

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ'NDE ÇALIŞAN BAZI PERSONELİN GIDA SATIN ALIRKEN DİKKAT ETTİKLERİ ÖZELLİKLERİN VE GIDA KATKI MADDELERİ HAKKINDAKİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN SAPTANMASI

Dr. A. Tülay Bağcı BOSİ*, Araş. Gör. Dr. Derya ÇAMUR*
Prof. Dr. Çağatay GÜLER*

ÖZET

Bu çalışma; Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda çalışan akademik ve idari personelin gıda satın alırken dikkat ettikleri bazı özelliklerin, ambalajlı gıda tüketip tüketmediklerinin ve gıda katkı maddeleri hakkındaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla tanımlayıcı tipte bir çalışma olarak planlanmış ve yürütülmüştür. Bu çalışmada toplam 204 kişiye ulaşılmıştır. Tüm katılımcıların %77.6'sı kadın, %61.0'i evli, %77.1'i akademik personel olup, yaş ortalaması 37.02±8.7 yıldır. Araştırmaya katılanların %99.5'i gıda alırken ambalaj etiketini okuduğunu ifade etmiştir. Ambalajlı olarak alınması en çok tercih edilen ürün sıvıyağ (%95.1), en az tercih edilen ürünler ise ekmek (%18.5) ve kuruyemiş (%18.0) olmuştur. Araştırmaya katılanların %58.0'i açık satılan eti, %32.2'si ise açık satılan tavukları, %2.0'si açık olarak satılan yoğurtları, %6.3'ü ise açık olarak satılan sütleri de tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmaya katılanların %22.0'si sos, %21.5'i ise salam satın almadığını ifade etmekle birlikte, %69.3'ü salamı, %62.4'ü ise sosu açık olarak aldıklarını ifade etmişlerdir. Araştırmaya katılanların %29.3'ü hazır çorba, %27.3'ü et suyu tableti, %40.0'i çeşni vericileri ve %19.5'i de toz meyve sularını tükettiklerini belirtmişlerdir. Bunların tüketimi açısından akademik ve idari personel arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır ($p > 0.05$). Eczacılık Fakültesi çalışanları Yabancı Diller Yüksek Okulu çalışanlarına göre daha fazla hazır çorba tüketmektedir. Okullar arasındaki bu fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($2 = 12.2, p < 0.01$). Et suyu tableti, çeşni verici ve toz meyve sularının tüketimi

açısından okullar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark saptanmamıştır ($p > 0.05$). Araştırmaya katılanların %12.9'u "Gıda Katkı Maddesi" tanımını hiç bilmezken, %2.0'si yanlış tanımlamakta, %78.1'i tanımlı eksik bilmekte, %6.9'u ise Gıda Katkı Maddeleri tanımını tam olarak bilmektedir. İki okul "Gıda Katkı Maddesi" tanımını "bilenler-bilmeyenler" olarak gruplandırılarak karşılaştırıldığında, okullar arasında istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı saptanmıştır ($2 = 1.1, p = 0.2$). Araştırmaya katılanların %40.6'sı "E kodu"nu hiç bilmezken, %25.5'i yanlış, %26.6'sı eksik bilmekte, %7.3'ü ise tam olarak bilmektedir. Eczacılık Fakültesi çalışanları "E Kodu"nu Yabancı Diller Yüksek Okulu çalışanlarından daha fazla bilmektedir ve gruplar arası fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($2 = 9.6, p = 0.02$). Ambalajlı gıda tüketimini artırmaya ve gıda katkı maddeleri konusunda bilgilendirmeye yönelik çalışmalar yürütülmelidir. Gıda katkı maddelerinin birikim dozlarının etkileri göz önünde bulundurularak hazır çorba, toz meyve suyu, çeşni vericiler ve et suyu tabletleri gibi ürünlerin tüketimini özendirilen reklamlar denetlenmelidir.

Anahtar Kelimeler: Gıda katkı maddesi, E kodu, hazır çorba, et suyu tableti, çeşni vericiler, toz meyve suları.

