



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



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)

GİRİŞ

Neofobi, insanların yiyeceklerden sakınma durumu olarak da bilinmektedir. Yapılan araştırmalarda, bu sakınma durumunun bireyin güdüsel ve bilişsel etmenlerinden kaynaklandığı vurgulanmıştır (Assanand vd., 1998; Pliner ve Hobden, 1992). Bu durumun gerçekte bireylerde görülen şişmanlık ya da yetersiz beslenmenin sonucu olarak yağ ve şeker tüketiminin çok fazla olması, sağlıksız beslenme alışkanlığının devamı olarak yeni yiyeceklerden sakınma arasında bir bağ olduğu belirtilmiştir (Capiola ve Raudenbush, 2012). Bireyler yeni yiyeceklerle karşılaştıklarında, doğaları gereği bazı yiyecekleri tatma konusunda istekli olurken bazı yiyeceklere karşı isteksiz olabilmektedir. Bu durum, aşına olunmayan, yeni yiyecekleri tatmada, şüphe ve korku olduğundan yiyecek neofobisi olarak tanımlanmaktadır (Pliner ve Hobden, 1992; Muhammed, İbrahim, Ahmad, ve Hanan, 2016). Rızaoğlu, Ayazlar ve Gencer (2013)' e göre yiyecek neofobisi, yeni yiyecekleri tatmadan kaçınma, yiyeceğin içeriğine güvenmeme, içeriği bilinmeyen yiyecekleri tatmada şüphe duyması, farklı ülkelerin ve kültürlerin yiyeceklerinin tadının değişik olması, etnik restoranlardan uzak durması ve tatillerde hiçbir şey yememesi şeklinde ifade edilmiştir. Andrade Previato ve Behren, (2015)'e göre bireylerin yeni yiyecekleri tatmaya karşı yaklaşımlarında bazıları hiç tepki vermedikleri, bazıları reddettikleri ve bazıları da doğrudan neofobik davranış gösterdikleri ifade edilmiştir. Neofobi başka bir çalışmada, bireylerin fonksiyonel yiyecekleri, sağlıklı yiyecekleri, genetiği değiştirilmiş gıdaları, organik yiyecekleri ve etnik yiyecekleri tercih edenler şeklinde tanımlanmıştır (Tuorila, 2001). Bir diğer çalışmada neofobi, bireyin yeni yiyeceklere olan yaklaşımında yenilikçi, şüpheli ve gelenekçi olması olarak tanımlanmıştır (Ozgen, 2014a).

Kavramsal Çerçeve

Alan yazını incelendiğinde, yeni yiyeceklere yaklaşım konusunda yapılan çalışmaların daha çok yurt dışında olduğu, ülkemizde ise yeterli olmadığı görülmektedir (Rızaoğlu, Ayazlar ve Gencer, 2013; Ozgen, 2014a; Ozgen ve Yaman, 2014b; Yiğit ve Doğubay, 2017).

Shim vd., (2011) tarafından yapılan çalışmada, bebeklik döneminde anne tarafından bebeğe ilk altı ay zorla sevmediği yemek yedirildiğinde bebek bu yemekten tiksiniyor ve yetişkinlik döneminde de bu tiksiniyor veya reddetme durumunu sürdürmektedir. Çocukluktan erişkinliğe geçen bireylerde yeni yiyecekleri reddetme veya yeni yiyecek tatmaktan sakınma durumunun azaldığı, tatma duyularının daha çok geliştiği ifade edilmiştir (Ammann vd. 2018). Çocukların aşına olmadıkları yiyeceklerden sakınma davranışlarının 2 ile 6 yaş arasına kadar devam ettiği, çocukluktan yetişkinliğe geçişte yeni yiyeceğe tekrar tekrar maruz kalındığında yiyecek neofobisinin yenilebileceği ifade edilmiştir (Raudenbush, Schroth, Reilley ve Frank, 1998; Nicklaus, 2011; Blissett ve Fogel, 2013). Finistrella vd., (2012) başka bir çalışmada bireyin yiyecek neofobi durumunun ortadan kalkmasında, diyetdeki yiyecek çeşitliliği ve annenin yemek yedirme yönteminin önemli olduğu vurgulanmıştır. Neofobi seviyesinin çocukluktan yetişkinlik dönemine kadar yavaş yavaş azaldığı belirtilmiştir (Tuorila, Lähteenmäki, Pohjalainen, ve Lotti, 2001; Meiselman King ve Gillette, 2010; Fernandez-Ruiz vd., 2013a; Schnettler vd., 2013). Ancak, neofobik durumun yaşla birlikte tekrar yavaş yavaş artmaya başladığı (Tuorila vd., 2001), bireylerin yaşlandıkça vücudunu potansiyel tehlikelerden koruma dürtüsü nedeniyle yeni yiyecekleri tatmayı reddettikleri vurgulanmıştır (Dovey vd., 2008).

Başka çalışmalarda da, neofobik bireylerin daha endişeli, yeni yiyecekleri denemeye daha az istekli ve daha az maceracı oldukları belirtilmiştir (Otis, 1984; Dovey vd., 2008; Knaapila vd., 2011). Ayrıca, neofobik bireylerde kokunun da önemli bir yeri olduğuna dikkat çekilmiştir (Royet vd., 2003).

