



## Tokat İli Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma

**Zeynep EKMEKÇİ BAL<sup>1\*</sup> Murat SAYILI<sup>2</sup> Bilge GÖZENER<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, 60240 Tokat

<sup>2</sup>Gaziosmanpaşa Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi İşletme Bölümü, 60240 Tokat

\*e-mail: z.ekmekci@hotmail.com

Alındığı tarih (Received): 05.05.2013

Online Baskı tarihi (PrintedOnline): 17.06.2013

Kabul tarihi (Accepted) : 06.06.2013

Yazılı baskı tarihi (Printed):

**Özet:** Bu araştırmanın amacı, Tokat ili Merkez İlçede ailelerin ekmek tüketim durumlarını tespit etmektir. Buna yönelik olarak, örnekleme sonucu belirlenen aileler ile anket çalışması yapılmıştır. Veriler, Kasım-2012 tarihinde 272 adet aile ile anket çalışması sonucu elde edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, kişi başına ekmek tüketim miktarı 291,95 gr olup bu değer ülke ortalamasından daha düşüktür. Ailelerin en fazla somun ekmeğini (%70,59) tükettikleri saptanmıştır. Tüketicilerin ekmekleri en fazla süpermarket (%80,51) ve fırından (%25,37) satın aldıkları belirlenmiştir. Tüketicilerin yarısından fazlası piyasada satılan ekmeklerin kalitesini yetersiz bulmaktadır. Bazı ailelerin satın aldıkları ekmekleri gün içerisinde tüketemedikleri ve bayatlayan ekmeklerin önemli bir kısmının tekrar kullanıldığı, bir kısmının ise israf olduğu saptanmıştır. Ekmek israfının önlenmesine yönelik tedbirler alınmalıdır. Özellikle üretilen ekmeğin kalitesinin artırılması, üretim ve satış aşamalarında hijyen koşullarına önem verilmelidir.

**Anahtar kelimeler:** Tüketici, ekmek tüketimi, Tokat ili

### A research on bread consumption of families living in the central district of Tokat province

**Abstract:** In this study, bread consumption statuses of families living in the central district of Tokat province were identified. Data were obtained from 272 consumers in November 2012. According to the findings, the amount of per capita bread consumption is 291.95 g which is lower than the national average consumption. The most frequently consumed bread type of families was loaf bread with 70.59%. Consumers were mainly purchased bread from supermarkets (80.51%) and oven (25.37%). More than half of consumers think that the quality of bread sold in the market is insufficient. Several families cannot consume a significant portion of bread purchased during the day; they re-used some of the staled bread and wasted the rest of staled bread. Measures should be taken to prevent the waste of bread. The quality of the bread produced should be increased and a necessary care for hygiene should be taken during production and sales stages.

**Keywords:** Consumer, consumption of bread, Tokat Province

### 1. Giriş

İnsanlar yaşamak ve sosyal fonksiyonlarını sürdürebilmek ve dengeli beslenebilmek için gerekli besin maddelerini bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıda maddelerinden sağlamaktadır (Elgün ve Ertugay, 2002). Hayvansal gıdalar ile kıyaslandığında, bitkisel kaynaklı gıdalar; yetiştirilmeleri, taşınmaları, saklanmaları ve işlenmeleri daha kolay ve ucuzdur. Bu nedenlerden dolayı da tüketim miktarları hayvansal kaynaklı gıdalara oranla daha yüksektir. Türkiye'de bitkisel gıda maddelerinin ve tahıl ürünlerinin hem kalori ve hem de

protein sağlama bakımından payları oldukça yüksektir (Dayıoğlu ve ark., 2002).

Ekmek; Buğday ununa su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vitalgluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür (Anonim, 2012).

Yapımı insanoğlu tarafından bilinen en eski gıda üretim teknolojilerinden birisi olan ekmek, tüm insanların ortak tüketim ve temel

besin maddelerinin başında yer almaktadır. Araştırmalar milattan önce Babil, Mısır, Yunan ve Romalıların ekmeği kullandıklarını göstermektedir (Matz, 1995).

Tüketilen gıda maddelerinin %66'sı tahıllardan, bunun da %56'sı ekmekten oluşmaktadır. Ekmek özellikle Türk ailelerinin sofrasının en temel besin maddesini oluşturmaktadır (Tanık, 2006). Türkiye, genel olarak kişi başına günlük 400 gr yani yaklaşık günde iki ekmek tüketimi ile dünyada ilk sıralarda yer almaktadır (Doğan, 1997; Dağlıoğlu, 1998).

Ekmeğin Türkiye'de beslenme açısından önemli yer tutması; beslenme alışkanlığı, kolay ulaşılabilir ucuz bir gıda olması, besin değeri yüksek olduğu için tok tutması, nötr bir tat ve aromaya sahip olduğu için birçok yiyeceklerle birlikte tüketilebilmesinden kaynaklanmaktadır (Elgün ve Ertugay, 2002; Köten ve Ünsal, 2006).

