

## KAYSERİ İLİNDE EV KADINLARININ BESİNLERİ SAKLAMA UYGULAMALARI

Öğr. Gör. Dr. Betül ÇİÇEK\*, Dr. Nurten BUDAK, Öğr. Gör. Dr. Habibe ŞAHİN\*

### ÖZET

Ülkemizde birçok besin ev koşullarında işlenerek hazırlanmakta ve yetiştiği mevsim dışındaki zamanlarda tüketilmektedir. Bu araştırma, Kayseri'de sosyoekonomik düzeyi farklı ev kadınlarının evde yaptıkları besinleri ve besinleri saklamaya ilişkin uygulamalarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Araştırmaya Kayseri il merkezinde yaşayan kadınlar arasından basit rastgele örnekleme yöntemiyle seçilen farklı sosyoekonomik düzeyde 600 ev kadını alınmıştır. Araştırma verileri, düzenlenen anket formlarının araştırmacılar tarafından kadınlar ile yüz yüze görüşme tekniğiyle doldurulmasıyla elde edilmiştir. Araştırmaya katılan düşük ve orta sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %53.5 ve %31.5) ilkökul mezunu, yüksek sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (%43.5) lise mezunudur ( $p < 0.05$ ). Ev kadınları arasında kış mevsiminde tüketilmek üzere reçel hazırlayanlar (%90.0) başta gelmekte, bunu turşu hazırlayanlar (%85.5) ve salça hazırlayanlar (%64.3) izlemektedir. Erişte-makarna, konserve, tarhana, pekmez, yufka ekmeği, sucuk ve pastırma hazırlama ise sırası ile %62.8, %38.2, %30.0, %21.2, %2.7, %2.3 ve %0.8 olarak kış için hazırlanan diğer besinleri oluşturmaktadır. Ev kadınlarının büyük çoğunluğu salça, yoğurt, süt, pekmez ve reçeli (sırasıyla %78.0, %38.3, %57.0, %65.5, %88.7) cam kaptan, turşuyu (%54.0) ise plastik kaptan saklamaktadır ( $p < 0.05$ ). Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %21.5, %36.3 ve %36.0) sebzeleri dondurarak ( $p < 0.05$ ), yine büyük çoğunluğu (sırasıyla % 50.0, %60.4 ve

%51.1) meyveleri reçel veya marmelat yaparak saklamaktadır ( $p > 0.05$ ). Kadınların sosyoekonomik durumu ve eğitim düzeyi yükseldikçe besinleri saklamaya yönelik uygulamaları sağlıklı olmaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Evde yapılan besinler, besin saklama kabı, besin saklama yöntemi, ev kadını

### ABSTRACT

#### *Practices of food storage among women in Kayseri*

In our country a number of foods are processed in home conditions and consumed when they are out of season. This study was conducted on housewives representing different socioeconomic levels in Kayseri, in order to determine their homemade foods and their practices of food storage. Among the housewives, six hundred housewives living in the central parts of the city and representing different socioeconomic levels were included according to the simple randomized sampling method. The data was obtained with the questionnaire by face to face interview method. Of the housewives participated, the majority of them who were representing the low and middle socioeconomic level (53.5 and 31.5%, respectively), were graduates of primary school, and the majority of them who were representing the high socioeconomic level (43.5%), were graduates of high school ( $p < 0.05$ ). Among the housewives, the common home made foods for winter were jam (90.0%), pickle (85.5%) and tomato paste (64.3%). The other home made foods for winter were vermicelli-macaroni (erişte), canned foods, tarhana, molasses, bread made of thin sheets of dough (bazlama), sausages and pastrami (62.8, 38.2, 30.0, 21.2, 2.7, 2.3 and 0.8%, respectively). The majority of the housewives store tomato paste, yoghurt, milk,

*molasses and jams (78.0, 38.3, 57.0, 65.5, 88.7% respectively) in glass ware and pickle (54.0%) in plastic ware ( $p < 0.05$ ). The majority of the housewives representing the low, middle and high socioeconomic levels (21.5, 36.3 and 36.0% respectively) stored vegetables by freezing frozen, likewise the majority (50.0, 60.4 and 51.1% respectively) stored fruits by making them marmalade and/or jams ( $p > 0.05$ ). As the socioeconomic and educational levels increased, the proper practices of food storing increased.*

