

**DENİZLİ'YE ÖZGÜ GELENEKSEL GIDALARDAN İSLİ
(YANIK KOKULU) YOĞURDUN ÜRETİM VE TÜKETİMİ**

**Pamukkale Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Yüksek Lisans Tezi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı**

Esradeniz DOĞAN

Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

**Ocak, 2021
DENİZLİ**

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini; bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

İmza

Esradeniz DOĞAN

ÖN SÖZ

Çalışmalarım boyunca değerli fikirleri ve bilgi birikimi ile hem akademik hem de şahsi rol modelim olan, akademik hayatımda ve kişisel yaşantımda tecrübe ve önerileri doğrultusunda aldığım kararlardaki katkılarından dolayı her daim minnettar olacağım çok kıymetli danışmanım Prof. Dr. Nurten ÇEKAL'a en kalbi duygularıyla sonsuz saygı ve teşekkürü bir borç bilirim.

Beni yetiştiren, her koşulda bana güvenen ve maddi manevi desteklerini benden hiçbir zaman esirgemeyen babam Menduh DOĞAN'a, annem Ümmügülsüm DOĞAN'a, kardeşim Ahmet Metin DOĞAN'a, her konuda yanımda olan ablam Tuğba AYDİN'a ve isli (yanık kokulu) yoğurt üreten işletme sahiplerine ve üretim yerlerine ulaşmam konusunda yardımcı olan Esat KIZILKAYA'ya sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

''Denizli'ye Özgü Geleneksel Gıdalardan İsli (Yanık Kokulu) Yoğurdun Üretim ve Tüketimi'' başlıklı yüksek lisans tezimin hazırlanması sürecinde doğrudan veya dolaylı olarak katkı sağlayan herkese teşekkür ederim.

ESRADENİZ DOĞAN

ÖZET

DENİZLİ'YE ÖZGÜ GELENEKSEL GIDALARDAN İSLİ (YANIK KOKULU) YOĞURDUN ÜRETİM VE TÜKETİMİ

DOĞAN, Esradeniz

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Tez Yöneticisi: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

Ocak 2021, XI+86 Sayfa

Bu araştırmada Denizli'ye özgü geleneksel gıdalardan isli (yanık kokulu) yoğurdun üretim ve tüketimi incelenmiştir. Nicel ve nitel verilere dayanılarak yapılan çalışmada genel tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini Denizli il merkezinde yaşayan, kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 366 katılımcıdan oluşmuştur. Denizli halkının isli (yanık kokulu) yoğurda yönelik bakış açılarını, tutum ve davranışlarını belirlemeye yönelik verilerin toplanmasında nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmış ve elde edilen veriler IBM SPSS Statistics 22.0 paket programı aracılığı ile analiz edilmiştir. Analizler için standart sapma; yüzde değeri ile değişkenler arasındaki ilişkiler ise Ki-kare ve Fisher's Exact Testi P değerleri ile analiz edilmiştir.

Denizli il merkezinde bulunan ve isli (yanık kokulu) yoğurt üretimi yapan müstahsil işletmelere yönelik verilerin elde edilmesinde ise nitel araştırma yöntemlerinden standart görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme sırasında araştırmacı tarafından hazırlanan soru formu kullanılmıştır.

Araştırma sonuçlarının analizinde bağımsız değişken olarak cinsiyet, yaş, medeni durum ve eğitim durumu dikkate alınmıştır. Bağımsız değişken olarak yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde yaş ilerledikçe yoğurt tüketim sıklığının da buna paralel olarak artış gösterdiği; medeni durum dikkate alınarak incelendiğinde ise bekar bireylerin daha sık yoğurt tükettikleri anlaşılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yoğurt, İsli (Yanık Kokulu) Yoğurt, Denizli.

ABSTRACT

PRODUCTION AND CONSUMPTION OF SOOTY (BURNT-SCENTED) STRAINED YOGURT, ONE OF THE TRADITIONAL FOODS SPECIFIC TO DENIZLI

DOĞAN, Esradeniz

Master Thesis

Gastronomy and Culinary Arts Department

Gastronomy and Culinary Arts Programme

Adviser of Thesis: Prof. Dr. Nurten ÇEKAL

January 2021, 100 Pages

The production and consumption of sooty (burnt-scented) strained yogurt, one of the traditional foods specific to Denizli, was examined in this study. General screening model was used in the study based on quantitative and qualitative data. The sample of the study consisted of 366 participants living in Denizli city center and they were selected by convenience sampling method. Survey technique, one of the quantitative research methods, was used to collect data to determine the perceptions, attitudes and behaviors of Denizli people towards sooty (burnt-scented) strained yogurt. The data was analyzed using the IBM SPSS Statistics 22.0 package program. Standard deviation was used for analysis, while relations between the percentage value and variables were analyzed with Chi-Square and Fisher's Exact Test P values.

Standard interview technique from qualitative research methods was used in obtaining data for enterprises that produce sooty (burnt-scented) strained yogurt located in Denizli province Center. During the interview, the question form prepared by the researcher was used.

Gender, age, marital status and educational status were taken into account as independent variables in the analysis of the research results. Considering age groups as an independent variable, it is understood that the frequency of yogurt consumption increases as the age increases. When examined by taking into account the marital status, it is understood that single individuals consume yoghurt more frequently.

Keywords: Gastronomy, Yoghurt, Sooty (Burnt-Scented) Strained Yoghurt, Denizli.

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER	iv
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	viii
TABLolar DİZİNİ	ix
RESİMLER DİZİNİ.....	xi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

YOĞURT

1.1. Yoğurt Kelimesinin Kökeni	3
1.2. Yoğurdun Beslenme ve Sağlık Açısından Önemi.....	4
1.3. Türk Kültüründe Yoğurt.....	5
1.4. Yoğurt Yapımında Kullanılan Sütün Türü	6
1.5. Yoğurtların Sınıflandırılması	7
1.5.1. Yağ Oranlarına Göre Yoğurt.....	7
1.5.2. Yapım Tekniğine Göre Yoğurt.....	8
1.5.2.1. Pıhtısı Kırılmamış (Set Tipi) Yoğurt	8
1.5.2.2. Pıhtısı Kırılmış (Stirred) Yoğurt	8
1.5.2.3. Kaymaklı Yoğurt	8
1.5.3. Aromasına Göre Yoğurt	8
1.5.3.1. Sade Yoğurt	8
1.5.3.2. Aromalı Yoğurt.....	9
1.5.3.3. Meyveli Yoğurt.....	9
1.5.4. Diğer Yoğurt Çeşitleri	9
1.5.4.1. Probiyotik (Biyo-yoğurt) Yoğurt.....	9
1.5.4.2. Kurut veya Kurutulmuş (Toz) Yoğurt	9
1.5.4.3. Silivri Yoğurdu	9
1.5.4.4. Tuzlu Yoğurt.....	9
1.5.4.5. Soya Yoğurdu	10
1.5.4.6. UHT (Uzun Ömürlü) Sütten Yapılan Yoğurt	10

1.5.4.7. Konsantre Yoğurt (Vakum Kondanse, Süzme, Torba ya da Kесе Yoğurdu)	10
1.5.4.8. Dondurulmuş Yoğurt	10
1.6. Yoğurt Üretimi	10
1.7. Yoğurt Üretim Aşamasında Kullanılan Bazı Terimler	12
1.7.1. İnokülasyon (Kültür İlavesi)	12
1.7.2. İnkübasyon	12
1.7.3. Klarifikasyon	12
1.7.4. Homojenizasyon	12
1.7.5. Pastörizasyon	12
1.8. Yoğurt Kullanılarak Yapılan Ürünler	12
1.8.1. Yoğurttan Yapılan Bazı Meze Çeşitleri	13
1.8.1.1 Biber Tatarı	13
1.8.1.2. Semizotu Mezesi	13
1.8.1.3. Yoğurtlu Kabak Mezesi	13
1.8.1.4. Havuç Tarator	14
1.8.1.5. Nuraniye	14
1.8.1.6. Patates Borani	14
1.8.1.7. Mütebbel	14
1.8.1.8. Ispanaklı Borani	14
1.8.1.9. Tavuk Salatası	14
1.8.1.10. Babagannuş	14
1.8.1.11. Cevizli Süzme Yoğurt Mezesi	15
1.8.1.12. Cacık	15
1.8.2. Yoğurttan Yapılan Bazı Çorbalar	15
1.8.2.1. Lebniye Çorbası	15
1.8.2.2. Yoğurt Çorbası	15
1.8.2.3. Ayran Aşı Çorbası	16
1.8.2.4. Şehriyeli Yoğurtlu Pazı Çorbası	16
1.8.2.5. Yayla Çorbası	16
1.8.2.6. Ak Çorba	16
1.8.2.7. Yoğurtlu Kereviz Sapı Çorbası	16
1.8.2.8. Peskütan Çorbası	16
1.8.3. Yoğurttan Yapılan Bazı Ana Yemekler	17

1.8.3.1. Süzme Yoğurtlu Patlıcan Sarma	17
1.8.3.2. Köfteli ve Yoğurtlu Kebap	17
1.8.3.3. Ali Nazik.....	17
1.8.3.4. Siron (Ziron, Silor)	17
1.8.3.5. Beyağaç Yoğurtlaması.....	17
1.8.3.6. Mantı.....	18
1.8.3.7. Yoğurtlu Şiş Kebabı.....	18
1.8.4. Yoğurtla Yapılan Diğer Ürünler.....	18
1.8.4.1. Ayran	18
1.8.4.2. Çökelek ve Keş	18
1.8.4.3. Yoğurt tatlısı	18
1.9. İslî (Yanık Kokulu) Yoğurt	18
1.10. Denizli'nin Beşeri ve Coğrafi Özellikleri	28
1.10.1. Denizli'nin İklim ve Bitki Örtüsü.....	29
1.10.2. Denizli'nin Yeryüzü Şekilleri.....	29
1.10.3. Denizli'nin Tarihçesi	29

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1. Yoğurt ile İlgili Yapılmış Çalışmalar	31
--	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Yöntemi	36
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	37
3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları	37
3.4. Veri Toplama Araçları.....	37
3.5. Veri Analizi	37

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Bireylere İlişkin Genel Bilgiler	39
4.1.1. Araştırmaya Alınan Tüm Bireylerin Demografik Özellikleri.....	39
4.1.2. Bireylerin Bazı Demografik Özellikleri	40
4.1.3. Bireylerin Memleketleri.....	41
4.1.4. Bireylerin Yaş Grupları	43

4.1.5. Bireylerin Yoğurt Tüketim Sıklıkları	44
4.1.6. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketildiği Öğünler.....	46
4.1.7. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Nedenleri	48
4.1.8. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekilleri.....	50
4.1.9. Bireylerin İslı Yoğurdu Tadıp Beğenme Durumları.....	51
4.1.10. İslı Yoğurdun Tüketilme Şekilleri	53
4.1.11. Bireylerin İslı Yoğurdu Düzenli Tüketme Durumları	54
4.1.12. Bireylerin İslı Yoğurdu Düzenli Tüketmeme Nedenleri	56
4.1.13. İslı Yoğurdun Tüketildiği Öğünler	58
4.1.14. İslı Yoğurdun Bireyler Tarafından Satın Alındığı Yerler.....	59
4.1.15. Bireylerin İslı Yoğurdu Tanıma Durumları	61
4.1.16. Bireylerin İslı Yoğurt Üretiminin Yeterli Olup Olmadığına İlişkin Fikirleri	63
4.1.17. Bireylerin İslı Yoğurdun Endüstriyel Üretiminin Olup Olmadığına İlişkin Fikirleri	65
4.1.18. Bireylerin İslı Yoğurdun Endüstriyel Üretiminin Olması Gerektiğini Düşünüp Düşünmeme Durumları	67
4.2. İslı Yoğurt Üreticilerine İlişkin Bilgiler	69
SONUÇ VE ÖNERİLER	71
KAYNAKÇA	73
EKLER	80
ÖZGEÇMİŞ	85

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Yağ Oranlarına Göre Sınıflandırılan Yoğurtların Yağ Miktarları.	8
Şekil 2. Geleneksel Yoğurt Yapımı.	11
Şekil 3. Endüstriyel Yoğurt Yapımı.....	11
Şekil 4. Demografik Değişkenler.	36

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1. Araştırma Kapsamına Alınan Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları	40
Tablo 2. Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları.....	41
Tablo 3. Bireylerin Memleketlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	42
Tablo 4. Bireylerin Yaş Gruplarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	43
Tablo 5. Bireylerin Yoğurt Tüketim Sıklıklarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	45
Tablo 6. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketildiği Öğünlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	47
Tablo 7. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	49
Tablo 8. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	51
Tablo 9. Bireylerin İslî Yoğurdu Tadıp Beğenme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	52
Tablo 10. İslî Yoğurdun Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	54
Tablo 11. Bireylerin İslî Yoğurdu Düzenli Tüketme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	55
Tablo 12. Bireylerin İslî Yoğurdu Düzenli Tüketmeme Nedenlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	57
Tablo 13. İslî Yoğurdun Tüketildiği Öğünlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	59
Tablo 14. İslî Yoğurdun Bireyler Tarafından Satın Alındığı Yerlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	60
Tablo 15. Bireylerin İslî Yoğurdu Tanıma Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	62
Tablo 16. Bireylerin İslî Yoğurt Üretimine Yeterli Olup Olmadığına İlişkin Fikirlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları.....	64
Tablo 17. Bireylerin İslî Yoğurdun Endüstriyel Üretimine Olup Olmadığına İlişkin Fikirlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları	66

Tablo 18. Bireylerin İslî Yoğurdun Endüstriyel Üretimini Olması Gerektiğini Düşünüp Düşünmeme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları.....	68
--	----

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1. Çimenlerden alınan çiğ damlaları.	5
Resim 2. Çiğ damlası ile mayalanmış yoğurt.....	6
Resim 3. Süt pişirmede kullanılan kazan.	20
Resim 4. Odun ateşinde kızgınlaşan kazanda bir miktar sütün yakılması işlemi.	21
Resim 5. Sütün kalanının kazana eklenmesi.	21
Resim 6. Odun ateşinde pişen sütün kaynamaya bırakılması.	22
Resim 7. Sol kazandaki normal sütün, sağ kazandaki yanmış sütün kaynamış halleri...22	22
Resim 8. İslı (yanık kokulu) yoğurt yapımı için kullanılacak olan sütün kaynamış hali (üzerinde görülen sarımtırak renk sütün en başta yakılmış olmasından kaynaklanmaktadır).....	23
Resim 9. Kaynamış sütün soğuması için farklı bir kaba alınması.	23
Resim 10. Sütün fermantasyon için soğumaya bırakılması.	24
Resim 11. Sütün mayalanması.	24
Resim 12. İslı (yanık kokulu) yoğurdun mayalanmış hali.	25
Resim 13. Mayalanan isli (yanık kokulu) yoğurdun bez torbalara aktarılması.	25
Resim 14. Bez torbalardaki yoğurdun daha hızlı süzülmesi için üzerine mermer ya da taş konması.	26
Resim 15. Bir gün süzdürülecek olan yoğurtların bez torbalara konup serin yerde bekletilmesi.	26
Resim 16. İslı (yanık kokulu) yoğurdun son hali.....	27
Resim 17. İslı (yanık kokulu) yoğurdun son hali 2.....	27
Resim 18. Denizli Siyasi İlçeler Haritası.	28

GİRİŞ

Fermente süt ürünleri, çok eski zamanlardan beri dünyanın farklı bölgelerinde insan diyetinin yaşamsal bir parçasını oluşturmuştur. İnsanlar ellerindeki gıdanın raf ömrünü uzatma amacı ile fermantasyon yöntemini kullanmışlardır. Fermente bir süt ürünü olan yoğurt binlerce yıldır Asya, Avrupa ve Orta Doğu'daki halklar tarafından kullanılan eski bir besin olarak bilinmektedir (Chandan ve Kilara, 2013: 7). Yoğurdun ilk olarak yaklaşık 5.000-10.000 yıl önce Neolitik dönemde ortaya çıktığı düşünülmektedir. Buna örnek olarak antik çağlarda yaşamış insanların süt saklama ve peynir yapmak için kullandıkları çömlekler arkeolojik kazılarda ortaya çıkmıştır. Kazılarda ortaya çıkan çömleklerin yağ kalıntıları incelenmiş ve bu sonuca ulaşılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda süt veren hayvanların evcilleştirilmesinin milattan önce 8000'li yıllara kadar uzandığı anlaşılmaktadır. Asya'daki göçebe toplumların yerleşik hayata geçmeleri ile birlikte evcilleştirip besin kaynağı olarak kullandıkları hayvanlar sırasıyla; milattan önce 8000'lerde koyun ve keçi, milattan önce 6000'lerde inek ve milattan önce 4000'lerde manda olmuştur. Bu hayvanların Sümerlerde milattan önce 3500'lerde, Hititlerde milattan önce 2500'lerde ve İsrailoğullarında milattan önce 1100'lerde kullanıldığı bilinmektedir. Birçok kaynağa göre ilk yoğurdun, göçebe toplumların hayvan derilerinden yapılan tulumlarda saklandığı sütün doğal olarak ortam sıcaklığına bağlı olarak pıhtılaşması ile oluştuğu yönündedir (Özden, 2008: 128). Yoğurt Yunan ve Roma imparatorluğunda da tanınan ve tüketilen bir gıda olduğu için milattan önce 800'lerden beri Akdeniz mutfağında önemli bir rol oynamıştır. Yoğurt ve fermente süt ürünlerinin 12. ve 13. yüzyıl Asya'sına bakıldığında Cengiz Han ve ordusu için önemini büyük olduğu anlaşılmaktadır (WEB_1, 2019). Yoğurdun çok eski çağlardan beri Orta Asya kavimleri ile İskitlerin temel tüketim maddeleri arasında yer aldığı, Ural Dağı etekleri, Karadeniz ve Hazar Denizi arasında kalan bölgelerde Türkler tarafından tüketildiği bilinmektedir (Megep, 2016: 5).