Tüketimi ekonomik ve sosyal koşullara bağlı olarak ufak değişiklikler gösterse de ekmeğin her zaman önemli bir gıda maddesi olacağı bilinmektedir (ArmeroandCollart, 1998). Bugün dünyada çok çeşitli gıda maddeleri üretiliyor olmasına rağmen, kişi başına yıllık ekmek tüketimi; Avustralya'da 44 kg, Mısır'da 180 kg, İran'da 150 kg, İtalya'da 73 kg, Kuveyt'te 98 kg, Suriye'de 130 kg, ABD'de 34 kg iken Türkiye'de bu değer 180-210 kg düzeyindedir (Coşkuner ve ark., 1999). Türkiye'de 2012 yılı itibarıyla kişi başına günlük ekmek tüketiminin 1,28 adet (250 gr üzerinden) veya 319 gr (hane ve kurumsal nüfus bir arada) olduğu belirtilmektedir (Anonim, 2013).

Ekmek içerdiği yüksek oranda karbohidrata dayalı enerji sağlayıcı özelliğinin yanı sıra, bileşiminde bulunan protein, mineral madde, vitamin ve düşük yağ içeriği ile beslenmede önemli rol oynamaktadır. Ekmek dünya ülkelerinin %53'ünde toplam kalorisinin %50'sini, dünya ülkelerinin %87'sinde ise alınan kalorisinin %30'dan fazlasını sağlamakta olup, az tüketildiği söylenen batı Avrupa ülkelerinde bile alınan proteinin %30'unu, karbohidratların %50'sini ve B grubu vitaminlerinin %50'sini sağladığı belirtilmektedir (Özkaya, 1992).

Türkiye'de temel gıda maddelerinin başında yer alan, günlük besin ihtiyaçlarının karşılanmasında çok önemli bir yeri olan ekmek, ülkede günlük kalori gereksiniminin %44'ünü, protein gereksiniminin ise yaklaşık %50'sini karşılamaktadır (Karaoğlu ve Kotancılar, 2005).

Yukarıdaki bilgiler ışığında, Türkiye'de tüketicilerin büyük ölçüde hububata dayalı bir beslenme alışkanlığının var olduğu söylenebilir. Bu nedenle, özellikle ekmek tüketimlerinin tespitine yönelik olarak yapılan/yapılacak olan çalışmalar büyük önem arz etmektedir. Türkiye genelinde ekmek tüketimiyle ilgili sınırlı sayıda çalışma yapılmış olmakla birlikte, araştırma alanı olarak seçilen Tokat ilinde ise konu ile ilgili bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle araştırma konusu orijinal niteliktedir ve önemlidir.

Yapılan bu çalışmada, Tokat ili Merkez ilçede yaşayan ailelerin (tüketicilerin) ekmek tüketim durumları ekmek türleri itibarıyla incelenmiş, ailelerin tükettikleri ekmek türlerini tercih nedenleri ve satın alırken dikkat ettikleri hususlar da irdelenmiştir.

## 2. Materyal ve Metot

Araştırmanın materyalini, Tokat ili Merkez ilçede ikamet eden 272 aileden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak Kasım-2012 döneminde toplanan anket verileri oluşturmaktadır. Anket yapılan kişiler rastgele seçilmiştir.

Araştırmada anket yapılacak aile sayısının (örnek hacmi) belirlenmesinde aşağıdaki formül kullanılmıştır (Baş, 2010):

$$n = \frac{N * t^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + t^2 * p * q}$$

Formülde;

n = Örneklem alınacak birey sayısı (anket sayısı),

N = Hedef kitledeki birey sayısı (132 300 kişi)

p = İncelenen olayın gerçekleşme olasılığı (0,50),

q = İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı (0,50),

t = Standart normal dağılım değeri (1,65),

d = Örneklem hatası (0,05)'dir.

Örnek hacminin tespitinde %90 güven sınırları içerisinde ve %5 hata payı ile çalışılmıştır. Yapılan hesaplamada örnek hacmi 272 olarak belirlenmiştir.

Anket sonucu elde edilen veriler; basit aritmetik ortalama ve yüzde hesaplarıyla değerlendirilmiştir.

Sosyo-ekonomik özellikler anket yapılan kişiler ve ailelerine, ekmek tüketimi ile ilgili veriler ise anket yapılan kişilerin ailelerine ait olmak üzere saptanmış ve/veya hesaplanmıştır.

### 3. Araştırma Bulguları ve Tartışma

#### 3.1. Tüketici ve Ailelerinin Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Anket yapılan tüketicilerin %32,72'si erkek ve %67,28'si kadınlardan oluşmakta olup bu kişilerin yaş ortalamaları 37,49 yıl'dır.

İncelenen ailelerde ortalama birey sayısının 3,70 kişi ve çalışan birey sayısının ise 1,20 kişi olduğu saptanmıştır. Ailelerin ortalama aylık gelirlerinin 1 459,34 TL olduğu hesaplanmıştır.

Tüketicilerin; %38,60'ı lisans, %25,00'i lise, %19,85'i ilkököl, %7,35'i ortaokul, %2,21'i önlisans, %1,84'ü yüksek lisans ve %0,37'si doktora mezunu iken, %3,68'inin okur-yazar ve %1,10'unun ise okur-yazar olmadığı tespit edilmiştir.

Ankete katılan tüketicilerin çok farklı mesleklere ya da uğraşılara sahip oldukları belirlenmiştir. Nitekim kişilerin %23,53'ü memur, %27,94'ü ev hanımı, %22,43'ü öğrenci, %7,35'i serbest meslek, %7,72'si emekli ve %4,41'inin ise esnaf olduğu tespit edilmiştir.

İkamet edilen yerler incelendiğinde, görüşülen kişilerin %82,72'sinin şehir merkezinde, %13,60'ının kenar mahallede ve %3,68'inin de belediye sınırı dışında oturduğu saptanmıştır.

