



ISSN: 2651-2742

2025 - Cilt: 8 Sayı: 1

Sayfa: 47-57.

Dergi Web Sitesi: <http://sita.cumhuriyet.edu.tr/tr/>

Gönderilme Tarihi: 10.02.2025

Kabul Tarihi: 30.06.2025

Araştırma Makalesi (Research Paper)

**AMBALAJLI ATIŞTIRMALIK GIDALARDA KULLANILAN GIDA KATKI
MADDELERİNİN BİLİNİRLİK DÜZEYİ: GİRESUN İLİ ÖRNEĞİ**

Awareness Level Of Food Additives Used In Packaged Snack Foods: Example Of Giresun
Province

1. İbrahim Tuğkan ŞEKER*

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Turizm Fakültesi

2. Hilal KAYA

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,
Milli Eğitim Bakanlığı

Özet

Günümüzde hızla değişen ve gelişen gıda sanayisi, bireylerin zamanlarının büyük bir bölümünü dışarıda geçirmesi ve teknolojik gelişmelerle birlikte hazır gıda tüketiminin artmasına neden olmuştur. Bu durum, gıda katkı maddelerinin kullanımında da artışa yol açmıştır. Özellikle atıştırma gıda ürünlerinin kolay erişilebilir olması ve tüketicilerin bu ürünlerdeki katkı maddelerinin dozlarına dikkat etmemesi, çeşitli sağlık sorunlarına zemin hazırlamaktadır. Bu araştırmanın temel amacı, Giresun ilindeki bireylerin atıştırma gıda ürünleri tüketme sıklıkları ve bu ürünlerde bulunan gıda katkı maddeleri hakkındaki bilgi düzeylerini belirlemektir. Tüketicilerin katkı maddeleri ile ilgili bilinirlik düzeylerini ölçmeyi hedefleyen bu çalışmada veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Kullanılan anket formları iki bölümden oluşmaktadır. Anket formlarının ilk bölümünde katılımcıların tanıtıcı özelliklerine yönelik, sorulara yer verilmiştir. Veri toplama aracının ikinci bölümünde yer alan ölçekte 39 ifade yer almaktadır ve bu ölçek 5'li likert tipinde hazırlanmıştır. Araştırmada, 201 katılımcıdan oluşan gönüllü bir örneklem kullanılmıştır. Bulgular, katılımcıların gıda katkı maddelerinin bilinirliği konusunda genel olarak iyi bir bilgi düzeyine sahip olduklarını göstermektedir. Ayrıca, katılımcıların eğitim düzeyinin gıda katkı maddeleri bilgisi üzerinde pozitif etkisi olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların, gıda katkı maddelerinin kullanım amaçlarını değerlendirmeleri istendiğinde, katkı maddelerinin raf ömrünü uzatmak, tat ve renk kalitesini artırmak gibi işlevlere hizmet ettiğini belirttikleri tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Atıştırma, Ambalajlı Gıda Ürünleri, Gıda Katkı Maddeleri

* Sorumlu Yazar: tseker@cumhuriyet.edu.tr

Önerilen Atıf: Şeker, İ. T. ve Kaya H. (2025). Ambalajlı Atıştırma Gıdalarda Kullanılan Gıda Katkı Maddelerinin Bilinirlik Düzeyi: Giresun İli Örneği, Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi, , 8(1), 47-57.

Abstract

Today, the rapidly changing and developing food industry has caused individuals to spend a large part of their time outside and technological developments to increase the consumption of ready-made food. This has also led to an increase in the use of food additives. Especially the easy accessibility of snack food products and the fact that consumers do not pay attention to the doses of additives in these products pave the way for various health problems. The main purpose of this research is to determine the frequency of consumption of snack products by individuals in Giresun province and their level of knowledge about the food additives contained in these products. A survey was used as a data collection tool in this research, which aims to measure consumers' awareness levels about additives. The survey forms used consist of two parts. The first part of the survey forms included questions regarding the descriptive characteristics of the participants. The scale in the second part of the data collection tool contains 39 statements and this scale was prepared in a 5-point Likert type. A voluntary sample of 201 participants was used in the study. The findings show that the participants generally have a good level of knowledge about the awareness of food additives. Additionally, it was determined that the education level of the participants had a positive effect on their knowledge of food additives. When participants were asked to evaluate the purposes of use of food additives, it was observed that they stated that the additives served functions such as extending the shelf life and improving the quality of taste and color.

