





Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi (Determination of Food Neophobia Level in Adult Individuals)

* Veli CEYLAN^a , Semra AKAR ŞAHİNGÖZ^b 

^a Sakarya University of Applied Science, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 28.02.2019

Kabul Tarihi: 07.05.2019

Anahtar Kelimeler

Neofobi

Gıda neofobisi

Yetişkinlerde gıda

neofobisi

Öz

Geleneksel olmayan, farklı ülke mutfaklarına ait yiyecek ve içecekleri tüketmeye çekinme anlamına gelen gıda neofobisi, son yıllarda birçok akademik çalışmaya konu olmuştur. Bu çalışma, Türkiye’de yaşayan bireylerin gıda neofobisi düzeyini belirlemek ve gıda neofobi düzeyi ile bireylerin demografik değişkenleri arasındaki ilişkiyi açıklamayı amaçlamaktadır. Çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış, veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Veriler 2017 yılının Kasım ve Aralık aylarında Ankara ve İstanbul’da farklı özel şirketlerde çalışan bireylerden elde edilmiştir. Ölçekte yer alan 11 ifade gıda neofobisi olarak tek boyutta toplanmıştır. Gıda neofobisi boyutunda katılımcıların bazı betimleyici istatistiklerine göre anlamlı farklılıklar elde edilmiştir. Katılımcıların genel gıda neofobi düzeyi literatürdeki diğer çalışmaların sonuçlarına göre düşük çıkmıştır. Ayrıca gıda neofobi düzeyini eğitim ve yurt dışına çıkma durumunun etkilediği görülmüştür. Diğer demografik değişkenlerde ise farklılık gözlemlenmemiştir.

Keywords

Neophobia

Food neophobia

Food neophobia in adults

Abstract

Food neophobia has been the subject of many academic studies in recent years, which means not to consume food and beverages from non-traditional, different country kitchens. In this study, individuals living in Turkey to determine the level of food neophobia and with neophobia level aims to explain the relationship between demographic characteristics of individuals. In the study, quantitative research methods were used and data was used as a survey. The data were obtained from individuals working in different private companies in Ankara and Istanbul in November and December of 2017. The 11 phrases in the scale were collected in one dimension as food neophobia. Significant differences were obtained according to some descriptive statistics of the participants. The level of food neophobia of the participants was low compared to the results of other studies in the literature. In addition, it has been observed that the level of food neophobia affects education and abroad. Other demographic variables were not different.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar.

E-posta: veliceylan@sakarya.edu.tr (V. Ceylan)

Makale Künyesi: Ceylan, V. & Akar Şahingöz, S. (2019). Yetişkin Bireylerde Gıda Neofobi Düzeyinin Belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 772-784.

DOI: 10.21325/jotags.2019.391

GİRİŞ

Günümüzde küreselleşmenin etkisiyle bir ülke için geleneksel olmayan ve farklı ülkelere ait etnik gıdalar, diğer ülke pazarlarında kendine yer edinmektedir. Bu sebeple yeni gıdalar, dünyanın dört bir yanındaki insanların günlük diyetinde gittikçe popüler hale gelmektedir. Bu durum geçmiş yıllarda Batı ülkeleri için söz konusuyken günümüzde birçok ülke, hızla farklı ülke mutfaklarıyla tanışmaktadır (Choe ve Cho, 2011: 671). Ülke pazarında yeni ve farklı gıdaların yer alması, bölge halkının bu gıdalarla tanışmasını ve dolayısıyla bu gıdaları tüketmesini sağlamaktadır.

Yeni ve farklı gıdalar genellikle toplum tarafından ilgi görürken, bazı bireyler bu yeni ve farklı gıdalara temkinli yaklaşmaktadır. Bu tutumun altında birçok sebep yatmaktadır. İnsanlar genellikle diğer hepçillerle birlikte yeni gıdaları reddetme eğilimindedir. Bu durum insanların yemeklik ürünleri sınıflandırmasından gelmektedir. Araştırmacılar, bu gıda maddelerine olan tutumları üç nedene dayandırmaktadır. Bunlardan birincisi duyuşal tutumlar (yemeklerin görüntüsünü, kokusunu vb. özelliklerini beğenmeme), ikincisi gıdanın alınmasının uzun vadede yararlı mı, yoksa zararlı mı olacağına dair beklentiler, üçüncüsü ise gıdanın doğası ya da menşei hakkında olumlu bir şekilde değer biçilmesine ya da iğrenç addedilmesine neden olabilecek bilgilerdir (Martins vd., 1997: 89).

