



Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği (In the Gastronomy Educated Students Fear of the New Foods (Food Neophobia): Example of Balıkesir University)

*Serkan YİĞİT^a , Murat DOĞDUBAY^b 

^a Balıkesir University, Social Science Institute, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Yiyecek alışkanlığı
Yiyecekte yenilik korkusu
Beslenme
Alışkanlık
Korku

Öz

Beslenme olgusu insanlar için vazgeçemeyecekleri derecede önemli olan bir konudur. Hayatın devam edebilmesi için insanların beslenmesi gerekmektedir. İnsanların beslenme tarzlarını tercih ettikleri yiyecekler oluşturmaktadır. İnsanların tercih ettiği yiyeceklere alışması sonucunda yeni yiyeceklere karşı tutumu farklılık göstermektedir. Alışılmış yiyecekleri tercih etme, beslenme açısından kolaylık sağlasa da zamanla beslenme şekli döngü haline gelmektedir. Bu tutum yeni yiyecekleri denemede ve tüketmede isteksiz davranmaya neden olmaktadır. Literatüre Yiyecekte Yenilik Korkusu adı altında giren bu durum, her ne kadar yeni yiyeceklerin olası zararlarına karşı kişiyi korusa da kişinin yiyecek tercihini dikte eden bir mekanizmadır. Bu çalışmanın amacı gelecekte şef /aşçıbaşı adayı olan Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin FNS (Food Neophobia Scale/ Yiyecekte Yenilik Korkusu Ölçeği) Ölçeği ile Yiyecekte Yenilik Korkularını ölçmektir. Bu amaçla; Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı 72 öğrenci ile yüzyüze görüşme yöntemiyle desteklenmiş anket çalışması uygulanmıştır. Toplanan veriler, istatistik değerlendirme ve analiz programı aracılığıyla analiz edilerek yorumlanmıştır. Çalışma sonunda elde edilen veriler ışığında önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Food habits
Food neophobia
Nutrition
Habit
Fear

Abstract

Nutrition is a matter of importance when they can not give up for people. People need to be fed for life to continue. It forms foods that people prefer to their eating habits. As people become accustomed to the foods they prefer, their attitude towards new foods varies. While choosing the usual foods is convenient for nutrition, it becomes a nutritional cycle over time. This attitude causes new foods to be tried and reluctant to consume. This situation comes under the name of "Fear of the New Foods (Food Neophobia)" in literature. This is a mechanism that dictates the food choice of a person even though it protects the person against the possible damage of new food. The aim of this study is to measure the fear of the new foods with FNS (Food Neophobia Scale) Scale of the students of Gastronomy and Culinary Arts Department of Balıkesir University Tourism Faculty who are future chefs / cook candidates. For this purpose; A questionnaire study supported by a face-to-face interview method was applied to 72 students registered in Balıkesir University Tourism Faculty Gastronomy and Culinary Arts Department. The collected data were analyzed and interpreted through statistical evaluation and analysis program. Suggestions have been made on the data obtained from the study.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: yigitserkan@outlook.com.tr (S. Yiğit),

GİRİŞ

Her geçen gün değişmekte olan yiyecek ve içecek sektörü kendini yenileyerek yoluna devam etmektedir. Bu değişime en çok katkı sağlayanlar ise yiyecekte yeniliğe açık olan mutfak personelleridir. İnsanlar, daha önce deneyimlemiş oldukları eylemlerden yola çıkarak tecrübe kazanmaktadır. Bir durumu deneyimledikten sonra aynı durum ile ikinci defa karşılaşıldığında tecrübesi sayesinde durumun üstesinden gelebilmektedir. Bu durumu yiyecek tercihlerinde de görmek mümkündür. Kişi daha önce deneyimlemiş olduğu yiyeceklere karşı daha yatkın davranabilmektedir (Muhammad vd., 2016). Özellikle yeni tanışılan mutfaklara karşı ön yargılı olma durumu en çok karşılaşılan olaylardan biridir. Bilindik yiyeceklere karşı yatkın olma durumu her ne kadar yiyecek tercihinde kolaylık sağlasa da yeni yiyecekleri deneme konusunda isteksizliği de beraberinde getirmektedir (Choe ve Cho, 2011). Zamanla büyüyen bu isteksizlik, sonucunda kişinin beslenme alışkanlıkları döngü halini almaya başlamaktadır. Özellikle mutfak alanında profesyonel olmak isteyen adaylarda yeni yiyecekleri deneme konusunda isteksizlik kariyerlerinde dezavantaj yaratabilme potansiyeline sahiptir.