ABSTRACT

Determining the Knowledge About Food Additives and Factors Noticed During Food Shopping Among Hacettepe University Staff

This descriptive study was conducted to determine factors noticed during food shopping, packaged food consumption status and knowledge levels about food additives among academic and

administrative staff working at Hacettepe University Faculty of Pharmacy and College of Foreign Languages. Study is conducted on 204 attendants. Of the staff, 77.6% were women and 61.0% were academic. Mean age of the study group was 37.02±8.7 years. Of the participants 99.5% stated that they read the labels when they buy food. Most preferred packaged food was vegetable oil (95.1%) and least preferred was bread (18.5%) and nuts (18.0%). Of the participants 58.0% consume unpackaged meat, 32.2% unpackaged chicken, 2.0% unpackaged yogurt, and 6.3% unpackaged milk. Of the participants, 22.0% and 21.5% were stated that they don't buy sausage and salami respectively, also 69.3% and 62.4% buy sausage and salami unpackaged. Of the staff, 29.3% consume instant soup, 27.3% consume meat-bullions, 40.0% consume seasoning and 19.5% consume ready-mix juice. There isn't any statistically significant relation between consumption of these foods and whether the staff is academic or administrative. Staff working in Faculty of Pharmacy consumes more instant soup and this difference is statistically significant ($z = 12.2, p < 0.01$). There were no statistically significant relation between schools and consumption of meat-bullions, seasoning and ready-mix juice ($p > 0.05$). Of the participants, 12.9% does not know about "Food Additives", 2.0% knows it wrong, 78.1% knows it missing and 6.9% knows it right. When the knowledge level is grouped as "knows" and "don't know" there are no significant relation between two schools ($z = 1.1, p = 0.2$). Of the participants, 40.6% does not know about "E codes", 25.5% knows it wrong, 26.6% knows it missing and 7.3% knows it right. Staff of Faculty of Pharmacy knows about "E codes" more than College of Foreign Languages and this difference was statistically significant ($z = 9.6, p = 0.02$). Interventions for increasing packaged food consumption and knowledge about food additives should be carried on. Advertisements encouraging consumption of instant soup, ready-mix juice, seasoning and meat-bullions should be supervised regarding cumulative effects of food additives.

Key Words: Food additives, E codes, instant soup, meat-bullions; ready-mix juice, seasoning.

GİRİŞ

İnsanların beslenme alışkanlıkları zaman içinde önemli değişikliklere uğramaktadır. Günümüzde bireylerin pek çoğunun çalışma yaşamında yer alması ve buna bağlı olarak ortaya çıkan zaman darlığı nedeniyle, uygulama kolaylığı getirmesi ve çekici olmalarından dolayı hazır gıda maddeleri tüketime girmiştir.

Besin kirliliğinden dolayı sağlığın bozulmasını önlemek için besin güvenliğinin sağlanması başlıca koşuldur. Satın alma aşamasında besin güvenliğinin sağlanması için açıkta satılan değil, ambalajlı gıdaların tüketilmesi son derece önemlidir. Ambalaj, gıdanın dış etkenlerle temas etmesini önleyeceği gibi, üretici bilgisi, üretim tarihi, son kullanma tarihi ve içerik hakkındaki bilgilerin gıda üzerinde bulunmasını da sağlayacaktır (1).

Günümüzde gıda maddelerinin raf ömürlerinin uzatılması da oldukça önemlidir. Gıdaların bozulmadan uzun süre saklanabilmesi, taşıma, depolama ve satış aşamalarında son derece önem taşımaktadır. Bunun sağlanabilmesi için "Gıda Katkı Maddesi (GKM)" yaygın olarak kullanıma girmiştir. Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için, Avrupa Birliğinin (EC) simgesi olarak E harfi ve 3 sayıdan oluşan "E kodu" kullanılmaktadır (2).

GKM'nin bazıları sağlık açısından herhangi bir sakınca yaratmamakla birlikte, bazılarının küçük dozlarda uzun süre alımlarının istenmeyen sağlık etkilerine yol açabileceği düşünülmektedir (3).