Key words: Snack foods, Packaged foods, Food additives

1. GİRİŞ

Beslenme, en temel ihtiyaçlardan biri olup, bu ihtiyacı karşılama biçimimiz zamanla değişmiştir ve günümüzde hazır gıda tüketimi oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Yiyecek ve içecek sektöründeki değişim ve gelişmeler, gıda ürünlerinde katkı maddelerinin kullanılmasına neden olmaktadır. Katkı maddelerinin kullanımı, gıda endüstrisinde önemli avantajlar sağlasa da, belirlenen miktarlarda kullanılmadığı takdirde sağlık üzerinde olumsuz etkiler yaratabilmektedir. Yapılan araştırmalar, fazla tüketilen gıda katkı maddelerinin sağlığa zarar verebileceğini göstermektedir (Akbulut, 2011). Gıda katkı maddelerinin denetimsiz kullanımı, üretim veya tüketim aşamasındaki bireylerin bilinçsizliği gibi nedenler, sağlık açısından tehlike arz etmektedir. Atman (2004) çalışmasında, gıda katkı maddelerinin kullanım sınırlarına uyulmadığı takdirde, bu maddelerin tüketiciler için sağlık riski oluşturabileceğine dikkat çekmiştir. Paketli gıdaların tüketiminin insan sağlığını geliştirme veya koruma amacı güttüğü vurgulansa da, içeriğindeki katkı maddelerinin zararları sıklıkla göz ardı edilmektedir. Özellikle son dönemlerde yapılan reklamlarda ve ürün tanıtımlarında 'katkı maddesi içermez' veya 'hiçbir koruyucu madde içermemektedir' gibi ifadelerle tüketiciler yanıltılmakta, etiket okuma alışkanlığı olmayan kişiler, ürünün içeriğinin sağlıklı olduğuna inanabilmektedir. Etiket okuma alışkanlığı olan tüketicilerde ise, kullanılan katkı maddelerinin yalnızca E kodlarıyla yazılması ve bu kodların küçük puntolarla yazılması nedeniyle, gıda katkı maddeleri genellikle anlaşılmamaktadır. Bu bağlamda, gıda katkı maddelerinin denetimi ve sınırlandırılmasının yanı sıra, etiket okuma alışkanlığının kazandırılması da büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, Giresun ilinde atıştırmalık gıda ürünlerini tercih eden tüketicilerin, bu ürünlerdeki katkı maddeleri hakkında bilgi

düzeylerini, tutum ve davranışlarını belirlemektir. Bu doğrultuda, tüketicilerin ambalaj okuma alışkanlıkları ve okuduklarını anlayabilme durumları tespit edilmeye çalışılmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Günümüzde bireylerin yaşam koşulları ve iş yoğunluğu gibi faktörler nedeniyle yemek hazırlamaya yeterli zaman ayıramamaktadır. Özellikle son yıllarda yaşanan pandemi süreci, tüketim alışkanlıklarını değiştirmiş ve fast food ile paketli gıda ürünlerinin tüketimi artmıştır. Bu artış, vücudumuza alınan gıda katkı maddelerinin miktarını da artırmış, dolayısıyla etiket okuma alışkanlıklarının önemi ön plana çıkmıştır. . Etiket okuma alışkanlığı, tüm besin türleri için önemli olmakla birlikte, özellikle sık tüketilen atıştırılmalık gıda ürünlerinde daha büyük bir önem taşımaktadır.

Atıştırılmalıklar, çabuk tüketime uygun, doyurucu özellikler taşıyan ve genellikle özel günlerde ya da çeşitli aktivitelerde tüketilen, bazen de psikolojik ihtiyaçları karşılayan gıda ürünleri olarak tanımlanabilir (Garipağaoğlu ve Yoldaş, 2016). Türkiye'de atıştırılmalık gıda ürünlerinin tüketim sıklığı, Türkiye Beslenme Sağlık Araştırması verilerine göre, sırasıyla çikolata, gofret, cips, içecekler ve hazır tatlılar olarak belirlenmiştir. Bu ürünlerin tamamı ambalajlanmaktadır. Ambalaj, bir ürünün korunmasını sağlayan, taşıma ve satış aşamalarında çeşitli malzemelerle sarmalanan ya da kaplanan bir materyaldir (Kocamanlar, 2009). Gıda ambalajı, ürünün dış etkenlere karşı korunmasını sağlayan, aynı zamanda gıda ile temasta herhangi bir sorun yaratmayan materyallerden üretilmiş kılıf, sargı ve kaplar olarak tanımlanır (Çelik veTümer, 2016). Ambalajda yer alan besin etiketleri, beslenme bilgilerini, alerjen durumları, kalori miktarları gibi bilgileri içererek tüketiciyi bilgilendiren önemli bir materyaldir (Sezgin vd., 2020). Etiketin "içindekiler" kısmında, kullanılan katkı maddelerinin de belirtilmesi gerekmektedir.