Yoğurdun geçmişte de günümüzde de Türk mutfağının elzem besinlerinden biri olduğu bilinmektedir. Göçebe yaşam kültürünü benimseyen Türkler hem tarihi geçmişleri hem de Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'ya kadar sürdürdükleri göçlerinden dolayı oldukça çeşitli ve zengin bir kültüre sahiptirler. Göçebe Türklerin et ve mayalanmış süt ürünlerini sık kullanmış olmaları ve buldukları coğrafi konum nedeni ile farklı kültürlerin mutfaklarından da etkilenmeleri şimdiki Türk mutfak kültürünün oluşmasında büyük rol oynamıştır (Baysal, 1993: 13). Eski Türk mutfağında at, koyun, keçi ve sığır

hayvanlarının hem eti hem de sütü kullanılmıştır. Süt tek başına tüketildiği gibi yoğurt, tereyağı, ayran, peynir ve çökelek benzeri ürünler yapılarak da tüketilmiştir. Yoğurdun Türk mutfağında kullanım alanı oldukça geniştir. orbalarda, ana yemeklerde, mezelerde hatta tatlılarda bile kullanılmaktadır (Ciğerim, 2001: 55). Türkler Orta Asya döneminde yoğurdu daha uzun süre dayanıklı hale getirmek ve kış mevsiminde tüketmek için kurut yaparlardı. Kurutulmuş yoğurt anlamına gelen kurut, Anadolu'nun bazı yörelerinde halen tüketilmektedir (Alçay vd. 2015: 87).

Sütün mayalandırılması ile ilgili bilimsel araştırmalar 19. yüzyılda Fransız bilim insanı Louis Pasteur'un sütün mayalandırılmasında bakterilerin rolünü tanımlaması ile başlamıştır. 20. yüzyıl başlarında Rus bilim insanı Dr. Metchnikoff, Kafkasya ve Anadolu'da yaşayan toplulukların yakın çevrelerdeki topluluklardan neden daha uzun süre yaşadıklarını merak edip bir süre gözlem yaptıktan sonra onların diyetlerinde fermente süt ürünlerinin sıklıkla tüketildiğini fark etmiştir. Dr. Metchnikoff fermente süt ürünleri ile ilgili yaptığı çalışmalar sonucu 1908'de Nobel dln kazanmış ve bu durum yoğurdun popülaritesinin artmasında etkili olmuştur (Sonia, 2018). Metchnikoff'un çalışmasına göre, yoğurtta fermentasyon sonucu oluşan laktik asit ve diğer ürünler, kalın bağırsaktaki sporlaşabilen bakterilerin gelişimini engellemektedir (zden, 2009: 227).

BİRİNCİ BÖLÜM

YOĞURT

1.1. Yoğurt Kelimesinin Kökeni

Yoğurt sözcüğü tarihte ilk olarak bin yıl kadar önce yazılmış eski Türkçe yazmalarda görülmektedir. Kaşgarlı Mahmut'un 1072-1074 yılları arasında yazdığı Divanü Lügati't-Türk adlı eserinde "yoğurt udhıstı" (uzuştı, uyuştı) ifadesi yoğurdun uyuması, yoğurdun katılaşması veya pıhtılaşması şeklinde yorumlanmaktadır (Yurdakök, 2013: 51). Başka bir örnek olarak Tibetçe Ölüler Kitabı'nın eski Uygurcası verilebilir. Yalnızca yoğurt kelimesi değil; kurut, ayran, kıymız gibi süt ürünlerinin de eski Türkçe yazmalarda kayıtlı olduğu bilinmektedir (Şirin, 2019: 5). Yoğurt "sütü uyutmak" demektir. "Sütü uyutmak" ise 'sütü mayalamak, yoğurt yapmak' anlamlarına gelmektedir (Durukoğlu, 2017: 100). Başka bir çalışmada yoğurt; 'pıhtılaşmış, kıvamlı ve yoğun' olarak açıklanmış, kelime kökeninin ise Türk dilinden geldiği belirtilmiştir (Amidor, 2014: 9). Türk Dil Kurumu yoğurdu; maya katılarak koyulaştırılmış beyaz ve kıvamlı bir süt ürünü olarak tanımlamıştır (WEB_2, 2019). Köse ve Ocak (2014) yoğurdu, serinletici ve ekşi tat veren laktik asit bakterilerini içeren, kendine özgü aroma ve kıvama sahip fermente bir süt ürünü olarak tanımlamışlardır.

Eski Türkçede yoğurt genellikle "yogrut" şeklinde de kullanılmıştır. Buna örnek olarak 11. yüzyılın sonlarında kurulan Harezmsahlar Devleti'nde ve Memlük Devleti'ni kuran Kıpçak Türklerinde yoğurda "yogrut, yugrat, çugrat ya da yağurt" denmiştir. Bugün yoğurt kelimesi Türkmen Türkçesinde "gatık", Tatar Türkçesinde "Yoğurt, katık", Özbek Türkçesinde "Katık", Kazak ve Kırgız Türkçesinde "katık, ayran", Başkurt Türkçesinde "yoğort, katık", Azerbaycan Türkçesinde "Gatıg, yoğurt" ve Uygur Türkçesinde "yorgurd, ketik" olarak kullanılmaktadır (Yurdakök, 2013: 46).

Yoğurt kelimesi yalnızca Türk dillerini değil, pek çok dünya dilini de etkilemiştir. Kelimenin etkilediği bazı diller; İngilizcede 'yoghurt', İtalyancada 'iogurt, yoghurt', Rusçada 'yaurt, yagurt, yugurt', Macarca ve Çekçede 'joghurt', Sırpçada 'jogurt', Makedonca ve Farsçada 'yogurt', Arapçada 'yogurd, sugrat' ve Fince 'jugurtti, jogurtti, Turkkilainen jugurtti (Türk yoğurdu)' şeklindedir (Karaağaç, 2008: 931). Kafkasya'dan Orta Doğu'ya, Orta Asya'dan Avrupa'ya kadar uzanan geniş coğrafyada yoğurt, bu bölgelerde yaşayan tüm halklar ve milletler için başlıca besin maddelerinden biri olmuştur (Tan, 2011: 322).

Yoğurt; fermente sütler tebliğine göre Türk Gıda Kodeksi tarafından *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* mikroorganizmalarının laktik asit fermantasyonu ile elde edilen fermente bir süt ürünü olarak tanımlanmıştır (Anonim, 2009). Bulduk'a (2002) göre yoğurt, çiğ sütün patojen mikroorganizmalardan 75-80°C pastörizasyon işlemi ile arındırıldıktan sonra 40-45°C'de laktik asit bakterileri ile mayalandırılması sonucu elde edilen bir süt ürünüdür. Bir diğerk tanımla yoğurt; fermantasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı probiyotik bir fermente süt ürünüdür (Mert vd., 2016: 147). Bunun yanı sıra yoğurt yapımında *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus jugurti*, *Lactobacillus helveticus*, *Bifidobacterium longum*, *Bifidobacterium bifidus* ve *Bifidobacterium infantis* gibi mikroorganizmalar da yoğurt mayası olarak kullanılabilir (Sfakianakis ve Tzia, 2014: 181).

1.2. Yoğurdun Beslenme ve Sağlık Açısından nemi

Beslenme, insan gereksinimlerinin en başında yer almakla birlikte hayatın her döneminde ayrı öneme sahiptir (Doğan, ekal ve Körükçü, 2020: 685). Yoğurdun Türk toplumlarının beslenmesindeki yeri oldukça elzemdir. Türkler yoğurdun çok eski zamanlardan beri sağlığı koruduğuna ve besleyiciliğine inanmış, birçok çeşidini yapmış ve diyetlerinden eksik etmemişlerdir. Yoğurt, süt bileşenlerinin laktik asit mikroorganizmaları tarafından insan beslenmesinde yararlı olan ürünlere dönüştürüldüğü için tüm bileşenleri içermektedir. Yoğurtta kalsiyum, fosfor, protein, B1 (tiamin), B2 (riboflavin) ve B12 vitaminleri yüksek miktarlarda bulunmaktadır. Ayrıca sütle karşılaştırıldığında folik asit, magnezyum, niasin ve çinko gibi değerler yoğurtta çok daha yüksek miktarlarda bulunmaktadır. Yoğurdun besleyici değerinin yüksek olması, bağışıklık sistemini güçlendirmesi, sindirim sistemini düzenlemesi gibi etkenler sağlığa birçok yararı olduğunu kanıtlar niteliktedir (Kızılaslan ve Solak, 2016: 57).

Yoğurdun laktoz intoleransı, diyare, kabızlık, bağırsak hastalığı, kolon kanseri gibi rahatsızlıkların önlenmesinde etkili olduğu bilinmektedir. Ayrıca sindiriminin sütten daha kolay olması beslenmemizdeki önemini artırmaktadır. Bu nedenle yoğurt tüketiminin daha fazla olduğu anlaşılmaktadır (zden, 2007: 166). Bir araştırmada yoğurdun laktoz intoleransı olan insanlarda laktoz sindirimini iyileştirdiği gözlemlenmiştir (Piaia vd., 2003: 79). Başka bir çalışmada, yoğurdun enerji dengesinin düzenlenmesini kolaylaştırdığı, iştahı ve vücut ağırlığını yönetmeye yardımcı olduğu belirtilmiştir (Tremblay vd., 2015: 25). Yapılan deneyler sonucunda düzenli yoğurt

tüketimi ile meme ve rahim kanseri riskinin azalabileceği, yoğurt bakterilerinin mide ve bağırsak enfeksiyonlarını engellediği, düzenli tüketildiğinde yetişkin bireylerde bağışıklık sistemini güçlendirdiği ve zararlı mikroorganizma gelişimini sınırlandırdığı bilinmektedir. Ayrıca vücuttaki kolesterol miktarını azalttığı ve kan şekerini düzenlediği için diyabetli hastalar için de yararlı olduğu bilinmektedir (Megep, 2016: 7).

1.3. Türk Kültüründe Yoğurt

Yoğurt pek çok kaynakta da belirtildiği üzere Orta Asya'da yaşayan konargöçer topluluklar tarafından bulunmuş ve geliştirilmiştir. Bu topluluklar ortam sıcaklığından dolayı çabuk bozulan sütü, dayanıklılığını artırma ve daha uzun süre muhafaza etme amacıyla mayalandırmış ve tüketim ömrünü uzatmışlardır. Yoğurt Türklerin yaptığı göçlerle Anadolu'ya, Kafkaslara, Rusya'ya, Avrupa'ya ve Amerika'ya ulaştırılmıştır. Yoğurdun binlerce yıldır Türk mutfağının vazgeçilmez besini olduğu, geleneksel yöntemlerle üretildiği, farklı şekillerde muhafaza edilerek her mevsimde yiyecek ve içecek olarak tüketildiği bilinmektedir (Baysal, 2002). Yüzyıllar boyu göçebe yaşamı benimsemiş Türklerin beslenmesinde yoğurdun en temel yiyeceklerden biri olduğu, tereyağını da süt yerine yoğurttan yapıp tükettikleri bilinmektedir (Ögel, 2000: 14).

Türk kültüründe yoğurt tüketimine en uygun örneklerden biri Türk dünyasında baharın gelişinin kutlandığı Hıdırellezdir. Hıdırellez bir mevsim bayramıdır ve her yıl 6 Mayıs tarihinde kutlanmaktadır. Çimenlerin ya da yaprakların üzerinden toplanan çiğ damlası ile yoğurt mayalama geleneği, Hıdırellez zamanı yapılan birçok gelenekten biridir. İnanişaya göre eğer çiğ damlası ile mayalanan süt yoğurt olursa, Hz. Hızır Aleyhisselam gelmiş ve sütü mayalamış demektir (Kahraman ve Arıkan, 2015: 22).



Resim 1: Çimenlerden alınan çiğ damlaları.

Kaynak: (Cin, 2017).



Resim 2: Çiğ damlası ile mayalanmış yoğurt.

Kaynak: (Alabaşoğlu, (2016).

Yoğurt Türk mutfağında hemen hemen her gün kahvaltılarda, öğle ve akşam yemeklerinde ya da öğün aralarında da tüketilen, bin yıldan fazla zamandır menülere eşlik eden bir kalsiyum kaynağıdır. Aromasının Türk damak zevkine uyması, doyurucu, besleyici ve ekonomik olması, Türklerin diyetinde yer almasının başlıca sebeplerindendir. Birçok yemeğin yanında tüketilebilen ayran, meze ya da yardımcı yemek olarak tüketilen cacık, hemen her yörede yapılan mantı, yaz aylarında tüketilen ayran aşı çorbası, sonbaharda yapılan ve kış aylarında tüketilen peskütan çorbası Türk sofralarının vazgeçilmez yoğurtlu ürünlerine verilebilecek en uygun örneklerdir (Tan, 2011: 329). Türk mutfağının yörelere göre farklılık gösteren bir beslenme kültürü vardır. Bu bağlamda Türk mutfağında yoğurdun tüketim alanı bu çeşitliliğe paralel olarak oldukça geniştir. Yoğurt yalnızca öğle ve akşam yemeklerinde değil, öğün aralarında, tatlılarda ve kahvaltıda da sıklıkla tüketilmektedir (Çekal ve Doğan, 2021; 76).

