



Türkiye’de Covid-19 Pandemi Döneminde Besinleri Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamalarında Değişiklik Oldu mu?*(During the Pandemic Period, Have There Been any Changes in the Practices of Preparing, Cooking and Storing Nutrients in Turkey?)

* Ali Kemal ÇİFTÇİ^a , İbrahim Tuğkan ŞEKER^b 

^a Sivas Numune Hospital, Nutrition and Diet Polyclinic, Sivas/Turkey

^b Sivas Cumhuriyet University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:03.05.2021

Kabul Tarihi:15.06.2021

Anahtar Kelimeler

Covid-19 ve beslenme

Besinleri hazırlama

Pişirme ve saklama

Keywords

Covid-19 and nutrition

Food preparation

Cooking and storage

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Koronavirüs Pandemisi döneminde bireylerde psikolojik, sosyal ve kültürel anlamda birçok değişiklik olmuştur. Yapılan bu çalışmada ise bireylerin pandemi döneminde besinleri hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarındaki değişiklikleri ortaya koymak amaçlanmıştır. Çalışmanın örneklem kümesini Sivas ilinde besinlere yönelik uygulamalarda aktif rol alan 625 birey oluşturmaktadır. Araştırma verileri çevrimiçi anket yöntemiyle toplanmıştır ve SPSS 23.0 lisanslı paket programı ile analiz edilip, Koronavirüs Pandemisi öncesinde yapılmış çalışmaların sonuçlarıyla yüzesel olarak karşılaştırılmıştır. Araştırma bulgularına göre bireylerin %39'u eti çözdürmede, %11,7'sinin pilav yapımında, %59,7'sinin sütü pişirmede, %78,7'sinin yoğurt tercihinde doğru uygulamaları yaptığı belirlenmiştir. Ayrıca bireylerin %45,9'unun sebze sularını döktüğü, %59,5'inin makarnanın haşlama suyunu döktüğü, %65,6'sının patates ve soğan gibi sebzeleri dolap veya kutu içerisinde karanlık bir yerde sakladığı, %70,4'ünün kuru baklagillerin haşlama suyunu döktüğü, %25,1'inin etleri pişirmede haşlama yöntemini kullandığı, %33,8'inin probiyotik yoğurt kullandığı, %28,8'inin süt ve yoğurt saklamada cam kaplar kullandığı, %81,6'sının yumurtayı buzdolabında yıkamadan sakladığı belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre besinleri hazırlama, pişirme ve saklamaya yönelik önceki yıllarda yapılan çalışmaların sonuçlarına göre yüzesel olarak pozitif yönde artış olduğu ortaya konulmuş ve bireylerin besinleri hazırlamadan tüketinceye kadar doğru uygulamaları yapma konusunda duyarlılığın arttığı sonucuna varılmıştır. Besinlerden azami ölçüde faydalanmak için bireylerin besinleri hazırlama, pişirme ve saklama konularında daha fazla bilinçlendirilmeleri gerekmektedir.

Abstract

During the coronavirus pandemic, there have been many psychological, social and cultural changes in individuals. In this study, it is aimed to reveal the changes in food preparation, cooking and storage practices of individuals during the pandemic period. The sample of the study consists of 625 individuals who take an active role in food practices in Sivas province. The research data were collected by online survey method and were analyzed with the SPSS 23.0 package program and compared with the results of the studies conducted before the Coronavirus Pandemic. According to the findings of the research, it was determined that 39% of the individuals made the right practices in thawing the meat, 11.7% in cooking rice, 59.7% in cooking milk and 78.7% in choosing yoghurt. In addition, 45.9% of the individuals poured their vegetable juices, 59.5% poured the boiling water of the pasta, 65.6% kept vegetables such as potatoes and onions in a dark place in a cupboard or box, 70.4% of the dried legumes were boiled. It was determined that 25.1% of them used the boiling method in cooking the meat, 33.8% used probiotic yogurt, 28.8% used glass containers for milk and yoghurt storage, 81.6% kept the eggs in the refrigerator without washing them. According to these results, it was revealed that there was a positive increase in the studies conducted in previous years on the preparation, cooking and storage of foods, and it was concluded that the sensitivity of the individuals in making the right practices from preparing the food to consuming the food was increased. In order to benefit from foods to the maximum extent, individuals need to be more conscious about preparing, cooking and storing foods.

* Sorumlu Yazar

E-posta: dyt.alikemal@gmail.com (A.K. Çiftçi)

DOI: 10.21325/jotags.2021.841

**Bu makale araştırmacı tarafından Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sağlık Turizmi İşletmeciliği Ana bilim dalında kabul edilen “Koronavirüs Döneminde Bireylerin Besinleri Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları” adlı Yüksek Lisans Tezinden uyarlanmıştır.