

İZMİR İLİ BORNOVA İLÇESİNİN SOSYO-EKONOMİK VE KÜLTÜREL DÜZEYLERİ FARKLI OLAN AİLELERİNDE EKMEK TÜKETİMİ, ATIMI VE ARTAN EKMEKLERİN DEĞERLENDİRİLME DURUMLARI ÜZERİNDE BİR ARAŞTIRMA

İnci YILMAZ* / Doç. Dr. Sevinç YÜCECAN**

İzmir İli Bornova İlçesinin sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı üç bölgeden seçilen 400 ailenin ekmeğin tüketimi, atımı ve artan ekmeğin değerlendirilme şekilleri saptanmıştır. Bu araştırmada sosyo-ekonomik düzeyi farklı olan ailelerde tüketici ünite başına günlük satın alınan, tüketilen ve atılan ekmeğin miktarları değişmektedir. Düşük, orta ve yüksek gelirli ailelerde satın alınan ekmeğin miktarı sırayla 421, 373, 374 gram; tüketilen ekmeğin miktarı 393, 334, 325 gram; atılan ekmeğin miktarı 28, 39, 49 gram olarak belirlenmiştir. Aileler artan ekmeğin çeşitli şekillerde değerlendirmektedir. Geliri az olan aileler artan ekmeğin daha çok papara, ekmeğin tatlısı gibi çeşitli yemeklerde kullanarak değerlendirmektedirler. Gelir düzeyi yükseldikçe ekmeğin çöpe atılması, hayvan yemi olarak kullanılması ve fakire verme oranı da artmaktadır. Değerlendirme şekli açısından düşük, orta ve yüksek gelirli aileler arasındaki ilişki 0.05 eşliğinde önemlidir.

GİRİŞ

Yeryüzünün en çok tahıl tüketen ülkelerinden biri de Türkiye'dir. Türkiye'de günlük enerjinin % 70-80'i tahıllardan sağlanmaktadır. En çok kullanılan tahıl türü buğdaydır ve buğdayda en çok ekmeğin şeklinde tüketilmektedir. Türkiye'de ulusal düzeyde kişi başına günde 401.6 gram ekmeğin düştüğü belirtilmektedir (1). Buna göre günlük kalorisinin % 43'ünü ekmeğin sağlamaktadır. Bu

(*) H. Ü. Beslenme ve Diyetetik Programı Bilişim Uzmanlığı Öğrencisi.

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

da Türk halkının beslenmesinde ekmeğin önemli bir yeri olduğunu göstermektedir (2-5). Beslenmemizde bu kadar önemli yeri olan ekmeğin atımı son yıllarda önem kazanan konulardan biri haline gelmiştir. Çeşitli araştırmalar (3, 6-12), sonucunda ekmek atımının özellikle hastane, lokanta, yurt, yatılı okullar gibi toplu beslenme yapan kurumlarda daha çok olduğu sonucuna varılmıştır. Evlerdeki ekmek atımı konusunda yapılan araştırmalar ise yok denecek kadar azdır.

Bu araştırma İzmir ili Bornova ilçesinin sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı olan ailelerinde ekmek tüketimini - atımını ve artan ekmeklerin değerlendirilme durumlarını ortaya koyarak konu ile ilgilenenlere yardımcı olmak amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ ve ARAÇLARI

Bu araştırma İzmir ili Bornova ilçesinde yapılmıştır. Buranın seçilmesinin nedeni; ulaşım kolaylığı, bölgede fazla sayıda aile bulunması ve bölgede daha önce bu konuda araştırma yapılmamış olmasıdır.

Araştırma örneklemini saptamak için Bornova ilçesinin haritası Bornova Belediyesinden, sokak içindeki apartman sayısı ve apartmanlardaki hane sayıları da Bornova ilçesine bağlı muhtarlıklardan temin edilmiş, sosyo-ekonomik tabakalara göre bölgeler gruplandırıldıktan sonra her tabakanın toplam hane sayıları saptanmıştır. Örneklemin seçiminde; bölgenin dağınık ve büyük olması nedeniyle tabaka ve küme örneklem yöntemi kullanılmıştır (13).

Bölgelerdeki örneğe alınacak sokak numaraları rastgele seçilmiştir. Sokakların sınırları ve giriş noktaları belirlendikten sonra sokağın giriş noktasından rastgele ilk apartman tespit edilip ve bundan sonraki apartmanlara birer apartman atlanarak ve her apartmanda bulunan katlardan sadece bir haneye gidilerek anket tekniği yöntemi ile veri toplanmıştır. Böylece sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı ailelerin ekmek tüketimi - atımı ve artan ekmeklerin değerlendirilmesini yansıtan verilerin toplanması gerçekleştirilmiştir. Toplanan veriler, Hacettepe Üniversitesi Bilgi İşlem Merkezinde değerlendirilmiştir. İlişkilerin aranmasında ki-kare yöntemi kullanılmıştır (13).

