

T.C.
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

**SOSYO - EKONOMİK YAPISI DEĞİŞİK
ÜÇ TOPLUM GURUBUNUN SATIN ALMA VE
EVLERİNDEKİ GIDA STOKU KONUSUNDA BİR ARAŞTIRMA**

BESLENME VE GIDA BİLİMLERİ PROGRAMI

DOKTORA TEZİ

FATMA AKDAĞ

ANKARA - 1983

**T.C.
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**SOSYO – EKONOMİK YAPISI DEĞİŞİK
ÜÇ TOPLUM GRUBUNUN SATIN ALMA VE
EVLERİNDEKİ GIDA STOKU KONUSUNDA BİR ARAŞTIRMA**

**BESLENME VE GIDA BİLİMLERİ PROGRAMI
DOKTORA TEZİ**

FATMA AKDAĞ

Rehber Öğretim Üyesi: Dr. Bıke Kocaoğlu (Aksu)

ANKARA – 1983

İÇİNDEKİLER

Sayfa No:

GİRİŞ.....	1
- Genel Bilgiler.....	2
- Evde Uygulanan Yiyecek Saklama Yöntemleri.....	7
- Konu ile ilgili Yapılmış Bazı Önemli Araştırmalar.....	15
ARAŞTIRMANIN AMACI.....	20
ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI.....	23
- Araştırma Yeri.....	20
- Örnek Seçimi.....	22
- Araştırma Zamanı ve Süresi.....	22
- Bilgi Toplama Yöntemi ve Toplanan Bilgiler.....	22
- Toplanan Bilgilerin Değerlendirilmesi.....	24
BULGULAR.....	27
- Aileler Hakkında Genel Bilgiler.....	27
- Antropometrik Ölçmelere Göre Kişilerin Fiziksel Yapı ve Büyüme Durumu.....	33
- Ailelerin Yiyecek Hazırlama, Saklama ve Pişirme Olanakları.....	36
- Ailelerin Gıda Tüketim Durumları.....	38
- Ailelerin Gıda Satın Alma ve Depolama Durumları.....	57
- Gıda Depolamasının Ailenin Yerleşme Yeri, Kişi Sayısı, Ekonomik Durumu, Beslenme Durumu ile İlişkileri ve Gıda Depolamasında Etkili Olan Faktörler.....	71
- Depolanan Gıdalarda Görülen Bozulmalar.....	77
- Depolanan Gıdalarla Elde Edilen Kâr ve Zarar Durumu.....	80
- Yiyecek Fiyatlarında Görülen Artışların Gıda Tüketimine Etkisi.....	85
TARTIŞMA.....	92

Sayfa No:

SONUÇ VE ÖNERİLER.....	118
ÖZET.....	121
KAYNAKLAR.....	126
EKLER.....	134

TABLolarIN LİSTESİ

Sayfa No:

Tablo 1: Bazı Yiyeceklerin Buz dolabında Saklama Derecesi ve Süresi.....	6
Tablo 2: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerdeki Bireylerin Bölgelere, Yaş Gruplarına ve Cinsine Göre Dağılımı.....	28
Tablo 3: Bölgelere ve Birey Sayısına Göre Ailelerin Dağılımı.....	29
Tablo 4: Bölgelere Göre Aile Reislerinin Eğitim Durumları.....	29
Tablo 5: Bölgelere Göre Eşlerin Eğitim Durumları.....	29
Tablo 6: Bölgelere Göre Aile Reislerinin Meslek Dağılımı.....	31
Tablo 7: Bölgelere Göre Eşlerin Meslek Dağılımı.....	32
Tablo 8: Bölgelere Göre Ailelerin Gelir Durumu (Kişi Başına/Yıllık TL).....	32
Tablo 9: Bölgelere Göre 0-60 Ay Yaş Grubu Çocukların Ağırlık Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı.....	34
Tablo 10: Bölgelere 0-60 Ay Yaş Grubu Çocukların Boy Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı.....	34
Tablo 11: Bölgelere Göre 6-17 Yaş Grubu Çocukların Ağırlık Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı.....	35
Tablo 12: Bölgelere Göre 6-17 Yaş Grubu Çocukların Boy Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı.....	35
Tablo 13: Bölgelere Göre 18 Yaş ve Üzeri Yetişkin Kişilerin Şişmanlık ve Zayıflık Durumu.....	36

Tablo 14: Ailelerin Bölgelere Göre Yiyecekleri Hazırlama, Saklama ve Pişirme Olanakları.....	37
Tablo 15: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketim Durumu (Gm/TÜ/Gün).....	44
Tablo 15-A: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gruplanan Bazı Gıdaların Daha Detaylı Tüketim Durumu (Gm/TÜ/Gün).....	45
Tablo 16: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketim Durumu (Gm/Kişi Başına/Gün).....	46
Tablo 17: Ailelerin Bölge Mevsimlere Göre Enerji ve Besin Öğeleri Tüketim Düzeyi Ortalaması (TÜ Başına/Gün).....	47
Tablo 18: Ailelerin Bölge ve Mevsimlere Göre Enerji ve Besin Öğeleri Tüketim Düzeyi Ortalaması (Kişi Başına/Gün).....	48
Tablo 19: Ailelerin Bölge ve Mevsimlere Göre Ortalama Günlük Enerjilerini Oluşturan Besin Öğeleri % Dağılımları, Günlük Menü Fiyatları.....	49
Tablo 20: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Enerji Tüketim Düzeyleri, Dağılımı (Kalori/TÜ/Günde).....	50
Tablo 21: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Total Protein Tüketim Düzeyleri Dağılımı (Gm/TÜ/Gün)....	50
Tablo 22: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Hayvansal Protein Tüketim Düzeyleri (Gm/Tü/Gün).....	51
Tablo 23: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Günlük Yiyecek Tüketimlerinin Protein Skorları.....	51
Tablo 24: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Kalsiyum Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Gün).....	52
Tablo 25: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Demir Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Gün).....	53

Tablo 26: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin A Vitamini Tüketim Düzeyleri (IU/TÜ/Günde).....	55
Tablo 27: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin B ₁ (Thiamin) Vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Gün).....	55
Tablo 28: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin B ₂ (Riboflavin) Vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde).....	56
Tablo 29: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Niacin Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde).....	56
Tablo 30: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin C vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde).....	57
Tablo 31: Ailelerin Bölgelere ve Yiyeceklerini Kendileri Üretmeleri veya Dışardan Satın Alma Durumlarına Göre Dağılımı.....	58
Tablo 32: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere ve Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Sürelerine Göre Dağılımı.....	59
Tablo 33: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere, Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Cinsine ve Depolama Sürelerine Göre Dağılımı.....	65
Tablo 34: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere, Kısa Süre Dayanan Yiyecek Cinsine ve Depolama Sürelerine Göre Dağılımı.....	66
Tablo 35: Uzun Süre Dayanan Yiyecekleri Depolayan Ailelerin Bölgelere Göre Depoladıkları Ortalama Yiyecek Miktarları (kg).....	67
Tablo 36: Kısa Süre Dayanan Yiyecekleri Depolayan Ailelerin Bölgelere Göre Depoladıkları Ortalama Yiyecek Miktarları (kg).....	68
Tablo 37: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Saklandıkları Yerin Isı Durumu.....	69

Tablo 38: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Saklandıkları Yerin Nisbi Nem Durumu.....	69
Tablo 39: Bölgelere Göre Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Saklandıkları Kap Türleri.....	70
Tablo 40: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Durumuna ve Ailedeki Birey Sayısına Göre Dağılımı.....	72
Tablo 41: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Durumuna Göre ve Ailenin Yıllık Gelirlerine Göre Dağılımı....	74
Tablo 42: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Yiyeceklerle Genel Olarak Depolama Durumuna Göre ve Ailenin Tükettiği Enerji Miktarına Göre Dağılımı.....	75
Tablo 43: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Yiyeceklerle Genel Olarak Depolama Durumuna Göre ve Ailenin Tükettiği Hayvansal Proteine Göre Dağılımı....	76
Tablo 44: Bölgelere Göre Ailelerin Yiyecek Depolama Nedenleri.....	77
Tablo 45: Bölgelere Göre Uzun Süre Depolanan Bazı Yiyeceklerde Görülen Bozulma Şekilleri.....	79
Tablo 46: Köyde Yiyeceklerine 3 Ay ve 6 Ay Süre İle Depolayan Ailelerin Depolama İle Elde Ettikleri Kâr ve Zarar Durumu.....	82
Tablo 47: Gecekonuda Yiyeceklerin 3 Ay ve 6 Ay Süre İle Depolayan Ailelerin Depolama İle Elde Ettikleri Kar ve Zarar Durumu.....	83
Tablo 48: Şehirde Yiyeceklerini 3 Ay ve 6 Ay Süre İle Depolayan Ailelerin Depolama İle Elde Ettikleri Kar ve Zarar Durumu.....	84
Tablo 49: Ailelerin Yıllık Gelirlerine Göre Araştırma Dönemlerinde Aylık Gıda Tedariki İçin Harcadıkları Paranın % Dağılımları.....	85

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Sayfa No:

- Şekil 1: Araştırma Süresince Ekmek Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Ekmek Tüketim Miktarları (% olarak)..... 83
- Şekil 2: Araştırma Süresince Şeker Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Şeker Tüketim Miktarları (% olarak)..... 88
- Şekil 3: Araştırma Süresince Bitkisel Yağ Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Bitkisel Yağ Tüketim Miktarları (% olarak)..... 89
- Şekil 4: Araştırma Süresince Margarin Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Margarin Tüketim Miktarları (% olarak)..... 89
- Şekil 5: Araştırma Süresince Kuru Baklagil Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Kuru Baklagil Tüketim Miktarları (% olarak)..... 90
- Şekil 6: Araştırma Süresince Yoğurt Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Yoğurt Tüketim Miktarları (% olarak)..... 90
- Şekil 7: Araştırma Süresince Yumurta Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Yumurta Tüketim Miktarları (% olarak)..... 91
- Şekil 8: Araştırma Süresince Et Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Et Tüketim Miktarları (% olarak)..... 91

GİRİŞ

Yeterli ve dengeli beslenmek, sağlıklı bir yaşam sürmek için çeşitli yiyeceklerden yeterli miktarlarda tüketmek zorundayız. Oysa her mevsimde ve her bölgede tüm yiyecekleri bulmak mümkün değildir. Ayrıca ülke ekonomisinin içinde bulunduğu yapısal bozukluklar sonucunda gelir dağılımı bozulmaktadır. Sürekli bir hale gelmek eğilimi gösteren enflasyonda söz konusu gelir dağılımını olumsuz yönde etkilemektedir. Bu nedenle ailelerin satın alma gücü gün geçtikçe düşmekte ve aileler yiyecek maddesi satın almak için bütçelerinden daha fazla pay ayırmak zorunda kalmaktadırlar. Yiyeceklerin bol olduğu dönemlerde gıdaları uygun yöntemlerle saklamak, depolamak (stok etmek) hem aile ekonomisine hem de ülke ekonomisine büyük katkılar sağlayabilir.

Toplumumuzda şimdiye kadar bölgesel ve ulusal düzeyde yapılmış pek çok gıda tüketim araştırması verileri mevcuttur. Ancak bu araştırmalarda gıda depolanmasına yeterince yer verilememiştir. Mevsimsel gıda tüketim araştırmaları ise son derece sınırlıdır.

Bu nedenle değişik sosyo-ekonomik yapıdaki ailelerin mevsimsel gıda tüketimlerinin saptanması, gıda satın alma ve depolama uygulamalarının ortaya çıkarılması, gıda satın alma ve depolama durumunun beslenme ve gıda bilimleri açısından değerlendirilmesi yararlı olacaktır.

GENEL BİLGİLER

Son 200 yılda yapılan bilimsel çalışmalar, gıdaların bozulması konusunda bazı açıklamalar getirmiş ve çeşitli gıda saklama yöntemlerine yönelik bilgilerin sağlanmasına katkıda bulunmuştur. Bununla birlikte tarihi kayıtlara bakıldığında zaman, insanoğlunun gıdaların saklanmasıyla önemini anlamış olduğu görülmektedir. Hasat zamanları arasında yeterli gıdalara sahip olmak ve mevsimsel kıtlıkları önlemek amacıyla bu konuya önem verilmiştir. Geçmişte aile, köy yada toplum düzeyinde özellikle imece usulüyle yiyecekler depolanmak üzere hazırlanır ve saklanırdı. Son zamanlarda ise bir çok ülkede yerel, ulusal veya uluslararası düzeyde ticari amaçlı gıda sanayii girişimlerinin yaygınlaştığını görmekteyiz¹.

Günümüzde gıdaların saklanmasında kullanılan işlem ve tekniklerin esası, yiyeceklerin bozulmasına sebep olan etmenlerin olumsuz etkilerinin önlenmesine dayanır. Bu nedenle kısaca yiyeceklerin bozulma nedenleri üzerinde durmak gerekmektedir.

Yiyeceklerin Bozulma Nedenleri

Yiyeceklerin bozulmasının iki önemli nedeni vardır.

A - Biyolojik Faktörler; Maya, küf ve bakteri gibi mikroorganizmaların yiyeceğin bünyesinde yapmış oldukları değişiklikler.

B - Enzim Faaliyetleri: Enzimlerin neden olduğu kimyasal reaksiyonlar sonucu yiyeceğin yapısında meydana gelen

değişiklikler. Biyolojik faktörler, canlı varlıklar olduklarından bunların yaşayıp çoğalmaları için belirli besin maddelerine yani yiyeceklere, belirli ısı derecesine, neme, yiyekte bulunan asit miktarına (PH durumuna), ışığa ve bazıların da oksijene ihtiyaçları vardır. 10-60°C ısı sınırları dışında bakterilerin üreme hızı oldukça yavaştır. Enzimlerin en faal oldukları ortam oda sıcaklığıdır. Yine oda sıcaklığında taze olarak saklanan yiyeceklerimiz mikroorganizmaların çoğalması için en iyi ortamdır.

Ayrıca ortamda nemin bulunması mikroorganizmaların üremesini kolaylaştırır.

Yiyeceklerde bulunan asit miktarı da mikroorganizmaların çoğalması ve enzimlerin faaliyeti için önemlidir. Asit miktarı fazla olan yiyeceklerde mikroorganizmaların üreme şansı azdır. Enzim faaliyeti de yavaşlar.

Bazı mikroorganizmalar oksijensiz ortamda çoğalmazken bazıları çoğalabilirler.

Ortamda etkili ögelerin birinde yapılacak değişiklik, mikroorganizmaların üremesini durdurur ve yiyeceklerin bozulması önlenir^{2,3,4,5}.

Yiyeceklerin Bozulması ile Meydana Gelen Kayıplar

1. Çürümüş ve kokmuş bir yiyecek hoşa gitmediğinden atılır. Bu ekonomik bir kayıptır.

2. Yiyeceğin bünyesinde meydana gelen değişiklikler bazı besin maddelerinin kaybına neden olur.

3. Yiyeceğin renginin değişmesi hoşla gitmediğinden ve yiyeceklerin kalitesini etkilediğinden artıklar fazla olabilir. Bu da ekonomik bir kayıptır^{2,3,4}.

4. Yiyeceklerde mikroorganizmaların çoğalması halinde tüketilen yiyecekler sindirim sistemi enfeksiyonlarına neden olabilirler^{4,6,7}.

Ayrıca bazı mikroorganizmaların salgıladıkları zehirli maddeler zehirlenmelere yol açabilir. Özellikle küf mantarlarının ürettiği toksinlerin (örneğin Aflotoxin) kanser oluşumunda etkili olduğu belirtildiğinden, halk sağlığı açısından önem taşımaktadır^{4,6,7,8,9,10,11}. Bu durum insan sağlığını etkilediğinden sağlık harcamalarını da gerektirmektedir.

Yiyeceklerin Saklanması İlkeler

Yiyecekleri uzun süre dayanan yiyecekler, kısa süre dayanan yiyecekler olmak üzere iki grupta toplayabiliriz.

A - Uzun Süre Dayanan Yiyecekler: Tahıllar ve ürünleri, kuru baklagiller, kuru sebze ve meyvalar, şeker, yağ (sıvı), reçel, marmelat, kuru soğan, patates gibi yiyeceklerdir.

B - Kısa Süre Dayanan Yiyecekler: Et, yumurta, peynir, katı yağlar, taze sebze ve meyva, ekmeğ gibi yiyeceklerdir.

Uzun süre dayanan yiyecekler kuru depoda, kısa süre dayanan yiyecekler buzdolabında, ekmeğ, özel ekmeğ kutuları yada naylon torbalarda saklanır.

Kuru Depoların Özellikleri

1. Kuru depolarda hava akımı iyi olmalı ve ısı 15-22°C arasında tutulmalıdır.

2. Kuru depolar karanlık olmalıdır. Işıklandırma elektrikle yapılmalı, depoda pencere varsa camlar koyu renk ile boyanmalıdır.

3. Kuru depo duvarlarında su veya buhar boruları geçmemeli varsa izole edilmelidir. Kuru deponun nisbi nem oranı % 60-70 olmalıdır. Nem oranı fazla olursa depodaki yiyecekler küflenir ve böceklenir.

4. Yiyecekler belirli raf veya kutulara gruplar halinde yerleştirilmeli ve üzerlerine hangi yiyecek olduğu yazılmalıdır. Raflar yerden en az 20 cm yüksekte olmalıdır.

5. Depo sık sık temizlenmeli fare ve haşare kontrolü yapılmalıdır.

6. Patates ve kuru soğanın diğer yiyeceklere göre biraz daha serin hava akımının fazla olduğu (pencere altı, vantilatör yanı) yerlere kutular içinde konmalıdır^{3,4,12,13}.

Soğuk Depoların Özellikleri

Soğukta depolama, yiyeceklerin canlılıklarını kaybetmemeleri, renklerin değişmemesi, besin kayıplarının oluşmaması ve zararlı mikroorganizmaların üremesini önlemek amacıyla önemlidir. Yiyeceklerin bozulmadan saklanma süresi, dolabın veya deponun ısı derecesine bağlıdır. Genellikle evlerde kullanılan buz dolaplarının sıcaklık derecesi 4-6°C arasındadır^{3,4,12,13}.

Aşağıda Tablo 1 de bazı yiyeceklerin buzdolabında saklama derecesi ve süresi gösterilmiştir^{3,4,13}.

Tablo 1: Bazı Yiyeceklerin Buz dolabında Saklama Derecesi ve Süresi

Yiyecekler	Isı (°C)	Süre
Süt (pastörize)	4.4	1-3 Gün
Tereyağı	4.4	2 hafta
B.peynir	4.4	6-7 hafta (salamura daha uzun süre)
Yumurta	7.2	2-3 hafta
Balık	2.2	1-2 Gün
Et (parça)	3.3	5-6 Gün
Et (kıyma)	3.3	1-2 Gün
Organeller	3.3	1-2 Gün
Tavuk	2.2	1 hafta
MEYVELER:		
Şeftali, çilek,erik	7.0	3-5 Gün
Elma,armut,turunçgiller	10	2 hafta
Elma,armut,turunçgiller	0 (soğukta)	3-6 Ay
SEBZELER:		
Domates	7	1-2 hafta
Ispanak, marul	7	4-6 Gün

Gıda maddelerinin bozulmalarını önleme, dayanıklılığını artırma, uzun süre saklıyabilme, yeni tür gıda maddelerini ortaya çıkarma metod ve tekniklerini aşağıdaki 9 grupta toplayabiliriz^{4,14,15,16,17,18}.

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. Antibiyotikle Saklama
9. Radyasyonla Saklama

Yiyecek saklama yöntemlerinden soğutma, dondurma, kurutma, konserve yapma, şeker ve tuz ekleme yoluyla yiyecekleri dayanıklı hale getirme basit araçlarla evde uygulanabilmekte, diğerleri ise çok sayıda ekipman gerektirdiğinden ancak gıda sanayiinde büyük işletmelerde yapılabilmektedir. Burada evde uygulama yiyecek saklama yöntemleri üzerinde durulacaktır.

EVDE UYGULANAN YIYECEK SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Soğutarak Saklama

Yiyecekler 10°C 'nin altında saklanırsa mikroorganizmaların çoğalma hızı yavaşlar. Isı 0°C 'ye düşünce mikroorganizmaların çoğalması tümü ile durur. Isı derecesi daha aşağı düzeye indiği zaman yiyeceğin bünyesindeki su donar. Taze olarak besin maddelerinin saklanması yiyeceğin bünyesindeki suyun donmaması istenir. Saklama süresi, yiyeceklerin türüne ve ısı derecesine göre değişir. Soğutma evlerinde buzdolaplarında yapılır^{4,14,15,16}. Bazı yiyeceklerin buzdolabında saklama süre ve dereceleri daha önce Tablo 1 de özetlenmişti.

Sebzelerin soğukta saklanması sırasında (1 hafta süre içinde) % 5 karoten, % 15 tiamin, % 17 riboflavin, % 35 C vitamininde kayıp olduğu bildirilmektedir¹⁹.

Yücecan'ın²⁰ yapmış olduğu araştırmaya göre de; ıspanak buzdolabında 1 hafta boyunca üzeri açık olarak saklanırsa C vitamininde kayıp % 51,6, 1 hafta boyunca üzeri kapalı olarak saklanırsa kayıp % 35,4 dür.

Dondurarak Saklama

Yiyecekler daha uzun süre saklanmak istendiği zaman dondurulur ve donma derecesinin altında saklanır. Dondurarak saklamada temel ilke, yiyeceklerin bünyesindeki suyu buz kristalleri haline getirip donmuş ortamda mikroorganizma faaliyetini önlemektir. Bu tür saklama mikropları öldürmez fakat üremelerini önler. Dondurma işlemi enzim çalışmalarını durdurur^{4,14,17,21}.

Yiyecek hazırlanırken oda sıcaklığında enzim çalışması nedeniyle renginde değişme olur. Bunun için sebze ve meyveler dondurulmadan önce haşlama, şeker ekleme, antioksidan öğelerle muamele etme gibi bir ön işlemden geçirilir.

Dondurulan yiyeceklerin saklama süresi deponun ısı derecesine bağlıdır. Sıcaklık derecesi düştükçe saklanma süresi uzar. -18°C'nin altında yiyecekler uzun süre saklanabilir. Bu derecede meyveler ve sebzeler 8 ay, konsantre meyve suyu 4 ay, et 1 kaç yıl bozulmadan kalitesini kaybetmeden saklanabilmektedir. Evlerde dondurulmuş yiyecekler

buz dolaplarının buzluk kısımlarında 2 ay süreyle saklanabilir^{4,14,17}.

Yiyecekleri dondurarak saklama yöntemi; yiyeceklerin aşağıda belirtilen besin değerleri üzerine etki yapar.

Proteinler Üzerine Etkisi: Dondurma işleminde yiyeceklerin yapısındaki bir kısım suda çekilerek katı hale geçmiştir. Bu olay proteinlerin denatüre olmasına neden olmaktadır. Böyle hallerde gıda maddesi eritildiği zaman bu suyu geri alamamaktadır. Hızlı dondurma tekniği ile protein denatürasyonu önemli bir ölçüde azaltılmaktadır.

Yağlar Üzerine Etkisi: Acılaşma görülebilir. Bu acılaşma olayı; dondurma işlemi esnasında değil, daha çok dondurulmuş halde saklama sırasında meydana gelmekte ve gıda maddesinin cinsine göre değişiklik göstermektedir. Balıklar ve diğer hayvansal ürünlerde bu acılaşma görülebilir.

Vitaminler Üzerine Etkisi: Dondurma işleminin yiyeceklerin besin değerleri üzerinde olumlu veya olumsuz etkisi yoktur. Yalnız önemli olan yiyeceklerin dondurulmak üzere hazırlandıkları sırada ve donmuş şekilde saklanmaları sırasında oluşan kayıplardır. Örneğin yıkama, ağartma, kesme, soyma gibi işlemler esnasında vitaminlerde kayıplar olmaktadır. Dondurma işleminin uzun olması veya yiyeceğin daha önce bekletilmiş olması özellikle C vitamini üzerinde kayıplara neden olmaktadır. A vitamini ve diğer yağda eriyen vitaminlerde, B₂ vitamininde kayıplar oldukça azdır. B₁ vitamininde kayıp fazladır¹⁴.

Yapılan araştırmalara göre ispanağın hızlı dondurulmasıyla C vitamininde kayıp % 30, taze fasulyenin dondurulmasıyla thiaminde kayıp % 14, C vitamininde % 17-20 olarak bulunmuřtur¹⁹.

Enzimler zerine Etkisi: Dondurma işlemi enzimleri tahrip edici özellikte değildir. Fakat önceden ağartma gibi bir işlem uygulanırsa enzim yok olabilir. Dondurulmuş gıda maddelerinde enzimlerin faaliyeti ile renk ve lezzetde bozulmalar oluşur^{14,16}.

Kurutarak Saklama

En eski saklama yöntemlerinden biridir. Kurutulmuş gıdaların üretimi ucuzdur. Minimum iş gücü gerektirir. Nisbeten kısıtlı malzeme ve araç-gereğ ister. Depolanmaları kolaydır. Kurutulmuş gıda maddeleri diğer metodlarla muhafaza edilen gıda maddelerinin çoğundan daha konsantre halindedir¹⁴.

Kurutma, güneşte, sıcak havalı fırında veya dondurmak suretiyle yapılabilir. Güneşte ve sıcak hava ile kurutulmuş yiyeceklerde enzim faaliyetlerini yada reaksiyonlarını önlemek için haşlama ve kükürtleme gibi bir ön işlem uygulanır. Böylece hem renk korunur hem de besin değerlerinin daha az kaybolması sağlanır. Dondurularak kurutma, vakum altında yiyeceklerdeki su miktarını buharlaştırmak suretiyle yapılır. En son tekniklerden biridir. Bu yöntemle patates bile kurutulmaktadır. Yapılan işlemde mikroorganiz-

malar ölmezler. Yalnız çalışmaları durdurulur. Bu nedenle saklanan yerin ısı ve nem derecesi kurutulmuş yiyeceğin kalitesini etkileyebilir. Ayrıca bu işlem pahalıdır^{4,14,16,22,23}.

Yiyecekler ayrı ve karışımlar halinde kurutulabilir. Karışımların başında hazır çorbalıklar gelir. Besin değeri yüksek olan tarhana da bu yöntemle yapılmaktadır. Ülkemizde makarna, erişte kuskus da bu yöntemle yapılmaktadır⁴.

Asma yaprağı, patlıcan, bamyaya, biber, taze fasulye gibi sebzelerde, kayısı, şeftali, üzüm gibi meyvelerde kurutulularak saklanabilir.

Kurutulmuş yiyecekler kuru, serin, karanlık yerlerde üzeri kapalı olarak saklanmalıdır^{4,14}.

Yiyecekleri kurutarak saklama yöntemi yiyeceklerin aşağıda belirtilen besin değerleri üzerine etki yapar. Yiyeceklerin su miktarına etkisi; Kurutma, yiyeceklerin su miktarını büyük ölçüde azaltarak konsantrasyonu artırdığından kurutulmuş yiyeceklerin besin değerleri tazelerine oranla daha yüksektir.

Vitaminler Üzerine Etkisi: C vitamini, karoten, riboflavin, tiamin, pantotonik asit kayıpları olur. Niasin kaybı fazla değildir. Dondurarak kurutmada kayıplar daha azdır^{14,16}.

Yücecan'ın²⁰ yapmış olduğu çalışmaya göre kurutulularak saklanan ıspanağın C vitamininde kayıp % 85.9 dur. Morgon'un¹⁹ çalışmasında ise güneşte kurutulmuş süförlenmiş kayısı da % 59-72 oranında karoten kaybı görülmüştür.

Konserve Yaparak Saklama

Gıda maddelerinin ernetikli kaplarda ısıyla muamelesi sterilizasyon veya pastörizasyon tekniklerinden birisiyle dayanıklılıklarının artırılması ve uzun süre saklanabilecek duruma getirilmelerine konserve yapma tekniği denir^{4,14,16,17}.

Konservecilikte yiyeceğe uygulanan ısıtma işlemi "clostridium Botolinium" mikrobusunun ve sporlarının yok edilmesine dayanır. Ayrıca mikropları öldürülmüş yiyeceğin hava ile teması da kesilerek tekrar mikropların yiyeceğe karışması önlenir.

Colostridium Botalinium mikrobusunun yok olması için ısıtma süresi yiyeceğin kapsadığı asit miktarına göre değişir. Konserveler serin ve karanlık yerde 6-12 ay kadar saklanabilir^{4,14,16,17,19}.

Konserve yapma tekniği yiyeceklerin aşağıda belirtilen besin değerleri üzerine etki yapar.

Proteinler Üzerine Etkisi: Isı ortamdaki su ile birlikte proteinlerin daha çok denatürasyonuna neden olur. Kayıplar fazla olabilir. Proteinlerin hidrolizasyonunda da, viskasitesinde de değişiklik olur.

Yağlar üzerine Etkisi: Yağlar oksidatif olarak veya hidrolitik olarak açılabilir.

Karbonhidratlar Üzerine Etkisi: Maillard ve karemeli-zasyon olayları görülebilir.

Vitaminler Üzerine Etkisi;

a) Suda eriyen vitaminler üzerine etkisi; Thiamin ısı ile tahrip olur. Fakat asitli yiyecekler thiamini ısıya karşı korurlar. Örneğin bezelye konservesi sırasında thiamin kaybı % 7 iken mısırdaki kayıp % 80, havuçta kayıp % 5'tir. Riboflovin ışığa hasas, ısıya dayanıklı olduğundan cam kaplarda yapılan konservelerde kayıp fazladır. C vitamini ısıyla tahrip olur. Ortamdaki oksijen, Cu iyonları askorbik asit oksidaz enziminin varlığında kayıp artmaktadır.

b) Yağda Eriyen Vitaminler Üzerine Etkisi; Oksijensiz ortamda A vitamini ısıya dayanıklıdır. 116°C'de bile oksijensiz ortamda A vitamini kayıp çok azdır. Oysa oksijen varlığında A vitamini kayıp çok fazladır. D vitamini ısıya dayanıklıdır. Fakat ısı ile birlikte oksijen varsa kayıp olur. E vitamini oksijensiz ortamda ısıya dayanıklıdır. Oksijen varsa tahrip olur¹⁴.

Gürses'in²⁴ yaptığı araştırmada konserve kuru fasulyelerde % 8,9-9,7 protein, % 23,9-60,6 thiamin, % 6-72,3 riboflavin, % 33,8-77,6 niyasin kaybı görülmüştür.

Tuzlama Yolu ile Saklama

Tuzlama veya tuzlama ile kurutma balık ve bazı sebzelerin saklanmasında kullanılmaktadır. Tuz antiseptiktir her ne kadar tüm bakterileri yok etmese de faaliyetlerini durdurur veya kısıtlar. Çünkü tuz ortamdaki suyu çekerek mikroorganizmaların kullanmasını engeller. Ayrıca mikroorganizmaların protoplazmasında suyunu çekerek parçalanmasına neden

olur. Tuz solusyon halinde ise mikroorganizmaların suyunu ozmoz yoluyla çeker ve dehidrate ederek faaliyetini durdurur. Tuzlanmış et ve balıklar da bakteri ve enzim faaliyetleri durdurulur. Bununla birlikte yağlar tuzlama ile saklanamazlar. Süt, peynir haline getirildikten sonra % 16'lık tuzlu solüsyonda (salamura) saklanır.

Yeşil biber, taze fasülye, lahana, karnıbahar gibi sebzeler genellikle % 15'lik tuzlu salamura içersinde saklanır. Bu yoğunluktaki tuz çözeltisinde pek az mayalanma olur. Fakat korunma tamdır. Bu şekilde hazırlanmış yiyecekler turşu diye adlandırılır^{4,14,25}.

Tuzlama yöntemi yiyeceklerin C vitamini üzerine etki ederek kayıplara yol açar. Yücecan'ın²⁰ yapmış olduğu çalışmaya göre ıspanağın tuzlu suda saklanmasıyla C vitamini kaybı % 49,3'tür.

Şeker Ekliyerek Saklama

En az % 65 yoğunluktaki şeker, bakteri, maya ve küflerin çoğalmasını önliyerek yiyeceklerin saklanmasına yardımcı olur. Osmotik basınç veya plasmolizisden dolayı mikroorganizmanın kurutulması ile saklanmanın sağlandığı sanılmaktadır. Bundan dolayı şekerin etkili olabilmesi için çözelti şeklinde olması gerekir. Bu yöntemle meyve ve sebzelerden reçel, marmelat ve jöle yapılır. Bu yiyeceklerde şeker yoğunluğu % 70'in altına düşmemelidir. Şeker azlığında küflenir. Şeker çokluğunda şeker kristalleri ayrılır. Reçeller

kapalı olarak saklanır. Kaynama ve bekleme esnasında meyvelerdeki C vitamininin önemli kısmı kayba uğrar^{4,14,25}.

KONU İLE İLGİLİ YAPILMIŞ BAZI ÖNEMLİ ARAŞTIRMALAR

Toplumumuzun beslenme durumunu ortaya çıkarmak amacıyla yapılan çalışmalar, 1947 yıllarında Eckstein'in araştırması ile başlayarak günümüze kadar devam etmiştir. Bu çalışmalar pek çok araştırmacı tarafından değişik bölgelerde veya ulusal düzeyde çeşitli yöntemler kullanılarak uygulanmıştır. Ancak yapılan araştırmalarda gıda depolanması konusuna yeterince yer verilmemiştir. Sadece son yıllarda yapılan bazı çalışmalarda ailelerin kış mevsimi için yiyecek saklama uygulamaları kısa bir şekilde belirtilmiştir. Mevsimsel gıda tüketim çalışmaları ise son derece sınırlıdır. Ayrıca yapılan çalışmaların bir kısmında ailelerin sosyo-ekonomik durumları öğrenilmiş fakat gıda depolanması veya gıda tüketim durumları ile olan ilişkileri gereğince incelenmemiştir.

Ülkemizde beslenme durumunu saptamak amacıyla yapılan araştırmalardan bir kısmını, kronolojik olarak kısaca gözden geçirelim.

Eckstein²⁶, Thomson ve arkadaşları²⁷ tarafından yapılan çalışmalarda beslenme yetersizlik belirtileri saptanmış, çocuk beslenmesi, halkın yeme adetleri ve beslenme durumları gösterilmiştir.