Gıda katkı maddelerinin doğal kullanımı, çok eski tarihlere kadar gitmektedir. Gıda ürünlerinin sanayileşmesiyle birlikte, 19. yüzyılda benzoik asit, sakarin ve sodyum karbonat gibi maddeler gıda üretiminde kullanılmaya başlanmıştır (Akbulut, 2011). Gıda üretiminin sanayileşmesi ve eklenen katkı maddelerinin artması sonucu, bu maddelerin kullanımıyla ilgili yasal düzenlemelere ihtiyaç duyulmuştur. Gıda katkı maddeleri, 1962-1965 yılları arasında alınan kararlar doğrultusunda, her bir katkı maddesinin önüne 'E' harfi eklenerek etiketlere yerleştirilmiştir. 'E' harfi, Avrupa Birliği'ni (European Union) temsil eder ve Avrupa Birliği ülkelerinde kullanılan katkı maddelerinin standartlara uygun olarak, belirli oranlarda kullanılması gerektiğini gösterir. Etiketlerde, gıda katkı maddelerinin 'E' kodlarıyla belirtilmesi zorunludur. Örneğin, E621 (monosodyumglutamat), E102 (tartrazin) gibi katkı maddeleri, bu şekilde etiketlerde yer almalıdır (Atman, 2004). Ancak, bazı gıda katkı maddeleri, E kodu ile belirtilmemektedir. Örneğin, aroma vericiler gibi geniş bir yelpazeye sahip olan maddeler için E kodu verilmemektedir (Türker, 2011). Ayrıca sebze, meyve, doğal renklendirici maddeler ve baharatlar da E kodu almazlar (Şimşek, 2011). E kodlarının yanında yer alan numaralar ise, katkı maddesinin hangi sınıfa ait olduğunu belirtir (Gürler ve ark. 2023). Gıda katkı maddelerinin sınıflandırılması şu şekilde yapılmaktadır:

- Koruyucular : E200-E285-E330-E1105
- Antioksidanlar: E300-E321
- Emülgatörler, Stabilizatörler, Kalınlaştırıcılar, Jelleştiriciler: E400-E495-E322-E1103
- Tatlandırıcılar: E950-E959-E420-E421-E965-E966-E967

- Renklendiriciler: E100-E180

Türkiye'deki gıda katkı maddelerinin kullanım esasları, Türk Gıda Kodeksi Kanunu Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine göre düzenlenmekte ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından denetlenmektedir. Bu yönetmelik kapsamında, monosakkaritler, disakkaritler, oligosakkaritler, çeşniler, aroma vericiler, pektin içeren maddeler, sakız mayaları, beyaz ve sarı dekstrin, amonyum klorür, yenilebilir jelatin, süt proteini, gluten, glutamik asit, sistein, sistin, glisin, kazeinatlar, kazein ve inülin gibi maddeler, gıda katkı maddesi olarak kabul edilmemektedir (Çalışır ve Çalışkan, 2003).

Gıda katkı maddelerinin tanımı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde, "tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda ham veya yardımcı maddesi olarak kullanılmayan, besleyici değeri olmayan ya da olan, seçilen teknoloji gereği kullanılan, işlem veya üretim sırasında gıda maddesinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, istenmeyen değişikliklere engel olmak ve düzeltmek amacıyla kullanılan maddeler" olarak yapılmıştır (Çalışır ve Çalışkan, 2003).

Bu araştırmanın temel amacı, Giresun ilindeki bireylerin atıştırmalık ürünleri tüketme sıklıkları ve bu ürünlerde bulunan gıda katkı maddeleri hakkındaki bilgi düzeylerini belirlemektir.

3. YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, bireylerin atıştırmalık gıda ürünlerinin ambalajlarında yer alan etiket içeriklerine ilişkin gıda katkı maddeleri okuryazarlık düzeylerini incelemek ve bu doğrultuda bireylerin farkındalıklarını değerlendirmektir. Elde edilen veriler ışığında çeşitli tanımlamalar ve açıklamalar yapılmıştır.

Araştırmanın amacı doğrultusunda bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Anket formunda, 5'li Likert tipi ölçek kullanılmıştır. Bu ölçek kapsamında, "Kesinlikle Katılıyorum" seçeneğine 5, "Katılıyorum" seçeneğine 4, "Kararsızım" seçeneğine 3, "Katılmıyorum" seçeneğine 2 ve "Kesinlikle Katılmıyorum" seçeneğine 1 puan verilerek veri toplama ölçeği oluşturulmuştur.

Araştırmanın evreni, Giresun ili merkezinde atıştırmalık paketli ürünlerin satıldığı alışveriş merkezlerinden alışveriş yapan bireylerdir. Anket çalışmasına gönüllü olarak katılmayı kabul eden 201 kişi araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Anket soruları, ölçek ve alt boyutlarının tespitinde Nuran ERDEM'in yüksek lisans tezinden yararlanılmıştır (Erdem, 2014).

Toplanan veriler, SPSS programı aracılığıyla analiz edilmiştir. Veri setinin normal dağılıma uygunluğunu test etmek amacıyla çarpıklık ve basıklık değerleri incelenmiş ve bu değerlerin referans aralıkları içinde olduğu görülmüştür. Buna dayanarak, bağımsız iki grup ortalamasının karşılaştırılmasında bağımsız örneklem t-testi, bağımsız üç veya daha fazla grup ortalamalarının karşılaştırılmasında ise ANOVA testi uygulanmıştır.

