih edilmesine dayanan bir süreçtir. (Khan ve Hackler, 1981, s. 129). gıda seçimi süreci, tat algısı, beslenme durumları, fizyolojik etkenler, çevre etkileri, genetik özellikler ve sosyokültürel faktörler gibi birçok farklı faktörün arasında oluşan dengeden kaynaklanmaktadır (Şekil1). Ayrıca temel tatlar ve tat algısı bu süreçte etkilidir (Garcia-Bailo, Toguri, Eny, El-Sohemy, 2009, s. 75).

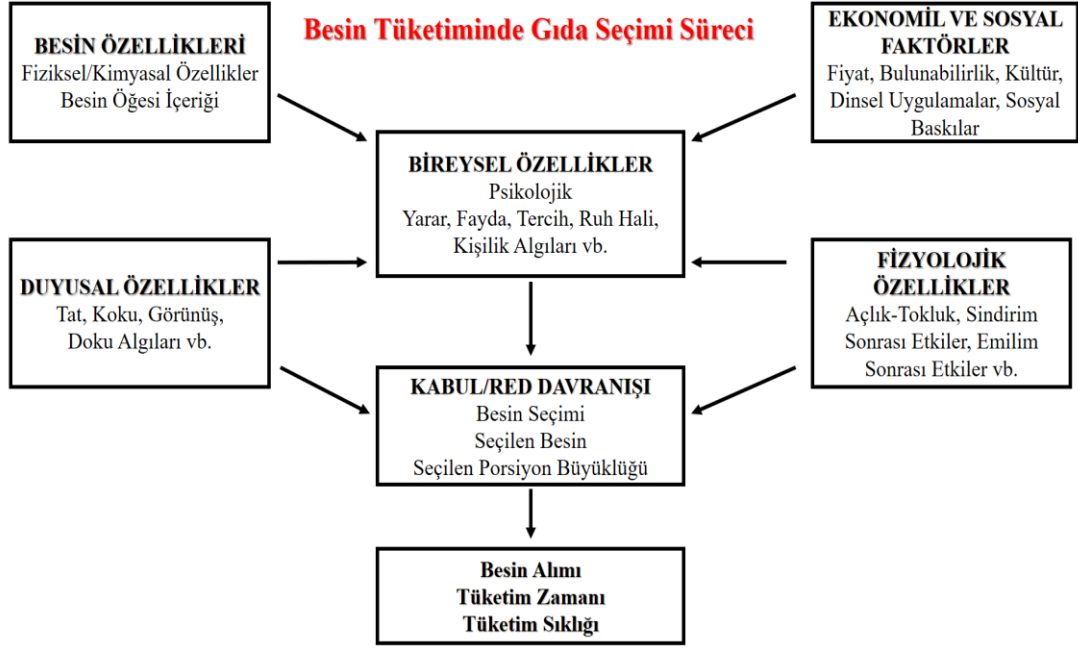


Kaynak: Garcia-Bailo, B., Toguri, C., Eny, K. M., ve El-Sohemy, A. (2009). Genetic variation in taste and its influence on food selection. *OMICS A Journal of Integrative Biology*, 13(1), 69-80.

İnsanlığın başlangıcındaki süreçte çeşitlilik gösteren ve işlenmemiş ürünleri tüketme alışkanlıkları, gıda seçiminin genetik olarak belirlenmesinde etkilidir. Yani insanoğlu uzun çağlardır oluşturduğu beslenme alışkanlığında birçok farklı etmen söz konusudur. Bunlardan biride dolaylı düzeyde kültürel güçlerdir. (Zingg, 1940, s. 516; Rozin, 1996, s. 223). Gıda seçim süreçleri doğal olarak gıda reddi ve kabulü kişisel yemek yeme alışkanlıkları ile de ilgilidir. İnsanların gıda seçim süreçlerindeki tercihleri ve yemek yeme alışkanlıkları birbirini etkiler. Fakat gıda tercihi yiyeceklerin sevme veya sevilme derecelerine göre sıralanmasını gerektirirken, yiyecek seçimi kavramı çeşitli dışsal ve içsel faktörlerin etkisine dayalı olarak gerçekleşmektedir (Lau, Kronl ve Coleman, 1984, s. 397). Sosyokültürel faktörler gıda seçiminde oldukça önemlidir. Yemek tercihleri ve seçiminde kültürel farklılıklar çok önemli rol oynamaktadır (Rozin, 1996, s. 234). Ayrıca stres ve cinsiyet farklılıkları da gıdaların seçim sürecinde etkilidir (Zellner, Saito ve Gonzalez, 2007, s. 699).

Gıda seçim süreci sadece gıda tercihindən oluşan bir kavram değildir. Bunun yanı sıra gıda seçim süreçleri aynı zamanda gıda üretimi ve üretim süreçleri üzerinde de etkili bir olgudur (Furst, Connors, Bisogni, Sobal ve Falk, 1996, s. 247; Ares ve Gámaro, 2007, s. 149; Girgin ve Karakaş, 2017, s. 278). Bu nedenle gıda seçim süreci aynı zamanda ürün geliştirme, pazarlama ve fonksiyonel gıdaların oluşturulmasında da faydalanılan bir olgudur. (Furst vd., 1996, s. 278). Gıda seçimi süreci incelendiğinde, insanların kişilikleri ve yaşam tarzlarını yansıttığı düşünülmektedir. Ayrıca yiyecek seçiminde farklı güdülerin rolleri olduğu düşünülmektedir (Lindeman ve Sirelius, 2001, s. 176; Honkanen ve Frewer, 2009, s. 365). Genel olarak incelendiğinde gıda seçimini etkileyen temel etmenler, açlık durumları, tat ve lezzet algısı, genetik özellikler, psikolojik gereksinimler, beden imgesi, önceki deneyimler ve yaşantılar, beslenme ile ilgili bilgi ve eğitimidir (Tosyalı, 2019, s. 30-35).

Şekil 2’de görülen besin tüketiminde gıda seçimi süreci, Şekil 1’de görülen seçim sürecinden farklı olarak; besin özellikleri, ekonomik ve sosyal faktörler, duyuşal özellikler, fizyolojik özellikler ve genel olarak bireysel özelliklerin bu süreçte etkili unsurlar olduğunu ortaya koymuştur.



Şekil 2. Besin Tüketimi Gıda Seçimi

Kaynak: DİKMEN, D. Y., ve PİYAL, B. T. D. (2006). *İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Davranışları Ve Televizyon Reklamları (Üç İlköğretim Okulu Örneği-Keçiören)* (Doctoral Dissertation, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Sağlık Eğitimi Anabilim Dalı).

2.1.2. Tiksınme Kavramı

Bu bölümde genel tiksınme kavramı üzerinde durulmaktadır. Tiksınmenin tanımı, gelişim süreci ve teorileri hakkında bilgi verilmektedir.

2.1.2.1. Tiksınmenin Tanımı

"Tiksınme", ilk tiksinti teoriyenlerinden biri olan Kant tarafından "güçlü bir yaşamsal his" olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca algı sisteminin en şiddetli etkilerinden biri olarak kabul edilmektedir (Menninghaus, 2003, s. 1; Kant, 2006, s. 49). Tiksınme süreci koku, dokunma, gözlem veya zihinsel olarak oluşabilir. Bu süreç tüm sinir sistemini etkilemektedir (Menninghaus, 2003, s. 1). Tiksınme en temel şekliyle tanımlandığında bir savunma mekanizmasıdır. Tiksınme günlük yaşam üzerinde etkilidir (Chapman ve Anderson, 2012, s. 62; Amman, 2019, s. 34). Aynı zamanda Tomkins (2008) tarafından tiksinti; itici bir nesneye veya sürece karşı oluşabilecek

yakınlıktan korunmak için kullanılan bir duygu olarak tanımlanmıştır (Tomkins, 2008, s. 416).

Darwin (1872) tiksindenin tanımını nefret edilen bir şey olarak tanımlamıştır. Bunun yanı sıra algılanabilir ve düşünülebilir bir olgu olduğundan bahsetmiştir (Darwin, 1872, s. 256). Angyal (1941) ise tiksindenmeyi zararlı maddelerin ağız yoluyla alınmasının reddedilmesi olarak değerlendirmiştir. (Angyal, 1941, s. 403; Egolf, 2019, s. 2). Aynı zamanda Angyal tiksindenin yoğunluğundan bahsetmiş ve yoğunluk derecesine göre tiksindenme duygusunun artıp azalabileceğinden bahsetmiştir. Tiksindenme sürecinin, tiksindenilen uyarıcıya yakınlık ile alakalı olduğuna da değinmiştir (Angyal, 1941, s. 394). Tiksinti kavramı, besin seçimi ve tüketimi sürecinde belirli fizyolojik ve bilişsel kalıpların etkili olmasıdır. Aynı zamanda temel insan duygularından biri olarak kavramsallaştırılmıştır (Ekman, 1984, s. 328; Ekman, 1999; Kushner, 2011, s. 1; Egolf, 2019, s. 2).

Araştırmacılar hâlihazırda dışkının dünya çapında güçlü bir tiksindenme göstericisi olduğunu ortaya koymanın yanısıra, her kültürün belirli hayvanlara karşı güçlü bir tiksinti geliştirdiğinin altı çizilmiştir. Rozin ve diğerleri, tiksindenmenin bulaşıcı hastalıklara karşı koruyucu bir işlev gördüğünü öne sürmüşlerdir; yine de, temel işlevinin gıda reddi olduğunu belirtmişlerdir (Rozin ve Fallon, 1987; Haidt, McCauley ve Rozin, 1994; Rozin ve diğerleri, 2008). Tiksindenme deneyiminin yaşandığı süreç, bir alarm ve olağanüstü hal olarak görülmektedir ve bu süreç insanoğlunun ‘olmak ya da olmamak’ sloganının bir uzantı olarak değerlendirilmektedir (Menninghaus, 2003, s. 1). Önemsiz olarak görülen tiksindenme eylemi aslında insanoğlunun gıdalara karşı yaptığı sağlıklı, sindirilebilir, iştah açıcı, tatsız, kabul edilebilir veya reddedilebilir gibi değerlendirmelerin bir kıstası olarak açıklamaktadır (Menninghaus, 2003, s. 1). Tiksindenmenin temel şeması düşünüldüğünde, koku, tat veya görüntü kombinasyonu sonucunda oluşan değerlendirme ve bu değerlendirme ile ortaya konan reddetme veya kaçınma davranışıdır (Kolnai, 2003, s. 21; Menninghaus, 2003, s. 1).

Nietzsche (1876) tiksindenme kavramını şu şekilde tanımlamıştır, ‘soyut bir şekilde ifade etmek gerektiğinde, tiksindenme kavramı vücudun bir savunma mekanizmasıdır ve kendiliğinden enerjik bir “hayır” deme eyleminden oluşur’ (Nietzsche, 1876). Nietzsche’nin bu tanımına rağmen, tiksindenme kavramı sadece hayır deme eylemi değildir. Daha çok hayır demek zorunda kalma, reddetme durumudur. Yarı otomatik içgüdüsel bir davranış olan tiksindenme, bilinçli davranış kalıplar ve

bilinçsiz içgüdüsel dürtüler arasındaki sınırdadır. Bu sınırdadır durmasının açıklaması ise şu şekilde yapılmaktadır; ‘Tiksinme davranışı içgüdüsel kaynaklı bir davranıştır fakat dikkat çekici bir biçimde bilinçli algımızdan hiçbir zaman kaçmaz ve farkında olarak yapılan bir eylemdir. Aynı zamanda bilinci habersiz, kontrolsüz bir biçimde aşarak eyleme dönüşür. Yani kısaca birey tiksinme davranışının farkındadır, hisseder fakat engelleyemez. Kendiliğinden bir süre içerisinde gerçekleşir. 1800’lü yıllarda tiksinme, fiziksel ve psikolojik olarak insan doğasının temel tepki türlerinden biri olarak görülmekteydi. Aynı zamanda gelişim süreci teorisi, deneysel psikoloji ve nöroloji bilimleri tiksinmeyi en temel insan duygularından biri olarak kabul etmektedir. Walter Benjamine’nin tiksinme teorisinde, hiçbir insanın tiksinti uyandıran bir koku, görüntü veya başka bir duyu izlenimi karşılaşması durumunda tiksinme eyleminin gerçekleştirilmemesini imkânsız olarak görmüştür. Yani her birey tiksinme duygusunu barındırır ve gerçekleştirir (Kolnai, 2003, s. 21; Menninghaus, 2003, s. 3). Son yirmi yılda tiksinme bazı durumlara karşı oluşan vücudun oluşturduğu fonksiyonel davranışsal bağışıklık sistemi olarak adlandırılmaktadır (Curtis, De Barra ve Aunger, 2011, s. 389; Terrizzi Jr, Shook ve McDaniel, 2013, s. 99; Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 28). Tüm bu süreçlere rağmen tiksinme duygusunda oluşan tepkilerin içerisinde zararlı maddelerin ve tiksinti duyulan uyaranların yutulmasının önlenmesinin vücut tarafından tiksinme sürecinde oluşturulmuş özel bir rolü oynadığı bilinmektedir (Rozin ve Fallon, 1987, s. 31; Egolf, 2019, s. 2).

2.1.2.2. Tiksinmenin Gelişim Süreci ve Teorileri

Bu bölümde tiksinme gelişim süreci üzerine geliştirilmiş temel teorilerden bahsedilecektir. Tiksinme üzerine farklı tanımları olan teoriler mevcuttur. Tiksinme evrimi üzerine iki ana temel görüş altında farklı teoriler bulunmaktadır. Bu bölümde ilgili teoriler paylaşılmaktadır.

2.1.2.2.1. Oral Köken Teorisi

Darwin’dan itibaren tiksinme kavramı temel olarak yiyeceklerin reddedilmesi olarak genel bir kabul görmüştür. Ayrıca oral yolla yiyeceklerin reddedilmesi, yüz ifadeleri ve yemek yeme eylemini sonlandırma ve kusma eylemlerinin birlikteliğinden oluşur (Haidt, McCauley ve Rozin, 1994, s. 2). İnsanoğlu için yiyecek ve beslenme

süreçleri eski çağlarda büyük problemlerdendir. Eski çağlarda insanoğlu için yiyeceklerin bulunulabilir olması belirsizdi. Yani gıda bulma süreci zorlu ve her an gerçekleşebilen bir eylem değildi. Yiyecek bulmadaki bu belirsizlik, zamanla harcanan enerji miktarının artmasına neden olmaktaydı (Foley, 1995, s. 194; Egolf, 2019, s. 4). Fakat insanoğlu omnivor bir yapıda olduğu için çok çeşitli yiyecekler tüketebilmektedir. Bu durum gıda kaynağı sınırlılığı açısından insanoğluna bir avantaj kazandırmaktadır (Rozin ve Fallon, 1987, s. 27). Diğer bir açıdan fazla çeşitli besin tüketiminin dengesizliğe yol açabildiği ve zehirlenmelere risk oluşturabileceği düşünülmektedir (Rozin, 1976, s. 23). Bu durumun adına ‘Omnivor İkilemi’ adı verilmektedir. Korku ve yeni yiyecekleri keşfetme durumu olarak karşımıza çıkan bu kavram bir yandan yeni yiyecekleri keşfetme isteği ile birlikte diğer yandan bilinmeyen gıdalara karşı oluşan karmaşık ikilemdir (Rozin, 1976, s. 23; Rozin ve Fallon, 1987, s. 27; Egolf, 2019, s. 5). İnsanoğluda diğer omnivorlar gibi bilinmeyen yiyecekleri başlangıçta yemeye isteksizdir (Al-Shawaf, Lewis, Alley ve Buss, 2015, s. 30). Bu bağlamda bakıldığında tikslenme sistemi vücudun tehlikeyi hissettiği anlarda birincil gıdaların reddi güdüsü olarak da ortaya çıkmaktadır. (Egolf, 2019, s. 5). İnsanoğlunun geçmişte gıda arayışları ve ilkel gıda bulma süreçlerindeki en büyük problemlerinden biriside toksisite yani zehirlenme olgusudur. Birçok bitki ve bazı hayvanlar kendilerini korumak için toksin üretirler. Bu gıdaların tüketilmesi ölümcül sonuçlara yol açabilmektedir (Chapman, Lee, Susskind, Bartlett ve Anderson, 2017, s. 457) Tikslenme sürecinde önemli bir yeri olan acı tat etkisinin de genellikle zehirlenme korkusu yani toksisite ile alakalı olduğu düşünülmektedir (Antinucci ve Risso, 2017, s. 2).

Tüm bunların sonucu olarak tikslenme tepkisi ortaya çıkmaktadır. Tikslenme tepkisi duygusal olabildiği gibi bilişsel olarak da ortaya çıkabilmektedir. Duyusal olarak oluşumunda, düşümsel motivasyonların olumsuz olarak ortaya çıkması etkilidir. Birbirine benzeyen nesnelere veya bulaşma gibi durumların düşünülmesi duygusal tepkilerin temelinde yatmaktadır. Aynı zamanda tikslenme duygusu evrensel olarak görülmesine karşın kültürlere göre büyük ölçüde değişiklik göstermektedir (Angyal, 1941, s. 396; Rozin ve Fallon, 1987, s. 24). Tikslenme kavramının oral teorisinde bir diğer önemli konu ise yiyeceğin nasıl tadılacağına hangi şekilde tüketileceğine dair inançlarında güçlü bir tiksinti duygusu uyandırabileceği düşünülmektedir. Bundan dolayı gıdadan kaçınmayı başlatma yani tikslenme eyleminin gerçekleştirilmesi için

fiziksel bir temasın gerekli olmadığı sonucuna ulaşılmaktadır (Egolf, 2019, s. 5). Son olarak diğer tikslenme kaynakları ise; hayvanları anımsatan ve hatırlatan nesnelere, ahlaki suçlar, biyolojik olarak oluşan genetik kodlar ve kültürel gelişim süreci sonucunda oluşan değerlerdir (Rozin, Haidt ve Fincher, 2009, s. 1180; Rozin ve Haidt, 2013, s. 367).

2.1.2.2.2. Parazitlerden Kaçınma Teorisi

Bazı araştırmalarda tikslenme duygusunun çürük gıdalara, dışkılarına, kusmuk, tükürük, cinsel sıvılar, kan veya cesetler gibi birçok farklı mikrobik faktörler ile birlikte enfeksiyonları önlemek ve kaçınmak üzerine sistem olduğunu iddia etmişlerdir (Curtis ve Biran, 2001, s. 25; Oaten, Stevenson ve Case, 2009, s. 306; Tybur, Lieberman ve Griskevicius, 2009, s. 105). Bu durum da gösteriyor ki tikslenme sadece gıdalar üzerinde etkili değildir. Aynı zamanda parazitlerinde bu süreçte etkili olduğu ortaya konmuştur ve tikslenme davranışı vücudun zararlı parazitlere karşı ortaya koymuş olduğu evrimsel bir korunma yöntemidir. Ayrıca bu teori, oral teoriden farklı olarak, zararlı parazitlerin ve maddelerin vücuda sadece ağız yolu ile değil aynı zamanda burun delikleri, gözler, cinsel yollar, deri gibi birçok girişten vücuda ulaşabileceğini belirtmişlerdir.(Egolf, 2019, s. 6). Tiksinti genellikle davranışsal bağışıklık sistemi ile ilişkili ve eşzamanlıdır. Bireylerin parazitlerin varlığını işaret eden ipuçlarını ortadan kaldırmak veya kaçınmak için ortaya koydukları bir çeşit psikolojik mekanizmadır (Schaller, 2006, s. 98; Schaller ve Park, 2011, s. 100; Cecile, 2017, s. 3). Ayrıca parazitler farkında olmadan vücutta derin sonuçlara neden olabilir. İnsanların tikslenme süreçleri incelediğinde bir fark ortaya çıkmaktadır. İnsan vücudu bazı fiziksel tehditlere karşı korku duygusunu yaşarken parazitlere karşı tikslenme duygusu yaşadığı düşünülmektedir (Cecile, 2017, s. 4).

2.1.2.2.3. Dolaşıklık Tezi Teorisi

Tiksinmenin evriminden bahsedilen bu bölümde Kelly (2011) iki farklı bakış açısı ile değerlendirilen tikslenme evriminin tek bir teoride bütünleştirmiştir. Tiksinti nedir ve nasıl gelişmiştir sorularına cevap arayarak dolaşıklık tezini ortaya atmıştır (Kelly, 2011, s. 4). Dolaşıklık tezinde kısaca tikslenme iki farklı evrimleşmiş fizyolojik ve bilişsel mekanizmanın tiksinti duygusunu oluşturduğu temeline

dayanmaktadır. Bir mekanizma yemek yeme sürecinde toksinlerden yani zehirlenme yaratabilecek ürünlerden kaçınmayı sağlarken diğer mekanizma parazit kaynaklı enfeksiyonlara karşı bir adaptasyon olarak gelişmiştir. İlk mekanizma duyuşal süreçlerle ilgilidir. Yutulmaya özğüdür ve ağız yoluyla zehirlenme ve toksin ürünlerin gastrointestinal yoldan vücut (Ağız yolu ile mide arasındaki tüm organları içersine alan organlar bütünü) içersine alınmasını önlemeye hizmet etmektedir. Aynı zamanda bu mekanik vücut sisteminin omnivor olması ile ilişkilendirilmiştir. Yüzde oluşun hoşnutsuzluk ifadesi bu mekanizma ile alakalıdır. Derin olarak incelendiğinde, bu süreç gıdalardan kaçınmaya da neden olmaktadır. Zararlı veya olumsuz etki bıraktığı düşünölen gıdalar kolaylıkla öğrenilir. Mide bulantısı veya diğere bir vücut rahatsızlığı ile bağdaştırılarak o gıdadan ileriki süreçte uzak durmaya neden olmaktadır (Kelly, 2011, s. 47; Egolf, 2019, s. 7). Bu davranış günümüzde Garcia etkisi olarak bilinmektedir. Kısaca gıdalardan kaçınma davranışının öğrenilmesi olarak adlandırılmakta olan Garcia etkisi sümüklü böceklerde, farelerde ve bazı maymunlarda da benzer şekilde görölmüştür (Bernstein, 1999, s. 229).

İkinci mekanizmayı daha az duyuşal olarak değerelendiren Kelly bu mekanizmanın daha çok bilişsel olduğunu tanımlamaktadır. Kontaminasyon hassasiyetleri, saldırganlık ve sözlü olarak ortaya çıkabileceğini söylemektedir. Bu mekanizma tamamen tehdit olarak görölen bulaşıcı olabilecek süreçlere yaklaşmayı önlemeye hizmet etmektedir. Dolayısıyla sadece belirgin tehditlerden değere tehdit oluşturabilecek durumlardan da kaçınmayı gerçekleştirir. Bu mekanizma daha çok hijyen ve bulaşma ile ilgili olduğunu iddia etmektedir. Bu yönden bakıldığında ikinci mekanizma hastalık bulaşmasında etkili olabilecek fare, sinek veya solucanlara karşı oluşun tikslenme tepkisinden de sorumlu olabilir. Ayrıca evrimsel bir referans olarak da görölebilen bu süreç hayvanlar âleminde de görölmektedir. İstakozlar enfekte özellik taşıyan türler ile temas etmekten kaçınırlar. Diğere bir yandan koyunların dışkı olan yamaçlardan kaçındıkları ortaya konmuştur (Hutchings, Gordon, Kyriazakis ve Jackson, 2001, s. 956; Curtis ve Biran, 2001, s. 21; Behringer, Butler ve Shields, 2006, s. 421; Kelly, 2011; Egolf, 2019, s. 8;).

Sonuç olarak bu teoride altını çizilen bazı önemli noktalar şunlardır; hayvansal kökenli gıdaların tikslenme olgusu üzerindeki önemi büyüktür. Ayrıca tikslenme sürecinin en önemli bir diğere özelliğı ise kolaylıkla aktarılabilmesi ve benzer özellikli gıda veya süreçlere yansıtılabilmesidir. Daha da önemlisi tikslenme sürecini

gözlemlemek de tikslenme olgusunun oluşumunda etkilidir. Tabii ki bu süreçteki yüz ifadesinin önemi de son cümle ile ortaya çıkmaktadır (Wicker, Keysers, Plailly, Royet, Gallese ve Rizzolatti, 2003, s. 655; Fessler ve Arguello, 2004, s. 332; Jabbi, Swart ve Keysers, 2007, s. 1747; Jabbi, Bastiaansen ve Keysers, 2008, s. 4; Fausto, 2019, s. 29). Tüm bu bilgiler ışığında insanlardaki tikslenme olgusu farklı etkilerden dolayı olabilmektedir. Bunun üzerinde birçok teori mevcuttur. İnsanoğlu yaşanan bu tikslenme süreci içerisinde tehditleri tanımla, tehditlerden kaçınma gerçekleştirebilir. Tikslenme duygusu çok karmaşık ve çok boyutlu bir yapıya sahiptir. Yiyecekler, cinsel süreçler, hijyen, toksinler, parazitler bu sürece neden olmaktadır. İnsanoğlu hayatta kalma sürecinde geliştirdiği bu olguyu en temel gereksinimlerinden olan yiyecek tüketme veya üreme gibi faaliyetlerin devamını sağlayabilmek için geliştirmiştir. Dışarıdan bakıldığında da görülebildiği gibi yemek yeme yani beslenme faaliyeti diğer olgular kadar hayati bir eylemdir. (Prentice, 2005, s. 977). Bu sebeple gıda tikslenmesi genel tikslenme kavramı üzerinde çok önemli bir rol oynamaktadır.

2.1.3. Gıda Tikslenmesi Kavramı

Gıda tikslenmesi kavramı zararlı gıdaların tüketilmesini önlemek için, yemek yeme eyleminden önce ortaya çıkan, ipuçları ile oluşan ve vücudun besinlerde bulunan bakteri, virüs gibi zararlı organizmaların tespit edilerek gıda alımındaki potansiyel tehdit içeren gıdaların vücuda alınımının önlenmesi sistemi genel olarak İngilizcede 'food disgust', Türkçede ise 'gıda tikslenmesi' olarak tanımlanmaktadır. Bu sistem vücuda farklı derecelerdeki tehditlere karşı insanları koruma ilkesi temeline dayanır.

2.1.3.1 Gıda Tikslenmesinin Tanımı

Gıda tikslenmesi Ammann (2019) tarafından tehdit oluşturabileceği düşünülen gıdalara karşı vücudun ortaya çıkardığı gıda reddi mekanizması olarak tanımlanmıştır ve gıda tikslenmesinin anlaşılabilmesinin ilk adımını gıda tikslenme düzeyini ölçmek olduğunu belirtmiştir. Gıda tikslenmesinin farklı belirtileri vardır; bulmuş hoşnutsuz bir yüz ifadesi, yukarı kaldırılmış bir dudak büzüşmesi, kusma eylemi veya gıda reddi olarak ortaya çıkabilmektedir. Aynı zamanda fizyolojik gıda ihtiyacın karşılanma sürecinin yani beslenmenin bütünleştirici bir ögesidir. Bütün bu süreçlerden de anlaşılacak gıda tikslenmesi için sadece fiziksel bir temas veya yiyeceği tüketmek gerekli

değildir (Rozin, 1990, s. 110; Larsen, Berntson, Poehlmann, Ito ve Cacioppo, 2008, s. 188; Rottman, 2014, s. 419-421; Egolf, 2019, s. 9). Gıda tiksinişmesi görünü, koku, psikolojik etmenler nedeni ile de gerçekleşebilir (Rotmann, 2014, s. 419). Gıda tiksinişmesi, normal tiksinişmeye benzer şekilde kültürel geçmişle yakından ilişkilidir. Kültürel geçmiş, hangi gıdaların tiksiniş olduğu ve gıda seçimi süreci üzerinde etkilidir. Yani kültürel farklılıklar gıda tiksinişmesini etkilemektedir (Martins ve Pliner, 2005, s. 215; Amman, 2019, s. 58). Aynı zamanda davranışsal bağışıklık sistemi de bu süreçte etkilidir; tiksinişme, korku gibi duyguların hastalık bulaşması açısından potansiyel tehdit barındıran süreçlere ve nesnelere karşı teması engelleyici davranışları harekete geçirir (Prokop, Ozel, Usak ve Senay, 2013, s. 230). Gıda tiksinişmesi süreci evsensel bir duygu olmakla birlikte tiksinişmeyi ortaya çıkan faktörler bireyler ve kültürler arasında farklılık gösterebilir (La Barbera, Verneau, Amato ve Grunert, 2018, s. 2). Tanım olarak tehdit oluşturabilecek durum ve nesnelere kaçınma olarak ortaya çıkan ve vücudun bir savunma mekanizması olan tiksinişme duygusu, gıdalardan kaçınma motivasyonunun sonucudur (Haidt, McCauley ve Rozin, 1994, s. 702; Curtis, Aunger ve Rabie, 2004, s. 131; Tybur, Lieberman, Kurzban ve DeScioli, 2013, s. 68; Al-Shawaf vd., 2015, s. 30).

2.1.3.2. Gıda Tiksinişme Duyarlılığının Belirleyicileri

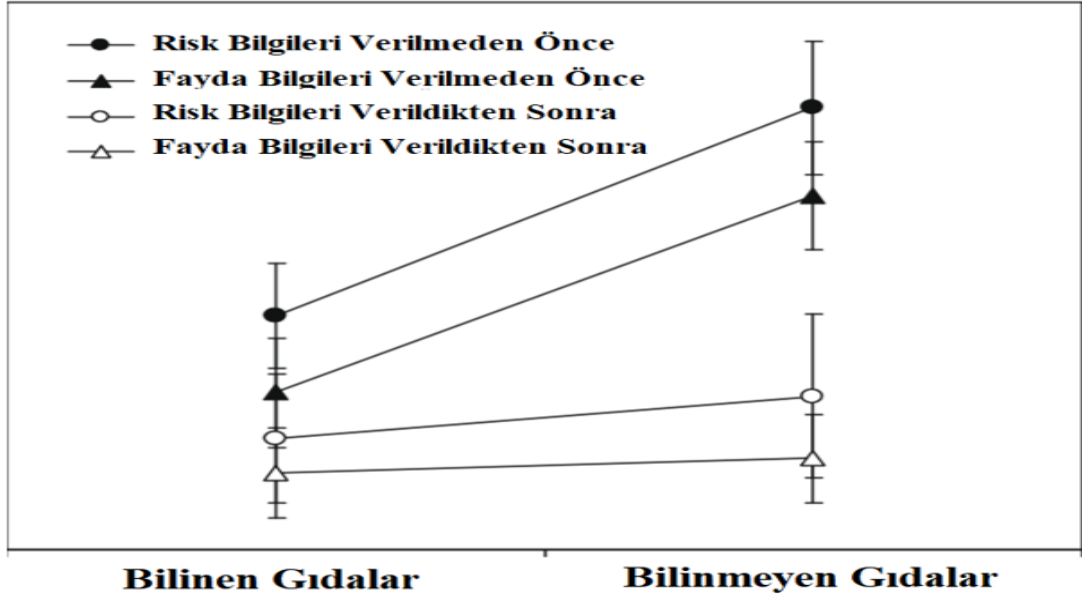
Gıda tiksinişme sürecinin oluşmasında bazı ipuçları bulunmaktadır. Bu bölümde gıda tiksinişmesinin oluşum sürecindeki belirleyici olabilen durumlardan bahsedilmiştir. Başlıca oluşturulan işaretler bilinirlik veya aşinalık, hayvansal bazlı yiyecekler, görünü, tat, koku, doku, hijyen koşulları ve insan teması olarak sıralanmaktadır. İnsanoğlu kültür ve zamanın etkisi ile birlikte muhtemel yararlı yiyecekleri seçmek ve zararlı yiyeceklerden kaçınmak için zengin bir dizi uyarılma geliştirmiştir (Tybur, Laakasuo, Ruff ve Klauke, 2016, s. 22).