Yeni ve farklı gıdaları reddetme ya da bu gıdalara temkinli yaklaşmanın bir diğer sebebi de “Yenilik korkusu” anlamına gelen neofobi kavramıdır. Yenilik korkusu, bireylerde gıdalara yönelik görüldüğü zaman, bu durum gıda neofobisi olarak adlandırılmaktadır. Gıda neofobisi sadece bir ülke pazarına giren farklı ülke mutfaklarına ait yemeklere karşı görülmemektedir. Bireyler, özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ortaya çıkmaya başlayan yeni mutfak ve beslenme akımları kapsamında üretilen gıdalara da temkinli yaklaşmaktadır. Örneğin moleküler mutfak uygulamaları Macar Fizikçi Nicholas Kurti’nin çalışmalarıyla birlikte 1970’li yıllarda başlamasına rağmen moleküler gastronomideki ürün hazırlama yöntemiyle hazırlanan gıdaların tüketiciler tarafından kabul edilebilir hale gelmesi 1990’lı yılların ortalarını bulmuştur. Moleküler mutfağın yanı sıra Pliner ve Hobden (1992), diğer bir yenilikçi mutfak akımı olan Note by note (NbN) mutfak uygulamalarının, bireylerdeki gıda neofobisinin son bulmasıyla başarılı olabileceğini belirtmektedir.

Gıda Neofobisi ve Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi

Gıda neofobisi, yeni ve farklı gıdaları denemeye, bu gıdaları yemeye çekinme anlamına gelmektedir (Finistrella vd., 2013; Cooke vd., 2006; Perry vd., 2015; Olabi vd., 2009; Pliner ve Hobden, 1992; Tuorila vd., 2000). Gıda neofobisi bir savunma mekanizması olarak da tanımlanmaktadır (Johns 2011: 201). Kimi araştırmacılar, gıda neofobisinin “Omnivore’s Dilemma (omnivore ikilemi)” kaynaklı olduğunu söylemektedir. Laureati vd. (2015) omnivore ikilemini “Beslenme gereksinimlerinin karşılanması için yeni yiyecek kaynakları arzusu” olarak tanımlamaktadır. Bu görüşle birlikte yeni gıda arayışına girmenin tehlikeli olacağı çünkü bilinmeyen gıdaların zehirli olabileceği görüşü yaygındır. Gıda neofobisinin bu görüşten türediği belirtilmektedir (Laureati vd., 2015: 8). Gıda neofobisi bu sebeple potansiyel gıdalardan tam olarak yararlanamamaya yol açmaktadır (Knaapila vd., 2011: 512). Hursti ve Sjöden (1997), gıda neofobisinin bireye yemeye çekindiği gıdanın sık sık yedirilmesiyle azalabileceğini ifade etmektedir (Hursti ve Sjöden, 1997: 89).

Dovey vd. (2007), gıda neofobisini doğal bir kişilik özelliği olarak belirlemekte, gıda neofobisinin çocuklarda görülen seçici – telaşlı yemek yeme eyleminin alt dalı olduğunu ifade etmektedir. Yine bu çalışmada gıda

neofobisinin, çocukların daha önce tatmadığı gıdaları doğal olarak reddederek kaçınma mekanizmasına neden olduğu, bireydeki gıda neofobi düzeyinin 2-6 yaş aralığında doruğa ulaştığı ve bu yaşlardan itibaren düşüşe geçtiği, çocuklar büyüdükçe ve yaşlandıkça gıda deneyimlerinin çeşitliliğin arttığı dolayısıyla neofobi düzeyinin yaşlandıkça minimum düzeye indiği belirtilmektedir (Dovey vd., 2007: 182-183). (Şekil 1). Beslenme alışkanlıklarının kazanıldığı ilk iki yaş dönemi, çocuktaki gıda neofobisi düzeyi açısından kritik bir süreçtir (Cole, An, Lee, Donovan, 2017: 516). Bu dönem çocuğun süttten başka gıdaları tanıma – kabul etme dönemi olduğu için gıda neofobisi araştırmaları 0-2 yaş grubunda yoğunlamıştır (Nicklaus, 2011: 812). Bu yaş döneminde daha önce deneyimlenmemiş tat ve koku gibi duyular çocuğun gıdaya istekli ya da çekimser yaklaşmasında önemli rol oynamaktadır (Smith vd., 2017: 189).



Şekil 1. Dovey ve diğerlerinin (2007) çalışmasına göre gıda neofobisi – yaş ilişkisi (Dovey vd., 2007: 184)

Gıda neofobisi, beslenme alışkanlıklarını doğrudan etkilediği için son 20 yılda birçok araştırmaya konu olmuştur (Ruiz, Claret, Chaya, 2012: 222). Gıda neofobisi, çocuklarda diğer yemek kategorilerinden ziyade meyve ve sebzelere yönelik görülmektedir (Dematte, Endrizzi, Gasperi, 2014: 2). Cooke vd. (2006), 4-5 yaş arasındaki çocukların öğle yemeğinde tükettiği gıdalara yönelik gıda neofobisi üzerinde çalışma yapmıştır. Yemekte çocuklara sebze, meyve, çikolata, bisküvi, tavuk ve ekmek sunulmuş; en yüksek gıda neofobi düzeyi tavukta, en düşük gıda neofobi düzeyi ise çikolatada görülmüştür (Cooke vd., 2006: 1-4).