4. BULGULAR

Tablo 1. Verilerle İlgili Temel Bilgiler

Cinsiyet	Sayı (n)	Oran (%)
Kadın	110	54,7
Erkek	91	45,3
Toplam	201	100,0
Yaş grup		
24 yaş altı	71	35,3
25-35 arası	62	30,8
36 ve üzeri yaş	68	33,8
Toplam	201	100,0
Meslek		
Çalışmıyor	30	14,9
Memur	21	10,4
İşçi	62	30,8
Serbest meslek	53	26,4
Öğrenci	35	17,4
Toplam	201	100,0
Eğitim		
Okuryazar değil	11	5,5
Okuryazar	5	2,5
İlkokul mezunu	19	9,5
Ortaokul mezunu	29	14,4
Lise mezunu	76	37,8
Üniversite mezunu	51	25,4
Yüksek lisans mezunu	10	5,0
Toplam	201	100,0

Çalışmaya gönüllü katılım sağlayan katılımcıların gıda katkı maddelerine yönelik çoktan seçmeli sorulara vermiş oldukları cevapların dağılımına Tablo 2’ de yer verilmiştir. Katılımcıların vermiş oldukları cevaplar sırası ile; Hangisi gıda katkı maddesidir sorusuna %24,9’unun renk, koku, tat veren maddeler olarak düşündüğü beyan edilmiştir. Kullanılan katkı maddeleri nelerdir sorusuna verilen cevapların %40,8’inin aroma, renk ve tatlandırıcı olarak düşündüğü görülmüştür. Katkı miktarını ayarlayan kurum ve kuruluşlar sorusuna verilen cevapların %96,5’inin Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı olduğu belirlenmiştir. Son olarak ise katkı maddesinin kullanım amacı sorusuna ise büyük bir çoğunluğun raf ömrünü uzatmak, tadını güzelleştirmek ve rengini güzelleştirmek için kullanıldığı şeklinde cevap verdikleri tespit edilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların Gıda Katkı Maddesine Yönelik Sorulara Verdikleri Cevapların Dağılımı

GKM nedir	Sayı (n)	Oran (%)
Renk tat koku, veren maddeler	50	24,9
Koruyucu, raf ömrünü uzatan	47	23,4
Görüntüsünü güzelleştiren	22	10,9
Tat kıvam vererek çekici hale getiren	40	19,9
Sağlığa zararlı maddeler	42	20,9
Toplam	201	100
Kullanılan katkı maddeleri nelerdir		
Aroma, renk ve tatlandırıcılar	82	40,8

Kıvam verici, güzel görüntü yapıcı	19	9,5
Şeker fosfat vb gruplar	47	23,4
Diğer	53	26,4
Toplam	201	100,0
Katkı miktarını ayarlayan kurum ve kuruluşlar*		
Gıda, Tarım ve Hayvancılık bakanlığı	194	96,5
Sağlık Bakanlığı	134	66,7
Belediyeler	27	13,4
Valilik	17	8,5
Çevre bakanlığı	14	7,0
Katkı maddesi kullanım amacı*		
Raf ömrünü uzatmak için	162	80,6
Tadını güzelleştirmek için	168	83,6
Rengini güzelleştirmek için	149	74,1
Kıvamını sağlamak için	123	61,2
Mikrop üremesini önlemek için	82	40,8
Topaklanma (tuzlarda)önlemek için	62	30,8

* Çoktan seçmeli olduğu, için toplamı 100 üzerinden değerlendirilmedi

Gıdalarda kullanılan katkı maddelerine yönelik görüşler ölçeğinde (GKKMYGÖ) veri setinin faktör analizine uygunluğunu test edebilmek için, Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) örneklem yeterliliği testi uygulanmıştır. Görüş ölçeğinin geçerliğinin KMO değeri 0.50'nin üzerinde olduğundan ve Bartlett testi de 0.05 önem derecesinde anlamlı olduğundan, veri seti faktör analizine uygun bulunmuştur (KMO= 0.586; χ^2 Bartlett test (435) = 960.731; p= 0.0001). Analizler sonucunda 3 faktör elde edilmiştir (Erdem, 2014). Alt faktörler;

- Katkı maddelerine yönelik bilinçli tüketici görüşleri (KMYBTG)
- Katkı maddelerine yönelik önlem almayı savunan tüketici görüşleri (KMYÖASTG)
- Katkı maddelerini yönelik olumsuz tüketici görüşleri (KYYOTG)

Şeklinde belirlenmiştir.

