



Araştırma Makalesi (Research Article)

**GIDA TIKSİNMESİ VE YENİ YİYECEKLERİ DENEME KORKUSU KAVRAMLARININ
ARASINDAKİ İLİŞKİNİN BELİRLENMESİ (DETERMINING THE RELATIONSHIP BETWEEN
FOOD DISGUST AND FOOD NEOPHOBIA)****

Göksel Kemal GİRGİN^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-9000-5256)

Karahan ARSLAN² (orcid.org/ 0000-0003-2871-5588)

¹Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye

²Balıkesir Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye

Özet

İnsanoğlunun besin tercihi, besin seçimi ve beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkili unsurların anlaşılması, beslenme kavramının daha derinlemesine kavranmasını sağlayacaktır. Bu araştırmanın amacı gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkinin ortaya konmasıdır. Araştırma, beş ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm olan giriş, ikinci bölümde kavramsal çerçeve, üçüncü bölümde yöntem, dördüncü bölümde bulgular, çalışmanın son bölümü olan beşinci bölümde sonuçlar ve öneriler yer verilmiştir. Araştırmada, gıda tiksinişi düzeyleri Hertmann ve Siegrist (2018) yılında ortaya koyduğu gıda tiksinişi ölçeği ile birlikte, yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi, Pliner ve Hobden (1992) yılında ortaya koyduğu ölçek ile birlikte ölçülmeye çalışılmıştır. 402 katılımcı ile gerçekleştirilen bu çalışmanın sonucunda gıda tiksinişinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki pozitif ve zayıf etkisi belirlenmiştir. Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun beslenme davranışı üzerindeki etkisinin ortaya konulması, bu kavramların gıdalardan kaçınma süreci ve yiyecek tercihleri üzerindeki rollerinin belirlenmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca bu iki kavram arasında pozitif yönlü orta düzeyde anlamlı bir ilişki ortaya konulmuştur. Bu kavramların demografik özellikler, yurtdışında bulunma durumları ve sindirim hastalıklarının varlığı durumlarına göre değişiklik gösterdiği sonuçları tespit edilmiştir. Bu araştırmanın gıda tiksinişi üzerine gerçekleştirilen araştırmalara yeni bir bakış açısı kazandırması ve gıda tiksinişinin yiyecekte yenilik korkusu üzerindeki derin etkisinin ve ilişkisinin ortaya konması açısından önemli olduğu söylenebilir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Gıda Tercihi, Gıda Tiksinişi, Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu, Gastronomi

Abstract

Understanding the factors affecting human food preference, food choice, and eating habits will provide a deeper understanding of the concept of nutrition. The aim of this research is to reveal the relationship between food aversion and food neophobia. The research consists of five main parts. The first part, the introduction, the second part, the conceptual framework, the third part, the method, the fourth part, the findings, and the fifth part, which is the last part of the study, are given the results and suggestions. In the study, food disgust levels were tried to be measured together with the food disgust scale introduced in Hertmann and Siegrist (2018), and the level of food neophobia was tried to be measured together with the scale introduced by Pliner and Hobden (1992). As a result of this study, which was carried out with 402 participants, the positive and weak effect of food aversion on food neophobia was determined. Revealing the effects of food aversion and food neophobia on nutritional behavior will help to determine the roles of these concepts on food avoidance and food preferences. In addition, a positive and moderately significant relationship was found between these two concepts. It has been determined that these concepts vary according to demographic characteristics, their presence abroad, and the presence of digestive diseases. It can be said that this research is important in terms of giving a new perspective to research on food disgust and revealing the deep effect and relationship of food disgust on food neophobia.

Keywords: Nutrition, Food Preference, Food Disgust, Food Neophobia, Gastronomy

** Bu makale, 2022 yılı şubat ayında Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

* Sorumlu yazar: karahan_arslan@hotmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2022.161

Giriş

Gelişimsel süreç ve doğal seçilimin itici güçleri göz önüne alındığında, insanoğlunun bazı tehdit algılama sistemleri ve tepkileri geliştirmiştir. Besinlerin tüketiminden sonra karşılaşılan durumlar bireylerin ürünlere karşı bir değerlendirmesi olarak ortaya çıkmaktadır. Besin tüketiminden sonra oluşan olumlu bir durum, besinin daha fazla tercih edilmesine yol açabilirken, besinlerin tüketim sürecinden sonra karşılaşılabilecek olumsuz bir durum veya hastalık, o yiyecek türlerinin tüketiminde bir kaçınma öğrenmesi oluşturmaktadır. Bu kavramlar incelendiğinde bu duyguların temelinde psikolojik etmenler de etkilidir. Araştırmanın problemini; Bazı gıda ürünlerine ve gıda süreçlerine karşı oluşan gıda tiksinsinin yeni yiyecekleri deneme korkusunun gıda tercihlerimiz üzerindeki etki düzeyinin anlaşılmasını sağlaması oluşturmaktadır.

Bu araştırma ile gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin arasındaki ilişkinin ortaya konması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen çalışmaların aksine bu çalışmada gıda tiksinsmesi veya yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olduğu düşünülen unsurların bu kavramlar üzerindeki etkilerini çift yönlü değerlendirilmesi de amaçlanmıştır. Gıda tiksinsmesi üzerinde etkili olan sindirim rahatsızlıklarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkili olan yurtdışında bulunma durumunun gıda tiksinsmesi üzerindeki etkisi ortaya konmaya çalışılmıştır.

Tiksinsme kavramı insanoğlunun değişim sürecinde kazandığı bakteri, parazit, virüs ve enfeksiyonların oluşma olasılığını azaltmayı amaçlayan işlevsel bir sistemdir. Gıda tiksinsmesi diğer bir bakış açısıyla, potansiyel zararlı veya olumsuz sonuçlar oluşturabilecek yiyecekleri reddetme duygusudur. Gıda tiksinsmesi için sadece fiziksel bir temas veya yiyeceği tüketmek gerekli değildir, aynı zamanda görüntü, koku, psikolojik etmenler nedeni ile de tiksinsme gerçekleşebilir (Rozin, 1990: 110; Larsen, Berntson, Poehlmann, Ito ve Cacioppo, 2008: 188; Rottman, 2014: 419-421; Egolf, 2019: 9). Gıda tiksinsmesi hayvan eti, kötü hijyen, insan kontaminasyonu, küf, çürüyen meyveler, balık, çürüyen sebzeler ve canlı kirleticiler olmak üzere toplam sekiz boyutu bulunmaktadır. Araştırmacılar bu boyutların gıda tiksinsmesi üzerinde en etkili unsurlar olarak görülmesini ve gıda tiksinsmesinin beş temel duyarlılığının belirleyicileri olan bilinirlik, hayvansal bazı gıdalar, görüntü, tat, koku ve doku, hijyen koşulları ve insan teması ile alakalı olduğunu altınız çizmiştir.

Yeni bir besini tüketilmeden önce ortaya çıkan ve yeni karşılaşılan besinlere karşı oluşan duygu ‘food neophobia’ ‘yeni yiyecekleri deneme korkusu’ olarak adlandırılmaktadır. Bu süreçlerin yaşanmasının ana nedeni insanoğlunun olumsuz beslenme sonuçlarından kaçınmasıdır. Bu süreç alışık veya aşina olunmayan yiyecekleri deneme istekleriyle de ilişkidir (Reilly, 2018: 16; Rozin ve Vollmecke, 1986: 436; Hartmann, 2014: 41).

Gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu, beslenme üzerinde derin etkileri barındıran olgulardır. Bu olguların insanoğlunun geçmişten günümüze yaşam serüveni içerisindeki en temel gereksinimlerinden biri olan beslenme davranışını şekillendirmesi ve etkilemesi bakımından önemli olarak görülmektedir.

Gıda tiksinsmesinin altında yatan nedenlerin anlaşılması sadece gıdalardan kaçınma davranışını iyi anlamının yolunu açmakla kalmayacaktır, Bununla birlikte insanların yiyecek seçimleri üzerinde gıda tiksinsmesinin etkilerini tahmin etmeye yardımcı olacaktır. Geçmişten günümüze insanoğlunun besin tercihi, besin seçimi ve beslenme alışkanlıkları üzerindeki önemi düşünüldüğünde gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkinin belirlenmesi, bu kavramlar üzerine daha etkili ve derin bilgileri ortaya konulmasını sağlayacaktır. Yeni geliştirilen ürünlerin kabul edilebilmesinin ve tüketilebilmesinin belirleyicilerinden biri olabilecek gıda tiksinsmesi olgusu üzerine ışık tutacaktır. Bunun bir sonucu olarak gıda alanındaki inovatif ürünler ve yaklaşımlar üzerindeki etkisinin ileride yapılacak çalışmalar ile değerlendirilebileceği düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gıda Tiksinsmesi Kavramı

Gıda tiksinsmesi kavramı zararlı gıdaların tüketilmesini önlemek için, yemek yeme eyleminden önce ortaya çıkan, ipuçları ile oluşan ve vücudun besinlerde bulunan bakteri, virüs gibi zararlı organizmaların tespit edilerek gıda alımındaki potansiyel tehdit içeren gıdaların vücuda alınmasının önlenmesi sistemi genel olarak İngilizcede ‘food disgust’, Türkçede ise ‘gıda tiksinsmesi’ olarak tanımlanmaktadır. Bu sistem vücuda farklı derecelerdeki tehditlere karşı insanları koruma ilkesi temeline dayanır.

Gıda tiksinsmesinin farklı belirtileri vardır; buluşmuş hoşnutsuz bir yüz ifadesi, yukarı kaldırılmış bir dudak büzüşmesi, kusma eylemi veya gıda reddi olarak ortaya çıkabilmektedir. Aynı zamanda fizyolojik gıda

ihtiyacın karşılanması sürecinin yani beslenmenin bütünleştirici bir ögesidir. Bütün bu süreçlerden de anlaşılan gıda tiksinişi için sadece fiziksel bir temas veya yiyeceği tüketmek gerekli değildir (Rozin, 1990: 110; Larsen, Berntson, Poehlmann, Ito ve Cacioppo, 2008: 188; Rottman, 2014: 419-421; Egolf, 2019: 9). Gıda tiksinişi görüntü, koku, psikolojik etmenler nedeni ile de gerçekleşebilir (Rotmann, 2014: 419).

Gıda tiksinişi, tiksinişmeye benzer şekilde kültürel geçmişle yakından ilişkilidir. Kültürel geçmiş, hangi gıdaların tiksiniş olduğu ve gıda seçimi süreci üzerinde etkilidir. Yani kültürel farklılıklar gıda tiksinişini etkilemektedir (Martins ve Pliner, 2005: 215; Amman, 2019: 58). Aynı zamanda davranışsal bağışıklık sistemi de bu süreçte etkilidir; tiksiniş, korku gibi duyguların hastalık bulaşması açısından potansiyel tehdit barındıran süreçlere ve nesnelere karşı teması engelleyici davranışları harekete geçirir (Prokop, Ozel, Usak ve Senay, 2013: 230).

Gıda tiksinişi süreci evrensel bir duygu olmakla birlikte tiksinişmeyi ortaya çıkaran faktörler bireyler ve kültürler arasında farklılık gösterebilir (La Barbera, Verneau, Amato ve Grunert, 2018: 2). Tanım olarak tehdit oluşturabilecek durum ve nesnelere kaçınma olarak ortaya çıkan ve vücudun bir savunma mekanizması olan tiksiniş duygusu, gıdalardan kaçınma motivasyonunun sonucudur (Haidt, McCauley ve Rozin, 1994: 702; Curtis, Aunger ve Rabie, 2004: 131; Tybur, Lieberman, Kurzban ve DeScioli, 2013: 68; Al-Shawaf, Lewis, Alley ve Buss, 2015: 30).