Bu çalışma Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda çalışan akademik ve idari personelin gıda satın alırken dikkat ettikleri bazı özelliklerin, ambalajlı gıda tüketip tüketmediklerinin ve gıda katkı maddeleri hakkındaki bilgi düzeylerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Bu çalışma "Tanımlayıcı" tipte epidemiyolojik bir araştırmadır. Bu araştırma kapsamında Hacettepe Üniversitesi Merkez Kampüs'te bulunan Eczacılık Fakültesi ve Beytepe Kampüsü'nde bulunan Yabancı Diller Yüksekokulu'nda çalışan tüm akademik ve idari personel araştırmanın evrenini oluşturmuş, örneklem seçilmemiş evrenin tamamına ulaşılması planlanmıştır. Eczacılık Fakültesi'nde çalışan akademik ve idari personelin %50.4'üne (n=108), Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda çalışan akademik ve idari personelin %48.5'ine (n=96), toplam olarak 204 kişiye ulaşılabilmektedir. Çalışmanın verileri 19 sorudan oluşan anket formu ile 2005 Ekim ayında toplanmıştır. Araştırma için hazırlanan anketin ön denemesi benzer özelliklere sahip olan Hacettepe Üniversitesinde yer alan Fakülte ve Yüksek Okullarda yapılmıştır. Ankette bulunan ilk 6 soru

sosyo demografik özellikleri belirlemeye yöneliktir. Diğer sorular ise gıda ambalajı ve gıda katkı maddeleri konusundaki bilgi ve tutumların saptanmasına yöneliktir. Verilerin analizinde ki-kare testi kullanılmıştır.

Araştırmada Kullanılan Terimler

Ambalajlama: Gıda maddelerinin, dış etkenlerden koruyan ve içine konan gıda maddesini bir arada tutarak taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran ambalaj materyali kullanılarak sarılımaları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini ifade etmektedir (4).

Hazır çorba: Un veya unlu maddelerin, kuru sebzelerin, yenilecek mantarların, parçalanmış veya toz haline getirilmiş olarak sadece veya içine tuz, biber, yağ, et suyu, et hulâsası veya et

Tablo 1: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu Akademik ve İdari Personelinin Bazı Sosyodemografik Özelliklerine Göre Dağılımı (Ankara, 2005)

Özellik	Eczacılık Fak.						Yabancı Diller Y.O.					
	Akademik		İdari		Toplam		Akademik		İdari		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Cinsiyet												
Erkek	19	17.6	10	9.3	29	26.9	11	11.5	9	9.4	20	20.8
Kadın	63	58.3	16	14.8	79	73.1	64	66.7	12	12.5	76	79.2
Toplam	82	75.9	26	24.1	108	100.0	75	78.1	21	21.9	96	100.0
Yaş												
<24 yıl	13	12.1	2	1.9	15	14.0	-	-	1	1.1	1	1.1
25-29 yıl	16	15.0	2	1.9	18	16.8	6	6.3	2	2.1	8	8.4
30-34 yıl	17	15.9	4	3.7	21	19.6	22	23.2	5	5.3	27	28.4
35-39 yıl	6	5.6	10	9.3	16	15.0	15	15.8	5	5.3	20	21.1
40-44 yıl	5	4.7	5	4.7	10	9.3	24	25.3	4	4.2	28	29.5
>45 yıl	24	22.4	3	2.8	27	25.2	7	7.4	4	4.2	11	11.6
Toplam	81	75.7	26	24.3	107	100.0	74	77.9	21	22.1	95	100.0
Ortalama±SH				36.6± 10.3						37.5± 6.5		
Medeni durum												
Evli	41	38.3	19	17.8	60	56.1	48	51.1	16	17.0	64	68.1
Bekar	39	36.4	6	5.6	45	42.1	24	25.5	3	3.2	27	28.7
Boşanmış/dul	2	1.9	-	-	2	1.9	2	2.1	1	1.1	3	3.2
Toplam	82	76.6	25	23.4	107	100.0	74	78.7	20	21.3	94	100.0
Çocuk sayısı												
Yok	45	42.1	8	7.5	53	49.5	23	26.4	2	2.3	25	28.7
1	25	23.4	7	6.5	32	29.9	33	37.9	7	8.0	40	46.0
2	11	10.3	8	7.5	19	17.8	12	13.8	8	9.2	20	23.0
3	1	0.9	2	1.9	3	2.8	-	-	2	2.3	2	2.3
Toplam	82	76.6	25	23.4	107	100.0	68	78.2	19	21.8	87	100.0
Ortalama±SH				0.7±0.8						1.0± 0.8		

tozu eklenerek hazırlanan ve hemen kullanılmağa elverişli olan maddelere hazır çorbalıklar denilmektedir (5).