Tablo 3. Meslek Gruplarının GKKMYGÖ'ne Göre Farklılığını Belirlemeye Yönelik Analiz Sonuçları

		N ?	Ortalama	Standart sapma	Min.	Mak.	Test/p
KYYOTG	Çalışmıyor	30	3,81	0,41	2,91	4,64	1,317 265
	Memur	21	3,90	0,49	2,82	5,00	
	İşçi	62	3,73	0,45	2,73	4,73	
	Serbest meslek	53	3,69	0,46	2,64	5,00	
	Öğrenci	35	3,64	0,48	2,64	5,00	
	Toplam	201	3,73	0,46	2,64	5,00	
KMYBTG	Çalışmıyor	30	3,52	0,39	2,91	4,27	1,903 112
	Memur	21	3,74	0,52	2,86	5,00	
	İşçi	62	3,47	0,45	2,73	5,00	

Ambalajlı Atıştırılabilir Gıdalarda Kullanılan Gıda Katkı Maddelerinin Bilinirlik Düzeyi: Giresun İli
Örneği

	Serbest meslek	53	3,49	0,43	2,95	4,64	
	Öğrenci	35	3,44	0,31	2,95	4,32	
	Toplam	201	3,51	0,43	2,73	5,00	
KMYÖASTG	Çalışmıyor	30	3,87	0,43	2,83	4,50	2,605 ,037
	Memur	21	4,26	0,56	3,00	5,00	
	İşçi	62	3,78	0,68	2,17	5,00	
	Serbest meslek	53	3,78	0,69	1,83	5,00	
	Öğrenci	35	3,90	0,62	2,67	5,00	
	Toplam	201	3,86	0,64	1,83	5,00	
ÖLÇEK	Çalışmıyor	30	3,66	0,31	3,26	4,38	2,351 ,046
	Memur	21	3,96	0,47	2,90	5,00	
	İşçi	62	3,59	0,40	2,90	4,92	
	Serbest meslek	53	3,59	0,42	2,95	4,79	
	Öğrenci	35	3,57	0,35	3,03	4,62	
	Toplam	201	3,63	0,40	2,90	5,00	

Tabloda katılımcı meslek gruplarının GKMYGÖ ve alt boyutlarına göre farklılaşmasını belirlemeye yönelik yapılan analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Buna göre katılımcı yaş gruplarının KYYOTG alt boyutuna göre farklılığı (p:0.265) ve KMYBTG alt boyutuyla olan farklılığı (p:0.112) önemsiz bulunurken; KMYOASTG alt boyutuyla (p:0.037) ve ölçek tamamıyla (p:0.046) olan farklılığı önemli bulunmuştur.

Tablo 4. Eğitim Durumlarının GKMYGÖ'ne Göre Farklılığını Belirlemeye Yönelik Analiz Sonuçları

		N	Ortalama	Standart sapma	Min.	Mak.	Test /p
	Okuryazar değil	11	3,63	0,47	2,73	4,27	1,025
KYYOTG	Okuryazar	5	3,73	0,25	3,45	4,09	,410
	İlkokul mezunu	19	3,81	0,52	2,91	5,00	
	Ortaokul mezunu	29	3,57	0,50	2,64	5,00	
	Lise mezunu	76	3,74	0,45	2,64	5,00	
	Üniversite mezunu	51	3,81	0,46	2,82	4,64	
	Yüksek lisans mezunu	10	3,76	0,27	3,45	4,09	
	Toplam	201	3,73	0,46	2,64	5,00	
KMYBTG	Okuryazar değil	11	3,25	0,39	2,82	4,27	2,052
	Okuryazar	5	3,60	0,42	3,00	4,05	,041
	İlkokul mezunu	19	3,64	0,49	2,77	4,64	
	Ortaokul mezunu	29	3,42	0,41	2,91	5,00	
	Lise mezunu	76	3,46	0,41	2,82	5,00	
	Üniversite mezunu	51	3,68	0,42	2,73	4,41	
	Yüksek lisans mezunu	10	3,70	0,36	3,09	4,32	
	Toplam	201	3,51	0,43	2,73	5,00	

Ambalajlı Atıştırılabilir Gıdalarda Kullanılan Gıda Katkı Maddelerinin Bilinirlik Düzeyi: Giresun İli
Örneği

KMYÖASTG	Okuryazar değil	11	3,53	0,52	2,83	4,67	2,023
	Okuryazar	5	3,33	0,87	1,83	3,83	,044
	İlkokul mezunu	19	3,99	0,57	2,83	5,00	
	Ortaokul mezunu	29	3,71	0,59	2,67	5,00	
	Lise mezunu	76	3,91	0,58	2,83	5,00	
	Üniversite mezunu	51	4,11	0,76	2,17	5,00	
	Yüksek lisans mezunu	10	4,18	0,51	3,17	4,67	
	Toplam	201	3,86	0,64	1,83	5,00	
ÖLÇEK	Okuryazar değil	11	3,25	0,36	2,92	4,33	1,948
	Okuryazar	5	3,59	0,40	2,95	3,95	,043
	İlkokul mezunu	19	3,74	0,42	3,15	4,79	
	Ortaokul mezunu	29	3,50	0,40	3,00	5,00	
	Lise mezunu	76	3,61	0,39	2,90	4,92	
	Üniversite mezunu	51	3,70	0,41	2,90	4,44	
	Yüksek lisans mezunu	10	3,79	0,27	3,31	4,23	
	Toplam	201	3,63	0,40	2,90	5,00	

Tabloda katılımcıların eğitim durumlarının GKKMYGÖ ölçeği ve alt boyutlarına göre farklılığını belirlemeye yönelik yapılan analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Tablo incelendiğinde eğitim durumunun KYYOTG alt boyutuyla (p:0.410) farklılığı önemsiz bulunurken; KMYBTG alt boyutuyla (p:0.041); KMYÖASTG alt boyutuyla (p:0.044) ve ölçek tamamıyla (p:0.043) farklılığı istatistiksel açıdan önemli bulunmuştur.