**Key words:** Home made foods, food storage utensil, food storage method, housewife

## GİRİŞ

Beslenmede amaç; insanın yaşına, cinsiyetine, çalışma ve özel durumuna göre gereksinmesi olan enerji için besin öğelerinin her birini yeterli miktarda alabilmek, bunların kaynağı olan besinleri, besleyici değerlerini kaybetmeden, sağlık bozucu duruma getirmeden işleyip tüketebilmektir (1). Besinlerin farklı şekillerde tüketilir duruma getirilmesi işlemleri eskiden daha çok evlerde yapılır iken, günümüzde sanayileşme ile birlikte bu işlemler fabrikalarda yapılmasına karşın, ülkemizde hala bir çok besin ev koşullarında da işlenerek bulunmadığı mevsimlerde tüketilmektedir (2).

Besinlerin saklanması cam, plastik, toprak ve seramik gibi farklı malzemeden yapılmış kaplar kullanılmaktadır. Cam kapların; içine konulan besin ile reaksiyona girmemesi ve aşınmaması en önemli özellikleridir. Plastiklere ise işleme kolaylığı ve bazı özellikler kazandırılması yönünden çok çeşitli katkı maddelerinin katılması zorunludur. Oysa bu katkı maddelerinin insan sağlığı için toksik ve karsinojen etkileri olabilmektedir. Çatlak ya da sırlı yüzeyleri bozulmuş toprak kaplar insan sağlığı için riskli olabilmelerinden dolayı bunların sağlığa zarar vermeyecek şekilde yapılması gerekmektedir. Yine kalitesiz seramik kaplardan besine kurşun geçişi ve insanda kurşun zehirlenmesine neden olabileceğinden dolayı besinlerle teması olan bu tür kapların yapımında uygun teknik ve kaliteli seramikler kullanılmalıdır (3).

Ekolojik koşullara bağlı olarak besinlerde hastalık yapıcı etkenler oluşabilmektedir. Bunların başında da besin ve yem maddeleri üzerinde toksin oluşturan ve insanların bunları tüketmesiyle öncelikle karaciğer üzerinde patolojiye neden olan mikotoksinler gelmektedir. Üstelik pastörizasyon, sterilizasyon ve UHT (ultra high temperature) sterilizasyon ile bunların yaygın bir türü olan aflatoksinler tamamen yıkılamamaktadır. Bu nedenle; belirli koşullar altında besinlerde mikotoksin oluşturduğu bilinen bu küflerin ürememesi için besinlerin uygun koşullarda saklanması sağlık için çok önemlidir (4).

Bu araştırma; Kayseri ilinde yaşayan farklı sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının evde besin hazırlamasına ve bu besinleri saklamasına ilişkin uygulamalarını belirlemek amacıyla yapılmıştır.

## GEREÇ VE YÖNTEM

Araştırma, Aralık 2002-Mayıs 2003 tarihleri arasında Kayseri il merkezinde yaşayan ve basit rastgele yöntemle seçilen farklı sosyoekonomik düzeydeki ev kadınları ile yapılmıştır. Araştırma bölgesinde kadınların evde besin yapımı ve saklama uygulamalarının sıklığı % 50 kabul edilerek, 0.05 sapma ve % 95 güven düzeyinde örnek büyüklüğü en az 384 olarak hesaplanmıştır. Bundan dolayı, 600 kadının örnekleme alınması planlanmıştır. Araştırmaya katılan ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre gruplaması aylık gelir düzeyi esas alınarak yapılmıştır. Buna göre aylık geliri; 250 Yeni Türk Lirası (YTL) ve altında olanlar düşük, 250-699 YTL arasında olanlar orta ve 700 YTL ve üstünde olanlar yüksek sosyoekonomik düzey olarak sınıflandırılmıştır (5). Araştırma verileri, ön teste tabi tutularak düzenlenen anket formlarının araştırmacılar tarafından ev kadınları ile yüz yüze görüşme tekniğiyle doldurulmasıyla elde edilmiştir. Araştırmanın ön testi araştırmacıların yakın çevresinde yaşayan 50 ev kadınına anket uygulanarak yapılmıştır.