I CC ND²⁸, Palmer²⁹, Erkut³⁰ tarafından yapılan araştırmalarda ise, beslenme yetersizlik belirtilerinin saptanması yanında tüketilen gıda maddeleri miktarları ile yetersiz

tüketilen enerji ve besin elementleri belirlenmiştir.

1965 yılından sonra toplumda beslenme durumunun ve sorunlarının önem kazanması, araştırmaların daha ayrıntılı yapılması gereğini doğurmuştur. Köksal^{31,33}, Uzel³², Uzel ve arkadaşları^{34,35} tarafından yapılan bölgesel çalışmalarda beslenme yetersizlik belirtileri, büyüme gelişme gerilikleri, aile gıda tüketim durumları, T.Ü başına düşen yiyecek miktarları, yetersiz veya aşırı tüketilen enerji ve besin elementleri miktarları, ailelerin sosyo-ekonomik durumları değişik yöntemlerle saptanmış, beslenme sorunlarını önlemede öneriler getirilmiştir.

Güneyli³⁶, işçi aileleri üzerinde yaptığı çalışmasında ailelerin gıda maddelerinin tüketim miktarları, yetersizlik belirtilerinin saptanması yanında kış ve yaz mevsimindeki gıda tüketim farklılıkları ve beslenme durumunun sağlık ve işe devama etkisini incelemiştir.

Baysal'ın³⁷ yaptığı diğer bir çalışmada ise bundan önce yapılan çalışmalardan farklı olarak köy ve geceköy bölgelerinin kış ile yaz mevsimindeki gıda tüketim farklılıkları incelenmiştir. Sonuçta yaz diyetinin enerji, protein ve B grubu vitaminleri bakımından kış diyetine göre düşük değerlerde olduğunu saptamıştır. Ayrıca bu araştırmada kış için yiyecek saklama uygulamaları da belirlenmiştir.

Toksöz³⁸ Diyarbakır'a bağlı iki köyde 4 mevsim gıda tüketim araştırması yapmıştır. Sonuçta, ilkbahar ve yazın diğer 2 mevsimden daha çok enerji tüketildiğini, mevsimlerin özellikle A ve C vitaminlerinin tüketimini etkilediğini

bulmuştur.

Köksal³⁹ tarafından 1974 yılında ilk kez ulusal düzeyde gıda tüketim araştırması yapılmıştır. Bu araştırmada da kış için yiyecek hazırlayıp saklama uygulamalarına sınırlı bir şekilde yer verilmiştir.

Güneyli⁴⁰ ve Koçoğlu'da⁴¹ yaptıkları çalışmalarında kış için yiyecek saklama uygulamalarına yer vermişlerdir. Ayrıca Koçoğlu çalışmasında Çubuk bölgesinin 4 mevsimdeki gıda tüketimini saptamıştır. Sonuçta Koçoğlu, enerji, total protein, demir, thiamin, riboflavin ve niasin tüketiminde mevsimlere göre önemli bir değişme olmadığı halde hayvansal protein, kalsiyum, A vitamini C vitamini tüketiminde önemli değişmeler olduğunu belirtmiştir.

Yapıcı⁴² tarafından yapılan çalışmada köyden kente göç etmiş ailelerin yiyecek saklama yöntemleri ile ilgili uygulamaları ve kente geldikten sonra bu tür uygulamalarında meydana gelen değişiklikler incelenmiştir.

Yapıcı'nın bulgularına göre turşu ve reçel yapma yöntemleri gecekonduda köylerden daha sıklıkla uygulanmaktadır. Sebze ve meyva kurutma yöntemi ise köy ve gecekondu bölgesinde aynı derecede başvurulan yöntemdir. Un, tarhana, bulgur makarna yapma yöntemi ise köylerde daha fazla uygulanmaktadır.

Baykan⁴³ Ankara civarındaki Çubuk, Etimesgut Sağlık ve Eğitim Araştırma Grup başkanlıklarına bağlı sağlık ocaklarının

bulunduğu yerleşim yerlerinde ailelerin ramazan ayı ve ramazan sonrasında gıda tüketimi araştırması yapmıştır. Bu araştırmada gıdaların işlenerek saklama yöntemleri de incelenmiştir.

Gelişmiş ülkelerde yapılan araştırmalarda ailelerin yiyecek saklama uygulamaları, tercihleri ile ilgili araştırmalara pek rastlanmamıştır. Bu ülkelerde daha çok, ailelerin herhangi bir saklama yöntemi uygulanmış yiyecekleri alma ve kullanma sıklıkları, bu tür yiyecekleri satın alan ailelerin özellikleri ile ilgili çalışmalarla, şehir ve köy ailelerinin yiyecek saklama yöntemlerini uygulama oranları ve miktarları ile ilgili çalışmalara yer verilmektedir.

Woodburn ve Strong'un⁴⁴ Wisconsin'de evde dondurulan sebzeler ve meyveler ile ilgili olarak köy ve şehir aileleri üzerinde yaptıkları çalışmada, şehir ailelerinin % 83'ünün sebzelerini dondurarak sakladıkları, köy ailelerinin % 92'sinin sebzelerini dondurdukları, köy ve şehir ailelerinin her ikisinde de ailelerin % 96'sinin meyvelerini dondurarak sakladıkları bulunmuştur. Köy ailesinde sebze dondurma oranının fazla olmasının nedeninin sebzelerin evde yetiştirilmekte olmasından ileri geldiği belirtilmiştir.

Bivens⁴⁵ A.B.D'de 1955-65 yılları arasında yiyecekleri satın alma veya evde yapma ile ilgili olarak bölgesel, şehirsel ve gelir durumuna göre farklılıkları incelediği çalışmasında, hazır yiyecek kullanımının düşük gelirli ailelerde yüksek gelirliyle oranla daha çok arttığını, kırsal kesimde

bulunan ailelerde hazır yiyecek kullanımında % 61 oranında bir artış olmasına rağmen, şehir ailelerinde bu artışın % 27 oranında olduğu belirtilmiştir.

Tinklin ve arkadaşları⁴⁶ tarafından Kansas'da küçük şehir, kasaba ve köy ailelerinin saklama yöntemi uygulanmış yiyecek kullanma miktarları ve kullanma miktarlarını etkileyen demografik faktörleri incelemek amacıyla yapılan çalışmada, ailelerin % 50'den fazlasının dondurulmuş ve konserve edilmiş meyve ve sebze kullandıkları bulunmuştur. Genel olarak; cinsiyet, yaş ve toplam gelir ile bu tür yiyecekleri kullanma arasında anlamlı bir ilişki olduğu, şehir kesimindeki ailelerin kasaba ve köy kesimindeki ailelerden daha çok donmuş yiyecek kullandıkları belirtilmiştir. Aynı araştırmanın yiyecek saklama yöntemi uygulanmış yiyecekleri kullanma nedenleri ile ilgili sonuçlarında ise; ailenin toplam gelir, aile reisinin cinsiyeti ve ailelerin oturdukları yer ile kullanma nedenleri arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirtilmiştir. Şehir ve kasaba bölgelerindeki aileler bu tür yiyecekleri kullanmanın temel nedeni olarak; iş zaman ve para tasarrufunu gösterirken, köy bölgelerindeki aileler evde hazır yiyecek bulunmasını göstermişlerdir.

AMAÇ

Bu çalışmanın amacı Ankara ilinde değişik sosyo-ekonomik yapıdaki ailelerin;

1. Gıda satın alma ve depolama durumunu ortaya çıkarmak,
2. Mevsimsel gıda tüketimini saptamak,
3. Gıda satın alma ve depolama durumunu beslenme ve gıda bilimleri yönünden değerlendirmek,
4. Gıda satın alma ve depolamanın çeşitli faktörlerle (ailenin yerleşim yeri, kişi sayısı, ekonomik durumu, beslenme durumu) olan ilişkisini saptamaktır.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Araştırma Yeri

Bu çalışma;

1. Ankara civarındaki Etimesgut Sağlık Eğitim ve Araştırma Grup Başkanlığına bağlı Kazan merkez köyünde.
2. Ankara Gülveren gecekondü bölgesinde
3. Ankara Bahçelievler mahallesinde oturan aileler arasında yapılmıştır.

Araştırma uzunlamasına bir yıllık çalışmayı gerektirdiğinden ve tek anketörün çalışma zorunluluğu olduğundan araştırmacının iyi tanıdığı ve ulaşım kolaylıkları bulunduğu için bu üç bölge örnek olarak alınmıştır.

KAZAN BÖLGESİ: Ankara İstanbul Kara yolu üzerinde, Ankara'dan 47 km uzaklıkta köysel bir bölgedir. Kazan sağlık ocağı biriminde Ahi, Fethiye, Güvenç, Örencik, Halkavun ve Kazan Merkez olmak üzere 6 sağlık evi bölgesi mevcuttur. Bölge halkının çoğunluğu tarımla ve hayvancılıkla uğraşmaktadır. Kazan Sağlık Ocağı bölgesinin topraklarının % 72,8'i ekilebilir durumdadır. Sulama olanağı 1973 yılında yapımı tamamlanan Kurtboğazi barajı nedeni ile artmıştır. Tarım alanında tahıl, kurubaklagil, sebze ve meyvecilik üretimi görülmektedir. Hayvancılık ve hayvansal ürünler ikinci plandadır. Haftada 1 gün bölgede pazar kurulmaktadır. Aynı gün burada kasaplık hayvanda kesilmektedir. Yöre halkı et ve diğer yiyecek maddesi ihtiyacını bu pazardan sağlamaktadır. Küçük günlük alışverişleri için ise mahalle bakkallarından alışveriş yapmaktadırlar.

GÜLVEREN BÖLGESİ: Gülveren Ankara il merkezi sınırları içinde şehrin güney doğusunda düşük gelir gurubu ailelerin yaşadığı bir gecekondu mahallesidir. Kars, Erzurum, Karadeniz sahil şehirleri ile yurdun değişik bölgelerinden gelerek bu yöreye yerleşmişlerdir. Geçimlerini genellikle işçilik yaparak sağlamaktadırlar. Ailelerin çoğu haftada bir gün kurulan pazardan, gimadan ve bölgedeki bakkallardan alışveriş etmektedirler. Et alışverişlerini de genellikle et-balık kurumu bayilerinden yapmaktadırlar.

BAHÇELİEVLER BÖLGESİ: Bahçelievler Ankara il merkezi Çankaya kaymakamlığına bağlı çoğunlukla devlet memuru ve

ticaretle uğraşan ailelerin oturduğu bir mahalledir. Burada oturan ailelerin kültür düzeyi genellikle yüksek ve ekonomik durumları Türkiye ortalamasının üzerindedir. Bölge halkı pazardan, gimadan supermarket ve bakkallardan alış-veriş yapmaktadırlar.

Örnek Seçimi

Kazan ve Gülveren bölgesinde sağlık ocağındaki aile tesbit fişlerinden Bahçelievler bölgesinde muhtarlıktaki kayıtlardan yararlanılarak basit tesadüfi örneklem yöntemi ile her bölgeden 50 şer aile seçilmiştir. Araştırmanın niteliği ailelere anlatılmış araştırmayı kabul eden her bölgeden 40 olmak üzere toplam 120 aile saptanarak araştırma kapsamına alınmıştır.

Araştırma Zamanı ve Süresi

Araştırmanın bilgi toplama aşaması; Sonbahar, Kış, İlkbahar, Yaz mevsimini yansıtacak şekilde 1980-81 yıllarında 15 Eylül-15 Ekim, 15 Aralık-15 Ocak, 15 Mart-15 Nisan, 10-Haziran-2 Temmuz tarihlerinde yapılmıştır. Araştırma 1 yıl boyunca sürdürülmüş ve her aile 3 er ay ara ile birbirini takip eden 3 gün ziyaret edilerek bilgiler toplanmıştır.

Bilgi Toplama Yöntemi ve Toplanan Bilgiler

Araştırmadaki bilgiler aşağıdaki yöntemlerle toplanmıştır.

1. Ev halkı gıda tüketim durumu ve gıdaların depolama durumları soruşturma ve gözlem yöntemiyle yapılmış gerektiğinde tartım işlemi de kullanılmıştır.

2. Şişmanlık ve zayıflık gibi beslenme sorunlarının saptanması amacı ile kişilerin boy, ağırlık ölçümleri alınarak antropometrik yöntem kullanılmıştır.

3. Gıdaların depolandıkları yerin özelliklerinin saptanması ise gözlem, soruşturma yöntemiyle ayrıca ısı ve nem derecelerinin ölçülmesi işlemi termometre ve higrometre kullanılarak yapılmıştır.

Soruşturma yöntemiyle aile gıda tüketiminin saptanması için her dönemde örneğe çıkan 120 aileye birbirini takip eden 3 gün gidilmesi uygun bulunmuştur⁴⁰. Ailelere gidildiğinde; ev halkının bir önceki günde sabah, öğle akşam ve öğün aralarında yedikleri yiyeceklerin cins ve miktarları sorulmuş, gözlemler yapılmış ve elde edilen bilgiler araştırma dosyasındaki formlara işlenmiştir (Ek 1-Form 2). Yiyecek miktarının saptanmasında günlük çekildiğinde, yiyeceğin büyüklüğü, kaşık, bardak, avuç gibi ölçüler cinsinden tarif ettirilmiş ve yiyeceklerin pratik ölçüler karşılığı gram olarak değerlerini gösteren cetvellerden yararlanarak (Ek 2) yada ölçü kabı veya bakkal terazisi kullanılarak miktarlar saptanmıştır. Aynı gün içinde ev halkından dışarıda yiyenlerle yemeğe misafir olarak gelenlerin yaş ve cinsiyetleri ile hangi öğünde yemek yedikleri saptanıp gerekli forma kaydedilmiştir. Aynı forma aile fertlerinin de yedikleri öğünler kaydedilmiştir (Ek 1-Form 1).

Ağırlık ölçümü yetişkinlerde elde taşınabilen 130 kg. kapasiteli baskül ile, bebeklerinki bebek terazisi ile yapıl-

mış formlara işlenmiştir (Ek 1-Form 3). Ölçümler yapılırken kişilerin hafif ve az giysili olmasına, yaşların doğru olarak saptanmasına ve yemekten hemen sonra ölçüm yapılmasına dikkat edilmiştir⁴⁸.

Boy ölçümü yetişkinlerde 2 metrelik çelik mezur ile bebeklerinki ise elde taşınır bebek boy ölçme aracı ile ölçülmüş ve formlara işlenmiştir (Ek 1-Form 3). Aynı forma ailedeki bireylerin yaş, cinsiyet, eğitim, meslek durumları sorularak kaydedilmiştir.

Ailenin besin hazırlama, saklama ve servis uygulamaları sorulmuş ve formlara işlenmiştir (Ek 1-Form 4).

Ailelerin gıda satın alma ve depolama durumları, depolama nedenleri soruşturma, gözlem gerektiğinde tartı yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Ayrıca ailelerin gıda depolama yöntemleri, depolanan yerin özellikleri (ısı ve nem ölçülmesi), gıdaların satın alınma kaynağı, gıdaların depolanma anındaki fiatları ve şimdiki fiatları ve depolamayla elde ettikleri kâr miktarı, gıdaların uygun olmıyan koşullarda saklanması sonucu atılan yiyecek cins ve miktarı, elde edilen zarar miktarları da saptanmıştır (Ek 1-Form 5A,5B).

Ailenin yıllık gelirinin saptanabilmesi için Ek 1 Form 6'daki sorular sorulmuş ve yıllık gelir ailedeki kişi sayısına bölünerek bulunmuştur.

Toplanan Bilgilerin Değerlendirilmesi

Toplanan bilgilerden gıda tüketimi ile ilgili kısımları araştırmacı tarafından, gıda depolanması ile ilgili

kısımları bilgi işlem aracılığı ile değerlendirilmiştir.

Ailelerin tükettikleri yiyeceklerin besin değerlerinin hesaplanması için yiyeceklerin yenebilen 100 gramlarının sağladığı enerji ve besin elementleri miktarları, gıda kompozisyon cetvellerinden yararlanılarak yapılmıştır⁴⁹. Her ailede farklı yaş ve cinsteki kişilerin bulunduğu dikkate alınarak bireylerin beslenme durumları "tüketici ünite" cinsinden hesaplanmıştır. Tüketici ünite rehberine³⁹ bakarak aile bireyleri yaş ve cinse göre tüketici üniteye çevrilmişlerdir. Tüketici ünite birimi olarak FAO'nun saptadığı 20-39 yaşlarında 65 kg ağırlığında 8 saat orta derecede aktivite yapan, 2 saat yürüyen 4-6 saat çok hafif aktivite yapan erkek seçilmiştir. Bulunan sonuçlar referans erkek için öngörülen enerji ve besin öğeleri miktarlarıyla karşılaştırmak suretiyle değerlendirilmiştir. Tüketilen yiyecekler toplam TÜ sayısına bölünerek o günkü T.Ü başına tüketilen yiyecek miktarı saptanmıştır. Üç gün aynı şekilde hesaplandıktan sonra 3 günün ortalaması alınmıştır. Bu işlem 4 mevsim tekrarlanmıştır.

Aile bireylerinin boy ve ağırlık ölçüleri yaş ve cinse göre hazırlanmış standartlarla karşılaştırılmıştır. Standart olarak "Türkiye İçin Geliştirilmiş Boy ve Ağırlık Standartları" kullanılmıştır³⁹.

Ailelerin yiyeceklerini kendileri üretme veya dışardan satın alma durumları, depolanan yiyeceklerin miktarları ve depolama süreleri bölgelere göre tablolar halinde gösterilmiştir. Gıda depolamasının çeşitli faktörlerle (yerleşim

yeri, ailedeki birey sayısı, ekonomik durum, beslenme durumu) olan ilişkilerini saptayabilmek için aileler genel olarak yiyecekleri uzun süre depolayan ve kısa süre depolayan aileler üzere guruplandırılmışlardır. Uzun süre yiyecek depolayan aile grubuna yiyeceklerinin çoğunu 3 aydan daha uzun sürelerde depolayan aileler alınmıştır. Yiyeceklerini kısa süre depolayan aile grubuna ise yiyeceklerinin çoğunu 3 aydan daha az sürelerde depolayan aileler alınmıştır. Bu sınıflamaya bağlı kalınarak ailelerin bölgelere ve yiyecekleri genel olarak depolama sürelerine göre dağılımları yapılmış ve % ler alınmıştır.

Ayrıca çeşitli yiyecekleri depolamayla elde ettikleri kâr ve zarar durumları tablolar halinde belirtilmiştir.

Yiyecek fiyatlarında görülen artışların bu yiyeceklerin tüketimlerine etkisini görmek amacıyla grafikler çizilerek incelemeler yapılmıştır.

BULGULAR

AİLELER HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Aile Yapısı

İncelenen 120 ailede 269 erkek, 286 kadın olmak üzere toplam 555 birey bulunmakta olup bunların bölgelere, yaş gruplarına ve cinslere göre dağılımları Tablo 2 de gösterilmiştir. Araştırmamızda ortalama kişi sayısı köy bölgesinde 5,5, gecekonduda bölgesinde 5,1, şehir bölgesinde 3,4 genel olarak 4,6 olarak bulunmuştur.

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere ve birey sayısına göre dağılımı Tablo 3'de gösterilmiştir. Şehir merkezindeki aileler birey sayısı yönünden küçük, çekirdek yapıda olup, 1-3 kişi den oluşan aileler toplamın % 62,5 una ulaşırken, köy ve gecekonduda aileler genişlemekte 4-6 kişiden oluşan aileler köyde toplamın % 75 ine gecekonduda % 55 ine erişmektedir.

Eğitim Durumu:

Araştırma kapsamına giren ailelerdeki aile reislerinin ve eşlerinin bölgelere göre eğitim durumları Tablo 4 de ve Tablo 5 de gösterilmiştir. Köyde ilk öğrenimi bitiren aile reislerinin oranı (% 75) yüksektir. Gecekonduda ilk öğrenimi bitiren aile reislerinin oranı (% 55) düşmektedir. Şehirde ise yüksek okulu bitirmiş olan aile reislerinin oranı (% 42,5) fazladır (Tablo 4).

Tablo 2: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerdeki Bireylerin Bölgelere Yaş Gruplarına ve Cinsine Göre Dağılımı

YAŞ GRUPLARI	K Ö Y		B Ö L G E L E R				Ş E H İ R		G E N E L							
	Erkek S	% S	GECEKONDU		Erkek S	% S	Kadın S	% S	Erkek S	% S						
			Erkek S	% S							Kadın S	% S				
0-12 AY	4	3,6	5	4,6	3	3,2	4	3,6	1	1,5	1	1,5	8	3,0	10	3,5
13-60 AY	9	8,1	6	5,5	10	10,8	14	12,7	6	9,3	5	7,4	25	9,3	25	8,7
6- 8 Yaş	13	11,7	7	6,4	11	11,8	8	7,3	1	1,5	1	1,5	25	9,3	16	5,6
9-11 Yaş	13	11,7	7	6,4	9	9,7	11	10,0	2	3,1	-	-	24	8,9	18	6,3
12-14 Yaş	8	7,2	13	11,9	7	7,5	7	6,4	2	3,1	3	4,5	17	6,3	23	8,1
15-17 Yaş	7	6,3	16	14,7	4	4,3	15	13,6	1	1,5	3	4,5	12	4,5	34	11,9
Yetişkin	57	51,4	55	50,5	49	52,7	51	46,4	52	80,0	54	80,6	158	58,7	160	55,9
TOPLAM	111	100	109	100	93	100	110	100	65	100	67	100	269	100	286	100

Ailedeki Ortalama Kişi Sa- Yısı

5,1

3,4

4,6

Tablo 3: Bölgelere ve Birey Sayısına Göre Ailelerin Dağılımı

BÖLGELER	Ortalama Kişi Sayısı	Ailelerdeki Birey Sayısı						Toplam Aile Sayısı	
		1-3 Kişi S	1-3 Kişi %	4-6 Kişi S	4-6 Kişi %	7 Kişi ve Üzeri S	7 Kişi ve Üzeri %	S	%
KÖY	5,5	2	5,0	30	75,0	8	20,0	40	100
GECEKONDU	5,1	9	22,5	22	55,0	9	22,5	40	100
ŞEHİR	3,4	25	62,5	15	37,5	-	-	40	100
GENEL	4,6	36	30,0	67	55,8	17	14,2	120	100

Tablo 4: Bölgelere Göre Aile Reislerinin Eğitim Durumları

BÖLGELER	Aile Reislerinin Eğitim Durumları											
	Okur-Yazar Değil		Okur-Yazar		İlkokulu Bitirmiş		Orta Öğretimi Bitirmiş		Yüksek Öğretimi Bitirmiş		Toplam Aile Sayısı	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
KÖY	2	5,0	2	5,0	30	75,0	3	7,5	3	7,5	40	100
GECEKONDU	9	22,5	5	12,5	22	95,0	3	7,5	1	2,5	40	100
ŞEHİR	-	-	1	2,5	10	25,0	12	30,0	17	42,5	40	100
GENEL	11	9,2	8	6,7	62	51,7	18	15,0	21	17,5	120	100

Tablo 5: Bölgelere Göre Eşlerin Eğitim Durumları

BÖLGELER	Eşlerin Eğitim Durumları											
	Okur-Yazar Değil		Okur-Yazar		İlkokulu Bitirmiş		Orta Öğretimi Bitirmiş		Yüksek Öğretimi Bitirmiş		Toplam Aile Sayısı	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
KÖY	12	30,0	4	10,0	20	50,0	3	7,5	1	2,5	40	100
GECEKONDU	16	40,0	8	20,0	15	37,5	1	2,5	-	-	40	100
ŞEHİR	-	-	2	5,0	16	40,0	13	32,5	9	22,5	40	100
GENEL	28	23,3	14	11,7	51	42,5	17	14,2	10	8,3	120	100

Köyde okuma yazma bilmeyen eşlerin oranı % 30 iken, gecekonduda bu oran % 40 a çıkmaktadır. İlk okulu bitiren kadınların oranı köyde % 50 gecekonduda % 37,5 tur. Şehirde ise okuma yazma bilmeyen kadın yoktur. Buna rağmen ilkokulu bitiren kadınların oranı % 40, orta öğretimi bitiren kadınların oranı % 32,5 ve yüksek okulu bitiren kadınların oranı % 22,5 tur (Tablo 5).

Aile Reisleri ve Eşlerinin Meslek Durumu

Araştırma kapsamına giren ailelerdeki aile reislerinin ve eşlerinin meslek durumları Tablo 6 ve Tablo 7 de gösterilmiştir. Ataerkil aile düzeninin devam ettiği köy ve gecekondu bölgesinde, aileye gelir sağlayan kişi, çoğunlukla aile reisi olmaktadır. Köydeki aile reislerinin büyük bir kısmı (% 82.5) çiftçi ve bunun yanında ticaretle uğraşmaktadır. Aile reislerinin % 17,5 u ise sadece çiftçilik yapmaktadır. Gecekonduda aile reislerinin büyük çoğunluğu (% 45) işçidir. Bunun yanında memur aile reislerinin oranı % 32,5 dur. Şehirdeki aile reislerinin % 62,5 u memur, % 12,5 u küçük sanat erbabı, % 20 si ticaretle uğraşmakta, % 5 i ise işçidir (Tablo 6).

Köy kadınlarının % 90 ı ev kadınıdır. Fakat hasat zamanlarında ürün toplanırken eşlerine yardım etmekte dolaylı olarak aile bütçesine katkıda bulunmaktadır. Köy kadınlarının % 5 i çiftçi ve % 5'i de küçük sanat erbabıdır. Gecekondu kadınlarının % 12,5 u işçi, % 87,5 u ev kadınıdır.

Şehirdeki kadınların ise % 35'i memur, % 10'u küçük sanat erbabı % 55'i ev kadınıdır (Tablo 7).

Ailelerin Gelir Durumu

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere göre gelir durumu Tablo 8 de gösterilmiştir. Köydeki ailelerin % 35'i kişi başına yılda 100.001-150.000 TL. arasında gelir düzeyine sahipken, gecekondudaki ailelerin % 72,5 unun ancak yılda 50.000 TL'sına sahip oldukları görülmektedir. Şehirde ise kişi başına yılda 100.001-150.000 TL'sı geliri olan aile oranının % 45 olduğu dikkati çekmektedir. Ayrıca bölgelerin kişi başına yıllık gelirlerinin ortalamaları alınmıştır. Köyün kişi başına yıllık gelir ortalaması 150.708 TL, gecekondunun 51.533 TL, şehirin 130.545 TL. olarak bulunmuştur. Tüm araştırma kapsamına giren ailelerin yıllık gelir ortalamasının ise 110.863 TL. olduğu saptanmıştır.

Tablo 6: Bölgelere Göre Aile Reislerinin Meslek Dağılımı

BÖLGELER	Çiftçi		Çiftçi+ Ticaret Yapar		İşçi		Memur		Küçük Sanat Erbabı		Ticaret Yapar		Toplam Aile	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
KÖY	7	17,5	33	82,5									40	100,0
GECEKONDU					18	45,0	13	32,5	5	12,5	4	10,0	40	100,0
ŞEHİR					2	5,0	25	62,5	5	12,5	8	20,0	40	100,0
GENEL	7	5,8	33	27,5	20	16,7	38	31,7	10	8,3	12	10,0	120	100,0

Tablo 7: Bölgelere Göre Eşlerin Meslek Dağılımı

BÖLGELER	Ev Kadını		Eşlerin Meslekleri				Küçük Sanat Erbabı		Toplam Aile			
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%		
KÖY	36	90,0	2	5,0					2	5,0	40	100,0
GECEKONDU	35	87,5			5	12,5					40	100,0
ŞEHİR	22	55,0					14	35,0	4	10,0	40	100,0
GENEL	93	77,5	2	1,7	5	4,2	14	11,6	6	5,0	120	100,0

Tablo 8: Bölgelere Göre Ailelerin Gelir Durumu (Kişi başına/Yıllık TL).

GELİR GRUPLARI (Kişi başına/ yıllık TL).	BÖLGELER							
	KÖY		GECEKONDU		ŞEHİR		GENEL	
	S	%	S	%	S	%	S	%
50.000 TL ve Altı	5	12,5	29	72,5	1	2,5	35	29,2
(Ortalama TL)	32.086		31.870		42.000		35.318	
50.001-100.000 TL	11	27,5	7	17,5	11	27,5	29	24,1
(Ortalama TL)	65.921		70.405		79.958		72.095	
100.001-150.000 TL	14	35,0	3	7,5	18	45,0	35	29,2
(Ortalama TL)	120.838		124.533		128.834		124.735	
150.001 TL ve Üstü	10	25,0	1	2,5	10	25,0	21	17,5
(Ortalama TL)	403.160		180.000		425.861		336.340	
TOPLAM	40	100,0	40	100,0	40	100,0	120	100,0
(Genel Ortalama TL)	150.708		51.533		130.545		110.863	

ANTROPOMETRİK ÖLÇMELERE GÖRE KİŞİLERİN FİZİKSEL YAPI VE
BÜYÜME DURUMU

0-60 Ay Yaş Grubu Çocukların Boy ve Ağırlık Durumları

İncelenen 0-60 ay yaş grubu çocukların boy ve ağırlık ölçümleri, standartlara (yaşa göre ağırlık, yaşa göre boy) göre değerlendirilmiştir³⁹. . . Sonuçlar Tablo 9 ve Tablo 10 da gösterilmiştir. Köyde % 8.3 gecekonduda % 16.1 oranında çocuğun ağırlığının standardın altında olduğu saptanmıştır. Şehirde ise standardın altında çocuk görülmemesine karşılık, % 61.5 oranında çocuğun şişman olduğu bulunmuştur. Köyde % 25, gecekonduda % 32,3 oranında çocuğun boyunun standardın altında olduğu bulunmuştur. Şehirde ise standardın altında boy uzunluğuna sahip çocuk olmamasına karşılık, % 46.2 oranında çocuğun uzun boylu olduğu saptanmıştır.

6-17 Yaş Grubu Çocukların Boy ve Ağırlık Durumları

6-17 yaş grubu çocuk ve gençlerin boy ve ağırlık ölçümlerinin standartlara göre dağılımı Tablo 11 ve Tablo 12 de gösterilmiştir. Köyde % 14,6 erkek, % 9.3 kız çocuğun, gecekonduda % 29 erkek, % 26.8 kız çocuğun, şehirde ise % 14.3 oranında kız çocuğun zayıf olduğu görülmüştür. Köyde % 4.8 erkek, % 14 kız çocuğun, gecekonduda % 22,5 erkek % 26,8 kız çocuğun şehirde ise % 14,3 kız çocuğun kısa boylu olduğu saptanmıştır.

Yetişkin Kişilerin Şişmanlık ve Zayıflık Durumları

18 Yaş üstü yetişkin kişilerin şişmanlık ve zayıflık durumları Tablo 13 de gösterilmiştir. Köyde erkeklerin % 1,8'i,

kadınların 50,9 u, gecekonduda kadınların % 25,5 u şehirde erkeklerin % 9,6'sı,kadınların % 11,1 i şişmandiye sınıflandırdığımız grupta yer almaktadırlar.

Köyde erkek ve kadınların % 1,8 i, gecekonduda erkeklerin % 10,2 si, kadınların % 7,8 i, şehirde erkeklerin % 7,7 si kadınların % 3,7 si zayıf olarak saptanmıştır.

Tablo 9: Bölgelere Göre 0-60 Ay Yaş Grubu Çocukların Ağırlık Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı

BÖLGELER	Zayıf (% 60-80)		Normal (% 81-120)		Şişman (% 120 den fazla)		T O P L A M	
	S	%	S	%	S	%	S	%
KÖY	2	8,3	18	75,0	4	16,7	24	100
GECEKONDU	5	16,1	18	58,1	8	25,8	31	100
ŞEHİR	-	-	5	38,5	8	61,5	13	100

Tablo 10: Bölgelere Göre 0-60 Ay Yaş Grubu Çocukların Boy Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı

BÖLGELER	Kısa Boylu (% 80-90)		Normal (% 91-110)		Uzun Boylu (> % 110)		T O P L A M	
	S	%	S	%	S	%	S	%
KÖY	6	25,0	13	54,2	5	20,8	24	100
GECEKONDU	10	32,3	17	54,8	4	12,9	31	100
ŞEHİR	-	-	7	53,8	6	46,2	13	100

Tablo 11: Bölgelere Göre 6-17 Yaş Grubu Çocukların Ağırlık Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı

BÖLGELER	Zayıf (% 80 den az)		Normal (% 100-80)		Şişman (% 100-120)		TOPLAM		
	S	%	S	%	S	%	S	%	
KÖY	Erkek	6	14,6	28	68,3	7	17,1	41	100
	Kadın	4	9,3	28	65,1	11	25,6	43	100
GECEKONDU	Erkek	9	29,0	16	51,6	6	19,4	31	100
	Kadın	11	26,8	21	51,2	9	22,0	41	100
ŞEHİR	Erkek	-	-	5	83,3	1	16,7	6	100
	Kadın	1	14,3	5	71,4	1	14,3	7	100

Tablo 12: Bölgelere Göre 6-17 Yaş Grubu Çocukların Boy Ölçümlerinin Standarda Göre Dağılımı

BÖLGELER	Kısa Boylu (% 90 dan az)		Normal (% 100-90)		Uzun Boylu (% 100-110)		TOPLAM		
	S	%	S	%	S	%	S	%	
KÖY	Erkek	2	4,8	27	65,9	12	29,3	41	100
	Kadın	6	14,0	30	69,8	7	16,2	43	100
GECEKONDU	Erkek	7	22,5	18	58,1	6	19,4	31	100
	Kadın	11	26,8	22	53,7	8	19,5	41	100
ŞEHİR	Erkek	-	-	3	50,0	3	50,0	6	100
	Kadın	1	14,3	5	71,4	1	14,3	7	100

Tablo 13: Bölgelere Göre 18 Yaş ve Üzeri Yetişkin Kişilerin Şişmanlık ve Zayıflık Durumları

BÖLGELER	ZAYIF (ideal ağırlık- tan az		NORMAL (ideal ağır- lıkta)		HAFİF ŞİŞMAN (ideal ağır- lıktan % 10- 25 fazla)		ŞİŞMAN (ideal ağır- lıktan % 25 in üzerinde faz- la)		Ölçü- lenmeyen		TOPLAM	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Erkek	1	1,8	37	64,8	18	31,6	1	1,8	-	-	57	100
KÖY Kadın	1	1,8	12	21,8	14	25,5	28	50,9	-	-	55	100
Erkek	5	10,2	35	71,4	3	6,1	-	-	6	12,2	49	100
GECEKONDU Kadın	4	7,8	20	39,2	14	27,5	13	25,5	-	-	51	100
Erkek	4	7,7	26	50,0	12	23,1	5	9,6	5	9,6	52	100
ŞEHİR Kadın	2	3,7	27	50,0	19	35,2	6	11,1	-	-	54	100

AİLELERİN YIYECEK HAZIRLAMA SAKLAMA VE PIŞİRME OLANAKLARI

Yiyeceklerin gerek hazırlanmasında ve saklanmasında gerekse pişirilmesinde kolaylık sağlayan araç ve gereçlerin araştırma bölgelerindeki durumları Tablo 14 de gösterilmiştir. Görüldüğü üzere şehirdeki ailelerin hepsi ayrı mutfağa sahipken köydeki ailelerin % 20 sinin, gecekondudaki ailelerin % 45 inin ayrı mutfağı yoktur. Köydeki ailelerin % 40 ı ayrı kilere sahipken, gecekonduda % 5 şehirde ise % 2,5 ailenin ayrı kileri bulunmaktadır. Köyde % 80 aile pişirme ocağı olarak hem odun hem de bütangaz kullanırken, gecekonduda % 95 aile bütangaz kullanmaktadır. Şehirdeki aileler ise pişirme ocağı olarak % 52,5 oranında bütangaz % 47,5 oranında havagazi kullanmaktadırlar.