BULGULAR ve TARTIŞMA

Bu araştırmadan elde edilen bulgular, Bornova ilçesinde sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyleri farklı olan ailelerin ekmeğin tüketimi - atımı ve artan ekmeklerin değerlendirme şekilleri ile bunlarla ilgili bazı etmenler hakkında bilgi vermektedir.

Araştırma sonuçları, farklı sosyo-ekonomik düzeye sahip ailelerin tümünde ekmeğin çarşıdan alındığını göstermektedir. Ulusal düzeyde şehirlerde yaşayan ailelerin % 71'i ekmeklerini fırınlardan pişmiş olarak satın alıp tüketmektedirler (14).

Tekeli (15), kentlerdeki ailelerin yaşama koşulları gereğince ticari fırınlarda yapılarak satılan ekmekleri tercih ettiklerini belirtmiştir. Kasaba ve şehirlerde yapılan ekmekler, bu işi kendilerine meslek edinmiş kimseler tarafından ve ticari amaçlarla olmaktadır. Bu ekmekler, köylerdekinin aksine günlük olarak hazırlanmakta, özel bir imalat tekniği uygulanmakta ve günlük olarak tüketilmektedir.

Araştırma sonuçlarına göre ailelerin tümünün buğday unundan yapılmış somun tipi ekmeğin tüketmekte oldukları saptanmıştır. İlçe fırınlarının büyük çoğunluğunun tek tip ekmeğin üretmeleri, ailelerin tek tip ekmeğin tüketiminde en büyük nedendir. Ailelerin ekmeğin satın alırken dikkat ettikleri niteliklere göre dağılımını Tablo 1 göstermektedir.

Tablo 1: Ailelerin Ekmeğin Satın Alırken Dikkat Ettikleri Niteliklere Göre Dağılımı.

Nitelik	Aile	
	Sayı	%
Tazelik	202	50.5
Pişkinlik Derecesi	109	27.3
Lezzet Durumu	31	7.7
Hacmi	27	6.8
Temizlik	31	7.7
Toplam	400	100.0

Ailelerin % 50.5'nin ekmeği satın alırken tazeliğine, % 7.7'nin ise lezzet durumuna dikkat ettiği belirlenmiştir. Bu sonuç, tüketicinin ekmeğin talebindeki eğiliminin genellikle fırınlardan yeni çık

mış ekmeğe yönelik olmasını doğrulamaktadır. Üç - dört saatlik ekmeğin tüketici tarafından bayat sayılmakta ve israfa neden olmaktadır. Taze piştiği zaman hoş bir aromaya sahip olan ekmeğin, soğuduğunda bu özelliğini yitirmekte olduğundan tüketicinin bayat ekmeğe talebi azalmaktadır. Ailelerin % 27.3'ü pişkinlik derecesine, % 6.8'i hacmine, % 7.7'si ise temizliğine dikkat etmektedir. Ekmeğin hacminin değişmesine fırın sıcaklığı etki etmektedir (16). Sıcaklığı yeterli olmayan fırında pişirilen ekmeğin hacmi büyük, ekmeğin içi pürüzlü ve kabuğu kalındır. Sıcaklığı çok fazla olan fırında pişirilen ekmeğin hacmi küçük, kabuk rengi koyu ve ekmeğin içi yassı, olukludur. İyi kaliteli bir ekmeğin ise bu niteliklerin bulunmaması istenmektedir. Ekmeğin yapımında çalışan personelin, ekmeğin yapıldığı tezgâh, kap ve fırınların temizliğindeki kurallara uymaması nedeniyle ekmeğin içinde kıl, çöp, böcek, toz, v.b. bulunmakta bu da israfı artırmaktadır. Güneşli (17), Ankara ili fırın, bakkal-bayilerde ve apartmanlarda çöpe atılan ekmeğin kayıpları araştırmasında ailelerden gelen şikâyetlerin ortalama % 18.0'da ekmeğin yabancı cisimlerin çıktığını saptamıştır.

Tablo 2, ekmeğin satın alınırken istedikleri ambalaj tipine göre ailelerin dağılımını göstermektedir.

Tablo 2 : Ekmeğin Satın Alırken İstedikleri Ambalaj Tipine Göre Ailelerin Dağılımı.