#### 3.2. Ailelerin Genel Olarak Ekmek Tüketim Durumları

İncelenen ailelerde günlük ekmek tüketim miktarının; aile başına 1080,23 gr (250 gr ekmek karşılığı 4,32 adet) ve kişi başına ise 291,95 gr (250 gr ekmek karşılığı 1,17 adet) olduğu hesaplanmıştır. Bu değerler incelendiğinde, araştırma bölgesindeki ekmek

tüketiminin ülke geneline göre bir miktar düşük olduğu söylenebilir. Daha önce yapılmış araştırma sonuçları incelendiğinde, ekmek tüketim miktarları farklılık göstermektedir. Kişi başına günlük ekmek tüketim miktarı; Ankara ilinde 327 gr (Anonim, 2001), Adana ilinde 233,46 gr (Gül ve ark., 2003) ve Van ilinde 1,51 adet (Koç, 2011) olarak saptanmıştır.

Görüşülen kişilerin ekmek temin yerleri incelendiğinde, ekmeğin birden fazla yerden temin edildiği saptanmıştır. Ailelerin %80,51'inin market, %25,37'sinin fırın ve %5,88'inin ekmek üreten marketten ekmek satın aldığı tespit edilmiş iken, %1,84'ünün ekmeğini kendisinin yaptığı ve %1,10'unun ise aşevinden ücretsiz olarak temin ettiği belirlenmiştir. Adana ili kırsal alanda yapılan araştırmada, tüketicilerin ekmek satın aldıkları yerler, sırasıyla; bakkal, fırın, market, belediye satış merkezi, süpermarket ve ev yapımı (evde hazırlama) olarak belirlenmiştir (Gül ve ark., 2003). Tekirdağ ilinde yapılan çalışmada ise tüketicilerin %43'ünün ekmeği genelde fırından, %29'unun bakkaldan, %27'sinin marketten ve %1'inin diğer yerlerden aldıkları tespit edilmiştir (Tanık, 2006). Van ilinde yapılan araştırmada ise, tüketicilerin çoğunluğu (%49,01) ekmeği bakkal olmak üzere %42,72'si fırın ve büfeden, %6,29'u büyük marketten ve %1,99'u ise diğer yerlerden satın aldığı tespit edilmiştir (Koç, 2011). Konya ilindeki tüketicilerin %45'i ekmeğini marketten satın alırken, %24'ü fırından, %13'ü bakkaldan, %4'ü ekmek büfelerinden, geriye kalanlar ise herhangi bir yer tercihi olmadan rastgele bir yerden temin etmektedirler (Demir ve Kartal, 2012).

Araştırmada ailelerin tükettikleri ekmeklerin türüne göre değişmekle birlikte farklı fiyatlardan satıldığı tespit edilmiştir. Örneğin; köy ekmeği 2 TL/adet, büyük boy Trabzon ekmeği 3,5 TL/adet, küçük boy Trabzon ekmeği ise 2 TL/adet, somun ve çiçek ekmeği 0.7 TL/adet ve pide 1 TL/adet'densatılmaktadır. Anket yapılan kişilerin %57,72'si ekmek fiyatını uygun bulurken, %42,28 gibi önemli bir kesimi ise pahalı olduğunu beyan etmişlerdir. Van ilindeki tüketicilerin %41,55'i ekmeğin fiyatında memnunken, %10,81'i çok memnun, %20,61'i

az memnun, % 16,55'i memnun değil ve %10,47'si ise hiç memnun değildir (Koç, 2011).

Ankete katılan tüketicilerin %58,32'si tükettikleri ekmeğin kalitesini yetersiz bulduklarını ifade etmişlerdir. Ekmeğin kalitesini yeterli bulmayan ailelerin nedenleri olarak; %55,63 ile üreticinin kaliteye önem vermemesi, %50,00 ile ekmekte aşırı ve bilinçsiz katkı maddesinin olması, %33,13 ile ekmek üretiminde kullanılan unun kalitesiz olması, %46,25 ile fırıncıların eğitimsiz olması, %25,00 ile ekmek üretim tesislerinin modern olmaması, %0,63 ile ekmeğin iyi pişmemesi, %0,63 ile ekmek yapımında beyazlatıcı kullanılması, %0,63 ile ekmeğin lezzetsiz olması ve %0,63 ile fırıncıların temizliğe dikkat etmemesi şeklinde düşünülmektedir. Veriler incelendiğinde, ailelerin birden fazla ve çok çeşitli nedenler ileri sürdükleri görülmektedir. Van ilinde yapılan araştırmada, tüketicilerin %50,17'si tükettikleri ekmeğin kalitesini normal bulurken, %29,63'ü iyi, %9,43'ü çok iyi, %9,09'u kötü ve %1,68'i ise çok kötü olarak nitelendirmektedir (Koç, 2011). Konya ilinde (Selçuklu, Meram ve Karatay Merkez ilçeleri) yapılan araştırmada ise, anket yapılan tüketicilerin %57'si ekmek kalitesinden memnun ve %1'i ise oldukça memnun iken %10'u memnun değil ve %32'si de fena olmadığını düşünmektedir (Demir ve Kartal, 2012).