Olabi vd. (2009) Amerikalı ve Lübnanlı üniversite öğrencilerinin gıda neofobi düzeyi üzerine yaptığı çalışmada katılımcılara Amerika ve Lübnan’da popüler olan gıdalara olan aşinalık düzeyi belirlenmiş, her iki ülke gıdalarına aşına olan bireylerin gıda neofobi düzeyi düşük çıkmıştır (Olabi vd., 2008: 358-361). Flight vd. (2003) gıda neofobi anketini kırsal ve kentsel kesim lise öğrencilerine uygulamıştır. Elde edilen sonuçlara göre kırsal kesimde yaşayan katılımcıların gıda neofobi düzeyi kentte yaşayan katılımcıların gıda neofobi düzeyine göre oldukça yüksek çıkmıştır. (Flight vd., 2003: 53).

Gıda neofobisinin belirlenebilmesi için birkaç farklı türde ölçek geliştirilmiştir. Pliner ve Hobden’in (1992) geliştirdiği, “Yeni gıdalara güvenmiyorum”, “Sürekli yeni ve farklı gıdaları deniyorum” gibi ifadelerden oluşan ölçek, gıda neofobi belirleme çalışmalarında en sık başvurulan ölçek olmuştur. Gıda neofobisinin belirlenmesi için

geliştirilen diğer bir ölçek ise Frank ve van Der Klaauw'e (1994) aittir. Bu ölçekte katılımcılara yöneltilen anketlerde "... yemeğini çok seviyorum", "... yemeğini hiç denemedim", "... yemeğinden hiç hoşlanmıyorum" gibi ifadeler sunulmuştur. Son olarak sunulan "Bu yemeği daha önce yemedim ve bundan sonra yemeyeceğim" maddesi gıda neofobi düzeyini belirleyen ifadelerdendir (Loewen, Pliner, 2000: 239). Raudenbusg ve Frank'in (1999) geliştirdiği anket formunda katılımcılara liste halinde yemek isimleri sorulmuş katılımcıların "yedim", "yemedim" gibi yanıtlarıyla geleneksel olmayan gıdalara olan aşinalık düzeyi belirlenmiştir (Raudenbush, Frank, 1999: 264-266).

Taranan literatürde doğrudan gıda neofobisini belirlemeye yönelik ülkemizde yapılmış herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Mankan (2017), "*Gastronomide Yeni Trend: Böcek Tüketimi*" adlı makalesinde ülkemizdeki böcek tüketiminin dini tutum, böcek algısı ve neofobi sebebiyle bir yeme eğilimine dönüşmeyeceğini aktarmış, böcek yeme ile neofobi ilişkisini ortaya koymuştur (Mankan, 2017: 437). Yapılan çalışmalar gıda neofobisinin, tüm kişilik özellikleri gibi yaşa, cinsiyete, aile yapısına, toplumla etkileşime ve deneyimlere göre değiştiğini göstermektedir. Planlanan bu çalışmada ise, bireylerin demografik özellikleri ile gıda neofobisi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Yöntem

Veri Toplama Yöntemi

Gıda neofobisinin demografik özelliklere göre farklılık gösterip göstermediğinin belirlenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada nicel araştırma yöntemlerinden yararlanılmıştır. Veriler Ankara ve İstanbul'da özel şirketlerde çalışan yetişkin bireyler ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Araştırma hakkında öncelikle bireylere bilgi verilmiş, çalışmaya katılmayı kabul eden gönüllüler araştırmaya dahil edilmiştir. Çalışma 402 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Ancak verilerin işlenmesi sırasında 25 anket formu uygun doldurulmadığı için çalışma kapsamı dışında bırakılmış, toplam 377 anket değerlendirmeye alınmıştır.

Veri Toplama Aracı

Veriler anket tekniği kullanılarak toplanmıştır. Oluşturulan anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin 5 soru (cinsiyet, yaş, eğitim durumu, gelir ve yurt dışına çıkma durumu), ikinci bölümde ise gıda neofobisi ölçeğini oluşturan 11 ifade yer almıştır. Gıda neofobisini belirlemek amacıyla Pliner ve Hobden (1992) tarafından geliştirilen "Gıda Neofobi Ölçeği" kullanılmış, bu ölçeğe araştırmacılar tarafından "Daha önce tatmadığım yemekleri yemeye korkarım." ifadesi eklenmiştir. Ölçeğin Türkçeye uyarlanması için ifadeler araştırmacı tarafından Türkçeye çevrilmiştir. Türkçeye çevrilen ifadeler İngilizceye hakim farklı bir akademisyen tarafından tekrar İngilizceye çevrilerek güvenilirliği test edilmiştir. İfadeler, istatistik paket programında Cronbach's Alfa güvenilirlik testine tabi tutulmuş ve 0,798 sonucu elde edilmiştir.