Elde edilen veriler, bilgisayar ortamında SPSS 9.0 paket programı ile değerlendirilmiştir. Bulgular, düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik duruma göre tablolarda sayı ve yüzde olarak gösterilmiş, veriler ki-kare testi kullanılarak istatistiksel olarak analiz edilmiştir.

## BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya katılan düşük ve orta sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu ilkökul mezunu (sırasıyla %53.5 ve %31.5), yüksek sosyoekonomik düzeydeki ev kadınlarının ise (%43.5) lise mezunudur. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre eğitim durumları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ).

Ev kadınlarının kış için evde yaptıkları besinlerin dağılımı Tablo 1'de verilmiştir. Ev kadınları arasında kış mevsiminde tüketilmek üzere reçel hazırlayanlar (%90.0) başta gelmekte, bunu turşu hazırlayanlar (%85.5) ve salça hazırlayanlar (%64.3) izlemektedir. Erişte-makarna, konserve, tarhana, pekmez, yufka ekmeği, sucuk ve pastırma hazırlama ise sırası ile %62.8, %38.2, %30.0, %21.2, %2.7, %2.3, %0.8 olarak kış için hazırlanan diğer besinleri oluşturmaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre kış için reçel, pekmez, konserve, sucuk ve pastırma hazırlayanların oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemsiz iken ( $p > 0.05$ ), turşu, salça, erişte-makarna, tarhana ve yufka ekmeği yapanların oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ).

Araştırmada ev kadınlarının büyük çoğunluğunun salça, yoğurt, süt, pekmez ve reçeli cam kapta (sırasıyla %78.0, %38.3, %57.0, %65.5, %88.7), turşuyu ise büyük çoğunluğunun (%54.0) plastik kapta sakladığı belirlenmiştir. Sosyoekonomik düzeylerine göre, besinleri saklamada kullandıkları kap çeşitleri açısından ev kadınlarının oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ) (Tablo 2).

Araştırmaya katılan ev kadınlarının sebzeleri kış için saklama yöntemleri Tablo 3'de verilmiştir.

Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %21.5, %36.3 ve %36.0) sebzeleri dondurarak saklamaktadır ( $p < 0.05$ ).

Ev kadınlarının meyveleri saklama yöntemleri Tablo 4'de verilmiştir. Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %50.0, %60.4 ve %51.1) meyveleri reçel veya marmelat yaparak saklamaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyine göre meyveleri saklama konusunda farklı yöntemleri kullananların oranları arasındaki fark istatistiksel olarak önemli değildir ( $p > 0.05$ ).

Düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki ev kadınlarının büyük çoğunluğu (sırasıyla %50.7, %57.4 ve %55.4) tahılları mutfakta, düşük sosyoekonomik düzeydeki kadınların patatesi %35.4'ü buzdolabında, %34.7'si mutfakta, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%44.4 ve %44.1) kilerde, her üç sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%55.6, %46.7, %41.9) erişte ve makarnayı mutfakta, salçayı buzdolabında (%50.0, %76.7, %89.2) saklamaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeylerine göre besinleri saklama yerleri arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ) (Tablo 5).

Araştırmaya katılan ev kadınlarının besinleri sakladıkları koşullar Tablo 6'da verilmiştir. Düşük sosyoekonomik düzeydeki kadınların %27.8'i tahılları plastik saklama kabında, %26.4'ü bez torbada, orta sosyoekonomik düzeydeki kadınların %32.6'sı bez torbada, %31.1'i cam kavanozda, yüksek sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%42.5) cam kavanozda, düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeylerdeki kadınların büyük çoğunluğu (%40.3, %40.4, %33.3) patatesi bez torbada, düşük sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%43.1) makarna-erişteyi plastik saklama kabında, orta sosyoekonomik düzeydeki kadınların %28.9'u plastik saklama kabında, %24.1'i bez torbada, yüksek sosyoekonomik düzeydeki kadınların %28.0'i hiç saklamamakta

