



Araştırma Makalesi (Research Article)

GIDA NEOFOBİ VE NEOFİLİ EĞİLİMİNİN YENİ YİYECEKLERİ PİŞİRME VE TATMA İSTEĞİNE YÖNELİK ETKİSİ: BİLECİK ŞEYH EDABALI ÜNİVERSİTESİ AŞÇILIK PROGRAMI ÖRNEĞİ (THE EFFECT OF FOOD NEOPHOBIA AND NEOPHILIA TENDENCIES ON THE DESIRE TO COOK AND TASTE NEW FOODS: THE EXAMPLE OF BİLECİK ŞEYH EDABALI UNIVERSITY COOKING PROGRAM)**

Burak ÇITAK^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-1679-1631)

Özer ÖZAYDIN² (orcid.org/ 0000-0001-6657-1162)

¹Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Osmaneli Myo, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı, Bilecik, Türkiye

²Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Fen Fakültesi, İstatistik Bölümü, Eskişehir, Türkiye

Özet

Yeni gıdaları denemeye yönelik isteksizlik olan gıda neofobisi ve yeni yiyecekleri denemeye yönelik isteklilik olan gıda neofilisi insanların gıda tercihlerini etkileyen davranışsal bir kişilik özelliğidir. Bu kişilik özelliği aynı zamanda aşçı/şeflerin mesleki kariyerini de etkileyebilmektedir. Bu nedenle çalışmanın amacı; gıda neofobi ve neofili eğiliminin yeni yiyecekleri pişirme ve onları tatmaya (duyusal analiz) yönelik isteklilik üzerindeki etkisini ortaya koymaktır. Bu kapsamda çalışma, geleceğin aşçı/şef adayları olan aşçılık öğrencileri üzerinde gerçekleştirilmiş ve veriler öğrencilerden anket tekniği ile elde edilmiştir. Elde edilen veriler, istatistik programlarında (SPSS-AMOS) analiz edilmiştir. Yapılan analizler sonucunda, gıda neofilisinin yeni yiyecekleri pişirme ve tatmaya yönelik isteklilik üzerinde olumlu bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Diğer taraftan gıda neofobisinin ise yeni yiyecekleri tatmaya yönelik isteklilik üzerinde negatif yönlü bir etkisinin olduğu saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Neofobi, Neofili, Yeni Ürünleri Pişirme, Yeni Ürünleri Tatma, Aşçılık Öğrencileri

Abstract

Food neophobia, which is the reluctance to try new foods, and food neophilia, which is the willingness to try new foods, are behavioral personality traits that influence people's food preferences. This personality trait can also affect the professional career of cooks/chefs. The majority of studies conducted on food neophobia and neophilia are related to the consumption of new foods. The majority of studies conducted on food neophobia and neophilia are related to the consumption of new foods. This study is aimed at cooking and tasting (sensory analysis) of new foods rather than consumption. Therefore, the aim of the study is; The aim of this study is to reveal the effect of food neophobia and neophilia tendencies on the willingness to cook new foods and taste them (sensory analysis). In this context, the study was carried out on culinary students, who are future cook/chef candidates, and the data was obtained from the students using the survey technique. The data obtained were analyzed in statistical programs (SPSS-AMOS). As a result of the analyses, it was determined that food neophilia has a positive effect on the willingness to cook and taste new foods. On the other hand a negative effect of food neophobia on the willingness to taste new foods was detected.

Keywords: Neophobia, Neophilia, Novel Foods Cooking, Novel Foods Tasting, Culinary Students

Giriş

Günümüzde gıda sektörünün gelişmesiyle birlikte yeni gıda ürünlerinin de sayısı artmaktadır. Buna bağlı olarak tüketiciler, günlük beslenmelerindeki gıda tercihleri konusunda daha seçici ve daha bilinçli olabilmektedirler (Fernandez- Ruiz, Claret ve Chaya, 2013; Stocia ve Alexe, 2016; Tuorila, 2004). Diğer taraftan gıda sektörünün küreselleşmesiyle birlikte yeni yiyeceklerle karşılaşmak giderek daha yaygınlaşsa da günlük yaşama bu durumu entegre etmek bireyler için çok da kolay değildir. Çünkü insanlar için yenilikler, direnç ve şüphe uyandırabilmektedir (Rozin, 1981; Tuorila, 2004). Bu noktada tüketiciler gıda ürünlerindeki yeniliğe yönelik olumsuz bir tutum sergileyebilmektedirler (Van Trijp, 2008). Bu durum kişilerde davranışsal bir kişilik özelliği olan gıda neofobisi olarak açıklanabilmektedir. Gıda neofobisi yeni yiyecekleri tüketme konusundaki isteksizlik olarak tanımlanmaktadır (Pliner ve Hobden, 1992; Pliner, 1994; Pliner ve Salvy,

* Sorumlu yazar: burak.citak@bilecik.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2024.427

2006). Gıda neofobisinin, gıda ürünlerinin kabul edilebilirliği ve seçimi üzerinde önemli bir etkisi vardır (Knaapila vd, 2007; Choe ve Cho, 2011: 671; Stocia ve Alexe, 2016: 35). Nitekim neofobik bireyler yeni yiyecekleri tüketmeme, onlardan kaçınma eğilimi göstermektedirler. Dolayısıyla gıda neofobisi insanların gıda seçimindeki davranışlarını buna bağlı olarak da günlük beslenme alışkanlıklarını şekillendirebilmektedir (Knaapila vd, 2007; Dovey vd. 2008: 185; Cook ve Wardlee 2014).