Ambalajın Tipi	Aile	
	Sayı	%
Açık	89	22.3
Naylon Torba	179	44.7
Kâğıda Sarılı	88	22.0
Fikri Yok	44	11.0
Toplam	400	100.0

Görüldüğü gibi araştırma kapsamına giren ailelerin % 44.7 gibi büyük çoğunluğu naylon torba içinde, % 22.0'si kâğıda sarılı olarak, % 22.3'ü de açık olarak ekmeğin satılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir. Örer (18), araştırmasında ailelerin % 47.73'ünün naylon torbada, % 25.30'unun kâğıda sarılı olarak, % 20.83'ünün de açık olarak ekmeğin satılmasını arzu ettiğini saptamıştır. Bu so-

nuçlar, ekmeğin ambalajlanarak satılmasının daha uygun olacağını göstermektedir. Ekmeğin ambalajlanması ekmeğe yararına bir durum oluşturmaktadır. Ambalajlama ile, suyun buharlaşmasının kısmen veya tamamen önlenmesi sonucunda, bayatlama ile oluşan olaylar biraz önlenmektedir (3, 19). Ekmeğe nakliyatı halen açık olarak yapılmaktadır. Açıkta sevkedilen ekmeğe bayatlama süresinin bir kısmını çabuk olarak bu işlem sırasında harcamaktadır. Yağlı kâğıt veya ambalajlarla fırından çıktığı andan itibaren korunan ekmeğin ömrünün daha uzun olacağı açıktır.

Ekmeğe saklama yönteminin ailelere göre dağılımını Tablo 3 göstermektedir.

Tablo 3 : Ekmeğe Saklama Yönteminin Ailelere Göre Dağılımı

Ekmeğe Saklama Yöntemi	Aile	
	Sayı	%
Bez Torbada	67	16.8
Plastik (Naylon) Torbada	92	23.0
Tahta Kutuda	118	29.5
Diğer (Saç kutu, sepet, tencere)	123	30.7
Toplam	400	100.0

Araştırma kapsamına giren ailelerin % 16.8'i ekmeği bez torbada, % 30.7'si ise saç kutu, sepet, tencerede saklamaktadır. Ailelerin % 23.0'ü ekmeği plastik torbada, % 29.5'i ise tahta kutuda sakladıklarını belirtmiştir. Görüldüğü gibi ailelerde ekmeği saklamak için en çok kullanılan belirli bir yöntem yoktur. Bununla beraber saç kutu, sepet ve tencerede saklama oranı % 30.7 olarak, diğer yöntemler içinde, en yüksek bulunmuştur. İkinci sırayı % 29.5 oranı ile tahta kutu, üçüncü sırayı % 23.0 ile plastik torbada saklama almaktadır. Bez torbanın ekmeğe saklamada kullanılma oranı ise % 16.8'dir. Bu sonuç, gelişmekte olan ülkelerdeki endüstrileşme sonucu meydana gelen yeniliklerin kentlerde yaşayan aileler tarafından daha çabuk benimsendiğini doğrulamaktadır.

Sosyo-ekonomik düzeyi farklı olan ailelerde satın alınan tüketilen ve atılan ekmeğe miktarları Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4: Sosyo-Ekonomik Düzeyi Farklı Olan Ailelerde Satın Alınan, Tüketilen ve Atılan Ekmek Miktarı (T. Ü. ve kişi başına/g/gün).

Sosyo-Ekonomik Düzey	Ekmek Miktarları					
	Satın Alınan		Tüketilen		Atılan	
	T. Ü.	K. B.	T. Ü.	K. B.	T. Ü.	K. B.
Düşük	421	331	393	309	28	22
Orta	373	307	334	275	39	32
Yüksek	374	303	325	263	49	40
Ortalama (\bar{x})	389	314	350	282	38	31

Görüldüğü gibi tüketici ünite başına tüketilen ekmek miktarı düşük, orta ve yüksek gelir düzeyli ailelerde sırayla 393, 334, 325 gram olarak belirlenmiştir. Bu düzeylerdeki tüketim ulusal ortalamadan (1) ve diğer araştırmacıların (20-28) bulgularından düşük; Uzel ve arkadaşlarının (29), Koçoğlu'nun (30) ve Köksal'ın (31) Güney Doğu Anadolu Bölgesinden Urfa, Kuzey Doğu Anadolu Bölgesinden Rize il merkezine bağlı ilçe - bucak, köy grubunun ortalamlarına yakındır.

Bu çalışmada orta ve yüksek gelir düzeyindeki ailelerde tüketilen ekmek miktarı, düşük gelir düzeyindeki değerden daha az bulunmuştur. Belirli besin gruplarının tüketim düzeyine etki eden önemli bir neden satın alma gücüdür. Bu nedenle gelir düzeyi düşük grupta olan aileler ekmeği, gelir düzeyi yüksek gruptakilere göre yaklaşık olarak % 25 oranla daha fazla tüketmektedirler (14). Türkiye'de çeşitli bölgelerde yapılan araştırmalarda (1, 14, 23, 32, 33) gelir düzeyi düşük ailelerde daha fazla ekmek tüketildiği saptanmıştır.

