

T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
BESİN HİJYENİ VE TEKNOLOJİSİ (VETERİNER)
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ LİSANS
ÖĞRENCİLERİNİN HAYVANSAL GIDA SEÇİMİ VE
TÜKETİMİ ÜZERİNE MEDYANIN ROLÜNÜN
İNCELENMESİ

NİMET YEŞİLÇAYIR
YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ

AYDIN-2021

KABUL ONAY

T.C. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Hijyeni ve Teknolojisi (Veteriner) Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı çerçevesinde Nimet YEŞİLÇAYIR tarafından hazırlanan “Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Hayvansal Gıda Seçimi ve Tüketimi Üzerine Medyanın Rolünün İncelenmesi” başlıklı tez, aşağıdaki jüri tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi:29/01/2021

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Üye : Prof. Dr. Filiz KÖK Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Üye : Prof. Dr. Seran TEMELLİ Bursa Uludağ Üniversitesi

ONAY:

Bu tez Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca yukarıdaki jüri tarafından uygun görülmüş ve Sağlık Bilimleri Enstitüsünün tarih ve sayılı oturumunda alınan nolu Yönetim Kurulu kararıyla kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Süleyman AYPAK
Enstitü Müdürü

TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans tez çalışmamda ilgi, yardım ve hoşgörüsünü esirgemeyen danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ'a çok teşekkür ederim.

Ayrıca bana her konuda yardımcı olan ve desteğini esirgemeyen Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Görevlileri Arş. Gör. Dr. Pelin KOÇAK KIZANLIK' a ve Arş. Gör. Dr. Cemil ŞAHİNER'e teşekkürü bir borç bilirim.

Tez çalışmam süresince gösterdiği sabır, özveri ve destekleri için aileme ayrıca teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

KABUL ONAY	i
TEŞEKKÜR.....	ii
İÇİNDEKİLER	iii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	v
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vi
TABLolar DİZİNİ	vii
ÖZET.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
1. GİRİŞ	1
2. GENEL BİLGİLER	3
2.1. Beslenme	3
2.2. Yeterli ve Dengeli Beslenme.....	4
2.2.1. Proteinler	7
2.2.2. Karbonhidratlar.....	8
2.2.3. Yağlar	9
2.2.4. Vitaminler.....	9
2.2.5. Mineraller	10
2.2.6. Su.....	10
2.3. Besin Grupları	10
2.3.1. Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Sert Kabuklu Yemişler	10
2.3.2. Süt ve Süt Ürünleri	12
2.3.3. Tahıllar ve Ürünleri	13
2.3.4. Sebze ve Meyveler	13
2.3.5. Yağlar ve Şekerler	14

2.4. Hayvansal Gıdaların Beslenmedeki Rolü.....	14
2.5. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumları.....	15
2.6. Medya.....	18
2.7. Medya ve Beslenme.....	20
2.8. Medyada Sağlık ve Gıda Haberleri.....	23
2.9. Medyanın Gıda Seçiminde Üniversite Öğrencileri Üzerine Etkileri.....	28
2.10. Medyanın Hayvansal Gıda Seçimi ve Tüketimi Üzerine Etkileri.....	29
3. GEREÇ VE YÖNTEM.....	32
3.1. Araştırmanın Türü.....	32
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi.....	32
3.3. Araştırmanın Veri Kaynakları.....	32
3.4. Araştırmanın Uygulama Şekli.....	33
3.5. Araştırma Verilerinin Analizi ve Değerlendirilmesi.....	34
3.6. Araştırmanın Etiği.....	34
4. BULGULAR.....	35
5. TARTIŞMA.....	74
6. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	81
KAYNAKLAR.....	82
EKLER.....	93
Ek 1: Anket Formu.....	93
Ek 2: Etik Kurul Onayı.....	97
ÖZGEÇMİŞ.....	98

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
BESYO	: Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu
CM	: Santimetre
FAO	: Food and Agriculture Organization (Gıda ve Tarım Örgütü)
G	: Gram
IBM	: International Business Machines (Uluslararası İş Makineleri)
İİBF	: İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
KG	: Kilogram
KİA	: Kitle İletişim Araçları
OTLYO	: Otelcilik Yüksekokulu
RTÜK	: Radyo ve Televizyon Üst Kurulu
SPSS	: Statistical Package for the Social Sciences (Sosyal Bilimler İçin İstatistik Programı)
SYO	: Sağlık Yüksekokulu
TL	: Türk Lirası
TRT	: Türkiye Radyo Televizyon Kurumu
TV	: Televizyon
UHT	: Ultra-High Temperature (Ultra Yüksek Isı)
UNESCO	: United Nations Educational Scientific and Cultural Organization (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)
WHO	: World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Dört Yapraklı Yonca.....	4
Şekil 2. Akdeniz Beslenme Piramidi.....	6

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Hayvansal gıdalarla ilgili düzenlemeler-Yeşil kategori	26
Tablo 2. Hayvansal gıdalarla ilgili düzenlemeler-Turuncu kategori	27
Tablo 3. Üniversite öğrencilerinin cinsiyet dağılımı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi). 35	
Tablo 4. Üniversite öğrencilerinin sigara kullanma durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	35
Tablo 5. Üniversite öğrencilerinin fiziksel aktivite durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	36
Tablo 6. Üniversite öğrencilerinin barınma durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	36
Tablo 7. Üniversite öğrencilerinin gelir durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)....	36
Tablo 8. Üniversite öğrencilerinin kilo-boy durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	37
Tablo 9. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	37
Tablo 10. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketmeme nedenleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	37
Tablo 11. Üniversite öğrencilerinin süt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	38
Tablo 12. Üniversite öğrencilerinin süt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	38
Tablo 13. Üniversite öğrencilerinin proteinli süt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	39
Tablo 14. Üniversite öğrencilerinin proteinli süt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	39
Tablo 15. Üniversite öğrencilerinin yoğurt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	40
Tablo 16. Üniversite öğrencilerinin yoğurt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	40

Tablo 17. Üniversite öğrencilerinin kefir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	41
Tablo 18. Üniversite öğrencilerinin kefir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	41
Tablo 19. Üniversite öğrencilerinin ayran tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	42
Tablo 20. Üniversite öğrencilerinin ayran tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	42
Tablo 21. Üniversite öğrencilerinin beyaz peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	43
Tablo 22. Üniversite öğrencilerinin beyaz peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	43
Tablo 23. Üniversite öğrencilerinin lor peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	44
Tablo 24. Üniversite öğrencilerinin lor peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	44
Tablo 25. Üniversite öğrencilerinin kaşar peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	45
Tablo 26. Üniversite öğrencilerinin kaşar peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	45
Tablo 27. Üniversite öğrencilerinin tereyağı tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	46
Tablo 28. Üniversite öğrencilerinin tereyağı tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	46
Tablo 29. Üniversite öğrencilerinin kaymak tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	47
Tablo 30. Üniversite öğrencilerinin kaymak tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	47
Tablo 31. Üniversite öğrencilerinin sığır-dana eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	48
Tablo 32. Üniversite öğrencilerinin sığır- dana eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	48

Tablo 33. Üniversite öğrencilerinin koyun eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	49
Tablo 34. Üniversite öğrencilerinin koyun eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	49
Tablo 35. Üniversite öğrencilerinin keçi eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	50
Tablo 36. Üniversite öğrencilerinin keçi eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	50
Tablo 37. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	51
Tablo 38. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	51
Tablo 39. Üniversite öğrencilerinin hindi eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	52
Tablo 40. Üniversite öğrencilerinin hindi eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	52
Tablo 41. Üniversite öğrencilerinin salam-sosis tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	53
Tablo 42. Üniversite öğrencilerinin salam-sosis eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	53
Tablo 43. Üniversite öğrencilerinin sucuk tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	54
Tablo 44. Üniversite öğrencilerinin sucuk tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	54
Tablo 45. Üniversite öğrencilerinin pastırma tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	55
Tablo 46. Üniversite öğrencilerinin pastırma tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	55
Tablo 47. Üniversite öğrencilerinin balık tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	56
Tablo 48. Üniversite öğrencilerinin balık tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	56

Tablo 49. Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	57
Tablo 50. Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	57
Tablo 51. Üniversite öğrencilerinin bal tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	58
Tablo 52. Üniversite öğrencilerinin bal tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	58
Tablo 53. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım yerleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	59
Tablo 54. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım ve tüketiminde etkili faktörler (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	60
Tablo 55. Üniversite öğrencilerinin medya takip etme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	61
Tablo 56. Üniversite öğrencilerinin takip ettiği medya araçları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	61
Tablo 57. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıdalarla ilgili medya takip durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	62
Tablo 58. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde medyadan etkilenme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	62
Tablo 59. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenerek hayvansal gıda tüketmeye başlama durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	62
Tablo 60. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketmeye başladığı hayvansal gıdalar (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	63
Tablo 61. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketim sebebi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	64
Tablo 62. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenerek tüketimi bırakılan hayvansal gıda durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	64
Tablo 63. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketimi bırakılan hayvansal gıdalar (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	65
Tablo 64. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenerek hayvansal gıda tüketmeyi bırakma sebebi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	66

Tablo 65. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolüyle ilgili düşünce durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	68
Tablo 66. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketimi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	69
Tablo 67. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde medya etkisi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	70
Tablo 68. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyada reklamı yapılan ürünü tercih etme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)	71
Tablo 69. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	72
Tablo 70. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilirlik durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi).....	73

ÖZET

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ LİSANS ÖĞRENCİLERİNİN HAYVANSAL GIDA SEÇİMİ VE TÜKETİMİ ÜZERİNE MEDYANIN ROLÜNÜN İNCELENMESİ

Yeşilçayır N. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Besin Hijyeni ve Teknolojisi (Veteriner) Programı Yüksek Lisans Tezi, Aydın, 2021.

Yaşam kalitesi ve sağlığın iyileştirilmesi için elzem olan yeterli ve dengeli beslenmede hayvansal gıdalar önem taşımaktadır. Teknolojinin ilerlemesiyle birlikte gelişen medyada hayvansal gıdalarla ilgili birçok bilgi yer almakta ve bireyler medyada yer alan bilgilerden etkilenmektedir. Bu araştırmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesinde etkili faktörler ile hayvansal gıdalar bakımından öğrencilerin tüketim alışkanlıkları üzerine medyanın rolü incelenmiştir. Çalışma 2019-2020 Eğitim Öğretim yılı bahar döneminde Aydın Adnan Menderes Üniversitesinde kayıtlı 780 lisans öğrencisine anket formu uygulanarak yapılmıştır. Araştırmanın sonucunda öğrencilerin %96,4'ünün hayvansal gıda tükettiği, bu gıdalardan en çok beyaz peynir ve yumurtayı tercih ettiği, satın almaların marketten yapıldığı, satın alırken en çok dikkate alınan faktörlerin lezzet, fiyat, hijyen, marka ve hazırlama-pişirmede kolaylık olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin medyayı takip ederken %91,0'ının interneti tercih ettiği, %47,7'sinin hayvansal gıda seçiminde medyadan etkilendiği, %32,6'sının medyanın etkisiyle yeni bir hayvansal gıda tükettiğini ve %40,1'inin medyanın etkisiyle proteinli süt ve kefirli tüketmeye başladığı, %24,6'sının medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketimini bıraktığı ve %55,2'sinin medyanın etkisiyle salam-sosisi tüketmeyi bıraktığı belirlenmiştir. Öğrencilerin %15,8'i medyada yer alan reklamlardan, %24,5'i ise haberlerden etkilendiğini bildirmiştir. Medyadaki tüm bilgilerin doğru olmayacağı konusunda farkındalık oluşturulması, medyadaki hayvansal gıdalarla ilgili bilgilendirmelerin alanında uzman kişiler tarafından yapılması ve öğrencilerde sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması gerektiği sonucuna varılmıştır.

Anahtar kelimeler: Hayvansal gıda, medya, üniversite öğrencileri

ABSTRACT

THE ROLE OF MEDIA ON THE ANIMAL ORIGINATED FOOD PERCEPTIONS AND CONSUMPTION OF UNDERGRADUATE STUDENTS IN AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY

Yeşilçayır N. Aydın Adnan Menderes University Health Sciences Institute of Food Hygiene and Technology (Veterinary) Program Master's Thesis, Aydın, 2021

Animal originated foods are very important in adequate and balanced nutrition, which is essential for the improvement of quality of life and health. With the advancement of technology, there is a lot of information about foods animal origin in the media, and individuals are affected by this information. In this study, the influential factors in determining the animal originated food consumption status and preferences of the undergraduate students of Aydın Adnan Menderes University and the role of the media on the consumption habits of the students in terms of animal foods were examined. The study was conducted by applying a questionnaire form to 780 students studying at Aydın Adnan Menderes University in the spring semester of the 2019-2020 academic year. As a result of the study it was found that 96.4% of the students consumed animal originated food, preferentially white cheese and eggs, and purchases were carried out mainly from the markets. The most considered factors affecting shopping were taste, price, hygiene, brand and convenience in preparation and cooking, respectively. 91.0% of the students preferred the internet for following the media, 47.7% were influenced by the media in their choice of animal originated food, 32.6% started to consume a new animal originated food due to the influence of the media and 40.1% started to consume milk and kefir, 24.6% of them stopped consuming food animal origin due to the influence of the media, and 55.2% of them stopped consuming salami-sausage due to the influence of the media. 15.8% of the students stated that they were affected by the advertisements in the media and 24.5% by the news. Awareness should be raised that all information in the media will not be accurate, and information on animal originated foods in the media should be provided by experts in their field. It was also concluded that students should be aware of healthy nutrition.

Keywords: Animal originated food, media, university students

1. GİRİŞ

Sağlığın yapıtaşı olan beslenme, bireylerin gelişmesi, büyümesi ve sağlığın devamlılığı için besin öğelerinin vücutta kullanılmasıdır. Sağlığın temelinde yeterli ve dengeli beslenme vardır. Sağlıklı bir beslenme alışkanlığı ile de yeterli ve dengeli beslenme oluşmaktadır. Gıda tercihi ve beslenme davranışlarının bireylerin sağlıklı yaşam sürebilmeleri için ihtiyaç kadar tüketmesi gerekmektedir (Ayar ve Sert, 2005; Yücel, 2015; Mutlu, 2018). Vücutta enerji kaynağı olarak kullanılan ve hücrelerin esas yapısını oluşturan proteinler büyüme ve gelişme için ilk sırada bulunan besin öğesidir (TÜBER, 2016). Günlük protein gereksinimi; kilo, yaş ve fiziksel aktivite türüne göre değişmektedir (Baysal, 2014). İhtiyacımız olan proteinin %50'si bitkisel, %50'si ise hayvansal kaynaklı protein içermelidir (Yabancı ve Pekcan, 2005). Bunun için; et, süt ve yumurtanın günlük olarak tüketilmesi gereklidir (Ayar ve Sert, 2005). Birçok araştırma ve istatistikle ülkemiz gelişmiş ülkelerle kıyaslandığında toplumun yeterli miktarda hayvansal gıda tüketmediği sonucuna ulaşılmıştır (Yılmaz İE, 2012). Bireyler cinsiyet, yaş, aile ya da yalnız barınma ve öğrenim durumu gibi özelliklerine göre gıda satın alınması, hazırlanması, tüketimi ve alışkanlıklarında farklılıklar oluşturmaktadır (Erdoğan, 2013).

Medya, bireylerin sosyal gereksinimlerini karşılamak için tercih ettikleri bir araçtır (Sağlam, 2018). Medyanın, toplumu etkileme yeteneği bulunmakta ve beslenmeyle ilgi medyada çıkan haber ve reklamlar toplumun beslenme alışkanlıklarını değiştirebilmektedir (Günlü ve Derin, 2012). Özellikle de genç nüfusun Türkiye'de fazlalığı, gençlerde gıda tüketiminde medyanın etkisini arttırmaktadır. Seçimlerin özgürleştiği dönemde üniversite öğrencileri gıda seçim ve tüketiminde yeni davranışlar kazanmaktadır (Mutlu, 2018). Sosyal medyada da gıda ve beslenme ile ilgili haberler artış göstermektedir. Bu durumda yeterli bilgiye hakim olmayan bireylerde kafa karışıklığı oluşturmaktadır (Sağlam, 2018). Medya besin seçimi, tüketimi ve beslenme alışkanlıklarında olumlu ya da olumsuz etkiler oluşturmaktadır (Elgünler ve Fener, 2011). Medyanın insanlar üzerindeki etkisi şu anda tartışmalı bir konu olsa da sağlık ve beslenme gibi önemli konularda yapılan yorumlar, vurgular kamuoyunda bir kanaatin oluşmasını sağlamıştır (Atik ve Biricik, 2017). Toplumumuzda beslenme için uygun ürün seçimi yapma konusunda bir bilgi açığı vardır (Cebeci ve Güneş, 2017). Bu sebeple birçok konuda yararlanılan medyanın beslenmenin önemi ve gıda maddelerinin tanıtımları konusunda doğru ve sürekli bilgi vermesi gerekmektedir (Sağlam, 2018).

Ülkemizde ve dünyada medyada beslenme ile ilgili olan haberlerin, reklamların bireylerin seçimi ve tüketimi üzerine etkilerinin araştırıldığı birçok çalışma mevcuttur. Bu araştırmada ise Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesinde etkiler faktörler ve hayvansal gıdalar bakımından öğrencilerin tüketim alışkanlıkları üzerine medyanın rolünün saptanması amaçlanmıştır.

2. GENEL BİLGİLER

2.1. Beslenme

Beslenme; hayatın devamı, büyüme, sağlığın korunması ve geliştirilmesi, hayat kalitesinin artması, üretkenlik için ihtiyaç olan besin öğeleri ile biyoaktif bileşenleri sağlayan besinlerin vücutta kullanımınıdır (TÜBER, 2016).

Beslenmenin bilim olarak kabul edilmesi öncelere dayanmakla birlikte insanoğlunun var olduğu gün beslenme var olmuştur. 1920'lerde vitaminlerin keşfi, 1950'lerde ise gereksinimlerin tespiti ve 1950-1960'larda ise beslenme rehberlerinin oluşturulması dikkate alınır, beslenmenin tarihçesini daha iyi anlamak mümkündür. 20. yüzyılda yeterli ve dengeli beslenme, beslenme biliminin temelini oluşturmuştur. Bu bağlamda besin öğeleri ifade edilmiş, gereksinimler belirtilmiş ve besin öğelerinin, beslenme programı ile karşılanmasını sağlayacak beslenme rehberleri oluşturulmuştur. Beslenme bilimi 21. yüzyılda ise, optimal beslenme üzerinde yoğunlaşmıştır. Besin ve besin bileşenlerinin ihtiyaçlarını sağlayarak, vücutta normal fizyolojik aşamalarda yer almasının dışında, hastalık olasılığını azaltma ve sağlığı geliştirme gibi pozitif etkilere sahip olması, optimal beslenme olarak belirtilmektedir (Demirel, 2019).

Sağlıklı beslenme hayatın devamı, büyüme, üretkenlik, sağlık ve iyi hal için annenin karnında başlayıp, bebek, çocuk, adölesan ve yetişkinlikten yaşlılık dönemine kadar olan süreçlerde gereklidir (WHO, 2018). Toplumdaki sağlık seviyesi, sağlıklı kişilerin varlığı ile ölçülmektedir. Kişisel olarak sağlıklı bir birey olmak herkesin hakkıdır, sağlığın devamlılığının olması ve korunması ise bireyin kendi sorumluluğuna aittir. Fakat sağlığın devamı, korunması ve geliştirilmesiyle ilgili doğru kararlar verebilmeleri için bireyler doğru yönlendirilmelidir (Gürbüz ve Yetiş, 2018). Günümüzde toplumdaki bireyler artık sağlıklarına daha fazla önem vermekte ve korumanın farklı seçeneklerini bulmayı, ilaç almayı değil, doğru-dengeli beslenerek sağlıklarını korumayı öngörmüşlerdir. Tıbbın babası diye adlandırdığımız Hipokrat bundan 2500 yıl önce 'Besinler ilacınız, ilacınız besininiz olsun' sözleriyle bu öngörüye bir zemin meydana getirmiştir (Hoffman ve Murtzlufft, 2018).

Beslenme yalnızca karın doyurmak olarak ifade edilmez. Aynı zamanda beslenme, yemek yerken mutlu olmayı, sosyalleşmeyi de ifade etmektedir. İnsan ihtiyaçlarının ilk sırasında beslenme yer almaktadır. Çevre koşulları uygun ise bireyler giysisiz, evsiz yaşayabilir ama beslenme olmadan hayatını sürdürmek imkansızdır. (Baysal, 2014).

Beslenme gereksiniminin ötesinde bir gereklilik durumudur. Bireyler yeterli beslenemediklerinde büyüme sağlanamaz, sağlık devamlı hale gelemez ve mutlu bir yaşam sürdürülemez. Ülkemizde beslenme durumu göz önünde bulundurularak beslenme planlanmasında dört besin grubu yer almaktadır. Simge olarak yonca yani mutluluk kullanılmakta ve yapraklar kalp biçiminde bulunmaktadır. Kalp ise sevgiyi ve kalp sağlığını işaret etmektedir. Zeytin dalları barışı simgelerken aynı zamanda Akdeniz diyetinde önemli olan zeytinyağını vurgulamaktadır. Yoncanın dört yaprağı içinde ise besin gruplarının resimleri yer almaktadır. Üst yaprakta özellikle Türk toplumunda çok az tüketilen ve önemini belirtmek gereken süt ve süt ürünleri bulunmaktadır. Sağ yoncada ikinci olarak et, yumurta, kuru baklagil grubu gösterilmiştir. Alt yaprakta üçüncü olarak sebze ve meyveler, son olarak da ekmek ve tahıllar yer almaktadır (Yücel, 2015).



Şekil 1. Dört Yapraklı Yonca (WEB_3)

2.2. Yeterli ve Dengeli Beslenme

Beslenme, yalnızca karın doyurmak ya da açlığı gidermek değil, bireyin cinsiyetine, yaşına, fizyolojisine göre tüm besin öğelerinden gerekli ve yeterli miktarda tüketmektir (Astarlı, 2008).

Toplumun ve bireylerin sağlıklı hayat sürmeleri ve ekonomik olarak ilerlemesi onu meydana getiren bireylerin sağlıklı olmasıyla ilgilidir. Sağlığı da yeterli ve dengeli beslenme oluşturur. Yeterli ve dengeli beslenme sağlıklı beslenme ve optimal beslenme şeklinde de tanımlanmaktadır (TÜBER, 2016).

Yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmek için ilkeler;

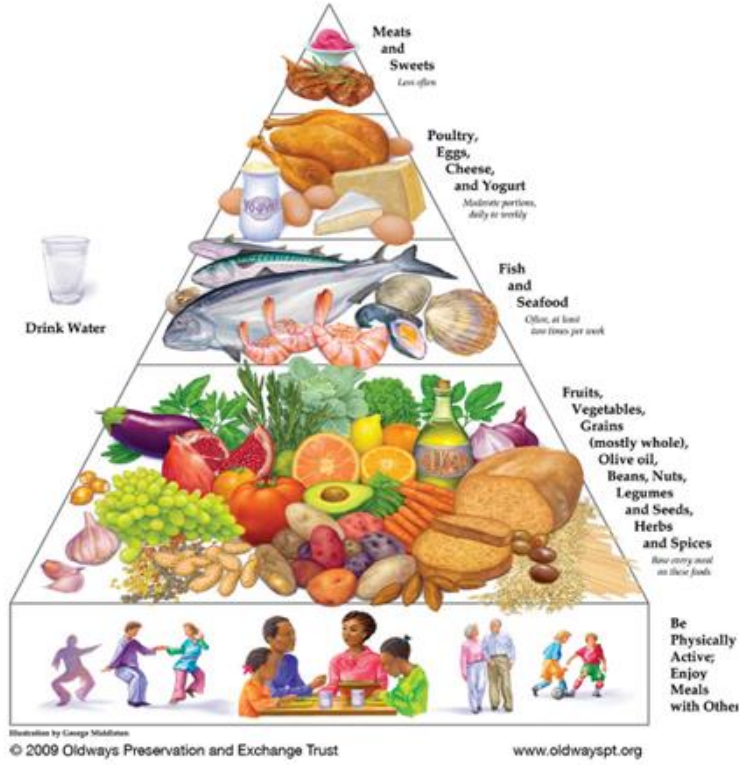
- 1) Gerekli enerjinin alınması
- 2) Kolesterol ve yağ tüketime miktarı
- 3) Şeker ve tuz tüketime miktarı
- 4) Yeterli diyet lifinin alınması
- 5) Yeterli vitamin ve mineral alımı

Bu ilkelerden gerekli enerji alımı kilo kontrolüne, kolesterol ve yağın tüketime miktarı hayvansal kaynaklı besinlerin tüketime dikkatine, yeterli lif ise bitkisel kaynaklı besinlerin tüketime işaret etmektedir.

Yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenmeyi kolay ve uygulanabilir hale getirebilmek için ‘Beslenme Rehberleri’ oluşturulmuştur. Dünyada ilk besin piramidi, 1992 de Amerika’da oluşturulmuş ve 5 yılda bir güncellenmektedir. Kanada’da 1942, Almanya’da 1956, Birleşik Krallıkta 1994, Çin’de 1989, Japonya’da 2000 yılında ilk beslenme rehberleri yayınlanmıştır. Türkiye’de ise beslenme rehberi ilk defa 1975 yılında Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Gıda Bilimleri Enstitüsü tarafından hazırlanmıştır (Garipağaoğlu, 2019).

Beslenme rehberleri, toplumların halk sağlığı problemlerini, yaşam tarzlarını ve kültür yapısını, en son yayınlanan bilimsel verileri göz önünde bulundurarak, sağlıklı ve yeterli beslenme alışkanlığına da dikkat ederek, günlük ihtiyacı olan enerji ve besin ögelerini karşılamayı amaçlayarak tüketilmesi elzem olan besinlerin miktar ve çeşitlerini görsel olarak belirtir. Piramit, tabak, yonca yaprağı olarak hazırlanan rehberlerin ortak hedefi sağlığın korunmasıdır (TÜBER, 2016). En çok bilinen alışma ‘Akdeniz Diyeti ya da Akdeniz Beslenme Modeli’ diye belirtilen 7 ülke çalışmasıdır. Bu alışma 1993’te Cambridge’de düzenlenen toplantıda tüm dünyaya tanıtılarak Akdeniz Beslenme Alışkanlığı piramit şeklini almıştır (Garipağaoğlu, 2019). 2010 yılında Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından Akdeniz Beslenme Modeli, somut olmayan bir insanlık mirası olarak tanımlanmış, 2012 yılında ise Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) gezegendeki en sürdürülebilir beslenme modeli olarak beslenme modelleri arasında ilk sırada konumlandırılmıştır (Moraa, 2016).

Mediterranean Diet Pyramid



Şekil 2. Akdeniz Beslenme Piramidi (WEB_2)

Ancak son yıllarda bireyler geleneksel beslenme biçimi olan Akdeniz diyetini bırakıp sağlıksız olan batı tarzı beslenme biçimini (Western diet) benimsemişlerdir. Bu geçiş beraberinde gıda kaynaklı kronik hastalıkları, obeziteyi ve bazı kanserlerde artışı da meydana getirmiştir (Bektaş ve ark, 2020). UNESCO ise kötü beslenmeyi eğitim israfı olarak tanımlamıştır (Baysal 1993).

Gelişmekte olan ve gelişmiş ülkeler için gıda kaynaklı hastalıklar toplumda bir halk sağlığı sorunu olmakla birlikte hayatımızdaki alışkanlıkların değişimi ile beraber, dünyada beslenme davranışları değişmiş ve yetersiz-dengesiz beslenmede bir sorun haline almıştır (Astarlı, 2008; Gürbüz ve Yetiş, 2018). Besinler ihtiyaçtan az alındığında gerekli enerji oluşmadığı için vücut dokuları oluşmamakta ve yetersiz beslenme meydana gelmektedir (Erdoğan, 2009). Yetersiz ve dengesiz beslenme bireylerin çalışma, plan yapma vs. kapasitesini azaltarak sağlığını etkilemekte ve sosyal, ekonomik gelişmeyi de düşürmektedir (Baysal, 1993).