Tablo 1: Ev kadınlarının kış için evde yaptıkları besinlerin dağılımı

Besinler	Gelir Düzeyi												X <sup>2</sup>	P				
	Düşük (n=144)				Orta (n=270)				Yüksek (n=186)						Toplam (n=600)			
	Evet	Hayır	%	S	Evet	Hayır	%	S	Evet	Hayır	%	S			Evet	Hayır	%	S
Reçel-Marmelat	120	83.3	24	16.7	250	92.6	20	7.4	170	91.4	16	8.6	540	90.0	60	10.0	9.53	<0.05
Pekmez	27	18.8	117	81.3	60	22.2	210	77.8	40	21.5	146	78.5	127	21.2	473	78.8	0.69	>0.05
Turşu	126	87.5	18	12.5	240	88.9	30	11.1	147	79.0	39	21.0	513	85.5	87	145.0	9.24	<0.05
Salça	107	74.3	37	25.7	176	65.2	94	34.8	103	55.4	83	44.6	386	64.3	214	35.7	12.83	<0.05
Konserve	59	41.0	85	59.0	102	37.8	168	62.2	68	36.6	118	63.4	229	38.2	371	61.8	0.70	>0.05
Erişte-makarna	106	73.6	38	26.4	180	66.7	90	33.3	91	48.9	95	51.1	377	62.8	223	37.2	24.27	<0.05
Tarhana	57	39.6	87	60.4	83	30.7	187	69.3	40	21.5	146	78.5	180	30.0	420	70.0	12.76	<0.05
Sucuk	5	3.5	139	96.5	7	2.6	263	97.4	2	1.1	184	98.9	14	2.3	586	97.7	2.19	>0.05
Pastırma	-	-	-	-	3	1.1	267	98.9	2	1.1	184	98.9	5	0.8	595	99.2	1.59	>0.05
Yufka ekmeği	10	6.9	134	93.1	5	1.9	265	98.1	1	0.5	185	99.5	16	2.7	584	97.3	14.09	<0.05

Tablo 2 . Ev kadınlarının besinleri saklamada kullandıkları kap çeşitlerine göre dağılımı

Besinler	Saklama kapları	Gelir Düzeyi						X <sup>2</sup>	p
		Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)			
		S	%	S	%	S	%	S	%
Salça	Cam	85	59.0	217	80.4	166	89.2	468	78.0
	Plastik	56	38.9	36	13.3	16	8.6	108	18.0
	Satın alındığı kutu	3	2.1	11	4.1	4	2.2	18	3.0
	Teneke	-	-	4	1.5	-	-	4	0.7
	Diğer (çelik ve emaye)	-	-	2	0.7	-	-	2	0.3
Yoğurt	Cam	39	27.1	105	38.9	86	46.2	230	38.3
	Plastik	52	36.1	72	26.7	36	19.4	160	26.7
	Satın alındığı kutu	19	13.2	52	19.3	39	21.0	110	18.3
	Teneke	-	-	2	0.7	1	0.5	3	0.5
	Diğer (çelik ve emaye)	34	23.6	39	14.4	24	12.9	97	16.2
Süt	Cam	84	58.3	159	58.9	99	53.2	342	57.0
	Plastik	19	13.2	19	7.9	18	9.7	56	9.3
	Satın alındığı kap	13	9.0	52	19.3	43	23.1	108	18.0
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer (çelik ve emaye)	28	19.4	40	14.8	26	14.0	94	15.7
Pekmez	Cam	64	44.4	176	65.2	153	82.3	393	65.5
	Plastik	60	41.7	53	19.6	27	14.5	140	23.3
	Satın alındığı kap	19	13.2	38	14.8	6	3.2	63	10.5
	Teneke	1	0.7	2	0.7	-	-	3	0.5
	Diğer (çelik ve emaye)	-	-	1	0.4	-	-	1	0.2
Reçel	Cam	111	77.1	244	90.4	177	95.2	532	88.7
	Plastik	27	18.8	13	4.8	8	4.3	48	8.0
	Satın alındığı kutu	6	4.2	12	4.4	1	0.5	19	3.2
	Teneke	-	-	-	-	-	-	-	-
	Diğer (çelik ve emaye)	-	-	1	0.6	-	-	1	0.2
Turşu	Cam	35	24.3	112	41.5	114	61.3	261	43.5
	Plastik	106	73.6	149	55.2	69	37.1	324	54.0
	Satın alındığı kap	3	2.1	4	1.5	-	-	7	1.2
	Teneke	-	-	4	1.5	3	1.6	7	1.2
	Diğer (çelik ve emaye)	-	-	1	0.4	-	-	1	0.2