Çeşni verici-baharat karışımı: Temizlenmiş, kurutulmuş ve ayrı ayrı sınıflandırılmış baharatların belirli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen toz halindeki ürünlerdir (6).

Meyve suyu tozu: Meyve suyundan suyun olabildiğince tamamının fiziksel yolla uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünlerdir (7).

Gıda Katkı Maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, besinlerin kalitesini artırmak, bozulmasını önlemek, görünüşünü güzelleştirmek, renk vermek, şeklini düzeltmek, lezzet, tat ve kokusunu daha hoş duruma getirmek ve besin değerini yükseltmek amacıyla katılan kimyasal maddelerdir (3, 8).

E Kodu: Gıda katkı maddelerini tanımlamak ve herhangi bir karışıklığa yol açmamak için kullanılan Avrupa Birliğinin (EC) simgesi olarak E harfi ve üç sayıdan oluşan kodlardır. Avrupa Birliği tarafından her katkı maddesi için belirlenmektedir. Doğal ya da yapay olsun gıda maddelerinde kullanılan ve katkı maddesi olarak tanımlanan tüm kimyasallar bu kodlama sisteminin içinde yer almaktadır (2).

BULGULAR

Araştırmaya Eczacılık Fakültesi'nde çalışan 108, Yabancı Diller Yüksekokulu'nda çalışan 96, toplam 204 kişi katılmıştır. Araştırmaya katılanların %52.7'si Eczacılık Fakültesi'nde çalışmaktadır. Tüm katılımcıların %77.6'sı kadın, %61.0'i evli, %77.1'i akademik personel olup, yaş ortalaması 37.02±8.7 yıldır. Sahip olunan ortalama çocuk

Tablo 2: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda Çalışan Personelin Bazı Gıda Ürünlerini Satın Alma Tercihlerinin Dağılımı (Ankara, 2005)

Ürünler	Ambalajlı		Açık		Satın almıyor		Kendi yapıyor		Hepsi*	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Sıvıyağ (n=204)	194	95.1	8	3.9	1	0.5	-	-	1	0.5
Tereyağı (n=204)	174	84.9	6	2.9	21	10.2	2	1.0	1	0.5
Makarna (n=202)	194	94.6	5	2.4	1	0.5	2	1.0	-	-
Un (n=201)	192	93.7	7	3.4	-	-	-	-	2	1.0
Pirinç (n=204)	158	77.1	28	13.7	3	1.5	-	-	15	7.3
Bulgur (n=203)	153	74.6	40	19.5	-	-	-	-	10	4.9
Bakliyat (n=204)	136	66.3	55	26.8	-	-	-	-	13	6.3
Ekmeç (n=204)	38	18.5	127	62.3	2	0.1	-	-	37	18.1
Yoğurt (n=204)	188	91.7	4	2.0	1	0.5	11	5.4	-	-
Süt (n=203)	182	88.8	13	6.3	2	1.0	-	-	6	2.9
Peynir (n=203)	126	61.5	49	23.9	2	1.0	-	-	26	12.7
Et (n=203)	48	23.4	119	58.0	7	3.4	-	-	29	14.1
Tavuk (n=204)	107	52.5	66	32.3	8	3.9	-	-	23	11.3
Sucuk (n=204)	171	83.4	9	4.4	19	9.3	3	1.5	2	1.0
Salam (n=200)	142	69.3	11	5.4	44	21.5	-	-	3	1.5
Sosis (n=200)	128	62.4	22	10.7	45	22.0	-	-	5	2.4
Bal (n=201)	163	79.5	18	8.5	13	6.3	2	1.0	5	2.4
Pekmez (n=201)	134	65.4	17	8.3	29	14.1	19	9.3	2	1.0
Reçel (n=204)	112	54.9	4	0.2	14	6.8	60	29.3	14	6.8
Zeytin (n=202)	77	37.6	107	52.2	3	1.5	1	0.5	14	6.8
Salça (n=203)	177	86.3	7	3.4	4	2.0	10	4.9	5	2.4
Turşu (n=204)	63	30.9	24	11.7	30	14.7	76	37.3	11	5.4
Baharat (n=201)	154	75.1	37	18.0	3	1.5	-	-	7	3.4
Kuruyemiş (n=204)	37	18.0	137	66.8	7	3.4	-	-	23	11.2

*Hepsi=Ambalajlı+Açık+Kendi yapıyor

sayısı 0.8'dir. Her iki okul arasında cinsiyetler arasında anlamlı bir farklılık saptanmamıştır ($p>0.05$).