Verilerin Analizi

Ölçekte yer alan 6 ifade, diğer ifadeler ile ters orantılı olduğu için ters kodlanmıştır. İfadelerin tamamı neofobi düzeyiyle ilgili olduğu için tüm ifadeler tek bir boyut altında değerlendirilmiştir. İfadeler faktör analizinde tek boyut çıkacak şekilde değerlendirilmiş ve Kaiser- Meyer- Olkin (KMO) değeri 0,782 olarak belirlenmiştir. Diğer yandan p değeri .000 olarak elde edilmiştir. Ölçeğin yapı geçerliliğini sağladığı ve bu doğrultuda araştırmada sağlıklı bir

şekilde ilerlenebilebileceğini göstermiştir. İstatistiksel olarak anlamlı olan neofobi boyutu elde edilmiştir. Demografik değişkenler frekans analizi ile değerlendirilmiş, demografik özellikler ile neofobi ilişkisini belirlemek amacıyla t-testi ve ANOVA ile farklılık testi yapılmıştır. Faktör analizinin varyans değeri tek bir boyut için %34,859 olarak tespit edilmiştir. Tespit edilen bu oran, faktör analizinin istatistiksel olarak anlamlı ve geçerli olduğunu ispatlamaktadır. Tablo 1’de katılımcıların gıda neofobisi düzeyine ilişkin ifadelerin boyutlandırılmasını sağlayan faktör analizi sonuçları yer almaktadır. İfadelerin tümünün gıda neofobi düzeyi ile ilgili olması sebebiyle tüm ifadeler tek bir boyutta toplanmıştır.

Tablo 1: Gıda Neofobisine İlişkin İfadelerin Faktör Analizi

Faktör Boyutu	Faktör Yüğü
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye korkarım.	0,727
Farklı etnik restoranlara gitmekten hoşlanırım.	0,712
Sürekli yeni ve farklı gıdalar deniyorum.	0,706
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye çekinirim.	0,696
Farklı ülke yemeklerinden hoşlanırım.	0,679
Farklı ülke mutfaklarına ait ürünleri çeşitli etkinliklerde tüketirim.	0,631
Farklı ülke mutfaklarına ait yiyecekleri evde yaparım.	0,544
Hemen hemen her gıdayı tüketirim.	0,448
Yiyecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim.	0,434
Bilmediğim ve deneyimlemediğim gıdayı tüketmem.	0,413
Yeni ve farklı gıdalara güvenmiyorum.	0,319
Açıklanan Varyans	34,859
Aritmetik Ortalama	2,81
Cronbach’s Alfa	0,798
KMO Değeri	,782
p	,000

Çalışma için oluşturulan hipotezler ve hipotezlere ilişkin gerekçeler aşağıda sunulmuştur.

Bireylerin büyük bir kısmının üniversite eğitimi için şehir dışı ya da yurtdışına çıkması, halihazırda yaşadıkları şehirden farklı bir şehrin/ülkenin kültürü ile etkileşime girmesini sağlamaktadır. Özellikle yurt dışına çıkma, yurt dışında eğitim alma veya belirli bir süre iş vb. gerekçelerden ötürü bireylerin, bu ülkelerin mutfak kültürüyle etkileşime girmesi kaçınılmaz olmaktadır. Bu durum göz önünde bulundurularak şu hipotezler oluşturulmuştur:

H₁ Üniversite eğitimi gören bireylerin gıda neofobisi düzeyi görmeyenlere göre daha düşüktür.

H₂ Yurt dışına çıkan bireylerin gıda neofobisi düzeyi çıkmayanlara göre daha düşüktür.

Gelir düzeyi yüksek bireylerin dışarıda yemek yeme olgusuna gelir düzeyi daha düşük olan bireylere oranla daha fazla katılacağı ve daha fazla yurt dışına çıkma imkânı olacağı düşüncesiyle şu hipotez oluşturulmuştur:

H₃ Yüksek gelirli bireylerin gıda neofobi düzeyi daha az gelirli bireylere göre daha düşüktür.

Yaş ve cinsiyet önemli bir değişkendir. Bu nedenle bireylerin gıda neofobisi düzeylerinde farklılık oluşturabileceği için yaş ve cinsiyet ile ilgili aşağıda belirtilen hipotezler oluşturulmuştur.

H₄ Yaşlı bireylerin gıda neofobisi düzeyi yetişkin bireylere göre daha yüksektir.

H₅ Cinsiyete göre gıda neofobi düzeyinde farklılık vardır.

Bulgular

Katılımcıların demografik bilgilerinin homojen bir şekilde dağılması için yaş ve eğitim durumu üç, aylık gelir beş, eğitim durumu ve yurt dışına çıkma durumu ise iki seçenek altında toplanmıştır. Demografik değişkenlere ilişkin istatistikler Tablo 2’de gösterilmiştir. Katılımcılara ilişkin betimleyici istatistikler incelendiğinde kadınların oranı %51,5, erkeklerin ise %48,5’dir. Ayrıca katılımcıların % 45,9’unun 18-25 yaş arası, %70’inin üniversite mezunu, %58,9’unun daha önce yurt dışına çıkmamış ve %30’unun asgari ücret seviyesinde gelire sahip oldukları belirlenmiştir.