Tablo 3: Ev kadınlarının sebzeleri kış için saklama yöntemlerine göre dağılımı

	Gelir Düzeyi							
	Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)	
Saklama Yöntemleri	S	%	S	%	S	%	S	%
Konserve yapma	4	2.8	16	5.9	15	8.1	35	5.8
Dondurarak saklama	31	21.5	98	36.3	67	36.0	196	32.7
Kurutma	9	6.3	15	5.6	8	4.3	32	5.3
Tuzlama	2	1.4	1	0.4	-	-	3	0.5
Konserve yapma-Dondurarak saklama-Kurutma	41	28.5	85	31.1	65	35.0	185	31.7
Konserve yapma-dondurarak saklama-Kurutma-Tuzlama	40	30.5	7	17.4	20	10.7	107	17.8
Saklamayan	17	11.8	9	3.3	11	5.9	37	6.2

$X^2 = 108.141$   $p < 0.05$

Tablo 4: Ev kadınlarının meyveleri kış için saklama yöntemlerine göre dağılımı

	Gelir Düzeyi							
	Düşük (n=144)		Orta (n=270)		Yüksek (n=186)		Toplam (n=600)	
Saklama Yöntemleri	S	%	S	%	S	%	S	%
Reçel-marmelat yapma	72	50.0	163	60.4	95	51.1	330	55.0
Dondurarak saklama	4	2.8	3	1.1	8	4.3	15	2.5
Kurutma	2	1.4	6	2.2	3	1.6	11	1.8
Reçel yapma-Dondurarak saklama-Kurutma	53	36.8	8	28.9	68	36.5	199	33.2
Saklamayan	13	9.0	20	7.4	12	6.5	45	7.5

$X^2 = 10.994$   $p > 0.05$

ve %25.3'ü cam kavanozda ve düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeydeki kadınların büyük çoğunluğu (%54.2, %87.0, %91.4) salçayı cam kavanozda saklamaktadır. Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyine göre besinleri saklama koşulları arasındaki fark istatistiksel olarak önemlidir ( $p < 0.05$ ).

## TARTIŞMA

Çalışmada; kadınların sosyoekonomik durumu ve eğitim düzeyi yükseldikçe besinleri saklamaya yönelik uygulamalarının değiştiği belirlenmiştir. Nitekim, yüksek eğitim düzeyindeki kadınların yüksek sosyoekonomik grupta yer alıyor olması evde hazırlanan besinler ve saklama uygulamalarında görülen farklılığın önemli bir nedenini oluşturmaktadır.

Ateş ve arkadaşları (6) Ankara'da düşük, orta ve yüksek sosyoekonomik düzeydeki semtlerde yaşayan ev kadınları arasında kış için besin hazırlayanların oranının sırasıyla %83.3, %81.7 ve %87.5 olduğunu ve en sık olarak turşu, reçel, tarhana yaptıklarını ve sebzeleri kuruttuklarını belirlemişlerdir. Yapılan diğer çalışmalarda kış için çoğunlukla meyve ve sebzelerden besinler hazırlandığı saptanmıştır (7-10). Kayseri'de yaz mevsiminin bahçeli yazlık evlerde geçirilmesi geleneğinden dolayı kış için meyvelerden reçel veya marmelat yapılması ve meyvelerin kurutulmasının en yaygın meyve saklama uygulamaları olduğu düşünülmektedir. Baykan (11) ise çalışmasında; kadınların en fazla yaptıkları besinlerin turşu ve tarhana olduğunu, bunları reçel, salça ve erişte yapımının izlediğini saptamıştır. Doğru kurutularak yapıldığı takdirde özellikle kalsiyum