Gıda tiksinişi toplamda sekiz boyuttan oluşmaktadır. Hayvansal bazı gıdalar, insanoğlu için bitkisel gıdalara nazaran daha yüksek seviyede patojen bulaşma riskine sahiptir (Tybur vd., 2016: 377; Egolf, 2019: 10). Ayrıca hayvanlardan gelen patojenler çeşitli gıda kaynaklı hastalıklara da neden olabilmektedir (Newell vd., 2010: 3, Egolf, 2019: 10). Kötü hijyen boyutu gerçekleştirilen çalışmalarda diğer boyutlarla yüksek ilişkisinin gıdalardan tiksiniş seviyesi ile olan ilişkisinin önemini de ortaya koymaktadır (Hartmann ve Siegrist, 2018: 21). İnsanların gıda üretim süreçlerine katılmasının ve süreçte aktif olmasının insan kontaminasyonları üzerinde bir korku oluşturabileceği belirtilmiştir (Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2019: 1555). Genel olarak bakıldığında küflü gıdalar yüksek risk grubu gıdalarıdır. İnsanlar bu gıdalara karşı tiksiniş seviyesi yüksek düzeydedir. Bu ifadeler küflerin ve bakterilerin bulaşma veya zehirlenme süreçlerine karşı oluşturulmuş ifadelerdir (Hartmann ve Siegrist, 2018: 4; Egolf, 2019: 15;). Bu ifadeler ise mikrobiyal bozulma veya zehirlenmeye karşı değil daha çok kimyasal ve fiziksel bozulmanın ortaya çıkardığı sonuçların gıda tiksinişine etkilidir. Balık da diğer boyutlar gibi tiksiniş üzerinde etkili bir öğe olarak görülmektedir ve tiksinişmeyi oluşturan kontaminasyon risklerini barındırmaktadır (Pellegrino, Crandall ve Seo, 2015: 303). Bazı gıdalar ile yakın ilişkide bulunabilen canlı kirleticiler yüksek bakteriyel kontaminasyon riskine sahiptir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 30). Bu bağlamda tiksinişin sonuncu boyutu olan canlı kirleticiler boyutu ise parazitlerle ve mikrobiyel bulaşmayla alakalı olduğu için oluşturulmuştur (Egolf, 2019: 15)

Yeni Yiyecek Deneme Korkusu Kavramı

Beslenme davranışı çevredeki organizmalar ile vücudun etkileşime geçmesinin en önemli yollarından biridir. Bu süreç sadece besinlerin ağızdan alınması olarak basit bir olayla açıklanamaz. Beslenme davranışı; koku, tat alma, dokunma, duyuşsal uyarım süreçleri etkilidir ve sindirim süreci de beslenme kavramına dâhil edilmelidir (Reilly, 2018: 16). Hayvanlarda da beslenme sürecinde kilit rol oynayan birçok davranış vardır. Yeni bir besini tüketilmeden önce ortaya çıkan ve yeni maddelere karşı oluşan duygu ‘food neophobia’ ‘yeni yiyecekleri deneme korkusu’ olarak adlandırılmaktadır (Reilly, 2018: 16). Bu sürecin yaşanmasının ana nedeni insanoğlunun olumsuz beslenme sonuçlarından kaçınmasıdır (Rozin ve Vollmecke, 1986: 436; Hartmann, 2014: 41). Bu süreç sadece alışık olmadıkları yiyecekleri denemeye istekli olmamalarıyla değil aynı zamanda aşına olunmayan yiyecekleri deneme istekleriyle de ilişkilidir (Arvola, Lahteenmaki ve Tuorila, 1999: 113; Tuorila, Lahteenmaki, Pohjalainen ve Lotti, 2001: 30; Harmann, 2014: 41;).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu yani yeni yiyecekleri deneme korkusu, alışılmadık veya yeni yiyecekleri denemeye karşı genel isteksizlik olarak tanımlanmaktadır. Yeni yiyeceklere yaklaşma veya kaçınmaya yönelik istikrarlı bir süreçtir (Pliner ve Salvy, 2006: 75; Barcellos, Aguiar, Ferreira ve Vieira, 2009: 51; Barrera ve Sanchez, 2013: 72; Schnettler, Crisostomo, Sepulveda, Mora, Lobos, Miranda ve Grunert, 2013: 72; Lusk, Roosen ve Bieberstein, 2014: 393; Ozgen, 2014: 259; De Andrade Previato ve Behrens, 2015: 926; Pagliarini ve Toschi, 2015: 522; Stoica ve Alexe, 2016: 35).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı ilk olarak fareler üzerinde gerçekleştirilen zehirli yiyecekler üzerine yapılan bilimsel deneylerde ortaya çıkmıştır. İlerleyen süreçlerde köpekler, kaplumbağalar, kuşlar ve insanlar dâhil tüm türlerde yeni yiyecekleri deneme korkusu gözlemlenmiştir (Domjan, 2018: 16). Yeni gıdaları deneme sürecinde oluşan yemeğe karşı isteksizlik veya kaçınma durumu yeni yiyecekleri deneme korkusu

olarak adlandırılmıştır (Choe ve Cho, 2011: 671; Pliner ve Hobden, 1992). Yeni yiyecekleri deneme korkusu aynı zamanda ilgi çekici başka davranışlara da neden olabilmektedir. Araştırmalarda kelebeklere yeni bir mavi renk besin vermesi üzerine kelebeklerin alarm çağrısı verdiklerini ve kaçınma davranışı ile birlikte duvarlara çarptıklarını bildirmiştir (Hogan, 1965: 46; Coppinger, 1970: 323; Rodriguez, Garcia, Cobo ve Hall, 2012: 164; Domjan, 2018: 16). İnsanlar üzerindeki ilk çalışmalar incelendiğinde çocukların gıdaları reddetmesi sürecine odaklanıldığı görülmektedir (Birch ve Marlin, 1982; Henriques, King ve Meiselman, 2009: 83). Neofobi terim olarak uyarının yeniliğine dayanan korku benzeri tepkileri karakterize etmek için kullanılmaktadır. Yeni nesnelere, seslere veya diğer uyanlara karşı neofobik tepkiler de oluşabilmektedir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ise gıdalara karşı ortaya konulan yiyecekleri tüketme isteksizliği olarak tanımlanabilir. Tat, koku, sıcaklık, doku, renk veya görüntü gibi birçok çeşitli özelliğe göre gerçekleşebilmektedir (Domjan, 2018: 16).

Yeni yiyecekleri deneme korkusu için en önemli noktalardan biriside yiyeceğin reddedilmesi sürecinde ilk akla gelen kavram olmasıdır. Fakat gıdaların reddedilmesi sürecinde yeni yiyecekleri deneme korkusu oluşabilmesi için yenilik veya değişiklik kavramı ön plana alınmalıdır (Domjan, 2018: 16). Gıda seçim süreçlerinde besinlerin reddedilmesinde gıda tiksinişi gibi farklı mekanizmalarda yer almaktadır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu bilinmeyen yeni gıdaları tüketmekten kaynaklanabilecek olumsuz durumlardan (kontaminasyon, virüs bulaşması) kaçınılmasını sağlayan bir mekanizma olarak tanımlanmıştır (Rozin, 1976: 52; Cashdan, 1998: 3; Tuorila vd., 2001: 29; Brown ve Harris, 2012: 536). Yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı insanların yeni yiyecekleri kabul etme veya kaçınma eğilimlerini ortaya koyan sürekli olarak tekrarlanan bir olgudur. Bu olgu organizmayı beslenme sürecinde güvenli bir yolda tutmaya çalışan bir güçtür (Choe ve Cho, 2011: 671; Pliner ve Salvy, 2006: 75). Bu sürecin başında yiyecekler görsel olarak tanınır ve kabul edilebilir olarak görülürse tadına bakılır. Lezzet daha sonra öznel değerler açısından değerlendirilir. Dolayısıyla görsel imge yeni yiyecekleri deneme korkusunda önemli bir yer tutmaktadır. Süreçteki sürekli olarak farklı deneyimler ve olumlu sonuçlar ilerideki yeni yiyecekleri deneme korkusunu azaltacaktır (Dovey, Stables, Gibson ve Halford, 2008: 183).

Yöntem

Bu araştırmada amaca ulaşılabilmek için nicel araştırma yöntemlerinden biri olan anket tekniğinden faydalanılmıştır. Anket formu Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Komisyonuna gönderilmiştir. 24.12.2020 tarihli etik kurul kararı ile çevrimiçi verilen toplanmasına uygun görülmüştür. Bu araştırmanın evrenini yerel gıda ürünlerinin satıldığı pazarlardan, yerel gıda ürünleri satan işletmelerden veya yerel gıda etkinliklerinin düzenlendiği alanlardan daha önce alışveriş yapmış bireyler oluşturmaktadır.

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak sosyal medya ve internet siteleri kullanılmıştır. Bunun nedeni zaman ve maliyet tasarrufu sağlamasıdır. İnternet ortamında oluşturulan anket formu ile kolayda örneklem yöntemi ile daha önce herhangi bir yerel gıda pazarından alışveriş yapmış bireyler oluşturmaktadır. Toplam ulaşılan anket miktarı Kasım 2020 ve Mayıs 2021 tarihleri arasında elde edilmiş 402 formdan oluşmaktadır.

Araştırmada İngilizce ve Türkçe karşılığı dillere hakim uzman ve akademisyen görüşleri alınarak Hermann ve Siegrist (2018) geliştirilen ‘Gıda Tiksiniş Ölçeği’ ve Yiğit ve Doğdubay(2020) tarafından Türkçeye çevirilen, Duman, Ok ve Keser tarafından (2020) tarafından ‘Besin Neofobisi Ölçeğinin Türkçeye Uyarlanması: Geçerlik Ve Güvenirlik Çalışması’ ile güvenilirliği ve geçerliliği kanıtlanmış ‘Besin Neofobisi Ölçeği’ kullanılmıştır. Bu kapsamda geliştirilen araştırma hipotezleri şu şekildedir:

Araştırmanın hipotezlerinin oluşumunda gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerine yapılan çalışmalar göz önüne alınmıştır. Demografik özelliklerde ilişki görülen çalışmalar dikkate alınarak demografik özelliklere ilişkin hipotezler oluşturulmuştur (Santisi, Magnano ve Di Marco, 2019: 551; Lafraire, Rioux, Giboreau ve Picard, 2016: 354; Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018: 371; Hartmann ve Siegrist, 2018: 15; Ammann, 2019: 26; Ammann, Hartman ve Siegrist, 2018: 3; Castellini ve Samoggia, 2018: 131; Egolf, 2019: 125; Amman, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020: 4; Garcia-Gomez vd., 2020: 2; Hartmann ve Siegrist, 2020: 323; Siegrist ve Hartmann, 2020: 4; Lammers, Ullmann ve Fiebelkorn, 2019: 84; Ammann, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020: 8; Santisi, Magnano ve Scuderi, 2021: 5; Garcia-Gomez vd., 2020: 4).

Katılımcıların yurtdışında bulunma durumları ve sindirim rahatsızlıkları durumlarına göre gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin belirlenmesini amaçlayan hipotezler bu kavramlar üzerinde gerçekleştirilen çalışmalar ve kavramsal çerçevede bağlantılı olan etkili unsurlara göre oluşturulmuştur (Seligman, 1970: 409; Rozin ve Zellner, 1985: 193; Pliner ve Loewen, 2002: 552; Stoica ve Alexe, 2016: 38;

Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 29; Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019: 6).

Hipotez 1 (H1): Gıda tiksınmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1A: Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1B: Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1C: Gıda tiksınmesinin insan teması boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1D: Gıda tiksınmesinin küf boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1E: Gıda tiksınmesinin çürüyen meyve boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1F: Gıda tiksınmesinin balık boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1G: Gıda tiksınmesinin çürüyen sebze boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez H1H: Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.

Hipotez 2 (H2): Gıda tiksınmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri arasında bir ilişki vardır.

Hipotez H2A: Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2B: Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2C: Gıda tiksınmesinin insan teması boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2D: Gıda tiksınmesinin küf boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2E: Gıda tiksınmesinin çürüyen meyve boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2F: Gıda tiksınmesinin balık boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2G: Gıda tiksınmesinin çürüyen sebze boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez H2H: Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.