Gıda neofobisi, yeni yiyeceklere güvenmeme, içeriğini bilmediği yiyecekleri tüketmeme, farklı kültürlerin yiyecek ve içeceklerini tuhaf bulma şeklinde ortaya çıkarken, gıda neofilisi ise yeni/ aşına olunmayan gıdaları deneyimlemeye istekli, yemek hazırlarken farklı reçeteleri deneme, farklı mutfak kültürlerini merak etme, egzotik yiyecekleri tüketmeye isteklilik olarak ortaya çıkmaktadır (Van Trijp 2008; Veeck, 2010; Rızaoğlu vd., 2013). Gıda neofobisi, aynı tür yiyecekleri tekrar tekrar tüketme eğilimine yol açmakta ve diğer yiyeceklerin tadına bakmanın kısıtlanmasına katkıda bulunmaktadır (Olabi, Najm, Baghdadı ve Morton, 2009). Bu eğilim, yeni yiyecekleri denemeye ve tüketmeye yönelik istekliliği azaltmaktadır (Dovey vd. 2008: 185). Diğer taraftan yiyecek-içecek sektöründe icra edilen aşçılık mesleği, gıdaların seçilmesi, hazırlığının yapılması, pişirilmesi ve servis edilmesi gibi adımları içerisinde barındıran bir meslektir. Bu alanda eğitim alan aşçılık öğrencileri de geleceğin aşçı/şef adaylarıdır. Günümüzde gastronominin her geçen gün daha da önem kazanmasıyla birlikte yiyecek-içecek sektörü sürekli değişmekte ve gelişmektedir. Bu noktada yiyecek-içecek sektöründe çalışan aşçı ve şeflerin bu yenilikleri takip etmesi, yeni ve farklı ürünlere, farklı mutfak kültürlerine ve yeni pişirme tekniklerine açık olması beklenmektedir (Gisslen, 2007). Bununla birlikte aşçı/şefler, işletmelerde servis esnasında misafirlere sundukları yiyeceklerin içerisindeki malzemenin ne olduğunu gözetmeksizin tadına bakmaları gerekmektedir. Öte yandan, özellikle bazı gastronomi akımları ve uygulamaları (füzyon mutfak, dünya mutfakları) kapsamında yeni ürünlerin mutfakta kullanılması önem arz etmektedir. Söz konusu uygulamaların farklı kültürlere ait yeni/aşına olunmayan ürünlerin kullanımını içermesinden dolayı aşçıların yeni ürünleri tatma ve pişirmeye yönelik istekli olması gerekmektedir. Diğer bir ifadeyle, yeni ve/veya aşına olunmayan gıdaları tatmaya ve pişirmeye istekli olmayan (neofobik) aşçıların mesleki olarak gelişmelerinin olumsuz etkileneceği, tam tersi olarak da yeni gıdaları tatma ve pişirmeye istekli olan (neofilik) aşçıların da mesleki gelişmelerinin olumlu yönde etkileneceği hatta onların yaratıcılıklarının da artabileceği söylenebilmektedir. Dolayısıyla gıda neofobisi, tam da bu noktada yiyecek içecek sektöründe çalışan aşçıların gıdalara yönelik tutum ve davranışlarını etkileyebilmektedir. Gıda neofobi seviyesi yüksek olan aşçıların, yeni gıdaları tüketmeye ve denemeye yönelik isteksiz olmaları onların mesleki olarak gelişmelerini olumsuz yönde etkileyebilmektedir (Muhammad vd., 2016; Yiğit ve Doğdubay, 2017; Ceylan, Muştı ve Sarıışık, 2017; Çıtak ve Gül Yılmaz, 2023). Özellikle geleceğin aşçı/şef adayları olan aşçılık öğrencilerinin gıda neofobi seviyelerinin yüksek olması, yeni ürünleri kullanarak yaratıcılıklarının gelişmesine, farklı kültürlere ait yeni gıdaların deneyimlenmesine, damak tatlarını geliştirmelerine, farklı kültürlere ait ürün ve tekniklerin kullanıldığı füzyon mutfak ve dünya mutfakları gibi gastronomi trendlerine yönelik yeterliliklerine engel olabileceği düşünülmektedir. Diğer taraftan aşçı/şeflerin meslekleri gereği yeni ve/veya alışılmadık gıdaları duysal olarak değerlendirmeleri ve bu gıdalarla yemek pişirmeleri sektörde sıklıkla karşılaşılan bir durumdur. Aşçı ve gıda üreticileri, tatma çalışmalarını (duysal analiz) sıklıkla gıda özelliklerini değerlendirmek için bir araç olarak görmekte ve bu değerlendirmeleri ürünlerin geliştirilmesinde kullanılmaktadırlar. Genel olarak tadımlar, aşçıları yeni ürün ve malzemeleri ilk kez denemeye teşvik edebilmektedir (Hellwig vd., 2022). Yeni bir gıdayı tatma korkusu yaşayan birey için, bu korku hem yeni gıdanın tadına bakmayı hem de aşına olmadığı yeni gıdanın tadını hissetmeyi engelleyebilmektedir (Özgen, 2014). Yeni gıda deneyimine engel olan gıda neofobisi, bu açıdan da aşçı/şeflerde mesleki olarak dezavantaj yaratabilmektedir. Aksine sürekli değişen ve gelişen yiyecek içecek sektöründe çalışan aşçı ve şeflerin aşına olmadıkları gıdaları tatmaya ve pişirmeye istekli olmaları gerekmektedir. Gıda neofobisine sahip olmak, aşçıların yalnızca yiyecek tercihlerini ve alışkanlıklarını etkilemekle kalmayarak, aynı zamanda yaratıcılıklarını ve kariyer hedeflerini sınırlandırabilmektedir. Bununla birlikte yeni yiyecekleri denemeye yönelik istekliliği ifade eden gıda neofilisinin de aşçı/şef adayları olan öğrencilerin yeni yiyecekleri tatma (duysal analiz) ve onları pişirme konusunda olumlu yönde etkileyebilecektir. Dolayısıyla bu davranışsal özelliğin öğrencilerde görülmesi istendik bir durumdur. Bu nedenle geleceğin aşçı/şef adayları olan aşçılık öğrencilerinin neofobi seviyelerinin belirlenmesi ve özellikle gıda neofobisinin bu yeni gıdaları pişirme ve onları duysal olarak analiz etme (renk, koku, doku, tat) arasındaki ilişkinin incelenmesi oldukça önemlidir. Bu kapsamda çalışmanın amacı, aşçılık öğrencilerinin gıda neofobi ve neofili seviyelerinin yeni yiyecekleri tatma ve pişirmeye yönelik etkisini belirlemektir.

İlgili alan yazına bakıldığında (Yiğit ve Doğdubay, 2017; Ceylan, Muştı ve Sarıışık, 2017; Çıtak ve Gül Yılmaz, 2023; Çuhadar, 2024) aşçılık ve gastronomi öğrencilerinin ve/veya aşçıların yeni ve farklı yiyecek gruplarına yönelik yaklaşımlarının gıda neofobisi çerçevesinde incelendiği görülmektedir. Bu yöndeki

çalışmalardaki odak nokta, yeni gıdaların bireyler tarafından tüketimine yöneliktir. Bu çalışmada ise odak nokta, tüketimden ziyade yeni gıdaların profesyonel olarak aşçılık mesleğini icra edecek kişiler tarafından pişirme ve bu yeni gıdaları tatmaya yönelik istekliliğin incelenmesidir. Elde edilen bulgular geleceğin şef adayları öğrenciler ve sektörde çalışan şefler için öngörü oluşturmaktadır. Gıda neofobisinin ve neofilisinin aşçılık öğrencileri üzerinde yeni yiyecekleri tatma ve pişirme isteğine yönelik etkisini ele alan çalışmalar uluslararası alan yazında oldukça kısıtlıyken ulusal alan yazında da bu tür bir çalışmaya rastlanılamamıştır. Bu durum çalışmanın ulusal alan yazında özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Gıda Neofobisi

Gıda neofobisi, davranışsal bir kişilik özelliği olarak yeni yiyecekleri denemeye yönelik isteksizlik olarak tanımlanmaktadır (Pliner ve Hobden, 1992; Pliner, 1994; 107; Flight vd., 2003; Schnettler vd., 2013). Diğer bir tanıma göre ise gıda neofobisi, alışılmadık (aşına olunmayan) yiyecekleri deneme konusundaki isteksizlik ve yeni yiyecekleri tüketmeye yönelik oluşan korku ve tereddüt olarak ifade edilmektedir (Pelchat ve Pliner 1995). Gıda neofobisi, bireylerin yeni ve alışılmadık gıdaları deneme, tüketme ve hoş olmayan tatlardan kaçınma durumunu etkileyen bir kişisel özellik olarak bilinmektedir (Pliner ve Hobden, 1992). Fischler (1988)'e göre gıda neofobisi, bireylerin yeni ve aşına olmadıkları gıdaları sevmeme ve bu gıdalardan şüphelenme konusundaki doğal bir eğilimdir. Aynı zamanda yeni yiyeceklerden kaçınma ve yeme konusundaki davranışsal isteksizlik olarak tanımlanan gıda neofobisi (Cuolthard, Altridge ve Fox, 2022), insanları potansiyel olarak toksik gıdaları tüketmekten koruyan biyolojik olarak anlamlı bir mekanizma olarak da kabul edilmektedir (Tuorila vd., 2001).