2.1.3.2.1. Bilinirlik (Aşinalık)

Günümüzde modern insanoğlu duyuşsal ve bilişsel özellikleri sonucunda doğal seçilimin süzgecinden geçtiğine inanılmaktadır. Gelişim süreçleri içerisinde seçim kavramı üzerinde psikologlar arasında güçlü bir fikir birliği bulunmaktadır (Foley, 1995, s. 194; Curtis, Barra ve Aunger, 2011, s. 391; Egolf, 2019, s. 9). İnsanlık

tarihinin önemli bir bölümü avcı-toplayıcı yaşam biçimi ile geçtiği düşünüldüğünde, insanoğlu davranışları o dönemlerdeki koşullara göre şekillendiği görülmektedir. Avcı-toplayıcı dönemde insanlar fiziksel ve psikolojik mekanizmalarını bu süreçteki zorluklara göre geliştirmiştir. Gıda seçimi de bu dönemde en önemli fizyolojik olgu olan beslenmenin temel yapıtaşlarından (Foley, 1995, s. 194-195; Egolf, 2019, s. 9). Günümüzde ise insanoğlu o zamanlarda deneyimlediği ipuçlarını, bilgilerini hala kullanmaya devam etmektedir. Bu bilgi ve ipuçlarının en önemlilerinden biride bir gıdaya karşı oluşan bilinirlik, aşinalık ve deneyimlemedir. Bu deneyimler insanoğluna faydalar sağlamaktadır (Curtis ve Biran, 2001, s. 22; Egolf, 2019, s. 9). Belirli gıdaların tercih edilmesi süreci, o gıdaların daha önceki tüketimlerdeki deneyimlerine göre değişiklik göstermektedir. O yiyeceğin tüketilmesinden sonra oluşan bulantı, kusma problemleri yaşayan bireyler, genellikle o yiyeceklere karşı isteksizlik ve kaçınma davranışı geliştirirler (Seligman, 1970, s. 409; Rozin ve Zellner, 1985, s. 193; Tyber vd., 2016, s. 4). Ayrıca bu süreçte kusma olmasa bile olumsuz bir algı durumu bu yiyeceğe karşı bir isteksizlik oluşturabilir (Rozin ve Zellner, 1985, s. 193; Schaller, 2014, s. 3; Tybur vd., 2013, s. 67; Borg, Bosman, Engelhard, Olatunji ve De Jong, 2016, s. 683;). Bu süreçlerdeki en önemli noktalardan biride şudur; insanoğlu farklı gıdaları aramaya başlamalarının veya farklı gıdaları deneyimlemelerinin en önemli nedeni mevcut gıda seçeneklerinin çabuk tükenbilmesi ve enerji tüketimidir. İlk çağlarda insanoğlunun deneyimlediği ve güvenilir olarak tükettiği gıdalar tükenbilir ve yüksek enerji gerektiren besinlerdi. Bu nedenle insanoğlu avcı-toplayıcı dönemde sürekli besin kaynakları tüketmiştir ve yenilenebilir olmadığı için farklı gıda kaynakları bulmak zorunda kalmıştır. Bu durum farklı gıdaların denenmesinin en önemli nedenlerinden biridir (Egolf, 2019, s. 10). Doğal bir süreç olarak bilinmeyen gıdaları deneme gereksinimi duyan avcı-toplayıcı insanlar birçok zehirli ve toksik yiyecekleri denemesine ve gıda risklerinin artmasına yol açmıştır (Egolf, 2019, s. 10). Bu süreçleri incelediğinde günümüzde, yeni gıdaları deneme korkusunun yani yeni yiyecekleri deneme korkusunda bu durumla doğrudan ilişkili olduğu mantıklı görülmektedir. Bu durumu doğrulayan çalışmalarda mevcuttur (Egolf, 2019, s. 10). Şekil 3 incelendiğinde, Fischer ve Frewer (2009) tarafından ortaya konan çalışmada insanların bilmedikleri yiyeceklere, bildikleri yiyeceklere nazaran daha fazla riskli olarak algıladıklarını ortaya koymuştur (Fischer ve Frewer, 2009, s. 579).

Risk veya Fayda bilgilerinin verilme durumuna göre Bilinen veya Bilinmeyen gıdaları inceleme için harcanan toplam süre



Şekil 3. Risk Veya Fayda Bilgilerinin Verilme Durumuna Göre Bilinen Ve Bilinmeyen Gıdaları İnceleme İçin Harcanan Toplam Süre

Kaynak: Fischer, A. R., ve Frewer, L. J. (2009). Consumer familiarity with foods and the perception of risks and benefits. *Food Quality and Preference*, 20(8), 576-585.

Diğer iki çalışmada ise tikslenme ve bilinmeyen gıdalardan kaçınma davranışı arasındaki bağlantı ile tikslenme ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki bağlantı arasında olumlu ilişkiler gözlemlenmiştir (Al-Shawaf vd., 2015, s. 31; Guidetti, Carraro, Cavazza ve Roccato, 2018, s. 97). Diğer bir çalışmada, gıdaların bilinmemeleri nedeniyle yeni yiyecekleri deneme korkusu davranışının yakın ilişkili olduğunu kanıtlamış çalışmalarda mevcuttur (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 22).

Son çalışma ise Martins ve Pliner (2005) tarafından ortaya konmuştur. Bilinmeyen gıdalara karşı istekli olmanın gıdalara karşı oluşan tikslenme özellikleri ile ilişkili olabileceği sonucu ortaya konmuştur. Buda bazı gıdalara yabancıklık, aşına olmama veya bilinirliği düşük olması o gıdalara karşı bir iğrençlik işareti oluşturur (Martins ve Pliner, 2006, s. 75).

2.1.3.2.2. Hayvansal Bazlı Gıdalar

İnsanlar için diğer yiyeceklere oranla hayvansal kaynaklı gıdalar daha yüksek bir bulaşma riski oluşturmaktadır (Rozin ve Zellner, 1985, s. 198; Navarrete ve Fessler, 2003, s. 1; Tyber vd., 2016, s. 24). Ayrıca hayvansal gıdalar genel olarak daha fazla patojen tehdit barındırır ve araştırmacılar buna dayanarak hayvan ürünleri ile tikslenme

arasında bir ilişkilendirme yapılabileceğini öne sürmüşlerdir (Rozin ve Fallon, 1987, s. 28).

Diğer bir yönden kültürel etmenlerin etkili olduğu gıda tiksinişi sürecinde bazı istisnalar görmek mümkündür. Bazı kültürlerde veya dinlerde bazı özel hayvanların besinlerinin tüketimi yasaktır. Bazı kültürlerde ise böcekler, omurgasız hayvanlar, sürüngenler yasaktır. Ancak avcı-toplayıcı kültürlerde hayvansal gıdaların tüketim yelpazesi daha geniştir (Rozin ve Fallon, 1987, s. 28). Aynı zamanda bu duruma bir örnekte yenilen hayvanların zararsız veya faydalı olabilecek bölümlerinin tüketilmemesidir. Örnek olarak bazı hayvanların derileri veya kafaları tüketilmez. Bu durum incelendiğinde tiksiniş olarak görülen etmenler hayvan türüne değil hayvanın bölümlerine göre de oluşabilmektedir. Diğer bir önemli hayvansal tiksiniş ise gıda süreçlerine karşı oluşan tiksiniştir. Örnek olarak bazı hayvanların kesim süreçlerine veya çiğ bir etin hazırlanması sürecine de tiksiniş tepkisi görülebilir (Angyal, 1941, s. 409; Rozin ve Fallon, 1987, s. 28).

Hayvansal gıdalara karşı oluşan tiksiniş duygusu neden bitkisel kaynaklı gıdalara karşı oluşan tiksiniş duygusundan daha yüksek bir seviyededir? Bunun temel nedeni açıklanamamaktadır. Fakat bazı düşünceler mevcuttur (Rozin ve Fallon, 1987, s. 28). Bunun bir nedeni insanların hayvanlara olan büyük benzerliği olabilir. Bitkilerin aksine hayvanlar insanlara karşı göze çarpan ve önemli derecede benzer özelliklere sahiptir (Tambiah, 1969, s. 457; Rozin ve Fallon, 1987, s. 28). Diğer bir bakış açısı ise insanların kendisini diğer hayvanlardan oldukça farklı ve üstün olarak gördüklerini savunmaktadır. İnsanlar hayvanlara karşı statüsünün belirsiz kalmasından kaçınmaktadır. İnsanlar kendilerine benzer hayvanlara karşı daha farklı bir bakış açısına sahiptir. Bu görüş fiziksel olarak insana benzeyen veya insana yakın etkileşimde bulunan hayvanların (evcil hayvanlar) tüketimine karşı yaygın bir tiksiniş olduğu gerçeği ile de tutarlıdır (Rozin ve Fallon, 1987, s. 28).

Bir diğer önemli gıda tiksinişi nedeni ise hayvansal kaynaklı gıdaların bitkilere göre insanları enfekte etme olasılığının daha fazla olmasıdır. Çeşitli gıda kaynaklı hastalıklar, hem insanlardan hem de hayvanlardan birbirine geçebilen patojenlerden veya zararlı virüslerden kaynaklanmaktadır. Bu sebeplerden dolayı hayvansal kaynaklı gıdalarda gıda tiksinişi oluşturabilecek ipuçlarının önemli düzeyde olduğu düşünülmektedir. Günümüzde balık ve diğer hayvansal kaynaklı ürünlerin yanı sıra direkt olarak et ve et ile hazırlanmış gıdalara da önemli düzeyde

tiksinme duygusu yaşayabilmektedir (Martis ve Pliner, 2006, s. 83). Bu süreç Curtis ve Biran (2001) tarafından 5 farklı kıtadaki havalimanlarında yapılan ve hangi nesnelerin tiksiniç olduğunu tespit eden çalışmada görülmektedir (Curtis ve Biran, 2001, s. 19). Hayvansal kaynaklı birçok hastalık ve patojen insanlara enfekte olabilmektedir (Newell, Koopmans, Verhoef, Duizer, Aidara-Kane, Sprong ve Giessen, 2010, s. 9; Jones, Grace, Kock, Alonso, Rushton, Said ve Pfeiffer, 2013, s. 8399). Ayrıca 2019 yılının aralık ayında ortaya çıkan ve ismi dünya sağlık örgütü tarafından Covid-19 olarak belirlenen solunum hastalığı, günümüz toplumunda derin problemler oluşturmuştur. Salgının da gıda kaynaklı olup olmadığı kesin bilinmemesine rağmen, yapısal olarak Sars hastalığı ile ilişkisi olduğu görülmektedir (Fauci, Lane ve Redfield, 2020, s. 1). Aynı zamanda bu virüs insan hayatını önemli ölçüde etkilemiş ve besin hazırlama süreçleri, besin güvenliği gibi konuların önemini tekrar ortaya koymuştur (Taygun ve Beyhan, 2020, s. 175).

2.1.3.2.3. Görüntü, Tat, Koku ve Doku

Tüm gıda ürünleri biyolojik maddelerden oluşmaktadır. Doğal olarak tüm bu biyolojik ürünler zaman içerisinde bozulma sürecini yaşar (Steele, 2004, s. 3). Bu bozulmalar bazı zamanlarda tüketiciler için kabul edilebilir seviyede olmasına rağmen bazı zamanlarda insanların zehirlenmelerine hatta ölümlerine bile neden olabilmektedir. Basit bir şekilde hafif gıda bozulmaları; yiyeceğin renginin değişmesi, tadı, dokusu veya aromasının kabul edilebilir bir seviyeye kadar olan değişimidir. Ağır gıda bozulmaları ise kısaca gıdanın besin değerlerini kaybetmesidir. Gıdaların bozulması süreci kimyasal, fiziksel veya mikrobiyal işlemlerden kaynaklanabilmektedir. Bu süreçlerde gıdaların görüntüsünde, tadında, kokusunda veya dokusunda değişikliklere neden olmaktadır. Fiziksel veya kimyasal olarak gerçekleşen bozulmalar ciddi sağlık problemleri oluşturmayabilir, ancak diğer bozulma süreçlerine etkisi olabilir. Bu süreçte etkili olabilen işlemler birbiri ile ilişkilidir ve birbirlerini geliştirebilirler (Steele, 2004, s. 4). Gıdaların bozulma sürecinde etkili faktörler başta sıcaklık, pH seviyesi, su aktivitesi, oksijen, ışık veya gıda ürününün kendisinde barındırdığı kimyasallar olarak sayılabilir (Steele, 2004, s. 4) Meyve ve sebzelerin hücreleri koruyucu duvarlardan oluşmaktadır. Bu duvarlar mikropların hücreye ulaşmasını engellemektedir. Mikropların bu hücreyi aşmaları sonucunda bozulma süreci de fiili olarak başlamış olur. Aynı zamanda meyve veya

sebzelerin aşırı derecelerde olgunlaşmaları hücre duvarlarının zayıflamasına neden olmaktadır. Buda gösteriyor ki hücrelerin bozulma süreçleri aslında doğal bir sonuçtur (Rawat,2015, s. 53).

Tüm bu süreçler ile elde ettiğimiz bilgilere göre görünüm, tat, koku veya dokulardaki değişimler gıdaların bozulma veya kontaminasyon süreçlerinde bize en önemli ipuçlarını vermektedir. Bu nedenler gıdalardaki tat, koku, doku veya görünüm değişiklikleri tikslenme sürecinin en önemli duyar belirleyicilerindedir (Egolf, 2019, s. 11). Bu süreç içerisinde en önemli tikslenme işaretleri arasında doku görülmektedir. Doku diğer etmenlere göre gözlenebilir ve daha kolay tespit edilebilir. Kimyasal ve fiziksel bozulma süreçlerinde gıdaların dokularında bir takım değişiklik ve yumuşama gerçekleşir. Bu mikrobiyal bozulmanın en önemli göstergelerinden biridir (Gram, Ravn, Rasch, Bruhn, Christensen ve Givskov, 2002, s. 93). Birçok çalışmada görülebileceği gibi gıda tiksintmesinin büyük etkilerinin olduğu gıda seçim sürecinde; görüntü, tat, doku veya koku değişimleri derin etkilere sahiptir (Gram vd., 2002, s. 93; Rawat, 2015, s. 47; Egolf, 2019, s. 10). Gıda bozulmaları doğrudan gıda reddi mekanizmasını etkileyemez. Fakat gıda bozulmaları duygusal özelliklerin yardımı ile tespit edip değerlendirilir. Bu süreç sonunda bozulmuş bir ürünün toksin veya zararlı patojen olup olmadığı sonucuna göre gıdalardaki doku, koku, tat veya görüntüye göre gıdaların reddedilmesi değerlendirilir (Egolf, 2019, s. 11). Bazı mantarlar, küfler ve bakteriler zararlı değildir. Bu tür matar, küf veya bakteriler insan vücuduna adapte olmasına ve zararlı olmamasına rağmen insan sağlığı için tehdit oluşturabilmektedir. Bu nedenle insanların küflü, mantarlı veya bakteri barındırdığını hissettiği gıdalardan uzak durmasına neden olmaktadır. (Huis in't Veld, 1996, s. 11; Erkmen ve Bozoglu, 2016, s. 8).

2.1.3.2.4. Hijyen Koşulları

Birçok zararlı patojen gıda kaynaklı hastalıkların oluşumunda gıda ürünlerini bir araç olarak kullanır (Erkmen ve Bozoglu, 2016, s. 109). Dünyada en çok görülen hastalıkların geneli gıda temellidir. Genellikle gıdalar üzerinden uygunsuz hijyen koşulları ile oluşan bu süreçte ellerin yıkanması ve gıda işletmelerinde kullanılan kirli sular temel gıda hijyeni problemlerinin kaynaklarıdır (Erkmen ve Bozoglu, 2016). Bir diğer önemli nokta ise basit bir şekilde virüsler ve zararlı organizmalar kendi başlarına

çoğalamaz ve kendilerini metabolize edemezler. Bunun için canlı organizmalara ihtiyaç duyarlar (Egolf, 2019, s. 12). Hijyen koşullarındaki en önemli noktalardan bir diğeri ise bazı gıda kontaminasyonu veya zararlı organizmaların bulaşma sürecinin; görüntü, doku veya koku ile belirlenememesidir. Bu gerçekten hayati öneme sahip bir husustur. Gıdalarda veya gıda süreçlerinde oluşan bu sinsi süreci engellemenin en önemli ögesi hijyen kurallarının uygulanmasıdır (Egolf, 2019, s. 12). Kısacası kötü hijyen koşulları tikslenme olgusunun önemli bir diğeri ögesidir. Tikslenme olgusunun oluşum sürecinde hijyen kavramı önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Curtis ve Biran (2001, s. 18) insanlar için hijyenik davranışlarının genellikle tiksniç bulunan şeylerden kaçınma veya bunları ortadan kaldırma arzusunda motive bir etmen olduğunu belirtmiştir (Curtis ve Biran, 2001, s. 18; Pellegrino, Crandall ve Seo, 2015, s. 302). Birçok çalışma ile tikslenme ve hijyen davranışlarının yakından ilişkili olduğu ortaya konmuştur ve el yıkama ile olan yakın ilişkisinden de bahsedilmiştir (Curtis, Danquah ve Aunger, 2009, s. 657; Porzig-Drummond, Stevenson, Case ve Oaten, 2009, s. 1009; Pellegrino vd., 2015, s. 306).

2.1.3.2.5. İnsan Teması

İnsanoğlu temelinde sosyal ilişkiler ile var olan ve birlikte yaşamını sürdürmeye eğilimli bir topluluktur. Bunun gerekliliği olarak birbirleri ile olan etkileşimlerini topluma uyumlu bir hale getirmek zorundadırlar (Uzamaz, 2000, s. 49; Alakır, 2006, s. 23). Birlikte yemek yemek ve yiyeceklerini paylaşmak ise insanların sosyal ilişkilerini güçlendirdikleri ve birbirlerine olan güvenlerini yükseltmelerinde önemli bir etmendir (Rozin, 2006, s. 263; Dunbar, 2017, s. 210). Bu süreçlere göre insanların birliktelikleri olumlu sosyal sonuçlar doğurmaktadır. Fakat diğeri bir yönden benzer türler arasındaki temas ve etkileşim parazit geçişlerinde ve zararlı organizmaların yayılmasında yüksek bir enfeksiyon riski oluşturmaktadır (Rudolf ve Antonovics, 2007; Egolf, 2019, s. 12). Yani insan teması yiyeceklerden kaçınmanın bir ipucu olabilir. Sonuç olarak birinin yemeğiyle olan fiziksel bir teması diğeri başka bir kişi tarafından tikslenme işareti olarak görüldüğü söylenebilir. İnsan teması da en önemli tikslenme ipuçlarından birini oluşturmaktadır (Egolf, 2019, s. 12).

2.1.3.3. Gıda Tiksiniresi Ölçeği (Food Disgust Scale)

Bu bölümde genel olarak gıda tiksiniresi ölçeği (FDS) ve gıda tiksiniresi ölçeğinin kısa versiyonu (FDS-Short) hakkında bilgi verilmektedir. Bu ölçekleri kullanılan çalışmalarla ilgili bilgiler '2.5. Gıda Tiksiniresi İle İlgili Çalışmalar' bölümünde verilmektedir. Bu bölümde gıda tiksiniresi ölçeğinin genel yapısı incelenecektir.

Gıda tiksiniresi ölçeği Hermann ve Siegrist (2018) tarafından geliştirilmiştir. Bu ölçek gıda tiksiniresinin ölçülmesi amacıyla geliştirilen ilk ölçektir. Gıda tiksiniresi ölçeği (FDS) 32 ifadeden oluşmaktadır. Gıda tiksiniresi ölçeğinin kısa versiyonu (FDS-Short) sekiz ifadeden oluşmaktadır. İfadelerin katılımcılar tarafından doldurulması için 'hiç tiksiniş değildir' den 'son derece tiksiniş' e kadar derecelendirme tanımı yapılmıştır (Ammann, 2019, s. 10). Bu ölçekte kullanılan sekiz adet gıda tiksiniresi ifadesi temel olarak sekiz gıda tiksiniresi alanına katkı sağlayan gıdalarla ilgili olarak ortaya konmuştur. Bunlar hayvan eti, hijyen, insan kirliliği, küf, çürüyen meyve, balık, çürüyen sebze ve canlı haşereler olarak belirlenmiştir. Daha sonra 32 ifadeli bir anket oluşturulmuştur (Egolf, 2018, s. 14). Bu ölçek beş çalışmada geliştirilmiş ve doğrulanmıştır. İlk çalışmada yüksek bir katılımcı sayısı ile test edilmiştir. İkinci çalışmada faktör yapıları tekrarlanmış ve ölçek rafine edilmiştir. Üçüncü çalışmada yakınsak ifadeler ve ayırt edici geçerliliği test edilmiştir. Yakınsak geçerlilik için genel tiksiniresi duyarlılığı ölçeği (Olatunji, Williams, Tolin, Abramowitz, Sawchuk, Lohr ve Elwood, 2007, s. 284) ve mikroptan kaçınma ölçeği (Duncan, Schaller ve Park, 2009, s. 542) kullanılmıştır. Ayırt edici geçerliliği için yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği (Pliner ve Hobden, 1992, s. 109) ve seçici yeme ölçeği (Kauer, Pelchat, Rozin ve Zickgraf, 2015, s. 222) kullanılmıştır.

Daha sonraki dördüncü bölümde iki haftalık bir test tekrar test yöntemi ile anket tekrar uygulanmıştır ve ölçeğin kısa vadede kararlılığı doğrulanmıştır. En son olarak ölçeğin geçerliliği için yapılan bir davranış deneyi ile tamamlanmıştır (Ammann, 2019, s. 11). Yazarlar genel olarak gıda tiksiniresi duyarlılığının her bir alanından bir soru olmak üzere sekiz maddeden bir ölçek daha oluşturmuştur. FDS-Short ölçeği sekiz maddeden oluşmaktadır. Her bir madde gıda tiksiniresinin bir boyutunu oluşmaktadır. Ayrıca bu anket birçok çalışma ile dünyanın farklı dillerinde uygulanmıştır. İngilizce, Almanca, Fransızca, İspanyolca, İsveççe çevirileri mevcuttur (Egolf, 2019, s. 101-102). Almanca olarak İsviçre örnekleminde doğrulanmıştır.

(Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 42). Ayrıca bu anket Avustralya, Çin, İngiltere, Fransa, Almanya, Meksika, Güney Afrika, İspanya, İsveç ve Amerika Birleşik Devletler’inde test edilmiştir (Egolf, 2019, s. 22).

2.1.3.4. Gıda Tiksinişmesi Ölçeğinin Boyutları

Gıda tiksinişmesi ölçeğİ hayvan eti, kötü hijyen, insan konteminasyonu, küf, çürüyen meyveler, balık, çürüyen sebzeler ve canlı kirleticiler olmak üzere sekiz boyuttan oluşmaktadır. Bu boyutlar başlıklar halinde aşağıda verilmiştir.

2.1.3.4.1. Hayvan Eti

Hayvansal bazlı gıdalar, insanoğlu için bitkisel gıdalara nazaran daha yüksek seviyede patojen bulaşma riskine sahiptir (Tybur vd., 2016, s. 377; Egolf, 2019, s. 10). Ayrıca hayvanlardan gelen patojenler çeşitli gıda kaynaklı hastalıklara da neden olabilmektedir (Newell vd., 2010, s. 3, Egolf, 2019, s. 10). Yapılan çalışmalar incelendiğinde hayvan etkilerinin insanlarda bir canlıyı yeme hissi uyandırdığı ve bununda tiksinti duygusuna neden olduğu ortaya konmuştur (Curtis ve Biran, 2001, s. 21; Martis ve Pliner, 2006, s. 77). Bu boyut altındaki maddeleri hâla canlı bir yaratığın yenildiğİ hissini barındırdığı için kullanmışlardır. Bunun gıda tiksinişmesi duyarlılığının belirleyicilerinden birisi olan hayvansal bazlı gıdalar ile bağlantı olduğunu düşünmektedirler (Martins ve Pliner, 2005; Rozin vd., 2008; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 11). Bu boyut altında kullanılan ifadelerin kullanımını, ölçeğİ geliştiren yazarlar şu şekilde aktarmaktadır: ‘Bu ifadeler tiksinişme tetikleyicilerinden biri olan ölüm ve canlı yaratıkları yemeğİ hatırlatmaktadır’ (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 11). Aynı zamanda etlerin bazı bölümleri genel olarak potansiyen patojen maddeleri olarak görölmektedir (Martins ve Pliner, 2005, s. 216; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 11; Egolf, 2019, s. 15).

2.1.3.4.2. Kötü Hijyen

Bu boyutta kullanılan ifadeler hijyen koşullarının zayıf ve kötü olduğu durumlar için kullanılmıştır. İnsanların yiyeceklerin oluşum süreçlerine katılması potojen riskini arttığı düşünceside bir etmendir (Van Leeuwen ve Petersen, 2018, s. 5;

Egolf, 2019, s. 15). Bu ifadeler hijyen ve insandan insana bulaşmaya dayandırılmış ifadelerdir. Yeni insanlar ile birlikte potojen riskini arttığı düşünceside bir etmendır (Van Leeuwen ve Petersen, 2018, s. 5; Egolf, 2019, s. 15). Kötü hijyen boyutu gerçekleştirilen çalışmalarda diğer boyutlarla yüksek ilişkisinin gıdalardan tiksınme seviyesi ile olan ilişkisinin öneminde ortaya koymaktadır (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 21).

2.1.3.4.3. İnsan Kontaminasyonu

Bu boyut altında oluşturulan ifadeler doğrudan kötü hijyen koşulları ile ilişkilendirilmesine karşın insan ile gerçekleşen temasları ön plana almaktadır. Toplam dört ifade ile oluşturulan bu boyutta insanlar ile yiyeceklerin teması üzerinden oluşabilecek kontaminasyonların iğrençlik seviyesini belirlemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca bu boyutun uygulanan çalışmalar içerisinde yüksek ortalamalara sahip olduğu görülmektedir (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 10). Ayrıca tiksınmenin gelecekteki yeni gıda teknolojileri üzerindeki etkisini ortaya koymayı amaçlayan bir çalışmada insanların gıda üretim süreçlerine katılmasının ve süreçte aktif olmasının insan kontaminasyonları üzerinde bir korku oluşturabileceği belirtilmiştir (Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2019, s. 1555).

2.1.3.4.4. Küf

Dördüncü boyut olan küf boyutu toplam dört ifadeden oluşmaktadır. Genel olarak bakıldığında küflü gıdalar yüksek risk grubu gıdalarıdır. İnsanlar bu gıdalara karşı tiksınme seviyesi yüksek düzeydedir. Bu ifadeler küflerin ve bakterilerin bulaşma veya zehirlenme süreçlerine karşı oluşturulmuş ifadelerdir (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 4; Egolf, 2019, s. 15;). Gıda süreçlerinde küflerin gıda tiksınmesi üzerinde çok etkili olduğu mantıklı bir görüş olarak kabul edilir. (Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2019, s. 1555). Birçok çalışma incelendiğinde küflerin doğrudan gıda tiksınmesinin hissedilmesinde etkili olduğu görülebilmektedir (Tybur, Lieberman ve Griskevicius, 2009, s. 108; Pellegrino, Crandall ve Seo, 2015, s. 303; Haberkamp, Glombiewski, Schmidt ve Barke, 2017, s. 3; Ammann ve Hartman ve Siegrist, 2018, s. 36; Egolf, Hartman ve Siegrist, 2019, s. 1555;).

2.1.3.4.5. Çürüyen Meyveler

Beşinci boyut olan çürüyen meyveler boyutunda toplam dört ifade bulunmaktadır. Bu ifadeler de gıda tiksinişi duyarlılığının belirleyicilerinden olan koku, görüntü ve tat ile alakalı olarak değerlendirilmiştir. Bu ifadeler ise mikrobiyal bozulma veya zehirlenmeye karşı değil daha çok kimyasal ve fiziksel bozulmanın ortaya çıkardığı sonuçların gıda tiksinişine etkisi üzerine ölçüğe konulmuştur (Egolf, 2019, s. 15). Ayrıca çürüyen meyvelerde küflenmeler meydana geldiği için bu boyut doğrudan küf boyutu ile ilişkilendirilebilmektedir.

2.1.3.4.6. Balık

Balık da diğer boyutlar gibi tiksiniş üzerinde etkili bir öge olarak görülmektedir ve tiksiniş oluşturarak kontaminasyon risklerini barındırmaktadır (Pellegrino, Crandall ve Seo, 2015, s. 303). Balık boyutu toplam dört ifadeden oluşmaktadır. Bunun yanı sıra bu boyut hayvan etki boyutu ile yakın ilişkilidir. Hayvansal bazlı gıdalar, insanoğlu için yüksek derecede patojen bulaşma riskine sahiptir (Tybur vd., 2016, s. 377; Egolf, 2019, s. 10). Hayvansal gıdalar içerisinde balıklar diğer bir tiksiniş boyutudur. Tiksiniş oluşturabilecek videolar izletilerek beynimizin sinirsel aktivitesi üzerine yapılan bir araştırmada balık içeren videolarının beynin anterior singulat korteksini fazlaca harekete geçirdiği belirlenmiştir (Kerr, Sarinopoulos, Schaus, Green ve Nitschke, 2007, s. 1). Anterior singulat korteksi beynin bilgi işleme ve değerlendirme sürecindeki çatışmaların ve ikilemlerin kontrolünde en önemli olan mekanizmalardan biri olarak tanımlanmaktadır (Botvinick, Cohen ve Carter, 2004, s. 539).

2.1.3.4.7. Çürüyen Sebzeler

Bir diğer boyut olarak karşımıza çıkan çürüyen sebzeler boyutunda toplam dört ifade bulunmaktadır. Bu ifadeler de gıda tiksinişi duyarlılığının belirleyicilerinden olan koku, görüntü ve tat ile alakalı olarak değerlendirilmiştir. Bu aynı çürüyen meyveler boyutundaki ifadeler ile birlikte mikrobiyal bozulma veya zehirlenmeye karşı değil daha çok kimyasal ve fiziksel bozulmanın ortaya çıkardığı sonuçların gıda tiksinişine etkisi üzerine ölçüğe konulmuştur (Egolf, 2019, s. 15). Ayrıca çürüyen

meyvelerde küflenmeler meydana geldiği için bu boyut doğrudan küf boyutu ile ilişkilendirilebilir.

2.1.3.4.8. Canlı Kirleticiler

Bazı gıdalar ile yakın ilişkide bulunabilen canlı kirleticiler yüksek bakteriyel kontaminasyon riskine sahiptir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 30). Bu bağlamda tiksindenin sonuncu boyutu olan canlı kirleticiler boyutu ise parazitlerle ve mikrobiyel bulaşmayla alakalı olduğu için oluşturulmuştur (Egolf, 2019, s. 15). Genel olarak incelediğinde bu ölçekte kullanılan ifadelerin patojenler ile ortaya çıkan bulaşma süreçlerini içerdiğini görmekteyiz. Tiksinme kavramı çok geniş ve derin bir olgu olması nedeniyle bu ifadeler temel boyutlar ile düzenlenmiştir. Ayrıca insanların canlı kirleticilerden kaynaklanan gıda tiksindeninin değerlendirildiği bir çalışmada canlı kirleticilere karşı gerçekleşen tiksinden seviyesinin önemli düzeyde kayda değer olduğu ortaya konmuştur (Hartmann ve Siegrist, 2016, s. 120).