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Giresun ili kapsamında yapılan anket çalışmasından elde edilen verilere göre lise ve üniversite düzeyinde eğitimi olan bireylerin etiket okuma alışkanlığı kazandığı bilgisine ulaşılabilmektedir. Yapılan bir çalışmada sağlıklı besin tercih etmenin eğitim seviyesi ile ilişkili olduğu belirtilmiştir (Mukudi 2003). Bu bağlam da yapılan benzer bir çalışmada (Güneş vd. 2014) ise paketlenmiş gıda ürünlerini tüketen kişilerin eğitim seviyeleri yükseldikçe içerik bilgileri de arttığından dolayı besin etiketlerini okuma alışkanlığının da arttığı tespit edilmiştir.

Kırcı (2021) tarafından yürütülen çalışmada; ‘gıda katkı maddesi nedir’ sorusuna verilen cevaplar raf ömrünü uzatmak, koku veya tadını düzenlemek için kullanılan maddeler olarak tanımlanmaktadır. Bizim çalışmamızda ise verilen yanıtlar aroma, renk ve tatlandırıcı şeklinde tanımlanmakta, ürünlerin de fosfat, şeker gibi ürünler olduğu belirtilmektedir.

Shim ve arkadaşları (2011)’nın yapmış olduğu çalışmasında yer alan gönüllü katılımcıların vermiş olduğu cevaplara göre gıda katkı maddelerinin raf ömrünü uzattığına dair soruya %34 bizim çalışmamızda ise bu soruya %23,4 oranında katılım sağlanmıştır. Harsha ve arkadaşları (2013)’nın yapmış olduğu çalışma kapsamında elde edilen verilerin %49,6 oranında tatlandırıcıların kullanılmasına dair yeterli bilgiye sahip olduğu belirtilmiştir. Bizim çalışmamızda da kullanılan gıda katkı maddelerinin aroma, renk verici, tatlandırıcı şeklinde olduğunu düşünen %40,8 katılımcı görüşü elde edilmiştir.

Kayıoğlu ve Coşkun (2016)’un elde ettiği verilere göre katılımcıların %69’u tadını güzelleştirmek için kullanıldığını düşünürken bizim çalışmamızda bu oran %83,6 şeklindedir.

Aynı çalışmada rengini güzelleştirmek için kullanıldığına dair verilen cevap %63.7 şeklinde iken bizim çalışmamızda %74,1 olarak tespit edilmiştir. Jackey ve arkadaşlarının 2017 yılında yapmış oldukları çalışmanın sonucunda cinsiyet faktörünün etiket okumada etkili olduğunu belirtse de bizim çalışmamızda cinsiyet faktörünün önemsiz olduğu sonucuna varılmıştır.

Yentür ve Bayhan (1990) çalışmalarında almış oldukları numuneler sonucunda meyve suyunda sorbik asit ve benzoik asit kullanım sınırlarının aşıldığını tespit etmiştir. Başka bir çalışma da ise Çakır (2011) tarafından meyve suyu, hazır çorba, salça gibi yaklaşık 109 gıda ürünüde sorbik asit ve benzoik asit varlığı tespit edilmiştir. Soyutemiz ve Özenir (1996) de almış oldukları numuneler sonucunda sucuk, salam, sosis gibi ürünlerde belirli oranlarda limitlerin üzerinde nitrit ve nitrat içerdiğini tespit etmiştir. Yine benzer bir çalışmada da Sezer ve arkadaşları (2013) tarafından salam ve sosis örnekleri alınmış kullanımına izin verilen limitlerin üzerinde nitrit ve nitrat kullanıldığı tespit edilmiştir. Tüm bu çalışmalar bizim çalışmamızda yer alan 'Piyasada satılan ürünlerde yasaklanmış bazı katkı maddelerinin kullanıldığını, bazı katkı maddelerinin de gereğinden fazla kullanıldığını' beyan eden (%67,6); Besinlerin işlenmesi sırasında kimyasal maddelerin (nitrit, nitrat, renklendiriciler, tatlandırıcılar vb.) kullanılması zararlı olduğu kanaatinde olan(%83,6) katılımcı görüşlerini destekler niteliktedir.

Katılımcıların çalışmamızda yer alan 'katkı maddelerini ayarlayan kurumlar veya kuruluşlar nelerdir' sorusuna verdikleri cevap Tarım ve Orman Bakanlığı şeklinde iken benzer çalışmalarda bu soruya verilen cevaplar şu şekildedir; Bilgin ve arkadaşları (2022) yapmış olduğu çalışmada Tarım ve Orman bakanlığı şeklinde yanıt alındığı görülmüş olup , Erdem (2014)'in çalışmasında ise katılımcılar Tarım ve Orman Bakanlığı şeklinde yanıtlar vermiş ve bizim çalışmamızla benzer bir sonuca varıldığı tespit edilmiştir.