Bireyde yiyecek ile ilişkisiz kokunun ve yiyecek ile ilişkili bir kokunun yiyeceğin birey tarafından hedonik değerlendirilmesini etkilediği vurgulanmıştır. Yiyecekteki koku, bireyin duygusal algısını etkilemekten ziyade aşına olmadığı yiyecekleri tatmak istemede istekli olduğu belirtilmiştir (Dematte vd., 2014). Prescott vd., (2010) tarafından yapılan çalışmada, neofobiklerin daha önceden kokuyla ilgili kötü bir deneyime sahip olmalarının yeni tatları tatmak istememe durumuna yol açtığını saptamıştır. Cain vd., (1995) göre, yaşın artması ile koku ile ilgili tecrübeler de artmakta bu durum yetişkinlik döneminde koku algısının değişmesi ile sonuçlanmaktadır. Dematte vd., (2013) göre, neofobik bireyler yaşamları boyunca, farklı kokulara sık sık maruz bırakıldığında kokuyla ilgili engelleri aşabilecekleri belirtilmiştir. Üniversite eğitiminin başlamasıyla aile ortamından ayrılan öğrenciler bilinmeyen yiyecekleri yeni yeni tatmaya, tanımaya başlamaktadır. Öğrenciler, yeni yiyecekler karşısında kendi tercih ettikleri gıdaları tüketmeleriyle, yeni bir beslenme alışkanlığını başlatmış olurlar (Erten, 2006; Edward, Hartwell ve Brown, 2010). Bireylerin yeni yiyeceklere yaklaşımında kültür, etnik köken, kişisel özellikler, sağlık durumu, sosyal etkenler, ekonomi gibi çeşitli faktörlerden etkilendikleri ifade edilmiştir (Bargiota, Delizona, Tsitouras ve Kou-Koulis, 2013). Özellikle üniversite eğitimi için köyden, kasabadan, şehirden ve/veya yabancı ülkelerden gelen öğrencilerin kültürel ve coğrafi açıdan farklılıkları ve/veya benzerlikleri yiyeceklere karşı davranışlarını etkilemektedir (Kıroğlu, Kesten ve Elma, 2010).

Yapılan çalışmalarda, yeni yiyeceklere yaklaşımında, cinsiyet rolünün tam açıklanamadığı (Flight vd., 2003; Nordin, Broman, Garvill, Nyroos, 2004; Meiselman vd., 2010; Dematte vd., 2013), bazen erkek öğrencilerin yeni yiyeceklere yaklaşımlarında daha nefobik oldukları belirtilirken (Frank ve van de Klaaw, 1994; Lin, 2011; Barbera vd., 2018), bazen de kız öğrencilerin genetiğe bağlı olarak yeni yiyeceklere yaklaşımında daha nefobik olduğu vurgulanmıştır (Mattes, 1991; Tuorila vd., 2001; Babicz-Zielińska, 2006; Knaapila vd., 2011). Başka çalışmalarda da, kızların yeni yiyecekleri tatmaya karşı cinsiyet hormonları ile yiyecekten tikslenme ve nefret etme duyuları arasında olumlu ilişki olduğu, kızların menstrual cycles durumunda hormon değişiminden dolayı tikslenme durumu arasında ilişki olduğu ifade edilmiştir (Fessler ve Navarrete, 2003; Ammann vd., 2018).

Başka bir çalışmada ise bireylerin yeni yiyeceklere olan yaklaşımlarının, kültürden kültüre, ülkeden ülkeye değiştiği ifade edilmiştir (Backstöm, Pirttila-Backman ve Tuorila, 2003; Ozgen ve Yaman, 2014b). Örneğin, kuzey kültüründe böcek ve sürüngen tüketilirken (Pliner, Pelchat ve Grabski, 1993), batı kültüründe ise böcek ya da köpek etinin tüketilmediği saptanmıştır (Martins ve Pliner, 2005).

Bu araştırmanın yapılması ve ölçeğin geliştirilmesi ile turizm eğitimi alan öğrencilerin görüşleri değerlendirilmiştir. Bu değerlendirilmenin yapılmasının sebebi ise, öğrencilerin yeni yiyecekler tanınması ve bu yiyeceklere aşına olması ile mesleki gelişimleri, bilgi birikimleri ve bakış açılarının farklılaşmasına katkı sağlamaktır. Bu amaçla, üniversite öğrencilerinin yeni yiyeceklere yaklaşımı ölçeğinin geçerlenmesi ve

uygulanması üzerine bir çalışma yapılması planlanmıştır. Bu bağlamda; öğrencilerin yeni yiyeceklere yaklaşım ölçeğinin geçerlenmesine ilişkin faktör ve güvenilirlik analizleri ile beraber şu sorulara da cevap aranmıştır:

1. Cinsiyete ve kayıtlı oldukları bölümlere göre, öğrencilerin yeni yiyeceklere yaklaşım ölçeği geçerlenmesinin alt boyutlarının puan ortalamaları arasında istatistiksel olarak fark var mıdır?

2. Cinsiyete ve kayıtlı oldukları bölümlere göre, öğrencilerin yeni yiyeceklere yaklaşım ölçeği geçerlenmesinin alt boyutlarının puan ortalamaları arasında istatistiksel olarak anlamlı fark var mıdır?

YÖNTEM

Bu çalışmanın deseninde tarama modeli kullanılmıştır. Çalışma, bireylerin görüşlerine dayalı olması nedeniyle betimsel niteliktedir (Creswell, 2016). Bu bölümde araştırmanın çalışma grubuna, ölçme aracının geliştirilmesi ve verilerin analizinde kullanılan tekniklere değinilmiştir.

Çalışma Grubu

Bu araştırmanın çalışma grubunu, Ankara ili Gölbaşı ilçesi kampüsünde yer alan Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde 2015-2016 öğretim yılına devam eden öğrenciler oluşturmaktadır. Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde toplam 1820 öğrenci çalışma grubunu temsil etmektedir. Bu çalışma grubundan kolayda örnekleme yöntemi ile Ryan'ın (1995) geliştirdiği model $n = \frac{NPq}{(N-1)B^2 + Pq/Z^2}$ uygulanmıştır. Formüle göre; n=Örnekleme sayısını, N=Araştırmaya konu olan topluluğu, P=Topluluk oranını veya tahminini, $q=1-P$ 'yi, B= Katlanılabilir hata oranını, Z=İstenilen güven aralığını ifade etmektedir. Buna göre; N=1820 öğrenci, P=0.5, q=0.5, B=0.05, Z=1.96 olduğundan, $n = \frac{1820 \cdot (0.5) \cdot (0.5)}{(1820-1)(0.05)^2 + (0.5)(0.5)/(1.96)^2}$ hesaplama sonucunda n=364 öğrenci olarak belirlenmiştir. Öğrenciler için 500 adet çoğaltılıp uygulanan anketten eksik ve yanlış kodlanmış olanlar elendikten sonra 283 anket değerlendirilmeye alınmıştır.