Hipotez 3 (H3): Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H3A: Katılımcıların yaş gruplarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H3B: Katılımcıların cinsiyetlerine göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H3C: Katılımcıların medeni durumlarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H3D: Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda tiksınme düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H3E: Katılımcıların gelir aralıklarına göre gıda tiksınme anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 4 (H4): Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H4A: Katılımcıların yaş gruplarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H4B: Katılımcıların cinsiyetlerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H4C: Katılımcıların medeni durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H4D: Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez H4E: Katılımcıların gelir aralıklarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 5 (H5): Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

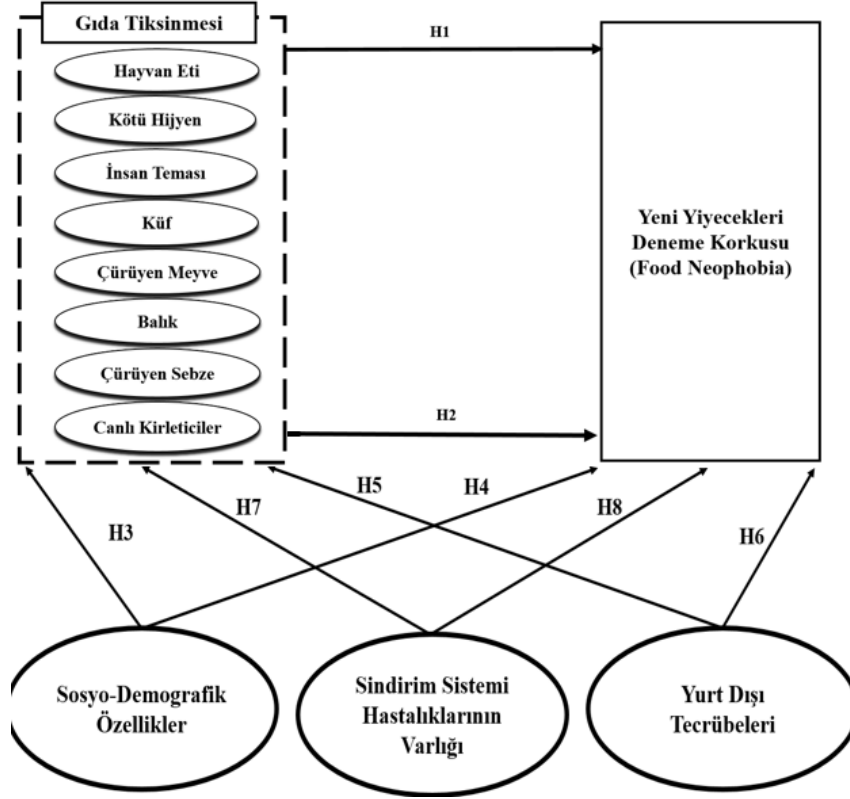
Hipotez 6 (H6): Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 7 (H7): Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre gıda tiksınmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotez 8 (H8): Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.

Hipotezlere sadık kalınarak araştırmanın modeli oluşturulmuştur. Modelindeki temel kavramlar gıda tiksinişi, yeni yiyecekleri deneme korkusu, sosyo-demografik özellikler, sindirim sistemi hastalıklarının varlığı ve yurt dışı tecrübeleri oluşturmaktadır.

Şekil 1. Araştırmanın Modeli



5’li Likert Ölçeği’ne (Kesinlikle katılıyorum’dan kesinlikle katılmıyorum’a) bağlı kalınarak oluşturulan anket formu içerisinde 31 adet soru gıda tiksinişi, 10 soru ise gıda korkusu ile alakalıdır. Ayrıca yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, aylık gelir aralığı, yurt dışında bulunma durumu ve sindirim sistemi rahatsızlıkları ile ilgili birer soru sorulmuştur. Anket formunda toplam 48 soru bulunmaktadır. Araştırma kapsamında toplanan veriler SPSS (Statistical Package for the Social Science) programının 22.0 sürümünden faydalanılarak analiz edilmiştir. İnternet üzerinden elde edilen veriler SPSS programına kayıt edilerek oluşturulan veriler analiz edilmiştir. Araştırma verileri analiz edilmeden önce çarpıklık ve basıklık değerlerinin çok yüksek seviye olduğu belirlenen kötü hijyen ve canlı kirleticiler faktörlerinde toplam 9 ifade boxplot grafiği ile incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda faktörlerdeki değerlere nazaran ortak olarak farklılık gösteren toplam yedi ifade anket analizlere başlanmadan önce veri setinden çıkartılmıştır.

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde uygulanan anketler ile birlikte çalışmaya katılan katılımcılara ait değişkenler incelenmiş, analiz sonuçları ile tablolar oluşturulmuştur.

Katılımcıların yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim, gelir düzeyleri, yurtdışında bulunma durumları ve sindirim sistemi rahatsızlığının varlığı durumlarına göre dağılımları Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Değişkenler

Değişkenler	Frekans (Yüzde %)
Yaş Aralıkları	
18-25	214 (53.2)
26-33	90 (22.4)
34-41	35 (8.7)
42-49	27(6.7)
50 ve Üzeri	36(9.0)

Cinsiyet	
Erkek	225 (56.0)
Kadın	177 (44.0)
Medeni Durum	
Bekâr	269 (66.9)
Evli	133 (33.1)
Eğitim Durumları	
İlkokul-Ortaokul	33 (8.2)
Lise	50 (12.4)
Ön lisans	51 (12.7)
Lisans	233(58.0)
Lisansüstü	35 (8.7)
Gelir Aralıkları	
0-2325	148 (36.8)
2326-3200	65 (16.2)
3201-4100	68 (16.9)
4101-5000	43 (10.7)
5001 ve Üzeri	78 (19.4)
Daha Önce Yurtdışında Bulunma	
Evet	118 (29.4)
Hayır	284 (70.6)
Sindirim Rahatsızlığı Varlığı	
Evet	88 (21.9)
Hayır	314 (78.1)

Tablo 1’ de gördüğümüz veriler ışığında araştırmaya katılan bireylerin %53.2’sinin 18-25 yaş aralıklarında oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin cinsiyet dağılımlarına bakıldığında %56’sının erkek, %44’ünün kadınlardan; medeni durumlarına bakıldığında %66’sının bekâr, %33.1’inin evli bireylerden oluştuğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %58’inin lisans eğitim durumunda oldukları görülmektedir. Araştırmaya katılan bireylerin gelir düzeyleri %36.8’inin 0-2325 gelir aralığındadır. Araştırmaya katılanların %70.6’sının daha önce yurtdışında bulunmayanlar bireylerden oluşmaktadır. Ayrıca katılımcıların %78.1’inin sindirim sistemi rahatsızlığı bulunmayan bireylerden oluştuğu görülmektedir.

Katılımcıların gıda tiksiniye düzeyini ölçmek için kullanılan 31 ifadeden oluşan gıda tiksiniye ölçeği ve yeni yiyecekleri deneme korkusunu ölçümlemeyi amaçlayan 10 ifadeden oluşan yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin ifade sayıları, güvenilirlik sonuçları, aritmetik ortalamaları, sapma değerleri, basıklık ve çarpıklık değerleri Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2. Cronbach’s Alpha, Aritmetik Ortalamalar, Sapma Değerleri, Basıklık- Çarpıklık Değerleri

Ölçekler	İfade Sayısı (Cronbach’s Alpha)
Gıda Tiksiniye Ölçeği	31 (0.911)
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	10 (0.905)
Ölçekler	Aritmetik Ortalamalar (Sapma Değerleri)
Gıda Tiksiniye Ölçeği	3,83 (0.552)
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	3,04 (0.906)
Ölçekler	Basıklık (Çarpıklık)
Gıda Tiksiniye Ölçeği	-0,232 (-0,285)
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Ölçeği	-0,043 (0,808)

Gerçekleştirilen güvenilirlik analizine göre, Cronbach’s Alpha değerleri gıda tiksiniye ölçeği için 0,911, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği için ise 0,905 olarak bulunmuştur. Gıda tiksiniye ölçeğinin aritmetik ortalaması 3.83, sapma değerinin 0.552 olduğu; Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin aritmetik ortalaması 3.04, sapma değerinin 0.906 olduğu tespit edilmiştir. Gıda tiksiniye ölçeğinin basıklık değerinin -0.232, çarpıklık değerinin -0.285 olduğu; yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeğinin basıklık değeri -0.043, çarpıklık değerinin ise -0.808 olduğu belirlenmiştir.

Gıda tiksınme ölçeğine uygulanan faktör analizi neticesinde binişik madde olduğu tespit edilen canlı kirleticiler boyutuna ait olan (T28, T29, T30 ve T31) dört ifade ölçekten çıkartılmıştır. Bu dört madde ölçekten atıldıktan sonra gerçekleştirilen 27 maddelik faktör analizi sonuçları Tablo 3’de görülebilir.

Tablo 3. Gıda Tiksınme Ölçeği Faktör Analizi

Orijinal Ölçek (İfadeler)	Faktörler						
	HE	KH	İK	K	Ç	B	ÇB
T6 (M1)	0.928						
T5 (M2)	0.872						
T9 (M3)	0.834						
T8 (M4)	0.813						
T7 (M5)	0.779						
T15 (M6)		0.910					
T16 (M7)		0.889					
T17 (M8)		0.881					
T14 (M9)		0.877					
T20 (M10)			0.848				
T18 (M11)			0.824				
T19 (M12)			0.822				
T21 (M13)			0.792				
T24 (M14)				0.875			
T25 (M15)				0.830			
T23 (M16)				0.735			
T22 (M17)				0.679			
T12 (M18)					0.831		
T11 (M19)					0.817		
T13 (M20)					0.743		
T10 (M21)					0.654		
T3 (M22)						0.805	
T4 (M23)						0.721	
T2 (M24)						0.660	
T1 (M25)						0.559	
T26 (M26)							0.849
T27 (M27)							0.838
Açıklanan Varyans	15.251	13.333	11.773	10.492	10.005	8.165	6.012

KMO = 0.862; $\chi^2 = 7434.083$; Bartlett Küresellik Testi (p) = 0.000

Araştırmada kullanılan gıda tiksınmesi ölçeğinin KMO değeri Sig. p:000 anlamlılık düzeyinde 0.862 olarak belirlenmiştir. Bu ölçüler çok iyi seviyeye denk gelmektedir. Barlett Küresellik analizi değerlendirildiğinde ki kare sonuçlarının kabul edilebilir düzeyde $\chi^2 = 7434,083$ ve anlamlılık düzeyinin p=0,000 olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca ölçek orijinal olarak 33 madde ve sekiz boyuttan oluşmaktadır. Çıkarılan maddeler sonrasında ölçek 27 madde ve yedi boyutla karşımıza çıkmaktadır. Analiz sonucunda ‘Canlı Kirleticiler’ boyutundaki dört ifade farklı boyutlarda olmaları ile karşımıza çıkmaktadır. Bu 7 boyut toplam varyansın %75.030’ünü açıklamaktadır. Toplam varyans düzeyinin %60’ tan az olmaması arzu edilmektedir (Coşkun, Altınışık ve Yıldırım, 2017, s.281). Bu boyuttaki dört ifade, üç farklı boyutta binişik olmaları nedeniyle analizden çıkartılmış ve çıkarılan ifadelerin dördü de ‘Canlı Kirleticiler’ boyutu ifadesi olması sebebiyle ‘Canlı Kirleticiler’ boyutu karşımıza çıkmamaktadır.

Tablo 4’de gıda tiksınmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etki düzeyini belirlemek için gerçekleştirilen tek değişkenli regresyon analizinin neticelerine yer verilmiştir.

Tablo 4. Tek Değişkenli Regresyon Analizi

Bağımsız Değişken	B	Std. Hata	(β)	t	P	R	R ²	F	p
-------------------	---	-----------	-------------	---	---	---	----------------	---	---

Gıda Tiksinmesi	,416	,288	,418	1,441	,000	,418	,175	84,59	,000
------------------------	------	------	------	-------	------	------	------	-------	------

Not: Bağımsız değişken gıda tiksinmesi, Bağımlı değişken yeni yiyecekleri deneme korkusu, $p < 0,05$.