Ekmek yapımında birtakım katkı maddeleri (görünüşü düzeltmek yada dayanıklılığı artırmak, besin değerini yükseltmek, aroma ve çeşni vermek ve/veya bayatlamayı geciktirmek gibi nedenlerle) kullanılmaktadır (Anonim, 1987). Tüketicilerin %86,40'ı ekmek yapımında kullanılan katkı maddelerini zararlı olarak nitelendirirken, %13,60'ı ise zararsız olduğunu belirtmiştir. Katkı maddelerini zararlı olarak gören tüketicilerin böyle düşünme nedenleri; bu maddelerin obeziteye (%79,57), kansere (%50,64), alerjiye (%23,83), kolesterolün artmasına (%2,13) ve diğer sağlık problemlerine (%6,38) neden olacağı fikrine sahip olmalarıdır. Tekirdağ ilindeki tüketicilerin %37'si ekmekte katkı maddesi bulunması hususunun çok önemli, %32'si hiç önemli olmadığı, %7'si önemli, %14'ü fark etmez ve %10'u ise önemli olmadığı

düşüncesine sahiptir (Tanık, 2006). Van ilindeki tüketicilerin %38,41'i besin değeri ve kaliteyi artırıcı katkı maddelerinin ekmeğe eklenmesini kesinlikle istememekte iken, %61,59'u ise bu tip katkı maddelerinin ekmeğe eklenmesi hususuna katıldıklarını ifade etmişlerdir (Koç, 2011).

İncelenen ailelerde satın alınan ekmek sayısına; en fazla anne (%68,26) olmak üzere baba (%10,29), büyükanne (%1,48), çocuk (%0,37) ve ekmeği o an satın alan kişinin (%22,5) karar verdiği saptanmıştır. Adana ilinde yapılan araştırmada, ailede ekmek satın alan kişinin %29,00 ile baba, %29,00 ile çocuk, %21,50 ile anne, %15,50 ile kapıcı ve %5,00 ile de diğerleri olduğu saptanmıştır (Gül ve ark., 2003). Van ilinde yapılan araştırmada, hanehalkı içerisinde ekmeği satın alan kişinin %46,69 ile çocuk olmak üzere %29,47 ile baba, %9,60 ile kapıcı, %7,95 ile karışık ve %6,29 ile de anne olduğu belirlenmiştir (Koç, 2011).

Ekmek aileler/aile bireyleri tarafından farklı öğünlerde tüketilebilmektedir. Örneğin, aileler en fazla oranda kahvaltıda (%84,56) olmak üzere akşam (%80,88), öğlen (%58,82) ve ara öğünlerde (%28,68) ekmek tüketmektedirler.

Ekmek, Türk halkı tarafından çok sevilmekte ve tüketilmektedir. Hatta birçok kişi için ekmek tüketimi tok hissetmek için gereklidir. Anket yapılan kişilerin %56,99'u yemekte ekmek tüketmedikleri zaman kendilerini aç hissetlerini ya da tok hissetmediklerini belirtmişlerdir. Aynı şekilde, görüşülen kişilerden birçoğu (%79,79) ekmek tüketiminin birtakım sağlık sorunlarına (%93,55 ile kilo, %48,39 ile diyabet, %35,94 ile tansiyon, %10,14 ile çölyak, %10,60 ile kolesterol, %0,92 ile mide rahatsızlığı, %0,46 ile kalp rahatsızlığı ve %0,46 ile de böbrek yetmezliği) yol açabileceğini ifade etmişlerdir.

Gerek dünyada ve gerekse Türkiye'de üretilen ekmeğin azımsanamayacak bir kısmının üretim fazlası ve tüketim artışı olarak israf edilmekte olduğu, bunun da ülke ekonomilerinde önemli kayıplara yol açtığı belirtilmektedir (Karaoğlu, 2002). 2012 yılı itibariyle, Türkiye'de günde 25295ton ve yılda 9,2 milyon ton ekmek üretilmektedir. Aynı yıl itibariyle, kişi başına ekmek israfı 19,9 gr olarak tespit edilmiştir. Diğer bir ifadeyle, günde 1486

ton ve yılda 542000 ton ekmeğin israf edildiği hesaplanmıştır. Bu veriler, 250 gr'lık ekmeğin baz alındığında, günlük 6 milyon ve yıllık ise 2 milyar adetten fazla ekmeğin israf edilmektedir. Ekmeğin israfının Türkiye ekonomisine yükü yıllık 1,546 milyar TL'ye denk geldiği belirtilmektedir. Bununla birlikte, 2008 yılı itibarıyla hanelerde satın alınan ekmeğin %3'ünün, fırınlarda ise %2'sinin israf edildiği, 2012 yılında ise fırınlardaki israf edilen ekmeğin miktarının günlük 3 milyon adet olduğu tespit edilmiştir (Anonim, 2013).

Ekmeğin raf ömrünün bayatlama ve mikrobiyal bozulma gibi fizikokimyasal değişimlerle sınırlanmakta olduğu belirtilmektedir. Ekmeğin bayatlaması; ekmeğin tüketilmesi esnasında tüketici kabulünün azalmasına yol açan bazı değişimlerdir. Bayatlama ekmeğin piştikten sonra oluşan ve organizmaların neden olduğu değişimlerin dışında kalan diğer değişimlerin tümü olarak açıklanmaktadır (Çelik, 2008). Ekmeğin bayatlaması sonucu ekmeğin duyu kalitesinde meydana gelen değişikliklerden dolayı, sağlıklı ve yenilebilir olmasına rağmen, çok miktarda ekmeğin kaybedilmesi ve sonuçta önemli ekonomik kayıplar söz konusu olabilir. Bu değişimler; tat ve koku değişimi, sertliğin artması, ekmeğin kabuğunun parlaklığını yitirmesi, ekmeğin içi ufalanmasının artması, ekmeğin içinin opaklığının artması, ekmeğin içinin su bağlama kapasitesinin azalmasıdır (Altan, 1986; Elgün ve Ertugay, 2002; Çelik, 2008).

