

T.C.
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

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

Beslenme ve Diyetetik Programı
BİLİM UZMANLIĞI TEZİ

SIDIKA BULDUK

ANKARA -1984

T.C.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

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

Beslenme ve Diyetetik Programı
BİLİM UZMANLIĞI TEZİ

SIDIKA BULDUK

REHBER ÖĞRETİM ÜYESİ : Doç. Dr. UFUK GÜNEYLİ

ANKARA - 1984

İ Ç İ N D E K İ L E R

	<u>Sayfa</u>
GİRİŞ	1
ARAŞTIRMANIN AMACI	3
- Besinlerin Bozulma Nedenleri ve Etkileri . . .	4
- Besinlere Uygulanan Teknolojik İşlemler	6
- Hazır ve Yarı-Hazır Gıdalarda Kullanılan Ambalajlar	15
- Konu İle İlgili Yapılmış Bazı Araştırmalar . .	22
ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI	24
- Araştırma Yeri, Zamanı ve Örneklem Seçimi . . .	24
- Veri Toplama Yöntemleri	26
- Veri Toplamada Karşılaşılan Güçlükler	27
- Toplanan Verilerin Değerlendirilmesi	27
BULGULAR	29
- Deneklere İlişkin Bulgular	29
- Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Tüketime Sunuluş Şekli	36
- Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Kullanılma ve Kabullenilme Durumları	39
- Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Tüketim Sıklığı ve Aylık Tüketim Miktarları	44
- Hazır Çorbaların Tarifelere Uygunluğunun Araştırılması	69

	<u>Sayfa</u>
TARTIŞMA	76
SONUÇ VE ÖNERİLER	87
ÖZET	90
SUMMARY	92
KAYNAKLAR	94
EKLER	102

TABLolar LİSTESİ

<u>Tablo</u> <u>No.</u>		<u>Sayfa</u>
1	Araştırma Kapsamına Giren Bireylerin Yaş, Eğitim Durumu ve Medeni Hallerine Göre Dağılımı	30
2	Araştırma Kapsamına Giren Ailelerdeki Birey Sayısı	32
3	Deneklerin Aylık Gelirleri ve Bu Gelirlerden Yiyeceğe Ayırdıkları Miktarlar	33
4	Deneklerin Beslenme Konusundaki Eğitim Durumları	34
5	Araştırma Kapsamına Giren Bireylerin Yayın Organlarındaki Beslenme Konularına İlgili Dereceleri	35
6	Deneklerin Yemek Pişirme Sıklıkları	36
7	Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Saklandığı Ambalaj Materyalleri	37-38
8	Piyasada Bulunan Hazır ve Yarı-Hazır Yiyecek Çeşitlerini Bilme Dereceleri	39
9	En Çok Tüketilen Hazır ve Yarı-Hazır Besinler .	40
10	En Çok Memnun Kaldıkları Hazır ve Yarı-Hazır Besinler	41
11	Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Üzerindeki Yazıları Okuyup Okumadıkları	42
12	Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Saklama Şekilleri .	43

Tablo

No.Sayfa

13	Deneklerin Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Kullanma Nedenleri	44
14	Hazır ve Yarı-Hazır Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı	45
15	Hazır ve Yarı-Hazır Balık ve Et Mamüllerinin Tüketim Sıklığı	46
16	Hazır ve Yarı-Hazır Sebzelerin Tüketim Sıklığı	48
17	Hazır Baklagil Türlerinin Tüketim Sıklığı . . .	50
18	Hazır ve Yarı-Hazır Meyvelerin Tüketim Sıklığı	51
19	Hazır Meyve Sularının Tüketim Sıklığı	52
20	Hazır Jöle Tüketim Sıklığı	53
21	Hazır Çorba Tüketim Sıklığı	54
22	Hazır Tatlıların Tüketim Sıklığı	56
23	Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Aylık Ortalama Tüketim Miktarları	58
24	Ailedeki Birey Sayısına Göre Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Tüketim Sıklığı	61-63
25	Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Kullanan Deneklerden Beslenme Eğitimi Alan ve Almayanların Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü	65
26	Çalışan ve Çalışmayan Kadınlarda Hazır ve Yarı-Hazır Besin Kullanma Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü	66

Tablo

No.

Sayfa

27	Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Deneklerin Medeni Durumlarına Göre Kullanılma Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü	67
28	Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Deneklerin Yüksek Öğrenim Gören ve Görmeyenlerin Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü	68
29	Değişik Katkı Maddeleri İlave Edilerek Pişirilen Hazır Çorbaların Panel Üyeleri Tarafından Değerlendirilme Ortalamaları	69-74

G İ R İ Ő

Yeterli ve dengeli beslenmek, sağlıklı bir yaşam sürdürmek için çeşitli besinlerden yeterli miktarda tüketmek zorundayız. Oysa her mevsimde ve her bölgede tüm besinleri bulmak mümkün olmayabilir.

Kentleşen nüfusun artış hızı, genel nüfus artış hızından yüksektir. Kentleşme hızının yükselmesi, tüketici bir toplum olmamızı hızlandırmıştır.

Teknolojik gelişmeler sayesinde insanoğlunun gereksinimleri daha da çoğalmış ve çeşitlenmiştir. Bunun sonucu olarak insanlar, bu gereksinimlerini giderebilmeleri için çeşitli dallarda üretim yapmak durumunda kalmışlar ve besin hazırlamaya daha az zaman ayırır olmuşlardır.

Bugün artık tüm besin gruplarına teknolojik işlem uygulanabilmekte, besinler hazır ya da yarı-hazır duruma getirilebilmektedir. Hazır ve yarı hazır ambalajlı besinlerin taşınması, depolanması ve diğer hususlardaki üstünlüğü, kendisini genellikle uzak mesafelerde ortaya çıkarmaktadır.

Üretim yerlerine çok yakın bulunan tüketicilere bazı besinlerin arzı, teknik ve ekonomik yönden mümkün olabilir. Süt

üretimi ve arzı bunun bir örneğidir. Ancak, sütün çok daha uzaklara götürülmesi için sterilize süt halinde ambalajlanması gerekir. Aynı şekilde, meyva ve sebzelerin hava geçirmeyen kutularda konserve edilmesi ve benzeri işlemler, teknolojik yönden mümkün olabilmektedir. Bu gelişmeler sayesinde besin endüstrisi dediğimiz teknoloji oluşmuş ve bir çok besin hazır ve yarı-hazır olarak üretilmeye başlanmıştır. Ayrıca bu teknolojik gelişmeler sonucunda oluşan sanayii toplumda ve ailede hem erkeğin hem kadının çalışmak zorunda kalması hazır ve yarı-hazır besinlere olan gereksinimi daha da arttırmıştır. Hazır ve yarı-hazır besinlerin bozulmadan uzun süre saklanabilmelerinin yanında, kolayca tüketilebilir duruma gelmeleri bireylere zaman açısından büyük kolaylık sağlamaktadır.

Geçmişte aile, köy yada toplum düzeyinde özellikle imcece usulüyle besinler depolanmak üzere hazırlanır ve saklanırdı. Son yıllarda ise bir çok ülkede yerel, ulusal veya uluslararası düzeyde ticari amaçlı besin sanayii girişimlerinin yaygınlaştığını görmekteyiz (1).

D.P.T'nin 1973 yılı sebze ve meyve işleme sanayii özel ihtisas komisyonu raporunda (2), 1960 yıllarında sebze konserve üretimi 5.200.000 kutu iken 1970 yıllarında 17.200.000 kutuya yükseldiği belirtilmektedir. Salça üretimi 1960 yılında 770.000 kutu iken 1970 yıllarında 3.400.000'e yükselmiştir. D.P.T'nin Dördüncü Beş Yıllık Kalkınma Planı 1982 Programı (3) incelendiğinde sebze, meyve, konserve tüketiminin 3,4 bin ton, salça

tüketiminin ise 22,5 bin tona ulaştığı görülmektedir. Yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi ilerleyen zaman içerisinde ailelerin hazır besinlere karşı talebinin artması sonucu konserve sanayimiz gelişmiş ve konserve besin üretim ve tüketimi artmıştır.

Toplumumuzda şimdiye kadar bölgesel ve ulusal düzeyde yapılmış pekçok besin tüketim araştırması verileri mevcuttur. Ancak bu araştırmalarda, hazır ve yarı-hazır besin tüketimine yeterince yer verilmemiştir. Bu bakımdan hangi hazır ve yarı-hazır besinlerin kullanıldığı, kullanılma nedenleri ve kullanılma miktarları konusunda yeterli bilgilere sahip bulunmamaktayız. Bugün piyasada bulunan teknolojik işlem görmüş hazır ve yarı-hazır besinlerin ortaya çıkarılması ve toplumun bunları kullanma ve kabullenme durumunun beslenme açısından değerlendirilmesi yararlı olacaktır.

ARAŞTIRMANIN AMACI :

Nüfus içinde kentleşme oranının ve çalışan kadın sayısının her geçen gün artması hazır ve yarı-hazır besinlere olan talep arttırdığını düşündürmektedir. Bu düşünceden hareket ederek;

Piyasada bulunan hazır ve yarı-hazır besinleri saptamak, ailelerin bu besinleri tüketme durumunu ve bu konudaki tutum ve davranışlarını ortaya çıkarmak, hazır çorbalara kalitesini etkileyebilecek besinler ilave ederek bunun etkinliğini araştırmak amacıyla bu araştırma planlanmıştır.

BESİNLERİN BOZULMA NEDENLERİ VE ETKİLERİ

Günümüzde besinlerin saklanmasıda kullanılan işlem ve tekniklerin temeli; besinlerin bozulmasına neden olan etmenlerin olumsuz etkilerinin önlenmesine dayanır. Bu nedenle besinlerin bozulma nedenleri üzerinde durmak gerekmektedir.

Besinlerin bozulmasının iki önemli nedeni vardır. Bunlardan birincisi; biyolojik etmenler dediğimiz maya, küf ve bakteri gibi mikroorganizmaların besinlerin bünyesinde değişiklik yapmasıdır. İkinci neden ise, uygun ortamlarda yapısında bulunan enzimlerin kimyasal reaksiyonları sonucu besinde değişiklik meydana getirmesidir (1).

Biyolojik etmenler canlı varlıklar olduklarından yaşayıp çoğalmaları için belirli besinlere, belirli ısı derecesine, neme, besinde bulunan asit miktarına (pH durumuna), ışığa ve bazılarında oksijene ihtiyaçları vardır. 10 - 60°C ısı sınırları dışında bakterilerin üreme hızı oldukça yavaştır. Enzimlerin en faal oldukları ortam ise oda sıcaklığıdır. Oda sıcaklığı besinlerde mikroorganizmaların çoğalması için de en iyi ortamdır. Ayrıca ortamda nemin bulunması mikroorganizmaların üremesini de kolaylaştırır. Besinlerde bulunan asit miktarı da mikroorganizmaların çoğalması ve enzimlerin faaliyeti için önemlidir. Asit

miktarı fazla olan besinlerde mikroorganizmaların üreme şansı azdır. Enzim faaliyeti de yavaşlar.

Ortamda etkili öğelerden birinde yapılacak değişiklik, mikroorganizmaların üremesini durdurur ve besinlerin bozulmasını önler (4,5,6,7).

Besinlerin Bozulması İle Meydana Gelen Kayıplar Şunlardır:

- Çürümüş ve kokmuş bir yiyecek hoşa gitmediğinden atılır. Bu ekonomik bir kayıptır.
- Besinin bünyesinde meydana gelen değişiklikler bazı besin unsurlarının kaybına neden olur.
- Besinin renginin değişmesi hoşa gitmediğinden ve yiyeceklerin kalitesini etkilediğinden artıklar fazla olabilir. Bu da ekonomik bir kayıptır (4,5,6).
- Mikroorganizmaların çoğaldığı besinlerin tüketilmesi ile sindirim sistemi enfeksiyonları ortaya çıkabilir (6,7,8).

Ayrıca bazı mikroorganizmaların salgıladıkları maddeler zehirlenmelere yol açabilir. Özellikle küf mantarlarının ürettiği toksinlerin (örneğin Aflotoxin) kanser oluşumunda etkili olduğu belirtildiğinden, bu durum halk sağlığı açısından önem taşımakta ve insan sağlığını etkilediğinden sağlık harcamalarında arttırmaktadır (6,8,9,10,11,12,13).

BESİNLERE UYGULANAN TEKNOLOJİK İŞLEMLER

Besinlerin bozulmalarını önleme, dayanıklılığını artırma, uzun süre saklıyabilme, yeni tür besin maddelerini ortaya çıkarma yöntem ve tekniklerini aşağıdaki 9 grupta toplayabiliriz (4, 6, 14, 15).

1. Soğukta Saklama
2. Dondurarak Saklama
3. Kurutarak Saklama
4. Konserve Yaparak Saklama
5. Fermentasyon Yolu ile Saklama
6. Şekerle Saklama
7. Tuzla Saklama
8. Antibiyotiklerle Saklama
9. Radyasyonla Saklama

Besin saklama yöntemlerinden soğutma, dondurma, kurutma, konserve yapma, şeker ve tuz ekleme yoluyla besinleri dayanıklı hale getirme, basit araçlarla evde uygulanabilmekte, diğerleri ise çok sayıda ekipman gerektirdiğinden ancak gıda sanayiinde büyük işletmelerde yapılabilmektedir.

Soğukta Saklama: Besinler 10°C 'nin altında saklanırsa mikroorganizmaların çoğalma hızı yavaşlar. Isı 0°C 'ye düşünc

mikroorganizmaların çoğalması tümü ile durur. Isı derecesi daha aşağı düzeye indiği zaman besinin bünyesindeki su donar (6,15, 16,17,18,19).

Sebzelerin soğukta saklanması sırasında (1 hafta süre içinde); % 5 koroten, % 15 tiamin, % 17 riboflavin, % 35 C vitamininin de kayıp olduğu bildirilmektedir (21). Yücecan'ın (20) yapmış olduğu araştırmada ise; ıspanak buz dolabında 1 hafta boyunca üzeri açık olarak saklandığında C vitaminindeki kayıp % 51,6 ve 1 hafta boyunca üzeri kapalı olarak saklandığında ise % 35,4 olarak bulunmuştur.

Dondurarak Saklama: Burada temel ilke yiyeceklerin bünyesindeki suyu buz kristalleri haline getirip donmuş ortamda mikroorganizma faaliyetlerini önlemektir. Bu tür saklama, mikropları öldürmez fakat üremelerini, enzim çalışmalarını durdurur (6,16,22).

Araştırmalara göre ıspanağın hızlı dondurulmasıyla C vitamininde kayıp % 30, taze fasulyenin dondurulmasıyla tiaminde kayıp % 14, C vitamininde % 17 - 20 olarak bulunmuştur (22). Aworh ve arkadaşları (23) banyanın dondurularak saklanmasında vitamin C'nin en fazla ilk 12 haftada azaldığını, depolama süresinin renk üzerine etkisinin önemli olmadığını göstermişlerdir. Yine protein değeri 32 hafta süreyle depolanan donmuş örneklerde değişmeden kalmıştır.

Soğukta ve dondurarak saklanan meyve ve sebzelerin fiziki yapıları, tat ve kokuları birkaç günden birkaç aya kadar uzayabilen periyotlar içinde iyi denebilecek düzeyde korunabilmektedirler. Besleyici değerleri bakımından; şekerlerde ve oksitlenmeye karşı hassas olan vitaminlerde (özellikle C vitamini) önemli sayılabilecek kayıplar olabilmektedir. Proteinlerde, yağlarda ve madensel maddelerdeki kayıplar ise yok denecek kadar az olmaktadır (24).

Kurutarak Saklama: İçinde bulunduğumuz yüzyılda besinlerin saklanması için çeşitli metotların geliştirilmiş bulunmasına karşılık genede besinleri saklamada kullanılan en eski saklama yöntemlerinden biri olan kurutarak saklama yapılmaktadır. Nisbeten kısıtlı malzeme ve araç-gereç ister. Kurutulmuş besinlerin depolanmaları kolaydır. Kurutulmuş besinlerdeki besin elementleri diğer yöntemlerle saklanarlardan daha konsantre halde dirler (25,26).

Besinleri kurutmada önceleri güneş enerjisi kullanılmış, günümüzde ise teknolojik gelişmeye uyarak modern ve yüksek kapasiteli kurutma sistemleri geliştirilmiştir. Yıl boyunca taze tüketimi her zaman var olan besinlerin kurutulma yoluyla saklanmasının gereği bulunmadığı bir görüş olarak ortaya konabilir. Ancak kurutulularak suyu alınmış (dehydration) durumda işlenen besinler aşağıdaki yararları taşırlar:

- Kurutulmuş ürünün tazeye oranla % 70 - 80 daha az bir

taşıma maliyeti vardır.

- Paketleme üstünlüğü yanında aynı hacimdeki bir ambalaja daha fazla konma olanağı vardır.

- Diğer işleme şekillerine oranla daha uzun zaman dayanma ve saklama özelliği taşırlar.

- Doğrudan doğruya tüketilebildiği gibi karışımlara girme ve ara ürün olarak birçok yeni besin yapımında kullanılmaya elverişlidirler.

- Ambalaj hatalarından dolayı bozulma oranları düşüktür.

Kurutma; güneşte, sıcak havalı fırında veya dondurmak suretiyle yapılabilir. Güneşte ve sıcak hava ile kurutulmuş besinlerde enzim faaliyetlerini yada reaksiyonlarını önlemek için haşlama ve kükürtleme gibi bir ön işlem uygulanır. Besinler ayrı ayrı veya karışımlar halinde kurutulabilir. Karışımların başında hazır çorbalıklar gelir. Besin değeri yüksek olan tarhana da bu yöntemle yapılmaktadır (6,15,25).

Bileşiminde % 5 - 7 oranında kuru madde içeren taze domates ticari olarak % 30 - 32 ve % 42 kuru madde içeren salça şeklinde tüketilmekle beraber, son yıllarda % 95 - 97 kuru maddeli toz halinde üretilmeye başlanmıştır. Bu üretim şekli, renk, lezzet ve tad yönünden salçanın yerini almaya başlamıştır (25,26). Özellikle Türkiye'den salça halinde, ihraç yoluyla satılan ürün, birçok Avrupa ülkesindeki kurutma tesislerinde domates tozu haline dönüştürülerek pazarlanmaktadır (26,27).

Asma yaprağı, patlıcan, bamyaya, biber, taze fasulye, kuru soğan, patates, mantar gibi sebzelerin kurutulmasında; güneş enerjisinden, sıcak havadan ya da dondurarak kurutma (freeze-dry) tekniğinden yararlanılabilmektedir (28,29). Dondurarak kurutma bizim ülkemizde uygulanmamaktadır.

Kurutulmuş besinlerin endüstriyel olarak işlendiği ürünlerden birisi de konsantre hazır çorbalardır (30,31,32).