Toplumun sağlığı ile beslenme davranışları arasında bir ilişki vardır. Bilinçsiz tüketilen gıdalar; diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, hipertansiyon, zayıflık, şişmanlık vb. hastalıkları oluşturmaktadır. Bu hastalıkların oluşmaması ve sağlıklı bir yaşam için beslenme ile ilgili

toplumun bilgilendirilmesi ve doğru beslenme davranışları kazandırılması gerekmektedir. Bu sebeple, sağlık üzerine etkisi olan, yol gösteren, eğitim verilen bireylerin beslenme bilgileri yeterli olmalıdır (Özçelik, 2000). Bilimsel veriler ışığında beslenme bilgisine sahip olan bireyler, doğru sağlıklı beslenme davranışı kazanmış olurlar (Astarlı, 2008).

Besinlerin bileşiminde farklı miktarlarda, besin ögesi olarak tanımlanan kimyasal moleküller yer almaktadır. Bir bireyin büyümesi, gelişmesi ve sağlıklı olarak hayatına devam etmesi için 50'den çok besin ögesine ihtiyacı vardır. Bu besin ögeleri 6 gruba ayrılır; proteinler, yağlar, karbonhidratlar, mineraller, vitaminler, sudur (Baysal, 2014).

2.2.1. Proteinler

Vücudumuzu meydana getiren hücrelerin temel yapı taşı olan proteinler, hücre yenilenmesi, büyüme, gelişme için elzemdir. Buna ek olarak karbonhidrat ve yağlar yeterli alınmadığında enerji sağlanmasında da görevlidirler. Bir gram (g) protein 4 kalori içermektedir. Aminoasitler birleşerek proteinleri meydana getirmektedirler. Vücudumuz aminoasitleri yapamaz hatta birbirlerine çevirme konusunda da sınırlıdır, çevirmeler karaciğerde meydana gelir, bunun harici aminoasitlerin dışarıdan alınması zorunludur. Bu esansiyel aminoasitler: lösin, lizin, izolösin, valin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan olarak 8 tanedir. Aminoasitlerin ihtiyacımız kadarını gıdalarla almamız gerekmektedir (Ünsal, 2019).

Hayvansal ve bitkisel gıdaların tümü protein içermektedir. Hayvansal gıdaların içerdiği proteinlerin aminoasitleri vücudumuz için uygunluk göstermektedir. Bu sebeple sindirim sırasında kayıp azdır ve vücutta kullanım daha fazladır. Bitkisel proteinler ise sindirim sırasında kayba uğrarlar ve içerdikleri aminoasit oranı, vücuttaki protein yapı miktarına göre değişmektedir. Örneğin hayvansal gıdalardan olan, et, süt, yumurtanın içerdiği protein %98 sindirilebilmekteyken tahıllar %78-85, kuru baklagiller ise %78 oranında sindirilebilmektedir. Vücutta kullanılabilme düzeyine göre ilk sırayı yumurta almaktadır. Et, süt ve süt ürünleri ile balık iyi kalite proteinlerden, bitkisel kaynaklı gıdalar ise düşük kalite proteinlerden oluşmaktadır (Akşit, 1991). Yetişkin bir insanın vücudu ortalama %16 protein içermekte ve diyetle günlük alınan enerjinin %10-20'si proteinlerden gelmelidir (TÜBER, 2016). Beslenmede proteinin miktarı gibi kalitesi de önem taşımaktadır. İhtiyacımız olan proteinin %50'sinin bitkisel, %50'sinin hayvansal kaynaklı olması gerekmektedir. Hayvansal kaynaklı

proteinlerin ise %70-80'inin süt ve süt ürünlerinden, %20-30'unun yumurta, et, balıktan alınması gerekmektedir (Yabancı ve Pekcan, 2005).

20. yüzyıldan günümüze bilimsel yöntemlerle vücudun gelişmesi, büyümesi ve etkinliğinin devamı için gün içinde alınması gereken protein miktarı araştırılmaktadır. Vücudu dengede tutan protein miktarı, alınması ihtiyaç olan en az protein miktarı olarak tanımlanmaktadır. Kişinin büyüme evresinde ayrıca protein alımına ihtiyaç vardır. Farklı yaş gruplarında güvenilir protein alım düzeyi değişiklik göstermektedir. Yetişkin bir birey için güvenilir protein alım düzeyi 0.8-1.2 g/kilogram (g/kg) olarak önerilmektedir. Ancak bazı durumlarda ihtiyacımız olan protein miktarı artış göstermektedir. Bunlar; gebelik, emzicilik dönemi, bazı hastalıklar sırasında (yanık vb.), büyümesi geri kalmış çocuklarda, enerji ihtiyacının artması, fiziksel aktivite durumlarıdır. Vücudun ihtiyaçı olan protein karşılanmadığı durumlarda protein yetersizliği oluşmaktadır. Bu süreçte vücut sahip olduğu dokuları kullanarak metabolizmayı çalıştırmaktadır. Sonucunda ise ilk olarak büyüme durmakta, vücut ağırlığı düşmekte, direnç azaldığı için hastalıklara yakalanma riski artmakta ve hastalık süresi de uzamaktadır. Protein eksikliği yalnızca miktar olarak değerlendirilmemeli, kalite açısından da dikkat edilmesi gerekmektedir. Ülkemizde ise protein eksikliği genelde enerji eksikliği ile birlikte görülmektedir. Örneğin toplum, sindirimi kolay olan protein açısından zengin et, süt, yumurtayı ve tahılları yeteri kadar beslenmesine eklemediği için gereksinimi olan protein ve enerjiyi sağlayamamaktadır (Baysal, 2014).

2.2.2. Karbonhidratlar

Vücuda enerji veren ve gıdalarda en çok yer alan besin öğesi olan karbonhidratlar, vücut için ekonomik ve çabuk bir enerji kaynağıdır. Diyette günlük alınan enerjinin %55-60'ı karbonhidratlardan gelmelidir. 1 g karbonhidrat ise 4 kalori enerji vermektedir. Karbonhidrat içeren gıdalar temel kaloringin karşılandığı ve birçok birey için de ucuz gıdaları oluştırmaktadır (Akşit, 1991). Hayvansal gıdalarda az, bitkisel gıdalarda ise çok miktarda bulunmaktadır. Gıdalarda karbonhidratlar; monosakkarit, disakkarit ve polisakkarit olarak farklı türevlerinde bulunabilmektedir. Beslenmede, monosakkarit ve disakkarit içeren gıdaların az, polisakkarit içeren gıdaların ise fazla olması doğunluk oluştırmakta ve kan şekerini düzenlemektedir. Karbonhidratlar kas ve karaciğerde glikojen şeklinde depo edilmektedir. Dayanıklılık egzersizlerinde, yoğun çalışmalarda karaciğer ve kas glikojeni enerji kaynağı olarak

değerlendirmektedir. Gün içinde ihtiyacımızdan fazla alınan karbonhidrat glikojen halinde depolandıktan sonra kalanı yağa dönüşerek depo edilmektedir (Kutluay Merdol, 2014).

2.2.3. Yağlar

Günlük enerji kaynağımız olan yağlar, beslenmede büyük bir yer kaplamakta ve 1 g yağ 9 kalori vermektedir. Toplam alınan enerjinin %25-30'u yağlardan gelmelidir. Genellikle hayvansal kaynaklı olan doymuş yağlardan gelen enerji %10'dan fazla olmamalıdır. Örneğin; hayvansal kaynaklı olan tereyağı, içyağı, süt ve yumurta sarısındaki yağ asitleri, hindistancevizi yağı ve palm yağı doymuş yağları içermektedir. Tekli doymamış yağlardan %12-15, çoklu doymamış yağlardan %7-10 enerji alınması gerekmektedir. Hayvansal gıdaların yer aldığı beslenme düzenindeki yağ oranı, tahıla dayalı beslenme düzeninden daha fazladır. Yağlar hayvan ve bitki dokularına belirli işlemler uygulayarak elde edilmekte, tereyağın suyun uzaklaştırılması ile sade yağ, bitkilerden ise bitkisel yağlar oluşmaktadır. Tereyağı ise ilk kez yoğurt biriktirilerek yayıklarda çalkalanması, yoğurttan yağın ayrılması temeline dayanarak elde edilmiştir (Ünver, 1987; Kutluay Merdol, 2014).

2.2.4. Vitaminler

Vitaminler, sağlıklı bir yaşam, büyüme ve gelişme, vücudun aktif olarak işleyişinin devamı için gereken, metabolizmada görev alan organik maddeler topluluğudur. Diğer besin öğeleri ile birlikte iş birliği içinde olarak, hücre çalışması ile büyümeye yardımcı, sinir sistemi, sindirim ve deri sağlığında önemli görevleri vardır (Aydın, 2017).

Vitaminler, vücut tarafından üretilmez ancak vücut sağlığı için gereklidir ve gıdalardaki dağılımları farklılıklar içermektedir. Vitaminler, yağda eriyen A, D, E, K ve suda eriyen C ve B vitaminleri olarak 2 farklı grupta yer almaktadır (Güngör, 2003).

2.2.5. Mineraller

Mineraller, vücudumuzun ortalama %4-5'ini oluşturmakta ve kemik ile diş gibi dokuların yapı taşını meydana getirmektedir. Genelde hücre çalışmasında görevlidirler (Aydın, 2017). Sodyum, potasyum ve klor elektrolitleri, kalsiyum, magnezyum, fosfor, krom, bakır, flor, iyot, demir, manganez, molibden, selenyum ve çinko birer mineraldir (Ünsal, 2019).

Gerekli vitamin ve mineral eksikliğinin dünyada 2 milyar kişide bulunduğu düşünülmektedir. Dünyada 3 bireyden birisinin, vitamin ve mineral yetersizliği, düşük vücut kilosu, fazla kilo ile diyabet, kalp-damar hastalıkları, bazı kanserler gibi sağlık ve beslenme problemleri yaşadığı bilinmektedir (WHO, 2018).

2.2.6. Su

Vücuda alınması ihtiyaç olan en temel öge sudur. Vücudumuzun %60'ı sudan oluşmaktadır. İnsan su olmadan yaşamını devam ettiremez, hatta insanlar gıda tüketmeden haftalarca yaşayabilirken su içmeden yalnızca birkaç gün yaşayabilmektedir. Günlük alınması gereken sıvı miktarının fiziksel aktivite seviyesine göre farklılık göstermekle birlikte, orta şiddette aktivitede 2-2,5 litre olması gerekmektedir (Kleiner, 1999; Ünsal, 2019).

2.3. Besin Grupları

Vücudumuzun ihtiyacı olan enerji; protein, vitamin-mineraller, besinler ve içecekler tarafından karşılanır ve ihtiva ettikleri besin öğelerine göre farklılıklar oluşturmaktadırlar. Besinler sağladıkları enerji, protein ve vitamin açısından zenginlik göstermektedir. Bu sebeple, sağladıkları fayda esasında 5 gruba ayrılmaktadırlar (Kutluay Merdol, 2014).

2.3.1. Et, Yumurta, Kuru Baklagiller, Sert Kabuklu Yemişler

Bu grupta yer alan gıdalar et, yumurta, kuru baklagiller, sert kabuklu yemişler; büyüme-gelişme, hücre yenilenmesi, doku onarımı, sinir sistemi, sindirim sistemi, deri sağlığında,

hastalıklara karşı direnç kazanmak için önemli rol oynamakta ve protein yönünden zenginlik göstermektedirler. Bu nedenle protein ihtiyacının arttığı büyüme döneminde beslenmede yer alması gerekmektedir. Bu gıdaların bazıları yağ içermekte ve yağlı olan etlerin kolesterol ve yağ asidi içeriğinin daha fazla olduğu bilinmektedir. Et grubundan en yağsız ev ve kümes hayvanı olan beyaz etler ile balıklardır (Baysal ve Pekcan, 2014). Zengin protein kaynağı olan kanatlı eti, balık eti ve kırmızı et günlük ihtiyacımıza göre tüketilmesi gerekli olan gıdalardır (Akçay ve Vatansever, 2010).

Balık eti, sahip olduğu besin değeri ve protein kalitesinden dolayı önemli bir gıdadır. İnsanların ihtiyacı olan tanımlanan 13 vitaminden tamamı balıkta yer almakta, vitamin miktarı ise balığın türüne göre değişmektedir. Yağda çözünen A, D, E, K vitaminleri su ürünlerinde karadaki hayvanlara göre daha fazla olmakla birlikte, suda çözünen B ve C vitaminleri hemen hemen aynıdır. Omega-3 yağ asitlerini en fazla barındıran ve sağlıklı beslenme için gerekli olan balıkların haftada en az 2 kez tüketilmesi önerilmektedir (Uzundumlu ve ark, 2016). 150 g bir su ürünü günlük protein ihtiyacının %50-60'ını karşılayabilmektedir. Dünya'da balık tüketim miktarı 20,3 kg ve Avrupa tüketim miktarı 25 kg'dır. Türkiye'de ise kişi başı balık tüketimi 9 kg olarak Dünya ve Avrupa ortalamasının altında kalmaktadır (Atar, 2019).

Etler kalsiyum, C ve E vitamini açısından fakir, B12 vitamini, çinko, demir vb. mineraller açısından da zengin gruptur. Etteki demirin vücutta kullanılabilirliği fazla olması nedeniyle demir eksikliği anemisinde tüketimi tercih edilmektedir. Ete farklı işlemler uygulanarak salam, sosis, sucuk, kavurma, pastırma gibi ürünler elde edilmektedir. Ancak işlenmiş gıdaların doymuş yağ asit oranı fazla olması sebebiyle tüketimine dikkat edilmesi gerekmektedir. Ayrıca salam-sosis üretiminde mikroorganizma oluşmasını engellemek ve renk değişiminin önüne geçmek için nitrat/nitrit kullanılmaktadır. Bu maddelerin tüketiminde vücuda verecekleri zararı azaltmak için C ve E vitamini içeren meyve ve sebzelerin beslenmede yer alması gerekmektedir (TÜBER, 2016; Gül, 2011).

Piliç eti, vücudun gereksinimi olan tüm esansiyel aminoasitleri bulundurması, yağ ve kalori değerinin az olması, doymuş ve doymamış yağ asitlerini dengeli ihtiva etmesi, kırmızı ete oranla protein miktarının fazla olması nedeniyle önem taşımaktadır. Ülkemizde hem ucuz hem de kaliteli protein kaynağı olmasından dolayı tüketimi tercih edilmektedir (Duru ve Parlakay, 2016).

Yumurta, endüstriyel gıda tüketiminin artış gösterdiği günümüzde, zengin mineral ve vitamin içermesi aynı zamanda da doğal bir gıda olması nedeniyle sağlıklı beslenme için önem taşımaktadır (Ürüşan ve ark, 2020). Biyolojik değer açısından yumurta proteini diğer gıdalarla

kıyaslandığında ilk sırada %95 sindirilebilirlik değeri ile yer alır, sonra süt %85, balık %76 ve sığır eti ise %74 olarak devam etmektedir. 60 g bir yumurta 6 g protein içermektedir. Yumurta, kolay sindirilmesi, biyolojik değerinin yüksek olması ve dengeli yağ asidi ile zengin fosfolipid ve vitamin-mineral içeriği ile muhteşem bir hayvansal gıdadır. Ancak tüketimi hem ülkemiz de hem de dünyada minimum seviyededir ki Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) önerdiği kişi başı yılda 180 yumurtaya kadar dahi ulaşmamaktadır (Çelebi ve Karaca, 2006).

2.3.2. Süt ve Süt Ürünleri

Bu grupta yer alan gıdalar süt, yoğurt, çökelek, peynir; kemik gelişimi, diş sağlığı, kardiyovasküler hastalıklar, yüksek tansiyon, Tip II diyabet, osteoporoz, kolon kanseri korunması ve kilo kontrolünde önemli bir rol oynamaktadır. Süt ve ürünleri protein, kalsiyum, A vitamini ve bazı B vitaminleri açısından zengin gruptur. Ayrıca bu gıdalar doymuş yağ asitleri ve kolesterol de içermektedir. Süt ve süt ürünlerinde yeterli ve dengeli beslenmede ihtiyaç olan hayvansal kaynaklı yağ, laktoz, protein, vitamin ve minerallerin tümü farklı oranlarda bulunmaktadır. Tüm bireylerin süt ve ürünlerini her gün tüketmesi gerekmektedir. Tüketimi önerilen miktar ise cinsiyet, yaş ve fizyolojisine göre farklılık göstermektedir. Her gün çocuk, adölesan, gebe ve emzikli kadın, menopoz sonrası kadınların 2-4 porsiyon süt ürünü, yetişkin bireylerin ise 3 porsiyon süt ve ürünlerini tüketimi önerilmektedir (Karakayacı ve ark, 2018; TÜBER, 2016; Baysal ve Pekcan, 2014).

Tüketilen sütler toplumdan topluma, kültürlere göre farklılık oluşturmaktadır. Bizim ülkemizde ise süt denilince ilk akla gelen inek sütüdür. Ülkeler incelendiğinde her ülkede farklı miktar süt ve süt ürünleri tüketilmektedir. Ülkemize bakıldığında da süt ve süt ürünleri tüketiminin çok az olduğu görülmektedir (Ünal ve Besler, 2008). Türkiye'de kişi başı içme süt tüketim miktarı 39,7 kg'dır (USK, 2019).

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte gıdalarla ilgili bilimsel araştırmalar hız kazanmakta ve fonksiyonel gıdalara karşı ilgi yükselmektedir. Süt ürünlerinde yer alan kefir ise probiyotik ve fonksiyonel olması sebebiyle mucizevi bir içecektir. Ancak diğer süt ürünleri gibi kefirin de ülkemizde tüketimi azdır. Bunun için toplumun bilgilendirilmesi gerekmektedir (Esmek ve Güzeler, 2015).

Peynir; ülkemizde tüketimi fazla olan bir süt ürünüdür. Türkiye'de kişi başı peynir tüketimi 17,5 kg'dır (USK, 2019).

Yoğurt; lipid, karbonhidrat ve kaliteli protein bulunduran, kuru madde içeriği fazla, buna ek olarak fosfor, kalsiyum ve B vitaminleri açısından da zengin, optimal beslenmede önemli bir fonksiyonel gıdadır (Kızılaslan ve Solak, 2016). Türkiye’de kişi başı yoğurt tüketimi 29,5 kg, ayran tüketimi ise 18,1 kg’dır (USK, 2019).

2.3.3. Tahıllar ve Ürünleri

Bu grupta yer alan gıdalar ekmek, pirinç, bulgur ve bunlardan yapılan pilav, çorba, makarna, börek, çörektir. Bu gıdalar karbonhidrat yönünden zenginlik gösterirler ve deri, sinir, sindirim sistemiyle hastalıklara karşı direnç oluşmada önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle vücuda enerji sağlamaktadırlar Ülkemizde beslenmede tahıllar önemli bir yer tutmaktadır ve ekmek ise en çok tüketilen tahıl ürünü olarak yer almaktadır. Ekmek tüketiminde tam tahıl unlarından mayalandırılan ekmeklerin tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Bu gıdaların tüketilmesi gereken miktar, yaş, cinsiyet, ağırlık ve fiziksel aktiviteye göre farklılık göstermektedir. Her gün tahıl ürünlerinden 3-7 porsiyon tüketilmesi önerilmektedir (Kutluay Merdol; Baysal ve Pekcan, 2014).

2.3.4. Sebze ve Meyveler

Sebze ve meyve, bitkilerin yenilebilir kısımlarını oluşturmakta, yemeklere renk, koku, lezzet ve kıvam olarak çeşitlilik kazandırmaktadırlar. Bu gıdaların büyük bir kısmının bileşimini su oluşturmakta bunun için sebze ve meyveler gereksinimimiz olan enerji, protein ve yağ ihtiyacımıza çok az katkı sağlamaktadırlar. Ancak vitamin ve mineral açısından zengindirler. Bu gıdalar hücre yenilenmesi, büyüme ve gelişme, deri-diş-göz sağlığı, hastalıklara karşı direnç ve doyumluk hissi oluşturarak fazla kilo kazanımının kontrolünde önemli bir rol oynamaktadır. Her gün en az 5 porsiyon sebze ve meyve tüketilmesi önerilmektedir (Ünver, 1987; Rakıcıoğlu, 2002).

2.3.5. Yağlar ve Şekerler

Bu gruptaki besinler diğer gruplarda yer alan besinlerden elde edilmekte, vücuda enerji sağlamaktadırlar. Vücutta depo edilen yağlar vücudun ısı dengesini sağlar ve ihtiyaç durumunda enerjiye dönüşmektedirler. Fakat depo edilen yağ miktarı arttığı zaman obezite, Tip II diyabet, kalp- damar hastalıkları vb. için risk faktörü olmaktadır (Baysal, 2014).

2.4. Hayvansal Gıdaların Beslenmedeki Rolü

Bireylerin beslenmesi ve sağlığı için gerekli olan gıdaların başında hayvansal kaynaklı gıdalar yer almaktadır. Bireylerin beslenmesinde etkili olan hayvansal gıdaların satın alınmasında tercihlerin biliniyor olması, beslenme modellerinin oluşması açısından önemlidir (Akçay ve Vatansever, 2010).

Et, süt, yumurta gibi hayvansal kaynaklı gıdalardan alınan proteinlerin sindirilme oranları %91 ile %100 arasında yer almaktadır. Gıdalardan aldığımız proteinler vücutta kullanılabilme seviyesine göre, tam olarak kullanılabilen ‘örnek protein’, tama yakın olarak kullanılan ‘iyi kalite protein’, tam olarak kullanılamayan ise ‘düşük kalite protein’ olarak 3 grupta tanımlanmaktadır. Anne sütü ve yumurta örnek proteini oluşturmaktadır. Laboratuvarda büyüme aşamasında olan hayvanlar üzerinde yapılan deneylerde yumurtanın içerdiği proteinin vücut tarafından en iyi şekilde kullanıldığı gözlemlenmiştir. Süt, et, balık gibi gıda çeşitlerinden alınan proteinlerin geneli ise vücut proteinine dönüşebilmek için iyi kalite protein kaynakları içinde yer almaktadır (Baysal, 2014).

Gün içinde gereksinimimiz olan gıdaların bir kısmının hayvansal gıdalardan tercih edilmesi ile kişilerin elzem amino asit gereksinimi karşılanmaktadır. Örnek olarak süt ve çeşitlerinin tahıl ürünleri ile karışımı ile tahılların elzem aminoasitlerindeki yetersizlik ortadan kaldırılabilmektedir. (Baysal ve Pekcan 2014).

Bitkisel ürün tüketimi ülkemizde yeterli olduğu halde hayvansal gıda tüketiminin yeterli olmadığı görülmektedir. Hayvansal gıdaların fiyatlarındaki fazlalık nedeniyle düşük gelirli bireyler protein gereksinimini daha çok bitkisel kaynaklı gıdalardan karşılamaktadır. Buna ek olarak hayvansal gıdaların doymuş yağ asitlerinden zengin olması sebebiyle bireyler bitkisel gıdaları tercih etmektedir. Hayvansal gıdalar yetişkin bireylerin ötesinde, gençler için büyük önem taşımaktadır. Ülkemiz gelişmiş ülkelerle kıyaslandığında yeterli miktarda hayvansal gıda

tüketmediği bilinmektedir. Süt, et gibi hayvansal gıda tüketim miktarları Amerika Birleşik Devletleri (ABD)'nden 5-8 kat daha az, gelişmiş ülkelerden ise 3-5 kat daha az olduğu belirtilmiştir. Hayvansal gıda üretimi ve tüketimi, günümüzde gelişmişlik seviyesi olarak gösterilmektedir. Bunun sebebi; yumurta, süt, et vb. hayvansal gıdaların toplum beslenmesindeki yeridir. Sosyal ve ekonomik ilerlemelere paralel olarak gelişmekte olan ülkelerde hayvansal gıda tüketimi farklılaşmakta ve tüketim miktarları fazlalaşmaktadır. Bireylerin beslenmesinin zamanla tahıl kaynaklı olması, hayvansal gıda üretimindeki eksiklik, ihtiyacı karşılayamama, fiyatlardaki artış toplumun hayvansal gıda tüketimini azaltmaktadır. Ülkemizde kişi başına yıllık kırmızı et tüketimi diğer ülkelere göre daha geride kalmaktadır. Bunun nedeni ise diğer ülkelere göre kırmızı et fiyatlarının daha fazla olmasıdır. Ülkemizde et tüketimini, ekonomik sebepler haricinde nüfus artışı, tüketicilerin değişen tercihleri, ürün kalitesi, etin hijyenik özellikleri, sağlık problemleri, dini inançlar, gelenekler, iklim ve gıda ile ilgili reklamlar gibi birçok faktör etkilemektedir (Akçay ve Vatansever, 2010; Yılmaz İE, 2012, Baysal ve Pekcan, 2014).

Amerika ve Avrupa ilk sırada olmak üzere gelişmiş ülkelerde hayvansal protein tüketim miktarını arttırmak için çalışmalar yapılmıştır. Avrupa ülkelerinde İkinci Dünya Savaşı sonrasında süt ve ete karşı saklı bir talep olduğu ispatlanmıştır. Aynı zamanlarda birçok batı ülkelerinde şeker üretimi ve tüketimi de endüstrinin kapsamı altında bir ilgi meydana getirmiştir. Bu sürecin devamında hayvansal kaynaklı besinler, şeker, yağ, tuz ve işlenmiş gıdaların tüketiminin arttığı bir beslenme düzeni oluşmuştur (Kearney, 2010; Popkin ve ark, 2012; Garipağaoğlu, 2019).

2.5. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumları

Ruhsal, fiziksel, sosyal ve biyokimyasal açıdan hızlı bir büyüme, olgunlaşma ve gelişme aşamalarıyla çocukluk evresinden yetişkinliğe geçişteki grup gençlik olarak adlandırılmaktadır (Baysal, 1993). Üniversite öğrencileri 18-24 yaş arasını ve daha sonrası adölesan dönemini kapsamaktadır. Adölesan dönem ise bazı öğrencilerde üniversite yıllarının başında yaşanmaktadır. Bu dönemde gençlerde ilk olarak biyolojik, devamında ise psikolojik olarak hayatlarında farklılıklar oluşmaktadır. Bu farklılaşan yaşam şekli ve beslenme alışkanlıkları ile diyet, kronik hastalıklar, spor ve sigara kullanımı gibi durumlarda ihtiyaç olunan besin öğeleri ve enerji değişmektedir. Ayrıca gençler hareketli bir hayat yaşadıkları ve hızlı bir şekilde

büyüdükleri için besin ihtiyaçları diğer bireylere göre daha çoktur. Bireyler arasında farklı büyüme hızı olduğu için ihtiyaç olan enerji, protein, karbonhidrat vb. miktarları değişiklik göstermektedir. Üniversite yıllarını kapsayan gençlik döneminde vücudun ihtiyaçı kadar beslenmek gerekmektedir. Fakat ülkemizde yapılan çalışmalar incelendiğinde üniversite öğrencilerinin yeterli ve dengeli beslenmediği sonucuna varılmıştır (Orak ve ark, 2006; Kartal ve ark, 2017).

Gençlik dönemi, gelişme ve büyümeyle ilgili beslenme açısından önem taşımaktadır. Ekonomik olarak düzeyin azalması, beslenme hakkında bilgi eksikliği, öğrencilerin ihtiyaçı kadar beslenememesine yalnızca doyum sağlamasına yöneltmektedir (Elmacioğlu, 1995). Ülkemizde üniversite öğrencilerinin beslenmesiyle ilgili yapılan araştırmalarda önemli problemler tespit edilmiştir. Öğrencilerin öğün düzenine dikkat etmediği, genelde tek öğün yemek yediği bunu da simit, sandviç gibi gıdalarla geçıştirdikleri, yeterli ekonomik güce sahip olmadıkları yurtlardaki kötü şartlar dolayısıyla beslenmede zorluk yaşadığı ve yeterli-dengeli beslenemediği yalnızca karınlarını doyurabildikleri sonucuna varılmıştır (Durmaz ve ark, 2002; Garipaoğlu, 2019).