Bu araştırmada ailelerin hemen hepsi ekmeğin çok az bir miktarının atıldığını belirtmiştir. Birey başına atılan ekmek miktarı ortalama 31 gramdır. Türkiye nüfusunun 45.000.000 olduğu göz önüne alınırsa atılan bu miktar günde ortalama 1.395.000 kg olmaktadır. Bu da yılda ortalama 22.607.370.000 TL. etmektedir. Bu da ekmek atımının ne denli ekonomik kayba neden olduğunun açık bir göstergesidir.

Araştırma sonuçları ailelerin % 70.5'inin ekmeği kalın dilim şeklinde, % 29.5'inin ise ince dilim şeklinde yemekte servis yaptığını göstermektedir.

Tablo 5: Ekmeğin Yemekte Servis Ediliş Şekline Göre Atılan Ekmek Miktarının Dağılımı.

Atılan Ekmek Miktarı	Ekmeğin Kalın Dilim		Yemekte İnce Dilim		Servis Ediliş Şekli Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Hiç	52	18.4	34	28.8	86	21.5
Az (2/10)	226	80.1	84	71.2	310	77.5
Fazla (2/4)	4	1.5	—	—	4	1.0
Toplam	282	100.0	118	100.0	400	100.0

$$x^2 = 6.69 \quad P < 0.05$$

Tablo 5'de görüldüğü gibi ekmeği kalın dilim şeklinde servis yapan ailelerin % 80.1'i ekmeğin az miktarda, % 1.5'i de fazla miktarda atıldığını belirtmiştir. Ekmeği ince dilim şeklinde servis yapan ailelerin % 71.2'sinde ekmeğin az miktarda atıldığı görülmüş, fazla miktarda ekmek atımına ise hiç rastlanılmamıştır. Atılan ekmek miktarı açısından ekmeğin servis ediliş şekli arasındaki farklılığın önemli olup olmadığını test etmek amacıyla ki-kare testi uygulandığında; kalın ile ince dilim arasındaki farkın önemli ($P < 0.05$) olduğu bulunmuştur. Bunun nedeni de ihtiyaçtan fazla kalın dilim lenmesidir. Mayacılık Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi (3) tarafından belirtildiği gibi kesilen ekmek hava şartlarına daha dayanıksızdır. Kesilip bırakıldığında çabuk bayatlamaktadır. Bu nedenlerle bireylerin gereksinimleri kadar, küçük dilimler (50 gr) halinde ekmeği kesmeleri gerekmektedir (3, 4).

Ekmek saklama yöntemine göre atılan ekmek miktarlarını Tablo 6 göstermektedir.

Tablo 6: Ekmek Saklama Yöntemine Göre Atılan Ekmek Miktarının Dağılımı.

Atılan Ekmek Miktarı	Ekmek Saklama Yöntemi								Toplam	
	Bez Torba		Plastik (Naylon) Torba		Tahta Kutu		Diğerleri (Saç kutu, sepet)			
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Hiç	19	28.4	22	23.9	18	15.3	27	22.0	86	21.5
Az (2/10)	48	71.6	68	73.9	98	83.0	96	78.0	310	77.5
Fazla (2/4)	—	—	7	2.2	2	1.7	—	—	4	1.0
Toplamı	67	100.0	92	100.0	118	100.0	123	100.0	400	100.0

$$x^2 = 8.52 \quad P > 0.05$$

Görüldüğü gibi ekmeğin saklama yöntemi atılan ekmeğin miktarını etkilememektedir. Az miktarda ekmeğin atan ailelerin oranı % 71.6 ile % 83.0 arasında değişmektedir. Az ve fazla miktarda ekmeğin atımı açısından saklama yöntemleri arasındaki fark önemsiz ($P > 0.05$) bulunmuştur. Saklama yöntemi ekmeğin atımında bir etken değildir. Asıl neden ekmeğin, oda sıcaklığında kısa zamanda bayatlamasıdır (19).

Ailelerin % 64.2'si ekmeğin yemekte tüm kısımlarının yendiğini belirtmiştir. Ekmeğin yemekte yenmeyen kısımlarına göre ailelerin dağılımı Tablo 7'de görülmektedir.

Tablo 7: Ekmeğin Yemekte Yenmeyen Kısımlarına Göre Ailelerin Dağılımı.