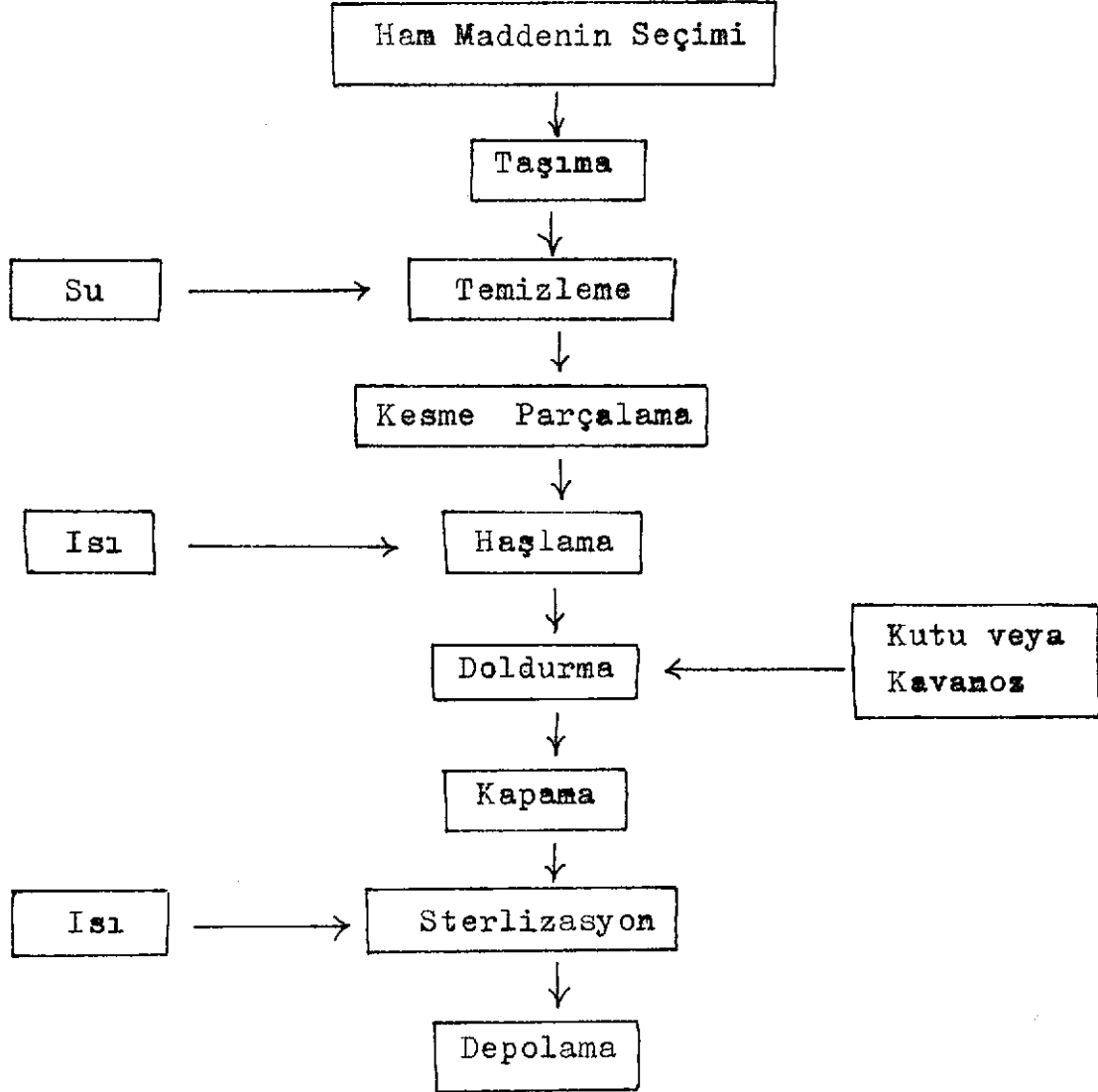
Kurutma, besinlerin su miktarını büyük ölçüde azaltarak konsantrasyonu artırdığından kurutulmuş yiyeceklerin besin değerleri tazelerine oranla daha yüksek olmaktadır.

Konserve Yaparak Saklama: Besinlerin bozulmalarını önleyerek uzun süre dayanıklı hale getirmek için uygulanan en önemli yöntemler ısısız yöntemlerdir. Bu yöntemlerden sterilizasyonun besin teknolojisinde özellikle sebze konservecilğinde önemli bir yeri vardır.

Besin maddelerinin hermetikli kaplarda (hava girmeyecek şekilde kapatılmış) ısıyla muamelesi sterilizasyon veya pastörizasyon tekniklerinden birisiyle dayanıklılıklarını artırılması ve uzun süre saklanabilecek duruma getirilmelerine konserve yapma tekniği denir (6,16,32,33,34).

Şekil 1'de sebzelerin endüstriyel olarak konserveye işlenme aşaması gösterilmektedir.

Şekil 1: Sebze Konserveliğinin Genel Akış Şeması (33).



Besinler ısısal işlemler sonucu belli bir dayanıklılık kazanıp daha geniş bir tüketici zümresine yararlı olabilmektedir. Isısal işlemlerin amacı; besinlerin bozulmasında ana etkeni oluşturan mikrobiyolojik faaliyetlerin durdurulmasıdır. Her ısısal işlem aynı zamanda besinler üzerinde de termik parçalama denilen etki yapar (34). Konserveli yapma tekniğinin besin öğeleri

üzerindeki etkileri de incelenmiştir.

Konserve yapımı esnasındaki ısı, ortamdaki su ile birlikte proteinlerin daha çok denatirasyonuna neden olmaktadır. Proteinlerin hidrolizasyonunda ve viskozitesinde de değişiklikler olur. Isının yağlar üzerine etkisiyle, yağlar oksidatif olarak veya hidrolik olarak acılaşabilir. Suda eriyen vitaminlerden thiamin ısı ile tahrip olur. Fakat asitli besinler thiamini ısıya karşı korurlar. Örneğin bezelye konservesi sırasında thiamin kaybı % 7 iken mısır konservesinde kayıp % 80, havuç konservesinde % 5'tir (35). Riboflavin ışığa hassas, ısıya dayanıklı olduğundan cam kaplarda yapılan konserveelerde kayıp daha fazladır. C vitamini ısıyla tahrip olur. Ortamdaki oksijen, bakır (Cu) iyonları ve askorbik asit oksidaz enziminin varlığında kayıp artmaktadır (35). Oksijensiz ortamda A vitamini ısıya dayanıklıdır. 116°C'de bile oksijensiz ortamda A vitamininde kayıp çok azdır. Oksijen varlığında A vitamininde kayıp fazladır. D vitamini ısıya dayanıklıdır. Fakat ısıyla birlikte oksijen varsa kayıp artar. E vitamini oksijensiz ortamda ısıya dayanıklıdır. Ortamda oksijen varsa kayıp fazlalaşır (33,34).

Gürses'in (35) yaptığı araştırmada konserve kuru fasulyelerde % 8,9 - 9,7 protein, % 23,9 - 60,6 thiamin, % 6 - 72,3 riboflavin, % 33,8 - 77,6 niasin kaybı görülmüştür.

Tuzlama Yolu ile Saklama: Tuz antiseptiktir. Her ne kadar tüm bakterileri yok etmese de faaliyetlerini durdurur veya

kısıtlar. Tuz, ortamdaki suyu çekerek mikroorganizmaların suyu kullanmasını engeller. Ayrıca mikroorganizmaların protoplazmasının da suyunu çekerek parçalanmasına neden olur. Tuzlama başlıbaşına veya kurutma ile birlikte balık ve bazı sebzelerin saklanması için kullanılmaktadır. Tuz solusyon halinde ise mikroorganizmaların suyunu ozmoz yoluyla çeker ve dehidrate ederek faaliyetini durdurur (4, 6, 33).

Yeşil biber, taze fasulye, lahana, karnıbahar gibi sebzeler genellikle % 15'lik tuzlu salamura içerisinde saklanır. Bu yoğunluktaki tuz çözeltisinde pek az mayalanma olur. Bu şekilde hazırlanmış yiyecekler turşu diye adlandırılır (6,36).

Yücecan'ın (20) yapmış olduğu çalışmaya göre ıspanağın tuzlu suda saklanmasıyla C vitamini kaybı % 49,3 bulunmuştur.

Şeker Ekleyerek Saklama: Bu yöntemle reçel, marmelat, jöle, şurup, pekmez yapılır. En az % 65 yoğunluktaki şeker, bakteri, maya ve küflerin çoğalmasını önler. Bu yiyeceklerde şeker yoğunluğu % 70'in altına düştüğünde küflenme olur, % 70'in üstüne çıktığında şeker kristalleri ayrılır. Reçel ve marmelatlar arasındaki fark, reçellerin bütün veya parçalı olmasına karşı marmelatın yalnız meyve ezmesi ile yapılmasıdır. Reçel ve marmelat yapımında şeker, asit ve gerekirse pektin kullanılır. Marmelatın kuru madde miktarı % 65 meyve ve şeker oranı da % 45 - 55'tir.

Jöle, taze meyvenin suyuna şeker eklenmesi ve kaynatılması sonucu elde edilen pelte kıvamında bir üründür. Jölede kuru madde miktarı % 10'dur (36,37).

Kaynama ve bekletme esnasında, bu ürünlerde meyvelerdeki C vitamininin önemli kısmı kayba uğrar (6,36,37).

Işınlandırma (Radyasyon) İle Saklama: Nükleer enerjinin besin maddelerinin saklanmasında uygulama olanağının bulunuşu bugün için kanıtlanmış durumdadır. Işınlama; besinlerde bakteri ve küfleri öldürme, parazit ve haşerelerin etkinliğini durdurma etkisine sahiptir. Bu nedenle ışınlama besinlerin muhafazasında radyo-pastorizasyon, radyo sterilizasyon haşere mücadelesi, kök ve yumru sebzelerde filizlenmenin önlenmesi, meyve ve sebzelerin dayanıklılığının arttırılması, kurutulmuş bazı sebzelerde pişme süresinin kısaltılması, bazı meyve ve sebzelerde olgunlaşmanın kontrol altına alınması için kullanılmaktadır (38).

En çok gamma ışınları kullanılır. Işınlandırma dozunun ölçü birimi "rad" dir. Genellikle 200.000 - 500.000 rad dozları, pastörize için, 2 - 4,5 milyon rad ise sterilize etmekte kullanılır. Daha düşük dozlar (4.000 - 10.000) patates ve soğanlarda filizlenmeyi önleyebilmektedir. Düşük dozlardaki ışınlandırmanın yiyeceklerin beslenme değerinde bir azalma yapmadığı ve sağlığa zararlı olmadığı bildirilmiştir (6,38,39,40).

Antibiotiklerle Saklama: Besinlere antibiotik eklenerek mikroorganizmaların öldürüldüğü saptanmıştır. Bu amaçla besinlere Aureomycin, Chloromycetin ve Terramycin gibi antibiyotikler eklenerek uzun süre bozulmadan saklanabilmeleri sağlanmıştır. İncelemeler göstermiştir ki, bu besinlerin işlenmesinde az miktardaki antibiyotikler koruma süresini iki katına çıkarmaktadır. Yalnız, besinlerdeki antibiyotik kalıntıları insan sağlığı için uygun değildir (6,40).

HAZIR VE YARI HAZIR GIDALARDA KULLANILAN AMBALAJLAR

Ambalajlar, içine konulan malları üretildikleri koşullarda en az toplam maliyetle tüketiciye kadar tutarak, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtma gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran, dış etkilerden koruyan, değişik materyelden yapılmış dış örtülerdir.

Ambalajlarda aranan özellikler:

1. Mikrobiyolojik yönden içindeki besini korumalı, hijyen prensiplerine uygun olmalı,
2. Su buharı, O_2 , CO_2 , N_2 , eteri yağlar, eteri gazlar, koku ve aroma maddeleri geçirgenliği az olmalı,
3. Güneş ışığına dayanıklı olmalı ve besini güneş ışığından korumalı,
4. Asitlere, alkalilere, organik asit ve tuzlara dayanıklı olmalı,

5. Besin maddesinin kimyasal ve fiziksel yapısını deği-
şikliğe uğratmamalı ve dayanıklılığını artırmalı,
6. Besinin bileşimindeki maddelere karşı dayanıklı olmalı,
7. Emniyetli olmalı,
8. Hafif olmalı
9. Depolama sırasında ve satış yerinde az yer işgal etmeli,
10. Tüketiciye içinde bulunan mal hakkında bilgi verici
yazılar ihtiva etmeli,
11. Kullanışlı ve kolay açılır, kapanır şekilde olmalıdır.

Bugün için besin ambalaj sanayiinde kullanılan materyal-
leri şu şekilde sıralayabiliriz.

Kağıt Esaslı Ambalaj Maddeleri: Bunlar sargılık kağıtlar,
karton, oluklu mukavva ve kutular olmak üzere üç grupta sınıflan-
dırılırlar (41).

Sargılık kağıtlar kraft, kraft taklidi, sülfite, saman
selofan, parşömen, mumlu ve ipek kağıtlar olarak sıralanabilir.
Süt tozu, et ve dondurulmuş gıdalarda yaygın olarak kullanılan
sargılık kağıtlardan esneyebilir (krepon) kağıtlardır. Bu kağıt-
lar ani bir zorlama karşısında gerilebilir ve tekrar eski durum-
larına dönerler, esnekliği ve kaygan olmayan bir yüzeye sahip
olmamaları avantajlarıdır (41,42).

Yağ Geçirmez Kağıtlar:

Uzun lifli meyve odunlarından elde edilir (42). Ancak kağıt

makinasına verilmeden önce yoğun bir dövme işlemine tabi tutulur. Bu kağıtlar et, sosis, salam gibi yağ oranı yüksek olan besin maddeleri ile kahve, hazır çorba gibi kokusunun muhafaza edilmesi gereken besin maddelerinden tereyağı ve margarinlerin sarılmasında kullanılır.

Glasi Transporan Parşömen:

Bu kağıt tat ve kokunun muhafazasını gerektiren maddelerin ambalajlanmasında kullanılır. Dayanıklı, muflanabilen, paketlenen ve başka materyallerle kullanılabilen bir kağıt türüdür. Tereyağı, margarin, kraker, şekerli çörekler, peynir kurutulmuş meyve, cipslerin paketlenmesinde kullanılır (41,42).

Karton Kutular:

Bisküvi ambalajlanmasında, kurutulmuş meyveler ve unlu mamüllerin ambalajlanmasında kullanılır. Bu kutularda sıvı ve gaz geçirgenliği fazla olmaktadır. Bu kartonların daldırma yöntemiyle muflanmasıyla sıvı geçirgenliği önlenir. Son zamanlarda uygulanan tetra-pak, brik pak, zupak sistemlerinde kartonlar önceden basılmış plastik kaplı levhadan geçirilerek kutu haline getirilmekte aseptik doldurmada kullanılabilir (41,42,43).

Cam Ambalajlar: Cam ambalaj kaplarının kimyasal olarak nötr olmaları, içlerine konan maddelerle reaksiyona girmemeleri önemli özelliklerini teşkil etmektedir. Yeniden kullanılabilirliği, teneke kutulara göre kolaylıkla açılabilmesi, iinin görülmesi ve mamülün güzel görünümünün tüketiciyi etkilemesi, asit içeriği

fazla olan yiyeceklerde kolay kullanılabilme gibi özellikleri nedeniyle birçok mamulün ambalajlanmasında tercih edilmektedir (41,43,44).

Cam kaplar gıda sanayiinde konserve meyve ve sebzelerin, meyve sularının reçel ve marmelatların, karbonatlı içkilerin; bira, şarap, pastörize süt, yoğurt vs. ambalajlanmasında geniş ölçüde kullanılmaktadır.

Tahta Ambalajlar: Günümüzde gelişmiş ülkelerde, tahtanın ambalaj olarak kullanımı depolama işleminde olmaktadır. Ambalajlanmış besinlerin taşınması ve depolanmasında tahta sandık ve kasalar kullanılmaktadır.

Madeni Esaslı Ambalaj Materyalleri: Teneke kutular günümüzde başta besin ve içki sanayii olmak üzere pek çok mamulün ambalajlanmasında kullanılmaktadır.

Tenekede görülen korozyon (konserve kutularının aşınması) olayı teneke ile besin maddesi arasındaki etkileşim yönünden göz önünde bulundurulması gereken önemli bir husustur. Tenekenin kalayla kaplanmış iç kısmında asit miktarı fazla olan besinler bulunduğu kap ile reaksiyona girmekte sonuçta, saç levha incelmekte hatta delinmektedir. Bu arada oluşan hidrojen gazı kutunun şişmesine neden olur (41,43,44,45).

Korozyonu hızlandıran her etken konservenin dayanıklılı-

ğini azaltır. Bazı meyve ve sebzelerinde kalaylı teneke kutular-
da konserve edilmeleri durumunda kendilerine özgü renklerin
açılması, solması veya tümüyle yok olma durumları ortaya çıkar.
Olay kalayın bu renk maddelerini indirgemesine dayanmaktadır
(45,46).

Yüksek asitli besin maddelerinin dışında her türlü besin
maddesi teneke kutularda ambalajlanabilir. Teneke kutuların,
içindeki mamulü steril olarak koruyabilmesi, sterilizasyon sı-
caklığına dayanması, ayrıca depolanması ve istiflenmesi son de-
rece kolay bir materyal olması nedeniyle kullanımları başarılı
olmaktadır (41,44,45,46).

Aliminyum Ambalajlar: Aliminyumda elde edilen başlıca
ambalaj tiplerini fiçılar, kutular ve folyalar şeklinde sırala-
yabiliriz.

Ambalaj sanayiinde aliminyum ambalajın teneke kutu yeri-
ne kullanılmasını önleyen en önemli etmen pahalı bir materyal
oluşudur. Ancak aliminyumun çok çeşitli boyutlarda imal edile-
bilmesi, hafifliği ve korozyondan etkilenmeyişi pek çok sıvının
ambalajlanmasında aliminyum fiçıların tercih edilmesini sağla-
maktadır.

Aliminyum folyo ışık, nem, gaz ve yağ geçirgenliği olma-
yan kokusuz, tatsız, toksik etkisi bulunmayan, içine konan malı
mükemmel bir şekilde koruyan ve dekoratif bir görünüşe sahip

ambalaj materyalidir. Güneş ışığından etkilenmez, yanmaz ve emici değildir (44,45). Alüminyumun pahalı bir materyal olmasına karşın yüksek dayanıklılığa sahip plastik, kağıt ve filmlerle birlikte ince tabaka halinde kullanılması ambalajın dayanıklılığını, kullanımını artırırken daha ucuza mal olmasını da sağlar.

Plastik Ambalaj Materyalleri: Plastikler sentetik makro moleküllerdir (43). Esas olarak saf polimer olan reçineden ibarettirler ve plastik maddesinin türüne göre içine katkı maddeleri eklenmiştir. Bu katkı maddelerinin besin ambalaj materyallerinde kullanılabilecek miktarı Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca tespit olunmuştur. Belirtilen miktarı geçmesi insan sağlığı açısından toksik etki göstermektedir (47,48).

Püskürtme suretiyle plastik (poli etilen) kaplanan kağıtlar, su, yağ ve kimyevi maddelere dayanıklılık kazandığı gibi sağlamlıkta kazanır. Süratle tüketimde ambalaj olarak polivinyl-klorid'den yapılmış bardaklar yaygın olarak kullanılmaktadır (45,49,50).

Kaplama yapılan poli etilen film, taze sebze ve meyvelerin paketlenmesinde, etlerin paketlenmesinde, süt ve meyve suyu ambalajında kullanılır (51,53,54). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi süt ve mamulleri teknolojisi tarafından imal edilen sütlerin pazarlanmasında içi siyah, dışı beyaz olan Polietilen torbalar kullanılmaktadır. Ayrıca polietilen kağıt ve alüminyumla karıştırılarak elde edilen ambalajlar (tetra-pak)

meyve suları, hazır çorba ve UHT tekniğiyle işlenmiş steril sütlerin ambalajlamasında da kullanılır.

Tetra - pak firmasının piyasada kullanılan iki tip aseptik paketlenme makinası vardır.

1. Tetra standart aseptik (üçgen prizma şeklinde kutular)
2. Tetra brik aseptik (dikdörtgen prizma şeklinde kutular).

Polivilenklorür (PVC) :

Su buharı, gaz ve koku geçirgenliğine karşı bilinen en iyi plastiklerden biridir. Derin dondurulmuş besinlerin ambalajlanmasında yaygın olarak kullanılır. Bir PVC katkı maddesi olan B-amino krotonik asit diol esteri ile yapılan araştırmalarda bu maddenin yiyecek içinde % 0,2 - 0,3 oranından fazla bulunması halinde, karaciğer ve adrenallerde büyümeye ve karaciğer, böbrek ve adrenal protein seviyelerinde değişikliklere sebep olduğu gözlenmiştir (55).

Yurdumuzda kullanım alanları; sıvı yağ, sirke, şarap ve meyve suyu ambalajında, tüp şeklinde olanları bal ve çikolata ambalajında, ince levha halinde olanı da şekillendirerek üstü alüminyum ile kapatılarak reçel ve marmelat, peynir ambalajlanmasında kullanılmaktadır (53,54,55). Polipropilen filimler ise şekerleme ve hamur işlerinin paketlenmesinde kullanılırlar.

KONU İLE İLGİLİ YAPILMIŞ BAZI ARAŞTIRMALAR

Toplumumuzun beslenme durumunu ortaya çıkarmak amacıyla yapılan çalışmalar, 1947 yıllarında Eckstein'in araştırması ile başlamış ve günümüze kadar devam etmiştir. Ancak yapılan araştırmalarda, teknolojik işlem gerektiren hazır ve yarı-hazır besinlerin tüketim durumlarını ortaya çıkartma konusuna yeterince yer verilmemiştir.

Töreci (56) Ankara İlinde 1983'de yapmış olduğu çalışmada, ailelerin dayanıklı (uzun ömürlü) sütleri neden tercih etmediklerini araştırmış ve deneklerin % 51,5'inin pahalı buldukları için, % 3,7'sinin hiç kullanmadıkları için, % 8,1'inin alışılmadığı için, % 21,3'ünün bireyler tarafından sevilmediği, % 7,4'ünün ise güvenmediklerinden almadıklarını saptamıştır. Aynı çalışmada araştırma kapsamına alınanların % 32,9'u yoğurdu hazır almayı tercih ederken geri kalan aileler ise evde yapmayı uygun görmektedirler.