Gıda neofobisi psikolojik bir yeme bozukluğundan ziyade yeni yiyecekleri denemeye ilişkin davranışsal bir kişilik özelliğidir (Pliner ve Salvy, 2006; Capiola ve Raudenbush, 2012: 1402). Gıda neofobisi bir gıdanın reddedilmesine ilişkin üç ana nedene dayanmaktadır. Bunlar; gıdanın duyuşsal özelliklerinden hoşlanmama, onu tüketmenin olumsuz sonuçlarından korunma ve gıdanın doğasından kaynaklanan tiksinti olarak ifade edilmektedir (Rozin ve Fallon, 1980; Rozin, 1988). Gıda neofobisinin gıda tercihleri ve gıda ürünlerinin kabul edilebilirliği üzerinde dolayısıyla da bireylerin günlük beslenmelerindeki gıda seçimleri üzerinde önemli bir etkisi bulunmaktadır (Knaapila vd., 2007; Choe ve Cho, 2011: 671; Stocia ve Alexe, 2016: 35). Nitekim, neofobik bireyler, yeni gıda ürünlerine ilişkin olumsuz tutumlar sergileme ve daha az zevk alma eğilimindedirler (Asperin, Phillips ve Wolfe, 2011; Vidigal vd., 2015). Diğer yandan gıda neofobisi, zararlı gıdalardan korunma yoluyla bir avantaj sağlasa da insanların beslenmedeki gıda çeşitliliğini daraltarak bir dezavantaj da oluşturabilmektedir (Knaapila vd., 2007). Bu durum insanlarda aynı tür yiyecekleri tekrar tekrar tüketme eğilimine yol açmakta ve diğer yiyecekleri deneyimleme noktasında bir kısıtlama doğurabilmektedir. Dolayısıyla gıda neofobisi insaları günlük beslenme alışkanlıklarında aynılığa sevk ederek beslenme döngüsünü sıradanlaştırmaktadır (Olabi vd., 2009: 354; Fernández-Ruiz vd., 2013: 222; Muhammad vd., 2015: 359).

Gıda neofobisi, yeni yiyeceklerden kaçınma, yeni gıdalara güvenmeme, içeriğini bilmediği gıdaları tüketmeme, farklı kültürlerin gıdalarını tuhaf bulma, etnik restoranlardan kaçınma olarak karşımıza çıkabilmektedir (Rızaoğlu vd., 2013: 675). Genellikle her yaş grubundaki bireylerde ortaya çıkabilen gıda neofobisi, özellikle çocukluk ve yaşlılık döneminde daha belirgin olabilmektedir (Dovey vd, 2008). Gıda neofobisi yaklaşık 2 yaşında başlayan karakteristik bir gelişimsel gidişata sahip olmakta ve ergenlik ve yetişkinlik döneminde ise zayıfladığı görülebilmektedir (Pelchat ve Pliner, 1995; Koivisto ve Sjøden, 1996; Cook vd., 2007). Gıda neofobisi ergenlik dönemiyle birlikte azalsa da her yaşta farklı derecelerde devam edebilmektedir (Knaapila vd, 2015).

Gıda neofobisinin nedenleri birçok farklı değişkene bağlı olabilmektedir. Sosyo- demografik özellikler, eğitim düzeyi, yaşam tarzı, kentleşme derecesi, gelir düzeyi, uyarılma (açlık, korku), kişisel deneyimler, alışkanlıklar bu değişkenlerden bazılarıdır (Babicz- Zielinska, 2006: 379; Asperin, Phillips ve Wolfe, 2011:1; Berrena ve Sanchez, 2012: 72; Schnettler vd., 2013: 71; Riberio ve Harmen, 2015:925; Stocia ve Alexe, 2016: 35). Aynı zamanda davranışsal ve psikolojik etmenler (korku, endişe), durumsal özellikler yani yiyeceklerin duyuşsal özellikleri (renk, koku, tat, doku), genetik ve çevresel etkiler, gıda endüstrisinde meydana gelen yeni teknolojik uygulamalar da gıda neofobisini etkileyen faktörler arasındadır (Pliner ve Salvy, 2006: 75; Wadolowska vd., 2008: 123; Schnettler vd., 2013: 71; Mak vd., 2017: 5; Giordano vd., 2018: 1). Bununla birlikte neofobiye etkileyen demografik değişkenler ele alındığında ise Pliner ve Hobden (1992) yürütmüş oldukları çalışmalarında gıda neofobisi açısından erkekler ile kadınlar arasında bir fark bulamazken Tuorila vd., (2001) erkeklerin daha neofobik olduklarını rapor etmişlerdir. Diğer taraftan ikamet yerinin gıda neofobi seviyesini

etkilediği bilinmektedir. Kırsal kesimde ikamet edenlerin yeni gıdalara maruz kalma olasılıklarının daha düşük olması nedeniyle bu kişilerin kentsel alanlarda yaşayanlara göre daha neofobik oldukları sonucuna ulaşılmıştır (Tuorila vd., 2001; Flight vd., 2003; Ozgen, 2014). Öte yandan gıdaların duyuşsal özellikleri yeni gıdaları deneyip denememe konusunda son derece önemli bir belirleyicidir. Bu manada gıdaların duyuşsal özellikleri insanların gıda neofobi seviyesini etkileyebilmektedir (Martins ve Pliner, 2005: 220).