2.1.4. Yeni Yiyecek Deneme Korkusu (Food Neophobia)

Beslenme davranışı çevredeki organizmalar ile vücudun etkileşime geçmesinin en önemli yollarından biridir. Bu süreç sadece besinlerin ağızdan alınması olarak basit bir olayla açıklanamamalıdır. Beslenme davranışı; koku, tat alma, dokunma, duyuşal uyarım süreçleri etkilidir ve sindirim sürecinde beslenme kavramına dâhil edilmelidir (Reilly, 2018, s. 16). Hayvanlarda da beslenme sürecinde kilit rol oynayan birçok davranış vardır. Yeni bir besini tüketilmeden önce ortaya çıkan ve yeni maddelere karşı oluşan duygu ‘food neophobia’ ‘yeni yiyecekleri deneme korkusu’ olarak adlandırılmaktadır (Reilly, 2018, s. 16). Bu sürecin yaşanmasının ana nedeni insanoğlunun olumsuz beslenme sonuçlarından kaçınmasıdır (Rozin ve Vollmecke, 1986, s. 436; Hartmann, 2014, s. 41). Bu süreç sadece alışık olmadıkları yiyecekleri denemeye istekli olmamalarıyla değil aynı zamanda aşına olmumayan yiyecekleri deneme istekleriyle de ilişkidir (Arvola, Lahtenmaki ve Tuorila, 1999, s. 113; Tuorila, Lahtenmaki, Pohjalainen ve Lotti, 2001, s. 30; Harmann, 2014, s. 41;).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu yani yeni yiyecekleri deneme korkusu, alışılmadık veya yeni yiyecekleri denemeye karşı genel isteksizlik olarak tanımlanmaktadır. Yeni yiyeceklere yaklaşma veya kaçınmaya yönelik istikrarlı bir

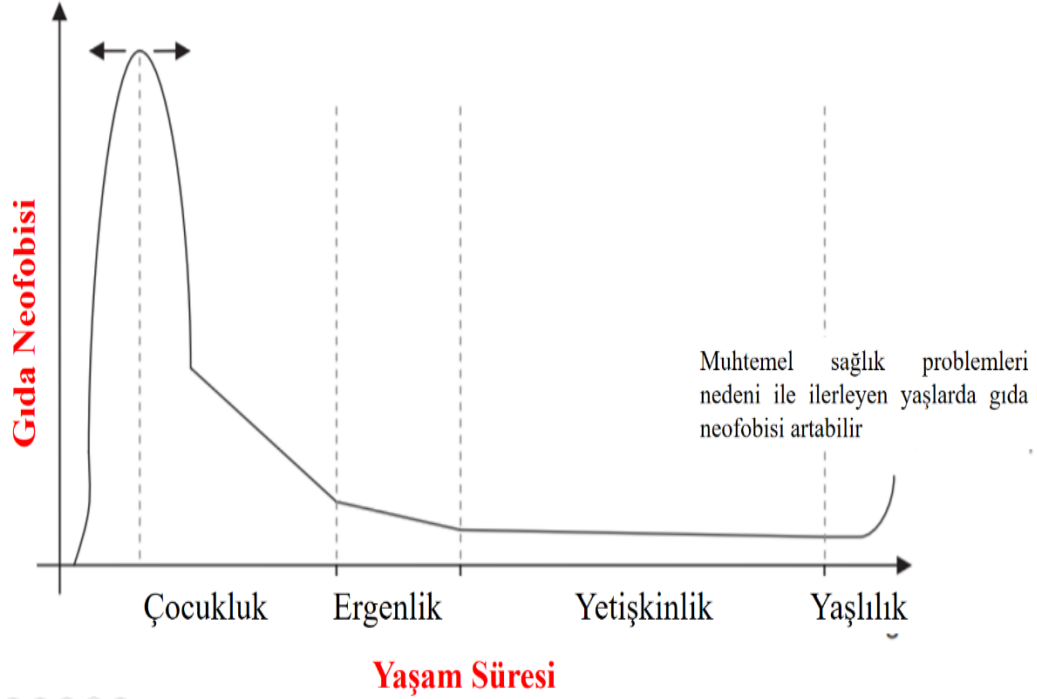
süreçtir (Pliner ve Salvy, 2006, s. 75; Barcellos, Aguiar, Ferreira ve Vieira, 2009, s. 51; Berrena ve Sanchez, 2013, s. 72; Schnettler, Crisostomo, Sepulveda, Mora, Lobos, Miranda ve Grunert, 2013, s. 72; Lusk, Roosen ve Bieberstein, 2014, s. 393; Ozgen, 2014, s. 259; De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926; Pagliarini ve Toschi, 2015, s. 522; Stoica ve Alexe, 2016, s. 35).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı ilk olarak fareler üzerinde gerçekleştirilen zehirli yiyecekler üzerine yapılan bilimsel deneylerde ortaya çıkmıştır. İlerleyen süreçlerde köpekler, kaplumbağalar, kuşlar ve insanlar dâhil tüm türlerde yeni yiyecekleri deneme korkusu gözlemlenmiştir (Domjan, 2018, s. 16). Yeni gıdaları deneme sürecinde oluşan yemeğe karşı isteksizlik veya kaçınma durumu yeni yiyecekleri deneme korkusu olarak adlandırılmıştır (Choe ve Cho, 2011, s. 671; Pliner ve Hobden, 1992). Yeni yiyecekleri deneme korkusu aynı zamanda ilgi çekici başka davranışlarada neden olabilmektedir. Coppinger (1970) yılında kelebeklere karşı yeni bir mavi renk besin vermesi üzerine kelebeklerin alarm çağrısı verdiklerini ve kaçınma davranışı ile birlikte duvarlara çarptıklarını bildirmiştir (Hogan, 1965, s. 46; Coppinger, 1970, s.323; Rodriguez, Garcia, Cobo ve Hall, 2012, s. 164; Domjan, 2018, s. 16). İnsanlar üzerindeki ilk çalışmalar incelendiğinde çocukların gıdaları reddetmesi sürecine odaklanıldığı görülmektedir (Birch ve Marlin, 1982; Henriques, King ve Meiselman, 2009, s. 83). Neofobi terim olarak uyarının yeniliğine dayanan korku benzeri tepkileri karakterize etmek için kullanılmaktadır. Yeni nesnelere, seslere veya diğer uyaranlara karşı neofobik tepkiler de oluşabilmektedir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ise gıdalara karşı ortaya konulan yiyecekleri tüketme isteksizliği olarak tanımlanabilir. Tat, koku, sıcaklık, doku, renk veya görüntü gibi birçok çeşitli özelliğe göre gerçekleşebilmektedir (Domjan, 2018, s. 16).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu için en önemli noktalardan biriside yiyeceğin reddedilmesi sürecinde ilk akla gelen kavram olmasıdır. Fakat gıdaların reddedilmesi sürecinde yeni yiyecekleri deneme korkusu oluşabilmesi için yenilik veya değişiklik kavramı ön plana alınmalıdır (Domjan, 2018, s. 16). Gıda seçim süreçlerinde besinlerin rededilmesinde gıda tiksinişi gibi farklı mekanizmalarda yer almaktadır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu bilinmeyen yeni gıdaları tüketmekten kaynaklanabilecek olumsuz durumlardan (contaminasyon, virüs bulaşması) kaçınılmasını sağlayan bir mekanizma olarak tanımlanmıştır (Rozin, 1976, s. 52; Cashdan, 1998, s. 3; Tuorila vd., 2001, s. 29 Brown ve Harris, 2012, s. 536;). Ayrıca

gıda neofobinin tikslenme tarafından yönetildiği ve erken çocukluk döneminde ortaya konan tikslenme duygusunun bu süreçte etkili olduğu düşünülmektedir. Çocukluk döneminde görülen yeni yiyecekleri deneme korkusu seçici yemek (Picky Eat) ile alakalıdır (Maratos ve Sharpe, 2018, s. 315). Yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı insanların yeni yiyecekleri kabul etme veya kaçınma eğilimlerini ortaya koyan sürekli olarak tekrarlanan bir olgudur. Bu olgu organizmayı beslenme sürecinde güvenli bir yolda tutmaya çalışan bir güçtür (Choe ve Cho, 2001, s. 671; Pliner ve Salvy, 2006, s. 75).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu sürecinde yeni yiyeceklerin denenmeden önce reddetme olasılıklarının daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu süreçte diğer benzer yiyeceklerin deneyimlerinden faydalandığı ve değerlendirme yapıldığı kabul edilmektedir (Pliner, Pelchat ve Grabski, 1993; Dovey, Staples, Gibson ve Halford, 2008, s. 183). Bu sürecin başında yiyecekler görsel olarak tanınır ve kabul edilebilir olarak görülürse tadına bakılır. Lezzet daha sonra öznel değerler açısından değerlendirilir dolayısıyla görsel imge yeni yiyecekleri deneme korkusunda önemli bir yer tutmaktadır. Süreçteki sürekli olarak farklı deneyimler ve olumlu sonuçlar ilerideki yeni yiyecekleri deneme korkusunu azaltacaktır (Dovey vd., 2008, s. 183). Yeni yiyecekleri deneme korkusu incelendiğinde önceki deneyimlerin geri plana atılması kabul edilemez. Önceden yaşadığımız deneyimler bu süreçte oldukça etkilidir. Bu konu üzerine eğilen birçok çalışma vardır. Çocukluk çağlarımızda gelecekteki yeni yiyecekleri deneme korkusu duygumuzu etkilemektedir. Çocukların yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerine yapılan çalışmalarda görülmektedir ki; başarılı şekilde gerçekleştirilen yeni yiyecekleri deneme sürecine olumlu bakılabilmesi için onbeş kadar olumlu deneyim gerekli olabilir. Ayrıca ailelerin tükettikleri gıdalara karşı çocuklarda yeni yiyecekleri deneme korkusu negatif korelasyon göstermektedir (Rowe ve Plomin, 1977; Birch, McPhee, Shoba, Pirok ve Steinberg, 1987, s. 171-172; Wardle, Carnell ve Cooke, 2005, s. 230; Dovey vd., 2008, s. 183). Şekil 4' te yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşlandıkla azaldığı görülmektedir. Bunun en büyük nedeni ise yaşadığımız deneyimlerin artmasıdır (Pliner ve Hobden, 1992, s. 116; Pelchat ve Pliner, 1995, s. 93; Hurstı ve Sjöden, 1997, s. 100; McFarlane ve Pliner, 1997, s. 228).



Şekil 4. Yaşam Süresi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Seviyesi

Kaynak: Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L., ve Halford, J. C. (2008). Food neophobia and 'picky/fussy' eating in children: a review. *Appetite*, 50(2-3), 181-193.

Şekil 4 incelendiğinde bebeklik ve çocukluk döneminde yüksek seviyede olan yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyinin, yaş ile negatif korelasyonda olduğu ortaya konmuştur.

2.1.4.1. Gıda Reddinin Temelleri

Rozin ve Fallon gıda reddinin temellerine ilişkin sınıflandırması üzerine yaptıkları çalışma, yeni gıdaların insanlar tarafından reddedilmesine ilişkin yararlı bir başlangıç noktasıdır. Araştırmacılar, besin reddinin üç temel dayanağı olduğunu öne sürmüştür. Bunlar, duyuşal özelliklerinden hoşlanmama; tehlike (olumsuz sonuçlardan korkma); besinin doğası ve göstergelerinden kaynaklanan tiksindir. Bu araştırmalarda yazarlar tanıdık veya bilinen gıdalara odaklanmasına rağmen bu faktörlerin yeni gıdaların red edilmesinde temel teşkil ettiğine dair kanıtlar bulunmaktadır (Rozin ve Fallon, 1980, s. 193; Fallon ve Rozin, 1983, s. 15; Pliner ve Salvy, 2006, s. 75). Ayrıca bireylerin yeni karşılaştıkları yiyeceklere, tanıdık yiyeceklere kıyasla az lezzetli olmasını bekledikleri belirlenmiştir (Pliner, Pelchat ve Grabski, 1993, s. 120; Pliner ve Salvy, 2006, s. 75). Ayrıca yeni bir besini reddetme motivasyonlarından biri olan tehlike (olumsuz sonuçlardan korkma), hayvanlarda da

görülen öğrenilmiş güvenlik ile ilgilidir (Kalat ve Rozin, 1973, s. 199). Aynı zamanda tiksinden bireylerin yeni yiyeceklere yaklaşma eğilimine hizmet ettiği ve tiksinden ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında güçlü pozitif korelasyonlar bulan birçok çalışma mevcuttur (Pliner ve Salvy, 2006, s.75).

2.1.4.2. Yeni Yiyecek Deneme Korkusuna Etki Eden Faktörler

Günümüzde tüketiciler, yeni gıdalar söz konusu olduğunda her geçen gün talepkâr ve bilinçli bir hale gelmektedir (Berrena ve Sanchez, 2013, s. 82; Jezewska-Zychowicz ve Krolak, 2015, s. 281; Stoica ve Alexe, 2016, s. 35). Yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerine yapılan çalışmalar neticesinde neofobi seviyeleri; psikolojik ve davranışsal etmenler, sosyo demografik etmenler ve durumsal etmenler gibi farklı etmeden etkilenmektedir. Neofobi; tercihler, seçimler ve gıda ürünlerinin kabul edilebilirliği üzerinde büyük etkilere sahiptir (Schnettler vd., 2013, s. 76; İflazoğlu, 2015, s. 33; Stoica ve Alexe, 2016, s. 35). Yeni yiyecekleri deneme korkusu, duyuşal özellikler, gıda kaynağından kaynaklı tiksinden ve olumsuz sonuçlardan korkma gibi yiyecek reddindeki önemli üç ana etmene dayanmaktadır (Pliner ve Salvy, 2006, s. 75; Barrena ve Sanchez, 2012, s. 72; Schnettler vd., 2013, s. 71; Stoica ve Alexe, 2016, s. 35). Bunun yanı sıra yeni yiyeceklere deneme korkusunda birçok farklı etmenin ve faktörün rol oynadığı düşünülmektedir (De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926). Bu faktörlerin içerisinde başlıca sosyo-demografik özellikler ve eğitim seviyesi (Barrena ve Sanches, 2012, s. 72; Schnettler vd., 2013, s. 72; de Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926), yaşam tarzları (Barcellos vd., 2009, s.51; Schnettler vd., 2013, s. 77; De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926), kentleşme dereceleri (BabicZ-Zielinska, 2006, s. 381; De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926), gelir düzeyi (Schnettler vd., 2013, s. 72), uyarılma düzeyi (Pliner ve Salvy, 2006, s. 80), kişisel deneyimler (De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 926), alışkanlıklar (Barcellos vd., 2009, s. 51; Schnettler vd., 2013, s. 72), reklamlar, moda ve diğer kişilerden gelen tavsiyeler (BabicZ-Zielinska, 2006, s. 381) gibi faktörler ortaya çıkabileceği düşünülmektedir.



Şekil 5. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusunu Etkileyen Faktörler

Kaynak: Stoica, M., ve Alexe, P. (2016). Factors influencing food neophobia. A brief review. *Journal of Research on Trade, Management and Economic Development*, (2), 35-41.

Şekil 5 değerlendirildiğinde, yeni yiyecekleri deneme korkusunun etkileyen unsurların; sosyal faktörler, yeni yiyeceğin türü, yiyecek bilgisi ve uyarılma olduğu belirtilmiştir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusunun faktörlerinin bilinmesi ve değerlendirilmesi gıda şirketlerinin ürünlerini pazarlama stratejilerini belirlemelerinde ve diğer rakip ürünler ile olan rekabetlerinde avantaja dönüştürmede başarılı olması sağlanabilir (Stoica ve Alexe, 2016, s. 36). Bu faktörlerin herbiri alt bölümde değerlendirilmeye alınmıştır.

2.1.4.2.1. Sosyal Faktörler

Birçok çalışmada sosyal faktörlerin etkilerinin yeni yiyecekleri kabul etme veya beğenme üzerinde güçlü etkileri ortaya konulmuştur (Duncker, 1938, s. 494; Marinho, 1942; Birch, 1980, s. 490). Birçok farklı sosyal faktör (yaş, kentsel/kırsal yaşam ve cinsiyet) yeni yiyecekleri kabul etme veya sevme üzerinde önemli etkiler barındırmaktadır (Pliner ve Salvy, 2006, s. 78). Tüm yaş gruplarında yeni yiyecekleri deneme korkusu görülebilmektedir (Park ve Cho, 2016, s. 1). Fakat yaşla birlikte arttığı gözlemlenmiştir (Cichocka ve Grabinski, 2013, s. 119). Birçok çalışmada ise yaşa göre farklı yeni yiyecekleri deneme korkusu gözlenmiştir (Zalilah, Khor, Mirnalini ve Sarina, 2005, s. 122; Barrera ve Sanchez, 2013, s. 72; Schnettler vd., 2013, s. 72). Fakat gençler, diğer insanlara göre yeni yiyecekleri tatma konusunda daha

istekliyen (Ozgen, 2014, s. 259), yaşlı insanlar yeme alışkanlıklarına daha sağdık ve muhafazakârdır (Schnettler vd., 2013, s. 77). İkame edilen, yaşanan yerde neofobi duygusu üzerinde önemli bir rol oynamaktadır (Barrena ve Sanchez, 2013, s. 73). Kenetlerde yaşayan insanlar, kırsal bölgelerde yaşayan insanlara göre daha fazla yeni yiyecekleri denemeye isteklidir. Ayrıca kentlerde yeni yiyeceklerle karşılaşma olasılıkları daha yüksektir (Ozgen, 2014, s. 259; Stoica ve Alexe, 2016, s. 36). Cinsiyette önemli bir neofobi düzeyi farklılığı ortaya koymaktadır ancak bu etkinin net olmadığı belirtilmiştir (Barrena ve Sanchez, 2013, s. 72; Schnettler vd., 2013, s. 72; Ozgen, 2014, s. 260). Bazı çalışmalarda erkeklerin yeni yiyecekleri deneme korkusunun daha fazla olduğunu göstermekte (BabicZ-Zeelinska, 2006, s. 381), bazıları ise kadınların daha neofobik olduklarını sonuç olarak elde etmişlerdir (Ozgen, 2014, s. 260).

2.1.4.2.2. Yeni Yiyeceklerin Türü

Günümüzde dünyasında birçok gıda tedarik imkânın gelişmesi sonucunda ürünlere ulaşım kolaylaşmıştır (Sarioğlan ve Arslan, 2020, s. 254). Bu süreçte birçok yeni gıda yaşam serüvenine katılmıştır. Bunlardan bazı yenilikçi gıdalar; işlevsel yiyecekler (sağlığa faydalı yiyecekler), genetiği değiştirilmiş yiyecekler, organik yiyecekler ve farklı kültürlerin etnik yiyecekleridir (Pimentel, Hepperly, Hanson, Douds ve Seidel, 2005, s. 573; Maghari ve Ardekani, 2011, s. 109; Ibrahim, Ahmad, Zahari ve Hanan, 2013, s. 249; Da Silva, Barreira ve Olivira, 2016, s. 145). Tüm bu yiyeceklerin içerisinde organik gıdaları tüketme isteği yaşam tarzının önemli bir parçası olarak görülmektedir ve bunda kültürün etkisinden bahsedilebilir (Stoica ve Alexe, 2016, s. 37). Yaşta bu faktörler içerisinde önemini göstermektedir. Pek çok araştırmada yaşlandıkça insanların yeni kültürel yiyeceklere karşı istekli olduğu görülmektedir. Fakat diğer türlerdeki yeni yiyeceklere daha tereddütlü baktıkları belirlenmiştir (Pliner ve Salvy, 2006, s. 79; Stoica ve Alexe, 2016, s. 37). Farklı yiyecekleri deneyimleme süreçleri arttıkça yeni yiyecekleri deneme korkusu azalmaktadır (De Andrade Previato ve Behrens, 2015, s. 929; Stoica ve Alexe, 2016, s. 37;). Ayrıca farklı kültürler içerisinde yani yurtdışında vakit geçiren insanlar hiç yurtdışında bulunmamış bireylere nazaran yeni yiyecekleri deneyimleme korkusu daha düşük seviyededir (Ozgen, 2014, s. 260). Bu sonuç göstermektedir ki farklı kültürlere maruz kalan bireylerde yeni yiyecekleri deneme korkusu daha düşük oranda

seyredebilir. Yeni yiyeceklere maruz kalma düzeyindeki artış, genel yeni yiyecekleri deneme korkusunu azalttığı kanıtlanmıştır (Ozgen, 2014, s. 262).

2.1.4.2.3. Yiyecek Bilgisi Düzeyi

Eğitim düzeyine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde farklılıklar oluşturduğu tespit edilmiştir (Schnettler vd., 2013, s. 72). Eğitim seviyesi yükseldikçe yeni yiyecekleri deneme korkusu azalmaktadır (Babicz-Zielinska, 2006, s. 381; Schnettler vd., 2015, s. 77; D'Antuono ve Bignami, 2012, s. 3; Cichocka ve Grabinski, 2013, s. 119; Ozgen, 2014, s. 260; Park ve Cho, 2016, s. 1). Gıda eğitimi ve yiyecek bilgisi; kişisel, çevresel ve davranışsal faktörlerin etkileşimi ile meydana gelen sosyal bilişsel bir olgudur (Banks ve Mhunpiew, 2012, s. 1002; Pagliarini ve Toschi, 2015, s. 522). Belirli bir yiyeceğe sürekli olarak maruz kalmak veya tüketmek öğrenilmiş bir güvenlik davranışı olarak o yiyeceğin beğenilmesini ve tüketilme düzeyini artırır (Pagliarini ve Toschi, 2015, s. 522). Gıda eğitimi ve öğrenimi birçok farklı yöntemle gerçekleştirilebilir. Tv kanalları, İnternet ve Sosyal medya üzerinden besinler hakkında bilgi düzeyini arttırmak için önemli bir araç olarak görülmektedir. Beslenme eğitimi yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde önemli bir olgudur (Stoica ve Alexe, 2016, s. 38).

2.1.4.2.4. Yenilik Miktarı

1979'da yayımlanan bir çalışmada, farelerin çevredeki ortamın nispeten tanıdık ve birtakım ipuçları bulunduğu durumlarda yeni bir yiyeceği kabul etme olasılıklarını daha yüksek olduğu sonucunu ortaya koymuşlardır (Archer ve Sjöden, 1979, s. 365). Ayrıca çocuklar üzerine gerçekleştirilen bir araştırmada çocukların annelerinden gelen yeni bir yiyeceği kabul etme düzeylerinin daha yüksek oldukları belirlenmiştir (Harper ve Sanders, 1975, s. 209). Bazı mutfaklarda daha fazla kullanılan baharatların, yeni yiyeceklere uygulanmasıyla bu yeni yiyeceklerin kabul edilmesinde rol oynamaktadır. Tanınmayan gıdalara tanıdık ürünler ve lezzetler katarak yeni yiyecekleri deneme isteklerinin artış gösterdiği belirlenmiştir. (Pliner ve Salvy, 2006, s.80).

2.1.4.2.5. Uyarılma

İnsanlar genel olarak yeni yiyecekleri reddetme eğilimindedir (Pliner ve Loewen, 2002, s. 552; Alley ve Potter, 2011, s. 708). Her türlü yeni yiyecek yeni bir uyarıcı olarak görülmekte ve bireyde korku veya kaçınma davranışı başlatabilir (Dovey vd., 2008, s. 183). İnsanlar yeni bir gıdayı denemeye istekli olabilir ancak bu süreç yenilik seviyesine göre değişebilmektedir. Kısaca az bilgi sahip olunan bir gıda, ilk defa karşılaşılan bir gıdaya göre daha fazla deneme isteği oluşturur (Pliner ve Loewen, 2002, s. 552). Yaşanılmış bir deneyim sonucu bir bireyin sizi uyarması bu gıdayı tatma istekliliğini azaltabilir. İnsanlar yeni gıda ürünlerini deneme sürecine tikslenme kavramı da dâhildir. Bir bireylin başka bir bireyde gözlemlediği veya uyarıldığı gıdalara karşı gıda neofobi düzeyi artış göstermektedir (Stoica ve Alexe, 2018, s. 38).

2.1.4.3. Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Ölçeği (Food Neophobia Scale)

Bu bölümde Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği olan ‘Food Neophobia Scale’ (FNS) hakkında bilgi verilmektedir. Bu ölçeği kullanan çalışmaların analizi ‘2.6. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusuyla İlgili Çalışmalar’ bölümünde verilmektedir. Bu bölümde yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği olan FNS’nin genel yapısı incelenecektir. Food Neophobia Ölçeği Pliner ve Hobden (1992) tarafından geliştirilmiştir. Bu ölçek yeni yiyecekleri deneme korkusunun ölçülmesi amacıyla geliştirilen ilk ölçektir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği (FNS) 10 ifadeden oluşmaktadır. İfadelerin katılımcılar tarafından doldurulması için ‘Kesinlikle Katılmıyorum ve Kesinlikle Katılıyorum’ arasında yedi likert tipi derecelendirme tanımı yapılmıştır (Egolf, 2019, s. 81; Ammann, 2019, s. 23). Bu ölçek birçok dile çevrilmiş ve birçok farklı ülkede uygulanmıştır. Ayrıca Türkiye’de uygulanan, güvenilirliği ve geçerliliği kabul edilmiş çalışmalar mevcuttur. Ankette kullanılan ölçekte toplam 10 ifade yer almaktadır. Bu ifadelerden 5 tanesi ters kodlama yöntemi ile oluşturulmuştur. Ayrıca bu anketin Türkçe olarak doğrulanması çalışması Duman, Ok ve Keser, (2019) tarafından ‘Besin Neofobisi Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması: Geçerlik ve Güvenilik Çalışması’ ile yapılmıştır.

Bu yüksek lisans tezinde kullanılan FNS ölçeği bu çalışmaya sadık kalınarak oluşturulmuştur. Maddeler incelendiğinde genel olarak gıdalara karşı bir korku düzeyi

olup olmadığına yeni ve alışılmış gıdalar üzerinden karma sorular sorulmuştur. Bu ölçeğe ait kullanım alanlarına ve çalışmalarına alt bölümde yer verilmiştir.

2.2. İlgili Araştırmalar

Bu bölümde, araştırma konusuna ilişkin olarak daha önce yapılmış olan diğer araştırmalar hakkında bilgi verilmiştir. Bu amaçla, araştırılmakta olan konunun, hangi yönleri ile ve nasıl incelendiği, bu incelemelerin ne zaman ve kimler tarafından yapıldığı; hangi yöntemlerin kullanıldığı, bu çalışmalardan elde edilen en önemli sonuçların neler olduğu, sistematik bir biçimde yukarıda da belirtildiği gibi, ilgili araştırmalarda verilmiştir. Böylece önceki araştırmalar, bulgular üzerinde kuramsal ve yöntemsel bir tartışma sunulmuştur.

2.2.1. Gıda Tiksinişi İle İlgili Araştırmalar

Gıda tiksinişiyle ilgili ilk çalışmaları ortaya koyan Hartmann ve Siegrist (2018)' dir. Bu çalışmalarında yazarlar gıda tiksinişi ölçeğinin geliştirilmesini ve doğrulanmasını amaç edinmişlerdir (Hartmann ve Siegrist, 2018).

Gıda tiksinişi kavramının önemini şu şekilde açıklamışlardır: Gıda ve beslenme süreçlerinde riskli durumlardan kaçınmak için ortaya konan tiksinişi duygusunun işlevinin tam olarak anlaşılmadığını bildiren araştırmacılar, bunun temel nedenlerinden birinin gıdaya özgü tiksinişi ölçeğinin bulunmaması olarak belirlemişlerdir (Hartman ve Siegrist, 2018, s. 2). Beş dizi çalışma gerçekleştirerek çalışmalarında gıda tiksinişi ölçeğini geliştirmiş ve onaylamışlardır. Bu araştırma sonucunda gıda tiksinişi ölçeği olan (FDS)'yi ve bunun bir alt ölçeği olarak gıda tiksinişi ölçeğinin kısa versiyonunu geliştirmişlerdir. Yazarlar ifadeleri hayvan eti, kötü hijyen koşulları, insan kontaminasyonu, küfler, çürüyen meyveler, balıklar, çürüyen sebzeler ve canlı kirleticiler olmak üzere sekiz bölümde değerlendirmiştir. Toplam 32 ifade kullanılarak temel gıda tiksinişi ölçeğini oluşturmuşlardır. Gıda tiksinişi ölçeğinin kısa versiyonunda her bir altbaşlık için bir ifade toplamda sekiz ifade kullanmışlardır. Gıda tiksinişi ölçeği (FDS) ve Gıda tiksinişi ölçeğinin kısa versiyonu (FDS-Short) birbiri ile tutarlılık göstermiştir aynı zamanda bu ölçekler üç farklı örnekleme uygulanmış ve yüksek iç tutarlılık göstermiştir. Daha sonraki süreçte iki hafalık bir arrayla ölçeklerin test tekrar test güvenilirlikleri onaylanmıştır

(Hartman ve Siegrist, 2018, s. 2). Hartman ve Siegrist, (2018, s. 5) Gıda tiksınmesinin ölçülmesinin diğer tiksınme ölçeklerinde yeterli düzeyde duyarlı olmadığını düşünerek bu ölçeği geliştirmişlerdir. Ayrıca birçok çalışmada tiksınme ölçeklerinin gıda tiksınmesi ile ilgili bir alt ölçek oluşturulması için yeterli düzeyde alfa güvenilirlik katsayısı vermediklerini bildirmişlerdir (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 5).

Genel tiksınme düzeyinin ölçülmesi üzerine yapılan çalışmalardaki ölçeklerin içerisinde iki çalışmada gıda tiksınmesi maddeleri görülmektedir. Fakat bu ifadeler düşük faktör yüklerine ve yeterli ayırt ediciliklere sahip değildirler (Kleinknecht, Kleinknecht ve Thorndike, 1997, s. 1079; Tybur, Lieberman ve Griskevicius, 2009, s. 109; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 5). Yazarlar bu süreçte birçok gıda tiksınmesi ile ilişkili olan gıdaların reddedilmesi çalışmalarını incelemişlerdir. Gıda tiksınmesi ilişkili olabileceği düşünölen ifadeler, küflerin, çürüme süreçlerinin, hijyen koşullarının, hayvanları hatırlatan koşulların (Örn: Kan), görünmez kirlenmeler (saç vb.), kişisel hijyen bu süreçte gıdaların reddedilmesinde tiksınme ile alakalı olduğu düşünölen başlıklardır (Haidt, McCauley ve Rozin, 1994; Curtis ve Biran, 2001; Martins ve Pliner, 2006; Hartmann ve Siegrist; 2018, s. 6;). Gıda tiksınme ölçeği 63 ifadelik bir gıda tiksınme ifadesi havuzundan oluşturulmuştur. Ön bir pilot çalışma ile İsviçre örnekleminde test edilmiş ve PCA (Temel Bileşen Analizi) yardımı ile uygun olmayan ifadeler ölçekten atılmıştır. Daha sonra tekrar uygulanan ölçekte sekiz faktörün altındaki 32 ifade içerisinde, faktörleri en iyi yansıtan sekiz ifade alınarak gıda tiksınme ölçeğini kısa versiyonu oluşturulmuştur. Bu yöntem ile gıda tiksınmesi ölçeğine en uygun maddeler seçilerek doğrulayıcı faktör analizi ile test edilmiştir (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 11).

2018 yılında geliştirilen bu ölçek birçok araştırmada kullanılmıştır. Türkçe kaynaklar incelendiğinde bu ölçeği kullanan bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Gıda tiksınmesinin yeme davranışları üzerindeki etkisinin araştırıldığı çalışmada gıda tiksınmesinin yeme davranışları arasında farklı ilişkilere rastlanmıştır (Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 412). Başka bir çalışmada resimli gıda tiksınme ölçeği geliştirme çalışmasıdır. Bu çalışmada gıda tiksınmesinin kısa versiyonu ile yeni geliştirilen resimli gıda tiksınme ölçeği arasında yüksek korelasyon değerlerine ulaşılmıştır (Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 369). 2019 yılında Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann tarafından gerçekleştirilen ve gıda tiksınmesi ölçeğinin kısa versiyonunun on farklı ülkede

kültürler arası doğrulaması çalışması gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada sekiz ifadeden oluşan bu kısa ölçeğin güvenilirlik puanları 0,69 ve 0,76 düzeyinde ülkelere göre farklılık göstermektedir (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartman, 2019).

Bir diğer çalışmada ise gıda tiksinişi, acı ve seks üzerindeki ilişkisini belirlemek üzere yapılan bir çalışmada değerlendirilmiştir. Göze çarpıcı sonuçlar içerisinde erkeklerin kadınlara göre bu ilişki seviyelerinin daha yüksek korelasyonlar görülmüştür (Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2019, s. 219). Gıda tiksinişinin gelecekteki yeni gıda teknolojilerinin kabul edilmesindeki katkılarını inceleyen bir diğer çalışmada ise göze çarpıcı sonuçlar şunlardır; Gıda tiksinişinin yeni gıda teknolojilerinin kabul, risk ve fayda algılarını etkilediği ortaya konmuştur. Ayrıca yazarlar gıda tiksinişinin yeni teknolojilerin kabulünü arttırması için bir strateji oluşturabileceği önerisinde bulunmuştur (Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2019, s. 1). Gıda tiksinişinin, gıda hijyeniyle olan ilişkisinin incelendiği bir diğer çalışmada; gıda hijyeni sürecinde gıda tiksinişi, önemli bir belirleyici olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca gıda tiksinişinin ev mutfağındaki gıda hijyeni üzerinde güçlü bir göstergesi olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Ammann, Siegrist ve Hartman, 2019, s. 131). 2019 yılında Almanya’da böceklerin kabulü üzerine bir çalışmada böceklerin besin olarak kabul edilmesinde gıda tiksinişinin en önemli belirleyici olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Lammers, Ullmann ve Fielbelkorn, 2019, s. 78). Vücut kitle indeksi üzerinde gıda tiksinişi duyarlılığının etkisi üzerine yapılan çalışmada ortaya çıkmıştır ki vücut kitle indeksi ve gıda tiksinişi duyarlılığı arasında anlamlı farklılıklar mevcuttur (Liu, Turel, Chen ve He, 2019, s. 1). Ayrıca gıda tiksinişi ölçeği kullanarak tiksinişinin, beslenme bozuklukları üzerindeki etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Bu durumun seçici yeme davranışıyla da ilişkili olabileceğine değinilmiştir (Menzel, Reilly, Luo ve Kaye, 2019, s. 1).

Resimli Gıda tiksinişme ölçeğinin on farklı ülkede doğrulanması çalışmasında gıda tiksinişi ölçeğinin kısa versiyonunun güvenilirlik düzeylerinin tekrar değerlendirilmesi sağlanmıştır (Ammann, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 2). Bir diğer çalışmada ise Amerika birleşik devletlerinde yaşayan Yahudi toplumunda yemek tercihleri ve tiksinti duyarlılığı üzerine yapılmıştır. Dini bağımlılık ile gıda tiksinişme düzeyi arasında ilişkilere rastlanmıştır (Hamerman, Schneider ve Rozensher, 2019, s. 1). Egolf, (2019) tarafından yazılan ‘Gıda tiksinişinin bugünün ve geleceğün dünya

gıda sistemini nasıl şekillendirebilir' konulu doktora tezinde birçok önemli sonuç ortaya konulmuştur. Gıda tiksinsmesinin cinsiyet, yaş ve kronik sindirim şikâyetleri gibi faktörlerden etkilendiği sonuçlarına ulaşılmıştır. Kadınlar, yaşlılar ve sindirim şikâyeti olan bireylerin gıda tiksinsmesine daha duyarlı oldukları sonuçlarına ulaşılmıştır. Ayrıca gıda tiksinsmesinin gıda reddi ile ilişkisinin olduğu belirlenmiştir. Gıda tiksinsmesinin duyarlılık seviyesinin yeme davranışları olumsuz etkileyebileceğinden bahsedilen çalışmada seçici yeme ve yiyecek israfı ile gıda tiksinsmesi arasında ilişkili olduğu gözlemlenmiştir (Egolf, 2019).

Ammann (2019) tarafından yapılan Gıda tiksinsmesinin gıda seçimi, risklerden kaçınma ve hijyen üzerine etkisi isimli doktora tezinde birçok anlamlı sonuca ulaşılmıştır. Kadınların erkeklerden daha fazla gıda tiksinsmesi gösterdiği sonucu dikkat çekmektedir. Bu tez gıda tiksinsmesinin; gıda seçimi, gıda israfı ve hijyen davranışları üzerinde derin etkileri olduğu sonucunu ortaya koymuştur. Erkek katılımcıların acı tat ve tiksinsme duyarlılıkları arasında bir ilişki olduğu ve kadınlarda bu ilişkiye raslanılmadığı tespit edilmiştir.. Araştırmada gıda tiksinsmesi duyarlılığının ölçümü, sanal gerçeklikten faydalanılarak tekrar yapılmıştır. Sanal gerçekliğin tiksinsme duyarlılığı yüksek olan bireylerde tiksinsme ipuçları barındıran uyarılardan kaçınma davranışları diğer bireylere göre daha fazla düzeyde olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca gıda tiksinsme düzeyi yüksek bireylerin, gıdaların tüketilip tüketilmeyeceğine karar verme süreçlerinin ve değerlendirmelerinin daha kısıtlayıcı kısıtlara bağlı olduğu belirtilmiştir (Ammann, 2019, s. 5).

