

TEKNOLOJİK İŞLEM GEREKTİREN HAZIR, YARI - HAZIR BESİNLERİ AİLELERİN TÜKETME VE KABULENME DURUMU KONUSUNDA BİR ARAŞTIRMA

Uzm. Sıdıka BULDUK*/Doç. Dr. Ufuk GÜNEYLİ**

Bu çalışma ailelerin hazır ve yarı hazır besinleri tüketme durumunu ve bu konudaki tutum ve davranışlarını ortaya çıkartmak, bu besin gruplarından hazır çorbaların ambalajındaki tarifeye uygunluğunu araştırmak amacıyla Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Kız Teknik biriminde çalışan 250 görevli ve ailelerinde yapılmıştır. Bulgular; piyasada bulunan hazır ve yarı hazır besin türleri konusunda deneklerin hepsinin bilgi sahibi olduğunu, en fazla yoğurt, dayanıklı süt, sebze konserve-leri ve hazır çorbaların kullanıldığını, bu besinlerin kullanımının genellikle bekâr, yalnız yaşayan ve ve çalışan kadınlar arasında daha yaygın olduğunu ortaya koymuştur.

GİRİŞ

Yeterli ve dengeli beslenme yolu ile sağlıklı bir yaşam sürdürülebilmesi için, çeşitli besinlerin yeterli miktarlarda tüketilmesi zorunludur. Oysa gerek mevsimler, gerekse bölgeler arası dengesizlikler nedeniyle istenilen miktar ve çeşitteki besinlerin her zaman bulunması mümkün olmamaktadır. Ayrıca, özellikle günümüzde kadınların ekonomik faaliyetlere daha büyük ölçüde katılmaları yemek yapmaya ayırdıkları toplam zamanın azalmasına neden olmuştur. Yukarıda özetlenmeye çalışılan bütün bu sorunlar ve gereksinimler besinlerin daha kolay ve kısa zamanda hazırlanabilmesi konusunun önem kazanmasına dolayısıyla, besin teknolojisinin gelişmesine neden olmuştur (1).

Ülkemizde hangi hazır ve yarı hazır besinlerin kullanıldığı, kullanılma nedenleri ve miktarları konusunda yeterli bilgiler bulunmamaktadır. Bu araştırma piyasada bulunan hazır

(*) G.Ü. Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Görevlisi

(**) H. Ü. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi

ve yarı hazır hale getirilmiş besinlerin saptanması, bu besinlerin halk tarafından kabul edilme durumları ve kullanılma sıklığının ortaya konulması amacıyla yapılmıştır.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Çalışma Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Kız Teknik birimindeki tüm görevlilerin ailelerinde yapılmıştır. Örneklem; öğretim görevlisi, memur, aşçı vb. gibi farklı sosyo - ekonomik durumda bulunan toplam 250 kişiden oluşmuştur.