Tablo 4'e göre anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ olduğu için kurulan regresyon modeli anlamlıdır. İlişkinin tahmin edilmesi amacıyla yapılan regresyon analizi sonuçlarına göre; Katılımcıların gıda tiksinmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusuna pozitif yönde ve zayıf düzeyde anlamlı bir etkisi olduğu görülmektedir. Modelin açıklama gücü olarak ifade edilen R^2 değeri: ,175 olarak hesaplanmıştır ($R = ,418$; $R^2 = 175$; $p < 0,05$). Bu değer yeni yiyecekleri deneme korkusu değişkeninin (varyansın) %17,5'inin modeldeki bağımsız değişken, yani gıda tiksinmesi tarafından açıklandığını göstermektedir. Regresyon modeline dâhil edilen bağımsız değişken Beta katsayısı = ,418'dir. Bu sonuçla, gıda tiksinmesi $p < 0,05$ olduğu için, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir. Bu sonuçlar doğrultusunda Hipotez 1 alt başlığında H1: 'Gıda tiksinmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır' hipotezi kabul edilmiştir.

Tablo 5'de gıda tiksinmesinin alt boyutlarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilen çok değişkenli regresyon analizi sonuçları gösterilmektedir.

Tablo 5 Çok Değişkenli Regresyon Analizi

Bağımsız Değişken	β	t	p	Tolerans	VIF	Sonuç
HE	,083	1,614	,107	,745	1,342	Desteklenmedi
KH	,007	0,107	,915	,534	1,872	Desteklenmedi
İK	,153	2,761	,006	,645	1,551	Desteklendi
K	,136	2,607	,009	,726	1,376	Desteklendi
ÇM	,093	1,612	,108	,595	1,681	Desteklenmedi
B	,263	4,800	,000	,658	1,519	Desteklendi
ÇS	-,108	-2,044	,042	,706	1,416	Desteklendi
CK	,008	0,136	,892	,556	1,800	Desteklenmedi
R² (A-R²)	F	p	Durbi-Watson			
,226 (,210)	14.337	,000	1.663			

Not: HE: Hayvan Eti Boyutu, KH: Kötü Hijyen Boyutu, İK: İnsan Kontaminasyonu Boyutu, K: Küf Boyutu, ÇM: Çürüyen Meyve Boyutu, B: Balık Boyutu, ÇS: Çürüyen Sebze Boyutu, CK: Canlı Kirleticiler Boyutu. $p < 0,05$, (A-R²)=Adjusted R² (Düzenlenmiş R²), Bağımsız değişken gıda tiksinmesinin alt boyutları, Bağımlı değişken yeni yiyecekleri deneme korkusu.

Tablo 5 incelendiğinde $F = 14,337$ ve $p = ,000$ olarak ortaya çıkan değerler, çoklu regresyon analizinin bütünsel olarak anlamlı bir sonuç doğurduğunu ortaya koymuştur. Modelde otokorelasyon incelemesi için Durbin-Watson testi 1,5-2,5 değerleri arasında yer alması nedeniyle otokorelasyon olmadığını göstermektedir. VIF (Varyans Şişme Değerleri) bağımsız değişkenler arasında çoklu doğrusal bağlantı olup olmadığını göstermektedir. VIF değeri 10'un altında, tolerans değeri 0,20'nin üzerinde olduğu durumlarda çoklu bağlantı probleminin olmadığını göstermektedir (Karakoç ve Köse, 2018: 125; Erdoğan ve Şanlı, 2019: 607; Karaman, 2020, s.141;).

Analiz modelinde bağımsız değişkenlerin (hayvan eti, kötü hijyen, insan kontaminasyonu, küf, çürüyen meyveler, balık, çürüyen sebzeler, canlı kirleticiler) bağımlı değişken (yeni yiyecekleri deneme korkusu) açıklama oranı %21,0 (Düzenlenmiş R²)' olmuştur. Yani yiyecekleri deneme korkusunun %21,0'ı gıda tiksinmesinin alt boyutları tarafından açıklanmaktadır. Otokorelasyonun bulunmadığı sonucu Durbin-Watson değerinin 1,663 olması ile belirlenmiştir. Modelin bütün olarak anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla F istatistiği, modelin değişkenlerinin ayrı ayrı anlamlı olduğunu tespit etmek amacıyla ise t istatistiği kullanılmalıdır (Karaman, 2020, s.142).

Beta (β) bağımsız değişkenlerin önem sıralarının belirlenmesinde kullanılmakta olup β değeri en yüksek olan değişkenini görece olarak en önemli bağımsız değişken olduğu belirtilmiştir (Karaman, 2020, s.142). Bu model neticesinde $p < 0,05$ anlamlılık düzeyinde gıda tiksinmesinin insan kontaminasyonu, küf ve balık alt boyutlarının yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde pozitif yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu; çürüyen sebzeler boyutunun ise negatif yönde ve anlamlı bir etkiye sahip olduğu belirlenmiştir. Analiz sonucunda balık boyutunun en yüksek β değerine (,263) sahip olması, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde görece olarak en önemli bağımsız değişken olduğunu ortaya koymuştur. Daha sonra insan kontaminasyonu, küf ve balık boyutları gelmektedir. $p < 0,05$ anlamlılık düzeyinde hayvan eti, kötü hijyen, çürüyen meyveler ve canlı kirleticiler boyutlarının, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde etkisi tespit

edilememiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda H1C, H1D, H1F ve H1G hipotezleri kabul edilmiş; H1A, H1B, H1E, H1H hipotezleri kabul edilmemiştir.

Tablo 6’da Gıda tiksinsinin alt boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiye ait korelasyon matrisi sunulmuştur.

Tablo 6. Gıda Tiksinsini Alt Boyutları İle Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki Korelasyon Matrisi

	Alt Boyutlar	HE	KH	İK	K	ÇM	B	ÇS	CK
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu	Pearson C.	.286	.132	.320	.266	.296	.383	.120	.144
	Sig. (2-Tailed)	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*	0,000*
	N	402	402	402	402	402	402	402	402

Not: HE: Hayvan Eti Boyutu, KH: Kötü Hijyen Boyutu, İK: İnsan Kontaminasyonu Boyutu, K: Küf Boyutu, ÇM: Çürüyen Meyve Boyutu, B: Balık Boyutu, ÇS: Çürüyen Sebze Boyutu, CK: Canlı Kirleticiler Boyutu.

Tablo 6’deki sonuçlar incelendiğinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gıda tiksinsinin hayvan eti boyutu, kötü hijyen boyutu, insan kontaminasyonu boyutu, küf boyutu, çürüyen meyve boyutu, balık boyutu, çürüyen sebze boyutu ve canlı kirleticiler boyutları arasında anlamlı düzeyde ‘Pearson Korelasyon Katsayısı (r)’ bulunmuştur ($p < 0,001$). Bu sonuçlar eşliğinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu; gıda tiksinsinin hayvan eti boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,286$), kötü hijyen boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,132$), insan kontaminasyonu boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,320$), küf boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,266$), çürüyen meyveler boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,296$), balık boyutu arasında zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,383$), çürüyen sebzeler boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,120$), canlı kirleticiler boyutu arasında çok zayıf düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,144$) anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Sonuçlara göre H2A, H2B, H2C, H2D, H2E, H2F, H2G, H2H hipotezleri kabul edilmiştir

Tablo 7’de Gıda tiksinsini ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasındaki ilişkiye ait korelasyon matrisi sunulmuştur.

Tablo 7. Gıda Tiksinsini ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Arasındaki Korelasyon Matrisi

Gıda Tiksinsini	Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu	
	Pearson Correlation	.286
	Sig. (2-Tailed)	0,000*
	N	402

Tablo 7’deki sonuçlar incelendiğinde, gıda tiksinsini ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı düzeyde ‘Pearson Korelasyon Katsayısı (r)’ bulunmuştur ($p < 0,001$). Bu neticeler ile birlikte, gıda tiksinsini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında orta düzeyde ve pozitif yönde ($r:0,418$) anlamlı ilişkiler saptanmıştır. Bu sonuçlara göre Hipotez 2 ‘Gıda tiksinsini ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır’ hipotezi kabul görmüştür.

Katılımcıların gıda tiksinsini ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin yaş grupları, eğitim grupları ve gelir aralıkları açısından karşılaştırılması için yapılan tek yönlü varyans analizi sonuçları tablo 8’de gösterilmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların Gıda Tiksinsini ve Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Yaş Grupları, Eğitim Grupları ve Gelir Aralıkları Açısından Karşılaştırılması İçin Yapılan Tek Yönlü Varyans Analizi

	Yaş Grupları	Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.
Gıda Tiksinsini	18-24	214	116.61	3.194	0.013
	25-33	90	121.07		
	34-41	35	118.71		
	42-49	27	118.99		
	50 ve Üzeri	36	126.58		
Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu	18-24	214	28.69	13.000	0.000
	25-33	90	29.72		
	34-41	35	32.65		

	42-49	27	31.33		
	50 ve Üzeri	36	39.44		
Eğitim Grupları					
	İlköğretim	33	120.42		
	Lise	50	122.84		
Gıda Tiksinmesi	Ön Lisans	51	118.03	2.878	0.023
	Lisans	233	119.18		
	Lisansüstü	35	110.59		
	İlköğretim	33	38.93		
	Lise	50	32.94		
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	Ön Lisans	51	29.68	16.626	0.000
	Lisans	233	29.92		
	Lisansüstü	35	23.00		
Gelir Aralıkları					
	0-2325	148	120.75		
	2326-3200	65	117.32		
Gıda Tiksinmesi	3201-4100	68	114.04	2.189	0.070
	4101-5000	43	121.34		
	5001 ve Üzeri	78	119.31		
	0-2325	148	30.62		
	2326-3200	65	30.52		
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	3201-4100	68	29.97	0.341	0.850
	4101-5000	43	31.48		
	5001 ve Üzeri	78	29.67		

Tablo 8’de araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinmesi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile yaş aralıkları arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinmesi ve yaş aralıkları arasında F değeri (3.194) (Sig=0.013<0.05) olarak anlamlı bir farklılık olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (13.000) (Sig=0.000<0.05) olarak anlamlı bir farklılık bulunduğu belirlenmiştir. Ayrıca gıda tiksinmesinde en yüksek ortalamalar 50 ve üzeri yaş grubununken, yeni yiyecekleri deneme korkusunda da en yüksek ortalamalar 50 ve üzeri yaş grubu olarak belirlenmiştir. H3A ‘Gıda tiksinmesi ile yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ ve H4A ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile yaş grupları arasında anlamlı bir farklılık vardır’ kabul edilmiştir. Ayrıca araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinmesi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile eğitim düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinmesi ve yaş aralıkları arasında F değeri (2.878) (Sig=0.023<0.05) olarak anlamlı bir farklılık olduğu ortaya konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (16.626) (Sig=0.000<0.05) olarak anlamlı bir farklılık bulunduğu belirlenmiştir. Eğitim düzeyi düşük bireylerin hem gıda tiksinmesi hem de yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamaları yüksek olarak belirlenmiştir. H3D ‘Gıda tiksinme ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmiştir, H4D ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmemiştir. Son olarak araştırmaya katılan bireylerin gıda tiksinmesi seviyesi düzeyleri ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri ile gelir düzeyleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Veriler değerlendirildiğinde gıda tiksinmesi ve yaş aralıkları arasında F değeri (2.189) (Sig=0.070>0.05) olarak anlamlı bir farklılık olmadığı ortaya konmuştur. Ayrıca yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş aralıkları arasında F değeri (14.001) (Sig=0.850>0.05) olarak anlamlı bir farklılık bulunmadığı belirlenmiştir. H3E ‘Gıda tiksinme ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık vardır.’ ve H4E ‘Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık vardır.’ kabul edilmemiştir.