Anket çalışmasında yer alan 'Gıda katkı maddeleri kanser yapıcıdır' ifadesine ve 'Hazır ve yarı hazır gıdalarda kullanılan katkı maddelerinden bazıları alerji, migren, gut ve hiperaktivite gibi hastalıkları tetikleyebilir' ifadesine verilen cevaplar kararsızım yönünde iken yapılan bazı çalışmalar kapsamında gıda katkı maddelerinin farelerde gerçekleştirilen deneyler sonucunda kanserli hücre oluşturabileceği kanısına varılmıştır. Aynı zamanda yapılan başka bir çalışma kapsamında ise alerjik reaksiyonlara, kansorejen etkiye ve hiperaktiviteye neden olabileceği ön görülmüştür.

Çalışmamızda yer alan 'Glutamat baş ağrısı, ensede yanma, göğüste baskı hissi, terleme ve ürtiker gibi belirti ve yakınmalara yol açabilir' ifadesine verilen cevap 'kararsızım' şeklindedir. Yapılan bazı çalışmalarda gıdalarda kullanılan koruyucu nitelikli katkı maddelerinin önerilen kullanım miktarlarının dışına çıkılması ile ödem, atopik dermatit, bazı kızarıklıklar, hipertansiyon, astım, karın ağrısı, hiperaktivite gibi alerjik reaksiyonlara neden olabileceği sonucuna varılmıştır (Ünlü ve Bayır 2022).

Sezek ve arkadaşları (2008) tarafından yapılan çalışmada, doğal üretilen ürünlerin daha sağlıklı olduğuna katılan görüşler %83.2 oranında iken bizim çalışmamızda yer alan ' doğal olarak üretilen yiyecek ve içecekler, suni destekle üretilenlere göre daha sağlıklıdır' şeklindeki anket sorusuna %69.2 oranında katılım sağladığı ve bu çalışmayı destekler nitelikte olduğu tespit edilmiştir. Sezek ve arkadaşlarının (2008) çalışmasında katılımcılar içeriğini bilmediği besinleri tüketmekten kaçındığını (%44,8) ifade ederken bizim çalışmamızda yer alan katılımcıların görüşleri de(%67,6) bu çalışmayı destekler niteliktedir.

Çınar ve Sağlık (2006) tarafından gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %53 oranında besin etiketlerinin yazım şekli ve boyutunun yetersiz olduğunu düşündükleri görüşüne varılmıştır.

Bu görüş anket çalışmamızda yer alan “etiketlerin üzerindeki açıklama bölümleri anlaşılır olmalı, yazı karakterleri okunaklı olmalıdır” sorusuna verilen %58,8 katılımcı görüşleri ile çalışmaların birbirini destekler nitelikte olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmamıza katılım sağlayan bireylerin ‘gıdalarda kullanılan gıda katkı maddeleri nelerdir’ sorusuna vermiş oldukları cevap genellikle aroma, renk ve tatlandırıcı olduğu şeklindedir.

6. KAYNAKÇA

- Akbulut, M. (2011). Gıda katkı maddeleri: fonksiyonları ve kaynakları. 1. Ulusal Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi Gıda Katkı Maddeleri: Sorunlar ve Çözüm Önerileri Kongre Kitabı. 19-20 Kasım. Ankara: Pozitif Tanıtım Hizmetleri, 59-68.
- Altuğ, T. (2009). Gıda Katkı Maddeleri, İzmir: Sidas yayınları.
- Atman, Ü. C. (2004). Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Kontrolü. Sted, 13 (3), 86-88.
- Bilgin, M. G., Güneş Bayır, A., Türk, S. N., Uçaş, İ. (2022). Bireylerin Gıda Katkı Maddeleri Ve Etkileri Konusunda Bilgi Ve Farkındalık Durumlarının Değerlendirilmesi. İstanbul Rumeli Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 1(1), 1-12.
- Çakır, R. (2011). Bazı Gıda Ürünlerinde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Varlığının Tespiti, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Sakarya.
- Çelik, İ. ve Tümer G. (2016). Gıda Ambalajlamada Son Gelişmeler, Akademik Gıda, 14(2):180-188
- Çınar, R. ve Sağlık, E. (2006). Perakende Gıda Ürünlerinde Etiketin Önemi Tüketiciler Üzerindeki Etkileri ve Bir Alan Araştırması. Pazarlama Dünyası, vol.20, no.4, 32-41.
- Erdem, N. (2014). Tüketicilerin Hazır ve Yarı Hazır Gıdalarda Kullanılan Gıda Katkı Maddelerine Yönelik Görülerinin İncelenmesi (Konya İli Örneği)’ Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Erden Ç. Z. (2003). Gıda Katkı Maddeleri ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri, Ankara Ecz. Fak. Derg. J. Fac. Pharm, 32 (3) 207-206,
- Garipağaoğlu, M. ve Yoldaş, H. (2019). Çocuk Beslenmesi ve Sağlıklı Atıştırılmalıklar. Klinik Tıp Pediatri Dergisi, 11(5), 255-261.
- Gül, F. ve Dikmen, D. (2018). Kadın Tüketicilerde Besin Etiket Okuma Alışkanlıkları ve Alerjen Bilgi Düzeyinin Saptanması. Beslenme ve Diyet Dergisi, vol.46, no.2, 157-165.
- Güneş, F. E., Aktaç, Ş., Korkmaz, B. İ. O. (2014). Tüketicilerin Gıda Etiketlerine Yönelik Tutum ve Davranışları. Akademik Gıda, 12(3), 30-37.
- Gürler Z., Kara, R., Salim, M. N., Soylu, A. ve Uğurlu, D. (2023). Et Ürünlerinde Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri. Ankara: Hiperlink Eğitim İletişim Yayın Gıda Sanayi ve Pazarlama
- Harsha, H. N., Jha, A. K., Taneja, K. K., Kabra, K., & Sadig, H. M. (2013). A Study on Consumer Awareness, Safety Perceptions and Practices About Food Preservatives and Flavoring Agents Used in Packed/Canned Foods From South India, National Journal of Community Medicine, 4 (3): 402-406.
- Jackey, B. A., Cotugna, N., Orsega-Smith, E. (2017). Food label knowledge, usage and attitudes of older adults. Journal of nutrition in gerontology and geriatrics, 36(1), 31-47.
- Kayıoğlu, S. ve Coşkun, F. (2016). Tüketicilerin Gıda Katkı Maddeleri Konusundaki Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi, IOSR Çevre Bilimi, Toksikoloji ve Gıda Teknolojisi Dergisi (IOSR-JESTFT), 10 (8): 53-56.