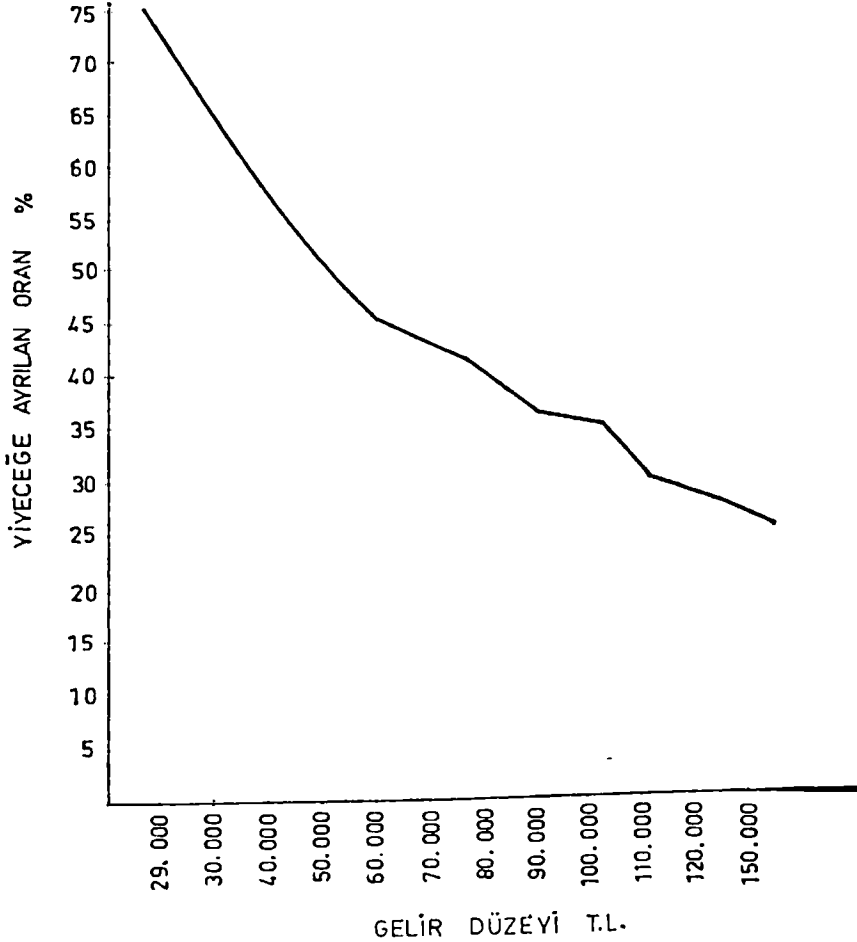
Araştırma üç aşamada uygulanmıştır. Birinci aşamada piyasada bir ön çalışma yapılmıştır. Bunun için Gima, Belediye tanzim satış mağazaları ve süpermarketler araştırma alanını oluşturmuş ve buralarda bulunan hazır ve yarı hazır besinler göz önünde bulundurularak anket formu hazırlanmış ve deneklere uygulanmıştır. Daha sonraki aşamada da bu besin gruplarından hazır çorbalar örnek olarak alınmış ve bu çorbaların üzerinde yazan tarifelere uygunluğu araştırılmıştır. Bunun için hem üzerlerindeki tarifeye göre pişirilmiş, hemde çorbanın türüne göre içine kalitesini etkileyebilecek un, yumurta, kıyma, maydonoz gibi besinler eklenerek pişirilmiştir. Her iki şekilde hazırlanan çorbalar 6 kişiden oluşan bir panel gurubu tarafından kıvam, lezzet, tat, koku ve renk yönünden değerlendirilerek tariflere uygunluk derecesi araştırılmıştır (2).

BULGULAR

Araştırmaya alınan bireylerin % 59.2'sini kadınların, % 40.8'ini erkeklerin oluşturduğu ve büyük çoğunluğun (% 47.6) 40 - 49 yaşlar arasında dağılım gösterdiği saptanmıştır. Okulun bir kız meslek okulu oluşu ve okulda çalışan öğretmenlerin bayan oluşları dolayısıyla kadınlar arasında eğitim düzeyi daha yüksek olup (% 79.1 yüksek okul mezunu) erkeklerde bu oran % 6.8'e düşmektedir. Denek kadınlardan % 75'inin, erkeklerden % 92.2'sinin evli olduğu bulunmuştur. Deneklerin ortalama % 18'ini bekâr ve dullar oluşturmaktadır. Bunların % 1.8'i yalnız, % 16.2'si ise kardeşi, annesi ve arkadaşları ile birlikte yaşamaktadırlar. Örneklemdeki bireylerin % 65.2'sinin aileleri 4 - 6 kişiden, % 34.8'i ise 1 - 3 kişiden oluşmaktadır.

Araştırma kapsamına alınan ailelerde gelire göre beslen-

meye ayrılan para miktarı şekil 1 de gösterilmiştir. Görüldüğü gibi gelirleri çok düşük olan ailelerde beslenmeye ayrılan para oranı yükselmekte, geliri yüksek ailelerde ise beslenmeye ayrılan para oranı düşmektedir. Aylık gelir arttıkça beslenmeye ayrılan para da azalmaktadır ($r = 0.76$).