Satın alınan ekmeğin genellikle aynı gün içerisinde tüketilmekte olup tüketilemeyen kısmı ise ertesi güne kalmakta ve/veya bayatlamaktadır. Bu şekildeki ekmeğin farklı şekillerde değerlendirilebilmesi veya atılmaktadır. Görüşülen ailelerin %63,24'ü tüketilemeyen ekmeğin ertesi güne kaldığını belirtmişlerdir. Tüketilemeyen ekmeğin ertesi güne kaldığı belirten ailelerden %55,23'ü 1 ekmeğin daha az, %34,88'i 1 ekmeğin ve %9,89'u ise 2 ekmeğin tüketilemediğinden dolayı ertesi güne kaldığını belirtmiş olup, ertesi güne kalan ekmeğin sayısı ortalama 0,8 adet/aile olarak hesaplanmıştır.

Ankete katılan kişilerin %47,79'ü satın aldıkları ve/veya yaptıkları ekmeğin farklı miktarlarda olmak üzere (ailelerin %11,54'ü 0,5 adet, %35,35'i 1 adet, %23,85'i 2 adet, %17,69'u 3 adet, %6,15'i 4 adet ve %5,38'i ise 5 adet ve daha fazla) bayatladığını ifade etmişlerdir. Bu ailelerin bayat ekmeği değerlendirme şekilleri incelendiğinde; %67,69'unun kurutup kullandığı, %33,08'inin çöpe attığı, %30,00'unun hayvanlara verdiği, %16,15'inin yemekte kullandığı ve %1,5'inin ise ısıtıp tükettiği saptanmıştır. Adana ilinde yapılan araştırmada, tüketicilerin %78,25'i ekmeğinin bayatladığını, bayatlayan ekmeğinin ise kızartılarak yeniden tüketildiği (%40,82), diğer yemeklerde kullanıldığını (%39,56), hayvanlara verildiği (%18,99), çöpe atıldığı (%27,53) ve bir kısmının da buzdolabında saklanarak muhafaza edildiği belirtilmiştir (Gül ve ark., 2003). Tekirdağ ilindeki tüketicilerin %64'ü bayatlayan ekmeği kızartarak/tatlı yaparak/köfte harcı olarak kullanırken %16'sı sütçülere vermekte, %20'si ise çöpe atmaktadır (Tanık, 2006). Van ilinde yapılan araştırmada, tüketicilerin büyük bir çoğunluğunun bayat ekmeğini ya farklı yemeklerde değerlendirdikleri (%48,50) veya hayvanlara yada sütçülere verdikleri (%40,53), bununla birlikte çöpe atan (%5,65) ve fakirlere verme gibi diğer şekillerde (%5,32) değerlendiren ailelerin olduğu tespit edilmiştir (Koç, 2011). Türkiye genelinde (Adana, Ankara, Bursa, Erzurum, Gaziantep, İstanbul, İzmir, Kayseri, Malatya, Samsun, Tekirdağ ve Trabzon) yapılan araştırmada, tüketiciler satın aldığı gün tüketilemeyen ve dolayısıyla bayatlayan ekmeğini; %75,9 ile ekmeğin tatlısı yaptıkları, %52,7 ile ihtiyacı olanlara verdikleri, %19,2 ile köfte harcı olarak kullandıkları, %18,5 ile tost yaptıkları, %17,7 ile ısıtıp/kızartıp yeniden tükettikleri ve %13,2 ile de çorba/sulu yemekler ile birlikte çok farklı ve birden fazla şekillerde değerlendirdikleri belirlenmiştir (Anonim, 2013).

Ekmeğin bayatlaması veya başka bir ifadeyle bayat ekmeğin, tüketiciler tarafından farklı şekillerde tarif edilmekte veya kabul etmektedirler. Nitekim görüşülen tüketicilere göre ekmeğin bayatlaması; ekmeğin ufalanıyorsa

(%80,00), ekmek küflenmişse (%67,69), ekmek sertleşmişse (%62,31), tadı değişmişse (%40,77), görüntüsü değişmişse (%45,38), o gün tüketilmemişse (%18,46) ve kokusu değişmişse (%3,08) olmaktadır. Türkiye genelinde yapılan araştırmaya göre, tüketiciler; ekmek eğer küflenmişse (%84,3), tadı değişmişse (%54,6), sertleşmiş ve kolayca ufalanıyorsa (%41,2), görüntüsü bozulmuşsa (%20,4), alındığı gün tüketilmemişse (%5,3) ve soğumuşsa (%1,4) bayatladığını (tüketilemeyecek kadar) düşünmektedirler (Anonim, 2013).

### 3.3. Ailelerin Türlerine Göre Ekmek Tüketim Durumları

Birçok ülkede sayılamayacak kadar çok tipte ekmek yapılmakta ve bazı ülkeler kendine özgü ekmekleriyle anılmaktadırlar. Ekmekler spesifik ekmek hacmi değerleri (hacim/ağırlık) dikkate alındığında 3 farklı grupta (a- yüksek spesifik hacimli ekmekler, örneğin tava ekmekleri, b- orta düzeyde spesifik hacimli ekmekler, örneğin French ve ryebreads, c- düşük spesifik hacimli ekmekler, Orta Doğu ve Hindistan bölgesi ülkelerinin düz ekmekleri) sınıflandırılabilirler (Köten ve Ünsal, 2007).