Ölçme Aracının Geliştirilmesi

Çalışmada veri toplama aracı olarak anket tekniğinden faydalanılmıştır. Hazırlanan anket içerisinde "Demografik Bilgiler" (cinsiyet ve kayıtlı oldukları bölümler) ve "Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Geçerlenme" aracı kullanılmıştır.

Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçme Aracının Geçerlenmesi

Yeni yiyeceklere yaklaşım aracının geçerlik-güvenirlik çalışması alanında konuyla ilgili alan yazın taraması yapılmıştır (Fischler, 1988; Stein vd., 2003; Luckow vd., 2006; Olabi vd., 2009; Fernández vd., 2013b; Ozgen, 2014a; Ozgen ve Yaman, 2014b; Olabi, vd., 2015; Andrade Previato ve Behran, 2015; Muhammad vd.,2016; Andrade Previato ve Behran, 2017). Araştırmacılar tarafından hazırlanan soru havuzu toplam 50 ifade ve iki alt boyuttan oluşmuştur. Hazırlanan taslak form kapsam geçerliğini, dil ve ifade açısından anlaşılabilirliğini değerlendirmek üzere alan ve ölçme değerlendirme uzmanlarının görüşüne sunulmuştur. Uzmanlardan gelen öneriler doğrultusunda düzeltmeler yapılmış ve ölçeğin anlaşılması, kolay yanıtlanması gibi özelliklerin değerlendirilmesi için yine üç alan ve bir ölçme değerlendirme olmak üzere toplamda dört uzman görüşüne

sunulmuştur. Bu gruptan gelen öneriler doğrultusunda, yeni yiyeceklere yaklaşım ölçme aracının boyutları “yenilikçi” ve “gelenekçi” olarak toplam iki alt boyuttan oluşmuştur. İkinci aşamada, kapsam geçerliliği için konuyla ilgili uzman görüşlerinden yararlanılmıştır.

Ölçek başlangıçta 25 ifadesi “yenilikçi” ve 25 ifadesi “gelenekçi” olmak üzere iki alt boyutta ve toplam 50 ifade olarak hazırlanmıştır. Hazırlanan ölçek Turizm Fakültesi öğrencilerinden rastgele seçilen 70 öğrenciye pilot uygulama kapsamında uygulanmış olup, ölçek güvenilirliğin bir göstergesi olarak alfa değeri ile ifadelerin faktör yükleri hesaplanmıştır. Madde toplam korelasyonları değerlendirilirken 0.30’un altında kalan ve negatif değere sahip maddeler ölçekten çıkarılmıştır. Yapılan pilot uygulamada ifadelerin tekrar gözden geçirilmesi ile 20 “yenilikçi” ve 14 “gelenekçi” olmak üzere toplam 34 ifade ve iki alt boyut olarak veri toplama aracı uygulamaya hazırlanmıştır. Her bir ifade 1=Kesinlikle katılmıyorum, 5=Kesinlikle katılıyorum arasında 5’li Likert tipi şeklinde derecelendirilmiştir. Son haliyle öğrencilerin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçme Aracının Geçerlenmesine” ilişkin geçerlik ve güvenilirlik çalışmasının Cronbach Alpha değeri, “yenilikçi” alt boyutu 0.83 ve “gelenekçi” boyutu 0.73’olarak belirlenmiştir.

Veri Toplama Süreci

Veriler araştırmacılar tarafından, anket tekniğiyle toplanmıştır. Öğrencilerin çalışmaya katılımları gönüllülük esasına dayandırılmıştır. Araştırmada veri toplama araçlarının uygulanabilmesi için, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı’ndan ilgili bölümlerin bölüm başkanlıklarından, dersten sorumlu öğretim üyelerinden uygun oldukları gün ve saat için gerekli izin alınarak anketler uygulanmıştır.

İstatistiksel Analizler

Araştırmanın amacına uygun olarak öğrencilerin yeni yiyeceklere yaklaşım aracından toplanan veriler SPSS-23 paket programına işlenmiştir. Öğrencilerin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşımı Ölçeğinin Geçerlenmesine” ilişkin geçerlik ve güvenilirlik analizi yapılmıştır. Yeni yiyeceklere yaklaşımı ölçeğindeki “yenilikçi” ve “gelenekçi” alt boyutlar ile demografik değişkenler arasındaki farkı belirlemek amacıyla iki grup için bağımsız örneklem için t testi ve ikiden fazla grup için tek yönlü varyans analizi kullanılmıştır. Varyans analizi sonucunda anlamlı fark bulunan grupların ikili olarak karşılaştırılmasında ise Tukey testinden yararlanılmıştır.

BULGULAR

“Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi” verilerinin yapı geçerliliği açımlayıcı faktör analizi (AFA) ile belirlenmeye çalışılmıştır. Ölçeğin birbirinden bağımsız alt faktörlerini belirlemek için Temel Bileşenler Analizi kullanılmıştır. Faktör yükü 0.36’nın üstünde olan ve öz değeri 1.00’den büyük olan ifadeler ölçeğe alınmıştır. Tablo 1’de “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesine” ilişkin faktör analizi sonuçlarında: AFA ile ölçeğin iki faktörlü yapısı desteklenmiş ve 20 “yenilikçi” ve 14 “gelenekçi” ifade olmak üzere toplamda 34 ifade ve iki alt boyuttan oluşmuştur. “Yenilikçi” alt boyutun ifade yükleri 0.425-0.688, “gelenekçi” alt boyutun ifade yükü 0.369–0.688 arasında olduğu tespit edilmiştir. Büyüköztürk (2002) uygulamada az sayıda ifadeler için sınır değerini 0.30’a kadar inilebileceğini belirtmiştir.

