



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Neofobi Düzeyinin Ölçülmesi

Measuring the Level of Food Neophobia of Gastronomy and Culinary Arts Students

Erol Geçgin^a, Hazal Şeval Özbek^b

^a Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Van, Türkiye. ORCID: 0000-0001-8375-9343

^b Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD., Van, Türkiye. ORCID: 0009-0003-8561-0683

Abstract / Öz

Makale Bilgisi/ Article Info

Received: 05.03.2024

Accepted: 18.05.2024

Anahtar Kelimeler

Gıda Neofobi
Gastronomi
Neofili
Turizm

Keywords

Food Neophobia
Gastronomy
Neophilia
Tourism

Makale Türü/Type of Article

Research/Araştırma

Sorumlu Yazar/

Corresponding Author

H. Ş. Özbek
23920026001@yyu.edu.tr

www.gpt-studios.org



Gıda neofobisi, yeni gıdaları deneme korkusunu ifade eder ve bu korkunun beslenme zorluklarına neden olabileceği belirtilir. Bu korku, yeni gıdalardan kaçınma eğilimi olarak ortaya çıkabilir ve bilinmeyen gıdalara karşı isteksizlikle kendini gösterir. Farklılıkların demografik özellikler, bölgesel faktörler, koku algısı, geleneksel tat alışkanlıkları gibi çeşitli faktörlerden kaynaklandığı belirtilerek, gıda seçimini etkileyen bu farklılıkların araştırma konusu olacağı vurgulanmaktadır. Yani, çalışmanın ana amacı yeni yiyecekleri deneme korkusunu ve bu yeni yiyecekleri ne derecede deneme isteğini test etmektir. Makalenin devamında, gıda neofobi ölçeğinin gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerinde test edilmesi, bulguların analizi ve sonuçların çıkarılması süreçlerine dair bilgi verilerek çalışmanın genel hedefleri belirtilmektedir. Bu çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılarak anket tekniği veri toplama aracı olarak belirlenmiştir. İki bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde demografik bilgiler, ikinci bölümünde ise gıda neofobisi üzerine 10 soru bulunmaktadır. Bu sorular, Food Neophobia Scale adlı ölçek kullanılarak yeni yiyecekleri deneme korkusunu değerlendirmektedir. Açıklayıcı faktör analizi güvenilirlik testi yapılmış ve ölçeğin güvenilirliği değeri 0.814 olarak bulunmuştur. Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerini kapsayan örneklemden rastgele seçilmiş 390 öğrenci üzerinden %95 güven aralığı ve %5 hata payıyla veriler toplanmıştır. Bu bulgular, Türkiye'de öğrenim görmekte olan gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin genel gıda neofobisi eğilimlerini anlamak ve bu konuda farklı etkenleri değerlendirmek açısından önemli bir katkı sunmaktadır.

Food neophobia refers to the fear of trying new foods and can lead to nutritional difficulties. This fear may manifest as a tendency to avoid new foods and may be indicated by aversion to unknown foods. It is emphasized that the differences are caused by various factors such as demographic characteristics, regional factors, odor perception, and traditional taste habits, and that these differences affecting food choice will be the subject of research. That is, the main aim of the study is to test the fear of trying new foods and the extent to which people are willing to try these new foods. In the rest of the article, the general objectives of the study are stated by giving information about the processes of testing the food neophobia scale on gastronomy and culinary arts students, analyzing the findings, and drawing conclusions. In this study, A quantitative research method was used and the questionnaire technique was determined as the data collection tool. The first part of the study, which consists of two parts, includes demographic information, and the second part includes 10 questions on food neophobia. These questions assess the fear of trying new foods using the Food Neophobia Scale. An exploratory factor analysis reliability test was conducted and the reliability value of the scale was found to be 0.814. Data were collected from 390 students randomly selected from a sample of Gastronomy and Culinary Arts students in Turkey with a 95% confidence interval and 5% margin of error. These findings make an important contribution to understanding the general food neophobia tendencies of gastronomy and culinary arts students studying in Turkey and evaluating different factors in this regard.

To cite: Özbek-Şeval H., (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin gıda neofobi düzeyinin ölçülmesi. *Geographies, Planning & Tourism*, 4(1): 1-10. <https://doi.org/10.5505/gpts.2024.41636>

1. Giriş

Globalleşmenin etkisiyle farklı bölge ve kültürlerin geleneksel gıdaları Türkiye'nin kültürüne ve pazarına girmeye başlamıştır. (Onurlu & Aslay, 2022: s.15). Türkiye'ye getirilen ürünlerin yerel halkın tüketim eğilimlerine olan bakış açısında ve satın alma davranışlarında da farklılıkları beraberinde getirmiştir (Şeyhanlıoğlu, 2023: s.35). Yerel halk gıdaların tüketimine önem göstermiş ve gastronomik yaşamlarının parçası olan sofralarda ürünlere yer vermişlerdir.

Yaşanan deneyimlerin ardından toplum nezdinde olumlu bakış açısı oluşurken toplumun diğer kısmı da olumsuz bakış açısı sergilemişlerdir. Yerel halk değişimin içerisinde yenilikçi bakış açısına sahip olanların daha olumlu bir kanaat geliştirdikleri de bilinmektedir (Köksal vd., 2023: s.1458). Toplumun olumsuz bakış açısı olarak, doğaları gereği hepçil grublarda yer alan insanların yeni gıdalara karşı daha temkinli ve mesafeli olma eğiliminde olmalarıdır. Bu durum gıda neofobisi adı verilen bir kavramı gündeme getirmiştir. Bu kavram, insanların gıda tercihlerini anlamada ve bu tercihleri araştırmada önemli bir başlık haline gelmiştir (Ceylan & Şahingöz, 2019: s.773).