ve proteinden zengin olan tarhananın yapımı Kayseri'de yaygın değildir ve iyi bir demir ve kalsiyum kaynağı olan pekmezin yapımı ise Kayseri'de Gürbüz ve arkadaşlarının da (12) belirlediği gibi giderek azalmaktadır.

Günümüzde Türk mutfağında besinler cam, emaye ve plastik kaplarda saklanmaktadır. Besinlerin cam kaplarda saklanması en ideal uygulamadır. Bunun yanında plastik kaplardan besinlere uzun dönemde sağlığı olumsuz etkileyebilen çeşitli kimyasal maddelerin karışabilmesinden ve çevre kirliliği açısından önemli bir sorun olmasından dolayı plastiklerin ve özellikle de besin için yapılmamış plastik kaplarda sıvı ve yarı sıvı besinlerin saklanması hatalı bir uygulamadır. Besin için yapılan plastik kabın bir kez kullanılması gerekirken tekrar tekrar kullanılması zararlı kimyasal maddelerin besine geçişini hızlandırmaktadır (3,13). Sosyoekonomik düzey düştükçe besinleri plastik kaplarda saklama uygulamasının artması, mutfağa plastik kapların kullanımının yaygınlaşması ve özellikle yoğurdun satın alındığı kaplarda saklanması sağlık açısından saptanan en hatalı uygulamalardır. Ersoy (7) araştırmasında kadınların %65.9'unun kuru baklagilleri bez torbada, %60.5'inin tahılları plastik poşette ve %48.9'unun süt ve yoğurdu çinko-alüminyum kapta sakladıklarını, Malatyalıoğlu (9) kadınların tahılları genellikle bez torbada, turşu ve salçayı plastik kaplarda sakladıklarını belirlemiştir. Plastiklerin tahılların saklanmasında da çoğunlukla tercih edilmeye başlandığı görülmektedir.

Ev kadınlarının sosyoekonomik düzeyinin yükselmesiyle kış için sebzeleri dondurucuda saklama oranının arttığı görülmektedir. Günümüzde teknolojik gelişmeye bağlı olarak besinlerin daha uzun süre saklanmasını sağlayan derin dondurucuda, besin saklama yöntemi yaygınlaşmaya başlamıştır. Arıkan'ın (14) çalışmasında benzer olarak sosyoekonomik düzeyi düşük grupta dondurucu kullanma oranının düşük olduğu ve kadınların pişirme kolaylığı, zamandan tasarruf sağlama ve her mevsim kolay bulunmasından dolayı dondurulmuş besinleri tercih ettikleri belirlenmiştir. Malatyalıoğlu (9) ve Yücecan ile

arkadaşları (10) kadınların büyük çoğunluğunun; sebze ve meyveleri kış için kurutarak sakladıklarını, sebze kurutmanın en fazla kırsal kesimde yapıldığını, Sevenay (8) bulgularımızdan oldukça yüksek oranda olmak üzere Kayseri'de kadınların %50.2'sinin, Hasipek ve Aytekin (15) Ankara'da %77.8'inin kış için sebzeleri kurutarak sakladıklarını belirlemişlerdir. Sebzelerde özellikle C vitamini kaybına neden olan güneşte kurutma işleminin azalması ve dondurucuda saklama yönteminin benimsenmesi olumlu bir değişimdir.

Kadınlar sosyoekonomik düzeyleri yükseldikçe besinleri uygun koşullarda saklama uygulaması da artmaktadır. Kayseri il merkezinde gelenekselleşmiş mimari bir uygulama olarak içerisinde ısıtma ve doğal aydınlatma düzeni bulunmayan ayrı bir bölüm evlerde kiler biçiminde inşa edilmektedir.