Tablo 1. Üniversite Öğrencilerinin Yeni Yiyeceklere Yaklaşımı Ölçeğine İlişkin Faktör ve Güvenirlik Analizi Sonuçları

<i>İfade numaraları</i>	<i>İfadeler</i>	<i>Faktör yükleri</i>	<i>Öz değer</i>	<i>Faktör açıklanan varyans %</i>	<i>Kümülatif</i>	<i>Cronbach's Alpha</i>
<i>Yenilikçi alt boyut</i>			7.007	41.220	41.220	0.834
1.	Kabak çiçeğinden hazırlanan dolmayı tatmak isterim.	0.425				
2.	Yumurtadan yapılan turşuyu tatmak isterim.	0.430				
3.	Bilmediğim bir yiyeceği tatmak isterim.	0.433				
4.	Bağırsaktan hazırlanan mumbar dolmasını tatmak isterim.	0.466				
5.	Bilmediğim bir yiyeceği tadarken tereddüt etmem.	0.468				
6.	İstiridye ile hazırlanan makarnayı tatmak isterim.	0.479				
7.	Patlıcandan yapılan reçeli tatmak isterim.	0.515				
8.	Ekşi elma ile hazırlanan çorbayı tatmak isterim.	0.526				
9.	Kavundan hazırlanan dolmayı tatmak istemem.	0.526				
10.	Deniz börülcesinden hazırlanan mücveri tatmak isterim.	0.529				
11.	Enginardan hazırlanan tatlıyı tatmak isterim.	0.555				
12.	Portakal ile hazırlanan zeytinyağlı kerevizi tatmak isterim.	0.575				
13.	Kayısı ile hazırlanan pilavı tatmak isterim.	0.584				
14.	Yengeç etiyle hazırlanan pilavı tatmak isterim.	0.586				
15.	Yeni yiyecek reçetesi ile yemek hazırlamayı severim.	0.646				
16.	Yeni yiyecekleri tatmayı severim.	0.651				
17.	Yiyeceğin keskin bir baharat kokusu varsa tatmak isterim.	0.670				
18.	Aynı yiyecekleri yemek bana sıkıcı gelir.	0.672				
19.	Yiyeceğin renk uyumu güzel ve görüntüsü berrak ise tatmak isterim.	0.683				
20.	Tek başıma yeni yiyecekler hazırlamayı severim.	0.688				
<i>Gelenekçi alt boyut</i>			3.595	21.150	62.370	0.739
21.	Yiyecek fritaya yağı (kızartmalık yağı) ile kızartıldıysa tatmak istemem.	0.369				
22.	Bilmediğim otlardan hazırlanan yiyeceği tatmak istemem.	0.450				
23.	Yiyecek geleneksel tatlara uygun hazırlanmış ise tatmak isterim.	0.465				
24.	Yemeğin inançlarıma uygun olması hoşuma gider.	0.473				
25.	Damak tadıma uyan yemekleri tatmak isterim.	0.478				
26.	Gıda boyası kullanılarak hazırlanan pastayı tatmak istemem.	0.501				
27.	Yeni yemek tarifleri uygulamayı sevmem.	0.508				
28.	Yiyecek jelatin kullanılarak hazırlandıysa tatmak istemem.	0.544				
29.	Sadece kendi etnik kökenimde hazırlanan yemekleri tatmak isterim.	0.576				
30.	Yiyecek tam buğday ya da kepek içeriyorsa tatmak isterim.	0.590				
31.	Yiyeckte kullanılan malzeme güvendiğim bir markaya aitse tatmak isterim.	0.591				
32.	Yiyeceğin hazırlandığı ortamın uygunluğu benim için önemlidir	0.610				
33.	Yiyeceğin ön hazırlık malzemelerinin ne zaman pişirildiği benim için önemlidir.	0.623				
34.	Yiyecek özel bir gün ya da bayrama aitse tatmak isterim.	0.626				

Kaiser-Meyer-Olkin (KMO)=0.762 Bartlett testi: $\chi^2 = 1855.123$; $p < 0.000$, Genel Ölçek Güvenirliği (Cronbach's Alpha) 0.833

Bu iki faktör toplam varyansın % 62.370'ini açıklamaktadır. Faktörlerin döndürme sonrasında açıkladıkları varyanslara bakıldığında, “yenilikçi” faktörün varyansı % 41.22 ve “geleneççi” faktörün % 21.15'tir. Alt boyutların iç tutarlılık katsayısı Cronbach Alpha ile belirlenmiş olup; “yenilikçi” alt boyutu 0.83 ve “geleneççi” boyutu 0.73'tür. Toplamda ölçeğin genel Alpha güvenilirlik katsayısı 0.833'tür. Veri yapısının faktör analizi için uygunluğu Kaiser-Meyer Olkin (KMO) değeri 0.85 ve Bartlett küresellik testinde hesaplanan ki-kare değeri ($X^2=2957.127$; $p<0.000$) olarak bulunmuştur. Bu çalışma sonucunda KMO değerinin 0.70'ten yüksek olması ve Bartlett küresellik testinin anlamlı çıkması, bu çalışma için faktör analizinin yapılabileceğini göstermiştir (Büyüköztürk vd., 2012). Alpha güvenilirlik katsayısının değerlendirilmesinde uyulan değerlendirme kriterleri göz önüne alındığında ölçeğin kabul edilebilir güvenilirliğe sahip olduğu belirtilmektedir (Özdamar, 1999).