Ekmeğin Yenmeyen Kısımları	Aile	
	Sayı	%
Uç	4	1.0
Orta	38	9.5
İç	54	13.5
Kabuk	47	11.8
Toplam	143	35.8

Ekmeğin yemekte yenmeyen kısımları ailelere göre değişmektedir. Ailelerin % 64.2'si ekmeğin kısımları arasında bir ayırım gözetmediklerini belirtmektedir. Ekmeğin kabuk ve uç kısımlarını yemeyen ailelerin oranı % 12.8, orta ve iç kısımlarını yemeyenlerin oranı ise % 23.0'dür. Yaşlıların birçoğunda, diş çürükleri besin tüketimini olumsuz yönde etkilediğinden ekmeğin kabuk ve uç kısımları yenmemektedir. Orta ve iç kısımları ise daha çok genç bayanlar, şişmanlama korkusu ile yememektedir. Bu ise yanlış bir beslenme alışkanlığıdır.

Tablo 8, ekmeğin artma ve bayatlama nedenlerinin ailelerine göre dağılımını göstermektedir.

Tablo 8: Ekmeğin Artma ve Bayatlama Nedenlerinin Ailelere Göre Dağılımı.

Artma ve Bayatlama Nedeni	Aile	
	Sayı	%
İhtiyaçtan Fazla Satın Alma	262	65.5
Saklama Koşullarının Yetersizliği	41	10.3
Ekmeğin Kalitesiz Olması	64	16.0
Fikri Yok	33	8.2
Toplam	400	100.0

Ekmeğin artma ve bayatlama nedenlerinin en başında ihtiyaçtan fazla satın alınması gelmektedir. Bu etmen % 65.5 oranıyla Sacır'ın (34) bulgularından daha yüksek bulunmuştur. Bu sonuç, Türk Silahlı Kuvvetlerindeki (3), ekmeğin artmasının başlıca sebebi olarak ilk sırada bildirilen nedene uymaktadır. Türk halkının en çok tükettiği yiyecek ekmeğin olduğuna göre (2 - 5, 14, 33, 35) aileler çoğunlukla, ekmeğin yetişmeyeceği korkusuyla hareket etmektedir. Ayrıca pazar günleri ekmeğin çıkarılmaması, ailelerin gereksinimden fazla ekmeğin alınmasına neden olmakta, fazla alınan ekmeğin arttığında israfı açmaktadır. Ailelerin % 10.3'ü de ekmeğin saklama koşullarının yetersizliği nedeniyle arttığını belirtmiştir. Ekmeğin gereğinden çok alınması artmasına neden olmakta, bu da ekmeğin saklama gereğini ortaya çıkarmaktadır.

Ailelerin % 20.2'si artan ekmeğin tümünü yemektedir. Tablo 9 artan ekmeğin yenilmeme nedenlerinin ailelere göre dağılımını göstermektedir.

Tablo 9 : Artan Ekmeğin Yenilmeme Nedenlerine Göre Ailelerin Dağılımı.

Yenilmeme Nedeni	Aile	
	Sayı	%
Çabuk Bayatlaması	154	38.5
Tazesini Tercih Etmesi	19	4.8
Pişkinlik Derecesinin İyi Olmaması	20	5.0
Bitirememesi	166	41.5
Toplam	359	89.8

Satın alınan ekmeğin hepsi miktar olarak bir öğünde tüketilmemektedir. Yenilmeme nedenlerinin en başında, % 41.5 oranla ekmeğin bitirilemeyişi yer almaktadır. Bu sonuç Sacır'ın (34), kentlerdeki araştırmasında da birinci sıradadır. Bunun nedeni olarak da aklı ekmeğin hacmi gelmektedir. Toprak Mahsulleri Ofisinin ve Ege Bölgesi Sanayi Odasının (3) üzerinde önemle durduğu çeşitli büyüklükte ekmeğin yapımının, ekmeğin atımını azaltacağı belirtilmiştir. Bununla beraber, küçük hacimli ekmeğin pişirme süreci sırasında, ısıyla daha çok etkilenerek, buğdaydaki kullanılabilir lizin miktarını daha da düşürebileceği unutulmamalıdır. Bir öğünde tüketilmeyen ekmeğin diğer öğünde, tazesine kadar çok yenilmediğinden artmaktadır. Bu nedenle aileler için, artan ekmeğin yenilmeme nedenlerinden biri de % 38.5 oranla ekmeğin çabuk bayatlaması gelmektedir.

Ekmeğin bayatlamasını önlemek için hiçbir önlem almayan ailelerin oranı % 54.7'dir. Tablo 10 ekmeğin bayatlamasını önlemek amacıyla alınan önlemlerin ailelere göre dağılımını göstermektedir.

Tablo 10: Ekmeğin Bayatlamasını Önlemek Amacı İle Alınan Önlemlerin Ailelere Göre Dağılımı.