Toplumun her bölümünde beslenme önemli bir yer tutmakla beraber, üniversite öğrencilerinde daha farklı bir önem oluşturmaktadır. Farklılaşan beslenme durumları öğrencileri fiziksel ve zihinsel olarak değıştirdiği gibi okuldaki performanslarını da değiştirmektedir (Çalışkan, 2018). Doğru beslenme alışkanlığına sahip gençlik, kendi sağlıkları başta olmak üzere örnek davranışlarda bulunmaları için toplum açısından da önem arz etmektedir (Vançelik ve ark, 2007).

Ayrıca çocukluk dönemden yetişkin döneme geçışteki ilk grup olan üniversite öğrencilerinde, üniversite yıllarının başlaması ile aileden kazanılan alışkanlıkların önemi azalmakta ve dış etkenlerle birlikte bireysel seçimler önem kazanmaktadır. Üniversite yıllarından önce gençler beslenmelerini ailelerinin alışkanlıklarına göre yönlendirirken, üniversite ile beraber değişen hayat tarzı, yaşanan şehrin mutfağı ve yemek kültürü gençlerin beslenme alışkanlıklarını etkilemektedir (Kartal ve ark, 2017).

Gençliğin yaşamındaki değişim, özgürlük kazanımı, bireysel olarak karar verme, sosyal hayata dahil olma ve yaş grubuyla bir arada olma isteği dışarıda yaşamlarını geçirmeye yönlendirmektedir. Bu durumda beslenme davranışlarının farklılaşmasını, fastfood tüketiminin artmasını, bilinçsiz yapılan diyetleri ve ana öğünler yapmak yerine aralarda atıştırmaları getirmektedir (Şanlıer ve ark, 2009).

Beslenme problemlerinin varlığıyla ilgili risk altında olan grubu üniversite öğrencileri oluşturmaktadır (Gül, 2011). Ekonomik olarak bağımsız olmayan üniversite öğrencileri aile ya da standart bir ev şartlarında bulunmadıkça, sorumluluk duygusuna sahip olmadıkça yeterli ve dengeli beslenememekte, genellikle ihtiyaçlarından az ve dengesiz beslenmektedirler. (Orak ve ark, 2006).

Gençlik dönemi gerilim ve stresin yer aldığı tam bir kararsızlık dönemidir. Yetişkinliğin olgunluğu hissedilmektedir (Sağlam ve Yürükçü, 1996). Artık öğrenciler de yaşamlarında yeni bir beslenme hayatına başlamaktadırlar. Beslenme alışkanlıklarında oluşacak tüm farklılıklar üniversite yıllarından sonrası için de devam edecektir. Üniversite öğrencilerinin beslenmesi ile ilgili bilgilerin elde edilmesi beslenme alışkanlıklarının yeniden oluşturulması ve bunun sonucunda oluşabilecek bozuklukların önlenmesi ile önem taşımaktadır (Mazıcıoğlu ve Öztürk, 2003).

Üniversite öğrencilerinin yeterli ve dengeli beslenmesi, sağlıklı başarılı bir hayat, aynı zamanda da bir sonraki nesillere beslenme davranışı öğretebilmek için önemlidir (Çetin ve Sarper, 2013). Topluma örnek olacak bir üniversite gençliği yetiştirmek için onlara doğru beslenme alışkanlığı kazandırılması gerekmektedir (Yardımcı ve Özçelik, 2015). Üniversite öğrencilerinin beslenme problemlerinin giderilmesi; bilimsel bilgiler ışığında verilen eğitimler, alışkanlıklarındaki eksiklik ve hataların giderilmesini sağlayarak gerçekleşebilir. Ayrıca yurtlarda ve üniversitelerdeki beslenme imkanlarının geliştirilmesi, burs ve krediler öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecek seviyeye getirilmesi gerekmektedir (Tokgöz ve ark, 1995).

Bireylerin beslenmenin öngördüğü kurallara uymadan, bilinçsiz beslenmesi sağlıklarını bozmaktadır. Bugünün gençleri, yarının yetişkinleri ve yaşlısı olacağı için şimdiden bilinçli alışkanlıklar edinilmesi gerekmektedir. Gençlik yeterli ve dengeli beslenmek için; bilinçlendirilmeli, harcadığı enerjiye uygun beslenmeli, ayrıca boya uygun ağırlığın sağlanması için uygun beslenme alışkanlıkları oluşturulmalıdır. Çünkü 18 yaşından itibaren boy artışı çok az olmakla birlikte 25 yaşında büyüme sonlanmaktadır. Üniversite öğrencilerinin gıdaların besin değerlerini azaltmadan hazırlama, pişirme ve saklamayla ilgili bilgiye de sahip olması gerekmektedir (Baysal, 1993).

Adölesan dönem sonrası, hastalıkların önlenmesi, sağlığın korunması ve ilerlemesi için bir önem taşımaktadır. Bu nedenle son yıllarda yapılan araştırmalarda üniversite öğrencileri tercih edilmiştir (Arpa ve ark, 2019).

2.6. Medya

Medya kelimesi İngilizce’ den gelmektedir. İngilizce’ de ‘media’ sözcüğü araç, ortam, ortam aracı anlamına gelen ‘medium’ kelimesinin çoğuludur ve dilimize 1980’den sonra girmiştir. Medya genel olarak bakıldığında basılı ve elektronik olmak üzere 2 gruba ayrılmaktadır. Basılı medya dergi ve gazeteleri, elektronik medya radyo, televizyon ve interneti kapsamaktadır. Tüm bunlar aynı zamanda ‘kitle iletişim araçları’ (KİA) olarak da tanımlanmaktadır (Süher ve ark, 2012; Erer, 2013).

Toplum, yaşadıklarını ve fikirlerini toplumun diğer üyelerine duyurmak ve etrafında olanları öğrenmek için medyayı yani KİA’ları bulmuştur ve bunlar yaşamın her alanında kullanılması, istenilen bilgiye rahatlıkla ulaşım kolaylığı sağlaması açısından büyük önem taşımaktadır (Erer, 2013). Bireyler bu araçları bilgi edinmek, eğlenmek, haber almak için kullanmaktadır (Kocadaş, 2006). KİA’nın amacı barındırdıkları düşünceleri, duyguları ve haberleri kısa sürede birçok kişiye iletmektir. Hızlı bir şekilde gelişen teknolojiyle birlikte KİA’lar toplumdaki bireyleri etkileyen hal almıştır (Kervancı, 2013).

Gazete; tarihsel sıralama dikkate alındığında, ilk KİA olma özelliğini göstermektedir. Böylelikle basılı haberleşmeye geçiş başlamaktadır. Gazete bireylerin ilgi alanlarına hitap etmekte ve reklam mecrası olarak kullanılmak istendiğinde ilgi alanlarına göre plan yapılarak hedef kitleye ulaşılmaktadır (Erer, 2013). Gazeteler; reklam yapmanın ve tercihleri değiştirmenin en hızlı ve kolay yoludur. Çünkü gazete reklamları okuyucusu ile gün boyu birliktedir. İsteddiği zaman bu ilana tekrar bakabilmekte ve başka birine göstererek onu da etkileyebilmektedir (Süher ve ark, 2012).

20. yüzyılda gazete yerini radyoya bırakmıştır. Radyo, okuma yazma kısıtlaması olmadığı için tüm kitlelere hitap etmektedir (Erer, 2013).

Dergi; belirli aralıklarla basılan, değişik ilgi alanlarına yönelik olan, deneme, makale, inceleme, araştırma ve eleştiri gibi yazı başlıklarından oluşan, farklı edebi türleri veya belirli konuları içeren basılı yayındır. Reklam verenler kendi ürünü ya da hizmeti ile ilgili reklamı, yine bu ürünün kullanıcılarının ilgileneceği bir haberin ya da araştırmanın olduğu sayfanın yanına ekleyebilirler, bunun sonucunda da reklam hedef kitlesine ulaşmış olmaktadır (Çerçi, 2009).

Sinema; yüzyıla yakın bir süredir insanların dikkatini çeken bir iletişim aracıdır. Reklam verenler tarafından sinema, hedef kitleye ulaşmak amacıyla kullanılmaktadır. Sinemayı

izleyenler tam olarak olmasa da aynı tür tüketim eğilimleri gösterebilecek kişilerdir. Bu durum onlara reklamlar ile ulaşımı kolaylaştırıcı hale getirmektedir (Çerçi, 2009).

Televizyon (TV); Türkiye’de ilk kez 30 Ocak 1968’de Türkiye Radyo Televizyon Kurumu (TRT) ile yayını başlamıştır (Yılmaz, 2015). TV, ilk kez 1940’lı yılların başında bir reklam aracı olarak kullanılmaya başlanması ses ve görüntüyü aynı anda iletebilmesi gibi teknik özellikleri ile gerekse de içerikleri ile çekici bir araç olarak tercih edilmiştir (Girgin, 2018). TV yalnızca teknolojik bir alet ya da eğlence aracı değil, eski tabir ile kara kutudan çok daha fazlasıdır ve hayatlarımıza dokunmakta, etki etmekte en önemlisi ise yön göstermektedir (Çerçi, 2009).

İnternet; hızlı bir şekilde büyüyerek, yaygınlaşmaktadır. İletişim ile birlikte kullanılması da bireylerin yaşam şekillerinde farklılıklar oluşturmaktadır. Zaman, yer fark etmeksizin istenilen bilgiye ulaşım sağlanmakta ancak bu süreçte olumlu olduğu kadar olumsuz eleştirilerde bulunmaktadır. Toplumda birçok etki oluşturmakta ve kültürel farklılıklar meydana gelmektedir (Amil, 2002).

Hızla gelişen iletişim teknolojileriyle birlikte buna paralel olarak toplumsal yapıda farklılık göstermektedir. Teknolojiyle beraber gelişen KİA’lar insanların daha rahat iletişim halinde olmalarını, sosyal, siyasal, ekonomik ve kültürel olarak her konuda bilgi edinmesine olanak sunmaktadır (Karaduman, 2017).

Bireyler kendini anlatmak ve anlamak için çevresindekilerle iletişim halindedirler. İletişim sayesinde insan yalnızca biyolojik değil aynı zamanda sosyal bir canlı halini almaktadır. Reklam izlemek, haberleri okumak, radyo dinlemek tüm iletişimin birer parçasını oluşturmakta ve bu şekilde iletişim hayatımızın ortasında yer almaktadır (Küçük ve ark, 2012).

Günümüzde tüketicilerin çevresi medya ile donatılmaktadır. Uyanılan andan uyuyana kadar medya ile iç içe bulunmaktadır. Sabah radyodaki müzik ile uyanmakta, kahvaltıda gazete okunmakta ya da televizyon izlenmekte bunu yaparken internette gezinmekte, ofiste elektronik postalara bakılmakta, iş yolculuğunda ise radyo reklamları dinlenmekte veya reklam panoları incelenmektedir. Evde ise TV’deki haberler, diziler, uyumadan önce kontrol edilen sosyal medya hesapları ya da karıştırılan birkaç sayfa dergi ile medyanın tüm gün yanımızda olduğu ve tüketim alışkanlıklarımızı etkilediği bir gün geçirilmektedir (Süher ve ark, 2012). Jean Baudrillard’a göre artık ihtiyaçlarımızı da medya belirlemekte, neye ihtiyacı olduğunu düşünmeye zamanı olmayan tüketici, karşısına sunulan alternatifi evet ya da hayır diyerek değerlendirmektedir (Vodinalı, 2016).

Tüketiciler, medyada yer alan reklamlar ile ürünle ilgili bilgiye, özelliklerine, fiyatına hakim olabilmektedir. Ayrıca reklam, ürünü tanıtırken tüketiciyi ürünü alması doğrultusunda yönlendirmektedir (Kervancı, 2013). Medya ile hayatımıza dahil olan reklamların etkisi büyüktür. Bu büyüklüğü meydana getiren en önemli KİA ise TV'dir. Reklamın tarihi daha eskiye dayansa da gıda reklamcılığı baskının icadı ile 16. yy. da başlamıştır. İlk gıda reklamları üst sınıfın tükettiği gıdalar üzerine yapılmıştır. Ülkemizde ise ilk gıda reklamı 1972'de yayınlanan meyve suyu reklamıdır. Reklamlarda bireyler gelen enformasyona dikkat etmeden yalnızca ona sunulanı izlemekte ve bu durum her yaşta bireyi etkilemektedir. Reklamlar gıdaların tüketimindeki azalmayı yavaşlatmak üzere de kullanılmaktadır. Örneğin 1950'ler de Britanya'da savaştan sonraki süreçte süt tüketimi azaldığı için, Ulusal Süt Tanıtım kampanyası oluşturarak tüketimdeki azalmayı yavaşlatmayı ve süt tüketimine yöneltmeyi sağlamak için de bazı satış noktaları oluşturmuştur (Samav, 2019).

2.7. Medya ve Beslenme

Sanayileşme, gelişen teknoloji, artış gösteren sosyo-ekonomik durum toplumun sağlıklı beslenme ve gıdaya karşı ilgisini arttırmaktadır. Günümüzde medyada artış gösteren haberlerle toplum doğru beslenmeye ilgi göstermeye başlamaktadır (Erdoğan, 2013). Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de sağlık ve beslenme konusunda gazete, dergi, internet gibi görsel medya araçlarına sıklıkla başvurulmaktadır (Eleroğlu ve ark, 2018). KİA ile beslenme ve sağlık ile ilgili bilgilere ulaşılabilir (Oran ve ark, 2017). Geçmiş yıllarda beslenme ile ilgili bilgi almada kullanılan ilk 2 geleneksel medya aracı magazin dergileri ve televizyon programlarıdır (Sipahi, 2019). TV bireylerin yaşamında etkin rol oynamaktadır. Ancak gelişen teknoloji ile birlikte TV'nin yerini internet almaya başlamıştır. Bilgiye ulaşmak için yalnızca geleneksel medya değil internet ve sosyal medyada kullanılmaktadır. İnternette gıdalarla ilgili bilgilerin yer aldığı siteler gün geçtikçe artış göstermektedir (Oran ve ark, 2017). Toplum, araştırmalarında öncelikle interneti kullanmaya başlamakla birlikte birincil sağlık bilgisi olarak kullanılmaktadır. İnternet, toplumun beslenme alışkanlıklarının değişmesinde etkilidir ve aynı etkiye olan KİA'dan gazete, dergi vb. ile kıyaslandığında maliyetinin daha az olmasına ek geniş kitlelere ulaşabilmesi açısından da avantaj sağlamaktadır (Uyar, 2019). Avustralya'daki bir araştırmaya göre; 1995-2001 yıllarında beslenme hakkında bilgi edinmek için çevrimiçi

medyayı kullananlar %1 den daha azken, 2012 ye gelindiğinde %33,7 ye kadar ulaşmıştır (Ramachandran ve ark, 2018)

Medya araçları bireylerin gündelik hayatında, tüketim davranışlarında ve alışkanlıklarında yol gösterici olması sayesinde yaşamı daha kolaylaştırmaktadır. Medya ile beraber mutfak kültürü de farklılaşmakta ve beslenme davranışları da değişmektedir. Artık insanlar daha az zaman harcayan, basit ancak enerjisi yüksek gıdaları ya da hazır gıdaları tüketmektedir. Hazır gıdaları eve sipariş ya da dışarıda gıda tüketim miktarı artış göstermektedir. Bu artışta sosyal medya, reklamlar ve popüler programlar etkili olmaktadır (Contento ve ark, 2010; Oran ve ark, 2017). Beslenme alışkanlıklarının farklılaşmasında sosyal medyanın, 3 farklı etkeni bulunmakta: ulaşılabilir olma, katılım ve erişim sağlamadır. Dijital ortam kontrol altında tutulamayacağı için yanlış bilgilendirme, yetersiz veri vb. sorunlarla karşılaşmaktadır (McGloin ve Eslami, 2015). Beslenme ile ilgili bilgi birikimi olmayan bireylere sosyal medya imkan sağlamaktadır. Medyada beslenme ve sağlıkla ilgili bilgilerin çokluğu, bireylerin bilime dayanan, güvenilir bilgiye ulaşmasına engel olmaktadır. Dijital ortamlarda, konu hakkında yeterli bilgisi bulunmayan kişilerin yapmış oldukları bilgilendirmeler bulunmaktadır (Helm ve Jones, 2016). Amerika'daki bir araştırmaya göre bireylerin %60'ı sağlık hakkında bilgilenmek için sosyal medyadan yararlanmaktadır. Bireylerin %32'si ise sağlık hakkında bilgi ve görüşlerini sosyal medyada paylaşmakta ve %9'u sağlık hakkında bir gruba üye olmaktadır. İnternet kullanımındaki ortak sebep ise beslenme, diyet ve takviyeler hakkında bilgi sahibi olmaktır (Ramachandran ve ark, 2018).

Bilgiye ulaşmak için medya tercih edilmektedir. En çok aranan ve bilginin doğruluğuna en zor ulaşılan konu ise beslenmedir (Demirel, 2019). KİA, yalnızca bilgiyi üretmeyip halkın bilgilendirilmesine ve eğitimine de destek sağlamaktadır. Fakat en önemlisi bilginin doğruluğudur (Erer, 2013). Tüketiciler, medyada bazı yayınlar tarafından bilimsel gerçeği olmayan yorumlarının etkisi altında kalmaktadırlar. Post truth yani gerçek ötesi olarak bildiğimiz kavramdan da anlayacağımız üzere içinde bulunduğumuz zamanda bilime karşı bir problem yaşadığımızı göstermektedir. Gerçek ötesi, nesnel hakikatin belirli bir konuda kamuoyunu tespit etmede duygulara ve inançlara göre etkisinin az olmasıdır. İlerleyen teknoloji ile birlikte medyada gerçek ve sahte ayrımının yok olduğunun farkına varılmaktadır. Bu sebeple, yaşadığımız dönemde, sağlığımızı kapsayan konularda bilimsel bilginin hayatımız açısından öneme sahip olduğu net bir hakikattir (Sarioğlu, 2020). Ancak KİA'lar da doğruluğu kanıtlanmayan bilgiler karışık olarak bulunmakta bu durumda bireylerde kararsızlık oluşturmaktadır. (Oran ve ark, 2017). Özellikle internetteki paylaşımlar bir denetimden

geçmediği için, paylaşımların biçimsel gerçekliğini bireyler tam olarak bilememektedir (Uyar, 2019). Medyada bulunan bilgi kirliliği nedeniyle bireylerin seçici davranması gerekmektedir (Erdoğan, 2013).

Besin ve beslenme ile ilgili bilgi kirliliği, sağlıklı beslenme ve güvenilir besinde bilimsel verilerin objektif bir şekilde değerlendirilmeden yani bilimin filtresinden geçmeden topluma aktarılmasından kaynaklanmaktadır. Toplumun neyi tüketmesi gerektiği hakkında kararsız olması, konunun uzmanı olmayan medya tarafından popülerleştirilen kişilerin görüşlerinin medyada yer almasından kaynaklanmaktadır. Toplum kendi beslenme davranışlarını oluşturmakta serbesttir. Fakat kimse bilimsel kanıtı olmayan bilgilerle toplumu yönlendiremez. Bilginin mutlaka bilimsel temellere dayanıyor olması gerekmektedir (Erdoğan, 2013; Demirel, 2019).

Bilgi kirliliği, bireylerin doğru bilgiye sahip olmasına engel olarak yanlışa yönelmektedir. Konuyla ilgili bir yasal düzenlemenin bulunmaması, gıda ve beslenmenin de tüm insanlığı ilgilendirmesinden dolayı da bu konu hakkında bilgi kirliliği artış göstermektedir. Konu hakkında uzmanlığı bulunmayan bireylerin, KİA'lar ile toplumu bilgilendirmesi sağlık açısından uygun değildir. Yalnızca bir kaynaktan gelen enformasyon her zaman doğruyu işaret etmemektedir. Örneğin; bir gıdanın bir hastalıkla bağlantısının varlığını belirten kaynaklara ek, bağlantısının olmadığını belirten kaynaklar da vardır. Ayrıca yapılan çalışmalar yalnızca, belirli bir yaş grubunu ya da cinsiyeti de kapsamaktadır. Sonuçlarda ise tüm bireyler hakkında bir bilgi verilirse bu durum doğru verilere ulaştırmamaktadır (Şanlıer, 2015).

Haberler, sağlık programları gibi birçok medya türünde sağlıklı yaşam, beslenme gibi konular üzerinde durulmaktadır. Neredeyse her gün medyada sağlıklı beslenme tarzları, sağlıklı pişirme yöntemleri ve beslenme şekli ile hastalıkların önlenmesinde ve tedavisinde besin seçiminin etkisiyle ilgili birçok program yapılmaktadır (Atik ve Biricik, 2017). TV'de besinler ve beslenme hakkında yayınlanan programların içeriğinin resmî kurumlar tarafından denetlenmesi, nitelik ve nicelikleri artırılması gerekmektedir. KİA'lar da yayınlanmakta olan besinler ve beslenmeyle ilgili bilgiler yanlıştan uzak doğruya yakın bir beslenme haberciliği ile bilgi kirliliğinin önlenmesine yönelik çalışmalarda bulunulmalıdır. KİA'da yer alan bu programların yayınlanma saatinde hedef kitle dikkate alınması gerekmektedir (Aktaş ve Cebirbay, 2011).

Kişilerin ulaşmakta zorluk yaşayacağı uzmanlar yerine, her an ulaşabileceği medya birey için daha kolay ve etkin bir araç olarak düşünülmektedir. Bireyler bilginin gerçekliğine değil miktarına ve anlaşılır olmasına dikkat etmektedirler. Birey kendine uygun olduğu bilgiyi

seçerek hayatında uygulamaktadır. Medya bireylerin yaşamında önemli bir bilgi kaynağıdır. Bizim için medyayı kullanmamak önemli değildir, önemli olan doğru ve akıl doğrultusunda kullanmaktır (Erer, 2013).

2.8. Medyada Sağlık ve Gıda Haberleri

Gerçekleşen bir olayın mümkün olduğu kadar nesnel ve hakikate uygun olarak aktarımı haber olarak tanımlanmaktadır. Kamuoyunun yararı haberde esas alınması gereken en önemli noktadır. Kitle iletişim araçları bir bilgiyi, düşünceyi, duyguyu, haberi topluma aktarmakta ve özellikle sağlıkla ilgili bilgi kaynaklarının önemli bir bölümünü kapsamaktadır. Fakat KİA'ların sayısının artması bu konudaki haberlerde bazı problemleri ortaya çıkarmaktadır. Sağlık haberciliğinde; sansasyondan uzak durmak, toplumu mutsuzluğa götürecek ya da doğruluğu olmayan haberlerden kaçınmak, henüz araştırma sonuçları kesinleşmemiş bilgiler paylaşmamak gerekmektedir (Erer, 2013; Güneş, 2019).

Sağlıklı beslenme 21. yüzyılda önemli bir konu olarak yer almaktadır. Gıdalar ve sağlıklı beslenmeyle ilgili konular, medyada bulunan sağlık profesyonellerinin hesapları, blogerlar ve diğer kişiler tarafından paylaşımda bulunulan ortak konuları oluşturmaktadır. Tüketilen gıdalar, doğal ve doğal olmayan gıda şeklinde gruplandırılmış ve doğal gıda satan yerler oluşturulmuştur. Medyada ise gıdaların sağlık üzerine etkileriyle ilgili haberler yapılmaktadır (Duran, 2016; Uyar, 2019).

Tüm ülkelerde olduğu gibi bizim ülkemizde de toplumumuzun beslenme hakkında oluşan tüm haberlere en hızlı ve doğru şekilde ulaşması önemlidir. Bu sebeple konu ile ilgili uzmanlaşmış bilim insanlarının medyayı kullanarak bilimsel veriler doğrultusunda toplumu bilgilendirmesi gerekmektedir (Gökmen, 2019).

Gıdanın özellikleriyle ilgili, mesleki yeterliliği bulunmayan kişiler tarafından muayenelerine başvuruları artırmak, çıkardıkları kitapların tanıtımını yapmak ve popüler olmak için bilimsel kaynağı olmayan bilgilendirmeler yapılmakta ve bilimsel kaynağa dayanmayan bu bilgiler, temel gıdalarımız olan ekmek, süt, yumurta vb. gıdaları bile kapsamaktadır. Bu durumda tüketicide kaygı oluşturarak beslenme hakkında yanlışlar yapılmasına neden olmakta ve yapılan yanlışlar, sağlıkta telafisi olmayan sonuçlar oluşturmaktadır. Sağlık-beslenme gibi haberlerin yayınlanmasında önemli olan sıradan bir bilginin değil doğru ve nitelikli bir bilginin iletilmesidir. Temel görevi toplumu eğitmek olan medyanın etik kavramlar doğrultusunda

açıklamalarda bulunması ve bireyleri panikletmeden, medyadan edindiği bilgiler ile çözüm bulamayan sorularına çözüm bulmanın amaç edinilmesi gerekmektedir (Erdoğan, 2013).

Değişik TV kanallarında yayınlanan, bilimsel veri olmasını bir kenara bıraktıracak paylaşımlar genelde bireysel düşüncelerden oluşmaktadır. Hatta paylaşımlarda tamamen gerçek dışı olan, ekmek kanser yapar gibi bilgiler medyada çok çabuk gündeme gelirken, paylaşımda bulunan bireylerde popüler birey haline gelmekte ve beslenmeye ilgi gösteren kişilerde bu popüler bireylerin güvenilir bilgi kaynağı olduğunu düşünmektedir (Gökmen, 2019). Bilim, sağlık ve beslenmeyi doğru ve güvenilir veriler ile geliştirmeyi çabalarken, toplum mevcut olan veriler doğrultusunda mucize ya da zehir olarak adlandırılan önerileri dikkate almaktadır (Demirel, 2019).

Gıdalar hakkında tehlikelere yönelik haberler kaygı boyutuna ulaşmaktadır ve bu da toplumun kaygı algısını etkisi altına almaktadır. Bir başka açıdan ise toplum kendi gıda güvenliğini yönetme konusunu önemsememektedir. Medyadan iletilen enformasyonun analiz edilmesi, doğru olmayan bilgiler ışığında sonuca ulaşılabilecek negatif etkilerin değerlendirilmesinde ve şekillendirilmesinde etkisi olacağı öngörülmektedir. Medyada yer alan sağlıklı beslenmeye yön verici programların, bireylerin sağlığı ve bu konuda farkındalık yaratmak için önemli bir etkisi vardır. Sosyal medyanın, hipermetinsellik ve etkileşimsellik özellikleri sayesinde günümüzde, sınırsız yoruma ve bilgiye ulaşılmaktadır (Umunç, 2020).

Gıda okuryazarlığı, gıdanın hayatımızdaki öneminin farkına varma, gıdanın analizi, işlenmesi ve kullanılmasıyla ilgili beceriye sahip olabilme ve gıdanın temelini bilme olarak tanımlanmaktadır. Bazı kronik hastalıkların ve obezitenin önlenmesi için gıda okuryazarlığının ön planda olduğu beslenme programlarının olması ve gıda okuryazarlığının bir parçası olan sağlıklı gıdaya nasıl ulaşırız? Gıdaları en doğru şekilde nasıl kullanırız? sorularının bu programlarda yer alması gerekmektedir. Güvenli gıda, sağlıklı beslenme anlayışı tüm dünyayı etkisi altına aldığı gibi ülkemizi de etkilemektedir. Gıda okuryazarlığında ülkemizdeki artan üniversite öğrenci sayısı ve bu gençlerin alışkanlıklarının ilerleyen dönemleri etkileyecek olması ile en çok üniversite öğrencileri için önem taşımaktadır (Sunkaya ve ark, 2018).