1.4. Yoğurt Yapımında Kullanılan Sütün Türü

Geleneksel olarak yoğurt, kırsal alanlarda hala yaygın olarak bulunan ancak kentsel alanlarda tüketimi gittikçe seyrekleşen koyun ve keçi sütünden yapılmaktadır. Endüstriyel yoğurt yapımında genellikle ithal inek ırklarının sütü kullanılsa da bazı bölgelerde geleneksel olarak yerli ırk ineklerin sütlerinden de yoğurt üretimi yapılmaktadır (Tan, 2011: 323). Türkiye’de sütü kullanılan yerli küçük baş ve büyükbaş hayvan ırkları 23 koyun, 5 keçi, 6 sığır ve 1 mandadan oluşmaktadır. Bunlar sıralanacak olursa 23 koyun; Akkaraman, Kangal Akkaraman, Dalgıç, Karagül, Malya, Anadolu Merinosu, Ramlıç, Morkaraman, Norduz, Tuj, İvesi, Çine Çaparı, Sakız, Acıpayam,

Pırlak, Karya, Güney Karaman, Herik, Hemşin, Karayaka, Kıvırcık, Gökçeada ve Karacabey Merinosu; 5 keçi; Ankara Keçisi, Kıl keçisi, Norduz Keçisi, Kilis Keçisi ve Honamlı Keçisi; 6 sığır; Güney Anadolu Kırmızısı, Yerli Güney Sarısı, Yerli Kara, Doğu Anadolu Kırmızısı, Zavot, Boz Irk ve Anadolu Mandasıdır (Burak, 2009: 10).

Manda ve keçi sütü yoğurdu yapımı gün geçtikçe azalsa da keçi sütü yoğurdu dağlık arazilerde yaşamlarını idame ettirenler tarafından hala üretilip tüketilmektedir. Yoğurt yapımında kullanılan sütün kalitesi, yoğurdun lezzetini ve kıvamını etkilemektedir. Yoğurtta istenen kıvam genellikle yoğundur. Daha yoğun kıvamlı yoğurt elde edebilmek için yoğurt süzülebilme ya da kurutulabilmektedir. Bunların yanı sıra hayvanların laktasyon dönemi, beslenmesi ve mevsimler de kalitesinde ve lezzetinin artmasında önemli ölçüde rol oynamaktadır (Tan, 2011: 323). Sütün bileşimindeki farklılıkların ortadan kalkması, işlenecek sütün bazı standardizasyon işlemlerine tabi tutulmasına bağlıdır. Yoğurt üretiminde kullanılacak sütte bulunmaması gereken kriterler aşağıdaki gibi sıralanabilmektedir (Megep, 2011: 11):

- Hastalıklı bir hayvandan sağılmış süt ise,
- Koruyucu madde ilave edilmiş ve asitliği yüksek süt ise,
- Laktasyon dönemi başındaki ve sonundaki süt ise,
- Hayvanların beslendiği yemler kötü kokulu ise,
- Su katılmış ya da yağı alınmış süt ise,
- Kızgınlık dönemindeki hayvanlardan üretilen süt ise,
- Ürün kalitesini olumsuz etkileyen mikroorganizma içeriği fazla ise,
- Kuru maddesi düşük olan süt ise, yoğurt üretiminde kullanılmaması elzemdir.

1.5. Yoğurtların Sınıflandırılması

Yoğurtlar yağ oranlarına, yapım tekniğine, aromasına ve mayalanma sonrası işlemlere göre çeşitli şekillerde sınıflandırılmaktadır. Bazı yoğurtlar ise süzme (torba ya da kese) yoğurt, kaymaklı ya da tam yağlı yoğurt, light (yağsız) yoğurt, homojenize yoğurt, meyveli yoğurt gibi çeşitli şekillerde isimlendirilebilmektedir (Megep, 2011: 5).

1.5.1. Yağ Oranlarına Göre Yoğurt

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği ve TS 1330-Yoğurt Standardını yağ oranlarına göre beş gruba ayırmıştır. Yağ oranlarına göre sınıflandırılan yoğurtların içermesi gereken yağ miktarı Şekil 1'deki gibidir (Megep, 2011: 5):

Yoğurt	Yağ Oranı (%)
Tam yağlı	En az %3,8
Yağlı	En az %3,0
Yarım yağlı	En az %1,5
Az yağlı	En fazla %1,5
Yağsız (yavan)	En fazla %0,15

Şekil 1. Yağ Oranlarına Göre Sınıflandırılan Yoğurtların Yağ Miktarları.
Kaynak: (Megep, 2011: 5).

1.5.2. Yapım Tekniğine Göre Yoğurt

1.5.2.1. Pıhtısı Kırılmamış (Set Tipi) Yoğurt

Fermentasyonu kendi ambalajında yapılan ve soğutulan yoğurttur. Pıhtısı kırılmamış yoğurt aromalı, meyveli ya da sade olabilmektedir. Sade yoğurt, yüksek asetaldehit ve yüksek laktik asit seviyesinden dolayı yeşil elmaya benzer bir aromaya sahiptir. Bu yüzden meyve, tatlandırıcı veya aroma ilave edilirse, yoğurdun yeşil elmaya benzeyen tadı bastırılabilir (Bulut-Solak ve Akın, 2012: 116).

1.5.2.2. Pıhtısı Kırılmış (Stirred) Yoğurt

Pıhtısı kırılmış yoğurdun inkübasyonu bir tank içerisinde gerçekleşmektedir. Mayalanma sonunda pıhtı kırılarak bir pompa yardımıyla dolun noktasına iletilmektedir. Pıhtısı kırılmış yoğurt en çok tüketilen yoğurt tipidir (Megep, 2011: 6).

1.5.2.3. Kaymaklı Yoğurt

Türkiye’de üretimi ve tüketimi yaygındır. Pürüzsüz yapı ve süt yağı kaymağına sahip olan kaymaklı yoğurtların üretimi, pıhtısı kırılmamış yoğurda benzemektedir. Yağ oranı yaklaşık olarak %4 olan kaymaklı yoğurt, diğer yoğurtlardan %25 daha fazla yağ içermektedir. Kaymak oluşumu için yoğurt kapları yüksek sıcaklıklarda (46-48°C) doluma alınmakta ve kaymak bağlama işleminde sıcaklık 42-43°C’ye inene kadar izin verilmektedir (Bulut-Solak ve Akın, 2012: 117; Megep, 2011: 7).

1.5.3. Aromasına Göre Yoğurt

1.5.3.1. Sade Yoğurt

İçine aromasını zenginleştirecek herhangi bir katkı maddesi ya da lezzet verici ilave edilmemiş yoğurttur (Chandan ve O’Reil, 2006: 217).

1.5.3.2. Aromalı Yoğurt

Meyveli ya da meyve aromalı yoğurtlardaki tat dengesini sağlamak için bir takım tatlandırıcı ve aroma maddelerinden yararlanılarak üretilen yoğurttur (Megep, 2011: 7).

1.5.3.3. Meyveli Yoğurt

Meyve veya meyve şuruplarının eklenmesi ile tüketiciye sunulan yoğurt tipidir. Bazı meyveli yoğurtlarda meyve yoğurdun içerisinde bulunurken bazılarında meyve yoğurt tüketirken eklenmektedir (Megep, 2011; Şireli ve Özdemir, 1998: 288). Popülerliği yüksek olan meyve aromalı yoğurtlar çilek, ahududu, kiraz, yaban mersini, karışık dut, böğürtlen, kayısı gibi meyvelerden yapılmaktadır (O'Rell ve Chandan, 2006: 152).

1.5.4. Diğer Yoğurt Çeşitleri

1.5.4.1. Probiyotik (Biyo-yoğurt) Yoğurt

Probiyotikler, bağırsak florasını olumlu yönde değiştirerek insan sağlığına katkı sağlayan ve patojen olmayan mikroorganizmalardır. Günümüzde probiyotik kullanılarak üretilen en popüler ürün yoğurttur (Kurtuldu, 2012: 9). Probiyotik yoğurt, iki yoğurt mayasına (*Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus*) ek olarak iki probiyotik (*Lactobacillus acidophilus* ve *Bifidobacterium*) veya üç probiyotik (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium* ve *Lactobacillus casei*) bakterinin kullanılması ile yapılır (Shah, 2006: 342).

1.5.4.2. Kurut veya Kurutulmuş (Toz) Yoğurt

Süt 80-85°C'de 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra mayalama işlemi için gereken sıcaklığa getirilip mayalanmaktadır. Mayalanan yoğurt bez torbalara konup 10 ila 20 gün boyunca süzülmemektedir. Tamamen süzülen yoğurt bir kapta tuzlanarak yoğrulup şekil verilerek 1-2 hafta güneşte kurutulmakta ve kuruyan kurutlar serin yerde kış için muhafaza edilmektedir (Güven ve Karaca, 2009: 369).

1.5.4.3. Silivri Yoğurdu

Türkiye'de üretilen ve Türklere ait olan Silivri yoğurdu, koyun sütünden yapılan kaymaklı bir yoğurt çeşididir. Günümüzde keçi, manda ve inek sütünden de üretimi yapılabilmektedir. Silivri yoğurdunu diğer yoğurtlardan ayıran en önemli özellik; ısıtma işlemi görmüş olan sütü mayalamak için metal kaplara aktararak tekrar ısıtarak kaymak bağlama hızının artırılmasıdır (Megep, 2016: 15).

1.5.4.4. Tuzlu Yoğurt

Pişmiş yoğurt da denmektedir. Yöresel olarak kaynatılıp koyulaştırılmış olan süte tuz eklenerek hazırlanmaktadır. Hazırlanan yoğurtlar kavanozlara doldurulup üzerine

hayvansal yağ ya da zeytinyağı eklendikten sonra soğuk yerlerde kışın tüketilmek üzere saklanır. Bazı yörelerde toprağa gömenler de vardır (Tan, 2011: 328).

1.5.4.5. Soya Yoğurdu

Soya fasulyesinin süte dönüştürüldükten sonra %5 oranında yoğurt kültürü katılarak mayalanmasıyla elde edilen yoğurt türüdür (Dağcı vd. 2008: 669).

1.5.4.6. UHT (Uzun Ömürlü) Sütten Yapılan Yoğurt

Yoğurdun mayalandıktan sonra ısıtma işlemi tabii tutulmasıyla raf ömrü uzatılan yoğurt çeşididir. UHT (Ultra High Temperature) sütten yapılan yoğurtların 6 veya 12 aya kadar depolama süreleri artmaktadır. Ancak pastörizasyonun bazı olumsuz yönleri de vardır. Isıtma işlemi uygulanmış yoğurtta aroma ve insan vücuduna yararlı olan canlı bakteri sayısı azalabilmekte, depolama sırasında serum ve besin değerindeki kayıpların normal yoğurtlara göre daha fazla olduğu görülmektedir (Megep, 2011: 9).

1.5.4.7. Konsantre Yoğurt (Vakum Kondanse, Süzme, Torba ya da Kese Yoğurdu)

Yoğurt serumunun bez torbalara konarak uzaklaştırılması yani süzülmesi ile elde edilen yoğurt çeşididir. Bilinen en eski saklama yöntemlerindedir ve raf ömrü 1 ya da 2 aydır (Megep, 2016: 13).

1.5.4.8. Dondurulmuş Yoğurt

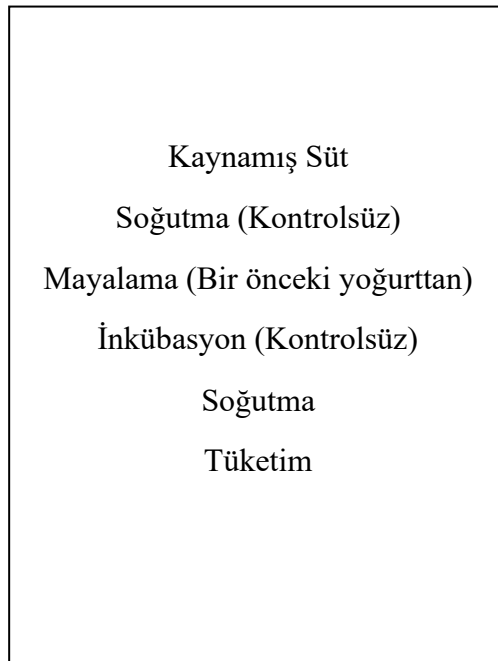
Dondurma ve yoğurt üretim teknolojisinin birleştirilmesi ile elde edilen yoğurt benzeri üründür (Megep, 2011: 8). Dondurulmuş yoğurt %10-20 düzeyinde sade yoğurt içerirken, ürünün geri kalan kısmı buzlu süt karışımından oluşur (Chandan ve O'Rell, 2006: 192).

1.6. Yoğurt Üretimi

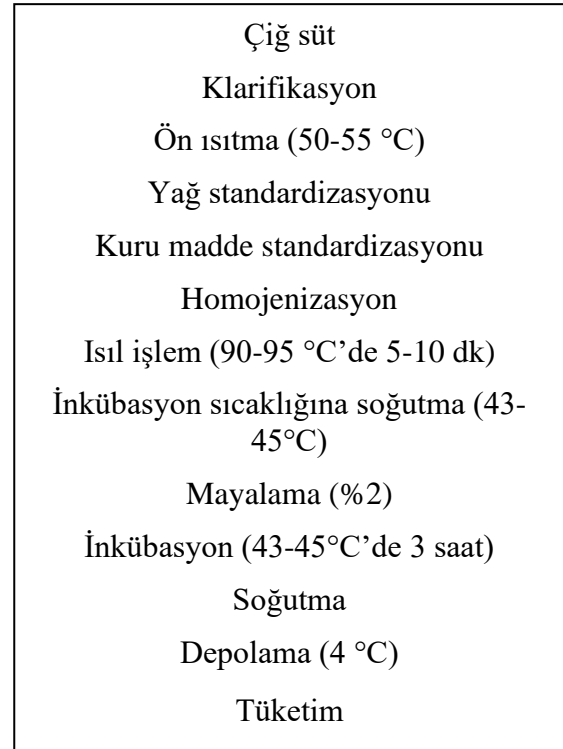
Yoğurdun ilk kez ne zaman fermente olduğu net şekilde bilinmese de ilk mayanın küçük baş hayvan derilerinden yapılan tulumlara konulan sütün belli bir süre sonra yoğurda ya da peynire dönüşmesi ile elde edildiği düşünülmektedir. Tulumlarda bulunan mikroorganizmalar ve enzimler sütü yoğurda dönüştürmüştür. Bunun yanı sıra yoğurt ve peynir yapımında Türkiye'deki sarı çiçekli yoğurtotu (*Galium verum*), ısırganotu (*Urtica urens*), incir (*Caper spinosa*), yoğurtotu, yapışkanotu, çobansüzeği, kaz otu ve sünnetlikotu olarak da bilinen (*Galium aperina*), enginar (*Cynaraea*), ebegümece (*Malvaceae*), kuru kırmızı biber, bir mantar türü olan (*Rhizomucor miehei*), demirhindi (*Tamarindus indica*), yer sarmaşığı (*Glechoma hederaceae*) ve etçil bir bitki olan (*Pinguicula vulgaris*) kullanılmıştır. Ayrıca karınca yumurtaları veya karınca yuvasının bulunduğu toprakla da yoğurt mayalanmıştır (Yurdakök, 2013: 45).

Yoğurt üretimi yüzyıllar boyunca tecrübeye dayalı bir şekilde standardı olmadan yapılmıştır. Türkiye’de en çok sert (katı) tipli yoğurt üretilmektedir. Karıştırılmış ya da pıhtısı kırılmış yoğurt ülkemizde üretilmemektedir (Bulduk, 2002: 96). Batı toplumlarında yoğurt sade ya da meyve aromalı tüketilirken, Türk toplumlarında her zaman sade yoğurt tüketilmektedir. Türklerin tükettiği sade yoğurt inek, koyun, keçi veya manda sütünden yapılabilen, kıvamı ise hafif sulu ya da çok katı olabilmektedir (Tan, 2011: 322).