Tablo 2. Üniversite Öğrencilerinin Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesinin Alt Boyutlar İle Demografik Değişkenler Arasındaki Farklılık Analizi Sonuçları (t-testi/Anova Testi) n=283

Alt boyutlar	Özellikler	Kategoriler	n	\bar{X}	ss	t/F	p	Tukey
Yenilikçi	Cinsiyet	Kız	174	4.16	0.49	1.482	0.139	
		Erkek	109	4.08	0.47			
	Kayıtlı oldukları bölümler	Gastronomi ve mutfak sanatları (a)	129	4.26	0.49	5.821	0.001	*a-b,c,d
		Rekreasyon yönetimi (b)	32	3.99	0.51			
		Seyahat işletmeciliği ve turizm rehberliği (c)	67	4.01	0.41			
	Turizm rehberliği (d)	55	4.06	0.49				
Geleneççi	Cinsiyet	Kız	174	4.17	0.46	2.477	0.014*	
		Erkek	109	4.03	0.47			
	Kayıtlı oldukları bölümler	Gastronomi ve mutfak sanatları (a)	129	4.25	0.44	8.762	0.000*	a-b,c
		Rekreasyon yönetimi (b)	32	3.90	0.44			
		Seyahat işletmeciliği ve turizm rehberliği (c)	67	3.97	0.42			
	Turizm rehberliği (d)	55	4.08	0.51				

Tablo 2’de üniversite öğrencilerinin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesi’nin” “yenilikçi” alt boyutu cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde, “yenilikçi” alt boyutta kızların puan ort. ($\bar{X}=4.16$) yüksek, erkeklerin puan ort. ($\bar{X}=4.08$) düşük olduğu bulunsun da, “yenilikçi” alt boyutta cinsiyet değişkeni puan ort. arasında istatistiksel olarak anlamlı fark saptanmamıştır ($p>0.05$). Ancak “yenilikçi” alt boyutta öğrencilerin kayıtlı oldukları bölüme göre incelendiğinde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin puan ort. ($\bar{X}=4.26$) yüksek iken, diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ort. sırasıyla ($\bar{X}=4.06$, $\bar{X}=4.01$, $\bar{X}=3.99$) düşük olsa da kayıtlı olduğu bölüme göre “yenilikçi” alt boyut puan ort. arasında istatistiksel olarak anlamlı fark belirlenmiştir ($p<0.05$). Gruplar arasındaki farkı belirlemek için Tukey HSD Post-Hoc testi ile ikili karşılaştırmalar yapılmıştır [$F= 5.821$], ($p<0.05$).

“Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesi’nin”, “geleneççi” alt boyutu cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde, kızların puan ort. ($\bar{X}=4.17$) yüksek, erkeklerin puan ort. ($\bar{X}=4.03$) düşük olması sebebiyle, “geleneççi” alt boyutta cinsiyet değişkeni puan ort. arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ($p<0.05$). “Geleneççi” alt boyutta Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı öğrencilerin puan ort. ($\bar{X}=4.25$) yüksek

iken, diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ort. sırasıyla ($\bar{x}=4.08$, $\bar{x}=3.97$, $\bar{x}=3.90$) düşüktür. Dolayısıyla “gelenekçi” alt boyutu ile diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ort. arasında istatistiksel olarak anlamlı fark vardır ($p<0.05$). Gruplar arasındaki farkı belirlemek için Tukey HSD Post-Hoc testi ile ikili karşılaştırmalar yapılmıştır [$F= 8.762$], ($p<0.05$).

TARTIŞMA

Bu çalışmada, “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesi” için verilerin yapı geçerliliği açılımlı faktör analizi ile belirlenmeye çalışılmıştır. 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'tir. 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 bu ölçeğin kullanılabilmesini göstermektedir.

Üniversite öğrencilerinin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesi'nin” alt boyutlara göre uygulanmasında “yenilikçi” alt boyutta cinsiyete göre istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmasa da ($p>0.05$), aritmetik ortalamalar incelendiğinde kızların erkeklere göre azda olsa yenilikçi görüşe sahip oldukları söylenebilir. Bu durum, öğrencilerin buldukları şehirden başka bir şehre gelmeleri, yeni yiyecekleri çok tanımamaları ve bütçelerinin sınırlı olması ile açıklanabilir. Pliner ve Hobden, 1992; Nordin, Broman, Garvill ve Nyroos, 2004; Fernandez-Ruiz vd., (2013a) tarafından yapılan çalışmalarda, öğrencilerin yeni yiyecekleri ilk kez tatmaları sırasında cinsiyet değişkeni arasında anlamlı bir fark bulunmadığı belirtilmiştir. Olabi vd., (2015) tarafından yapılan çalışmada, bireylerin yeni yiyeceklere karşı olan yaklaşımında kızlar ile erkeklerin arasında neofobi düzeylerinde istatistiksel olarak anlamlı bir fark olmadığı saptanmıştır. Ozgen ve Yaman, (2014b) tarafından yapılan başka bir araştırma da, cinsiyet değişkenine göre öğrenciler arasında “yenilikçi” alt boyutta istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmamıştır. Ancak, “yenilikçi” alt boyutla öğrencilerin kayıtlı oldukları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin puan ort., diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ortalamasından yüksek olsa da, “yenilikçi” alt boyutla bölüm değişkeni puan ort. arasında istatistiksel olarak anlamlı fark belirlenmiştir ($p<0.05$). Bu durum, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin bölümleri gereği yeni tatlar geliştirmeye açık olmalarından kaynaklı olduğu söylenebilir. Barbera vd., (2018) yaptıkları çalışmada turizm fakültesi öğrencilerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin deneyimlerinin çok olması nedeniyle yeni yiyecekleri tatma konusunda daha olumlu davranışlar gösterdikleri tespit edilmiştir. Ozgen ve Yaman, 2014b; Roßbach vd., (2016) tarafından yapılan çalışmalarda, öğrencilerin bulunduğu çevreden başka bir şehre ya da ülkeye eğitim alma ve/veya iş için gitmeleri nedeniyle zamanla yeni yiyeceklere karşı olumlu davranış gösterdikleri ifade edilmiştir. Muhammad, İbrahim, Ahmad ve Hanan, (2016) tarafından yapılan diğer çalışmada, turizm sektöründe çalışan genç aşçıların yeni yiyeceklerin tatmaları ve yeni yiyecek çeşidi ortaya koymada tutkulu

oldukları ve yemek içerikleri kendilerine yabancı olsa bile kendilerine aşına olmayan içeriklerle yiyecek hazırlamaya istekli oldukları belirtilmiştir.

“Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesi'nin”, “gelenekçi” alt boyutu cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde, kız öğrencilerin erkeklerden daha gelenekçi oldukları tespit edilmiştir. Bu durum, kızların yeni yiyecekleri tatmaya karşı tikslenme nedenlerinin, cinsiyet hormonları ile yiyecekte tikslenme ve nefret etme duyuları arasında olumlu ilişki olduğu söylenebilir. Fessler ve Navarrete, (2003) tarafından yapılan çalışmada, kızların menstrual cycles dönemindeki hormon değişiminden dolayı yiyeceklere ve yeni yiyecek tatmaya karşı tikslenme arasında olumlu ilişki olduğu belirtilmiştir. Pelchat ve Pliner, 1995; Törnwall vd., (2014) tarafından yapılan çalışmalarda, bireylerin yiyeceklere olan yaklaşımlarında, tat, koku, lezzet, ekşilik gibi “gelenekçi” beğeni algılarının gençlerin ebeveynlerinden kaynaklandığı ve genetik olduğu ifade edilmiştir. “Gelenekçi” alt boyutla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı öğrencilere göre, diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ort. düşük olsa da istatistiksel olarak anlamlı fark saptanmıştır ($p<0.05$). Bu durum, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin yeni yiyeceklere karşı olan yaklaşımlarında; kültürel, sosyal, kişisel ve psikolojik vb. faktörlerin etki etmesi nedeniyle gelenekçi tutum içinde oldukları söylenebilir. Yiğit ve Doğdubay, (2017) tarafından yapılan çalışmada, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin, yeni yiyecekleri tatmada çok seçici oldukları, farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara giden öğrencilerin çok az olduğu, sosyal etkinliklerde yeni yiyecekleri tatma durumlarında gelenekçi bir davranış gösterdikleri belirtilmiştir. Nu vd., (1996) 'ne göre, öğrencilerin yaşlarının artmasıyla yaşadıkları kültürün ve eğitimin etkisiyle yeni yiyeceklere olan yaklaşımlarının farklılaştığı belirtilmiştir. Backstöm, Pirttila-Backman ve Tuorila, (2003) tarafından yapılan çalışmada da, bireylerin yaşadığı ülkelerde, farklı kültürlerde yenilen yiyecek türlerinin değiştiği ve geleneksel tatların dışına çıkılmadığı ifade edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Üniversite öğrencilerinin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeğinin Geçerlenmesini” geliştirmek amacıyla yapılan çalışmada ölçek, açımlayıcı faktör analizi ve Alpha kat sayısı sonucunda “yenilikçi” ve “gelenekçi” olarak iki alt boyuttan ve 34 ifadeden oluşmuştur. Faktör yükü 0.36'nın üstünde olan ve öz değeri 1.00'den büyük olan maddeler ölçeğe alınmıştır. Açımlayıcı faktör analizi ile ölçeğin iki faktörlü yapısı desteklenmiştir. Ölçek üniversite öğrencilerinin yeni yiyeceklere yaklaşımını belirlemede kullanılacak geçerli ve güvenilir araç olduğu söylenebilir.

Üniversite öğrencilerinin “Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesi'nin” “yenilikçi” alt boyutta cinsiyete göre fark anlamlı bulunmasa da, kızların erkeklere göre azda olsa daha yenilikçi olduğu söylenebilir. Bu durum kız öğrencilerin yeni yiyecekleri tatmaya ve yeni reçete geliştirmeye meraklı olmalarından kaynaklanabilir. Ancak, “yenilikçi” alt boyutla öğrencilerin kayıtlı oldukları Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerin puan ort., diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ortalamasından yüksek olsa da, yenilikçi alt boyutla diğer bölüm değişkeni arasında da fark anlamlı belirlenmiştir. Bu durum, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin teorik ve uygulama dersleri gereği daha çok deneyim sahibi olmaları ve yemek yarışmalarına

katılmalarından kaynaklı olduğu söylenebilir. Aynı zamanda, mesleki açıdan kendilerini geliştirme çabasının sonucu olarak yorumlanabilir.

“Yeni Yiyeceklere Yaklaşım Ölçeği Geçerlenmesinin”, “gelenekçi” alt boyutu cinsiyet değişkenine göre incelendiğinde, kız öğrencilerin erkek öğrencilerden daha gelenekçi oldukları tespit edilmiştir. Bu durum, kız öğrencilerin öğünlerdeki yiyecek türlerinin çok çeşitli olmamasından kaynaklanabilir.

“Gelenekçi” alt boyutla Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne kayıtlı öğrencilere göre, diğer bölümlere kayıtlı öğrencilerin puan ortalamasından yüksek olmasıyla aralarında anlamlı fark saptanmıştır. Bu durum, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne kayıtlı öğrencilerin yeni yiyeceklere karşı kültürel, sosyal, kişisel ve psikolojik vb. faktörlerin etki etmesi nedeniyle gelenekçi tutum içinde oldukları söylenebilir.