Yemek pişirmede kolaylık sağlayan fırın, basınçlı tencere ve saklamayı kolaylaştıran buzdolabı gibi araçlardan şehir ve köydeki aileler geniş ölçüde yararlanırken gecekonda oturan aileler daha az oranda yararlanmaktadır. Aynı şekilde temiz ve klorlu şebeke suyu şehirde tümüyle bulunmasına karşılık gecekonda ve köyde daha düşük oranda bulunmaktadır.

Tablo 14: Ailelerin Bölgelere Göre Yiyecekleri Hazırlama Saklama ve Pişirme Olanakları

Yiyecek Hazırlama Saklama ve Pişirme Olanakları		KÖY		GECEKONDU		ŞEHİR	
		S	%	S	%	S	%
Ayrı Mutfak	var	32	80,0	22	55,0	40	100,0
	yok	8	20,0	18	45,0	-	-
Ayrı Kiler	var	16	40,0	2	5,0	1	2,5
	yok	24	60,0	38	95,0	39	97,5
Pişirme Ocağı	Odun+						
	Bütangaz	32	80,0	2	5,0	-	-
	Bütangaz	8	20,0	38	95,0	21	52,5
	Hava gazı	-	-	-	-	19	47,5
Fırın	var	28	70,0	8	20,0	36	90,0
	yok	12	30,0	32	80,0	4	10,0
Basınçlı Tencere	var	25	62,5	14	35,0	40	100,0
	yok	15	37,5	26	65,0	-	-
Buzdolabı	var	34	85,0	30	75,0	40	100,0
	yok	6	15,0	10	25,0	-	-
Tel Dolap	var	19	47,5	12	30,0	2	5,0
	yok	21	52,5	28	70,0	38	95,0
Evde Akar Su (Şebeke suyu)	var	38	95,0	35	87,5	40	100,0
	yok	2	5,0	5	12,5	-	-
Evdeki Suyun Durumu	Klorlu Temiz	22	55,0	34	85,0	40	100,0
	Temizliği Şüpheli	18	45,0	6	15,0	-	-

AİLELERİN GIDA TÜKETİM DURUMLARI

Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketim Durumları

Araştırmamızda tüketici ünite rehberi kullanılarak ailelerin tüketici ünite cinsinden birey sayıları bulunmuştur. Sonra bölgelere göre tüketici ünite sayılarının ortalamaları alınmıştır. Bu hesaplama göre ortalama tüketici ünite sayıları köyde 0,8, gecekonduda 0,7, şehirde 0,6 olarak bulunmuştur. Böylece bundan sonraki gıda ve besin elementleri tüketiminde birim olarak yer alan tüketici ünite başına düşen miktarlar, kişi başına düşen miktar olarak bulunmak istendiğinde verilmiş olan değerler bölgelere göre 0,8, 0,7, 0,6 ile çarpılarak elde edilmiştir.

Ailelerin bölgelere ve mevsimlere göre gıda tüketim durumları Tablo 15 ve Tablo 16 da gösterilmiştir. Tüm bölgelerde menünün esasını, tahıllar özellikle ekmeğe teşkil etmektedir. Ekmek tüketimi köyde gecekonduda ve şehire göre daha fazladır. Ayrıca tüm bölgelerde ekmeğe tüketimi sonbahar mevsiminde diğer mevsimlere kıyasla daha fazla miktardadır.

Diğer buğday ürünlerinin (Bulgur, makarna, erişte vb) ve pirinç tüketiminin şehirde diğer bölgelere göre daha fazla olduğu görülmektedir. Diğer buğday ürünleri köyde kış, gecekonduda ilkbahar, şehirde sonbahar mevsimlerinde en fazla tüketilmektedir. Pirinçte ise en fazla tüketim köy ve şehirde yaz, gecekonduda kış mevsiminde olmaktadır.

Süt tüketim miktarı şehirde diğer bölgelerden daha fazladır. Süt tüketimi köy ve gecekonduda mevsimsel olarak pek farklı görülmektedir. Şehirde ise en az süt tüketimi kış mevsiminde olmaktadır.

Yoğurt tüketimi köyde diğer bölgelere göre daha fazladır. Tüm bölgelerde en az yoğurdun tüketildiği mevsim kış, en fazla tüketildiği mevsimin yaz olduğu görülmektedir.

Peynir tüketimi şehirde diğer bölgeye oranla fazladır. Tüm bölgelerde peynir tüketimi mevsimler açısından pek farklı değildir.

Et, tavuk, balık en fazla şehirde tüketilmektedir. Tüm bölgelerde bu grup yiyecekler araştırmamızın başladığı sonbahar mevsiminde daha fazla tüketilmiş olup diğer mevsimlerde giderek azalmıştır.

Yumurta tüketim düzeyi köyde en yüksek seviyededir. Tüm bölgelerde yumurta tüketimi de et tüketiminde olduğu gibi araştırmamızın başladığı mevsim olan Sonbaharda en yüksek, araştırmamızın son dönemi olan yaz mevsiminde en düşük miktarlardadır.

Kurubaklagillerin tüketim miktarı gecekonda da şehir ve köye kıyasla yüksektir. Genel olarak en fazla kurubaklagil tüketimi kış mevsiminde olmaktadır.

Sebze ve meyve tüketimi köy ve şehirde gecekonduya kıyasla yüksektir. Tüm bölgelerde ve özellikle köyde sonbahar mevsiminde sebze ve meyve tüketiminin çok yüksek

miktarlarda olduğu gözükmetedir. Bu mevsimde en çok kavun, karpuz, domates ve yeşil sebzeler tüketilmektedir.

Yağ tüketimi gecekondü ve şehirde köye göre daha yüksek miktarlardadır. Yağ tüketimi genel olarak yaz ve sonbahar mevsiminde artmaktadır.

Şeker tüketimi şehirde, köy ve gecekondüya oranla daha fazladır. Tüm bölgelerde şeker tüketimi kış mevsiminde en yüksek düzeydedir.

Genel olarak bal, pekmez, reçel tüketimi en fazla köyde görülmektedir. Bal, pekmez, reçel tüketiminin köy ve gecekondüda kışın, şehirde ise sonbahar mevsiminde arttığı saptanmıştır.

Turşu tüketiminin en fazla gecekondü bölgesinde olduğu görülmektedir. Turşu tüm bölgelerde kış mevsiminde en fazla tüketilmektedir.

Bölge ve Mevsimlere Göre Enerji ve Besin Ögeleri Tüketim Düzeyleri Ortalamaları

Ailelerin bölge ve mevsimlere göre enerji ve besin ögeleri tüketim düzeyi ortalamaları Tablo 17 ve Tablo 18 de verilmiştir.

Enerji tüketimi köyde diğer bölgelere kıyasla daha fazladır. Tüm bölgelerde tüketim sonbahar mevsiminde artmaktadır.

Toplam protein ve hayvansal protein tüketimi gecekondü bölgesinde en düşük düzeydedir. Genel olarak özellikle

hayvansal protein tüketimi araştırmanın başlangıcı olan sonbahar mevsiminde daha yüksek, araştırmanın sonu olan yaz mevsiminde ise en düşük seviyededir.

Kalsiyum tüketimi köy ve şehirde gecekonduya kıyasla daha yüksektir. Tüketim tüm bölgelerde kış mevsiminde en düşük seviyelerdedir.

Demir tüketimi köyde, diğer bölgelerden daha fazladır. Genel olarak demir tüketimi sonbahar mevsiminde artmaktadır.

A vitamini tüketimi şehirde diğer bölgelere kıyasla daha fazladır. Genel olarak en az A vitamini tüketimi ilkbahar mevsiminde görülmektedir.

Riboflavin tüketimi köyde fazladır. Tüm bölgelerde riboflavin tüketiminde mevsimsel pek fark görülmemiştir.

C vitamini tüketimi, gecekondü bölgesine en düşük miktarlardadır. Tüm bölgelerde ilkbahar mevsiminde C vitamini tüketimi en düşük miktarlarda olduğu saptanmıştır.

Tablo 19 da ailelerin bölge ve mevsimlere göre ortalama günlük enerjilerini oluşturan besin öğeleri % dağılımları, günlük menü fiyatları verilmiştir.

Total proteinden gelen kalori % si bölgelere ve mevsimlere göre farklı gözükmemesine karşılık hayvansal proteinden gelen kalori % si en yüksek oranda şehirde görülmektedir. Mevsimlere göre hayvansal proteinden gelen kalori % si incelendiğinde genel olarak sonbahar mevsiminde yüksek olduğu görülmektedir.

Karbonhidratlardan sağlanan kalori % si incelendiğinde en yüksek oran köyde görülmektedir. Genel olarak karbonhidratlardan sağlanan kalori % sinde mevsimler arasında önemli bir değişiklik olmamıştır.

Total yağlardan ve görünür yağlardan sağlanan kalori % si gecekondü ve şehirde köye kıyasla daha fazladır.

Günlük menü fiyatları incelendiğinde şehirdeki ailelerin diğer bölgelerdeki ailelere kıyasla daha fazla para ödedikleri bulunmuştur. Tüm bölgelerde araştırmanın başladığı sonbahar mevsiminde yiyeceğe verilen paranın en düşük miktarda olduğu görülmektedir. Araştırmanın son dönemi olan yaz mevsiminde ise yiyeceğe verilen paranın en yüksek miktarlarda olduğu bulunmuştur.

Bölge ve Mevsimlere Göre Ailelerin Enerji ve Besin Ögeleri Tüketim Düzeyleri Dağılımları

Bölge ve mevsimlere göre enerji ve besin ögeleri tüketim düzeyleri aileler arasında farklılıklar göstermektedir. Ailelerin bölge ve mevsimlere göre tükettikleri enerji ve besin ögeleri miktarları Tablo 20-30 da dağılımlar halinde verilmiştir.

Enerji tüketimi incelendiğinde yetersiz enerji tüketimi görülmemiştir. Ancak sınırdaki enerji tüketen aile yüzdesinin en yüksek olduğu bölgenin gecekondü, aşırı enerji tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu bölgenin ise köy olduğunu görmekteyiz. Mevsimsel açıdan bakıldığında, tüm bölgelerde

sonbahar mevsiminde aşırı enerji tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu görülmektedir. Yaz mevsiminde de genellikle tüm bölgelerde sınırdaki enerji tüketen aile yüzdesinin diğer mevsimlere kıyasla daha fazla olduğu bulunmuştur (Tablo 20).

Total protein tüketimi genellikle köy ve şehirde yeterli görülmektedir. Gecekondu düşük protein tüketen ailelere az oranlarda rastlanmaktadır. Mevsimsel açıdan protein tüketiminde çok büyük fark bulunmamaktadır (Tablo 21).

Hayvansal protein tüketimi incelendiğinde çok düşük ve düşük hayvansal protein tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu bölgenin gecekondu, normal protein tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu bölgenin ise şehir olduğu görülmektedir. Genel olarak sonbahar ve kış mevsiminde çok düşük ve düşük hayvansal protein tüketen aile oranı azalmakta ve ilkbahar ve yaz mevsiminde bu oran artmaktadır (Tablo 22).

Bölgelere ve mevsimlere göre ailelerin günlük yiyecek tüketimlerinin protein skorları da hesaplanmıştır. Protein skoru en yüksek olan bölge şehir (% 93) en düşük olan bölge gecekondu (% 69) bölgesidir. Protein skorları mevsimsel olarak incelendiğinde yaz mevsiminde genel olarak düşmekte ve kış mevsiminde yükselmektedir (Tablo 23).

Tablo 15: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketim Durumu (Gm/T.U/Günde)

GIDA ÇEŞİTLERİ	Günlük Ortalama Tüketim Miktarları (Gm/TÜ)																				
	K İ Y				G E C E K O Ń D Ü				Ş E H İ R				G E N E L								
	Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama				Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama				Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama				Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama Scnbah. Kış İlkbah. Yaz Ortalama								
1. TAHİLLER	796	637	632	656	680	570	553	547	579	562	408	362	384	367	380	590	517	521	534	541	
- Ekmek																					
- Diğer buğday Ürünleri	44	66	47	52	52	62	62	64	32	55	81	70	73	66	73	62	66	61	50	60	
- Pirinç	27	36	33	40	34	27	29	20	25	25	54	57	42	66	55	36	40	32	43	38	
2. SİT VE MAMÜLLERİ																					
- Süt	20	18	21	21	20	9	9	9	9	9	141	129	153	141	141	60	52	61	57	57	
- Yoğurt	100	95	101	116	103	43	37	54	60	49	54	49	50	66	56	66	60	69	81	69	
- Peynir	20	19	20	22	20	15	16	15	15	16	26	25	26	26	26	20	20	20	21	20	
3. ET, YUMURTA KURU BAKLAGİLLER																					
- Et, tavuk, balık	81	58	46	46	58	57	43	27	31	40	153	120	96	88	114	97	74	56	55	71	
- Yumurta	19	18	18	16	18	18	13	13	9	13	19	14	14	6	13	18	15	15	10	15	
- Kuru baklagil	10	33	23	4	18	23	53	20	4	25	27	31	15	-	18	23	39	19	3	20	
4. SEBZE, MEYVA																					
- Patates	83	47	52	43	56	42	60	50	68	55	38	26	50	18	33	54	44	51	43	48	
- Diğer Sebzeler	396	104	123	289	228	222	131	100	255	177	265	187	180	343	244	255	135	126	288	201	
- Meyveler	722	171	89	40	256	98	98	30	44	68	344	261	196	122	231	406	154	232	72	185	
5. YAĞLAR																					
- Tereyağı	8	5	2	4	5	4	2	2	4	3	12	17	13	5	12	8	8	6	4	7	
- Margarin	25	27	25	31	27	39	44	51	52	47	42	44	51	54	48	35	39	43	46	41	
- Sıvı Yağ	17	17	16	15	16	18	29	27	27	25	16	33	19	13	20	17	26	21	18	21	
6. ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMÜLLER																					
- Şeker	25	35	30	20	28	28	38	31	26	31	45	53	48	40	47	33	42	36	29	35	
- Bal, Pekmez, Reçel	30	32	28	32	31	14	20	10	12	14	29	25	24	20	25	24	26	21	21	14	
7. DİĞERLERİ																					
- Turşu	3	24	8	-	9	16	31	10	-	14	10	18	12	-	10	10	22	12	-	11	

Tablo 15-A: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gruplanan Bazı Gıdaların Daha Detaylı Tüketim Durumu (Gm/Tü/Günde)

GIDA ÇEŞİTLERİ	Günlük Ortalama Tüketim Miktarları (Gm/Tü)																			
	K Ö Y			G E C E K O N D U			Ş E H İ R			G E N E L										
	Sonbah.	Kış İlkbah.	Yaz Ortalama	Sonbah.	Kış İlkbah.	Yaz Ortalama	Sonbah.	Kış İlkbah.	Yaz Ortalama	Sonbah.	Kış İlkbah.	Yaz Ortalama								
DİĞER BUĞDAY ÜRÜNLERİ																				
- Buğday Unu	14	30	13	11	17	14	16	22	8	15	34	29	31	24	30	21	27	22	14	21
- Bulgur	13	16	16	22	17	17	19	19	10	16	10	9	9	11	10	13	14	15	14	14
- Makarna	9	12	13	17	13	28	22	15	12	19	32	26	27	27	28	23	22	18	19	20
- Diğerleri	4	8	5	2	5	3	5	5	2	4	5	6	6	4	5	5	6	5	3	6
ET ÇEŞİTLERİ																				
- Dana, koyun eti	54	37	33	35	40	32	25	20	24	25	98	73	69	70	78	61	45	41	43	48
- Sakatat	5	4	4	5	5	4	2	3	4	3	8	7	6	7	7	6	4	4	5	5
- Tavuk Eti	9	8	7	6	8	6	4	2	3	4	15	12	12	11	13	10	8	7	7	8
- Balık Eti	13	9	2	-	6	15	12	2	-	7	32	28	9	-	17	20	18	4	-	11
KURU BAKLAGİL ÇEŞİTLERİ																				
- Mercimek, mercimek unu	7	8	5	4	6	15	16	9	4	11	17	12	7	-	9	13	12	7	3	9
- Nohut	3	11	7	-	5	-	15	5	-	5	3	7	3	-	3	2	11	5	-	5
- Kuru Fasulye	-	14	11	-	6	8	22	6	-	9	7	12	5	-	6	6	16	7	-	7
SEBZE ÇEŞİTLERİ																				
- Yeşil Yapraklı sebzeler	50	30	29	31	35	28	17	14	30	23	46	40	42	45	43	41	29	28	35	34
- Domates	86	-	9	68	41	65	-	2	51	30	80	3	9	65	39	77	1	7	61	37
- Havuç, lahanası vs.	21	40	38	12	28	19	45	21	9	24	19	58	31	10	30	20	48	29	10	27
- Diğerleri	239	34	47	198	130	110	69	63	175	104	120	86	98	193	124	156	63	69	189	119
MEYVA ÇEŞİTLERİ																				
- Kavun-karpuz	520	18	-	-	135	65	2	-	-	17	174	8	-	-	46	253	9	-	-	66
- Turunçgiller	10	72	45	-	32	-	64	10	-	19	12	134	80	-	57	7	90	45	-	36
- Elma, armut	114	68	24	41	62	18	24	11	7	15	102	98	72	42	79	78	63	36	30	52
- Diğerleri	68	13	23	29	33	15	8	9	37	17	56	21	44	80	50	35	14	25	49	31
BITKİSEL YAĞ ÇEŞİTLERİ																				
- Zeytin Yağı	7	5	5	5	6	5	6	6	6	6	6	10	6	6	7	6	7	6	6	6
- Ayçiçek, mısır özü, pamuk yağı	10	12	11	10	11	13	23	21	21	20	10	23	13	9	14	11	19	15	13	15

Tablo 16: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketim Durumu (Gm/Kişi Başına/Günde)

GIDA ÇEŞİTLERİ	K Ö Y				G E C E K O N D U				Ş E H İ R						
	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Ortalama	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Ortalama	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	Ortalama
1. TAHİLLER															
- Ekmek	637	510	506	525	544	400	387	383	405	393	245	217	230	220	228
- Diğer buğday ürünleri	35	53	38	42	42	43	43	45	23	39	49	42	44	40	44
- Pirinç	22	29	26	32	27	19	20	14	18	18	32	34	25	40	33
2. SÜT VE MAMÜLLERİ															
- Süt	16	15	17	16	16	6	6	6	6	6	85	77	92	85	85
- Yoğurt	80	76	81	93	83	30	26	38	42	34	32	29	30	40	34
- Peynir	4	15	16	18	16	11	11	11	11	11	16	15	16	16	16
3. ET, YUMURTA															
KURU BAKLAGILAR															
- Et, Tavuk, balık	65	46	37	37	46	40	30	19	22	28	92	72	58	53	68
- Yumurta	15	14	14	13	14	13	9	9	6	9	11	8	8	4	8
- Kuru Baklagıl	8	26	18	3	14	16	37	14	3	18	16	19	9	-	11
4. SEBZE, MEYVA															
- Patates	66	38	42	34	45	29	42	35	48	39	23	16	30	11	20
- Diğer Sebzeler	317	83	98	231	182	155	92	70	179	124	159	112	108	204	146
- Meyveler	578	137	71	32	205	69	69	21	31	48	206	157	118	73	139
5. YAĞLAR															
- Tereyağı	6	4	1	3	4	3	1	1	3	2	7	10	8	3	7
- Margarin	20	22	20	25	22	27	31	36	36	33	25	26	31	32	29
- Bitkisel Yağ	14	14	13	12	13	13	20	19	19	18	10	20	11	8	12
6. ŞEKER VE ŞEKERLİ MAMÜLLER															
- Şeker	20	28	24	16	22	20	27	22	18	22	27	32	29	24	28
- Bal, Pekmez reçel	24	26	22	26	25	10	14	7	8	10	17	15	14	12	15
7. DİĞERLERİ															
- Turşu	2	19	6	-	7	11	22	7	-	10	6	11	17	-	6

Tablo 17: Ailelerin Bölge ve Mevsimlere Göre Enerji ve Besin Öğeleri Tüketim Düzeyi Ortalaması (T.Ü Başına/Günde)

BESİN ÖĞELERİ	K Ö Y				G E C E K O N D U				Ş E H İ R				G E N E L								
	3600	2989	2925	2882	3099	2850	2885	2646	2700	2770	3390	3008	2831	2782	3003	3280	2960	2801	2788	2957	
	109,8	103,4	90,6	90	98,5	86,0	84,6	78,0	75,1	80,9	109,6	100,3	86,4	82,1	94,6	101,8	98,7	85,0	83,4	92,2	
Enerji (Kalori)	26,9	27,5	19,8	21,9	24,0	19,8	18,3	15,1	16,9	17,5	46,6	37,6	36,0	33,8	38,5	31,1	27,8	23,6	24,2	26,7	
Toplam Protein (gm)	690	507	532	614	586	372	362	401	365	375	702	548	564	627	610	588	472	499	535	524	
Hayvansal Protein (gm)	33,4	24,1	24,5	23,9	26,5	16,9	17,6	16,4	16,6	16,9	20,4	19,9	15,4	20,7	19,1	23,6	19,0	18,8	20,4	30,5	
Kalsiyum (mg)	8438	4354	3083	4708	5146	5010	6318	3700	4451	4870	6743	11875	5637	5198	7363	6730	7516	4140	4786	5793	
Demir (mg)	3,44	2,63	2,45	2,27	2,70	4,43	2,43	1,99	1,84	2,67	4,23	2,22	1,94	1,62	2,50	4,03	2,43	2,13	1,91	2,62	
A vitamini (IU)	1,74	2,89	1,23	1,33	1,80	1,06	1,20	0,99	0,91	1,04	1,75	1,44	1,30	1,43	1,48	1,52	1,84	1,17	1,22	1,44	
Thiamin (mg)	25,3	18,2	16,3	17,1	19,2	21,9	18,9	17,2	18,2	19,1	21,7	19,7	16,5	20,6	19,6	23,0	17,9	16,7	18,6	19,1	
Riboflavin (mg)	242	85	45	85	114	96	75	45	90	77	126	180	81	116	126	155	113	57	97	106	
Niasin (mg)																					
Vit C (mg)																					

Tablo-18: Ailelerin Bölge ve Mevsimlere Göre Enerji ve Besin Öğeleri Tüketim Düzeyi Ortalaması (Kişi Başına / Günde)

BESİN ÖĞELERİ	K Ü Y		G E C E K O N D U		Ş E H İ R		G E N E L	
	Sonba.	Kış İlkba. Yaz Ortala.	Sonba.	Kış İlkba. Yaz Ortala.	Sonba.	Kış İlkba. Yaz Ortala.	Sonba.	Kış İlkba. Yaz Ortala.
Enerji (Kalori)	2880	2391 2340 2306 2479	1995	2020 1852 1890 1939	2034	1805 1699 1670 1802 2303	2072	1964 1955 2073
Toplam Protein (gm)	87.8	82.7 72.5 72 78.8	60.2	59.2 54.6 52.6 56.6	65.8	60.2 51.8 49.3 56.8 71.3	67.4	59.6 58.0 64.1
Hayvansal Protein (gm)	21.5	22 15.8 17.5 19.2	13.9	12.8 10.6 11.8 12.3	28.0	22.2 21.6 20.3 23.1 21.3	19.0	16.0 16.5 18.2
Demir (mg)	552	406 426 491 469	260	253 281 256 263	421	329 338 376 427 411	329	348 374 386
A Vitamini (I.U)	6750	3483 2466 3766 4117	3507	4423 2590 3116 3409	4046	7125 3382 3119 4418 4768	5080	2813 3334 3981
Thiamin (mg)	2.75	2.10 1.96 1.82 2.16	3.10	1.70 1.39 1.29 2.41	2.54	1.33 1.16 0.97 1.50 2.80	1.71	1.50 1.36 1.91
Riboflavin (mg)	1.39	2.31 0.98 1.06 1.44	0.74	0.84 0.69 0.64 0.73	1.05	0.86 0.78 0.86 0.89 1.06	1.32	0.82 0.85 1.02
Niasin (mg)	20.2	14.6 13.0 13.7 15.4	15.3	13.2 12.0 12.7 13.4	13.0	11.8 9.9 12.4 11.8 16.2	13.2	11.6 12.9 13.5
C Vitamini (mg)	194	68 36 68 91	67	53 32 63 54	76	108 49 104 76 112	76	39 78 74

Tablo 19: Ailelerin Bölge ve Mevsimlere Göre Ortalama Günlük Enerjilerini Oluşturan Besin Öğeleri & Dağılımları, Günlük, Menü Fiyatları

BESİN ÖGELERİ	K Ö Y			G E C E K O N D U			Ş E H İ R			G E N E L										
	Sonbah. Kış	Ortalama	Yaz	Sonbah. Kış	Ortalama	Yaz	Sonbah. Kış	Ortalama	Yaz	Sonbah. Kış	Ortalama	Yaz								
Total Protein- den sağlanan Kalori % si	12,2	13,8	12,4	12,5	12,7	12,1	11,7	11,8	11,1	11,7	12,9	13,3	12,2	11,8	12,6	12,4	12,9	12,1	11,8	12,3
Hayvansal Protein- den sağlanan kalori & si	3,0	3,7	2,7	3,0	3,1	2,8	2,5	2,3	2,5	2,5	5,5	5,0	5,1	4,9	5,1	3,8	3,7	3,4	3,5	3,6
Karbonhidratlar- dan sağlanan ka- lori % si	63,5	64,3	67,8	64,8	65,1	61,4	58,7	55,4	55,6	57,8	55,1	47,7	51,0	64,9	54,7	60,0	56,9	58,1	61,8	59,2
Total yağlardan sağlanan kalori & si	24,3	21,9	19,8	22,7	22,2	26,5	29,6	32,8	33,3	30,5	32,0	39,0	36,8	33,1	35,2	27,6	30,2	29,8	29,7	29,3
Görünür yağlardan sağlanan kalori & si	12,5	14,8	12,9	15,6	14,0	19,3	23,4	27,2	27,7	24,4	18,6	28,1	26,4	23,3	24,1	16,8	22,1	22,2	22,2	20,8
Menünün Fiyatı (TL)	60,9	62,3	73,4	73,8	67,6	57,1	58,5	60,9	66	60,6	90,1	101,6	103	118,3	103,3	69,4	74,1	79,1	86	77,2

(1980-1981 yılı yerel fiyatlarla hesaplanmıştır. Fiyatlar Ek 3 de verilmiştir).

Tablo 20: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Enerji Tüketim Düzeyleri Dağılımı (Kalori/TÜ/Günde)

B Ö L G E L E R	Enerji Tüketim Düzeyi						Toplam Aile		
	Sınırdaki 2001-2500		Normal 2501-3000		Aşırı 3001 ve üzeri		S	%	
	S	%	S	%	S	%			
Köy	Sonbahar	2	5,0	4	10,0	34	85,0	40	100
	Kış	4	10,0	15	37,5	21	52,5	40	100
	İlkbahar	2	5,0	24	60,0	14	35,0	40	100
	Yaz	4	10,0	18	45,0	18	45,0	40	100
Gecekondu	Sonbahar	7	17,5	16	40,0	17	42,5	40	100
	Kış	8	20,0	18	45,0	14	35,0	40	100
	İlkbahar	18	45,0	14	35,0	8	20,0	40	100
	Yaz	18	45,0	13	32,5	9	22,5	40	100
Şehir	Sonbahar	2	5,0	10	25,0	28	70,0	40	100
	Kış	3	7,5	19	47,5	18	45,0	40	100
	İlkbahar	7	17,5	20	50,0	13	32,5	40	100
	Yaz	14	35,0	18	45,0	8	20,0	40	100

Tablo 21: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Total Protein Tüketim Düzeyleri Dağılımı (gm/TÜ/Günde)

B Ö L G E L E R	Total Protein Tüketim Düzeyi						Toplam Aile		
	Düşük (49 gm ve az)		Sınırdaki (50-69 gm)		Normal (70 gm ve üzeri)		S	%	
	S	%	S	%	S	%			
Köy	Sonbahar	-	-	1	2,5	39	97,5	40	100
	Kış	-	-	3	7,5	37	92,5	40	100
	İlkbahar	-	-	4	10,0	36	90,0	40	100
	Yaz	-	-	5	12,5	35	87,5	40	100
Gecekondu	Sonbahar	2	5	7	17,5	31	77,5	40	100
	Kış	3	7,5	4	10,0	33	82,5	40	100
	İlkbahar	4	10,0	9	22,5	27	67,5	40	100
	Yaz	4	10,0	12	30,0	24	60,0	40	100
Şehir	Sonbahar	-	-	1	2,5	39	97,5	40	100
	Kış	-	-	3	7,5	37	92,5	40	100
	İlkbahar	-	-	5	12,5	35	87,5	40	100
	Yaz	1	2,5	8	20,0	31	77,5	40	100

Tablo 22: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Hayvansal Protein Tüketim Düzeyleri (gm/TÜ/Günde)

BÖLGELER	Hayvansal Protein Tüketim Düzeyleri								Toplam		
	Çok düşük (10 gm ve az)		Düşük (10,1-14,9 gm)		Kabul Edilebi. (15-19,9 gm)		Normal (20 gm ve üzeri)		Aile		
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	5	12,5	6	15,0	2	5,0	27	67,5	40	100
	Kış	2	5,0	9	22,5	4	10,0	25	62,5	40	100
	İlkbahar	6	15,0	10	25,0	11	27,5	13	32,5	40	100
	Yaz	2	5,0	7	17,5	16	40,0	15	37,5	40	100
Geceköndü	Sonbahar	11	27,5	3	7,5	10	25,0	16	40,0	40	100
	Kış	8	20,0	10	25,0	7	17,5	15	37,5	40	100
	İlkbahar	11	27,5	11	27,5	11	27,5	7	17,5	40	100
	Yaz	11	27,5	11	27,5	5	12,5	13	32,5	40	100
Şehir	Sonbahar	-	-	6	15,0	4	10,0	30	75,0	40	100
	Kış	-	-	3	7,5	14	35,0	23	57,5	40	100
	İlkbahar	-	-	11	27,5	9	22,5	20	50,0	40	100
	Yaz	-	-	10	25,0	9	22,5	21	52,5	40	100

Tablo 23: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Günlük Yiyecek Tüketimlerinin Protein Skorları

BÖLGELER	MEVSİMLER				Ortalama
	Sonbahar	Kış	İlkbahar	Yaz	
Köy	73,3	74,2	73,0	71	72,9
Geceköndü	72,0	73,2	66,6	65	69,2
Şehir	96,6	94,5	90,7	90	93,0

Kalsiyumu en düşük miktarlarda tüketen aileler gece-
kondu bölgesinde diğer bölgelere kıyasla daha fazla görülmek-
tedir. İlkbahar mevsiminde tüm bölgelerde düşük miktarlarda kal-
siyum tüketen aile oranı diğer mevsimlere göre daha yüksektir
(Tablo 24).

Tablo 24: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Kalsiyum Tüketim Düzeyleri (Mg/Tü/Günde)

BÖLGELER	Kalsiyum Tüketim Düzeyleri								Toplam Aile		
	Düşük (300 mg ve az)		Sınırdaki (301-400 mg)		Kabul Edilebilir (401-500 mg)		Normal (501 mg ve üzeri)				
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	1	2,5	5	12,5	6	15,0	28	70,0	40	100
	Kış	1	2,5	6	15,0	9	22,5	24	60,0	40	100
	İlkbahar	3	7,5	13	32,5	2	5,0	22	55,0	40	100
	Yaz	-	-	11	27,5	9	22,5	20	50,0	40	100
Gecekondü	Sonbahar	13	32,5	15	37,5	3	7,5	9	15,0	40	100
	Kış	8	20,0	13	32,5	12	30,0	7	17,5	40	100
	İlkbahar	13	32,5	16	40,0	6	15,0	5	12,5	40	100
	Yaz	8	20,0	12	30,0	6	15,0	4	10,0	40	100
Şehir	Sonbahar	-	-	7	17,5	3	7,5	30	75,0	40	100
	Kış	3	7,5	4	10,0	5	12,5	28	70,0	40	100
	İlkbahar	3	7,5	5	12,5	9	22,5	23	58,0	40	100
	Yaz	1	2,5	13	32,5	8	20,0	18	45,0	40	100

Demir tüketimi incelendiğinde düşük demir tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu bölge gecekondu, normal demir tüketen aile yüzdesinin en fazla olduğu bölgenin ise köy olduğu görülmektedir. Mevsimsel açıdan incelendiğinde sonbahar mevsiminde tüm bölgelerde normal demir tüketen ailelerin oranının en yüksek olduğu görülmektedir (Tablo 25).

Tablo 25: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Demir Tüketim Düzeyleri (mg/TÜ/Günde).