KAVRAMSAL ANALİZ

İnsanlar için nefes almak kadar elzem bir konu olan beslenme; insanlığın var olduğu günden bu yana en temel ihtiyaçlarının başında gelmektedir (Bucak ve Ateş, 2014). İnsanların büyümeleri ve hayatlarını devam ettirebilmeleri için beslenmeleri gerekmektedir. Beslenme; temel olarak insan sağlığını koruyarak, yaşamın sürdürülebilmesi amacıyla besinlerin kullanılmasıdır (Baysal, 2015). Beslenme, sadece açlık duygusunu bastırmak değil, karın doyurmanın ötesinde bir eylemdir. Beslenme olgusu, bünyesinde fizyolojik ve psikolojik temeller barındıran eylemler bütünüdür. Beslenme, sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek amacıyla vücuda gerekli olan besin öğelerinin yeterli ve uygun zamanlarda vücuda bilinçli bir şekilde alınmasıdır (Aymanıy ve Sariođlan, 2007). Günümüzde hayatımızda önemli bir yer kaplamakta olan sağlıklı ve dengeli beslenme kavramı bireylerin hassasiyetle yaklaşmakta olduğu bir konu olmaktadır (Doğdubay ve Saatcı, 2014).

İnsanların beslenme için yapmış olduğu yiyecek tüketimi, bireyin yapmış olduğu yiyecek tercihleri ile vucuda giren besinlerdir (Furst vd., 1996) . Bu yiyecek tercihleri ise; kişinin sahip olmuş olduğu damak tadı, sağlığı, sosyal statüsü, ekonomik durumu, kişisel ve sosyal faktörler, yeme alışkanlığı, yaşamış olduğu çevre ve diğer psikolojik etmenlere bağlı olarak şekillenmektedir (Ozgen, 2014; Olabi vd., 2009).

İnsanlar yaşamlarının büyük bir kısmında denge, uyum, çatışmazlık ve bilinirlik aramaktadırlar. Kısaca bu duruma alışkanlık edinme veya aynılılık denilmektedir. İnsanlar, olayların beklentileri doğrultusunda gerçekleşmesini beklemektedirler. Eğer insanlar beklenmedik bir durumla karşı karşıya kaldıkları takdirde; beklenmedik bu deneyimin ve/veya tehdidin gerçekleşmemesi için her türlü eylem içerisinde olabilmektedirler (Rızaoğlu, 2012). Aynılıklar ve alışkanlıklar insanlara karar verme aşamasında kolaylık sağlamaktadır. Sağlamış olduğu kolaylıkla birlikte insanların çaba harcamasına neden olmaktadır. Bu sayede kişilerde rahatlık duygusu yaratmaktadır (Rızaoğlu vd., 2013).

Kişilerde oluşan alışkanlıklar ve aynılıklar yiyecek konusunda da ortaya çıkmaktadır. İnsanların yeni yiyecekleri kabullenmeleri kolay bir şekilde olmamaktadır (Ozgen, 2014; Ronteltap vd., 2007). Kimi zaman ise kişilerde yeni yiyeceklere karşı bir korku ve geri çekilme meydana gelmektedir. Ortaya çıkan bu tepkiler Yiyecekte Yenilikten

Korkma (Food Neophobia) olarak ortaya çıkmaktadır. Yiyecekte Yenilikten Korkma; insanların yeni yiyecekleri tüketmede veya denemede isteksiz bir şekilde davranmasıdır (Pliner ve Hobden, 1992; Knaapila vd., 2007; Alley ve Potter, 2011). Yiyecekte Yenilik Korkusu, kişinin kendisine zarar verebileceğini düşündüğü potansiyel zararlı yiyecekleri tüketmekten kaçınması gibi biyolojik bir mekanizmadır (Tuorila vd., 2001). Bu açıdan bakıldığında kişinin, kendisine zarar verebileceğini düşündüğü yeni yiyeceği reddetmesi sayesinde olası kötü sonuçlardan kaçınması mümkün olabilir (Rızaoğlu vd., 2013; Barrena ve Sanchez, 2012).