Bu araştırma konusuyla ilgili daha sonraki çalışmalarda, üniversiteye yeni başlayan ilk yarıyılı ve son yarıyılı karşılaştırılarak boyutsal bir çalışma yapılması, farklı sınıflar ve öğrenci yaşları, cinsiyetler arasında karşılaştırmalar yapılması ve aradaki farkı incelemek için yeni yiyeceklere yaklaşım ölçeğinin alt boyutları arasındaki farklılıkların incelenmesi önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Assanand, S., Pintel, J. P., ve Lehman, D. R. (1998). Personal theories of hunger and eating. *Journal of Applied Social Psychology*, 28: 998–1015.
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Development and validation of the Food Disgust Picture Scale. *Appetite*, 125: 367-379.
- 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.
- Andrade Previato, H.D.R., ve Behrens, J.H. (2017). Taste-related factors and food neophobia: Are they associated with nutritional status and teenagers' food choices? *Nutrition*, 42: 23-29.
- Babicz-Zielinska, E. (2006). Role of Psychological factors in food choice. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 15/56(4): 379–384.
- Backstöm, A., Pirttila-Backman, A-M., ve Tuorila, H. (2003). Dimension of novelty: a social representation approach to new foods. *Appetite*, 40: 299-307.
- Barbera, F.L., 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.
- Bargiota, A., Delizona, M., Tsitouras, A., ve Kou-Koulis, G.N., (2013). Eating habits and factors affecting food choice of adolescents living in rural areas. *Hormones Journal*, 12(2): 246-253.

- Büyüköztürk, Ş.(2002). Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı. Yayın Yeri: Pegem, 22. Baskı, ISBN: 9789756802748, Ankara
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.E, Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2012). Bilimsel araştırma yöntemleri. Yayın Yeri: Pegem, 22. Baskı, ISBN: 9789944919289, Ankara
- Blissett, J., ve Fogel, A. (2013). Intrinsic and extrinsic influences on children's acceptance of new foods. *Physiol. Behav.*, 121, 89–95.
- Cain, W. S., Stevens, J. C., Nickou, C. M., Giles, A., Johnston, I., ve Garcia Medina, M. R. (1995). Life-span development of odor identification, learning, and olfactory sensitivity. *Perception*, 24: 1457–1472.
- Capiola, A.,ve Raudenbush, B. (2012). The effects of food neophobia and food neophilia on diet and metabolic processing. *Food and Nutrition Sciences*, 3: 1397–1403.
- Creswell, J.W. (2016). Araştırma Deseni. Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları. 2. Baskı. Eğitim Kitap Yayıncılık. Ankara
- Demattè, M. L., Endrizzi, I., Biasioli, F., Corollaro, M. L., Pojer, N., Zampini, M., vd., (2013). Food neophobia and its relation with olfactory ability in common odour identification. *Appetite*, 68: 112–117.
- Demattè, M.L., Endrizzi, I., ve Gasperi, F. (2014). Food neophobia and its relation with olfaction. *Frontiers in Psychology*, 5, 127:1-6
- Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L., ve Halford, J. C. G. (2008). Food neophobia and “picky/fussy” eating in children: a review. *Appetite*, 50: 181–193.
- Edwards, J., Hartwell, H., ve Brown, L. (2010). Changes in food neophobia and dietary habits of international students. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(3): 301-311.
- Erten, M. (2006). Adıyaman İlinde Eğitim Gören Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgilerinin ve Alışkanlıklarının Araştırılması, TC Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Fessler, D.M.T., ve Navarrete, C.D. (2003). Domain- specific variation in disgust sensitivity across the menstrual cycle. *Evolution and Human Behavior*, 24: 406-417.
- Fernández, Ruiz, V., Claret, A., ve Chaya, C. (2013a). Testing a spanish-version of the Food Neophobia Scale. *Food Quality and Preferences*, 28: 222-225.
- Fernandez, P., Bensafi, M., Rouby, C., ve Giboreau, A. (2013b). Does olfactory specific satiety take place in a natural setting? *Appetite*, 60: 1–4.
- Frank,R.A.,ve vander Klaauw, N.J. (1994).The contribution of chemo sensory factors to individual differences in reported food preferences. *Appetite*, 22: 101–123.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2): 275-292.

- 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: 51–59.
- Finistrella, V., Manco, M., Ferrara, A., Rustico, C., Presaghi, F., ve Morino, G. (2012). Cross-sectional exploration of maternal reports of food neophobia and pickiness in preschooler-mother dyads. *Journal of the American College of Nutrition*, 31: 152–159.
- Kıroğlu, K., Kesten, A., ve Elma, C. (2010). Türkiye’de Öğrenim Gören Yabancı Uyruklu Lisans Öğrencilerinin Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Sorunları, *Mersin University Journal of the Faculty of Education*, 6(2): 26-39.
- Knaapila, A., Silventoinen, K., Broms, U., Rose, R. J., Perola, M., Kaprio, J., vd., (2011). Food neophobia in young adults: genetic architecture and relation to personality, pleasantness and use frequency of foods, and Body Mass Index. A twin study. *Behavior Genetics*, 41: 512–521.
- Lin, L. (2011). Factors influencing students’ food choices when shopping for food. *International Journal of Business and Management*, 6(1): 165-186.
- Luckow, T., Sheehan, V., Fitzgerald, G., ve Delahunty, C. (2006). Exposure, health information and flavour-masking, strategies for improving the sensory quality of probiotic juice. *Appetite*, 47(3): 315-323.
- Martins, Y., ve Pliner, P. (2005). Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and noanimal foods. *Appetite*, 45: 214-224.
- Mattes, R.D. (1991). Learned Food Aversions: *A Family Study Physiology And Behavior*, 50: 499-504.
- Meiselman, H. L., King, S. C., ve Gillette, M. (2010). The demographics of neophobia in arge commercial US sample. *Food Quality and Preference*, 21: 893–897.
- Muhammed, R., İbrahim, M.A., Ahmad, R., ve Hanan, F. (2016). Psychological Factors on Food Neophobia among the young Culinarian in Malaysia: Novel food preferences. *Procadia-Social and Behavioral Scinces*, 222: 358-366.
- Nicklaus, S. (2011). Children’s acceptance of new foods at weaning. Role of practices of weaning and of food sensory properties. *Appetite*, 57: 812–815.
- Nordin, S., Broman, D.A., Garvill, J., ve Nyroos, M. (2004). Gender differences in factors affecting rejection of food in healthy young Swedish adults. *Appetite*, 43: 295-301.
- Nu, C. T., MacLeod, P., ve Barthelemy, J. (1996). Effects of age and gender on adolescents' food habits and preferences. *Food Quality and Preference*, 7(3-4): 251-262.
- 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.
- Olabi, A., Neuhaus, T., Bustos, R., Cook-Camacho, M., Corvi, T., ve Abdouni, L. (2015). An investigation of flavor complexity and food neophobia. *Food Quality and Preference*, 42: 123–129.