Şekil 1 : Ailelerin Gelirlerine göre Beslenme için Ayırdıkları Para Miktarı

Okulun özelliği nedeniyle deneklerin beslenme eğitimi alıp almadıkları araştırılmış olup % 11.2 sinin bu eğitimi aldığı, % 88.8 inin ise bu konuda bir eğitim görmediği belirlenmiştir. Aynı zamanda deneklerin büyük çoğunluğu basında yer alan beslenme ile ilgili konuları seyrek olarak izlemektedirler. Yayınları her zaman ilgi ile izleyen ancak % 2 yi oluşturmakta ve büyük çoğunluğu da kadınlar olmaktadır.

Ailelerin içinde çalışmayıp ev kadını olanların büyük bir kısmı hergün taze yemek pişirdiklerini belirtmişlerdir. Çalışan denekler, haftada 1 defa veya 2 - 3 defa yemek pişirmektedirler.

Deneklerin büyük çoğunluğu piyasada bulunan hazır ve yarı hazır besin çeşitlerinden haberdardır. Bu hazır ve yarı hazır besinlerden en çok tüketilen çeşitler süt, yoğurt, peynir ve mamulleri, hazır çorbalar ile sebze konserveleri olmaktadır (Tablo 1). Hazır besinleri kullanan deneklerin büyük çoğunluğu (% 78.4) bu besinleri kullanmaktan her zaman memnun kaldıklarını belirtmişlerdir. En fazla memnun kaldıkları hazır ve yarı hazır besinler Tablo 1 de görülmektedir.

Tablo 1 : En Çok Tüketilen ve Memnun Kalınan Hazır ve Yarı Hazır Besinler (n = 250)

Besinler	Kullananların		Memnun Kalanların	
	Sayı	%	Sayı	%
Süt	201	80.4	201	80.4
Yoğurt	248	99.2	210	84.0
Peynir ve çeşitleri	248	99.2	97	38.8
Et ve mamulleri	31	12.4	7	2.8
Baklagiller (konserve)	8	3.2	7	2.8
Sebzeler (konserve)	95	38.0	83	33.2
Meyveler (konserve)	87	34.8	22	8.8
Hazır çorbalar	137	54.8	20	8.0
Pudingler	5	2.0	5	2.0
Salça	105	42.0	105	42.0
Jöleler	5	2.0	5	2.0

Deneklerin çoğunluğu (% 67.6) aldıkları hazır besinlerin ambalajları üzerindeki açıklamalardan yalnızca besinin hazır lanışını okumaktadırlar. Genellikle (% 96) hazır besinlerin fiyatlarını çok pahalı bulmaktadırlar. Satın alırlarken özellikle belirli bir veya birkaç firmanın ürünlerini seçmektedirler. Bu firmaları seçmelerinin nedenleri arasında ürünü kaliteli bulmaları, ismini sık duymaları ve fiyatını ucuz görmeleri önemli yer tutmaktadır. Satın alınan bu besinler genellikle büyük çoğunluk tarafından derhal tüketilmektedir.

Deneklerin hazır ve yarı hazır besinleri kullanma nedenleri araştırıldığında; % 34.8 i yemek yapmaya pek zaman bulamadığından, % 32.8'i ise iş dönüşü bu besinlerin hazırlanmasını

kolay bulduğundan kullandıklarını, ancak % 3.6 sı lezzetli oluşları nedeniyle seçtiklerini belirtmişlerdir.

İncelenen bireylerin bir işte çalışıp çalışmamalarının hazır ve yarı hazır besin kullanımına etkisi araştırılmıştır (Tablo 2). Bu besin gurupları içerisinde yoğurt, dayanıklı süt ve et mamulleri kullanma yönünden çalışan kadınlarla çalışmayan kadınlar arasında istatistiksel yönden önemli bir farklılık saptanamamıştır ($p > 0.05$)

Tablo 2 : Çalışan ve Çalışmayan Kadınlarda Hazır ve Yarı Hazır Besin Kullanma %'leri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü

Besinler	Çalışan Kadınlardan Kullananların %'si (n = 159)	Çalışmayan Kadınlardan Kullananların %'si (n=91)	t	p
Yoğurt	81.0	87.0	1.20	$p > 0.05$
Dayanıklı süt	19.0	14.0	1.00	$p > 0.05$
Et mamulleri	18.0	10.0	1.60	$p > 0.05$
K. Baklagiller	7.0	1.0	8.50	$p > 0.05$
Sebzeler	69.0	29.0	8.00	$p > 0.05$
Reçel - Marmelat	14.0	1.0	3.25	$p > 0.05$
Komposto	4.0	0.0	8.00	$p > 0.05$
Hazır çorbalar	52.0	5.0	7.83	$p < 0.05$

Hazır ve yarı hazır besinlerin kullanılmasına deneklerin evli veya bekâr olmalarının bir etkisinin bulunup bulunmadığı da araştırılmış ve dayanıklı süt, yoğurt, baklagiller ve hazır çorbalar dışında diğer besinlerin kullanımı arasında önemlilik bulunmamıştır (Tablo 3).

Tablo 3 : Deneklerin Medeni Durumlarına Göre Hazır ve Yarı Hazır Besinleri Kullanılma Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü

Besinler	Evlilerin Kullanılma %'si n = 205	Bekâr ve Dulların Kullanılma %'si n = 45	t	p
Yoğurt	91.0	47.0	7.30	$p < 0.05$
Dayanıklı süt	13.0	40.0	4.50	$p < 0.05$
Et manüleri	14.0	20.0	1.00	$p < 0.05$
K. baklagiller	1.0	7.0	3.00	$p < 0.05$
Sebzeler	54.0	53.0	0.12	$p < 0.05$
Reçel - marmelat	9.0	13.0	1.80	$p < 0.05$
Komposto	2.0	4.0	0.66	$p < 0.05$
Hazır çorbalar	24.0	84.0	7.50	$p < 0.05$

Hazır ve yarı hazır besinlerden bazı türlerin sık tüketilmesine karşılık, diğer bazılarının çok seyrek kullanıldığı görülmektedir. Tablo 4 de incelenen denekler tarafından kullanılan hazır ve yarı hazır besin türleri ile tüketim sıklıkları verilmiştir.

Araştırma kapsamına alınan ailelerde birey başına ortalama aylık hazır ve yarı hazır besin tüketim miktarı gram olarak hesaplanıp Tablo 5 de verilmiştir. Tablodan da görüleceği üzere en fazla tüketilen besin süt ve yoğurt olmaktadır.

Tablo 4 : En çok Kullanılan Hazır ve Yarı Hazır Besin Çeşitlerinin Tüketim Sıklığı (250 denegin % dağılımı)

Besin/Tüketim Sıklığı	Hergün	Günaşırı	Haf. Bir	Ayda Bir	Çok Seyrek veya Hiç
Dayanıklı süt	—	34.8	41.2	3.6	20.4
Yoğurt	—	1.2	3.2	16.8	78.8
Krem peynir	—	3.2	3.2	39.6	54.0
Salam	1.2	—	1.2	36.4	60.0
Sosis	51.2	—	—	36.4	12.4
Z. Y. Biber dolma	—	—	8.4	14.8	76.8
Z. Y. Yaprak dolma	—	—	4.4	37.2	58.4
Konserve yeşil fas.	—	—	—	11.2	88.8
Konserve türlü	—	—	—	5.2	94.8
Konserve salça	4.4	9.2	36.4	25.2	24.8
Cips	3.6	—	6.0	34.0	43.6
Mısır gevreği	6.8	—	11.6	—	81.6
Barbunya plaki	—	—	—	0.4	99.6
Bezelye konserve	—	—	1.6	6.8	91.6
Vişne komposto	—	—	—	17.2	82.8
Vişne reçeli	—	—	—	33.2	66.8
Çilek reçeli	—	—	—	16.4	83.6
Şeftali marmeladı	—	—	—	9.2	90.8
Üzüm suyu	—	—	—	3.6	96.4
Portakal suyu	—	—	—	1.6	98.4
Jöle	—	—	—	4.8	95.2
Şokella - nutella	6.8	—	17.2	34.4	41.6
Fındık ezmesi	11.2	2.8	20.4	22.0	43.6
Tarhana çorba	3.6	2.0	8.4	18.0	32.0
Sebze çorba	3.2	—	1.6	7.2	88.0
Domates çorba	0.4	—	23.2	8.4	68.0
İşkembe çorba	0.4	0.4	2.8	21.2	75.2
Yayla çorba	1.6	0.8	3.2	4.4	90.0