Gıda güvenliği haberlerinde etik ilkelere dikkat edilmesi gerekmektedir. Sayısız hekim konuyla alakalı uzmanlık alanı bulunmasa dahi, medyada gıda güvenliği hakkında birçok görüş bildirmektedir. Bu programları incelerken panik yapmadan önce bazı başlıklara dikkat etmemiz gerekmektedir. Bunlar; haberde bulunan bilginin kaynağı kim? Konu ile ilgili uzmanlığı var mı? Sağlığımla ilgili ne değiştirecek? sorularıdır. Tüm bunlar dikkate alınmaz herhangi bir

kanıta dayalı da olmazsa medyada bulunan bilgilerin oluşturduğu zarar ve etkileri de artmaktadır (Güneş, 2019). Ülkeler vatandaşlarının yaşayacağı bilgi kirliliğini düşünerek önlemler alacaklardır ancak toplumdaki bireylerin de bireysel sağlıklarıyla ilgili konularda bireysel önlemler almaları, bilimsel kanıta dayanmayan mucizevi olarak adlandırılan gıdaları tercih ederken dikkatli olmaları gerekmektedir (Şanlıer, 2015).

Medya sayesinde günümüzde ihtiyacımız olan bilgiye kolaylıkla ulaşılmakta ve bu ulaşım sayesinde zaman daha verimli kullanılmaktadır. Yüzyıllardır bilinmekte olan gıdaların içeriği, yanlış ve yetersiz bilgilendirme yapılmasıyla doğru olmayan yetersiz ve dengesiz beslenme davranışı olan toplumumuz için ciddi problemler oluşturmaktadır.

Yayınlanan programlara katılan uzmanlar genelde kurum veya markanın reklamını yapmaktadırlar. Bu durumda bireyi gizli bir bilinçaltı reklam aracılığıyla yönlendirmektedir (Erer, 2013). Gelişen teknolojiye en çok etkilenen medya, oluşan etkiyi fazlaştırmak için TV kanallarında ve radyo istasyonlarında tüm gün tüketicileri reklamların etkisi altına almaktadır. Aynı zamanda gazeteler, dergiler, internet bize bilgi değil reklamı aktarmaktadır (Dilber FA, 2013). Radyo ve Televizyon Üst Kurulu (RTÜK), sağlık beslenme ve gıda ile ilgili yayın politikasının meydana gelmesi esnasında, programların içeriklerinin oluşması sağlıklı beslenme ve bilinçli gıda tüketimi başlıklarında özen gösterilmesi doğrultusunda öngörülerde bulunmaktadır. RTÜK, öncelikli olarak çocuklarımız ve gençlerimiz olmak üzere tüm aile üyelerine önem vererek toplumun sağlıklı beslenmesi, doğru olmayan beslenme alışkanlıklarından kurtulması için medya organlarında ihtiyaç olan tüm önlemleri alması üzerine kendisinin sorumlu olduğunu öngörmektedir. Fazla tüketimi önerilmeyen gıdaların belirlenmesinde Sağlık Bakanlığı'nca yayınlanan listeye dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu liste 3 farklı kategoriden oluşmaktadır.

1. Çocuk Programlarında Reklamına İzin Verilmeyecek Gıdalar (Kırmızı Kategori)
2. Reklamına Belirtilen Kriterlere Uyulması Halinde İzin Verilecek Gıdalar (Turuncu Kategori)
3. Reklamına İzin Verilen Gıdalar (Yeşil Kategori) (WEB_1)

Hayvansal gıdalarla ilgili düzenlemeler 2. ve 3. kategoride yer almaktadır.

Tablo 1. Hayvansal gıdalarla ilgili düzenlemeler-Yeşil kategori (WEB_1)

Reklamına İzin Verilecek Gıda Ve İçecek Kategorileri (Yeşil Kategori)			
Gıda Kategorisi	Kategori Kapsamında Yer alan Gıda ve Gıda Gruplarına Örnekler	Kategori Kapsamındaki Ürünlerin Gümrük Tarife İstatistik Kodu (GTİP)	Reklam Kriterleri
Taze ve Dondurulmuş Et, Tavuk, Balık vb.	Yumurtalar	10; 11' in bir kısmı; 19.02 19.02.20. hariç	Bu kategorilerde yer alan tüm gıdaların reklamı yapılabilir.
Sütlü İçecekler-E	Sade, şeker, tatlandırıcı ve aroma içermeyen sütler	4.01' in bir kısmı	Bu kategorilerde yer alan tüm gıdaların reklamı yapılabilir.
Sade Yoğurtlar, Ayran	Sade, şeker, tatlandırıcı ve aroma içermeyen yoğurtlar	04.02' in bir kısmı; 04.03; 04.04; 04.06.10' ın bir kısmı	Bu kategorilerde yer alan tüm gıdaların reklamı yapılabilir

Tablo 2. Hayvansal gıdalarla ilgili düzenlemeler-Turuncu kategori (WEB_1)

Reklamına Aşağıda Belirtilen Kriterlere Uyulması Halinde İzin Verilecek Gıda ve İçecek Kategorileri (Turuncu Kategori)			
Gıda Kategorisi	Kategori Kapsamında Yer alan Gıda ve Gıda Gruplarına Örnekler	Kategori Kapsamındaki Ürünlerin Gümrük Tarife İstatistik Kodu (GTİP)	Reklam Kriterleri
Yoğurtlar, Ekşi Süt, Kefir, Krema, Diğer Benzer Besinler	Yoğurtlar, Yağlı sütler Aromalı kremalar Fermente sütler ve içilebilen yoğurtlar Peynir bazlı ve diğer yoğurt muadilleri İlave katkıları içeren yoğurt ürünleri (meyveli ve müsli gibi)	04.02' in bir kısmı; 04.03; 04.04; 04.06.10' in bir kısmı; 19.01.10; 19.01.90; 21.06 ' in bir kısmı	Kategori kapsamındaki ürünlerin 100 gramında; Toplam yağ (g): 2.5 Doymuş yağ (g): 2 Toplam şeker (g): 10 Tuz (g): 0.2-C değerlerini aşmaması halinde reklamına izin verilir
Peynir	Orta sertlikte ve sert peynirler Yumuşak peynirler Taze peynirler (Ricotta ve Mozeralle gibi) Rendelenmiş ya da toz peynirler Süzme peynir İşlem görmüş peynir ürünleri	4.06	Kategori kapsamındaki ürünlerin 100 gramında; Toplam yağ (g): 20 Tuz (g): 1.3 değerlerini aşmaması halinde reklamına izin verilir
Tereyağı, Diğer Katı Yağlar ve Sıvı Yağlar	Tereyağı Bitkisel sıvı yağlar Margariner	04.05;15	Kategori kapsamındaki ürünlerin 100 gramında; Doymuş yağ (g): 20 Tuz (g): 1.3 değerlerini aşmaması halinde reklamına izin verilir
İşlem Görmüş Et, Tavuk ve Balık vb.	Sosis, salam, jambon, pastırma, sucuk, tavuk parçaları (nugget) Tütsülenmiş ya da salamura balıklar Tuzlu su veya sıvı yağ içindeki balık konservesi Parmak balık ya da kızartılmış balık	02.10; 03'ün bir kısmı; 16'ın bir kısmı	Kategori kapsamındaki ürünlerin 100 gramında; Toplam yağ (g): 20 Tuz (g): 1.7 değerlerini aşmaması ile reklamına izin verilir

2.9. Medyanın Gıda Seçiminde Üniversite Öğrencileri Üzerine Etkileri

Tüketicilerin gıdayı satın alırken oluşan davranışlarında, sosyal, kültürel, psikolojik, bireysel ve ekonomik faktörler etki göstermektedir. Buna ek olarak arkadaş, aile, sosyal sınıf ve statü de etkilemektedir. Tüketicilerin gelir, yaş, meslek, eğitim durumu, yaşam stili, inancı, algılama seviyesi de satın alma davranışlarında farklılıklar oluşturmaktadır (Sarıtaş ve Karagöz, 2017). Ancak gıda satın alma bilinci ve tüketici davranışının oluşmasında etkili çevresel faktörler arasında en çok rol oynayanın medya olduğu düşüncesi mevcuttur (Kervancı, 2013).

Gençler, beslenme ve sağlıkla ilgili konularda daha çok bilgilendikleri internet, twitter, youtube, facebook gibi sosyal ağları kullanmaktadır (Uyar, 2019). Sosyal medya tüketicilerin üzerinde oluşturduğu etkiyle beslenme davranışları ve ürün satın alma alışkanlıkları üzerinde farklılıklar yaratmaktadır (Seçer ve Boğa, 2017).

Kulağı ve gözü aynı anda etkisi altına alan mecralarda bulunan reklamlar ve ürün tanıtımları etkileyici halde yer almakta ve gıdalarla ilgili imaj oluşturabilmekte böylelikle bireylerin satın alma tercihlerini etkilemektedir (Oran ve ark, 2017). Reklamların ve gıda üreticilerinin etkisi ile toplum beslenme ile ilgili radyo, TV, gazete, dergi ve internet vb. medya araçlarından bilgilendirilmektedir (Contento ve ark, 2010).

Medyada gıda ürünlerinin reklamları büyük bir yer kaplamakta ve bireyleri reklamlar ile birlikte tüketime yönlendirmektedir. Bu bireylerin genelini de gençler oluşturmaktadır. Ülkemizde gençler yani tüketiciler tüketim toplumunu meydana getirmektedir. Toplum üzerinde reklamların hedefi de sıradan bir ürünün tanıtılmasından çok daha farklı bir etki oluşturmaktır. Oluşan etki, tüketim toplumunun kendisini meydana getirmiştir. Bu sebeple de, tüketicilerin hayat stilleri tespit edilmekte ve bu bağlama yönelik tüketicilere yol gösterilmektedir (Dilber FA, 2013). Tüketicinin pazarlama çalışmalarının ortasında bulunmasıyla değerli hale gelen reklam insanları etkileme ve ikna etme yetkisine sahiptir. Reklamcının hedef kitlesinin enformasyon düzeyini dikkate alması gerekmektedir (Elden ve Ulukök, 2006).

Reklam, tüketicilere bilgi aktarmakta ve tüketiciler üzerinde bir algı mekanizması oluşturmaktadır. Tüketicinin oluşan algı mekanizması ise, tercih ve davranışlarını etkilemektedir. Etkilenen tüketici davranışları, bireylerin gıda ürünlerinin tüketiminde artışa sebep olmakta ve tüketicinin ürün sepetini farklılaştırmaktadır. Reklamlar ile tüketicilerin beğenisine sunulan yeni ürünler aynı zamanda üreticiler içinde bir pazar fırsatı oluşturmaktadır. Reklamların tesiriyle oluşturulan zihin karışıklığı ile gençler öncelikli olmak üzere tüm

tüketiciler sağlıklarını önemsemeyerek sağlık açısından yararlı olmayan gıda ürünlerini tüketmeye başlamışlardır (Dilber FA, 2013). Küreselleşen dünyada, gıdaya ulaşım hız kazanmaktadır. Pazar ve marketlerde tüketici birçok üretilmiş yeni gıdayla karşılaşabilmektedir. Bu nedenle tüketicilerin gıda tercihi konusunda seçici, bilinçli ve dikkatli olması gerekmektedir (Bektaş ve ark, 2020).

İlk etki diye adlandırılan halo etkisi (halo effect) bir bireyi veya objeyi ilk defa gördüğünde oluşan anlık izlenimdir ve verilecek olan kararların temelini meydana getirmektedir. Gıda etiketlerinde bunu görmek mümkündür ve 2 mekanizması vardır. Birinci mekanizma, Özdenetim Mekanizmaları (Self-Regulatory Mechanisms): Gıdayı tüketici lezzeti veya oluşturacağı fayda için tüketmek ister. İkinci mekanizma, Çıkarım Mekanizmaları (Inferential Mechanisms): Gıdanın reklamında bulunan sağlıklı ifadesine tüketici güvenir ve düşünmeden doğrular. Bu etkiler gıdadan bağımsız olarak meydana gelmekte ve gıda normalden farklı değerlendirilebilmektedir. Bu nedenle tüketicinin davranışını belirlemek için içerik üretilerek medya kullanılmaktadır. Üretilen içerik, sağlıklı algılanma yani health halo etkisiyle tüketicinin davranışını manipüle etmektedir. Tüketici böylelikle gıdayı daha sağlıklı olarak algılamakta ve seçim miktarları dahi bu doğrultuda değişebilmektedir. Ancak mevzuattaki yetersizlikler ve uygulamalarda yer alan problemler nedeniyle tüketiciler yanılgılar yaşayabilmektedir (Bektaş ve ark, 2020).

2.10. Medyanın Hayvansal Gıda Seçimi ve Tüketimi Üzerine Etkileri

Günümüzde sağlıklı gıda kavramı ciddi şekilde konuşulmakta, bireyler gıdalara şüphe ile yaklaşmaktadırlar. Bu noktada ise bilgi kirliliği oluşmakta ve zamanla artış göstermektedir. En çok kafa karışıklığı olan konu ise hayvansal gıdalardır (Artık, 2015).

Medyada bulunan ancak uzmanlığı tartışılan haberler; tavukta yer alan antibiyotik, kırmızı etteki boya, kanser yapan yağlar gibi başlıklardır. Sadece tek bir uzmanın görüşüyle; kırmızı et kanser yapar düşüncesi tüketicilerde korku, endişe, çaresizlik gibi duygular oluşturmaktadır. Bununla birlikte de teflon etkisi diye adlandırılan haberlere karşı adeta bir sağırlaşma meydana gelmektedir. Bilginin içeriğinde ne kadar tüketimde kansere yol açtığı kırmızı etin belirtilmemektedir. Ertesi gün aynı uzman bu seferde tavuk eti antibiyotik içeriyor, balıkta civa bulunuyor diye açıklamalarda bulunmakta ve bireyler de tavuk, balık, kırmızı et

tüketimiyle ilgili paniğe düşmektedir. Toplum ekonomik imkanlarını da düşünerek hangi protein kaynaklarını tüketeceğini düşünür hale gelmektedir (Güneş, 2019).

Son yıllarda hayvansal gıdalar ve özellikle de sütle ilgili medyada yer alan bilgi kirliliğinde birçok soru yer almaktadır. Örneğin; Çocukların anne sütü haricinde içtikleri sütler riskli mi? Kefir ve yoğurt sütün yerini tutar mı? Süt alerjen midir? Marketten aldığımız yoğurtlarda neden ekşime olmuyor? Süte ısıtma işlemi uygulanması ve kaynatılması vitamin ve enzim kaybına neden olur mu? Sokaktan alınan süt Ultra Yüksek Isı (Ultra-High Temperature-UHT) ve pastörize süte göre daha mı sağlıklı? Gezen tavuk yumurtası mı tüketmemiz gerekir? Sağlığımız için kırmızı et zararlı mıdır? Izgarada pişen et sağlığa zararlı mıdır? Bağışıklık sistemimizin güçlenmesinde kırmızı et etkili midir? Tüm bu sorulara herkes medya sayesinde cevap alabilmektedir. Hızlı ve kolay ulaşılan bu bilgi zamandan tasarruf açısından önem taşımaktadır (Artık, 2015).

Medya, gıda ve tercihlerinde tüketici davranışlarını etkisi altına almaktadır (Süleymanoğlu, 2017). Medya önemli bir güçtür, adeta yaşamımızdan bir parça olmaktadır. Örneğin medya ilk olarak yumurtayı yasaklayarak sonra şifa kaynağı olarak göstermekte, tereyağını ise kapınızdan içeri almayın diyerek daha sonra ise yalnızca abartmayın önerisini yapmaktadır (Karaaslan, 2015). Bunların sonucu olarak ülkemizde yeterli yumurta tüketimi olmamaktadır. Bunun sebebi ise yazılı ve görsel medyada yer alan yumurtanın kolesterol miktarının fazla olduğu bu nedenle de kardiyovasküler hastalıkların oluştuğu düşünceleridir. Bu tür düşünceler toplumda kolesterol korkusuna sebep olmuş ve yumurta istenilen değil de fobi olarak görülen bir gıda haline almıştır (Çelebi ve Karaca, 2006).

Medyada kaynağı bilinmeyen bilgiler yer almaktadır. Bu bilgilerin tüm topluma ulaşması da tehlikeye neden olmaktadır. Bunun sonucunda da toplumda bilgi obezi olan bireyler dolaşır hale gelmektedir. Çünkü toplumumuz bilginin doğru kaynağını araştırmaktan öte, duyduklarına ve gördüklerine inanmaktadır. TV’de ise bazı kadın programlarında gıdalarla ilgili bireyleri yanlış yönlendiren bilgiler bulunmaktadır. Bunları söyleyen konunun uzmanı olmayan kişiler bu açıklamaları ile ilgi görmektedirler. Ancak besin değerleri yüzyıllar öncesinden bilinmekte olan yumurta, süt, et ve yoğurt gibi hayvansal gıdalarla ilgili doğru olmayan bilgilendirmeler zaten yetersiz dengesiz beslenen milletimizin yanlış beslenme alışkanlıkları kazanmasına neden olmaktadır. Bu kadar çok bilgi kirliliğinin olduğu bir medya da bir soruya cevap aramak kolay değildir. Bunun için doğruluğu kanıtlanmayan bilgilerle bilgi obezi olarak değil, araştırıp sorgulayarak bilgi diyeti ile doğru bilgiye ulaşılması gerekmektedir (Artık, 2015). Bilgi obezi

olan toplumun, gıdalarla ilgili medyada yer alan bilgi kirliliğinden uzaklaşarak bilimsel temellere dayanan bilgi diyetini uygulaması ihtiyacıdır (Erdoğan, 2013).

TV’de yer alan hayvansal gıda tüketimini önerici kamu spotları yapılması farkındalık oluşturmak için önemli bir yere sahiptir. Konuyla ilgili uzmanlaşmış olan bireylerin medyada yaptıkları açıklamalar dikkate alınmalıdır. Bu konuyla ilgili bilgi kirliliği en üst seviyede olup tüketiciler bu konuda yanlış bilgilendirilmektedir (Yılmaz İE, 2012).

Medyada hayvansal gıdalarla ilgili birçok bilgi yer almakta ancak güvenilirliği soru işareti oluşturmaktadır. Bu durumda akla gelen ilk soru ise Türk milletinin hayvansal gıda tüketimini engelleyerek, zekâ seviyesi düşük bir millet mi meydana getirilmek isteniyor? Çünkü hayvansal gıdaların zekâ gelişimindeki etkisi birçok araştırmada belirtilmektedir (Artık, 2015).

3. GEREÇ VE YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Türü

Bu araştırma, üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda seçim ve tüketimi üzerine medyanın etkisinin araştırılması amacıyla analitik-kesitsel olarak yapılmıştır.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi

Araştırmanın evrenini, 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında Aydın Adnan Menderes Üniversitesi fakülte ve yüksekokullarında eğitim-öğretime devam etmekte olan 29.939 lisans öğrencisi oluşturmaktadır.

Evreni bilinen örnekleme yöntemi kullanılarak tabakalı örnekleme yöntemi uygulanmıştır. Evren 29.939 lisans öğrencisi alındığında %5 hata payıyla %99 güven aralığında örneklem büyüklüğü 650 olarak hesaplanmıştır. Hesaplanan öğrenci sayılarının veri kaybı olma ihtimaline karşı %20 fazlası alınmıştır. Buna göre fakültelerden 724 öğrenci ve yüksekokullardan 56 öğrenci araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırma toplam 780 öğrenciye yapılmıştır.

3.3. Araştırmanın Veri Kaynakları

Araştırmada veri kaynağı olarak Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda seçimi ve tüketimi üzerine medyanın rolünün incelenmesine yönelik anket formu kullanılmıştır. Anket formu araştırmacı tarafından konu ile ilgili literatür taranarak oluşturulmuştur. Anket formu toplam 24 sorudan oluşmaktadır. Ankette sosyo-demografik özellikleriyle (yaş, cinsiyet, kilo, boy, okuduğu fakülte, barınma durumu, aylık geliri, fiziksel aktivite durumları) ilgili 10 soru, hayvansal gıdaların tüketim sıklığının ve tüketim sebeplerinin yer aldığı 2 soru, hayvansal gıdaların nereden satın alındığının yer aldığı 1 soru, hayvansal gıdaların satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolünün belirlenmesine

yönelik 9 soru bulunmaktadır. Hayvansal gıda tüketim sıklığının yer aldığı bölümdeki sorulara, katılımcılar “Her gün”, “Haftada birkaç kez”, “Haftada bir”, “15 günde bir”, “Ayda bir”, “Hiç” seçeneklerinden birini işaretleyerek cevaplandırmışlardır. Hayvansal gıda tüketme sebeplerinin yer aldığı bölümdeki sorulara katılımcılar “Protein yönünden zengin”, “Dengeli beslenme için gerekli”, “Lezzetli buluyorum”, “Alışkanlığım”, “Fiyatı uygun”, “Diğer” seçeneklerinden birini veya birden fazlasını işaretleyerek cevaplandırmışlardır. Hayvansal gıdaları nereden satın aldıklarının sorulduğu bölümde ise katılımcılar “Üretici”, “Pazar”, “Bakkal”, “Market”, “Şarküteri”, “Diğer” seçeneklerinden biri veya birden fazlasını işaretlemişlerdir. Hayvansal gıdaların satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolünün belirlenmesine yönelik soruların yer aldığı bölümde de katılımcılar soruların karşılığında yer alan “Evet”, “Hayır”, “Bazen” seçeneklerinden birini işaretlemişlerdir.

3.4. Araştırmanın Uygulama Şekli

Araştırma Aydın Adnan Menderes Üniversitesi’nde çalışmaya katılmayı kabul eden öğrencilere araştırmacı tarafından hazırlanan anket formu uygulanarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma verileri Şubat 2020–Mayıs 2020 tarihleri arasında toplanmıştır. Şubat ve Mart aylarında araştırmacı tarafından okul saatlerinde öğrencilerin boş zamanlarını geçirdikleri alanlarda 250 kişiye yüz yüze yöntemiyle uygulanırken devam eden küresel salgın Yeni Koronavirüs Hastalığı (COVID-19) nedeniyle bu yönetime devam etme imkanı bulunamamasından dolayı kalan 530 kişiye araştırma dijital ortamda uygulanarak tamamlanmıştır. Araştırmaya Eğitim Fakültesi’nden 66 kişi, Fen Edebiyat Fakültesi’nden 81 kişi, İletişim Fakültesi’nden 45 kişi, Mühendislik Fakültesi’nden 35 kişi, Sağlık Bilimleri Fakültesi’nden 23 kişi, Diş Hekimliği Fakültesi’nden 50 kişi, Aydın İktisat Fakültesi’nden 43 kişi, Hemşirelik Fakültesi’nden 27 kişi, Tıp Fakültesi’nden 31 kişi, Turizm Fakültesi’nden 38 kişi, Veteriner Fakültesi’nden 66 kişi, Spor Bilimleri Fakültesi’nden 15 kişi, Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu (BESYO)’ndan 39 kişi, Söke İşletme Fakültesi’nden 42 kişi, Devlet Konservatuarı’ndan 1 kişi, Söke Sağlık Yüksekokulundan 1 kişi, Ziraat Fakültesi’nden 40 kişi, Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (İİBF)’nden 129 kişi, Turizm İşletme ve Otelcilik Yüksekokulu (OTLYO)’ndan 8 kişi dahil edilmiştir.

3.5. Araştırma Verilerinin Analizi ve Değerlendirilmesi

Araştırmanın verileri IBM SPSS versiyon 22.0 istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Kategorik değişkenler sayı ve yzde olarak; srekli değişkenler ortalama \pm Standart sapma ve ortanca (minimum-maksimum) değerleri ile sunulmuştur.

3.6. Araştırmanın Etiği

Bu araştırma Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Tıp Fakóltesi Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu 53043469- 050.04.04 kararı ile onaylanmıştır. Araştırmaya katılımda gönüllük esası alınmış, katılımcıların kimlik ve iletişim bilgileri alınmamış, elde edilen verilerin sadece bilimsel amaçlarla kullanılacağına dair bilgilendirme yapılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırmaya 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İletişim Fakültesi, Mühendislik Fakültesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Diş Hekimliği Fakültesi, Aydın İktisat Fakültesi, Hemşirelik Fakültesi, Tıp Fakültesi, Turizm Fakültesi, Veteriner Fakültesi, Spor Bilimleri Fakültesi, BESYO, Söke İşletme Fakültesi, Devlet Konservatuarı, Söke Sağlık Yüksekokulu, Ziraat Fakültesi, Nazilli İİBF, Turizm İşletme ve OTLYO' da öğrenim gören ve araştırmaya katılmayı kabul eden 780 öğrenci dahil edilmiştir. Bu bölümde araştırma kapsamına alınan 780 öğrenciye ait bulgular: temel tanımlayıcı, hayvansal gıda seçimi ve tüketimi ile hayvansal gıda seçimi ve tüketiminde medyanın rolü şeklinde başlıklar dikkate alınarak incelenmiştir.

Araştırmaya katılan öğrencilerin yaş ortalaması $21,8 \pm 2,8$ 'dir (minimum 18, maksimum 49).

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin cinsiyet dağılımı Tablo 3'de sunulmuştur. Öğrencilerin %54,5'i (n=425) kadın, %45,5'i (n=355) erkektir.

Tablo 3. Üniversite öğrencilerinin cinsiyet dağılımı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Cinsiyet	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Kadın	425	54,5
Erkek	355	45,5
Toplam	780	100,0

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin sigara kullanma durumu Tablo 4'de belirtilmiştir. Öğrencilerin %41,4'ü (n=323) sigara kullanırken, %58,6'sı (n=457) sigara kullanmamaktadır.

Tablo 4. Üniversite öğrencilerinin sigara kullanma durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Sigara kullanımı	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	323	41,4
Hayır	457	58,6
Toplam	780	100,0

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin %40,3'ü (n=314) düzenli fiziksel aktivite yaparken, %59,7'si (n=466) düzenli olarak fiziksel aktivite yapmamaktadır (Tablo 5).

Tablo 5. Üniversite öğrencilerinin fiziksel aktivite durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fiziksel aktivite	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	314	40,3
Hayır	466	59,7
Toplam	780	100,0

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin barınma durumları Tablo 6'da yer almaktadır. Öğrencilerin %59,1'i (n=461) öğrenci evinde, %15,3'ü (n=119) ailesiyle birlikte, %24,0'ı (n=187) yurttta yaşamaktadır.

Tablo 6. Üniversite öğrencilerinin barınma durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Barınma durumları	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Öğrenci evinde	461	59,1
Ailemle birlikte	119	15,3
Yurttta	187	24,0
Diğer	13	1,6
Toplam	780	100,0

Diğer: Corona nedeniyle ailemin yanında, abimle birlikte, kendi evimde, şu anda ailemle ama yurttta

Araştırmaya katılan Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerin %20,6'sı (n=161) 600 Türk Lirası (TL)'nin altında, %51,3'ü (n=400) 601- 1350 TL arası, %16,3'ü (n=127) 1351- 2020 TL arası, %11,8'i (n=92) 2021 TL ve üstü gelire sahiptir (Tablo 7).

Tablo 7. Üniversite öğrencilerinin gelir durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Gelir durumu	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
600 TL ve altı	161	20,6
601- 1350 TL	400	51,3
1351- 2020 TL	127	16,3
2021 TL ve üstü	92	11,8
Toplam	780	100,0

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin kilo-boy durumları Tablo 8’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin boy uzunluğu 150 santimetre (cm) ile 197 cm arasında dağılım göstermekte boy uzunluğu ortalamaları 170,64±9 cm ve ağırlık değerleri 35 kg ile 115 kg arasında değişmekte ortalamaları ise 68,42±14,6 kg’dır.

Tablo 8. Üniversite öğrencilerinin kilo-boy durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kilo- boy	Kişi sayısı (n)	Minimum	Maksimum	Ortalama
Kilo (kg)	780	35	115	68,42±14,6
Boy (cm)	780	150	197	170,64±9

Araştırmaya katılan Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin %96,4’ü (n=752) hayvansal gıda tüketirken, %3,6’sı (n=28) hayvansal gıda tüketmemektedir (Tablo 9). Öğrencilerin %39,2’si (n=11) vejetaryen olması, %32,1’i (n=9) fiyat kaynaklı, %17,8’i (n=5) gıda alerjisi olması, %7,1’i (n=2) sağlık sorunları, %3,5’i (n=1) diğer bir nedenle hayvansal gıda tüketmemektedirler (Tablo 10).