Türkiye'de her bölgede farklı ve zengin damak tatlarına sahip olan insanların bulunması nedeniyle yöresel, bölgesel ve ulusal olarak üretilen ve tüketilen birçok ekmek çeşidi bulunmaktadır (Yiğit ve Doğan, 2010). Ülkenin farklı bölgelerindeki farklı ekmek çeşitlerine; pide, lavaş, tandır ekmeği, cevizli/susamlı/haşhaşlı ekmekler, odun ateşinde pişirilen Vakfikebir ekmeği, mısır ekmeği, çavdar ekmeği, kepekli ekmekler örnek olarak verilebilir (Aydın, 1995; Doğan ve ark., 2006; Aydın ve Yıldız, 2011).

İncelenen ailelerin türlerine göre ekmek tüketimleri incelendiğinde ailelerin birden fazla çeşit ekmek tükettikleri belirlenmiştir. Ailelerin çoğunluğunun (%70,59) en fazla somun ekmeğini tükettiği tespit edilmiş iken, bunu sırasıyla köy ekmeği (%22,05), kepekli/çavdar/tam buğday ekmeği gibi farklı şekillerde olan esmer ekmek (%14,70), çiçek

ekmek (%12,13), pide (%11,40) ve Trabzon ekmeği (%10,29) izlemektedir. Adana ilindeki tüketicilerin de en fazla oranda somun ekmek tükettikleri belirtilmiştir (Gül ve ark., 2003). Tekirdağ ilindeki tüketicilerin %78'inin beyaz buğday unu ekmeği, %14'ünün pide, %7'sinin kepekli ekmek ve %1'inin de çavdarlı ekmek tükettikleri belirlenmiştir (Tanık, 2006). Van ilindeki tüketicilerin %36,42'sinin normal (somun) ekmek, %26,49'unun ise tandır ekmeği, %23,18'i taş fırın, %10,27'si kepekli, %1,32'si sütlü ve %0,66'sı ise diyet ekmeğini tercih ederek tükettikleri tespit edilmiştir (Koç, 2011). Konya ilindeki tüketicilerin beyaz ekmek (%75) dışında kepekli ekmek (%52), çavdarlı ekmek (%15), karışık tahıllık ekmek (%11), tam buğday ekmeği (%11), mısırlı ekmek (%6) ve yulafli ekmek (%5) tükettikleri saptanmıştır (Demir ve Kartal, 2012).

Ailelerin tükettikleri ekmek türlerinin tercih edilme nedenleri Çizelge 1'de verilmiştir. Ekmek türünün tercih edilmelerindeki en önemli iki neden; somun ekmekte alışkanlık (%75,00) ve damak tadı (%44,27), çiçek ekmekte pratiklik (%55,88) ve alışkanlık (%44,12), Trabzon ekmeğinde damak tadı (%60,71) ve geç bayatlaması (%46,43), köy ekmeğinde damak tadı (%61,67) ve alışkanlık (%43,33), pidede Ramazan ayı olması (%70,97) ve damak tadı (%45,16), esmer ekmekte ise hijyen (%67,50) ve ambalajlı (%22,50) olması şeklinde tespit edilmiştir. Sonuçlar genel olarak incelendiğinde, tüketilecek ekmek türüne karar verirken tüketicilerin damak tadı ile alışkanlıklarının, diğer faktörler ile kıyaslandığında, ön plana çıktığı görülmektedir. Tanık (2006) tarafından yapılan araştırmada, Tekirdağ ilindeki tüketicilerin ekmek satın alırken en çok değer verdiği hususlar, sırasıyla; tat, lezzet, yenilebilirlik, görünüm, ekmek içi rengi, kabuk rengi, geç bayatlama, kabuk sertliği, ekmek içi yumuşaklığı, ağırlık, ambalaj, hacim (kabarma), fiyat, büyüklük, katkı maddesi olmaması ve katkı maddesi olması şeklinde tespit edilmiştir.

**Çizelge 1.** Ankete katılan ailelerin tükettikleri ekmeğin türünü tercih nedenleri (%)\***Table 1.** Reasons for choosing the type of bread consumed by the families participated the survey %

TERCİH NEDENİ	TÜKETİLEN EKMEK TÜRLERİ					
	Somun Ekmek	Çiçek Ekmek	Trabzon Ekmeği	Köy Ekmeği	Pide	Esmer Ekmek
Alışkanlık	75,00	44,12	7,14	43,33	38,71	10,00
Pratiklik	28,12	55,88	7,14	11,67	9,68	2,50
Damak tadı	44,27	26,47	60,71	61,67	45,16	20,00
Özel yemekler	3,64	17,65	10,71	26,67	9,68	7,50
Hijyen	7,81	0,00	25,00	33,33	16,13	67,50
Fiyat	11,46	8,82	0,00	3,33	3,23	5,00
Ambalaj	3,12	0,00	0,00	0,00	0,00	22,50
Bayatlamaması	4,69	0,00	46,43	33,33	6,45	2,50
Ramazan ayı	1,56	0,00	0,00	10,00	70,97	0,00
Yemek yapımı	3,64	5,88	3,57	5,00	0,00	0,00

\* Birden fazla cevap verildiğinden dolayı, toplam %100,00'ü aşmaktadır.