Tablo 2: Katılımcılara İlişkin Betimleyici İstatistikler

Değişken	n	%	Değişken	n	%
Cinsiyet			Yaş		
Kadın	194	51,5	18-25	173	45,9
Erkek	183	48,5	26-35	136	36,1
			36 ve üstü	68	18
Aylık Gelir			Eğitim Durumu		
Asgari Ücret (1400 lira) ve altı	113	30	Üniversite mezunu	264	70
1401-2000 lira	88	23,3	Üniversite okumayan	113	30
2001-3000 lira	82	21,8	Yurt Dışına Çıkma Durumu		
3001-5000 lira	52	13,8	Yurt dışına çıkmayan	222	58,9
5001 lira ve üzeri	42	11,1	Yurt dışına çıkan	155	41,1

Katılımcıların büyük çoğunluğunu beyaz yaka diye tabir edilen şirket çalışanları oluşturduğu için üniversite mezunu olanların sayısı üniversite mezunu olmayanların yaklaşık iki katı oranındadır. Yine demografik değişkenler incelendiğinde en dikkat çekici veri, katılımcıların çoğunluğunu üniversite mezunları oluşturmasına rağmen asgari ücret ve altı gelire sahip olan katılımcıların sayısının diğer gelir gruplarına oranla daha yüksek çıkmasıdır (Tablo 2).

Gıda neofobisine ilişkin ifadeler yapılan sıklık analizinin sonuçları incelendiğinde 3,35’lik aritmetik ortalamayla gıda neofobisi düzeyiyle ters orantılı olan “Farklı ülke mutfaklarına ait yemekleri evde yaparım” ifadesi en yüksek katılım görülen ifade olmuştur. Gıda neofobisiyle ters orantılı olan altı ifadeden üçünün ifadeye katılımın -aritmetik ortalamaya göre- ilk dört içinde yer alması, katılımcıların genel olarak gıda neofobisi düzeyinin düşük olduğunu göstermektedir. “Tüketecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim” ifadesi 3,14 aritmetik ortalamaya sahip olarak neofobi düzeyiyle doğru orantıda olan ve en çok katılım gösterilen ifade olmuştur. Özellikle 21. yüzyılla birlikte artan hazır gıda tüketimi ve yoğun iş yaşantısı sebebiyle dışarıda yeme eylemine geniş katılım göstermesi, bireylerin yediği yemeğin ve gıdaların içeriğini tam olarak bilmemesi bu ifadeye olan katılımın diğer ifadelerle göre yüksek olmasıyla ilişkilendirilebilir. “Farklı etnik restoranlara gitmekten hoşlanırım” ifadesine ise -2,42 aritmetik ortalamayla- katılımın düşük olması, etnik ve temalı restoranların Türkiye pazarında yaygın olmamasıyla (Bekar ve Dönmez, 2014: 807) ilişkili olabilir (Tablo 3).

Tablo 3: Gıda Neofobisine İlişkin İfadelerin Sıklık Analizi

Gıda Neofobisine İlişkin İfadeler	Aritmetik Ortalama	Standart Sapma
^R Farklı ülke mutfaklarına ait yemekleri evde yaparım	3,35	1,352
Tüketecek olduğum yemek konusunda çok seçiciyim	3,14	1,261
^R Farklı ülke mutfaklarına ait yemekleri çeşitli etkinliklerde tüketirim	2,98	1,361
^R Hemen hemen her gıdayı tüketirim	2,92	1,355

Yeni ve farklı gıdalara güvenmiyorum	2,89	1,238
Bilmediğim ve deneyimlemediğim gıdaları tüketmem	2,82	1,356
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye çekinirim	2,70	1,173
Daha önce yemediğim yemekleri yemeye korkarım	2,54	1,155
^R Sürekli yeni ve farklı gıdalar deniyorum	2,42	1,196
^R Farklı ülke yemeklerinden hoşlanırım	2,42	1,196
^R Farklı etnik restoranlara gitmekten hoşlanırım	2,42	1,308

^RTers kodlanan ifadeler

Gıda neofobisi düzeyi ve demografik değişkenler arasında farklılık incelendiğinde cinsiyet, yaş ve gelir ile farklılık gözlemlenmemiştir. Eğitim ve yurt dışına çıkma durumuna göre anlamlı farklılık tespit edilmiştir. İfadelerin tamamına ilişkin istatistik veriler Tablo 4'te sunulmuştur. Yaş aralığının geniş olmaması ve katılımcıların %75'inin (283 kişi) 3000 lira ve altı gelire sahip olması nedeniyle farklılığın görülmediği düşünülmektedir.

Elde edilen bulgulara göre üniversite mezunlarının üniversite eğitimi almayanlara göre daha düşük bir gıda neofobisine sahip olduğu gözlemlenmektedir. Üniversite okuyanların öğrencilik zamanlarında farklı bölge ve kültürlerle etkileşime girmesi dolayısıyla geleneksel olmayan gıdaları görme ve tatma imkânı bulması, bu bireylerin gıda neofobisi düzeyinin üniversite okumayan bireylere göre daha düşük çıkmasının nedeni olabilir.