Gıda neofobisi, yeni ve sıra dışı yiyecek ve içecekleri deneme korkusunu ifade etmesinin yanı sıra yiyecek ve beslenme zorluğu olarak da adlandırılır bunun sebebi yeni yiyeceklerden kaçınmanın kişinin besin çeşitliliğini sınırlayarak yetersiz beslenmesine sebep olabildiğidir (Birdir vd., 2019: s.350). Bir başka deyişle yeni gıdaları reddetme, yemek istememe eğilimi olarak da bilinir. Tanınmayan ya da bilinmeyen gıdayı yeme isteksizliği bu gıdalardan kaçınarak doğurabileceği herhangi bir olumsuz sonuçla ya da tiksiniyle karşılaşmama isteğidir (Siegrist vd., 2013: s.293). İnsanlarda var olan alışla gelmişlik ve ayrılıklar yiyecek ve içecek konusunda da kendini göstermiştir. Kişilerin bu ayrılıkları yeni yiyecek içecek tadımı denemelerini zorlaştırmıştır (Yiğit & Doğdubay, 2017: s.163). Gıda neofobisi bilinen tüm özelliklerinin yanı sıra bir kişilik özelliği olarak da görülmektedir (Pliner & Salvy, 2006: s.30). Yeni gıdaları deneme konusundaki korku insanlar arasındaki pek çok farklılıktan kaynaklanmaktadır. Bu farklılıklar demografik özellikler, bölgesel faktörler, koku algısı, geleneksel tat alışkanlıkları, yöresel yiyecekler, yiyeceklerin görünümü, psikolojik sorunlar, duygusallık, kaygı gibi faktörler yiyecek seçimini etkileyen farklılıklar arasında sayılmaktadır (Rigal, vd., 2006: s.209). Gıda neofobisine sahip olan kişilerde gıdayı tüketmemesindeki temel nedenler araştırmalar sayesinde üç ana başlıkta incelenmektedir. Bunlar gıdaları tükettikten sonra doğabilecek olumsuz sonuçlar, gıdanın duyuşal özellikleri ve gıdanın kökeni hakkında bilgi sahibi olamama ya da bu kökenden tiksinti duyma olarak genellenmektedir (Fallon & Rozin, 1983: s.15).

Araştırma gıda neofobisi terimini derinlemesine inceleyerek, kapsamlı bir literatür taraması ve analiz sunmaktadır. Yayınlanmış tez, bildiri, kitap ve makalelerden yararlanılarak gıda neofobisi kavramı çerçevelenmiştir. Neofobi amaçlı gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri ile yapılan testlerin bulguları da araştırmaya dahil edilerek, bu alandaki çalışmaların bir özeti sunulmuştur.

1.1 Kavramsal Çerçeve

Çalışmanın problemi olan gıda neofobisi kavramının tanımı yapılacak olup diğer çalışmalardaki kelimenin kökeni, ilk nerede kullanıldığı hangi araştırmalara konu olduğu ve kavramsal çerçevesi incelenecektir.

Neofobi; yeniliklere karşı korku ve benzeri tepkileri ifade etmek için kullanılan bir terimdir. Bu korku, yeni nesnelere, mekânlar, sesler ve diğer uyarıcılara karşı ortaya çıkabilir. Eğer bu yeni uyarıcı bir gıda ise, buna "Gıda Neofobisi" ya da "Yenilikçi Gıdalardan Kaçınma" denilir (Domjan, 2018: s.16). Yeni ve daha önce tecrübe edilmemiş durumların, nesnelere veya ortamlardan kaçınma olarak tanımlanan "neofobi," tutumlar ve fizyolojik tepkilerle ilişkilendirilen bir kavramdır. (Bertin vd., 2015: s.1221). Bu kavram, kişinin alışkanlıklarını terk edememe ve yeni şeylerden kaçınma gibi etkilere yol açan psikolojik bir durum olarak tanımlanmaktadır (Yücel, 2020: s.33). İnsanlar, yeni ve bilinmeyen yiyeceklere karşı doğal bir çekinceleri olduğu için yeni ve bilinmeyen gıdalardan kaçınma eğilimi gösterebilirler. Bu nedenle, yiyeceklerle ilgili olarak yeni tatlar ve içeriklerden çekinme, yabancı ülkelerin ve kültürlerin mutfaklarını tuhaf bulma, etnik restoranlardan kaçınma eğilimindedirler (Rızaoğlu vd., 2013: s.675).

Bir kişinin temel beslenme alışkanlıklarını belirleyen yiyecek içecek seçimleri, bireylerin duyuşal özellikleri, sağlık durumları, toplumsal statüleri, ekonomik koşulları, kişisel ve sosyal etkenler, yeme alışkanlıkları, çevresel faktörler, psikolojik durum gibi faktörlere bağlı olarak şekillenir (Ozgen, 2014: s.259). Yiyecek neofobisinin seviyeleri farklıdır ve gıda neofobisi üzerine gerçekleştirilen araştırmalar, bireylerin yeni gıdalara yaklaşımını ve bunlardan kaçınma eğilimlerine göre neofobi düzeylerini ölçerek kategorize etmektedir (Fernández-Ruiz, vd., 2013: s. 222). Besin tüketimi ile besin neofobisi arasındaki ilişki, sadece yetersiz beslenmeye yol açmakla kalmaz, aynı zamanda psikolojik zorluklara ve sınırlı sosyal işlevselliğe neden olabilir. Bu nedenle, besin neofobisinin daha iyi anlaşılması, beslenme alışkanlıkları ve psikolojik sağlık açısından kritik bir öneme sahiptir (Jezewska-Zychowicz vd., 2021: s.1). Besin neofobisi, sağlıklı gıda tüketimi açısından kritik bir faktördür. Beslenme kalitesini ve çeşitliliğini etkileyen bir etken olarak kanıtlanmıştır. Araştırmalar, besin neofobisine sahip bireylerin, yeni lezzetler denemek amacıyla istekli olma eğilimi ve çabası (besin neofobisi) olmayan bireylere göre daha düşük enerji alımına ve diyet kalitesine sahip olduğunu göstermektedir (Hançer & Güler, 2023: s.1136). Bu nedenle, özellikle besinsel terapi gerektiren durumlarda, besin neofobisinin dikkate alınması ve incelenmesi son derece önemlidir (Hançer & Güler, 2023: s.1136).

Tarihsel açıdan, gıda neofobisi, gıdanın zararlı yada zehirli olup olmadığını bilmemekle bağdaştırılmıştır. Ancak günümüzde gıda güvenliği genellikle garanti ve kontrol altına alınmıştır, Bu nedenle gıda neofobisinin daha farklı bir anlamı bulunmaktadır. Neofobi, kişilerde farklı farklı şekillerde ortaya çıkabilen bir eğilimdir ve literatürde yine farklı anlamlarda tanımlanmıştır. Gıda neofobisi, yeni yiyecekleri tüketmekte ya da denemekte isteksizlik duyma olarak

tanımlanır. Buna örnek olarak, Fischler (1988), bireylerin aşına olmadıkları yiyecekleri tatmaktan hoşlanmamasını ve bu gıdaların görüntüsünden, kokusundan şüphe duymasını ifade eder. Gıda neofobisi, kişinin kendisine zarar verebileceğini düşündüğü potansiyel zararlı yiyecekleri tüketmekten kaçınması gibi bir biyolojik durumdur (Hoş & Çiftçi, 2022: s.142).