**Çizelge 2.** Ankete katılan ailelerin ekmeğin satın alınırken dikkat ettikleri hususlar\***Table 2.** Points considered by families participated the survey when bought bread

DİKKAT EDİLEN HUSUSLAR	TÜKETİLEN EKMEK TÜRLERİ					
	Somun Ekmek	Çiçek Ekmek	Trabzon Ekmeği	Köy Ekmeği	Pide	Esmer Ekmek
Dikkat etmiyor	13,54	8,82	10,71	8,33	6,45	0,00
Ucuz olması	11,46	5,88	3,57	10,00	3,23	7,50
Kalori miktarı	4,17	0,00	10,71	3,33	6,45	35,00
İçindeki katkı maddesi	7,81	11,76	3,57	23,33	6,45	20,00
Ambalaj	10,40	0,00	3,57	3,33	12,90	15,00
Hijyenik ortamda satılması	42,19	52,94	42,86	36,67	38,71	50,00
Kolay bulunması	4,79	38,24	21,43	16,67	19,35	12,50
Sıcak ve taze olması	53,65	55,88	39,29	35,00	61,29	15,00
İyi pişmiş olması	54,69	58,82	57,14	50,00	48,39	27,50
Görünümü	38,54	52,92	35,71	26,67	38,71	25,00
Tuzsuz olması	6,25	5,88	10,71	3,33	9,68	27,50
Hijyenik ortamda üretilmesi	32,29	29,41	21,43	8,33	41,94	25,00
Firma adı	14,58	0,00	7,14	0,00	3,23	32,50

\* Birden fazla cevap verildiğinden dolayı, toplam %100,00'ü aşmaktadır.

Görüşülen ailelerin ekmeğin satın alınırken dikkat ettikleri hususlar Çizelge 2'de verilmiştir. Buna göre, tüketicilerin ekmeğin satın alınırken en fazla dikkat ettikleri unsurların; iyi pişmiş olması (somun ekmeği, çiçek ekmeği, Trabzon ekmeği, köy ekmeği ve pide), hijyenik koşullarda satılması (Trabzon ekmeği, köy ekmeği ve esmer ekmeği), sıcak ve taze olması (somun ve çiçek ekmeği) ve içerdiği kalori miktarı (esmer ekmeği) olduğu belirlenmiştir.

Adana ilindeki tüketicilerin ekmeğin satın alınırken dikkat ettikleri faktörlerin; en çok hijyen olmakla birlikte ekmeğin sıcak olması, fiyat ve görünüm olduğu belirtilmiştir (Gül ve ark., 2003). Türkiye genelinde yapılan araştırmada tüketicilerin ekmeğin satın alınırken dikkat ettikleri hususlar, sırasıyla; sıcak ve taze olması (%47,1), iyi pişmiş olması (%41,7), hijyenik şartlarda üretilip üretilmediği (%27,8), hijyenik şartlarda satılıp satılmadığı (%21,2), görünümü (%12,4),

ucuz olması (%4,5), katkısız olması (%6,9), marka ve kalitesi (%4,4), besleyici olması (%4,5), doyurucu olması (%4,0), lezzeti (%0,6), ağırlığı/gramajı (%0,2), pişirilme şekli (%0,6), tuzsuz/diyet olması (%0,3), ambalajlı olması (%0,3), yumuşak olması (%0,3), diğer faktörler (%0,1) ve fikri olmayanlar (%0,1) şeklinde tespit edilmiştir (Anonim, 2013).

#### 4. Sonuç

Yapılan bu araştırma neticesinde, Tokat ili Merkez ilçede ailelerde kişi başına ekmek tüketiminin çok yüksek olmamasına (291,95 gr/kişi) karşın farklı ekmek türlerinin (somun ekmek, çiçek ekmek, köy ekmeği, Trabzon ekmeği gibi) tüketildiği belirlenmiştir. Tüketiciler tarafından en fazla tüketilen somun ekmeğin (%70,59) yanı sıra özellikle köy ekmeği ve kepekli/çavdar/tam buğday ekmeği türlerinin de tüketiliyor olması dikkat çekicidir.

Tüketicilerin yarısından fazlasının (%58,32) piyasada satılan ekmek kalitesini düşük görmeleri dikkate alınması gereken bir sonuç olarak gösterilebilir. Bu bağlamda, özellikle Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile birlikte Tokat Fırıncılar Odası'nın gerekli tedbirleri alarak ekmek kalitesini artırma çalışmalarına destek vermesi gerekmektedir. Bu sayede tüketici memnuniyeti artırılacaktır.

Görüşülen ailelerin yaklaşık yarısı farklı miktarlarda olmak üzere satın aldıkları ekmeklerinin bayatladığını ve bu ekmeklerden de yaklaşık 2/3'ünün çöpe attıklarını/hayvanlara verdiklerini beyan etmişlerdir. Bu durum ciddi oranda ekmek israfının olduğunu ve bunun önüne geçecek önlemlerin alınması gerektiğini göstermektedir. Bu anlamda, her türlü iletişim araçları kullanılarak ekmek israfının önlenmesine yönelik yayım faaliyetleri yapılmalıdır. Ayrıca, ekmekler boyutları küçültülerek satılabilir yada bayatların ekmeklerin alternatif kullanım imkanlarının öğretilmesi faydalı olabilecektir.