Tablo 5: :Hazır Besinlerin Aylık Kişi Başına Düşen Miktarları

Besinler	Gram/Kişi/Aylık
Dayanıklı süt	87.30
Yoğurt	93.10
Peynir ve çeşitleri	1.22
Et mamülleri	0.09
K. baklagiller (konserve)	0.11
Sebzeler (konserve)	2.40
Meyvalar (reçel, marmelat vb.)	1.20
Hazır çorbalar	3.10
Pudingler	0.02
Fındık ezmesi	0.70

Hazır ve yarı hazır besinlerden hazır çorbaların tek başına yaşayanlar tarafından daha sık kullanıldığı görülmüştür.

Araştırılmak üzere ele alınan çorba türlerinin ambalajındaki tarifeye uygun olarak pişirilen şekli ile katkı maddesi eklenerek pişirilen şekillerine verilen toplam yemek kalite puanlarının dağılımı tablo 6'da gösterilmiştir. Sonuçlar değerlendirildiğinde; ezo gelin, yayla, tavuk ve pirinçli tavuk çorbalarının en yüksek puanı üzerlerindeki tarifeye göre pişirildiği zaman aldığı, diğer tür çorbaların ise içerisine 1 ve 2 tür besin eklendiğinde aldığı belirlenmiştir.

Tablo 6 : Hazır Çorbaların Piyasaya Sunulan Şekli ile Besin Eklenmiş Şekillerine Panel Grubu Tarafından Verilen Puanların Dağılımı (5 puan üzerinden)

Çorba Türü	Hazır Çorba	Meyane Eklenmiş	Yumurta Eklenmiş	Maydanoz K. Biber Eklenmiş
Mercimek	3.3	4.0	3.0	3.0
Ezo gelin	4.0	3.3	3.1	3.0
Tarhana	3.1	4.0	3.0	3.1
Yayla	5.0	3.4	2.8	5.0
İşkembe	4.2	5.0	3.8	3.2
Patates	4.1	4.0	4.0	4.4
Sebze	4.0	3.0	2.8	5.0
Tavuk	4.0	3.1	2.8	2.8
Pirinçli tavuk	4.4	3.6	3.3	3.2
Şehriyeli tavuk	3.6	4.4	4.4	4.0
Kremalı tavuk	4.2	4.0	4.3	4.0
Bezelye	4.0	5.0	4.1	4.8
Soğan	4.2	4.4	3.0	4.1
Domates	4.2	4.0	3.0	4.0
Çiftlik	4.0	4.1	3.1	4.8
Kuşkonmaz	3.0	3.1	2.8	3.0

TARTIŞMA

Günümüzde kadının ekonomik faaliyetlere daha büyük ölçüde katılması ve dolayısıyla yemek yapmaya ayırdığı zamanın azalması, hazır ve yarı hazır besinlerin üretimini ve tüketimini arttıran bir etmen olmuştur (3, 4, 5).

Araştırma bulgularımıza göre piyasada bulunan hazır ve yarı hazır besin çeşitleri hakkında araştırma kapsamına alınan ailelerin hemen hepsinin bilgi sahibi olduğu görülmüştür. Deneklerin hazır ve yarı hazır besinler içerisinde en fazla yoğurt, dayanıklı süt, sebze konserveleri ve hazır çorbaları, daha seyrek olarak konserve kuru baklagil, et mamülleri ve puddingleri kullandıkları saptanmıştır.

Hazır besinler içerisinde en fazla kullanılan besin türlerinden biri olan dayanıklı süt, genellikle piyasadaki diğer çeşitlere göre pahalı olması nedeniyle ancak pastörize süt bulunmadığı, mahalle sütçüsü gelmediği veya misafir geldiği zaman alınıp kullanılmaktadır. Bundan dolayı da ayda birey başına düşen tü-

ketim miktarı düşük olmaktadır. Süt ürünlerinden krem peynir, eritme peynir gibi peynir türleri denekler tarafından daha çok çalışılan iş yerinde simit, bisküvi gibi besinlerle beraber tüketilmektedir.