Çolakoğlu ve Bilgir (57) Çapamarka, Maktas, Arı, Tam gıda sanayiinin ürettikleri kuru çorbalıkların besin değerini açıklamak amacı ile yaptıkları çalışmada, bu örneklerin genel ortalama kimyasal analiz sonuçlarını şöyle bulmuşlardır.

pH	: 5,21 ± 0,73		
Nem	: 8,58 ± 0,93 gr	100 gramda	
Kuru Madde	: 91,42 ± 0-72 gr	"	"
Protein	: 12,92 ± 4,57 gr	"	"
Lipid	: 1,73 ± 1,17 gr	"	"
Nişasta	: 52,18 ± 7,00 gr	"	"
Kül	: 11,96 ± 4,45 mg	"	"
Kalsiyum	: 9,25 ± 2,29 mg	"	"
Fosfor	: 269,7 ± 65 mg	"	"
Demir	: 22,6 ± 4,6 mg	"	"

Akdağ (58) sosyo ekonomik yapısı değişik üç ayrı toplum grubu üzerinde yaptığı araştırmada, köy bölgesindeki ailelerin şehirde yaşayan ailelere göre uzun süre ve fazla miktarda besin depoladıklarını saptamıştır.

Aynı çalışmada şehir ve gecekondudaki ailelerde; gelirin aylık kazanılmasına, yiyeceklerin satın alındıkları kaynakların hemen hemen aynı olmasına rağmen besine ayrılan paranın şehirli aileler tarafından daha bilinçli kullanıldığı ve şehirli ailelerin gecekondu bölgesindeki ailelerden daha dengeli ve yeterli beslendiklerini bulmuştur.

Yabancı ülkelerde bu konuda yapılan çalışmalarda, Woodburn ve Strong'un Wisconsin'de evde dondurulan sebzeler ve meyveler ile ilgili olarak köy ve şehir aileleri üzerinde yaptıkları çalışmada; şehir ailelerinin % 83'ünün sebzeleri dondurarak

sakladıkları, köy ailelerinin % 92'sinin sebzeleri dondurdukları, köy ve şehir ailelerinin her ikisinde de ailelerin % 96'sının meyveleri dondurarak sakladıklarını bulmuşlardır (59).

Bivens (60) A.B.D'de 1955 - 1965 yılları arasında besinleri satın alma veya evde yapma ile ilgili olarak bölgesel şehirsal ve gelir durumuna göre farklılıkları incelediği çalışmasında, yüksek gelirli ailelerde hazır besin kullanımının düşük gelirli ailelere göre daha fazla olduğunu, kırsal kesimde bulunan ailelerin % 27'sinin, şehirde yaşayan ailelerin % 61'inin hazır besin kullandığını belirtmiştir.

Tinklin ve arkadaşları (61) tarafından Kansas'da yapılan çalışmada, ailelerin % 50'den fazlasının dondurulmuş ve konserve edilmiş meyve ve sebze kullandıkları bulunmuştur. Şehir kesimindeki ailelerin kasaba ve köy kesimindeki ailelerden daha fazla donmuş besin kullandıkları belirtilmiştir. Şehir ve kasaba bölgelerindeki aileler bu tür besinleri kullanmanın temel nedeni olarak; iş, zaman ve para tasarrufunu gösterirken, köy bölgelerindeki aileler evde hazır besin bulunmasını göstermişlerdir.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Araştırma Yeri, Zamanı ve Örneklem Seçimi:

Bu çalışma, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Kız Teknik birimindeki tüm görevlilerin ailelerinde yapılmıştır.

Araştırma evreninin seçiminde; bilgilerin tek anketör tarafından toplanması ve bu kurumda çalışması ile kurumda çeşitli sosyo-ekonomik grupların bulunması önemli rol oynamıştır.

Piyasa araştırması 1983 yılının Şubat - Mart aylarında yapılmıştır. Gima, Belediye Tanzim Satış Mağazaları ve Süpermarketler araştırma alanını oluşturmuş ve buralarda bulunan hazır ve yarı-hazır besinler saptanmıştır.

Piyasa araştırmasından sonra saptanan besinler göz önünde bulundurularak anket formu hazırlanmıştır (ek-1).

Hazırlanan anket formları, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi'ndeki, öğretim elemanları, teknisyenler, memurlar, ana okulu öğretmenleri, kat hizmetlileri, bahçıvan, santoral memuru gibi sosyo-ekonomik durumları farklı 270 aileye uygulanmıştır. Anketlerden 20 tanesi çeşitli nedenlerle değerlendirilmeye alınmamıştır. Böylece örneklem sayısı 250'ye inmiştir. Araştırma kapsamına alınan 250 denek 1 kişilik (tek başına yaşayan) ve 6 kişiden oluşan ailelerdir.

Daha sonraki aşamada, hazır çorbalar besin değerini arttıracak aynı zamanda daha sevilerek tüketilmelerini sağlayacak besinler eklenerek pişirilmiştir. Bu çorbaların değerlendirilmesi, altı kişiden oluşan panel grubu tarafından önceden hazırlanmış kalite ölçekleriyle yapılmıştır (ek-2).

Paneldeki kişiler gönüllü olarak seçilmiş olup, hazır çorbayı hiç yememiş ve sevmeyen kişilerin bu değerlendirmeye girmemesine dikkat edilmiştir. Bu aşamadaki çalışma 15 günlük sürede tamamlanmıştır.

Veri Toplama Yöntemleri:

Piyasada mevcut hazır ve yarı-hazır besinler ve bu besinleri üreten firmalar değişik semtlerdeki Gima, Belediye Tan-
zım Satış Mağazaları ve Süpermarketlerden saptanmıştır. Piyasa araştırmasından sonra elde edilen verilere göre hazır ve yarı-
hazır besinlerin tüketim durumunu ortaya koyacak anket formu hazırlanmıştır (ek-1). Hazırlanan anket formları araştırma kap-
samına alınan 270 kişiye uygulanmıştır. Anketler araştırma kap-
samına alınan ailelere, çalışmanın amacı ve anketi doldurma şekli anlatılarak dağıtılmıştır. Daha sonra cevaplandırılan an-
ketler toplanmıştır.

Veri toplama aracı olarak kullanılmak üzere dağıtılan anketler toplanırken, cevaplamakta güçlük çektikleri soru olup olmadığı araştırılarak gerekli açıklamalar yapılmıştır.

Fakültede görevli öğretim görevlilerinden gönüllü olarak seçilen 6 kişiden meydana gelen panel grubu oluşturulmuştur.

Yarı-hazır besinlerden Knor marka çorba çeşitleri besin hazırlama Laboratuvarında üzerlerindeki tariflere göre hazırlan-

mıştır. Ayrıca çorbalara kalitesini etkileyebilecek meyanda kırmızı biber, maydanoz, karabiber, yumurta eklenmiştir. Çorbalara eklenen besinlerin miktarları ve çorbaların besin değerinde yapması düşünülen artışlar ek-3 a'da, çorbaların besin değerleri konusunda yapılan çalışmaların sonuçları da ek-3 b'de verilmiştir.

Hazırlanan çorbaların değerlendirilmesine geçilmeden önce, panelistlere gerekli açıklamalar yapılmıştır. Panel grubunu oluşturanların, değerlendirmeye geçmeden önce ve değerlendirme sırasında sigara içmemeleri istenmiş ve çok aç veya çok tok olmadıkları var sayılarak çorbaların değerlendirilmesi saat 15⁰⁰ te yapılmıştır.

Veri Toplamada Karşılaşılan Güçlükler:

Veri toplamada karşılaşılan en önemli sorun anketin cevaplandırılması sırasında meydana gelmiştir.

Araştırma kapsamına 270 kişi alınmasına rağmen 16 kişi ısrarla anketi cevaplamak istememişlerdir. Deneklerden 4'ü ise anketi doldurma talimatına uygun olarak doldurmamıştır. Böylece örnek sayısı azalmıştır.

Toplanan Verilerin Değerlendirilmesi:

Deneklerden anketler toplandıktan sonra tek tek elden geçirilmiş ve soruların cevaplandırılıp cevaplandırılmadığı kontrol edilmiştir. Anketlerdeki bilgiler değerlendirilmiş ve tablo-

lar halinde dökümü yapılmıştır.

Hazır ve yarı-hazır besinler, besin grupları şeklinde ayrı ayrı alınmış ve ailelerin bu besinleri tüketim sıklıkları tablolar halinde belirtilmiştir. Besinlerin aylık tüketim miktarları az olduğu için kişi başına düşen aylık miktar yerine, ailedeki birey sayısına göre aylık tüketim miktarları hesaplanmıştır. Hazır çorbalar; üzerlerindeki tariflere uygunluğu araştırılması için bu piyasaya sunulmuş şekilde, birde içine kalitesini etkileyebilecek besin maddeleri eklenerek hazırlanmış ve altı kişiden oluşan panel grubu tarafından kıvam, lezzet (tat, koku), pişme derecesi, renk olarak 5 puan üzerinden değerlendirilmiştir. Daha sonra toplam puanları bulunarak en fazla puan alan çorba saptanmıştır.

Hazır çorbalara lezzet arttırıcı besinlerin eklenmesi sonucunda çorbanın besin değerinde meydana gelen artış Gıda Kompozisyon Cetvellerinden yararlanılarak hesaplanmıştır (62,63).

Hazır ve yarı-hazır besinlerin kullanılma durumunu, deneklerin beslenme eğitimi alıp almamalarının, çalışıp çalışmamalarının, evli veya bekâr olmalarının, yüksek öğrenimli olup olmalarının etkisi istatistiksel yönden incelenmiştir. Bunun için "bağımsız örneklerde iki yüzde arasındaki farkın önemlilik testi" kullanılmıştır.

B U L G U L A R

Deneklere İlişkin Bulgular:

Araştırmaya alınan 250 bireyin yaş, eğitim durumu, medeni halleri ve cinslere göre dağılımları Table 1'de gösterilmiştir. Deneklerin yaş gruplarına göre dağılımları incelendiğinde büyük çoğunluğun, kadınlarda % 46,6 oranında, erkeklerde de % 49,0 oranında 40 - 49 yaş grubunda toplandığı görülmüştür.

Kadınlarda % 79,1 ile yüksek okul mezunu, erkeklerde % 69,6 ile ilkokul mezunu çoğunluğu oluşturmaktadır. Yüksekokul mezunu olan erkek ve kadınların tamamını öğretim görevlisi olan öğretmenler oluşturmaktadır. Bir meslek okulu olması kadrolu kadın öğretmenlerin sayısının fazla olmasına neden olmaktadır.

Medeni durumları incelendiğinde kadınların % 75,0'nın, erkeklerin % 92,2'sinin evli ve eşleri çocukları ile Ankarada yaşamakta oldukları saptanmıştır.

Deneklerin % 18'ini bekâr veya dullar oluşturmaktadır. Bunların da % 1,8'i yalnız tek başlarına, % 16,2'si ise kardeşi, annesi veya arkadaşları ile beraber yaşamaktadırlar.

TABLO 1: Araştırma Kapsamına Giren Bireylerin Yaş, Eğitim Durumu ve Medeni Hallerine Göre Dağılımı

NİTELİKLER	Kadın		Erkek		Toplam	
	S	%	S	%	S	%
<u>Yaş</u>						
19 - 29	12	8,1	1	1,0	13	5,2
30 - 39	46	31,1	9	8,8	55	22,0
40 - 49	69	46,6	50	49,0	119	47,6
50 - 59	21	14,2	41	40,2	62	24,8
60 ve daha yukarı	-	-	1	1,0	1	0,4
TOPLAM	148	100,0	102	100,0	250	100,0
<u>Eğitim Durumu</u>						
Okur - Yazar Değil	-	-	-	-	-	-
Okur - Yazar	2	1,4	5	5,0	7	2,8
İlkokul	10	6,7	71	69,6	81	32,4
Ortaokul	9	6,1	11	10,8	20	8,0
Lise ve Dengi	10	6,7	8	7,8	18	7,2
Yüksekokul	117	79,1	7	6,8	124	49,6
TOPLAM	148	100,0	102	100,0	250	100,0
<u>Medeni Hali</u>						
Evli	111	75,0	94	92,2	205	82
Bekâr ve Dul	37	25,0	8	7,8	45	18
TOPLAM	148	100,0	102	100,0	250	100

Araştırma kapsamına alınan deneklerin % 65,2'sinin aileleri 4 - 6 kişiden oluşmakta, % 34,8'inin ise 1 - 3 kişiden oluşmaktadır (Tablo 2).

Araştırma kapsamına alınanların aylık gelirleri ve bu gelirden besine ayırdıkları miktarlar Tablo 3'te gösterilmiştir. Deneklerin % 32,4'ünün 30.000 - 59.000 TL arasında, % 34,8'inin (87 aile) 60.000 - 89.000 TL arasında aylık gelirleri vardır. Deneklerin % 0,4'ü (1 aile) 150.000 TL gelire sahiptirler. Denekler içersinde 60.000 TL ve 89.000 TL gelire sahip olanlar (87 kişi) kendi içinde değerlendirildiğinde % 92'sini evli ve eşleri ile beraber çalışanlar, % 8'ini ise bekâr tek başına yaşayanlar oluşturmaktadır.

İncelenen deneklerden % 34,8 gibi bir çoğunluğu aylık beslenme için 25.000 - 30.000 TL ayırmaktadırlar. Bu miktarı ayırabilenlerin büyük çoğunluğunun aylık geliri ise 60.000 - 89.000 TL arasında bulunmaktadır.

Ailelerin gelirleri arttıkça beslenme için ayırdıkları aylık para miktarı da yükselmektedir. Yüksek gelire sahip olup ayda gelirin 15.001 ve 20.000 TL sını yiyeyeceğe ayıran grubu anesi ile beraber veya arkadaşı, kardeşi ile beraber yaşayan denekler oluşturmaktadır. Yalnız yaşayanların beslenmeye ayda ayırdıkları para miktarı 10.000 ve 15.000 TL kadardır.

Gelirlerine göre ayda beslenmeye ayırdıkları para miktarı

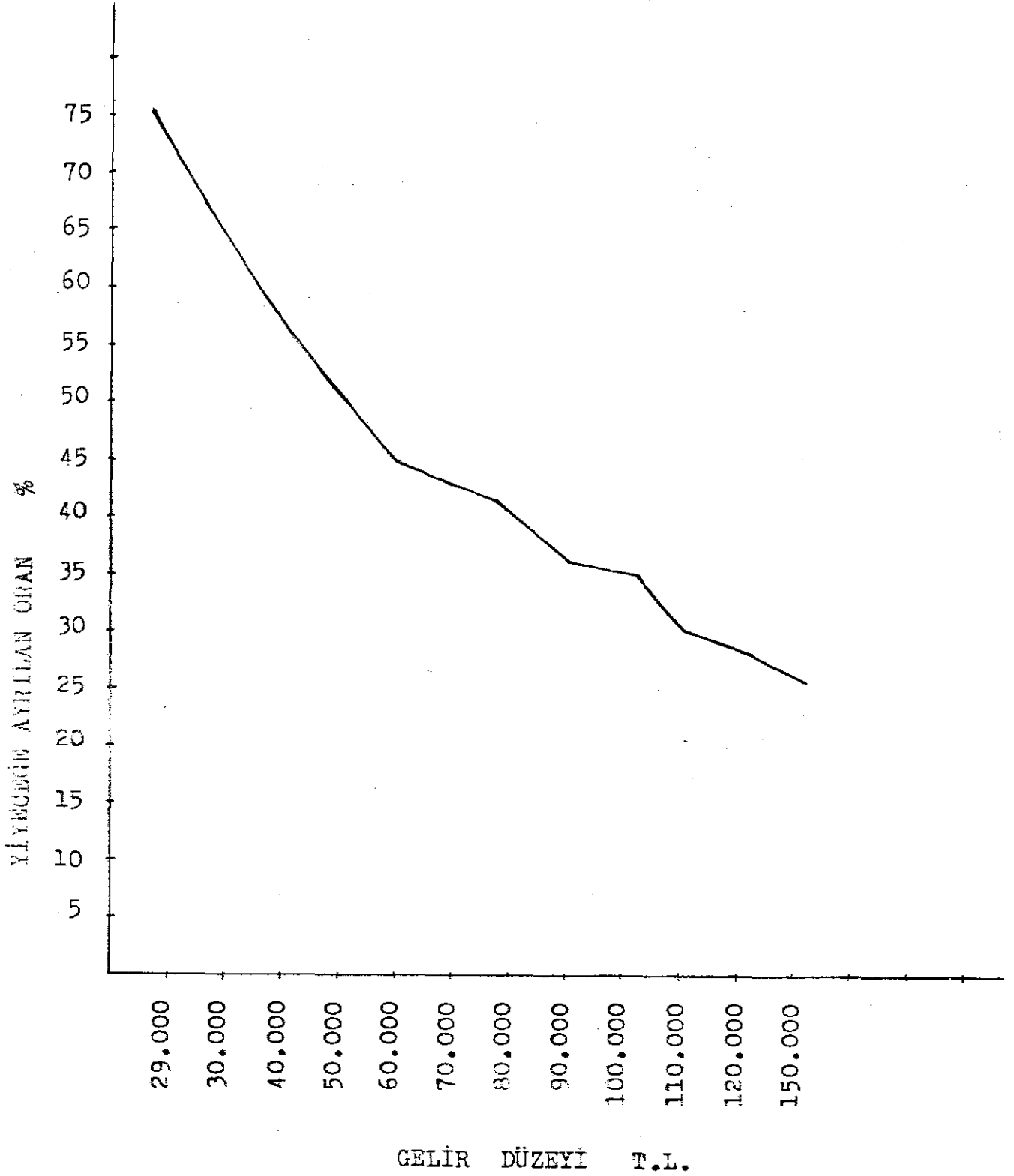
fazla olan gurubu ailedeki birey sayısı 4 - 6 kişi olan aileler oluşturmaktadır (Tablo 3). Ailedeki birey sayısı arttıka beslenme iwin ayrılan parada da beklendiği gibi artış olmaktadır.

TABLO 2: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerdeki Birey Sayısı

BİREY SAYISI	Aile	
	Sayı	%
1 - 3	87	34,8
4 - 6	163	65,2
TOPLAM	250	100,0

TABLO 3: Deneklerin Aylık Gelirleri ve Bu Gelirlerden Yiyeceğe Ayırdıkları Miktarlar

YIYECEĞE AYRILAN PARA (TL)	AYLIK GELİR (TL)														
	29.000 ve altı	30.000- 59.000	60.000- 89.000	90.000- 119.000	120.000- 149.000	150.000 ve daha fazla	TOPLAM	S	%	S	%	S	%		
5.000 - 10.000	7	21,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	6,8
10.001 - 15.000	15	46,9	7	8,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	8,8
15.001 - 20.000	10	31,3	11	13,6	9	10,3	-	-	-	-	-	-	-	20	8,0
20.001 - 25.000	-	-	63	77,8	8	9,2	-	-	-	-	-	-	-	71	28,4
25.001 - 30.000	-	-	-	-	63	72,4	23	56,1	1	12,5	-	-	-	87	34,8
30.001 - 35.000	-	-	-	-	7	8,1	16	39,0	3	37,5	-	-	-	26	10,4
35.001 - 40.000	-	-	-	-	-	2	4,9	4	50,0	-	-	-	-	6	2,4
45.000 ve daha fazla	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0,4
TOPLAM	32	100	81	100	87	100	41	100	8	100	1	100	250	100	100



Genellikle gelirleri çok düşük olan ailelerde beslenmeye ayrılan para oranı yükselmekte, geliri yüksek ailelerde ise beslenmeye ayrılan para oranı düşmektedir.

TABLO 5: Araştırma Kapsamına Giren Bireylerin Yayın Organlarındaki Beslenme Konularına İlgili Dereceleri

İLGİ DERECELERİ	KADIN		ERKEK		TOPLAM	
	S	%	S	%	S	%
İlgisiz	6	4,1	34	33,3	40	16
Çok az	4	2,7	21	20,5	25	10
Az	4	2,7	31	30,2	35	14
Arada sırada izleyen	130	87,8	15	15	145	58
Her zaman izleyen	4	2,7	1	1	5	2
TOPLAM	148	100,0	102	100,0	250	100

Ailelerin evde yemek pişirme sıklığı Tablo 6'da gösterilmiştir.