Günümüzde yoğurt üretiminde kullanılan iki yöntem bulunmaktadır. Bunlardan ilki yöresel olarak her evde yapılan, bir önceki yoğurttan alınan mayayla sütün mayalanması metodu, ikincisi ise günümüzde kullanılan süt teknolojisi ile yapılan yöntemdir (Tavşanlı, 2015: 1). Yoğurt üretimi geleneksel ve endüstriyel olarak iki gruba ayrılmaktadır. Geleneksel ya da ev tipi olarak ifade edilen yoğurt, evdeki sütün bir önceki yoğurtla mayalanması ile oluşan ve bir standardı olmayan yoğurt tipidir. Endüstriyel yani sanayi tipi yoğurt ise, sütün bazı ön işlemlerden geçirilmesi, starter kültür eklenmesi, mayalanma sonunda da soğutulması ve depolanması ile elde edilen ve standardı olan yoğurt tipidir (Demirci ve Ocak, 2020: 16). Şekil 1 ve Şekil 2’de geleneksel ve endüstriyel yoğurt tiplerinin yapım aşamaları görülmektedir.



Şekil 3. Geleneksel Yoğurt Yapımı.
Kaynak: (Bulduk, 2002: 97).



Şekil 2. Endüstriyel Yoğurt Yapımı.
Kaynak: (Demirci ve Ocak, 2020: 17).

1.7. Yoğurt Üretim Aşamasında Kullanılan Bazı Terimler

1.7.1. İnokülasyon (Kültür İlavesi)

Isıl işlem uygulanan süt inokülasyon sıcaklığına yani 43-45°C'ye kadar soğutulup *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerinin eklenmesi işlemidir (Herdem, 2006: 8).

1.7.2. İnkübasyon

Sütün mayalandıktan sonra bekletilmesidir. İnkübasyon süresi 43-45°C'de 3 saat kadar sürmektedir. Bu süre içerisinde süt yoğurt haline gelmektedir (Herdem, 2006: 8).

1.7.3. Klarifikasyon

Bu işlem ile sütte bulunan somatik (vücut) hücreler veya katı kirlilik unsurları süttten ayrıştırılmaktadır (Savran, 2017: 15).

1.7.4. Homojenizasyon

Bu işlem sütte çeşitli fiziksel ve biyokimyasal değişikliklere yol açmaktadır. Sütün yüksek basınç altında çok küçük aralığa sahip sübaplardan geçirilmesi sonucu yağ çaplarının küçültülmesi daha sağlam ve dayanıklı bir sistem oluşturulmasıdır (Tunçtürk vd., 2000: 45).

1.7.5. Pastörizasyon

Hayvanların sütünden bulaşabilen hastalık oluşturabilecek bakterilerin 60°C sıcaklıkla süttten arındırılması işlemidir (Dizdar, 2015: 13).

1.8. Yoğurt Kullanılarak Yapılan Ürünler

Yoğurt çok eski tarihlerden beri Türk toplumunda geleneksel olarak üretilen ve tüketilen fermente süt ürünüdür. Eski dönemlerde sütün en kolay ve güvenilir şekilde saklanması yoğurt yapımı ile gerçekleştirilmiştir. Yoğurt uzun yıllar geleneksel şekilde üretilmiş ancak teknolojinin ilerlemesi ile endüstriyel üretime geçilmiştir (Yöney, 1967: 103). Yoğurdun Türk mutfağında kullanım alanları çok çeşitli olup buna örnek olarak; yoğurtlu mezeler, yoğurtlu çorbalar, yoğurtlu ana yemekler, yoğurtlu içecekler, yoğurtla yapılan peynirler ve yoğurtlu tatlılar verilebilmektedir. Yoğurt kullanılarak yapılan ürünler, yoğurttan yapılan bazı meze çeşitleri, yoğurttan yapılan bazı çorbalar, yoğurttan yapılan bazı ana yemekler ve yoğurtla yapılan diğer ürünler olarak 4 ana başlığa ayrılmış ve aşağıda kısa tanımlar halinde açıklanmıştır.

1.8.1. Yoğurttan Yapılan Bazı Meze Çeşitleri

Meze en basit tanımı ile küçük porsiyonlarla servisi yapılan, içkiye eşlik eden ya da ana yemeğe mideyi hazırlayan soğuk ya da sıcak ikram edilen aperatifler ya da başlangıçlar olarak tanımlanabilmektedir. Osmanlı mutfağında zeytinyağlı yemekler mevcut olmasına rağmen İslam dininde alkol alımının haram olması nedeni ile meze çeşitleri fazla gelişmemiştir. İstanbul ve çevresinde yaşayan gayrimüslimlerin mezeyi bir kültür olarak benimseyip geliştirmiş olmaları o kültürü günümüze kadar getirmiştir (Yalçınkaya, 2017). Bir başka tanımla meze; porsiyon olarak küçük miktarlarda sunulan, lezzeti ve görünümü ile iştah açan, yabancı konukların beğeni ile tükettiği vazgeçilmez Türk yiyecek çeşitlerinden biridir. Meze, Fransa'da 'Ordövr' (Hors d'oeuvre), İspanya'da 'Tapas', İtalya'da 'Antipasta' ve Tunus, Cezayir, Fas gibi ülkelerde 'Mukabalat' olarak adlandırılmaktadır. Bu bölümde yoğurtla yapılan meze çeşitlerine örnekler verilmesi amaçlanmıştır. Yoğurtlu meze yapımında genellikle süzme yoğurt kullanılmaktadır. Yoğurda mayonez, zeytinyağı, sarımsak, su ve benzeri ürünler ilave edilerek mezenin lezzeti artırılmakta ve kıvama getirilmektedir (Megep, 2006: 8). Biber tatarı, semizotu mezesi, yoğurtlu kabak mezesi, havuç tarator, nuraniye, patates borani, mütebbel, ıspanaklı borani, tavuk salatası, babagannuş ve cevizli süzme yoğurt mezesi mezelere örnek olarak verilebilir.

1.8.1.1 Biber Tatarı

Denizli'ye özgü bir tarif olan biber tatarı, kurutulmuş kale biberlerinin haşlandıktan sonra derin yağda kızartılması ile elde edilmektedir. Kıtır kıtır olan biberler sarımsaklı süzme yoğurt ya da yanık yoğurdun üzerine dizilerek servis yapılmaktadır (Oyan, 2013).

1.8.1.2. Semizotu Mezesi

Semizlik olarak da bilinen bu otun yemeği ve salatası yapılabildiği gibi mezesi de yapılmaktadır. Semizotu mezesi süzme yoğurda ezilmiş sarımsak, semizotu, kuru nane ve salatalık eklenerek yapılan bir meze çeşididir. Bazı yörelerde zeytin ezmesi ve havuç eklenerek servis edilebilmektedir (Yolcu, 2018: 71).

1.8.1.3. Yoğurtlu Kabak Mezesi

Kabak, süzme yoğurt, ceviz, kuru soğan, sarımsak, zeytinyağı, kuru veya taze nane ile hazırlanan bir çeşit mezedir. Kuru soğan zeytinyağında kabukları soyulup rendelenen kabaklarla sotelenir. Sotelenen kabaklar ayrı bir kapta hazırlanmış olan süzme yoğurt, sarımsak ve nane ile karıştırılır (Çelik, 2017).

1.8.1.4. Havuç Tarator

Havuç tarator, havuçların rendelenip sotelendikten sonra başka bir kapta hazırlanmış olan süzme yoğurt, sarımsak ve mayonezli karışıma eklenerek hazırlanan bir meze çeşididir (Özgüzel, 2020).

1.8.1.5. Nuraniye

Taze soğan ve kabakların sotelenip, haşlanmış pirinç, dereotu, maydanoz ve sarımsaklı süzme yoğurt ile birleştirildikten sonra zeytinyağı ve pul biber ile servis edilmesi ile oluşan bir meze çeşididir (WEB_3, 2014).

1.8.1.6. Patates Borani

Sotelenmiş soğan ve haşlanmış patatesler çeşitli baharatlarla birleştirilerek yuvarlak bezeler oluşturulmaktadır. Üzerine eklenen sarımsaklı yoğurt ve zeytinyağında sotelenmiş domates salçası ile servis edilen bir meze türüdür (WEB_4, 2019).

1.8.1.7. Mütebbel

Közlenmiş patlıcanların yoğurt, sarımsak, tahin, limon suyu ve baharatlarla birleştirildiği; tercihen zeytinyağı ve pul biber ile servis edilen bir meze türüdür (Yazbek, 2011: 24).

1.8.1.8. Ispanaklı Borani

Rendelenmiş soğan ve sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra ıspanaklar eklenmektedir. Ispanaklar küçüldüğünde pirinç veya bulgur eklenmekte ve pişmesi beklenmektedir. Daha sonra sarımsaklı yoğurda karıştırılan ıspanağın üzerine tereyağında kırmızı toz biber ya da pul biber eklenerek servisi yapılan bir meze çeşididir (WEB_5, 2017).

1.8.1.9. Tavuk Salatası

Haşlanmış tavuk göğsünün didiklenip soğutulduktan sonra sarımsaklı yoğurt, mayonez, ceviz ve tuz ile karıştırılıp servis edilmesi ile oluşan bir meze çeşididir. Üzerine diğer yoğurtlu mezelerin çoğunda olduğu gibi yağ ve nane yakılıp eklenmesi ile servis tamamlanmaktadır (Rollins, 2020).

1.8.1.10. Babagannuş

Közlenen patlıcan, biber ve domatesler dilimlenip üzerine limon suyu gezdirildikten sonra sarımsaklı yoğurda eklenir. İnce kıyılmış maydanozlar da üzerine eklendikten sonra tereyağında pul biber yakılıp servis edilmektedir (Yazbek, 2011: 42).

1.8.1.11. Cevizli Süzme Yoğurt Mezesi

Cevizler havanda dövülerek inceltildikten sonra süzme yoğurt, nane, zeytinyağı ve tuzlu karışıma eklendikten sonra maydanoz eklenip servis edilen bir meze çeşididir (WEB_6, 2012).

1.8.1.12. Cacık

Yoğurt su ilave edilip karıştırılarak biraz seyreltilir. İnce ve küçük doğranan salatalıklar ezilmiş sarımsaklarla birlikte yoğurda eklenir ve kuru nane veya dereotu ile servise hazır hale getirilmektedir (Megep, 2006: 18).

1.8.2. Yoğurttan Yapılan Bazı Çorbalar

Çorbalar hem besleyici değerinin yüksek olması hem de ekonomik olmasından dolayı Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez yemeklerinden sayılmaktadır. Dünya mutfaklarında çorba, mideyi ana yemeğe hazırlayan iştah açıcı olarak tüketilirken, Türk mutfağında geleneksel bir yiyecek olarak tüketilmektedir. Çorba çeşitliliği Osmanlı döneminden günümüze kadar artmış ve içeriği de zenginleştirilmiştir (Arlı ve Gümüş, 2007: 147). Türk mutfağında çorba diğer ülke mutfakları ile kıyaslandığında daha sulu bir kıvama sahiptir. Birçoğu et suyu ile hazırlanıp terbiye edildiği için de besin değeri oldukça yüksektir (Aktürk ve Çekal, 2019: 1490). Bu bölümde yoğurt ile yapılan çorbalara örnekler verilmesi amaçlanmıştır. Yoğurtla yapılan çorbalara lebniye çorbası, nohutlu yoğurt çorbası, ayran aşısı çorbası, şehriyeli yoğurtlu pazı çorbası, yayla çorbası, ak çorba ve yoğurtlu kereviz sapı çorbası örnek olarak verilebilir.

1.8.2.1. Lebniye Çorbası

Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz yoğrulduktan sonra küçük yuvarlak köfteler yapılmaktadır. Köfteler una bulandıktan sonra yağda kızartılmaktadır. Bir kapta pirinç, diğerinde nohut haşlanırken başka bir kapta yoğurt, yumurta, un ve su ile çorbanın terbiyesi hazırlanmaktadır. Haşlanmış pirince yoğurtlu karışım, nohut ve köfteler de eklenip kaynatılmaktadır. Sunulacağı zaman tereyağında nane ve pul biber yakılmakta ve bu şekilde servis edilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 131).

1.8.2.2. Yoğurt Çorbası

Un, yumurta ve yoğurt karışımı haşlanmış pirinç ve et suyu ilave edilerek kaynatılır. Diğer çorbaların genelinde olduğu gibi tereyağı, nane ve pul biber yakılıp üzerine gezdirilerek servisi yapılır (Megep, 2011: 15).

1.8.2.3. Ayran Aşı Çorbası

Aşurelik buğday (yarma) şişmesi için bir gün önceden suya ıslatılır. Kıyma, karabiber ve tuz ile çorbalık köfteler hazırlanır. Yoğurt pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır ve su ilave edilir. Kaynamaya başladığında köfteler ve yarma eklenir ve kuru nane gezdirilerek servis edilir (Turan ve Akoğul, 2019: 379).

1.8.2.4. Şehriyeli Yoğurtlu Pazı Çorbası

Kemik suyunda şehriye haşlanırken başka bir kapta yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Bu karışımın üzerine et suyu, pazı yaprakları ve sarımsak eklenip kaynatılır. Sunarken tereyağı ve pul biber yakılarak servis yapılır (WEB_7, 2020).

1.8.2.5. Yayla Çorbası

Pirinçler haşlanırken ayrı bir kapta yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Tüm malzemeler kaynatıldıktan sonra yağ ve nane yakılarak servis edilen bir çorba çeşididir (Merdol, 2016: 94).

1.8.2.6. Ak Çorba

Ak çorba için pirinçler haşlandıktan sonra yoğurtlu meyane eklenir. Yoğurtlu meyane (terbiye) yoğurt, yumurta ve un içermektedir. Tarhun otu, tuz ve karabiber de eklendikten sonra havuçla süslenecek servis edilen bir çorba örneğidir (Kulupınar, 2011).

1.8.2.7. Yoğurtlu Kereviz Sapı Çorbası

Doğranmış kereviz sapları, havuç ve patates haşlandıktan sonra blender yardımı ile küçültülür. Şehriye ve terbiyesi için hazırlanan yoğurt, un ve limon suyu meyanesi sebze karışımına yavaşça eklenir ve servise hazır hale getirilir (Külahcı, 2016).

1.8.2.8. Peskütan Çorbası

Buzdolabının olmadığı zamanlarda insanlar yoğurdu kışın da tüketebilmek için kurutmuşlardır. Peskütan yoğurdun unla pişirilip kurutulmuş haline denmektedir. Genellikle koyun sütünden yapılmaktadır. Yapımı için sokarıç (soharıç) denen bol tereyağlı, soğanlı ve naneli karışım pişmeye bırakılır. Başka bir tencerede kuru peskütan sütle açılarak sıvı hale getirilip pişmiş yarma (buğday) ile birleştirilmekte ve içine yumurta ve un eklendikten sonra kaynayınca kadar karıştırarak pişirilmektedir. Kaynayan çorbaya biraz da mercimek ilave edildikten sonra sokarıç (soharıç) eklenerek servisi yapılmaktadır. Peskütan çorbası etli ve kıymalı da yapılabilmektedir (WEB_8, 2019).

1.8.3. Yoğurttan Yapılan Bazı Ana Yemekler

Türk mutfağı ana yemekler konusunda oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir ve yoğurt kullanılarak yapılan çok sayıda yemek çeşidi vardır. Ana malzeme olarak hem et hem de sebze çeşitleri kullanılabilir. Yoğurtla yapılan ana yemeklerde kullanılan sebzelere örnek olarak patlıcan, kabak, patates, ıspanak, kırmızı biber verilirken, et olarak da dana eti, kuzu eti ya da tavuk eti verilebilir (Yıldırım vd., 2014: 1066).

1.8.3.1. Süzme Yoğurtlu Patlıcan Sarma

Patlıcanlar uzunlamasına dilimlenip soyulduktan sonra ızgarada pişirilmektedir. Köz biber, sarımsak ve salatalıklar küçük şekilde doğranıp süzülür. Hazırlanan karışım süzme yoğurda karıştırılmakta ve patlıcanın bir ucuna karışımdan eklenerek rulo halinde sarılarak hazırlanmaktadır (WEB_9, 2018).