Katılımcıların gıda tiksinme düzeyleri ile yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeylerinin cinsiyet, medeni durum, yurtdışında bulunma durumları ve sindirim rahatsızlığı varlığı durumları açısından karşılaştırılması için yapılan bağımsız örneklemlerde t testi analizi sonuçları tablo 9’da verilmiştir.

Tablo 9. Katılımcıların Gıda Tiksinme Düzeyleri ile Yeni Yiyecekleri Deneme Korkusu Düzeylerinin Cinsiyet, Medeni Durum, Yurtdışında Bulunma Durumları ve Sindirim Rahatsızlığı Varlığı Durumları Açısından Karşılaştırılması İçin Yapılan Bağımsız Örneklemelerde T Testi Analizi

		Frekans (n)	Ortalama	F	Sig.	t.	Sig. Tailed
Cinsiyet							
Gıda Tiksinmesi	Erkek	225	116.27	,337	,562	-3.445	0.001
	Kadın	177	122.12				
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	Erkek	225	29.73	,839	,360	-1.676	0.095
	Kadın	177	31.26				
Medeni Durum							
Gıda Tiksinmesi	Bekâr	269	117.85	,3.724	.054	-1,656	0,980
	Evli	133	120.85				
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	Bekâr	269	28.99	,839	.038	4.387	0,000
	Evli	133	33.26				
Yurtdışında Bulunma Durumları							
Gıda Tiksinmesi	Evet	118	115,29	10.092	.002	-2,455	0,007
	Hayır	284	120,32				
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	Evet	118	24,74	1.049	.306	-8,815	0,000
	Hayır	284	32,76				
Sindirim Rahatsızlığı Varlığı							
Gıda Tiksinmesi	Evet	88	125,96	1,216	,271	4,513	0,000
	Hayır	314	116,85				
Yeni Yiyecekler Deneme Korkusu	Evet	88	35,25	,827	,364	5,907	0,000
	Hayır	314	29,05				

Tablo 9'daki cinsiyet durumu için t testi neticesinde, gıda tiksinme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,562 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,001 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre gıda tiksinmesi düzeyi ile cinsiyet arasında anlamlı bir fark olduğu neticesine ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,360 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,095 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten büyük olması ($p > 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile cinsiyet arasında anlamlı bir fark olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Hem gıda tiksinmesinde, hem de yeni yiyecekleri deneme korkusunda kadınların ortalamaları erkeklerden daha yüksek olarak belirlenmiştir. H3B 'Gıda tiksinmesi ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir. H4B 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir farklılık vardır' kabul edilmemiştir.

Tablo 9' daki medeni durum için t testi incelendiğinde, gıda tiksinme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,054 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,980 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten yüksek olması ($p > 0,05$) varsayımına göre gıda tiksinmesi düzeyi ile medeni durum arasında anlamlı bir fark olmadığı neticesine ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,038 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile medeni durum arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca evlilerin hem gıda tiksinmesi hem de yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri bekârların ortalamalarının üzerinde görülmektedir. H3C 'Gıda tiksinmesi ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmemiştir, H4C 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ile medeni durumları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir.

Tablo 9'daki yurtdışında bulunma durumu için t testi incelendiğinde, gıda tiksınme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,002 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homejen bir dağılım göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,007 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre gıda tiksınmesi düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,306 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yurtdışında bulunan bireylerin hem gıda tiksınmesi hem de yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamaları, daha önce yurtdışında bulunmamış bireylere göre daha düşüktür. Hipotez 5 (H5) 'Gıda tiksınmesi ve daha önce yurt dışında bulunmaları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' ve Hipotez 6 (H6) 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve daha önce yurt dışında bulunmaları arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir.

Tablo 9'daki sindirim rahatsızlığının varlığı durumu için t testi incelendiğinde, gıda tiksınme ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,271 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre gıda tiksınmesi düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca uygulanan t testi neticesinde, yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği üzerinde Sig. değeri 0,364 sonucu elde edilmiştir. Leneve testinin bu sonucuna göre varyansların homojen bir dağılım gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Sig. Tailed değerinin ise 0,000 düzeyinde olduğu ortaya konmuştur. Sig. Tailed değerinin 0,05'ten düşük olması ($p < 0,05$) varsayımına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi ile yurtdışında bulunma durumu arasında anlamlı bir fark olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Sindirim sistemi rahatsızlıkları bulunan bireylerin gıda tiksınmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri hastalığı bulunmayan katılımcılara göre daha yüksektir. Hipotez 7 (H7) 'Gıda tiksınmesi ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasında anlamlı bir farklılık vardır' ve hipotez 8 (H8) 'Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasında anlamlı bir farklılık vardır.' kabul edilmiştir.

Tablo 10. Hipotez Sonuç Tablosu

H	Hipotez	Sonuç
H1	Gıda tiksınmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	Desteklendi
H1A	Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	Desteklendi
H1B	Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	Desteklendi
H1C	Gıda tiksınmesinin insan teması boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	Desteklenmedi
H1D	Gıda tiksınmesinin küf boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	Desteklenmedi
H1E	Gıda tiksınmesinin çürüyen meyve boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	Desteklendi
H1F	Gıda tiksınmesinin balık boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	Desteklenmedi
H1G	Gıda tiksınmesinin çürüyen sebze boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır	Desteklenmedi
H1H	Gıda tiksınmesinin canlı kirleticiler boyutunun yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde bir etkisi vardır.	Desteklendi
H2	Gıda tiksınmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri arasında bir ilişki vardır.	Desteklendi
H2A	Gıda tiksınmesinin hayvan eti boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	Desteklendi
H2B	Gıda tiksınmesinin kötü hijyen boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	Desteklendi
H2C	Gıda tiksınmesinin insan teması boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	Desteklendi
H2D	Gıda tiksınmesinin küf boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	Desteklendi

	H2E Gıda tiksinsmesinin çürüten meyve boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	Desteklendi
	H2F Gıda tiksinsmesinin balık boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır.	Desteklendi
	H2G Gıda tiksinsmesinin çürüten sebze boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	Desteklendi
	H2H Gıda tiksinsmesinin canlı kirleticiler boyutu ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı bir ilişki vardır	Desteklendi
H3	Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	
	H3A Katılımcıların yaş gruplarına göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H3B Katılımcıların cinsiyetlerine göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H3C Katılımcıların medeni durumlarına göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklenmedi
	H3D Katılımcıların eğitim düzeylerine göre gıda tiksinsme düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H3E Katılımcıların gelir aralıklarına göre gıda tiksinsme anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklenmedi
H4	Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir	
	H4A Katılımcıların yaş gruplarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H4B Katılımcıların cinsiyetlerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklenmedi
	H4C Katılımcıların medeni durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H4D Katılımcıların eğitim düzeylerine göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
	H4E Katılımcıların gelir aralıklarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir	Desteklenmedi
H5	Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir	Desteklendi
H6	Katılımcıların daha önce yurt dışında bulunma durumlarına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
H7	Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre gıda tiksinsmesi düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir.	Desteklendi
H8	Katılımcıların sindirim sistemi hastalıklarının varlığına göre yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri anlamlı bir farklılık göstermektedir	Desteklendi

Sonuçlar

Araştırmanın bu bölümünde, istatistiki veriler üzerinden gerçekleştirilen analizler neticesinde ortaya konan bulgulara dayanılarak sonuçlar ve öneriler geliştirilmiştir. Bu bulgulara yönelik yapılan yorumlar çerçevesinde sonuçlar verilmiştir. Bu bölümde ayrıca diğer çalışmalar ile paralel ve farklı sonuçlara da değinilmiştir.

Beslenme davranışı üzerinde etkili olan birçok farklı etmen içerisinde olan gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu; beslenme tercihlerimiz ve besin seçimlerimiz üzerinde etkisi vardır. Gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu yüzeysel olarak birbirine benzeyen ve karıştırılabilecek olgulardır. Fakat bu araştırmada her iki kavram üzerine derin bilgiler ortaya konmuştur. Gıda tiksinsmesi olgusu bireylerin farkında oldukları, içgüdüsel bir olgudur. Yeni yiyecekleri deneme korkusu yeni yiyeceklerle karşı ortaya çıkan deneyimleme korkusudur. Gıda ve gastronomi sektörü çok dinamik ve hareketli bir sektör olmasının yanı sıra turizm ile iç içe olan çok önemli bir iş bölümüdür. Gıda sektörü diğer birçok sektörden farklı olarak sağlık açısından çok hassas bir öneme sahiptir. Vücudumuz için gerekli enerjinin sağlanması için gerçekleştirmek zorunda olduğumuz beslenme eylemi, kısa ve uzun vadede birçok risk barındırmaktadır. Gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu bu riskler üzerinden gıda tercihleri üzerinde etkili unsurlardır.

Gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları yeni geliştirilen gıda ürünleri ve süreçleri üzerinde önemli düzeyde etkili kavramlardır. Globalleşen dünya ile birlikte gıda sektöründe sürekli ve dinamik

bir şekilde her geçen gün değişim ve yenileşim geçirmektedir. Gıda sektöründeki bu yeniliklerin gerçekleştirilmesi sürecinde hem gıda tiksinsmesinin hem de yeni yiyecekleri deneme korkusunun etkisinin değerlendirilmesi hayati bir öneme sahiptir.

Ortaya konulan sonuçlar neticesinde gıda tiksinsmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde pozitif ve zayıf düzeyde etkisi ortaya konmuştur. Bu değer yeni yiyecekleri deneme korkusu değişkeninin, modeldeki bağımsız değişken, yani gıda tiksinsmesi tarafından açıklandığını göstermektedir. Analizler sonucunda balık boyutunun, yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde görece olarak en önemli bağımsız değişken olduğu ortaya konmuştur. Gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında ‘Pearson Korelasyon Katsayısı anlamlı bulunmuştur. Bu sonuca göre gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve orta düzeyde anlamlı ilişki vardır. Gıda tiksinsmesinin alt boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif yönlü ve çok zayıf, zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler saptanmıştır. Hayvan eti, insan kontaminasyonu, küf, çürüten meyveler ve balık boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler belirlenirken, kötü hijyen, çürüten sebzeler ve canlı kirleticiler boyutları ile yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında pozitif ve çok zayıf düzeyde anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Bu sonuçlar genel çerçevede değerlendirildiğinde önceki araştırmalar ile paralel sonuçlar ortaya konmuştur. Gıda tiksinsmesinin yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerindeki etkisi ve bu iki kavram arasındaki ilişkinin H1 ve H2 hipotezlerinin açıklama kısmında verilen birçok araştırma ile paralel sonuçlar vermiştir.