Tablo 9. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıda tüketim durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	752	96,4
Hayır	28	3,6

Tablo 10. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketmeme nedenleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıda tüketmeme nedeni (n=28)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Vejetaryen	11	39,2
Fiyat	9	32,1
Gıda alerjisi	5	17,8
Sağlık sorunları	2	7,1
Diğer	1	3,5

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin süt tüketim sıklığı Tablo 11’de yer almakta ve %19,5’i (n=152) her gün, %31,4’ü (n=245) haftada birkaç kez, %13,8’i (n=108) haftada bir, %10’u (n=78) 15 günde bir, %7,9’u (n=62) ayda bir süt tüketmekteyken, %17,3’ü (n=135) hiç süt tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve süt tüketen öğrencilerin %37,9’u (n=245) protein yönünden zengin, %38,1’i (n=246) dengeli beslenme için gerekli, 48,2’si (n=311) lezzetli, %27,9’u (n=180) alışkanlık, %10,6’sı (n=69) fiyat uygunluğu için, %9,4’ü (n=61) ise diğer bir sebeple süt tüketmektedirler (Tablo 12).

Tablo 11. Üniversite öğrencilerinin süt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Süt tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	152	19,5
Haftada birkaç kez	245	31,4
Haftada bir	108	13,8
15 günde bir	78	10,0
Ayda bir	62	7,9
Hiç	135	17,3

Tablo 12. Üniversite öğrencilerinin süt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Süt tüketim sebebi (n=645)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	311	48,2
Dengeli beslenme için gerekli	246	38,1
Protein yönünden zengin	245	37,9
Alışkanlığım	180	27,9
Fiyatı uygun	69	10,6
Diğer	61	9,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin proteinli süt tüketim sıklığı Tablo 13’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %2,7’si (n=21) her gün, %12,8’i (n=100) haftada birkaç kez, %3,3’ü (n=26) haftada bir, %3,2’si (n=25) 15 günde bir, %6,8’i (n=53) ayda bir proteinli süt tüketirken, %71,2’si (n=555) ise hiç proteinli süt tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve proteinli süt tüketen öğrencilerin %57,7’si (n=130) protein yönünden zengin, %34,2’si (n=77) dengeli beslenme için gerekli, %40’ı (n=90) lezzetli, %13,7’si (n=31) alışkanlık, %7,1’i (n=16) fiyat uygunluğu için, %76,4’ü (n=172) ise diğer bir sebeple proteinli süt tüketmektedir (Tablo 14).

Tablo 13. Üniversite öğrencilerinin proteinli süt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Proteinli süt tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	21	2,7
Haftada birkaç kez	100	12,8
Haftada bir	26	3,3
15 günde bir	25	3,2
Ayda bir	53	6,8
Hiç	555	71,2

Tablo 14. Üniversite öğrencilerinin proteinli süt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Proteinli süt tüketim sebebi (n=225)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Protein yönünden zengin	130	57,7
Lezzetli buluyorum	90	40,0
Dengeli beslenme için gerekli	77	34,2
Alışkanlığım	31	13,7
Fiyatı uygun	16	7,1
Diğer	172	76,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir.

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin yoğurt tüketim sıklığı Tablo 15’de yer almaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %25,8’i (n=201) her gün, %40,4’ü (n=315) haftada birkaç kez, %15,5’i (n=121) haftada bir, %6,5’i (n=51) 15 günde bir, %2,9’u (n=23) ayda bir yoğurt tüketirken, %8,8’i (n=69) ise hiç yoğurt tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve yoğurt tüketen öğrencilerin %23,7’si (n=169) protein yönünden zengin, %44,0’ü (n=313) dengeli beslenme için gerekli, %52,0’si (n=370) lezzetli, %32,0’si (n= 228) alışkanlık, %12,5’i (n= 89) fiyat uygunluğu için, %6,1’i (n=44) ise diğer bir sebeple yoğurt tüketmektedir (Tablo 16).

Tablo 15. Üniversite öğrencilerinin yoğurt tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Yoğurt tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	201	25,8
Haftada birkaç kez	315	40,4
Haftada bir	121	15,5
15 günde bir	51	6,5
Ayda bir	23	2,9
Hiç	69	8,8

Tablo 16. Üniversite öğrencilerinin yoğurt tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Yoğurt tüketim sebebi (n=711)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	370	52,0
Dengeli beslenme için gerekli	313	44,0
Alışkanlığım	228	32,0
Protein yönünden zengin	169	23,7
Fiyatı uygun	89	12,5
Diğer	44	6,1

*birden çok seçenek işaretlenmiştir.

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin kefir tüketim sıklığı Tablo 17’de bulunmaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %5,6’sı (n=44) her gün, %7,7’si (n=60) haftada birkaç kez, %5,1’i (n=40) haftada bir, %3,7’si (n=29) 15 günde bir, %9,1’i (n=71) ayda bir kefir tüketirken, %68,7’si (n=536) ise hiç kefir tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve kefir tüketen öğrencilerin %18,8’i (n=46) protein yönünden zengin, %48,7’si (n=119) dengeli beslenme için gerekli, %45,0’i (n=110) lezzetli, %29,0’u (n=71) alışkanlık, %13,5’i (n=33) fiyat uygunluğu için, %75,4’ü (n=184) ise diğer bir sebeple kefir tüketmektedir (Tablo 18).

Tablo 17. Üniversite öğrencilerinin kefir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kefir tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	44	5,6
Haftada birkaç kez	60	7,7
Haftada bir	40	5,1
15 günde bir	29	3,7
Ayda bir	71	9,1
Hiç	536	68,7

Tablo 18. Üniversite öğrencilerinin kefir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kefir tüketim sebebi (n=244)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Dengeli beslenme için gerekli	119	48,7
Lezzetli buluyorum	110	45,0
Alışkanlığım	71	29,0
Protein yönünden zengin	46	18,8
Fiyatı uygun	33	13,5
Diğer	184	75,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin ayran tüketim sıklığı Tablo 19’da sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %12,3’ü (n=96) her gün, %38,6’sı (n=301) haftada birkaç kez, %19,0’u (n=148) haftada bir, %12,8’i (n=100) 15 günde bir, %5’i (n=39) ayda bir ayran tüketirken, %12,3’ü (n=96) ise hiç ayran tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve ayran tüketen öğrencilerin %13,1’i (n=90) protein yönünden zengin, %22,3’ü (n=153) dengeli beslenme için gerekli, %65,6’sı (n=449) lezzetli, %33,0’ü (n=226) alışkanlık, %22,8’i (n=156) fiyat uygunluğu için, %7,3’ü (n=50) ise diğer bir sebeple ayran tüketmektedir (Tablo 20).

Tablo 19. Üniversite öğrencilerinin ayran tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Ayran tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	96	12,3
Haftada birkaç kez	301	38,6
Haftada bir	148	19,0
15 günde bir	100	12,8
Ayda bir	39	5,0
Hiç	96	12,3

Tablo 20. Üniversite öğrencilerinin ayran tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Ayran tüketim sebebi (n=684)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	449	65,6
Alışkanlığım	226	33,0
Fiyatı uygun	156	22,8
Dengeli beslenme için gerekli	153	22,3
Protein yönünden zengin	90	13,1
Diğer	50	7,3

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin beyaz peynir tüketim sıklığı Tablo 21’de yer almaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %45,1’i (n=352) her gün, %25,6’sı (n=200) haftada birkaç kez, %14,9’u (n=116) haftada bir, %4,4’ü (n=34) 15 günde bir, %1,7’si (n=13) ayda bir beyaz peynir tüketirken, %8,3’ü (n=65) ise hiç beyaz peynir tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve beyaz peynir tüketen öğrencilerin %22,9’u (n=164) protein yönünden zengin, %43,0’ü (n=308) dengeli beslenme için gerekli, %59,0’u (n=422) lezzetli, %33,0’ı (n=242) alışkanlık, %11,4’ü (n=82) fiyat uygunluğu için, %4,6’sı (n=33) ise diğer bir sebeple beyaz peynir tüketmektedir (Tablo 22).

Tablo 21. Üniversite öğrencilerinin beyaz peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Beyaz peynir tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	352	45,1
Haftada birkaç kez	200	25,6
Haftada bir	116	14,9
15 günde bir	34	4,4
Ayda bir	13	1,7
Hiç	65	8,3

Tablo 22. Üniversite öğrencilerinin beyaz peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Beyaz Peynir tüketim sebebi (n=715)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	422	59,0
Dengeli beslenme için gerekli	308	43,0
Alışkanlığım	242	33,0
Protein yönünden zengin	164	22,9
Fiyatı uygun	82	11,4
Diğer	33	4,6

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin lor peynir tüketim sıklığı Tablo 23’de gösterilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %11,8’i (n=92) her gün, %16,2’si (n=126) haftada birkaç kez, %11,9’u (n=93) haftada bir, %9’u (n=70) 15 günde bir, %13,2’si (n=103) ayda bir lor peynir tüketirken %37,9’u (n=296) hiç lor peynir tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve lor peynir tüketen öğrencilerin %25’i (n=121) protein yönünden zengin, %24,7’si (n=120) dengeli beslenme için gerekli, %45,8’i (n=222) lezzetli, %17,7’si (n=86) alışkanlık, %19,8’i (n=96) fiyat uygunluğu için, %27,4’ü (n=133) diğer bir sebeple lor peynir tüketmektedir (Tablo 24).

Tablo 23. Üniversite öğrencilerinin lor peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Lor peynir tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	92	11,8
Haftada birkaç kez	126	16,2
Haftada bir	93	11,9
15 günde bir	70	9,0
Ayda bir	103	13,2
Hiç	296	37,9

Tablo 24. Üniversite öğrencilerinin lor peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Lor Peynir tüketim sebebi (n=484)	Kişi sayısı(n)	Yüzde(%)
Lezzetli buluyorum	222	45,8
Protein yönünden zengin	121	25,0
Dengeli beslenme için gerekli	120	24,7
Fiyatı uygun	96	19,8
Alışkanlığım	86	17,7
Diğer	133	27,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin kaşar peynir tüketim sıklığı Tablo 25’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %11,5’i (n=90) her gün, %27,2’si (n=212) haftada birkaç kez, %22,4’ü (n=175) haftada bir, %11,4’ü (n=89) 15 günde bir, %10,1’i (n=79) ayda bir kaşar peynir tüketirken, %17,3’ü (n=135) ise hiç kaşar peynir tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve kaşar peynir tüketen öğrencilerin %11,3’ü (n=73) protein yönünden zengin, %16,4’ü (n=106) dengeli beslenme için gerekli, %62,9’u (n=460) lezzetli, %25,5’i (n=165) alışkanlık, %6,8’i (n=44) fiyat uygunluğu için, %10,5’i (n=68) diğer bir sebeple kaşar peynir tüketmektedir (Tablo 26).

Tablo 25. Üniversite öğrencilerinin kaşar peynir tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kaşar peynir tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	90	11,5
Haftada birkaç kez	212	27,2
Haftada bir	175	22,4
15 günde bir	89	11,4
Ayda bir	79	10,1
Hiç	135	17,3

Tablo 26. Üniversite öğrencilerinin kaşar peynir tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kaşar Peynir tüketim sebebi (n=645)	Kişi sayısı (n)	Yüzde(%)
Lezzetli buluyorum	460	62,9
Alışkanlığım	165	25,5
Dengeli beslenme için gerekli	106	16,4
Protein yönünden zengin	73	11,3
Fiyatı uygun	44	6,8
Diğer	68	10,5

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin tereyağı tüketim sıklığı Tablo 27’de gösterilmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %14,7’si (n=115) her gün, %22,8’i (n=178) haftada birkaç kez, %13,5’i (n=105) haftada bir, %9,6’sı (n=75) 15 günde bir, %17,3 ü (n=135) ayda bir tereyağı tüketirken, %22,1’i (n=172) ise hiç tereyağı tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve tereyağı tüketen öğrencilerin %11,3’ü (n=69) protein yönünden zengin, %18,7’si (n=114) dengeli beslenme için gerekli, %65,2’si (n=397) lezzetli, %21,7’si (n=132) alışkanlık, %7,4’ü (n=45) fiyat uygunluğu için, %15,7’si (n=96) ise diğer bir sebeple tereyağı tüketmektedir (Tablo 28).

Tablo 27. Üniversite öğrencilerinin tereyağı tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Tereyağı tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	115	14,7
Haftada birkaç kez	178	22,8
Haftada bir	105	13,5
15 günde bir	75	9,6
Ayda bir	135	17,3
Hiç	172	22,1

Tablo 28. Üniversite öğrencilerinin tereyağı tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Tereyağı tüketim sebebi (n=608)	Kişi sayısı(n)	Yüzde(%)
Lezzetli buluyorum	397	65,2
Alışkanlığım	132	21,7
Dengeli beslenme için gerekli	114	18,7
Protein yönünden zengin	69	11,3
Fiyatı uygun	45	7,4
Diğer	96	15,7

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin kaymak tüketim sıklığı Tablo 29’da sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %2,4’ü (n=19) her gün, %8,3’ü (n=65) haftada birkaç kez, %9’u (n=70) haftada bir, %8,7’si (n=68) 15 günde bir, %22,8’i (n=178) ayda bir kaymak tüketirken, %48,7’si (n=380) ise hiç kaymak tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve kaymak tüketen öğrencilerin %10,5’i (n=42) protein yönünden zengin, %14,2’si (n=57) dengeli beslenme için gerekli, %74’ü (n=296) lezzetli, %20’si (n=80) alışkanlık, %9’u (n=36) fiyat uygunluğu için, %37’si (n=148) diğer bir sebeple kaymak tüketmektedir (Tablo 30).

Tablo 29. Üniversite öğrencilerinin kaymak tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kaymak tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	19	2,4
Haftada birkaç kez	65	8,3
Haftada bir	70	9,0
15 günde bir	68	8,7
Ayda bir	178	22,8
Hiç	380	48,7

Tablo 30. Üniversite öğrencilerinin kaymak tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Kaymak tüketim sebebi (n=400)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Protein yönünden zengin	42	10,5
Dengeli beslenme için gerekli	57	14,2
Lezzetli buluyorum	296	74,0
Alışkanlığım	80	20,0
Fiyatı uygun	36	9,0
Diğer	148	37,0

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin sığır-dana eti tüketim sıklığı Tablo 31’de yer almaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %2,7’si (n=21) her gün, %33,8’i (n=264) haftada birkaç kez, %22,8’i (n=178) haftada bir, %12,9’u (n=101) 15 günde bir, %14,6’sı (n=114) ayda bir sığır-dana eti tüketirken, %13,1’i (n=102) hiç sığır-dana eti tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve sığır- dana eti tüketen öğrencilerin %32’si (n=217) protein yönünden zengin, %43,5’i (n=295) dengeli beslenme için gerekli, %57,2 (n=388) lezzetli, %20,2 (n=137) alışkanlık, %7,3’ü (n=50) fiyat uygunluğu için, %7,3’ü (n=50) diğer bir sebeple sığır- dana eti tüketmektedir (Tablo 32).

Tablo 31. Üniversite öğrencilerinin sığır-dana eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Sığır-dana eti tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	21	2,7
Haftada birkaç kez	264	33,8
Haftada bir	178	22,8
15 günde bir	101	12,9
Ayda bir	114	14,6
Hiç	102	13,1

Tablo 32. Üniversite öğrencilerinin sığır- dana eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Sığır-Dana eti tüketim sebebi (n=678)	Kişi sayısı(n)	Yüzde(%)
Lezzetli buluyorum	388	57,2
Dengeli beslenme için gerekli	295	43,5
Protein yönünden zengin	217	32,0
Alışkanlığım	137	20,2
Fiyatı uygun	50	7,3
Diğer	50	7,3

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin koyun eti tüketim sıklığı Tablo 33’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %1’i (n=8) her gün, %12,2’si (n=95) haftada birkaç kez, %9’u (n=70) haftada bir, %11,7’si (n=91) 15 günde bir, %19,5’i (n=152) ayda bir koyun eti tüketirken, %46,7’si (n=364) hiç koyun eti tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve koyun eti tüketen öğrencilerin %31’i (n=129) protein yönünden zengin, %25,9’u (n=108) dengeli beslenme için gerekli, %57,6’sı (n=240) lezzetli, %20,4 (n=85) alışkanlık, %9,3’ü (n=39) fiyat uygunluğu için, %32,9’u (n=137) ise diğer bir sebeple koyun eti tüketmektedir (Tablo 34).

Tablo 33. Üniversite öğrencilerinin koyun eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Koyun eti tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	8	1,0
Haftada birkaç kez	95	12,2
Haftada bir	70	9,0
15 günde bir	91	11,7
Ayda bir	152	19,5
Hiç	364	46,7

Tablo 34. Üniversite öğrencilerinin koyun eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Koyun eti tüketim sebebi (n=416)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	240	57,6
Protein yönüdn zengin	129	31,0
Dengeli beslenme için gerekli	108	25,9
Alışkanlığım	85	20,4
Fiyatı uygun	39	9,3
Diğer	137	32,9

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin keçi eti tüketim sıklığı Tablo 35’de yer almaktadır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %0,6’sı (n=5) her gün, %3,6’sı (n=28) haftada birkaç kez, %2,1’i (n=16) haftada bir, %6,2’si (n=48) 15 günde bir, %12,9’u (n=101) ayda bir keçi eti tüketirken, %74,6’sı (n=582) hiç keçi eti tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve keçi eti tüketen öğrencilerin %25,2’si (n=50) protein yönünden zengin, %21,2’si (n=42) dengeli beslenme için gerekli, %58,5’i (n=116) lezzetli, %16,6’sı (n= 33) alışkanlık, %9,5’i (n=19) fiyat uygunluğu için, % 100,0’ı (n=198) diğer bir sebeple keçi eti tüketmektedir (Tablo 36).

Tablo 35. Üniversite öğrencilerinin keçi eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Keçi eti tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde(%)
Her gün	5	0,6
Haftada birkaç kez	28	3,6
Haftada bir	16	2,1
15 günde bir	48	6,2
Ayda bir	101	12,9
Hiç	582	74,6

Tablo 36. Üniversite öğrencilerinin keçi eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Keçi eti tüketim sebebi (n=198)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	116	58,5
Protein yönünden zengin	50	25,2
Dengeli beslenme için gerekli	42	21,2
Alışkanlığım	33	16,6
Fiyatı uygun	19	9,5
Diğer	198	100,0

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 37’de tavuk eti tüketim sıklığı gösterilmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %9,5’i (n=74) her gün, %46,7’si (n=364) haftada birkaç kez, %22,3’ü (n=174) haftada bir, %10,3’ü (n=80) 15 günde bir, %2,8’i (n=22) ayda bir tavuk eti tüketirken, %8,5’i (n=66) hiç tavuk eti tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve tavuk eti tüketen öğrencilerin %32,9’u (n=235) protein yönünden zengin, %33,3’ü (n=238) dengeli beslenme için gerekli, %54,0’ü (n=386) lezzetli, %25,9’u (n=185) alışkanlık, %33,4’ü (n=239) fiyat uygunluğu için, %4,7’si (n=34) diğer bir sebeple tavuk eti tüketmektedir (Tablo38).

Tablo 37. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Tavuk eti tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	74	9,5
Haftada birkaç kez	364	46,7
Haftada bir	174	22,3
15 günde bir	80	10,3
Ayda bir	22	2,8
Hiç	66	8,5

Tablo 38. Üniversite öğrencilerinin tavuk eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Tavuk eti tüketim sebebi (n=714)	Kişi sayısı (n)	Yüzde(%)
Lezzetli buluyorum	386	54,0
Fiyatı uygun	239	33,4
Dengeli beslenme için gerekli	238	33,3
Protein yönünden zengin	235	32,9
Alışkanlığım	185	25,9
Diğer	34	4,7

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 39’da hindi eti tüketim sıklığı sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %0,6’sı (n=5) her gün, %8,1’i (n=63) haftada birkaç kez, %4,5’i (n=35) haftada bir, %4,5’i (n=35) 15 günde bir, %12,6’sı (n=98) ayda bir hindi eti tüketirken, %69,7’si (n=544) hiç hindi eti tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve hindi eti tüketen öğrencilerin %40,6’sı (n=96) protein yönünden zengin, %23,3’ü (n=55) dengeli beslenme için gerekli, %45,7’si (n=108) lezzetli, %16,5’i (n=39) alışkanlık, %13,5’i (n=32) fiyat uygunluğu için, %89,4’ü (n=211) diğer bir sebeple hindi eti tüketmektedir (Tablo40).

Tablo 39. Üniversite öğrencilerinin hindi eti tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hindi eti tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	5	0,6
Haftada birkaç kez	63	8,1
Haftada bir	35	4,5
15 günde bir	35	4,5
Ayda bir	98	12,6
Hiç	544	69,7

Tablo 40. Üniversite öğrencilerinin hindi eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hindi eti tüketim sebebi (n=236)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	108	45,7
Protein yönünden zengin	96	40,6
Dengeli beslenme için gerekli	55	23,3
Alışkanlığım	39	16,5
Fiyatı uygun	32	13,5
Diğer	211	89,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 41’de salam-sosis tüketim sıklığı belirtilmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %7,3’ü (n=57) her gün, %21,7’si (n=169) haftada birkaç kez, %22,4’ü (n=175) haftada bir, %10,6’sı (n=83) 15 günde bir, %14,2’si (n=111) ayda bir salam-sosis tüketirken, %23,7’si (n=185) hiç salam-sosis tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve salam-sosis eti tüketen öğrencilerin %5,8’i (n=35) protein yönünden zengin, %9,4’ü (n=56) dengeli beslenme için gerekli, %66,7’si (n=397) lezzetli, %29,5’i (n=176) alışkanlık, %21,3’ü (n=127) fiyat uygunluğu için, %14,6’sı (n=87) diğer bir sebeple salam-sosis tüketmektedir (Tablo 42).

Tablo 41. Üniversite öğrencilerinin salam-sosis tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Salam-sosis tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	57	7,3
Haftada birkaç kez	169	21,7
Haftada bir	175	22,4
15 günde bir	83	10,6
Ayda bir	111	14,2
Hiç	185	23,7

Tablo 42. Üniversite öğrencilerinin salam-sosis eti tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Salam-Sosis eti tüketim sebebi (n=595)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	397	66,7
Alışkanlığım	176	29,5
Fiyatı uygun	127	21,3
Dengeli beslenme için gerekli	56	9,4
Protein yönünden zengin	35	5,8
Diğer	87	14,6

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin sucuk tüketim sıklığı Tablo 43’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %5,3’ü (n=41) her gün, %21,5’i (n=168) haftada birkaç kez, %26,2’si (n=204) haftada bir, %12,1’i (n=94) 15 günde bir, %17,7’si (n=138) ayda bir sucuk tüketmekteyken, %17,3’ü (n=135) hiç sucuk tüketmemektedir. Araştırmaya katılan sucuk tüketen öğrencilerin %5,2’si (n=34) protein yönünden zengin, %9,3’ü (n=60) dengeli beslenme için gerekli, %70’i (n=452) lezzetli, %27,4’ü (n=177) alışkanlık, %14,5’i (n=94) fiyat uygunluğu için, %8,9’u (n=58) ise diğer bir sebeple sucuk tüketmektedir (Tablo 44).

Tablo 43. Üniversite öğrencilerinin sucuk tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Sucuk tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	41	5,3
Haftada birkaç kez	168	21,5
Haftada bir	204	26,2
15 günde bir	94	12,1
Ayda bir	138	17,7
Hiç	135	17,3

Tablo 44. Üniversite öğrencilerinin sucuk tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Sucuk tüketim sebebi (n=645)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	452	70,0
Alışkanlığım	177	27,4
Fiyatı uygun	94	14,5
Dengeli beslenme için gerekli	60	9,3
Protein yönünden zengin	34	5,2
Diğer	58	8,9

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 45’de pastırma tüketim sıklığı sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %0,5’i (n=4) her gün, %2,9’u (n=23) haftada birkaç kez, %4,6’sı (n=36) haftada bir, %9,4’ü (n=73) 15 günde bir, %23,6’sı (n=184) ayda bir pastırma tüketirken, %59’u (n=460) hiç pastırma tüketmemektedir. Araştırmaya katılan pastırma tüketen öğrencilerin %6,5’i (n=21) protein yönünden zengin, %9,6’sı (n=31) dengeli beslenme için gerekli, %73,7’si (n=236) lezzetli, %22,5’i (n=72) alışkanlık, %4,6 (n=15) fiyat uygunluğu için, %53,4’ü (n=171) ise diğer bir sebeple pastırma tüketmektedir (Tablo 46).

Tablo 45. Üniversite öğrencilerinin pastırma tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Pastırma tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	4	0,5
Haftada birkaç kez	23	2,9
Haftada bir	36	4,6
15 günde bir	73	9,4
Ayda bir	184	23,6
Hiç	460	59,0

Tablo 46. Üniversite öğrencilerinin pastırma tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Pastırma tüketim sebebi (n=320)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	236	73,7
Alışkanlığım	72	22,5
Dengeli beslenme için gerekli	31	9,6
Protein yönünden zengin	21	6,5
Fiyatı uygun	15	4,6
Diğer	171	53,4

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 47’de balık tüketim sıklığı sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %0,6’sı (n=5) her gün, %13,3’ü (n=104), haftada birkaç kez, %21,7’si (n=169) haftada bir, %21,3’ü (n=166) 15 günde bir, %31,3’ü (n=244) ayda bir balık tüketirken, %11,8’i (n=92) hiç balık tüketmemektedir. Araştırmaya katılan balık tüketen öğrencilerin %30,9’u (n=213) protein yönünden zengin, %48,5’i (n=334) dengeli beslenme için gerekli, %47,9’u (n=330) lezzetli, %19,7’si (n=136) alışkanlık, %12,2’si (n=84) fiyat uygunluğu için, %10,6’sı (n=73) ise diğer bir sebeple balık tüketmektedir (Tablo 48).

Tablo 47. Üniversite öğrencilerinin balık tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Balık tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	5	0,6
Haftada birkaç kez	104	13,3
Haftada bir	169	21,7
15 günde bir	166	21,3
Ayda bir	244	31,3
Hiç	92	11,8

Tablo 48. Üniversite öğrencilerinin balık tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Balık tüketim sebebi (n=688)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Dengeli beslenme için gerekli	334	48,5
Lezzetli buluyorum	330	47,9
Protein yönünden zengin	213	30,9
Alışkanlığım	136	19,7
Fiyatı uygun	84	12,2
Diğer	73	10,6

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 49’da yumurta tüketim sıklığı sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %40,9’u (n=319) her gün, %33,3’ü (n=260) haftada birkaç kez, %15,4’ü (n=120) haftada bir, %2,9’u (n=23) 15 günde bir, %2,7’si (n=21) ayda bir yumurta tüketirken, %4,7’si (n=37) hiç yumurta tüketmemektedir. Araştırmaya katılan ve yumurta tüketen öğrencilerin %50,2’si (n=373) protein yönünden zengin, %44,8’i (n=333) dengeli beslenme için gerekli, %47,6’sı (n=354) lezzetli, %32,4’ü (n=241) alışkanlık, %26,5’i (n=197) fiyat uygunluğu için, %4,8’i (n=36) ise diğer bir sebeple yumurta tüketmektedir (Tablo 50).

Tablo 49. Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Yumurta tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	319	40,9
Haftada birkaç kez	260	33,3
Haftada bir	120	15,4
15 günde bir	23	2,9
Ayda bir	21	2,7
Hiç	37	4,7

Tablo 50. Üniversite öğrencilerinin yumurta tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Yumurta tüketim sebebi (n=743)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Protein yönünden zengin	373	50,2
Lezzetli buluyorum	354	47,6
Dengeli beslenme için gerekli	333	44,8
Alışkanlığım	241	32,4
Fiyatı uygun	197	26,5
Diğer	36	4,8

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin Tablo 51’de bal tüketim sıklığı sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %9,9’u (n=77) her gün, %23,3’ü (n=182) haftada birkaç kez, %22,6’sı (n=176) haftada bir, %11,2’si (n=87) 15 günde bir, %18,7’si (n=146) ayda bir bal tüketmekteyken, %14,4’ü (n=112) hiç bal tüketmemektedir. Araştırmaya katılan bal tüketen öğrencilerin %7,6’sı (n=51) protein yönünden zengin, %20,0’si (n=134) dengeli beslenme için gerekli, %62,8’i (n=420) lezzetli, %18,5’i (n=124) alışkanlık, %4,9’u (n=33) fiyat uygunluğu için, %14,0’ı (n=94) ise diğer bir sebeple bal tüketmektedir (Tablo 52).