1.2. Litaratür Taraması

Duncker (1938), çocukların besin tercihlerinin sosyal telkin yoluyla deneysel olarak değiştirilmesi isimli çalışmasında yiyecekleri deneme ve tüketme isteğinde (neofili) sosyal etkinin bir diğer unsur olduğunu ortaya koymuştur. Bu bulgu, insanların yeme alışkanlıklarını etkileyen faktörlerin çeşitliliğini vurgular. Sosyal etki, bireylerin yemek seçimlerini ve miktarlarını belirlerken önemli bir faktör olabilmektedir. Özellikle grup yemeklerinde veya topluluk içinde yemek yediğimizde, çevremizdeki insanların yeme davranışları bizi etkilemektedir.

Pliner ve Hobden (1992), insanlarda gıda neofobisi özelliğini ölçmek için bir ölçek geliştirilmesi isimli çalışmalarında yeni yiyecek korkusu kavramını literatüre kazandırarak önemli bir katkı sağlamışlardır. Bu çalışmada, yeni yiyecek korkusunu ölçmek amacıyla bir ölçek geliştirilmiştir. Bununla birlikte, yaşın yiyecek içecek korkuyla ilişkisi de incelenmiştir. Yapılan araştırma sonuçları, yaşlı bireylerin gençlere göre, yeni yiyecekleri deneme konusunda daha istekli olduklarını göstermiştir. Bu bulgu, yaş faktörünün bireylerin yiyecek tercihleri üzerindeki etkisini anlamamıza yardımcı olmuştur.

Cardello ve Sawyer (1992), doğrulanmamış tüketici beklentilerinin gıda kabul edilebilirliği üzerindeki etkileri isimli çalışmalarında yiyecekleri tatma ya da tatmama konusundaki bireysel yönlendirmenin etki oranının yüksek olduğu sonucuna varmışlardır. Bu etki, insanların yiyecek tercihlerini ve tüketim alışkanlıklarını şekillendiren önemli bir faktör olduğunu vurgulamıştır.

Pliner vd., (1995), korku ve açlığın insanlarda gıda neofobisi üzerindeki etkileri isimli çalışmalarında, kişilerin korku ve açlık şartlarında yiyeceklere karşı daha az neofobik olduklarını belirlemiştir. Araştırma, açlık düzeyi ile yeni yiyeceklere karşı duyulan korku arasındaki ilişkiyi ele almıştır. Bulgular, açlık durumunun, insanların yeni yiyecekleri denemeye daha yatkın hale getirdiğini ve bu denemelere karşı olan korkuyu azalttığını göstermektedir.

Olabi vd., (2009), "Lübnanlı ve Amerikalı üniversite öğrencilerinin gıda neofobi düzeyleri, gıda kalitesi ve tercihi" isimli çalışmada, Amerika ve Lübnan'daki Üniversite öğrencilerinin gıda neofobi düzeyi üzerine yapılan araştırmada, katılımcılara Amerika ve Lübnan'da yaygın olarak tüketilen yiyeceklere yönelik bilgi düzeyleri sorgulanmış ve her iki ülkede bu gıdalara aşına olan bireylerin gıda neofobi düzeyi düşük bulunmuştur.

Dolgoplova vd., (2015), tüketicinin fonksiyonel gıdalara ilişkin algıları: kültürler arası bağlamda güven ve gıda neofobisi isimli çalışmada Almanya ve Rusya'da yaşayan tüketicilerin fonksiyonel gıdaları kültürel bir bağlam içinde nasıl algıladıklarını incelemiştir. Bu araştırma kapsamında, 59 katılımcıyla odak grup görüşmeleri düzenlenmiştir. Her iki ülke için ayrı dört grup oluşturulmuş ve bu gruplara fonksiyonel gıdaları nasıl algıladıklarını ölçmeye yönelik sorular sorulmuştur. Görüşmeler sırasında, katılımcılara fonksiyonel gıdaların niteliği ve bu gıdalar hakkındaki düşüncelerini anlamak için genel ve özel fonksiyonel gıda örnekleri sunulmuştur. Sonuçlar, gıda neofobisinin özellikle Rus katılımcılar arasında yaygın olduğunu ve Rusların yeni gıdaları tercih etmek yerine geleneksel gıdalara daha fazla eğilim gösterdiğini göstermektedir.

Birdir vd. (2019), turist rehberi adayları arasında, farklı yiyecekleri deneme korkusu isimli araştırma, Turizm Rehberliği bölümünde bulunan öğrencilerin yeni ve farklı yiyecekleri deneme korkularını (neofobi) ve yiyeceklere karşı tutumlarını incelemiştir. Araştırmanın sonuçları, bu öğrenci grubunun yeni yiyecekleri denemek konusunda "neophobic" olarak adlandırılan bir korkuya sahip olduğunu göstermiştir. Aynı zamanda, katılımcıların geleneksel restoranlara karşı olumsuz düşüncelere sahip oldukları tespit edilmiştir. Bu sonuçlar, turizm rehberliği öğrencilerinin farklı kültürlerle ait yiyeceklere olan tutumlarını ve bu yiyecekleri deneme istekliliklerini anlamak açısından önemli bir perspektif sunmaktadır.

Nezlek & Forestell (2019) "Gıda Neofobisi ve Kişiliğin Beş Faktör Modeli Gıda Kalitesi ve Tercihi" isimli çalışmasında Bireyin karakteristik özelliklerini değerlendirmek amacıyla kullanılan beş faktörlü model ile besin neofobisi arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Bu çalışmada 716 lisans öğrencisinden kişiliğin beş faktörlü modeli ve besin neofobisi ölçeklerini doldurmaları istenmiştir. Elde edilen verilere dayanarak, araştırmacılar besin neofobisinin kökeninin, temel kişilik özellikleri ile en azından kısmen bağlantılı olabileceği sonucuna varmışlardır. Yani, kişilerin yemeklere karşı duyduğu çekingenlik, kişilik özellikleriyle ilişkili olabileceğini öne sürmüşlerdir.

Çınar vd., (2021), "Gıda Neofobisinin Çok Boyutlu Doğası" isimli araştırma, yiyecek neofobisinin bitki ve et tüketimi boyutlarına olan etkilerini incelemiş ve aynı zamanda cinsiyetin bitki ve et neofobisi arasındaki ilişkiyi araştırmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, kadınlar arasında ete karşı neofobi daha yüksekken, erkeklerde bu konuda daha az endişe

görülmüştür. Öte yandan, bitki neofobisi açısından cinsiyet arasında belirgin bir fark gözlenmemiştir. Bu bulgular, yiyecek tercihlerinin cinsiyetle nasıl ilişkilendirilebileceği konusundaki anlayışımıza katkıda bulunmaktadır.