- Kırcı, T. E. (2021). Ambalajlı Gıda Ürünlerine Yapılan Paket Küçültmelerine İlişkin Farkındalık ve Tüketici Bilincinin Satın Alma Niyetine Etkisi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uluslararası Ticaret ve Pazarlama Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Mukudi, E. (2003). Education and nutrition linkages in Africa: evidence from national level analysis. *International Journal of Educational Development*, 23(3), 245-256.
- Özgen, I. ve Hazarhun, E. (2019). Gıda Etiketlerindeki E-Kodlu Katkı Maddelerinin Helal Gıda Kapsamında İncelenmesi, *Balıkesir University Journal of Social Sciences Institute*, 22(41). 481-502
- Shim, S. M., Seo, S. H., Lee, Y., Moon, G. I., Kim, M. S., ve Park, J. H. (2011). Consumers Knowledge and Safety Perceptions of Food Additives: Evaluation on The Effectiveness of Transmitting Information on Preservatives, *Food Control*, 22 (7): 1054-1060.
- Sezek, F., Kaya, E. ve Doęan, S. (2008). Üniversite öğrencilerinin genel beslenme alışkanlıkları, katkılı besinler hakkındaki bilgi, görüş ve tutumları, *Journal of Arts and Sciences*, (10), 117-134.
- Sezer, Ç., Öğün, M. ve Güven, A. (2013). Salam ve sosislerin bazı kimyasal özelliklerinin incelenmesi. *Kafkas Üniversitesi Vet. Fak. Derg.*,19 (1), 69-72.
- Sezgin, A. C., Ayyıldız, S., ve Durmaz, N. E. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Gıda Etiketlerini Okuma Düzeyleri. *OPUS International Journal of Society Researches*, 16(29 Ekim Özel Sayısı), 3321-3343. <https://doi.org/10.26466/opus.750064>
- Soyutemiz, G. E. Ve Özenir, A. (1996). Bursa'da Tüketilen Sucuk, Salam, Sosis ve Pastırmalardaki Kalıntı Nitrat ve Nitrit Miktarlarının Saptanması, *Gıda*, 21(6).
- Şimşek, H. (2011). Gıda Katkı Maddeleri Rehberi, İstanbul: Fazilet Neşriyat Yayınevi.
- TGK Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği. (2013). T.C. Resmî Gazete, 28693, 30.06.2013.
- TGK Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Teblięi. (2008). T.C. Resmî Gazete, 26883, 22.05.2008.
- Türker, S. (2011). Gıda Katkı Maddelerinin Gıdalarda Kullanım Miktarları. 1. Ulusal Helâl ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Ankara: Bildiriler (75-83).
- Ünlü, D. ve Güneş, B.A. (2022). Koruyucu Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlığa Etkisi. *Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi*(4), 55-68.
- Yentür, G. ve Bayhan, A. (1990). Bazı Gıda Maddelerinde Sorbik Asit ve Benzoik Asit Miktarlarının Araştırılması, *Gıda*, 15(2).
- Yörük, N. G. ve Danyer, E. (2016). Gıda Katkı Maddeleri, Genel Bilgiler ve Tanımlar. *Türkiye Klinikleri Food Sciences - Special Topics 2016* , vol.2, no.2, 1-10.