Sürdürülebilirlik algısının et ve et ürünleri üzerindeki etkisini inceleyen bir çalışmada gıda tiksinsmesi düzeyinin et ve et ürünleri tüketimi üzerinde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Siegrist ve Hartmann, 2019: 1). Türkçe alanyazında karşımıza çıkan tek çalışmada olan tüketicilerin tiksinsme duyarlılığı ile riskten kaçınma ve marka sadakati arasındaki ilişki: huy temelli bir yaklaşım isimli çalışmada tiksinsme duyarlılığının riskten kaçınma ve marka sadakati arasında ilişkilerin varlığı ortaya konmuştur (Kutlu, 2019, s. 212). FDS-Short ölçeğinin ispanya'da doğrulanması üzerine yapılan araştırmada gıda tiksinsme duyarlılığı, seçici yemek, yeme davranışları ve neofobi arasındaki ilişkiler doğrulanmıştır (Garcı-Gomez, Romero-Rebollar, Hartmann, Siegrist, Ferera, Gutierrez-Aguilar ve Pacheco-Lopez, 2020, s. 1). Tiksinsme ve yeme davranışları üzerine 2020 yılında yapılan bir diğer çalışmada ise gıda tiksinsmesinin seçici yeme davranışları, yeni gıda kaynaklarını deneme, yeni gıda

teknolojilerinin kabulü ile olan ilişkisinden bahsedilmiştir. Ayrıca tiksinden hijyen ile olan ilişkisinin genel hatlarına değinilmiştir (Hartmann ve Siegrist, 2020).

Gıda tiksini üzerine bir sanal gerçekliş çalışması olan tiksini duyarlılığı ve davranışlarımız arasındaki ilişkiyi inceleyen araştırmada; tiksini duyarlılığı yuğsek olan bireylerin sanal gerçekteki tiksini ipuçlarını görmezden gelmekte daha çok zorlandıkları sonucuna ulaşılmıştır (Ammann, Hartmann, Peterhans, Ropelato ve Siegrist, 2020). Yenilikçi gıdaların ve yeni gıda teknolojileri ile oluşturulan ürünlerin tüketiciler tarafından kabulünü inceleyen bir araştırmada gıda tiksini mesinin, yeni yiyecekleri deneme korkusunin, kültürel değerlerin ve bireysel farklılıkların önemli olabileceği belirtilmiştir (Siegrist ve Hartmann, 2020). On farklı ülkede kültürlü etin (Çevre ve Hayvan Dostu Labaratuar Etleri) kabulü üzerine gerçekteşirilen çalışmada kültürlü etin kabulünde bazı ülkelerde farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir. Algılanan doğallık düzeyi ve gıda tiksini düzeyi, kültürlü etin kabulünde etkili olduğu ortaya konmuştur (Siegrist ve Hartman, 2020).

2.2.2. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusuyla İlgili Çalışmalar

Bu bölümde yeni yiyecekleri deneme korkusu ile ilgili yapılmış çalışmalara değinilecektir. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği olan FNS ölçeğini kullanan yerli ve yabancı çalışmalar mercek altına alınacaktır. Bu bağlamda incelediğinde yabancı literetürde çok fazla çalışma bulunmaktadır. Bu bölümde önemli sonuçlar ortaya koyan, farklı boyutlardan bu konuyu inceleyen çalışmalara öncelik verilmiştir. Türkçe kaynaklarda ise ulaşılabilen bütün çalışmalara değinilmeye çalışılmıştır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu ile ilgili ilk araştırmalarda 1980 ve 1990 yılları arasında yabancı ve labaratuar fareleri başta olmak üzere hayvanlar üzerine çalışılmıştır (Kronenberger ve Medioni, 1985; Jones, 1987). Daha sonraki yıllarda çocuklar üzerine gerçekteşirilen bir araştırmanın ortaya koyduğu önemli bir sonuç ise görsel deneyimlerin tat tercihleri üzerinde yeterli düzeyde etkili olmadığıdır (Birch vd., 1987, s. 171). 1989 yılında yeni yiyecekleri deneme korkusunu kavramsal olarak ele alan Yeni yiyecekleri deneme korkusunin başlıca nedenleri ve tedavileri isimli çalışmanın amacı yeni gıdalara karşı ortaya çıkan

korkunun nedenlerini anlamak ve bu korkular ile başa çıkılabilecek eğitim ve tedaviler değerlendirmektir (Else, 1989).

1992 yılında yapılan çalışmada araştırmacıların amacı yeni gıdaları tüketme isteksizliği ve yeni yiyeceklerden kaçınma olarak tanımlanan yeni yiyecekleri deneme korkusunun ölçümlenebilmesi için bir anket (FNS) geliştirilmesidir. Oluşturulan ifadeler katılımcılara uygulandıktan sonra en yüksek korelasyon değerlerine sahip beş olumlu beş olumsuz madde bu ölçekte kullanılmıştır. (Pliner ve Hobden, 1992, s. 105). 1994 yılında gerçekleştirilen diğer bir çalışmada yeni yiyecekleri deneme korkusunun değerlendirilmesi için Food Neophobia Scale (FNS) kullanılmıştır. Bu araştırma sonucunda ebeveynlerin çocukların yiyecekleri tüketmeye istekli olma tahminleri ve çocukların gıda neofobi düzeyleri arasında önemli ölçüde ilişkiler saptanmıştır. Ayrıca çocukların ve ebeveynlerin neofobi puanları anlamlı derecelerde ilişkili olduğu ortaya konmuştur (Pliner, 1994, s. 147). 1995 yılında yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerine bir model geliştirmek amacıyla gerçekleştirilen bir diğer çalışmada gıdalara karşı bir genelleştirme ve modelleştirme yapmanın zor olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Hobden ve Pliner, 1995, s. 101). 1995 yılında gerçekleştirilen bir diğer çalışmada yazarların temel amacı yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde korkunun ve açlığın etkilerinin belirlenmesi oluşturmaktadır. Katılımcıları belirli sürelerde aç bırakarak ve bazı sözel süreçler ile yüksek korku duyguları veya düşük korku duyguları yaşamalarını sağlayarak bu durumların yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olup olmadığını gözlemlemişlerdir (Pliner, Eng ve Krishnan, 1995, s. 77).

1996 yılında İsveç’de gerçekleştirilen çalışmada ebeveynlerin ve çocukların yeni yiyecekleri deneme korkusu ve genel neofobisinin değerlendirildiği bir çalışma mevcuttur (Koivisto ve Sjoden, 1996). 1997 yılında Pliner ve Loewen tarafından gerçekleştirilen çalışmada anne ve çocukların arasındaki mizaç ve yeni yiyecekleri deneme korkusu incelenmiştir (Pliner ve Loewen, 1997). Ayrıca bu yıllarda birçok çalışmada çocukların yeni yiyecekleri deneme korkusu ve ebeveynleri ile olan ilişkilerini inceleyen çalışma mevcuttur (Falciglia, Couch, Gribble, Pabst ve Frank, 2000; Hursti ve Sjoden, 1997). Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yiyeceklerin aşinalığı, bilinirliği, tanınırlığı üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada FNS ölçeği kullanılarak yiyeceklerin aşinalığı, bilinirliği ve tanınırlığının yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyini önemli ölçüde etkilediği ortaya konmuştur (Raudenbush ve Frank, 1999, s. 261).

1997 yılında insanlarda yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde duygusal uyarılma ve bireysel farklılıkların etkilerini belirlemeye çalışan bir diğer çalışmada uyarılma düzeylerinin bu süreçte etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Pliner ve Melo, 1997, s. 331). 2001 yılında Toronto Üniversitesinde yayımlanan yeni yiyecekleri deneme korkusunu tiksinti kavramı üzerinden ilişkilendirerek gıda reddinin incelenmesi üzerine bir doktora tezi bulunmaktadır. Bu doktora tezinde birçok derin sonuç ortaya konmaktadır. Yiyeceklerin tiksindirici olarak düşündükleri yiyecekleri denemek için en iyi belirleyi olduğunu belirtmektedir. Yeni ürünlere karşı oluşan tiksinti seviyeleri önceki deneyimlere göre zayıf olabileceği ortaya konmuştur. Pozitif yaklaşımın ve düşüncenin (sosyo kültürel geçmişe dayalı kabul süreci) tiksinti ve yeni yiyeceklerle karşı oluşan korkuyu azaltmak için önemli olduğunun altı çizilmiştir (Martins, 2001, s. 2-3).

2001 yılında Finlandiya’ da gerçekleştirilen araştırmada yeni yiyecekleri deneme korkusu seviyesinin tepkilerinin alışıldık ve alışılmadık gıdalar üzerindeki etkilerini belirlemeye çalışan bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu araştırmanın göze çarpan sonuçlarına göre yaşlıların ve erkek bireylerin daha fazla neofobik olduğu ve düşük neofobi seviyesine sahip olan bireylerin bilinen ve bilinmeyen gıdaları deneme olasılıklarının daha düşük olduğu belirlenmiştir (Tuorila vd., 2001, s. 29). 2002 yılında yetişkinlerde yeni yiyecekleri deneme korkusunun değerlendirilmesi ve tedavileri üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada iki adet denek ile birlikte vaka öğreniği çalışması gerçekleştirilmiştir (Marcontell, Laster ve Johnson, 2002, s. 341). 2003 Yılında Avustralyada kentsel ve kırsal yaşam bölgelerinde yaşayan ergenler üzerinde yeni yiyecekleri deneme korkusunun kültürel çeşirlilik ve ekonomik statü ile ilişkileri üzerine gerçekleştirilmiş çalışmada şehirde yaşayan ergenlerin kırsal kesimlerde yaşayan öğrencilere nazaran daha az yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi olduğu ortaya konmuştur. Bunun nedeni olarak yazarlar şehirde yaşayan katılımcıların daha fazla gıdaya aşina ve alışkın olduklarının altını çizmiştir. Bu noktada kültürel çeşitliliğin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olduğunu belirtmişlerdir (Flight, Leppard ve Cox, 2003, s. 51).

2003 yılında gerçekleştirilen doğrulayıcı faktör analizi kullanarak yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği olan FNS’nin doğrulanması ve uluslararası düzeyde karşılaştırmasını amaçlayan çalışmada Amerika Birleşik Devletleri, İsveç ve Finlandiya gibi ülkeler örneklem olarak belirlenmiştir. Bu çalışmanın sonucunda

yazarlar iki maddenin (5 ve 9. Madde) ölçekten çıkarılmasını tavsiye etmişlerdir. Ayrıca İsveçlilerin yeni yiyecekleri deneme istekleri diğer ülkelere göre daha yüksek değerlerdedir (Ritchey vd., 2003, s. 163).

2007 yılında gerçekleştirilen bir başka çalışmada yeni yiyecekleri deneme korkusu, mide bulantısı ve öğrenilmiş gıda isteksizliğinin gıda reddi ve iştah üzerindeki etkilerini ölçmeyi amaçlamaktadır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu mide bulantısı ve gıda reddi üzerinde etkileri istatistiksel olarak ortaya konmuştur. Ancak yiyecek isteksizliği ve iştah üzerinde etkisi istatistiksel olarak anlamlı değildi (Ko ve Kang, 2007, s. 70). Aynı yıl aynı yazarlar tarafından ortaya konan bir diğer araştırmada analitik bir model oluşturularak yeni yiyecekleri deneme korkusu, iştah ve gıda reddi arasındaki ilişkilerde bulantı ve gıda isteksizliğinin etkileri ölçümlenmeye çalışılmıştır (Kang ve Ko, 2007, s. 1). 2007 yılında yeni yiyecekleri deneme korkusunun insanlarda kalıtsal etkilerinin değerlendirildiği bir çalışmada aileler ve ikizlerde bu olgu gözlemlenmeye çalışılmıştır. 28 Finli aile ve 468 İngiliz ikizden oluşan çalışmada FNS ölçeği kullanılarak yapılan çalışmada Finli ailelerde %66-69 düzeyinde İngiliz ikizlerde %66-67 oranında benzerlikler görülmüştür. Her iki popülasyondan elde edilen veriler ile birlikte yeni yiyecekleri deneme korkusunun üçte ikisinin genetik olabileceği sonucu ortaya konmuştur (Knaapila vd., 2007, s. 573).

2008 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nin Portland Eyaletinde gerçekleştirilen bir tez çalışmasında yeni balık ürünlerinin kabulü sürecinde yeni yiyecekleri deneme korkusunun, gıda tutumlarının ve yazılı bilgilerin rolü değerlendirilmiştir (Kudo, 2008). 2008 yılındaki bir diğer çalışmada ise Hollandalıların sağlıklı gıda ürünlerini hakkında bilgi düzeyleri ve deneme istekleri üzerinde yeni yiyecekleri deneme korkusunun rolü belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışmada FNS ölçeği Hollandacaya çevirilerek kullanılmıştır. Düşük eğitim düzeyi olan insanların yüksek eğitilmiş insanlara göre daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu puanlarına sahip olduğu ortaya konmuştur. Araştırmacılar gıda teknolojileri ile gelişen ve dönüşüm süreci yaşayan gıda endüstrisindeki yenilikçi ürünlere karşı yeni yiyecekleri deneme korkusunun önemini vurgulamışlardır (Schickenberg, Van Assema, Brug ve De Vries, 2008, s. 493). 2009 yılında Lübnanlı ve Amerikalı üniversite öğrencilerinin gıda neofobi düzeylerinin değerlendirilmesi amacıyla yapılan bir çalışmada Lübnanlı öğrencilerin puan ortalamaları daha yüksek olarak saptanmıştır. Ayrıca yurtdışına yapılan seyahatlerin, etnik yemek yeme sıklığının ve

yeni bir yemek tüketiminden sonra ortaya çıkan problemlerin yeni yiyecekleri deneme korkusu ile anlamlı derecede farklılık gösterdiği saptanmıştır (Olabi, Najm, Baghdadi ve Morton, 2009, s. 353).

Edwards, Hartwell ve Brown (2010) yılında uluslararası yüksek lisans öğrencilerinin yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin milliyetlere ve diğer demografik özellikler üzerindeki farklılaşmaları ortaya koymayı amaçlayan bir çalışma yapılmıştır. Uluslararası öğrencilerin yurtdışı deneyimlerinde ilk günlerindeki yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin üç ay kaldıktan sonraki düzeylerinden düşük olduğu belirlenmiştir. 2011 yılında gerçekleştirilen yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yeni gıda ürünlerinin belirlenmesi konulu bir araştırmada genel olarak yakın zamanda yurtdışından bulunanlar ve uzun dönemli ikame eden bireyler arasında düşük farklar belirlenmiştir. Ayrıca Johns, Edwards ve Hartwell (2011) Avrupalılar ve Doğu Asyalılar arasında düşük yeni yiyecekleri deneme korkusu farkları belirlenmiştir.

Capiola ve Raudenbush (2012) yeni yiyecekleri deneme korkusu ve gıda neofilisinin diyet ve metabozilma süreçlerine etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda gıda neofobi puanlarına göre üç gruba ayrılan katılımcılar içerisinde, yeni yiyecekleri deneme korkusunun diyet sürecinde önemli ölçüde farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Bunun yanısıra besin neofobisinin besin neofobisinden daha az düzeyde diyet sürecinde etkili olduğu ortaya konmuştur. 2012 yılında gerçekleştirilen bir diğer yeni yiyecekleri deneme korkusu çalışmasında Tayland'daki tüketicilerin gıda neofobi düzeylerinin ürünleri sevme ve yaşam tarzları üzerindeki etkisi değerlendirmeye çalışılmıştır. Araştırmacılar araştırmanın sonucunda yeni yiyecekleri deneme korkusunun yeni ürünlerin beğenilmesinde etkisinin düşük olduğunu belirlemişlerdir. Ancak tüketici davranışlarını ve tutumunun anlaşılmasına yardımcı olabileceğini belirtmişlerdir (Narkmit, Ninnetr, Bumrunsin ve Soontrunnarudrungsri, 2012, s. 1).

2014 yılında yeni yiyecekleri deneme korkusu ve koku alma kavramlarının ilişkisi incelenen bir araştırmada koku almanın yiyecek tercihleri ve lezzet algılarında önemli bir olgu olduğunun ve bu kavram üzerinde etkilerinin olabileceğinin üzerinde durulmuştur (Dematte, Endrizzi ve Gasperi, 2014, s. 3). 2015 yılında yaşlı bireylerde yeni yiyecekleri deneme korkusunun fonksiyonel gıdaların tüketimini üzerindeki etkili faktörler ile olan ilişkisinin ortaya konmaya çalışılmıştır. Stratton, Vella, Sheeshka ve Duncan (2015) FNS ölçeğinin kullanıldığı çalışmada katılımcılar yeni yiyecekleri

deneme korkusu seviyesine göre ayrı gruplara ayrılmıştır. Sonuçları incelendiğinde daha yüksek seviyede yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşayan bireylerin yeni bir fonksiyonel gıdayı denemeye daha az istekli olduklarını ortaya koymuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusunun fonksiyonel gıdaları denemelerinin önündeki en büyük engel olduğunu belirtmişlerdir.

2016 yılındaki bir diğer dikkat çeken çalışmada yeni yiyecekleri deneme korkusu ile genel sağlık bilgisi ve dengeli beslenme kavramlarının ilişkisi incelenmiştir. Yaş kavramının hem yeni yiyecekleri deneme korkusu hemde genel sağlık bilgisi ile pozitif anlamda ilişkili olduğu ortaya konulmuştur. Gutierrez-Salomon ve Villanueva-Rodriguez (2016) Gelir ve eğitim düzeyi ise yeni yiyecekleri deneme korkusu ile olumsuz bir ilişkide olduğu saptanmıştır. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve genel sağlık bilgisi insanların günlük beslenme davranışlarını etkilediği ortaya konulmuştur. Bunun yanında yeni yiyecekleri deneme korkusu yüksek olan bireylerin daha az farklı sebze ve balık tükettikleri belirlenmiştir. 2016 yılında şarap neofobisi ölçeğinin geliştirilmesi amacıyla tüketicilerin gıda neofobinin ölçülmesi ve uyarlanması amacıyla yapılmış bir karşılaştırma bulunmaktadır. Ristic, Johnson, Meiselman, Hoek ve Bastian (2016) Şarap neofobisinin yaşla birlikte arttığı gözlemlenmesine rağmen eğitim seviyesi ve gelir artışı ile birlikte azaldığı belirlenmiştir. 2017 yılında yeni yiyecekleri deneme korkusunu ölçmek için geliştirilen araçların incelenmesi amacıyla bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada ölçme araçları her yönleri ile incelenmiştir (Damsbo-Svendsen, Frost ve Olsen, 2017). Aynı yıl içerisinde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve gıda tercihleri arasındaki ilişkiler ortaya konmaya çalışılmıştır. Jaeger, Rasmussen ve Prescott (2017) Yeni yiyecekleri deneme korkusunun gıda alımı ve tercihi süreçleri üzerinde güçlü bir etkisi olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca mevsimlerin gıda alımı ve tercihinde etkili olduğu fakat yeni yiyecekleri deneme korkusu için düşük bir etkiye sahip olduğu ortaya konmuştur. 2018 yılında sağlıklı yiyecekleri tatma üzerinde yeni yiyecekleri deneme korkusunun ve cinsiyetin rolünü belirlemeye çalışan bir diğer çalışmada yeni yiyecekleri deneme korkusunun cinsiyete göre farklılık gösterdiği ve sağlıklı bir ürünün tüketilmesinde bilgi düzeyinin önemi ortaya konmuştur (Manohar ve Rehman, 2018, s. 162). 2019 yılında gerçekleştirilen çalışmada yeni yiyecekleri deneme korkusunun yeni gıda tüketimi ve tüketim psikolojisi üzerindeki etkileri belirlenmeye çalışılmıştır. Santisi, Magnano ve Di Marco, (2019) Genç yetişkinlerin hastalıklara karşı savunmasızlık

algısı ve bazı yiyeceklere karşı tiksinti ile birlikte neofobi tutumları gözlemlenmiştir. Bu psikolojik kavramların yeni ürünlerin geliştirilmesinde ve pazarlama stratejilerindeki öneminin atlandığının altı çizilmiştir. 2019 yılında yapılan diğer bir çalışmada etnik gıda tüketiminde yeni yiyecekleri deneme korkusunun rolü belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmanın sonucunda yeni yiyecekleri deneme korkusu yüksek bireyler etnik gıdaları daha önemli görmektedir. Bu bağlamda yeni yiyecekleri deneme korkusunun tüketicilerin restoranlardaki etnik yiyeceklere yönelik tercihlerinden etkilendiğini ve sektörün pazarlama süreçlerinde bundan yararlanabileceği belirtilmiştir (Tomic Maksan, Deronja, Tudor Kalit, Mesic, 2019, s. 579-580). 2020 yılında yapılmış ve farklı bir perspektiften yeni yiyecekleri deneme korkusunu konu alan bir diğer araştırmada yiyecek imajı ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun turistlerin destinasyonları tekrar ziyaret etme niyetine etkisini belirlemeyi çalışılmıştır. Bu doğrultuda imaj ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun destinasyonu tekrar ziyareti üzerinde etkili olduğu ortaya konmuştur. Bütüncül bir model oluşturulmuş ve gelecekteki çalışmalara yardımcı olmak amaçlanmıştır (Lai, Wang ve Khoo-Lattimore, 2020, s. 928).

Türkiye’de yapılan çalışmaları incelediğinde karşımıza sınırlı sayıda araştırmaya çıkmaktadır. Genel olarak yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği FNS ölçeğini içeren çalışmaların hepsi önemli görülen sonuçları birlikte incelenmiştir. 2017 yılında gerçekleştirilen ve yeni yiyecekleri deneme korkusu alanı üzerine yapılmış ilk Türkçe araştırma olan Doğdubay ve Yiğit’in (2017, s.166) çalışması, gastronomi eğitimi alan öğrencilerin yeni yiyecekleri deneme korkusu belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma sonucunda öğrencilerin yeni ve farklı kültürlere ait gıdaları deneyimleye isteksiz oldukları sonucuyla karşılaşılmıştır. 2018 yılında gerçekleştirilen çalışmada etnik mutfak ürünlerinin tercih edilmesinde yeni yiyecekleri deneme korkusunun etkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Yapılan çalışma sonuçlarına göre cinsiyet ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki belirlenmemiştir. Ancak medeni durum, eğitim durumları ve gelir aralığı ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir fark vardır. 2018 yılında yapılan bir diğer araştırmada yetişkin bireylerde yeni gıda korkusunu ve diyet kalitesini değerlendirmeyi amaçlayan araştırmada göze çarpan sonuçlara göre, yeni yiyecekleri deneme korkusu ile yaş üzerinde pozitif zayıf bir ilişki saptanmıştır. Uçar (2018, s. 7) korku düzeyi artış gösterdikçe erkek bireylerin tükettikleri ekme ve takıl grubu besinler, kadın bireylerin tükettikleri peynir yumurta,

sebze ve ekmek azalmaktadır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile besin çeşitliliği arasında önemli bir ilişki belirlenemezken, sağlıklı yeme indeksi arasında negatif yönde zayıf bir ilişki belirlenmiştir.

2019 yılında yapılan araştırmada turist rehberlerinin yeni yiyecekleri deneme korkusu belirlenmeye çalışmıştır. Araştırma sonucunda demografik değişkenler ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir fark görülmemiştir (Birdir, İflazoğlu ve Birdir, 2019, s. 559). Aynı yıl Ceylan ve Akar Şahingöz yetişkin bireylerde yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyini belirlemeyi amaçlamıştır. Eğitim durumunun ve yurt dışında bulunma durumunun katılımcıların yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olduğu ortaya konmuştur. Gelir durumları ve yaşın anlamlı bir farklılık oluşturmadığı tespit edilmiştir (Ceylan ve Şahingöz, 2019, s. 779). 2019'da yapılan bir diğer çalışmada yaşam tarzı ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun yerel gıdaları tüketimi üzerindeki etkisi belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmanın neticesinde yerel gıdaların tüketiminde gıdaya dayalı yaşam tarzının ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun etkili olduğu tespit edilmiştir (Saçılık, 2019, s. 1346). 2019 yılında gerçekleştirilen bir yüksek lisans tezinde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve heyecan arama kişilik özelliklerinin yabancı turistlerin türk yemeklerini satın alma niyeti üzerindeki etkisini belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırmanın neticesinde deneyim arama ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun alt boyutlarından olan yenilik korkusu ve yenilik arayışının türk yemeklerini satın alma niyetine etki ettiği sonucuna ulaşılmıştır (Sivrikaya, 2019, s. 1). 2020 yılında yapılan bir araştırmada yerel yiyecek tüketiminde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve kültürün moderatör etkisi belirlenmeye çalışmıştır. Yabancı turistler üzerinde gerçekleştirilen araştırmada turistlerin tutum, öznel norm ve algılanan davranışsal kontrolleri, davranışsal niyetlerini etkilediği tespit edilmiştir. Gıda korkusu düzeyinin ve kültürün davranışsal niyetler üzerinde kısmen etkili olduğu saptanmıştır (Işın ve Ünlüönen, 2020, s. 461). Sağlıklı beslenme algısı ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun yenilebilir böcekler üzerindeki davranışsal niyetlerin etkisini ölçmeye çalışılan 2020 yılında yapılmış bir araştırmada, sağlıklı beslenme algısının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinede anlamlı ve oluru etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin neofobik tutumları yenilebilir böcek tüketiminde davranışsal niyet üzerinde anlamlı ve olumsuz bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir (Taşpınar, Türkmen, 2020, s. 1184). 2020 yılında yapılan bir diğer çalışmada turizm öğrencileri arasında yeni yiyecekleri

deneme korkusu ne düzeyde deneyimlediklerini belirlenmeye çalışılmıştır. Genel olarak öğrencilerin gıda neofobi düzeyleri nötr olmuştur. Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri yeni yiyeceklere denemeye daha açık oldukları belirlenmiştir. Cinsiyet ve medeni durumun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde anlamlı bir fark belirlenmemiştir (Birdi ve Birdir, 2020, s. 349). Yiğit ve Doğdubay (2020) tüketicilerin yiyecekte yenilik korkusu düzeyleri belirlenmeye çalışmıştır. Katılımcıların Yiyecekte yenilik korkusu düzeyleri nötr olarak tespit edilmiştir. Tüketiciler yeni gıdaları deneyimlemede ürkek davrandığı sonucuna ulaşılmıştır (Yiğit ve Doğrubay, 2020, s. 1). 2020 yılında yapılan başka bir çalışmada spor yapan bireylerin yeni yiyecekleri deneme korkusu ve ortoreksiya nevroza eğilimleri ile beslenme durumları arasındaki ilişki belirlenmeye çalışılmıştır. Bu araştırma sonucunda yeni yiyecekleri deneme korkusu arttıkça sebze tüketiminin azaldığı ortaya konmuştur. Ayrıca zayıflama amacıyla haftada 1-2 kez spor yapan bireylerde yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyinin yüksek olduğu belirlenmiştir (Baysal ve Kızıltan, 2020, s. 48). 2020 yılında yapılan farklı bir çalışmada akademisyenlerin yeni yiyecekleri deneme korkusu saptanmaya ve etkili olan faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Kol ve Ok (2020) araştırmasının sonuçlarında cinsiyetler arasında yeni yiyecekleri deneme korkusu düzey farkı görülmemiş ve yurt dışına çıkan bireylerin çıkmayan bireylere göre daha düşük seviyede yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadığı belirlenmiştir.

2021 yılında gerçekleştirilen ve yerel halkın gastronomi imajı ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun yiyecek tüketim niyetlerine etkisi ölçülmeye çalışılmıştır. Gastronomi imajı ile yiyecekte yenilik korkusu etnik yiyecek ve destinasyonda yerel yiyecek tüketim niyeti üzerinde anlamlı etkileri olduğu ortaya konmuştur (Çırak ve Gümüş, 2021, s. 80). Son olarak kapsayıcı bir çalışma özelliği bulunan ve yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği olan FNS'nin otuz yıllık yapılan çalışmaları sistematik olarak birçok yönden değerlendiren 2021 yılında gerçekleştirilen bir çalışmada, yeni yecekleri deneme korkusunun düzeyi geçmişten günümüze gerçekleştirilen çalışmalarda azalma gösterdiği ortaya konmuştur. Bunun artan eğitim, gelir ve etkileşim artışı nedeniyle olduğunun altı çizilmiştir. Ayrıca önemli bir öneri olarak yeni yiyecekleri deneme korkusunun, yeni gıdaların geliştirilmesinde ve gıda üretim stratejilerinin potansiyel başarılarının

değerlendirilmesinde kilit bir değişken olabileceği belirtilmiştir (Rabadan ve Bernabeu, 2021, s. 13).

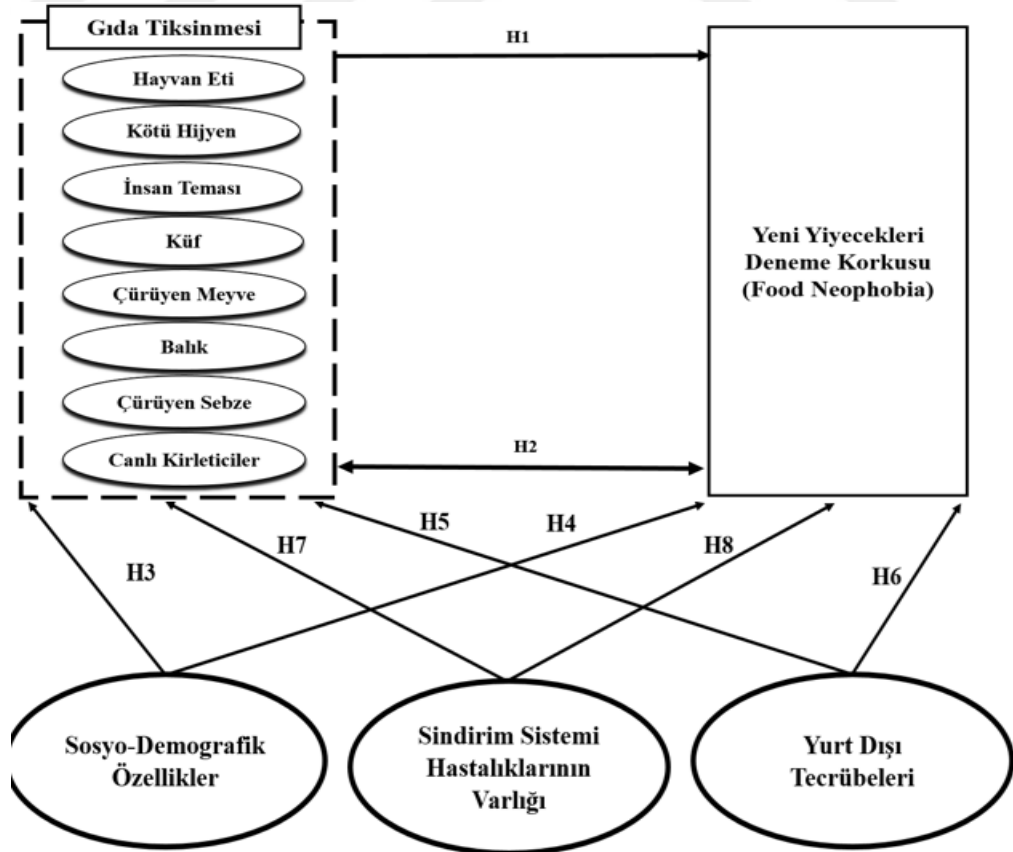


3. YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırmada kullanılan model, evren ve örneklem, veri toplama yöntemleri ve veri analiz yöntemleri hakkında bilgiler verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Modeli

Bu araştırma gıda tiksinişi ile yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkiyi ortaya konmasını amaçlayan nicel bir çalışmadır. Bu amaç doğrultusunda anket yöntemi kullanılarak verilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Hipotezlere sadık kalınarak araştırmanın modeli oluşturulmuştur. Modelindeki temel kavramlar gıda tiksinişi, yeni yiyecekleri deneme korkusu, sosyo-demografik özellikler, sindirim sistemi hastalıklarının varlığı ve yurt dışı tecrübeleri oluşturmaktadır.



Şekil 6. Araştırmanın Modeli

3.2. Araştırmanın Hipotezleri

Bu araştırmanın hipotezleri daha önceden gerçekleştirilmiş çalışmalarda ulaşılan sonuçlara göre oluşturulmuştur. Bu çalışmada toplam 8 adet hipotez bulunmaktadır.

Hipotez 1: Gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Santisi, Magnano ve Di Marco (2019)'daki çalışmaları incelendiğinde gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisi ortaya konmuştur (Santisi, Magnano ve Di Marco, 2019, s. 551).