Soylu vd.'nin (2021), çalışmasında araştırmacılar, katılımcıların genellikle yeni yiyeceklere karşı "nötr" bir tavır sergilediğini tespit etmişlerdir. Ancak, bazı katılımcıların yeni yiyecek neofobisi seviyelerine sahip olduğunu da belirlemişlerdir. Ayrıca, yapılan farklılık analizleri, katılımcıların yeni yiyecek neofobilerinin cinsiyet ve eğitim seviyelerine bağlı olarak farklılık gösterdiği sonucunu bulgulamışlardır.

Hoş & Çiftçi (2022) "Tüketicilerin Yaşam Stilleri Ve Gıda Neofobi Eğilimi" isimli araştırmanın sonuçlarına göre, yaşam stillerinin alt boyutları olan inançlı ve hayatta kalan yaşam stilleri, gıda neofobisi eğilimini pozitif yönde etkilerken, deneyimci yaşam stili bu etkiyi negatif yönde göstermektedir. Diğer bir bulgu ise, çabalayan, deneyimci, başarılı, yapıcı ve düşünür yaşam stillerinin, gıda neofobisine negatif etki sağlarken, inançlı ve hayatta kalan yaşam stillerinin bu eğilime pozitif yönde etkide bulunduğunu göstermektedir.

Hançer & Güler'in (2023) çalışması için seçilen öğrencilerin besin neofobisi seviyeleri incelendiğinde, %49,5'inin bu konuda tarafsız (nötr) sınıfta olduğu, %47,0'nin ise yiyeceklerin yeniliğinden korkan (neofobik) olduğu tespit edilmiştir. Bu sonuç, öğrencilerin yeni yiyecekleri denemekten çekindiklerini göstermektedir. Katılımcıların sadece ufak bir bölümünün (%3,5) yiyeceklerin yeniliğine açık (neofilik) olduğu söylenebilir. Yaş, medeni durum ve cinsiyet gibi demografik faktörler ile besin neofobisi düzeyleri arasındaki bağlantıya bakıldığında, erkek ve kadın öğrencilerin arasında besin neofobisi bağlamında istatistiksel olarak anlamlı bir farkın olmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca, yaş gruplarının da öğrencilerin besin neofobisi düzeyleri üzerinde belirleyici olarak etkisinin olmadığı da tespit edilmiştir. Bu sonuçların, öğrencilerin yaş aralıkları arasındaki büyük farklılıkların olmamasıyla ilişkili olduğu söylenmektedir.

Literatür taraması sonucunda çalışma için oluşturulan hipotezler aşağıda sunulmuştur. Yaş, cinsiyet ve sınıf önemli değişkenlerdendir. Bu sebeple bireylerin gıda neofobisi düzeylerinde farklılık oluşturup oluşturmadığını anlamak amacıyla yaş ve cinsiyet ile ilgili H₁ H₂ ve H₃ hipotezleri oluşturulmuştur.

H₁: Yeni yiyecek deneme korkusu cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H₂: Yeni yiyecek deneme korkusu yaş gruplarına göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H₃: Yeni yiyecek deneme korkusu öğrencilerin okudukları sınıfa göre anlamlı farklılık göstermektedir.

H₄: Sosyal etkinliklerde yeni yiyecek deneme korkusu azalmaktadır.

2. Yöntem

Bu çalışmada, nicel araştırma yöntemi ile veri toplama aracı olarak anket tekniği kullanılmıştır. Nicel araştırma, verilerin sayısal olarak toplandığı ve istatistiksel yöntemlerin kullanıldığı bir araştırma türüdür (Kaptan, 1973: ss.173-174). Çalışmamız iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgileri (cinsiyet, yaş, medeni durum, sınıf) sorgulanmıştır. İkinci bölümde ise gıda neofobisine yönelik 10 soru yer almaktadır. Bu sorular, yeni yiyecekleri deneme korkusunu ölçmeyi amaçlayan ve FNS (Food Neophobia Scale/ Yiyecekte Yenilik Korkusu Ölçeği) olarak bilinen toplamda 10 maddelik bir ölçeğe dayanmaktadır. Bu ölçek, Pliner ve Hobben (1992) tarafından geliştirilmiştir. Katılımcılara bu bölümdeki sorular için aşağıdaki gibi 5'li Likert ölçeği seçenekleri sunulmuştur: (1- Kesinlikle katılmıyorum), (2- Katılmıyorum), (3- Kararsızım), (4- Katılıyorum), (5- Kesinlikle katılıyorum).

Çalışmada açıklayıcı faktör analizi güvenilirlik testi yapılmış olup çıkan sonuç 814'dir. İkiye bölünerek yapılan açıklayıcı faktör analizi sonuçları ise 1.boyutta,720 2. boyutta ise 694 çıkmıştır bu bilgiler ışığında kullanılan ölçek güvenilirlerdir. Araştırma için altı okul seçilmiştir bu okullar; Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Gümüşhane Üniversitesi, Mersin Üniversitesi, Mardin Artuklu Üniversitesi seçilen okullardır. Bu bağlamda seçilen okulların seçilme sebebi farklı bölgelerde eğitim görmekte olan bireyleri test etmek ve örnekleme çeşitlendirmek amaçlanmıştır. Araştırmanın evrenini Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise bu üniversitelerden rastgele seçilmiş 390 gastronomi ve mutfak sanatları öğrencisi oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklem seçiminde kolayda örnekleme yöntemine başvurulmuş %95 güven aralığı %5 hata payıyla 390 kişiye ulaşılmıştır.

2.1. Amaç

Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin sahip olduğu demografik ve durumsal unsurlar, neofobi eğilimleri üzerine odaklanarak, bu etkilerin daha derinlemesine ve ayrıntılı bir şekilde incelenmesini hedeflemektedir. Yiyecek içecek alanında eğitim gören öğrencilerin neofobik olup olmadıklarını test etmek ve bu bağlamda literatüre katkı sağlamaktır.

3. Bulgular

Araştırmaya toplam 390 kişi katılmıştır. Tablo 1’de aktarıldığı üzere, anketimize katılan katılımcıların %65,9’u (257) kadın, %34,1’i (133) erkektir. Çalışmada kadınların katılım oranı erkeklerin katılım oranından fazladır. Çalışmaya katılan katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde, yaş aralıklarının sayısal olarak oransal sırası; %62,3’ü (243) 18-21 yaş, %28,7’si (112) 22-25 yaş, %3,6’sı (14) 26-30, %5,4’ü (21) 30 yaş ve üstü yaş olarak dağılmaktadır. Çalışmaya katılanların sınıf dereceleri incelendiğinde, sayısal oranları sırasıyla; %34,9’u (136) 1.Sınıf, %24,1’i (94) 2.sınıf, %24,1’i (94) 3.sınıf, %16,9’u (66) 4.sınıf şeklindedir. Bu bulgulara bakarak en çok cevaplayanlar birinci sınıflar olmuşken ikinci ve üçüncü sınıfların cevap sayısı aynı olarak ilerlemiş en son olarak 4. Sınıf öğrencilerin katılımı en az seviyede kalmıştır.