Konserve et tüketimine hiç rastlanılmamıştır. Halkımızın genellikle taze et tüketme alışkanlığının olması hazır kavrulmuş etin çok nadir olarak kullanılmasına yol açmaktadır. Hazır et mamüllerinden sucuk yine nadir olarak tost, sandviç içerisinde, konserve balık ise genellikle bekâr ve tek başına yaşayan aileler tarafından küçük ambalajlarda satışa sunulmuş olmasından dolayı arada sırada tüketilmektedir.

Diğer besin türlerinden reçel, marmelat, komposto, puding, meyva suyu ve jöleleri deneklerin büyük çoğunluğu tarafından ancak yılda 1 - 2 defa canları istediğinde veya misafir geldiğinde kullanılmaktadır.

Hazır besinler içerisinde en yaygın olarak tüketilenlerden biri sebze konserveleridir. Sebze konservelerinin tüketimi mevsime bağlı olarak değişmekte kışın kullanım daha fazla olmaktadır. Konserveler içerisinde en sık tüketileni salça olmaktadır. Ayrıca, çalışmaları ve tek başlarına yaşamaları deneklerin z.y. biber ve yaprak dolmasında diğerlerine nazaran daha fazla kullanılmasına neden olmuştur.

Yarı hazır çorba tüketiminin ise genellikle bekâr ve yalnız yaşayanlar ile çalışan kadınlar arasında yaygın olduğu saptanmıştır. En sık tüketilen türler ise tarhana, sebze, domates, işkembe ve yayla çorbası olmaktadır. Diğer tür çorbalar denekler tarafından 1 - 2 defa kullanılmış fakat beğenilmediği için alınmasından vazgeçilmiştir. Çorba tüketiminin bu denli yaygın olmasında hazırlanmasının fazla zaman almaması ile halkımız arasında çorba tüketme alışkanlığının yaygın oluşu rol oynamaktadır. Genellikle sevilerek tüketilen hazır çorbalara yapılan küçük eklemelerin (örn. meyane, yumurta vb.) bazılarının lezzetlerini arttırdığı ve daha da çok sevilerek tüketilmelerine neden olduğu görülmüştür. Bazılarında ise bu tür eklemeler olumsuz etki yapmaktadır.

Hazır ve yarı hazır besinleri lezzetli bulduğu için seçen ve kullananların % 3.6 gibi çok küçük bir gurup olduğu görülmektedir. Elde edilen sonuçlar, halkımızın hala taze yemek yeme alışkanlığını sürdürdüğünü ve ancak bir mecburiyet karşısında hazır ve yarı hazır besine baş vurduğunu göstermiştir.

SUMMARY

THE CONSUMPTION AND ACCEPTIBILITY OF READY AND SEMI - READY COMMERCIAL PROCESSED FOODS BY FAMILIES

Bulduk, S., Güneyli, U.

This research had been done to find out the consumption of ready and semi - ready processed foods and their acceptibility by two hundred and fifty people working at Gazi University, Faculty of Occupational Education. Also one of the purpose of the study was to check the nutrient composition with the nutrition label of the dried soups. It had been found that all the subjects had knowledge about ready and semi - ready processed foods. Yoghurt, UHT milk, canned vegetables and dried soups were the most consumed foods. The consumption of these foods were common among unmarried people, people living alone and working mothers.

KAYNAKLAR

- 1 — Alyward, F. : Gıdalara Uygulanan İşlemlerin Kişi ve Toplumun Durumu Üzerindeki Etkileri, Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Raporları, Ankara 1978.
- 2 — Baysal, A. : Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları A/13, Ankara 1983.
- 3 — Mckenzie, J. : Social Changes and Food Industry, Nutrition Reviews, 40 : 8, 1982.
- 4 — Baysal, A. : Gıda Kalite Kontrolü ve Beslenme. Gıda Sanayiinde Kalite Kontrol Paneli, Uluslararası Fuar Dekarasyonu ve Ticaret A.Ş. Ankara, 1983.
- 5 — Arthur, H.B. : The Role of Industrial Food in the Family Economy, Nutrition Reviews, 40 : 18 1982.