Hipotez 1A (H1A): Gıda tiksinsinin hayvan eti boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1B (H1B): Gıda tiksinsinin kötü hijyen boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1C (H1C): Gıda tiksinsinin insan teması boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1D (H1D): Gıda tiksinsinin küf boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1E (H1E): Gıda tiksinsinin çürüyen meyve boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1F (H1F): Gıda tiksinsinin balık boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1G (H1G): Gıda tiksinsinin çürüyen sebze boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 1H (H1H): Gıda tiksinsinin canlı kirleticiler boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 2: Gıda tiksinsini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri arasında bir ilişki vardır.

Önceden gerçekleştirilmiş çalışmalar incelendiğinde bu iki kavram arasında korelasyon bulan çalışmalar mevcuttur. Ayrıca bu iki kavramının gıda reddi mekanizmasında önemli bir rolü olabileceği belirtilmektedir. Bu hipotez oluşumunda kullanılan çalışmalar ve korelasyon ilişkilerinin belirtildiği sayfalar belirlenmiştir (Lafraire, Rioux, Giboreau ve Picard, 2016, s. 354; Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 371; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 15; Ammann, 2019, s. 26; Ammann, Hartman ve Siegrist, 2018, s. 3; Castellini ve Samoggia, 2018, s. 131; Egolf, 2019, s.

125; Amman, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 4; Garcia-Gomez vd., 2020, s. 2; Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 323; Siegrist ve Hartmann, 2020, s. 4; Lammers, Ullmann ve Fiebelkorn, 2019, s. 84; Ammann, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 8; Santisi, Magnano ve Scuderi, 2021, s. 5).

Hipotez 2A (H2A): Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2B (H2B): Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2C (H2C): Gıda tiksınmesinin insan teması boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2D (H2D): Gıda tiksınmesinin küf boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2E (H2E): Gıda tiksınmesinin çürüyen meyve boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2F (H2F): Gıda tiksınmesinin balık boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2G (H2G): Gıda tiksınmesinin çürüyen sebze boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 2H (H2H): Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 3 (H3): Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 3A (H3A): Katılımcıların yaş gruplarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Gıda tiksınmesi düzeyi ve yaş arasında anlamlı ilişkilerin ortaya çıktığı çalışmalar mevcuttur (Garcia-Gomez vd., 2020, s. 4). Ayrıca diğer bir çalışmada yaşın, gıda tiksınmesi düzeyi üzerinde önemli bir etmen olduğu ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf (2019) çalışmasında yaş ile tiksınme düzeyi arasında önemli farklılıklar bulunduğunu tespit etmiştir (Egolf, 2019, s. 37).

Hipotez 3B (H3B): Katılımcıların cinsiyetlerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

İlk defa bu ölçeğin geliştirildiği ve doğrulandığı çalışmada kadınların gıda tiksınmesi seviyeleri erkeklere göre daha yüksek ve anlamlı puanlar almıştır (Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 11). Diğer bir çalışmada erkek katılımcıların gıda tiksınmesi

seviyelerinin daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019, s. 6). Ayrıca bu konu üzerine yazılan bir doktora tezinde cinsiyet ile gıda tiksinişmesi arasında önemli farklılıklar olduğu belirtilmiştir (Egolf, 2019, s. 37).

Hipotez 3c (H3c): Katılımcıların medeni durumlarına göre gıda tiksinişmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Yabancı kaynaklarda medeni durumlar üzerine sorulmuş bir soru bulunamamıştır. Türkiye’de yapılan bu araştırmada bu etmenin önemli olabileceği düşünülerek bu hipotez oluşturulmuştur.

Hipotez 3d (H3d): Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda tiksinişmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Egolf ve arkadaşlarının (2018) gerçekleştirdiği çalışmada eğitim düzeyleri ve gıda tiksinişmesi düzeyi arasında önemli farklılıklar ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf’ün (2019) yaptığı çalışmasında eğitim düzeyi ve gıda tiksinişmesi arasında anlamlı farklılıklar bulunmuştur (Egolf, 2019, s. 37).

Hipotez 3e (H3e): Katılımcıların gelir aralıklarına göre gıda tiksinişmesi anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Gıda tiksinişmesi düzeyi üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada gelir düzeyinin gıda tiksinişmesi arasında önemli korelasyonlar olduğunu göstermektedir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf (2019) tarafından yazılan doktora tezinde gıda tiksinişmesi ve gelir aralıkları arasında anlamlı korelasyonlar olduğu tablolar ile belirtilmiştir (Egolf, 2019, s. 39).

Hipotez 4 (H4): Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 4a (H4a): Katılımcıların yaş gruplarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında birçok anlamlı farklılık gösteren çalışma mevcuttur. Çalışmaların geneli incelendiğinde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında negatif korelasyonlar görülmektedir. Bu hipotez bu çalışmalara dayanılarak oluşturulmuştur (Pliner ve Hobden, 1992, s. 116; Koivisto ve Sjöden, 1996, s. 113; Pliner ve Loewen, 1997, s.

250; Tuorila vd., 2001, s. 31; Knaapila vd., 2007, s. 576; Dovey vd., 2008, s. 184; Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296; van den Heuvel, Newbury ve Appleton, 2019, s. 5; Predieri vd., 2020, s. 6).

Hipotez 4B (H4B): Katılımcıların cinsiyetlerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

2006 yılında Portekizde gerçekleştirilen bir araştırmada kadınların erkeklere göre daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadığı belirlenmiş ve bunun nedeninin aile bağlarında kadınların yiyecek seçimi ve yiyecek hazırlama süreçlerinde daha fazla görev almalarının etkili olabileceği belirtilmiştir (Lopes vd., 2006, s. 123). Ayrıca bir diğer çalışmada sonuçlar yiyeceklerin yabancılığının yeni yiyecekleri deneme istekliliğini etkilediğini ve bu etkinin kadınlarda daha anlamlı sonuçlar verdiği ortaya konulmuştur (Monahar ve Rehman, 2018, s. 157). İtalya’da yapılan bir diğer çalışmada erkeklerin kadınlara oranla yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde ortalamalarının daha yüksek puanlara sahip olduklarını belirlemişlerdir (Predieri vd., 2020, s. 6). Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği (Food Neophobia Scale) FNS geliştirildiği ilk çalışmada yazarlar cinsiyet özelliğinde önemli bir farklılık ortaya çıkmadığını belirtmişlerdir. Bunun nedeninin örneklem büyüklüğü olabileceğinin altını çizmişlerdir (Pliner ve Hobden, 1992, s. 116). Cinsiyet farklılıklarının yeni yiyeceklerle karşı farklı düzeylerde kaçınma davranışı oluşturabileceğini belirten çalışmalar da mevcuttur (Wallen, 1943, s. 288; Sivrikaya, 2019, s. 90). Finlandiya’da gerçekleştirilen çalışmada ise erkeklerin kadınlardan daha fazla gıdalara karşı neofobi duygusu yaşadıkları ortaya konmuştur (Tuorila vd., 2001, s. 29). Tüm bu kaynaklar incelendiğinde cinsiyete göre farklı etkilerin olduğu çalışmalar mevcuttur.

Hipotez 4c (H4c): Katılımcıların medeni durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Yabancı kaynaklarda genel medeni durumların üzerine sorulmuş sorular anketlerde yer alamamaktadır. Türkiye’de yapılan bu araştırmada bu etmenin önemli olabileceği düşünülerek bu hipotez oluşturulmuştur.

Hipotez 4d (H4d): Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve eğitim düzeyi arasında negatif ilişki belirlenmiş çalışmalar bulunmaktadır (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296; Meiselman, King ve Gillette, 2010, s. 895). Ayrıca diğer bir çalışmada eğitim düzeyinin yeni yiyecekleri deneme korkusunu etkilediği sonucu ortaya konmuştur (Ceylan ve Şahingöz, 2019, s. 779). Diğer bir çalışmada yeni yiyeceklere deneme korkusu ve eğitim düzeyleri arasında anlamlı farklılıklara raslantmıştır (Knaapila vd., 2015, s. 2164).

Hipotez 4E (H4E): Katılımcıların gelir aralıklarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Yüksek gelir sahibi bireylerin düşük gelir sahibi bireylere kıyasla daha düşük yeni yiyeceklere deneme korkusuna sahip olduğunu ortaya koymuş çalışmalar mevcuttur (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296). Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılan bir çalışmada gelir düzeyi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında ilişkiler belirlenmiştir (Meiselman, King ve Gillette, 2010, s. 895). Finlandiya'da yapılan bir çalışmada daha düşük düzeydeki bireylerin daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadıkları tespit edilmiştir (Stratton vd., 2015, s. 138).

Hipotez 5 (H5): Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre gıda tiksinişi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Belirli gıdaların tercih edilmesi süreci, o gıdaların daha önceki tüketimlerdeki deneyimlerine göre değişiklik göstermektedir (Seligman, 1970, s. 409; Rozin ve Zellner, 1985, s. 193; Tyber vd., 2016, s. 4;). Bu hipotez yeni yiyecekleri deneme korkusu ile deneyim ve gıdalar üzerindeki bilgi seviyesine göre farklılıklar gösterdiği kanısına dayanılarak oluşturulmuş ve bu durumun gıda tiksinişi ile ilişkisi incelenmek istenmiştir.

Hipotez 6 (H6): Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Bu hipotez yeni gıdaları deneme korkusunun deneyimler ve gıdalar üzerindeki bilgi seviyesine göre farklılıklar gösterdiği kanısına dayanılarak oluşturulmuştur (Pliner ve Loewen, 2002, s. 552; Stoica ve Alexe, 2018, s. 38).

Hipotez 7 (H7): Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre gıda tiksinişi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Bu hipotezin oluşumunda Egolf, Siegrist ve Hartmann'ın 2018 yılında yaptıkları çalışma etkili olmuştur. Bu çalışmada yazarlar sindirim sistemi rahatsızlığı olan bireylerin gıda tikslenme seviyeleri arasında bağlantılar bulduklarını belirtmişlerdir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 29). Ayrıca gıda tiksilmesi ölçeğinin farklı kültürlerde doğrulanması üzerine gerçekleştirilen bir diğer çalışmada mide hassasiyeti ve sindirim hastalıkları bulunun bireylerin gıda tiksilmesi ile ilişkileri olabileceğini bildirmiştir (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019, s. 6).

Hipotez 8 (H8): Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Bu hipotezin oluşumunda gıda tiksilmesi ile sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasındaki ilişki temel alınmıştır. Sindirim sistemi rahatsızlıklarının varlığının yeni yiyecekleri deneme korkusu ile olan ilişkisi incelenmek istenmiştir.

3.3. Evren ve Örneklem

Evren, araştırmalarda konu olabilecek bütün katılımcıların yer aldığı bir topluluk olarak tanımlanmaktadır (Saunders, Lewin ve Thronhill, 2016, s. 274; Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 139). Bu araştırmanın evrenini yerel gıda ürünlerinin satıldığı pazarlardan, yerel gıda ürünleri satan işletmelerden veya yerel gıda etkinliklerinin düzenlendiği alanlardan daha önce alışveriş yapmış bireyler oluşturmaktadır. Bu araştırmada veri toplama aracı olarak sosyal medya ve internet siteleri kullanılmıştır. Bunun nedeni zaman ve maliyet tasarrufu sağlamasıdır. Evren olarak seçilen internet ortamında oluşturulan anket formu ile kolayda örneklem yöntemi ile daha önce herhangi bir yerel gıda pazarından alışveriş yapmış bireyler oluşturmaktadır. Toplam ulaşılan anket miktarı 402'dir. Coşkun vd., (2017)'ye göre 1.000.000 ve üzerindeki evren boyutları için minimum 384 örneklem büyüklüğü yeterli görülmektedir. Örneklem yöntemlerinden biri olan kolayda örneklem yöntemi; denek bulma işlemine arzu edilen örnekleme ulaşılıncaya kadar devam ettirilmesi ile oluşturulur. Sosyal medya anketleri ve internetten oluşturulan anketler için idealdir (Coşkun vd., 2017, s. 148).

3.4. Veri Toplama Araç ve Teknikleri

Günümüz dünyasında her geçen gün daha fazla önem kazanan internet çağını yaşamaktayız. Bu süreçte araştırmalarda birincil kaynaklardan veri toplama aşamasında internetin kullanılması çok önemli görülmektedir. İnternette yararlanarak toplanan verilerin birçok avantajı bulunmaktadır (Öz ve Fidan, 2003, s. 152). Bu araştırmada yurtdışında kullanılan ölçekler üzerinden ve Türkiye’de yapılan ölçekleri bir araya getirerek hazırlanan anket formu için internette faydalanılmıştır. Google Şirketi tarafından geliştirilen Google Formlar sitesi üzerinden interaktif olarak bir anket oluşturulmuştur. Oluşturulan anket formu sosyal medya ve internet platformlarında paylaşarak istekli ve arzulu olan bireylere ulaştırılmıştır. Aynı zamanda bu formlar bir yanlışlık veya hataya mahiyet vermemek için yazılı anket formlarına aktarılmıştır. Böylece her bir formun fiziki olarak incelenmesi sağlanmıştır.

Çalışmada 2 adet ölçek kullanılmıştır. İlk olarak kullanılan ölçek; Hermann ve Siegrist (2018) geliştirilen ‘Gıda Tiksime Ölçeği’ ölçeğidir. Bu ölçekte gıda tiksime düzeyinin belirlenmesinde kullanılmaktadır. Bu ölçek kısa bir süre içerisinde birçok farklı çalışmada kullanılmış ve birçok farklı ülkede doğrulanmıştır. Orjinalinde 32 ifade bulunan ölçek çalışmada Türkçeye çevirilerek kullanılmıştır. Türkçeye çevirilen ankette uzman görüşleri değerlendirilerek yakın anlamlar içeren çürüyen sebzeler boyutundaki 2 ifade çıkartılmıştır. Ayrıca unlu mamüller eksikliği görülen canlı kirleticiler alt boyutuna 1 ekstra ifade eklenmiştir. Toplam 31 ifade barındıran bu ölçek 5’li Likert Ölçeğine (Kesinlikle katılıyorum’dan kesinlikle katılmıyorum’a) bağlı kalınarak anket içerisinde kullanılmıştır.

İkinci olarak kullanılan diğer bir ölçek ise Pliner ve Hobden isimli yazarlar tarafından geliştirilen ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu’ ölçeğidir. Bu ölçek birçok Türkçe çalışmada çevirilerek kullanılmıştır. Bizim araştırmamızda ise Yiğit ve Doğdubay(2020) tarafından Türkçeye çevirilen ve Duman, Ok ve Keser tarafından (2020) tarafından yapılan ‘Besin Neofobisi Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması: Geçerlik Ve Güvenilirlik Çalışması’ ile güvenilirliği ve geçerliliği kanıtlanmış olan ölçek bu çalışmada kullanılmıştır. Bu ölçekte toplam 10 ifade bulunmaktadır. 5’li Likert Ölçeği’ne (Kesinlikle katılıyorum’dan kesinlikle katılmıyorum’a) bağlı kalınarak anket içerisinde kullanılmıştır. Anket formunda 31 adet soru gıda tiksimesi, 10 soru ise gıda korkusu ile alakalıdır. Ayrıca yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, aylık gelir aralığı, yurt dışında bulunma durumu ve sindirim sistemi

rahatsızlıkları ile ilgili birer soru sorulmuştur. Anket formunda toplam 48 soru bulunmaktadır.

3.5. Verilerin Toplama Süreci

Bu araştırma kapsamında oluşturulan anket formu Kasım 2020 ve Mayıs 2021 tarihleri arasında 402 katılımcı ile elde edilmiştir. Anket formu internet platformları ve mobil platformlar aracılığı ile toplanmıştır. Böylece farklı bireylerin ve farklı bölgelerdeki katılımcıların araştırmaya dâhil olması sağlanmıştır. İnternette toplanan veriler kısa sürede toplanmıştır ve ekonomik olarak da anlamlı olması nedeni ile bu yöntem tercih edilmiştir.

3.6. Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında toplanan veriler SPSS (Statistical Package for the Social Science) programının 22.0 sürümünden faydalanılarak analiz edilmiştir. İnternet üzerinden elde edilen veriler SPSS programına kayıt edilerek oluşturulan veriler analiz edilmiştir. Araştırma verileri analiz edilmeden önce çarpıklık ve basıklık değerlerinin çok yüksek seviye olduğu belirlenen kötü hijyen ve canlı kirleticiler faktörlerinde toplam 9 ifade boxplot grafiği ile incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda faktörlerdeki değerlere nazaran ortak olarak farklılık gösteren toplam yedi anket analizlere başlanmadan önce veri setinden çıkartılmıştır. Alınan veri setleri üzerinde verilen cevapların dağılımları, regresyon analizleri, korelasyon analizleri, ölçeklerin güvenilirlik ve geçerlilik analizleri, aritmetik ortalamalar, t-testi ve tek yönlü varyans analizi olan Anova analizleri yapılmıştır.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Çalışmanın bu bölümünde katılımcılardan elde edilen anket verilerinin analizleri sonucunda ortaya çıkmış bulgular ve yorumlara değinilmektedir.

4.1. Katılımcılara Ait Değişkenler

Araştırmanın bu bölümünde uygulanan anketler ile birlikte çalışmaya katılan katılımcılara ait değişkenler incelenmiş ve tablo oluşturulmuştur. Katılımcıların yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim, gelir düzeyleri, yurtdışında bulunma durumları ve sindirim sistemi rahatsızlığının varlığı durumlarına göre dağılımları Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Değişkenler

Değişkenler	Frekans (N)	Yüzde (%)
Yaş Aralıkları		
18-25	214	53.2
26-33	90	22.4
34-41	35	8.7
42-49	27	6.7
50 ve Üzeri	36	9.0
Toplam	402	100.0
Cinsiyet		
Erkek	225	56.0
Kadın	177	44.0
Toplam	402	100.0
Medeni Durumları		
Bekâr	269	66.9
Evli	133	33.1
Toplam	402	100.0
Eğitim Durumları		
İlkokul	22	5.5
Ortaokul	11	2.7

Tablo 1- devamı

Lise	50	12.4
Ön Lisans	51	12.7
Lisans	233	58.0
Lisansüstü	35	8.7
Toplam	402	100.0
Gelir Aralıkları		
0-2325	148	36.8
2326-3200	65	16.2
3201-4100	68	16.9
4101-5000	43	10.7
5001 ve Üzeri	78	19.4
Toplam	402	100.0
Daha Önce Yurtdışında Bulunma		
Evet	118	29.4
Hayır	284	70.6
Toplam	402	100.0
Sindirim Rahatsızlığı Varlığı		
Evet	88	21.9
Hayır	314	78.1
Toplam	402	100.0

Tablo 1’ de gördüğümüz veriler ışığında araştırmaya katılan bireylerin %53.2’sinin 18-25, %22.4’ünün 26-33, %8.7’sinin 34-41, %6.7’sinin 42-49, %9’sinin ise 50 ve üzeri yaş aralıklarında oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin cinsiyet dağılımlarına bakıldığında %56’sının erkek, %44’ünün kadınlardan; medeni durumlarına bakıldığında %66’sının bekâr, %33.1’inin evli bireylerden oluştuğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %5.5’inin ilkökul, %2.7’sinin ortaokul, %12.4’ünün lise, %12.7’sinin ön lisans, %58’inin lisans, %8.7’sinin lisansüstü eğitim durumunda oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin gelir düzeyleri %36.8’inin 0-2325, %16.2’sinin 2326-3200, %16.9’unun 3201-4100, %10.7’sinin 4101-5000, %19.4’ünün 5001 ve üzeri gelir aralığındadır. Araştırmaya katılanların %29.4’ünün daha önce yurtdışında bulunan, %70.6’sının daha önce yurtdışında bulunmayanlar bireylerden oluşmaktadır. Ayrıca katılımcıların %21.9’unun sindirim sistemi rahatsızlıkları bulunan, %78.1’inin sindirim sistemi rahatsızlığı bulunmayan bireylerden oluştuğu görülmektedir.

4.2. Gıda Tiksinme Ölçeği ve Yeni Yiyeceklere Deneme Korkusu Ölçeğinin Güvenilirlik Analizine İlişkin Bulgular

Katılımcıların gıda tiksinme düzeyini ölçmek için kullanılan 31 ifadeden oluşan gıda tiksinme ölçeği ve yeni yiyecekleri deneme korkusunu ölçümlemeyi amaçlayan 10 ifadeden oluşan yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin güvenilirlik sonuçları Tablo 2’de gösterilmektedir. Gerçekleştirilen güvenilirlik analizine göre, Cronbach’s Alpha değerleri gıda tiksinme ölçeği için 0,911, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği için ise 0,905 olarak bulunmuştur. Tablolar ile birlikte güvenilirlik analizinde önemli olan değerler ortaya konmuştur.

Ayrıca bu bölümde ölçeklerin her ikisinde ortalamalara, standart sapma değerlerine, soru silindiğinde oluşan ortalama değerlerine, soru silindiğinde ölçeğin varyansına, soru bütün korelasyonlarına ve soru silindiğinde Cronbach’s Alpha değerlerine yer verilmiştir.

Güvenilirlik ölçeklerin ve testlerin ölçmeyi amaçladıkları olguları istikrarlı ve tutarlı bir şekilde ölçme derecesi olarak tanımlanmaktadır. Güvenilirlik analizi katsayısı Cronbach’s Alpha tüm iki bölüme ayırma kombinasyonlarının neticesi olarak ortaya çıkan, iki bölüme ayırma katsayılarından elde edilen bir ortalama olarak görülmektedir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 133). Güvenilirlik katsayısının en az 0.70 seviyesinde olması arzu edilmektedir. Fakat 0,50’ düzeyine kadar makul kabul edilebileceği bazı araştırmacılar tarafından öngörülmektedir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 133).

Tablo 2’de gıda tiksinme ölçeğinin ve yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin ifade sayıları ve Cronbach’s Alpha değerleri belirtilmiştir.

Tablo 2. Gıda Tiksinme Ölçeği ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Genel Güvenilirlik Analizi Bulguları

Ölçekler	İfade Sayısı	Cronbach’s Alpha
Gıda Tiksinme Ölçeği	31	0.911
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	10	0.905

Tablo 2'deki sonuçlar incelendiğinde Gıda tikslenme ölçeğinin 31 ifadesi bulunduğu ve 0.911 düzeyinde Cronbach's Alpha değerinin olduğu görülmektedir. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği toplam 10 ifadeden oluşmakta ve Cronbach's Alpha değeri 0.905 olarak tespit edilmiştir. Tablo 3'da gıda tikslenme ölçeğinin güvenilirlik analizi sonucunda ortaya konan ortalamaları, standart sapma değerlerini, soru silindiğinde ölçeğin ortalamasını, soru silindiğinde ölçeğin varyansını, soru bütün korelasyonlarını ve soru silindiğinde ortaya çıkan Cronbach's Alpha değerlerini göstermektedir.

Tablo 3. Gıda Tiksilmesi Ölçeğinin Detaylı Güvenilirlik Analizi Bulguları

İfadeler	\bar{X}	S.S	Soru Silindiğinde Ölçeğin Ortalaması	Soru Silindiğinde Ölçek Varyansı	Soru Bütün Korelasyon	Soru Silindiğinde Cronbach's Alpha
T1	4.00	1.050	114.85	278.43	.405	.909
T2	3.09	1.275	115.76	277.73	.338	.911
T3	4.00	1.025	114.85	277.98	.430	.909
T4	4.14	1.030	114.71	280.85	.342	.910
T5	4.44	.772	114.41	283.44	.373	.909
T6	4.46	.730	114.39	283.09	.411	.909
T7	4.30	.784	114.55	280.75	.471	.908
T8	4.34	.795	114.51	280.75	.463	.908
T9	4.43	.752	114.42	281.61	.458	.909
T10	3.22	1.125	115.63	273.70	.504	.908
T11	3.87	.977	114.98	276.19	.511	.908
T12	3.88	.957	114.97	276.51	.513	.908
T13	3.73	.991	115.12	274.78	.547	.907
T14	3.87	1.220	114.98	272.53	.489	.908
T15	4.01	1.176	114.84	273.38	.488	.908
T16	3.88	1.185	114.97	271.95	.521	.907
T17	4.01	1.166	114.84	271.93	.532	.907
T18	2.88	1.270	115.97	268.14	.576	.906
T19	2.95	1.257	115.90	267.62	.596	.906
T20	3.05	1.244	115.80	268.20	.589	.906
T21	3.21	1.218	115.64	269.68	.564	.906
T22	3.71	1.253	115.14	270.01	.538	.907

Tablo 3-devamı

T23	3.63	1.334	115.22	272.04	.452	.909
T24	3.48	1.228	115.37	272.46	.488	.908
T25	3.19	1.314	115.65	272.20	.457	.909
T26	3.69	.971	115.16	277.62	.469	.908
T27	3.56	.970	115.29	276.65	.500	.908
T28	4.48	.774	114.37	282.28	.417	.909
T29	4.50	.771	114.35	281.71	.441	.909
T30	4.44	.828	114.41	279.13	.502	.908
T31	4.43	.866	114.42	279.70	.459	.908

Tablo 4’de ise yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin güvenilirlik analizi sonucunda ortaya çıkan ortalamaları, standart sapma değerleri, soru silindiğinde ölçeğin ortalaması, soru silindiğinde ölçeğin varyansı, soru bütün korelasyonları ve soru silindiğinde ortaya çıkan Cronbach’s Alpha değerleri belirtilmiştir.

Tablo 4. Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Detaylı Güvenilirlik Analizi Bulguları

İfadeler	\bar{X}	S.S	Soru Silindiğinde Ölçeğin Ortalaması	Soru Silindiğinde Ölçek Varyansı	Soru Bütün Korelasyon	Soru Silindiğinde Cronbach’s Alpha
N1*	2.82	1.184	27.59	67.26	.692	.894
N2	3.07	1.222	27.34	66.41	.712	.893
N3	3.59	1.187	26.82	68.57	.616	.898
N4*	2.72	1.186	27.68	66.96	.707	.893
N5	3.16	1.235	27.24	67.47	.646	.897
N6*	2.53	1.130	27.88	69.43	.605	.899
N7	3.20	1.307	27.20	65.67	.694	.894
N8	3.42	1.265	26.99	67.34	.633	.898
N9*	3.25	1.368	27.15	66.08	.636	.898
N10*	2.63	1.233	27.78	66.77	.685	.894

Not: * işareti bulunan ifadeler ters kodlama yapılarak değerlendirilmiştir.

Tablo 5’ de gıda tiksınme ölçeğinin ve yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin aritmetik ortalamaları ve sapma değerleri gösterilmiştir.

Tablo 5. Gıda Tiksınme Ölçeği Ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeğinin Aritmetik Ortalamaları Ve Sapma Değerleri

Ölçekler	Aritmetik Ortalamalar	Sapma Değerleri
Gıda Tiksınme Ölçeği	3,83	0,552
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	3,04	0,906

Tablo 5 incelendiğinde gıda tiksınmesi ölçeğinin aritmetik ortalaması 3.83, sapma değerinin 0.552 olduğu; Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin aritmetik ortalaması 3.04, sapma değerinin 0.906 olduğu tespit edilmiştir.

4.3.Normal Dağılım Testi

Parametrik testlerin araştırmalarda uygulanabilmesi için bazı şartların yerine getirilmesi gerekmektedir. Bu şartlar yerine getirilmediğinde verilerin sonuçlarında yanlışlar olabilir. Daha güvenli seviyelerde sonuçlar vermesi nedeni ile parametrik testler ilk tercih olmasına rağmen, şartların yerine getirilememesi durumlarında hataların önüne geçmek için parametrik olmayan analizlerden faydalanılmalıdır (Yılmaz ve Yılmaz, 2005, 178). Veriler üzerinde parametrik analizlerin uygulanabilmesi için verilerin normal veya normal dağılıma yakın bir dağılım göstermeleri, her grubun varyans değerlerinin aynı olması ve analiz neticelerinde oluşan hataların tesadüfi hatalar olması gereklilikleri sağlanmalıdır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 133). Normal dağılımın belirlenmesinin temelde üç yolu bulunmaktadır. Birincisi grafiksel inceleme ikincisi çarpıklık ve basıklık değerlerini kullanan tanımlayıcı testler üçüncüsü ise Shapiro Wilk ya da Kolmogorov-Smirnov testleridir (Chan, 2003, s. 281; Karaman, 2020, s. 125).

İlk olarak Kolmogorov-Smirnov ve Shapiro Wilk testleri ile hem gıda tiksınmesi ölçeği hemde yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği analiz edilmiştir. Bu analizler sonucunda hesaplanan ölçüm puanları ($p=0,000$; $p > 0,05$) her iki ölçeğinde normal bir dağılım göstermediğini sonucunu ortaya koymuştur.

Çarpıklık ve basıklık katsayıları için literatür incelendiğinde birçok farklı görüş mevcuttur. George ve Mallery (2010), basıklık ve çarpıklık katsayılarının -2.0 ve +2.0 aralığında olmasının normal dağılımın göstergesi olduğunu belirtmişlerdir (Hakan, 2018, s. 843). Kline (2011)' e göre çarpıklık ve basıklık değerlerinin -3.0 ve +10.00 aralığında olmasının kabul edilebilir olduğunu belirtmiştir (Gayretli ve Çelik, 2019, s. 22). Ayrıca Curran, West ve Finch (1996), çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 2 ve ± 7 aralıklarında olmasının oluşan verilerin normal dağılım sergilediklerini ortaya koymuştur (Kodaş, 2018, s. 87). Bu veriler ışığında araştırmada ortaya çıkan çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiştir. -2.0 ve +2.0 arasındaki katsayı seviyesine uygun olduğu belirlenmiştir.

Tablo 6'da araştırmanın normal dağılım değerleri gösterilmiştir. Ölçeklerin ifadelerinin çarpıklık ve basıklık değerleri verilmiştir.

Tablo 6. Normal Dağılım Değerleri

Ölçekler	Basıklık	Çarpıklık
Gıda Tiksinişmesi Ölçeği	-0.232	-0.285
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	-0.043	-0.808

Tablo 6 incelendiğinde gıda tiksinişmesi ölçeğinin basıklık değerinin -0.232, çarpıklık değerinin -0.285 olduğu tespit edilmiştir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin basıklık değeri -0.043, çarpıklık değerinin ise -0.808 olduğu belirlenmiştir.

4.4. Geçerlilik Analizine İlişkin Bulgular

Gıda tiksinişmesi ölçeğinin yapı geçerliliğinin ortaya konabilmesi için faktör analizi gerçekleştirilmiştir. Bu analizin amacı birbiri ile ilişkileri olduğu düşünölen farklı sayıdaki değişkenlerin arasındaki ilişki yapısının belirlenmesidir. Ayrıca bu ölçekte bulunan ifadelerin kaç farklı boyutta algılanabileceğinin ipuçlarının ortaya konulmasıdır (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 269). Faktör analizinin gerçekleştirilebilmesi için KMO katsayısı ve değişkenlerin aralarındaki korelasyonların varlığını ortaya koyan Barlett's küresellik testinin aldığı değerler

sınanmaktadır (Yüksekbilgili, 2015, s. 262). KMO testi sonucunda ortaya çıkan değerlerin 0.50 ve 1.0 arasında olmasının kabul edilebilir olduğu değerlendirilmektedir. Ancak genel kanı asgari olarak 0.70'dir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s. 274). Tablo 7'de KMO değerlerinin yorumlanması gösterilmiştir.

Tablo 7. KMO Testi Değerleri

KMO Değeri	Yorumlar
0,90	Mükemmel
0,80	Çok İyi
0,70	İyi
0,60	Orta
0,50	Zayıf
0,50'nin altı	Kabul Edilemez

Kaynak: Kalaycı, Ş. (2010). SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri (Vol. 5, s. 322). Ankara, Türkiye: Asil Yayın Dağıtım.

Gıda tiksini ölçğine uygulanan faktör analizi neticesinde binişik madde olduğu tespit edilen canlı kirleticiler boyutuna ait olan (T28, T29, T30 ve T31) dört ifade ölçekten çıkartılmıştır. Bu dört madde ölçekten atıldıktan sonra gerçekleştirilen 27 maddelik faktör analizi sonuçları Tablo 8'de görülebilir. Araştırmada kullanılan gıda tiksini ölçğinin KMO değeri sig. p:000 anlamlılık düzeyinde 0.862 olarak belirlenmiştir. Bu ölçüler çok iyi seviyeye denk gelmektedir. Barlett Küresellik analizi değerlendirildiğinde ki kare sonuçlarının kabul edilebilir düzeyde $\chi^2=7434,083$ ve anlamlılık düzeyinin p=0,000 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca ölçek orijinal olarak 33 madde ve sekiz boyuttan oluşmaktadır. Çıkarılan maddeler sonrasında ölçek 27 madde ve yedi boyutla karşımıza çıkmaktadır. Analiz sonucunda 'Canlı Kirleticiler' boyutundaki dört ifade farklı boyutlarda olmaları ile karşımıza çıkamaktadır. Bu boyuttaki dört ifade, üç farklı boyutta binişik olmaları nedeniyle analizden çıkartılmış ve çıkarılan ifadelerin dördüde 'Canlı Kirleticiler' boyutu ifadesi olması sebebiyle bu boyut 'Canlı Kirleticiler' boyutu karşımıza çıkmamaktadır. Faktör analizi sonucunda toplamda 7 boyutta 27 ifade ortaya çıkmıştır. Bu 7 boyut toplam varyansın %75.030'ünü açıklamaktadır. Toplam varyans düzeyinin %60' tan az olmaması arzu edilmektedir (Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2017, s.281). Gıda tiksini ölçğinin güvenilirlik, Cronbach's Alfa değeri 0.911 olarak tespit edilmiştir.