Tablo 1. Demografik değişkenler

Demografik Özellikler		Frekans (N)	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	257	65,9
	Erkek	133	34,1
Medeni durum	Evli	23	5,9
	Bekâr	367	94,1
Yaşınız	18-21	243	62,3
	22-25	112	28,7
	26-30	14	3,6
	30 ve üstü	21	5,4
Sınıfınız	1.sınıf	136	34,9
	2.sınıf	94	24,1
	3.sınıf	94	24,1
	4.sınıf	66	16,9

Araştırmada, gıda neofobisi düzeyini değerlendirmek amacıyla kullanılan 10 maddeye açıklayıcı faktör analizi uygulanmıştır. Gerçekleştirilen analiz sonucunda, gıda neofobisi düzeyini ölçen ölçek ifadelerinden iki farklı boyut belirlenmiştir. Bu boyutlara göre 1. boyutta açıklanan varyans 30,057 2. boyutta ise 29,637 çıkmıştır. Bu iki faktör boyutunun toplam anketin %59,69’unu açıkladığını tespit edilmiştir.

Tablo 2. Faktör boyutları

GIDA NEOFOBİSİ ÖLÇEĞİNDE FAKTÖR BOYUTLARI	Yük	Öz Değr.	A. Vary.	Ort.	Alpha
1.Boyut Neofobi (6 madde)		3,00	30,057	2,74	.804
7- Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım.	,777				
8- Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir.	,729				
9- Yiyeceğim yemekler konusunda çok titizim (her şeyi yiyemem).	,724				
3-Bir yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam onu yemem.	,684				
2-Yeni yiyeceklere güvenmem	,658				
5- Etnik yiyecekler bana yenmeyecek kadar tuhaf gözükür.	,648				
2. Boyut Neofili (4 madde)		2,96	29,637	3,58	.868
4- Farklı ülkelerin özgü yemeklerini beğenirim.	,879				
10- Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.	,858				
6- Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.	,836				
1- Sürekli olarak yeni ve farklı besinler seçerim.	,782				

Faktör çıkarma metodu: Temel bileşenler analizi; Döndürme metodu: Varimax; Kaiser-Meyer-Olkin Örnekleme Yeterliliği: .814 Genel ortalama: 3,08; Bartlett's Küresellik Testi için Ki-Kare:7,29233; sd:300; p<0,001; Açıklanan toplam varyans: %59,69; Ölçeğin tamamı için güvenilirlik katsayısı: .798
Cevap seçenekleri: 1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum

Açıklayıcı faktör analizi sonuçlarına göre, belirlenen iki faktör boyutunun toplam anketteki varyansın %59,69’unu açıkladığı tespit edilmiştir. Açıklayıcı faktör analizi sonucunda elde edilen genel ortalamasının 3,08 olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, katılımcıların cevap verme durumlarında genel olarak olumlu bir tavır sergilediklerini göstermektedir. Açıklayıcı faktör analizi sonuçlarına göre ortaya iki alt boyut çıkmıştır. Birinci faktör boyutu neofobi

boyutu 6 sorudan meydana gelmiştir. Bu sorular; “Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım, Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir, ‘Yiyeceğim yemekler konusunda çok titizim (her şeyi yiyemem). Bir yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam onu yemem, Yeni yiyecekler bana yenmeyecek kadar tuhaf gözüktür.” %30,057’dir. Yani veri setinin 30,057’sini açıklamakta olup ortalaması 2,74 olarak tespit edilmiş ve cevap verenlerin bu boyuta olumlu bir tavır sergiledikleri görülmektedir. İkinci boyut olan Neofili ise 4 madde bir araya gelerek oluşmuştur. Bu sorular; “Farklı ülkelerin özgü yemeklerini beğenirim, Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim, Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim, Sürekli olarak yeni ve farklı besinler seçerimdir. “ Bu boyutta açıklanan varyans %29,637 olup veri setinin %29,637’sini açıklamaktadır. Neofili boyutunun ortalaması 3,58 olup cevap verenlerin bu boyuta genel olarak olumlu bir tavır sergiledikleri görülmektedir. Açıklayıcı faktör analizi sonuçları incelendiğinde, katılımcılar tarafından olumlu bir şekilde değerlendirilen iki temel boyut gözlemlenmiştir. Bu analitik süreç, katılımcıların genel algılarını anlamak ve belirli faktörlerin bu algıları nasıl etkilediğini belirlemek adına önemli bir araştırma aracı olarak kullanılmıştır.

Test sorularında, çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) değerleri incelenmiştir. Çarpıklık (skewness), dağılımın ortalama etrafında ne kadar simetrik olmadığını gösterir. Basıklık (kurtosis) ise verilerin tepe noktalarının normalden sapmasını (daha basık veya daha sivri olmasını) ifade eder. Çarpıklık ve basıklık ölçüleri +1,5 ile -1,5 arasında olan grupların normal dağılım gösterdiği kabul edilir (Tabachnick & Fidell, 2013: 510).

Tablo 3. Yiyecekte Yenilik Korkusu Ölçeği İstatistikleri (Food Neophobia Scale)

No	İfadeler	N	Ort.	T	p	Çarpıklık	Basıklık
Neofobi boyutu soruları							
1	Yeni yiyecekler güvenmem.	390	2,4154	-11,701	,000	,576	,080
2	Bir yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam onu yemem.	390	3,1128	1,630	,104	-,065	-1,267
3	Etnik yiyecekler bana yenmeyecek kadar tuhaf gözüktür.	390	2,3487	-11,924	,000	,593	-,218
4	Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım.	390	2,5769	-6,743	,000	,389	-,877
5	Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir.	390	2,9385	-,906	,366	,093	-1,227
6	Yiyeceğim yemekler konusunda çok titizim (her şeyi yiyemem).	390	3,1487	2,142	,033	-,078	-1,291
Neofili boyutu soruları							
7	Sürekli olarak yeni ve farklı besinler seçerim.	390	3,3641	5,918	,000	-,527	-,681
8	Farklı ülkelerin özgü yemeklerini beğenirim.	390	3,5256	8,434	,000	-,750	-,389
9	Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim.	390	3,6795	10,553	,000	-,889	-,273
10	Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim.	390	3,7513	11,505	,000	-,844	-,398