BÖLGELER	Demir Tüketim Düzeyleri								Toplam Aile		
	Düşük (10 mg ve az)		Sınırdaki (10,1-15 mg)		Kabul Edilebilir (15,1-20 mg)		Normal (20 mg ve üzeri)				
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	-	-	-	-	5	12,5	35	87,5	40	100
	Kış	2	5,0	5	12,5	12	30,0	21	52,5	40	100
	İlkbahar	-	-	4	10,0	6	15,0	30	75,0	40	100
	Yaz	-	-	8	20,0	9	22,5	23	57,5	40	100
Gecekondu	Sonbahar	5	12,5	11	27,5	15	37,5	9	22,5	40	100
	Kış	1	2,5	9	22,5	21	52,5	9	22,5	40	100
	İlkbahar	6	15,0	18	45,0	8	20,0	8	20,0	40	100
	Yaz	10	25,0	9	22,5	11	27,5	10	25,0	40	100
Şehir	Sonbahar	-	-	8	20,0	11	27,5	21	52,5	40	100
	Kış	1	2,5	7	17,5	17	42,5	15	37,5	40	100
	İlkbahar	3	7,5	19	47,5	14	35,0	4	10,0	40	100
	Yaz	2	5,0	17	42,5	9	22,5	12	30,0	40	100

Günlük enerjinin hayvansal kaynaklardan sağlanan kalori oranı % 10 dan az olduğunda alınması gerekli demir miktarı yetişkin erkek için 9, menstrasyon gören yetişkin kadın için 28, 13-16 yaş erkek için 18 kız için 24, 1-12 yaş çocuk için 10, bebek için 10 mg olarak önerilmektedir (50). Bu bilgiler ışığında tabloyu incelersek kabul edilebilir sınırlar içindeki ailelerde yetişkin kadın ve genç kızların gereksiniminin karşılanmadığı sadece yetişkin erkek, genç erkek ve çocukların gereksinimi karşılandığı düşünülmelidir. Ancak normal demir tüketen gruba giren ailelerdeki tüm bireylerin gereksiniminin karşılandığı görülmektedir.

A vitaminini normal miktarlarda tüketen ailelere şehirde diğer bölgelere kıyasla daha fazla rastlanmaktadır.

Kış ve ilkbahar mevsiminde tüm bölgelerde düşük miktarlarda A vitamini tüketen aile oranı diğer mevsimlere kıyasla daha yüksektir (Tablo 26).

Riboflavin tüketimine bakıldığında şehirde normal miktarlarda riboflavin tüketen ailelerin diğer bölgelere kıyasla daha fazla olduğu, gecekonduda düşük ve sınırda riboflavin tüketen ailelerin fazla olduğu görülmektedir. Genel olarak ilkbahar ve yaz mevsiminde düşük miktarlarda riboflavin tüketen aile yüzdesi diğer mevsimlere kıyasla daha fazladır (Tablo 28).

C vitamini düşük miktarlarda tüketen ailelere gecekondu bölgesinde daha fazla rastlanmaktadır. Genel olarak sonbahar mevsiminde normal C vitamini tüketen aile oranı diğer mevsimlere göre fazla, ilkbahar mevsiminde ise en azdır (Tablo 30).

Thiamin ve niasin genellikle yeterli tüketildiklerinden ayrıca incelenmemiştir (Tablo 27, Tablo 29).

Tablo 26: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin A vitamini Tüketim Düzeyleri (IU/TÜ/Günde).

BÖLGELER	A Vitamini Tüketim Düzeyleri										
	Düşük (3000 IU ve az)		Sınırdaki (3001-4000 IU)		Kabul Edilebilir (4001-5000 IU)		Normal (5001 IU ve üzeri)		Toplam Aile		
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	3	7,5	4	10,0	5	12,5	28	70	40	100
	Kış	24	60,0	1	2,5	2	5,0	13	32,5	40	100
	İlkbahar	27	67,5	5	12,5	1	2,5	7	17,5	40	100
	Yaz	15	37,5	14	35,0	4	10,0	7	17,5	40	100
Gecekondu	Sonbahar	21	52,5	3	7,5	2	5,0	14	35,0	40	100
	Kış	21	52,5	3	7,5	-	-	16	40,0	40	100
	İlkbahar	29	72,5	3	7,5	1	2,5	7	17,5	40	100
	Yaz	20	50,0	11	27,5	5	12,5	4	10,0	40	100
Şehir	Sonbahar	8	45,0	6	15,0	7	17,5	19	47,5	40	100
	Kış	10	25,0	4	10,0	2	5,0	24	60,0	40	100
	İlkbahar	14	35,0	4	10,0	7	17,5	15	37,5	40	100
	Yaz	12	30,0	8	20,0	10	25,0	10	25,0	40	100

Tablo 27: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin B₁ (Thiamin) Vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde)

BÖLGELER	B ₁ Vitamini Tüketim Düzeyleri								
	Sınırdaki (0,81-1,0)		Kabul Edilebilir (1,1-1,2)		Normal (1,21 ve üzeri)		Toplam Aile Sayısı		
	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	-	-	-	-	40	100,0	40	100
	Kış	1	2,5	1	2,5	38	95	40	100
	İlkbahar	1	2,5	2	5,0	37	92,5	40	100
	Yaz	4	10,0	4	10,0	32	80,0	40	100
Gecekondu	Sonbahar	1	2,5	-	-	39	97,5	40	100
	Kış	1	2,5	-	-	39	97,5	40	100
	İlkbahar	2	5,0	1	2,5	37	92,5	40	100
	Yaz	4	10,0	-	-	36	90,0	40	100
Şehir	Sonbahar	-	-	1	2,5	39	97,5	40	100
	Kış	-	-	2	5,0	38	95,0	40	100
	İlkbahar	1	2,5	1	2,5	38	95,0	40	100
	Yaz	5	12,5	2	5,0	33	82,5	40	100

Tablo 28: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin B₂ (Riboflavin) Vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde)

BÖLGELER		B ₂ Vitamini Tüketim Düzeyleri									
		Düşük (1,00 mg ve az)		Sınırdaki (1,01-1,20 mg)		Kabul Edilebilir (1,21-1,50 mg)		Normal (1,51 mg ve üzeri)		Toplam Aile Sayısı	
		S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Köy	Sonbahar	1	2,5	6	15,0	8	20,0	25	62,5	40	100
	Kış	7	17,5	11	27,5	9	22,5	13	32,5	40	100
	İlkbahar	8	20,0	15	37,5	11	27,5	6	15,0	40	100
	Yaz	11	27,5	13	32,5	8	20,0	8	20,0	40	100
Gecekondu	Sonbahar	18	45,0	7	17,5	8	20,0	7	17,5	40	100
	Kış	20	50,0	7	17,5	3	7,5	10	25,0	40	100
	İlkbahar	26	65,0	3	7,5	3	7,5	8	20,0	40	100
	Yaz	25	62,5	3	7,5	3	7,5	9	22,5	40	100
Şehir	Sonbahar	2	5,0	1	2,5	10	25,0	27	67,5	40	100
	Kış	11	27,5	7	17,5	8	20,0	14	35,0	40	100
	İlkbahar	11	27,5	9	22,5	11	27,5	9	22,5	40	100
	Yaz	10	25,0	12	30,0	7	17,5	11	27,5	40	100

Tablo 29: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin Niasin Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde).

BÖLGELER		Niasin Tüketim Düzeyleri									
		Düşük (10,0 mg ve az)		Sınırdaki (10,1-12,0 mg)		Kabul Edilebilir (12,1-14,0 mg)		Normal (14,1 mg ve üzeri)		Toplam Aile	
		S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Köy	Sonbahar	1	2,5	2	5,0	1	2,5	36	90,0	40	100
	Kış	1	2,5	1	2,5	4	10,0	34	85,0	40	100
	İlkbahar	1	2,5	3	7,5	12	30,0	24	60,0	40	100
	Yaz	1	2,5	2	5,0	6	15,0	31	77,5	40	100
Gecekondu	Sonbahar	1	2,5	1	2,5	4	10,0	34	85,0	40	100
	Kış	2	5,0	-	-	-	-	38	95,0	40	100
	İlkbahar	3	7,5	1	2,5	3	7,5	33	82,5	40	100
	Yaz	1	2,5	1	2,5	8	20,0	30	75,0	40	100
Şehir	Sonbahar	4	10,0	-	-	2	5,0	34	85,0	40	100
	Kış	-	-	2	5,0	7	17,5	31	77,5	40	100
	İlkbahar	3	7,5	6	15,0	4	10,0	27	67,5	40	100
	Yaz	1	2,5	5	12,5	4	10,0	30	75,0	40	100

Tablo 30: Bölgelere ve Mevsimlere Göre Ailelerin C Vitamini Tüketim Düzeyleri (Mg/TÜ/Günde).

BÖLGELER	C Vitamini Tüketim Düzeyleri								Toplam Aile		
	Düşük (25 mg ve az)		Sınırdaki (26-50 mg)		Kabul Edilebilir (51-75 mg)		Normal (76 mg ve üzeri)				
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
Köy	Sonbahar	1	2,5	3	7,5	2	5,0	34	85,0	40	100
	Kış	-	-	2	5,0	7	17,5	31	77,5	40	100
	İlkbahar	3	7,5	6	15,0	4	10,0	27	67,5	40	100
	Yaz	1	2,5	5	12,5	4	10,0	30	25,0	40	100
Gecekondu	Sonbahar	4	10,0	7	17,5	8	20,0	21	52,5	40	100
	Kış	9	22,5	10	25,0	2	5,0	19	47,5	40	100
	İlkbahar	12	30,0	15	37,5	8	20,0	5	12,5	40	100
	Yaz	2	5,0	8	20,0	15	37,5	15	37,5	40	100
Şehir	Sonbahar	1	2,5	2	5,0	1	2,5	37	92,5	40	100
	Kış	3	7,5	6	15,0	11	27,5	20	50,0	40	100
	İlkbahar	6	15,0	18	45,0	9	22,5	7	17,5	40	100
	Yaz	1	2,5	5	12,5	8	20,0	26	65,0	40	100

AİLELERİN GIDALARI SATIN ALMA VE DEPOLAMA DURUMLARI

Gıdaları Satın Alma Durumları

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere ve yiyeceklerini kendi üretimleri veya dışardan satın alma durumlarına göre dağılımları Tablo 31'de gösterilmiştir. Tabloda verilen tüm yiyecekler tek tek incelendiğinde köy bölgesindeki aileler gecekondu ve şehir bölgesindeki ailelere kıyasla çok daha yüksek oranlarda kendi üretimleri olan yiyecekleri tüketirken gecekondu ve şehirdeki ailelerin ise satın aldıkları yiyecekleri kullandıkları görülmektedir. Tabloda gösterilmeyen pirinç, et, şeker, margarin ve bitkisel sıvı yağ tüm bölgelerde dışardan satın alınmaktadır.

Tablo 31: Ailelerin Bölgelere ve Yiyeceklerini Kendileri Üretmeleri veya Dışardan Satın Alma Durumlarına Göre Dağılımı

YIYECEK ADI	B Ö L G E L E R															
	KÖY						GECEKONDU									
	Kendi Ürünü		Dışardan Satın Alıyor		Toplam		Kendi Ürünü		Dışardan Satın Alıyor		Toplam					
S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	
EkmeK	37	92,5	3	7,5	40	100	-	-	40	100	40	100	-	-	40	100
Buğday Unu	37	92,5	3	7,5	40	100	4	10,0	36	100	40	100	-	-	40	100
Bulgur	37	92,5	3	7,5	40	100	4	10,0	36	90,0	40	100	2	5,0	38	95,0
Makarna,																
Erişte,	18	45,0	22	55,0	40	100	9	22,5	31	77,5	40	100	7	17,5	33	82,5
Kuskus																
Tarhana	36	90,0	4	10,0	40	100	12	30,0	28	70,0	40	100	13	32,5	27	67,5
Süt-yoğurt	25	72,5	11	27,5	40	100	1	2,5	39	97,5	40	100	-	-	40	100
Peynir	24	60,0	16	40,0	40	100	4	10,0	36	90,0	40	100	2	5,0	38	95,0
Yumurta	16	40,0	24	60,0	40	100	6	15,0	34	85,0	40	100	-	-	40	100
K.Fasulye,																
Nohut mer-	38	95,0	2	5,0	40	100	5	12,5	35	87,5	40	100	2	5,0	38	95,0
cimek																
Patates	27	67,5	13	32,5	40	100	-	-	40	100	40	100	-	-	40	100
K.Soğan	28	70,0	12	30,0	40	100	-	-	40	100	40	100	-	-	40	100
Diğer Taze	34	85,0	6	15,0	40	100	-	-	40	100	40	100	-	-	40	100
Sebzeler	30	75,0	10	25,0	40	100	-	-	40	100	40	100	-	-	40	100
Meyveler	36	90,0	4	10,0	40	100	28	70,0	12	30,0	40	100	14	35,0	26	65,0
Kuru Sebze,																
Meyve																
Tereyağ	11	27,5	27	72,5	40	100	1	2,5	39	97,5	40	100	-	-	40	100
Reçel, Mar-																
melat Pek-	30	75,0	10	25,0	40	100	17	42,5	23	57,5	40	100	25	62,5	15	37,5
mez																
Salça	34	85,0	6	15,0	40	100	27	67,5	13	32,5	40	100	4	10,0	36	90,0
(Domates)																
Turşu	36	90,0	4	10,0	40	100	32	80,0	8	20,0	40	100	17	42,5	23	57,5

Gıdaların Depolanma Durumları ve Depolanma Süreleri

Araştırma kapsamına giren aileler, tarafımızdan genel olarak yiyeceklerini uzun süre depolayan ve kısa süre depolayan aileler olmak üzere iki grubta incelenmiştir.

Yiyeceklerini uzun Süre Depolayan Aileler Grubuna; yiyeceklerini genel olarak 3 aydan daha fazla sürelerde depolayan aileler alınmıştır. Yiyeceklerini Kısa Süre Depolayan Aileler Grubuna ise; yiyeceklerini genel olarak 3 aydan daha az sürelerde depolayan aileler alınmıştır. Bu tanımlamaya bağlı kalınarak ailelerin bölgelere ve yiyecekleri genel olarak depolanma sürelerine göre dağılımları Tablo 32 de gösterilmiştir. Köydeki ailelerin tümü gecekondudaki ailelerin % 12,5 u şehirdeki ailelerin % 45 i yiyeceklerini genel olarak uzun sürelerde depolamaktadırlar.

Tablo 32: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere ve Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Sürelerine Göre Dağılımı

BÖLGELER	DEPOLAMA		DURUMU		Toplam Aile	
	Yiyecekleri Uzun Süre Depolayan Aileler	Yiyeceklerini Kısa Süre Depolayan Aileler	S	%	S	%
	S	%	S	%	S	%
Köy	40	100,0	-	-	40	100
Gecekondü	5	12,5	35,0	87,5	40	100
Şehir	18	45,0	22,0	55,0	40	100
GENEL	63	52,5	57,0	47,5	120	100

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere ve çeşitli yiyecekleri depolama sürelerine göre dağılımları Tablo 33 ve 34 de gösterilmiştir.

A - Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Depolanma Süreleri (Tablo 33):

Buğday ununu köydeki ailelerin % 75 i 6 ay ve daha uzun sürelerde depolarken gecekonduda % 40 aile haftalık, şehirde % 45 aile aylık depolama yapmaktadır.

Bulguru köydeki ailelerin % 67,5 u, şehirdeki ailelerin % 37,5 u 6 ay ve daha uzun süre depolamasına karşılık gecekonduda % 35 ailenin deposu bulunmamaktadır.

Makarna erişte, kuskusu köydeki ailelerin % 45 i şehirdeki ailelerin % 32,5 u aylık depolamaktadır. Gecekonduda ise % 60 ailenin deposunun bulunmadığı görülmektedir.

Tarhanayı köydeki ailelerin % 65 i, gecekondudaki ailelerin % 15 i, şehirdeki ailelerin % 17,5 u 6 ay ve daha uzun süre depolamaktadırlar. Köyde ve gecekonduda haftalık ve aylık tarhana depolayan aile görülmemesine karşılık şehirdeki ailelerin % 25 i haftalık , % 15 i aylık depolama yapmaktadır. Ayrıca gecekondudaki ailelerin % 70 inin tarhana deposu yoktur.

Pirinci köydeki ailelerin % 55 i 6 ay ve daha uzun süre depolarken gecekonduda % 50 aile haftalık, şehirde % 37,5 aile aylık depolama yapmaktadır.

Peyniri köydeki ailelerin % 47,5 u 6 ay ve daha uzun süre depolarken gecekonduda % 40 aile haftalık, şehirde % 42,5 aile aylık depolama yapmaktadır.

Kıyma ve et kavurma, üç bölgedeki aileler arasında da önemli oranda yapılmamakta ve depolanmamaktadır. Ancak köyde % 22,5 aile aylık % 15 aile 3 aylık, gecekonduda % 7,5 aile şehirde % 10 aile aylık % 5 aile ise 5 aylık kıyma ve et kavurma yapmaktadır.

Kuru baklagilleri köydeki ailelerin % 75 i 6 ay ve daha uzun süre depolarken gecekonduda % 57,5 aile haftalık, şehirde % 37,5 aile aylık depolama yapmaktadır.

Patatesi köydeki ailelerin % 62,5 u şehirdeki ailelerin % 10 u 6 ay ve daha uzun sürelerde depolamaktadırlar. Üç bölgede de patates deposu olmayan aileye rastlanmamıştır. Gecekonduda % 45 aile, şehirde % 32,5 aile aylık patates depolamaktadır.

Kuru soğanı köydeki ailelerin % 65 i şehirdeki ailelerin % 15 i 6 ay ve daha uzun sürelerde depolamaktadır. Üç bölgede de kuru soğan deposu olmayan aileye rastlanmamıştır. Gecekonduda % 47,5 şehirde % 55 aile aylık kuru soğan depolamaktadır.

Kuru sebze ve meyveleri üç bölgede de haftalık ve aylık depolayan aileye rastlanmamıştır. Kuru sebze ve meyveleri köydeki ailelerin % 45 i, gecekondudaki ailelerin % 52,5 u, şehirdeki ailelerin % 27,5 u 3 ay süre ile depolamaktadır.

Tereyağını, köydeki ailelerin % 32,5 u aylık, şehirdeki ailelerin % 45 i haftalık depolamaktadır. Gecekonduda % 85 ailenin tereyağ deposu yoktur.

Margarini köyde % 42,5, gecekonduda % 60, şehirde % 47,5 aile aylık depolamaktadır.

Bitkisel yağları köyde % 40, gecekonduda % 60, şehirde % 47,5 aile aylık depolamaktadır.

Şeker köydeki ailelerin % 57,5 u, şehirdeki ailelerin % 10 u 6 ay ve daha uzun sürelerde depolamaktadırlar. Üç bölgede de şeker deposu olmayan aileye rastlanmamıştır. Gecekonduda % 57,5 aile haftalık, şehirde % 42,5 aile aylık şeker depolamaktadır.

Reçel, marmelat, pekmezi köydeki ailelerin % 62,5 u şehirdeki ailelerin % 17,5 u 6 ay ve daha uzun sürelerde depolamaktadır. Üç bölgede de haftalık reçel, marmelat, pekmez depolayan aile görülmemiştir. Gecekonduda % 32,5 aile 3 aylık, şehirde % 55 aile aylık depolama yapmaktadır.

Salçayı köyde % 52,5, gecekonduda % 40, şehirde % 35 aile 3 ay lık depolamaktadır.

Turşu, salamura, konserveyi köyde % 50, gecekonduda % 30, şehirde % 7,5 aile 6 ay ve daha uzun sürelerde depolarken, köyde % 40, gecekonduda % 50, şehirde % 35 aile 3 aylık depolama yapmaktadır.

B - Kısa Süre Dayanan Yiyeceklerin Depolanma Süreleri (Tablo 34):

Ekmeği gecekondudaki ailelerin % 82,5 u şehirdeki ailelerin % 87,5 u günlük satın almaktadır. Bazlamayı köydeki ailelerin % 60 ı 8-15 günlük, % 32,5 u 3-7 günlük yapmakta ve depolamaktadır.

Sütü köyde % 55, gecekonduda % 32,5, şehirde % 40 aile 2 günlük depolamaktadır.

Yoğurdu köyde % 35, gecekonduda % 25, şehirde % 37,5 aile 2 günlük depolamaktadır.

Taze Eti köyde % 20, gecekonduda % 27,5, şehirde % 22,5 aile 2 günlük depolamaktadır.

Taze sebzeleri köyde % 80, gecekonduda % 70, şehirde % 75 aile 3-7 günlük depolamaktadır.

Taze meyvaları köyde % 30, gecekonduda % 65, şehirde % 52,5 aile 3-7 günlük depolamaktadır.

Depolanan Gıdaların Ortalama Depolanma Miktarları

Araştırma kapsamına giren ailelerin depoladıkları yiyeceklerin ortalama depolanma miktarları Tablo 35 ve 36 da gösterilmiştir. Genel olarak yiyecekler köyde diğer bölgelerden daha fazla miktarlarda depolanmaktadır.

Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Depolandıkları Yerlerin Isı, Nisbi Nem Durumu ve Saklandıkları Kap Türleri

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere ve mevsimlere göre uzun süre dayanan yiyeceklerin saklandıkları yerlerin sıcaklık ve nem durumu Tablo 37 ve Tablo 38 de gösterilmiştir.

Genel olarak tüm bölgelerde depo ortamının ısısının 22°C nin üzerindeki ısı derecelerine çıkması sonbahar ve yaz mevsiminde göze çarpmaktadır. Bu ısı derecesi, gecekondu böl-

gesindeki ailelerin depolarında daha fazla oranda görülmektedir.

Tüm bölgelerde, depo ortamının nisbi nem oranının % 70 in üzerine çıkmış aile % si en fazla ilkbahar mevsiminde görülmüştür. % 70 in üzerine çıkan nisbi nem miktarı gecekondu bölgesindeki ailelerin depolarında daha fazla oranda saptanmıştır.

Ailelerin bölgelere göre uzun süre dayanan yiyeceklerini sakladıkları kap türleri Tablo 39 da gösterilmiştir. Genel olarak tüm bölgelerde ekmek, buğday unu, bulgur, malkarna, tarhana, kurubaklagiller, kurusebze, kuru meyva naylon ve bez torbada daha fazla saklanmaktadır.

Patates, kuru soğan tahta veya mukavva kutu ve naylon torbada daha fazla oranda saklanmaktadır.

Sıvı yağlar, reçel, marmalet, pekmez gibi yiyecekler plastik ve madeni kaplarda daha fazla saklanmaktadır. Turşu ise toprak, madeni ve cam kavonozda saklandığı görülmektedir.

Tablo 33: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere, Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Cinsine ve Depolama Sürelerine Göre Dağılımı.

Yiyecek Adı	BÖLGELER	DEPOLAMA SÜRELERİ						TOPLAM AİLE					
		Deposu olmayan Aile		Haftalık Depolayan Aile		Aylık Depolayan Aile		3 Aylık Depolayan Aile		6 Ay ve Daha uzun sürede Depolayan Aile			
		S	%	S	%	S	%	S	%	S	%		
B. Unu	KÖY	-	-	-	-	3	7,5	7	17,5	30	75,0	40	100
	GEÇEKONDU	13	32,5	16	40,0	7	17,5	4	10,0	-	-	40	100
	ŞEHİR	2	5,0	9	22,5	18	45,0	5	12,5	6	15,0	40	100
Balğur	KÖY	-	-	-	-	4	10,0	9	22,5	27	56,5	40	100
	GEÇEKONDU	14	35,0	13	32,5	8	20,0	5	12,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	5	12,5	10	25,0	2	5,0	8	20,0	15	37,5	40	100
Makarna, Erişte, Ruskiş	KÖY	2	5,0	10	25,0	18	45,0	2	5,0	8	20,0	40	100
	GEÇEKONDU	24	60,0	6	15,0	7	17,5	3	7,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	11	27,5	13	32,5	10	25,0	6	15,0	40	100
Tahhana	KÖY	4	10,0	-	-	-	-	10	25,0	26	65,0	40	100
	GEÇEKONDU	28	70,0	-	-	-	-	6	15,0	6	15,0	40	100
	ŞEHİR	8	20,0	10	25,0	6	15,0	9	22,5	7	17,5	40	100
Pirinç	KÖY	-	-	1	2,5	9	22,5	8	20,0	22	55,0	40	100
	GEÇEKONDU	7	17,5	20	50,0	8	20,0	5	12,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	7	17,5	15	37,5	11	27,5	7	17,5	40	100
Peynir	KÖY	-	-	3	7,5	11	27,5	7	17,5	19	47,5	40	100
	GEÇEKONDU	7	17,5	16	40,0	10	25,0	7	17,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	12	30,0	17	42,5	8	20,0	3	7,5	40	100
Et, Kıyma Kavurma	KÖY	25	62,5	-	-	9	22,5	6	15,0	-	-	40	100
	GEÇEKONDU	37	92,5	-	-	3	7,5	-	-	-	-	40	100
	ŞEHİR	34	85,0	-	-	4	10,0	2	5,0	-	-	40	100
K. Bakla-ğil	KÖY	-	-	-	-	-	-	10	25,0	30	75,0	40	100
	GEÇEKONDU	5	12,5	23	57,5	7	17,5	5	12,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	8	20,0	15	37,5	11	27,5	6	15,0	40	100
Patates	KÖY	-	-	1	2,5	8	20,0	6	15,0	25	62,5	40	100
	GEÇEKONDU	-	-	17	42,5	18	45,0	5	12,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	16	40,0	13	32,5	7	17,5	4	10,0	40	100
K. Soğan	KÖY	-	-	-	-	7	17,5	7	17,5	26	65,0	40	100
	GEÇEKONDU	-	-	15	37,5	19	47,5	6	15,0	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	7	17,5	22	55,0	5	12,5	6	15,0	40	100
K. Sebze Meyve	KÖY	3	7,5	-	-	-	-	18	45,0	19	47,5	40	100
	GEÇEKONDU	12	30,0	-	-	-	-	21	52,5	7	17,5	40	100
	ŞEHİR	26	65,0	-	-	-	-	11	27,5	3	7,5	40	100
Tereyağı	KÖY	6	15,0	3	7,5	13	32,5	11	27,5	7	17,5	40	100
	GEÇEKONDU	34	85,0	-	-	6	15,0	-	-	-	-	40	100
	ŞEHİR	11	27,5	18	45,0	10	25,0	-	-	1	2,5	40	100
Margarin	KÖY	-	-	4	10,0	17	42,5	4	10,0	15	37,5	40	100
	GEÇEKONDU	2	5,0	20	50,0	14	35,0	4	10,0	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	5	12,5	22	55,0	8	20,0	5	12,5	40	100
Bitkisel Yağ	KÖY	-	-	3	7,5	16	40,0	13	32,5	8	20,0	40	100
	GEÇEKONDU	8	20,0	-	-	24	60,0	8	20,0	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	3	7,5	19	47,5	11	27,5	7	17,5	40	100
Şeker	KÖY	-	-	-	-	8	20,0	9	22,5	23	57,5	40	100
	GEÇEKONDU	-	-	23	57,5	8	20,0	9	22,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	-	-	6	15,0	17	42,5	13	32,5	4	10,0	40	100
Reçel, Marmelat, Fekrez	KÖY	2	5,0	-	-	2	5,0	11	27,5	25	62,5	40	100
	GEÇEKONDU	21	52,5	-	-	6	15,0	13	32,5	-	-	40	100
	ŞEHİR	3	7,5	-	-	22	55,0	8	20,0	7	17,5	40	100
Salça	KÖY	6	15,0	-	-	-	-	21	52,5	13	32,5	40	100
	GEÇEKONDU	6	15,0	-	-	3	7,5	16	40,0	15	37,5	40	100
	ŞEHİR	2	5,0	-	-	16	40,0	14	35,0	8	20,0	40	100
Konserve Mürsu, Salamur	KÖY	3	7,5	-	-	1	2,5	16	40,0	20	50,0	40	100
	GEÇEKONDU	8	20,0	-	-	-	-	20	50,0	12	30,0	40	100
	ŞEHİR	10	25,0	8	20,0	5	12,5	14	35,0	3	7,5	40	100

Tablo 34: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere,Kısa Süre Dayanan Yiyecek Cinsine ve Depolama Sürelerine Göre Dağılımı

BÖLGELER	Deposu Olmayan (Günlük alan) Aile		2 Günlük Depolayan Aile		3-7 Günlük Depolayan Aile		8-15 Günlük Depolayan Aile		16-30 Günlük Depolayan Aile		1 Aydan Fazla Sürede Depolayan Aile		TOPLAM AİLE	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Köy	3	7,5	-	-	13	32,5	24	60,0	-	-	-	-	40	100
Gecekondu	33	82,5	7	17,5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Şehir	35	87,5	5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Köy	13	32,5	22	55,0	5	12,5	-	-	-	-	-	-	40	100
Gecekondu	27	67,5	13	32,5	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Şehir	24	60,0	16	40,0	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Köy	12	30	14	35,0	8	20,0	6	15,0	-	-	-	-	40	100
Gecekondu	27	67,5	10	25,0	3	7,5	-	-	-	-	-	-	40	100
Şehir	11	27,5	15	37,5	12	30,0	2	5,0	-	-	-	-	40	100
Köy	18	45,0	8	20,0	7	17,5	5	12,5	2	5,0	-	-	40	100
Gecekondu	22	55,0	11	27,5	6	15,0	1	2,5	-	-	-	-	40	100
Şehir	13	32,5	9	22,5	8	20,0	6	15,0	4	10,0	-	-	40	100
Köy	8	20,0	4	10,0	13	32,5	10	25,0	3	7,5	2	5,0	40	100
Gecekondu	22	55,0	9	22,5	6	15,0	3	7,5	-	-	-	-	40	100
Şehir	12	30,0	6	15,0	13	32,5	7	17,5	2	5,0	-	-	40	100
Köy	3	7,5	5	12,5	32	80	-	-	-	-	-	-	40	100
Gecekondu	5	12,5	7	17,5	28	70	-	-	-	-	-	-	40	100
Şehir	2	5,0	8	20,0	30	75	-	-	-	-	-	-	40	100
Köy	4	10,0	6	15,0	12	30,0	4	10,0	8	20,0	6	15,0	40	100
Gecekondu	6	15,0	8	20,0	26	65,0	-	-	-	-	-	-	40	100
Şehir	3	7,5	6	15,0	21	52,5	5	12,5	3	7,5	2	5,0	40	100

Tablo 35: Uzun Süre Dayanan Yiyecekleri Depolayan Ailelerin Bölgelere, Göre Depoladıkları Ortalama Yiyecek Miktarları (kg)

YIYECEK ADI	Haftalık Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		Aylık Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		3 Aylık Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		6 Ay ve Daha Uzun Süre Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)				
	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir			
Burdur Unu	-	1,2	0,6	0,6	33	6	2,5	10	670	-	36
Bulgur	-	0,9	0,3	1,3	1,1	4	1,3	7,5	33	-	4,2
Makarna, Erişte, Kuskus	0,8	0,8	0,7	4,3	2,5	4,3	1,9	10,2	15	-	8,3
Tarhana	-	-	0,2	-	-	-	0,7	4,1	15,6	8,7	5,1
Pirinç	0,9	0,8	1,1	4	5	4	2,4	11	27	-	15,2
Peynir	0,7	0,6	0,9	3,1	4,1	3,1	2,4	12,4	41,2	-	10,1
Et, Kıyma Kavurma	-	-	-	1,1	2,4	1,1	1,7	-	-	-	-
Kuru Baklagil	-	1,5	0,6	4,8	-	4,8	1,7	12,0	32	-	9,1
Patates	1,5	2,1	1,4	5,1	5,7	5,1	5,9	28,7	97	-	23
K. Soğan	-	1,1	0,8	4,5	4,3	4,5	3,4	18	55	-	15,4
K. Sebze Meyve	-	-	-	-	-	-	-	8,2	32,5	20,6	13,2
Tereyağı	0,4	-	0,2	1,1	2,9	1,1	0,7	-	11	-	8,0
Margarin	1,1	0,9	0,6	5,1	3,8	5,1	2,1	12,6	19	-	8,5
Bitkisel Yağ	0,5	-	0,6	3,8	3,2	3,8	2,3	7,3	14	-	10,5
Şeker	-	1,4	1,2	5,2	6,4	5,2	3,9	20,6	49,7	-	55,0
Reçel, Marmelat Pekmez	-	-	-	2,8	3	2,8	1,6	5,3	9,5	-	5,2
Salça	-	-	-	0,8	-	0,8	0,9	4,2	12,5	9,8	8,5
Turşu, salamura, Konserve	-	-	0,8	-	9,7	-	6,4	20,6	45,2	34,5	23,3

Tablo 36: Kısa Süre Dayanan Yiyecekleri Depolayan Ailelerin Bölgelere Göre Depoladıkları Ortalama Yiyecek Miktarları (kg)

Yiyecek Adı	2 Günlük Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		3-7 Günlük Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		8-15 Günlük Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		16-30 Günlük Depolayan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)		1 Aydan Fazla Sürede Depo yapan Ailelerde Depolanan Ortalama Miktar (kg)	
	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir
Ekmeek	-	5,2	1,2	26,9	-	51,7	-	-	-	-
Süt	1,4	1,1	1,3	1,9	-	-	-	-	-	-
Yoğurt	1,6	0,6	0,8	3,9	1,3	2,1	3,9	-	-	-
Et	0,9	0,4	0,5	1,7	0,9	1,9	2,4	3,8	4,7	5,2
Yumurta (adet)	6	5	5	14	9	11	16	20	34	50
T.Sebze	3,3	1,6	1,7	7,2	5,2	6,4	-	-	-	-
T.Meyve	3	1,1	1,3	6,4	5,1	5,8	10,5	9,3	21,8	18,5
										90,6
										30,5

Tablo 37: Bölgelere ve Mevzamlara Göre Uzun Süre Dayanma Yırcıklarının Saklındıkları Yerin İla Durumu

BÖLGELER	10-15°C		16-21°C		22°C ve üzeri		10-15°C		16-21°C		22°C ve üzeri		10-15°C		16-21°C		22°C ve üzeri																			
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%																		
Köy	3	7,5	39	82,5	4	10,0	40	100	14	35,0	26	65,0	-	-	40	100	10	25,0	30	75,0	-	-	40	100	2	5,0	30	75,0	8	20,0	40	100				
Gecekondu	-	-	35	87,5	5	12,5	40	100	7	17,5	35	87,5	-	-	40	100	4	10,0	36	90,0	-	-	40	100	-	-	40	100	-	-	29	72,5	11	27,5	40	100
Şehir	-	-	36	90,0	4	10,0	40	100	5	12,5	35	87,5	-	-	40	100	3	7,5	37	92,5	-	-	40	100	-	-	40	100	9	22,5	31	77,5	9	22,5	40	100

Tablo 38: Bölgelere ve Mevzamlara Göre Uzun Süre Dayanma Yırcıklarının Saklındıkları Yerin Nisbi Nem Durumu

BÖLGELER	% 50 den az		% 50-70		% 70 den fazla		% 50 den az		% 50-70		% 70 den fazla		% 50 den az		% 50-70		% 70 den fazla															
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%														
Köy	4	10,0	34	85,0	2	5,0	29	72,5	9	22,5	40	100	3	7,5	26	65,0	11	27,5	40	100	5	12,5	28	70,0	7	17,5	40	100				
Gecekondu	1	2,5	31	77,5	8	20,0	40	100	-	-	28	70,0	12	30,0	40	100	-	-	25	62,5	15	37,5	40	100	-	-	29	72,5	11	27,5	40	100
Şehir	6	15,0	34	85,0	-	-	40	100	5	12,5	31	77,5	4	10,0	40	100	6	15,0	28	70,0	6	15,0	29	72,5	5	12,5	31	77,5	5	12,5	40	100

Tablo 39: Bölgelere Göre Uzun Süre Dayanan Yiyeceklerin Saklandıkları Küp Türleri

Yiyecek Adı	Küp Türleri										Kutu (tahta veya Mukavva)			Açıkta			Toplam															
	Bez Torba		Naylon		Torba		Plastik		Kap		Madeni		Kap		Toprak		Kap		Cam		Kavanoz		veya		(Mükavva)		Açıkta		Toplam			
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%		
Ekmek	Köy	8	20,0	18	45,0	7	17,5	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	12,5	-	-	-	-	-	-	40	100
	Şehir	1	2,5	35	87,5	2	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100
B.Unu	Köy	22	55,0	14	35,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	15	37,5	23	60,0	2	5,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100	
Bulgur	Köy	21	52,5	11	27,5	3	7,5	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7,5	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	10	25,0	22	55,0	4	10,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
Makarna, Erişte, Kuskus	Köy	11	27,5	22	55,0	5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	8	20,0	26	65,0	5	12,5	1	2,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100	
Tarhana	Köy	22	55,0	13	32,5	2	5,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,5	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	10	25,0	26	65,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
K.Baklagiller	Köy	14	35,0	18	45,0	5	12,5	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2,5	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	20	50,0	13	32,5	3	7,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	10,0	-	-	-	-	-	-	40	100
Patates	Köy	10	25,0	25	62,5	3	7,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	14	35,0	21	52,5	5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100	
K.Soğan	Köy	2	5,0	10	25,0	4	10,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22	55,0	2	5,0	2	5,0	5	12,5	40	100	
	Şehir	-	-	22	55,0	5	12,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	20,0	5	12,5	1	2,5	40	100		
K.Sebze	Köy	12	30,0	24	60,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
	Şehir	10	25,0	26	65,0	2	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	5,0	-	-	-	-	-	-	40	100	
Sıvı Yağlar	Köy	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
	Şehir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Reçel, Marmelat, Pekmez	Köy	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
	Şehir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
Turşu	Köy	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100
	Şehir	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40	100

GIDA DEPOLAMASININ AILENİN YERLEŞME YERİ, KİŞİ SAYISI,
EKONOMİK VE BESLENME DURUMU İLE OLAN İLİŞKİLERİ VE
GIDA DEPOLAMASINDA ETKİLİ OLAN FAKTÖRLER

Gıda Depolamasının Ailenin Yerleşim Yeri ile Olan İlişkisi

Araştırma kapsamına giren ailelerin bölgelere ve yiyecekleri genel olarak depolama durumuna göre dağılımı daha önceki bölümlerde Tablo 32 de gösterilmişti. Bu verilere göre yiyeceklerini genel olarak uzun sürelerde depolayan aile % si en fazla (% 100) köyde, en az (% 12.5) gecekondü bölgesinde görülmüştür.