1.8.3.2. Köfteli ve Yoğurtlu Kebap

Kıyma, rendelenmiş soğan, maydanoz ve baharatlar eklenerek köfte yoğrulmaktadır. İnce uzun şekil verilen köfteler şişe takılıp ızgarada pişirilmektedir. Yatağı için pideler kare şekilde doğranıp üzerine sıcak et suyu gezdirilmektedir. Yoğurt çırıldıktan sonra pidelerin üzerine dökülmekte, köfteler de en üste yerleştirilmektedir. Servis edilirken tereyağı ve pul biber yakılarak sunulmaktadır (WEB_10, 2020).

1.8.3.3. Ali Nazik

Et ya da kıyma, soğan ve sarımsak eklenerek sotelenmektedir. Biber ve salça da eklenerek kavrulmakta ve üzerine su ilave edilmektedir. Közde pişirilen patlıcanlar soyulduktan sonra ince ince doğranmaktadır. Patlıcan süzme yoğurda karıştırılıp tabağın altına bu karışım konmakta ve üzerine de pişirilen et eklenip bu şekilde servis edilmektedir (Göksel, 1997: 104).

1.8.3.4. Siron (Ziron, Silor)

Un, tuz ve su ile hamur yoğrulur. Hamurdan küçük bezeler alınarak oklava ile açılır. Açılan yufkalar sac üzerinde pişirilir. Yufka börek sarar gibi bir uçundan başlanarak diğer ucuna kadar yuvarlanıp ikişer cm eninde kesilir. Küçük halkalar halinde fırın tepsisine dizilip kızartılır. Siron Karadeniz bölgesinde üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek tüketilmektedir (Kabacık, 2016:157).

1.8.3.5. Beyağaç Yoğurtlaması

Biberler, patlıcanlar ve patatesler kızartmalık şekilde doğranıp kızartılmaktadır. Süzme yoğurt biraz su eklenip seyreltikten sonra ezilmiş sarımsaklar da yoğurda eklenip kızarmış sebzelerin üzerine gezdirilmekte ve servisi yapılmaktadır (Anonim, 2015: 111).

1.8.3.6. Manti

Türk mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden biri olan mantı için önce hamur yoğrulmaktadır. Küçük parçalar halinde kesilen hamurların içlerine kıymalı soğanlı harç eklenip hamurlar kapatılmaktadır. Daha sonra haşlanıp yoğurtlu sos ile karıştırılmakta ve üzerine salçalı sos dökülerek servis edilmektedir (Yıldırım vd., 2014: 1065).

1.8.3.7. Yoğurtlu Şiş Kebabı

Terbiyelenmiş kuşbaşı etler şişe geçirilip ızgarada pişirilir. Yatağı için pideler kare şekilde doğranıp üzerine sıcak et suyu gezdirilir. Pideler et suyunu çektikten sonra üzerine etler yerleştirilir. Yoğurt çırıldıktan sonra etlerin üzerine yayılır. Servis edilirken de üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür (Şavkay, 2000: 72).

1.8.4. Yoğurtla Yapılan Diğer Ürünler

1.8.4.1. Ayran

Türklere özgü bir içecek olan ayran, Türkiye’de yaygın olarak tüketilmektedir. Geleneksel olarak yoğurda su katılması sonucu hazırlanmaktadır. Aynı zamanda seyreltilmiş süte starter kültür eklenerek fermentasyon sonucu endüstriyel olarak da üretilmektedir (Engez vd., 2006: 130).

1.8.4.2. Çökelek ve Keş

Göçebe Türklerin yoğurda ılık su katıp hayvan derisinden elde edilen tulumlarda çalkaladıktan sonra yağının çıkarılması ve yağı alındıktan sonra tuz eklenerek kaynatılıp süzülmesi ile çökelek ve keş gibi peynirler yapılmaktadır. Bu peynir türlerinin yapımı günümüzde de devam etmektedir (Güler, 2010: 25).

1.8.4.3. Yoğurt tatlısı

Bir kapta yumurta, şeker, yoğurt, irmik, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek çırpılmaktadır. Hamur, yağlanmış ve şeker serpilmiş tepsiye boşaltıldıktan sonra fırınlanmaktadır. Son olarak pişen hamura ılık şerbet dökülerek servisi tamamlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 211).

1.9. İsli (Yanık Kokulu) Yoğurt

1950’li yılların başında Denizli il merkezindeki Bayramyeri ve Kaleiçi esnafının kurduğu kasap, sebze-meyve ve peynir-yoğurt pazarları, yöre halkı için önem arz etmektedir. Pazartesi ve perşembe günü kurulan bu pazarlarda, Denizli’nin farklı köylerindeki insanların yapıp getirdiği peynir ve yoğurtların satışı halen devam etmektedir. Tavas, Acıpayam ve Honaz ilçelerinin köylerinden gelen yoğurtçular

yalnızca Bayramyeri ve Kaleiçi'nde değil, Denizli il merkezinin farklı pazarlarında da bu geleneği sürdürmektedirler (İnan, 2012: 28).

İsli (yanık kokulu) yoğurt Denizli halkı için en önemli besinlerden biridir. Uzun süre dayanıklı olması, kıvamının koyuluğu nedeni ile yapılacak ürüne göre istenen kıvama getirilebilmesi gibi nedenlerden ötürü diğer yoğurt çeşitlerine göre daha fazla tercih edilmektedir. İsli (yanık kokulu) yoğurt, süzme yoğurtta olduğu gibi sütün yoğurda dönüştürülmesi işleminden sonra keselere konarak suyunun süzdürülmesi sonucu elde edilmektedir. İsli (yanık kokulu) yoğurdu süzme yoğurttan ayıran en önemli fark tütsülü-yanık tadıdır. İsli (yanık kokulu) yoğurdu ilk kez tadan insanlar bu yoğurdu çok sevebilmekte veya bozuk olduğunu ya da yapım hatası olduğunu düşünerek tüketmekten kaçınabilmektedirler. Birkaç denemeden sonra yanık yoğurdun ağızda bıraktığı kendine has lezzeti ile bireyleri bu yoğurda alıştırmaktadır (İnan, 2012: 28).

İsli (yanık kokulu) yoğurt; Denizli'ye özgü fermente bir süt ürünüdür. Yanık kokusunun en temel sebebi, odun ateşinde iyice kızdırılan bakır kazanın içerisine bir su bardağı kadar sütün dökülmesi ile oluşan süt yanığıdır. İsli (yanık kokulu) yoğurdun geleneksel olarak odun ateşinde pişirilmesi de yoğurttaki tütsülü veya dumanlı kokunun bir diğer kaynağıdır. Süt piştikten sonra ev tipi yoğurt mayalama yöntemi ile mayalanan yoğurt bir gün bekletildikten sonra torbalara aktarılarak kalan suyu süzdürülmekte ve bu işlem yanık tadını daha da yoğunlaştırmaktadır (Tan, 2011: 325).

Eskiden sütün kaynatılacağı kap için bakır tencereler kullanan köylüler, günümüzde çelik tencereleri kullanmaktadırlar. Sütü pişirmek için Karaçalı, çınar, karaağaç, armut dalları ve pınar çalısı gibi odunlarla ocağı yakmaktadırlar. İyice kızgınlaşan kazana koyun, keçi ya da inek sütünü birden dökmekte ve süt fokurdayıp köpürünceye kadar pişirmektedirler. Ocaktan alınan kazan soğuması için bir süre bekletilmekte ve daha sonra geleneksel yöntemlerden olan süte parmak batırma işlemi ile mayalanmanın yapılması gereken vaktin geldiği anlaşılmaktadır. Fermantasyon için 5 kilogram süte daha önce yapılmış olan isli (yanık kokulu) yoğurttan ya da ayrandan 1-2 kaşık ekleyip karıştırmakta ve kapağı kapatıldıktan sonra bir bezle üzerini örtüp mayalanmaya bırakmaktadırlar. Mayalanan yoğurt 3 ya da 4 saat bu şekilde bekletilmektedir. Son olarak mayalanan yoğurt tahta kaşıkla bir keseye doldurulmakta ve bir ağaca bağlanmaktadır. Bu şekilde 24 saat bekleyen isli (yanık kokulu) yoğurt yapımı tamamlanmış olmaktadır. Ağaca asılan kesenin altına, süzülen yoğurdun suyunun birikmesi için bir kazan konmaktadır. Biriken yoğurt suyu da kaynatılıp yoğurt çökeleği yapmak için kullanılmaktadır (Ünsal, 2007: 145).

İnan (2012), isli (yanık kokulu) yoğurdu şu şekilde tanımlamıştır; süt pişirilmeden önce alüminyum tencere ya da kazan iyice kızdırılmakta ve ardından yarım bardak süt dökülerek hafif yakılmaktadır. Rengi sararan sütün üzerine kalan süt eklenip kaynatılmaktadır. Bu sayede sütte yanık tat oluşmaktadır. Yanık kokusu için bir yöntem daha vardır o da sütün tamamı kaynar tencereye alınır ve dibi hafif tutana kadar pişirilir, böylece yanık tat süte geçmiş olur. Daha sonra yeterince soğuyan süt mayalanır ve yoğurt yapılır. En son işlemde ise yapılan yoğurt bez keselere doldurularak süzdürülür. İsli (yanık kokulu) yoğurt diğer yoğurtlara göre daha sarı renklidir çünkü süt pişme aşamasında 3-4 dakika yakılmaktadır. İsli (yanık kokulu) yoğurt geleneksel olarak koyun ya da keçi sütünden yapılmaktadır. Bu hayvanların süt verme durumu mevsimsel değişiklik gösterdiği için günümüzde genellikle inek sütünden yararlanılmaktadır.



Resim 3: Süt pişirmede kullanılan kazan.

Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 4: Odun ateşinde kızgınlışan kazanda bir miktar sütün yakılması işlemleri.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 5: Sütün kalanının kazana eklenmesi.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 6: Odun ateşinde pişen sütün kaynamaya bırakılması.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 7: Sol kazandaki normal sütün, sağ kazandaki yanmış sütün kaynamış halleri.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 8: İsli (yanık kokulu) yoğurt yapımı için kullanılacak olan sütün kaynamış hali (üzerinde görülen sarımtırak renk sütün en başta yakılmış olmasından kaynaklanmaktadır).

Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 9: Kaynamış sütün soğuması için farklı bir kaba alınması.

Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 10: Sütün fermentasyon için soğumaya bırakılması.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 11: Sütün mayalanması.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 12: İsli (yanık kokulu) yoğurdun mayalanmış hali.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 13: Mayalanan isli (yanık kokulu) yoğurdun bez torbalara aktarılması.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 14: Bez torbalardaki yoğurdun daha hızlı süzülmesi için üzerine mermer ya da taş konması.

Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 15: Bir gün süzdürülecek olan yoğurtların bez torbalara konup serin yerde bekletilmesi.

Kaynak: Araştırmacı tarafından 19.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 16: İslî (yanık kokulu) yoğurdun son hali.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 20.07.2019 tarihinde çekilmiştir.



Resim 17: İslî (yanık kokulu) yoğurdun son hali 2.
Kaynak: Araştırmacı tarafından 20.07.2019 tarihinde çekilmiştir.

1.10. Denizli'nin Beşeri ve Coğrafi Özellikleri

Ege Bölgesinin iç batı bölümünde ve Büyük Menderes Nehrinin yukarısında bulunan Denizli; güneyde Akdağ, kuzeyde Aydın ve Çökelez dağlarının arasında yer almaktadır. Şehrin bulunduğu konumdaki doğal kaynakların zenginliği tarih boyunca o bölgeye verilen öneme etken olmuştur (Belge, 2018: 171). İç Anadolu ve Akdeniz bölgelerinin arasında bulunan ilin her iki bölgede de toprakları vardır. Doğudan Afyon ve Burdur, batıdan Manisa ve Aydın, kuzeyden Uşak ve güneyden Muğla illeri ile komşudur. Denizli $28^{\circ} 30' - 29^{\circ} 30'$ doğu meridyenleri ile $37^{\circ} 12' - 38^{\circ} 12'$ kuzey paralelleri arasında yer almaktadır ve yüzölçümü 12.134 km^2 'dir (WEB_11, 2020).

Denizli topraklarının %47'lik oranı dağlar, %28'i ovalar, %23'ü platolar ve %2'si yaylalardan oluşmaktadır (WEB_12, 2018). Türkiye İstatistik Kurumu Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına göre Denizli ilinin 2019 yılı nüfus tahmini 1.037.208'dir (Aytaç, 2021). Resim 18'de Denizli siyasi ilçeler haritası ve Türkiye'deki konumu görülmektedir.



Resim 18: Denizli Siyasi İlçeler Haritası.

Kaynak: (WEB_13, 2014).

1.10.1. Denizli'nin İklim ve Bitki Örtüsü

Denizli, Ege bölgesinde bulunmasına rağmen, iklimsel açıdan bu bölgedeki iklim tam anlamıyla görülmemektedir. Denizli coğrafi konumu itibariyle Ege, İç Anadolu ve Akdeniz bölgeleri arasında bir geçit teşkil ettiği için iklimi değişiklik arz etmektedir. Yıllık ortalama sıcaklık 34°C ve ortalama düşük sıcaklık ise 2°C'dir. Bu değerler yaz aylarında 40°C'ye çıkarken, kışın -10°C'ye düşmektedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı olan ilde yağışlı gün sayısı yıllık ortalama 80 gündür (WEB_14, 2020).

Beyağaç, Kale ve Çameli ilçelerinde Akdeniz iklimi görülürken Buldan, Sarayköy, Denizli merkez ilçelerinde ve Çürüksu Vadisinde Ege iklimi görülmektedir. Diğer ilçelerde ise İç Anadolu Bölgesi iklim özellikleri görülmektedir. Denizli ili iklim sınıflandırma yöntemlerinin çoğunda yazları sıcak, kışları serin, az nemli ve yarı kurak olarak sınıflandırılmaktadır. Denizli ilinin 1956-2019 ortalama yıllık toplam yağışı 571,9 mm'dir. Maksimum kar kalınlığı 38 cm ve hakim rüzgar yönü (Northwest) kuzeybatı olarak kaydedilmiştir (Anonim, 2020: 2).

1.10.2. Denizli'nin Yeryüzü Şekilleri

Yüzey şekilleri dalgalı olan Denizli'nin arazisi denizden yüksektir. Deniz yüzeyine en yakın yer olan Sarayköy ilçesi 170 metre rakımındayken, Merkez 354, Buldan 609, Güney 800, Çal ve Çardak 850, Acıpayam ve Tavas 950, Çivril 975, Kale 1000 ve Çameli 1359 metre rakımındadır. Karacı Dağı'nın kuzeyinde bulunan merkez, meyilli bir arazi üzerinde bulunmakta ve bu arazi hafif tepeler dizisi ile Çürüksu vadisindeki alçak ovalardan ayrılmaktadır (WEB_15, 2020).