İlgili alan yazın incelendiğinde araştırmacılar tarafından bazı faktörlerin gıda neofobi seviyesini azalttığı bildirilmiştir. Örneğin; azalan uyarılma (korku, açlık), gıdalar hakkında verilen bilgi, farklı yiyeceklere ve farklı kültürlerle maruz kalma, artan aşinalık durumu, küçük yaşlarda yemek pişirme sürecine dahil olma, tanıdık gıdaları yeni gıdalarla eşleştirme bunlardan bazılarıdır (Rozin ve Rozin, 1981; Birch ve Marlin, 1982; Birch vd., 1987; Pelchat ve Pliner, 1994; Pliner ve Melo, 1997; Martins vd., 1997; McFarlane ve Pliner, 1997; Pliner vd., 1993; Pliner ve Stallberg-White, 2000; Tuorila vd., 2001; Maiz vd., 2014; Muhammad vd., 2016; Alliot vd., 2016). Aynı zamanda kişilerin eğitim seviyeleri ve gelir seviyelerinin artmasıyla birlikte neofobi seviyelerinin azaldığı görülmektedir (Meiselma vd., 2010; Sanjuán-López vd., 2011). Bununla birlikte Rozin ve Rozin (1981) çalışmalarında birçok farklı kültürlerin mutfaklarını karakterize eden lezzet ilkelerinin farklı bir kültüre ait yeni bir gıdaya eklenmesiyle birlikte bireylerin bu yeni gıdayı denemeye istekli olabileceklerini dolayısıyla da gıda neofobi seviyelerinin azalabileceğini ifade etmişlerdir. Pelchat ve Pliner (1995) ise çalışmalarında yeni bir gıdanın tadının güzel olduğuna dair verilen bilginin bireylerde o gıdayı tatma istekliliğini artırdığını ifade ederlerken Pliner ve Salvy (2005) ise aşinalığı artırmak için farklı ve yeni gıdalara maruz kalmayı teşvik etmenin ve yeni yiyeceklerde olumlu deneyim yaratmanın gıda neofobisini azaltacağını bildirilmişlerdir. Diğer taraftan maruz kalmayı farklı boyutta ele alan Flight, Leppard ve Cox (2003) farklı kültüre ve daha yüksek sosyo-ekonomik statüye maruz kalmanın gıda neofobisini azalttığını belirtmiştir. Nitekim, öğrenciler üzerinde yürütmüş oldukları çalışmalarında şehirde ikamet eden öğrencilerin kırsal kesimde ikamet eden öğrencilere kıyasla daha az neofobik olduklarını saptamışlardır. Ayrıca Maiz vd., (2014) ve Alliot vd., (2016) çalışmalarında erken yaşta çocukları yemek pişirme sürecine dahil etmenin gıdaların duyuşsal özelliklerini tanımayı ve gıdalar hakkında daha fazla bilgi sahip olmayı teşvik ederek gıda neofobi seviyesini azaltacağını bildirmişlerdir. Gıda neofobisi genel olarak ele alındığında aşçıların yeni yiyecekleri pişirmeye ve onları tatmaya yönelik olumsuz etkisinin olabileceği düşünülmektedir. Bu kapsamda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir;

H1: Gıda neofobisinin, aşçılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri pişime istekliliğine etkisi vardır.

H2: Gıda neofobisinin, aşçılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri tatma (duyuşsal analiz) istekliliğine etkisi vardır

Gıda Neofilisi

Fischer (1998) neofiliyi; keşfetme arzusu, değişim ihtiyacı ve yenilik arayışı kavramları ile açıklamaktadır. Bu bağlamda gıda neofilisi ise bireylerin yeni ve/veya alışık olunmadık gıdaları denemeye istekli olup olmadıklarını gösteren bir kişilik özelliğidir (Baah vd., 2019: 4). Gıda neofilisi, neofilin zıttı olarak yeni yiyecekleri denemeye yönelik isteklilik olarak tanımlanmaktadır (Raudaenbush ve Capiola, 2012; Knaapila vd., 2017; Dimitroski ve Crespi-Vallbona 2017) Gıda neofilisi, gıda kişiliğinin aktif çeşitlilik arayan bileşenidir. Nitekim, neofilik bireyler yemek tarzlarında ve restoran seçimlerinde genellikle maceracı davranan ve keşfetmeyi seven bireylerdir (Raudaenbush ve Frank, 1999; Raudaenbush ve Capiola, 2012; Latimer, Pope ve Wansink, 2015; Tunçdoğan ve Akdeniz Ar, 2018, Cankül ve Kol, 2022). Yeniliğe yönelik dürtü olan neofili, sürekli olarak yeni ve alışılmadık gıdaları deneme ve arama eğilimi oluşturmaktadır (Van Trijp ve Van Kleef, 2008: 565)

Neofilik olan bireyler, yeni gıdaları denemeyi heyecan ve çeşitlilik ile ilişkilendirmektedirler. Neofili eğilime sahip birçok insan, yeni gıda deneyimlerini yaşamlarını zenginleştirmenin bir biçimi olarak görmektedirler. Bu nedenle neofilik bireyler, olağandışı yiyecekler hakkında olumlu algılara sahip ve onları denemeye yönelik isteklilikleri yüksektir. (Veeck 2010: 247). Bu kapsamda neofilik olan aşçıların yeni yiyecekleri pişirmeye ve onlarla tadım yapmaya (duyuşsal analiz) istekli olabilecekleri düşünülmektedir. Bu kapsamda aşağıdaki hipotezler geliştirilmiştir.

H3: Gıda neofilisinin, aşçılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri pişime istekliliğine etkisi vardır.

H4: Gıda neofilisinin, aşçılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri tatma (duyuşsal analiz) istekliliğine etkisi vardır.

Yöntem

Evren Örneklem

Çalışmanın evrenini Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Aşçılık Programlarında öğrenim gören öğrenciler oluşturmaktadır. Çalışmadaki örneklem ise 2023-2024 öğretim yılında ilgili programlara kayıtlı öğrencilerin tamamıdır.

Veri Toplama Araçları

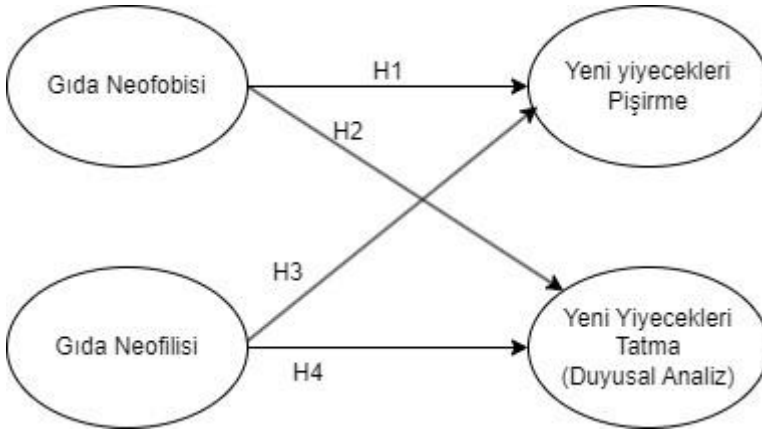
Araştırmanın yürütülmesinde anket tekniği kullanılmıştır. Veri toplamak için hazırlanan anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde öğrencilerin demografik özelliklerini belirlemeye ilişkin sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise katılımcıların gıda neofobi ve neofili düzeylerini belirlemeye yönelik Pliner ve Hobden (1992) tarafından geliştirilen “Gıda Neofobi Ölçeği” kullanılmıştır. Ölçekte toplam on ifade yer almaktadır. Bu ölçek, ulusal alan yazında farklı araştırmacılar tarafından (Kabaran, 2011; Rızaoğlu, Ayazlar ve Gencer, 2013; Üzülmöz, 2018) kullanılmıştır. Anketin üçüncü bölümünde ise katılımcıların yeni gıdaları pişirme ve tatma istekliliğinin ölçülmesi için Muhammad, İbrahim, Ahmad ve Hanan (2016) tarafından geliştirilen “Yeni Gıdaları Tatma ve Pişirme” ölçeği kullanılmıştır. İlgili ölçek toplam altı maddeden oluşmaktadır. Ankette yer alan ölçeklerde yer alan ifadeler beşli likert tipi ölçek kullanılarak derecelendirilmiştir. Çalışmada kullanılan anket katılımcılara yüz-yüze ve çevrimiçi olarak uygulanmıştır.