Hipotezler oluşturulurken belirtilen bu konu üzerinde yapılmış diğer çalışmalar ile bu çalışma arasında bazı farklılıklar ve benzerlikler ortaya çıkmıştır;

Önceden gerçekleştirilmiş çalışmalar incelendiğinde gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları arasında korelasyon bulan çalışmalar mevcuttur. Ayrıca bu iki kavramının gıda reddi mekanizmasında önemli bir rolü olabileceği belirtilmektedir (Ammann, Hartmann ve Siegrist, 2018: 371; Hartmann ve Siegrist, 2018: 15; Ammann, 2019: 26; Castellini ve Samoggia, 2018: 131; Egolf, 2019: 125; Amman, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020: 4; Laffraire, Rioux, Giboreau ve Picard, 2016: 354; Garcia-Gomez, Romero-Rebollar, Hartmann, Siegrist, Ferreira, Gutierrez-Aguilar ve Pacheco-Lopez, 2020: 2; Hartmann ve Siegrist, 2020: 323; Siegrist ve Hartmann, 2020: 4; Lammers, Ullmann ve Fiebelkorn, 2019: 84; Ammann, Hartman ve Siegrist, 2018: 3; Ammann, Egolf, Hartmann ve Siegrist, 2020: 8). Bu araştırma sonunda gıda tiksinsmesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları arasında pozitif yönde orta düzeyde anlamlı bir ilişki belirlenmiştir. Gıda tiksinsmesi düzeyi ve yaş arasında anlamlı ilişkilerin ortaya çıktığı çalışmalar mevcuttur (Garcia-Gomez vd., 2020: 4). Ayrıca diğer bir çalışmada yaşın, gıda tiksinsmesi düzeyi üzerinde önemli bir etmen olduğu ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 32). Egolf (2019) çalışmasında yaş ile tiksinsme düzeyi arasında önemli farklılıklar bulunduğunu tespit etmiştir (Egolf, 2019: 37). Bu araştırmada gıda tiksinsmesi düzeyi ile yaş grupları arasında anlamlı farklılıklar belirlenmiştir. Gıda tiksinsmesi ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi ortaya koyan birçok araştırma mevcuttur. İlk defa bu ölçeğin geliştirildiği ve doğrulandığı çalışmada kadınların gıda tiksinsmesi seviyeleri erkeklere göre daha yüksek ve anlamlı puanlar almıştır (Hartmann ve Siegrist, 2018: 11). Diğer bir çalışmada erkek katılımcıların gıda tiksinsmesi seviyelerinin daha yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019: 6). Ayrıca bu konu üzerine yazılan bir doktora tezinde cinsiyet ile gıda tiksinsmesi arasında önemli farklılıklar olduğu belirtilmiştir (Egolf, 2019: 37). Bu araştırma sonucunda gıda tiksinsmesi ile cinsiyet arasında anlamlı ilişkiler belirlenmiştir. Kadın bireylerin gıda tiksinsme düzeyinin erkeklere oranla daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Gıda tiksinsmesi ve eğitim düzeyleri ilişkisini ortaya koyan çalışmalar değerlendirildiğinde; Egolf ve arkadaşlarının (2018) gerçekleştirdiği çalışmada eğitim düzeyleri ve gıda tiksinsmesi düzeyi arasında önemli farklılıklar ortaya konmuştur (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 32). Egolf’ün (2019) yaptığı çalışmasında eğitim düzeyi ve gıda tiksinsmesi arasında anlamlı farklılıklar bulunmuştur (Egolf, 2019: 37). Bu araştırmada gıda tiksinsme düzeyinin eğitim düzeyleri ile arasında önemli farklılıklar ortaya koymuştur. Gıda tiksinsmesi düzeyi üzerine gerçekleştirilen bir çalışmada gelir düzeyinin gıda tiksinsmesi arasında önemli korelasyonlar olduğunu göstermektedir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 32). Egolf (2019) tarafından yazılan doktora tezinde gıda tiksinsmesi ve gelir aralıkları arasında anlamlı korelasyonlar olduğu tablolar ile belirtilmiştir (Egolf, 2019: 39). Bu araştırma özelinde gıda tiksinsmesi ve gelir düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki belirlenmemiştir.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında birçok anlamlı farklılık gösteren çalışma mevcuttur. Çalışmaların geneli incelendiğinde yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş grupları arasında negatif korelasyonlar görülmektedir. Bu bu çalışmalara dayanılarak oluşturulmuştur (van den Heuvel, Newbury ve

Appleton, 2019: 5; Predieri, Sinesio, Monteleone, Spinelli, Cianciabella, Daniele ve Gallani Toschi, 2020: 6; Pliner ve Hobden, 1992: 116; Dovey vd., 2008: 184; Pliner ve Loewen, 1997: 250; Tuorila vd., 2001: 31; Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013: 296; Knaapila, Tuorila, Silventoinen, Keskitalo, Kallela, Wessman ve Perola, 2007: 576; Koivisto ve Sjöden, 1996: 113). Bizim araştırmamızda bu araştırmaların tersine yeni yiyecekleri deneme korkusu ve yaş faktörü arasında pozitif yönlü korelasyonlar bulunmuştur. Yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyi, yaş aralıkları arttıkça artmaktadır. Bu sonuç diğer araştırmalara göre farklı ve ters yönde bir netice olarak ortaya çıkmıştır. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve cinsiyet arasındaki ilişkiyi inceleyen araştırmalara bakıldığında; 2006 yılında Portekizde gerçekleştirilen bir araştırmada kadınların erkeklere göre daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadığı belirlenmiştir. (Lopes, Cabral, Spinelli, Cervenka, Yamamoto, Branco ve Hattori, 2006: 123). Ayrıca bir diğer çalışmada sonuçlar yiyeceklerin yabancılığının yeni yiyecekleri deneme istekliliğini etkilediğini ve bu etkinin kadınlarda daha anlamlı sonuçlar verdiği ortaya konulmuştur (Monohar ve Rehman, 2018: 157). İtalya’da yapılan bir diğer çalışmada erkeklerin kadınlara oranla yeni yiyecekleri deneme korkusu olan yeni yiyecekleri deneme korkusu üzerinde ortalamalarının daha yüksek puanlara sahip olduklarını belirlemişlerdir (Predieri vd., 2020: 6). Yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçeği (Food Neophobia Scale) FNS geliştirildiği ilk çalışmada yazarlar cinsiyet özelliğinde önemli bir farklılık ortaya çıkmadığını belirtmişlerdir. Bunun nedeninin örneklem büyüklüğü olabileceğinin altını çizmişlerdir (Pliner ve Hobden, 1992: 116). Cinsiyet farklılıklarının yeni yiyeceklerle karşı farklı düzeylerde kaçınma davranışı oluşturabileceğini belirten çalışmalar da mevcuttur (Wallen, 1943: 288; Sivrikaya, 2019: 90). Finlandiya’da gerçekleştirilen çalışmada ise erkeklerin kadınlardan daha fazla gıdalara karşı neofobi duygusu yaşadıkları ortaya konmuştur (Tuorila vd., 2001: 29). Tüm bu kaynaklar incelendiğinde cinsiyete göre farklı etkilerin olduğu çalışmalar mevcuttur. Bu araştırmamızda yeni yiyecekleri deneme korkusu ve cinsiyet arasında anlamlı bir ilişkiye rastlanmamıştır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve eğitim düzeyi arasında negatif ilişki belirlenmiş çalışmalar bulunmaktadır (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013: 296; Meiselman, King ve Gillette, 2010: 895). Ayrıca diğer bir çalışmada eğitim düzeyinin yeni yiyecekleri deneme korkusunu etkilediği sonucu ortaya konmuştur (Ceylan ve Şahingöz, 2019: 779). Diğer bir çalışmada yeni yiyeceklerle deneme korkusu ve eğitim düzeyleri arasında anlamlı farklılıklara rastlanmıştır (Knaapila vd., 2015: 2164). Bizim araştırmamız sonucunda, katılımcıların yeni yiyecekleri deneme korkusu ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir farklılık belirlenmiştir. Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve gelir düzeyi arasındaki ilişkinin incelendiği araştırmalar değerlendirildiğinde; yüksek gelir sahibi bireylerin düşük gelir sahibi bireylere kıyasla daha düşük yeni yiyeceklerle deneme korkusuna sahip olduğunu ortaya koymuş çalışmalar mevcuttur (Siegrist, Hartmann ve Keller, 2013: 296). Ayrıca Amerika Birleşik Devletleri’nde yapılan bir çalışmada gelir düzeyi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında ilişkiler belirlenmiştir (Meiselman, King ve Gillette, 2010: 895). Finlandiya’da yapılan bir çalışmada daha düşük düzeydeki bireylerin daha fazla yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşadıkları tespit edilmiştir (Stratton, Vella, Sheeshka ve Duncan, 2015: 138). Bu araştırma sonucunda Katılımcıların yeni yiyecekleri deneme korkusu ile gelir aralıklarına göre anlamlı bir farklılık belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanların gıda tiksinişi ve sindirim sistemi hastalıklarının varlığı arasındaki ilişkiye yönelik yapılan araştırmalarda; Egolf, Siegrist ve Hartmann’ın 2018 yılında yaptıkları çalışmada yazarlar sindirim sistemi rahatsızlığı olan bireylerin gıda tiksinişi seviyeleri arasında bağlantılar bulduklarını belirtmişlerdir (Egolf, Siegrist ve Hartmann, 2018: 29). Ayrıca gıda tiksinişi ölçeğinin farklı kültürlerde doğrulanması üzerine gerçekleştirilen bir diğer çalışmada mide hassasiyeti ve sindirim hastalıkları bulunun bireylerin gıda tiksinişi ile ilişkileri olabileceğini bildirmiştir (Egolf, Siegrist, Ammann, Pacheco-Lopez, Etale ve Hartmann, 2019: 6). Bizim araştırmamızda bu sonuçlarla paralel yönde gıda tiksinişi ve sindirim hastalıklarının varlığı arasında anlamlı derecede ilişkiler belirlenmiştir.

Öneriler

Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının arasındaki ilişkinin belirlenmesi amacı ile gerçekleştirilen bu araştırmanın önerileri iki grupta ayrılarak verilmiştir. Gastronomi, gıda sektörüne ve bundan sonraki süreçte araştırma yapacak araştırmacılara yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Gastronomi ve gıda sektörüne yönelik;

Gıda tiksinişini ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun göz önüne alınması, bireylerin gıda tercihlerini ve gıda alışkanlıklarını tahmin etmede, ön görmede ve değerlendirmede faydalı olacaktır. Bu nedenle bu kavramlara gıda sektöründe gerekli önemin gösterilmesi önerilmektedir. Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramı hakkında derinlemesine bilgi sahibi olunması gıda sektörünün birçok farklı bölümünde avantajlar sağlayacaktır. Gıda üreten işletmeler, yemek hizmeti veren restoranlar ve turizm sektörü

gıda tiksinsinin göstergelerini dikkate alarak oluşturdukları veya revize ettikleri ürünler ve hizmetler ile müşterilerinin gıda tercihlerini olumlu yönde etkileyebilmelidir. Sadece gıda veya yemeğin değil aynı zamanda oluşum süreçleri ve sunum süreçlerinde gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunu etkilediği belirlenmiştir. Bu nedenle verilen hizmetinde bu süreçte etkisi açıktır. Yeni yiyecekleri deneme korkusunda gıda tiksinsesine benzer şekilde yenilik ve yenilikçi gıdaların üretiminde etkili olabilecek bir unsurdur. Gerek gıda üretimi gerekse yemek üretimi üzerine hizmet veren işletmelerin, yeni yiyecekleri deneme korkusu hakkında bilgi sahibi olmaları, ortaya koyacakları ürünlerin müşteriler ve tüketiciler üzerindeki geri dönüşlerini olumlu ve pozitif yönde etkileyebilir.

Gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu Gastronomi, gıda ve turizm sektöründe sunulan hizmet ve ürünlerin kabul edilebilirliğinde etkili kavramlardır. Sektörün bu kavramları sadece bir yönü ile değil çoklu pozitif ve negatif yönleri ile değerlendirmesi hayati öneme sahiptir. Bu kavramları geniş bir perspektiften değerlendirmek her zaman sektöre olumlu katkılar sunacaktır. Gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramları birbirine yakın ve benzer kavramlardır. Bu kavramların farklarının anlaşılması ve yapılacak değerlendirme, analiz ve geliştirmelerin bu doğrultuda yapılması daha olumlu ve keskin sonuçlara neden olacaktır. Bu nedenle bu kavramların farklarının sektördeki kuruluşlar ve paydaşlar açısından anlaşılması önerilmektedir.

