



Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi (Validation of Approach to New Foods Scale)

*Leyla ÖZGEN^a, Fatih TÜRKMEN^b

^aGazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Service, Ankara/Turkey

^bKhoja Akhmet Yassawi International Kazakh-Turkish University, Faculty of Social Sciences, Department of Tourism Management, Turkistan/Kazakhstan

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:26.01.2018

Kabul Tarihi:21.05.2018

Anahtar Kelimeler

Neofobi

Ölçek

Yenilikçi

Gelenekçi

Yiyecek seçimi

Öz

Bu çalışmada, üniversite öğrencilerinin yeni yiyeceklere yaklaşım ölçeğinin geçerlenmesi amaçlanmıştır. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nden toplamda 1820 öğrenci çalışma grubunu temsil etmektedir. Bu çalışma grubundan kolayda örnekleme yöntemiyle 283 öğrenciden oluşmuştur. Ölçeğin birbirinden bağımsız alt faktörlerini belirlemek için Temel Bileşenler Analizi varimax yöntemi kullanılmıştır. Faktör yükü 0.36'nın üstünde olan ve öz değeri 1.00'den büyük olan ifadeler ölçeğe alınmıştır. "Ölçeğin Geçerlenmesine" ilişkin faktör analizi sonuçları, 34 ifade ile "yenilikçi" ve "gelenekçi" olarak iki alt boyuttan oluşmuştur. Faktörlerin döndürme sonrasında açıkladıkları varyanslara göre, "yenilikçi" faktörün varyansı % 41.22 ve "gelenekçi" faktörün % 21.15'dir. Alt boyutların iç tutarlılık katsayısı Cronbach Alpha değerleri "yenilikçi" alt boyutu 0.83 ve "gelenekçi" alt boyutu 0.73 olarak saptanmıştır. Ölçeğin Kaiser-Meyer Olkin (KMO) değeri 0.85 ve Bartlett küresellik testinde hesaplanan ki-kare değeri ($X^2=2957.127$; $p<0.000$) olarak bulunmuştur. Yapılan analizlere göre, geliştirilen ölçme aracının üniversite öğrencilerinin yeni yiyeceklere yaklaşımın belirlenmesinde kullanılabilirliği uygun görülmüştür.

Keywords

Neophobia

Scale

Innovative

Traditional

Food preference

Abstract

In this study, it was aimed to validate university students' approach to new food scales. A total of 1820 students from Gazi University Faculty of Tourism represent the working group. To determine the independent sub-factors of the scale, the Basic Component Analysis varimax method was used. Expressions with factor load greater than 0.36 and essence value greater than 1.00 were scaled. The results of the factor analysis on "Realization of Scale" consist of 34 sub-dimensions as "innovative" and "traditional". According to the variances explained by the factors after the rotation, the variance of the "innovative" factor was 41.22 % and the "traditionalist" factor was 21.15 %. Internal consistency coefficients of subscales Cronbach Alpha values were found to be 0.83 for "innovative" subscale and 0.73 for "traditionalist" subscale. The Kaiser-Meyer Olkin (KMO) value of the scale was found to be 0.85 and the chi-square value calculated in the Bartlett sphericity test ($X^2 = 2957.127$, $p < 0.000$). According to analyzes made, it was determined that the developed measuring instrument could be used by determining university students approach to new foods.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: leylaozgen@gmail.com (L. Özgen)