Araştırmaya katılan Eczacılık Fakültesi çalışanlarının %73.1'ini kadınlar oluşturmaktadır (Tablo 1). Eczacılık Fakültesi'ndeki akademik ve idari personel arasında yaş ve çocuk sayısı açısından istatistiksel olarak anlamlı fark vardır ($p<0.05$). Cinsiyet ve medeni durum açısından ise fark bulunamamıştır.

Yabancı Diller Yüksekokulu'nda çalışanların ise %79.2'i kadındır (Tablo 1). Yabancı Diller Yüksekokulu'ndaki akademik ve idari personel arasında cinsiyet ve yaş açısından istatistiksel olarak anlamlı fark olmasına rağmen ($p<0.05$), aynı grupta yaş ve medeni durum açısından ise istatistiksel olarak anlamlı bir fark saptanmamıştır.

Araştırmaya katılanlara bazı gıdaları satın alma tercihleri sorulmuştur. Yanıtlar incelendiğinde

ambalajlı olarak alınması en çok tercih edilen ürünün sıvıyağ (%95.1) olduğu saptanmıştır. Ambalajlı olarak alınması en az tercih edilen ürünler ise ekmek (%18.5) ve kuruyemiş (%18.0) olmuştur. Çalışma kapsamında olan bireylerin %58.0'i eti, %32.3'si tavuğu, %2.0'ı yoğurdu ve %6.3'ü de sütü açık olarak satın aldıklarını ve tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırmaya katılanların %22.0'si sosis, %21.5'i ise salam satın almadığını ifade etmekle birlikte, %69.3'ü salami, %62.4'ü ise sosisi açık olarak aldıklarını belirtmişlerdir. Çalışma grubundaki akademik idare personelin %35.1'i turşuyu, % 29.3'ü de reçellerini kendileri yapmaktadır (Tablo 2).

Araştırmaya katılanların %99.5'i gıda alırken ambalaj etiketini okuduğunu ifade etmişlerdir. Araştırma grubunun bazı gıda ürünlerini satın alırken dikkat ettikleri özellikler değerlendirildiğinde Eczacılık Fakültesi ile Yabancı Diller yüksek Okulu arasında istatistiksel olarak anlamlı fark bulunmuştur ($\chi^2=13.6$, $p=0.03$) (Tablo 3).

Tablo 3: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda Çalışan Personelin Bazı Gıda Ürünlerini Satın Alırken Dikkat Ettikleri Özelliklerin Dağılımı (Ankara, 2005)

Özellik	Eczacılık Fak.						Yabancı Diller Y.O.					
	Akademik (n=78)		İdari (n=26)		Toplam (n=104)		Akademik (n=71)		İdari (n=20)		Toplam (n=91)	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
SKT*+Marka+Ambalaj	42	53.8	12	46.2	54	51.9	40	56.8	9	45.0	49	53.8
SKT*+Marka+Fiyat	10	12.8	4	15.4	14	13.5	8	11.5	6	30.0	14	15.4
SKT*	7	9.0	3	11.5	10	9.6	12	16.9	3	15.0	15	16.5
Marka	7	9.0	4	15.4	11	10.6	1	1.4	1	5.0	2	2.2
Tat+koku+görünüş+tazelik	7	9.0	1	3.8	8	7.7	2	2.8	1	5.0	3	3.3
SKT+Marka+GKM**	5	6.4	2	7.7	7	6.7	8	11.3	-	-	8	8.8

*SKT= Son kullanma tarihi - **GKM= Gıda katkı maddesi

Tablo 4: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda Çalışan Personelin Gıda Katkı Maddeleri İçeren Bazı Ürünleri Tüketme Sıklıkları (Ankara, 2005).