Farklılık görülen bir diğer değişken ise yurt dışına çıkma durumu olmuştur. Bu değişkende farklılık görülme nedeni eğitim durumu ile benzerlik göstermektedir. Yurt dışına çıkan bireylerin gıda neofobisi düzeyinin, yurt dışına çıkmayan bireylere göre daha düşük olması, yurt dışına çıkanların farklı kültürlerle etkileşime girmesiyle açıklanabilir.

Tablo 4: Neofobi Düzeyinin Cinsiyete, Yaş ve Gelir Durumuna Göre Farklılık Analizi

Boyut	Değişken		Sayı (n)	A. Ort.	T Değeri	P Değeri
Gıda Neofobisi	Cinsiyet	Erkek	183	2,8361	0,982	0,605
		Kadın	194	2,7938		
	Yaş	18-25	173	2,7630	0,441	0,495
		26-35	136	2,8676		
		36 ve üzeri	68	2,8143		
	Eğitim	Üniversite Mezunu	264	2,7273	3,311	0,000*
		Üniversitede Okumayan	113	3,0177		
	Gelir	Asgari ücret ve altı	113	2,8673	1,343	0,071
		1401-2000 lira	88	2,8295		
		2001-3000 lira	82	2,9390		
3001-5000 lira		52	2,6923			
5001 lira üzeri		42	2,5476			
Yurt Dışına Çıkma	Yurt Dışına Çıkmayan	222	2,9640	4,510	0,000*	
	Yurt Dışına Çıkan	155	2,6000			

P<0.00

Yurt dışına çıkan bireylerin gittikleri ülkede aşına olmadığı yemek ve yiyecekleri yemek zorunda kalması ve bu zorunluluğun birkaç seferden sonra alışkanlık haline gelmesi bu bireylerin gıda neofobisi düzeyinin düşmesine neden olabilir.

Sonuç ve Tartışma

Küreselleşmenin hızla artmasıyla geleneksel olmayan gıdaların her geçen yıl mevcut ülke pazarında kendilerine daha fazla yer bulması kültürel etkileşimi kaçınılmaz kılmaktadır. Çalışmanın ölçeğinde gıda neofobisi ile ters orantıda olan ifadeler katılımın yüksek çıkması katılımcıların literatürdeki diğer araştırmalara göre daha düşük bir gıda neofobisi düzeyine sahip olduğunu göstermektedir. Bu sonucun elde edilmesinde, katılımcıların yarıdan fazlasının üniversite mezunu olması ile ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

Literatürdeki farklı ülkelerde yapılan çalışmaların bulguları ile bu çalışmanın bulguları farklılık göstermektedir. Örneğin bireylerin cinsiyet ve yaşlarına göre farklılık bulunmazken ($p>0.05$) Finlandiya’da yapılan bir çalışmada kadınların gıda neofobisi düzeyi erkeklerden, yaşlıların gıda neofobisi düzeyi gençlerden yüksek çıkmıştır (Tuorila vd., 2001: 31). Güney Kore’de yapılan gıda neofobisi çalışmasında da kadınların gıda neofobisi düzeyi erkeklere göre, yaşlıların gıda neofobisi ise gençlere göre daha yüksek çıkmıştır (Choe ve Cho, 2011: 673).

İtalya’da (Laureati vd. 2015) 6-9 yaş arasındaki çocuklarla yapılan diğer bir çalışmada bu yaş grubundaki çocukların yeni ve farklı gıdaları deneme isteğinin yüksek olduğu sonucu elde edilmiştir. Gıda neofobisi ve yaş arasındaki ilişkinin incelendiği çalışmaların her birinde farklı sonuçlar elde edildiği görülmektedir.

Dovey vd. (2007)’nin yaptığı çalışmaya göre de bireydeki gıda neofobisinin süt kesilme döneminde başladığı ve neofobi düzeyinin en fazla bu yaş döneminde ortaya çıktığı belirtilmektedir. Bir başka görüş ise gıda neofobisi düzeyinin çocukluktan itibaren yetişkinlik döneminde aynı düzeyde devam ettiği (Henriques vd., 2009: 83).

Bu çalışmada ise eğitim durumu ve yurt dışına çıkma durumunun bireylerin gıda neofobi düzeylerini etkilediği saptanmıştır ($p<0.05$). Üniversite mezunlarının ve yurt dışına çıkanların daha düşük gıda neofobisi düzeyine sahip oldukları görülmüştür. Çalışmada gelir durumu değişkenine göre de farklılık saptanmamıştır ($p>0.05$). Katılımcıların tümünün yetişkin olması yaş konusunda farklılık olmamasının nedeni olabilir. Çocuk ve yetişkinlerin değerlendirildiği başka bir çalışma ile yaş faktörü daha net şekilde ortaya konulabilir. Bireylerin yaşadığı coğrafyanın, edindiği mutfak kültürünün, beslenme alışkanlıklarının, yaşadığı deneyimlerin ve ülke şartlarının gıda neofobisi düzeylerini etkilediği, değişimlere neden olduğu düşünülmektedir. Bu doğrultuda ülkemizin farklı bölgeleri arasında, farklı yaş gruplarında benzer çalışmaların yapılması alandaki araştırmacılara, gıda üretimi yapan işletmelere katkı sağlayabilir.