Gıda tiksinsesi sağlık açısından da önemli bir kavramdır. Bu hassas kavramın gıda ve turizm sektörünün sağlık boyunun düzenlenmesinde önemli görülmektedir. Gıda sektörü ve turizm sektörünün verdikleri hizmette gıda tiksinsesi kavramını önemsemeleri önerilmektedir. Gıda risklerinin en aza indirilmesinde katkılı olacağı aşikârdır. Gıda sektöründeki değişim ve gelişimler sürekli ve dinamik gerçekleşmektedir. Bu değişim ve gelişim sürecinde gıda tiksinsesinin ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun anlaşılması gereklidir. Gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun arasındaki ilişkinin pozitif olduğu düşünüldüğünde, gıda tiksinsesinin alt boyutlarının tümünün ilişki düzeyleri farklılık göstermektedir. Bu süreçte en yüksek etkiyi barındıran boyutların insan kontaminasyonu, balık, hayvan eti ve çürüyen meyveler olduğu görülmüştür. Bu boyutların tüm gıda süreçlerinde daha fazla önemli görülmesi ve değerlendirilmesi gerekliliği önerilmektedir. Gıda tiksinsesi yaş grupları, cinsiyet ve eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Gıda sektöründe bir ürünün geliştirme, tasarım ve reklam süreçlerinin yaşlı bireylerde, kadınlarda ve eğitim düzeyi düşük bireylere yönelik yapılması önerilmektedir. Bunun en büyük nedeni bu grupların gıda tiksinsesi düzeylerinin diğer gruplardan daha yüksek olmasıdır.

Yeni yiyecekleri deneme korkusu ise yaş grupları, medeni durum ve eğitim düzeylerine göre anlamlı farklılık göstermektedir. Gıda sektörünün bütün bölümlerinde yaşlı bireylerin, evlilerin ve eğitim düzeyi düşük bireylere yönelik daha hassas hareket edilmesi önerilmektedir. Bunun nedeni, bu bireylerin daha yüksek düzeyde yeni yiyecekleri deneme korkusu ortalamalarına sahiptir. Gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu hem sindirim sistemi rahatsızlığı olan hem de daha önce yurtdışında bulunmuş bireylere göre anlamlı düzeyde farklılaşmaktadır. Gastronomi ve gıda sektörü sindirim rahatsızlığı olan bireylere ürünler geliştirme aşamasında gıda tiksinsesi önem vermesinin faydalı olacağı açıktır. Aynı şekilde daha önce yurt dışında bulunmamış bireylerin yeni yiyecekleri karşı daha hassas olduğu düşünüldüğünde, gıda ürünlerinin yenilik düzeylerinin düşük bir seviyeden başlanarak sürekli olarak yenilenmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Yani bir ürün geliştirilirken radikal ve sert yenilikler yerine bu yeniliklerin süreçlere yayılarak yavaş yavaş gerçekleştirilmesi ürünün insanlar tarafından kabul edilebilirliğini arttıracaktır. Gelişim, değişim ve revize süreçlerinin parçalar halinde gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Araştırmacılara yönelik öneriler;

Gıda tiksinsesi, tiksinsme kavramından farklılaşarak akademik dünyada son birkaç yılda incelenen ve irdelenen bir kavram haline gelmiştir. Bu sürecin daha iyi işleyebilmesi için oluşturulan gıda tiksinsesi ölçeği (FDS) birçok farklı araştırmada kullanılmış, buna bağlı olarak gıda tiksinsesi düzeyinin belirlenmesi ve farklı değişkenler ile karşılaştırılması veya ilişki düzeylerinin incelenmesi bu olgunun daha iyi anlaşılmasına koşulsuz katkı sağlayacaktır. Bu sebeple akademik olarak daha fazla araştırma ve geliştirme sürecine ihtiyaç duyulmaktadır. Benzer şekilde yeni yiyecekleri deneme korkusu gıda tiksinsesine nazaran daha önceleri çalışılmış bir konudur. Ülkemizde de birçok araştırma bulunmaktadır. Bu araştırma sayılarının artması ve farklılaşması, gıda tercihlerimiz, yeme davranışı ve beslenme kavramı üzerindeki bilgilerimizin derinleşmesine ve daha iyi anlaşılmasına yardımcı olacaktır.

Bu çalışma sonucunda, gıda tiksinsesi ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun benzer kavramlarla ilişkilerini irdelemeleri önerilmektedir. Yemekte seçicilik ve mikroplardan kaçınma kavramları ile ilişkili olabileceği düşünülen bu kavramlara yönelik bir ilişki araştırması diğer araştırmacılara önerilmektedir. Ayrıca diğer

araştırmacılara, bu kavramların altında yatan nedenler psikolojik ve sosyolojik olarak irdelenmesi önerilmektedir. Ürünler üzerinden yapılabilecek bir anket veya duyusal analiz çalışması gerçekleştirilebilir. Resimli veya görsel öğeler barındıran bir gıda tiksinişi veya yeni yiyecekleri deneme korkusu ölçęęi oluşturulabilir. Bu kavramlar ile gıda teknolojisi neofobisi arasındaki ilişki veya etki düzeyini belirleyen bir araştırma önerilmektedir.

Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu kavramlarının gıda sürdürülebilirliği üzerindeki etkileri ve gelecekte oluşabilecek gıda sıkıntılarındaki etkileri üzerine çalışmaların gerçekleştirilebileceği önerilmektedir. Kavramların bu şekilde irdelenmesi yemeklerin veya gıdaların reddedilmesini ve bireylerin gıdaları daha kolay bir şekilde kabullenmesine yardımcı olacaktır. Bu çalışmada bireylerin sosyo-demografik özelliklerine yönelik bilgiler olarak bu kavramların sosyo-demografik özellikler ile arasındaki anlamlı farklılıkları irdelenmiştir. Bu kavramların insanların yaşadığı coğrafya veya yaşadığı sosyal sınıf ve çevre ile de anlamlı düzeyde farklılıklar olabileceği düşünülmektedir. Buna yönelik bireylerin yaşadığı bölgeler (kırsal, şehirselle) veya farklı iklimsel coğrafyaların anlamlı farklılaşp farklılaşmadığının irdelenebileceği önerilmektedir. Ayrıca medeni duruma benzer şekilde, çocuk sahibi olmak ve çocukların ailelerin hayatlarına etkileri düşünüldüğünde, çocuğu olan bireyler ile çocuk sahibi olmayan bireylerin gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu arasında anlamlı farklılıklar olup olmadığı ve bunların altında yatan nedenler araştırılabilir. Aynı zamanda gıdaların artıklarının değerlendirilmesi ile doğrudan ilişkili olan gıda tiksinişi kavramının bu süreçteki etkileri tartışılan bir çalışma gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Yapılan diğer çalışmalar ile bu çalışma arasında farklar görülmesine rağmen, görülen paralellikler daha fazladır. Bu nedenle bu araştırmaların devam ettirilmesi, geliştirilmesi ve denemesi bu kavramların daha net ve anlaşılır olmasına yardımcı olacaktır. Bu sebeple araştırmaların sürdürülmesi ve geliştirilmesi önerilmektedir. Bu araştırma sonucunda diğer araştırmacılara öneri olarak, gıda tiksinişini ve yeni yiyecekleri deneme korkusunun yeni, yenilikçi ve farklı gıda ürünlerinin geliştirilmesi, ortaya konması ve üretilmesi üzerindeki etkilerinin derinleştirilerek araştırılmasının gelecekteki gıda endüstri ve gıda işletmelerine birçok faydalı sonuç ortaya koyacağı aşıkârdır. Bu sebeple bu iki kavramın gelecekte teknoloji ile birlikte oluşabilecek süreçlere yardımcı olması yönünden önemli görülmektedir. Bu kavramların yiyecek teknolojileri üzerindeki etkilerinin irdelenmesi önerilmektedir. Bu kavramların araştırılmasının devam etmesi insanoğunun hayat serüveninde en hayati öneme sahip davranışlardan biri olan beslenmenin anlaşılmasına yardımcı olmakla kalmayacak, geleceğe yönelik beslenme davranışının sürekli değişim ve evriminin yönünü, çeşitliliğini ve seviyesinin anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Gıda tiksinişi ve yeni yiyecekleri deneme korkusu yaşlı bireylerde daha yüksek ortalamalara sahiptir. Gıda tiksinişi düzeyi kadınlarda daha yüksek ortalamaya sahiptir. Eğitim düzeyi düşük bireylerin hem gıda tiksinişi hem de yeni yiyecekleri deneme korkusu düzeyleri daha düşük olduğu görülmüştür. Yeni yiyecekleri deneme korkusu evli bireylerde daha yüksek olduğu saptanmıştır. Bunların nedenlerinin neler olabileceği üzerine araştırmaların gerçekleştirilmesi önerilmektedir.

Kaynakça

- Al-Shawaf, L., Lewis, D. M., Alley, T. R., ve Buss, D. M. (2015). Mating strategy, disgust, and food neophobia. *Appetite*, 85, 30-35. doi: 10.1016/j.appet.2014.10.029
- Ammann, J. (2019). *Assessment and implications of food disgust: The influence of food disgust sensitivity on food choice, risk avoidance, and hygiene behaviour*. Doktora Tezi, Zürih: Eth Zurich. doi: 10.3929/ethz-b-000393089
- Ammann, J., Egolf, A., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2020). Cross-national comparison of the food disgust picture scale between Switzerland and China using confirmatory factor analysis. *Food Quality and Preference*, 79, 103756. doi: 10.1016/j.foodqual.2019.103756
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Development and validation of the food disgust picture scale. *Appetite*, 125, 367-379. doi: 10.1016/j.appet.2018.02.020
- Ammann, J., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Does food disgust sensitivity influence eating behaviour? Experimental validation of the food disgust scale. *Food Quality and Preference*, 68, 411-414. doi: 10.1016/j.foodqual.2017.12.013
- Arvola, A., Lähteenmäki, L., ve Tuorila, H. (1999). Predicting the intent to purchase unfamiliar and familiar cheeses: The effects of attitudes, expected liking and food neophobia. *Appetite*, 32(1), 113-126. doi: 10.1006/appet.1998.0181

- Barcellos, M. D. D., Aguiar, L. K., Ferreira, G. C., ve Vieira, L. M. (2009). Willingness to try innovative food products: A comparison between British and Brazilian consumers. *Bar-Brazilian Administration Review*, 6(1), 50-61. doi: 10.1590/S1807-76922009000100005
- Barrena, R., ve Sánchez, M. (2013). Neophobia, personal consumer values and novel food acceptance. *Food Quality and Preference*, 27(1), 72-84. doi: 10.1016/j.foodqual.2012.06.007
- Birch, L. L., ve Marlin, D. W. (1982). I don't like it; I never tried it: Effects of exposure on two-year-old children's food preferences. *Appetite*, 3(4), 353-360. doi: 10.1016/S0195-6663(82)80053-6
- Brown, S. D., ve Harris, G. (2012). Disliked food acting as a contaminant during infancy. A disgust based motivation for rejection. *Appetite*, 58(2), 535-538. doi: 10.1016/j.appet.2012.01.010
- Cashdan, E. (1998). Adaptiveness of food learning and food aversions in children. *Social Science Information*, 37(4), 613-632. doi: 10.1177/053901898037004003
- Castellini, A., ve Samoggia, A. (2018). Millennial consumers' wine consumption and purchasing habits and attitude towards wine innovation. *Wine Economics and Policy*, 7(2), 128-139. doi: 10.1016/j.wep.2018.11.001
- Ceylan, V., ve Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin bireylerde gıda neofobi düzeyinin belirlenmesi (determination of food). *Studies*, 7(2), 772-784. doi: 10.21325/jotags.2019.391
- Choe, J. Y., ve Cho, M. S. (2011). Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22(7), 671-677. doi: 10.1016/j.foodqual.2011.05.002
- Coppinger, R. P. (1970). The effect of experience and novelty on avian feeding behavior with reference to the evolution of warning coloration in butterflies. 11. reactions of naive birds to novel insects. *The American Naturalist*, 104(938), 323-335. doi: 10.1086/282666
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri spss uygulamalı*. (9. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Curtis, V., Auger, R., ve Rabie, T. (2004). Evidence that disgust evolved to protect from risk of disease. *Proceedings of The Royal Society oLondon. Series B: Biological Sciences*, 271(4), 131-133. doi: 10.1098/rsbl.2003.0144
- De 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. doi: 10.3305/nh.2015.32.2.9108
- Domjan, M. (2018). Introduction to food neophobia: Historical and conceptual foundations. S. Reily (Ed.), *In: Food Neophobia: Behavioral and Biological Influences* içinde (S. Xv–Xxx). Sawston: Woodhead Publishing.
- Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L., ve Halford, J. C. (2008). Food neophobia and 'picky/fussy' eating in children: A review. *Appetite*, 50(2-3), 181-193. doi: 10.1016/j.appet.2007.09.009
- Duman, E., Ok, M. A., ve Keser, A. Adaptation of the food neophobia scale into Turkish: Validity and reliability study. *Kocaeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2), 157-161. doi: 10.30934/kusbed.643038
- Egolf, A. (2019). *Food disgust: How evolutionary adaptations shape the world food system of the present and the future*. Doktora Tezi. Zürih: Eth Zurich. doi: 10.3929/ethz-b-000378768
- Egolf, A., Siegrist, M., Ammann, J., Pacheco-López, G., Etale, A., ve Hartmann, C. (2019). Cross-cultural validation of the short version of the food disgust scale in ten countries. *Appetite*, 143, 104420. doi: 10.1016/j.appet.2019.104420
- Egolf, A., Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2018). How people's food disgust sensitivity shapes their eating and food behaviour. *Appetite*, 127, 28-36. doi: 10.1016/j.appet.2018.04.014
- Egolf, A., Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2019). When evolution works against the future: Disgust's contributions to the acceptance of new food technologies. *Risk Analysis*, 39(7), 1546-1559.