Araştırma Problemi ve Analiz

Çalışma kapsamında elde edilen veriler SPSS ve Amos programında analiz edilmiştir. Çalışmada kullanılan ölçeklerin geçerliliği için doğrulayıcı faktör analizi (DFA) yapılmış olup güvenilirliğe ilişkin ise iç tutarlık analizlerinden Cronbach’s Alpha değerlerine yer verilmiştir. Bununla birlikte tanımlayıcı analizlerle birlikte gıda neofobisi ve gıda neofilisi ve yeni yiyecekleri pişirme ve tatma arasındaki ilişkiyi tespit etmek için korelasyon analizi yapılmıştır. Ayrıca, değişkenler arasındaki etkiyi belirlemek için AMOS istatistik programı vasıtasıyla yol analizinden yararlanılmıştır.

Araştırmanın problemini “Gıda neofobisi ve neofilisi ile aşçılık öğrencilerinin yeni yiyecekleri pişirme ve tatma (duyusal analiz) istekliliği arasındaki ilişki var mıdır?” sorusu oluşturmaktadır. Bu kapsamda araştırma aşçılık öğrencileri üzerinde yürütülmüş ve hipotezler araştırma modeli üzerinde (Şekil 1) gösterilmiştir.

Şekil 1. Araştırma Modeli



*Çalışmanın etik kurul izni Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler İnsan Araştırmaları Etik Kurulu tarafından 08.11.2023 tarihli ve 2023-16 numaralı kararla alınmıştır.

Bulgular

Çalışmada elde edilen veriler SPSS ve AMOS istatistik programları ile analiz edilmiştir. Yol analizi için oluşturulan model, değişkenler arasındaki ilişkilerin gücünün ve anlamlılığının test edilmesini sağlamaktadır. Aynı zamanda yol analizi birden çok değişkenin etkileşimlerini analiz edebilmekte ve bütüncül bir çerçevede değişkenler arası ilişkileri ortaya koyabilmektedir. Bu çerçevede ilgili modeller; ki-kare (χ^2), Tucker-Lewis indeksi (TLI), artırmalı uyum indeksi (IFI), karşılaştırmalı uyum indeksi (CFI), iyilik uyum indeksi (GFI), düzeltilmiş iyilik uyum indeksi (AGFI), yaklaşık hataların ortalama karekökü (RMSEA) ve standartlaştırılmış ortalama hataların karekökü (SRMR) uyum değerleri ile test edilmiştir. İlgili literatür incelendiğinde χ^2

değerinin 3'ün altında, TLI, IFI ve CFI değerlerinin 0.95'in üstünde olması gerekmektedir. Bununla birlikte GFI ve AGFI değerlerinin 0.90'ın üstünde, RMSEA ve SEMR değerlerinin ise 0.05'in altında olması iyi uyum anlamına gelmektedir (Gürbüz, 2019; Meydan ve Şeşen, 2015). Bu kapsamda araştırmadaki ilgili analizler bu değerler çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcıların (n=142) demografik özellikleri incelendiğinde; %66.2'sinin kadın (n=94), %33.8'inin ise erkek (n=48) olduğu saptanmıştır. Aile ikamet yerleri incelendiğinde ise %37.3'ünün (n=53) il merkezi, %43.7'sinin (n=62) ilçe merkezi, %19'unun (n=27) köy/kasabada ikamet ettiği tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların %48.6'sının (n=69) birinci sınıf, %51.4'ünün (n=73) ikinci sınıfta öğrenim gördüğü ve %52.1'inin (n=74) mutfakta staj yaptığı, %47.9'unun (n=68) ise staj yapmadığı belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında kullanılan neofobi ve neofili ölçeklerine ilişkin geçerliliği tespit etmek amacıyla AMOS programı kullanılarak birinci düzey 'Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA)' yapılmıştır. Verilerin normal dağılım göstermesi sebebiyle Maksimum Likelihood hesaplama yöntemi kullanılmıştır. Neofobi ve Neofili ölçeğine ilişkin DFA modeli Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Ölçklere İlişkin Doğrulayıcı Faktör Analizi (DFA) Sonuçları

Faktörler	İfadeler	Faktör Yükleri	CR	AVE	Cronbach's Alpha
Neofobi	NFB1	0.806	.85	.54	.85
	NFB2	0.646			
	NFB3	0.658			
	NFB4	0.842			
	NFB5	0.732			
Neofili	NFL1	0.815	.86	.57	.84
	NFL2	0.824			
	NFL3	0.800			
	NFL4	0.468			
	NFL5	0.809			
Pişirme	PŞR1	0.811	.84	.58	.79
	PŞR2	0.369			
	PŞR3	0.858			
	PŞR4	0.909			
Tatma (Duyusal analiz)	Duy1	0.774	.81	.68	.80
	Duy2	0.875			

Yapılan DFA sonuçlarına göre uyum indeks değerleri ($\chi^2 = 1.783$, NFI=0.868, NNFI(TLI)=0.922, IFI=0.937, CFI=0.936, RMSEA=0.075, GFI=0.867, AGFI=0.815, SRMR=0,80) modelin uyumlu olduğunu göstermektedir. Comrey Lee (1992)'e göre DFA'da genel olarak faktör yüklerinin 0.32 üzerinde olması gerekmektedir (Akt. Tabachnick ve Fidell, 2013). Ölçeklere ilişkin faktör yükleri incelendiğinde kabul edilebilir değer aralığında oldukları görülmektedir. Bununla birlikte açıklanan ortama varyans (AVE) değerinin en az 0.50 (Malhotra ve Dash, 2011), birleşim geçerliliğinin (CR) ise 0.70'ten ve AVE'den büyük olması gerekmektedir (Fornell ve Lacker, 1981) gerekmektedir. Tablo 1'deki ilgili değerler incelendiğinde sonuçların istenilen değerleri karşıladığı görülmektedir. Ayrıca güvenilirliğe ilişkin içsel tutarlılık analizlerinden Cronbach's Alpha değerleri incelendiğinde kritik sınır olan 0.70'in (Pallant, 2017) üzerinde olduğu ve araştırmada kullanılan ölçeklerin güvenilirlik düzeylerinin yüksek olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte ayırt edici geçerlilikte AVE değerlerinin karekökünün faktörler arasındaki korelasyondan yüksek olması gerekmektedir (Gürbüz, 2019). Sonuçlar, her bir AVE değerinin karekökünün, faktörler arasındaki korelasyondan daha yüksek olduğunu ve ayırt edici geçerliliği sağladığını göstermektedir. (Tablo 2).

Tablo 2. Değişkenlere İlişkin Korelasyon, Ortalama, Standart Sapma Değerleri

	1	2	3	4	Ortalama	Standart Sapma
NFB (1)	0.741*				2.26	.69
NFL (2)	0.036	0.756*			3.77	1.01
PŞR (3)	0.107	0.586***	0.768*		4.17	.86
Duy (4)	-0.186	0.731***	0.725***	0.826*	3.88	1.05

***Korelasyon 0.001 düzeyinde anlamlı N=142

*AVE Karekökü

Araştırmada değişkenleri arasındaki ilişkiyi incelemek için korelasyon analizi yapılmıştır. Yapılan korelasyon analizi sonucunda gıda neofilisi ile yeni yiyecekleri pişirmeye yönelik isteklilik arasında 0.586 düzeyinde ve yeni yiyecekleri tatmaya yönelik isteklilik (duyusal analiz) arasında 0.731 düzeyinde pozitif yönlü anlamlı bir ilişki saptanmıştır. (Tablo 2).