TABLO 6: Deneklerin Yemek Pişirme Sıklıkları

SEÇENEKLER	S	%
Hergün taze yemek pişiriyorum	132	52,8
Haftada 2 - 3 defa yemek pişiriyorum	97	38,8
Haftada 1 defa yemek pişiriyorum	17	6,8
Diğer (Kendileri yemek pişirmeyen)	4	1,6
TOPLAM	250	100,0

Hergün taze yemek pişirenlerin çoğunluğunu çalışmayan ev kadınları oluşturmaktadır. Çalışanların büyük bir kısmı haftada 2 - 3 defa ve haftada 1 defa yemek pişirmektedirler.

Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Tüketime Sunuluş Şekli:

Hazır ve yarı-hazır besinlerin ambalaj materyalleri besinin özelliğine göre değişmektedir. Tablo 7'de piyasada bulunan hazır ve yarı hazır besinlerin hangi ambalajlarda saklandıkları gösterilmiştir.

TABLO 7: Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Saklandığı Ambalaj Materyalleri

BESİN TÜRÜ	AMBALAJ MATERYALİ
Tereyağı	a..Yağ geçirmez kağıt b..Glasin Transporan Parşömen c. Aliminyum folya
Dayanıklı Süt	a. Tetra-pak, Brik-pak, Zupak (Kağıt - aliminyum ambalaj)
Yoğurt	a. Cam ambalaj b. Plastikler P.V.C. (Kapak kısmı aliminyum folya)
Krem Peynir	a. Aliminyum folya
Eritme Peynir	a. Aliminyum folya b. Plastikler P.V.C.
Süt Tozu	a. Kağıt - Plastik ambalaj
Krem Şanti	a. Kağıt - Plastik ambalaj
Konserve Et	a. Teneke Kutular
Baklagiller (Konserve)	a. Teneke Kutular b. Cam ambalaj
Sebze (Konserve)	a. Teneke Kutular b. Cam ambalajlar
Cips	a. Glasin - Transporan Parşömen
Patates Püresi	a. Kağıt - Plastik ambalaj
Kurutulmuş Soğan	a. Kağıt - Plastik ambalaj
Reçel - Marmelat	a. Teneke Kutular b. Cam Ambalajlar

TABLO 7'nin Devamı.

Komposto	a. Teneke Kutular
Hazır Çorbalar	a. Kağıt - Plastik Ambalajlar
Pudingler	a. Kağıt - Plastik Ambalajlar
Lezze - Oralet	a. Cam Ambalajlar b. Teneke Kutular c. Plastik Ambalajlar
Fındık Ezmesi -	
Şokella - Nutella	a. Cam Ambalaj b. Plastik P.V.C.
Meyve Suyu	a. Kağıt - Aliminyum (Tetra-pak, Brik-pak, Zupak) b. Teneke Kutular c. Cam Ambalajlar
Balık (Konserve)	a. Teneke Kutu

Tablo 7'de görüldüğü gibi kuru madde miktarı fazla olan ve kurutma yolu ile suyu uçurularak muhafaza edilen hazır ve yarı-hazır besinlerden, hazır çorbalıklar, pudingler, süt tozu, kurutulmuş soğan gibi besinler kağıt-plastik ve kağıt-aliminyum kaplanmış paketlerde saklanmaktadır ve bu şekilde tüketime sunulmaktadır. Konserve ve besinler teneke kutular halinde reçel, marmelatlar cam kavanozlarda, küçük poşetler halinde olanlar plastik kaplarda kapakları aliminyum folya ile kapalı olarak tüketime sunulmaktadır.

Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Kullanılma ve Kabullenme

Durumları:

Deneklerin hepsi piyasada bulunan hazır ve yarı-hazır besin çeşitlerinden haberdarlardır. Haberdar oldukları besin çeşitlerini gösterir bilgiler Tablo 8'de verilmiştir.

TABLO 8: Piyasada Bulunan Hazır ve Yarı-Hazır Yiyecek Çeşitlerini Bilme Dereceleri (n= 250)

YİYECEKLER	Sayı	%
Dayanıklı Süt (Uzun ömürlü süt)	250	100,0
Yoğurt	250	100,0
Peynir ve Çeşitleri	250	100,0
Baklagiller (Konserve)	85	34,0
Sebzeler (Konserve)	250	100,0
Reçel - Marmelat	119	47,6
Kompostalar (Meyve Konserve)	200	80,0
Hazır Çorbalar	209	83,6
Pudingler	143	57,2
Lezzo - Oralet	250	100,0
Fındık Ezmesi, Şokella	250	100,0
Et ve Mamülleri	121	48,4

Araştırma kapsamına alınanların en çok tükettikleri hazır ve yarı-hazır besinler Tablo 9'da gösterilmiştir.

TABLO 9: En Çok Tüketilen Hazır ve Yarı-Hazır Besinler
(n= 250)

BESİNLER	Sayı	%
Yoğurt	248	99,2
Süt	201	80,4
Peynir ve Çeşitleri	248	99,2
Et ve Mamülleri	31	12,4
Baklagiller (Konserve)	8	3,2
Sebzeler (Konserve)	200	80,0
Meyveler (Konserve)	87	34,8
Hazır Çorbalar	137	54,8
Pudingler	5	2,0

Tablodan da anlaşılacağı gibi hazır ve yarı-hazır besinlerden en fazla yoğurt, peynir ve çeşitleri, süt, konserve sebzeler, en az ise konserve baklagiller ve pudingler tüketilmektedir.

Hazır ve yarı-hazır besinleri kullandıklarında sonucundan memnun kalıyormusunuz sorusuna % 48,4'ü her zaman memnun kalıyorum, % 30'u çoğu zaman memnun kalıyorum, % 21,2'si bazen memnun kalıyorum, % 0,4'ü ise hiç memnun kalmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir. Hazır besinlerin sonucundan çoğunlukla memnun kalmaktadır.

TABLO 10: En Çok Memnun Kaldıkları Hazır ve Yarı-Hazır Besinler (n= 250)

BESİNLER	Sayı	%
Yoğurt	210	84,0
Süt	221	88,4
Peynir Çeşitleri	97	38,8
Sebze Konserve	83	33,2
Baklagil Konserve	7	2,8
Meyve Konserve	22	8,8
Salça	105	42,0
Hazır Çorbalar	20	8,0
Pudingler	5	2,0
Jöleler	5	2,0
Et ve Mamülleri	7	2,8

Hazır ve yarı-hazır besinleri severek tüketenlere en çok hangi çeşitleri sevdikleri sorulduğunda en çok memnun kaldıkları besinlerin en sevilenler olduklarını belirtmişlerdir (Tablo 10).

Deneklerin çoğunluğu hazır ve yarı-hazır besinlerin ambalajları üzerindeki tarifelerin sadece hazırlanışını okumaktadırlar (Tablo 11).

TABLO 11: Hazır ve Yarı-Hazır Besinlerin Üzerlerindeki Yazıları Okuyup Okumadıkları

OKUMA DURUMU	DENEKLERİN	
	Sayı	%
Her zaman okurum	77	30,8
Sadece Hazırlanışını Okurum	169	67,6
Hiç okumam	4	1,6
TOPLAM	250	100,0

Araştırma kapsamına alınanların büyük bir kısmının (% 96,8) hazır besinlerin içersine katılan katkı maddelerinin niçin katıldığı hakkında bir bilgileri bulunmamaktadır.

Deneklerin % 96'sı hazır ve yarı-hazır besinlerin fiyatlarını genellikle uygun bulmamakta, pahalı olduğunu ifade etmektedirler.

Denekler hazır ve yarı-hazır besinleri satın alırlarken özellikle bir veya birkaç firmanın ürünlerini seçmektedirler. Belirli bir firmayı seçmelerinin nedenleri; kaliteli buldukları (% 84), tanınmış buldukları ve ucuz oldukları içindir.

Deneklerin büyük çoğunluğu hazır ve yarı-hazır besinleri satın aldıktan sonra derhal tüketmektedirler (Tablo 12). Geriye kalanların % 2,8'i tüketene kadar buzdolabında saklamakta, % 0,8'i ise oda sıcaklığında saklamaktadırlar.

TABLO 12: Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Saklama Şekilleri

SEÇENEKLER	DENEKLERİN	
	Sayı	%
Derhal Tüketiyorlar	241	96,4
Tüketene kadar buzdolabında saklıyorlar	7	2,8
Tüketene kadar oda sıcaklığında bekletiyorlar	2	0,8
TOPLAM	250	100,0

Hazır ve yarı-hazır besinlerde tüketilinceye kadar bozulmalar olup olmadığı araştırıldığında deneklerin % 98,8'i "Hayır olmadı" geri kalan % 1,2'si (3 kişi) "Evet oldu" cevabını vermişlerdir. Bozulma olan besin türleri incelendiğinde; 1 kişi bir kez konservelede bozulma olduğunu, 1 kişi sucuk ile konserve zeytinyağlı dolmanın bozuk olduğunu, 1 kişi de hazır çorba ve pudingin acılaştığını ifade etmişlerdir.

Deneklerin hazır ve yarı-hazır besinleri kullanma nedenleri Tablo 13'de görülmektedir.

TABLO 13: Deneklerin Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Kullanma Nedenleri

NEDENLER	DENEKLERİ	
	Sayı	%
Yemek yapmaya vakit bulamayanlar	87	34,8
İş dönüşü yorgun oldukları için hazır besinleri hazırlamak yorucu olmadığından	82	32,8
Lezzetli olduğundan	9	3,6
Yukarıdakilerin hepsi	4	1,6
TOPLAM	182	100,0

Yemek yapmaya vakit bulamadıklarından ve iş dönüşü yorgun olduğu için hazır besinleri hazırlamanın yorucu olmadığından seçtiklerini ifade edenlerin büyük çoğunluğunu çalışan kadınların oluşturduğu saptanmıştır.

Hazır ve Yarı - Hazır Besinlerin Tüketim Sıklığı ve Aylık Tüketim Miktarları:

Hazır ve yarı-hazır besinlerin tüketim sıklığı araştırıldığında en sık tüketilen besin türlerinin steril süt ve krem peynir olduğu göze çarpmaktadır (Tablo 14). Süt tozu tüketimi olmamaktadır. Krem şanti'nin tüketimi de ailelerin % 21,2'si tarafından yaş pasta yapımı için yaş günlerinde, eve misafir geldiğinde pasta yapıldığında kullanılmaktadır.

TABLO 14: Hazır ve Yarı-Hazır Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı (n= 250)

Besinler	Tüketim sıklığı		Hergün		Günaşırı		Haftada Bir		Ayda Bir		Diğer	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Yoğurt	-	-	3	1,2	8	3,2	42	16,8	197	78,8		
Dayanıklı Süt	-	-	87	34,8	103	41,2	9	3,6	51	20,4		
Aromalı Süt	-	-	-	-	-	-	3	1,2	247	98,8		
Tereyağı	-	-	-	-	11	48,4	151	60,4	88	35,2		
Dondurma	-	-	-	-	-	-	-	-	167	66,8		
Krem Peynir	-	-	8	3,8	8	3,8	99	39,6	135	54,0		
Kaşar Peynir	-	-	-	-	1	0,4	201	80,4	48	19,2		
Krem Şanti	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		
Süt Tozu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Eritme Peynir	1	0,4	-	-	3	1,2	7	2,8	239	95,6		

Hazır ve yarı-hazır balık ve et mamülleri tüketim sıklığı Tablo 15'de verilmiştir.

Tablodan da anlaşılacağı gibi araştırma kapsamına alınanların tamamı sucuğu belirli aralıklarla tüketmediklerini kışın tüketimin daha sık, yazın çok az olarak tost ve sandviç ile beraber olduğunu belirtmişlerdir.

Kavurma et, sığır eti bulyon, füme dil, tuzlu balık ve balık konserve tüketimi hergün, güneşirı, haftada bir, ayda bir olmamaktadır.

Balık konserve daha çok yalnız yaşayanlar ve yaşlılar tarafından tüketilmekte, bu tüketim belirli zamanlarda olmamaktadır.

Hazır ve yarı-hazır konserve sebzelerin tüketimleri mevsimlere göre farklılık göstermektedir (Tablo 16).

TABLO 16: Hazır ve Yarı-Hazır Sebzelerin Tüketim Sıklığı (n= 250)

Tüketim sıklığı	Hergün		Günaşırı		Haftada Bir		Ayda Bir		Diğer	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Besinler										
Zeytinyağlı Çalı Fasulye	-	-	-	-	-	-	11	4,4	239	95,6
Biber Dolması	-	-	21	8,4	37	14,8	-	-	192	76,8
Zeytinyağlı Türü	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Patlıcan Dolması	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Lahana Dolması	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Zeytinyağlı Yaprak Dol.	-	-	11	4,4	93	37,2	-	-	146	58,4
Patlıcan Kızartması	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Biber Kızartması	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Konserve Banya	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Konserve Yeşil Fasulye	-	-	-	-	-	-	28	11,2	222	88,8
Konserve Türü	-	-	-	-	-	-	13	5,2	237	94,8
Konserve Salça	11	4,4	23	9,2	91	36,4	63	25,2	62	24,8
Konserve Kuşkonmaz	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Konserve Enginar	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Kurutulmuş Soğan	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Hazır Kızartılmış Patates	9	3,6	-	-	15	6,0	85	34,0	109	43,6
Hazır Patates Püresi	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Mısır Gevreği	17	6,8	-	-	29	11,6	-	-	204	81,6

Tablo 16'da görüldüğü gibi salça dışında konserve sebze tüketimi hergün, güneşirı olmamaktadır. Hazır konserve yemeklerden biber dolması, zeytinyağlı yaprak dolması ve lahana dolması haftada bir ve ayda bir tüketilmektedir. Bu yemekleri hazırlamanın uzun zaman alması nedeniyle hazır olarak almayı tercih etmektedirler. Bunları tüketenlerin tamamını çalışan kadınlar ve ailedeki birey sayısı en fazla 3 olanlar oluşturmaktadır.

Hazır kızartılmış patates (cips) tüketimi hergün ve haftada bir olmaktadır.

Hazır konserve salçayı deneklerin % 4,4'ü hergün, % 9,2 si güneşirı, geri kalanı ise haftada bir ve ayda bir tüketmektedirler. Diğer seçeneğini işaretleyenlerin % 14,5'i hiç kullanmamakta evde yapmaktadırlar. Geri kalanların ise yılda bir defa 5 kg.lık kutulardan kışa girerken aldıkları saptanmıştır.

Konserve kuşkonmaz ve enginar deneklerin % 1,2'si tarafından misafir geldiğinde tüketilmektedir. Deneklerin % 6'sı bir kere kullanıp beğenmedikleri için kullanmamakta, geri kalanlar ise hiç kullanmamaktadırlar.

Konserve baklagillerin tüketilme sıklığı incelendiğinde en çok bezelye konserve ile barbunya ve fasulye pilaki tüketildiği görülmektedir (Tablo 17).

TABLO 17: Hazır Baklagil Türlerinin Tüketim Sıklığı (n= 250)

Besinler	Haftada Bir		Ayda Bir		Diğer	
	S	%	S	%	S	%
Barbunya Piliği(Konserve)	-	-	1	0,4	249	99,6
Fasulye Piliği	-	-	-	-	250	100,0
Bezelye (Konserve)	4	1,6	17	6,8	229	91,6
Etli Nohut	-	-	-	-	250	100,0
Etli Nohut Yahnisi	-	-	-	-	250	100,0
Etli Kuru Fasulye	-	-	-	-	250	100,0

Tablo 17'den de anlaşılacağı gibi hazır baklagillerde hergün, güneşirı, haftada bir tüketim olmamaktadır. Baklagiller içersinde en fazla bezelye konserve tüketilmektedir. Etli nohut, etli nohut yahnisi ve etli kuru fasulye tüketiminin belirli aralıklarla olmadığı saptanmıştır. Tüketenler % 6,8 gibi küçük bir grubu oluşturmaktadır. Tüketenler de belirli sıklıkla tüketmektedirler. Evde yemek olmadığı zaman tüketenler deneklerin % 1,2'sini oluşturmaktadır.

Hazır besinler içersinde konserve tüketmeyenlerin % 0,4'ü yüksekökol mezunu çalışmayan kadınlardır. Çalışan kadınların % 92,0'si konserve tüketmektedirler. Bu tüketimleri genellikle belirli aralıklarla olmamaktadır. En fazla ve belirli sıklıkla başta konserve salça tüketimi gelmektedir.

Hazır ve yarı-hazır meyvelerin tüketim sıklığı Tablo 18'de gösterilmiştir.

TABLO 18: Hazır ve Yarı-Hazır Meyvelerin Tüketim Sıklığı (n=250)

Yiyecekler	Tüketim sıklığı		Diğer	
	S	%	S	%
Vişne Komposto	43	17,2	207	82,8
Kayısı "	-	-	250	100,0
Ayva "	-	-	250	100,0
Şeftali "	-	-	250	100,0
Armut "	-	-	250	100,0
Kayısı Marmelatı	8	3,2	242	96,8
Şeftali "	23	9,2	227	90,8
Elma "	2	0,8	248	99,2
Kızılcık "	4	1,6	246	98,4
Kuşburnu "	-	-	250	100,0
Çilek "	8	3,2	242	96,8
İncir "	-	-	250	100,0
Çilek Reçeli	41	16,4	209	83,6
Gül "	9	3,6	241	96,4
Vişne "	83	33,2	167	66,8
Kayısı "	1	0,4	249	99,6
Kızılcık "	1	0,4	249	99,6
Muz "	-	-	250	100,0
Ayva "	-	-	250	100,0
Şeftali "	3	1,2	247	98,8
Erik "	-	-	250	100,0
Patlıcan "	-	-	250	100,0

Hazır komposto, marmelat ve reçel tüketimi Tablo'dan da anlaşılacağı gibi ancak ayda bir olmaktadır. Daha sık tüketime rastlanılmamaktadır. Kompostolardan ayda bir tüketilen yalnızca vişne kompostosu olmaktadır. Diğer Kompostolar ya hiç tüketilmemekte veya çok seyrek tüketilmektedirler.

Hazır reçel ve marmelat tüketenlerin % 9,6'sı küçük poşetler halindeki reçelleri ve marmelatları tercih etmekte ve tüketmektedirler.

Hazır meyve suları tüketimleri Tablo 19'da görüldüğü gibi çok sık olmamaktadır.

TABLO 19: Hazır Meyve Sularını Tüketim Sıklığı (n= 250)

Yiyecekler	Tüketim sıklığı	Ayda Bir		Diğer	
		S	%	S	%
Portakal Suyu		4	1,6	246	98,4
Vişne	"	1	0,4	249	99,6
Limon	"	-	-	250	100,0
Şeftali	"	-	-	250	100,0
Kayısı	"	-	-	250	100,0
Üzüm	"	9	3,6	241	96,4
Çilek	"	-	-	250	100,0
Elma	"	1	0,4	249	99,6
Kuşburnu	"	-	-	250	100,0

Tablo 19'da görüldüğü gibi, hazır meyve suyu tüketimi ayda bir olmakta, hergün ve haftada bir olmamaktadır. Büyük bir çoğunluğu ise meyve sularını yazın tüketmekte olduklarını belirtmişlerdir. Hiç tüketmeyenler % 56'yı oluşturmaktadır.

Hazır jöle tüketim sıklığı Tablo 20'de verilmiştir.

TABLO 20: Hazır Jöle Tüketim Sıklığı (n= 250)

Yiyecekler	Tüketim sıklığı		Diğer	
	S	%	S	%
Vişne Jöle	3	1,2	247	98,8
Portakal Jöle	-	-	250	100,0
Limon "	1	0,4	249	99,6
Çilek "	5	2,0	245	98,0
Karışık Meyveli Jöle	3	1,2	247	98,8

Tablo'da görüldüğü gibi vişne, karışık meyveli jöle, çilek ve limon jöle tüketimi çok az olmaktadır. Diğer seçeneği işaretleyenlerin bir kısmı hiç kullanmamakta, bir kısmı ise yılda bir-iki kez veya misafir geldikçe kullanmaktadırlar.

Hazır ve yarı-hazır çorba tüketimi sıklığı Tablo 21'de gösterilmiştir.