Ürünler	Eczacılık Fak.						Yabancı Diller Y.O.					
	Akademik (n=82)		İdari (n=26)		Toplam (n=108)		Akademik (n=75)		İdari (n=21)		Toplam (n=96)	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Hazır çorba	37	45.1	6	23.1	43	39.8	13	17.3	4	19.0	17	17.7
Et suyu tableti	26	31.7	8	30.8	34	31.5	16	21.3	5	23.8	21	21.9
Çeşni verici	38	46.3	10	38.5	48	44.4	26	34.7	8	38.1	34	35.4
Toz meyve suyu	13	15.9	8	30.8	21	19.4	15	20.0	4	19.0	19	19.8

Satır yüzdesi alınmıştır

Tablo 5: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda Çalışan Personelin "Gıda Katkı Maddesi"ni Bilme Durumları (Ankara, 2005).

Bilme durumu	Eczacılık Fak.						Yabancı Diller Y.O.					
	Akademik (n=81)		İdari (n=26)		Toplam (n=107)		Akademik (n=73)		İdari (n=21)		Toplam (n=94)	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Tam biliyor	13	16.0	1	3.8	14	13.1	-	-	-	-	-	-
Eksik biliyor	66	81.6	15	57.7	81	75.7	64	87.7	12	57.1	76	80.9
Yanlış biliyor	1	1.2	2	7.7	3	2.8	1	1.3	-	-	1	1.1
Hiç bilmiyor	1	1.2	8	30.8	9	8.4	8	11.0	9	42.9	17	18.0

Tablo 6: Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi ve Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda Çalışan Personelin "E Kodu"nu Bilme Durumları (Ankara, 2005).

Bilme durumu	Eczacılık Fak.						Yabancı Diller Y.O.					
	Akademik (n=77)		İdari (n=26)		Toplam (n=103)		Akademik (n=74)		İdari (n=15)		Toplam (n=89)	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Tam biliyor	13	16.9	-	-	13	12.6	1	1.4	-	-	1	1.1
Eksik biliyor	22	28.6	3	11.5	25	24.3	21	28.4	5	33.3	26	29.2
Yanlış biliyor	19	24.7	5	19.2	24	23.3	23	31.1	2	13.3	25	28.1
Hiç bilmiyor	23	29.9	18	69.3	41	39.8	29	39.1	8	53.4	37	41.6

Araştırmaya katılanların %29.3'ü hazır çorba, %27.3'ü et suyu tableti, %40.0'ı çesni verici ve %19.5'i de toz meyve suyu tükettiklerini belirtmişlerdir. Bunların tüketimi açısından akademik ve idari personel arasında anlamlı bir fark yoktur ($p>0.05$).

Eczacılık Fakültesi çalışanları Yabancı Diller Yüksek Okulu çalışanlarına göre daha fazla hazır çorba tükettiği ve bu fazla tüketimin istatistiksel olarak anlamlı olduğu saptanmıştır ($\chi^2=12.2$, $p<0.01$). Et suyu tableti, çesni verici ve toz meyve suyu tüketimi açısından okullar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark saptanmamıştır ($p>0.05$).

Elde edilen verilere daha detaylı analiz yapabilmek amacıyla araştırma kapsamına alınan okulların akademik ve idari personelleri değerlendirildiğinde, Eczacılık Fakültesi akademik personelinin fakülte idari personelinden ve Yabancı Diller Yüksek Okulu akademik personelinden daha fazla miktarda hazır çorba tükettiği saptanmıştır (Tablo 4). Her iki gruptaki fark istatistiksel olarak anlamlıdır ($p<0.05$). Hazır çorba, et

suyu tableti, çesni vericiler ve toz meyve sularının tüketimi açısından diğer gruplar arasında fark saptanmamıştır ($p>0.05$).

Araştırma grubunun tamamı incelendiğinde %12.9'u "Gıda Katkı Maddesi"ni hiç bilmezken, %78.1'i eksik, %2.0'si yanlış bilmekte, %6.9'u ise tam olarak bilmektedir. Yabancı Diller Yüksek Okulu'nda "Gıda Katkı Maddesi"nin ne olduğunu tam olarak bilen saptanmamıştır (Tablo 5). Gıda katkı maddesinin tanımını eksik bilenler de biliyor olarak kabul edilirse bilme sıklığı %85.0'e yükselmektedir. İki okul "bilenler" ve "bilmeyenler" olarak gruplandırıp analizler tekrar edildiğinde, okullar arasında Gıda Katkı Maddesinin tanımını bilme yönünden istatistiksel olarak anlamlı fark olmadığı saptanmıştır ($\chi^2=1.1$, $p=0.2$).