Tablo 51. Üniversite öğrencilerinin bal tüketim sıklığı (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Bal tüketim sıklığı (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Her gün	77	9,9
Haftada birkaç kez	182	23,3
Haftada bir	176	22,6
15 günde bir	87	11,2
Ayda bir	146	18,7
Hiç	112	14,4

Tablo 52. Üniversite öğrencilerinin bal tüketim sebepleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Bal tüketim sebebi (n=668)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzetli buluyorum	420	62,8
Dengeli beslenme için gerekli	134	20,0
Alışkanlığım	124	18,5
Protein yönünden zengin	51	7,6
Fiyatı uygun	33	4,9
Diğer	94	14,0

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Yapılan anket çalışması sonucunda Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım yerleri incelenmiştir. Öğrenciler; süt ve süt ürünlerini %22,8'ini üreticiden, %4,7'sini pazardan, %11,7'sini bakkaldan, %74,1'ini marketten, %17,3'ünü şarküteriden, %2,7'sini ise diğer bir yerden satın almakta, et ve et ürünlerini %15,3'ünü üreticiden, %2,1'ini pazardan, %1,5'ini bakkaldan, %60,4'ünü marketten, %22,6'sını şarküteriden, %17,7'sini ise diğer bir yerden satın almakta, balığı %16,7'sini üreticiden, %30,3'ünü pazardan, %0,9'unu bakkaldan, %41,7'sini marketten, %4,7'sini şarküteriden, %17,8'ini ise diğer bir yerden satın almakta, yumurtayı %21,3'ünü üreticiden, %12,3'ünü pazardan, %14,2'sini bakkaldan, %73,8'ini marketten, %9,4'ünü şarküteriden, %2,6'sını diğer bir yerden satın almakta, balı ise %26,2'sini üreticiden, %2,9'unu pazardan, %5,0'i bakkaldan, %61,8'i marketten, %9,0'u şarküteriden, %6,5'i diğer bir yerden satın almaktadır (Tablo 53).

Tablo 53. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım yerleri (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Satın alınan yer Besinler	Üretici		Pazar		Bakkal		Market		Şarküteri		Diğer	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
Süt ve süt ürünleri	178	22,8	37	4,7	91	11,7	578	74,1	135	17,3	21	2,7
Et ve et ürünleri	119	15,3	16	2,1	12	1,5	471	60,4	176	22,6	138	17,7
Balık	130	16,7	236	30,3	7	0,9	325	41,7	37	4,7	139	17,8
Yumurta	166	21,3	96	12,3	111	14,2	576	73,8	73	9,4	20	2,6
Bal	204	26,2	23	2,9	39	5,0	482	61,8	70	9,0	51	6,5

Araştırmaya katılan öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım ve tüketiminde etkili faktörler aşağıda belirtilmektedir. Öğrencilerin %75,1'i lezzet, %73,2'si fiyat, %62,2'si hijyen koşulları, %52,6'sı marka, %49,9'u hazırlama pişirmede kolaylık, %35,3'ü organik, %34,1'i içerik, %31,8'i ambalaj, %31,7'si kullananların tavsiyesi, %28,8'i kalite belgeleri, %25,6'sı uzmanların tüketmesi, %15,6'sı medyada sıklıkla bahsedilmesi, %3,1'i diğer bir faktörlerden etkilenecek hayvansal gıda satın alımı ve tüketimi gerçekleştirmiştir (Tablo 54).

Tablo 54. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alım ve tüketiminde etkili faktörler (Aydn Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıda satın alınması ve tüketiminde etkili faktörler (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzet	586	75,1
Fiyat	571	73,2
Satın alındığı yerin hijyen koşulları	485	62,2
Marka	410	52,6
Hazırlama-pişirme kolaylığı	389	49,9
Organik olma	275	35,3
İçerik	266	34,1
Ambalaj	248	31,8
Kullananların tavsiyesi	247	31,7
Kalite belgeleri	225	28,8
Uzman kişilerin ürünü kullanıyor ve tüketiyor olması	200	25,6
Medyada sıklıkla bu gıdadan bahsedilmesi	122	15,6
Diğer	24	3,1

*birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medya takip durumları Tablo 55’de sunulmuştur. Araştırmaya katılan öğrencilerin %95,3’ü (n=743) medyayı takip etmekte, %4,7’si (n=37) ise medyayı takip etmemektedir.

Tablo 55. Üniversite öğrencilerinin medya takip etme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medya takip etme durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	743	95,3
Hayır	37	4,7

Araştırmaya katılan öğrencilerinin takip ettiği medya araçları Tablo 56’da gösterilmiştir. Öğrencilerin %91,4’ü (n=713) internet, %90,6’sı (n=707) sosyal medya, %52,8’i (n=412) televizyon, %11,5’i (n=90) dergi, %9,4’ü (n=73) gazete, %5,3’ü (n=41) radyo, %2,3’ü (n=18) ise diğer bir medya aracını takip etmektedir.

Tablo 56. Üniversite öğrencilerinin takip ettiği medya araçları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Takip edilen medya araçları (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzden(%)
İnternet	713	91,4
Sosyal Medya	707	90,6
Televizyon	412	52,8
Dergi	90	11,5
Gazete	73	9,4
Radyo	41	5,3
Diğer	18	2,3

*Birden çok seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin hayvansal gıdalarla ilgili medya takip durumları incelenmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %56,4'ü (n=440) hayvansal gıdaları medyadan takip etmezken, %43,6'sı (n=340) medyadan takip etmektedir (Tablo 57).

Tablo 57. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıdalarla ilgili medya takip durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıdalarla ilgili bilgileri medyadan takip etme durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	340	43,6
Hayır	440	56,4

Araştırmaya katılan öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde medyanın etkisi incelenmiştir. Öğrencilerin %52,3'ü (n=408) medyadan etkilenmemekteyken, %47,7'si (n=372) medyadan etkilenmektedir (Tablo 58).

Tablo 58. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde medyadan etkilenme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıda seçiminde medyadan etkilenme durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	372	47,7
Hayır	408	52,3

Öğrencilerin medyadan etkilenerek hayvansal gıda tüketmeye başlama durumu Tablo 59'da gösterilmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %67,4'ü (n=526) medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketmeye başlamazken, %32,6'sı (n=254) ise medya etkisiyle hayvansal gıda tüketmeye başlamaktadır.

Tablo 59. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenerek hayvansal gıda tüketmeye başlama durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyadan etkilenerek hayvansal gıda tüketmeye başlama durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	254	32,6
Hayır	526	67,4

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketmeye başladığı hayvansal gıdalar incelenmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %40,1'i (n=102) proteinli süt, %40,1'i (n=102) kefir, %31,1'i (n=79) gezen tavuk yumurtası, %30,7'si (n=78) probiyotik yoğurt, %25,5'i (n=65) köy tereyağı, %16,5'i (n=42) quark, %15,7'si (n=40) aromalı ayran çeşitleri, %13,3'ü (n=34) şekerli bal, %7,0'si (n=18) konserve et, %5,1'i (n=13) ise diğer bir gıdayı tüketmeye başlamıştır (Tablo 60).

Tablo 60. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketmeye başladığı hayvansal gıdalar (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyanın etkisiyle tüketilmeye başlanan hayvansal gıdalar (n=254)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Proteinli süt	102	40,1
Kefir	102	40,1
Gezen tavuk yumurtası	79	31,1
Probiyotik yoğurt	78	30,7
Köy tereyağı	65	25,5
Quark	42	16,5
Aromalı ayran çeşitleri	40	15,7
Şekerli bal	34	13,3
Konserve et	18	7,0
Diğer	13	5,1

*birden fazla seçenek işaretlenmiştir

Öğrencilerinin medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketim sebepleri aşağıda sunulmuştur. Öğrencilerin %46,9'u lezzet, %43,3'ü kullanan tavsiyesi, %42,9'u uzmanların tüketimi, %36,0'sı organik, %34,4'ü içerik, %32,3'ü medyada sıklıkla bahsedilmesi, %30,7'si hazırlama-pişirme kolaylık, %27,9'u marka, %26,3'ü fiyat, %25,5'i hijyen koşulları, %22,2'si ambalaj, %19,4'ü kalite belgeleri, %4,8'i ise diğer bir sebeple medyadan etkilenecek hayvansal gıda tüketmeye başlamaktadır (Tablo 61).

Tablo 61. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketim sebebi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyadan etkilenecek hayvansal gıda tüketmeye başlama sebebi (n=247)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Lezzet	116	46,9
Kullananların tavsiyesi	107	43,3
Uzman kişilerin tüketiyor olması	106	42,9
Organik olma	89	36,0
İçerik	85	34,4
Medyada sıklıkla bahsedilmesi	80	32,3
Hazırlama- pişirme kolaylığı	76	30,7
Marka	69	27,9
Fiyat	65	26,3
Satın aldığı yerin hijyen koşulları	63	25,5
Ambalaj	55	22,2
Kalite belgeleri	48	19,4
Diğer	12	4,8

*birden fazla seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketimi bırakılan hayvansal gıda durumu belirtilmektedir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %75,4'ü (n=588) medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketimini bırakmazken, %24,6'sı (n=192) ise medyadan etkilenecek hayvansal gıda tüketmeyi bırakmaktadır (Tablo 62).

Tablo 62. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenecek tüketimi bırakılan hayvansal gıda durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyadan etkilenecek tüketimi bırakılan hayvansal gıda durumu (n=780)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Evet	192	24,6
Hayır	588	75,4

Araştırmada öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketimini bıraktığı hayvansal gıdalar incelenmiştir. Araştırmaya katılan öğrencilerin %55,2'si salam-sosis, %25,7'si sucuk, %14,2'si tavuk eti, %12,1'i sığır-dana eti, %12,1'i hindi eti, %8,4'ü keçi eti, %8,4'ü kaşar peyniri, %7,8'i süt, %6,3'ü lor peynir, %6,3'ü koyun-kuzu eti, %5,7'si proteinli süt, %5,7'si pastırma, %3,6'sı bal, %3,6'sı tereyağı, %3,1'i kefir, %3,1'i kaymak, %3,1'i diğer bir gıda, %2,6'sı ayran, %2,1'i beyaz peynir, %2,1'i yumurta, %1,0'i ise yoğurt tüketimini bırakmaktadır (Tablo 63).

Tablo 63. Üniversite öğrencilerinin medyanın etkisiyle tüketimi bırakılan hayvansal gıdalar (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyanın etkisiyle tüketimi bırakılan hayvansal gıdalar (n=190)	Kişi sayısı (n)	Yüzde (%)
Salam- Sosis	105	55,2
Sucuk	49	25,7
Tavuk Eti	27	14,2
Sığır-Dana Eti	23	12,1
Hindi Eti	23	12,1
Keçi Eti	16	8,4
Kaşar Peynir	16	8,4
Süt	15	7,8
Lor Peynir	12	6,3
Koyun- Kuzu Eti	12	6,3
Proteinli Süt	11	5,7
Pastırma	11	5,7
Bal	7	3,6
Tereyağı	7	3,6
Kefir	6	3,1
Kaymak	6	3,1
Diğer	6	3,1
Ayran	5	2,6
Beyaz peynir	4	2,1
Yumurta	4	2,1
Yoğurt	2	1,0

*birden fazla seçenek işaretlenmiştir

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medyanın etkisiyle hayvansal gıda tüketim bırakma sebebi Tablo 64’de yer almaktadır. Öğrencilerin %52,1’i içerik, %47,8’i uzman kişilerin tavsiye etmemesi, %44,2’si hijyen koşulları, %25,2’si tüketenlerin olumsuz yorumları, %24,7’si organik olmama, %20,0’si tanınmış kişilerin düşünceleri, %14,2’si tazelik, %9,4’ü fiyat, %5,2’si marka, %4,7’si diğer bir sebep, %3,1’i hazırlama ve pişirmede zorluk, %2,6’sı ambalaj sebebiyle medyanın etkisiyle birlikte hayvansal gıda tüketmeyi bırakmaktadır.

Tablo 64. Üniversite öğrencilerinin medyadan etkilenecek hayvansal gıda tüketmeyi bırakma sebebi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Medyadan etkilenecek hayvansal gıda tüketmeyi bırakma sebebi(n=190)	Kişi sayısı(n)	Yüzde(%)
İçerik	99	52,1
Uzman kişilerin tavsiye etmemesi	91	47,8
Hijyen koşulları	84	44,2
Tüketenlerin olumsuz yorumları	48	25,2
Organik olmama	47	24,7
Tanınmış kişilerin düşünceleri	38	20,0
Tazelik	27	14,2
Fiyat	18	9,4
Marka	10	5,2
Diğer	9	4,7
Hazırlama ve pişirmede zorluk	6	3,1
Ambalaj	5	2,6

*birden fazla seçenek işaretlenmiştir.

Araştırmada yer alan öğrencilerinin hayvansal gıda satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolüyle ilgili düşünceleri araştırılmıştır. Araştırmaya katılan öğrencilerin %52,1'i (n=406) medyanın iyi bir kaynak olduğunu, %17,7'si (n=138) medyadan edindikleri bilgileri çevresindekilerle paylaşmadığını, %51,2'si (n=399) bazen medyadan edindikleri bilgileri hayatında uygulamakta olduğunu, %50,8'i (n=396) medyada hayvansal ürünlerle ilgili yeterli bilgilendirme yapılmadığını, %16,4'ü (n=128) medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu, %18,7'si (n=146) televizyonda yayınlanan hayvansal ürünlerle ilgili programları izlediğini, %12,6'sı (n=98) gazete ve dergilerde ki hayvansal ürünler üzerine yazılan makale ve köşe yazılarını okuduğunu, %15,8'i (n=123) medyada reklamı yapılan ürünleri tercih ettiğini, %24,5'i (n=191) medyada bazı hayvansal ürünlerin insan sağlığına etkisi üzerine yapılan haberleri tüketim alışkanlıklarını değiştirdiğini, %17,2'si (n=134) ise medyadaki uzman kişilerin bir ürünün tüketin ya da tüketmeyin dediğinde mutlaka dinlediğini belirtmektedir (Tablo 65).

Tablo 65. Üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolüyle ilgili düşünce durumları (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Hayvansal gıda satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolüyle ilgili düşünceler (n=780)	Evet		Hayır		Bazen	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
Medya bilgi edinmek için iyi bir kaynaktır.	406	52,1	72	9,2	302	38,7
Medyadan edindiğim bilgileri çevremdekilerle paylaşırım.	363	46,5	138	17,7	279	35,8
Medyadan edindiğim bilgileri hayatımda uyguluyorum.	236	30,3	145	18,6	399	51,2
Medyada hayvansal ürünlerle ilgili yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.	95	12,2	396	50,8	289	37,1
Medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu düşünürüm.	128	16,4	300	38,5	352	45,1
Televizyonda yayınlanan hayvansal ürünlerle ilgili programları izlerim.	146	18,7	320	41,0	314	40,3
Gazete ve dergilerde ki hayvansal ürünler üzerine yazılan makale ve köşe yazılarını okurum.	98	12,6	444	56,9	238	30,5
Medyada reklamı yapılan ürünleri tercih ederim.	123	15,8	282	36,2	375	48,1
Medyada bazı hayvansal ürünlerin insan sağlığına etkisi üzerine yapılan haberler tüketim alışkanlıklarımın değişmesine neden olur.	191	24,5	251	32,2	338	43,3
Medyada yer alan uzman kişiler bir şeyi tüketin ya da tüketmeyin derse mutlaka dinlerim	134	17,2	311	39,9	335	42,9

Anket uyguladığımız üniversite öğrencilerinin Eğitim-Öğretim gördükleri fakülteler itibariyle hayvansal gıda tüketim durumları incelenmiştir. Analiz sonuçlarına göre BESYO, Hemşirelik Fakültesi, İletişim Fakültesi, Mühendislik Fakültesi, Tıp Fakültesi, Ziraat Fakültesi'ndeki öğrencilerin %100'ü hayvansal gıda tüketirken, tüm fakülteler incelendiğinde ise Veteriner Fakültesi'ndeki öğrencilerin %10,6'sının hayvansal gıda tüketmediği görülmektedir (Tablo 66).

Tablo 66. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketimi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fakülte ve Yüksekokullar	Hayvansal Gıda Tüketirim		Hayvansal Gıda Tüketmem	
	(n)	(%)	(n)	(%)
BESYO	39	100,0	0	0
Devlet Konservatuarı	1	100,0	0	0
Diş Hekimliği Fakültesi	47	94,0	3	6,0
Eğitim Fakültesi	65	98,5	1	1,5
Fen-Edebiyat Fakültesi	76	93,8	5	6,2
Hemşirelik Fakültesi	27	100,0	0	0
İktisat Fakültesi	41	95,3	2	4,7
İletişim Fakültesi	45	100,0	0	0
Mühendislik Fakültesi	35	100,0	0	0
Nazilli İİBF	123	95,3	6	4,7
Sağlık Bilimleri Fakültesi	23	100,0	0	0
Söke İşletme Fakültesi	40	95,2	2	4,8
Söke Sağlık Yüksekokulu	1	100,0	0	0
Spor Bilimleri Fakültesi	15	100,0	0	0
Tıp Fakültesi	31	100,0	0	0
Turizm Fakültesi	36	94,7	2	5,3
Turizm İşletme ve OTLYO	8	100,0	0	0
Veteriner Fakültesi	59	89,4	7	10,6
Ziraat Fakültesi	40	100,0	0	0

Araştırmaya dahil olan üniversite öğrencilerinin Eğitim-Öğretim gördükleri fakülteler itibarıyla hayvansal gıda seçiminde medyadan etkilenme durumları analiz edilmiştir. Analiz sonuçlarına göre Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %76,3'ü, İİBF'deki öğrencilerin %63,6'sı, İletişim Fakültesi'ndeki öğrencilerin %53,3'ü, Tıp Fakültesi'ndeki öğrencilerin %51,6'sı, Veteriner Fakültesi'ndeki öğrencilerin %47,0'ı Eğitim Fakültesi'ndeki öğrencilerin ise %28,8'i medyadan etkilenmektedir. Tüm fakülteler incelendiğinde hayvansal gıda seçiminde medyadan en çok etkilenen Turizm Fakültesi olurken, en az etkilenen ise Eğitim Fakültesi olmaktadır (Tablo 67).

Tablo 67. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde medya etkisi (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fakülte ve Yüksekokullar	Hayvansal Gıda Seçimim			
	Medyadan etkilenir		Medyadan etkilenmez	
	(n)	(%)	(n)	(%)
BESYO	17	43,6	22	56,4
Devlet Konservatuvarı	0	0	1	100,0
Diş Hekimliği Fakültesi	23	46,0	27	54,0
Eğitim Fakültesi	19	28,8	47	71,2
Fen- Edebiyat Fakültesi	26	32,1	55	67,9
Hemşirelik Fakültesi	10	37,0	17	63,0
İktisat Fakültesi	16	37,2	27	62,8
İletişim Fakültesi	24	53,3	21	46,7
Mühendislik Fakültesi	17	48,6	18	51,4
Nazilli İİBF	82	63,6	47	36,4
Sağlık Bilimleri Fakültesi	13	56,5	10	43,5
Söke İşletme Fakültesi	27	64,3	15	35,7
Söke Sağlık Yüksekokulu	0	0	1	100,0
Spor Bilimleri Fakültesi	6	40,0	9	60,0
Tıp Fakültesi	16	51,6	15	48,4
Turizm Fakültesi	29	76,3	9	23,7
Turizm İşletme ve OTLYO	3	37,5	5	62,5
Veteriner Fakültesi	31	47,0	35	53,0
Ziraat Fakültesi	13	32,5	27	67,5

Araştırmaya katılan üniversite öğrencilerinin Eğitim-Öğretim gördükleri fakülteler itibarıyla medyada reklamı yapılan ürünü tercih etme durumları incelenmiştir. Analiz sonuçlarına göre Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %50'si medyada reklamı yapılan ürünü tercih ederken, Tıp fakültesi'ndeki öğrencilerin %3,2'si medyada reklamı yapılan ürünü tercih etmektedir (Tablo 68).

Tablo 68. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyada reklamı yapılan ürünü tercih etme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fakülte ve Yüksekokullar	Medyada reklamı yapılan ürünü					
	Tercih ederim		Tercih etmem		Bazen tercih ederim	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
BESYO	6	15,4	6	15,4	27	69,2
Devlet Konservatuarı	0	0	1	100,0	0	0
Diş Hekimliği Fakültesi	5	10	26	52,0	19	38,0
Eğitim Fakültesi	15	22,7	26	39,4	25	37,9
Fen- Edebiyat Fakültesi	3	3,7	27	33,3	51	63,0
Hemşirelik Fakültesi	1	3,7	14	51,9	12	44,4
İktisat Fakültesi	5	11,6	15	34,9	23	53,5
İletişim Fakültesi	8	17,8	14	31,1	23	51,1
Mühendislik Fakültesi	3	8,6	17	48,6	15	42,9
Nazilli İİBF	28	21,7	34	26,4	67	51,9
Sağlık Bilimleri Fakültesi	2	8,7	11	47,8	10	43,5
Söke İşletme Fakültesi	8	19,0	8	19,0	26	61,9
Söke Sağlık Yüksekokulu	0	0	0	0	1	100,0
Spor Bilimleri Fakültesi	3	20	6	40,0	6	40,0
Tıp Fakültesi	1	3,2	18	58,1	12	38,7
Turizm Fakültesi	19	50,0	12	31,6	7	18,4
Turizm İşletme ve OTLYO	3	37,5	3	37,5	2	25,0
Veteriner Fakültesi	5	7,6	31	47,0	30	45,5
Ziraat Fakültesi	8	20	13	32,5	19	47,5

Üniversite öğrencilerinin Eğitim-Öğretim gördükleri fakülteler itibariyle medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünme durumu sunulmuştur. Analiz sonuçlarına göre Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %92,1'i medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünürken, BESYO'daki öğrencilerin %2,6'sı, Tıp Fakültesindeki öğrencilerin %3,2'si medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünmemektedir (Tablo 69).

Tablo 69. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünme durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fakülte ve Yüksekokullar	Medya bilgi edinmek için iyi bir kaynaktır					
	Evet		Hayır		Bazen	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
BESYO	27	69,2	1	2,6	11	28,2
Devlet Konservatuarı	0	0	0	0	1	100,0
Dış Hekimliği Fakültesi	18	36,0	8	16,0	24	48,0
Eğitim Fakültesi	47	71,2	3	4,5	16	24,2
Fen- Edebiyat Fakültesi	33	40,7	25	30,9	23	28,4
Hemşirelik Fakültesi	8	29,6	2	7,4	17	63,0
İktisat Fakültesi	27	62,8	2	4,7	14	32,6
İletişim Fakültesi	29	64,4	0	0	16	35,6
Mühendislik Fakültesi	11	31,4	8	22,9	16	45,7
Nazilli İİBF	87	67,4	3	2,3	39	30,2
Sağlık Bilimleri Fakültesi	9	39,1	1	4,3	13	56,5
Söke İşletme Fakültesi	23	54,8	2	4,8	17	40,5
Söke Sağlık Yüksekokulu	0	0	0	0	1	100,0
Spor Bilimleri Fakültesi	8	53,3	1	6,7	6	40,0
Tıp Fakültesi	5	16,1	1	3,2	25	80,6
Turizm Fakültesi	35	92,1	0	0	3	7,9
Turizm İşletme ve OTLYO	5	62,5	0	0	3	37,5
Veteriner Fakültesi	17	25,8	8	12,1	41	62,1
Ziraat Fakültesi	17	42,5	7	17,5	16	40,0

Araştırmaya dahil olan üniversite öğrencilerinin Eğitim-Öğretim gördükleri fakülteler itibariyle medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu düşünme durumu belirtilmiştir. Sonuçlara göre Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %50'sinin, Tıp Fakültesi'ndeki öğrencilerin %3,2'sinin medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu düşünülmektedir (Tablo 70).

Tablo 70. Farklı fakültelerdeki üniversite öğrencilerinin medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilirlik durumu (Aydın Adnan Menderes Üniversitesi)

Fakülte ve Yüksekokullar	Medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu düşünüyorum					
	Evet		Hayır		Bazen	
	(n)	(%)	(n)	(%)	(n)	(%)
BESYO	10	25,6	12	30,8	17	43,6
Devlet Konservatuvarı	0	0	1	100,0	0	0
Diş Hekimliği Fakültesi	4	8,0	19	38,0	27	54,0
Eğitim Fakültesi	14	21,2	22	33,3	30	45,5
Fen- Edebiyat Fakültesi	1	1,2	42	51,9	38	46,9
Hemşirelik Fakültesi	4	14,8	11	40,7	12	44,4
İktisat Fakültesi	8	18,6	12	27,9	23	53,5
İletişim Fakültesi	7	15,6	20	44,4	18	40,0
Mühendislik Fakültesi	2	5,7	17	48,6	16	45,7
Nazilli İİBF	31	24,0	33	25,6	65	50,4
Sağlık Bilimleri Fakültesi	2	8,1	9	39,1	12	52,2
Söke İşletme Fakültesi	9	21,4	11	26,2	22	52,4
Söke Sağlık Yüksekokulu	0	0	1	100,0	0	0
Spor Bilimleri Fakültesi	3	20,0	6	40,0	6	40,0
Tıp Fakültesi	1	3,2	19	61,3	11	35,5
Turizm Fakültesi	19	50,0	10	26,3	9	23,7
Turizm İşletme ve OTLYO	2	25,0	3	37,5	3	37,5
Veteriner Fakültesi	3	4,5	31	47,0	32	48,5
Ziraat Fakültesi	8	20,0	21	52,5	11	27,5

5. TARTIŞMA

Beslenme, bebeğin anne rahminde yer almasıyla başlayan ve yaşamın son bulmasına kadar süregelen bir faaliyettir. Sağlığın korunması, büyüme ve gelişmenin oluşması için vücudun gereksinimi olan besin öğelerinden yeterli miktarda alınması yeterli ve dengeli beslenmeyi oluşturmaktadır. Sağlıklı yaşam ve beslenme için ihtiyaç olan gıdaların başında da hayvansal kaynaklı gıdalar yer almaktadır.

Üniversite dönemi yetişkinliğe geçişteki ara grubu oluşturmaktadır. Bu dönem bireylerin yaşamında farklılıklar meydana getirmektedir. Üniversite öğrencilerinin ailelerinden ayrı kalması, maddi durumları, beslenme bilgi düzeyleri, yaşanan yer gibi etkenler beslenme alışkanlıklarını değiştirerek yeni bir beslenme dönemini başlatmaktadır. Üniversite öğrencilerinin geleceğe yön vermesi nedeni ile doğru beslenme davranışları kazanması gerekmektedir.

Medya beslenme ve gıda ile ilgili bilgiler için tercih edilen kaynaklar arasındadır. Medyada yer alan haberlerde ve reklamlarda bilgilerin doğruluğu önem taşımaktadır. Çünkü medya bireyleri etkisi altına alarak yönlendirmektedir.

Araştırmamız kapsamında da Aydın Adnan Menderes Üniversitesinde 2019-2020 Eğitim-Öğretim yılında eğitim-öğretime devam etmekte olan 780 öğrencinin kişisel özellikleri, hayvansal gıda tüketim durumları, hayvansal gıda tüketip tüketmeme sebepleri ve satın alma tercihleri, hayvansal gıdaların satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolünün belirlenmesi incelendi.