İlgili Araştırmalar

Yiyecekte Yenilik Korkusu ile ilgili birçok yabancı ülkede araştırmalar yapılmıştır. Bunlardan önemli olarak görülenler aşağıda verilmektedir.

Pliner ve Hobden (1992) yapmış oldukları çalışmada Yiyecekte Yenilik Korkusu'nun, yaş ile olan ilgisini incelemiştir. Çalışma sonunda yaşlı bireylerin, üniversite çağında olan gençlere göre yeni yiyecekleri denemede daha istekli oldukları sonucunu elde etmişlerdir.

Tuorila, Lahteenmaki, Pohjalainen ve Lotti (2001) ise; Finlandiyalılar üzerinde Yiyecekte Yenilik Korkusu üzerine çalışmalar yapmışlardır. Finlandiyalılar'ın aşına olduğu ve aşına olmadığı yirmi yiyeceği tespit ederek denemelerini istemişlerdir. Sonuç olarak ise; eğitim düzeyi arttıkça katılımcıların Yiyecekte Yenilik Korkusu seviyesinin azaldığı sonucuna varmışlardır.

Flight, Leppard ve Cox (2003) ise; kırsal ve şehirde yaşayan genç Avustralyalılar üzerinde Yiyecekte Yenilik Korkusu'nun, sosyo-ekonomik durumlarına göre incelemiştir. Sonuç olarak ise kırsal kesimde yaşayan gençlerin şehirde yaşayan yaşlılarına göre yeni yiyecekleri denemede daha isteksiz olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Kim, Eves ve Scarles (2009) ise; yapmış oldukları çalışmada tatil zamanlarında yiyecek tüketimlerini araştırmışlardır. Araştırmada kadınların, erkeklere göre yerel ve yeni yiyeceklere karşı denemede daha istekli olduklarını sonucuna varmışlardır.

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada; araştırmanın evrenini Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında kullanılan veri toplama tekniği ise; yüzyüze görüşme yöntemi ile desteklenmiş olan anket uygulamasıdır. Bu kapsamda; Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı 72 öğrenci üzerinde yüzyüze anket uygulaması yapılmıştır. Araştırma kapsamında kullanılan FNS (Food Neophobia Scale/ Yiyecekte Yenilik Korkusu Ölçeği) Ölçeği, Pliner ve Hobden'in (1992) hazırlanmış olduğu çalışmadan edinilmiştir. Bu ölçek dahilinde hazırlanmış olan anket formu Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin, Yiyecekte Yenilik Korkusu düzeylerini ölçmeyi amaçlayan 10 önermeden oluşmaktadır. Bu önermeler ilgili değişkenlerin yer aldığı 7'li Likert Ölçeği'ne dayalı bir soru grubu ve ankete katılan katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 6 ifadeden oluşan bir diğer soru grubu olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır.

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerinin FNS (Food Neophobia Scale/ Yiyecekte Yenilik Korkusu Ölçeği) Ölçeği ile Yiyecekte Yenilik Korkularını ölçmektir. Bu çalışma ile gelecekte şef/aşçıbaşı adayları olacak olan öğrencilerin, yeni yiyeceklere karşı yaklaşımları tespit edilebilecek ve yiyecekte yenilik korkusu sahibi öğrencilerin korkularını yenmeleri için stratejiler geliştirmelerine yardımcı olabilecektir.

Araştırmanın Kısıtları

Araştırmanın en önemli kısıtı maliyettir. Saha çalışması bölümünde, Evrenin tamamına ulaşılmamış olması da kısıtlara dahil edilebilir.

Verilerin Analizi

Yapılan anketler İstatistiksel Analiz ve Değerlendirme programına aktarılmış ve araştırma analizleri bu programda tamamlanmıştır. Program, uygulama ve analizleri ortalama %86 güven düzeyinde gerçekleştirmektedir.

BULGULAR

Tablo 1. Demografik Değişkenler

<i>Değişkenler</i>	<i>Sıklık (N)</i>	<i>Yüzde Değeri (%)</i>
Cinsiyet		
Kadın	35	48,6
Erkek	37	51,4
Toplam	72	100
Yaş		
17-19 Yaş	24	33,3
20-22 Yaş	41	56,9
23 Yaş ve Üzeri	7	9,7
Toplam	72	100
Sınıf		
Sınıf	23	31,9
Sınıf	26	36,1
Sınıf	23	31,9
Toplam	72	100

Not: Yüzdeler en yakın değere yuvarlanmıştır.