Gıda Depolamasının Ailenin Kişi Sayısı ile Olan İlişkisi

Ailelerin yiyecekleri genel olarak depolama durumuna göre ve ailedeki birey sayısına göre dağılımı Tablo 40 da gösterilmiştir. Genel olarak uzun süre depolayan aileler incelendiğinde, 4-6 kişi (% 61,2), 7 ve üzeri kişiden (% 58,8) oluşan ailelerin, 1-3 kişiden (% 33,3) oluşan çekirdek ailelere kıyasla daha fazla oranda gıda depoladıkları görülmüştür.

Tablo 40: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere, Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Durumuna ve Ailedeki Birey Sayısına Göre Dağılımı

AILEDEKİ BİREY SAYISI	D E P O L A M A D U R U M U										G E N E L																
	Uzun Süre Depolayan Aileler			Kısa Süre Depolayan Aileler			Uzun Süre Depolayan Aileler			Kısa Süre Depolayan Aileler			Toplam Aile														
	Köy	Şehir	Gecekondu	Köy	Şehir	Gecekondu	Köy	Şehir	Gecekondu	Köy	Şehir	Gecekondu															
1-3 Kişi	Sayı	2	10	-	9	15	12	24	36	Satır	5,6	27,7	-	25,0	41,7	33,3	66,7	100	Kolon	5,0	55,6	-	25,7	68,2	19,0	42,1	30
4-6 Kişi	Sayı	30	8	3	19	7	41	26	67	Satır	44,8	11,9	4,5	28,4	10,4	61,2	38,8	100	Kolon	75	44,4	60	54,3	31,8	65,0	45,6	55,8
7 ⁺ Kişi	Sayı	8	-	2	7	-	10	7	17	Satır	47,1	-	11,7	41,2	-	58,8	41,2	100	Kolon	20	-	40	20,0	-	15,9	12,3	14,2
TOPLAM AİLE	Sayı	40	18	5	35	22	63	57	120	Satır	33,3	15,0	4,2	29,2	18,3	52,5	47,5	100	Kolon	100	100	100	100	100	100	100	100

Gıda Depolamasının Ailenin Ekonomik Durumu ile Olan İlişkisi

Ailelerin yiyecekleri genel olarak depolama durumuna ve ailenin yıllık gelirine göre (kişi başına/TL) dağılımı Tablo 41 de gösterilmiştir. Genel olarak yıllık gelir 50.000 TL den - 150.000 TL'ye doğru arttıkça uzun süre depolama yapan ailelerin % side artmaktadır. Yıllık gelir 150.000 TL'yi geçtikten sonra uzun süre depolama yapan aile % si düşmektedir. Gecekondu ve şehirde en düşük gelir grubu olan 50.000 TL ve altında yıllık gelire sahip ailelerde uzun süreli gıda depolamasına rastlanmamıştır.

Gıda Depolamasının Ailenin Beslenme Durumu ile Olan İlişkisi

Ailelerin yiyecekleri genel olarak depolama durumuna ve ailenin tükettiği enerji miktarına göre dağılımı Tablo 42 de gösterilmiştir. Köy ve gecekondu bölgesinde ailelerin tükettiği enerji miktarı arttıkça gıdaların uzun süre depolayan aile % side artmaktadır. Şehir bölgesinde ise en fazla oranda yiyeceğini uzun süre depolayan aile grubu 2501-3000 kalori tüketen gruptur. Gecekondu ve şehirde 2001-2500 kalori tüketen grupta gıdaların uzun süre depolayan aile yoktur.

Ailelerin yiyecekleri genel olarak depolama durumuna ve ailenin tükettiği hayvansal protein miktarına göre dağılımı Tablo 43 de gösterilmiştir. Genel olarak üç bölgede de ailelerin tükettiği hayvansal protein arttıkça gıdalarını uzun süre depolayan aile % si de artmaktadır.

Tablo 41: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Duru -
muna ve Ailenin Yıllık Gelirine Göre Dağılımı

YILLIK GELİR (Kişi başına/ TL)	DEPOLAMA DURUMU						GENEL		
	Uzun Süre KÖY	Uzun Süre Şehir	Uzun Süre Gecekondu	Kısa Süre KÖY	Kısa Süre Şehir	Kısa Süre Gecekondu	Uzun Süre Depolayan Aileler	Kısa Süre Depolayan Aileler	Toplam
50.000 TL ve Altı									
Sayı	5	-	-	-	29	1	51	30	35
Satır %	14,3	-	-	-	82,8	2,9	14,3	85,7	100
Kolon %	42,5	-	-	-	82,9	4,6	7,9	52,6	29,2
50.001-100.000 TL									
Sayı	11	2	8	-	5	3	21	8	29
Satır %	37,8	6,9	27,6	-	17,3	10,3	72,4	27,6	100
Kolon %	27,5	40,0	44,4	-	14,3	13,6	33,3	14,0	24,2
100.001-150.000 TL									
Sayı	14	2	6	-	1	12	22	13	35
Satır %	40,0	5,7	17,1	-	2,9	34,3	62,8	37,2	100
Kolon %	35,0	40,0	33,4	-	2,8	54,5	34,9	22,8	29,2
150.000 TL ve Üstü									
Sayı	10	1	4	-	-	6	15	6	21
Satır %	47,6	4,7	19,1	-	-	28,6	71,4	28,6	100
Kolon %	25,0	20,0	22,2	-	-	27,3	23,9	10,5	17,5
TOPLAM AİLE									
Sayı	40	5	18	-	35	22	63	57	120
Satır %	33,3	4,2	15,0	-	29,2	18,3	52,5	47,5	100
Kolon %	100	100	100	-	100	100	100	100	100

Tablo 42: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Bölgelere, Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Durumuna ve Ailenin Tükettiği Enerji Miktarına Göre Dağılımı.

AILENİN TÜKETİĞİ ENERJİ MİKTARI (Kal/Tü/ Gün)	D E P O L A M A D U R U M U						G E N E L			
	Uzun Süre Depolayan Aileler		Kısa Süre Depolayan Aileler		Uzun Süre Depolayan Aileler		Kısa Süre Depolayan Aileler		Toplam	
	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir	Köy	Şehir		
2001-2500										
Sayı	3	-	-	13	6	3	19	22	49	
Satır %	13,6	-	-	59,1	27,3	13,6	86,4	44,9	100	
Kolon %	7,5	-	-	37,1	27,3	4,8	33,3	38,8	18,4	
2501-3000										
Sayı	15	2	10	14	8	27	22	49	49	
Satır %	30,6	4,1	20,4	28,6	16,3	55,1	44,9	100	100	
Kolon %	37,5	40	55,6	40,0	36,4	42,8	38,8	40,8	40,8	
3001 ve Üstü										
Sayı	22	3	8	8	8	33	16	49	49	
Satır %	44,9	6,2	16,3	16,3	16,3	67,4	32,6	100	100	
Kolon %	55,0	60,0	44,4	22,9	36,4	52,4	28,0	40,8	40,8	
TOPLAM AİLE										
Sayı	40	5	18	35	22	63	57	120	120	
Satır %	33,3	4,2	15,0	29,2	18,3	52,5	47,5	100	100	
Kolon %	100	100	100	100	100	100	100	100	100	

Tablo 43: Araştırma Kapsamına Giren Ailelerin Yiyecekleri Genel Olarak Depolama Durumuna ve Ailenin Tükettiği Hayvansal Proteine Göre Dağılımı.

AİLENİN TÜKETTİĞİ	D E P O L A M A D U R U M U										G E N E L		
	Uzun Süre Depolayan Aileler			Kısa Süre Depolayan Aileler			Uzun Süre Depolayan Aileler			Kısa Süre Depolayan Aileler			
HAYVANSAL PROTEİN MİKTARI (gm/Tü/Gün)	Köy	Gecekondü	Şehir	Köy	Gecekondü	Şehir	Köy	Gecekondü	Şehir	Aileler	Aileler	Aileler	Toplam
10 gm ve Az	4	-	-	-	10	-	-	-	-	4	10	10	14
Sayı													
Satır	28,6	-	-	-	71,4	-	-	-	-	28,6	71,4	71,4	100
Kolon %	10,0	-	-	-	28,6	-	-	-	-	6,4	17,5	17,5	11,7
10,1-14,9 gm	8	-	2	-	9	6	-	-	6	10	15	15	25
Sayı													
Satır	32,0	-	8,0	-	36,0	24	-	-	24	40,0	60,0	60,0	100
Kolon %	20,0	-	11,1	-	25,7	27,3	-	-	27,3	15,9	26,4	26,4	20,8
15,0-19,9 gm	8	2	5	-	9	4	-	-	4	15	13	13	28
Sayı													
Satır	28,6	7,1	17,9	-	32,1	14,3	-	-	14,3	53,6	46,4	46,4	100
Kolon %	20,0	40,0	27,8	-	25,7	18,2	-	-	18,2	23,8	22,8	22,8	23,3
20gm ve üstü gm	20	3	11	-	7	12	-	-	12	34	19	19	53
Sayı													
Satır	37,7	5,7	20,8	-	13,2	22,6	-	-	22,6	64,2	35,8	35,8	100
Kolon %	50,0	60,0	61,1	-	20,0	54,5	-	-	54,5	53,9	33,3	33,3	44,2
TOPLAM AİLE	40	5	18	-	35	22	-	-	22	63	57	57	120
Sayı													
Satır	33,3	4,2	15,0	-	29,2	18,3	-	-	18,3	52,5	47,5	47,5	100
Kolon %	100	100	100	-	100	100	-	-	100	100	100	100	100

Gıdaların Depolanmasında Etkili Olan Faktörler

Araştırma kapsamına giren ailelerin genel olarak yiyecekleri depolama nedenleri soruşturulmuş ve Tablo 44 de gösterilen cevaplar alınmıştır.

Köyde yiyecekleri depolayan ailelerin % 25 i kışlık ihtiyaçları için, % 75 i bölge üretimi ve kışlık ihtiyaçları için depolama yaptıklarını söylemişlerdir. Gecekondu da yiyecek depolayan ailelerin tamamı, kışlık ihtiyaçları için depolama yaptıklarını söylerken, şehirde yiyecek depolayan ailelerin % 33,3 ü kışlık ihtiyaç için, % 66,7 si fiyatlar arttığı için depolama yaptıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 44: Bölgelere Göre Ailelerin Yiyecek Depolama Nedenleri

BÖLGELER	Depolama Nedenleri						TOPLAM	
	Kışlık ihtiyaç için		Kışlık ihtiyaç+ Bölge üretimi		Fiyatları çok artıyor.		S	%
	S	%	S	%	S	%		
Köy	10	25,0	30	75,0	-	-	40	100
Gecekondu	5	100,0	-	-	-	-	5	100
Şehir	6	33,3	-	-	12	66,7	18	100

DEPOLANAN GIDALARDA GÖRÜLEN BOZULMALAR

Gıdaların uzun süre depolayan ailelerin yiyeceklerinde görülen bazı bozulma şekilleri Tablo 45 de gösterilmiştir. Tüm yiyeceklerde görülen bozulmalara gecekondu bölgesinde daha fazla oranda rastlanmaktadır. Bozulan kuru sebze, kuru meyva, patates, kuru soğan, salça, turşu gibi yiyeceklerin depolama ortamları incelendiğinde ısının 16°C ve üstü,

nisbi neminde % 60 ın üzerinde olduğu görülmüştür. Genellikle bozulan, kuru sebze ve meyvaların, patates ve kuru soğanın naylon torba ve plastik kaplarda saklandığı görülmüştür. Ayrıca genellikle bozulan salçanın madeni ve cam kapta, bozulan turşunun plastik ve cam kapta saklandığı saptanmıştır.

Tablo 45: Bölgelere Göre Uzun Süre Depolanan Bazı Yiyeceklerde Görülen Bozulma Şekilleri

Yiyecek Görülen Adı	B Ö L G E L E R																	
	KÖY				GECEKONDU				ŞEHİR									
	Bozulma olan Aile S %	Bozulma mayan Aile S %	Toplam Aile S %	Bozulma ol- mayan Aile S %	Bozulma olan Aile S %	Toplam Aile S %	Bozulma olan Aile S %	Bozulma mayan Aile S %	Toplam Aile S %	Bozulma ol- mayan Aile S %	Toplam Aile S %							
Tarhana Küflenme böceklenme	6	16,7	30	83,3	36	100	4	33,3	8	66,7	12	100	2	13,3	13	86,7	15	100
K.Sebze Böceklenme K.Meyva	11	29,7	26	70,3	37	100	18	64,3	10	35,7	28	100	2	14,3	12	85,7	14	100
Salça Küflenme	19	55,9	15	44,1	34	100	24	77,4	7	22,6	31	100	10	45,5	12	54,5	22	100
Çürüme, filizlenme, yumuşama	10	32,3	21	67,7	31	100	3	60,0	2	40,0	5	100	4	36,4	7	63,6	11	100
K. Soğan Çürüme, filizlenme, yumuşama	12	38,7	19	61,3	31	100	4	66,7	2	33,3	6	100	5	45,5	6	54,5	11	100
Turşu Yumuşama, erime kokuşma	13	36,1	23	63,9	36	100	15	46,9	17	53,1	32	100	7	41,2	10	58,8	17	100

DEPOLANAN GIDALARLA ELDE EDİLEN KÂR VE ZARAR DURUMU

Araştırmamızda aileler genellikle yiyeceklerin bol ve ucuz olduğu ilk dönemde (sonbahar mevsimi) yiyecek satın alarak veya ürettikleri yiyecekleri kendi tüketimleri için ayırarak depolama yapmışlardır. Depolamayla elde edilen kârı saptamak için ailelerin araştırmamızın ilk döneminde tükettikleri yiyecekler sabit tutularak yapılan hesaplamada 3 aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına günde 15.4 TL, gecekonduda 7 TL şehirde 4,9 TL kâr sağladıkları bulunmuştur. 6 Aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına günde 24,2 TL, şehirde 18,4 TL kâr sağladıkları saptanmıştır (Gecekonduda 6 ay süre ile yiyecek depolayan aile yoktur). Ayrıca aile başına kâr edilen bu paraların günlük yiyecek tüketimi için harcanan tüm para içindeki % si incelendiğinde; 3 aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına % 4,3, gecekonduda % 3, şehirde % 2,6 aylık depolama yapan ailelerin köyde % 7,1 şehirde % 6,7 oranında kâr sağladıkları saptanmıştır.

Çeşitli yiyecekleri depolayan ailelerin her bir yiyecekten ayrı ayrı elde ettikleri toplam kâr ve zarar durumları

Tablo 46,47,48 de gösterilmiştir. Tabloda gösterilen yiyecek fiyatları araştırmanın yapıldığı dönemlerde köy, gecekondu, şehir bölgelerindeki yerel satış fiyatlarından yararlanılarak hesaplanmıştır. Bu fiyatlar Ek 3 de verilmiştir. Yiyecek depolayan aileler depolama sırasında yiyeceklerin bir kısmını bozup atmalarına rağmen kâr etmektedirler.

Tablo 46: Köyde Yiyeceklerini 3 Ay ve 6 Ay Süreyle Depolayan Ailelerin Depolama ile Elde Ettikleri Kâr ve Zarar Durumu

Yiyecek Cinsi	Ortalama Depolanan Miktar (kg)		Kazanılan Kâr (TL)		Ortalama Atılan Miktar (kg,%)		Atılma ile olan Zarar (TL)		NET KAR (TL) (Aile Başına)	
	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay
Buğday Unu	220	670	110	536	-	-	-	-	110	536
Bulgur	8	33	20	165	-	-	-	-	20	165
Makarna Erişte	8	15	20	75	-	-	-	-	20	75
Tarhana	6,4	15,6	32	20,3	-	0,2(%1,3)	-	32,6	32	170,4
Pirinç	13	27	97,5	351	-	-	-	-	97,5	351
Peynir	13	41,2	97,5	618	-	-	-	-	97,5	618
Et Kıyma Kavurma	6,1	-	61	-	-	-	-	-	61	-
K.Baklagil.	11,8	32	15,3	80	-	-	-	-	15,3	80
Patates	31	97	77,5	388	1,3(%4,2)	6,5(%6,7)	29,3	156	48,2	232
Kuru Soğan	18	55	45	275	0,9(% 5)	7,8(%14,2)	20,3	195	24,7	80
K.Sebze, Meyva	13,5	32,5	67,5	325	-	1,3(% 4)	-	117	67,5	208
Tereyağı	6	11	120	385	-	-	-	-	120	385
Bitkisel yağ	7	14	17,5	55	-	-	-	-	17,5	55
Şeker	22	49,7	88	482	-	-	-	-	88	482
Reçel, marmelat, Pekmez	6	9,5	30	123,5	-	-	-	-	30	123,5
Salça	51,1	12,5	12,8	62,5	0,1(% 2)	0,6(%4,8)	6,3	39	6,5	23,5
Turşu, Salamura Konserve	25,4	45,2	254	904	1,2(%4,7)	4,1(%9,1)	180	656	74	248

Not: Köyde bazlama atımına rastlanmamıştır.

Tablo 47: Gecekondunda yiyeceklerini 3 Ay ve 6 Ay Süreyle Depolayan Ailelerin Depolama ile Elde Ettikleri Kâr ve Zarar Durumu

Yiyecek Cinsi	Ortalama Depolanan Miktar (kg)		Kazanılan kâr (TL)		Ortalama Atılan Miktar (kg, %)		Atılma ile olan zarar (TL)		Net Kâr (TL) (Aile Başına)	
	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay
Buğday Unu	32,8	-	91,8	-	-	-	-	-	91,8	-
Bulgur	7,5	-	21	-	-	-	-	-	21	-
Makarna, erişte	10,2	-	25,5	-	-	-	-	-	25,5	-
Tarhana	4,1	8,7	20,5	87	-	-	-	-	20,5	87
Pirinç	11	-	55	-	-	-	-	-	55	-
Peynir	12,4	-	93	-	-	-	-	-	12,4	-
Et, kıyma Kavurma	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
K.Baklagil	12	-	30	-	-	-	-	-	30	-
Patates	28,7	-	71,8	-	0,8(%2,8)	-	18	-	53,8	-
K.Soğan	18	-	27	-	0,5(%2,8)	-	13,3	-	13,7	-
K.Sebze, Meyve	8,2	20,6	41	206	-	0,9(%4,4)	-	171	41	35
Tereyağı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bitkisel Yağ	7,3	-	18,3	-	-	-	-	-	18,3	-
Şeker	20,6	-	82,4	-	-	-	-	-	82,4	-
Reçel, Marmelat, Pekmez	5,3	-	79,5	-	-	-	-	-	79,5	-
Salça	4,2	9,8	10,5	49	0,1(%2,4)	0,4(%4,1)	7,3	30	3,2	19
Turşu, Salamura, Konserve	20,6	34,5	154,5	63,4	-	2,1(%6,1)	-	352,8	154,5	278,6

Not: Gecekondunda ortalama ekmeğin günde aile başına 24 gramdır. Aile başına atılan ekmeğin miktarı ayda 720 gramı, yılda 8640 gramı bulmaktadır. Ortalama aile başına atılan bu ekmeğin parasal değeri hesaplandığında aylık 23 TL yıllık 267,8 TL olarak bulunmuştur (Ekmeğin Eylül 1980-Haziran 1981 tarihleri arasındaki kg fiyatı ortalama 31 TL olarak alınmıştır. Yerel yiyecek fiyat listeleri Ek 3 de verilmiştir).

Tablo 48: Şehirde Yiyeceklerini 3 Ay ve 6 Ay Süreyle Depolayan Ailelerin Depolama ile Elde Ettikleri Kâr ve Zarar Durumu

Yiyecek Cinsi	Ortalama Depolanan Miktar (kg)		Kazanılan Kâr (TL)		Ortalama Atılan Miktar (kg,%)		Atılma ile Olan Zarar (TL)		NET KÂR (TL)	
	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay	3 Ay	6 Ay
Buğday Unu	10	36	20	198	-	-	-	-	20	198
Bulgur	3,1	4,2	7,8	21	-	-	-	-	7,8	21
Makarna, erişte kuskus	4,1	8,3	10,3	41,5	-	-	-	-	10,3	41,5
Tarhana	2,3	5,1	11,5	51	-	-	-	-	11,5	51
Pirinç	6,4	15,2	32	197,6	-	-	-	-	32	197,6
Peynir	6,1	10,1	76,3	218,2	-	-	-	-	76,3	218,2
Et, kıyma Kavurma	4,3	-	64,5	-	-	-	-	-	64,5	-
Kuru Baklağıl	5,8	9,1	14,5	45,5	-	-	-	-	14,5	45,5
Patates	16	23	40	96,6	-	1,2(% 5,2)	-	29	40	56,6
K.Soğan	8,3	15,4	20,8	64,7	-	0,7(% 4,6)	-	23,9	20,8	40,8
K.Sebze, Meyve	4,1	13,2	41	241,6	-	0,4(% 3)	-	43,2	41	198,4
Tereyağı	-	8	-	320	-	-	-	-	-	320
Bitkisel Yağ	6,1	10,5	15,3	52,5	-	-	-	-	15,3	52,5
Şeker	13,7	55	53,6	550	-	-	-	-	53,6	550
Reçel, Marmelat, Pekmez	3,9	5,2	39	130	-	-	-	-	39	130
Salça	3,4	8,5	13,6	59,5	0,1(% 3)	0,5(% 5,9)	7,4	38,5	6,2	21
Turşu, Salamura Konserve	13,4	23,3	67	349,5	-	1,1(% 4,7)	-	192,5	67	157

Not: Şehirde ortalama ekmeğin aile başına 52 gramdır. Aile başına atılan ekmeğin miktarı ayda 1560 gramı yılda 18,744 gramı bulmaktadır. Ortalama aile başına bu ekmeğin parasal değeri hesaplandığında aylık 48,4 TL, yıllık 581,1 TL olarak bulunmuştur (Ekmeğin Eylül 1980-Haziran 1981 tarihleri arasındaki kg fiyatı ortalama 31 TL olarak alınmıştır. Yerel yiyecek fiyat listeleri Ek 3 de verilmiştir).

YIYECEK FİYATLARINDA GÖRÜLEN ARTIŞLARIN GIDA TÜKETİMİNE ETKİSİ

Ailelerin yıllık gelirlerine göre araştırma dönemlerinde aylık gıda tedariki için harcadıkları paranın % dağılımları Tablo 49 da gösterilmiştir. Veriler incelendiğinde tüm gelir gruplarındaki ailelerin araştırmanın ilk döneminden son dönemine doğru gidildikçe aylık bütçelerinden gıda tedariki için daha fazla pay ayırmak zorunda kaldıklarını görmekteyiz. Özellikle en düşük gelir grubundaki ailelerin araştırmanın son döneminde aylık gelirlerinin hemen hemen % 82 sini gıda tedariki için ayırmakta oldukları bulunmuştur.

Tablo 49: Ailelerin Yıllık Gelirlerine Göre Araştırma Dönemlerinde Aylık Gıda Tedariki İçin Harcadıkları Paranın % Dağılımları

GELİR GRUPLARI (Kişi başına/ Yıllık TL)	GIDA TEDARİKİ İÇİN HARCADIKLARI PARANIN % ORANI			
	I. DÖNEM (Eylül 1980)	II. DÖNEM (Aralık 1980)	III. DÖNEM (Mart 1981)	IV. DÖNEM (Haziran 1981)
50,000 TL ve Altı	% 69,3	% 74,3	% 79,8	% 82
50,001-100,000 TL	% 34,1	% 36,4	% 39,1	% 42,2
100,001-150,000 TL	% 19,9	% 21,3	% 22,7	% 24,8
150,001 TL ve Üstü	% 11,5	% 12,1	% 12,6	% 13,7

Yiyecek fiyatlarının artması ile tüketimdeki değişikliği incelemek amacıyla önemli yiyeceklerin durumları Şekil 1-8 de incelenmiştir. Şekillerdeki fiyatlar DIE kayıtlarından alınmıştır (51,52). Şekiller hazırlanırken araştırmanın ilk dönemi olan Eylül ayındaki yiyecek fiyatları ve ailelerin yiyecek tüketimleri 100 kabul edilmiş ve artışlar buna göre hesaplanmıştır. Araştırma süresince ekmeğin fiyat artışları ve ailelerin ortalama ekmeğin tüketim miktarları (% olarak) Şekil 1 de gösterilmiştir. Ekmek fiyatları araştırma süresince artmasına karşılık, ekmeğin tüketiminde önemli farklılık görülmemiştir.

Araştırma süresince şekerin fiyat artışları ve ailelerin şeker tüketim miktarları (% olarak) Şekil 2 de gösterilmiştir. Şeker fiyatları araştırma süresince tüm dönemlerde artmıştır. Buna karşılık şeker tüketimi 1. dönem 2. dönem arasında çok artmış 3. dönemde yavaş yavaş düşmeğe başlamış, 4. dönemde ilk dönemin biraz altına inmiştir.

Araştırma süresince bitkisel yağların fiyat artışları ve ailelerin ortalama bitkisel yağ tüketim miktarları Şekil 3 de gösterilmiştir. Bitkisel yağ fiyatları araştırma süresince çok az yükselirken bitkisel yağ tüketimi 1 ve 2. dönem arasında artmış diğer dönemlerde azalmıştır.

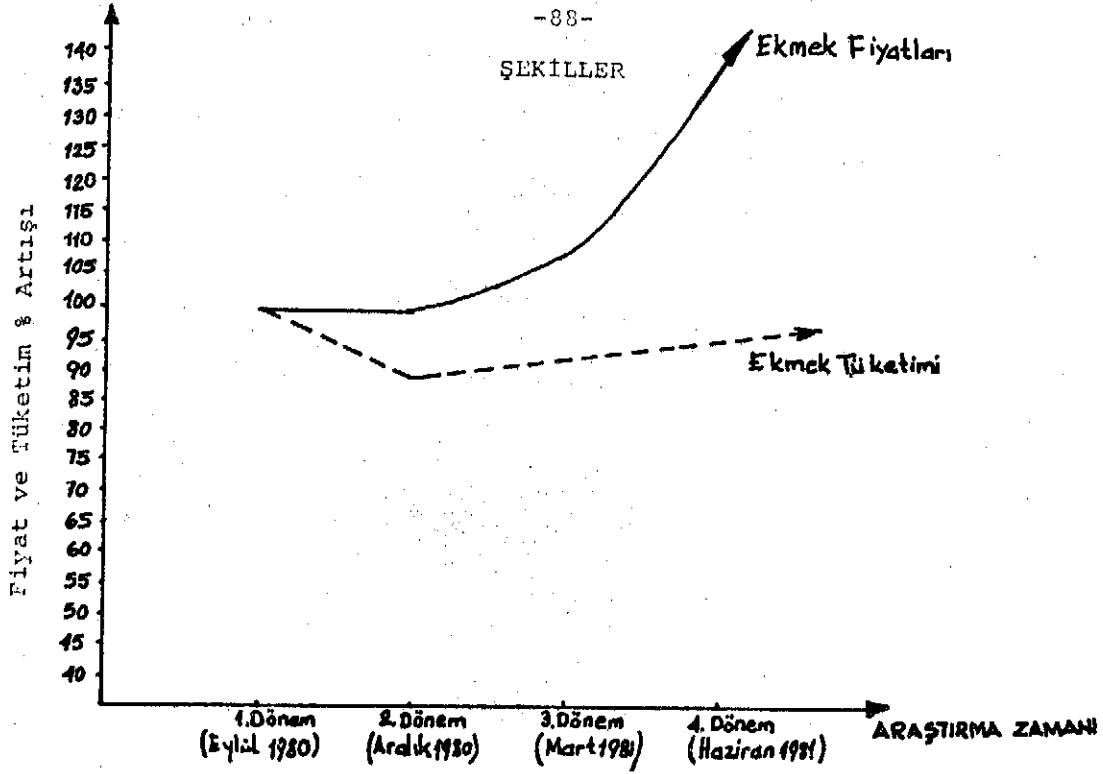
Araştırma süresince margarinin fiyat artışları ve ailelerin ortalama margarin tüketim miktarları Şekil 4 de gösterilmiştir. Margarin fiyatları araştırma süresince yükselirken margarin tüketimi de yükselmiştir.

Araştırma süresince kuru baklagillerin fiyat artışları ve ailelerin kuru baklagil tüketim miktarları Şekil 5 de gösterilmiştir. Kuru baklagil fiyatları araştırma süresince çok az artmasına karşılık, tüketimde 1. dönemden 2. döneme geçişte farklı bir yükselme, sonra hızlı bir düşüş görülmektedir.

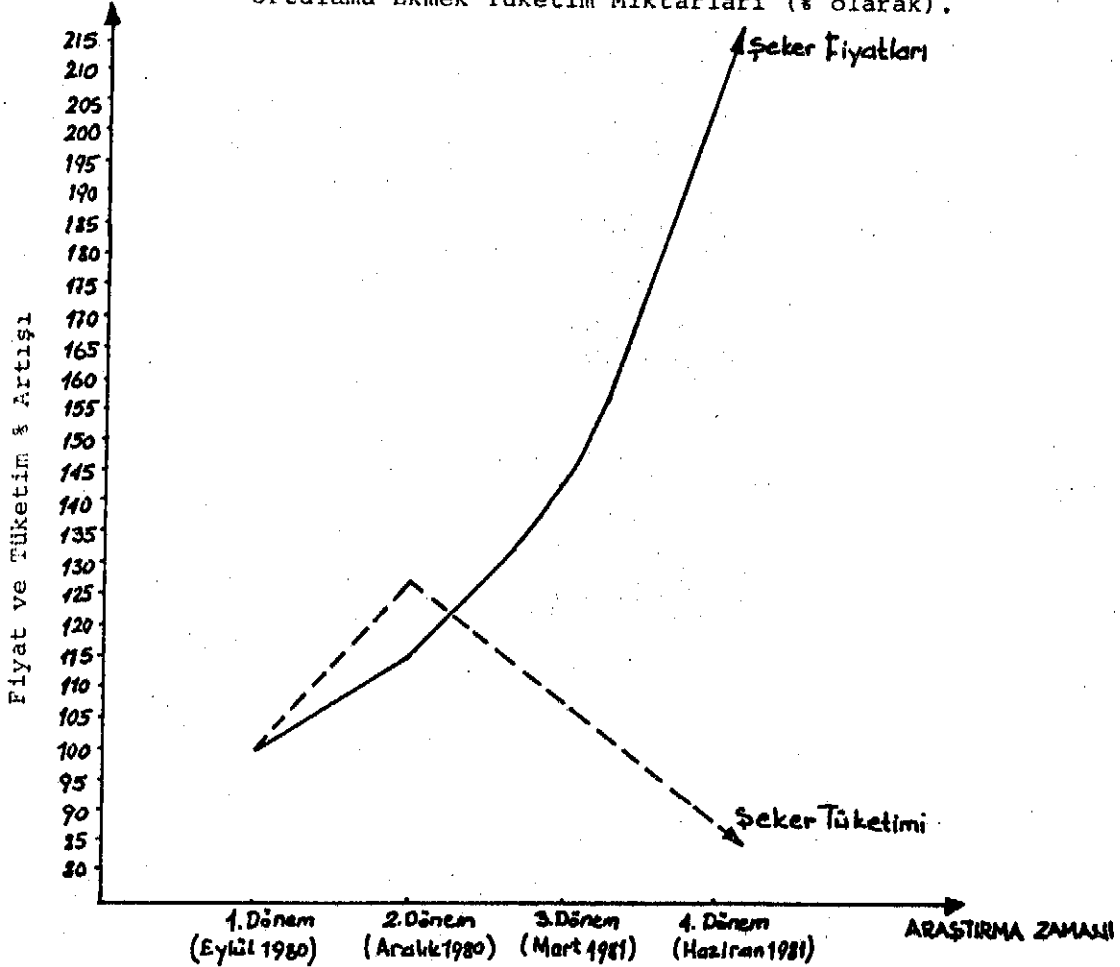
Araştırma süresince yoğurdun fiyat artışları ve ailelerin ortalama yoğurt tüketim miktarları Şekil 6 da gösterilmiştir. Yoğurt fiyatları 1,2 ve 3. dönemlerde artmış, 4. dönemde artma göstermiştir. Buna karşılık yoğurt tüketimi 1. dönemden 2. döneme doğru çok az miktarda azalmış, 3 ve 4. dönemde artmıştır.