1.10.3. Denizli'nin Tarihçesi

Şehir, Milattan Önce 261-253 yılları arasında Selenkoslar kralı 2. Antiochos tarafından kurulmuş ve şehre eşi Laodike'nin adı verilmiştir. Türkler Denizli'yi 1070 yılında Afşin Bey komutasında fethetmiş, şehir merkezi olarak da suyu bol olan Kale İçi'ni seçmişlerdir. 1070-1207 yılları arasında Türkler ve Bizans-Haçlı orduları arasında el değiştiren Denizli ve çevresi, bu tarihten sonra Selçuklu Hükümdarı Gıyasettin Keyhüsrev zamanından itibaren Türklerin "Uç Bölgesi" olarak kalmıştır. Denizli adının nereden geldiği hakkında değişik kaynaklarda farklı bilgiler yer alsa da seyahatnamelerde "Tonguzlu" olarak bahsedilmektedir. Timurlenk'in zafernamesini yazan Şerafettin Zeydi, galip gelinen savaş duyurularında "Tenguzluğ" ve "Tonguzluğ" gibi iki isimden

bahsetmektedir. Eski Türkçede ‘‘Tengiz’’ kelimesi günümüz Türkçesinde ‘‘Deniz’’ anlamına gelmektedir. ‘‘Tengüzlü’’ zamanla ‘‘Denizli’’ kelimesine dönüşmüştür. Denizli, Laodikya, Colossae, Tripolis ve Hierapolis gibi antik şehirleri, Pamukkale travertenleri ve termal tesisleri ile hem geçmişte hem günümüzde önemli yerlerden biri olmaya devam etmiştir (WEB_12, 2018).

Denizli Osmanlı topraklarına 1391 yılında katılmış, 1402 yılındaki Ankara Savaşı’nda Timur tarafından tekrar mağlup edilerek Germiyoğlu Beyliği’ne verilmiştir. 1429 yılında Denizli ve tüm Germiyoğlu Beyliği’ne ait topraklar Osmanlıların eline geçmiştir. Denizli’nin idari yapısı 17. yüzyıla kadar devam etmiş ancak o dönemde Kütahya’da bulunan Anadolu Beylerbeyliği dağıtılınca Denizli toprakları Aydın Eyaleti topraklarına dahil edilmiştir. Bu değişimden sonra Denizli’de ilk Belediye Teşkilatı 1876’da kurulmuştur. Buldan, Sarayköy, Çal, Tavas ve Acıpayam gibi ilçelerin Denizli’ye bağlanması ile Sancak haline gelen Denizli, 1924 yılında Vilayet olmuştur (WEB_11, 2020).

İKİNCİ BÖLÜM

LİTERATÜR ÖZETİ

2.1. Yoğurt ile İlgili Yapılmış Çalışmalar

Şirin (2019); Türkçede Yoğurt adlı çalışmasında yoğurt sözcüğünün dünya dillerine Türkçeden geçmiş olmasına rağmen literatürde her zaman Bulgarlara atıfta bulunulduğuna değinmiştir. Yoğurt sözcüğü bin yıl önce yazılmış olan Türkçe yazmalarda bulunmaktadır. Yoğurt yalnızca Divanü Lügati't-Türk'te değil, Hint kökenli Budist anlatılarının Türkçe versiyonlarında ve Tibetçe Ölüler Kitabı'nın eski Uygurcasında da geçmektedir. Yine Türkçe olan kurut, ayran, tar ve kıymaz gibi sözcüklerin de eski yazıtlarda kayıtlı olduğu bilinmektedir. Günümüz Batı ülkelerinin gurmeleri tarafından yazılan kitap, makale ve internet sitelerinde yoğurdun kökensel olarak Bulgarlara ait olduğundan bahsedilmekte ve Bulgarlara atfedilmektedir. 1905 yılında yoğurdun oluşmasını sağlayan mikroorganizmaya Stamen Grigorov adlı Bulgar mikrobiyolog tarafından *Lactobacillus bulgaricus* adının verilmesi ile yoğurdun Bulgaristan'dan dünyaya yayıldığı düşünülmektedir. Ancak bu durum yoğurdu Orta Asya Türklerinin yaptıkları göçlerle tüm dünyaya tanıttıkları gerçeğini değiştirmemektedir.

Kızılaslan ve Solak (2016); Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri konulu bir çalışma yapmış ve bu çalışmada yoğurt tüketiminin artışıyla kan-lipid profilinin iyileştiği bildirilmiştir. Bununla birlikte yoğurt tüketiminin ishal tedavisi, diyabet yönetimi, kilo yönetimi, bağırsak mikroplarını azaltıcı etkileri, sindirimi kolaylaştırması, laktoz intoleransı olan kişiler tarafından rahatlıkla tüketilebiliyor olması ve bağışıklık sistemini güçlendirmesi gibi durumların insan sağlığına olan faydalarına değinilmiştir. Yapılan pek çok çalışma da yoğurt tüketiminin kanser türlerine, vücut kompozisyonuna, kilo kontrolünde olumlu sonuçlar ortaya çıktığı görülmüştür. Ancak yoğurdun insan sağlığı üzerine etkileri konusunda fazla çalışma bulunmaması, bu konu üzerine daha fazla çalışma yapılması gerektiği gerçeğini ortaya koymuştur.

Köse (2018); Kış Yoğurdu adlı bir çalışma yapmış, çalışmada kış yoğurdunun üretimi, bileşimi ve mikrobiyolojik özellikleri üzerine yapılan araştırmaları derlemiştir. Türkiye'de teknolojik koşullarda standart yoğurt üretimi gün geçtikçe azalmaktadır. Kış yoğurdunun Türkiye'de üretimi yaygın olarak aile içerisinde ve küçük işletmelerde gerçekleştirilmektedir. Bu sebeple standart bir üretim ve bileşim bulunmamaktadır. Kış yoğurdu hakkında yapılan çalışma sayısı da oldukça sınırlıdır. Bu konuda yapılacak

bilimsel araştırmalarla kk yörelerde farklı tekniklerle üretilip tüketilen yöresel yoğurtların literatüre kazandırılması sağlanabilecek, ayrıca yapılan çalışmalarla kış yoğurdunun standardı geliştirilip endüstriyel üretimi yapılabilir.

şireli ve Onaran (2012); Yoğurt ve Yoğurdun İnsan Sağlığı Açısından Yararları konulu bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada yoğurdun besin değerinin yüksek olması, sindirim sistemini düzenlemesi, bağışıklığı güçlendirmesi, laktoz intoleransı olanların kolayca tüketebilmesi nedenleri ile insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca yoğurdun antimikrobiyel ve antikarsinogenik etkilerinin olduğu da yapılan çalışmalarla belirtilmiştir. 2009 yılında Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt rnleri Tebliği'ne göre süt proteini oranının %4'ten %3'e indirilmesi ile yazılı ve görsel basında bazı sakıncalı haberler çıkmıştır. Yoğurt ile ilgili değişiklikler yoğurt üreticileri tarafından yoğurda çeşitli katkı maddeleri kullanılacağı düşüncesini gündeme taşımış ve kamuoyunda yoğurt hakkında şüphelerin oluşmasına sebep olmuştur. Kamuoyunda çıkan yoğurdun kanser yaptığı ile ilgili asılsız haberler hiçbir bilimsel veriye dayanmamaktadır. Yasal mevzuatlara uygun şekilde üretilen yoğurtların insan sağlığı açısından bir risk oluşturmadığı da çalışma sonucunda belirtilmiştir.

Demirci ve Ocak (2020); Sağlıklı ve Kaliteli Yoğurt Nasıl Mayalanır konulu çalışmada evde yapılan yoğurtlarda oluşan kusurlara çözüm nerileri sunmuşlardır. Türklerde ev yapımı yoğurt genellikle kuşaktan kuşağa aktarma yolu ile bir büyükten öğrenilerek yapılmaktadır. Geleneksel yoğurt yaparken yoğurtta su salma, ekşime ya da gevşeme gibi kusurlarla karşılaşılmaktadır. Bu kusurların önüne geçilebilmesi sütün kalitesine, n işlemlerin ve mayalanmanın doğru şekillerde yapılmasına ve mayalanan yoğurdun yeterince soğutularak muhafaza edilmesine bağlıdır.

Say vd. (2020); Hatay Bölgesinde Hammaddesi Yoğurt Olan Süt rnleri adlı çalışmalarında, yoğurttan yapılan süt ürünlerinin genel özelliklerine, üretim teknolojisine ve bu konuda yapılan çalışmalara yer vermişlerdir. Hatay'da yoğurttan yapılan süt rnleri; Antakya Srk, Süzme (Torba) Yoğurdu, Duberke, Tuzlu Yoğurt, Labne, kelek, Yoğurt Peyniri ve Yoğurt (Yayık) Tereyağı olarak sıralanmış; her bir ürün hakkında aroma, lezzet, kıvam, besleyici değer, üretim, tüketim ve muhafaza gibi konulara değinilmiştir. Türkiye'nin her yöresinde yoğurdun kullanım alanı oldukça zengindir. Ana yemekler, çorbalar, mezeler, hamur işleri ve hatta tatlısı yapılan yoğurdun Hatay'daki kullanım alanı da bu zenginlik içindedir. Bu alışma ile yoğurdun Türk mutfağındaki önemi vurgulanmaktadır.

Yurdakök (2013); Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi konulu bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada; sağlıklı ve uzun süreli yaşamı yoğurt tüketerek vücuda alınan laktik asit bakterilerine bağlayan ve probiyotik kavramından ilk kez söz eden Metchnikoff'a ve Türkçe bir kelime olan yoğurdun tarihine değinilmiştir. Bireyin beslenme şekli, bağırsak florasındaki bakterileri yaşamı boyunca etkilemektedir. Bağırsak florasındaki mikroorganizmalar insan psikolojisi, davranışları, kolesterol bozuklukları, obesite, tip 2 diyabet ve kalp-damar hastalıkları gibi sağlık sorunlarıyla ile yakından ilişkilidir. İleride bu tip hastalıkların tedavisinde antibiyotiklerin yerine probiyotiklerin daha fazla kullanılacağından bahsedilmiş, bu durumun insan sağlığı için sağlayacağı faydadan söz edilmiştir.

Köse ve Ocak (2014); Yoğurtta Lezzet Bileşenlerinin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler adlı çalışmalarında; yoğurda kıvam, aroma ve tat sağlayan faktörler incelenmiştir. Yoğurttaki ekşi ve serinleten tadı çeşitli karbonil bileşikler ve laktik asit oluşturmaktadır. Sütün türü de yoğurdun aromasında önemli rol oynamaktadır. Yoğurt sindirimini kolay olması fermentasyon sırasında sütün yağ, protein ve laktozunda oluşan hidrolizasyona bağlıdır. Laktik asit bakterilerinin ürettiği antibiyotikler insanları zararlı mikroorganizmalardan korumaktadır. Türkler süt içme alışkanlığına sahip olmadığı için sütte bulunan vitaminler, mineraller, protein, yağ ve süt şekeri gibi bileşenlerden yoğurt tüketerek yararlanmaktadırlar. Yoğurt hazmı kolay, besin değeri yüksek ve her yaş grubundaki insanın günlük beslenmesinde tüketebileceği bir süt ürünüdür. Yoğurdun sağlığa olan faydası ve insan beslenmesindeki önemi gün geçtikçe daha çok anlaşılmaktadır. Yoğurtta tat ve aromayı etkileyen bileşenler hakkındaki çalışmalar çoğalmalıdır.

Yıldırım vd. (2014); Yoğurt, Yoğurt Bazlı Ürünler ve Genel Kullanımları konulu bir çalışma yapmıştır. Tarih boyunca yoğurt üretim teknolojisinin yöresel ve endüstriyel üretiminde ve ürün çeşitliliğinde büyük ölçüde gelişim göstermesi ve geçmişten günümüze kadar olan süreçteki kullanım alanlarına dair bilgiler verilmiştir. Türk ve Orta Asya mutfaklarında yoğurttan yapılan birçok ürün ve yoğurt çeşidi bulunmaktadır. Yoğurt; süzme yoğurt, kış yoğurdu, sade yoğurt, tulum yoğurdu, tuzlu yoğurt, aromalı yoğurt, yayık ayranı, ayran ve meyveli yoğurt olarak tüketilmektedir. Yoğurt içerikli ürünlerin kullanım alanları ise; soğuk başlangıçlar, mezeler, salatalar, çorbalar, ana yemekler ve tatlılardır. Bu çalışmada yoğurt içerikli ürünler özetlenmiş ve Türk mutfağında yoğurdun yemeklerdeki çeşitli kullanım şekillerine değinilmiştir.

Tan (2011); *Yoghurt in the Turkish Kitchen* adlı çalışmasında Türk mutfağında yoğurdun tarihine değinmiş; konargöçer Türklerin yoğurdu tüm dünyaya nasıl yaydığına, günümüze kadar yoğurt kültürünü nasıl devam ettirdiklerine, Türk mutfak kültüründeki yoğurt çeşitlerine ve üretim şekillerine dair bilgiler vermiştir. Bunun yanı sıra yoğurt yapımında kullanılan araç gereçler, sütü kullanılan hayvanlar, sütün kalitesi ve pişirme teknikleri de çalışmada yer almaktadır. Çalışmada bahsedilen kış yoğurdu, kese ya da torba yoğurdu olarak da bilinen süzme yoğurt, kurutulmuş yoğurt, keş, peskütan, tulum yoğurdu, pişmiş ya da tuzlu yoğurt, yanık (isli) yoğurt, manda yoğurdu, keçi yoğurdu, koyun yoğurdu, inek yoğurdu, çömlek yoğurdu, tepsi yoğurdu ve çökelek Türk mutfağında yüzyıllardır üretilip tüketilen yoğurt çeşitliliğini göstermektedir.

Kızıldemir vd. (2014); *Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler* adlı bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada tarihsel süreçte ve günümüzde Türk toplumu için oldukça önem arz eden yeme içme alışkanlıklarına değinilmiştir. Türkler yapmış oldukları göçlerle yerleştikleri coğrafi bölgeyi hem etkilemiş hem de etkilenmiştir. Bu durum Türk mutfağının sahip olduğu zengin ve çeşitli kültürün daha da zenginleşmesinde önemli ölçüde rol oynamıştır. Çalışmada ayrıca yoğurdun Türk mutfağındaki kullanım sıklıklarına, yoğurtla yapılan ürünlerin çeşitliliğine, yoğurdun hangi bölgelerde ve hangi öğünlerde daha sık tüketildiğine de değinilmiştir. Sonuç olarak çalışmada Türk mutfak kültürünün geçmişten günümüze kadar olan süreçteki gelişimi genel hatlarıyla ele alınmış ve özelliklerinden bahsedilmiştir.

Yıldız ve Baran (2011); *Kalite Fonksiyon Göçerimi ve Homojenize Yoğurt Üretiminde Uygulaması* konulu çalışmalarında; süt ürünleri endüstrisinde Kalite Fonksiyon Göçerimi yaklaşımının oluşturulmasını ve uygulanabilirliğini araştırmışlardır. Kalite Fonksiyon Göçerimi kısaca firmaların ürün tasarlama sürecinde müşteri beklentilerini ve ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik uyguladıkları yaklaşıma denmektedir. Çalışma kapsamına süt ürünleri üretimi yapan bir firma alınmış, müşteri beklentilerini karşılamak ve firmanın piyasadaki rekabet gücünü arttırmak amacıyla homojenize yoğurt ürünü için Kalite Fonksiyon Göçerimi uygulaması gerçekleştirilmiştir. Uygulama sonunda firmaya sektördeki rekabette avantaj sağlayabilecek ve homojenize yoğurtta müşteri beklentilerini artıracak bazı önerilerde bulunulmuştur. Kalite Fonksiyon Göçerimi yaklaşımının diğer fermente süt ürünlerinde de kullanılması müşteri taleplerini karşılama ve üretici firmanın ürün kalitesini iyileştirme konusunda yardımcı olacağı aşıkardır.

Kırdar ve Gün (2007); Süzme Yoğurt Üretiminde Elde Edilen Serumun Bazı Özellikleri adlı bir çalışma yapmıştır. Yoğurdun keselerde süzülüp serum kısmının uzaklaştırılmasıyla süzme yoğurt elde edilmektedir. Bu çalışmada farklı zamanlarda ve farklı mandıralarda üretilen süzme yoğurtlara ait serumların özellikleri incelenmiştir. Süzme yoğurt yapımında yoğurdun %33'lük oranı torbada kalırken %67'lik oranı serum olarak dışarı atılmaktadır. Peynir altı suyu ve yayık altı suyu kadar besleyici değeri olan yoğurt serumunun üretici firmalar tarafından kullanılmıyor olması ve kanalizasyona dökülmesi, bu ürünün değerlendirilmediğini göstermektedir. Serumun gıda sektörünün tamamında yardımcı madde olarak kullanılması, ürünlerin besleyici değerini artıracak ve ekonomik açıdan kayıpları azaltılabilecektir.