TABLO 21: Hazır Çorba Tüketim Sıklığı (n= 250)

Yiyecekler	Tüketim sıklığı											
	Hergün		Günaşırı		Haftada Bir		Ayda Bir		Diğer		%	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%		
Mercimek Çorbası	-	-	8	3,2	21	8,4	10	4,0	211	84,4		
Ezogelin "	1	0,4	-	-	3	1,2	18	7,2	228	91,2		
Tarhana "	9	3,6	5	2,0	21	8,4	45	18,0	80	32,0		
Yayla "	4	1,6	2	0,8	8	3,2	11	4,4	225	90,0		
İşkembe "	1	0,4	1	0,4	7	2,8	53	21,2	188	75,2		
Patates "	-	-	-	-	5	2,0	9	3,6	236	94,4		
Sebze "	8	3,2	-	-	4	1,6	18	7,2	220	88,0		
Tavuk "	-	-	-	-	-	-	4	1,6	246	98,4		
Bezelye "	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		
Soğan "	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		
Domates "	1	0,4	-	-	58	23,2	21	8,4	170	68,0		
Prinçli Tavuk Çorbası	2	0,8	-	-	-	-	3	1,2	245	98,0		
Şehriyeli "	-	-	-	-	-	-	19	7,6	231	92,4		
Çiftlik "	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		
Kremalı "	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		
Kuşkonmaz Çorbası	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0		

Tablo 21'de görüldüğü gibi Bezelye, Soğan, Çiftlik Tavuk, Kremalı Tavuk ve Kuşkonmaz çorba kullanımında deneklerin hepsi diğer seçeneğini işaretlemişlerdir. Bu deneklerin % 3,6'sı bir - iki defa kullandıklarını fakat sevmediklerini, bu nedenle kullanmadıklarını; geri kalan % 96,4'ü ise hiç kullanmadıklarını belirtmişlerdir. Deneklerden % 3,6 ve % 3,2'si hergün tarhana ve sebze çorbası tüketmektedirler. Günaşırı hazır çorba tüketiminde mercimek çorba ve tarhana çorba başta gelmektedir. Hazır çorbaların büyük çoğunluğu ayda bir kullanılmaktadır. Bunların içinde de işkembe çorba başta gelmektedir.

Hazır çorba tüketenlerin büyük çoğunluğunu çalışan kadınlar oluşturmaktadır. Bunların içersinde de hergün hazır çorba tüketimi, tek başlarına veya arkadaşları ile beraber yaşayan bekârlar arasında olmaktadır.

Hazır pudinglerde ve muhallebide hergün, günaşırı gibi sık tüketim olmamaktadır (Tablo 22).

TABLO 22: Hazır Tatlıların Tüketim Sıklığı (n= 250)

Tüketim sıklığı	Hergün		Günaşırı		Haftada Bir		Ayda Bir		Diğer	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Pudingler										
Kakaolu Puding	-	-	-	-	-	-	3	1,2	247	98,8
Vanilyalı Puding	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Sütlü Salepli	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Portakallı Salep	-	-	-	-	-	-	-	-	250	100,0
Hazır Muhallebi	-	-	-	-	4	1,6	11	0,4	245	98,0
Şokella - Nutella	17	6,8	-	-	43	17,2	86	34,4	204	81,6
Fındık Ezmeleri	28	11,2	7	2,8	51	20,4	55	22,0	109	43,6

Tablo'da görüldüğü gibi hazır tatlılar içersinde yalnızca Şokella - Nutella ile fındık ezmesi hergün tüketilmektedir. Hazır tatlılardan pudingler, sütlü, portakallı salepler ve hazır muhallebi çok sık tüketilmemektedir. Az bir grup % 1,2'si ayda bir kakaolu puding tüketmektedir. Diğer seçeneğini işaretleyen deneklerin % 2,4'ü yılda bir iki kez hazır tatlıları kullanmaktadırlar. Geri kalanı ise hiç kullanmamaktadır.

Araştırma kapsamına alınan ailelerin aylık ortalama hazır ve yarı-hazır besin tüketim miktarları gram olarak Tablo 23'de verilmiştir.

TABLO 23: Hazır ve Yarı - Hazır Besinlerin Aylık Ortalama Tüketim Miktarları

(Aile Başına Günde / Gram)

Besinler	125		250		500		750		1000		2000		TOPLAM	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Yoğurt	-	-	-	-	25	12,0	81	40,0	100	48,0	1	0,5	207	100,0
Dayanıklı Süt	-	-	-	-	-	-	-	-	31	70,4	13	30,0	44	100,0
Et Mamülleri	-	-	-	-	33	87,0	5	13,2	-	-	-	-	38	100,0
Baklagiller(Kon.)	-	-	3	75,0	1	25,0	-	-	-	-	-	-	4	100,0
Sebze Konserve	-	-	58	43,0	73	54,0	4	3,0	-	-	-	-	135	100,0
Reçel-Marmelat	6	24,0	2	8,0	21	84,0	-	-	-	-	-	-	25	100,0
Komposto	-	-	-	-	7	100,0	-	-	-	-	-	-	7	100,0
Hazır Çorbalar	7	8,0	53	61,0	31	35,6	-	-	-	-	-	-	87	100,0
Pudingler	3	100,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	100,0
Şokella-Nutella	1	5,0	19	90,4	1	5,0	-	-	-	-	-	-	21	100,0
Fındık Ezmesi	10	36,0	9	32,1	9	32,1	-	-	-	-	-	-	28	100,0

Araştırma kapsamına alınanların % 17,2'si belirli bir ortalama yoğurt tüketim miktarı verememektedirler. Dayanıklı süt kullanımı aylık ortalama % 48,0'inde 1000 gram, % 0,5'inde 2000 gram olmaktadır. Geri kalanlar ise aylık kullandıkları miktarı bilememektedirler.

Aylık et mamulü tüketimi % 87,0'sinde 500 gram, % 13,2 sinde 750 gram olmaktadır. Bunların çoğunluğu Tablo 15'den anlaşılacağı gibi sosis, salam, pastırma tüketimi şeklindedir. Kavurma et, konserve et şeklinde tüketim olmamaktadır.

Deneklerin % 75'i 250 gram, % 25'i 500 gram konserve baklagil tüketmektedirler. Tablo 9'da görüleceği gibi en az tüketilen hazır besin baklagillerdir. Aylık konserve sebze tüketimi deneklerin % 43'ü tarafından 250 gram, % 54'ü tarafından 500 gram olmaktadır. Tablo 16'da görüleceği gibi en fazla sebze konserve tüketimi domates salçası ve konserve fasulye şeklinde olmaktadır.

Hazır reçel, marmelatın aylık ortalama tüketim miktarları; deneklerin % 24'ü tarafından 125 gram, % 8'i tarafından 250 gram, % 84'ü tarafından ise 500 gram olmaktadır. Reçel ve Marmelatlardan en fazla şeftali marmelatı, çilek marmelatı, çilek reçeli ve vişne reçeli tüketilmektedir.

Hazır komposto tüketen aileler aylık en fazla 500 gram tüketmektedir. Komposto tüketenlerin % 57'si ise ortalama bir tüketim miktarı verememektedirler. En fazla vişne kompostosu tüketilmektedir.

Yarı-hazır besinlerden çorbaların aylık ortalama tüketimi, araştırma kapsamına alınanların % 8'i tarafından 125 gram, % 61'i tarafından 250 gram, % 35,6'sında ise 500 gram olmaktadır. Tablo 21'de görüleceği gibi hazır çorbalardan en fazla Tarhana, Mercimek ve Ezogelin çorbası kullanılmaktadır. Ortalama aylık puding tüketimi deneklerin hepsinde 125 gram olarak saptanmıştır. Tablo 9 ve 22'de görüleceği gibi hazır tatlı tüketimi diğer hazır besinlere göre daha az olmaktadır.ve tatlılardan en fazla kakaolu pudingler kullanılmaktadır.

Hazır ve yarı-hazır besinlerin aylık kişi başına düşen miktarları Tablo 24.a'da, ailedeki birey sayısına göre tüketim durumları da Tablo 24.b'de gösterilmiştir.

TABLO 24 a: Hazır Besinlerin Aylık Kişi Başına Düşen Miktarları

BESİNLER	Gr./ Kişi / Aylık
Dayanıklı Süt	87,3
Yoğurt	93,1
Et Mamülleri	0,09
Baklagiller (Konserve)	0,11
Sebze (Konserve)	2,4
Reçel Marmelat	1,2
Hazır Çorbalıklar	3,1
Pudingler	0,02
Fındak Ezmesi	0,7

TABLO 24b: Ailedeki Birey Sayısına Göre Hazır ve Yarı - Hazır Besinlerin Tüketim Durumu (Aylık / Gram)

BESİNLER	Ailedeki Birey Sayısı															
	1 Kişi	2 Kişi	3 Kişi	4 Kişi	5 Kişi	6 Kişi	TOPLAM	1 Kişi	2 Kişi	3 Kişi	4 Kişi	5 Kişi	6 Kişi	TOPLAM		
MİKTARLARI	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%		
Dayanıklı Süt																
1000 gram	1	3,4	4	12,9	19	61,2	5	16,1	2	6,4	-	-	-	31	100,0	
2000 gram	-	-	1	7,6	3	23,0	7	53,8	1	7,6	1	7,6	1	7,6	13	100,0
Yoğurt																
500 gram	6	24,0	9	36,0	-	-	9	36,0	-	-	1	4,0	25	100,0		
750 gram	2	2,4	5	6,1	11	13,5	39	48,1	18	22,5	6	7,4	81	100,0		
1000 gram	4	4,0	24	24,0	45	45,0	21	21,0	5	5,0	1	1,0	100	100,0		
2000 gram	-	-	-	-	1	100,0	-	-	-	-	-	-	-	1	100,0	
Et Mamülleri																
500 gram	13	39,3	9	27,2	7	21,2	3	9,0	-	-	1	3,0	33	100,0		
750 gram	-	-	-	-	3	60,0	1	20,0	1	20,0	-	-	5	100,0		
Baklagiller (Konserve)																
250 gram	-	-	1	33,3	2	66,7	-	-	-	-	-	-	-	3	100,0	
500 gram	-	-	-	-	-	-	-	-	1	100,0	-	-	-	1	100,0	

TABLO 24'ün Devamı.

BESİNLER	Ailedeki Birey Sayısı													
	1 Kişi		2 Kişi		3 Kişi		4 Kişi		5 Kişi		6 Kişi		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Sebze(Konserve)														
250 gram	8	13,7	12	20,6	17	29,3	9	15,5	7	12,0	5	8,6	58	100,0
500 gram	2	2,7	18	24,6	24	32,8	5	6,8	21	28,7	3	4,1	73	100,0
Reçel ve Marmelatlar														
125 gram	2	33,3	-	-	1	16,7	1	16,7	2	33,3	-	-	6	100,0
250 gram	-	-	-	-	-	-	1	50,0	1	50,0	-	-	2	100,0
500 gram	-	-	2	9,5	1	4,8	2	9,6	9	42,9	7	3,3	21	99,7
Komposto														
500 gram	1	14,3	4	57,1	-	-	1	14,3	1	14,3	-	-	7	100,0
Hazır Çorbalıklar														
125 gram	5	71,4	2	28,6	-	-	-	-	-	-	-	-	7	100,0
250 gram	26	50,0	12	22,7	8	15,0	4	7,6	2	3,8	1	1,8	53	100,0
500 gram	8	25,8	6	19,4	4	12,9	5	16,1	6	19,3	2	6,5	31	100,0

TABLO 24'ün Devamı.

BESİNLER VE MİKTARLARI	Ailedeki Birey Sayısı										Toplam S	Toplam %		
	1 Kişi S	1 Kişi %	2 Kişi S	2 Kişi %	3 Kişi S	3 Kişi %	4 Kişi S	4 Kişi %	5 Kişi S	5 Kişi %			6 Kişi S	6 Kişi %
Pudingler														
125 gram	1	33,3	1	33,3	-	-	1	33,3	-	-	-	-	3	100,0
Şokella-Nutella														
125 gram	-	-	1	100,0	-	-	-	-	-	-	-	-	1	100,0
250 gram	3	15,8	2	10,6	7	36,8	4	21,0	-	-	3	15,8	19	100,0
500 gram	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	100,0	1	100,0
Fındık Ezmesi														
125 gram	3	30,0	2	20,0	-	-	2	20,0	1	10,0	2	20,0	10	100,0
250 gram	1	11,1	3	33,3	4	44,4	-	-	1	11,1	-	-	9	99,9
500 gram	-	-	2	22,2	2	22,2	2	22,2	1	11,1	3	33,3	9	99,9

Tablo 24 incelendiğinde hazır besinler içersinde çorbaların tek başına yaşayanlar tarafından daha sık kullanıldığı görülmektedir. Hazır besin tüketiminde ailedeki birey sayısı arttıkça azalma olmakta; birey sayısı az olan ailelerde ise bunun tersine hazır ve yarı-hazır besin tüketiminde artış gözlenmektedir.

Deneklerin beslenme eğitimi alıp almamaları, evli olup olmamaları, çalışıp çalışmamaları ve eğitim durumlarının hazır ve yarı-hazır besinleri kullanma durumuna etkileri Tablo 25, 26, 27 ve 28'de gösterilmiştir. Deneklerin hazır ve yarı-hazır besinleri tüketim sıklıkları gözönüne alınmadan aylık ortalama tüketim miktarları tablosu esas alınarak istatistiksel testler yapılmıştır.

TABLO 25: Hazır ve Yarı - Hazır Besinleri Kullanan Deneklerden Beslenme Eğitimi Alan ve Almayanların Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü

BESİNLER	Beslenme Eğitimi Alan Deneklerde Kullananların %'si (n= 28)		Beslenme Eğitimi Almayan Deneklerde Kullananların %'si (n= 222)		t	p
	%'si	(n= 28)	%'si	(n= 222)		
Yoğurt	93,0		89,0		0,12	p>0,05
Dayanıklı Süt	89,0		79,0		0,21	p>0,05
Et Mamulleri	25,0		14,0		1,57	p>0,05
Baklagiller	18,0		12,0		0,66	p>0,05
Sebzeler	75,0		57,0		1,38	p>0,05
Kompostolar	11,0		8,0		1,75	p>0,05
Reçel - Marmelatlar	21,0		16,0		1,56	p>0,05
Hazır Çorbalar	47,0		42,0		0,71	p>0,05
Pudingler	12,0		9,0		1,73	p>0,05
Şokella - Nutella	22,0		13,0		1,28	p>0,05

$\alpha = 0,05$ t tablosunda 248 serbestlik derecesi bulunmadığından serbestlik derecesi 200 olarak alınmıştır.

Tablo incelendiğinde bulunan sonuçlar ailelerin hazır ve yarı-hazır besin kullanmasına deneklerin beslenme eğitimi almış olmalarının etkisinin istatistiksel yönden önemli olmadığını göstermektedir.

Deneklerin bir işte çalışıp çalışmamalarının hazır ve

yarı-hazır besin kullanımına etkisinin önemli olup olmadığı da araştırılmıştır (Tablo 26).

TABLO 26: Çalışan ve Çalışmayan Kadınlarda Hazır ve Yarı-Hazır Besin Kullanma Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü

BESİNLER	Çalışan Kadınlardan	Çalışmayan	t	p
	Kullananların %'si n= 159	Kadınlarda Kullananların %'si n= 91		
Yoğurt	81,0	87,0	1,20	p>0,05
Dayanıklı Süt	19,0	— 14,0	1,00	p>0,05
Et Mamülleri	18,0	10,0	1,60	p>0,05
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

$\alpha = 0,05$ t tablosunda 248 serbestlik derecesi bulunmadığından serbestlik derecesi 200 olarak alınmıştır. Çalışan ve çalışmayan kadınların yoğurt, dayanıklı süt ve et mamüllerini kullanma istatistiksel yönden anlamlı bulunmamıştır.

Buna karşın hazır besinlerden baklagil, sebze, reçel-marmelat, komposto ve hazır çorbaları kullanma durumları arasındaki fark istatistiksel yönden önemli görülmektedir.

Hazır ve yarı hazır besinlerin kullanılmasına deneklerin evli veya bekâr olmalarının bir etkisinin bulunup bulunmadığı Tablo 27'de incelenmiştir.

TABLO 27: Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Deneklerin Medeni Durumlarına Göre Kullanılma Yüzdeleri Arasındaki Farkın Önem Kontrolü

BESİNLER	Evli Kullanma %'si n=205	Bekar ve Dul Kullanma %'si n= 45	t	p
Yoğurt	91,0	47,0	7,3	p<0,05
Dayanıklı Süt	13,0	40,0	4,5	p<0,05
Et Mamülleri	14,0	20,0	1,0	p>0,05
Baklagiller	1,0	7,0	3,0	p<0,05
Sebzeler	54,0	53,0	0,12	p>0,05
Komposto	2,0	4,0	0,66	p>0,05
Reçel-Marmelat	9,0	13,0	1,80	p>0,05
Hazır Çorbalar	24,0	84,0	7,50	p<0,05
Pudingler	1,0	2,0	0,62	p>0,05

$\alpha = 0,05$

SD: 200

Deneklerin medeni durumlarına göre hazır besinlerin kullanılma yüzdeleri arasındaki farkın önem kontrolüne bakıldığında yoğurt, et mamülleri, sebzeler, komposto, reçel-marmelatlar ve pudinglerin kullanımı arasında istatistiksel yönden önemlilik bulunmamıştır.

Dayanıklı süt, konserve ve baklagiller ile hazır çorbaların kullanımında ise deneklerin evli veya bekâr, dul oluşu istatistiksel yönden önemlilik göstermektedir.

Deneklerin yüksek öğrenimli oluşları ile diğerk öğrenim düzeylerinde oluşlarının hazır besin kullanılma durumuna etkisi olup olmadığında istatistiksel yönden incelenmiştir (Tablo 28).

TABLO 28: Hazır ve Yarı-Hazır Besinleri Deneklerin Yüksek ğrenim Gören ve Görmeyenlerin Yüzdeleri Arasındaki Farkın nem Kontrolü

BESİNLER	Yüksek ğrenim Gören n=124 Kullanma %'si	Yüksek ğrenim Görmeyen n=126 Kullanma %'si	t	p
Yoğurt	78,2	86,5	1,66	p>0,05
Dayanıklı Süt	23,0	19,0	0,85	p>0,05
Et Mamülleri	17,3	15,0	0,05	p>0,05
Baklagiller	7,0	3,0	6,6	p<0,05
Sebzeler	51,4	54,0	0,5	p>0,05
Kompostolar	5,6	3,9	3,3	p<0,05
Reçel-Marmelat	12,1	10,3	0,66	p>0,05
Hazır orbalar	51,6	27,7	4,0	p<0,05
Pudingler	1,6	1,5	0,02	p>0,05

Tablo 28 incelendiğinde deneklerin hazır besinlerden yalnızca kurubaklagil, komposto ve hazır çorbaları kullanmalarında yüksek öğrenimli olmaları istatistiksel açıdan önemlilik göstermektedir.

HAZIR ÇORBALARIN TARİFELERE UYGUNLUĞUNUN ARAŞTIRILMASI

Besin değerini yükseltmek ve lezzetini arttırmak gayesi ile hazır çorbalara meyane, maydonoz, yumurta gibi besinler eklenmiş ve panel grubu tarafından değerlendirilerek sonuçları Tablo 29'da verilmiştir.

TABLO 29: Değişik Katkı Maddeleri İlave Edilerek Pişirilen Hazır Çorbaların Panel Üyeleri Tarafından Değerlendirilme Ortalamaları

ÖZELLİKLER	Mercimek Çorbası \bar{x}				Ezo Gelin Çorbası \bar{x}				
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	
KIVAM	3,8	4	3	3	3,8	3,8	3	2,8	
LEZZET	Tat	3	3,1	2,6	3	5	3,1	2,8	3
	Koku	3,1	3,5	2,8	2,8	5	3,1	3	3
PIŞME DERECESESİ	2,8	3,3	3	2,8	4	4	2,6	2,8	
RENK	3	5	2,6	3	3,5	3	3	2,8	
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	3,3	4	3	3	4	3,3	3,1	3	

Puanlama 1'den 5'e kadar yapılmıştır.

5 → Çok iyi

4 → İyi

3 - Orta

2 - Yenilir, İçilir

1 - Yenilmez, İçilmez

T₁: Hazır sade çorba.

T₂: 1 y.k. un ve 1/2 y.k. yağın çok hafif kavrulmasıyla hazırlanmış meyane ilaveli çorba.

T₃: 1 yumurtanın çırpılarak ilavesiyle pişirilen çorba.

T₄: Net 5 gram (3 dal) maydonoz 1/2 çay kaşığı karabiber ilavesiyle yapılan hazır çorba.

TABLO 29'un Devamı.