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1’de gösterilmiştir. Buna göre, katılımcıların % 48,6’sının kadın, %51,4’ünün erkek olduğu saptanmıştır. Katılımcıların %33,3’ünün 17-19 yaş aralığında olduğu, %56,9’unun 20-22 yaş aralığında olduğu ve %9,7’sinin ise 23 yaş ve üzeri olduğu saptanmıştır. Katılımcıların %31,9’unun 1. sınıf öğrencisi olduğu, %36,1’inin 2. sınıf öğrencisi olduğu ve %31,9’unun ise 3. sınıf öğrencisi olduğu saptanmıştır.

Tablo 2. Staj Durumu

		Frekans	Yüzde
Geçerlilik	Evet	46	63,9
	Hayır	26	36,1
	Toplam	72	100,0

Katılımcıların staj durumu Tablo 2’ de gösterilmiştir. Buna göre katılımcıların, %63,9’unun staj yaptığı ve katılımcıların %36,1’inin ise staj yapmadığı saptanmıştır.

Tablo 3. Yurt Dışı Durumu

		Frekans	Yüzde
Geçerlilik	Evet	12	16,7
	Hayır	60	83,3
	Toplam	72	100,0

Araştırmaya katılan katılımcıların yurt dışı durumu Tablo 3’de gösterilmiştir. Buna göre katılımcıların, %16,7’si yurt dışında bulunmuş, %83,3’ü ise yurt dışında bulunmadığı saptanmıştır.

Tablo 4. Önermelere İlişkin Analiz Sonuçları (Aritmetik Ortalama-Standart Sapma)

	ARİTMETİK ORTALAMA	STANDART SAPMA
Sürekli olarak yeni ve farklı yiyecekler denerim.	3,08	1,72
Yeni yiyeceklere güvenmem.	3,25	1,70
Ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem.	3,63	1,76
Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim.	3,04	1,60
Etnik yiyecekler bana tuhaf gözüktüğü için yemem.	3,21	1,65
Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.	2,92	1,50
Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım.	3,25	1,68
Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir.	3,65	1,88
Yemek seçmem her şeyi yerim.	3,97	1,95
Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.	2,61	1,48

Not: Yüzdeler en yakın değere yuvarlanmıştır.

Araştırmaya katılan katılımcıların analiz sonuçları Tablo 4’de gösterilmiştir. Buna göre “Yemek seçmem her şeyi yerim”, “Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir” ve “Ne olduğunu bilmediğim yiyeceği denemem” önermelerine yüksek oranda katılım saptanmıştır. “Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim”, “Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim” ve “Farklı kültürlerin yiyeceklerini beğenirim” önermelerine katılım ise düşük olduğu saptanmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yiyecek ve içecek sektörü yeniliğe her zaman açık olan sektörlerin başında gelmektedir. Özellikle yiyecek kısmından sorumlu olan mutfak personeli, değişen trendlere göre kendilerini güncellemek zorunda kalmaktadır. Yeni karşılaşılan mutfakları ve yiyecekleri denemede istekli ve arzuları olmaları kariyerleri için olumlu yönde etki edebilmektedir. Bu çalışmada, Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin Yiyecekte Yenilik Korkularına (Food Neophobia) ilişkin anket uygulaması yapılmıştır. Anketler sonucunda geleceğin şef/aşçıbaşı adayı olan öğrencilerin yeni ve farklı kültüre ait olan yiyecekleri denemede isteksiz olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Bu durum ileriki dönemlerde kariyerleri açısından olumsuz bir durum

yaratma potansiyeline sahiptir. Bu olumsuzlukları bazıları; meslek hayatlarında yeni reçetelerin ortaya çıkarılmamasına, farklı kültürlerin popüler yiyeceklerinden uzak durulmasına ve ortaya çıkartılan menülerde monotonluk oluşmasına sebep olabilecektir.