Araştırma süresince yumurtanın fiyat artışı ve ailelerin ortalama yumurta tüketim miktarları Şekil 7 de gösterilmiştir. Araştırma süresince yumurta fiyatları artarken tüketimde devamlı düşmüştür.

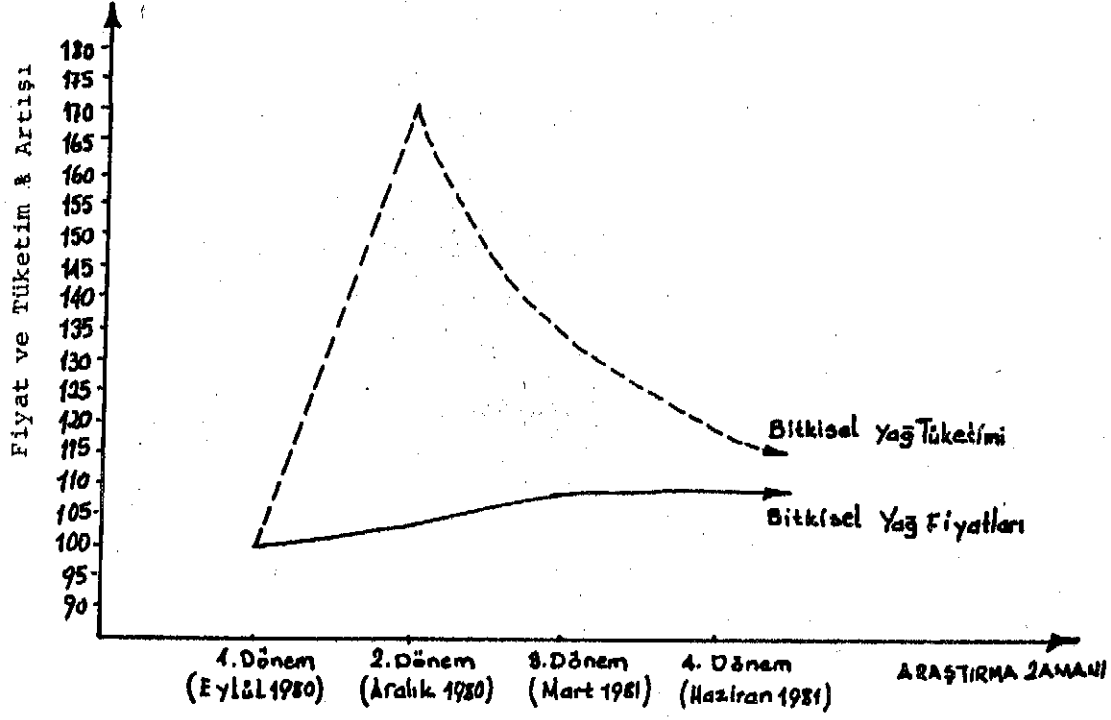
Araştırma süresince etin fiyat artışı ve ailelerin ortalama et tüketim miktarları Şekil 8 de gösterilmiştir. 1,2 ve 3. dönemlerde et fiyatları hızla artmış 4. döneme geçişte az miktarda düşme görülmüştür. Tüketimde ise ilk 3 dönemde hızlı bir düşme olmuş 4. dönemde değişiklik görülmemiştir.



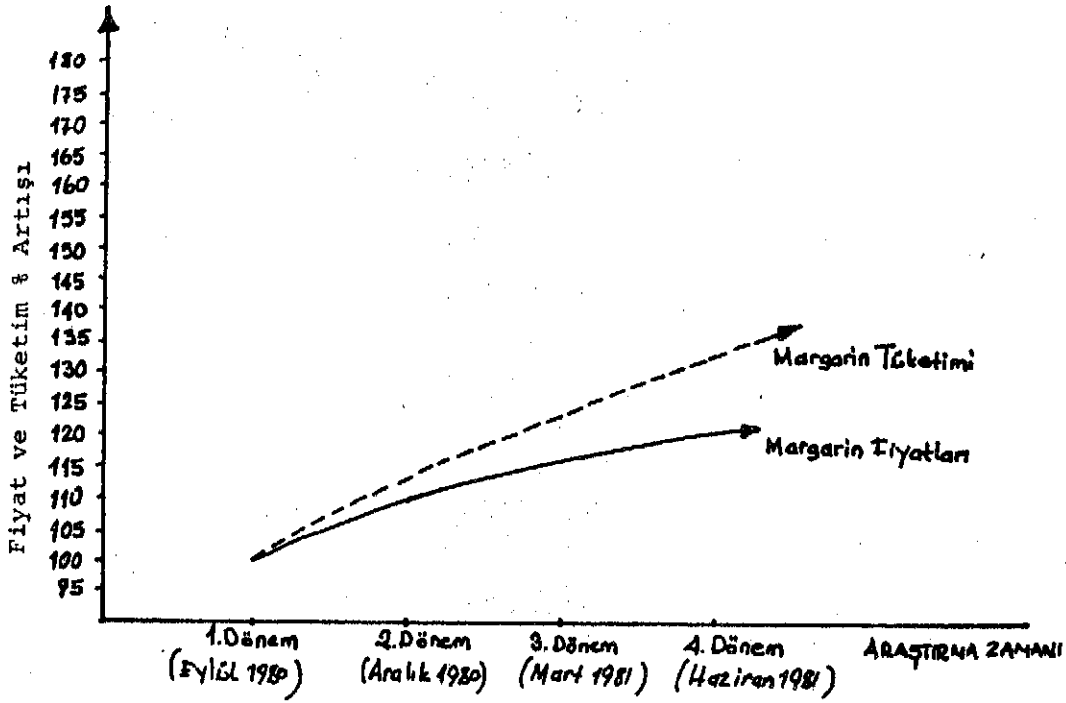
Şekil 1: Araştırma Süresince Ekmek Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Ekmek Tüketim Miktarları (% olarak).



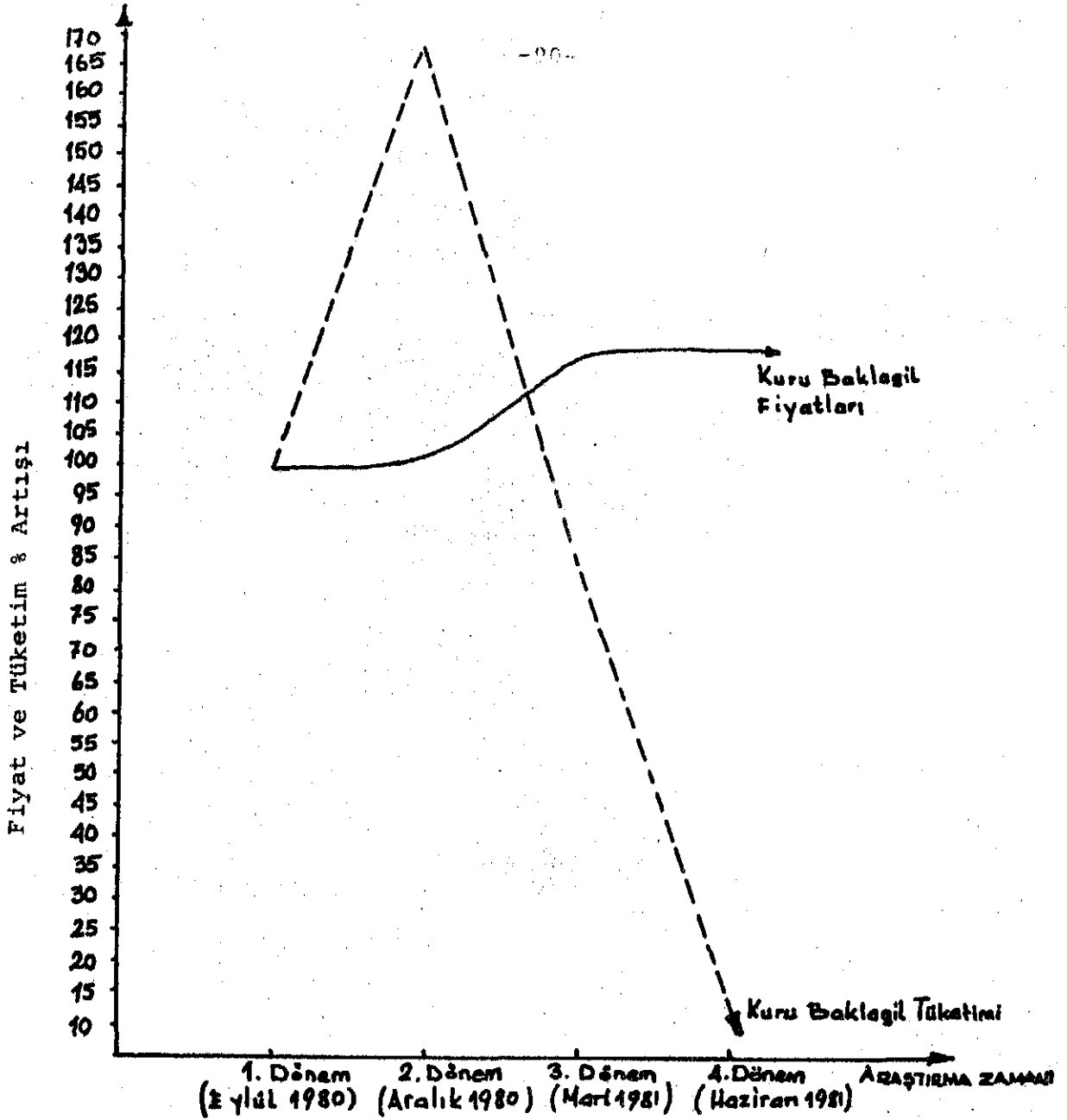
Şekil 2: Araştırma Süresince Şeker Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Şeker Tüketim Miktarları (% olarak).



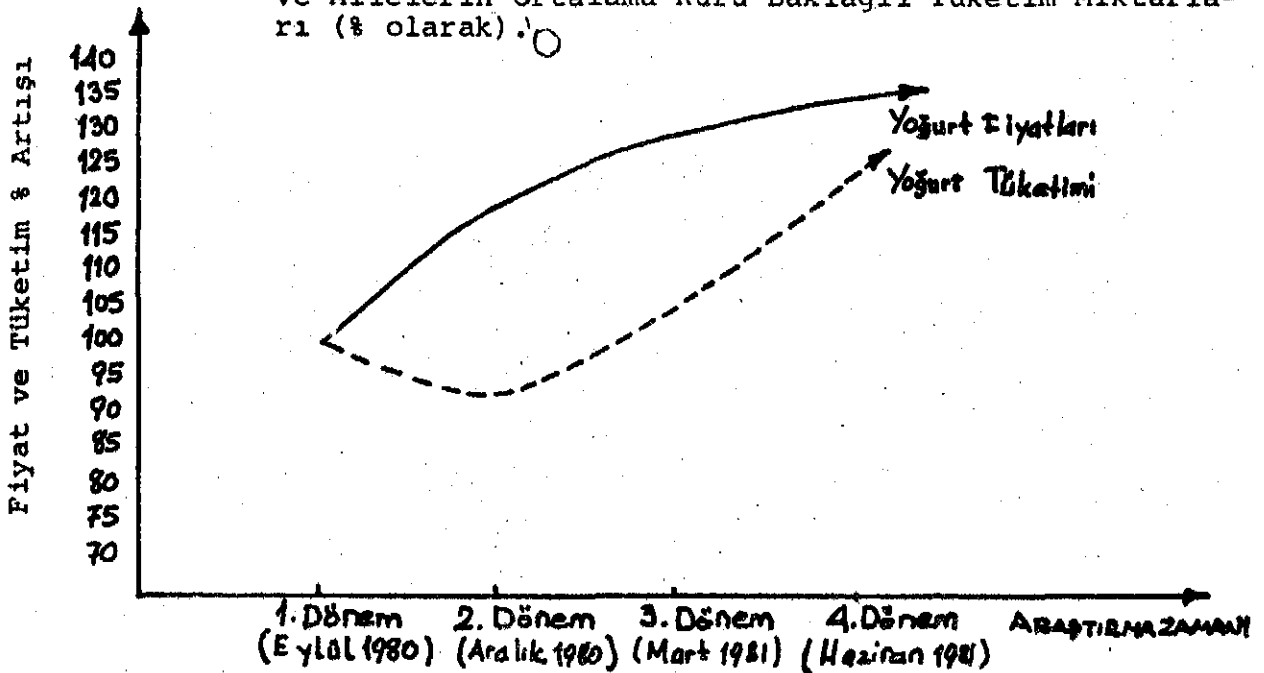
Şekil 3: Araştırma Süresince Bitkisel Yağ Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Bitkisel Yağ Tüketim Miktarları (% olarak)



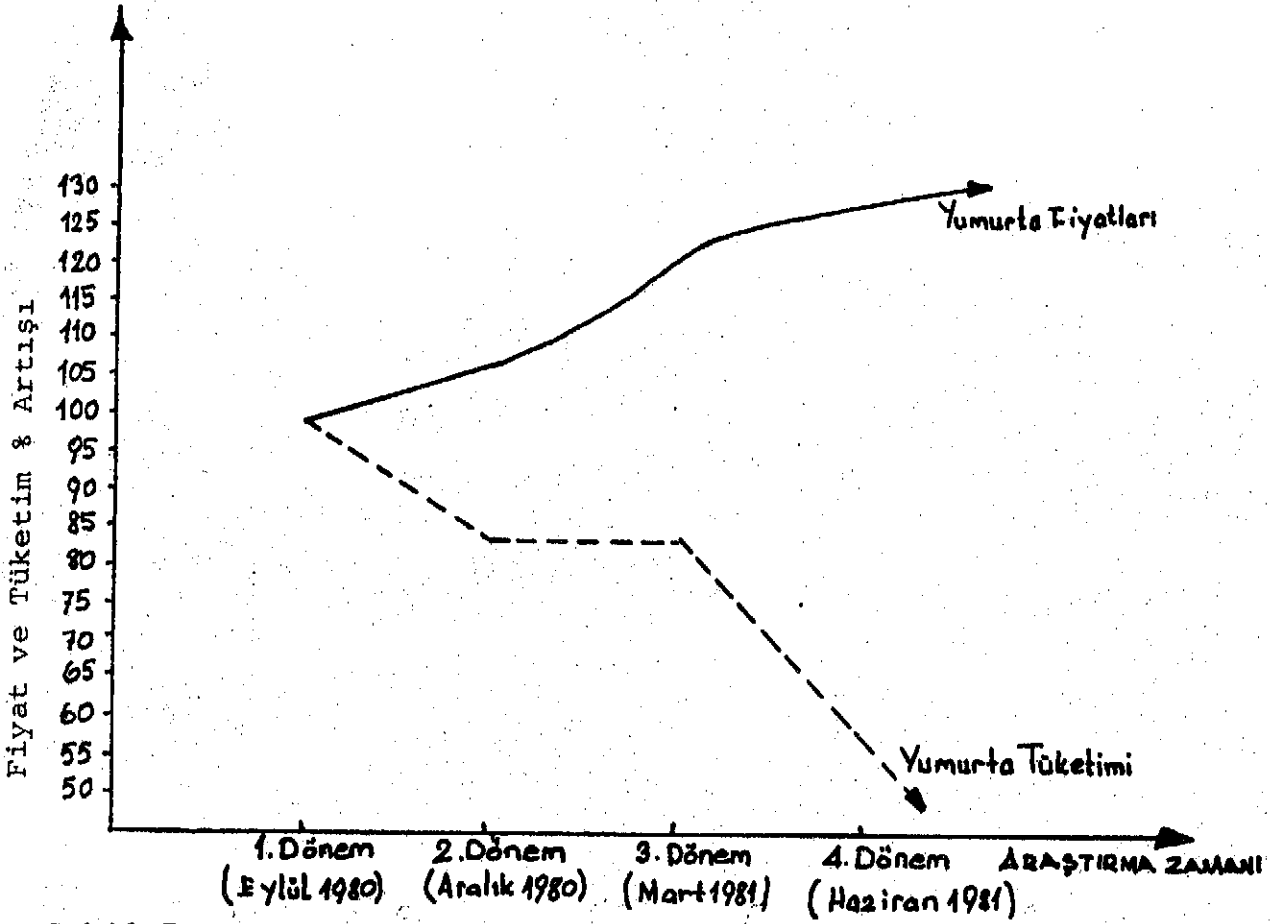
Şekil 4: Araştırma Süresince Margarin Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Margarin Tüketim Miktarları (% olarak).



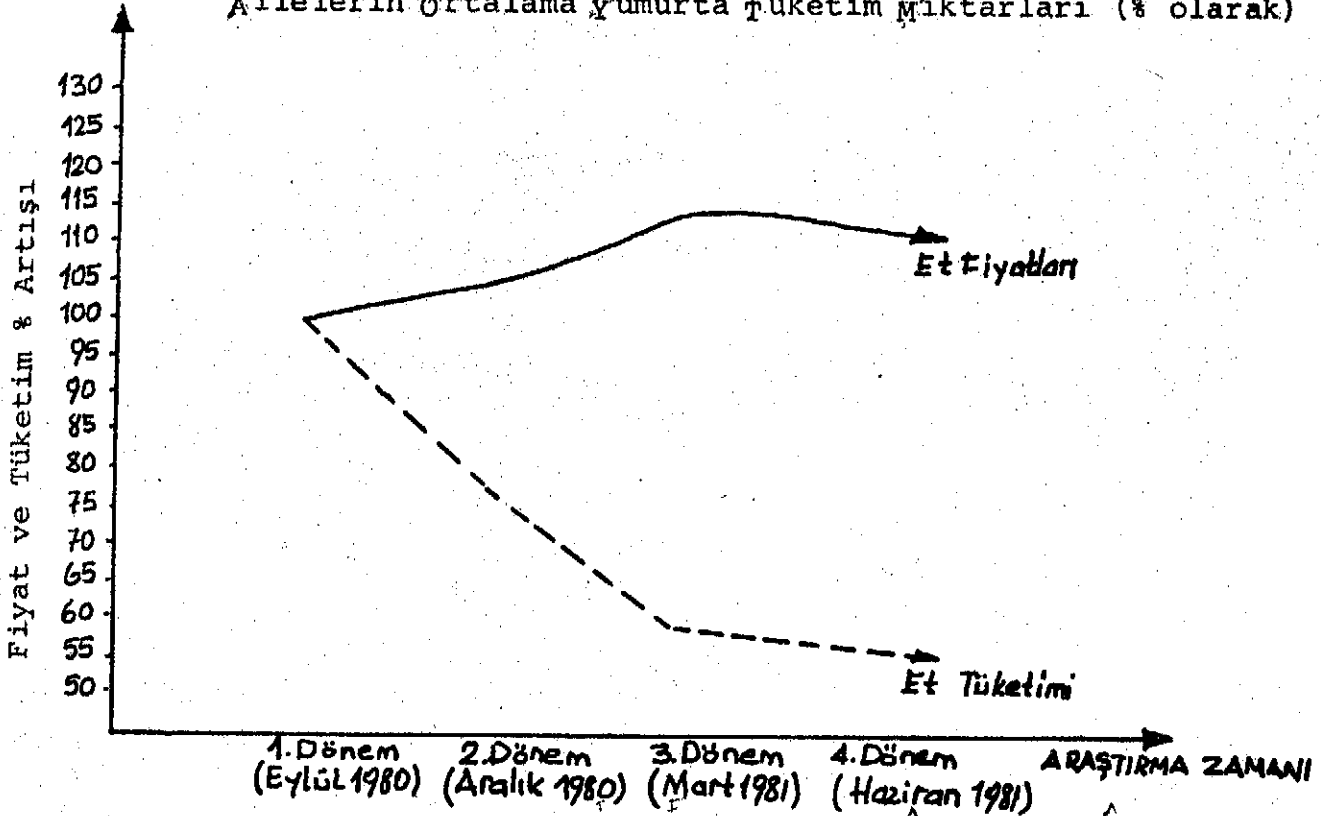
Şekil 5: Araştırma Süresince Kuru Baklagil Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Kuru Baklagil Tüketim Miktarları (% olarak).



Şekil 6: Araştırma Süresince Yoğurt Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Yoğurt Tüketim Miktarları (% olarak).



Şekil 7: Araştırma Süresince yumurta fiyatlarının Artışı ve Ailelerin ortalama yumurta tüketim miktarları (% olarak)



Şekil 8: Araştırma Süresince Et Fiyatlarının Artışı ve Ailelerin Ortalama Et Tüketim Miktarları (% olarak).

TARTIŞMA

Ailelerin Gıda Tüketim Durumları

Araştırma bulgularına göre gıda tüketimi ve buna bağlı olarak besin öğelerinin tüketimi bölgelere ve mevsimlere göre farklılık göstermektedir.

Araştırmada her bölgede ve her mevsimde en çok tüketilen yiyecek grubunun tahıl grubu olduğu saptanmıştır. Bu grup yiyeceklerden özellikle ekmek en fazla tüketilen bir yiyecektir. Ülkemizde yapılan pek çok bölgesel ve 1974 yılında yapılan ulusal düzeydeki gıda tüketimi araştırmaları da ekmek ve diğer tahıl grubu yiyeceklerin diğer yiyeceklerden fazla tüketildiğini göstermişlerdir^{31,32,34,35,36,37,38,39,41}. Bütün az gelişmiş ülkelerde tahıl grubu yiyeceklerin çok tüketildiği bir gerçektir. Nedeni hem ucuz hem de kolay bulunabilir olmasıdır.

Araştırmamızda ekmek tüketimi köy bölgesinde, gecekondu ve şehire kıyasla daha fazla miktarlarda saptanmıştır. Baysal'ın³⁷ bölgesel, Köksal'ın³⁹ ulusal düzeydeki araştırma bulgularında da ekmek tüketimi köylerde fazla bulunmuştur. Ayrıca ekmek tüketimi tüm bölgelerde sonbahar mevsiminde diğer mevsimlere kıyasla daha fazla miktarlarda saptanmıştır. Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ yaptıkları çalışmalarında kış mevsimindeki ekmek tüketiminin yaz mevsiminden daha fazla olduğunu göstermişlerdir. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu⁴¹ ise araştırmalarında ekmek tüketiminin ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde yüksek miktarlarda olduğunu saptamışlardır.

Araştırmada diğer buğday ürünlerinin (bulgur, makarna, erişte vb) ve pirinç tüketiminin şehirde diğer bölgelere kıyasla daha fazla tüketildiği görülmüştür. Belkide bunun nedeni, ekmeğin yerini diğer buğday ürünleri ve pirincin yer almış olmasındandır. Köksal'ın³⁹ ulusal düzeydeki araştırma bulgularıda şehirlerde pirinç tüketiminin diğer bölgelere kıyasla daha fazla olduğunu göstermektedir. Fakat bu araştırmada diğer buğday ürünlerinin tüketimi köylerde fazla görülmüştür. Diğer buğday ürünlerinin köyde kış, gecekonduda ilkbahar, şehirde sonbahar mevsimlerinde en fazla miktarlarda tüketildiği bulunmuştur. Pirincin ise en fazla tüketildiği mevsim; köy ve şehirde yaz, gecekonduda kış mevsimi olmuştur. Güneyl³⁶ ve Baysal³⁷ çalışmalarında diğer tahıl ürünlerinin kış mevsiminde yaz mevsiminden daha fazla tüketildiğini bulmuşlardır. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu⁴¹ ise araştırmalarında diğer tahıl ürünlerinin ilkbahar ve sonbaharda çok tüketilirken kışın ve yazın biraz daha az tüketildiğini göstermişlerdir.

Araştırmamızda sütün şehirde, yoğurdun ise köyde daha fazla miktarlarda tüketildiği saptanmıştır. Köksal'ın³⁹ araştırma bulgularıda bizim bulgularımıza benzemektedir.

Köyde yaşayan aileler süt içme alışkanlığına sahip değildir. Süt bebek ve hasta kişiler için tüketilmesi gereken bir yiyecek olarak düşünülmektedir. Kırsal alanda sütün bozulmasını önlemek amacıyla süt diğer süt ürünlerine (yoğurt, çökelek, peynir vs.) dönüştürülerek tüketilmektedir. Süt tüketimi-

mi mevsimsel olarak incelendiğinde köy ve gecekondü bölge-
sinde mevsimsel olarak pek farklı bulunmamıştır. Şehirde ise
en az süt tüketimi kış mevsiminde görülmüştür. Tüm bölgeler-
de yoğurdun kış mevsiminde en az, yaz mevsiminde en fazla
miktarlarda tüketildiği saptanmıştır. Bizce bunun nedeni,
yaz aylarında kızartma tüketiminin fazla olması ve kızartma-
ların yoğurt ile birlikte tüketilme alışkanlığının olması,
ayrıca ayranın sıcak yaz aylarında çok tüketilmesidir. Yo-
ğurt üretimindeki artışında yaz aylarında tüketimi etkilediği
düşünülebilir.

Toksöz³⁸ ve Koçoğlu⁴¹ çalışmalarında süt ve ürünlerinin
tüketiminin ilkbaharda süt üretimindeki artışa bağlı olarak
arttığını sonbaharda azaldığını görmüşlerdir.

Peynir tüketimi şehirde diğer bölgelere oranla daha
fazla bulunmuştur. Köksal'in³⁹ ulusal araştırma bulguları da
bizim bulgularımızı desteklemektedir.

Tüm bölgelerde peynir tüketimi mevsimler açısından
pek farklı görülmemiştir. Koçoğlu⁴¹ çalışmasında en fazla pey-
nir tüketimini kış mevsiminde saptamıştır.

Et türü yiyeceklerin (Dana eti, kuzu eti, balık, tavuk,
sakatad vs) tüketiminin en fazla şehir bölgesinde olduğu bu-
lunmuştur. Köksal'in³⁹ bulguları da bizim bulgularımızla uygun-
luk göstermektedir. Baysal'in³⁷ bulguları ise, gecekondü ve köy
bölgesinin et türü yiyecek tüketiminde farklılık olmadığına işa-
ret etmektedir.

Tüm bölgelerde et türü yiyeceklerin, araştırmamızın başladığı sonbahar mevsiminde daha fazla tüketildiği diğer mevsimlerde giderek azaldığı ve araştırmamızın son devresi olan yaz mevsiminde en aza indiği saptanmıştır. Bu bize et tüketiminin fiyat artışlarından etkilenebileceğini düşündürmektedir.

Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ yaptıkları alışmalarında et tüketiminin kiş mevsiminde yaz mevsimine oranla daha fazla olduğunu göstermişlerdir. Toksöz³⁸ ve Koođlu⁴¹ ise araştırmalarından en fazla et tüketimini kiş ve sonbahar mevsiminde, en az et tüketimini ise yaz ve ilkbahar mevsiminde saptamışlardır.

Araştırmamızda yumurta tüketimi en fazla köyde görülmüştür. Köksal'ın³⁹ ulusal düzeydeki araştırmasında ise yumurta tüketimi köy-kent grubunda fazla bulunmuştur.

Tüm bölgelerde yumurta tüketimi et tüketiminde olduğu gibi araştırmanın başladığı sonbahar mevsiminde en yüksek, araştırmanın bittiği yaz mevsiminde en düşük miktarlarda saptanmıştır. Oysa Baysal³⁷, Toksöz³⁸ ve Koođlu⁴¹ üretimin arttığı ilkbahar mevsiminde yumurta tüketiminin fazla olduğunu bulmuşlardır.

Kurubaklagillerin tüketim miktarı gecekondü bölgesinde diğer bölgelere kıyasla yüksek bulunmuştur.

Baysal'da³⁷ gecekondü bölgesindeki kurubaklagil tüketiminin köyden fazla olduğunu saptamıştır.

Genel olarak en fazla kurubaklagil tüketimi kış mevsiminde görülmüştür. Güneyli³⁶, Baysal³⁷, Toksöz³⁸ ve Koçoğlu'nun⁴¹ çalışmaları da bizim bulgularımızla uygunluk göstermektedir.

Sebze ve meyve tüketimi köy ve şehirde gecekondü bölgesine kıyasla daha fazla bulunmuştur. Köksal'da³⁹ Sebze ve meyve tüketimini en fazla şehirlerde saptamıştır.

Sebze ve meyve tüketiminin mevsimlerle yakından ilişkili olduğu görülmüştür. Tüm bölgelerde üretimin bol olduğu sonbahar ve yaz mevsiminde sebze ve meyve tüketimi artmış, kış ve ilkbahar mevsiminde azalmıştır. Güneyli³⁶ ve Baysal'da³⁷ sebze meyve tüketiminin yazın arttığını bulmuşlardır. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu'da⁴¹ bizim bulgularımıza benzer bulgular saptamışlardır.

Yağ tüketimi gecekondü ve şehirde köye oranla daha fazla miktarlarda bulunmuştur. Köksal'ın³⁹ bulguları da bizim bulgularımızla uygunluk göstermektedir. Baysal'da³⁷ yağ tüketimini gecekondü bölgesinde köyden fazla bulmuştur. Yağ tüketimi genel olarak yaz ve sonbahar mevsiminde artmaktadır. Bu mevsimlerde yağda kızartma yöntemi sıklıkla kullanılmaktadır. Yağ tüketimindeki artış buna bağlı olabilir.

Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ yağ tüketimini yaz mevsiminde daha fazla miktarda saptamışlardır. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu'da⁴¹ yağ tüketiminin yaz ve sonbahar mevsiminde arttığını kış ve ilkbaharda azaldığını göstermişlerdir.

Şeker tüketimi şehirde, köy ve gecekonduya oranla daha fazla miktarlarda bulunmuştur. Köksal'ın³⁹ bulguları da bizim bulgularımızı desteklemektedir.

Tüm bölgelerde şeker tüketimi kış mevsiminde diğer mevsimlerden daha fazla bulunmuştur. Çay ve tatlı yiyecek tüketiminin kışın artmasına bağlı olarak şeker tüketimi de artmıştır.

Güneyli³⁶, Baysal³⁷, Toksöz³⁸, Koçoğlu'nun⁴¹ bulguları da bizim bulgularımızla uygunluk göstermektedir.

Bal, pekmez, reçel gibi yiyeceklerin en fazla köy bölgesinde tüketildiği saptanmıştır. Mevsimsel olarak incelendiğinde ise bu yiyeceklerin genel olarak kış mevsiminde arttığı bulunmuştur.

Turşu tüketiminin en fazla olduğu bölgenin gecekondü bölgesi olduğu görülmüştür. Genel olarak kış mevsiminde turşunun fazla tüketildiği saptanmıştır. Bizce bunun nedeni kış mevsiminde kurubaklagil ile yapılmış yemeklerin fazla tüketilmesi ve kurubaklagil yemeğinin yanında turşunun da tüketilme alışkanlığının olması sonucudur.

Ailelerin Besin Öğeleri Tüketim Durumları

Araştırmada yiyeceklerin sağladığı enerji ve besin öğelerinin tüketiminin mevsimlere ve bölgelere göre değiştiği görülmüştür.

Enerji tüketimi köyde diğer bölgelere kıyasla daha fazladır. Baysal'ın³⁷ bulguları da bizi desteklemektedir. Köksal³⁹

ise büyük şehirlerde enerji tüketimini fazla bulmuştur. Tüm bölgelerde en çok enerji tüketiminin sonbahar mevsiminde olduğu saptanmıştır. Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ kışın yaza göre daha çok enerji tüketildiğini, Toksöz³⁸ ve Koçoğlu⁴¹ ise en fazla enerji tüketiminin sonbahar mevsiminde olduğunu belirtmişlerdir.

Toplam protein tüketimi gecekondü bölgesinde en düşük miktardadır. Baysal'ın³⁷ bulguları da bizim bulgularımıza benzemektedir. Köksal³⁹ ise büyük şehirlerde toplam protein tüketimini fazla bulmuştur. Toplam protein tüketimi mevsimsel olarak incelendiğinde araştırmancın son devresine doğru gidildikçe çok az azalmasına rağmen mevsimler arasında büyük farklılık yoktur. Güneyli³⁶, Baysal³⁷, Toksöz³⁸, Koçoğlu⁴¹ gibi araştırmacılar da benzer sonuçlar bulmuşlardır.

Hayvansal protein tüketimi gecekondü bölgesinde en düşük miktarlardadır. Baysal'ın³⁷ bulguları da bizi desteklemektedir. Köksal³⁹ ise en düşük hayvansal protein tüketimini köy bölgesinde saptamıştır.

Genel olarak tüm bölgelerde hayvansal protein tüketimi araştırmancın başlangıcı olan sonbahar mevsiminde en yüksek, araştırmancın son devresi olan yaz mevsiminde en düşük seviyededir. Bu bize hayvansal protein kaynağı yiyeceklerin fiyat artışları nedeniyle giderek az tüketildiği varsayımını düşündürmektedir. Güneyli³⁶, Baysal³⁷ ve Koçoğlu'nun⁴¹ araştırma sonuçları ise hayvansal proteinin kış mevsiminde fazla olduğunu göstermektedir.