Saklama Yöntemi	Aile	
	Sayı	%
Naylon Torba İçinde	41	10.3
Naylon Torba İle Buzdolabı İçinde	11	2.7
Kâğıda Sarı Olarak Buzdolabı İçinde	8	2.0
Fazla Almama	121	30.3
Toplam	181	45.3

Görüldüğü gibi ekmeğin bayatlamasını önlemek için alınan önlemlerin en başında % 30.3 oranla fazla ekme almama gelmektedir. Bu şekilde ekmeğin artması azalmakta dolayısıyla da bayatlama bir dereceye kadar önlenmektedir. Ailelerin % 10.3'ü de ekmeği naylon torba içinde saklayarak bayatlamasını önlemektedir. Naylon torba içindeki ekmeğin hava ile teması bu yolla kesilmekte ve suyun buharlaşması önlenerek bayatlama gecikmektedir (3, 19).

Tablo 11, sosyo-ekonomik düzeyi farklı olan ailelerde bayatlayan ve artan ekmeğin değerlendirme şekillerinin dağılımını göstermektedir.

Tablo 11: Artan ve Bayatlayan Ekmeğin Değerlendirilme Şeklinin Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelere Göre Dağılımı.

Değerlendirme Şekli	Sosyo - Ekonomik Düzeyi							
	Düşük		Orta		Yüksek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Fakire + Hayvan Yemi Olarak Kullanma	11	9.6	52	28.0	38	38.0	101	25.2
Çöp Kutusuna Atma	—	—	2	1.0	9	9.0	11	2.8
Çeşitli Şekillerde Yemeklerde Kullanma	104	90.4	131	71.0	53	53.0	288	72.0
Toplam	115	100.0	185	100.0	100	100.0	400	100.0

$$x^2 = 47.96 \quad P < 0.05$$

$$x^2 = 16.34 \quad P < 0.05$$

Görüldüğü gibi artan ekmeklerin değerlendirilme durumlarının en başında ekmeğin çeşitli şekillerde yemeklerde kullanılması gelmektedir. Artan ekmeği bu şekilde değerlendirme oranı düşük orta ve yüksek gelir düzeyli ailelerde sırayla % 90.4, % 71.0, % 53.0 dür. Geliri az olan aileler, besin gereksinimlerini ucuz olan tahıl grubu yiyeceklerinden özellikle fiyatı sabit olan ekmekle karşılamaktadır (14, 33). Bu ailelerde, belirli besin gruplarını satın alma gücü çok azdır. Bu nedenle artan ekmekten tekrar yararlanma yoluna gidilmektedir. Araştırma sonuçları, ayrıca ailelerin gelir düzeyleri ile ekmeğin değerlendirilme şekilleri arasındaki ilişkinin önemli ($P < 0.05$) olduğunu göstermektedir.

Bu araştırmada artan ekmeğin çeşitli şekillerde yemeklerde kullanılma durumu, sosyo-ekonomik düzeyi farklı ailelerde değişmektedir. Artan ekmek, sosyo-ekonomik düzeyi farklı olan ailelerde; köfte ve çorba içinde, papara şeklinde, ekmek tatlısı ve kebabı olarak, yumurtalı-peynirli ekmek yapımında, galeta unu hazırlamada kullanılmaktadır. Artan ekmeğin çeşitli şekillerde yemeklerde kullanılması açısından düşük, orta ve yüksek gelir düzeyli aileler arasındaki fark 0.05 eşliğinde önemlidir (Tablo 12). Artan ekmeği çeşitli şekillerde yemekte kullanarak tüketme ailelerin beslenme alışkanlıkları ile ilgilidir.

Tablo 12 : Artan ve Bayatlayan Ekmeğin Çeşitli Şekillerde Yemeklerde Kullanılma Durumunun Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelere Göre Dağılımı.

Değerlendirme Şekli	Sosyo - Ekonomik Düzeyi							
	Düşük		Orta		Yüksek		Toplam	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Köfte ve Çorba İçinde	80	25.7	98	24.9	48	30.2	226	26.2
Ekmek Paparası	89	28.5	59	15.0	8	5.0	156	18.0
Ekmek Tatlısı	78	25.0	63	16.0	23	14.5	164	19.0
Ekmek Kebabı	30	9.6	58	14.8	10	6.3	98	11.3
Yumurtalı ve Peynirli Ekmek	28	9.0	103	26.3	45	28.3	176	20.4
Galeta Unu	7	2.2	12	3.0	25	15.7	44	5.1
Toplam	312	100.0	393	100.0	159	100.0	864	100.0