KAYNAKÇA

- Bekar, A., Gümüş Dönmez, F. (2014). “Temalı Restoranlar ve Temalı-Etnik Restoran Ayrımı”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*.
- Choe, J. Y., Cho, M. S., (2011). “Food Neophobia and Willingness to Try Non – Traditional Foods for Koreans”. *Food Quality and Preference*, 22: 671-673.

- Cole N. C., An, R., Lee, S. Y., Donovan, S. M., (2017). "Correlates of Picky Eating and Food Neophobia in Young Children: A Systematic Review and Meta Analysis". *Nutrition Reviews*, 75 (7): 516-532.
- Cooke, L., Carnell, S., Wardle, J., (2006). "Food Neophobia and Mealtime Food Consumption in 4 – 5 Year Old Children". *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 3 (14): 1-6.
- Dematte, M. L., Endrizzi, I., Gasperi, F., (2014). "Food Neophobia and Its Relation With Olfaction". *Frontiers in Psychology*, 5: 1-6.
- Dovey, T. M., (2007). "Food Neophobia And 'Picky/Fussy' Eating In Children: A Review". *Appetite*, 50: 181-193.
- Finistrella, V., Manco, M., Ferrara, A., Rustico, C., Presaghi, F., 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 (3): 152.
- Flight, I., Leppard, P., 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.
- Henriques, A. S., King, S. C., Meiselman, H. L., (2009). "Consumer Segmentation Based on Food Neophobia and Its Application to Product Development". *Food Quality and Preference*, 20: 83-91.
- Hursti, U. K. K., 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, 89-103.
- Knaapila, A., Silventoinen, K., Broms, U., Rose, R. J., Perola, M., Kaprio, J., Tuorilla, H. M., (2011). "Food Neophobia in Young Adults: Genetic Architecture and Relation to Personality, Pleasantness and Use Frequency of Food and Body Mass Index – A Twin Study". *Behav Genet*, 41: 512-521.
- Laureati, M., Bergamaschi, V., Pagliarini, E., (2015). "Assessing Childhood Food Neophobia: Validation of a Scale in Italian Primary School Children". *Food Quality and Preference*, 40: 8-15.
- Loewen, R., Pliner, P., (2000). "The Food Situations Questionnaire: A Measure of Children's Willingness to Try Novel Foods in Stimulating and Non – Stimulating Situations". *Appetite*, 35: 239-250.
- Mankan, E. (2017). "Gastronomide Yeni Trendler – Yenilebilir Böcekler". *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12 (3): 425-440.
- Martins, Y., Pelchat, M. L., Pliner, P., (1997). "Try It: It's Good and It's Good For You: Effects of Taste and Nutrition Information on Willingness to Try Novel Foods". *Appetite*, 28: 89-102.
- 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, DA., Garvill, J., Nyroos, M. (2004). "Gender Differences in Factors Affecting Rejection of Food in Healthy Young Swedish Adults". *Appetite*, 43(3): 295-301.

- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., Morton, J. M., (2009). "Food Neophobia Levels of Lebanese and American College Students". *Food Quality and Preference*, 20: 353-362.
- Perry, R. A., Mallan, K. M., Koo, J., Mauch, C. E., Daniels, L. A., Magarey, A. M., (2015). "Food Neophobia and Its Association With Diet Quality and Weight in Children Aged 24 Months: A Cross Sectional Study". *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 12 (13): 1-8.
- Pliner P., Hobden, K., (1992). "Development of a Scale to Measure Trait of Food Neophobia in Humans". *Appetite*, 19: 105-120.
- Raudenbush, B., Frank, R. A., (1999). "Assessing Food Neophobia: The Role of Stimulus Familiarity". *Appetite*, 23 (2): 264-266.
- Ruiz, V. F., Claret, A., Chaya, C., (2013). "Testing a Spanish Version of the Food Neophobia Scale". *Food Quality and Preference*, 28: 222-225.
- Smith, A. D., Herle, M., Fildes, A., Cooke, L., Steinsbekk, S., Llewellyn, C. H., (2017). "Food Fussiness and Food Neophobia Share a Common Etiology in Early Childhood". *The Journal of Child Psychology and Psychiatry*, 58 (2): 189-196.
- Tuorilla, H., Lahteenmaki, L., Pohjalainen, L., Lotti, L., (2001). "Food Neophobia Among The Finns and Related Responses to Familiar and Unfamiliar Foods". *Food Quality and Preference*, 12: 29-37.