ÖZELLİKLER	Tarhana Çorbası \bar{x}				Yayla Çorbası \bar{x}				İğembe Çorbası \bar{x}			
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
	KIVAM	3,5	3,8	3	2,6	4	2	2,6	3,8	4	4,2	3
LEZZET												
Tat	3,1	3,3	2,5	2,8	4,2	3,5	4	4	5	5	2,8	3
Koku	3,1	3,1	3	2,6	4	3,2	3	3,6	4	4,1	2,6	4
PİŞME DERECEİ	3	4	2,5	4	4,2	3,6	3,2	3,8	4	4	3	3,4
RENK	3	5	4	3,3	4	5	3,6	4	4	5	4,2	3,2
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	3,1	4	3	3,1	5	3,4	2,8	5	4,2	5	3,8	3,2

TABLO 29'un Devamı.

ÖZELLİKLER	Patates Çorbası \bar{x}				Sebze Çorbası \bar{x}				Tavuk Çorbası \bar{x}			
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
	KIVAM	4	4	3,8	5	5	2,6	2,4	5	4	2,6	2,4
LEZZET												
Tat	4,1	3,6	3,2	4,6	5	2,6	2,6	4,3	4,2	3,1	3	2,8
Koku	4	3,2	3,2	3,1	4,1	3,2	2,4	4	5	3,8	2,8	2,8
PİŞME DERECEŚİ	4,2	3,8	3	4,2	4	3,8	3	4,2	3,6	3	2,4	4
RENK	4	4	4,2	4	4,4	3,1	3	5	3,4	3	2,8	3,1
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	4,1	4	4	4,4	4	3	2,8	5	4	3,1	2,8	2,8

TABLO 29'un Devamı.

ÖZELLİKLER	Bezelye Çorbası \bar{x}				Soğan Çorbası \bar{x}				Pirinçli Tavuk Çorbası \bar{x}			
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
KIVAM	3,6	4,2	3,2	4	4	5	3,2	4	4	3	2,9	3
Tat	3,6	4	3,6	4	3,8	4,1	2,8	3	4,1	4	4,1	2,8
Koku	3,8	4,1	4	4	3,8	4,2	2,6	3,6	3,8	4	2,6	3
PIŞME DERECEŚİ	4	4,4	3,8	4,2	4,1	4,1	3,3	4	4	3,2	2,9	3,1
RENK	4,2	4,8	4	4,6	4	4,6	3,2	4	4,1	4	3	3
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	4	5	4,1	4,8	4,2	4,4	3	4,1	4,4	3,6	3,3	3,2

TABLO 29'un Devamı.

ÖZELLİKLER	Domates Çorbası \bar{x}				Şehriyeli Tavuk Çorbası \bar{x}				Çiftlik Çorbası \bar{x}			
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
KIVAM	3,8	3,2	3	4,5	4,1	4	4,3	4	3,8	4	3,2	4,3
LEZZET	4	4,1	3	4,1	3,8	4	4,4	4	4,3	4,4	3	4,1
	4	4	3,1	4,4	3	4,4	4,4	4	4,1	4,4	3,1	4
PİŞME DERECEŚİ	4	3,8	2,9	4	3,2	3,3	4	4,2	4,2	4	3	4,2
RENK	3,8	3,6	2,8	4,4	3,2	4	4,2	4,1	4,4	4,6	4	5
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	4,2	4	3	4	3,6	4,4	4,4	4	4	4,1	3,1	4,8

TABLO 29'un Devamı.

ÖZELLİKLER	Kremalı Tavuk Çorbası \bar{x}				Kuşkonmaz Çorbası \bar{x}			
	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
KIVAM	4	3,6	4,3	3,2	2,2	3,4	2,1	2,3
Tat	4,1	2,8	4,4	4	2,5	2,8	2,4	3
LEZZET	5	4,3	4,2	4	2,8	3	2,6	2,9
PİŞME DERECEŚİ	4,3	4	4,6	4	3,1	4	3	2,8
RENK	3,8	4	4,1	3,9	4	4,2	4,1	4,1
TOPLAM YEMEK KALİTESİ	4,2	4	4,3	4	3	3,1	2,8	3

Tablo 29'da görüldüğü gibi hazır mercimek, tarhana, işkembe, bezelye, soğan, çiftlik ve kuşkonmaz çorbaları un ve yağla yapılan meyane eklendiğinde diğer çorbalara göre daha çok beğenilmektedir.

Ezo Gelin, yayla, sebze, tavuk, pirinçli tavuk çorbalarının kalite ölçeğinde almış oldukları ortalama puanlar incelendiğinde en yüksek puanları üzerindeki tarifeye göre pişirildikleri zaman aldıkları görülmüştür.

Patates, domates çorbaları maydonoz ve karabiber eklendiğinde, şehriyeli tavuk ve kremalı tavuk çorbaları ise içersine bir yumurta eklendiğinde daha fazla sevilerek tüketilmektedirler.

T A R T I Ő M A

Ailelerin Hazır Besinleri Tüketim Durumları:

Bugün ülkemizde kentleşen nüfusun artış hızı, genel nüfus artış hızından yüksektir. Kentleşme hızının yükselmesi, tüketici bir toplum olmamızı hızlandırmıştır.

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. İleride çalışan kadın sayısında artış olduğu zaman buna bağlı olarak ailelerin ekonomik durum ve gelirleri de artacaktır. Çalışan kadın, gelir ve hazır, yarı-hazır besinlerin tüketimi arasında bir bağlantı bulunmaktadır.

Mc Kenzie (64) sosyal değişme ve besin endüstrisi arasında ilişki kurmuş ve çalışanlarda çok para, evde ve mutfakta az zaman harcaması ile ekonomik bağımsızlıklarını kazanmaları ve hazır besinleri tüketim durumları arasında ilişki bulunduğunu vurgulamıştır. Baysal (65) bireyin yaşam şeklinin ve yalnız yaşamasının besin seçimi ve tüketiminde rol oynadığını ifade etmiştir. Bu özelliklerdeki değişmelerin besin tüketim şeklinin değişmesine neden olacağını, son yıllarda beklenen yaşam süresinin özellikle kadınlarda oldukça yükseldiğini belirterek, geniş

ailelerin yerini küçük ailelerin aldığını saptamıştır. Araştırmacı; ev dışında gelir getiren işte çalışan, ekonomik yönden bağımsız kadın sayısının artması, isteklerine anında cevap vermesi nedeniyle hazır ve yarı-hazır besinlere talebi arttıran bir faktör olduğunu vurgulamıştır. Bunlar bizim bulgularımızı desteklemektedir. Denekler arasında geniş ailelere rastlanmamıştır. Hazır ve yarı-hazır besinleri çalışan kadınlar daha çok tüketmektedirler. Çalışan kadınlar iş dönüşü yorgun olduklarından ve hazır, yarı-hazır besinlerin hazırlanması kolay olduğu ve az vakit aldığından tercih ettiklerini ifade etmektedirler.

Arthur (66) aile ekonomisi ve besin endüstrisi arasında bağlantı olduğunu belirtmiştir. Besin endüstrisindeki gelişme sonucunda mutfaklarda besin hazırlama için harcanan zaman ve beceri azaltılmıştır. Gelişmiş ülkelerde yemek yeme sorunu kısmen ev dışında, kısmen de hazır ve yarı-hazır besinlerle çözülmüş durumdadır. Aynı çalışmada gelişmiş ülkelerde ailelerin gelir vergisinden sonra bütçelerinden en az harcamayı besin harcamasına ayırmakta oldukları saptanmıştır. 1975 - 1977 verilerine göre Batı Almanya'da gelirin % 17'si, Amerika Birleşik Devletleri'nde % 19'u, İngiltere'de % 23'ü besin harcamasına ayrılmaktadır. Geri kalmış ve gelişmekte olan ülkelerde ise gelirden ayrılan oranda artış görülmektedir.

Genellikle gelirleri çok düşük olan ailelerde beslenmeye ayrılan para oranının % 70 - 90, düşük gelirlielerde % 60 - 70, orta gelirlielerde % 50 - 60, ortanın üstü gelirlielerde % 40 - 50,

yüksek gelirlilerde ise % 20 - 40 olması önerilmektedir (6). Bunlar bizim bulgularımızı doğrulamaktadır. Tablo 3'de görüleceği gibi 10.000 - 29.000 TL arasında geliri olanların çoğunluğunu gelirlerinin % 70 - 80'ini beslenmeye ayırmaktadırlar. Beslenmeye ayırdığı para oranı az olan ailelere genellikle köylerinden (un, kuru fasulye, pirinç gibi) kuru erzak gelmektedir. Orta gelirlilerin (60.000 - 89.000 TL) % 72,4 gibi çoğunluğu gelirlerinin % 50'sini beslenme için ayırmaktadırlar. Deneklerden aylık 150.000 TL gelire sahip olan tek bir ailenin beslenme için ayırdığı para oranı ise % 30 olmaktadır.

Araştırma yerinin bir Meslek Yüksek Okulu olması denekler arasında eğitim düzeyinin daha yüksek olmasına neden olmuştur.

Araştırma bulgularımıza göre piyasada bulunan hazır, yarı-hazır besin çeşitleri hakkında araştırma kapsamına alınan ailelerin hemen hepsi bilgi sahibidirler. Denekler hazır ve yarı-hazır besinler içersinde en fazla yoğurt, süt, peynir çeşitleri, sebze konserveleri ve hazır çorbaları tüketmektedirler. Hazır, yarı-hazır besinler içersinde en az konserve baklagiller ve et mamülleri ile pudingler tüketilmektedir.

Araştırma kapsamına giren aileler çok sık dayanıklı süt tüketmemektedirler. Tüketilen dayanıklı süt ise genellikle pastörize süt bulunmadığı zaman veya mahalle sütçüsü gelmediğinde veya misafir geldiğinde alınıp kullanılmaktadır.

Töreci (56) araştırmasında ailelerin çoğunluğunun dayanıklı sütü tercih etmemelirinin nedeni olarak bu sütün diğer sütlere göre daha pahalı olmasını göstermiştir. Toksöz (67) ve Koçoğlu (68) çalışmalarında süt ve ürünleri tüketiminin ilkbaharda süt üretimindeki artışa bağlı olarak arttığını, sonbaharda azaldığını görmüşlerdir. Akdağ (58) ise şehirde süt tüketiminin kış mevsiminde en az düzeyde olduğunu bulmuştur. Çalışmasında köylerde süt yerine yoğurt tüketiminin daha fazla olduğunu ve yazın bu tüketimin arttığını saptamıştır.

Bütün bu çalışmalarda ve bizim çalışmamızda görülmüştür ki dayanıklı süt ve yoğurdun diğer süt ve yoğurda göre daha pahalı olması daha az tüketilmesine neden olmaktadır. Çalışmamızda aromalı süt tüketiminin de çok az olduğu görülmektedir. Bunun nedeni halkımızın süt tüketim alışkanlığının olmaması yanında Aromalı Süt üretiminin ülkemizde çok yeni oluşundandır.

Yapılan görüşmelerde yoğurdun yaz aylarında daha sık tüketildiği bulunmuştur. Kış mevsiminde yoğurt tüketimi azalmaktadır. Ayranın yaz aylarında çok içilmesi ayrıca bu aylarda kızartma tüketiminin fazlalaşması ve kızartmaların yoğurt ile birlikte tüketilme alışkanlığının olması da tüketimi arttıran bir diğer neden olabilir.

Denekler diğer süt ürünlerinden süt tozunu tüketmemektedirler. Hazır krem şanti tüketimi genellikle yılda bir iki defa ve pasta süsleme için doğum günlerinde olmaktadır. Birçok aile

krem şantinin ne için kullanıldığını dahi bilmemektedir. Bu hazır besin üretiminin memleketimizde yeni oluşu ve yeterince tanıtma yapılmaması bilinmeme nedeni olmaktadır.

Krem peynir, eritme peynir gibi türler denekler arasında daha çok çalışılan iş yerinde simit, bisküvi gibi besinlerle beraber tüketilmektedir. Bu tüketim genellikle çay ile birlikte ara öğünlerde olmaktadır.

Araştırmamızda deneklerin konserve et tüketmedikleri bulunmuştur. Hazır kavrulmuş et ise % 1,2 gibi az bir grup tarafından çok nadir kullanılmaktadır. Bunun nedeni halkımızın daha çok taze et tüketme alışkanlığı olmasındandır.

Sucuk tüketimi kış mevsiminde artmaktadır. Görüşmelerimiz sonucu deneklerin yazın tost, sandviç gibi yiyecekler arasında çok nadir olarak sucuk tükettiklerini ortaya koymuştur. Kışın ise bazı aileler yumurta ile birlikte bazı öğünlerde başlı başına yemek olarakda sucuk tüketmektedirler.

Pastırma tüketimi de kışın artmakta yazın azalmaktadır. Pastırmayı tüketenlerin çoğunluğu hazır olarak almayıp memleketlerinde yaptırıp getirtmektedirler.

Konserve balık çok az aile (% 12,2) tarafından tüketilmektedir. Tüketenlerin çoğunluğunu bekâr tek başına yaşayanlar oluşturmaktadır. Bunun nedeni konserve balığın bir öğünlük ve bir

kişiyeye yetecek miktarda satışı sunulmuş olmasındandır. Bu kişilerde evde yemek bulunmadığı zaman ve balık pişirmesini sevmedikleri için konserve balık kullanmaktadırlar.

Konserve ve kuru baklagiller denekler arasında en fazla bekarlar tarafından evlilere oranla daha fazla kullanılmaktadır. Aynı şekilde çalışan kadınlarda çalışmayanlara göre kuru baklagil tüketimi istatistiksel yönden anlamlı bulunmuştur ($p < 0,05$).

Hazır ve yarı-hazır besinler içersinde halkımız tarafından en yaygın tüketilen, sebze konserveleridir. Kuşkonmaz ve enginar konservesi en az tüketilen sebze konserveleridir. Araştırma kapsamına alınan ailelerin çoğunluğu kuşkonmaz ve enginar konservelerini hiç tüketmemişlerdir. Bunun nedeni de bu sebzelerin birçok aile tarafından tazelerinin bile tüketim alışkanlığının bulunmamasındandır. Deneklerle görüşmelerimizde sebze konservelerinin tüketiminin mevsimlerle yakından ilişkili olduğu görülmüştür. Güneşli (70) ve Baysal (71) yaptıkları araştırmalarda sebze ve meyve tüketiminin yazın arttığını bulmuşlardır. Üretimin bol olduğu sonbahar ve yaz mevsimlerinde taze sebze ve meyve tüketimi artmaktadır. Kış ve İlkbahar mevsimlerinde ise taze sebze ve meyve üretiminin azalmasına bağlı olarak tüketiminin de azaldığını bulmuşlardır. Bu araştırma sonuçlarına ve araştırmamızdaki deneklerin ifadelerine dayanarak kışın konserve sebze ve meyve tüketiminin arttığını söyleyebiliriz.

Konserve salça tüketimi diğer sebze tüketimine göre farklı

olmaktadır. Salça da kışın tüketim artmakta yazın düşmektedir. Bunun nedeni domatesin yazın bol ve ucuz bulunması ve yemeklerde salça yerine daha yaygın olarak kullanılmasındandır. Daha öncede belirttiğimiz gibi konserve salça üretimi ve tüketiminde gün geçtikçe artış olmaktadır. Evde salça hazırlamanın çok vakit alması ve yorucu olması nedeni ile özellikle çalışan kadınlar konserve salçayı tercih etmektedirler. Araştırmamızda evde salça yapanların tamamının çalışmayan ev kadınları (% 14,5) oldukları bulunmuştur.

Bulgular ailelerin kurutulmuş soğanı hiç kullanmadıklarını ortaya çıkarmıştır. Bunun nedenleri; kuru soğanın yaz kış kolaylıkla bulunabilmesi, yemekte kullanılması için uzun zaman harcamasına gerek olmaması ve ailelerin yemek hazırlamadaki alışkanlıkları olarak belirlenmiştir. Akdağ (69) yapmış olduğu çalışmada kuru soğanı köydeki ailelerin % 65'inin, şehirdeki ailelerin % 15'inin 6 ay ve daha uzun sürelerde depoladıklarını saptamıştır. Aynı araştırmada sosyo-ekonomik yapısı değişik üç toplum grubunda da kuru soğan deposu olmayan aileye rastlanmamıştır. Bu bulgular bize, ailelerin kuru soğanı depolaması ve her an ellerinin altında hazır bulunması nedeniyle hazır kurutulmuş soğan kullanmaya gerek duymadıklarını göstermektedir.

Zeytinyağlı türlü, patlıcan dolması, lahana dolması, yaprak dolması, patlıcan biber kızartması gibi hazır besinleri tek başına yaşayan ve çalışan kadınlar tüketmektedirler. Bu hazır besinleri tercih etmelerinin nedeni bir porsiyonluk kutularda

olması ve bu besinlerin hazırlanmasının uzun ve yorucu olmasındandır. Sebze konservesi kullanımı çalışan kadınlar ve bekâr olanlar çalışmayanlara göre istatistiksel açıdan önemli olmaktadır.

Araştırmamızda hazır komposto ve marmelatların tüketiminin çok seyrek olduğu bulunmuştur. Komposto türünde ayda bir en çok vişne kompostosu türünde olmaktadır (% 17,2). Genellikle çalışan kadınlar ve yüksek öğrenimli olanlar kompostoyu daha çok kullanmaktadırlar ($p < 0,05$). Kayısı, Ayva, Şeftali, Armut kompostoları ise çok seyrek tüketilmekte ve genellikle börek, pilav gibi besinlerin yanında olmaktadır.

Marmelatlar içerisinde en fazla Şeftali marmelatı hazır reçeller içerisinde de en fazla Vişne reçeli ve Çilek reçeli kullanılmaktadır. Deneklerden bekâr ve tek başına yaşayanlar, hazır reçel ve marmelatlardan küçük poşetler halinde olanlarını tercih etmektedirler. Büyük çoğunluk ise bu besinleri evde kendilerinin yaptıklarını belirtmişlerdir. Reçel ve marmelat tüketimi çalışan kadınlarda çalışmayanlara göre istatistiksel açıdan önemli olmaktadır.

Araştırma kapsamına alınanların % 56'sı hazır meyve sularını hiç tüketmemektedirler. Genellikle yazın hemen hergün tükettiklerini kışın ise tüketmediklerini ifade etmektedirler. Bunun nedeni yazın sıcaklarda yemeklerin yanında tüketimin daha hoş gitmesidir.

Hazır jöleler de denekler tarafından çok sık kullanılmamaktadır. Kullananların hepsi çalışan ve yüksek öğrenim görmüş kadınlardır. Bunlarda genellikle jöleyi misafir geldiğinde, doğum günlerinde ve özel günlerde kullanmaktadırlar. Bunun nedeni bu hazır besini kullanım alanının çok geniş olmaması ve tüketim alışkanlığının bulunmamasındandır.

Yarı-hazır çorba tüketimi, genellikle bekâr ve yalnız yaşayanlar ile çalışan kadınlar arasında yaygındır ve bu tüketim durumu evli kadınlarla bekârlar arasında istatistiksel yönden önemli bulunmuştur. Bu hazır çorbalar arasında en fazla Tarhana, Sebze, Yayla Çorbası tüketilmektedir. Bezelye, Soğan, Çiftlik Tavuk, Kremalı Tavuk, Kuşkonmaz Çorba tüketimi sık olmaktadır. Deneklerin % 3,6'sı bu çorbaları bir - iki defa tükettiklerini ve beğenmediklerini, bu nedenle bir daha tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Toplumumuzda tarhana çorbasının ayrı bir yeri vardır. Hazır çorbalar içersinde de hergün, Tarhana Çorbasını deneklerin % 3,6'sı tüketmektedir. Yarı-hazır çorbaları hazırlamak fazla vakit almadığından, kısa sürede tüketime sunulabildiğinden ve halkımızın çorba tüketme alışkanlığı da bulunduğundan genellikle çalışan kadınlar tarafından tercih edilmektedir. Hazır çorbaların kullanım durumu çalışan ve çalışmayan ile yüksek öğrenimli ve diğer öğrenimli kadınlar arasında karşılaştırıldığında istatistiksel yönden de önemlilik göstermektedir.

Hazır tatlılardan pudinglerin tüketimi fazla olmamaktadır. Deneklerin % 97,6'sı pudingleri hiç kullanmamaktadır. Piyasada

Şokella, Nutella isimleri altında bulunan kakaolu tatlılar ve fındık ezemeleri ise daha sık kullanılmaktadır. Bu tatlıları yaygın olarak tüketilmesinde reklamların büyük etkisinin olabileceği düşünülmektedir.

Çalışan kadınların büyük çoğunluğu evde yemek sorununu haftada bir - iki defa yemek pişirerek ve bu yemekleri buzdolabında saklıyarak çözümlenmektedirler. Çalışan kadınların küçük bir grubu ise hergün taze yemek pişirmektedirler.