Ekmeklerin daha hijyenik ortamlarda üretilmesi ve satılması tüketicilerin beklentisi olarak ön plana çıkmaktadır. Bu kapsamda özellikle ekmeklerin ambalajlı satılmasına önem verilmelidir. Ayrıca bu konuda yasal tedbirlerin

alınması ve uymayanlara yönelik olarak da gerekli işlemlerin yapılması gerekmektedir.

#### Kaynaklar

- Altan A (1986). Tahıl İşleme Teknolojisi. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları, No: 13, Adana, 107 s.
- Anonim (1987). Ekmek (T.S. 5000). Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.
- Anonim(2001). Hayvancılık Özel İhtisas Komisyon Raporu. DPT, Ankara.
- Anonim(2012). Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği, Tebliğ No:2012/2, 04.01.2012 tarih ve 28163 sayılı resmi gazete. <http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2012-02.html> (Erişim Tarihi: 25.04.2013)
- Anonim(2013). Türkiye'de Ekmek İsrافی Araştırması (Ekmek Tüketimiyle İlgili Tutum ve Davranışlar İle Ekmek İsrافی ve İsrافی Üzerinde Etkili Olan Faktörler Araştırması). TMO, 2. Baskı, Şubat, Ankara.
- Armero E andCollart C(1998).CrumbFirmingKinetics Of WheatBreadsWithAntistalingAdditives. Journal of CerealScience, 28: 165-174.
- Aydın F(1995). Sıvı Ferment ve Sponge Hamur Metotları ile Ekmek Üretiminde Diastatik Preparat ve Laktik Starter Kültür Katkılarının Hamurun Olgunlaşması ve Ekmeğin Bazı Kalitatif ve Aromatik Özelliklerine Etkisi. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum.
- Aydın F ve Yıldız Ş(2011). Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları Ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 42(2): 165-180.
- Baş T(2010). Anket Nasıl Hazırlanır, Uygulanır, Değerlendirilir? Seçkin Yayıncılık, Genişletilmiş 6. Baskı, Ankara, 271 s.
- Coşkun Y Karababa E ve Ercan R(1999) Düz Ekmeklerin Üretim Teknolojisi. Gıda, 24(2): 89-97.
- Çelik E(2008). Ekmek Yapımında Kullanılan Bazı Katkı Maddelerinin Ekmek Kalitesi ve Bayatlama Özellikleri Üzerine Etkisi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon.
- Dağlıoğlu, O(1998). Ekmeğin Önemi Ve Beslenmemizdeki Yeri. Un Mamül. Dünya, 7(2): 38-44.
- Dayısoğlu KS İnanç AL Duman AD Gezginç Y ve Özsisli B(2002). Soya Ve Yan Ürünlerine Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış. Hububat 2002 Kongresi, 3-4 Ekim, Gaziantep, 493-502 s.
- Demir MK ve Kartal H(2012). Konya İlinde Farklı Ekmek Çeşitlerini Tüketen Bireyler Üzerinde Yapılan Bir Anket Çalışması. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 7(3): 59-64.
- Doğan İS(1997). Van İlinde Serbest Tipte Ekmek Üreten Fabrikaların Genel Durumu ve Sorunları. Un Mamül. Dünya, 6(5-6): 22-31.
- Doğan İS Çiçek S ve Meral R(2006). Van ilinde serbest tipte ekmek üreten fırınların genel



- değerlendirmesi. Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongresi, 7-9 Eylül 2006, Gaziantep, 366-373.
- Elgün A ve Ertugay Z (2002). Tahıl İşleme Teknolojisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 297, Ders Kitapları Serisi No: 52, Erzurum, 481s.
- Gül A Işık H Bal Tand Özer S (2003). Bread consumption and waste of households in urban area of Adana province. Elektronik Journal of Polish Agricultural Universities, 6(2).
- Karaoğlu MM(2002). Farklı Sıcaklık ve Sürelerde Muhafaza Edilen Kısmi Pişmiş Ekmeklerin Teknolojik ve Mikrobiyolojik Özellikleri. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum.
- Karaoğlu M ve Kotancılar G(2005). Ekmek İçerisinde Yumuşaklık Üzerine Kısmi Pişirme Yöntemi Ve Depolama Şartlarının Etkisi. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 30(2): 117-122.
- Koç B (2011). Ekmek Tüketiminde Tüketici Tercihleri: Van İli Örneği. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Yayını, TEPGE Yayın No: 196, Ankara.
- Köten M ve Ünsal S(2006). Şanlıurfa Yöresine Özgü Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Bazı Kimyasal Bileşimlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 10(3/4): 57-62.
- Köten M ve Ünsal S(2007). Şanlıurfa Yöresine Özgü "Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin" Geleneksel Üretim Yöntemleri. Gıda Dergisi, 37(2): 81-85.
- Matz SA(1995). The chemistry and technology of cereals as food and feed (pp. 1-2). AVI Books.
- Özkaya H(1992). Ekmeğin Beslenmedeki Önemi ve Ekmek Türlerinin Sağlık Açısından Farklılıkları. Unlu Mamuller Dünyası, 1(5): 9-15.
- Tanık O(2006). Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ.
- Yiğit AH ve Doğan İS(2010). Ağrı ilindeki ekmek fırınlarının bazı özelliklerinin değerlendirilmesi üzerine bir anket çalışması. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 20(2): 75-87.