$$x^2 = 129.89 \quad P < 0.05$$

$$x^2 = 54.06 \quad P < 0.05$$

Bu araştırmada araştırma kapsamına giren kadınların öğrenim düzeyleri ve çalışma durumlarının, artan ekmeğin çöpe atılmasında önemli rol oynadığı belirlenmiştir. Kadınların öğrenim durumu arttıkça çalışma olanakları da artmaktadır. Çalışan kadın ise zamanını daha çok işyerinde geçirmekte, eve yemek hazırlama olanağı zor bulmakta ve bu nedenle artan ekmeği değerlendirme fırsatı pek fazla olmamaktadır. Kadınların çalışma durumları ile ekmeğin değerlendirilme şekilleri arasındaki ilişkinin önemli ($P < 0.05$) olduğu bulunmuştur. Ayrıca kadınların öğretim düzeyleri ile ekmeğin değerlendirilme şekilleri arasındaki ilişki de önemli ($P < 0.05$) dir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu araştırma, sosyo-ekonomik düzeyi farklı olan, belirli sayıda aileler üzerinde yapıldığından, bulgular ülkemizdeki tüm ailelerin durumunu yansıtmayabilir. Bu nedenle, daha çok sayıda ve değişik gelir düzeylerinde bulunan aileler üzerinde benzer araştırmalar yapılması, ailelerin ekmek tüketimi - atımı ve artan ekmeklerin değerlendirilme şekillerinin ayrıntılı olarak ortaya konulması gerekir.

Evlerimizde ekmek israfını azaltmak için aile fertleri gerekli dikkati göstermelidirler. Ekmeğin ailenin ihtiyacı kadar alınması, dilimlenerek kullanılması, kapalı yerlerde muhafaza edilmesi, mevcut ekmek bitmeden taze ekmeğin tüketimine geçilmemesi, artan ekmeklerin çorbalarda tazelenilerek ya da kızartılarak ve yemek yapımında kullanılması gibi konularda aile fertleri radyo, TV ve basın yoluyla eğitilmelidirler.

SUMMARY

THE CONSUMPTION, WASTE AND USAGE OF LEFROVER BREAD IN DIFFERENT SOCIO - ECONOMIC AND CULTURAL STATUS IN THE REGION OF İZMİR - BORNOVA

Yılmaz, İ., Yücecan, S

In this study, 400 families were selected from the three separate regions having different socio-economic and cultural levels at Bornova, İZMİR. A survey had been made on these families to determine their bread consumption, bread waste and their ways of making use of the left - over bread. The amount of daily bought,

consumed and uneaten bread per consumer unit, varied depending upon the socio-economic status of the families surveyed. According to the different income groups, namely low, medium and high income levels, it was determined that the amount of bread bought was 421 g, 373 g, 374 grams; the amount of bread consumed was 393 g, 334 g, 325 grams and the bread not consumed was 28 g, 39 g, 49 grams, respectively. Families made use of the left-over bread in different ways. Those having low income, made full use of the left-over bread by preparing parara, bread dessert and etc. As the income level became higher, the rate of throwing the bread into the garbage can or using it as an animal food plus giving it to the poor increased accordingly.

KAYNAKLAR

- 1 — Köksal, O. : Türkiye'de Beslenme, Türkiye 1974 Beslenme - Sağlık ve Gıda Tüketim Araştırması Raporu, Unicef, Ankara, 1977.
- 2 — Köksal, O. : Beslenme Sorunları ve Bunların Çözüm Yollarının Araştırılmasında Türkiye İçin Geliştirilmiş Bir Metodoloji Denemesi, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Hıfzıssıhha Okulu Yayınlarından 37, Ankara, 1968.
- 3 — Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği : II. Ekmekçilik Semineri, Ankara, 1971.
- 4 — Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği : I. Ekmekçilik Semineri, Ankara, 1966.
- 5 — Saygın, E. : Beslenme Sorunları Semineri, Millî Prodüktivite Merkezi Yayını No: 73, Ankara, 1970.
- 6 — Bingöl, Ş., Esen, A.R. : Toplu Beslenme Yerlerinde Meydana Gelen Gıda Kayıplarının Ekonomik Önemi, Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri, Bildirileri, Tartışmaları ve Açık Oturumu, Millî Prodüktivite Merkezi Yayınları No: 214, Ankara, 1978.
- 7 — Eras, C. : Yenimahalle Yetiştirme Yurdunda Beslenme Araştırması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.
- 8 — Baykal, P. : Yenimahalle Yetiştirme Yurdundaki Öğrencilerin Beslenme Durumlarının Saptanması, Hacettepe Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.
- 9 — Erten, S. : Etimesgut Erkek Yetiştirme Yurdunda Beslenme Araştırması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.
- 10 — Atıunal, G. : Atatürk İlköğretmen Okulunda Besin Tüketim Durumu ve Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Hakkında Bir Araştırma, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.