Determination of Food Neophobia Level in Adult Individuals

Veli CEYLAN

Sakarya University of Applied Science, Faculty of Tourism, Sakarya/Turkey

Semra AKAR ŞAHİNGÖZ

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

Today, ethnic foods belonging to non-traditional and different countries for a country under the influence of globalization are taking their places in other countries' markets. For this reason, new foods are becoming increasingly popular in the daily diet of people around the world. While this has been the case for Western countries in the past years, many countries are quickly acquainted with different countries' cuisines (Choe and Cho, 2011: 671). The presence of new and different foods in the country market enables the people of the region to meet with these foods and therefore consume these foods.

While new and different foods are often attracted by the community, some individuals are cautious about these new and different foods. There are many reasons under this attitude. People often tend to refuse new foods with other herders. This situation comes from the classification of people's edible products. The researchers base the attitudes on these foodstuffs for three reasons. The first of these is sensory attitudes (dislike the appearance of food, smell, etc.), the second is the expectation that food intake will be useful or harmful in the long term, and the third is the information about the nature or origin of the food that can be evaluated in a positive way or deemed disgusting. (Martins et al., 1997: 89).

Another reason for rejecting new and different foods or cautious about these foods is the concept of neophobia which means fear of novelty. When fear of innovation is seen in food for novelty, this is called food neophobia. Food neophobia is not seen against food belonging to different country kitchens that only enter a country market. Individuals are cautious about food produced under the new culinary and nutritional currents, which have begun to emerge especially from the second half of the 20th century. For example, molecular culinary practices started with the work of Hungarian physicist Nicholas Kurti in 1970s, but it was found that food prepared by product preparation method in molecular gastronomy became acceptable to consumers in mid 1990s. In addition to the molecular kitchen, Pliner and Hobden (1992) state that another innovative kitchen flow, Note by note (NbN), can be successful with the end of food neophobia in individuals.

RESEARCH METHOD AND FINDINGS

Quantitative research methods were used in this study to determine whether food neophobia differs according to demographic characteristics. The data were collected through face-to-face interviews with adult individuals working in private companies in Ankara and Istanbul. First, information was given to individuals and volunteers who agreed

to participate in the study were included in the study. The study was carried out with 402 participants. However, during the data processing, 25 questionnaires were excluded from the study and 377 questionnaires were excluded from the study.

Data were collected by using questionnaire technique. The questionnaire form consisted of two parts. In the first part, there were 5 questions (gender, age, educational status, income and abroad) related to the demographic information of the participants and in the second part 11 statements of food neophobia scale.

The 6 statement in the scale are inversely coded because they are inversely proportional to other expressions. Since all the statements were related to the level of neophobia, all statements were evaluated under a single dimension. Expressions were evaluated as a single dimension in factor analysis and a statistically significant neophobia dimension was obtained. Demographic variables were evaluated by frequency analysis, and t-test and ANOVA were used to determine the relationship between demographic characteristics and food neophobia. The hypotheses created for the study are as follows:

H₁ Level of food neophobia is lower in individuals who have university education.

H₂ Level of food neophobia is lower in individuals who travel abroad.

H₃ Level of food neophobia in high-income individuals is lower than in individuals with less incomes.

H₄ Elderly individuals have higher levels of food neophobia than younger individuals.

H₅ There are differences in the level of food neophobia by gender.

When the descriptive statistics for the participants were examined, it was observed that the gender was almost half (51.5% -48.5%). In addition, it was determined that 45.9% of the participants were 18-25 years old, 70% of them were university graduates, 58.9% did not go abroad before and 30% of them had income at minimum wage level.

When the difference between food neophobia level and demographic variables were examined, a significant difference was determined according to education and abroad. Tukey test was used for gender, age and income status, and no significant difference was found between these variables and neophobia level. According to the results, it is observed that university graduates have a lower food neophobia than those who do not have university education. The fact that university students have the opportunity to see and taste non-traditional foods due to their interaction with different regions and cultures during their student years may be the reason why these individuals have lower levels of food neophobia than non-university students.

When the relationship between gender, age and income and food neophobia were examined, no difference was observed between these variables. Since the age range is not large and 75% (283 people) of the participants have 3000 liras and less income, it is assumed that there is no difference.

CONCLUSION AND DISCUSSION

With the rapid increase in globalization, non-traditional foods each year have found themselves more and more in the current market, making cultural interaction inevitable. The high level of participation in expressions that were inversely correlated with food neophobia on the scale of the study showed that the participants had a lower level of

food neophobia than the other studies in the literature. It is thought that more than half of the participants are university graduates.

In this study, it was determined that the status of education and abroad increased the level of food neophobia ($p < 0.05$). It has been observed that university graduates and those who travel abroad have lower levels of food neophobia. There was no difference in terms of income status ($p > 0.05$). The fact that all of the participants are adults is reason of there is no difference in age. The age factor can be determined more clearly with another study evaluating children and adults. It is thought that the geography of individuals, the culinary culture they have acquired, their eating habits, the experiences they live in and the country conditions affect the levels of food neophobia and cause changes. In this respect, conducting similar studies among different regions of our country in different age groups may contribute to the researchers in the field and food production enterprises.