Değişkenlere ilişkin korelasyon analizi sonrasında gıda neofobisinin ve gıda neofilisinin yeni yiyecekleri pişirme ve onları tatmaya (duyusal analiz) yönelik etkisini belirlemek için yol analizi yapılmıştır. Yapılan yol analizi sonucu Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Değişkenlere İlişkin Yol Analizi

Hipotezler	İlişki	β	Sig.	CR	Durum
H1	NFB→PŞR	.079	.294	1.050	Red
H2	NFB→DUY	-.200	.007	-2.712	Kabul
H3	NFL→PŞR	.690	.000	6.866	Kabul
H4	NFL→DUY	.799	.000	7.082	Kabul

Uygun İyiliği Değerleri: $\chi^2/df=1.944$, TLI=.906, IFI=.924, CFI=.922, GFI=.854, AGFI=.800, RMSEA=.082, SRMR=.069
*** $p < .001$

Yapılan yol analizi neticesinde elde edilen iyi uyum değerleri verilerin önerilen değer ile uyumlu olduğunu göstermektedir. Değerler Meydan ve Şeşen (2015) tarafından bildirilen değerleri sağlamaktadır. Diğer taraftan H1 ele alındığında gıda neofobisinin yeni yiyecekleri pişirmeye yönelik isteklilik üzerinde herhangi bir etkisine ($p > .001$; $\beta = .079$) rastlanmamıştır. Araştırma kapsamında oluşturulan H2 incelendiğinde ise gıda neofobisinin yeni yiyecekleri tatmaya yönelik isteklilik (duyusal analiz) üzerinde negatif yönlü bir etkisinin ($p < .001$; $\beta = -.200$) olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte H3 incelendiğinde gıda neofilisinin yeni yiyecekleri pişirmeye yönelik isteklilik üzerinde etkisi ($p < .001$; $\beta = .690$) vardır. Son olarak H4 hipotezi incelendiğinde ise gıda neofilisinin yeni yiyecekleri tatmaya (duyusal analiz) yönelik isteklilik üzerinde etkisinin ($p < .001$; $\beta = .799$) olduğu saptanmıştır. Ayrıca gıda neofobisi ve neofilisi yeni yiyecekleri tatmaya yönelik istekliliğin (duyusal analiz) %68'ini, gıda neofilisi ise yeni yiyecekleri pişirmeye yönelik istekliliğin %48'ini açıklamaktadır. Genel bir ifadeyle öğrencilerdeki gıda neofili seviyesi arttıkça yeni yiyecekleri pişirme ve tatmadaki isteklilik artmaktadır. Ayrıca gıda neofobi seviyesindeki artış yeni yiyecekleri tatma konusundaki istekliliği azaltmaktadır.

Sonuç, Tartışma, Öneriler, Değerlendirme

İnsanların günlük beslenmesinde gıda seçimini etkileyen birçok faktör vardır. Bu faktörlerden birisi de davranışsal bir kişilik özelliği olan gıda neofobisi ve neofilisidir. Bu kişilik özelliği yemek seçimi etkilemenin yanı sıra yiyecek-içecek sektöründe çalışan aşçı/şeflerin mesleki gelişimlerini de etkileyebilmektedir. Yiyecek-içecek sektörü sürekli değişim ve gelişim içerisinde olduğu için olan bu alanda çalışan kişilerin de yeniliğe açık olması gerekmektedir. Bu kapsamda özellikle mutfakta çalışan aşçı/şeflerin yeni ürünlere, farklı tatlara ve yeni mutfak trendlerine karşı açık ve istekli olması beklenmektedir. Ayrıca aşçı/şeflerin mesleki hayatları boyunca sürekli tadım yapmaları ve/veya yapmış oldukları yemekleri servise sunmadan tadına bakmaları mesleklerinin getirdiği bir gerekliliktir. Bu noktada gıda neofobi seviyesi yüksek olan aşçı/şefler yeni yiyeceklerle karşı olumsuz tutum sergileyebilmekte dolayısıyla farklı kültürlerle ait yiyecekleri deneme, onları pişirme ve tatma (duyusal analiz) konusunda isteksiz davranabilmektedirler. Bu durum aşçıları yemek pişirmede ve menü oluşturmada sıradanlığa sevk etmekte, yaratıcılıklarını engellemekte ve damak tatlarını geliştirmede engel olabilmektedir. Bunların dışında neofobik olan aşçı/şefler, farklı kültürlerle ait yeni gıdaları içerisinde barındıran (füzyon mutfak, dünya mutfakları) gastronomi trendlerinin deneyimlenmesine ve bu alanda başarı seviyesine de engel olabilmektedir. Tam aksine neofili seviyeleri yüksek olan aşçı/şeflerin yeni ve aşına olunmayan ürünleri deneme, onları pişirme ve tatma (duyusal analiz) konusunda istekli ve hevesli olabilmektedirler. Bu durum onları yeniliğe, sürekli denemeye, yaratıcılıklarının gelişime dolayısıyla mesleki kariyerlerinde başarıya götürebilmektedir. Bu nedenle geleceğin aşçı/şef adayı aşçılık öğrencilerinin neofobi seviyelerinin düşük neofili seviyelerinin yüksek olması gerekmektedir. Mesleki basamağın henüz başında olan aşçılık öğrencilerinin, yeni ve aşına olunmayan ürünlerle yemek pişirmeleri veya bu yemeklerin tadına bakmada istekli olmaları onların kariyerlerini olumlu yönde etkileyecek aksi durumda ise mesleki gelişimleri eksik kalacaktır. Dolayısıyla bu durum onların mesleki kariyerleri için oldukça önemli bir husustur. Bu nedenle çalışmada aşçılık öğrencilerinin neofobi/neofili özelliklerinin yeni yiyeceklerle yemek yapma ve bu yiyecekleri tatmaya (duyusal analiz) yönelik istekliliği üzerine etkisi incelenmiş ve bu doğrultuda elde edilen sonuçlara yer verilmiştir.

Öğrencileri neofobi/neofili ortalamaları incelendiğinde neofili ortalamalarının (ort=3.77) daha yüksek olduğu görülmüştür. Bu nedenle öğrencilerin neofilik bir eğilimi sahip dolayısıyla yeni ve alışılmadıkları yiyecekleri denemeye istekli oldukları söylenebilmektedir. Elde edilen bu sonuç Muhammad vd., (2016) ile Çıtak ve Yılmaz (2023) tarafından yapılan çalışma sonucuyla benzerlik gösterirken Yiğit ve Doğdubay (2017) tarafından yapılan çalışma sonucuyla farklılık göstermektedir. Bu sonuç neticesinde neofobik eğilime sahip öğrencilerin yeni yiyecekleri pişirme ve tatma konusunda istekli olacağı buna bağlı olarak yeni ürünlerin tadımını yaparak damak tatlarını geliştirebilecekleri, yapmış oldukları menülerde daha yaratıcı davranacakları, farklı kültürlerin ürünlerini içerisinde barındıran füzyon mutfak, dünya mutfakları gibi bazı alanlarda daha başarılı olabilecekleri tahmin edilmektedir.