T testi sonucunda elde edilen veriler incelendiğinde bu sorularda: Yediğim yiyecekler konusunda çok seçiciyimdir ve Bir yemeğin içinde ne olduğunu bilmiyorsam onu yemem, anlamlı bir fark tespit edilmemiştir ($p>,050$). Bu iki soruya verilen yanıtlar arasında, yanıtların içeriği açısından farklılık düzeyinde bir anlam bulunmamıştır. Geriye kalan sorular tek tek incelendiğinde 8 soruda farklılık tespit edilmiştir ($p<,050$). Tablo incelendiğinde T testi sonucunda elde edilen veriler çerçevesinde bu sorularda: Yeni yiyecekler güvenmem sorusunda ortalama değer 2,41 anlamlı fark tespit edilmiş fakat soruya genel olarak katılmıyorum cevabı verilmiştir. Etnik yiyecekler bana yenmeyecek kadar tuhaf gözüktür sorusunda ortalama değer 2,34 anlamlı fark tespit edilmiş olup soru genel olarak olumsuz yanıtlanmıştır. Daha önce yemediğim yiyeceği yemekten korkarım sorusunun ortalama değeri 2,57 olup anlamlı fark tespit edilmiştir genel olarak katılmıyorum cevabı verilmiştir. Yiyeceğim yemekler konusunda çok titizim (her şeyi yiyemem) sorusunda ortalama değer 3,14 olup sorular genel olarak birbirine yakın cevaplanmıştır. Sürekli olarak yeni ve farklı besinler seçerim sorusunun ortalama değeri 3,36 olup katılımcılar tarafından olumlu algılanmış ve genel olarak katılıyorum cevabı verilmiştir. Farklı ülkelerin özgü yemeklerini beğenirim sorusunda ortalama 3,52 olup bu soruya verilen cevaplar olumlu algılanmıştır ve cevap olarak en çok tamamen katılıyorum cevabı işaretlenmiştir. Sosyal etkinliklerde yeni yiyecekler denerim sorusunun ortalama değeri 3,67 olup en çok verilen cevap katılıyorum ve tamamen katılıyorum olmuştur. Farklı kültürlerden yiyecek sunan restoranlara gitmeyi severim sorusunun ortalama değeri 3.75 olup genel olarak olumlu algılanmış ve en çok katılıyorum cevabı verilmiştir. Bu bağlamda 8 soru arasında anlamlı bir fark tespit edilmiştir ($p<,050$).

Tablo 4. Yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyete göre farklılık analizi

Faktörler	Cinsiyet	n	Mean	Std.Deviation	p	T	Anlamli Farklilik
Neofili	Kadın	258	3,61114	1,03674	,453	,816	-
	Erkek	132	3,5189	1,10370			
Neofobi	Kadın	258	2,7720	,85377	,247	,475	-
	Erkek	132	2,7273	,92608			

Tablo 4'teki analiz sonuçlarına göre, yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyet arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark tespit edilmemiştir ($p > 0,050$). Yani, H1: Yeni yiyecek deneme korkusu cinsiyete göre anlamlı farklılık göstermektedir, hipotezi reddedilmiştir. Bu durumun nedeni olarak, katılımcıların çoğunluğunun (%65,9) kadın öğrencilerden oluşması düşünülmektedir.

Tablo 5. Yeni yiyecek deneme korkusunun yaşa göre farklılık analizi

Faktörler	Yaş	N	F	p	Test of Homogeneity of Variances	Farkliliklar
Neofili	18-21	243	,268	,848	,622	-
	22-25	112				
	26-29	14				
	30 +	21				
Neofobi	18-21	243	2.080	,102	,062	-
	22-25	112				
	26-29	14				
	30+	21				

Tablo 5'e göre, öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularının yaşa göre değişip değişmediğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen one-way ANOVA testi sonuçlarına göre, faktörlerin yaşa bağlı olarak istatistiksel olarak anlamlı bir fark göstermediği tespit edilmiştir ($p > 0,050$). Yani, H2: Yeni yiyecek deneme korkusu yaş gruplarına göre anlamlı farklılık göstermektedir, hipotezi reddedilmiştir. Katılımcıların %91'inin 18-25 yaş aralığında olması, yaşa bağlı farklılık tespit edilmemesinin temel nedeni olarak düşünülmektedir.

Tablo 6. Yeni yiyecek deneme korkusunun sınıfa göre farklılık analizi

Faktörler	Sınıf	N	F	p	Test of Homogeneity of Variances	Farkliliklar
Neofili	1.Sınıf	136	3,469	,016	,001	2.Sınıf*4.Sınıf
	2.Sınıf	94				
	3.Sınıf	94				
	4.Sınıf	66				
Neofobi	1.Sınıf	136	,533	,559	,156	-
	2.Sınıf	94				
	3.Sınıf	94				
	4.Sınıf	66				

Tablo 6'ya göre, öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularının sınıfa göre anlamlı farklılık gösterip göstermediğini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiş olan one-way ANOVA testi sonuçlarına göre, sınıflara bağlı olarak istatistiksel olarak anlamlı bir fark gösterdiği tespit edilmiştir. Yani, H3 hipotezi kabul edilmiştir ($p < 0,050$). 2.Sınıf ve 4.Sınıf öğrencilerinin neofili kavramını tüm sınıflardan farklı algıladığı ve neofili düzeyleri yüksek neofobi düzeylerinin ise düşük olduğu tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarak 4. Sınıflar için eğitim düzeyleri arttığı için neofobi kavramını ve neofili kavramının farklılıklarını daha iyi algıladıkları söylenebilmektedir. Buna ek olarak yapılan tadımlar ve uygulamalar gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin neofobi korkusunu düşürebiliyor olduğunu ortaya çıkarabilmektedir.

Tablo 7. Sosyal etkinliklerde yeni yiyecek deneme korkusu analizi

Faktörler	Değer	N	F	p	Test of Homogeneity of Variances	Farklılıklar
Neofili	Kesinlikle Katılmıyorum	41	254,853	,000	,000	Var
	Katılmıyorum	36				
	Kararsızım	43				
	Katılıyorum	157				
	Tamamen Katılıyorum	113				
Neofobi	Kesinlikle Katılmıyorum	41	14,783	,000	,003	Var
	Katılmıyorum	36				
	Kararsızım	43				
	Katılıyorum	157				
	Tamamen Katılıyorum	113				

H₄: Sosyal etkinliklerde yeni yiyecek deneme korkusu azalmaktadır.

Tablo 7'ye göre, öğrencilerin yeni yiyecek deneme korkularının sosyal etkinliklerde farklılık gösterip göstermediğini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiş olan one-way ANOVA testi sonuçlarına göre, sosyal etkinliklerde deneyimlere bağlı olarak istatistiksel olarak anlamlı bir fark gösterdiği tespit edilmiştir. Yani, H₄ hipotezi kabul edilmiştir ($p < 0,050$).