- 11 — Cantürk, N. : Ankara İlköğretmen Okulunun Beslenme Durumu, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.
- 12 — Tutka, H. : Toplu Beslenme Yapan Kurumlardan İş Bankasında Yapılan Besin Tüketim Araştırması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Mezuniyet Tezi, Ankara, 1974.
- 13 — Sümbüloğlu, K. : Sağlık Bilimlerinde Araştırma Teknikleri ve İstatistik, Matis Yayınları-3, Ankara, 1978.
- 14 — Türkiye Gelişme Araştırmaları Vakfı : Türkiye'de Beslenme ve Gıda Maddeleri Üretim Politikası; Türkiye Gelişme Araştırmaları Vakfı Yayın No: 1, Ankara, 1981.
- 15 — Tekeli, S.T. : Türkiye'de Köy Ekmekleri ve Tekniği, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 402, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1970.
- 16 — Seçkin, R. : Ekmeğin Kalitesi İle İlgili Faktörler, Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği Yayını, Ankara, 1971.
- 17 — Güneyli, U. : Fırın, Bakkal-Bayilerde Meydana Gelen Ekmek İsrافی ve Apartmanlardan Çöpe Atılan Ekmek Kayıpları, İsrاف ve Kayıpların Nedenleri ve Önlemler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 11 : 80, 1982.
- 18 — Örer, N. : Ankara'da Ekmek Tüketimi ve Zayıfatı, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 1975.
- 19 — Saygın, E. : Buğday Ekmeğinin Bayatlaması ve Bayatlamayı Geciktirici Tedbirler, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Gıda ve Fermentasyon Teknolojisi Kürsüsü Doçentlik Tezi, Bornova, 1969.
- 20 — Uzel, A. : Kayseri İline Bağlı Tomarza İlçe Merkezi ve Altı Köyünde Beslenme Durumu ve Eğitimi Araştırması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Doçentlik Tezi, Ankara, 1970.
- 21 — Güneyli, U., Uzel, A. : Mamak Gaz Maske Fabrikası İşçilerinin Beslenme Durumu Bunun Sağlık ve İşe Devama Etkisi, Beslenme ve Diyet Dergisi, 3 : 180, 1973.
- 22 — Uzel, A. : Başkan, S., Güneyli, U., Biliker, T. : Ankara - Etimesgut Köy- sel Bölgede Beslenme Araştırması, Beslenme ve Diyet Dergisi, 2 : 97, 1973.
- 23 — Baysal, A. : Kentleşme ve Mevsimlere Göre Beslenme Durumunda Değişmeler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 4 : 20, 1975.
- 24 — Güneyli, U. : Ankara-Çubuk İlçe Merkezi ve Köylerinde Ailelerin Beslenme Durumlarını Saptamada Uygulanan Değişik Araştırma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü Doçentlik Tezi, Ankara, 1977.
- 25 — Toksöz, P. : A vitamini Tüketimi ile Trahom Arasındaki Etkileşimler, Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Kürsüsü Doktora Tezi, Diyarbakır, 1976.
- 26 — Başkan, S. : Ramazanın Beslenme Durumuna Etkisi Konusunda Bir Araştırma, Beslenme ve Diyet Dergisi, 10 : 119, 1981.

- 27 — Yücel, C. : Ailelerin Besin Satın Alma Davranışlarını ve Alışkanlıklarını Etkileyen Faktörlerin Araştırılması, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Mezuniyet Tezi, Ankara, 1982.
- 28 — Hacettepe Üniversitesi Çocuk Sağlığı Enstitüsü Primer Sağlık Hizmetleri Ünitesi, Van Temel Sağlık Hizmetleri İlk Altı Aylık Çalışma Raporu, Ankara, 1982.
- 29 — Uzel, A., Yücecan, S., Ekinciler, T., Özbayer, V. : Edirne İlinde Beslenme Araştırması III. Aile Besin Tüketim Durumu, Beslenme ve Diyet Dergisi, 2 : 4, 1973.
- 30 — Koçoğlu, G. : Ankara-Ortabereket Köyünde Aylara ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketiminde Değişiklikler, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 1978.
- 31 — Köksal, O. : Türk Halkının Beslenme Durumu Sorunları ve Nedenleri, Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası, Yirmiikinci Millî Türk Tıp Kongresi, Rapor : 111 -2, 7 : 3, 1972.
- 32 — Millî Prodüktivite Merkezi : Türkiye'de Ekmek Tüketiminde İsrafın Önlenmesi Çareleri, Millî Prodüktivite Merkezi Yayınları : 137, Ankara, 1969.
- 33 — Türkiye Gelişme Araştırmaları Vakfı : Türkiye'de Gıda Maddeleri Üretimi ve Beslenme, Türkiye Gelişme Araştırmaları Vakfı Yayın No: 3, Ankara, 1981.
- 34 — Sacır, H. : Türkiye'deki Ekmek Türleri, Bunların Tüketim Durumu ve Protein Değerleri Üzerinde Bir Araştırma, Hacettepe Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 1973.
- 35 — Güneşli, U. : Ekmek ve Ekmek Atımı, Beslenme ve Diyet Dergisi, 3 : 196, 1974.