Ailelerinden uzakta üniversite yıllarına başlayan gençler yurtlarda veya arkadaşlarıyla evlerde yaşamaktadırlar. Anket çalışmasında da yer alan üniversite öğrencilerinin %59,1'inin öğrenci evinde, %24,0'ünün yurttan, %15,3'ünün ise ailesiyle birlikte yaşadığı tespit edilmiştir (Tablo 6). Yardımcı ve Özçelik (2015)'in üniversite öğrencilerinin öğün düzenleri ve beslenme eğitiminin beslenme bilgisine etkisi üzerine yaptıkları çalışmalarında ise aileyle birlikte yaşama %15,0 ile yapılan çalışma ile paralellik gösterirken, %60,0 yurttan, %25,0 ise arkadaşlarıyla öğrenci evinde yaşama farklılık göstermektedir. Ermiş ve ark. (2015)'nin Ondokuz Mayıs Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelendiği çalışmalarında öğrencilerin %16,8'inin aile evinde, %47,2'sinin yurttan, %35,9'unun ise arkadaşlarıyla öğrenci evinde yaşadığı, Vançelik ve ark. (2007)'nin üniversite öğrencilerinin beslenme bilgi ve

alışkanlıklarıyla ilişkili faktörlerin incelendiği çalışmalarında aileyle birlikte yaşama %18,5 iken, arkadaşlarıyla öğrenci evinde yaşama %38,9 ve yurttan yaşama %36,7 olduğu, Orak ve ark. (2006)'nın Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının araştırıldığı çalışmalarında ise aileyle birlikte kalan öğrenciler %15,2 iken öğrenci evinde kalanlar %41,9 ve yurttan kalanlar ise %39,7 olduğu, Mazıcıoğlu ve Öztürk (2003)'ün üniversite 3 ve 4. Sınıf öğrencilerinde beslenme alışkanlıkları ve etkili faktörler üzerine yaptıkları çalışmalarında da %43,5'inin ailesiyle birlikte, %37,0'sinin arkadaşlarıyla evde, %27,2'sinin ise yurttan yaşadıkları belirtilmiştir. Araştırma sonuçları incelendiğinde elde edilen veriler yapılan araştırmalarla uyumluken Mazıcıoğlu ve Öztürk'ün araştırmasında öğrencilerin çoğunluğunun aileyle birlikte yaşaması farklılık göstermektedir.

Yapılan çalışmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin sadece %40,3'ünün düzenli fiziksel aktivite yaptığı tespit edilmiştir (Tablo 5). Para ve ark. (2020)'nin üniversite öğrencilerinin beslenme durumlarının incelendiği çalışmalarında üniversite öğrencilerinin %21,3'ünün, Alması (2015)'nin üniversite öğrencilerinin beslenme durumunu incelediği çalışmasında %31,0'inin, Gül (2011)'ün Çukurova Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarını incelediği çalışmasında %33,0'ünün, Vançelik ve ark. (2007)'nin çalışmalarında ise %22,9'unun, Sağlam ve Yürükçü (1996)'nin Ankara Üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları üzerine yaptığı çalışmalarında da %31,7'sinin düzenli fiziksel aktivite yaptığı belirtilmiştir. Yaşamın her döneminde düzenli fiziksel aktivite, kas miktarını ve vücut direncini arttırmaktadır. Düzenli fiziksel aktivite yapmamak önemli bir halk sağlığı problemidir. Literatür incelendiğinde de çalışmamız %40 ile en fazla düzenli fiziksel aktivite oranına sahipken, gerek çalışmamızda gerekse diğer çalışmalarda öğrencilerin yeterli fiziksel aktivite yapmadıkları gözlemlenmiştir. Bunun nedeninin ise üniversite öğrencilerinin fiziksel aktivitenin önemiyle ilgili yeterli bilgiye sahip olmaması, derslerin yoğunluğu, imkanların yetersizliği, dijital çağımızın gereği teknolojik cihazların başında uzun süre hareketsiz vakit harcama gibi sebepler olduğu düşünülmektedir. Ancak geleceğe ışık saçacak olan üniversite öğrencilerinin gelecek kuşaklara rol model olmaları için düzenli fiziksel aktivite yapmaları gerekmektedir.

Vücutta fizyolojik bir dengenin oluşabilmesi için bireylerin beslenme alışkanlıkları, gıdaların tüketim sıklığı, türü ve miktarı önemlidir. Yapılan çalışmada da Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim sıklıkları incelenmiş ve öğrencilerin %19,5'inin sütü, %25,8'inin yoğurdu, %12,3'ünün ayranı, %45'inin beyaz peyniri, %14,7'sinin tereyağını, %2,7'sinin sığır-dana etini, %9,5'inin tavuk etini, %7,3'ünün salam-

sosisi, %5,3'ünün sucuğu, %0,6'sının balığı, %40,9'unun yumurtayı her gün tükettikleri tespit edilmiştir. Arpa ve ark. (2019)'nın Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerine yaptıkları çalışmada hayvansal gıda tüketim sıklıkları incelendiğinde öğrencilerin %6,8'inin sütü, %5,2'sinin ayranı, %6,5'inin yoğurdu, %38,2'sinin peyniri, %2,3'ünün kırmızı eti, %6,5'inin salam-sosis-sucuk-pastırmayı, %7,4'ünün tavuğu, %0,5'inin balığı, %20,1'inin yumurtayı, %6,5'inin tereyağını her gün tükettikleri bildirilmiştir. Çalışkan (2018) Tıp Fakültesi son sınıf öğrencilerinde beslenme alışkanlıklarının tespiti üzerine yaptığı çalışmada üniversite öğrencilerinin %22,8'inin sütü-yoğurdu-ayranı, %29,1'inin peyniri, %4,4'ünün kırmızı eti ve tavuk-hindi etini, %0,5'inin balık etini, %15,0'inin yumurtayı her gün tükettiklerini belirtmiştir. Kartal ve ark. (2017)'nin üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim sıklıklarını incelediği çalışmalarında öğrencilerin %20,5'inin sütü ve yoğurdu, %42'sinin peyniri, %14,6'sının ayranı, %2,6'sının kırmızı eti, %4,2'sinin tavuğu, %0,3'ünün balığı, %20,7'sinin yumurtayı her gün tükettiklerini bildirmişlerdir. Yılmaz ve Özkan (2007)'in çalışmalarında da üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim sıklıkları incelenmiş ve öğrencilerin %5,1'inin sütü, %4,0'ünün ayranı, %22,3'ünün yoğurdu, %76,0'sının peyniri, %0,6'sının kırmızı eti, %2,3'ünün sucuk-sosisi, %12,6'sının yumurtayı, %6,9'unun tereyağını her gün tükettikleri, tavuk etini ve balık etini ise hiç tüketmedikleri belirtilmiştir. Sağlam ve Yürükçü (1996)'nın Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi öğrencilerine yapılan çalışmalarında ise hayvansal gıda tüketim sıklıkları incelenmiş ve öğrencilerin %43,55'inin sütü ve yoğurdu, %75,5'inin peyniri, %39,6'sının yumurtayı, %30,3'ünün eti, %5,8'inin tavuğu her gün tükettiklerini, balık etini ise hiç tüketmedikleri bildirilmiştir. Yaptığımız çalışmada hayvansal gıda tüketiminde fakülteler arası farklılıkları incelediğinde Veteriner Fakültesi öğrencilerinde hayvansal gıda tüketim oranının en fazla olduğu tespit edilmiştir (Tablo 66). Çalışmanın tüm verilerini dikkate aldığımızda ise tüm hayvansal gıdalar içinde beyaz peynir ve yumurtanın daha çok tüketildiği tespit edilmiştir. Her gün düzenli yumurta tüketiminin olması yumurtanın diğer hayvansal gıdalara göre fiyat açısından daha uygun olmasından, beyaz peynir tüketiminin ise geçmişten günümüze aktarılan yemek kültürümüzde önemli bir yer tutmasından kaynaklandığı ve öğrencilerin ihtiyacı olan proteini örnek protein kaynağı olan yumurtadan karşıladıkları düşünülmektedir.

Bu çalışmaya katılan üniversite öğrencilerinin hayvansal gıda satın aldıkları yerler incelenmiş ve öğrencilerin süt ürünlerini %74,1'inin marketten, %27,5'inin üretici ile pazardan, et ve et ürünlerini %60,4'ünün marketten, %22,6'sının şarküteriden, balığı %41,7'sinin marketten %30,3'ünün pazardan, yumurtayı ise %73,8'inin marketten, %26,2'sinin üreticiden

satın aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 53). Demir ve Aydın (2018)'in tavuk eti tüketimi üzerine yaptıkları çalışmada öğrencilerin %80,6'sının tavuk etini market ve kasaplardan satın aldığı belirtilmiştir. Demirel ve Doğan (2017)'in çalışmalarında Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin %35,7'sinin sucuğu kasaptan, %44,0'ünde marketten aldıkları saptanmıştır. Erdoğan (2013)'in Afyon Kocatepe Üniversitesi personelinin hayvansal gıda tüketim düzeylerinin incelendiği çalışmasında balık eti alımının en çok halk pazarlarından yapıldığı bilinmektedir. Tüzemen (2012)'in Konya ili Selçuklu ilçesinde hayvansal gıda tüketim durumlarını incelendiği çalışmasında katılımcıların %79,2'sinin kırmızı eti süpermarketten, %15,6'sının ise kasaptan aldıkları ifade edilmiştir. Tarakçı ve ark. (2003)'nın çalışmalarında üniversite öğrencilerin içme sütü tüketim alışkanlıkları incelenmiş ve %60,6'sının sütü marketten, %13,3'ünün bakkaldan ve sokak sütçüsünden aldıkları belirtilmiştir. Elde edilen veriler ve literatürdeki veriler birbiri ile paralellik göstermekte ve üniversite öğrencilerinin hayvansal gıdalara ulaşım imkanları da göz önünde bulundurulduğunda öğrencilerin büyük çoğunluğunun hayvansal gıdaları marketten aldıkları gözlenmiştir.

Yapılan çalışmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medyayı takip ettiği kaynaklar incelenmiş ve öğrencilerin %91,4'ünün internetten, %90,6'sının sosyal medyadan, %52,8'inin TV'den ve %9,4'ünün gazetelerden medyayı takip ettiği tespit edilmiştir (Tablo 56). Mutlu (2018)'nin yaptığı çalışmasında da Başkent Üniversitesi öğrencilerinin medyayı %92,7'sinin internetten, %82,9'unun sosyal medyadan, %49,6'sının TV'den ve %32,0'sinin de gazetelerden takip ettiği belirtilmiştir. Kınır ve Kardeş (2019)'in medyanın sağlıklı beslenme davranışları üzerine etkisinin incelendiği çalışmalarında ise öğrencilerin medyayı %25,6'sının internetten, %19,4'ünün sosyal medyadan, %8,8'inin TV'den, %7,1'inin gazetelerden takip ettiği bilinmektedir. Medya hayatımıza bu kadar dahilken çalışmamızda da fakülteler arası farklılıklar incelendiğinde Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %92,1'i medyanın iyi bir kaynak olduğunu düşünürken, Tıp Fakültesi'ndeki öğrencilerin yalnızca %3'ü medyanın iyi bir kaynak olmadığını düşünmektedir. Medya takibi ile ilgili çalışmalar incelendiğinde de tümünde ilk sırada KİA'nın takip edilen kaynağın internet olduğu tespit edilmiştir (Tablo 56). Günümüz gelişen teknolojisinde üniversite öğrencileri de kolay erişim ve geniş kitlelere hitap açısından en etkili KİA'yı internet olarak görmektedir. Çünkü öğrenciler istedikleri tüm bilgiye internet üzerinden ulaşabilmektedirler.

Çalışmada üniversite öğrencilerinin %43,6'sının hayvansal gıdalarla ilgili haberleri medyadan takip ettikleri tespit edilmiştir (Tablo 57). Kınır ve Kardeş (2019)'in yaptıkları

çalışmalarında Sakarya Üniversitesi öğrencilerinin %31,6'sının beslenme ve gıda konularını medyadan takip ettikleri belirtilmiştir. Mutlu (2018)'nin yaptığı çalışmada da Başkent Üniversitesi öğrencilerinin %23,1'inin beslenmeyle ilgili haberleri medyadan takip ettiği bilinmektedir. Sinir ve ark. (2014)'nin yaptığı çalışmalarında ise Uludağ Üniversitesi öğrencilerinin %26,5'inin beslenmeyle ilgili haberleri medyadan takip ettiği belirtilmiştir. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde üniversite öğrencilerinin çoğunun gıda ile ilgili haberleri medyadan takip etmediği saptanmıştır. Bunun sebebinin ise üniversite öğrencilerinin hayvansal gıdalarla ilgili medyada yer alan bilgilere önem vermemelerinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Medyada reklamların önemi büyüktür. Reklamlar, ürünler ile ilgili bilgi vererek tüketicide bir algı oluştururlar. Oluşan algı ise davranış değişikliğini meydana getirir. Yapılan çalışmada da Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin medyadaki reklamlardan etkilenmesi incelendiğinde öğrencilerin %15,8'inin reklamlardan etkilendiği tespit edilmiştir (Tablo 65). Korkmaz (2017)'in Ünye'de bulunan kadınların besin satın almasında ve tüketiminde medyanın rolünün incelediği çalışmada çalışmayan kadınların %59,7'sinin reklamlardan etkilenerek beslenme alışkanlıklarının değiştiği belirtilmiştir. Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi öğrencilerine yapılan çalışmada ise üniversite öğrencilerinin %30,5'inin reklamını izlediği gıda ürününü merak ederek satın aldığı saptanmıştır (Dilber FA, 2013). Kervancı (2013)'nin medyanın kadınların beslenme alışkanlıkları üzerine etkisinin incelediği çalışmada da kadınların %36,7'sinin reklamlardan etkilendiği tespit edilmiştir. Tüzemen (2012)'in yaptığı çalışmada ise katılımcılara sorulan 'Reklamlar kırmızı et alışverişini artırıyor mu?' sorusuna %51,0'inin evet yanıtını verdiği bilinmektedir. Yılmaz ve ark. (2007)'nin Tekirdağ'da gıda maddeleri tüketiminde medyanın etkisinin incelediği çalışmalarında da katılımcıların %57'sinin reklamların etkisiyle gıda ürününü satın aldığı belirtilmiştir. Bu çalışmamızda da medyada yer alan reklamların etkisinin fakülteler arası farklılıklarını incelediğimizde Turizm Fakültesi'ndeki öğrencilerin %50'sinin reklamlardan etkilendiği, Tıp Fakültesi'ndeki öğrencilerin ise %58,1'inin reklamlardan etkilenmediği tespit edilmiştir (Tablo 68). Literatür taramasında üniversite öğrencilerine yapılan çalışmalar haricinde kalan araştırmalarda tüketicilerin yarısından fazlasının medyadaki reklamlardan etkilendiği ancak üniversite öğrencilerinde bu oranın yarıdan az olduğu görülmüştür. Bunun da tüketicilerin almış oldukları eğitimden kaynaklanabileceği düşünülmektedir.

Yazılı ve görsel medya araçlarında gıdaların insan sağlığına etkisiyle ilgili olumlu ya da olumsuz birçok haber yer almaktadır. Bu kapsamda yapılan çalışmada da Aydın Adnan

Menderes Üniversitesi öğrencilerinin %24,5'inin medyada yer alan bazı hayvansal ürünlerin insan sağlığına etkisi üzerine yapılan haberlerin tüketim alışkanlıklarının değişmesine neden olduğunu belirtmiştir (Tablo 65). Demir ve Aydın (2018)'in yaptıkları çalışmalarında katılımcıların tavuk ile ilgili çıkan haberlerden etkilenme durumları incelenmiş ve katılımcıların %66,1'inin çıkan haberlerden etkilendiği belirtilmiştir. Demirel ve Doğan (2017)'nin Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerine yaptıkları çalışmalarında öğrencilerin sucuk tercih ederken sağlık hakkında çıkan haberlerden etkilenme durumları incelenmiş ve öğrencilerin %50,5'inin etkisi altında kaldığı saptanmıştır. Mankan ve İçyer (2017)'in haberlerin üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarına etkisini belirledikleri çalışmalarında üniversite öğrencilerinin haberlerin etkisiyle bir ürünü deneme, değiştirme ya da kullanmayı bırakma durumları incelenmiştir ve öğrencilerin %47,5'inin haberlerden etkilendiği tespit edilmiştir. Korkmaz (2017)'in yaptığı çalışmada ise çalışmayan kadınların %59,7'sinin sağlıklı beslenme ile ilgili yazılardan etkilendiği belirtilmiştir. İskender ve ark. (2015)'nin Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk tüketim durumları üzerine yaptıkları çalışmada da öğrencilerin %50,2'sinin medyada tavuk etiyile ilgili çıkan olumsuz haberlerden etkilendiği bilinmektedir. Yapılan çalışmada da tüm fakültelerin medyadan etkilenme durumları ayrı ayrı incelendiğinde medyadan en çok etkilenen fakültenin Turizm Fakültesi olduğu tespit edilmiştir (Tablo 67). Diğer çalışmalar incelendiğinde çalışmamızda haberlerden etkilenme oranının diğer çalışmalara göre daha düşük olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan çalışmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin hayvansal gıda alım ve tüketiminde etkili faktörler incelenmiş ve öğrencilerin %73,2'sinin fiyatı, %62,2'sinin satın alındığı yerin hijyen koşullarını, %52,6'sının markayı, %49,9'unun hazırlama-pişirme kolaylığı, %34,1'inin içeriği, %31,8'inin ambalajı, %31,7'sinin kullananların tavsiyesini, %28,8'nin kalite belgelerini, %25,6'sının uzman kişilerin ürünü kullanmasını, %15,6'sının medya gıdadan bahsedilmesini dikkate alarak hayvansal gıda satın aldığı ve tükettiği tespit edilmiştir (Tablo 54). Mutlu (2018)'nin yaptığı çalışmasında Başkent Üniversitesi öğrencilerinin gıda satın alma kararını etkileyen faktörler incelenmiş ve öğrencilerin %85,2'sinin içeriği, %84,1'inin markayı, %82,8'inin kullananların tavsiyesini, %81,4'ünün fiyatı, %79,2'sinin hazırlama-pişirmede kolaylığı, %69,2'sinin kalite belgelerini, %58,1'inin ambalajı, %24,4'ünün medyada yer almasını, %19,6'sının ürünü ünlülerin kullanmasını dikkate alarak gıda satın aldıkları belirtilmiştir. Demirel ve Doğan (2017)'nin Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerine yaptıkları çalışmalarında da öğrencilerin gıda satın alırken tercih ettikleri yerdeki özellikler incelendiğinde öğrencilerin %60,3'ünün

güvenilirliği, %20,9'unun hijyeni, %8,9'unun fiyatı, %3,7'sinin ise kolaylığı dikkate alarak gıda satın aldıkları belirtilmiştir. Çetinkaya (2010)'nın yaptığı çalışmada Kafkas üniversitesi öğrencilerinin %76,9'unun süt ve süt ürünlerinde ambalajı önemsemekte olduğu belirtilmiştir. Yılmaz ve ark. (2007)'nin yaptığı çalışmalarında katılımcıların gıda seçiminde %44'ü kaliteyi, %29'u alışkanlığı, %18'i fiyatı, %5 ise reklamları önemsemekte olduğu belirtilmiştir. Tarakçı ve ark. (2003)'nin yaptıkları çalışmalarında üniversite öğrencilerinin süt tercihlerinde etkili faktörler incelenmiş ve %19,5'inin markayı, %16,0'sının fiyat ve hijyeni dikkate aldığı belirtilmiştir.

Bu çalışmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi öğrencilerinin süt tüketim sebepleri incelenmiş ve öğrencilerin %48,2'sinin lezzetinden, %38,1'inin dengeli beslenme için gerekliliğinden, %27,9'unun alışkanlığından, %10,6'sının fiyat uygunluğundan, hindi eti tüketim sebepleri ise %45,7'sinin lezzetinden, %13,5'inin fiyatından, tavuk eti tüketim sebepleri de %54,0'ının lezzetinden, %33,4'ünün fiyatından, %25,9'unun alışkanlıktan dolayı tükettikleri tespit edilmiştir. Para ve ark. (2020)'nin yaptıkları çalışmalarında süt tüketim sebebi incelenmiş ve öğrencilerin %43,6'sının besleyici, %24,2'sinin alışkanlık olduğu için tükettikleri tespit edilmiştir. Uslu ve Ayaz (2018)'in Kırıkkale'de yaptığı çalışmalarında hindi eti tüketim sebepleri incelenmiş ve katılımcıların %54,7'si lezzetinden, %6,6'sı fiyat düşüklüğü için tükettiklerini belirtmiştir. Demir ve Aydın (2018)'in Veteriner Fakültesi öğrencilerinin beyaz et ve tavuk tüketim durumlarının tespit edildiği çalışmalarında tavuk eti tüketim sebepleri incelenmiş ve katılımcıların büyük çoğunluğunun besleyici olduğu için devamında ise lezzet, fiyat ve alışkanlık için tükettikleri tespit edilmiştir. Şimşek ve Açıkgöz (2011)'ün Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerine yaptıkları çalışmalarında öğrencilerin süt tüketim nedenleri incelenmiş ve öğrencilerin %59,7'sinin besleyicilik, %25,3'ünün lezzet, %7,3'ünün alışkanlık, %0,6'sının ise fiyat için tükettikleri belirtilmiştir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda tüketim durumu ve tercihlerinin belirlenmesinde etkili faktörler ile hayvansal gıdalar bakımından öğrencilerin tüketim alışkanlıkları üzerine medyanın rolü incelenmiştir.

Öğrencilerin %59,7'sinin düzenli fiziksel aktivite yapmadığı belirlenmiştir. Hareketsiz sürdürülen yaşamda, başta obezite olmak üzere, diyabet, kardiyovasküler hastalıklar, kanser, depresyon gibi hastalıkların görüldüğü bilinmektedir. Aktivite azlığı dikkate alındığında, üniversite yerleşkelerinde öğrenciler için fiziksel aktivite imkanlarının artırılması ve onların sporun sağlık için önemi hakkında bilinçlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Ankete katılan öğrencilerin tüm hayvansal gıdalar içinde beyaz peynir ve yumurtayı daha çok tükettiği saptanmıştır. Yaşamın her döneminde hayvansal gıdaların beslenmede çok önemli olduğu bilinmektedir. Genellikle aileden ayrı yaşanan ve tüketim alışkanlıklarının değişebildiği üniversite döneminde gerek lezzet ve alışkanlık gerekse de fiyatından dolayı hayvansal gıda tüketiminde değişiklikler gözlenmektedir. Bu dönemde farklılık gösteren alışkanlıklar yaşamın devamındaki beslenme davranışlarının temelini oluşturmaktadır. Bu sebeple okul ve yurt yemekhaneleri ile kantinlerde, sağlıklı, ekonomik, hijyenik, ihtiyaç olunan kaloriyi ve besin değerlerini karşılayan menüler oluşturulmalıdır.

Çalışmamızda; gelişen teknolojiye bağlı olarak öğrencilerin en çok tercih ettiği KİA'nın internet olduğu gözlenmiştir. Medyanın öğrenciler üzerinde olumlu ya da olumsuz etkilerinin bulunduğu ve bunun bazı beslenme davranışlarında değişikliğe neden olabildiği saptanmıştır. Medyada çok fazla bilgi kirliliği bulunmaktadır. Bu sebeple medya etkin ve doğru bir şekilde kullanılmalı, medyada yer alan alanında uzman kişiler ile bilimsel temellere dayalı bilgilere itibar edilmelidir.

KAYNAKLAR

Akçay Y, Vatansever Ö. Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 2010, 4(1), 43- 60.

Akşit MA. Beslenmeye Giriş, Üstünoğlu Ü. (Edt.), Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi Yayınları, Eskişehir, 1991, 39-49.

Aktaş N, Cebirbay MA. Tüketicilerin Beslenme Bilgilerine Erişmede Kullandıkları Kitle İletişim Araçları Üzerine Bir Araştırma. *Karadeniz (Black Sea-Черное Mope) Sosyal Bilimler Dergisi* 2011, (3)11, 47-56.

Alması N. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Durumu, Bilgi Düzeyi ve Porsiyon Ölçüsü Algısının Değerlendirmesi, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara 2015, 175.

Kutluay Merdol T. Beslenmeye Bağlı Kronik Hastalıkların Önlenmesinde Yeterli, Dengeli ve Sağlıklı Beslenmenin Önemi ve Temel İlkeler, Hastalıklarda Beslenme Tedavisi (2. Baskı), Tüfekçi Alphan E.(Edt), Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2014, 6-31.

Amil E. Reklam ve Reklamcılık, *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi* 2002, 9, 11-19.

Arpa Zembemoğlu TE, Erem S, Uludağ E, Uzun S. Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Food and Health* 2019, 5(3), 185-196.

Artık N. Hayatı Tehdit Eden Bir Sorun: Bilgi Kirliliği, SASAM Enstitüsü, Ankara, 2015 Ağustos-Eylül , s 11-19.

Astarlı Ö. Marmara Üniversitesi Tıp Fakültesi 1. ve 5. Sınıf Öğrencilerinde Beslenme Bilgi Düzeylerinin ve Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul 2008, 186.

Atar HH. II. Gıda ve Sağlıklı Beslenme Sempozyumu Raporu ‘Su Ürünleri ve Sağlık’, TÜBA, Ankara, 2019, s 17-24.

Atik A, Biricik Z. Sağlıklı Beslenme Takıntısı (Ortoreksiya)Kapsamında Televizyon Sağlık Programlarının Format Yapılarının İncelenmesi. *Atatürk İletişim Dergisi* 2017, 13, 87-102.

Ayar A, Sert D. Toplum Beslenmesinde Süt ve Ürünlerinin Yeri ve Önemi. *Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi* 2005, 7, 1-5.

Aydın G. Sağlıklı Bireyler İçin Temel Beslenme El Kitabı. Türk Böbrek Vakfı, 2017-Ağustos, 1-13.

Baysal A. Gençliğin Beslenme Sorunları. *Aile ve Toplum* 1993 Eylül- Aralık, 3(1), 97-108.

Baysal A. Beslenme (15. Baskı), Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2014, 9-325.

Baysal A, Pekcan G. Beden Ağırlığı Denetimi, Beslenme Durumunun Saptanması, Diyet El Kitabı (8. Baskı), Hatiboğlu Yayınları, Ankara, 2014, 7-65.

Bektaş A, Ulusoy M, Bektaş V. Gıda Etiketlerinde Yer Alan Bilgilerin Sağlıklı Algılanma Etkisi. *Gıda Dergisi* 2020, 45(3), 590-599.

Cebeci A, Güneş FE. Türkiye ve Avrupa'daki Tüketicilerin Gıda Etiket Okuma Tutumlarını Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 2017, 6(4), 261-267.

Contento IR, Koch PA, Lee H, Calabrese Barton A. Adolescents demonstrate improvement in obesity risk behaviors after completion of choice, control & change, a curriculum addressing personal agency and autonomous motivation. *Journal of the American Dietetic Association* 2010, 110(12), 1830-1839.

Çalışkan D. Tıp Fakültesi Son Sınıf Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıkları, Beslenme Bilgi Düzeyleri ve Diyetisyenlik Mesleğini Tanımaları Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul 2018, 100.

Çelebi Ş, Karaca H. Yumurtanın Besin Değeri, Kolesterol İçeriği ve Yumurtayı n-3 yağ asitleri bakımından Zenginleştirmeye Yönelik Çalışmalar. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2006, 37(2), 257-265.

Çerçi F. Çocukların Reklamı Anlama ve Algılama Düzeyleri ile Demografik Değişkenler Arasındaki İlişkinin Belirlenmesine Yönelik Mersin İlinde Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana 2009, 132.

Çetin G, Sarper F. Tıp Fakültesi Birinci ve Son Sınıfa Devam Eden Öğrencilerin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* 2013- Kış, 2(6), 84-104.

Çetinkaya A. Kafkas Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü ve Süt Ürünlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi* 2010, 5(2), 73-84.