4. Sonuç ve Öneriler

Yiyecek - içecek endüstrisi yeniliklerle sürekli olarak gelişen ve değişen bir sektördür. Var olan bu duruma uyum sağlanabilmesi amacıyla gıda ile ilgilenen, gastronomi ve mutfak sanatları alanında eğitim alan ve ilerideki süreçte bir meslek olarak tercih etmeyi düşünen kişilerin de sürekli olarak kendilerini güncel tutmaları gerekmektedir. Yeni teknolojilerle gıda üretim tekniklerini takip etmeleri ve farklı mutfak kültürlerini deneyimlemek, mesleki gelişimleri için önemli avantajlar sunmaktadır. Bu araştırmada, Türkiyede öğrenim gören Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü öğrencilerinin yeni yiyecek deneme korkusu (gıda neofobisi) düzeylerinin karşılaştırılması ve demografik özelliklere göre yeni yiyecek deneme korkusunun değişiklik gösterip göstermediğinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda istatistiksel olarak testler yapılmış ve yorumlanmıştır. Yapılan istatistiksel analizler sonucunda, yeni yiyecek deneme korkusunun cinsiyet açısından anlamlı düzeyde bir farklılık göstermediği sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuçlar, Çınar, vd.'nin (2021), Soylu vd.'nin (2021), Hançer & Güle'nin (2023) çalışmaları ile örtüşmektedir. Önceki çalışmalara paralel olarak, gıda neofobisinin cinsiyetle ilişkilendirilemediğini desteklemektedir. Ayrıca, yeni yiyecek deneme korkusunun yaş bazında farklılık göstermediği tespit edilmiştir. Bu bulgular da Hançer & Güler'in (2023) çalışması ile benzerlik göstermektedir. Öğrencilerin yakın yaşlarda olmaları sebebiyle ankette bulunan soruları algılama düzeyleri birbirine benzer olduğu düşünüldüğü için bu bağlamda yaş grupları arasında belirgin farklılıklar tespit edilememiştir. Bir diğer değişken olan sınıflar arasındaki istatistiksel testlere baktığımızda anlamlı bir fark tespit edilmiş ve 2. Sınıfta okuyan öğrencilerin neofili düzeyleri diğer sınıflara nazaran daha yüksek çıkmıştır. Bu tespit, eğitim seviyesinin gıda neofobisi üzerindeki etkilerini anlamak açısından önemlidir. Gıda sektöründe çalışan bireyler için gıda neofobisi çok önemli bir konu olarak güncelliğini korumaktadır. Gıda neofobisine yüksek derecede sahip olmak gastronomi alanında değişen ve sürekli gelişen tatları algılamada ve tatmada bir engel oluşturmaktadır. Bu nedenle, bu fobiye sahip olan bireylerin üzerine gitmeleri ve gerekli önlemleri almaları bu alanda çalışan ve eğitim gören bireyler için oldukça önemlidir.

Çalışmamız kapsamında gerçekleştirdiğimiz anketlerin sonuçlarına dair elde ettiğimiz önemli bulgulardan bir diğeri ise katılımcıların sosyal etkinlikler katıldıkları gıda neofobi düzeylerinin düşmesi ve yeni tatları deneyimlemeye daha istekli olmalarıdır. Bu durumu açıklamak için çeşitli faktörleri göz önünde bulundurabiliriz. Toplumsal etkileşimler ve sosyal aktiviteler, bireylerin yeni tatları denemeye yönlendiren bir atmosfer yaratabilmektedir. Bir grup içinde yemek yemek, sadece bir fiziksel ihtiyaç değil, aynı zamanda bir sosyal seremoni halini alarak insanlar arasındaki bağları güçlendirebilir. Bu durum, gıda neofobisiyle mücadelede önemli bir rol oynayarak bireyleri farklı lezzetleri ve tatları keşfetmeye teşvik edebilir. Grup içindeki etkileşim, bireyleri yeni tatları denemeye teşvik ederek gıda neofobisinin düşmesine katkıda bulunabilir. Bu bulgular, sosyal etkinliklerin gıda neofobisi üzerinde olumlu bir etkiye sahip olabileceğini insanların çeşitli lezzetleri keşfetmeye istekli hale geldiğini göstermektedir. Bu bulgular, literatüre yeni bir perspektif sunarak katkı sağlayabilmekle birlikte gıda neofobisi konusunda daha geniş bir anlayış sağlayabilir.

Öneriler ise şu şekilde sıralanabilir;

- Sosyal etkinliklerin gıda neofobisi üzerindeki etkilerini daha ayrıntılı incelemek için niteliksel ve niceliksel araştırmalar yapılabilir.
- Çeşitli yaş, cinsiyet ve kültürel gruplarda sosyal etkileşimlerin gıda neofobisi üzerindeki etkilerini karşılaştırmak için çalışmalara yer verilebilir.
- Gıda neofobisini azaltmayı amaçlayan eğitim programlarına, sosyal etkileşimlerin ve grup etkinliklerinin önemi vurgulanarak bu konular entegre edilebilir.
- Farklı kültürlerin yemeklerinin tanıtıldığı festivaller ve etkinlikler düzenlenerek, bireylerin yeni tatları denemeye teşvik edilmesi sağlanabilir.

Etik Kurul İzni / Ethics Committee Permission:

Bu çalışma Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Yayın Etik Kurulu tarafından 07.11.2023 tarih ve 2023/27-08 Karar No ile etik kurul izni alınarak yapılmıştır.

This study was conducted by Eastern Mediterranean University, Scientific Research and Publication Ethics Board, with the approval of the ethics committee dated 07.11.2023 and Decision No. 2023/27-08.

Çıkar Çatışması/Conflict of Interest:

Yazarlar, kendileri ve/veya diğer üçüncü kişi ve kurumlarla çıkar çatışmasının olmadığını beyan eder.

The authors declare that they have no conflicting interest.

Yazar katkısı/Authors' contribution:

Fikir/Kavram - E.G.,H.Ö.; Tasarım ve Dizayn - E.G.,H.Ö.; Denetleme/Danışmanlık – E.G.,H.Ö.; Kaynaklar - E.G.,H.Ö.; Veri Toplama ve/veya İşleme - E.G.,H.Ö.; Analiz ve/veya Yorum - E.G.,H.Ö.; Literatür Taraması - E.G.,H.Ö.; Yazı Yazan - E.G.,H.Ö.; Eleştirel İnceleme – E.G.,H.Ö.

Idea/Concept - E.G.,H.Ö.; Design and Design - E.G.,H.Ö.; Auditing/Consultancy - E.G.,H.Ö.; Sources - E.G.,H.Ö.; Data Collection and/or Processing; E.G.,H.Ö.; Analysis and/or Interpretation - E.G.,H.Ö.; Literature Review - E.G.,H.Ö.; Writing - E.G.,H.Ö.; Critical Review – E.G.,H.Ö.