- Erdoğan, P., ve Şanlı, Y. (2019). Sağlık bilimleri fakültesi öğrencilerinde genel özyeterliliğin gelişmeleri kaçırma korkusu üzerine etkisi. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 14(20), 594-620. doi: 10.26466/opus.595661
- Garcia-Gómez, L., Romero-Rebollar, C., Hartmann, C., Siegrist, M., Ferreira, G., Gutierrez-Aguilar, R., ... ve Pacheco-Lopez, G. (2020). Food disgust scale: Spanish version. *Frontiers in Psychology*, 11, 165. doi: 10.3389/fpsyg.2020.00165
- Haidt, J., McCauley, C., ve Rozin, P. (1994). Individual differences in sensitivity to disgust: A scale sampling seven domains of disgust elicitors. *Personality and Individual Differences*, 16(5), 701-713. doi: 10.1016/0191-8869(94)90212-7
- Hartmann, C. (2014). *Healthy food choices: Drivers and barriers-evidence from the swiss food panel*. Doktora Tezi. Zürih: Eth Zurich. doi: 10.3929/ethz-a-010279224
- Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2018). Development and validation of the food disgust scale. *Food Quality and Preference*, 63, 38-50. doi: 10.1016/j.foodqual.2017.07.013
- Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2020). Disgust and eating behavior. *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives*, 315-332. doi: 10.1007/978-3-030-14504-0_31
- Henriques, A. S., King, S. C., ve Meiselman, H. L. (2009). Consumer segmentation based on food neophobia and its application to product development. *Food Quality and Preference*, 20(2), 83-91. doi: 10.1016/j.foodqual.2008.01.003
- Hogan, J. A. (1965). An experimental study of conflict and fear: An analysis of behavior of young chicks toward a mealworm. Part 1. The behavior of chicks which do not eat the mealworm. *Behaviour*, 25(1-2), 45-96. doi: 10.1163/156853965X00110
- Karakoç, G., ve Köse, İ. A. (2018). İlköğretim akademik başarı ölçüleri ile temel eğitimden ortaöğretime geçiş sınav puanları arasındaki ilişki. *Cumhuriyet Uluslararası Eğitim Dergisi*, 7(2), 121-142. doi: 10.30703/cije.392386
- Karaman, N. (2020). *Yerel gastronomik ürün tercihinde etkili olan faktörlerin planlı davranış teorisine göre incelenmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskkitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., ... ve Perola, M. (2007). Food neophobia shows heritable variation in humans. *Physiology and Behavior*, 91(5), 573-578. doi: 10.1016/j.physbeh.2007.03.019
- Koivisto, U. K., ve Sjöden, P. O. (1996). Food and general neophobia in Swedish families: Parent-child comparisons and relationships with serving specific foods. *Appetite*, 26(2), 107-118. doi: 10.1006/appe.1996.0009
- La Barbera, F., 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. doi: 10.1016/j.foodqual.2017.10.002
- Lafraire, J., Rioux, C., Giboreau, A., ve Picard, D. (2016). Food rejections in children: Cognitive and social/environmental factors involved in food neophobia and picky/fussy eating behavior. *Appetite*, 96, 347-357. doi: 10.1016/j.appet.2015.09.008
- Lammers, P., Ullmann, L. M., ve Fiebelkorn, F. (2019). Acceptance of insects as food in Germany: Is it about sensation seeking, sustainability consciousness, or food disgust?. *Food Quality and Preference*, 77, 78-88. doi: 10.1016/j.foodqual.2019.05.010
- Larsen, J. T., Berntson, G. G., Poehlmann, K. M., Ito, T. A., ve Cacioppo, J. T. (2010). The psychophysiology of emotion. *Handbook of Emotions*, 180-195.
- Lopes, F. D. A., Cabral, J. S. P., Spinelli, L. H. P., Cervenka, L., Yamamoto, M. E., Branco, R. C., ve Hattori, W. T. (2006). Eating or not eating, that's the question: Gender differences on food neophobia. *Psicousf*, 11(1), 123-125. doi: 10.1590/S1413-82712006000100014

- Lusk, J. L., Roosen, J., ve Bieberstein, A. (2014). Consumer acceptance of new food technologies: Causes and roots of controversies. *Annual Review of Resource Economics*, 6(1), 381-405. doi: 10.1146/annurev-resource-100913-012735
- Manohar, S., ve Rehman, V. (2018). How effective is information in persuading people to taste different types of unfamiliar healthy foods?—Role of food neophobia and gender. *The 2018 Annual Conference of the Emerging Markets Conference Board* sunulan bildiri, Johannesburg: University of the Witwatersrand Wits Business School, 157-163.
- Martins, Y., ve Pliner, P. (2005). Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods. *Appetite*, 45(3), 214-224. doi: 10.1016/j.appet.2005.08.002
- Newell, D. G., Koopmans, M., Verhoef, L., Duizer, E., Aidara-Kane, A., Sprong, H., ... ve Van Der Giessen, J. (2010). Food-Borne Diseases—The challenges of 20 years ago still persist while new ones continue to emerge. *International Journal of Food Microbiology*, 139, 3-15.
- Ozgen, L. (2014). Academicians' attitude towards "new foods". *Food and Public Health*, 4(6), 259-265. doi: 10.5923/j.fph.20140406.01
- Pagliarini, E., ve Toschi, T. G. (2015). Children preferences of coloured fresh cheese prepared during an educational laboratory. *Italian Journal of Food Science*, 27, 521.
- Pellegrino, R., Crandall, P. G., ve Seo, H. S. (2015). Hand washing and disgust response to handling different food stimuli between two different cultures. *Food Research International*, 76, 301-308.
- Pliner, P., ve Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120. doi: 10.1016/0195-6663(92)90014-W
- Pliner, P., ve Loewen, E. R. (1997). Temperament and food neophobia in children and their mothers. *Appetite*, 28(3), 239-254. doi: 10.1006/appe.1996.0078
- Pliner, P., ve Salvy, S. (2006). Food neophobia in humans. *Frontiers in Nutritional Science*, 3, 75.
- Predieri, S., Sinesio, F., Monteleone, E., Spinelli, S., Cianciabella, M., Daniele, G. M., ... ve Gallina Toschi, T. (2020). Gender, age, geographical area, food neophobia and their relationships with the adherence to the mediterranean diet: New insights from a large population cross-sectional study. *Nutrients*, 12(6), 1-14. doi: 10.3390/nu12061778
- Prokop, P., Ozel, M., Usak, M., ve Senay, I. (2013). Disease-threat model explains acceptance of genetically modified products. *Psihologija*, 46(3), 229-243. doi: 10.2298/psi130416002p
- Reilly, S. (Ed.). (2018). *Food neophobia: Behavioral and biological influences*. Cambridge: Woodhead Publishing. doi: 10.1016/B978-0-08-101931-3.00005-7
- Rodríguez, M., García, Z., Cobo, P., ve Hall, G. (2012). Fluid consumption in lithium-treated rats: Roles of stimulus novelty and context novelty. *Behavioural Processes*, 91(2), 164-171. doi: 10.1016/j.beproc.2012.07.006
- Rottman, J. (2014). Evolution, development, and the emergence of disgust. *Evolutionary Psychology*, 12(2), 417-433. doi: 10.1177/147470491401200209
- Rozin, P., ve Zellner, D. (1985). The role of pavlovian conditioning in the acquisition of food likes and dislikes. *Annals of The New York Academy of Sciences*, 443(1), 189-202.
- Rozin, P. (1976). The selection of foods by rats, humans, and other animals. In *Advances in The Study of Behavior*, 6, 21-76. doi: 10.1016/S0065-3454(08)60081-9
- Rozin, P. (1990). Acquisition of stable food preferences. *Nutrition Reviews*, 48(2), 106-113. doi: 10.1111/j.1753-4887.1990.tb02912.x
- Rozin, P., ve Vollmecke, T. A. (1986). Food likes and dislikes. *Annual Review of Nutrition*, 6(1), 433-456. doi: 10.1146/annurev.nu.06.070186.002245
- Santisi, G., Magnano, P., ve Di Marco, G. (2019). Psychological sustainability and attitudes of new food consumption. A research on food disgust and neophobia. *Quality-Access to Success*, 20(2), 549-556.

- Schnettler, B., Crisóstomo, G., Sepúlveda, J., Mora, M., Lobos, G., Miranda, H., ve Grunert, K. G. (2013). Food neophobia, nanotechnology and satisfaction with life. *Appetite*, 69, 71-79. doi: 10.1016/j.appet.2013.05.014
- Seligman, M. E. (1970). On the generality of the laws of learning. *Psychological Review*, 77(5), 406.
- Siegrist, M., Hartmann, C., ve Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices. *Food Quality and Preference*, 30(2), 293-298. doi: 10.1016/j.foodqual.2013.06.013
- Siegrist, M., ve Hartmann, C. (2020). Perceived naturalness, disgust, trust and food neophobia as predictors of cultured meat acceptance in ten countries. *Appetite*, 155, 104814. doi: 10.1016/j.appet.2020.104814
- Sivrikaya, K. K. (2019). *Yeni yiyecekleri deneme korkusu ve heyecan arama kişilik özelliklerinin yabancı turistlerin geleneksel türk yemeklerini satın alma niyetine etkisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Stoica, M., ve Alexe, P. (2016). Factors influencing food neophobia. A brief review. *Journal of Research on Trade, Management and Economic Development*, (2), 35-41.
- Stratton, L. M., Vella, M. N., Sheeshka, J., ve Duncan, A. M. (2015). Food neophobia is related to factors associated with functional food consumption in older adults. *Food Quality and Preference*, 41, 133-140. doi: 10.1016/j.foodqual.2014.11.008
- 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 Preference*, 12(1), 29-37. doi: 10.1016/S0950-3293(00)00025-2
- Tybur, J. M., Lieberman, D., Kurzban, R., ve Descioli, P. (2013). Disgust: Evolved function and structure. *Psychological Review*, 120(1), 65. doi: 10.1037/a0030778
- Tybur, J. M., Laakasuo, M., Ruff, J., ve Klauke, F. (2016). How pathogen cues shape impressions of foods: The omnivore's dilemma and functionally specialized conditioning. *Evolution and Human Behavior*, 37(5), 376-386
- Van Den Heuvel, E., Newbury, A., ve Appleton, K. M. (2019). The psychology of nutrition with advancing age: Focus on food neophobia. *Nutrients*, 11(1), 1-13. doi: 10.3390/nu11010151
- Wallen, R. (1943). Sex differences in food aversions. *Journal of Applied Psychology*, 27(3), 288-298. doi: 10.1037/h0058180
- Yiğit, S., ve Doğdubay, M. (2020). Tüketicilerin yiyecekte yenilik korkusu düzeyleri üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 1-16. doi: 10.32958/gastoria.604386