Bu analiz ile birlikte madde gücü, toplam korelasyon değerleri 0.338 ile 0.596 arasında değişmektedir.

Tablo 8. Gıda Tiksinme Ölçeğine İlişkin Faktör Analizi Bulguları

Orijinal Ölçek	İfadeler	Faktörler							Madde Toplam Korelasyonu
		HE	KH	İK	K	ÇM	B	ÇS	
T6	M1	.928							.411
T5	M2	.872							.375
T9	M3	.834							.458
T8	M4	.813							.463
T7	M5	.779							.471
T15	M6		.910						.488
T16	M7		.889						.521
T17	M8		.881						.489
T14	M9		.877						.532
T20	M10			.848					.589
T18	M11			.824					.596
T19	M12			.822					.576
T21	M13			.792					.564
T24	M14				.875				.488
T25	M15				.830				.457
T23	M16				.735				.452
T22	M17				.679				.538
T12	M18					.831			.513
T11	M19					.817			.511
T13	M20					.743			.547
T10	M21					.654			.504
T3	M22						.805		.430
T4	M23						.721		.342
T2	M24						.660		.338
T1	M25						.559		.405
T26	M26							.849	.469
T27	M27							.838	.500
Güvenilirlik		.921	.944	.910	.841	.845	.706	.815	
Açıklanan Varyans		15.251	13.333	11.773	10.492	10.005	8.165	6.012	
KMO = 0.862; $\chi^2 = 7434.083$; Bartlett Küresellik Testi (p) = 0.000									

Not: HE: Hayvan Eti Boyutu, KH: Kötü hijyen boyutu, İK: İnsan Kontaminasyonu Boyutu, K: Küf Boyutu, ÇM: Çürüyen Meyve Boyutu, B: Balık Boyutu, ÇS: Çürüyen Sebze Boyutu.

4.5. Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesi

Araştırmanın bu kısmında, çalışma için oluşturulan araştırma hipotezlerinin bulgularına ve test edilmesine dair bilgilere değinilmiştir.

4.5.1. Katılımcıların Gıda Tiksinmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Regresyon ve Korelasyon Analizlerinin Bulguları

Bu bölümde regresyon ve korelasyon analizlerinin sonuçlarına yer verilmiştir. Gıda tiksinmesinin ve gıda tiksinmesinin alt boyutlarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisinin belirlenmesi amacıyla regresyon analizleri gerçekleştirilmiştir. Gıda tiksinmesi ve gıda tiksinmesinin altboyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkinin ortaya konulabilmesi için korelasyon analizleri gerçekleştirilmiştir. İlk olarak Tablo 9’da gıda tiksinmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etki düzeyini belirlemek için gerçekleştirilen tek değişkenli regresyon analizinin neticelerine yer verilmiştir.

Tablo 9. Gıda Tiksinmesinin Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Üzerindeki Etkisine İlişkin Tek Değişkenli Regresyon Analizi Bulguları

Bağımsız Değişken	B	Std. Hata	(β)	t	P	R	R ²	F	p
Gıda Tiksinmesi	,416	,288	,418	1,441	,000	,418	,175	84,59	,000

Not: Bağımsız değişken gıda tiksinmesi, Bağımlı değişken yeni yiyecekleri deneme korkusu, $p < 0,05$,

Tablo 9’ya göre anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ olduğu için kurulan regresyon modeli anlamlıdır. İlişkinin tahmin edilmesi amacıyla yapılan regresyon analizi sonuçlarına göre; Katılımcıların gıda tiksinmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusuna pozitif yönde ve zayıf düzeyde anlamlı bir etkisi olduğu görülmektedir. Modelin açıklama gücü olarak ifade edilen R² değeri: ,175 olarak hesaplanmıştır (R=,418; R²=,175; $p < 0,05$). Bu değer yeni yiyecekleri deneme korkusu değişkeninin (varyansın) %17,5’inin modeldeki bağımsız değişken, yani gıda tiksinmesi tarafından açıklandığını göstermektedir. Regresyon modeline dâhil edilen bağımsız değişken Beta katsayısı=,418’dir. Bu sonuçla, gıda tiksinmesi $p < 0,05$ olduğu için, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir. Bu sonuçlar

doğrultusunda Hipotez 1 altbaşlığında H1: ‘Gıda tiksınmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır’ hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 10’de gıda tiksınmesinin alt boyutlarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilen çok değişkenli regresyon analizi sonuçları gösterilmektedir.

Tablo 10. Gıda Tiksınmesinin Alt Boyularının Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Üzerindeki Etkisine İlişkin Çok Değişkenli Regresyon Analizi Bulguları

Bağımsız Değişken	β	t	p	Tolerans	VIF	Sonuç
HE	,083	1,614	,107	,745	1,342	Desteklenmedi
KH	,007	0,107	,915	,534	1,872	Desteklenmedi
İK	,153	2,761	,006	,645	1,551	Desteklendi
K	,136	2,607	,009	,726	1,376	Desteklendi
ÇM	,093	1,612	,108	,595	1,681	Desteklenmedi
B	,263	4,800	,000	,658	1,519	Desteklendi
ÇS	-,108	-2,044	,042	,706	1,416	Desteklendi
CK	,008	0,136	,892	,556	1,800	Desteklenmedi
R² (A-R²)	F	p	Durbi-Watson			
,226 (,210)	14.337	,000	1.663			

Not: HE: Hayvan Eti Boyutu, KH: Kötü hijyen boyutu, İK: İnsan Kontaminasyonu Boyutu, K: Küf Boyutu, ÇM: Çürüyen Meyve Boyutu, B: Balık Boyutu, ÇS: Çürüyen Sebze Boyutu, CK: Canlı Kirleticiler Boyutu, $p < 0,05$, (A-R²)=Adjusted R² (Düzenlenmiş R²), Bağımsız değişken gıda tiksınmesinin alt boyutları, Bağımlı değişken yeni yiyecekleri deneme korkusu.

Tablo 10’ incelendiğinde F=14,337 ve p=,000 olarak ortaya çıkan değerler, çoklu regresyon analizinin bütünsel olarak anlamlı bir sonuç doğurduğunu ortaya koymuştur. R² değeri bağımlı değişkenin yani, yeni yiyecekleri deneme korkusunun yüzde kaçlık bölümünün bağımsız değişkenler yani, gıda tiksınmesinin alt boyutları tarafından açıkladığını ifade etmektedir. Bağımsız değişken sayılarının sayısı

fazlaştıkça Adjusted R² değerine bakılması gerekmektedir. Modelde otokorelasyon incelemesi için Durbin-Wanson testi 1,5-2,5 değerleri arasında yer alması nedeniyle otokorelasyon olmadığını göstermektedir VIF (Varyans Şişme Değerleri) bağımsız değişkenler arasında çoklu doğrusal bağlantı olup olmadığını göstermektedir. VIF değeri 10'un altında, tolerans değeri 0,20'nin üzerinde olduğu durumlarda çoklu bağlantı probleminin olmadığını göstermektedir (Karakoç ve Köse, 2018, s. 125; Erdoğan ve Şanlı, 2019, s. 607; Karaman, 2020, s.141;).

Analiz modelinde bağımsız değişkenlerin (hayvan eti, kötü hijyen, insan kontaminasyonu, küf, çürüyen meyveler, balık, çürüyen sebzeler, canlı kirleticiler) bağımlı değişken (yeni yiyecekleri deneme korkusu) açıklama oranı %21,0 (Düzenlenmiş R²)' olmuştur. Yeni yiyecekleri deneme korkusunun %21,0'ı gıda tiksinsinin alt boyutları tarafından açıklanmaktadır. Otokorelasyonun bulunmadığı sonucu Durbin-Watson değerinin 1,663 olması ile belirlenmiştir. VIF değerleri incelendiğinde 10 değerinin altında olduğu ve tolerans değerlerinin 0,20'nin üzerinde olduğu analiz sonuçları ile ortaya konmuştur. Modelin bütün olarak anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla F istatistiği, modelin değişkenlerinin ayrı ayrı anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla ise t istatistiği kullanılmalıdır (Karaman, 2020, s.142). Beta (β) bağımsız değişkenlerin önem sıralarının belirlenmesinde kullanılmakta olup β değeri en yüksek olan değişkenini görece olarak en önemli bağımsız değişken olduğu belirtilmiştir (Karaman, 2020, s.142).

Bu model neticesinde $p < 0,05$ anlamlılık düzeyinde gıda tiksinsinin insan kontaminasyonu, küf ve balık alt boyutlarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde pozitif yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu; çürüyen sebzeler boyutunun ise negatif yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Analiz sonucunda balık boyutunun en yüksek β değerine (,263) sahip olması, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde görece olarak en önemli bağımsız değişken olduğunu ortaya koymuştur. Daha sonra insan kontaminasyonu, küf ve balık boyutları gelmektedir. $p < 0,05$ anlamlılık düzeyinde hayvan eti, kötü hijyen, çürüyen meyveler ve canlı kirleticiler boyutlarının, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkisi tespit edilememiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda H1C, H1D, H1F ve H1G hipotezleri kabul edilmiş; H1A, H1B, H1E, H1H hipotezleri kabul edilmemiştir.

Tablo 11'de Gıda tiksinsinin alt boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiye ait korelasyon matrisi sunulmuştur.

Tablo 11. Gıda Tiksinmesi Alt Boyuları İle Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki İlişkiye Ait Korelasyon Matrisi

Alt Boyutlar =	HE	KH	İK	K	ÇM	B	ÇS	CK
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	Pearson Correlation .286	.132	.320	.266	.296	.383	.120	.144
	Sig. (2-Tailed) 0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*
	N 402	402	402	402	402	402	402	402

Not: HE: Hayvan Eti Boyutu, KH: Kötü hijyen boyutu, İK: İnsan Kontaminasyonu Boyutu, K: Küf Boyutu, ÇM: Çürüyen Meyve Boyutu, B: Balık Boyutu, ÇS: Çürüyen Sebze Boyutu, CK: Canlı Kirleticiler Boyutu, *:p<0,001

Tablo 11’deki sonuçlar incelendiğinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gıda tiksinmesinin hayvan eti boyutu, kötü hijyen boyutu, insan kontaminasyonu boyutu, küf boyutu, çürüyen meyve boyutu, balık boyutu, çürüyen sebze boyutu ve canlı kirleticiler boyutları arasında anlamlı düzeyde ‘Pearson Korelasyon Katsayısı (r)’ bulunmuştur (p<0,001).

Bu sonuçlar eşliğinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu; gıda tiksinmesinin hayvan eti boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,286), kötü hijyen boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,132), insan kontaminasyonu boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,320), küf boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,266), çürüyen meyveler boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,296), balık boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,383), çürüyen sebzeler boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,120), canlı kirleticiler boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde (r:0,144) anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Sonuçlara göre H2A, H2B, H2C, H2D, H2E, H2F, H2G, H2H hipotezleri kabul edilmiştir.

Tablo 12’de Gıda tiksinmesi ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiye ait korelasyon matrisi sunulmuştur.

Tablo 12. Gıda Tiksinmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki İlişkiye Ait Korelasyon Matrisi

		Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu
Gıda Tiksinmesi	Pearson Correlation	0.418
	Sig. (2-Tailed)	0,000*
	N	402

Not: $p < 0,001$

Tablo 12’deki sonuçlar incelendiğinde, gıda tiksinmesi ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı düzeyde ‘Pearson Korelasyon Katsayısı (r)’ bulunmuştur ($p < 0,001$).

Bu neticeler ile birlikte, gıda tiksinmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında orta düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,418$) anlamlı ilişkiler saptanmıştır. Bu sonuçlara göre Hipotez 2 ‘Gıda tiksinmesi ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır’ hipotezi kabul görmüştür.

4.5.2. Katılımcıların Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Karşılaştırılması

Araştırmada katılımcıların gıda tiksinme düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin yaşları açısından karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi yapılmıştır. Neticeler Tablo 13’de gösterilmiştir.

Tablo 13. Gıda Tiksinme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Yaşları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları

	Yaş Grupları	Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.
Gıda Tiksinmesi	18-24	214	116.61		
	25-33	90	121.07		
	34-41	35	118.71	3.194	0.013
	42-49	27	118.99		
	50 ve Üzeri	36	126.58		
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	18-24	214	28.69		
	25-33	90	29.72		
	34-41	35	32.65	13.000	0.000
	42-49	27	31.33		
	50 ve Üzeri	36	39.44		

Tablo 13’de araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinmesi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile yaş aralıkları arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinmesi ve yaş aralıkları arasında F değeri (3.194) ($Sig=0.013<0.05$) olarak anlamlı bir farklılık olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (13.000) ($sig=0.000<0.05$) olarak anlamlı bir farklılık bulunduğu belirlenmiştir. Ayrıca gıda tiksinmesinde en yüksek ortalamalar 50 ve üzeri yaş grubununken, yeni yiyecekleri deneme korkusunda da en yüksek ortalamalar 50 ve üzeri yaş grubu olarak belirlenmiştir. H3A ‘Gıda tiksinmesi ile yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ ve H4A ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık vardır’ kabul edilmiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tiksınme düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin cinsiyet açısından karşılaştırılması için bağımsız örneklemelerde T testi analizi yapılmıştır. Neticeler Tablo 14’de gösterilmiştir.

Tablo 14. Gıda Tiksınme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Cinsiyetleri Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları

	Cinsiyet	Frekans(n)	Ortalama	F	Sig.	t.	Sig. Tailed
Gıda Tiksınmesi	Erkek	225	116.27	,337	,562	-3.445	0.001
	Kadın	177	122.12				
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	Erkek	225	29.73	,839	,360	-1.676	0.095
	Kadın	177	31.26				

Tablo 14’deki t testi neticesinde, gıda tiksınme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,562 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,001 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05’ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre gıda tiksınmesi düzeyi ile cinsiyet arasında anlamlı bir fark olduğu neticesine ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,360 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,095 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05’ten büyük olması ($p > 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile cinsiyet arasında anlamlı bir fark olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Hem gıda tiksınmesinde, hemde yeni yiyecekleri deneme korkusunda kadınların ortalamaları erkeklerden daha yüksek olarak belirlenmiştir. H3B ‘Gıda tiksınmesi ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmiştir. H4B ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır’ kabul edilmemiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tiksınme düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin medeni durumlar açısından karşılaştırılması için bağımsız örneklemelerde T testi analizi yapılmıştır. Neticler Tablo 15’de gösterilmiştir.

Tablo 15. Gıda Tiksınme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Medeni Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları

	Medeni Durum	Frekans(n)	Ortalama	F	Sig.	t.	Sig. Tailed
Gıda Tiksınmesi	Bekâr	269	117.85	3.724	.054	-1,656	0,980
	Evli	133	120.85				
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	Bekâr	269	28.99	4.355	.038	-4.387	0,000
	Evli	133	33.26				

Tablo 15’deki t testi sonucunda, gıda tiksınme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,054 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,980 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05’ten yüksek olması ($p>0,05$) varsayımına göre gıda tiksınmesi düzeyi ile medeni durum arasında anlamlı bir fark olmadığı neticesine ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,038 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05’ten düşük olması ($p<0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile medeni durum arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca evlilerin hem gıda tiksınmesi hemde yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri bekârların ortamlarının üzerinde görülmektedir. H3C ‘Gıda tiksınmesi ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul

edilmemiştir, H4C ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tikslenme düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin eğitim düzeyleri açısından karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi yapılmıştır. Analizde ilköğretim mezunu sayısı 22, ortaokul mezunu katılımcı sayısı 11 olduğu için bu iki grup birleştirilmiştir ve analizde ‘İlköğretim’ olarak gösterilerek analize devam edilmiştir.. Bunun sonucunda ilköğretim ve ortaokul mezunları sayısı 33 olarak belirlenmiştir. Sonuçlar Tablo 16’de gösterilmiştir.

Tablo 16. Gıda Tikslenme ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Eğitim Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları

	Eğitim Grupları	Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.
Gıda Tiksinesi	İlköğretim	33	120.42	2.878	0.023
	Lise	50	122.84		
	Ön Lisans	51	118.03		
	Lisans	233	119.18		
	Lisansüstü	35	110.59		
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	İlköğretim	33	38.93	16.626	0.000
	Lise	50	32.94		
	Ön Lisans	51	29.68		
	Lisans	233	29.92		
	Lisansüstü	35	23.00		

Tablo 6’de araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinesi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile eğitim düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinesi ve yaş aralıkları arasında F değeri (2.878) (Sig=0.023<0.05) olarak anlamlı bir farklılık olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (16.626)

(sig=0.000<0.05) olarak anlamlı bir farklılık bulunduğu belirlenmiştir. Eğitim düzeyi düşük bireylerin hem gıda tiksinişi hemde yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamaları yüksek olarak belirlenmiştir. H3D ‘Gıda tiksinişi ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmiştir, H4D ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmemiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tiksinişi düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin gelir düzeyleri açısından karşılaştırılması için tek yönlü varyans analizi yapılmıştır. Sonuçlar Tablo 17’de gösterilmiştir.

Tablo 17. Gıda Tiksinişi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Gelir Aralıkları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin Tek Yönlü Varyans Analizi Bulguları

	Gelir Aralığı	Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.
Gıda Tiksinişi	0-2325	148	120.75	2.189	0.070
	2326-3200	65	117.32		
	3201-4100	68	114.04		
	4101-5000	43	121.34		
	5001 ve Üzeri	78	119.31		
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	0-2325	148	30.62	0.341	0.850
	2326-3200	65	30.52		
	3201-4100	68	29.97		
	4101-5000	43	31.48		
	5001 ve Üzeri	78	29.67		

Tablo 17’de araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinişi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile gelir düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinişi ve yaş aralıkları arasında F değeri (2.189) (Sig=0.070>0.05) olarak anlamlı bir farklılık olmadığı ortaya

konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (14.001) ($\text{sig}=0.850>0.05$) olarak anlamlı bir farklılık bulunmadığı belirlenmiştir. H3E ‘Gıda tiksini ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık vardır.’ ve H4E ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmemiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tiksini düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin daha önce yurtdışında bulunma durumları açısından karşılaştırılması için bağımsız örneklemelerde T testi analizi yapılmıştır. Neticeler Tablo 18’de gösterilmiştir.

Tablo 18. Gıda Tiksini ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Yurtdışında Bulunma Durumları Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları

	Yurtdışında Bulunma Durumu	Frekans (n)	Ortala ma	F	Sig	t.	Sig.
Gıda Tiksini	Evet	118	115,29	10.092	,002	-2,455	0,007
	Hayır	284	120,32				
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	Evet	118	24,74	1.049	,306	-8,815	0,000
	Hayır	284	32,76				

Tablo 18’deki t testi sonuçlarına göre, gıda tiksini ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,002 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,007 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05’ten düşük olması ($p<0,05$) varsayımına göre gıda tiksini düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,306 sonucu

elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yurtdışında bulunan bireylerin hem gıda tiksinişi hemde yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamaları, daha önce yurtdışında bulunmamış bireylere göre daha düşüktür. Hipotez 5 (H5) 'Gıda tiksinişi ve daha önce yurt dışında bulunmaları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' ve Hipotez 6 (H6) 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve daha önce yurt dışında bulunmaları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir.

Araştırmada katılımcıların gıda tiksiniş düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin sindirim sistemi hastalığının varlığı durumları açısından karşılaştırılması için bağımsız örneklemelerde T testi analizi yapılmıştır. Neticeler Tablo 19'de gösterilmiştir.

Tablo 19. Gıda Tiksiniş ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Sindirim Sistemi Hastalığının Varlığı Açısından Karşılaştırılmasına İlişkin T Testi Bulguları

	Sindirim Rahatsızlığı Varlığı	Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.	t.	Sig.
Gıda Tiksinişi	Evet	88	125,96	1,216	,271	4,513	0,000
	Hayır	314	116,85				
Yeni yiyecekleri deneme korkusu	Evet	88	35,25	,827	,364	5,907	0,000
	Hayır	314	29,05				

Tablo 19'deki t testi neticesinde, gıda tiksınme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,271 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p<0,05$) varsayımına göre gıda tiksınmesi düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,364 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p<0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sindirim sistemi rahatsızlıkları bulunan bireylerin gıda tiksınmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri hastalığı bulunmayan katılımcılara göre daha yüksektir. Hipotez 7 (H7) 'Gıda tiksınmesi ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasında anlamlı bir farklılık vardır' ve hipotez 8 (H8) 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir.

Tablo 20. Hipotez Sonuçları Tablosu

H	Hipotez	Sonuç
H1	Gıda tiksınmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	KABUL
H1A	Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	KABUL
H1B	Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	KABUL
H1C	Gıda tiksınmesinin insan teması boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	KABUL EDİLMEDİ
H1D	Gıda tiksınmesinin küf boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	KABUL EDİLMEDİ
H1E	Gıda tiksınmesinin çürüten meyve boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	KABUL
H1F	Gıda tiksınmesinin balık boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	KABUL EDİLMEDİ

Tablo 20-devamı

	H1G Gıda tiksınmesinin çürüten sebze boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	KABUL EDİLMEDİ
	H1H Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	KABUL
H2	Gıda tiksınmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri arasında bir ilişki vardır.	KABUL
	H2A Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	KABUL
	H2B Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	KABUL
	H2C Gıda tiksınmesinin insan teması boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	KABUL
	H2D Gıda tiksınmesinin küf boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	KABUL
	H2E Gıda tiksınmesinin çürüten meyve boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	KABUL
	H2F Gıda tiksınmesinin balık boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	KABUL
	H2G Gıda tiksınmesinin çürüten sebze boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	KABUL
	H2H Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	KABUL
H3	Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	
	H3A Katılımcıların yaş gruplarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
	H3B Katılımcıların cinsiyetlerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
	H3C Katılımcıların medeni durumlarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL EDİLMEDİ
	H3D Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda tiksınme düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
	H3E Katılımcıların gelir aralıklarına göre gıda tiksınme anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL EDİLMEDİ
H4	Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir	
	H4A Katılımcıların yaş gruplarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL

Tablo 20-devamı

	H4B Katılımcıların cinsiyetlerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL EDİLMEDİ
	H4C Katılımcıların medeni durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
	H4D Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
	H4E Katılımcıların gelir aralıklarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL EDİLMEDİ
H5	Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre gıda tiksinişi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
H6	Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
H7	Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre gıda tiksinişi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL
H8	Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	KABUL

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiş çalışmanın bu bölümünde, istatistikî veriler üzerinden gerçekleştirilen analizler neticesinde ortaya konan bulgulara dayanılarak sonuçlar ve öneriler geliştirilmiştir.

5.1. Sonuçlar

Araştırmanın bu bölümünde, istatistikî veriler üzerinden gerçekleştirilen analizler neticesinde ortaya konan bulgulara dayanılarak sonuçlar ve öneriler geliştirilmiştir. Bu bulgulara yönelik yapılan yorumlar çerçevesinde sonuçlar verilmiştir. Bu bölümde ayrıca diğer çalışmalar ile paralel ve farklı sonuçlara da değinilmiştir.

Beslenme davranışı üzerinde etkili olan birçok farklı etmen içerisinde olan gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu; beslenme tercihlerimiz ve besin seçimlerimiz üzerinde etkisi vardır. Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu yüzeysel olarak birbirine benzeyen ve karıştırılabilecek olgulardır. Fakat bu araştırmada her iki kavram üzerine derin bilgiler ortaya konmuştur. Gıda tiksinişmesi olgusu bireylerin farkında oldukları, içgüdüsel bir olgudur. Yeni yiyecekleri deneme korkusu yeni yiyeceklere karşı ortaya çıkan deneyimleme korkusudur. Gıda ve gastronomi sektörü çok dinamik ve hareketli bir sektör olmasının yanı sıra turizm ile iç içe olan çok önemli bir iş bölümüdür. Gıda sektörü diğer birçok sektörden farklı olarak sağlık açısından çok hassas bir öneme sahiptir. Vücüdümüz için gerekli enerjinin sağlanması için gerçekleştirmek zorunda olduğumuz beslenme eylemi, kısa ve uzun vadede birçok risk barındırmaktadır. Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu bu riskler üzerinden gıda tercihleri üzerinde etkili unsurlardır.

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları yeni geliştirilen gıda ürünleri ve süreçleri üzerinde önemli düzeyde etkili kavramlardır. Globalleşen dünya ile birlikte gıda sektöründe sürekli ve dinamik bir şekilde her geçen

gün değişim ve yenileşim geçirmektedir. Gıda sektöründeki bu yeniliklerin gerçekleştirilmesi sürecinde hem gıda tiksinsinin hemde yeni yiyecekleri deneme korkusunun etkisinin değerlendirilmesi hayati bir öneme sahiptir.

Ortaya konulan sonuçlar neticesinde gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde pozitif ve zayıf düzeyde etkisi ortaya konmuştur. Bu değer yeni yiyecekleri deneme korkusu değişkeninin, modeldeki bağımsız değişken, yani gıda tiksinsini tarafından açıklandığını göstermektedir. Analizler sonucunda balık boyutunun, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde görel olarak en önemli bağımsız değişken olduğu ortaya konmuştur. Gıda tiksinsini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında 'Pearson Korelasyon Katsayısı anlamlı bulunmuştur. Bu sonuca göre gıda tiksinsini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve orta düzeyde anlamlı ilişki vardır. Gıda tiksinsinin alt boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif yönlü ve çok zayıf, zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler saptanmıştır. Hayvan eti, insan kontaminasyonu, küf, çürüyen meyveler ve balık boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler belirlenirken, kötü hijyen, çürüyen sebzeler ve canlı kirleticiler boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve çok zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Bu sonuçlar genel çerçevede değerlendirildiğinde önceki araştırmalar ile paralel sonuçlar ortaya konmuştur. Gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisi ve bu iki kavram arasındaki ilişkinin H1 ve H2 hipotezlerinin açıklama kısmında verilen birçok araştırma ile paralel sonuçlar vermiştir.

Katılımcıların gıda tiksinsini düzeyleri ile yaş grupları, cinsiyetleri, eğitim düzeyleri arasında anlamlı farklılıklar belirlenirken; medeni durumları ve gelir aralıkları arasında anlamlı farklılıklar bulunmamıştır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile yaş grupları, medeni durumları, eğitim düzeyleri arasında anlamlı farklılıklar belirlenirken; cinsiyetleri ve gelir aralıkları arasında anlamlı farklılıklar bulunmamıştır. Katılımcıların hem gıda tiksinsini düzeyleri hemde yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile yurtdışında bulunma durumları ve sindirim hastalıklarını varlığı arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir. Bu sonuçlar neticesinde hipotez bölümünde herbir hipotez için verilen birçok araştırma ile paralel sonuçlar ortaya konmuştur.

Geniş bir bakış açısıyla bu araştırma gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiyi belirlemek amacıyla gerçekleştirildiğimiz bu araştırma, gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunu ilişkili olduğunu aynı zamanda gıda tiksinişinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olduğunu somut bir sonuç olarak sunmaktadır. Gıda tercihlerimiz ve yiyecek seçimi süreçlerinde etkili olan bu kavramların somut düzeyde incelenmesi literatüre önemli katkılar sağlamaktadır.

Hipotezler oluşturulurken belirtilen bu konu üzerinde yapılmış diğer çalışmalar ile bu çalışma arasında bazı farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkmıştır;

Santisi, Magnano ve Di Marco (2019)'daki çalışmaları incelendiğinde gıda tiksinişinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisi ortaya konmuştur (Santisi, Magnano ve Di Marco, 2019, s. 551). Aynı şekilde bu araştırmanın sonuçlarında gıda tiksinişinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olduğu ortaya konmuştur.

Önceden gerçekleştirilmiş çalışmalar incelendiğinde gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları arasında korelasyon bulan çalışmalar mevcuttur. Ayrıca bu iki kavramın gıda reddi mekanizmasında önemli bir rolü olabileceği belirtilmektedir (Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 371; Hartmann ve Siegrist, 2018, s. 15; Ammann, 2019, s. 26; Castellini ve Samoggia, 2018, s. 131; Egolf, 2019, s. 125; Amman, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 4; Lafraire, Rious, Giboreau ve Picard, 2016, s. 354; Garcia-Gomez vd., 2020, s. 2; Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 323; Siegrist ve Hartmann, 2020, s. 4; Lammers, Ullmann ve Fiebelkorn, 2019, s. 84; Ammann, Hartman ve Siegrist, 2018, s. 3; Ammann, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020, s. 8). Bu araştırma sonunda gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları arasında pozitif yönde orta düzeyde anlamlı bir ilişki belirlenmiştir.

Gıda tiksinişi düzeyi ve yaş arasında anlamlı ilişkilerin ortaya çıktığı çalışmalar mevcuttur (Garcia-Gomez vd., 2020, s. 4). Ayrıca diğer bir çalışmada yaşın, gıda tiksinişi düzeyi üzerinde önemli bir etmen olduğu ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf (2019) çalışmasında yaş ile tiksiniş düzeyi arasında önemli farklılıklar bulunduğunu tespit etmiştir (Egolf, 2019, s. 37). Bu

araştırmada gıda tiksiniresi düzeyi ile yaş grupları arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir.

Gıda tiksiniresi ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi ortaya koyan birçok araştırma mevcuttur. İlk defa bu ölçeğin geliştirildiği ve doğrulandığı çalışmada kadınların gıda tiksiniresi seviyeleri erkeklere göre daha yüksek ve anlamlı puanlar almıştır (Hatmann ve Siegrist, 2018, s. 11). Diğer bir çalışmada erkek katılımcıların gıda tiksiniresi seviyelerinin daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019, s. 6). Ayrıca bu konu üzerine yazılan bir doktora tezinde cinsiyet ile gıda tiksiniresi arasında önemli farklılıklar olduğu belirtilmiştir (Egolf, 2019, s. 37). Bu araştırma sonucunda gıda tiksiniresi ile cinsiyet arasında anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Kadın bireylerin gıda tiksiniresi düzeyinin erkeklere oranla daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Gıda tiksiniresi ve eğitim düzeyleri ilişkisini ortaya koyan çalışmalar değerlendirildiğinde; Egolf ve arkadaşlarının (2018) gerçekleştirdiği çalışmada eğitim düzeyleri ve gıda tiksiniresi düzeyi arasında önemli farklılıklar ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf'n (2019) yaptığı çalışmasında eğitim düzeyi ve gıda tiksiniresi arasında anlamlı farklılıklar bulunmuştur (Egolf, 2019, s. 37). Bu araştırmada gıda tiksiniresi düzeyinin eğitim düzeyleri ile arasında önemli farklılıklar ortaya koymuştur.