Proje Desteği/Financial Support:

Yazarlar, bu çalışma için herhangi bir finansal destek almadığını beyan etmiştir.

The author declared that she did not receive any financial support for this study.

Kaynakça

- Bertin, A., Arnould, C., Moussu, C., Meurisse, M., Constantin, P., Leterrier, C., & Calandreau, L. (2015). Artificially increased yolk hormone levels and neophobia in domestic chicks. *Animals*, 5(4), 1220-1232. <http://dx.doi.org/10.3390/ani5040408>
- Birdir, S. S., İflazoğlu, N., & Birdir, K. (2019). Turist rehberi adaylarında yeni yiyecek deneme korkusu (Neophobia). *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 350-362. <https://doi.org/10.32958/gastoria.587550>
- Cardello, A. V., & Sawyer, F. M. (1992) Effects of disconfirmed consumer expectations on food acceptability. *Journal of Sensory Studies*, 7(4) 1-254. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.1992.tb00194.x>
- Çeylan, V., & Şahingöz, S. A. (2019). Yetişkin bireylerde gıda neofobi düzeyinin belirlenmesi (Determination of food neophobia level in adult individuals). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(2), 772-784. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.391>
- Çınar, Ç., Karinen, A. & Tybur, J. M. (2021). The multidimensional nature of food neophobia. *Appetite*, 19(4) 126: 105177. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105177>
- Dolgoplova, I., Teuber, R., & Bruschi, V. (2015). Consumer's perceptions of functional foods: trust and food neophobia in a cross-cultural context. *International Journal of Consumer Studies*, 39, 708-715. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105177>
- Domjan, M. (2018). Introduction to food Neophobia: Historical and conceptual foundations. *Food neophobia: Behavioral and Biological Influences*, (3) 16-31. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101931-3.00022-7>
- Duncker, K. (1938). Experimental modification of children's food preferences through social suggestion. *Journal of Abnormal and Social Psychology*, 37, 489-507. <https://doi.org/10.1037/h0056660>
- Fallon, A E, & Rozin, P. (1983). The psychological bases of food rejections by humans. *Ecology of Food and Nutrition*, 13(1), 15-26. <https://doi.org/10.1080/03670244.1983.9990728>
- Fernández-Ruiz, V., Claret, A., & Chaya, C. (2013). Testing a spanish-version of the food neophobia scale. *Food Quality and Preference*, 28(1), 222-225. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.09.007>
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-29. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Hançer, A., & Güler, M. (2023). Sosyotropik ve otonom kişilik özelliklerinin besin neofobisi üzerine etkisi: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(3), 1133-1144. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.1067140>
- Hoş, K., & Çiftçi, E. Z. (2022). Tüketicilerin yaşam tarzı ve gıda neofobi eğilimi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 139-162. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.945>
- Jezewska-Zychowicz, M., Plichta, M., Drywień, M. E., & Hamulka, J. (2021). Food- neophobia among adults: Differences in dietary patterns, food choice motives, and food labels reading in Poles. *Nutrients*, 13(5), 1590. <https://doi.org/10.3390/nu13051590>
- Kaptan, S. (1973). Bilimsel araştırma teknikleri. *Rehber Yayınevi*.
- Köksal, Y., Şeyhanlioğlu, H. Ö., & Oğuz, O. (2023). Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476. <https://www.joghat.org/uploads/2023-vol-6-issue-3-full-text-348.pdf>
- Nezlek, J. B. & Forestell, C. A. (2019). Food neophobia and the five factor model of personality. *Food Quality and Preference*, 73, 210-214. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.11.007>
- Olabi, A., Najm, N. E. O., Baghdadi, O. K., & Morton, J. M., (2009). Food neophobia Levels of Lebanese and American College Students. *Food Quality and Preference*, 20, 353-362. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.11.007>
- Onurlu, Ö., & Aslay, E. Ş. (2022). Gıda neofobisi ve fonksiyonel gıdaları kullanma isteği. *Hakkari Review*, 6(1), 14-26. <https://doi.org/10.31457/hr.1117112>
- Ozgen, L. (2014). Academicians Attitude Towards "New Foods". *Food and Public Health*, 4(6), 259-265. <https://doi.org/10.5923/j.fph.20140406.01>
- Pliner, P., & Hobden, K. (1992). Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105-120. [https://doi.org/10.1016/0195-6663\(92\)90014-W](https://doi.org/10.1016/0195-6663(92)90014-W)
- Pliner, P., Eng, A. & Krishnan, K. (1995). The effects of fear and hunger on food neophobia in humans. *Appetite*, 25(1), 77-87. <https://doi.org/10.1006/appe.1995.0042>
- Pliner, P., & Salvy, S. (2006). Food neophobia in humans. *Frontiers in Nutritional Science*, (3)1-31. <https://doi.org/10.1079/9780851990323.0075>
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, R. A., & Gençer, K. (2013). Yiyecek deneyimiyle ilgili bireysel eğilimlerin sosyo-demografik özellikler açısından değerlendirilmesi: Kuşadası'na gelen yabancı turistler örneği. 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 669-687.
- Rigal, N., Frelut, M. L., Monneuse, M. O., Hladik, C. M., Simmen, B. & Pasquet, P. (2006). Food neophobia in the context of a varied diet induced by a weight reduction program in massively obese adolescents. *Appetite*, 46(2), 207-214. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2006.01.001>
- Siegrist, M., Hartmann, C., & Keller, C. (2013). Antecedents of food neophobia and its association with eating behavior and food choices. *Food Quality and Preference*, 30(2), 293-298. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2013.06.013>
- Soylu, A. G., Taştan, H., Eban, F., & Aslantürk, E., (2021). Tüketicilerin sokak lezzetlerine yaklaşımlarının neofobi tutumları açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 151-167. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/saktad/issue/62197/904460>
- Şeyhanlioğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi turizmine karşı yerel halkın bilgi ve tutum düzeyinin belirlenmesine yönelik araştırma: Ağrı ili örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı Özel Sayı), 34-45. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/atadergi/issue/80632/1358735>
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S., & Ullman, J. B. (2013). *Using Multivariate Statistics* (6), S. 497-516). Boston, MA: Pearson.
- Yiğit, S., & Doğdubay, M. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu (food neophobia): Balıkesir Üniversitesi örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 162-168. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.120>
- Yücel, E. K. (2020). Neofobinin (yenilik korkusunun) hedonik tüketim üzerine etkisi. *Dokuz Eylül Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 21(1), 31-45. <https://doi.org/10.24889/ifede.719987>