Kalsiyum tüketimi köy ve şehirde gecekonduya kıyasla daha yüksektir. Baysal³⁷ ve Köksal³⁹ ise kalsiyum tüketimini en fazla köylerde saptamışlardır. Mevsimsel olarak incelendiğinde kalsiyum tüketiminin kışın en düşük seviyeye indiği, ilkbaharda artmağa başladığı görülmüştür. Toksöz³⁸ ve Koçoğluda⁴¹ kalsiyum tüketiminin ilkbahar mevsiminde en fazla olduğunu bulmuşlardır.

Demir tüketimi köyde diğer bölgelere göre daha yüksektir. Baysal³⁷ ve Köksal'ın³⁹ bulguları da bizi desteklemektedir. Demir tüketimi mevsimsel olarak incelendiğinde gecekonduda ve şehirde mevsimler arasında pek büyük fark görülmemiştir. Köyde ise sonbahar mevsiminde diğer mevsimlerden fazla tüketim olmuştur. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu'da⁴¹ benzer sonuçlar bulmuşlardır. Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ ise demir tüketimini kış mevsiminde, yaz mevsiminden fazla bulmuşlardır.

A vitamini tüketimi şehirde diğer bölgelere göre daha fazla bulunmuştur. Köksal'ın³⁹ bulguları da bizimkilerle aynı doğrultudadır.

Genel olarak en az A vitamini tüketimi ilkbahar ve kış mevsiminde, fazla tüketim ise sonbahar mevsiminde görülmüştür. Bunun nedeni sebze meyvenin hasat zamanı olan sonbahar mevsiminde fazla tüketilmesidir.

Toksöz³⁸ ve Koçoğlu⁴¹ gibi araştırmacılar da benzer sonuçlar bulmuşlardır.

Riboflavin tüketiminin en az olduğu bölge gecekondubölgesidir. En az riboflavin tüketimini Baysal³⁷ gecekonduda,

Köksal³⁹ köylerde bulmuştur.

Tüm bölgelerde riboflavin tüketiminin mevsimlere göre pek farklı olmadığı görülmüştür. Güneyli³⁶, Baysal³⁷, Koçoğlu'da⁴¹ araştırmalarında mevsimsel fark görmemişlerdir.

C vitamini tüketimi gecekondü bölgesinde en düşük seviyededir. Baysal³⁷ ve Köksal³⁹ ise C vitamini tüketimini köy bölgesinde daha az bulmuşlardır.

Tüm bölgelerde ilkbahar mevsiminde C vitamini tüketimi düşmüş sebze ve meyvenin bol olduğu sonbahar mevsiminde artış göstermiştir. Toksöz³⁸ ve Koçoğlu'nun⁴¹ bulguları da bizim bulgularımızla aynı doğrultudadır.

Güneyli³⁶ ve Baysal³⁷ ise C vitamini tüketimini yaz mevsiminde, kış mevsiminden daha fazla bulmuşlardır.

Ailelerin Günlük Ortalama Enerjilerini Oluşturan Besin Elementlerinin % Dağılımları

Araştırmamızda bölge ve mevsimlere göre günlük ortalama enerjilerini oluşturan besin elementlerinin yüzdeleri üzerinde de inceleme yapılmıştır.

Total proteinden gelen enerji yüzdesi bölgelere ve mevsimlere göre farklı gözükmemesine karşılık hayvansal proteinden gelen enerji % si en yüksek oranda şehirde (%5,1) en düşük oranda gecekondüde (% 2,5) görülmüştür. Mevsimsel olarak incelendiğinde hayvansal proteinden gelen enerji % si sonbahar mevsiminde daha yüksek oranda bulunmuştur.

Karbonhidratlardan sağlanan enerji % si en yüksek oranda köylerde (% 65,1) görülmektedir. Karbonhidratlardan sağlanan kalori % sinde mevsimler arasında önemli bir değişiklik görülmemiştir.

Total yağlardan sağlanan enerji % si gecekondü (% 30,5) ve şehirde (% 35,2) köye kıyasla daha fazla oranda görülmüştür. Total yağlardan sağlanan enerji % si ilkbahar ve yaz mevsiminde artmıştır. Koçoğlu⁴¹ araştırmasında tüketilen enerjiyi oluşturan besin elementleri yüzdelerinin mevsimlere göre pek değişmediğini belirtmiş. Proteinden gelen enerji % sinin % 14,6 ile ilkbaharda en yüksek olduğunu saptamıştır. Karbonhidratlardan gelen enerji % sini % 60,5 ile en düşük ilkbaharda, % 65 ile en yüksek yaz mevsiminde bulmuştur. Yağdan gelen enerji % si de değişmemiştir. Köksal³⁹ ise ulusal düzeyde total proteinden sağlanan kalori yüzdesini % 11,87, karbonhidratlardan sağlanan kalori yüzdesini % 64,4, total yağlardan sağlanan kalori yüzdesini % 23,69 olarak bulmuştur. Bulduğumuz sonuçlardan köydeki ailelerin karbonhidratlardan sağlanan enerji % si, % 60 in üzerine çıktığından dengesiz beslenmeden söz edilebilir. Köyde özellikle kadınlar arasında görülen şişmanlık % si diğer bölgelerden fazladır. Bu iki sonuç birbirini destekler niteliktedir.

Şehirdeki ailelerin protein, karbonhidrat ve yağlardan gelen enerji % lerine bakıldığında diğer iki bölgeden daha dengeli beslendiğini söylemek mümkündür. Çocuklar arasında görülen zayıflık ve yetişkin kişiler arasında görülen

şişmanlık durumlarının şehir bölgesinde diğer bölgelerden daha az görünmesinin nedeni bu bölgedeki ailelerin daha dengeli beslenmelerinin sonucu olabilir.

Gecekonudaki ailelerin total proteinlerden gelen enerji % si sonbahar mevsimi dışında % 12 nin altına düştüğünden dengesiz beslenmeden söz edilebilir. Belkide bunun sonucu olarak gecekondu bölgesinde çabuk etkilenen bebek ve çocuklar arasında zayıflık ve boy kısalığı diğer bölgelerden daha fazla oranda saptanmıştır.

Ailelerin Enerji ve Besin Öğeleri Düzeyleri Dağılımı

Aileler arasında bölgesel ve mevsimsel açıdan enerji ve besin öğeleri tüketiminde farklılıklar görülmüştür. Genel olarak enerji tüketimi incelendiğinde yetersiz enerji tüketimi görülmemiştir. Ancak sınırda enerji tüketen aile % si gecekondu bölgesinde diğer bölgelerden fazladır. Aşırı enerji tüketen aile % si ise köyde diğer bölgelerden fazla bulunmuştur. Baysal³⁷ yetersiz enerji tüketenleri köyde daha fazla saptamıştır. Köksal³⁹ ise yetersiz enerji tüketenleri şehirlerde, aşırı enerji tüketenleri büyük şehirlerde daha fazla bulmuştur. Mevsimsel açıdan bakıldığında, tüm bölgelerde aşırı enerji tüketen aile % sinin sonbahar, sınırda enerji tüketen aile % sinin yaz mevsiminde arttığı görülmüştür. Baysal³⁷ ve Koçoğlu'da⁴¹ yaz mevsiminde yetersiz enerji tüketen ailelerin arttığını bulmuşlardır.

Hayvansal protein kırsal alanda oldukça yetersiz tüketilen bir besin ögesidir^{37,39,41}. Bu araştırmada çok düşük ve

düşük hayvansal protein tüketimi en fazla gecekodu bölgesinde saptanmıştır. Mevsimsel açıdan bakıldığında çok düşük ve düşük hayvansal protein tüketimi genel olarak kış mevsiminde azalmakta, ilkbahar ve yaz mevsiminde artmaktadır. Baysal'ın³⁷ ve Koçoğlu'nun⁴¹ bulgularıda bizi desteklemektedir. Total protein tüketimi hayvansal proteine göre daha yeterli tüketilmektedir. Mevsimsel açıdanda total protein tüketiminde pek büyük farklılık görülmemektedir. Protein skorları hesaplandığında skoru en yüksek olan bölgenin şehir (% 93), en düşük olan bölgenin gecekodu (% 69) bölgesi olduğu görülmüştür. Mevsimsel açıdan protein skorları incelendiğinde genel olarak skorun yaz mevsiminde düştüğü ve kış mevsiminde yükseldiği anlaşılmıştır. Yaz mevsiminde hem yetersiz enerji hemde düşük hayvansal protein tüketen aile % sinin fazla görülmesi bizce yaz mevsiminde beslenmeye gereği kadar önem verilmemesi ve bu mevsimde enerjisi düşük sebze meyvenin çok tüketilmesindedir.

Kalsiyumu düşük miktarlarda tüketen ailelere gecekodu bölgesinde daha fazla rastlanmıştır. Köksal³⁹ ise en fazla köyde düşük kalsiyum tüketen aileye rastlandığını göstermiştir. Tüm bölgelerde düşük miktarda kalsiyum tüketen aile oranına ilkbahar mevsiminde daha fazla rastlanmıştır. Halbuki Koçoğlu⁴¹ aşırı kalsiyum tüketen ailelere ilkbahar mevsiminde rastlamıştır. Bunun nedeni bizce araştırmamızın ilkbahar döneminin erken ayda yapılması, henüz süt üretiminin artmamış olmasından ileri gelebilir.

Demir tüketimi incelendiğinde gecekodu bölgesinde düşük miktarda demir tüketen aileye diğer bölgelerden daha fazla oran-

da rastlanmıştır. Baysal'ın³⁷ bulguları da bizi desteklemektedir. Mevsimsel açıdan bakıldığında ilkbahar ve yaz mevsimlerinde düşük demir tüketen aile oranının arttığı görülmüştür. Sonbahar mevsiminde ise tüm bölgelerde normal demir tüketen aile oranı yüksek bulunmuştur. Bu konuda Koçoğlu'da⁴¹ bizi desteklemektedir.

A vitamini ülkemizde yetersiz tüketilen besin öğelerindedir^{31,32,37,35,41}. Araştırmamızda yetersiz tüketim kış ve ilkbahar mevsiminde artmaktadır. Gecekondu bölgesinde yetersiz tüketen aile oranı diğerlerinden fazla görülmektedir.

Riboflavin tüketimi incelendiğinde, düşük ve sınırdaki riboflavin tüketen ailelerin gecekondu da daha fazla görüldüğü saptanmıştır. Baysal'ın³⁷ bulguları da aynı doğrultudadır. Genel olarak ilkbahar ve yaz mevsiminde düşük riboflavin tüketen aile % si artmaktadır.

C vitamini bölgelere ve mevsimlere göre farklı tüketilen bir besin öğesidir. C vitaminini düşük miktarlarda tüketen ailelere gecekondu bölgesinde daha fazla rastlanmıştır. Genel olarak sonbahar ve yaz mevsiminde normal C vitamini tüketen aile oranı fazladır. Kış ve ilkbaharda yetersiz C vitamini tüketen aile oranı artmaktadır. Bunun da nedeni sebze ve meyvelerin ilkbahar ve kış mevsiminde daha az bulunması nedeniyle tüketimin azalmasındandır. Koçoğlu'da⁴¹ bizimle aynı doğrultuda sonuçlar elde etmiştir.

Thiamin ve niyasın tüketimi, tahıl grubu yiyeceklerin tüketimine bağlı olarak yeterli tüketilmiştir.

Gıdaların Depolanma Durumu ve Depolamaya Etki Eden Faktörler

Araştırma kapsamına giren ailelerde yiyecek depolama durumu ve yiyeceklerin depolanma süresi yerleşme yerine, ailedeki kişi sayısına, ailenin ekonomik ve beslenme durumuna göre incelenmiştir.

Araştırmamızda köy, gecekondü ve şehrsel bölgedeki ailelerin geleneksel olarak yiyecek depolama eğilimleri olduğu saptanmıştır. Yiyecek depolamaya götüren nedenler incelendiğinde, en fazla köyde yaşayan ailelerin geleneklere bağlı olarak kışlık ihtiyaç için yiyecek depoladıkları anlaşılmıştır. Ülkemizde geleneksel olarak özellikle köysel yörede yerel üretim, ulaşım sorunları, gelirin yıllık kazanılması gibi faktörler aileleri uzun süreli ve fazla miktarda yiyecek depolamaya sevk etmektedir. Tablo 44 den de anlaşılacağı gibi, en fazla yiyecek depolayan köylü ailelerinin tümü depolama nedeni olarak kışlık ihtiyaç ve buna bağlı olan üretimlerini göstermişlerdir. Tüketimleri çoğunlukla çarşı-pazardan satın aldıkları yiyeceklere dayanan şehir ailelerinin bir kısmı depolama nedeni olarak kışlık ihtiyaç için diğer bir deyişle geleneksel olarak yiyecek depoladıklarını bildirirken, büyük bir kısmı da fiyat artışlarından etkilendiklerini belirtmişlerdir. Diğer taraftan en temel yiyecekleri dahi çoğunlukla en kısa süre ve en az miktarlarda depolayan gecekondü aileleri ise depolama nedeni olarak, geleneksel kışlık ihtiyaç için bazı yiyecekleri depoladıklarını bildirmişlerdir. Tinklin ve Arkadaşlarının⁴⁶ Kansas'da

yapmış oldukları çalışmada, şehir ve kasabada oturan aileler yiyecek saklama yöntemi uygulanmış yiyecekleri kullanmalarının temel nedeni olarak iş, zaman, para tasarrufunu gösterirken, köy bölgesindeki aileler evde hazır yiyecekleri bulunmasını göstermişlerdir.

Yerleşme Yerine Göre Gıda Depolama:

Araştırmamızda yiyecek depolama durumunun yerleşim yerine göre önemli farklar gösterdiği gözlenmiştir. Köysel bölgede yaşayan aileler gecekondu ve şehirde yaşayan ailelerden farklı olarak daha uzun süre ve fazla miktarda yiyecek depolamaktadırlar.

Köysel bölgede yaşayan aileler genel olarak buğday ve ürünlerini, yumurta ve kuru baklagilleri, patates ve kuru soğanı, süt ve ürünlerini, taze sebze ve meyva gibi yiyecekleri hem kendi tüketimleri hem de gelir sağlamak amacıyla üretmektedirler. Ürettikleri yiyeceklerden kendi ihtiyaçları kadarını ayırıp depolamaktadırlar. Baysal³⁷ ve Köksal'da³⁹ köyde yaşayan ailelerin diğer bölgelerden daha fazla oranda yiyeceklerini kendileri ürettikleri ve depoladıklarını bildirmişlerdir.

Woodburn ve Strong⁴⁴ Wisconsin'de köy ve şehir aileleri üzerinde yapmış oldukları çalışmalarında sebze ve meyve dondurma oranının köy ailelerinde fazla olduğunu bunun nedeninin de bu yiyeceklerin evde yetiştirilmesinden ileri geldiğini belirtmişlerdir. Şehir ve gecekondu bölgelerinde ise tüketilen

yiyeceklerin büyük bir kısmı dışardan satın alınmakta ve uzun süre depolanan yiyecek miktarı köye göre daha düşük düzeyde görülmektedir. Çünkü ailelerin yiyecekleri toptan satın alarak depolamaları, ailelerin satın alma gücüne bağlı kalmaktadır.

Araştırmamız bulgularına göre köysel bölgede en uzun süre ve fazla miktarda depolanan yiyecek buğday unu ve ürünleridir. Ailelerin % 92,5 i buğday ununu kendileri üretmektedirler (Tablo 31). Üretilen buğday unu en temel yiyecek olan bazlama ekmeği yapmak için en az 3 ay en fazla 9 ay süreyle depolanmaktadır. Buğday unu, gecekonduda ve şehirde dışardan satın alındığından ve ekmek evde yapılmayıp hazır alındığından daha az oranda depolanmaktadır. Köksal³⁹ Türkiye genelinde köysel bölgelerde ekmeklik buğday unu üreterek depolayan ailelerin % 81,3-% 97,2 arasında olduğunu büyük şehirlerde ise bu oranın % 24,9 a kadar düştüğünü göstermiştir. Güneyli⁴⁰ Çubuk ilçe merkezinde % 85, çubuk köylerinde % 95,8, Baykan⁴³ Çubuk ve Etimesgut Sağlık ve Eğitim Araştırma Grup Başkanlığına bağlı sağlık ocaklarının bulunduğu yerleşim yerlerinde % 91,2 oranında ekmeklik buğday ununun üretilerek depolandığını bulmuşlardır.

Buğday ürünlerinden evde yapılan bulgur, köydeki ailelerin % 90 ı tarafından uzun sürelerde (3,6 ay) depolanmaktadır. Gecekonduda ve şehir bölgesinde ise uzun süreli bulgur depolama köye göre daha az orandadır. Köksal³⁹ ve Güneyli'nin⁴⁰ bulguları da bizi desteklemektedir.

Evde yapılıp depolanan yiyecekler arasında önemli yer tutan diğer bir yiyecek de tarhanadır. Köksal³⁹ ulusal düzeyde % 47,7 oranında ailenin tarhana yapıp yada yaptırıp depoladığını saptamıştır. Tarhana üretimi ve depolama alışkanlığının köylerde çok daha yüksek olduğunu Baysal³⁷, Güneyli⁴⁰, Baykan⁴³ yaptıkları çalışmalarında belirtmişlerdir. Baysal³⁷ tarhana depolayan köylü aile oranınının, gecekonduda ailelerinden iki kat daha fazla olduğunu göstermiştir. Bizim araştırmamızda da uzun sürelerde tarhana depolayan köylü aile oranı % 90, gecekonduda % 30 olarak saptanmıştır. Şehir ailelerinde ise bu oran % 40 kadardır.

Süt ürünlerinden peynir köysel yörede % 65 oranında uzun süreli olarak depolanmaktadır. Köksal³⁹ ulusal düzeyde evinde peynir üreterek depolayan aile oranını % 33 olduğunu, iç Anadolu yöresinde bu oranın % 65,2 ye yükseldiğini saptamıştır. Güneyli⁴⁰ ve Baykan'da⁴³ köyde peynir üreterek depolayan aile oranınının fazla olduğunu bildirmişlerdir.

Uzun sürelerde peynir depolayan aile oranınının gecekonduda % 17,5, şehirde % 27,5 kadar olması bu bölgelerdeki ailelerin daha çok kısa aralıklarla peynir satın aldıklarını, toptan satın alarak depolama yapamadıklarını göstermiştir.

Kurubaklagiller üretime ve geleneklere bağlı olarak köy bölgesindeki tüm ailelerce uzun sürelerde depolanmaktadır. Oysa kurubaklagilleri en fazla tüketen gecekonduda ailelerinde bu yiyecek ancak % 12,5 oranında uzun süreli olarak depolanabilmektedir. Şehirde ise bu oran % 42,5 tur.

Patates ve kuru soğan da köyde üretime bağlı olarak uzun sürelerde depolanan yiyeceklerdendir. Köysel bölgedeki ailelerin % 77,5 u patatesi, % 82,5 u kuru soğanı uzun sürelerde depolamaktadır. Gecekondü bölgesinde patates ve kuru soğan dışardan satın alınmakta ve en fazla 3 ay kadar depolanmaktadır. Şehirdeki ailelerde ise 6 ay patates, kuru soğan depolayan aileler oranı % 10 - % 15 arasında bulunmuştur.

Taze sebze ve meyveların kurutularak uzun süre saklanması köyde % 92,5, gecekondü da % 70 ailede görülmüştür. Şehirde bu oran düşmüştür (% 35). Köylü ailelerin kendi ürünlerini kurutarak depolamalarına karşılık,gecekondü aileleri sebze-meyvenin bol ve ucuz olduğu sonbahar mevsiminde bunları satın alarak kuruttukları ve sakladıkları bulunmuştur. Baysal³⁷ gecekonduda % 26,9, Yapıcı⁴² yine gecekonduda % 74,2 oranında ailenin sebze ve meyve kurutup sakladıklarını bildirmişlerdir. Bu bulgular üretime bağlı olmadan da geleneksel olarak sebze ve meyve kurutup depolama uygulamasının gecekondü bölgesinde köy alışkanlıklarının bir uzantısı olarak devam ettiğini göstermektedir.

Uzun süre saklanabilecek dayanıklı yiyeceklerden reçel, marmelat, pekmez depolama her üç bölgede de görülmektedir. Köysel bölgede ailelerin % 90 ı bu yiyecekleri uzun sürelerde depolamaktadır. Depolanan reçel-marmelat çoğunlukla ailelerin kendi üretimleridir. Şehirdeki ailelerin % 37,5 unun, gecekondudaki ailelerin % 32,5 unun, reçel ve marmelatı uzun sürelerde depoladıkları görülmektedir. Köylerde reçel-marmelat-pekmez yapıp depolama oranını Baysal³⁷ % 19,2, Güneylü⁴⁰ % 84,6,

Baykan⁴³ % 87,4 bulmuşlardır.

Gecekonduda ise reçel marmelat-pekmez yapip depolama Baysal³⁷ tarafından % 24,9, Yapıcı⁴² tarafından % 44,6 olarak saptanmıştır.

Ülkemizde çok tüketilen ve belli başlı çeşni verici olarak kullanılan salçanın tüm bölgelerde yaygın olarak uzun sürelerde depolandığı anlaşılmıştır. Salçayı köy ve gecekonduda bölgesindeki ailelerin çoğunluğu kendileri üretmekte ve depolamaktadırlar. Fakat şehirde salça çoğunlukla satın alınmaktadır. Yapıcı⁴² gecekonduda ve Baykan⁴³ köyde yaptıkları araştırmalarında sırasıyla % 21,7 ve % 78,6 oranında salça depolandığını saptamışlardır.

Kış mevsiminde çok tüketilen turşunun, köy ve gecekonduda bölgesinde uzun süreli depolanmasının çok yüksek oranlarda görüldüğü bulunmuştur. Depolanan turşu genellikle ailelerin kendi üretimleridir. Şehirde ise turşu depolama oranı daha düşük seviyededir ve daha çok satın alınmaktadır. Köylerde turşu depolamayı Baysal³⁷ % 45, Güneyli % 96,7, Baykan⁴³ % 96,5 oranında saptamışlardır.

Gecekonduda ise turşu depolamayı Baysal³⁷ % 50, Yapıcı⁴² % 85 olarak belirtmişlerdir.

Dışardan satın alınarak tüketilen yiyeceklerden piriç, şeker, margarin, bitkisel yağında yine köysel yörede diğer yörelerden daha uzun süre ve miktarlarda depolandığı görülmüştür. Bunun nedeni satın alma gücünün yüksek oluşu ve geleneksel kışlık yiyecek depolama alışkanlığının var oluşundandır. Şe-

hirdeki ailelerin ise fiyat artışlarından mümkün olduğu kadar az etkilenmek amacıyla margarin, bitkisel yağ ve şeker depolamaya yöneldikleri anlaşılmış ve hatta bu ailelerin % 32,5 u margarini, % 45 i bitkisel yağı ve % 42,5 u şekeri uzun sürelerde depoladıkları görülmüştür. En fazla pirinci, sehirli aileleri tüketmesine rağmen ancak % 45 sehirli aile bu yiyeceği uzun sürelerde depolamaktadır. Köyde ise bu oran % 75 olarak bulunmuştur. Gecekonudaki ailerin ise % 12,5 u en fazla 3 ay pirinç depolayabilmektedir.

Makarna, erişte gibi yiyecekler, şehir bölgesinde genel olarak dışardan satın alınmasına karşılık uzun süreli depolama köyden ve gecekonudan daha yüksek oranlarda görülmüştür. Köylerde makarna yapıp depolamayı Baysal³⁷ % 12,5, Güneyli⁴⁰ % 90,4, Baykan⁴³ % 84,6 oranında bulmuşlardır.

Gecekonuda ise makarna yapıp depolamayı Baysal³⁷ % 0,9, Yapıcı⁴² % 69,6 olarak belirtmişlerdir.

Üç bölgedeki aileler arasında kıyma ve et kavurup depolama çok az oranlarda görülmüştür. Köyde ancak % 15, şehirde % 5 aile 3 aylık kıyma ve et kavurma deposuna sahiptir. Bunun nedeni köy bölgesi dahil tüm araştırma bölgelerimizde her istenilen zamanda kolayca et satın alma olanağının bulunmasındandır. Ailenin satın alma gücünün de et kavurma uygulamasında etken olduğu düşünülebilir. Köylerde et ve kıyma kavurma yapıp depolamayı Baysal³⁷ % 71,6 Güneyli⁴⁰ % 25, Baykan⁴³ % 35,5 oranında bulmuşlardır. Gecekonuda ise et ve kıyma kavurma yapıp depolamayı Baysal³⁷ % 36,3 oranında saptamıştır.

Ailedeki Kişi Sayına Göre Gıda Depolama:

Genelde kalabalık ailelerden oluşan köy ve geceköndü bölgelerinde ailedeki kişi sayısı 4-6 ve 7 nin üzerinde olan gruplarda (yiyecek depolama alışkanlığı az olan geceköndü bölgesinde bile), yiyecek depolayan aile sayısının arttığı görülmekle birlikte, şehirdeki grubun % 62 sini oluşturan 1-3 kişilik küçük ailelerde de daha uzun süre depolama yapıldığı anlaşılmıştır (Tablo 40). Bu sonuca bağlı olarak ailedeki kişi sayısı, yiyecek depolamayı tek başına olumlu yönde etkilememekte ancak diğer etmenlerle birlikte etkili olmaktadır.

Ailenin Yıllık Gelirine (kişi başına/TL) Göre Gıda Depolama:

Tablo 41 e göre araştırma kapsamına giren ailelerde genel olarak yıllık gelir arttıkça uzun süre depolama yapan ailelerin de arttığı görülmektedir. Ancak bu artış kişi başına yıllık geliri yüksek olan, yıllık gelirini yılda bir kez toplu olarak elde eden ve de geleneksel depolama alışkanlığı içinde olan köysel ailelerde daha fazla geçerli olup, araştırma genelini etkilememektedir. Geceköndü ve şehir ailelerinde ise kişi başına yıllık gelirle depolamada artış ilişkisinin çok belirgin olmadığı anlaşılmıştır.

Gıda Depolama Durumuna Göre Enerji ve Hayvansal Protein Tüketimi:

Araştırmamızda uzun süre gıda depolamanın enerji ve hayvansal protein tüketim durumunu olumlu yönde etkilediği görül-

mektedir. Köyde ve gecekonduda enerji, ve hayvansal protein tüketimi arttıkça uzun süreli gıda depolama yapan aile oranının da arttığı görülmekte ve evde hazır olan yiyeceğin, enerji tüketimini aşırı düzeye çıkardığı düşünülmektedir. Ancak çok daha dengeli beslendiği anlaşılan şehir bölgesinde uzun süre gıda depolayan aileler arasında aşırı enerji tüketen grubun daha az olduğu görülmektedir. Şehir bölgesinde de diğer bölgelerde olduğu gibi gıda depolama ile hayvansal protein tüketimi arasındaki olumlu ilişki görülmektedir. (Tablo 42 ve 43).

Depolanan Gıdalarda Görülen Bozulmalar

Gıdaları uzun süre depolayan ailelerin bazı yiyeceklerinde bozulmalar görülmüştür. Uzun süre depolanan tarhana (% 13,3-33,3) böceklenerek küflenerek, kuru sebze ve meyve (% 14,3-64,3) böceklenerek, patates (% 36,4-60) ve kuru soğan (% 45,5-66,7) çürüyerek filizlenerek, salça (% 45,5-77,4) küflenerek, turşu (% 36,1-46,9) eriyip yumuşuyarak kokuşarak, bozulmuşlardır. Yiyeceklerde görülen bozulmalara gecekondu bölgesindeki ailelerde daha fazla oranda saptanmıştır. Bizce bunun nedeni depolama yer ve koşullarının (ısı, nem) diğer bölgelerden daha kötü durumda olmasındandır. Yiyeceklerdeki bozulmalar, tüm bölgelerde nemin arttığı ilkbahar mevsiminde diğer mevsimlere kıyasla daha fazla görüldüğü gözlenmiştir.

Bozulan tarhananın depolama ortamı incelendiğinde genellikle ısının 18°C ve üstünde, nisbi nemin % 70 in üzerinde olduğu saptanmıştır. Yurttagül⁴⁷ yapmış olduğu çalışmada,

tarhananın köysel bölgede % 31,6 kentsel bölgede % 17,3 oranında küflendiğini bulmuştur. Araştırmacı ayrıca tarhananın sıcak ve nemli ortamda daha fazla oranda küflendiğini de göstermiştir. Bozulan kuru sebze-meyve, patates, kuru soğan, salça, turşu gibi yiyeceklerin depolama ortamı incelendiğinde ısınının 18°C ve üstü, nisbi nemin % 60 ın üzerinde olduğu görülmüştür. Literatürde de kuru erzak depolarının ısısının 20°C'nin, nisbi nemin % 60-70 in üzerine çıkıldığında bozulmaların görülebileceği belirtilmektedir^{2,3,4,12,13,14}.

Depolamayla Elde Edilen Kâr veya Zarar Durumu

Gıda depolayan ailelerin depolama süresince yiyeceklerinin bir kısmını bozup atmalarına rağmen gıda fiyatlarındaki artış nedeniyle kâr ettikleri saptanmıştır. 3 aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına günde 15,4, gecekonduda 7, şehirde 4,9 TL kâr sağladıkları bulunmuştur. 6 aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına günde 24,2, şehirde 18,4 TL kâr sağladıkları saptanmıştır. Ayrıca aile başına günlük kâr edilen bu paraların günlük gıdaya verilen para içindeki % si incelendiğinde; 3 aylık depolama yapan ailelerin köyde ortalama aile başına günde % 4,3, gecekonduda % 3, şehirde % 2, 6 aylık depolama yapan ailelerin köyde % 7,1, şehirde % 6,7 oranında kâr sağladıkları saptanmıştır. Köydeki ailelerin depolamayla elde ettikleri kârın diğer bölgelerden daha fazla olmasının nedeni, köyde kişi sayısının fazlalığı sonucunda tüketilen miktarın fazla olması ve genellikle kendi ürettikleri yiyeceği depolamaları nedeniyle mali-

yetin ucuz olmasından kaynaklanmaktadır.

Köyde depolanan yiyeceklerden elde edilen kâr, sırasıyla en fazla buğday unu, pirinç, peynir, tereyağı ve şekerden elde edilmiştir. Gecekonuda ise en fazla kâr buğday unu, pirinç ve şekerden, şehirde de en fazla kâr peynir ve şekerden elde edilmiştir.

Üç bölgede de depolanan yiyeceklerden elde edilen zarar, sırasıyla en fazla turşu, kuru soğan, patates, kuru sebze ve meyveden kaynaklanmaktadır.

Köyde bazlamayı bayatlatarak atma ve bundan dolayı zarar etme söz konusu değildir.

Gecekonuda aile başına günde 24 gm ekmek atılmaktadır. Ekmek atımı ile elde edilen zarar aile başına yılda 230 TL. civarındadır.

Şehirde aile başına günde 52 gm ekmek atılmaktadır. Ekmek atımı ile elde edilen zarar aile başına yılda 511 TL. civarındadır.

Örer⁵⁵ Ankara şehrinde ekmek tüketimi ve zayıyatını saptamak amacıyla yapmış olduğu çalışmasında günde aile başına 39-40 gram ekmeğin atıldığını bulmuştur. Örer ayrıca zayı edilen 40 gram ekmeğin 22 gramının ailede tüketilen çorba, köfte gibi yemekler içine girerek değerlendirildiğini, geriye kalan 13-14 gramın hayvan yemi, 3-4 gramında çöpe atılmakta olduğunu belirtmiştir.

Yiyecek Fiyatlarında Görülen Artışların Gıda Tüketimine Etkisi

Araştırma kapsamına giren üç bölgede fiyat artışları nedeniyle, tüm gelir gruplarındaki ailelerin araştırmanın ilk döneminden son dönemine doğru gidildikçe aylık bütçelerinden gıda tedariki için daha fazla pay ayırmak zorunda kaldıkları görülmüştür. Özellikle en düşük gelirli ailelerin çok olduğu gecekondu bölgesindeki aileler, araştırmanın son döneminde aylık gelirlerinin % 82 sini beslenmeğe ayırmak zorunda kalmışlardır. Ölçen'de⁵³ 1974 ulusal gıda tüketimi araştırması verilerinden yararlanarak yaptığı incelemesinde, zamanla fiyat artışlarının beslenmeye ayrılan harcamayı etkilediği ve gelirden beslenme için daha fazla pay ayrılmasına neden olduğu sonucunu vurgulamıştır.

Araştırma süresince fiyat artışı gösteren gıda maddeleri içinde en hızlı artışın şeker, ekmek, bitkisel yağ gibi temel yiyecek maddelerinde olduğu görülmüştür. Margarin, kurubaklagil, yoğurt, yumurta ve et fiyatlarını artışı daha azdır. Araştırma süresince fiyatlar artmasına rağmen ekmek tüketiminde önemli değişiklik görülmemiş, margarin, yoğurt tüketiminde artış bulunmuş, şeker, bitkisel yağ, kuru baklagil, yumurta ve et tüketiminde azalma görülmüştür. Yalnız burada yiyeceklerin mevsimsel tüketim farklılıklarında unutulmaması gerekmektedir. Gıda fiyatlarındaki artışın tüketim kalıbında daha çok ucuz gıdalara kayma yönünde etki yaptığı, bununda daha çok, düşük gelirli ailelerin yoğun olduğu gecekondu bölgesindeki ailelere daha çok yansıdığını söylemek mümkündür.