Çalışma kapsamında yapılan yol analizi sonuçları incelendiğinde gıda neofobisinin yeni yiyecekleri pişirmeye yönelik istekliliğe etkisinin olmadığı ancak neofobinin yeni yiyecekleri tatmaya (duyusal analiz) yönelik isteklilik üzerinde negatif yönde bir etkisinin olduğu saptanmıştır. Diğer bir ifadeyle neofobi seviyesi azaldıkça yeni ürünleri tatmaya yönelik (duyusal analiz) isteklilik artmaktadır. Çalışma bu yönüyle Muhammad vd., (2016) tarafından açıcılık öğrencileri üzerinde yürütülen çalışma ile benzerlik göstermektedir. Diğer taraftan gıda neofilisinin yeni yiyecekleri pişirmeye ve yeni yiyecekleri tatmaya (duyusal analiz) yönelik isteklilik üzerinde olumlu bir etkisinin olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda neofilik eğilimin yeni yiyecekleri pişirme ve tatmaya yönelik (duyusal analiz) istekliliği olumlu yönde etkilediği görülmektedir. Diğer bir ifadeyle neofilik olan aşçı/şeflerin yeni yiyecekleri pişirme ve gerektiğinde tadına bakmaya istekli oldukları söylenebilmektedir. Nitekim bu durum aşıcılık mesleğinin gerekliliğidir. İyi bir aşçı/şef olmak için yeniliklere açık olarak yeni ürünleri pişirmek ve tatmak gerekmektedir. Zira aşçı/şefler misafirleri için yapmış oldukları yiyeceklerin tatlarını ya da içerisindeki malzemeleri sevmeseler bile tadına bakmak zorundadırlar. Ayrıca yiyecek içecek sektöründe menüler belirli periyodlarla değiştirilmektedir. Bu aşamada, yeni yemeklerin aşçı/şefler tarafından duyusal analizlerinin gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Neofilinin bu bağlamda olumlu etkisi ortaya çıkmaktadır. Bu nedenle gıda neofilisinin pişirme ve tatmaya olumlu etkisi olduğu için aşçı/şeflerin mesleğe ilk adım attıkları andan itibaren yeni yiyecekleri denemeye istekli olmaları ve neofobi seviyelerini düşürüp neofili seviyelerini artırmaları gerekmektedir. Bu noktada farklı kültürlerle ve yeni ürünlere maruz kalmak, gıda neofobisini azaltıp neofili seviyesini artırmaktadır (Tuorila vd., 2001; Flight vd., 2003). Bu nedenle aşçı/şeflerin farklı ülkelere ait yeni ürünleri veya daha önce hiç tatmadıkları ürünleri tatmaları, onları pişirmeleri, farklı ülkelere seyahat ederek farklı ürünlere maruz kalmaları ve gastronomi kapsamında yenilikleri takip etmeleri önerilmektedir. Ayrıca aşçı/şeflerin, sürekli tadım (duyusal analiz) etkinliklerine katılmaları onların neofobi seviyelerini düşürerek mesleki olarak gelişimlerine katkıda bulunacaktır. Öte yandan çalışma Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi öğrencileri ile sınırlıdır. Araştırmanın genelleştirilebilmesi için benzer çalışmalar daha geniş ve farklı evrende yapılabilir.

Kaynakça

- Allirot, X., Chokupermal, K., and Urdaneta, E. (2016). Involving children in cooking: effects on food neophobia. *Appetite*, 100(101), 217.
- Asperin, A. E., Phillips, W. J., and Wolfe, K. (2011). Exploring food neophobia and perceptions of ethnic foods: the case of chinese and thai cuisines. *International Chrie Cinferece*, 222(2016),1–9.
- Baah, N. G., Bondzi-Simpson, A., and Ayeh, J. K. (2020). How neophilia drives international tourists' acceptance of local cuisine. *Current Issues İn Tourism*, 23(18), 2302–2318.
- Barrena, R., and Sánchez, M. (2012). Neophobia, personal consumer values and novel food acceptance. *Food Quality And Preference*, 27(1), 72–84.
- Birch, L. L., and 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.
- Cankül, D., ve Kol, A. (2022). Uzakdoğu mutfağı konseptli restoranları tercih eden tüketicilerin neofili düzeylerinin tekrar ziyaret niyetine etkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(2) 456-467.
- Capiola A. and B. Raudenbush. (2012)."The effects of food neophobia and food neophilia on diet and metabolic processing". *Food And Nutrition Sciences*, 3 (10), 1397-1403.
- Cooke, L. J., Haworth, C. M., and Wardle, J. (2007). Genetic and environmental influences on children's food neophobia. *The American Journal Of Clinical Nutrition*, 86(2), 428–433.

- Cooke, L. J., and Wardle, J. (2005). Age and gender differences in children's food preferences. *British Journal of Nutrition*, 93, 741–746.
- Coulthard, H., Aldridge, V., and Fox, G. (2022). Food neophobia and the evaluation of novel foods in adults; the sensory, emotional, association (SEA) model of the decision to taste a novel food. *Appetite*, 168, 105764.
- Choe, J. Y., and Cho, M. S. (2011). Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality And Preference*, 22(7), 671–677.
- Çıtak, B., and Yılmaz, E. G. (2023). The effect of the gastronomy and cookery students' neophobic and neophilic tendencies on their attitudes toward the street flavors. *Anais Brasileiros De Estudos Turísticos*, 13(1). <https://doi.org/10.5281/zenodo.10027234>.
- Çuhadar, Y., (2024). Gıda neofobisi ile ilgili akademik yayınların vosviewer ile bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, vol.21, no.1, 116-132.
- Fornell, C. and Larcker, D. F. (1981). Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research*, 18(1), 39-50.
- Gürbüz, S. (2019). *Amos ile yapısal eşitlik modellemesi: Temel ilkeler ve uygulamalı analizler*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking Sixth Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Giordano, S., Clodoveo, M. L., Gennaro, B. D., and Corbo, F. (2018). Factors determining neophobia and neophilia with regard to new technologies applied to the food sector: a systematic review. *International Journal of Gastronomy And Food Science*, 11 (2018) 1–19.
- Hellwig, C., Taherzadeh, M. J., Bolton, K., Lundin, M., Häggblom-Kronlöf, G., and Rousta, K. (2022). Aspects that affect tasting studies of emerging food—a review. *Future Foods*, 5, 100109.
- Koivisto, U. K., and Sjöde N, P. O. (1996). Food and general neophobia in Swedish families: parent-child comparisons and relationships with serving specific foods. *Appetite*, 26, 107–118.
- Küçükaslan, N. (2006). *Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Mutfak Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Khader, V. (2018). *Textbook of Food Science and Technology*. New Delhi: Indian Council of Agricultural Research.
- Dovey, T. M., Staples, P. A., Gibson, E. L. and Halford, J. C. G. (2008). Food neophobia and 'picky/fussy' eating in children: a review. *Appetite*, 50, 181-193.
- Fernández-Ruiz, V., Claret, A., and Chaya, C. (2013). Testing a Spanish-version of the food neophobia scale. *Food Quality and Preference*, 28(1), 222-225.
- Fischler, C. (1988). *Food, self and identify*. *Antropology Of Food*, 27(2): 275-292.
- Flight, I., Leppard, P., and Cox, D. N. (2003). Food neophobia and associations with cultural diversity and socio-economic status amongst rural and urban Australian adolescents. *Appetite*, 41(1), 51–59.
- Kabaran, S. (2011). *Ailelerin Besin Seçiminin Çocukların Besin Seçimi ve Yeni Besin Deneme Fobisi Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Knaapila, A., Tuorila, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, M., Et Al. (2007). Food neophobia shows heritable variation in humans. *Physiology And Behavior*, 91(5), 573–578.
- Latimer, L. A., Pope, L. and Wansink, B. (2015). Food neophiles: profiling the adventurous eater. *Obesity Journal*, 23(8), 1577-1581.
- Maiz Aldalur, E., Maganto Mateo, C., and Balluerka Lasa, N. (2014). Neofobia y otros trastornos restrictivos alimentarios en la infancia y consumo de frutas y verduras: revisión. *Rev. Esp. Nutr. Comunitaria*, 150-157.
- Malhotra, N. K. and Dash, S. (2011). *Marketing research: An applied orientation*. London: Pearson.