Araştırmaya katılanların %40.6'sı "E kodu"nu hiç bilmezken, %25.5'i yanlış, %26.6'sı eksik bilmekte, %7.3'ü ise tam olarak bilmektedir (Tablo 6). Eksik bilenler de "biliyor" grubuna dahil edildiğinde E kodu'nun tanımını bilme sıklığı ancak %33.9'a yükselmektedir. Fakülteler arası "E

Kod"'unu bilme durumu incelendiğinde; Eczacılık Fakültesinde çalışanların "E Kodu"nu Yabancı Diller Yüksek Okulu çalışanlarından daha fazla bildiği ve gruplar arası farkın istatistiksel olarak anlamlı olduğu bulunmuştur ($\chi^2=9.6, p=0.02$).

TARTIŞMA

Araştırmaya katılanların sadece %0.5'inin gıda maddesi satın alırken etiket okumadığı, %98.0'inin ürünün son kullanma tarihine dikkat ettiği saptanmıştır. Hacettepe Üniversitesi öğrencileri ile yapılan bir çalışmada grubun %9.2'si etiket okumadığını, %87.3'ünde son kullanma tarihlerine dikkat ettikleri saptanmıştır (9). Etiket okuma sıklığının yüksek olması olumlu bir sonuç olmakla birlikte tüm tüketicilerde tüketici bilincinin geliştirilerek satın alınan tüm ürünlerin son kullanma tarihlerinin okunması gerekmektedir.

Araştırmaya katılanların ambalajlı gıda almak konusunda yeterince duyarlı olmadıkları ve ambalajlı olarak satılan ekmek tüketim sıklığının düşük bulunmuştur. Bu durumun bakkaldan ve elle seçilerek ekmek alma alışkanlığının yaygın olmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Açık olarak satılan sütün tüketim sıklığının %6.3 olup bu tüketim sıklığının daha da aza indirilmesi için sağlık eğitimleri yapılması gereklidir. Ülkemiz de turşu ve reçelin geleneksel olarak evde yapılması tercih edilen yöntemdir ki bu durum çalışmamıza katılan kişiler tarafından da ifade edilmiştir.

Araştırmaya katılanların yaklaşık beşte biri salam ve sosis tüketmediğini belirtmekle birlikte, çalışma kapsamına alınan akademik ve idari personelin %60.0'ünün salam ve sosisi açık olarak satın alıyor olmaları önemlidir. Kolaylıkla bozulma riski olan bu gıdaların, ambalajsız, etiketsiz ve etiket bilgileri olmaksızın satın alınması sağlık açısından sakıncalı olup, bu tür gıdaların açıkta satılanlarının tüketilmemesi için toplumun bilgilendirilmesi, bu tür satışların yapılmaması konusunda da gerekli önlemlerin alınması gerekmektedir.

Araştırma grubunun %88.0'i gıda alırken ürünün markasına dikkat ettiğini belirtmiştir. Ancak diğer çalışmada grubun %6.9'u markaya dikkat ettiğini ifade etmiştir (9). Aradaki fark bu çalışmadaki araştırma grubunun ekonomik bağımsızlığı olan bir grup olmasından kaynaklanabilir. Ayrıca öğrencilerin gıda alışverişlerini diğer aile bireylerinin yapıyor olması ve bu nedenle konuya ilgisizlikleri de söz konusu olabilir.

Bu çalışmada katılanların %39.3'ünün et suyu tableti tükettiği saptanmıştır. Ankara ili Mamak İlçesi'nde 1998 yılında yapılan bir çalışmada da et suyu tableti kullanım sıklığı %40.5 olarak saptanmıştır (10). Herhangi bir besleyici değeri olmayan bu ürünlerin geçen zaman içinde tüketim sıklıklarının azalmamış olması düşündürücüdür.

Eczacılık Fakültesi akademik personeli "gıda katkı maddesi"nin (GKM) ne olduğunu kendi okulunun idari personelinden ve Yabancı Diller Yüksekokulu personelinden daha fazla bilmektedir. Bu durumun Eczacılık Fakültesi'ndeki Toksikoloji Bölümü akademik personelinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Çünkü bu kişiler konu hakkında bilgi sahibidirler.