Gıda tiksiniresi düzeyi üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada gelir düzeyinin gıda tiksiniresi arasında önemli korelasyonlar olduğunu göstermektedir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 32). Egolf (2019) tarafından yazılan doktora tezinde gıda tiksiniresi ve gelir aralıkları arasında anlamlı korelasyonlar olduğu tablolar ile belirtilmiştir (Egolf, 2019, s. 39). Bu araştırma özelinde gıda tiksiniresi ve gelir düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki belirlenememiştir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında birçok anlamlı farklılık gösteren çalışma mevcuttur. Çalışmaların geneli incelendiğinde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında negatif korelasyonlar görülmektedir. Bu bu çalışmalara dayanılarak oluşturulmuştur (van den Heuvel, Newbury ve Appleton, 2019, s. 5; Predieri vd., 2020, s. 6; Pliner ve Hobden, 1992, s. 116; Dovey vd., 2008, s. 184; Pliner ve Loewen, 1997, s. 250; Tuorila vd., 2001, s. 31; Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296; Knaapila vd., 2007, s. 576; Koivisto ve

Sjöden, 1996, s. 113). Bizim araştırmamızda bu araştırmaların tersine yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş faktörü arasında pozitif yönlü korelasyonlar bulunmuştur. Yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi, yaş aralıkları arttıka artmaktadır. Bu sonuç diğer araştırmalara göre farklı ve ters yönde bir netice olarak ortaya çıkmıştır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi inceleyen araştırmalara bakıldığında; 2006 yılında Portekizde gerçekleştirilen bir araştırmada kadınların erkeklere göre daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadığı belirlenmiştir. (Lopes vd., 2006, s. 123). Ayrıca bir diğer çalışmada sonuçlar yiyeceklerin yabancılığının yeni yiyecekleri deneme istekliliğini etkilediğini ve bu etkinin kadınlarda daha anlamlı sonuçlar verdiği ortaya konulmuştur (Monahar ve Rehman, 2018, s. 157). İtalya’da yapılan bir diğer çalışmada erkeklerin kadınlara oranla yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde ortalamalarının daha yüksek puanlara sahip olduklarını belirlemişlerdir (Predieri vd., 2020, s. 6). Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği (Food Neophobia Scale) FNS geliştirildiği ilk çalışmada yazarlar cinsiyet özelliğinde önemli bir farklılık ortaya çıkmadığını belirtmişlerdir. Bunun nedeninin örneklem büyüklüğü olabileceğinin altını çizmişlerdir (Pliner ve Hobden, 1992, s. 116). Cinsiyet farklılıklarının yeni yiyeceklerle karşı farklı düzeylerde kaçınma davranışı oluşturabileceğini belirten çalışmalar da mevcuttur (Wallen, 1943, s. 288; Sivrikaya, 2019, s. 90). Finlandiya’da gerçekleştirilen çalışmada ise erkeklerin kadınlardan daha fazla gıdalara karşı neofobi duygusu yaşadıkları ortaya konmuştur (Tuorila vd., 2001, s. 29). Tüm bu kaynaklar incelendiğinde cinsiyete göre farklı etkilerin olduğu çalışmalar mevcuttur. Bizim araştırmamızda yeni yiyecekleri deneme korkusu ve cinsiyet arasında anlamlı bir ilişkiye rastlanmamıştır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve eğitim düzeyi arasında negatif ilişki belirlenmiş çalışmalar bulunmaktadır (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296; Meiselman, King ve Gillette, 2010, s. 895). Ayrıca diğer bir çalışmada eğitim düzeyinin yeni yiyecekleri deneme korkusunu etkilediği sonucu ortaya konmuştur (Ceylan ve şahingöz, 2019, s. 779). Diğer bir çalışmada yeni yiyeceklerle deneme korkusu ve eğitim düzeyleri arasında anlamlı farklılıklara raslantmıştır (Knaapila vd., 2015, s. 2164). Bizim araştırmamız sonucunda, katılımcıların yeni yiyecekleri deneme korkusu ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve gelir düzeyi arasındaki ilişkinin incelendiği araştırmalar değerlendirildiğinde; yüksek gelir sahibi bireylerin düşük gelir sahibi bireylere kıyasla daha düşük yeni yiyeceklere deneme korkusuna sahip olduğunu ortaya koymuş çalışmalar mevcuttur (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013, s. 296). Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılan bir çalışmada gelir düzeyi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında ilişkiler belirlenmiştir (Meiselman, King ve Gillette, 2010, s. 895). Finlandiya'da yapılan bir çalışmada daha düşük düzeydeki bireylerin daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadıkları tespit edilmiştir (Stratton vd., 2015, s. 138). Bu araştırma sonucunda Katılımcıların yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanların gıda tiksinişmesi ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasındaki ilişkiye yönelik yapılan araştırmalarda; Egolf, Siegrist ve Hartmann'ın 2018 yılında yaptıkları çalışmada yazarlar sindirim sistemi rahatsızlığı olan bireylerin gıda tiksinişme seviyeleri arasında bağlantılar bulduklarını belirtmişlerdir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018, s. 29). Ayrıca gıda tiksinişmesi ölçeğinin farklı kùltürlerde doğrulanması üzerine gerçekleştirilen bir diğer çalışmada mide hassasiyeti ve sindirim hastalıkları bulunun bireylerin gıda tiksinişmesi ile ilişkileri olabileceğini bildirmiştir (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019, s. 6). Bizim araştırmamızda bu sonuçlarla paralel yönde gıda tiksinişmesi ve sindirim hastalıklarının varlığı arasında anlamlı derecede ilişkiler belirlemiştir.

5.2. Öneriler

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkinin belirlenmesi amacı ile gerçekleştirilen bu araştırmanın önerileri iki grupta ayrıştırılarak verilmiştir. Gastronomi, gıda sektörüne ve bundan sonraki süreçte araştırma yapacak araştırmacılara yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Gastronomi ve gıda sektörüne yönelik;

Gıda tiksinişmesini ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun göz önüne alınması, bireylerin gıda tercihlerini ve gıda alışkanlıklarını tahmin etmede, ön görmede ve değerlendirmede faydalı olacaktır. Bu nedenle bu kavramlara gıda sektöründe gerekli önemin gösterilmesi önerilmektedir.

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı hakkında derinlemesine bilgi sahibi olunması gıda sektörünün birçok farklı bölümünde avantajlar sağlayacaktır. Gıda üreten işletmeler, yemek hizmeti veren restoranlar ve turizm sektörü gıda tiksinişmesinin göstergelerini dikkate alarak oluşturdukları veya revize ettikleri ürünler ve hizmetler ile müşterilerinin gıda tercihlerini olumlu yönde etkileyebilmelidir. Sadece gıda veya yemeğin değil aynı zamanda oluşum süreçleri ve sunum süreçleride gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunu etkilediği belirlenmiştir. Bu nedenle verilen hizmetinde bu süreçte etkisi açıktır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusuda gıda tiksinişmesine benzer şekilde yenilik ve yenilikçi gıdaların üretiminde etkili olabilecek bir unsurdur. Gerek gıda üretimi gerekse yemek üretimi üzerine hizmet veren işletmelerin, yeni yiyecekleri deneme korkusu hakkında bilgi sahibi olmaları, ortaya koyacakları ürünlerin müşteriler ve tüketiciler üzerindeki geri dönüşlerini olumlu ve pozitif yönde etkileyebilir.

Gıda tiksinişme ve yeni yiyecekleri deneme korkusu Gastronomi, gıda ve turizm sektöründe sunulan hizmet ve ürünlerin kabul edilebilirliğinde etkili kavramlardır. Sektörün bu kavramları sadece bir yönü ile değil çoklu pozitif ve negatif yönleri ile değerlendirmesi hayati öneme sahiptir. Bu kavramları geniş bir perspektiften değerlendirmek her zaman sektöre olumlu katkılar sunacaktır.

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları birbirine yakın ve benzer kavramlardır. Bu kavramların farklarının anlaşılması ve yapılacak değerlendirme, analiz ve geliştirmelerin bu doğrultuda yapılması daha olumlu ve keskin sonuçlara neden olacaktır. Bu nedenle bu kavramların farklarının sektördeki kuruluşlar ve paydaşlar açısından anlaşılması önerilmektedir.

Gıda tiksinişmesi sağlık açısından da önemli bir kavramdır. Bu hassas kavramın gıda ve turizm sektörünün sağlık boyunun düzenlenmesinde önemli görülmektedir. Gıda sektörü ve turizm sektörünün verdikleri hizmette gıda tiksinişmesi kavramını önemsemeleri önerilmektedir. Gıda risklerinin en aza indirilmesinde katkılı olacağı aşikârdır. Gıda sektöründeki değişim ve gelişimler sürekli ve dinamik gerçekleşmektedir. Bu değişim ve gelişim sürecinde gıda tiksinişmesinin ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun anlaşılması gereklidir.

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun arasındaki ilişkinin pozitif olduğu düşünüldüğünde, gıda tiksinişmesinin alt boyutlarının tümünün ilişki

düzeyleri farklılık göstermektedir. Bu süreçte en yüksek etkiyi barındıran boyutların insan kontaminasyonu, balık, hayvan eti ve çürüyen meyveler olduğu görülmüştür. Bu boyutların tüm gıda süreçlerinde daha fazla önemli görülmesi ve değerlendirilmesi gerekliliği önerilmektedir.

Gıda tiksinişmesi yaş grupları, cinsiyet ve eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Gıda sektöründe bir ürünün geliştirme, tasarım ve reklam süreçlerinin yaşlı bireylerde, kadınlarda ve eğitim düzeyi düşük bireylere yönelik yapılması önerilmektedir. Bunun en büyük nedeni bu grupların gıda tiksinişmesi düzeylerinin diğer gruplardan daha yüksek olmasıdır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ise yaş grupları, medeni durum ve eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılık göstermektedir. Gıda sektörünün bütün bölümlerinde yaşlı bireylerin, evlilerin ve eğitim düzeyi düşük bireylere yönelik daha hassas hareket edilmesi önerilmektedir. Bunun nedeni, bu bireylerin daha yüksek düzeyde yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamalarına sahiptir.

Gıda tiksinişmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu hem sindirim sistemi rahatsızlığı olan hemde daha önce yurtdışında bulunmuş bireylere göre anlamlı düzeyde farklılaşmaktadır. Gastronomi ve gıda sektörü sindirim rahatsızlığı olan bireylere ürünler geliştirme aşamasında gıda tiksinişmesi önem vermesinin faydalı olacağı açıktır. Aynı şekilde daha önce yurt dışında bulunmamış bireylerin yeni yiyeceklere karşı daha hassas olduğu düşünüldüğünde, gıda ürünlerinin yenilik düzeylerinin düşük bir seviyeden başlanarak sürekli olarak yenilenmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Yani bir ürün geliştirilirken radikal ve sert yenilikler yerine bu yeniliklerin süreçlere yayılarak yavaş yavaş gerçekleştirilmesi ürünün insanlar tarafından kabul edilebilirliğini arttıracaktır. Gelişim, değişim ve revize süreçlerinin parçalar halinde gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Araştırmacılara yönelik öneriler;

Gıda tiksinişmesi, tiksinişme kavramından farklılaşarak akademik dünyada son birkaç yılda incelenen ve irdelenen bir kavram haline gelmiştir. Bu sürecin daha iyi işleyebilmesi için oluşturulan gıda tiksinişmesi ölçeği (FDS) birçok farklı araştırmada kullanılmış, buna bağlı olarak gıda tiksinişmesi düzeyinin belirlenmesi ve farklı değişkenler ile karşılaştırılması veya ilişki düzeylerinin incelenmesi bu olgunun daha

iyi anlaşılmasına koşulsuz katkı sağlayacaktır. Bu sebeple akademik olarak daha fazla araştırma ve geliştirme sürecine ihtiyaç duyulmaktadır.

Benzer şekilde yeni yiyecekleri deneme korkusu gıda tiksinsine nazaran daha önceleri çalışılmış bir konudur. Ülkemizde de birçok araştırma bulunmaktadır. Bu araştırma sayılarının artması ve farklılaşması, gıda tercihlerimiz, yeme davranışı ve beslenme kavramı üzerindeki bilgilerimizin derinleşmesine ve daha iyi anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

Bu çalışma sonucunda, gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun benzer kavramlarla ilişkilerini irdemeleri önerilmektedir. Yemekte seçicilik ve mikroplardan kaçınma kavramları ile ilişkili olabileceği düşünülen bu kavramlara yönelik bir ilişki araştırması diğer araştırmacılara önerilmektedir.

Ayrıca diğer araştırmacılara, bu kavramların altında yatan nedenler psikolojik ve sosyolojik olarak irdelenmesi önerilmektedir. Ürünler üzerinden yapılabilecek bir anket veya duyusal analiz çalışması gerçekleştirilebilir. Resimli veya görsel öğeler barındıran bir gıda tiksinsesi veya yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği oluşturulabilir. Bu kavramlar ile gıda teknolojisi neofobisi arasındaki ilişki veya etki düzeyini belirleyen bir araştırma önerilmektedir. Gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının gıda sürdürülebilirliği üzerindeki etkileri ve gelecekte oluşabilecek gıda sıkıntılarındaki etkileri üzerine çalışmaların gerçekleştirilebileceği önerilmektedir. Kavramların bu şekilde irdelenmesi yemeklerin veya gıdaların reddedilmesini ve bireylerin gıdaları daha kolay bir şekilde kabullenmesine yardımcı olacaktır.

Bu çalışmada bireylerin sosyo-demografik özelliklerine yönelik bilgiler olarak bu kavramların sosyo-demografik özellikler ile arasındaki anlamlı farklılıkları irdelenmiştir. Bu kavramların insanların yaşadığı coğrafya veya yaşadığı sosyal sınıf ve çevre ile de anlamlı düzeyde farklılıklar olabileceği düşünülmektedir. Buna yönelik bireylerin yaşadığı bölgeler (kırsal, şehirsal) veya farklı iklimsel coğrafyaların anlamlı farklılaşmış farklılaşmadığının irdelenebileceği önerilmektedir.

Ayrıca medeni duruma benzer şekilde, çocuk sahibi olmak ve çocukların ailelerin hayatlarına etkileri düşünüldüğünde, çocuğu olan bireyler ile çocuk sahibi olmayan bireylerin gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığı ve bunların altında yatan nedenler araştırılabilir.

Aynı zamanda gıdaların artıklarının değerlendirilmesi ile doğrudan ilişkili olan gıda tiksini kavramının bu süreçteki etkileri tartışılan bir çalışma gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Yapılan diğer çalışmalar ile bu çalışma arasında farklar görülmesine rağmen, görülen paralellikler daha fazladır. Bu nedenle bu araştırmaların devam ettirilmesi, geliştirilmesi ve denenmesi bu kavramların daha net ve anlaşılır olmasına yardımcı olacaktır. Bu sebeple araştırmaların sürdürülmesi ve geliştirilmesi önerilmektedir.

Bu araştırma sonucunda diğer araştırmacılara öneri olarak, gıda tiksini ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun yeni, yenilikçi ve farklı gıda ürünlerinin geliştirilmesi, ortaya konması ve üretilmesi üzerindeki etkilerinin derinleştirilerek araştırılmasının gelecekteki gıda endüstri ve gıda işletmelerine birçok faydalı sonuç ortaya koyacağı aşikârdır. Bu sebeple bu iki kavramın gelecekte teknoloji ile birlikte oluşabilecek süreçlere yardımcı olması yönünden önemli görülmektedir. Bu kavramların yiyecek teknolojileri üzerindeki etkilerinin irdelenmesi önerilmektedir.

Bu kavramların araştırılmasının devam etmesi insanoğlunun hayat serüveninde en hayati öneme sahip davranışlardan biri olan beslenmenin anlaşılmasına yardımcı olmakla kalmayacak, geleceğe yönelik beslenme davranışının sürekli değişim ve evriminin yönünü, çeşitliliğini ve seviyesinin anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.

Gıda tiksini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşlı bireylerde daha yüksek ortalamalara sahiptir. Gıda tiksini düzeyi kadınlarda daha yüksek ortalamaya sahiptir. Eğitim düzeyi düşük bireylerin hem gıda tiksini hem de yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri daha düşük olduğu görülmüştür. Yeni yiyecekleri deneme korkusu evli bireylerde daha yüksek olduğu saptanmıştır. Bunların nedenlerinin neler olabileceği üzerine araştırmaların gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Alakır, A. (2006). *Büyük iş merkezlerinin ilköğretim çağındaki çocukların sosyalleşmesine ve sosyal beceriler geliştirmelerine katkıları (Konya örneği çerçevesinde bir araştırma)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Kayseri: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alley, T. R., ve Potter, K. A. (2011). Food neophobia and sensation seeking. *In handbook of behavior, Food and Nutrition (707-724)*. New York: Springer.
- Al-Shawaf, L., Lewis, D. M., Alley, T. R., ve Buss, D. M. (2015). Mating strategy, disgust, and food neophobia. *Appetite*, 85, 30-35.
- Ammann, J. (2019). *Assessment and implications of food disgust: The influence of food disgust sensitivity on food choice, risk avoidance, and hygiene behaviour*. Doktora Tezi, Zürih: Eth Zurich.
- Ammann, J., Egolf, A., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2020). Cross-national comparison of the food disgust picture scale between Switzerland and China using confirmatory factor analysis. *Food Quality and Preference*, 79, 103756.
- Ammann, J., Hartmann, C., Peterhans, V., Ropelato, S., ve Siegrist, M. (2020). The relationship between disgust sensitivity and behaviour: A virtual reality study on food disgust. *Food Quality and Preference*, 80, 103833.
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Development and validation of the food disgust picture scale. *Appetite*, 125, 367-379.
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Does food disgust sensitivity influence eating behaviour? Experimental validation of the food disgust scale. *Food Quality and Preference*, 68, 411-414.
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2019). A bitter taste in the mouth: The role of 6-n-propylthiouracil taster status and sex in food disgust sensitivity. *Physiology and Behavior*, 204, 219-223.
- Ammann, J., Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2019). The influence of disgust sensitivity on self-reported food hygiene behaviour. *Food Control*, 102, 131-138.
- Angyal, A. (1941). Disgust and related aversions. *The Journal of Abnormal and Social Psychology*, 36(3), 393.
- Antinucci, M., ve Risso, D. (2017). A matter of taste: Lineage-specific loss of function of taste receptor genes in vertebrates. *Frontiers In Molecular Biosciences*, 4, 81.
- Archer, T., ve Sjöden, P. O. (1979). Neophobia in taste-aversion conditioning: Individual differences and effects of contextual changes. *Physiological Psychology*, 7(4), 364-369.
- 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.
- Arslan, P. (1983). Çalışan yetişkin kadınların beslenme alışkanlıkları, enerji tüketim ve harcamaları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 12, 67-82.

- Arvola, A., Lähteenmäki, L., ve Tuorila, H. (1999). Predicting the intent to purchase unfamiliar and familiar cheeses: The effects of attitudes, expected liking and food neophobia. *Appetite*, 32(1), 113-126.
- Babicz-Zielińska, E. (2006). Role of psychological factors in food choice-a review. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 15(4), 379-384.
- Banks, J., ve Mhunpiew, N. (2012). Authentic leadership, social cognitive theory, and character education: The transforming of theories into practices. *Online Submission*, 12, 1002-1006.
- Barcellos, M. D. D., Aguiar, L. K., Ferreira, G. C., ve Vieira, L. M. (2009). Willingness to try innovative food products: A comparison between British and Brazilian consumers. *Bar-Brazilian Administration Review*, 6(1), 50-61.
- Barrena, R., ve Sánchez, M. (2013). Neophobia, personal consumer values and novel food acceptance. *Food Quality and Preference*, 27(1), 72-84.
- Baysal, I., ve Kızıltan, G. (2020). Spor yapan bireylerin yeni besin korkusu ve ortoreksiya nervoza eğilimleri ile beslenme durumları arasındaki ilişkinin belirlenmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 48(3), 1-8.
- Behringer, D. C., Butler, M. J., ve Shields, J. D. (2006). Avoidance of disease by social lobsters. *Nature*, 441(7092), 421-421.
- Bernstein, I. L. (1999). Taste aversion learning: A contemporary perspective. *Nutrition*, 15(3), 229-234.
- Bidlack, W. R. (1996). Interrelationships of food, nutrition, diet and health: The national association of state universities and land grant colleges white paper. *Journal of The American College of Nutrition*, 15(5), 422-433.
- Birch, L. L. (1980). Effects of peer models' food choices and eating behaviors on preschoolers' food preferences. *Child Development*, 51(2), 489-496.
- Birch, L. L., McPhee, L., Shoba, B. C., Pirok, E., ve Steinberg, L. (1987). What kind of exposure reduces children's food neophobia? Looking vs. tasting. *Appetite*, 9(3), 171-178.
- Birch, L. L., ve Marlin, D. W. (1982). I don't like it; I never tried it: Effects of exposure on two-year-old children's food preferences. *Appetite*, 3(4), 353-360.
- Birdir, S. S., İflazoğlu, N., ve Birdir, K. (2019). Turist rehberi adaylarında yeni yiyecek deneme korkusu (neophobia). *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 551-561.
- Birdir, S. S., ve Birdir, K. (2020). Food neophobia among tourism students. *Çukurova Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 24(2), 349-362.
- Borg, C., Bosman, R. C., Engelhard, I., Olatunji, B. O., ve De Jong, P. J. (2016). Is disgust sensitive to classical conditioning as indexed by facial electromyography and behavioural responses?. *Cognition and Emotion*, 30(4), 669-686.
- Botvinick, M. M., Cohen, J. D., ve Carter, C. S. (2004). Conflict monitoring and anterior cingulate cortex: An update. *Trends in Cognitive Sciences*, 8(12), 539-546.

- Bozkurt, İ., ve Nizamlioğlu, M. (2005). Beden eğitimi ve spor yüksekokullarında okuyan aktif spor yapan öğrencilerin beslenme alışkanlıklarının belirlenmesi ve değerlendirilmesi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (14), 209-215.
- Brown, S. D., ve Harris, G. (2012). Disliked food acting as a contaminant during infancy. A disgust based motivation for rejection. *Appetite*, 58(2), 535-538.
- Bulik, C. M., Reba, L., Siega-Riz, A. M., ve Reichborn-Kjennerud, T. (2005). Anorexia nervosa: Definition, epidemiology, and cycle of risk. *International Journal of Eating Disorders*, 37(1), 2-9.
- Capiola, A., ve Raudenbush, B. (2012). The effects of food neophobia and food neophilia on diet and metabolic processing. *Food and Nutrition Sciences*, 3(10), 1397-1403.
- Cashdan, E. (1998). Adaptiveness of food learning and food aversions in children. *Social Science Information*, 37(4), 613-632.
- Castellini, A., ve Samoggia, A. (2018). Millennial consumers' wine consumption and purchasing habits and attitude towards wine innovation. *Wine Economics and Policy*, 7(2), 128-139.
- Cecile, A. S. (2017). Exploring the origins of disgust: Evolution of parasite. *Science*, 331, 296-302.
- Ceylan, V., ve Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin bireylerde gıda neofobi düzeyinin belirlenmesi (determination of food). *Studies*, 7(2), 772-784.
- Chan, Y. H. (2003). Biostatistics 101: Data presentation. *Singapore Medical Journal*, 44(6), 280-285.
- Chapman, H. A., Lee, D. H., Susskind, J. M., Bartlett, M. S., ve Anderson, A. K. (2017). The face of distaste: A preliminary study. *Chemical Senses*, 42(6), 457-463.
- Chapman, H. A., ve Anderson, A. K. (2012). Understanding disgust. *Annals of The New York Academy of Sciences*, 1251(1), 62-76.
- Choe, J. Y., ve Cho, M. S. (2011). Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22(7), 671-677.
- Cichocka, I., ve Grabiński, T. (2013). Relations between psychographic and descriptive features conditioning nutritional behaviours. *Journal of Food and Nutrition Research*, 1(6), 113-120.
- Coppinger, R. P. (1970). The effect of experience and novelty on avian feeding behavior with reference to the evolution of warning coloration in butterflies. 11. reactions of naive birds to novel insects. *The American Naturalist*, 104(938), 323-335.
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri spss uygulamalı*. (9. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Curran, P. J., West, S. G., ve Finch, J. F. (1996). The robustness of test statistics to nonnormality and specification error in confirmatory factor analysis. *Psychological Methods*, 1(1), 16.

- Curtis, V. A., Danquah, L. O., ve Aunger, R. V. (2009). Planned, motivated and habitual hygiene behaviour: An eleven country review. *Health Education Research*, 24(4), 655-673.
- Curtis, V., Aunger, R., ve Rabie, T. (2004). Evidence that disgust evolved to protect from risk of disease. *Proceedings of The Royal Society of London. Series B: Biological Sciences*, 271(4), 131-133.
- Curtis, V., De Barra, M., ve Aunger, R. (2011). Disgust as an adaptive system for disease avoidance behaviour. *Philosophical Transactions of The Royal Society B: Biological Sciences*, 366(1563), 389-401.
- Curtis, V., ve Biran, A. (2001). Dirt, disgust, and disease: Is hygiene in our genes?. *Perspectives in Biology and Medicine*, 44(1), 17-31.
- Çırak, K., ve Gümüş, B. Yerel halkın gastronomi imajı ve yenilik korkusu algılarının yiyecek tüketim niyetine etkisi. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 1(10), 80-103.
- D'antuono, L. F., ve Bignami, C. (2012). Perception of typical ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1-8.
- Da Silva, B. V., Barreira, J. C., ve Oliveira, M. B. P. (2016). Natural phytochemicals and probiotics as bioactive ingredients for functional foods: Extraction, biochemistry and protected-delivery technologies. *Trends in Food Science and Technology*, 50, 144-158.
- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B., ve Olsen, A. (2017). A review of instruments developed to measure food neophobia. *Appetite*, 113, 358-367.
- Darwin, C. (1872). The expression of emotions in animals and man. *London: Murray*, 11, 1872.
- De Andrade Previato, H. D. R., ve Behrens, J. H. (2015). Translation and validation of the food neophobia scale (fns) to the Brazilian Portuguese. *Nutricion Hospitalaria*, 32(2), 925-930.
- Demattè, M. L., Endrizzi, I., ve Gasperi, F. (2014). Food neophobia and its relation with olfaction. *Frontiers in Psychology*, 5, 127.
- Deveci, B., Deveci, B., ve Avcıkurt, C. (2017). Yeme davranışı: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 118-134.
- Dikmen, D. Y., ve Piyal, B. T. D. (2006). *İlköğretim öğrencilerinin beslenme davranışları ve televizyon reklamları (üç ilköğretim okulu örneği-keçiören)*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Doğdubay, M., ve Yiğit, S. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (food neophobia): Balıkesir üniversitesi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 162-168.
- Domjan, M. (2018). Introduction to food neophobia: Historical and conceptual foundations. S. Reily (Ed.), *In: Food Neophobia: Behavioral and Biological Influences* içinde (S. Xv–Xxx). Sawston: Woodhead Publishing
- Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L., ve Halford, J. C. (2008). Food neophobia and 'picky/fussy' eating in children: A review. *Appetite*, 50(2-3), 181-193.

- Duman, E., Ok, M. A., ve Keser, A. Adaptation of the food neophobia scale into Turkish: Validity and reliability study. *Kocaeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2), 157-161.
- Dunbar, R. I. M. (2017). Breaking bread: The functions of social eating. *Adaptive Human Behavior and Physiology*, 3(3), 198-211.
- Duncan, L. A., Schaller, M., ve Park, J. H. (2009). Perceived vulnerability to disease: Development and validation of a 15-item self-report instrument. *Personality and Individual Differences*, 47(6), 541-546.
- Duncker, K. (1938). Experimental modification of children's food preferences through social suggestion. *The Journal of Abnormal and Social Psychology*, 33(4), 489.
- Edwards, J. S. A., Hartwell, H. L., ve Brown, L. (2010). Changes in food neophobia and dietary habits of international students. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(3), 301-311.
- Egolf, A. (2019). *Food disgust: How evolutionary adaptations shape the world food system of the present and the future*. Doktora Tezi. Zürih: Eth Zurich.
- Egolf, A., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2019). When evolution works against the future: Disgust's contributions to the acceptance of new food technologies. *Risk Analysis*, 39(7), 1546-1559.
- Egolf, A., Siegrist, M., Ammann, J., Pacheco-López, G., Etale, A., ve Hartmann, C. (2019). Cross-cultural validation of the short version of the food disgust scale in ten countries. *Appetite*, 143, 104420.
- Egolf, A., Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2018). How people's food disgust sensitivity shapes their eating and food behaviour. *Appetite*, 127, 28-36.
- Ekman, P. (1984). Expression and the nature of emotion. *Approaches to Emotion*, 3(19), 344.
- Ekman, P. (1992). An argument for basic emotions. *Cognition and Emotion*, 6(3-4), 169-200.
- Ekman, P. (1999). Basic emotions. T. Dalgleish ve M. J. Power (Ed.), *Handbook of Cognition and Emotion* içinde (s. 45-60). West Sawston: Wiley.
- Else, N. (1989). Food neophobia: Major causes and treatments. *Food Technology*, 62-73.
- Erdoğan, P., ve Şanlı, Y. (2019). Sağlık bilimleri fakültesi öğrencilerinde genel özyeterliliğin gelişmeleri kaçırma korkusu üzerine etkisi. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 14(20), 594-620.
- Ergün, C. (2003). *Sağlıklı beslenme kavramı ve tüketici algısı üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Erkmen, O., ve Bozoglu, T. F. (2016). *Food microbiology, 2 volume set: Principles into practice*. West Sussex: John Wiley ve Sons.
- Ertan Akgül, Gizem. (2019). *12-14 Yaş arası öğrencilerde aerobik egzersiz ve sağlıklı yaşam eğitimlerinin beslenme, fiziksel aktivite ve obezite farkındalık düzeyleri üzerine etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

- Falciglia, G. A., Couch, S. C., Gribble, L. S., Pabst, S. M., ve Frank, R. (2000). Food neophobia in childhood affects dietary variety. *Journal of The American Dietetic Association*, 100(12), 1474-1481.
- Fallon, A. E., ve Rozin, P. (1983). The psychological bases of food rejections by humans. *Ecology of Food and Nutrition*, 13(1), 15-26.
- Fauci, A. S., Lane, H. C., ve Redfield, R. R. (2020). Covid-19—navigating the uncharted. *New England Journal of Medicine*, 382, 1199-207.
- Fausto, C. (2019). The integration of emotional expression and experience: A pragmatist review of recent evidence from brain stimulation. *Emotion Review*, 11(1), 27-38.
- Fessler, D. M., ve Arguello, A. P. (2004). The relationship between susceptibility to nausea and vomiting and the possession of conditioned food aversions. *Appetite*, 43(3), 331-334.
- Fischer, A. R., ve Frewer, L. J. (2009). Consumer familiarity with foods and the perception of risks and benefits. *Food Quality and Preference*, 20(8), 576-585.
- Flight, I., Leppard, P., ve Cox, D. N. (2003). Food neophobia and associations with cultural diversity and socio-economic status amongst rural and urban Australian adolescents. *Appetite*, 41(1), 51-59.
- Foley, R. (1995). The adaptive legacy of human evolution: A search for the environment of evolutionary adaptedness. *Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews*, 4(6), 194-203.
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, C. A., Sobal, J., ve Falk, L. W. (1996). Food choice: A conceptual model of the process. *Appetite*, 26(3), 247-266.
- Garcia-Bailo, B., Toguri, C., Eny, K. M., ve El-Sohemy, A. (2009). Genetic variation in taste and its influence on food selection. *OMICS: A Journal of Integrative Biology*, 13(1), 69-80.
- Garcia-Gómez, L., Romero-Rebollar, C., Hartmann, C., Siegrist, M., Ferreira, G., Gutierrez-Aguilar, R., ... ve Pacheco-Lopez, G. (2020). Food disgust scale: Spanish version. *Frontiers in Psychology*, 11, 165.
- Gayretli, Z., ve Çelik, A. (2019). Spor yöneticiliği bölümünde öğrenim gören spor yöneticisi adaylarının öz liderlik davranışlarının incelenmesi. *Cbü Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 15(1), 18-30.
- George, D., ve Mallery, M. (2010). *Spss for windows step by step: A simple guide and reference, 17.0 update*. (10. Baskı). Boston: Pearson Education.
- Girgin, G. K., ve Karakaş, B. (2017). Türklerin gıda tercihlerinde etkili olan motivasyonların belirlenmesi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(38), 425-448.
- Gram, L., Ravn, L., Rasch, M., Bruhn, J. B., Christensen, A. B., ve Givskov, M. (2002). Food spoilage—interactions between food spoilage bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 78(1-2), 79-97.
- Guidetti, M., Carraro, L., Cavazza, N., ve Roccato, M. (2018). Validation of the revised food neophobia scale (fns-r) in the Italian context. *Appetite*, 128, 95-99.

- Gutierrez-Salomon, A. L., ve Villanueva-Rodriguez, S. J. (2016). Food neophobia and general health interest and its association with food variety and a balanced diet. *Proceedings of The Latin Food*, 9(11), 583-588.
- Haberkamp, A., Glombiewski, J. A., Schmidt, F., ve Barke, A. (2017). The disgust-related-images (dirt) database: Validation of a novel standardized set of disgust pictures. *Behaviour Research and Therapy*, 89, 86-94.
- Haidt, J., McCauley, C., ve Rozin, P. (1994). Individual differences in sensitivity to disgust: A scale sampling seven domains of disgust elicitors. *Personality and Individual Differences*, 16(5), 701-713.
- Hakan, E. Y. G. Ü. (2018). Trafik kazalarını etkileyen faktörlerin yapısal eşitlik modeli ile incelenmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(66), 837-850.
- Hamerman, E. J., Schneider, A. B., ve Rozensher, S. G. (2019). Disgust sensitivity and kosher food preferences among the non-jewish population in the us. *Appetite*, 143, 104413.
- Harper, L. V., ve Sanders, K. M. (1975). The effect of adults' eating on young children's acceptance of unfamiliar foods. *Journal of experimental child psychology*, 20(2), 206-214.
- Hartmann, C. (2014). *Healthy food choices: Drivers and barriers-evidence from the swiss food panel*. Doktora Tezi. Zürih: Eth Zurich.
- Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2016). Becoming an insectivore: Results of an experiment. *Food Quality and Preference*, 51, 118-122.
- Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Development and validation of the food disgust scale. *Food Quality and Preference*, 63, 38-50.
- Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2020). Disgust and eating behavior. *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*, 315-332.
- Henriques, A. S., King, S. C., ve Meiselman, H. L. (2009). Consumer segmentation based on food neophobia and its application to product development. *Food Quality and Preference*, 20(2), 83-91.
- Hobden, K., ve Pliner, P. (1995). Effects of a model on food neophobia in humans. *Appetite*. 25(2), 101-103.
- Hochbaum, G. M. (1981). Strategies and their rationale for changing people's eating habits. *Journal of Nutrition Education*, 13(1), 59-65.
- Hogan, J. A. (1965). An experimental study of conflict and fear: An analysis of behavior of young chicks toward a mealworm. Part 1. The behavior of chicks which do not eat the mealworm. *Behaviour*, 25(1-2), 45-96.
- Honkanen, P., ve Frewer, L. (2009). Russian consumers' motives for food choice. *Appetite*, 52(2), 363-371.
- Huis In't Veld, J. H. J. (1996). Microbial and biochemical spoilage of foods: An overview. *International Journal of Food Microbiology*, 33(1), 1-18.
- Hursti, U. K. K., ve Sjöden, P. O. (1997). Food and general neophobia and their relationship with self-reported food choice: Familial resemblance in Swedish families with children of ages 7–17 years. *Appetite*, 29(1), 89-103.