Çalışma sonunda elde edilen sonuçlar ışığında şu öneriler sıralanabilir:

- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde eğitim gören öğrenciler, stajlarını erken dönemlerde yapmalıdır. Bu sayede meslek hayatına erken atılacakları için mutfak deneyimleri artacak ve farklı mutfak kültürlerini deneyimlemiş olacaklardır.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi alan öğrenciler, üniversite dönemleri boyunca yaz tatillerinde yiyecek ve içecek sektöründe faal olarak çalışmalıdırlar. Her yaz tatilinde farklı mutfak kültürleri sunan işletmelerde çalışmak hem kariyer açısından hem de bilgi açısından verimli olabilecektir.
- Üniversite döneminde öğrenci değişim programları ile yurtdışı deneyimi kazanımı sağlayacak olan öğrenciler, farklı kültürlerin mutfaklarını yerinde deneyimleme fırsatına sahip olabileceklerdir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne sahip olan üniversitelerde farklı etnik restoran şefleri davet edilerek konuşmalar ve uygulamalar düzenlenebilir. Bu sayede öğrencilerin etnik restoranlara karşı bakış açıları değiştirilebilir.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri'nin bütçeleri iyileştirilerek farklı etnik kültür yiyecekleri uygulama dersi kapsamında yapılabilir.

Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği adlı bu çalışma literatüre katkı sağlaması beklenilmektedir. Hazırlanan bu çalışmanın, evreninin genişletilmesi ve farklı üniversitelerdeki bölüm öğrencileri veya farklı sınıflardaki öğrenciler arasında karşılaştırılmalı çalışmalar yapılması suretiyle diğer çalışmalara temel teşkil etmesi ümit edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Alley, T. R. ve Potter, K. A. (2011). Food Neophobia and Sensation Seeking, İçinde; *Handbook of Behavior, Food and Nutrition*, Ed: V. R. Preedy, R. R. Watson ve C. R. Martin, 707-724.
- Aymankuy, Y. ve Sarioğlu, M. (2007). Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs 2007, Antalya.
- Barrena, R. ve Sanchez, M. (2012). Neophobia, Personal Consumer Values and Novel Food Acceptance, *Food Quality and Preference*, 27, 72-84.
- Baysal, A. (2015). *Beslenme*, 16. Baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayın, Ankara.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *International Journal of Social Science*, 28, 315-328.
- Choe, Y. J. ve Cho, S. M. (2011). Food Neophobia and Willingness to Try Non-Traditional Foods for Koreans, *Food Quality and Preference*, 22, 671-677.
- Doğdubay, M. ve Saatçı, G. (2014). *Menü Mühendisliği*, Detay Yayıncılık, Ankara.

- Flight, I., Leppard, P. ve Cox, N. D. (2003). Food Neophobia and Associations with Cultural Diversity and Socio-Economic Status Amongst Rural and Urban Australian Adolescents, *Appetite*, 41, 51-59.
- Furst, T., Connors, M., Bisogni, A. C., Sobal, J. ve Falk, W., L. (1996). Food Choice: A Conceptual Model of the Process, *Appetite* (26), 247-266.
- Kim, G. Y., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building a Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach, *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.
- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., Peltonen, L., Cherkas, L. F., Spector, T. D. ve Perola, M. (2007). *Food Neophobia Shows Heritable Variation in Humans*, *Physiology & Behavior*, 91, 573-578.
- Muhammad, R., Ibrahim, A. M., Ahmad, R. ve Hanan, F. (2016). Psychological Factors on Food Neophobia among the Young Culinarian in Malaysia: Novel Food Preferences, *Social and Behavioral Science*, 222, 358-366.
- 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, 353-362.
- Ozgen, L. (2014). Academicians's Attitude Towards "New Foods", *Food and Public Health*, 4 (6), 259-265.
- Pliner, P. ve Hobden, K. (1992). Development of a Scale to Measure the Trait of Food Neophobia in Humans, *Appetite*, 19, 105-120.
- Rızaoğlu, B. (2012). *Turizm Davranışı*, 3. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, A. R. ve Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo-Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği, *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 669-687.
- Ronteltap, A., vanTrijp, J. C., Renes, R.J. ve Frewer, I. J. (2007). Consumer Acceptance of Technology-Based Innovations: Lessons Fort the Future of Nutrigenomics, *Appetite* 49 (1), 1-17.
- Tuorila, H., Lahteenmaki, 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, 29-37.