- Martins, Y., Pliner, P., 2005. Human food choices: an examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods. *Appetite*, 45, 214–224.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., and Chang, R. C. (2018). The effects of food-related personality traits on tourist food consumption motivations. *Asia Pacific Journal Of Tourism Research*, 22(1), 1-20.
- Meydan, C. H. ve Şeşen H. (2015). *Yapısal eşitlik modellemesi amos uygulamaları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Meiselman, H.L., King, S.C., And Gillette, M. (2010). The demographics of neophobia in a large commercial us sample. *Food Quality And Preference* 27(7), 893-897.
- Mcfarlane, T., and Pliner, P. (1997). Increasing willingness to taste novel foods: effects of nutrition and taste information. *Appetite*, 28(3), 227–238.
- Muhammad, R., Ibrahim, M. A., Ahmad, R., and Hanan, F. (2016). Psychological factors on food neophobia among the young culinarian in malaysia: novel food preferences. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 222, 358-366.
- Pallant, J. (2017), *SPSS Kullanma Kılavuzu SPSS ile Adım Adım Veri Analizi*, (Çev.Sibel Balcı and Berat Ahi), Ankara: Anı Yayıncılık.
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., and Morton, J. M. (2009). Food neophobia levels of lebanese and american college students. *Food Quality And Preference*, 20(5), 353–362.
- Ozgen, L. (2014). Academicians' attitude towards “new foods.” *Food And Public Health*, 4(6), 259–265.
- Pelchat, M. L., and Pliner, P. (1995). “Try it. You'll like it”. Effects of information on willingness to try novel foods. *Appetite*, 24(2), 153-165.
- Pliner, P. Ve Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105–120. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(92\)90014-W](https://doi.org/10.1016/0195-6663(92)90014-W)
- Pliner, P., and Pelchat, M. L. (1991). Neophobia in humans and the special status of foods of animal origin. *Appetite*, 16, 205-218.
- Pliner, P., Pelchat, M. and Grabski, M. (1993). Reduction of neophobia in humans by exposure to novel foods. *Appetite*, 20 (2), 111–123.
- Pliner, P. (1994). Development of measures of food neophobia in children. *Appetite* 23, 147–163.
- Pliner, P. and Melo, N. (1997). Food neophobia in humans: eeffects of manipulated arousal and individual differences in sensation seeking. *Physiology and Behavior*, 61, 331–335.
- Pliner, P. and Stallberg-White, C. (1999). “Pass The Ketchup, Please”: *Flavor Principles Increase Children's Willingness To Taste Novel Foods*. Unpublished Manuscript.
- Pliner, P., and Salvy, J. S. (2006). Food neophobia in humans. *The Psychology Of Food Choice*, 3, 75–106.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar A., R., ve Gencer, K. (2013). Yiyecek deneyimiyle ilgili bireysel eğilimlerin sosyo-demografik özellikler açısından değerlendirilmesi: kuşadası'na gelen yabancı turistler örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi, 5-8 Aralık, Kayseri, 669-687.
- Ribeiro De Andrade Previato, H. D., and Herman Behrens, J. (2015). *Translation and validation of the food neophobia scale (fns) to the brazilian portuguese*. *Nutricion Hospitalaria*, 32(2), 925–930.
- Rozin, P., and Fallon, A. (1980). The psychological categorization of foods and non-foods: a preliminary taxonomy of food rejections. *Appetite*, 1(3), 193-201.
- Rozin, P. (1988) Cultural Approaches To Human Food Preferences. In: Morley, J.E., Serman, M.B. And Walsh, J.T. (Edt.) *Nutritional Modulation Of Neural Function*. Academic Press, New York, 137–153.
- Sanjuán-López, A., Philippidis, G., and Resano-Ezcaray, H. (2011). How useful is acceptability to explain economic value? an application on the introduction of innovative saffron products into commercial markets. *Food Quality And Preference*, 22, 255–263.
- Schnettler, B., Crisóstomo, G., Sepúlveda, J., Mora, M., Lobos, G., Miranda, H., and Grunert, K. G. (2013). Food neophobia, nanotechnology and satisfaction with life. *Appetite*, 69(2013), 71–79.

- Stoica, M., and Alexe, P. (2016). Factors influencing food neophobia. a brief review. *Journal Of Research on Trade, Management And Economic Development*, 3(2), 35–41.
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S., and Ullman, J. B. (2013). *Using multivariate statistics*. Boston, MA: Pearson.
- Tanska, M., Babicz Zielinska, E. and Chaillot, A. (2017). Attitudes of elderly people towards new and unfamiliar food. *Handel Wewnętrzny*, 1(366), 368-376.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L., and Lotti, L. (2001). Food neophobia among the finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality And Preference*, 12(1), 29–37.
- Tuncdogan, A., and Ar, A. A. (2018). Distal and proximal predictors of food personality: an exploratory study on food peophilia. *Personality And Individual Differences*, 129, 171-174.
- Tuorila, H., Lähteenmäki, L., Pohjalainen, L., and Lotti, L. (2001). Food neophobia among the finns and related responses to familiar and unfamiliar foods. *Food Quality And Preference*, 12(1), 29–37.
- Van Trijp, H. C. M. and Van Kleef, E. (2008). Newness, value and new product performance. *Trends In Food Science & Technology*, 19, 562-573.
- Veeck, A. (2010). Encounters with extreme foods: neophilic/neophobic tendencies and novel foods. *Journal Of Food Products Marketing*, 16(2), 246–260.
- Ceylan V., Muştu Ç. ve Sarıışık M. (2020). Associations between food neophobia and culinary creativity: a study with a sample of chefs and bartenders in turkey. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2020, 8 (4), 2402-2416.
- Vidigal, M. C. T. R., Minim, V. P. R., Moreira, R. T., Pires, A. C. D., Ferreira, M. A. M., and Goncalves, A. C. A. (2014). Translation and validation to portuguese language of food technology neophobia scale. *Ciência Rural*, 44(1), 174–180. <https://doi.org/10.1590/S0103-84782013005000150>.
- Wadolowska, Lidia Babicz-Zielinska, Ewa and Czarnocinska, Jolanta. (2008). "Food choice models and their relation with food preferences and eating frequency in the polish population: poppres study," *Food Policy*, 33(2), 122-134.
- Yiğit, S. and Doğdubay, M. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (food neophobia): balıkesir üniversitesi örneği. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(2), 162–168.