Genellikle ailelerin hazır ve yarı-hazır besinleri seçme nedenleri: Çalışmaları nedeniyle yemek yapmaya vakit bulamamaları, iş dönüşü yorgun olmaları, bu besinleri hazırlamanın kolay olmasıdır. Bu hazır ve yarı-hazır besinleri lezzetli olduğu için seçen ve kullananlar % 3,6 gibi küçük bir gruptur.

Ailelerin aylık ortalama dayanıklı süt ve yoğurt tüketim miktarları düşük bulunmuştur. Gözlemlerimiz sonucu ve Töreci'nin (56) araştırmasından da anlaşılacağı gibi bu besinlerin piyasada bulunan diğer pastörize süt ve yoğurda göre daha pahalı olması tüketimi azaltmaktadır. Aileler daha ucuz olduğu için sokak sütlerini tercih etmektedirler. Bekâr ve dul olanlar evli olanlara göre dayanıklı sütü daha çok kullanmaktadırlar ve bu durum istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur.

Hazır çorbaların daha çok sevilerek tüketilmelerini sağlamak ve besin değerini yükseltmek için içersine bazı besinler

eklenmiştir. orbalara eklenen bu besinlerin miktarının az oluğu çorbaların besin değerinde de çok küçük besin değeri artışlarına neden olmaktadır.

S O N U Ç V E Ö N E R İ L E R

Hazır ve yarı-hazır besinlerin tüketim durumları araştırma bulgularına göre ailelerin ekonomik durumları ile ilişkilidir. Ailelerin geliri arttıkça hazır ve yarı-hazır besinlerin kullanım oranları da artmaktadır ($r = 0,76$).

Hazır ve yarı-hazır besinleri kullanım nedenleri; kadının çalışma hayatına atılması, ekonomik bağımsızlığını kazanması ve mutfakta geçireceği zamanın azalması, daha kısa sürede, daha az yorulularak yemek hazırlamak, istemesi şeklinde açıklanabilir. Araştırmamızda çalışan kadınların hazır ve yarı-hazır besinleri çalışmayan ev kadınlarına göre daha çok kullandıkları ve tercih ettikleri görülmüştür.

Hazır ve yarı-hazır besinlerin mevsimlere göre tüketimlerinde değişiklik olmaktadır. Konserve sebzeler kışın daha çok tüketilmektedir. Aynı şekilde sucuk, sosis, pastırma tüketimide kışın artmaktadır.

Dayanıklı süt ve yoğurt piyasada bulunan diğer pastörize süt ve yoğurda göre daha pahalı olduğu için kullanımı az olmaktadır.

Araştırma kapsamına giren deneklerin beslenme eğitimi almış

ve almamış olmaları hazır ve yarı-hazır besin tüketimleri arasında bir fark ortaya çıkarmamıştır ($p > 0,05$).

Hazır ve yarı-hazır besinlerden çorbalar ve zeytinyağlı konserve sebzeler tek başına veya arkadaşı, kardeşi ile yaşayan ve çalışan kadınlar tarafından daha çok kullanılmaktadır. Hazır çorba ve salçanın tüketimi yüksek öğrenim görmüş denekler ve çalışan kadınlar ile çalışmayan ve ilk, orta öğrenim görmüş denekler arasında önemli derecede farklı olmaktadır ($p < 0,05$).

Çalışan kadınlar evde yemek sorunlarını genellikle haftada bir veya haftada 2 - 3 defa yemek pişirip buzdolabında saklayarak çözümlenmektedirler.

Hazır çorbaların kalitelerini etkileyecek daha sevilerek tüketilmelerini sağlayacak ve besin değerini artıracak besin maddeleri eklendiğinde bazı çorbalarda meyane ve kırmızı biber eklenerek pişirilen çorbaların en sevilerek tüketildiği görülmüştür.

ÖNERİLER :

Enflasyon ve fiyat artışlarının sürekli bir hale gelme eğilimi gösterdiği ülkemizde, halkımızın daha dengeli ve yeterli beslenebilmesi için ailelerin beslenmeye ayırdığı paranın daha bilinçli kullanılması zorunluluğunu ortaya koymaktadır.

Hazır ve yarı-hazır besinlerin özellikle konservelerin (sebze, salça gibi) çeşitli mevsimlerde tüketimleri için değişebileceği bulgusu tüketim araştırmalarının değişik sosyo-ekonomik yapıdaki toplum guruplarında ve değişik mevsimlerde yapılması gereğini ortaya çıkarmıştır.

Ailelerin besinlerin cinsi ve kalitesi konusunda bilgili olmalarını sağlayacak yaygın beslenme eğitimi programlarının hazırlanması, radyo, TV, gazete gibi kitle haberleşme araçlarından faydalanılması gerekmektedir.

Halkın işlenmiş ve saklanmış besinlerin üretimine ve tüketimine bilinçli bir şekilde katılabilmeleri için etkin bir eğitim sağlanmalıdır. Beslenme eğitimi veren okulların daha ciddi bir programlamaya yer vermeleri ve halkın bu konuda eğitilmesinde görev almaları sağlanmalıdır.

Ö Z E T

Bu çalışma, ailelerin hazır ve yarı-hazır besinleri tüketme durumunu ve bu konudaki tutum ve davranışlarını ortaya çıkarmak, hazır çorbalara kalitesini etkileyebilecek besinler ekleyerek bunun etkinliğini araştırmak amacıyla yapılmıştır.

Araştırma kapsamına alınan 250 aile içinde tek başına yaşayanlar olduğu gibi (% 34,8), 4 - 6 kişiden oluşan aileler de (% 65,2) bulunmaktadır. Araştırmaya alınan deneklerin % 49,6 sı yüksek okul mezunu olup ancak % 50,4'ü ilk, orta - lise mezunudur.

Ailelerin gelirleri arttıkça besin harcamasına ayırdıkları para oranı azalmaktadır.

Araştırma bulgularımız, piyasada bulunan hazır, yarı-hazır besin çeşitleri hakkında deneklerin hepsinin bilgi sahibi olduğunu göstermiştir. Hazır ve yarı-hazır besinler içersinde en fazla yoğurt, süt, peynir çeşitleri, sebze konserveleri ve hazır çorbalar tüketilmektedir.

Deneklerle yapılan görüşmeler, sebze konserve tüketiminin mevsimlere göre değiştiğini göstermektedir. Hazır ve yarı-hazır besin tüketimi denekler arasında genellikle bekâr, yalnız yaşayan

ve çalışan kadınlar arasında yaygındır.

Hazır ve yarı-hazır besinlerin kullanılmasına deneklerin bazı özelliklerinin etkisinin önemli olup olmadığı istatistiksel yönden araştırılmıştır. Çalışan kadınlarda baklagiller, sebzeler, reçel - marmelat ve komposto ile hazır çorbaların kullanımı, çalışmayan kadınlara göre istatistiksel yönden önemli bulunmuştur.

Deneklerden yüksek öğrenimli olanlarda ise baklagillerin komposto ve hazır çorbaların kullanımı diğer deneklere göre istatistiksel bakımdan önemlilik göstermektedir.

Hazır çorbalar, pudingler, süt tozları, kurutulmuş soğan gibi kuru besinler kağıt - plastik ve kağıt - alüminyum kaplanmış paketlerde piyasaya tüketime sunulmaktadır. Konserve besinler teneke kutular halinde, reçel - marmelatlar teneke kutularda, cam kavanozlarda; küçük poşetler halinde olanlar plastik kaplarda kapları alüminyum folya ile kapatılmış olarak piyasada bulunmaktadır.

Hazır çorbaların piyasaya sunulduğu şeklindeki tüketimi ile içersine lezzetini arttırıcı öğelerin eklenmesi ile tüketimleri arasındaki fark panel grubu ile değerlendirilmiştir. Sonuçları hazır çorbaların içine herhangi bir besin eklenmeden de çoğunun sevilerek tüketildiğini göstermiştir.

S U M M A R Y

This research has been done to investigate, how the families consume the ready and semi ready foods on the market; and to bring to light the attitudes towards these foods.

The other objective was to find out the influence of the additive flavors which change the quality of the ready soups.

Two hundred fifty families were studied. In the sample there were nuclear families and crowded ones too %49,5 percent of the subjects were University graduated and % 50,4 were only primary secondary and highschool graduated.

It has been found that the ratio of the money they spend for the food becomes less when the income of the families increases. It has also been found that all the subjects were informed about all the ready and semiready foods on the market. Yoğurt, honogenized milk, different kinds of cheese and canned vegetables were consumed most.

From the interviewtes with the subjects, it has been learned that the consuption the canned vegetables was changed by the seasons. The usage of the ready and semiready foods is widespread

among unmarried women who work and live alone.

It has also been investigated statistically if the quality of the product effected the usage. Statistical significance was found in the usage of the dry beans and peas, canned vegetables, jams and marmalades, canned fruits and ready soups, of the working women.

The subjects who were University graduated have been using more dried beans and peas, canned fruits and ready soups than the other subjects, and this has been found statistically important.

On the market dried foods such as ready soups, puddings, powdered milk, dried onions are sold in the packages covered with aluminium foil.

Ready foods are presented canned, in glass jars, in small packages, in plastic containers, and foil packages.

The difference in the usage between the ready soups as they are presented on the market and the consumption of the soups with additive flavors was evaluated by a group of taster.

The results have shown that the ready foods even without adding any extra flavor were consumed with pleasure.

K A Y N A K L A R

1. Alyward, F.: Gıdalara Uygulanan İşlemlerin Kişi ve Toplumun Durumu Üzerindeki Etkilerinin Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Raporları, Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 1978.
2. Sebze ve Meyve İşleme Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Devlet Planlama Teşkilatı (1662), Başbakanlık Yayınevi, Ankara, 1979.
3. Dördüncü Beş Yıllık Kalkınma Planı (1979-1983) 1982 Programı, Devlet Planlama Teşkilatı Başbakanlık Yayınevi, Ankara, 1982.
4. Köşker, Ö., Gökçe, K.: Besin Maddelerinin Uzun Zaman Dayandırılma Usulleri, 5 , 25, Karınca Matbaası, 1954
5. Kutluay, T., Birer, S.: Kurumlarda Yiyecekleri Depolama Yöntemleri. Kurum Beslenmesi. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No:3, 28, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1982.
6. Baysal, A.: Beslenme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları. A/13, Ankara, 1973.
7. Ünver, B., Sacır, H., Baykan, S., Özcan, K.: Besin ve Mikroorganizma İlişkisi. Besin Mikrobiyolojisi. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları, Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No: 7, 32 - 65, Milli

Eğitim Bakanlığı Basımevi, İstanbul, 1982.

8. Birer, S.: Beslenme Yapan Kurumlarda Yiyeceklerin Mikroorganizmalarda Bozulmasına Yolaçan Koşullar ve Alınması Gerekli Tedbirler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 1: 105 - 114, 1972.
9. Göktürk, F.: Gıda Zehirlenmeleri. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı Yayınları, 398, 61 - 77, Ankara, 1970.
10. Elton, G.A.H.: Food Surveillance and Food Safety, Proceedings of the Nutrition Society, 36: 113 - 119, 1972.
11. Abert, M. E., Hult, N. S. R., Wagon, G. N., Davidson, C. S.: Aflatoxin and Hepatoma Gastro enterology, 62 = 1094, 1972.
12. Eser, S., Eser, G.: Türkiye'de En Sık Rastlanan Kanserlerin Epidemiyolojisi. İstanbul Tıp Fakültesi Mecmuası, 29 (2): 292, 1966.
13. Eser, S.R., Kumova, B., Sivas, S.: Bulgurlara Aflatoxin Bulaşması ve Karaciğer Kanseri ile İlişkisi, Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Dergisi, 9: 222 - 228, 1978.
14. Bozulabilir Ürünlerin Soğukta Muhafazasında Uyulması Gereken Kurallar. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Yayını, No: 32, Ankara, 1977.
15. Desrosier, N.W.: The Technology of Food Preservation. The AVI Publishing Company Ins. Westport, Connecticut, 165 - 175, 1970.
16. Sacır, H.: Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri II. Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd

ve Programlama Dairesi Yayınları No: 9, 36 - 48 Yatılı Bölge Okulu Döner Sermayesi İşletmesi. Basımevi, Ş. Koçhisar/ Ankara, 1981.

17. Gürel, S.: Besinlerin Bozulmasını Önleme Yolları. Yemek Pişirme, 8 - 12, Fon Matbaası, Ankara, 1973.
18. Bate - Smith, C.E.: Progress in The Chilling and Freezing of Foods. Journal Food Technology, 2, 191 - 206, 1967.
19. Gosney, B.W.: Production and Preservation of Refrigerated Foods IFST. Proceedings, 2, 57 - 61, 1969.
20. Yücecan, S.: Türkiye'de Uygulanmakta Olan Hazırlama, Pişirme ve Saklama Süreçlerinin Yeşil Yapraklı Sebzelerin C Vitamini Değeri Üzerine Etkisi, Hacettepe Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Doktora Tezi, Ankara, 1973.
21. Tressler, D.K., Van, W.B., Copley, M.J.: The Freezing Preservation of Foods, Factors Affecting Quality in Frozen Foods, The AVI, Publishing, Company. Westport, Connecticut, 2: 38 - 42, 1971.
22. Klicka, M.V.: Convenience, Keynote of the Future, Journal of Home Economics, 61: 707, 1969.
23. Aworh, C.O., Akıncı, O.: Quality Attribute of frozen Okra As Influenced By Processing and Storage, Journal Food Technology, 15, 429 - 433, 1980.
24. Cabi, O.: Soğukta ve Dondurulmuş Halde Muhafazaları Esnasında Meyve ve Sebzelerin Kalite ve Besleyici Değerlerinde Meydana Gelen Değişiklikler, Gıda Dergisi, 2:2, 1977.

25. Yiğit, V.: Yeni Bir Kurutma Teknolojisi, Gıda Dergisi, 1: 127, 1976.
26. Kuru ve Kurutulmuş Sebze ve Meyve Endüstrisi Semineri: Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları. 16 - 18, 1970.
27. Üçüncü Beş Yıllık Kalkınma Planı Özel İhtisas Komisyonu Raporları. Sebze ve Meyve İşleme Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu Devlet Planlama Teşkilatı, 1177, 149, 1973.
28. Harris, R.S., Levenberg, R.K.: Effects of Home Preparation on Nutrient Content of Foods of Plants. Nutritional Evaluation of Food Processing 462 - 491, 1960. *National Academy of Sciences, Washington, D.C.*
29. Kermit, B.: Key Factors in Acceptance of New Foods. Food Technologys. 23: 1159, 1969.
30. Binsted, R.J.D. Devey.: Soup Manufacture (Canning, Dehydration and Quick Freezing) Food Trade Press Ltd. 169. London, 1960.
31. Binsted, R.J.D. Devey: Pickle and Souce Making. Food Trade Press Ltd. 274, London, 1962.
32. Pala, M.: Besin İşlemede Uygun Sterilizasyon Koşullarının Saptanması, II Gıda Teknolojisi Semineri, Gıda Dergisi, 4: 5, 161, 1978.
33. Köşker, Ö.: Genel Konserve Teknolojisi Cilt: 1, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları 230, 1 - 42. Ankara, 1964.
34. Köklübağ, K.: Ev Konserveciliği. Türkiye Ziraatçılar Cemiyeti Yayınları, No:9, Güven Matbaası, Ankara, 1970.

35. Gürses, Ö.L.: Bazı Yerli Kurubaklagil Sebzelerinin Kimyasal Bileşimleri, Konserve İşlemede Protein, Thiamin, Riboflovin ve Niasinde Meydana Gelen Kayıplar ve Çeşitlerinin Konserveye Yarayırlılıkları Üzerinde Araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimleri ve Teknolojisi, Doçentlik Tezi, Ankara, 1976.
36. Konserve İhracatının Geliştirilmesi Hakkında Rapor. İhracat Geliştirme Etüt Merkezi Yayın No: 5, 2 - 8, Ankara, 1967.
37. Aksoylar, H.: Ev Konserveciliği. Tarım Bakanlığı Yayınları D-119 39,75, Başbakanlık Basımevi, Ankara, 1968.
38. Uzunkuşak, A.: Radyasyon İle Gıda Maddelerinin Muhafazası. Et Endüstrisi Dergisi, 7, 37: 1972.
39. Sacır, H.: Gıda İlimleri ve Teknolojisi Alanındaki Son Araştırmalar, Buluşlar ve Getirdikleri Yenilikler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 1, 1: 57, 1972.
40. Klicka, M.V.: Convenience - Keynote of the Future Journal of Home Economics, 61: 707, 1969.
41. Ülgüray, D.: Ambalaj Materyal ve Biçimleri, İhracatta Ambalajlama Koşulları Ülkemizde Ambalaj Sanayiinin Durumu, İGEME Yayın No: 55, Ankara, 1978.
42. Harper, W., Hall, W., Harper Hall Dairy Technology and Engineering Flexible Packaging in Food Processing Chapter 23, 669 - 706. The AVI Publishing Company Inc USA, 1976.
43. Herd, J., Lend, Yaslyn, A.: Fundamentals of Food Processing Operations. USA, 1967. National Academy of Sciences, Washington, D.C.

44. Gıda Sanayiinde Ambalaj Sorunları Semineri. Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi Yayınları, No: 1, 7 - 8, İzmir, 1980.
45. Heintz, David, A.: Marketing Opportunities For the Refort Pouch Institute of Food Technologist, 32 - 43 USA, 1980.
46. Ateş, N.: Konserve Tenekesi ve Kutusu Teknolojisi. Bursa Gıda Kontrol Eğitim ve Araştırma Enstitüsü Yayınları, No: 71 - 79, Ayyıldız Matbaası, Ankara, 1976.
47. Yurdagel, Ü.: Plastik Ambalaj Malzemelerinin Gıda Sanayiinde Kullanımı ve Etkileri, Gıda Teknolojisi Dergisi 1: 25 - 32, Ankara, 1982.
48. Yiğit, V., Evranöz, Ö.: Plastik Malzemelerin Gıda Ambalajlanmasına Yarayışlılığı, Gıda Dergisi, 3: 4/5, Ankara, 1978.
49. Griffin, R., Sachorow, S.: Food Packaging, AVI Publishing Company 6 - 10 INC, London, 1970.
50. Orbeli, A.: Aseptic Bag-in Box Packaging, Food Technology Institute of Food Technologist, 56 - 57 USA, 1980.
51. Cemeroğlu, B.: Meyve Suyu Üretim Teknolojisi, Teknik Basın Sanayii Matbaası, 232, Ankara, 1982.
52. Hulme, A.C.: The Biochemistry of Fruits and Their Products Academic Press, London and New York, 1970.
53. Çiçekci, E.: Plastiğin Ambalajlarda Kullanılması Gıda Teknolojisi Dergisi, 3: 4/5 177 - 185, Ankara, 1978.
54. Aydın, M.: Ambalaj ve Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 3 Ankara, 1981.

55. Ediz, S.H., Çakmak, A.R.: Gıda Maddelerini Paketlemede Kullanılan Plastikler, Gıda Dergisi, 2:6, 1977.
56. Töreci, G.: Ankara İlindeki Farklı Sosyo-Ekonomik Yapıdaki Ailelerin İçme Sütü ve Yoğurt Tüketimlerini Etkileyen Faktörlerin İncelenmesi ve Çeşitli Kaynaklardan Sağlanan İçme Sütlerinin Bileşimi ve Hijyenik Kaliteleri, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 1983.
57. Çolakoğlu, M., Bilgir, B.: Türk Kuru Çorbalıkları Üzerine Bazı Araştırmalar, II. Gıda ve Beslenme Simpozyumu, TÜBİTAK, 1977.
58. Akdağ, F.: Sosyo-Ekonomik Yapısı Değişik Üç Toplum Grubunun Satın Alma ve Evlerindeki Gıda Stoku Konusunda Bir Araştırma. Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara, 1983.
59. Woodburn, M., Strong, D.H.: Homo Frozer Fruits and Vegetables I.: Household Practices in a Wisconsin Country. Journal of Home Economics, 52: 191, 1960.
60. Bi vens, G.E.: Concenience Foods 1955 and 1965. Journal of Home Economics, 61: 26, 1969.
61. Tinklin, G., Fogg, N., Wakefield, L.: Convenience Foods, Foctors Affecting Their Use Where household Diets Are Poor. Journal of Home Economics, 64: 26, 1972.
62. Köksal, O., Uzel, A., Pekdur, U.: Gıda Kompozisyon Cetvel-leri, Hacettepe Üniversitesi, Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 1969.