Demir P, Aydın E. Hormon ve Antibiyotik Kullanımına İlişkin Olumsuz Haberlerin Tüketicilerin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi (Kars İli Örneği). *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* 2018, 3(1), 55-63.

Demir P, Aydın E. Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Beyaz Et ile Yumurta Tüketim Durumları ve Tercihleri. *Animal Health Production and Hygiene* 2018, 7(1), 563-568.

Demirel NY, Doğan İ. Afyon Kocatepe Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Sucuk Tüketim Alışkanlıkları. *Kocatepe Veterinary Journal*, 2017, 10(4), 322-340.

Demirel BZ. Türkiye Bilimler Akademisi, I. Gıda ve Beslenme Sempozyumu Raporu 'Medyanın Rolü, Beslenme İlkeleri, Kanatlı Eti, Yumurta, Süt ve Süt Ürünleri, TÜBA, 30, Ankara, 2019, s 43-47.

Dilber F, Dilber A. Üniversite Öğrencilerinin Gıda Ürünleri Tüketiminde Medyanın Etkisi: Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi* 2013 Mart, 2(1), 64-82.

Duru M, Parlakay O. Uşak İli Kentsel Alanda Piliç Eti Tüketicilerinin Sosyo-Ekonomik Özellikleri ve Tüketici Tercihlerinin İncelenmesi. XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 2016 25-27 Mayıs, Isparta, 545-552.

Duran S. Sağlık Yüksekokulu Öğrencilerinde Ortoreksiya Nervoza (Sağlıklı Beslenme Takıntısı) Riski ve Etkileyen Faktörler. *Pamukkale Tıp Dergisi* 2016, 9(3), 220-226.

Durmaz H, Sağun E, Tarakçı Z. Yüksekokul Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Veteriner Fakültesi Dergisi* 2002, 13(1-2), 69-73.

Elden M, Ulukök Ö. Çocuklara Yönelik Reklamlarda Denetim ve Etik. *Küresel İletişim Dergisi* 2006, Güz, 2, 1-23.

Elgünler T, Fener T. İletişimin Kalitesini Etkileyen Engeller ve Bu Engellerin Giderilmesi. *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication* 2011, 1(1), 35-39.

Eleroğlu H, Bircan H, Arslan R. TR72 Bölgesinde (Kayseri, Sivas ve Yozgat) Tavukçuluk Ürünlerinin Tüketimi Üzerine Medyanın Etkisi, *Türk Tarım- Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi* 2018, 6(6), 756-763.

Elmacioğlu F. Klinik Öncesi Tıp Öğrencilerinin Beslenme ve Yemek Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi/Journal of Nutrition and Diet* 1995, 24(2), 263-271.

Erdoğan S. Beslenme ve Besin Teknolojisi (2. Baskı), Ankara, Detay Yayıncılık, 2009. 1-19.

Erdoğan N. Hayvansal Gıdaların Tüketim Düzeyi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Personeli Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyon 2013, 82.

Erer S. Kitle İletişim Araçları ve Tıp Etiği. *Düzce Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2013, 3(3), 24-28.

Esmek ME, Güzeler N. Kefir ve Kefir Kullanılarak Yapılan Bazı Ürünler. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 2015, 19 (4), 250-258.

Ermiş E, Doğan E, Erilli A, Satıcı A. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi: On dokuz Mayıs Üniversitesi Örneği. *Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi* 2015, 6(1), 30-40.

Garipağaoğlu M. Türkiye Bilimler Akademisi, I. Gıda ve Beslenme Sempozyumu Raporu 'Medyanın Rolü, Beslenme İlkeleri, Kanatlı Eti, Yumurta, Süt ve Süt Ürünleri, TÜBA, 30, Ankara, 2019, 48-52.

Girgin KG. Tüketicilerin Ramazan Ayında Televizyonlardaki Yiyecek-İçecek Reklamlarına Yönelik Görüşlerinin Belirlenmesi, *MANAS Journal of Social Studies* 2018, 7(2), 621-635.

Gökmen V. Türkiye Bilimler Akademisi, I. Gıda ve Beslenme Sempozyumu Raporu ‘Medyanın Rolü, Beslenme İlkeleri, Kanatlı Eti, Yumurta, Süt ve Süt Ürünleri, TÜBA, 30, Ankara, 2019, s 17-19.

Gül T. Sağlıklı Beslenme Kavramı ve Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarına Yönelik Tutum ve Davranışları: Çukurova Üniversitesi Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana, 2011, 94.

Güneş S. Türkiye Bilimler Akademisi, I. Gıda ve Beslenme Sempozyumu Raporu ‘Medyanın Rolü, Beslenme İlkeleri, Kanatlı Eti, Yumurta, Süt ve Süt Ürünleri, TÜBA, 30, Ankara, 2019, s 20-21.

Güngör K. Vitamin ve Minerallerin Dış Hekimliğindeki Önemi. *Gazi Üniversitesi Dış Hekimliği Dergisi* 2003, 20(1), 51-56.

Günlü Z, Derin D. Televizyon Reklamlarının Okulçağı Çocuklarının Besin Seçimi Üzerine Etkilerinin Bir İncelemesi. *Selçuk İletişim* 2012, 7, 3.

Gürbüz P, Yetiş G. Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *İnönü Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Dergisi* 2018, 6 (2), 54-63.

Helm J, Jones RM. Practice Paper of the Academy of Nutrition and Dietetics: Social Media and the Dietetics Practitioner: Opportunities, Challenges, and Best Practices. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 2016, 116(11), 1825-1835.

Hoffman D, Murtzluff J. Why Preventing Chronic Disease is Essential-Prevention Works. *Investing in the Future, An NACDD White Paper* November 2018.

İskender H, Kanbay Y, Özçelik E. Artvin Çoruh Üniversitesi Öğrencilerinin Tavuk Eti Tüketim Tercihleri, *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi* 2015, 29(1), 9-13.

Karaaslan SY. Hayatı Tehdit Eden Bir Sorun: Bilgi Kirliliği, SASAM Enstitüsü, Ankara, 2015, s 28-32.

Karaduman N. Popüler Kültürün Oluşmasında ve Aktarılmasında Sosyal Medyanın Rolü. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi XLIII* 2017/2, 7-27.

Karakayacı Z, Öz Z, Baz S, Koçyiğit S. Selçuk Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi* 2018, 32(3), 289-296.

Kartal M, Bucak KF, Balcı E. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Kültürleri. *Sağlık Akademisyenleri Dergisi* 2017, 4(4), 332-338.

Kearney J. Food Consumption Trends and Drivers. *Philosophical Transactions of The Royal Society B.* 365 2010, 2793–2807.

Kervancı S. Yazılı ve Görsel Basında Yer Alan Sağlıklı Beslenme İle İlgili Gıda Reklamlarının ve Yayınlarının Kadınların Beslenme Alışkanlıkları ve Besin Seçimi Üzerine Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2013, 41.

Kıngır S, Kardeş N. Medyanın Sağlıklı Beslenme Davranışı Üzerindeki Etkisi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 2019, 2(2), 163-176.

Kızılaslan N, Solak İ. Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* 2016, 12, 52-59.

Kleiner MS, Water: an essential but overlooked nutrient, *Journal of The American Dietetic Association* 1999, 99(2), 200-206.

Kocadaş B. Kültür ve Medya, *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi* 2006, 1(1), 1-8.

Korkmaz S. Ünye İlçesinde Çalışan/Çalışmayan Kadınların Besin Satın Alma ve Besin Tüketimlerine Medyanın Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2017, 58.

Küçük M, Eriş U, Oğuz T, Dal A, Aydın HC, Orhon N. İletişim Bilgisi, 1. Baskı, Orhon N, Eriş U (Edt), Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2012, 3-16.

Mankan E, İçyer D. Beslenme-Gastronomi ile İlgili Haberlerin ve Köşe Yazılarının Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarına Etkisi. *Social Sciences Studies Journal*, 2017, 3(8), 558-566.

- Mazıcioğlu MM, Öztürk A.** Üniversite 3. ve 4. Sınıf Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıkları ve Bunu Etkileyen Faktörler. *Erciyes Tıp Dergisi* 2003, 25 (4), 172-178.
- Moroa E.** The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of sustainable development between myth and reality. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 223 2016, 655-661.
- McGloin AF, Eslami S.** Digital and Social Media Opportunities for Dietary Behaviour Change. *Proceedings of the Nutrition Society* 2015, 74, 139–148.
- Mutlu E.** Medya Araçlarının Başkent Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Davranışları ve Gıda Ürünlerinin Seçiminde Karar Vermedeki Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 2018, 114.
- Orak S, Akgün S, Orhan H.** Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi* 2006, 13(2), 5-11.
- Oran N, Toz H, Küçük T, Uçar V.** Medyanın Kadınların Beslenme Alışkanlıkları, Besin Seçimi ve Tüketimi Üzerindeki Etkileri. *Life Sciences* 2017, 12(1), 1-13.
- Özçelik ÖA.** Sağlık Personelinin Beslenme Alışkanlıkları Üzerinde Bir Araştırma, *Gıda* 2000, 25(2), 93-99.
- Para G, Ülger İ, Kaliber M.** Üniversite Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları ve Beslenme Bilinçlerinin Değerlendirilmesi. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 2020, 3(1), 9-15.
- Popkin BM, Adair LS, Wen S.** The Global Nutrition Transition: The Pandemic of Obesity in Developing Countries. *Nutrition Reviews* 2012, 70(1), 3-21.
- Rakıcioğlu N, Fidancı G, Kırall S.** Sebze ve Meyve Tüketimine Etki Eden Etmenlerin Saptanmasına Yönelik Bir Çalışma. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 2002, 31(1), 18-31.
- Ramachandran D, Kite J, Vassallo AJ, Chau JY, Partridge S, Freeman B, Gill T.** Food Trends and Popular Nutrition Advice Online—Implications for Public Health. *Online Journal of Public Health Informatics* 2018, 10(2), 213.

Sağlam F, Yürükçü S. Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Yüksekokul Öğrencilerinin Besin Tüketim Durumu, Beslenme Alışkanlıkları ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin Saptanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1996, 25(2), 16-23.

Sağlam K. Yazılı, görsel ve sosyal medyada gıda ile ilgili bilgi kirliliğinin halkın gıda tercihi üzerine etkisi, Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ, 2018, 97.

Samav U. Ebeveynlerin Televizyonlarda Çocuklara Yönelik Yapılan Gıda Reklamlarına İlişkin Tutumlarının, Kaygılarının ve Yasal Düzenlemelere İlişkin Görüşlerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir, 2019, 99.

Sarioğlu EB. Yalan Haber, “Post-Truth” Kavramı ve Medya Üçlemesi: Geçmişten Günümüze Gündem Belirleyen Örnekler. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 2020, 9(1), 377-397.

Sarıtaş A, Karagöz Ş. Sosyal Medya Kullanımının Tüketici Davranışlarına Etkisi: Üniversite Öğrencileri Örneği. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum* 2017 Yaz, 6(17), 359-374.

Seçer A, Boğa M. Sosyal Medyanın Tüketicilerin Gıda Ürünleri Satın Alma Davranışına Etkisi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi* 2017, 20(4), 312-319.

Sinir G, İncedayı B, Çopur ÖU, Kaplan E, Bekaroğlu M. Uludağ Üniversitesi’nde Eğitim Gören Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıklarının Araştırılması, *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2014, 28(2), 37-47.

Sipahi S. Sosyal Medyadaki Beslenme ile İlgili Haber ve Paylaşımların Yetişkin Bireylerin Yeme Tutum ve Davranışlarına Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Bilgi Üniversitesi Lisansüstü Programlar Enstitüsü, İstanbul, 2019, 118.

Sonkaya İZ, Balcı E, Ayar A. Üniversite Öğrencilerinin Gıda Okuryazarlığı ve Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışları “Amasya Üniversitesi Sabuncuoğlu Şerefeddin Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Örneği. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi* 2018, 75(1), 53- 64.

Süher HK, Altunbaş H, Başal B, İspir NB. Medya Planlama, 1. Baskı, İspir BN (Edt.), Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2012, 3-17.

Süleymanoğlu M. Gebelerin Beslenmesi Üzerine Medyanın Etkisine İlişkin Görüşlerin İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Üsküdar Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2017, 50.

Şanlier N. Hayatı Tehdit Eden Bir Sorun: Bilgi Kirliliği, SASAM Enstitüsü, Ankara, 2015, s 6-10.

Şanlier N, Konaklıoğlu E, Güçer E. Gençlerin Beslenme Bilgi, Alışkanlık ve Davranışları ile Beden Kütle İndeksleri Arasındaki İlişki. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi* 2009, 29(2), 333-352.

Şimşek B, Açıkgoz İ. Süleyman Demirel Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi* 2011, 21(1), 12-18.

Tarakçı Z, Selçuk Ş, Şahin K, Coşkun H. Üniversite Öğrencilerinin İçme Sütü Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, *Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 2003, 13(1), 15-21.

Tokgöz P, Ertem M, Çelik F, Gökçe S, Saka G, Hatunoğlu R. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının Saptanmasına İlişkin Bir Araştırma. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 1995, 24(2), 229-238.

TÜBER Türkiye Beslenme Rehberi 2015, T.C. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1031, Ankara 2016.

Tüzemen E. Konya ili Selçuklu İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlığı ve Buna Etki Eden Faktörlerin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya, 2012, 61.

Ulusal Süt Konseyi, Dünya ve Türkiye’de Süt Sektör İstatistikleri, Süt Raporu 2019, USK, Ankara, 2019, s 48-50.

Umunç C. Yemek ve Sağlık Programlarında Katılımcı ve Takipçi Yorumlarının Sağlıklı Beslenme Farkındalığı Açısından İncelenmesi. *Erciyes İletişim Dergisi* 2020 Temmuz, 7(2), 1263-1284.

Uslu Ş, Ayaz DN. Kırıkkale İlinde Hindi Eti Tüketim Alışkanlıklarının ve Tüketicilerin Gıda Hijyeni Konusundaki Bilinç Düzeylerinin Araştırılması. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi* 2018, 89(2), 16-24.

Uyar U. Beslenme İle İlgili İnternet Sitelerini Takip Eden ve Etmeyen Bireylerin Beslenme Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2019, 55.

Uzundumlu A, Sezgin A, Tekin HM. Balık eti Tüketim Eğilimini Etkileyen Faktörlerin Analizi: Hakkâri İli Örneği. XII Ulusal Tarım Ekonomi Kongresi 25-27 Mayıs 2016, 585-594.

Ünal N, Besler TH. Beslenmede Sütün Önemi (1.Baskı), Sağlık Bakanlığı Yayın No: 727, Ankara, 2008-Şubat, 7-31.

Ünsal A. Beslenmenin Önemi ve Temel Besin Öğeleri. *Ahi Evran Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 2019, 2(3), 1-10.

Ürüşan H, Bölükbaşı C. Yumurta Kalitesini İyileştirici Güncel Besleme Çalışmaları. *Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2020, 9 (1), 65-78.

Ünver B. Deneysel Yiyecek Hazırlama, Mars Matbaası, Ankara, 1987, 216-256.

Vançelik S, Önal SG, Güraksını A, Beyhun E. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Bilgi ve Alışkanlıkları ile İlişkili Faktörler. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni* 2007, 6 (4), 242-248.

Vodinalı S. Advertisemenstand its impacts on children in the context of consumerism: ‘An analysis of the maret yook mu?commercial’’, *International Journal Of Social Sciences and Education Research* 2016, 2(1), 162-182.

WEB_1. (2020).<https://www.rtuk.gov.tr/duyurular/3788/5536/asiri-tuketimi-tavsiye-edilmeyen-gida-maddelerinin-ticari-iletisimine-iliskin-yeni-duzenleme.html> (21.10.2020).

WEB_2. (2020).<https://oldwayspt.org/resources/oldways-mediterranean-diet-pyramid> (06.06.2020)

WEB_3. (2021). <http://tekinakpolat.com/wp-content/uploads/2017/12/turkiye-beslenme-rehberi.pdf> (01.02.2021)

WHO. Global Nutrition Policy Review 2016-2017: Country Progress in Creating Enabling Policy Environments for Promoting Healthy Diets and Nutrition. Geneva, World Health Organization, 2018.

Yabancı N, Pekcan G. Adolesanların Günlük Posa Tüketimleri ve Posa Alımının Vücut Bileşimi Üzerine Etkisi. *Türkiye Klinikleri Pediatric Sciences-Special Topics* 2005, 1(10), 53-57.

Yardımcı H, Özçelik ÖA. Üniversite Öğrencilerinin Öğün Düzenleri ve Beslenme Eğitiminin Beslenme Bilgisine Etkisi. *Beslenme Diyet Dergisi* 2015, 43(1), 19-26.

Yılmaz YT. Gıda Reklamlarının Çocukların Beslenmesi Üzerindeki Etkilerinin Değerlendirilmesi, Aile Hekimliği Anabilim Dalı Tıpta Uzmanlık Tezi, Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi, Ankara, 2015.

Yılmaz E, Özkan S. Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi* 2007, 2(6), 88-103.

Yılmaz İ, Yılmaz E. Türkiye’de Hayvansal Gıda Tüketimi ve Sorunlar. 10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, s 981-984, 5-7 Eylül 2012, Konya.

Yılmaz E, Yılmaz İ, Uran H. Gıda Maddeleri Tüketiminde Medyanın Rolü: Tekirdağ İli Örneği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 2007, 3, 9-14.

Yücel B. Sağlık Çalışanlarının Beslenme Alışkanları ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara, 2015, 103.

EKLER

Ek 1 : Anket Formu

AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ LİSANS ÖĞRENCİLERİNİN HAYVANSAL GIDA SEÇİMİ VE TÜKETİMİ ÜZERİNE MEDYANIN ROLÜNÜN İNCELENMESİ

Soru Form No:

Değerli Katılımcı,

Bu anket Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda seçiminde ve tüketiminde etkili faktörler ile medyanın rolünün belirlenmesini amaçlamaktadır ve bu çalışmaya katılımınız tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Ankette toplam 24 soru olup ortalama yanıtlama süresi 10-15 dakikadır. Sorulara verdiğiniz yanıtlar tamamen gizli tutulacaktır. Anket formunda kimlik ve iletişim bilgileriniz istenilmemektedir. Soruları dikkatlice okuyup cevaplamanız ve eksiksiz doldurmanız araştırmanın doğruluğu ve güvenilirliği açısından önem taşımaktadır. Sizlerden edinilecek bilgiler bilimsel amaçlı kullanılacaktır. Anketi doldururken herhangi bir sorunuz olursa, araştırmacıya danışabilirsiniz.

Zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.

Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ (beyazdevrim@adu.edu.tr / 0 505 279 57 09)

Nimet YEŞİLÇAYIR (dytnimetyesilcayir@gmail.com / 0 543 252 50 77)

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü

Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi

1. Okumakta olduğunuz fakülte:.....
2. Okumakta olduğunuz bölüm:.....
3. Yaşınız:.....
4. Cinsiyetiniz: Kadın Erkek
5. Kilonuz (kg) :.....
6. Boyunuz (cm) :.....
7. Sigara kullanıyor musunuz? Evet Hayır
8. Düzenli olarak fiziksel aktivite yapıyor musunuz? Evet Hayır
9. Nerede ikamet ediyorsunuz? Öğrenci evinde
 Ailele birlikte
 Yurtta
 Diğer
10. Bireysel olarak aylık ortalama geliriniz:
 600 TL ve altı 601- 1350 TL 1351- 2020 TL 2021 TL ve üstü

11. Hayvansal gıda tüketiyor musunuz? (Cevabınız 'Hayır' ise nedenini işaretleyiniz)

- Evet
 Hayır.... Vejetaryen Sağlık sorunları Diğer
 Gıda alerjisi Fiyat

12. Aşağıda belirtilen hayvansal gıdaları hangi sıklıkla tükettiğinizi X ile işaretleyiniz?

TÜKETİM SIKLIĞI	GIDALAR																					
	Süt	Proteinli Süt	Yoğurt	Kefir	Ayran	Beyaz Peynir	Lor Peynir	Kaşar Peynir	Tereyağı	Kaymak	Sığır-Dana	Koyun-Kuzu	Keçi Eti	Tavuk-piliç	Hindi Eti	Salam-Sosis	Sucuk	Pastırma	Balık	Yumurta	Bal	
Her gün																						
Haftada birkaç kez																						
Haftada bir																						
15 günde bir																						
Ayda bir																						
Hiç																						

13. Aşağıda belirtilen hayvansal gıdaları tüketme sebebinizi X ile işaretleyiniz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

TÜKETİM SEBEBİ	GIDALAR																					
	Süt	Proteinli Süt	Yoğurt	Kefir	Ayran	Beyaz Peynir	Lor Peynir	Kaşar Peynir	Tereyağı	Kaymak	Sığır-Dana Eti	Koyun-Kuzu Eti	Keçi Eti	Tavuk- Piliç Eti	Hindi Eti	Salam- Sosis	Sucuk	Pastırma	Balık	Yumurta	Bal	
Protein yönünden zengin																						
Dengeli beslenme için gerekli																						
Lezzetli buluyorum																						
Alışkanlığım																						
Fiyatı uygun																						
Diğer																						

14. Aşağıda belirtilen hayvansal gıdaları nereden satın aldığınızı X ile işaretleyiniz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

BESİNLER	Üretici	Pazar	Bakkal	Market	Şarküteri	Diğer
Süt ve süt ürünleri						
Et ve et ürünleri						
Balık						
Yumurta						
Bal						

15. Hayvansal gıdaları satın alırken ve tüketirken hangi faktörlere dikkat edersiniz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Uzman kişilerin ürünü kullanıyor ve tüketiyor olması Organik olma
 Medyada sıklıkla bu gıdadan bahsedilmesi Ambalaj
 Satın alındığı yerin hijyen koşulları Marka
 Hazırlama-pişirme kolaylığı Fiyat
 Kullanıcıların tavsiyesi Lezzet
 Kalite belgeleri İçerik
 Diğer

16. Medyayı takip ediyor musunuz? Evet Hayır

17. Sıklıkla hangi medya araçlarını takip ediyorsunuz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Televizyon İnternet Sosyal Medya Diğer
 Gazete Dergi Radyo

18. Hayvansal gıdalarla ilgili bilgileri medyadan takip eder misiniz? Evet Hayır

19. Hayvansal gıda seçiminiz medyada bulunan yayımlardan etkilenir mi? Evet Hayır

20. Medyada yayımlanan programların etkisi ile tüketmeye başladığınız hayvansal gıda var mı?

(Cevabınız 'Evet' ise hangisi olduğunu işaretleyiniz. Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Hayır
 Evet ise..... Probiyotik yoğurt Gezen tavuk yumurtası Quark
 Proteinli süt Konserve et Diğer
 Aromalı ayran çeşitleri Şekersiz bal
 Kefir Köy tereyağı

21. Medyada yer alan programlardan etkilenererek hayvansal gıda tüketmeye başlama sebebiniz nedir? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Uzman kişilerin tüketiyor olması Organik olma
 Medyada sıklıkla bahsedilmesi Ambalaj
 Satın alındığı yerin hijyen koşulları Marka
 Hazırlama-pişirme kolaylığı Fiyat
 Kullanıcıların tavsiyesi Lezzet
 Kalite belgeleri İçerik
 Diğer

22. Medyada yayımlanan programların etkisiyle tüketmeyi bıraktığımız hayvansal gıda var mı? (Cevabınız 'Evet' ise hangisi olduğunu işaretleyiniz. Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Hayır
 Evet ise... Süt Proteinli süt Yoğurt Ayran Kefir Bal
 Beyaz Peynir Lor peynir Kaşar peynir Kaymak Tereyağı Diğer
 Sığır-Dana Eti Keçi Eti Koyun-Kuzu Eti Hindi Eti Tavuk Eti
 Salam- Sosis Pastırma Sucuk Balık Yumurta

23. Medyada yer alan programlardan etkilenererek hayvansal gıda tüketimini bırakma sebebiniz nedir? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Uzman kişilerin tavsiye etmemesi Ambalaj Hijyen koşulları
 Tüketicilerin olumsuz yorumları Fiyat Diğer
 Tanınmış kişilerin düşünceleri Marka
 Hazırlama ve pişirmede zorluk İçerik
 Organik olmama Tazelik

24. Aşağıda hayvansal gıdaların satın alınmasında ve tüketiminde medyanın rolüyle ilgili çeşitli yargılar bulunmaktadır. Düşüncelerinizi X ile işaretleyiniz.

	EVET	HAYIR	BAZEN
Medya bilgi edinmek için iyi bir kaynaktır.			
Medyadan edindiğim bilgileri çevremdekilerle paylaşıyorum.			
Medyadan edindiğim bilgileri hayatımda uyguluyorum.			
Medyada hayvansal ürünlerle ilgili yeterli bilgilendirme yapılmaktadır.			
Medyada yer alan hayvansal ürünlerle ilgili bilgilerin güvenilir olduğunu düşünürüm.			
Televizyonda yayınlanan hayvansal ürünlerle ilgili programları izlerim.			
Gazete ve dergilerde ki hayvansal ürünler üzerine yazılan makale ve köşe yazılarını okurum.			
Medyada reklamı yapılan ürünleri tercih ederim.			
Medyada bazı hayvansal ürünlerin insan sağlığına etkisi üzerine yapılan haberler tüketim alışkanlıklarımın değişmesine neden olur.			
Medyada yer alan uzman kişiler bir şeyi tüketin ya da tüketmeyin derse mutlaka dinlerim.			

Ek 2: Etik Kurul Onayı

ADÜ Evrak Tarih ve Sayısı: 10/01/2020-E.2042



T.C.
AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Tıp Fakültesi Dekanlığı
Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu



Sayı : 53043469-050.04.04
Konu : Kararlar

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ
Öğretim Üyesi

Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Tıp Fakültesi Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu'nun 09.01.2020 tarihinde yapılan olağan toplantısında çalışmanızla ilgili alınan 10 nolu karar aşağıda sunulmuştur.
Bilgilerinize sunarım.

e-İmzalıdır
Prof.Dr. Hatice ERTABAKLAR
Kurul Başkanı

KARAR 10

Protokol No : 2020/10
Sorumlu Yürütücü: Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ
Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD

Veteriner Fakültesi Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Dr. Öğr. Üyesi Devrim BEYAZ'ın "Aydın Adnan Menderes Üniversitesi lisans öğrencilerinin hayvansal gıda seçimi ve tüketimi üzerine medyanın rolünün incelenmesi" konulu yukarıda bilgileri verilen klinik araştırma başvuru dosyası ile ilgili belgeler araştırmanın gerekçe, amaç, yaklaşım ve yöntemleri dikkate alınarak incelenmiş ve uygun bulunmuş olup, çalışmanın başvuru dosyasında belirtilen merkezlerde (kurum izninin alınıp, izin belgesinin dosyaya konulmak üzere gelmesi şartıyla) gerçekleştirilmesinde etik ve bilimsel sakınca bulunmadığına oy birliğiyle karar verilmiştir.

Yine sorumlu araştırmacıya; Form 2'nin 14.1.'in son bölümünde taahhüt edilen çalışma bittikten sonra nihai raporun, [Sonuç Raporu (web'te), ORF (Olgu Rapor Formu/Anket)] gönderilmesi gerektiğinin hatırlatılmasına ve sorumlu yürütücülerinin bu hususa özen göstermesi gerektiğinin bir kez daha vurgulanmasına oy birliğiyle karar verilmiştir.

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

ÖZGEÇMİŞ

Soyadı, Adı : YEŞİLÇAYIR, Nimet

Uyruk : T.C.

Doğum yeri ve tarihi : Afyonkarahisar / 19.07.1994

E-mail : dytnimetyesilcayir@gmail.com

Yabancı Dil : İngilizce

EĞİTİM

Derece	Kurum	Mezuniyet tarihi
Lisans	Kastamonu Üniversitesi Fazıl Boyner Sağlık Yüksekokulu	2017
Lisans	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi İletişim Fakültesi	Devam etmekte

BİLDİRİLER

A) Uluslararası Kongrelerde Yapılan Bildiriler

Yeşilçayır N, Beyaz D. “Medyanın Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkileri”, *Uluslararası Sağlık Toplum ve Kültür Sempozyumu*, Amasya, 7-10 Mart 2019. (Sözlü Bildiri)