Sonuç olarak; besinlerin sağlıklı olarak üretilmesi kadar tüketilene kadar geçen sürede sağlıklı olarak saklanması da önemlidir. Kayseri'de çeşitli besinlerin ev koşullarında hazırlanması uygulaması sürmekle beraber, bu besinlerin saklanma ortamları ve saklanmasında kullanılan kapların, bireylerin sosyoekonomik düzeyinde düşmeyle birlikte sağlığa uygun olmadığı görülmektedir. Son yıllarda besin saklamada plastik torba ve kapların kullanımının yaygınlaşması endişe vericidir. Bu açıdan besin saklama yöntemleri, koşulları ve kapları konularında sektörler arası işbirliği ile tüketiciyi bilgilendirme çalışmaları ve ev koşullarında tarhana ve pekmez gibi besin değeri yüksek geleneksel besinlerin hazırlanması ve tüketilmesinin yaygınlaştırılması kapsamında uygulamalı halk eğitimi çalışmaları yapılmalıdır.

## KAYNAKLAR

- 1- Baysal A. Sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyeti. Beslenme ve Diyet Dergisi 1996;25:21-29.
- 2- Baysal A. Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları/1230 Yayınlar Dairesi Başkanlığı Başvuru Kitapları Dizisi/16 Ankara 1993, ss 64.
- 3- Akçiçek E, Akçiçek F, Başar R. Besinlerin pişirilmesi ve saklanmasında kullanılan malzemelerin insan sağlığına yapabileceği olumsuz etkiler. Beslenme Diyet Dergisi 1989;18:87-99.
- 4- Erol İ. Besin Hijyeni. Ankara Ün. Veteriner Fakültesi, Ankara 1999, ss 106-109.

5. Özdeveci M. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyesi, 2003 (sözlü ifade).
6. Ateş M, Ballar E, Pekcan G. Sosyo-ekonomik yönden farklı semtlerde yaşayan ev kadınlarının besin hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerinin saptanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1986;15:71-83.
7. Ersoy G. Ankara'nın Gölbaşı ilçesi ve köylerinde besin tüketim durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1990; 19:71-84.
8. Sevenay N. Kayseri İl Merkezi Kamu Sektöründe Çalışan Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Yiyecek Hazırlama, Pişirme Yöntemleri ve Beslenme Bilgi Düzeyleri Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Ün. Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1996.
9. Malatyalıoğlu N. Erzincan İli Merkez İlçesi Köylerindeki Evli Kadınların Beslenme Bilgi Düzeyleri ile Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerinde Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Ün. Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1991.
10. Yücecian S, Pekcan G, Mercanlıgil S ve ark. Ankara ili, ilçe ve köylerinde yaşayan ailelerin beslenme kültürleri ve etkileyen etmenler, Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı, Vehbi Koç ve Ankara Araştırmaları Merkezi, Ankara 1999, ss 231-248.
11. Baykan S. Ramazanın beslenme durumuna etkisi konusunda bir araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1998;10:119-137.
12. Gürbüz T, Çetinkaya F, Ceyhan O ve ark. Kayseri İli Eğitim ve Araştırma Sağlık Grup Başkanlığı Bölgesinde besinlerin kış dönemi için işlenmesi ve saklanması. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi* 1986;55:79-84.
13. Baysal A. Türk yemek kültüründe değişimler, beslenme ve sağlık yönünden değerlendirme. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No:13 Ankara 1993, ss 18.*
14. Arkan B. Ankara'da Farklı Sosyoekonomik Semtlerde Yaşayan Kadınların Dondurulmuş Besinleri Satın Alma, Saklama, Tüketme Durumlarının Saptanması Üzerine bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Ankara Ün. Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara 1988.
15. Hasipek S, Aytekin F. Ankara'da farklı sosyo-ekonomik düzeydeki ailelerin beslenme alışkanlıkları ve etkileyen faktörler üzerinde bir araştırma, II. Uluslar Arası Beslenme ve Diyetetik Kongresi Bildiri Kitabı, Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 12-14 Nisan 1995, ss 186.