63. T.C. Gıda - Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda İşleri Genel Müdürlüğü, Gıda Kompozisyon Tabloları, Genel Yayın No: 2, Beslenme Araştırmaları, No:1, Ankara, 1975.
64. Mckenzie, J.: Social Changes and The Food Industry. Nutrition Reviews. Marabou Symposium. 40: 8 - 17, 1982.
65. Baysal, A.: Gıda Kalite Kontrolü ve Beslenme. Gıda Sanayii-nde Kalite Kontrol Nedir, Uluslararası Fuar Dekorasyonu ve Ticaret A.Ş. (Panel 23 Aralık, 1983), 5, Ankara, 1983.
66. Arthur, H.B.: The Role of Industrial Food in The Family Economy. Nutrition Reviews, Marabou Symposium, 40: 18-23, 1982.
67. Toksöz, P.: A Vitamini Tüketimi İle Trahom Arasındaki Etkileşimler. Diyarbakır Üniversitesi Tıp Fakültesi, Doktora Tezi, Diyarbakır, 1976.
68. Koçoğlu, G.: Ankara Ortabereket Köyünde Aylara ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketimindeki Değişikler, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Programı, Bilim Uzmanlığı Tezi, Ankara, 1978.
69. Güneyli, U., Uzel, A.: Mamak Gaz Maske Fabrikası İşçilerinin Beslenme Durumu Bunun Sağlık ve İşe Devama Etkisi, Beslenme ve Diyet Dergisi, 3: 180, 1973.
70. Baysal, A.: Kentleşme ve Mevsimlere Göre Beslenme Durumunda Değişmeler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 4: 20, 1975.

E K L E R

EK - 1

Sayın Tüketici,

Teknolojik işlem görmüş hazır ve yarı-hazır gıdaların tüketim durumunu saptamak amacıyla bir araştırma yaptım.

Yaptığım araştırmaya temel olabilecek bilgileri toplamak amacıyla hazırladığım anket, ilişikte sunulmaktadır.

Ankette çoğunlukla çoktan seçmeli ve kodlamalı sorular vardır. Soruları dikkatle okuyarak sizin görüşünüzü yansıtan seçeneği işaretlemeniz veya kodlamanız istenmektedir. Doldurmanızda kolaylık olması amacıyla bir doldurma talimatı hazırlanmış, örnek soru ve cevapları verilmiştir. Araştırmanın amacına ulaşması, soruları dikkatle okumanıza ve yanıtlarınızı içtenlikle seçmenize bağlıdır.

Ankete adınızı ve soyadınızı isterseniz yazmayabilirsiniz.

Yardımlarınız için şimdiden teşekkür ederim.

SIDIKA BULDUK

Doldurma Talimatı:

Cevaplamanız istenen anket formunda 3 tip soru vardır:

1. Çoktan seçmeli sorular,
2. Kodlamalı sorular,
3. Doldurmanız gereken sorular.

Bu soruları kolay ve doğru bir şekilde cevaplandırabilmeniz için, aşağıda örnek soru ve cevapları verilmiştir.

1- Sabah kahvaltısında aşağıdaki içeceklerden en fazla hangisini tüketirsiniz?

- () a. Süt
(x) b. Çay
() c. Ihlamur
() d. Kahve

2-Sabah kahvaltısında en fazla hangi yiyecekleri ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
(1) a. Yumurta	1 - Her gün
(2) b. Süt	2 - Günün başında
(1) c. Beyaz peynir	3 - Haftada Bir
(3) d. Salam	4 - Ayda Bir
(2) e. Kaşar peyniri	5 - Diğer
(3) f. Tereyağ	

1. Adınız, Soyadınız :
2. Yaşınız - :
3. Cinsiyetiniz :
4. Tahsil Durumunuz : Eşinizin Tahsil Durumu :
() a. Okur-Yazar değil () a. Okur - Yazar Değil
() b. Okur-Yazar () b. Okur - Yazar
() c. İlkokul () c. İlkokul
() d. Orta Okul () d. Orta Okul
() e. Lise ve Dengi () e. Lise ve Dengi
() f. Yüksek Okul () f. Yüksek Okul
5. Herhangi bir işte çalışıyormusunuz?
() a. Evet () b. Hayır
6. Aylık geliriniz ne kadardır?
.....TL
7. Ayda yiyeceğe kaç lira ayırıyorsunuz?
.....TL
8. Medeni haliniz :
() a. Evli () b. Bekar
9. Evli iseniz eşiniz herhangi bir işte çalışıyormu?
() a. Evet () b. Hayır
10. Evde kaç kişisiniz?
.....
11. Beslenme konusunda bir eğitim aldınız mı?
() a. Evet () b. Hayır
12. Radyo, TV, gazete v.s. gibi yayın organlarındaki beslenme konularına ilginiz ne derecededir?
() a. Hiç yok () b. Az () c. Çok az
() d. Arada sırada izlerim () e. Çok fazla, her zaman izlerim

13. Piyasada bulunan hazır ve yarı-hazır yiyecek çeşitlerini biliyor musunuz?

() a. Evet () b. Hayır

14. Cevabınız "Evet" ise, hangi çeşitleri biliyorsunuz?

() a. Yoğurt () b. Uzun ömürlü süt
() c. Peynir ve çeşitleri (Örneğin Pınar Süt gibi)
() d. Baklagiller () e. Sebze konserveleri
() f. Reçeller-Marmelat () g. Kompostolar
() h. Hazır çorbalar () ı. Pudingler
() i. Lezzo - Oralet () j. Fındık ezmesi, Şokella
() k. Diğer

15. Evde yemek sorununu nasıl çözümlüyorsunuz?

() a. Hergün taze yemek pişiriyorum
() b. Yemeği, üç-dört günlük pişirip buzdolabında muhafaza ediyorum
() c. Hazır ve yarı-hazır gıdalardan yararlanıyorum
() d. Diğer

16. Hazır ve yarı-hazır gıdalardan yararlanıyorsanız, bunun nedeni aşağıdakilerden hangisidir?

() a. Yemek yapmak için fazla vaktim olmuyor
() b. İş dönüşü yorgun oluyorum, hazır gıdaları hazırlamak fazla yorucu olmuyor
() c. Hazır gıdalar kısa sürede hazırlanıyor ve çok lezzetli oluyor
() d. Yukardaki nedenlerin hepsi
() e. Diğer

17. En çok hangi tür hazır ve yarı-hazır besinleri tüketiyorsunuz?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> a. Yoğurt | <input type="checkbox"/> b. Süt |
| <input type="checkbox"/> c. Peynir ve çeşitleri | <input type="checkbox"/> d. Et ve mamulleri |
| <input type="checkbox"/> e. Baklagiller | <input type="checkbox"/> f. Sebzeler |
| <input type="checkbox"/> g. Meyveler | <input type="checkbox"/> h. Hazır çorbalar |
| <input type="checkbox"/> ı. Pudingler ve tatlılar | <input type="checkbox"/> i. Diğer |

18. Süt ve ürünlerinden hazır ve yarı-hazır besinlerden en fazla hangilerini, ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
<input type="checkbox"/> a. Steril süt	1 - Hergün
<input type="checkbox"/> b. Aromalı süt	2 - Günaşırı
<input type="checkbox"/> c. Tereyağ	3 - Haftada Bir
<input type="checkbox"/> d. Dondurma	4 - Ayda Bir
<input type="checkbox"/> e. Krem peynir	5 - Diğer
<input type="checkbox"/> f. Kaşar peynir	
<input type="checkbox"/> g. Krem Şanti	
<input type="checkbox"/> h. Süt tozu	
<input type="checkbox"/> ı. Eritme peynir	

19. Et mamülleri ve balıklardan en fazla hangilerini ne sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
<input type="checkbox"/> a. Sucuk	1 - Hergün
<input type="checkbox"/> b. Salam	2 - Günaşırı
<input type="checkbox"/> c. Pastırma	3 - Haftada Bir
<input type="checkbox"/> d. Kavrma et	4 - Ayda Bir
<input type="checkbox"/> e. Sığır eti bulyon	5 - Diğer
<input type="checkbox"/> f. Tavuk eti bulyon	

- () g. Sosis
() h. Hamsi konservesi
() ı. Sardalya konservesi
() i. Tuzlu balık - Ançuez
() j. Diğer

20. Hazır sebzelerden en fazla hangilerini, ne sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Zeytinyağlı çalı fasulye	1 - Hergün
() b. Biber dolması	2 - Günaşırı
() c. Barbunya pilaki	3 - Haftada Bir
() d. Zeytinyağlı türlü	4 - Ayda Bir
() e. Patlıcan dolması	5 - Diğer
() f. Lahana dolması	
() g. Zeytinyağlı yaprak dolması	
() h. Patlıcan kızartması	
() ı. Biber Kızartması	
() i. Konserve bezelye	
() j. " sivri banya	
() k. " yeşil fasulye	
() l. " türlü	
() m. " salça	
() n. " kuşkonmaz	
() o. " enginar	
() ö. Kurutulmuş soğan	
() p. Hazır kızartılmış patates	
() r. Hazır patates püresi	
() s. Mısır gevreği	

21. Hazır meyvelerden en fazla hangilerini, ne sıklıkta tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Vişne komposto	1 - Hergün
() b. Kayısı "	2 - Günüşırı
() c. Ayva "	3 - Haftada Bir
() d. Şeftali "	4 - Ayda Bir
() e. Armut "	5 - Diğer
() f. Kayısı Marmelatı	
() g. Şeftali "	
() h. Elma "	
() ı. Kızılcık "	
() i. Kuşburnu "	
() j. Çilek "	
() k. İncir "	
() l. Diğer	

22. Hazır reçellerden en fazla hangilerini, ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Çilek reçeli	1 - Hergün
() b. Gül "	2 - Günüşırı
() c. Vişne "	3 - Haftada Bir
() d. Kayısı "	4 - Ayda Bir
() e. Kızılcık "	5 - Diğer
() f. Muz "	
() g. Ayva "	
() h. Şeftali "	
() ı. Erik "	
() i. İncir "	

23. Hazır reçel ve marmelatları tüketiyorsanız, küçük poşetler halinde mi tüketiyorsunuz?

() a. Evet () b. Hayır

24. Hazır meyve sularından en fazla hangilerini, ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Portakal suyu	1 - Hergün
() b. Vişne "	2 - Günüşarı
() c. Limon "	3 - Haftada Bir
() d. Şeftali "	4 - Ayda Bir
() e. Kayısı "	5 - Diğer
() f. Üzüm "	
() g. Çilek "	
() h. Elma "	
() ı. Kuşburnu "	

25. Hazır jöle tüketiyorsanız, en fazla hangisini ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Vişne jöle	1- Hergün
() b. Portakal jöle	2 - Günüşarı
() c. Limon "	3 - Haftada Bir
() d. Çilek "	4 - Ayda Bir
() e. Karışık meyveli jöle	5 - Diğer

26. Hazır çorbalardan en fazla hangilerini, ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Mercimek Çorbası	1 - Hergün
() b. Ezo Gelin Çorbası	2 - Günüşarı
() c. Tarhana "	3 - Haftada Bir
() d. Yayla "	4 - Ayda Bir
() e. İşkembe "	5 - Diğer
() f. Patates "	
() g. Sebze "	
() h. Tavuk "	
() ı. Bezelye "	
() i. Soğan "	
() j. Domates "	
() k. Prinçli Tavuk Çorbası	
() l. Şehriyeli " "	
() m. Çiftlik Çorbası	
() n. Kremalı Tavuk Çorbası	
() e. Kuşkonmaz Çorbası	

27. Hazır tatlıları tüketiyorsanız. en fazla hangilerini, ne kadar sıklıkla tüketiyorsunuz?

<u>Besin Maddesi</u>	<u>Tüketim Sıklığı</u>
() a. Kakaolu Puding	1 - Hergün
() b. Vanilyalı "	2 - Günüşarı
() c. Sütlü salepli puding	3 - Haftada Bir
() d. Portakallı "	4 - Ayda Bir
() e. Hazır Muhallebi	5 - Diğer
() f. Şokella - Nutella ve fındık ezmeleri	

28. Aşağıdaki hazır ve yarı-hazır gıda gruplarını, ortalama olarak, ayda ne miktarda tüketirsiniz? Yanlarına miktarlarını yazınız (Örneğin: 1/2 Kg. kutu, 1 paket, 250 gr. kavanozlarda).

- a. Yoğurt
- b. Uzun ömürlü süt
- c. Et ve mamülleri
- d. Baklagiller
- e. Sebze konserveleri
- f. Reçel ve marmelat
- g. Komposto
- h. Hazır çorbalar
- ı. Pudingler
- i. Şokella - Nutella, fındık ezmesi

29. Kullandığınız hazır ve yarı-hazır gıdaların sonucundan memnun musunuz?

- () a. Sonuçtan her zaman çok memnunum.
- () b. Çoğu zaman memnun kalıyorum.
- () c. Bazen memnun kalıyorum
- () d. Hiç memnun değilim
- () e. Diğer

30. En çok hangi çeşit hazır ve yarı-hazır gıdalardan memnun kalıyorsunuz? Aşağıdaki noktalı yerlere yazınız.

.....
.....
.....
.....

31. Hazır besinlerle yaptığınız yemekler, ev halkı tarafından sevilerek tüketiliyor mu?
- () a. Evet () b. Bazan () c. Hayır
32. Cevabınız "Evet" ve "Bazan" ise, en çok hangi çeşitleri severek tüketiyorsunuz? Çeşitleri yazınız.
-
-
33. Hazır besinlerin ambalajları üzerindeki yazı ve tarifleri okur musunuz?
- () a. Her zaman okurum
- () b. Sadece hazırlanışını okurum
- () c. Ambalaj üzerindeki yazıları, hiç ilgimi çekmez; okumam.
- () d. Diğer
34. Hazır besinlerin içerisine katılan katkı maddelerinin niçin katıldığı hakkında bir bilginiz var mı?
- () a. Hiç fikrim yok
- () b. Hepsi lezzet verici maddeler
- () c. Hepsi vücuda yararlı maddeler
- () d. Diğer
35. Sizce piyasada bulunan hazır ve yarı-hazır besinlerin fiyatları, genellikle uygun mudur?
- () a. Evet () b. Hayır
36. Hazır ve yarı-hazır besinleri satın alırken, özellikle herhangi bir firma ürünlerini tercih ediyormusunuz?
- () a. Evet () b. Hayır

37. Cevabınız "Evet" ise, nedeni nedir?

- a. Kaliteli buluyorum
 b. Tanınmış olduğu için
 c. Ucuz bulduğum için
 d. Diğer

38. Hazır ve yarı-hazır besinleri satın aldıktan sonra, nasıl muhafaza ediyorsunuz?

- a. Derhal tüketiyorum
 b. Tüketene kadar buzdolabında saklıyorum
 c. Tüketene kadar oda ısısında bekletiyorum
 d. Diğer

39. Hazır besinleri aldıktan sonra, tüketene kadar bozulmalar oldu mu?

- a. Evet b. Hayır

40. Cevabınız "Evet" ise, en çok hangi tür besinlerde bozulmalar oldu?

.....
.....

HAZIR ÇORBALAR İÇİN KALİTE ÖLÇEĞİ

ÖZELLİKLER	T ₁	T ₂	T ₃	T ₄
KIVAM				
LEZZET	Tat			
	Koku			
PİŞME DERECEŚİ				
RENK				
TOPLAM YEMEK KALİTESİ				

Puanlama 1'den 5'e kadar yapılacaktır.

5 - Çok iyi

4 - İyi

3 - Orta

2 - Yenilir - İçilir

1 - Yenilmez - İçilmez

6 kişiden oluşan panel grubunun 1'den 5'e kadar değerlendirdiği sade, meyane, yumurta, baharat ve maydonoz ilaveli çorbaların özellikleri (kıvam, lezzet, pişme derecesi, renk ve toplam yemek kalitesi) değerlendirilmiştir.

HAZIR ÇORBALARA BİR YUMURTA EKLENMESİ İLE MEYDANA
GELEN BESİN DEĞERİ ARTIŞI

BESİN MADDESİ	Miktar gram		Enerji Kalori	Protein gr.	Yağ gr.	Karbonhid- rat gr.	Kalsiyum mg.	Demir mg.	Tiamin mg.	Riboflavin mg.	Vitamin C mg.
	Gross	Net									
Yumurta	60	50	80	6,4	5,7	0,3	27	1,3	0,07	0,18	0
TOPLAM	60	50	80	6,4	5,7	0,3	27	1,3	0,07	0,18	0

MAYDONOZ VE KARABİBER İLAVELİ İLE HAZIR ÇORBANIN
BESİN DEĞERİNDE YAPACAĞI ARTIŞ

BESİN MADDESİ	Miktar gram		Enerji Kalori	Protein gr.	Yağ gr.	Karbonhid- rat gr.	Kalsiyum mg.	Demir mg.	Tiamin mg.	Riboflavin mg.	Vitamin C mg.	Niasin mg.
	Gross	Net										
Maydonoz	12	7	4	0,2	-	0,5	13	0,3	0,01	0,02	12,6	0,1
Karabi- ber	-	1	3	0,1	-	0,5	1,3	0,1	-	-	-	-
TOPLAM	12	8	7	0,3	-	1	14,3	0,4	0,01	0,02	12,6	0,1

MEYANE EKLENEREK YAPILAN HAZIR ÇORBALARIN BESİN
DEĞERİNDE MEYDANA GELMESİ DÜŞÜNÜLEN ARTIŞ

BESİN MADDESİ	Miktar gram		Enerji Kalori	Protein gr.	Yağ gr.	Karbonhidrat gr.	Kalsiyum mg.	Demir mg.	Tiamin mg.	Riboflavin mg.	Niasin mg.	Vitamin C mg.
	Gross	Net										
% 85 randı- manlı buğday unu	-	10	35	1,2	0,2	7,4	2	0,2	0,03	0,01	0,1	0
Margarin	-	5	74	-	8,1	-	-	0	0	0	0	0
Kırmızı biber	-	2	7	0,3	0,1	0,8	3	0,2	0,01	0,02	0,2	0
TOPLAM	-	17	116	1,5	8,4	8,2	5	0,4	0,04	0,03	0,3	0

Ek 3 A : Hazır Çorbaların 100 gr. Kuru Maddesindeki Besin Elementi Miktarları (57)

HAZIR ÇORBALIKLAR	ph (asitlik)	Nem	Kuru Madde		Protein gr.	Yağ gr.	Karbon- hidrat gr.	Kuru Mad.		Ca mgr.
			gr.	gr.				Fe mgr.	Selüloz gr.	
Tarhana	1,66	8,39	91,59	11,71	1,55	10,48	20,2	0,80	9,5	
Yayla Çorbası	0,96	8,25	91,04	7,68	1,27	13,37	19,8	1,23	11,0	
Mercimek	1,15	8,43	91,86	18,84	0,67	12,53	20,9	1,17	5,4	
Domates	2,84	7,60	92,40	6,83	0,76	11,66	22,7	1,29	6,5	
Ezo Gelin	1,16	8,55	91,45	15,48	1,30	13,36	21,2	1,30	7,6	
Sebze Çorbası	0,88	9,26	90,70	10,79	1,98	12,31	22,3	1,98	8,7	
Bezelye Çorbası	0,96	9,18	90,81	20,70	1,16	9,72	30,3	1,16	11,8	
İşkembe	0,83	7,70	92,29	19,62	1,97	11,66	24,7	0,92	10,4	
Güz Çorbası	0,45	9,88	-	7,00	0,82	57,01	18,4	2,63	12,2	
Efe Çorbası	0,45	10,05	-	10,18	0,97	59,85	18,2	0,67	8,8	
Yulaf Çorbası	1,63	7,88	-	6,25	4,79	61,74	32,3	2,88	8,6	

Ek 3 B : Hazır Çorbaların 100 gr. Besin Elementi Miktarı ★

HAZIR ÇORBALIKLAR	Protein		Yağ		Karbonhidrat		Selüloz		Ca mgr.
	gr.		gr.		gr.		gr.		
Tarhana Çorbası	13,42		1,15		12,45		0,81		35,2
Domates "	5,93		0,57		10,17		1,12		17,4
Sebze "	7,87		1,19		12,12		1,90		21,8
Mercimek "	6,91		0,92		11,67		1,62		12,4
İşkembe "	14,31		1,21		12,13		0,81		11,2
Ezo Gelin "	7,18		0,77		11,89		1,12		15,3

★ Zeki Tolgay'ın Yayınlanmamış Araştırma Notları.