- Ozgen, L. (2014a). Academicians' attitude towards "New Foods". *Food and Public Health*, 4(6): 259-265.
- Ozgen, L., ve Yaman, M. (2014b). Attitudes of International Students towards Turkish Foods. *Anthropologist*, 18(3): 1089-1095.
- Otis, L. P. (1984). Factors influencing the willingness to taste unusual foods. *Psychological Reports*, 54: 739–745.
- Özdamar, K. (1999). Paket Programlar İle İstatistiksel Veri Analizi. Kaan Kitabevi, Eskişehir.
- Pelchat, M.L., ve Pliner, P. (1995). "Try it. You'll like it". Effects of information on willingness to try novel foods. *Appetite*, 24: 153-166.
- Pliner, P., Pelchat, M. L., ve Grabski, M. (1993). Reduction of neophobia in humans by exposure to novel foods. *Appetite*, 20: 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.
- Prescott, J., Burns, J., ve Frank, R. A. (2010). Influence of odor hedonics, food relatedness, and motivational state on human sniffing. *Chemosensory Perception*, 3: 85–90.
- Raudenbush, B., Schroth, F., Reilley, S., ve Frank, R.A. (1998). Foodneophobia, odor evaluation and exploratory sniffing behavior. *Appetite*, 31: 171–183.
- Roßbach, S., Foterek, K. Schmidt, I., Hilbig, A., ve Alexy, U. (2016). Food Neophobia in German adolescents: Determinants and association. *Appetite*, 101: 184-191.
- Royet, J-P., Plailly, J., Delon-Martin, C., Kareken, D. A., ve Segebarth, C. (2003). fMRI of emotional responses to odors: influence of hedonic valence and judgment, handedness, and gender. *Neuroimage*, 20: 713–728.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R.A., ve Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 05-08 Aralık. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi: 669-687.
- Ryan, C. (1995). *Researching Tourist Satisfaction Issues, Concepts, Problems*, London: Routledge.
- Stein L.J., Nagai, H., Nakagawa, M., ve Beachamp G.K. (2003). Effects of repeated exposure and health-related information on hedonice valuation and acceptance of a bitter beverage. *Appetite*, 40 (2):119-129.
- Schnettler, B., Crisóstomo, G., Sepúlveda, J., Mora, M., Lobos, G., Miranda, H., ve vd.,(2013). Food neophobia, nanotechnology and satisfaction with life. *Appetite*, 69:71–79.
- Shim, J.E., Kim, J., ve Mathai, R.A. (2011). Association of Infant Feeding Practices and Pick Eating Behaviors of Preschool Children. *Journal of the American Dietetic Association*, 111(9):1363-1368.
- Törnwall, O., Silventoinen, K., Hiekkalinna, T., Perola, M., Tuorila, H., ve Jaakko, K. (2014). Identifying flavor preference subgroups. Genetic basis and related eating behavior traits. *Appetite*, 75: 1–10.

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 Reference*, 2(1): 29-37.

Tuorila, H. (2001). Keeping up with the change: Consumer responses to new and modified foods. *Food Chain 2001 Programme Abstarct*, 38-40.

Yiğit, S., ve Doğdubay, M. (2017). 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). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 162-168.

Validation of the Scale for Attitude Toward New Foods

Leyla ÖZGEN

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

Fatih TÜRKMEN

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

Extensive Summary

This study aimed to examine the structural validity of the data for the validation of the Scale for Attitude toward New Foods through factor analysis. In this context, we sought to answer the following questions with factor and reliability analyses for validating the Scale for Attitude toward New Foods:

1. Is there a statistical difference between subscale mean scores of the Scale for Attitude toward New Foods by gender and department?
2. Is there a statistically significant difference between subscale mean scores of the Scale for Attitude toward New Foods by gender and department?

Principal component analysis with varimax rotation was used to determine independent subscales. Items with a factor loading and an eigen value of 0.36 and 1.00, respectively, were included in the scale. Factor analysis results yielded a 34-item construct with two subscales, namely innovativeness and traditionalism. After the rotation, innovativeness and traditionalism explained 41.22 % and 21.15 % of the variance, respectively. Cronbach's Alpha internal consistency coefficient for the innovativeness and traditionalism subscales were computed as 0.83 and 0.73, respectively. The applicability of factor analysis to the data structure was tested with a Kaiser-Meyer-Olkin test (0.85) and a Bartlett's test of sphericity ($X^2=2957.127$; $p<0.000$). The analyses demonstrated the applicability of the scale in determining attitude among university students toward new foods.

The study results showed that although there was no statistically significant difference by gender in the innovativeness subscale, girls had a slightly more innovative perspective than boys, which can be explained by relocating away from home to another city, being unfamiliar with new foods and having a limited dietary budget. In addition, gastronomy and culinary arts students had a higher innovativeness mean score than the students attending other departments and innovativeness was found to be significantly correlated with department. This finding in favor of gastronomy and culinary arts students can be ascribed to their openness to developing new tastes due to the department they attended. Examination of the traditionalism subscale of the Scale for Attitude toward New Foods by gender revealed that the female students were more traditionalistic than the male students. This finding can be attributed to the negative association between the aversion to tasting new foods among girls and sex hormones. Furthermore, the students attending other departments had a lower traditionalism mean score than gastronomy and culinary arts students with a statistically significant difference. It is possible to postulate that the university students who attended the gastronomy and culinary arts department acted in a more traditionalistic manner with the effect of various factors (e.g. cultural, social, personal, psychological, etc.) in their attitude toward new foods.