Ankara ili Mamak ilçesi'nde 1988 yılında yapılan çalışmada katılanların %37.0'si GKM'nin ne olduğunu bilmektedir (10). Yine 1998 yılında yapılmış başka bir çalışmada grubun %49.5'i GKM'nin ne olduğunu bilmıştır (11). Bu çalışmada GKM'ni bilme sıklığı her iki çalışmadan daha düşüktür. Çünkü bu çalışmada tam olarak bilenlerle kısmen bilenler ayrı iki grup olarak değerlendirilmiştir. Önceki iki çalışmada ise "eksik bilenler" de "biliyor" olarak kabul edilmiştir. Bu çalışmada "kısmen bilenler" de "biliyor" olarak kabul edilirse, bilme sıklığı %86.4'e yükselmektedir.

SONUÇ-ÖNERİLER

Araştırmaya katılanların sadece %0.5'i gıda maddesi satın alırken etiket okumamakta, %2.0'si

ürünün son kullanma tarihine dikkat etmemektedir. Araştırma grubunun ambalajlı gıda tüketmek konusunda yeterince duyarlı olmadıkları gözlenmiştir. Araştırmaya katılanların %29.3'ü hazır çorba, %27.3'ü et suyu tableti, %40.6'sı çesni verici ve %19.5'i de toz meyve suyu tükettiklerini belirtmişlerdir. Araştırma grubunun %12.9'u "Gıda Katkı Maddesi"nin, %40.6'sı ise "E kodu"nun ne olduğunu hiç bilmemektedir. Toplum sağlığının korunması ve geliştirilmesi açısından tüketicilerin ambalajlı gıda tüketimi konusunda eğitilmesi ve buna yönlendirilmesi yararlı olacaktır. Ayrıca ambalajsız gıda satışının engellenmesi ve bunun sağlanabilmesi için gerekli kontrollerin yapılması da son derece önemlidir. Tüketiciler gıda katkı maddeleri konusunda bilgilendirilmelidir. Gıda katkı maddelerinin birikim dozlarının etkileri göz önünde bulundurulurken hazır çorba, toz meyve suyu, çesni verici ve et suyu tabletleri gibi ürünlerin tüketimini özendiren reklamlar da denetlenmelidir.

KAYNAKLAR

- 1- Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi, T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü ve Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara 2004.
2. Sıkça Sorulan Sorular, Gıda Katkı Maddeleri, <http://www.food.itu.edu.tr/faq.htm>, Erişim tarihi: 20/05/2006.
3. Bağcı T. Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlığımız Üzerine Etkisi. Sağlık ve Sosyal Yardım Vakfı Dergisi 1991; 1 (4): 3-11.
4. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (12. Değişiklik), T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 30.6.2005.
5. Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük, Sayı: 8236, 18.10.1952.
6. Türk Gıda Kodeksi Baharat Hakkında Tebliğ / Tebliğ No: 2000/16
7. Türk Gıda Kodeksi, Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (1. Değişiklik), T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, 16.08.2002.
8. Krause MV, Mahan KL. Food Nurtition Diet Therapy. WB Saunders Company Philadelphia, 1984.
9. Topçu AA, Yurttagül M, Yücecan S. Üniversite Öğrencilerinin Gıda Katkı Maddeleri İle İlgili Bilgi ve Davranışları, Beslenme ve Diyet Dergisi, 33(2), 2005; 39-50.
11. Kırılı A, Mutsan F, Polatkan G, Poca H, Onur İ, Tam L, "Ankara İline Bağlı Mamak AÇS-AP 13 Harmanolu Mahallesinde Yaşayan Ailelerde Yiyeceklerin Satın Alma ve Saklama Koşullarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma", Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı İntern Araştırması, (Danışmanlar: Özbek Z, Bağcı T), Ankara, Temmuz-Ağustos, 1998.
12. Çelikbaş B, Çetinkaya A, Keskin UC, Kuvat SV, Özbalcı GS, Tad M. "Altındağ Bölgesi Sakarya Mahallesi'nde Yaşayan Kadınların Besinleri Satın Alma ve Saklama Durumlarının İncelenmesi", Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı İntern Araştırması, (Danışmanlar: Akın A, Bağcı T, Atilla S, Subaşı N), Ankara, Temmuz-Ağustos, 1998.