Yurtal'in⁵⁴ "Türkiye'de Gelir dağılımı-Beslenme İlişkisi"

konulu incelemesinde de gıda maddelerinin nisbi fiyat dengesinin bozulmasının hayvansal kökenli gıdaların tüketimini olumsuz yönde etkilediği, bunun da düşük gelirli ve beslenme sorunlarının en yoğun olduğu toplumsal gruplara yansıdığı belirtilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Köy, gecekondulu ve şehir olmak üzere sosyo-ekonomik yapısı farklı üç bölgede ve 4 mevsimde yapılan araştırma bulgularına göre ortalama yıllık geliri en fazla olan köy bölgesindeki ailelerin uzun süre ve fazla miktarda yiyecek depoladıkları görülmüştür. Köysel bölgede, yerel üretimin yapılması, buna bağlı olarak gelirin yıllık ve bir defada kazanılması, ailedeki kişi sayısının fazlalığı gibi nedenlerle geleneksel yiyecek depolama alışkanlığının köylerde yaygın olduğu görülmektedir. Köysel bölgede aileler kendi üretimlerine bağlı olarak daha çok tahıl ve tahıl ürünleriyle kurubaklagilleri depolamakta ve depoladıkları bu tür yiyecekleri daha fazla miktarda tüketmektedirler. Bu bulgu köyde aşırı enerji tüketen (3001 ve üzerinde kalori) aile oranının diğer bölgelerden fazla olmasıyla açıklanabilir. Yiyecek fiyatlarındaki artışın bilincinde olan ve gelirleri genellikle aylık olan şehirli ailelerin ise köy bölgesindeki aileler kadar uzun süre ve fazla miktarda yiyecek depolamadıkları buna karşılık hem uzun süre yiyecek depolayan köydeki ailelere, hem de uzun süre yiyecek depolamayan gecekondulu ailelerine göre daha dengeli ve yeterli olarak beslendikleri görülmüştür.

Şehir ve gecekondudaki ailelerde, gelirin aylık kazanılmasına, yiyeceklerin satın alındıkları kaynakların hemen hemen aynı olmasına rağmen yiyeceğe ayrılan paranın şehirli aileler tarafından daha bilinçli kullanıldığı ve şehirli ailelerin gecekondulu bölgesindeki ailelerden daha dengeli ve yeterli beslendikleri bulunmuştur.

Yıllık gelir ortalaması, eğitim düzeyi düşük olan gecekondu bölgesi; diğer bölgelere oranla dengesiz ve yetersiz beslenen ailelerin daha fazla görüldüğü bölgedir.

Uzun süre yiyecek depolayan köy bölgesindeki ailelerin depolama yer ve koşullarının (ısı, nem) diğer bölgelerden daha uygun olduğu saptanmıştır.

Araştırmamızda yiyecekleri uzun süre ve fazla miktarlarda depolayan ailelerin depolama süresince yiyeceklerin bir kısmını bozup atmalarına rağmen yiyecek fiyatlarındaki artış nedeniyle kar sağladıkları görülmüştür.

Araştırmamızın ilk döneminden itibaren son döneme doğru yiyecek fiyatlarının enflasyona bağlı olarak arttığı ve araştırma kapsamına giren ailelerin toplam gelirlerinden yiyeceğe ayırdıkları paranın da her dönemde arttığı saptanmıştır. Her üç bölgede de düşük gelirli ailelerin bu fiyat artışlarından en fazla etkilendiği ve her dönemde toplam gelirlerinden yiyecek satın almak için daha fazla pay ayırdıkları görülmüştür.

Yiyeceklerin fiyatlarında görülen artışların yiyecek tüketimine olan etkisi incelendiğinde fiyat artışlarından ekmeke, margarin, yoğurt tüketiminin fazla etkilenmediği et, yumurta, şeker, kurubaklagil ve bitkisel yağ tüketiminin etkilendiği görülmüştür. Fiyatlar arttıkça bu yiyeceklerin tüketilen miktarlarında azalma olduğu saptanmaktadır. Ancak bu tüketim azalmasında mevsimsel tüketim farklılığının da düşünülmesi gerekmektedir.

Öneriler:

Enflasyonun ve fiyat artışlarının sürekli bir hale gelme eğilimi gösterdiği ülkemizde, toplumumuzun daha dengeli ve yeterli beslenebilmesi için ailelerin yiyeceğe ayırdıkları paranın daha bilinçli kullanılması zorunludur. Bunun için ailelerin yiyecek satın alırken seçecekleri yiyeceklerin cinsi ve kalitesi konusunda bilgili olmalarını sağlayacak yaygın beslenme eğitimi programlarının hazırlanması, bunu yaparken radyo, TV, gazete gibi kitle yayın araçlarından faydalanılması gerekmektedir.

Yiyecek depolamayla elde edilen kârın maksimum seviyeye ulaştırılması için depolanan yiyeceklerin bozulup atılmalarını önlemek, yiyecek depolama yöntemlerinin, depolama yer ve koşullarının uygun olmasını sağlamak gerekmektedir. Yapılacak beslenme eğitimi çalışmalarında bu konulara da yer verilmelidir.

Günümüzde bazı gıda ve diğer tarım ürünleri, üretici ve tüketiciyi korumak amacıyla devlet tarafından desteklenmekte, sübvansede edilmektedir. Bu şekildeki müdahalelerin asıl amacı, halkın iyi beslenmesine yardımcı olmak ve beslenme sorunlarına çözüm sağlamak olmalıdır. Oysa Türkiye'de bu amaçlara varmada yararlı olabilecek önemli bazı gıdalar, örneğin süt, yoğurt, pekmez, kuru baklagiller gibi gıdalar hiç bir destek görmemektedir. Bu desteğin yeterli düzeyde sağlanması bebek, çocuk ve gebe anne beslenmesinde sorunların yaygınlaşmasını önleyebilecek değerdedir.

ÖZET

Eylül 1980-Haziran 1981 tarihleri arasında Ankara civarında köy, gecekondü, şehir olmak üzere sosyo-ekonomik yapısı farklı üç bölgede ve 4 mevsimde yapılan araştırmamızda; ailelerin mevsimsel gıda ve besin öğeleri tüketim durumları, ailelerin gıda satın alma ve depolama durumları, depolamayla ilişkili olan faktörler (ailenin yerleşim yeri, kişi sayısı, ekonomik durumu ve beslenme durumu), depolamayla elde edilen kâr ve zarar durumu, gıda fiyatlarında görülen artışların gıda tüketimine etkisi gibi konular incelenmiştir.

Elde edilen araştırma bulgularına göre gıda tüketimi ve buna bağlı olarak besin öğeleri tüketimi bölgelere ve mevsimlere göre farklılık göstermektedir. Gecekondü bölgesinde enerji, hayvansal protein, kalsiyum, demir, riboflavin ve C vitamini gibi besin öğeleri diğer bölgelerden az tüketilmektedir. Enerji tüketimi köyde, hayvansal protein tüketimi şehirde diğer bölgelerden fazladır. Mevsimsel açıdan bakıldığında genel olarak en fazla enerji, A vitamini, C vitamini tüketimi sonbahar mevsiminde, en fazla hayvansal protein tüketimi kış ve sonbahar mevsiminde, en fazla kalsiyum tüketimi yaz ve sonbahar mevsiminde görülmüştür.

Araştırmamızda genellikle tükettikleri yiyeceklerini kendileri üreten ve hasat zamanında toplu olarak yıllık gelirini kazanan köysel bölge aileleri, gecekondü ve şehir bölgesindeki ailelerden daha fazla oranda (% 100) ve miktarda uzun süreli

gıda depolama yapmaktadırlar. Tüketimleri çoğunlukla çarşı pazardan satın aldıkları yiyeceklere bağlı olan ve aylık olarak gelir sağlayan şehir aileleri % 45, gecekondü aileleri % 12,5 oranında uzun süreli gıda depolama yapmaktadırlar.

Araştırmamızda gıda depolamasının genel olarak yerleşim yeri ve gelenekler, kişi sayısı, ailenin yıllık geliri ve beslenme durumu gibi faktörlerle ilişkili olduğu, ancak faktörlerin tek tek değil birbirlerini tamamlayıcı nitelikte oldukları anlaşılmaktadır.

Gecekondü bölgesinde uzun süreli gıda depolaması yapan ailelerde, araştırma süresince gıdalarda görülen bozulmalar (tarhana, kuru sebze-meyva, patates, kuru soğan, salça, turşu), diğer bölgelerden daha fazladır. Bunun nedeni depolama yer ve koşullarının (ısı nem) diğer bölgelerden daha kötü durumda olmasındandır.

Gıda depolayan ailelerin depolama süresince yiyeceklerinin bir kısmını bozup atmalarına rağmen, gıda fiyatlarındaki artış nedeniyle kâr sağladıkları görülmüştür. En fazla oranda ve miktarda uzun süreli gıda depolayan köy aileleri diğer bölgelerden daha fazla miktarda kâr sağlamışlardır.

Araştırma kapsamına giren üç bölgede, fiyat artışları nedeniyle tüm gelir gruplarındaki ailelerin araştırmanın ilk döneminden son dönemine doğru gidildikçe aylık bütçelerinden gıda tedariki için daha fazla pay ayırmak zorunda kaldıkları görülmüştür. Özellikle en düşük gelirli aileler en son

dönemde aylık gelirlerinin % 82 sini gıda tedariki için harcamak zorunda kalmışlardır.

Araştırma süresince fiyatların artmasına rağmen genel olarak ailelerin ekmek tüketiminde önemli değişiklik görülmemiş, margarin, yoğurt tüketiminde artış görülmüş, kısmen mevsimsel tüketim farklılığınada bağlı olarak şeker, bitkisel yağ, kuru baklagil, yumurta ve et tüketiminde azalma saptanmıştır.

SUMMARY

Seasonal food consumption, food purchasing, storage and the factors affecting the food storage; cost benefit of food storage; as well as the rise in food prices regarding food consumption had been investigated through a field survey carried out at urban, rural and gecekondu areas between September 1980 and June 1981.

It has been shown that the amount of food as well as the nutrients consumed differed seasonally from rural to urban to gecekondu areas. The consumption of energy, animal sourced protein, calcium, iron, riboflavin and vitamin A,C in gecekondu area was less than the other areas. In the urban area animal sourced protein consumption but in the rural area energy consumption was much higher. The seasonal consumption analysis revealed that the intake of vitamin C and A, as well as energy was higher in autumn. Animal sourced protein and calcium intakes were highest during winter and autumn and summer and autumn respectively.

In general, the rural families who produce most of their cereal and pulses and who earn their income annually tend to store large amounts of their yearly food needs for a longer period than the urban families who have the habit of purchasing from stores and markets with their monthly incomes. Only the 45 % of urban and 12,5 % of gecekondu families tend to store food for 3 to 6 months.

According to our survey results, it has been found out that the type of settlement (urban, rural, gecekondu); number of people in the family; tradition; income per capita per year; and the nutritional status of the family are the factors affecting food storage and these should be considered additionally together.

The storage conditions such as the humidity and temperature of the place where food is kept was found to be considerably unsatisfactory in gecekondu area where the amount of food deteriorated as waste was much higher than the other areas.

In spite of the amount of food thrown away as waste through deterioration it was found that the families benefited from the rising cost of food by storing for 3 to 6 months.

In all areas surveyed almost all of the families began to spend more money for food. Starting from the beginning and throughout the study almost all of the families in all areas spent increasing amounts of money for food. Especially the families with lowest income spent 82 % of their monthly income for food during the last quarter of the study.

Throughout the study despite the rise in food prices the consumption of bread, margarine, yoğurt had increased but the consumption of meat, eggs, sugar and oils had decreased. The effects of seasonal changes may also be considered.

KAYNAKLAR

1. Alyward, F. Gıdalara Uygulanan İşlemlerin Kişi ve Toplumun Beslenme Durumu Üzerindeki Etkileri. Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Notları. H.Ün. 1978.
2. Aşkın, O. Gıdalarda Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri Ders Notları H.Ün. 1978.
3. Kutluay, T. Birer, S. Kurumlarda Yiyecekleri Depolama Yöntemleri. Kurum Beslenmesi. M.E.B Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No: 3, M.E Basımevi İstanbul, 1982.
4. Baysal, A. Besinlerin İşlenerek Saklanması. Beslenme, H.Ün. Yayınları, A, 13, Ankara, 1978.
5. Ünver, B., Sacır, H., Baykan, S. Özcan, K. Besin ve Mikroorganizma İlişkisi. Besin Mikrobiyolojisi. M.E.B. Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No 7, M.E.Basımevi İstanbul,1982.
6. Birer, S. Toplu Beslenme Yapan Kurumlarda Yiyeceklerin Mikroorganizmalarla Bozulmasına Yolaçan Koşullar ve Alınması Gerekli Tedbirler. Beslenme ve Diyet Dergisi, 1: 105-114, 1972.
7. Atun, H. Özel Çevrelerin Mikrobiyolojisi Ders Notları. H.Ün. 1978.

8. Elton, G.A.H. Food Surveillance and Food Safety, Proceedings of the Nutrition Society, 36: 113-119, 1977.
9. Albert, M.E., Hutt, N.S.R., Wagon, G.N., Davidson, C.S. Aflotoxin and Hepatoma. Gastroenterology, 62: 1094-1095, 1972.
10. Eser, S., Eser, G. Türkiye'de En Sık Rastlanan Kanserlerin Epidemiyolojisi. İstanbul Tıp. Fak. Mecmuası, 29(2): 292, 1966.
11. Eser, S.R., Kumova, B., Sivas. S. Bulgurlara Aflotoxin Bulaşması ve Karaciğer Kanseri ile İlişkisi, Cerrahpaşa Tıp. Fak. Dergisi, 9: 222-228, 1978.
12. Birer, S. Toplu Beslenme Yapılan Yerlerde Gıda Kayıplarını Önlemek için Alınması Gerekli Tedbirler. Türkiye'de Gıda Kayıpları Semineri Bildiri Raporları. M.P.M. Yayınları: 214, Ankara, 1978.
13. Kutluay, T., Baysal, A. Toplu Beslenme Yapılan Kurumlar için Yemek Plânlama Kuralları ve Yıllık Yemek Listeleri. H.Ün. Beslenme ve Diyet Bölümü, 1976.
14. Cabı, O. Gıda Teknolojisi Ders Notları. H.Ün. 1978.
15. Bozulabilir Ürünlerin Soğukta Muhafazasında Uyulması Gereken Kurallar. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Yayını. No: 32, Ankara, 1977.

16. Norman, W., Desrosier, Ph.D. The Technology of Food Preservation. The Avi Publishing Company, INC, 1963.
17. Sacir, H. Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Teknikleri.
II. M.E.B Mesleki ve Teknik Öğretim Kitapları Etüd ve Programlama Dairesi Yayınları No: 9, T.E. Yatılı Bölge Okulu Döner Sermayesi İşletmesi Basımevi. Ş.Koçhisar/Ankara, 1981.
18. Karel, M., O.Fennema, O., Lund, D.B. Physical Principles of Food Preservation. Marcel Dekker, INC New York, 1975.
19. Harris, R.S., Levenberg, R.K., Effects of Home Preperation on Nutrient Content of Foods of Plants. Nutritional Evaluation of Food Processing 462-491, 1960.
20. Yücecan, S. Türkiye'de Uygulanmakta Olan Hazırlama, Pişirme ve Saklama Süreçlerinin Yeşil Yapraklı Sebze-lerin C vitamini Değeri Üzerine Etkisi. H.Ün. Ev Ekonomisi Yük. Ok. Beslenme ve Diyet Bölümü, Doktora Tezi, Ankara, 1973.
21. Klicka, M.V. Convenience, Keymote of the Future, J. Home. Econ, 61: 707, 1969.
22. Kermit, B. Key Factors in Acceptance of New Foods. Food Technologys 23: 1159, 1969.
23. Gürses, Ö.L. Sebze ve Meyve Değerlendirme Dersi Teksiri. An.Ün. Ziraat Sanatları Kürsüsü, 1973.

24. Gürses, Ö.L. Bazı Yerli Kurubaklagıl Sebzelerinin Kimyasal Bileşimleri, Konserve İşlemede Protein, Thiamin, Riboflavin ve Niasinde Meydana Gelen Kayıplar ve Çeşitlerin Konserveye Yarayırlıkları Üzerinde Araştırma. An. Ün. Ziraat Fak. Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Doçentlik Tezi, Ankara, 1976.
25. Yücecan, S., Uzel, A. Yiyeceklerin Saklanması. Beslenme Labratuvar Notları. H.ÜN. Sağlık Bilimleri Fak. Beslenme ve Diyetetik Bölümü, 1972.
26. Eckstein, A. Türkiye'de Çocuk Hastalıkları ve Çocukların Korunması Problemleri. Ankara Ün. Tıp Fak. Yayınlarından No 3, 1947.
27. Thomson, J.C., ve Arkadaşları. Türkiye'de İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumu, Rapor (1956). Milli Eğitim Basımevi, 1962.
28. ICNND, Report, Turkey-Nutrition Survey of the Armed Forces U.S. Government Printing Office, Washington, D.C. 1959.
29. Palmer, E.Z., Agriculture in Turkey, Long-term Projections of Supply and Demand (Report) School of Business Administration and Economics, Robert College, Bebek-Istanbul, 1966.
30. Erkut, A. Kırşehir İline Bağlı Mucur İlçesi ve Civar Köyleri Ailelerinin İlkbahar ve Sonbahar Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma. Doçentlik Tezi. An.ÜN. Ziraat Fak. Ankara, 1978.

31. Köksal, O. Beslenme Sorunları ve Bunların Çözüm Yollarının Araştırılmasında Türkiye İçin Geliştirilmiş Bir Metodoloji Denemesi. Sağlık Sosyal Yardım Bakanlığı Hofzıssihha Okulu Yayınlarından No: 37, Ankara, 1968.
32. Uzel, A. Kayseri İline Bağlı Tomarza İlçe Merkezi ve 6 köyünde Beslenme Durumu ve Eğitimi Araştırması. H.Ün. Sağlık Bil. Fak. Doçentlik Tezi, Ankara, 1970.
33. Köksal, O. Türk Halkının Beslenme Durumu Sorunları ve Nedenleri, Türkiye Tıp Akademisi Mecmuası, 22. Milli Türk Tıp Kongresi, Rapor; 111-27; 3-70, 1972.
34. Uzel, A., Yücecan, S., Ekinciler, T., Özbayer, V. Edirne ilinde Beslenme Araştırması. III. Aile Besin Tüketim Durumu. Beslenme ve Diyet Dergisi, 2: 14, 1973.
35. Uzel, A., Baykan, S., Güneşli, U., Biliker, T., Ankara Etimesgut Köysel Bölgede Beslenme Araştırması. Beslenme ve Diyet Dergisi, 2: 97, 1973.
36. Güneşli, U., Uzel, A. Mamak Gaz Maske Fabrikası İşçilerinin Beslenme Durumu. Bunun Sağlık ve İşe Devama Etkisi, Beslenme ve Diyet Dergisi, 3: 180, 1973.
37. Baysal, A. Kentleşme ve Mevsimlere Göre Beslenme Durumunda Değişmeler, Beslenme ve Diyet Dergisi, 4: 20, 1975.
38. Toksöz, P. A Vitamini Tüketimi ile Trohom Arasındaki Etkileşimler. Diyarbakır Ün. Tıp Fak. Doktora Tezi. Diyarbakır, 1976.

39. Köksal, O., ve Arkadaşları. Türkiye 1974 Beslenme Sağlık ve Gıda Tüketimi Araştırması Raporu., Ankara 1977.
40. Güneyli, U. Ankara-Çubuk İlçe Merkezi ve Köylerinde Ailelerin Beslenme Durumlarını Saptamada Uygulanan Değişik Araştırma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi. H.Ün. Sağlık Teknolojisi Yüksek Okulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Doçentlik Tezi, Ankara, 1977.
41. Koçoğlu, G. Ankara-Ortabereket Köyünde Aylara ve Mevsimlere Göre Gıda Tüketimindeki Değişiklikler. H. Ün. Sağlık Bilimleri Fak. Beslenme ve Diyetetik Programı. Bilim Uzmanlığı Tezi. Ankara, 1978.
42. Yapıcı, A. Kırdan Kente Göç Etmiş Olan Ailelerin Yiyecek Saklama, Uygulamalarındaki Değişimin Aile Ekonomisi Açısından İncelenmesi. H.Ün. Sağlık Bil. Fak. Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Programı. Bilim Uzmanlığı Tezi. Ankara, 1980.
43. Baykan, S. Ramazanın Beslenme Durumuna Etkisi Konusunda Bir Araştırma. Beslenme ve Diyet Dergisi, 10: 119, 1981.
44. Woodburn, M., Strong, D.H. Home Frozen Fruits and Vegetables. I. Household Practices in a Wisconsin Country. Journal of Home Economics, 52:191, 1960.
45. Bivens, G.E. Convenience Foods 1955 and 1965. Journal of Home Economics, 61: 26, 1969.

46. Tinklin, G., Fogg, N., Wakefield, L. Convenience Foods. Factors Affecting Their Use Where Household Diets Are Poor. Journal of Home Economics, 64: 26, 1972.
47. Yurttagül, M. Tahılların Küflenme Durumu ve Üretilen Küf Türleri. H.Ün. Sağlık Bil. Fak. Beslenme ve Diyetetik Programı Doktora Tezi, Ankara, 1980.
48. Jelliffe, D.B. Age Independent Anthropometry, The American Journal of Clinical Nutrition, 24: 1377, 1971.
49. Köksal, O., Baysal, A., Pekdur, U. Gıda Kompozisyon Cetveli, Hacettepe Ün. Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara, 1969.
50. World Health Organization Technical Report Series. Nutritional Anaemias. No: 503, p. 17, Geneva, 1972.
51. Aylık İstatistik Bülteni 1980, VIII-XII. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Ankara, 1980.
52. Aylık İstatistik Bülteni 1982, I-III, Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara, 1982.
53. Ölçen, A.N. Türkiye'de Kalkınma Planlarında Beslenme Politikaları. Türkiye Ulusal Gıda ve Beslenme Planlama Semineri Bildiri ve Raporları. H.Ün. Ankara, 1978.
54. Yurtal, J. Türkiye'de Gelir Dağılımı-Beslenme İlişkisi. H.Ün. Sağlık Bil. Enstitüsü. Nüfus Dinamiği Programı. Bilim Uzmanlığı Tezi. Ankara, 1982.

55. Örer, N. Ankara'da Ekmek Tüketimi ve Zayıfatı. H.Ün. Sağlık Bil. Fak. Beslenme ve Gıda Bilimleri Programı. Bilim Uzmanlığı Tezi. Ankara, 1975.

Ek-1, Form: 3

AİLE YAPISI VE TANIMI

Aile No: _____

Bölge No: _____

No	Aile Bireylerinin Adı Soyadı	Akrabalık	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Ağırlık			Boy			
							(kg)	s	cm	s	cm	s	
01													
02													
03													
04													
05													
06													
07													
08													
09													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

Akrabalık

1. Aile reisi/baba)
2. Anne
3. Çocuk
4. Büyük baba
5. Büyük anne
6. Yakın akraba
7. Misafir

Cinsiyet

1. Erkek
2. Kadın

Eğitim Durumu

1. Okur Yazar değil
2. Okur yazar
3. İlkokul
4. Orta dereceli okul
5. Yüksek okul

Meslek

1. Çiftçi
2. Ev kadını
3. İşçi
4. Memur
5. Küçük sanat erbabı
6. Ticaretle meşgul
7. İşsiz
8. Diğer (Açıkla)

Ek-1, Form: 4

BESİN HAZIRLAMA-SAKLAMA VE SERVİS UYGULAMALARI

1. Aile No:

2. Ailenin bulunduğu Bölge

3. BESİN HAZIRLAMA OLANAKLARI

1. 1. Ayrı Mutfak	1. Var	
2. Pişirme Ocağı	1. Odun, 2. Tezek, 3. Kömür, 4. Gazocağı, 5. Bütangaz, 6. Havağazi 7. Elektrik	
3. Fırın	1. Var	2. Yok
4. Düdükli tencere	1. Var	2. Yok
5. Buzdolabı	1. Var	2. Yok
6. Teldolap	1. Var	2. Yok
7. Evde Su	1. Var	2. Yok
8. Çeşmenin Adı	Yeri.....	(içme ve kullanma suyu)
9. Suyun durumu	1. Klorlu, 2. Kaynak suyu temiz, 3. Temizliği şüpheli, 4. Kirli	
10. Ayrı kiler	1. Var	2. Yok

4. BESİN SAKLANMASI

a) Kış için yiyecek hazırlar veya sakladınız mı ? 1. Evet 2. Hayır

b) Evet ise bu yiyeceklerde bozukluk oluyormu ? 1. Kuruma 2. Küflenme 3. Rutubet 4. Bayatlama, 5. Koku, 6. Acılaşma, 7. Renk, 8. Kokuşma

A	B	A	B	
	Un			Et kavurma
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ekmekek, bazlama, yufka
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Balık tuzlama
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yarma, bulgur
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Balık kurutma
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tarhana
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sebze kurutma
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Erişte, makarna
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sebze konserve
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kukkus
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sebze turşusu, Salamura
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yoğurt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Meyva Kurutma
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Peynir
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Meyva Konserve
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Çökelek
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Reçel, Marmelat
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Et kurutma, tuzlama
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pekmez
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yağ

5. YEMEK SERVİSİ

1. Bütün aile yemeği: 1. Bir tabaktan yer 2. Herkes ayrı tabaktan yer

Ek-1, Form: 6

GIDA STOK ETME NEDENİ

1. Neden gıda depoluyorsunuz?

1. Kışlık ihtiyacım için
2. Fiyatı çok artıyor
3. Piyasada bulunmuyor
4. Bölge üretimi
5. Diğer (açıkla)

2. Depolama etkeni nedir?

1. Geleneksel
2. Komşuların
3. Gazete ve mecmua
4. Radyo, T.V.

3. Depolamak için dışarıdan yiyecek maddesi alırken aşağıdaki hususlardan hangisine dikkat edersiniz (ilk üçünü belirtiniz)

1. Fiyatının uygunluğuna
2. Markasına
3. Kolayca bulunabilir olmasına
4. Çok çeşitli yemeklerde kullanılabilir olmasına
5. Hazırlanmasının kolay oluşuna
6. Buz dolabına gerek duyulmamasına
7. Diğer (açıkla)
8. Kaliteli olmasına

Ek-1, Form: 7

AİLENİN GELİR DURUMU

Tarımsal Ürünler

Ürün Adı	Yıllık Üretim	Birim Satış Fiyatı	Toplam Gelir (TL)

Hayvanlar

Hayvan Türü	Sayısı	Birim Satış Fiyatı	Yıllık Hayvan Satışı	Toplam Gelir (TL)

Diğer Gelirler

Ücret	Maaş	Ticaret Komisyon Geliri	Kira Geliri	Yurt Dışı İşçi Geliri	Toplam Gelir (TL)

Toplam Gelir

Tarım Ürünleri	Hayvan	Diğer	Toplam Gelir (TL)

Ek:2- Çeşitli Yiyeceklerin Pratik Ölçüler Karşılığı
Gram Olarak Değerleri

Yiyecekler	TK Silme	YK Silme	YK Tepeleme	ÇB Silme	SB Silme	BSB Silme	Avuç
Buğday Unu	3	6	30	56	110	140	45
Pirinç Unu	4	9	30	70	135	165	40
Mercimek Unu	5	10	20	90	150	180	30
Soya Unu	3	5	15	80	150	190	-
Şeker	4	9	20	100	190	235	30
Pudra Şekeri	5	10	25	90	165	210	-
Nişasta	3	7	20	50	105	130	40
Tarhana	5	10	-	100	180	230	-
Kuskus	3	5	-	65	130	155	-
Makarna	-	-	-	60	110	120	-
Şehriye	-	10	-	100	190	230	35
Bulgur	5	10	-	85	155	190	35
Pirinç	4	8	15	100	190	235	45
Irmak	5	10	15	80	155	200	35
Soya İrmiği	4	8	-	80	145	180	-
Barbunya	-	-	-	80	150	180	-
Beyaz Fasulye	-	-	-	100	180	230	50
Nohut	-	-	-	100	180	225	-
Buğday	3	6	-	95	185	220	-
K. Mercimek	5	10	-	100	185	235	-
Mısır Tanesi	-	-	-	90	170	220	-
Bitkisel Yağ	5	10	-	115	210	255	-
Margarin erimiş	5	10	-	110	205	250	-
Marg. erimemiş	5	10	-	100	190	200	-
Salça	5	10	-	-	-	-	-
Tuz	5	10	-	-	-	-	-
Süt	-	-	-	125	230	280	-
Yoğurt	5	13	-	130	240	290	-
Reçel	8	15	-	-	-	-	-

Ek: 2'nin Devamı

Yiyecekler	Bir Adet	Küçük Boy	Orta Boy	Büyük Boy	SB	YK	Avuç
Siyah Zeytin	3						
Peynir (kibrit kut)	30						
Bisküvi (dikdörtgen)	7,5						
Bisküvi kare	10						
Ekmek (orta dilim)	50						
Yumurta	50						
Yumurta sarısı	20						
Yumurta akı	25						
Beyin (koyun)	100						
Karaciğer	600						
Akciğer	450						
Kelle	1250						
Soğan (kuru)	-	30	50				
Domates			100				
Limon	60						
Maydanoz (nane)	60						
Kabak (yeşil)			150				
Karnıbahar			540				
Patates			100				
Havuç			100				
Taze fasulye (kıyılmış)					100		
Dolmalık biber		40	60				
Patlıcan		120	200	280			
Portakal			220				
Muz	50						
Kuru incir	12,5						
Kuru kaysı	6				100		
Kuru üzüm					150	10	35
Taze üzüm					100		
Şeftali			190				
Armut		100					
Elma		100	170	220			
Ayva		150	200	280			
Kavun		2000	3500	5000			
Karpuz		2500	3800	6500			
Nar			180				

Ek-3: Araştırma Süresince Yiyeceklerin Yerel Fıatları

YIYECEK ADI	KÖY				GEÇERONDU				ŞEHİR			
	1. Dönem Eylül 1980	2. Dönem Aralık 1980	3. Dönem Mart 1981	4. Dönem Haziran 1981	1. Dönem Eylül 1980	2. Dönem Aralık 1980	3. Dönem Mart 1981	4. Dönem Haziran 1981	1. Dönem Eylül 1980	2. Dönem Aralık 1980	3. Dönem Mart 1981	4. Dönem Haziran 1981
Ekme-kazlama	16.00	17.00	17.50	18.00	27.3	27.3	30.6	39.2	27.3	27.3	30.6	39.2
B. Unu	25.00	30.00	35.00	38.50	30.00	35.50	42.00	45.00	32.5	36.5	45.00	48.00
Bulgur	25.00	30.00	35.00	40.00	35.00	40.50	45.00	50.00	40.00	45.00	50.00	52.00
Tarhana	150.00	160.00	180.00	200.00	180.00	190.00	200.00	220.00	200.00	210.00	220.00	230.00
Makarna	30.00	35.00	40.00	42.50	50.00	55.00	58.50	60.00	50.00	55.00	59.00	60.00
Pirinç	75.00	90.00	100.00	110.00	80.00	90.00	100.00	115.00	90.00	100.00	120.00	125.00
Nohut	50.00	52.50	55.00	60.00	50.00	55.00	58.00	60.00	50.00	55.00	58.00	60.00
K. Fasulye	50.00	52.50	55.00	60.00	50.00	55.00	60.00	65.00	50.00	55.00	60.00	65.00
Mercimek	52.50	55.00	60.00	62.50	50.00	55.00	62.50	67.50	50.00	55.00	60.00	67.50
Patates	20.00	25.00	27.00	28.50	20.00	25.00	26.50	28.00	20.00	25.00	27.50	29.00
K. Soğan	20.00	25.00	30.00	35.00	25.00	28.00	30.00	35.00	30.00	35.00	37.50	40.00
K. Sebze Meyve	80.00	90.00	100.00	120.00	80.00	100.00	120.00	130.00	90.00	110.00	125.00	135.00
Tereyağı	300.00	340.00	365.00	410.00	350.00	410.00	425.00	450.00	380.00	430.00	450.00	455.00
Margarin	110.00	120.00	125.00	130.00	110.00	120.00	125.00	130.00	110.00	120.00	125.00	130.00
Bitkisel yağ	125.00	130.00	135.00	135.00	125.00	130.00	135.00	135.00	125.00	130.00	135.00	135.00
Z. Yağı	220.00	220.00	225.00	230.00	220.00	225.00	230.00	235.00	225.00	230.00	235.50	235.00
Tozşeker	50.00	58.00	71.00	77.00	50.00	58.00	71.00	78.00	50.00	58.00	72.50	78.00
Reçel	150.00	160.00	180.00	190.00	160.00	190.00	220.00	235.00	170.00	190.00	225.00	240.00
Salça	60.00	65.00	70.00	75.00	70.00	75.00	80.00	85.00	70.00	78.00	82.00	86.00
Turşu, konserve	140.00	160.00	180.00	190.00	150.00	165.00	190.00	200.00	160.00	170.00	195.00	210.00
Süt	25.00	30.00	35.00	40.00	40.00	45.00	50.00	55.00	40.00	45.00	50.00	55.00
Yoğurt	45.00	50.00	55.00	55.00	45.00	50.00	55.00	60.00	50.00	55.00	60.00	65.00
Koyun eti	260.00	260.00	280.00	290.00	310.00	320.00	330.00	340.00	310.00	330.00	360.00	360.00
Sığırcı eti	270.00	275.00	295.00	310.00	325.00	335.00	345.00	350.00	330.00	345.00	355.00	355.00
Tavuk eti	180.00	200.00	210.00	220.00	180.00	200.00	210.00	225.00	190.00	210.00	220.00	230.00
Peynir	170.00	190.00	210.00	225.00	190.00	205.00	230.00	240.00	198.00	210.00	240.00	246.00
Yumurta (adet)	7.00	8.00	8.50	9.00	7.00	8.00	8.50	9.00	7.00	8.00	8.50	9.00
Patlıcan	15.00	-	-	30.00	15.00	-	-	30.00	20.00	-	-	30.00
Biber	20.0	-	-	30.00	20.00	-	-	30.00	20.00	-	-	30.00
Yeşil Fasulye	20.00	-	-	30.00	20.00	-	-	25.00	20.00	60.00	-	25.00
Lahana	25.00	20.00	22.50	-	30.00	20.00	22.50	-	30.00	20.00	22.00	-
Pırasa	30.00	20.00	22.50	-	30.00	20.00	22.50	-	35.00	20.00	25.00	-
Domates	5.00	7.50	-	-	10.00	20.00	-	-	15.00	25.00	-	-
Elma	10.00	20.00	25.00	35.00	29.00	33.00	37.50	42.50	30.00	35.00	42.50	45.00
Kavun-Karpuz	8.50	9.50	-	-	10.50	11.50	-	-	11.00	12.00	-	-
Üzüm	12.50	17.50	-	-	25.00	35.00	-	-	25.00	35.00	-	-
Portakal	-	50.00	58.00	-	-	52.00	58.00	-	-	55.00	60.00	-