- Hutchings, M. R., Gordon, I. J., Kyriazakis, I., ve Jackson, F. (2001). Sheep avoidance of faeces-contaminated patches leads to a trade-off between intake rate of forage and parasitism in subsequent foraging decisions. *Animal Behaviour*, 62(5), 955-964.
- Ibrahim, M. A., Ahmad, R., Zahari, M. M., ve Hanan, F. A. (2013). Psychological determinants of food neophobia and young culinarians. *Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research*, 249-252.
- Işın, A., ve Ünlüönen, K. (2020). Yerel yiyecek tüketiminde gıda korkusu ve kültürün moderatör etkisi: Yabancı turistler üzerine bir araştırma. *Journal of Yasar University*, 15(59), 461-479.
- İflazoğlu, N. (2015). *Unesco gastronomi şehirleride gastronomi turizm ve yeni yiyecek denem korkusu (food neophobia) Hatay ve Gaziantep örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İnözü, M. Ve Eremsoy, C. E. (2013). Tikslenme ölççeği ile bulaşma / kirlenme bilişleri ölççeği'nin Türkçe versiyonlarının psikometrik özellikleri. *Türk Psikoloji Yazıları*, 16(31), 1-10.
- Jabbi, M., Bastiaansen, J., ve Keysers, C. (2008). A common anterior insula representation of disgust observation, experience and imagination shows divergent functional connectivity pathways. *Plos One*, 3(8), 2939.
- Jabbi, M., Swart, M., ve Keysers, C. (2007). Empathy for positive and negative emotions in the gustatory cortex. *Neuroimage*, 34(4), 1744-1753.
- Jaeger, S. R., Rasmussen, M. A., ve Prescott, J. (2017). Relationships between food neophobia and food intake and preferences: Findings from a sample of new zealand adults. *Appetite*, 116, 410-422.
- Jeżewska-Zychowicz, M., ve Królak, M. (2015). Do consumers' attitudes towards food technologies and motives of food choice influence willingness to eat cereal products fortified with fibre?. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 65(4), 281-291.
- Johns, N., Edwards, J. S., ve Hartwell, H. (2011). Food neophobia and the adoption of new food products. *Nutrition and Food Science*, 41(3), 201-209.
- Jones, B. A., Grace, D., Kock, R., Alonso, S., Rushton, J., Said, M. Y., Mckeever, D., Mutua, F., Young, J., Mc Dermott, J., ve Pfeiffer, D. U. (2013). Zoonosis emergence linked to agricultural intensification and environmental change. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 110(21), 8399-8404.
- Jones, R. B. (1987). Food neophobia and olfaction in domestic chicks. *Bird Behavior*, 7(2), 78-81.
- Kalat, J. W., ve Rozin, P. (1973). "Learned safety" as a mechanism in long-delay taste-aversion learning in rats. *Journal of Comparative and Physiological Psychology*, 83(2), 198.
- Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri* (5. Baskı) Ankara: Asil Yayın Dağıtım.

- Kang, J. H., ve Ko, B. S. (2007). Measuring the mediating effects of nausea and learned food aversion on relationships linking food neophobia to appetite and food rejection. *Korean Journal of Human Ecology*, 16(1), 183-191.
- Kant, I. (2006). *Kant: Anthropology from a pragmatic point of view*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kaplan, A. (2015). *Farklı sosyo-ekonomik düzeydeki obez olan ve olmayan bireylerin beslenme durumlarının değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: Haliç Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Karakoç, G., ve Köse, İ. A. (2018). İlköğretim akademik başarı ölçüleri ile temel eğitimden ortaöğretime geçiş sınav puanları arasındaki ilişki. *Cumhuriyet Uluslararası Eğitim Dergisi*, 7(2), 121-142.
- Karakuş, S. Ş., Yıldırım, H., ve Büyüköztürk, Ş. (2016). Üç faktörlü yeme ölçeğinin türk kültürüne uyarlanması: Geçerlik ve güvenirlik çalışması. *Taf Preventive Medicine Bulletin*, 15(3), 229-237.
- Karaman, N. (2020). *Yerel gastronomik ürün tercihinde etkili olan faktörlerin planlı davranış teorisine göre incelenmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kauer, J., Pelchat, M. L., Rozin, P., ve Zickgraf, H. F. (2015). Adult picky eating. Phenomenology, taste sensitivity, and psychological correlates. *Appetite*, 90, 219-228.
- Kavas, A., ve Kavas, A. (1983). Beslenme eğitiminde sosyal pazarlama yaklaşımı. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (4), 211-222.
- Kavas, A., ve Kavas, A. (1985). Üniversite öğrencilerinin beslenme bilgi düzeyi beslenmeye karşı tutumları ve beslenme durumları üzerine bir araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 14, 63-73.
- Kelly, D. (2011). *Yuck!: The nature and moral significance of disgust*. London: Mit Press.
- Kerr, D. L., Sarinopoulos, I., Schaus, A. J., Green, D. E., ve Nitschke, J. B. (2007). Impact of controllability on neural activity during anticipation of disgust videos. In *Poster session presented at the annual meeting of The Organization for Human Brain Mapping, Chicago, II*, 377.
- Khan, M. A., ve Hackler, L. R. (1981). Evaluation of food selection patterns and preferences. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 15(2), 129-153.
- Kleinknecht, R. A., Kleinknecht, E. E., ve Thorndike, R. M. (1997). The role of disgust and fear in blood and injection—related fainting symptoms: A structural equation model. *Behaviour Research and Therapy*, 35(12), 1075-1087.
- Kline, R.B. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling*. New York: The Guilford Press.
- Knaapila, A. J., Sandell, M. A., Vaarno, J., Hoppu, U., Puolimatka, T., Kaljonen, A., ve Lagström, H. (2015). Food neophobia associates with lower dietary quality and higher BMI in Finnish adults. *Public Health Nutrition*, 18(12), 2161-2171.

- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., ... ve Perola, M. (2007). Food neophobia shows heritable variation in humans. *Physiology and Behavior*, 91(5), 573-578.
- Ko, B. S., ve Kang, J. H. (2007). Measuring the effects of food neophobia, nausea, and learned food aversion on food rejection and appetite. *Journal of The Korean Society of Food Culture*, 22(1), 70-76.
- Koç, F. (2005). *Toplu beslenmede mutfak çalışanlarının iş kazaları risklerinin değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Kodaş, D. (2018). *Gastronomi deneyimi, gastronomi motivasyonu, destinasyon tatmini ve destinasyon marka denkliği ilişkisi: Gaziantep örneği*. Doktora Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Koivisto, U. K., ve Sjödén, P. O. (1996). Food and general neophobia in Swedish families: Parent-child comparisons and relationships with serving specific foods. *Appetite*, 26(2), 107-118.
- Kol, K. C., ve Ok, M. A. (2020). Akademisyenlerin yeni besin korkularının saptanması ve etkileyen faktörlerin incelenmesi. *Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi-Büsbid*, 5(2), 96-116.
- Kolnai, A. (2003). *On disgust*. Milano: Open Court Publishing.
- Kronenberger, J. P., ve Medioni, J. (1985). Food neophobia in wild and laboratory mice (mus musculus domesticus). *Behavioural Processes*, 11(1), 53-59.
- Kudo, K. (2008). *Role of food neophobia, food attitudes and written information on the acceptance of novel fish products: A cross-cultural study*. Doctoral Thesis. Portland: Portland State University.
- Kushner, L. H. (2011). *Food for thought: The role of texture in the disgust response*. Doctoral Thesis. Washington D.C.: American University.
- Kutlu, M. B. (2019). Tüketicilerin tikslenme duyarlılığı ile riskten kaçınma ve marka sadakati arasındaki ilişki: Huy temelli bir yaklaşım. *Cumhuriyet Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(20), 212-229.
- La Barbera, F., Verneau, F., Amato, M., ve Grunert, K. (2018). Understanding westerners' disgust for the eating of insects: The role of food neophobia and implicit associations. *Food Quality and Preference*, 64, 120-125.
- Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A., ve 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.
- Lai, M. Y., Wang, Y., ve Khoo-Lattimore, C. (2020). Do food image and food neophobia affect tourist intention to visit a destination? The case of Australia. *Journal of Travel Research*, 59(5), 928-949.
- Lammers, P., Ullmann, L. M., ve Fiebelkorn, F. (2019). Acceptance of insects as food in Germany: Is it about sensation seeking, sustainability consciousness, or food disgust?. *Food Quality and Preference*, 77, 78-88.
- Larsen, J. T., Berntson, G. G., Poehlmann, K. M., Ito, T. A., ve Cacioppo, J. T. (2010). The psychophysiology of emotion. *Handbook of Emotions*, 180-195.

- Lau, D., Krondl, M., ve Coleman, P. (1984). Psychological factors affecting food selection. *Nutrition and Behavior*, 397-415.
- Leblebicioğlu, M. (2018). *Algılanan stres, bilişsel duygu düzenleme stratejileri ve yeme tutumları arasındaki ilişkinin incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Lindeman, M., ve Sirelius, M. (2001). Food choice ideologies: The modern manifestations of normative and humanist views of the world. *Appetite*, 37(3), 175-184.
- Liu, X., Li, J., Turel, O., Chen, R., ve He, Q. (2019). Food-specific inhibitory control mediates the effect of disgust sensitivity on body mass index. *Frontiers in Psychology*, 10, 2391.
- Lopes, F. D. A., Cabral, J. S. P., Spinelli, L. H. P., Cervenka, L., Yamamoto, M. E., Branco, R. C., ve Hattori, W. T. (2006). Eating or not eating, that's the question: Gender differences on food neophobia. *Psicousf*, 11(1), 123-125.
- Lusk, J. L., Roosen, J., ve Bieberstein, A. (2014). Consumer acceptance of new food technologies: Causes and roots of controversies. *Annual Review of Resource Economics*, 6(1), 381-405.
- Maghari, B. M., ve Ardekani, A. M. (2011). Genetically modified foods and social concerns. *Avicenna Journal of Medical Biotechnology*, 3(3), 109.
- Manohar, S., ve Rehman, V. (2018). How effective is information in persuading people to taste different types of unfamiliar healthy foods?–Role of food neophobia and gender. *The 2018 Annual Conference of the Emerging Markets Conference Board* sunulan bildiri, Johannesburg: University of the Witwatersrand Wits Business School, 157-163.
- Maratos, F. A. ve Sharpe, E. (2018). The origins of disordered eating and childhood food neophobia: Applying an anxiety perspective. S. Reilly (Ed.), *Food Neophobia: Behavioral and Biological Influences* içinde (S. 304-329). Sawston: Woodhead Publishing
- Marcontell, D. K., Laster, A. E., ve Johnson, J. (2002). Cognitive-Behavioral treatment of food neophobia in adults. *Journal of Anxiety Disorders*, 16(3), 341-349.
- Marinho, H. (1942). Social influence in the formation of enduring preferences. *The Journal of Abnormal and Social Psychology*, 37(4), 448.
- Martins, Y. (2001). *Food neophobia, an examination of food rejections with special reference to disgust*. Doctoral Thesis. Toronto: University of Toronto, Department of Psychology.
- Martins, Y., ve Pliner, P. (2005). Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods. *Appetite*, 45(3), 214-224.
- Martins, Y., ve Pliner, P. (2006). “Ugh! that's disgusting!”: Identification of the characteristics of foods underlying rejections based on disgust. *Appetite*, 46(1), 75-85.
- Mcfarlane, T., ve Pliner, P. (1997). Increasing willingness to taste novel foods: Effects of nutrition and taste information. *Appetite*, 28(3), 227-238.

- Meiselman, H. L., King, S. C., ve Gillette, M. (2010). The demographics of neophobia in a large commercial us sample. *Food Quality and Preference*, 21(7), 893-897.
- Menninghaus, W. (2003). *Disgust: The theory and history of a strong sensation*. (Çev: H. Eiland And J. Golb.) New York: State University of New York Press.
- Menzel, J. E., Reilly, E. E., Luo, T. J., ve Kaye, W. H. (2019). Conceptualizing the role of disgust in avoidant/restrictive food intake disorder: Implications for the etiology and treatment of selective eating. *International Journal of Eating Disorders*, 52(4), 462-465.
- Narkmit, M. T., Ninnetr, M. S., Bumrunsin, M. S., ve Soontrunnarudrungsri, A. (2012). Thai consumer behavior and attitude: Effect of gender and degree of food neophobia on product liking and food related life style. Thailand: Assumption University
- Navarrete, C. D., ve Fessler, D. (2003). Meat is good to taboo: Dietary proscriptions as a product of the interaction of psychological mechanisms and social processes. *Journal of Cognition and Culture*, 3(1), 1-40.
- Newell, D. G., Koopmans, M., Verhoef, L., Duizer, E., Aidara-Kane, A., Sprong, H., ... ve Van Der Giessen, J. (2010). Food-Borne Diseases—The challenges of 20 years ago still persist while new ones continue to emerge. *International Journal of Food Microbiology*, 139, 3-15.
- Nietzsche, N. F. (1876). Fragmente 1875-1879. *Tradução Minha*, 176.
- Oaten, M., Stevenson, R. J., ve Case, T. I. (2009). Disgust as a disease-avoidance mechanism. *Psychological Bulletin*, 135(2), 303.
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., ve Morton, J. M. (2009). Food neophobia levels of lebanese and american college students. *Food Quality and Preference*, 20(5), 353-362.
- Olatunji, B. O., Williams, N. L., Tolin, D. F., Abramowitz, J. S., Sawchuk, C. N., Lohr, J. M., ve Elwood, L. S. (2007). The disgust scale: Item analysis, factor structure, and suggestions for refinement. *Psychological Assessment*, 19(3), 281.
- Ozgen, L. (2014). Academicians' attitude towards "new foods". *Food and Public Health*, 4(6), 259-265.
- Öz, C., ve Fidan, G. (2003). İnternet tabanlı veri toplama. *Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 152-156.
- Özçelik, A. Ö. (2000). Sağlık personelinin beslenme alışkanlıkları üzerinde bir araştırma. *Gıda*, 25(2) 93-99.
- Özer, Ö. (2012). *Polikliniğe başvuran obez kadınların çalışıp-çalışmama durumlarının beslenmelerine etkisi*. Doktora Tezi. İstanbul: Haliç Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Pagliarini, E., ve Toschi, T. G. (2015). Children preferences of coloured fresh cheese prepared during an educational laboratory. *Italian Journal of Food Science*, 27, 521.

- Park, B. K., ve Cho, M. S. (2016). Taste education reduces food neophobia and increases willingness to try novel foods in school children. *Nutrition Research and Practice*, 10(2), 221-228.
- Pelchat, M. L., ve Pliner, P. (1995). "Try it, you'll like it". Effects of information on willingness to try novel foods. *Appetite*, 24(2), 153-165.
- Pellegrino, R., Crandall, P. G., ve Seo, H. S. (2015). Hand washing and disgust response to handling different food stimuli between two different cultures. *Food Research International*, 76, 301-308.
- Pimentel, D., Hepperly, P., Hanson, J., Douds, D., ve Seidel, R. (2005). Environmental, energetic, and economic comparisons of organic and conventional farming systems. *Bioscience*, 55(7), 573-582.
- Pliner, P. (1994). Development of measures of food neophobia in children. *Appetite*, 23(2), 147-163.
- Pliner, P., Eng, A., ve Krishnan, K. (1995). The effects of fear and hunger on food neophobia in humans. *Appetite*, 25(1), 77-87.
- Pliner, P., Pelchat, M., ve Grabski, M. (1993). Reduction of neophobia in humans by exposure to novel foods. *Appetite*, 20(2), 111-123.
- Pliner, P., ve Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120.
- Pliner, P., ve Loewen, E. R. (1997). Temperament and food neophobia in children and their mothers. *Appetite*, 28(3), 239-254.
- Pliner, P., ve Loewen, R. (2002). The effects of manipulated arousal on children's willingness to taste novel foods. *Physiology and Behavior*, 76(4-5), 551-558.
- Pliner, P., ve Melo, N. (1997). Food neophobia in humans: Effects of manipulated arousal and individual differences in sensation seeking. *Physiology and Behavior*, 61(2), 331-335.
- Pliner, P., ve Salvy, S. (2006). Food neophobia in humans. *Frontiers in Nutritional Science*, 3, 75.
- Porzig-Drummond, R., Stevenson, R., Case, T., ve Oaten, M. (2009). Can the emotion of disgust be harnessed to promote hand hygiene? Experimental and field-based tests. *Social Science and Medicine*, 68(6), 1006-1012.
- Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., Daniele, G. M., ... ve Gallina Toschi, T. (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*, 12(6), 1-14.
- Prentice, A. M. (2005). Starvation in humans: Evolutionary background and contemporary implications. *Mechanisms of Ageing and Development*, 126(9), 976-981.
- Prokop, P., Ozel, M., Usak, M., ve Senay, I. (2013). Disease-threat model explains acceptance of genetically modified products. *Psihologija*, 46(3), 229-243.

- Rabadán, A., ve Bernabéu, R. (2021). A systematic review of studies using the food neophobia scale: Conclusions from thirty years of studies. *Food Quality and Preference*, 93, 104241.
- Raudenbush, B., ve Frank, R. A. (1999). Assessing food neophobia: The role of stimulus familiarity. *Appetite*, 32(2), 261-271.
- Rawat, S. (2015). Food spoilage: Microorganisms and their prevention. *Asian Journal of Plant Science and Research*, 5(4), 47-56.
- Reilly, S. (Ed.). (2018). *Food neophobia: Behavioral and biological influences*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Ristic, R., Johnson, T. E., Meiselman, H. L., Hoek, A. C., ve Bastian, S. E. (2016). Towards development of a wine neophobia scale (WNS): Measuring consumer wine neophobia using an adaptation of the food neophobia scale (FNS). *Food Quality and Preference*, 49, 161-167.
- Ritchey, P. N., Frank, R. A., Hursti, U. K., ve Tuorila, H. (2003). Validation and cross-national comparison of the food neophobia scale (FNS) using confirmatory factor analysis. *Appetite*, 40(2), 163-173.
- Rodríguez, M., García, Z., Cobo, P., ve Hall, G. (2012). Fluid consumption in lithium-treated rats: Roles of stimulus novelty and context novelty. *Behavioural Processes*, 91(2), 164-171.
- Rottman, J. (2014). Evolution, development, and the emergence of disgust. *Evolutionary Psychology*, 12(2), 417-433.
- Rowe, D. C., ve Plomin, R. (1977). Temperament in early childhood. *Journal of Personality Assessment*, 41(2), 150-156.
- Rozin, P. (1976). The selection of foods by rats, humans, and other animals. In *Advances in The Study of Behavior*, 6, 21-76.
- Rozin, P. (1990). Acquisition of stable food preferences. *Nutrition Reviews*, 48(2), 106-113.
- Rozin, P. (1996). Socioiocultural influences on human food selection. E. D. Capaldi (Ed.), *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating* içinde (s. 233–263). Washington D. C.: American Psychological Association.
- Rozin, P. (2006). The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. *Frontiers in Nutritional Science*, 3, 19-39.
- Rozin, P., Haidt, J., ve Fincher, K. (2009). From oral to moral. *Science*, 323(5918), 1179–1180.
- Rozin, P., ve Fallon, A. (1980). The psychological categorization of foods and non-foods: A preliminary taxonomy of food rejections. *Appetite*, 1(3), 193-201.
- Rozin, P., ve Fallon, A. E. (1987). A perspective on disgust. *Psychological Review*, 94(1), 23-41.
- Rozin, P., ve Haidt, J. (2013). The domains of disgust and their origins: Contrasting biological and cultural evolutionary accounts. *Trends in Cognitive Sciences*, 17(8), 367-368.
- Rozin, P., ve Vollmecke, T. A. (1986). Food likes and dislikes. *Annual Review of Nutrition*, 6(1), 433-456.

- Rozin, P., ve Zellner, D. (1985). The role of pavlovian conditioning in the acquisition of food likes and dislikes. *Annals of The New York Academy of Sciences*, 443(1), 189-202.
- Rudolf, V. H., ve Antonovics, J. (2007). Disease transmission by cannibalism: Rare event or common occurrence?. *Proceedings of The Royal Society B: Biological Sciences*, 274(1614), 1205-1210.
- Saçılık, M. Y. (2019) Yaşam tarzı-gıda korkusu yerel gıda tüketimi üzerine etkisi. *II. International Conference on Empirical Economics and Social Sciences (ICEESS' 19) - Bandırma, Balıkesir*, 1346-1362.
- Santisi, G., Magnano, P., & Scuderi, V. E. (2021). Food neophobia and food disgust: The mediating role of perceived vulnerability to disease. *Behavioral Sciences*, 11(5), 65.
- Santisi, G., Magnano, P., ve Di Marco, G. (2019). Psychological sustainability and attitudes of new food consumption. A research on food disgust and neophobia. *Quality-Access to Success*, 20(2), 549-556.
- Sarioğlan, M., ve Arslan, K. Yiyecek içecek işletmelerinde moora yöntemi ile tedarikçi seçiminin uygulanabilirliği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(73), 254-270.
- Saunders, M., Lewis, P., ve Thornhill, A. (2016). *Research methods for business students* (seventh). Nueva York: Pearson Education.
- Schaller, M. (2006). Parasites, behavioral defenses, and the social psychological mechanisms through which cultures are evoked. *Psychological Inquiry*, 17(2), 96-101.
- Schaller, M. (2014). When and how disgust is and is not implicated in the behavioral immune system. *Evolutionary Behavioral Sciences*, 8(4), 251.
- Schaller, M., ve Park, J. H. (2011). The behavioral immune system (and why it matters). *Current Directions in Psychological Science*, 20(2), 99-103.
- Schickenberg, B., Van Assema, P., Brug, J., ve De Vries, N. K. (2008). Are the Dutch acquainted with and willing to try healthful food products? The role of food neophobia. *Public Health Nutrition*, 11(5), 493-500.
- Schnettler, B., Crisóstomo, G., Sepúlveda, J., Mora, M., Lobos, G., Miranda, H., ve Grunert, K. G. (2013). Food neophobia, nanotechnology and satisfaction with life. *Appetite*, 69, 71-79.
- Seligman, M. E. (1970). On the generality of the laws of learning. *Psychological Review*, 77(5), 406.
- Siegrist, M., Hartmann, C., ve Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices. *Food Quality and Preference*, 30(2), 293-298.
- Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2019). Impact of sustainability perception on consumption of organic meat and meat substitutes. *Appetite*, 132, 196-202.
- Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2020). Consumer acceptance of novel food technologies. *Nature Food*, 1(6), 343-350.

- Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2020). Perceived naturalness, disgust, trust and food neophobia as predictors of cultured meat acceptance in ten countries. *Appetite*, 155, 104814.
- Sivrikaya, K. K. (2019). *Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve heyecan arama kişilik özelliklerinin yabancı turistlerin geleneksel türk yemeklerini satın alma niyetine etkisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Steele, R. (Ed.). (2004). *Understanding and measuring the shelf-life of food*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Stoica, M., ve Alexe, P. (2016). Factors influencing food neophobia. A brief review. *Journal of Research on Trade, Management and Economic Development*, (2), 35-41.
- Stratton, L. M., Vella, M. N., Sheeshka, J., ve Duncan, A. M. (2015). Food neophobia is related to factors associated with functional food consumption in older adults. *Food Quality and Preference*, 41, 133-140.
- Tambiah, S. J. (1969). Animals are good to think and good to prohibit. *Ethnology*, 8(4), 423-459.
- Taşpınar, O., ve Türkmen, S. The effects of healthy nutrition perception and food neophobia on behavioral intentions towards edible insect products. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 15(22), 1183-1199.
- Taygun, D. A. Y. I., ve Beyhan, Y. (2020). Korona virüs pandemisi: Yeniden önem kazanan gıda kaynaklı hastalıklar, nedenleri ve önleme yolları. *Sağlık ve Toplum, Özel Sayı*, 175-181.
- Terrizzi Jr, J. A., Shook, N. J., ve Mcdaniel, M. A. (2013). The behavioral immune system and social conservatism: A meta-analysis. *Evolution and Human Behavior*, 34(2), 99-108.
- Tomić Maksan, M., Deronja, K., Tudor Kalit, M., ve Mesić, Ž. (2019). Food neophobia as a determinant of consumer behaviour in ethnic food consumption. *Ekonomiska Misao I Praksa*, (2), 579-595.
- Tomkins, S. S. (2008). *Affect imagery consciousness: The complete edition: Two volumes*. New York: Springer Publishing Company.
- Tosyalı, S. (2019). *Besin seçimi ve belirleyicileri: Lise öğrencilerinde nitel bir çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kayseri: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L., ve Lotti, L. (2001). Food neophobia among the finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality and Preference*, 12(1), 29-37.
- Tybur, J. M., Laakasuo, M., Ruff, J., ve Klauke, F. (2016). How pathogen cues shape impressions of foods: The omnivore's dilemma and functionally specialized conditioning. *Evolution and Human Behavior*, 37(5), 376-386.
- Tybur, J. M., Lieberman, D., Kurzban, R., ve Descioli, P. (2013). Disgust: Evolved function and structure. *Psychological Review*, 120(1), 65.

- Tybur, J. M., Lieberman, D., ve Griskevicius, V. (2009). Microbes, mating, and morality: Individual differences in three functional domains of disgust. *Journal of Personality and Social Psychology*, 97(1), 103.
- Uçar, E. M. (2018). *Yetişkin bireylerde yeni besin korkusu ve diyet kalitesinin değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Uzamaz, U. F. (2000). Ergenlerde sosyal beceriler ve değerlendirme yöntemleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(6), 49-58.
- Van Den Heuvel, E., Newbury, A., ve Appleton, K. M. (2019). The psychology of nutrition with advancing age: Focus on food neophobia. *Nutrients*, 11(1), 1-13.
- Van Eys, J. (1985). Nutrition and cancer: Physiological interrelationships. *Annual Review of Nutrition*, 5(1), 435-461.
- Van Leeuwen, F., ve Petersen, M. B. (2018). The behavioral immune system is designed to avoid infected individuals, not outgroups. *Evolution and Human Behavior*, 39(2), 226-234.
- Wallen, R. (1943). Sex differences in food aversions. *Journal of Applied Psychology*, 27(3), 288-298.
- Wardle, J., Carnell, S., ve Cooke, L. (2005). Parental control over feeding and children's fruit and vegetable intake: How are they related?. *Journal of The American Dietetic Association*, 105(2), 227-232.
- Wicker, B., Keysers, C., Plailly, J., Royet, J. P., Gallese, V., ve Rizzolatti, G. (2003). Both of us disgusted in my insula: The common neural basis of seeing and feeling disgust. *Neuron*, 40(3), 655-664.
- Yıldırım, K. (2012). Makroekonominin kapsamı ve temel makroekonomik değişkenler. Y. Kılıçaslan ve E. Esen (ed.), *iktisada giriş içinde* (s. 104-127). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Yayınları.
- Yılmaz, Y., ve Yılmaz, Y. (2005). Parametrik olmayan testlerin pazarlama alanındaki araştırmalarda kullanımı: 1995-2002 arası yazın taraması. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(7), 177-199.
- Yiğit, S. (2018). *Etnik mutfak ürünlerinin tercihinde neofobinin etkisi (karşılaştırmalı bir uygulama)*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yiğit, S., ve Doğdubay, M. (2020). Tüketicilerin yiyecekte yenilik korkusu düzeyleri üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 1-16.
- Yücecan,, S. (1998) Sağlıklı yaşama giden yol: Yeterli ve dengeli beslenme. 6. *Ulusal Halk Sağlığı Kongresi*, Adana: Çukurova Üniversitesi Yayınları, 32-35.
- Yüksekbilgili, Z. (2015). Türkiye'de Y kuşağının yaş aralığı. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(53), 259-267.
- Zalilah, M. S., Khor, G. L., Mirnalini, K., ve Sarina, S. (2005). Food neophobia and nutritional outcomes in primary school-children. *Journal of Community Nutrition*, 7(3), 121-129.

Zellner, D. A., Saito, S., ve Gonzalez, J. (2007). The effect of stress on men's food selection. *Appetite*, 49(3), 696-699.

Zingg, R. M. (1940). Feral man and extreme cases of isolation. *The American Journal of Psychology*, 53(4), 487-517.



EKLER

EK-1 Anket Formu

Değerli Katılımcı

Bu anket formu Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda yazım sürecinde olan "Gıda Tiksinişi Ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Kavramların Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi" konulu yüksek lisans tez çalışması için veri elde edebilmek için hazırlanmıştır. Elde edilen veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılacaktır. Bu bilgiler herhangi bir kişi, kurum veya kuruluşa verilmeyecektir. Toplanan bilgiler kesinlikle gizli tutulacaktır. Çalışmaya vereceğiniz katkı için teşekkürlerimi sunarım.

Karahan ARSLAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Öğrencisi

1. Yaşınız

18-25 26-33 34-41 42-49 50 ve Üzeri

2. Cinsiyetiniz

Erkek Kadın

3. Medeni Durumunuz

Bekâr Evli

4. Eğitim Durumunuz

İlkokul Ortaokul Lise Ön Lisans Lisans Lisansüstü

5. Gelir Aralığınız

0-2325 2326-3200 3201-4100 4101-5000 5001 ve Üzeri

6. Daha önce yurt dışında bulundunuz mu?

Evet Hayır

7. Sindirim Sistemi ile ilgili bir hastalığınız var mı? (Reflü, Gastrit vb.)

Evet Hayır

<i>Aşağıdaki ifadelere ne ölçüde katılıyorsunuz veya katılmıyorsunuz?</i>	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1. Bir hayvanın kıkırdağını çiğnemekten tiksinişim.					
2. Çiğ et görmekten tiksinişim.					
3. Kanlı bir bifteği yemekten tiksinişim.					
4. Bütün şekilde döndürülerek pişirilen bir domuzu görmekten tiksinişim.					
5. Restoranda kirli çatal ve kaşıkla yemek yemekten tiksinişim.					

6. Saçları ve tırnakları kirli bir aşçı tarafından yapılmış bir yemekten tiksiniyorum.					
7. Restoranda elinde açık yarası olan bir şef görmekten tiksiniyorum.					
8. Burnunu silen bir garson görmekten tiksiniyorum.					
9. İçtiğim çorbada saç görmekten tiksiniyorum.					
10. Yeni tanıştığım bir komşumun ikram ettiği yemekten tiksiniyorum.					
11. Başkasının benim ekmeğimi ısırmasından tiksiniyorum.					
12. Başkasının içtiği bardaktan su içmekten tiksiniyorum.					
13. Başkasının benim yemeğime dokunmasından tiksiniyorum.					
14. Bir kısmı küflenmiş bir sebzenin temiz kısımlarını yemekten tiksiniyorum.					
15. Bir kısmı küflenmiş bir unlu mamulün temiz kısımlarını yemekten tiksiniyorum.					
16. Bir kısmı küflenmiş bir peynirin temiz kısımlarını yemekten tiksiniyorum.					
17. Bir kısmı küflenmiş marmelat veya reçelin temiz kısımlarını yemekten tiksiniyorum.					
18. Fazla olgunlaşmış bir meyveyi yemekten tiksiniyorum.					
19. Siyahlaşmış olan bir muzuyu yemekten tiksiniyorum.					
20. Ezilmiş bir meyveyi yemekten tiksiniyorum.					
21. Açık ortamda kalarak kahverengileşmiş bir meyveyi yemekten tiksiniyorum.					
22. Bir balığı başı ile birlikte bütün olarak yemekten tiksiniyorum.					
23. Suşi tarzında çiğ balık yemekten tiksiniyorum.					
24. Balık satılan yerlerdeki kokudan tiksiniyorum.					
25. Balıkların ağızda bıraktığı dokudan tiksiniyorum.					
26. Kahverengileşmiş bir sebze püresini yemekten tiksiniyorum.					

27. Fazla bekleyip kurumuş bir sebze yi yemekten tiksiniirim.					
28. Yemek istediğim bir etin üzerinde sinek/kurt görmekten tiksiniirim.					
29. Yemek istediğim bir unlu mamulde böcek görmekten tiksiniirim.					
30. Yemek istediğim bir sebzenin üzerinde böcek görmekten tiksiniirim.					
31. Yemek istediğim bir meyvenin içerisinde kurt görmekten tiksiniirim.					
<i>Aşağıdaki ifadelere ne ölçüde katılıyorsunuz veya katılmıyorsunuz?</i>	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1. Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.					
2. Yeni yiyeceklere güvenmem.					
3. İçinde ne olduğunu bilmediğim bir yemeği denemem.					
4. Farklı ülkelerin yemeklerini severim.					
5. Farklı ülkelerin yemeklerini tüketmek çok tuhaf gelir.					
6. Yemekli davetlerde yeni bir yiyecek denerim.					
7. Daha önce hiç tüketmediğim yiyecekleri tüketmekten korkarım.					
8. Tüketeceğim yiyecekler konusunda çok seçiciyim.					
9. Neredeyse her şeyi yerim.					
10. Farklı ülkelerin restoranlarını denemeyi severim					

EK-2 Etik Beyanı

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KOMİSYONU
ONAY BELGESİ

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Göksel Kemal GİRGIN'in yürütücülüğünü üstlendiği Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Yüksek Lisans Öğrencisi Karahan ARSLAN'ın "Gıda Tiksinişmesi ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Kavramlarının Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi" isimli çalışmanın alan araştırmasını gerçekleştirebilmesi için bilimsel etik kurul onay belgesi talebi komisyonumuzca değerlendirilmiş ve etik açıdan uygun bulunmuştur. 24.12.2020

Komisyon Başkanı
Prof. Dr. Mehmet NARLI

Prof. Dr. Elif ÇİMEN
Üye

Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT
Üye

Prof. Dr. Salim ÇONOĞLU
Üye

Prof. Dr. Uğur GİRGAN
Üye