Bulut-Solak ve Akın (2012); Yoğurt Çeşitleri, Yoğurtlarda Görülen Bazı Kusurlar ve Çözüm Önerileri konulu çalışmalarında; standardı olmadan üretilen yoğurtlarda görülen bazı kusurlara ve çözüm önerilerine yer verilmiştir. Temel yoğurt üretimi hakkında kısa bilgiler verildikten sonra bu yoğurtlardaki acı tat, pişmiş tat, yüksek asetaldehit aroması, yüksek veya düşük laktik asit aroması, bayat katkı maddesi tadı, okside lezzet, jelimsi, sünen, pütürlü, aşırı sert ya da zayıf yapı, kuruma ve serbest serum suyu gibi kusurlar yoğurt çeşitlerinde görülen sorunlara örnektir. Yoğurt üretiminde kullanılacak olan hammaddelerin ve katkı maddelerinin kalitesi yoğurdun birçok özelliği ile yakından ilişkilidir. Yoğurt üretilirken yüksek kaliteli hammaddeler ve katkı maddeleri kullanılmasıyla mevcut olan kusurlar giderilecek; akabinde üretici firmaların hijyen ve sanitasyon kurallarına uyup üretim aşamasında da titiz davranmaları, yüksek kaliteli yoğurt üretiminin devamlılığını sağlayacaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Yapılan araştırmada genel tarama modeli kullanılmıştır. Analizler nicel ve nitel verilere dayandırılmıştır. Tarama modelleri; geçmişte olan ya da hala var olan bir durumu olduğu gibi, üzerinde bir değişiklik yapılmadan betimlemeye yarayan araştırma yöntemleridir (Karasar, 2014).

Tarama modelleri genel tarama ve ilişkisel tarama modelleri olarak ikiye ayrılmaktadır. Genel tarama modelleri çok sayıda bireyden oluşan bir evrende, evren hakkında genel bir yargıya ulaşmak amacıyla evrenin tümüne ya da o evrenden alınacak bir grup örneklem üzerinde yapılan tarama yöntemlerine denmektedir. İlişkisel tarama modelleri ise değişkenler arasında karşılaştırma yapılmasını sağlayan ya da değişkenler arasındaki ilişkiyi ortaya çıkarmayı amaçlayan yöntemlerdir (Karasar, 2014). Bu çalışmada ilişkisel tarama modeli ile Denizli il merkezinde yaşayanların isli yoğurda yönelik bakış açıları ortaya konurken, isli yoğurda ilişkin tutumları ölçülerek demografik değişkenlere göre anlamlı farklar olup olmadığı ortaya konulmuştur. Denizli’de bulunan isli yoğurt üreten işletmelerle ilgili veriler toplanmış ve nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma modeli şekil 4’teki gibi hazırlanmıştır.



Şekil 4. Demografik Değişkenler.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Denizli il merkezinde ikamet eden bireyler oluşturmuştur. Araştırmanın örnekleme yöntemi ise kolayda örnekleme yöntemi ile seçilmiş olup; Denizli il merkezinde yaşayan ve araştırmaya katılmaya gönüllü olan 366 bireyden oluşmaktadır. Denizli’de isli (yanık kokulu) yoğurdun endüstriyel üretimi olmadığı için araştırmacı tarafından kendi imalathanelerinde isli yoğurt üretimi yapan 3 aile işletmesi bulunmuş, yüz yüze görüşülmüş ve verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır.

3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmaya katılımın gönüllülük esasına dayanıyor olması, araştırmanın Denizli il merkezinde gerçekleştirilmiş olması ve çıktılarının bilimsel sonuçlara dayanıyor olması araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

3.4. Veri Toplama Araçları

Yapılan araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği ve nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Denizli halkının isli yoğurda yönelik bakış açılarını, tutum ve davranışlarını belirlemek için nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Araştırmacı tarafından hazırlanan anket formu 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırma kapsamına alınan bireylere ilişkin demografik özellikler yer alırken, ikinci bölümde bireylerin isli yoğurda yönelik bakış açıları, tutum ve davranışlarına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Anketin birinci bölümünde yer alan 5 soru, bireylerin demografik özelliklerinin belirlenmesine yöneliktir. İkinci bölümde yer alan 17 soru ise bireylerin isli yoğurda yönelik bakış açılarını ve isli yoğurda ilişkin tutum ve davranışlarını ölçmek için hazırlanmıştır.

Denizli il merkezinde isli yoğurt üreten işletmeler hakkında veri elde edilmesinde nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. İsli yoğurt üreten işletmelerle ilgili verilerin sağlanması için araştırmacı tarafından hazırlanan soru formu kullanılmıştır.

3.5. Veri Analizi

Çalışmada yapılan tüm analizler, katılımcıların verdiği yanıtlardan elde edilmiş ve veriler IBM SPSS Statistics 22.0 paket programı aracılığı ile analiz edilmiştir.

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgilerin frekans, yüzde ve ortalama değerleri bulunmuştur. Katılım düzeylerinin, katılımcıların demografik özellikleri ile ilişkisi olup olmadığını saptamak amacıyla Ki-kare ve Fisher's Exact Testi kullanılmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Bireylere İlişkin Genel Bilgiler

Bu bölümde araştırma kapsamına alınan bireylere ilişkin genel bilgiler ele alınmıştır.

4.1.1. Araştırmaya Alınan Tüm Bireylerin Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamına yoğurt tükettiğini belirten toplam 366 birey dahil edilmiştir. Bireylere anket formunda yer alan ‘‘isli yoğurt tattınız mı’’ sorusu yöneltilmiş, %20,5’si isli yoğurdu hiç tatmadıklarını belirtirken, %30,9’u isli yoğurdu tattıklarını ancak beğenmediklerini belirtmiştir. İsli yoğurdu tatmayan ve tadıp beğenmeyen bireyler araştırmaya dahil edilmemiştir. Araştırma, isli yoğurdu tadan ve tadıp beğenen 201 birey üzerinden devam etmiştir.

Bireylere ilişkin genel bilgiler Tablo 1’de görülmektedir. Tabloda isli yoğurdu tadan ve tadıp beğenen 201 bireyin cinsiyetlerine bakıldığında %51,6’inin erkek, %48,4’inin kadınlardan oluştuğu görülmektedir.

Tablo 1, araştırma kapsamına dahil edilen bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %70,8 ile 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylere, %29,2 ile 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylere ait olduğu anlaşılmaktadır.

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin en yüksek oranının evli bireylerden (%63,1) oluştuğu görülürken bu oran bekar bireylerde %36,9’ya düşmektedir.

Tablo 1 bireylerin eğitim durumlarına göre dağılımları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerde en yüksek oranın %67,8 ile lise, %24,9 ile ilkokul ve %7,4 ile de üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Bu dağılım araştırma kapsamına alınan bireylerin en büyük oranının lise mezunlarından oluşmakta olduğunu açıklamaktadır.

Bireylerin Denizli’de yaşam süreleri dikkate alınarak Tablo 1 incelendiğinde araştırma kapsamına alınanların %89,3’unun 25 yıl ve daha kısa süredir Denizli’de yaşadığı anlaşılmaktadır. Bu oran 26 ve daha üst yaş grubunda %10,7’a düşmektedir.

Tablo 1. Araştırma Kapsamına Alınan Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları

Cinsiyet	S	%
Kadın	177	48,4
Erkek	189	51,6
Toplam	366	100,0
Yaş	S	%
≤36	259	70,8
≥37	107	29,2
Toplam	366	100,0
Medeni durum	S	%
Evli	231	63,1
Bekar	135	36,9
Toplam	366	100,0
Eğitim Durumu	S	%
İlkokul	91	24,9
Lise	248	67,8
Üniversite	27	7,4
Toplam	366	100,0
Denizli’de Yaşam Süresi	S	%
≤25	327	89,3
≥26	39	10,7
Toplam	366	100,0

4.1.2. Bireylerin Bazı Demografik Özellikleri

Tablo 2’de, bireylerin bazı demografik özelliklerine göre dağılımları görülmektedir. Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 2 incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin %52,7’sinin erkek, %47,3’sinin ise kadın olduğu görülmektedir.

Bireylerin yaşları 18-68 yaş arasında değişmekte olup ortalama yaşları $31,2 \pm 12,9$ ’dur. Bireylerin yaş gruplarına göre dağılımları dikkate alınarak Tablo 2 incelendiğinde en yüksek oranın %55,2 ile 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde olduğu görülmekte olup bu oran 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde %44,8’e düşmektedir.

Tablo 2, bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin %50,2'sinin evli, %49,8'unun ise bekar olduğu görülmektedir.

Bireylerin eğitim durumlarına göre dağılımları dikkate alınarak Tablo 2'ye bakıldığında araştırma kapsamına alınan bireylerin %45,7'inin lise, %39,9'unun üniversite ve %14,4'ünün ilkokul mezunu olduğu görülmektedir. Bu dağılım araştırma kapsamına alınan bireylerin en yüksek oranının lise mezunlarından oluşmakta olduğunu açıklamaktadır.

Tablo 2. Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımları

Cinsiyet	S	%
Kadın	95	47,3
Erkek	106	52,7
Toplam	201	100,0
Yaş	S	%
≤36	111	55,2
≥37	90	44,8
Toplam	201	100,0
Medeni durum	S	%
Evli	101	50,2
Bekar	100	49,8
Toplam	201	100,0
Eğitim Durumu	S	%
İlkokul	29	14,4
Lise	92	45,7
Üniversite	80	39,9
Toplam	201	100,0

4.1.3. Bireylerin Memleketleri

Tablo 3, bireylerin memleket durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 3, genel toplam üzerinden Denizlili olan bireyler dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %64,1 olduğu görülmektedir. Bu oranı %35,9 ile Denizlili olmayan bireyler izlemektedir.

Tablo 3 bireylerin memleket durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 3 incelendiğinde araştırmaya katılan bireylerde Denizlili olan bireylerin en yüksek oranının erkeklerde (%67,9) olduğu ve bu oranın kadınlarda %60,0'a düştüğü görülmektedir. Bunun sonucunda Denizlili olan erkek bireylerin oranının daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 3 bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerden Denizlili olanların %75,6'ının 37 ve daha üzeri yaş grubundaki bireylerden oluştuğu görülmektedir. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubunda %55,0'e düşmektedir.

Tablo 3 bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınanların %76,0'sı bekar bireylerden oluşurken bu durum evli bireylerde %52,5'ye düşmektedir.

Tablo 3. Bireylerin Memleketlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı değişkenler	Denizlili olan		Denizlili olmayan		Toplam	
	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet						
Kadın	57	60,0	38	40,0	95	100,0
Erkek	72	67,9	34	32,1	106	100,0
Toplam	129	64,1	72	35,9	201	100,0
Yaş						
≤36	61	55,0	50	45,0	111	100,0
≥37	68	75,6	22	24,4	90	100,0
Toplam	129	64,1	72	35,9	201	100,0
Medeni durum						
Evli	53	52,5	48	47,5	101	100,0
Bekar	76	76,0	24	24,0	100	100,0
Toplam	129	64,1	72	35,9	201	100,0

4.1.4. Bireylerin Yaş Grupları

Tablo 4, bireylerin yaş gruplarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre tablo 4, genel toplam üzerinden yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %54,3 ile 36 ve daha alt yaş grubunda olduğu görülmektedir. Bu oranı %45,7 ile 37 ve daha üst yaş grubu izlemektedir.

Tablo 4 bireylerin yaş gruplarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 4 incelendiğinde %60,0 ile en yüksek orana 36 ve daha alt yaş grubundaki kadınların sahip olduğu ve bu oranın erkeklerde %49,1'e düştüğü görülmektedir.

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde araştırma kapsamına alınan 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin %81,2'si evli bireylerden oluşurken bu oran bekar bireylerde %27,0'ye düşmektedir. Sonuç olarak evli bireylerin bekar bireylere oranla daha fazla olduğu görülmektedir.

Bireylerin eğitim durumlarına göre dağılımları dikkate alınarak Tablo 4'e bakıldığında araştırma kapsamına alınan bireylerin %71,7'inin lise, %42,5'sinin üniversite ve %31,0'inin ilköğretim mezunu olduğu görülmektedir. Bu sonuç araştırma kapsamına alınan lise mezunu bireylerin oranının daha fazla olduğunu göstermektedir.

Tablo 4. Bireylerin Yaş Gruplarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	≤36		≥37		TOPLAM	
	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet						
Kadın	57	60,0	38	40,0	95	100,0
Erkek	52	49,1	54	50,9	106	100,0
Toplam	109	54,3	92	45,7	201	100,0
Medeni durum						
Evli	82	81,2	19	18,8	101	100,0
Bekar	27	27,0	73	73,0	100	100,0
Toplam	109	54,3	92	45,7	201	100,0

Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%
İlkokul	9	31,0	20	69,0	29	100,0
Lise	66	71,7	26	28,3	92	100,0
Üniversite	34	42,5	46	57,5	80	100,0
Toplam	109	54,3	92	45,7	201	100,0

4.1.5. Bireylerin Yoğurt Tüketim Sıklıkları

Tablo 5, bireylerin yoğurt tüketim sıklıklarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 5, genel toplam üzerinden yoğurt tüketim sıklıkları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %42,8 ile yoğurdu her gün tüketenlere ait olduğu anlaşılmaktadır. Yoğurdu haftada 2 kez tüketenlerin oranı %24,8'tür. Bu oranı %20,0 ile yoğurdu haftada 3-5 kez tüketenler izlemektedir. Yoğurdu seyrek tüketenlerin oranı %6,9 iken haftada 1 kez tüketenlerin oranı yalnızca %5,5'tir. Sonuç olarak araştırmaya katılan bireylerin çoğu her gün yoğurt tüketme alışkanlığına sahiptir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 5 incelendiğinde en yüksek oranın (%47,4) her gün yoğurt tükettiklerini belirten kadınlarda olduğu belirlenmiştir. Bu oran erkeklerde %38,7'e düşmektedir. Cinsiyete göre yoğurt tüketim sıklıklarındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır (Fisher's Exact: 2,623: P>0,05). Şahin vd. (2001); Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlu Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları adlı çalışmalarında, Van ilindeki 196 ailenin sosyo ekonomik durumları ve süt ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları incelemiştir. Çalışmada tüketimi oldukça yüksek olan yoğurdun haftada bir (%40,2) veya 2-3 günde bir (%38,0) satın alınıp tüketildiği tespit edilmiştir.

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo incelendiğinde 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde en yüksek orana isli yoğurdu (%55,6) her gün tüketenlerin sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu oranın 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde ise %32,4'ye düştüğu görülmektedir. Bu durum yaş ilerledikçe yoğurt tüketim sıklığının da buna paralel olarak artış gösterdiğini açıklamaktadır. Yaşa göre yoğurt tüketim sıklıklarındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır (Fisher's Exact: 19,687: P>0,05). Kutlu ve Çivi (2009); Özel Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi adlı çalışmalarında 7-14 yaş grubundaki 357 öğrencinin beslenme alışkanlıkları ve beden kitle indekslerini

değerlendirmişlerdir. Bunun sonucunda öğrencilerin %62,5'sinin süt ve yoğurdu her gün tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 5'te bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %53,0 ile her gün yoğurt tüketen bekar bireylere ait olduğu görülmektedir. Bu oran evli bireylerde %32,7'ye düşmektedir. Bu sonuç bekar bireylerin daha sık yoğurt tükettiklerini açıklamaktadır. Medeni duruma göre yoğurt tüketim sıklıklarındaki farklılık istatistiksel olarak anlamlı bulunmamıştır (Fisher's Exact: 13,446: P>0,05).

Bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak Tablo 5 incelendiğinde yoğurdu her gün tüketenlerin oranının üniversite mezunu bireylerde (%50,0) en yüksek olduğu görülmektedir. Bu durum ilkökul mezunu bireylerde %44,8 ve lise mezunu bireylerde ise %35,9'e düşmektedir. Bireylerin yoğurt tüketim sıklıkları üzerine eğitim durumunun etkisi önemli bulunmamıştır (Fisher's Exact: 8.846: P>0,05).

Tablo 5. Bireylerin Yoğurt Tüketim Sıklıklarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Her gün		Haftada 3-5 kez		Haftada 2 kez		Haftada 1 kez		Seyrek		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet												
Kadın	45	47,4	16	16,8	23	24,2	5	5,3	6	6,3	95	100,0
Erkek	41	38,7	24	22,6	27	25,5	6	5,7	8	7,5	106	100,0
Toplam	86	42,8	40	20,0	50	24,8	11	5,5	14	6,9	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 2,623: P>0,05											
Yaş												
≤36	36	32,4	19	17,1	36	32,4	8	7,2	12	10,9	111	100,0
≥37	50	55,6	21	23,3	14	15,6	3	3,3	2	2,2	90	100,0
Toplam	86	42,8	40	20,0	50	24,8	11	5,5	14	6,9	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 19,687: P>0,05											
Medeni durumu												
Evli	33	32,7	21	20,8	29	28,7	7	6,9	11	10,9	101	100,0
Bekar	53	53,0	19	19,0	21	21,0	4	4,0	3	3,0	100	100,0
Toplam	86	42,8	40	20,0	50	24,8	11	5,5	14	6,9	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 13,446: P>0,05											

Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	13	44,8	7	24,1	6	20,7	2	6,9	1	3,5	29	100,0
Lise	33	35,9	19	20,7	24	26,1	6	6,5	10	10,8	92	100,0
Üniversite	40	50,0	14	17,5	20	25,0	3	3,8	3	3,7	80	100,0
Toplam	86	42,8	40	20,0	50	24,8	11	5,5	14	6,9	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 8.846: P>0,05											

4.1.6. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketildiği Öğünler

Tablo 6, yoğurdun bireyler tarafından tüketildiği öğünlerin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 6, genel toplam üzerinden bireylerin yoğurt tükettikleri öğünler dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %56,2 ile akşam yemeği olduğu görülmektedir. Yoğurdu öğle yemeğinde tüketenlerin oranı %29,5'dur. Bu oranı %9,4 ile yoğurdu öğün arasında tüketenler izlemektedir. Yoğurdu sabah kahvaltısında tüketenlerin oranı ise %4,9'tür.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 6 incelendiğinde %56,6 oranla kadın bireylerin yoğurdu akşam yemeğinde tükettikleri, bu oranın erkek bireylerde %56,0'ya düştüğü görülmektedir. Sonuç olarak kadın ve erkek bireylerin yoğurdu genellikle akşam yemeğinde tükettiklerini söylemek mümkün olabilir. Selçuk vd. (2003); Yüzüncü Yıl Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları adlı çalışmalarında 362 öğrencinin yoğurt, ayran, peynir, tereyağı ve dondurma gibi süt ürünlerini tüketim alışkanlıklarını ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörleri araştırmışlardır. Araştırma kapsamına alınan öğrencilerin hangi öğünlerde yoğurt veya ayran tükettiklerini belirlemek amacıyla soru yöneltilmiş ve bazı yemeklerin yanında yoğurt veya ayran tüketmeyi sevenlerin oranı %38,2, öğle yemeği yanında tüketenlerin oranı %29,8, her zaman tüketenlerin oranı %16,3 ve akşam yemeği yanında tüketenlerin oranı %14,2 olarak bulunmuştur. Bu çalışmada ise bireylerin yoğurdu genellikle akşam yemeği yanında tükettikleri sonucuna ulaşılmıştır.

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 6 incelendiğinde 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin %58,7'lik oranla yoğurdu akşam yemeğinde tükettikleri anlaşılmaktadır. Bu oran 37 ve daha üzeri yaş grubundaki bireylerde %53,6'e düşmektedir. Sonuç olarak her iki yaş grubundaki bireylerin yarısından çoğu yoğurdu akşam yemeğinde tüketmektedir.

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde evli bireylerin %61,1'i yoğurdu akşam yemeğinde tüketmektedir. Bu oran bekar bireylerde %52,6'ye düşmektedir. Bunun sonucunda evli bireylerin bekar bireylere oranla yoğurdu en çok akşam yemeğinde tükettikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 6'da bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde %61,5 oranla lise mezunu bireylerin yoğurdu akşam yemeğinde tükettikleri anlaşılmaktadır. Bu durum ilkokul mezunu bireylerde %59,0 oranına; üniversite mezunu bireylerde ise %50,4 oranına düşmektedir. Hasipek vd. (1988); Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı ve Bunu Etkileyen Faktörler isimli çalışmalarında, Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi'ndeki 156 öğrencinin hangi öğünlerde ve ne sıklıkta süt ve süt ürünleri tükettikleri incelenmiştir. Öğrencilerin yoğurt, ayran ve dondurma gibi ürünleri genellikle öğle yemeğinde tükettikleri belirlenmiştir. Çalışmada diğer değişkenlerde olduğu gibi her eğitim düzeyindeki bireylerin yarısından çoğu yoğurdu akşam yemeğine tüketmektedir.

Sonuç olarak yaş, cinsiyet, medeni durum ve eğitim durumlarını kapsayan tüm bağımsız değişkenlerde çoğunluk yoğurdun akşam öğününde tüketildiği yönündedir. Yoğurt Türk mutfak kültüründe ana yemeklerde ve yardımcı yemek olarak sıklıkla tüketilen besleyici ve doyurucu bir besindir. Yoğurdun akşam öğünlerinde yer alan et ya da sebze yemeklerinin yanında tüketilmesi Türk damak zevkine uymaktadır (Tan, 2011: 329). Bu durum araştırma kapsamına alınan bireylerin yoğurdu çoğunlukla akşam tüketiyor olma durumlarını açıklar niteliktedir.

Tablo 6. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketildiği Öğünlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Sabah kahvaltısı		Öğle yemeği		Akşam yemeği		Öğün araları		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Cinsiyet										
Kadın	9	5,7	43	27,5	88	56,6	16	10,2	156	100,0
Erkek	7	4,2	52	31,3	93	56,0	14	8,5	166	100,0
Toplam	16	4,9	95	29,5	181	56,2	30	9,3	322	100,0
Yaş										
≤36	8	4,8	44	26,6	97	58,7	16	9,6	165	100,0
≥37	8	5,0	51	32,4	84	53,6	14	9,0	157	100,0
Toplam	16	4,9	95	29,5	181	56,2	30	9,3	322	100,0

Medeni durum	S		%		S		%		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	8	5,5	35	24,3	88	61,1	14	9,1	144	100,0
Bekar	8	4,4	60	34,0	93	52,6	16	9,0	178	100,0
Toplam	16	4,9	95	29,5	181	56,2	30	9,4	322	100,0
Eğitim durumu	S		%		S		%		S	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	4	7,8	11	21,5	30	59,0	6	11,7	51	100,0
Lise	6	4,5	34	25,7	81	61,5	11	8,3	132	100,0
Üniversite	6	4,3	50	36,0	70	50,4	13	9,3	139	100,0
Toplam	16	4,9	95	29,5	181	56,2	30	9,3	322	100,0

4.1.7. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Nedenleri

Tablo 7, yoğurdun bireyler tarafından tüketilme nedenlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Bireylerin yoğurt tüketme nedenleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %39,0 ile yoğurdun tadını sevdikleri için tüketenlere ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %29,9 ile sağlıklı olduğu için tüketenler izlemektedir. Yoğurdu tüketme nedeni olarak besin değerinin yüksek olduğunu belirtenlerin oranı %17,0 iken, doyurucu olduğu için tüketenlerin oranı %14,1'tür.

Yoğurdun bireyler tarafından tüketilme nedenleri bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 7 incelendiğinde en yüksek oranın %41,2 ile yoğurdun tadını sevdikleri için tükettiklerini belirten erkeklerde olduğu, bu oranın kadın bireylerde %37,0'ye düştüğü görülmektedir.

Bir diğer değişken olan yaş grupları dikkate alınarak Tablo 7 incelendiğinde yoğurdun tadını sevdikleri için tüketenlerde en yüksek oranın %43,8 ile 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde olduğu anlaşılmaktadır. 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin çoğu ise sağlıklı olduğu için (%33,6) yoğurdu tüketmektedir.

Tablo 7 bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın yoğurdu tadını sevdiği için tüketen evli bireylerde (%43,0) olduğu görülmektedir. Bu durum bekar bireylerde %35,2'e düşmektedir.

Tablo 7 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde, yoğurdu tadını sevdiği için tüketen lise mezunu bireylerin %42,5 ile en yüksek oranda olduğu görülmektedir. Bu oran üniversite mezunu bireylerde %38,0 ve ilkokul mezunu bireylerde ise %32,5 oranına düşmektedir. Sonuç olarak araştırma kapsamına alınan bireylerin yoğurdu tadını sevdikleri için tükettikleri söylenebilir.

Tablo 7. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı değişkenler	Sağlıklı olduğu için		Doyurucu olduğu için		Tadını sevdiğim için		Besin değeri yüksek olduğu için		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Cinsiyet										
Kadın	59	28,3	31	15,0	77	37,0	41	19,7	208	100,0
Erkek	59	31,5	25	13,3	77	41,2	26	14,0	187	100,0
Toplam	118	29,9	56	14,1	154	39,0	67	17,0	395	100,0
Yaş										
≤36	56	26,5	26	12,2	93	43,8	37	17,5	212	100,0
≥37	62	33,8	30	16,3	61	33,6	30	16,3	183	100,0
Toplam	118	29,9	56	14,1	154	39,0	67	17,0	395	100,0
Medeni durum										
Evli	48	25,1	30	15,7	82	43,0	31	16,2	191	100,0
Bekar	70	34,3	26	12,8	72	35,2	36	17,7	204	100,0
Toplam	118	29,9	56	14,1	154	39,0	67	17,0	395	100,0
Eğitim durumu										
İlkokul	14	21,5	15	23,0	21	32,5	15	23,0	65	100,0
Lise	49	28,1	23	13,2	74	42,5	28	16,2	174	100,0
Üniversite	55	35,2	18	11,5	59	38,0	24	15,3	156	100,0
Toplam	118	29,9	56	14,1	154	39,0	67	17,0	395	100,0

4.1.8. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekilleri

Tablo 8, yoğurdun bireyler tarafından tüketilme şekillerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 8, genel toplam üzerinden yoğurdun bireyler tarafından tüketilme şekilleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %37,0 ile yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlere ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %27,3 ile ayran olarak tüketenler izlerken, sos olarak (makarna, mantı, salata) tükettiklerini belirtenlerin oranı %21,8'dir. Yoğurdu öğün aralarında sade tüketenlerin oranı %8,6 iken, meyvelerle (meyveli yoğurt) tüketenlerin oranı oldukça düşüktür (%5,3).

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak tablo incelendiğinde yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlerde en yüksek oranın erkeklerde (%39,3) olduğu ve bu oranın kadınlarda %34,8'e düştüğü görülmektedir.

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin %37,9'lik oranla yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tükettikleri anlaşılmaktadır. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde %36,6'ya düşmektedir.

Tablo 8 bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketen bekar (%37,2) ve evli bireylerin oranları eşittir (%37,0).

Bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak Tablo 8 incelendiğinde lise mezunu bireylerde yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlerin oranı %40,1'dir. Bu oran üniversite mezunu bireylerde %37,1 iken ilkokul mezunu bireylerde %30,8'a düşmektedir.

Tablo 8. Yoğurdun Bireyler Tarafından Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı değişkenler	Yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak		Sos olarak (makarna, mantı, salata)		Meyvelerle (meyveli yoğurt)		Ayran olarak		Öğün aralarında sade		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Cinsiyet												
Kadın	91	34,8	59	22,6	14	5,3	70	26,8	27	10,3	261	100,0
Erkek	96	39,3	51	20,9	13	5,3	68	27,8	16	6,5	244	100,0
Toplam	187	37,0	110	21,8	27	5,3	138	27,3	43	8,6	505	100,0
Yaş												
≤36	102	36,6	60	21,4	19	6,7	72	25,7	27	9,6	280	100,0
≥37	85	37,9	50	22,2	8	3,5	66	29,3	16	7,1	225	100,0
Toplam	187	37,0	110	21,8	27	5,3	138	27,3	43	8,6	505	100,0
Medeni durum												
Evli	92	37,0	53	21,2	17	6,8	63	25,4	24	9,6	249	100,0
Bekar	95	37,2	57	22,2	10	4,0	75	29,2	19	7,4	256	100,0
Toplam	187	37,0	110	21,8	27	5,3	138	27,3	43	8,6	505	100,0
Eğitim durumu												
İlkokul	30	30,8	24	24,5	8	8,1	28	28,5	8	8,1	98	100,0
Lise	85	40,1	43	20,2	10	4,7	54	25,5	20	9,5	212	100,0
Üniversite	72	37,1	43	22,0	9	4,6	56	28,7	15	7,6	195	100,0
Toplam	187	37,0	110	21,8	27	5,3	138	27,3	43	8,6	505	100,0

4.1.9. Bireylerin İsli Yoğurdu Tadıp Beğenme Durumları

Tablo 9 bireylerin isli yoğurdu tadıp beğenme durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Bireylerin cinsiyetleri dikkate alındığında isli yoğurdu tadıp beğenen erkek bireylerin oranı %52,7'dir. Bu oranın isli yoğurdu tadıp beğenen kadın bireylerde %47,3'ye düştüğü görülmektedir. Bu sonuç erkek bireylerin değişik tatları deneme konusunda daha istekli olduklarını göstermektedir.

Bireylerin yaş grupları Tablo 9 dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %55,2 ile isli yoğurdu tadıp beğenen 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde olduğu, bu oranın 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde %44,8'e düştüğü belirlenmiştir. Genç nüfusun isli yoğurdu tatma konusunda daha meraklı oldukları söylenebilir.

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak Tablo 9 incelendiğinde isli yoğurdu tadıp beğenen evli (%50,2) ve bekar (%49,8) bireylerin oranının birbirine yakın olduğu görülmektedir.

Son olarak eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde, isli yoğurdu tadıp beğenen bireylerde en yüksek oran %45,8 ile lise mezunu bireylere aittir. Bu oran üniversite mezunu bireylerde %39,8 ve ilkokul mezunu bireylerde ise %14,4 oranına düşmektedir. Sonuç olarak araştırma kapsamına alınan tüm bireylerin isli yoğurdu tadıp beğendikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 9. Bireylerin İsli Yoğurdu Tadıp Beğenme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	İsli Yoğurdu Tadıp Beğenenler	
	S	%
Cinsiyet		
Kadın	95	47,3
Erkek	106	52,7
Toplam	201	100,0
Yaş	S	%
≤36	111	55,2
≥37	90	44,8
Toplam	201	100,0
Medeni durum	S	%
Evli	101	50,2
Bekar	100	49,8
Toplam	201	100,0
Eğitim durumu	S	%
İlkokul	29	14,4
Lise	92	45,8
Üniversite	80	39,8
Toplam	201	100,0

4.1.10. İsli Yoğurdun Tüketilme Şekilleri

Tablo 10, bireylerin isli yoğurdun tüketilme şekillerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre tablo 10, genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdun tüketilme şekilleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %41,0 ile yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlere ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %36,8 ile ayran olarak tüketenler izlerken, sos olarak (makarna, mantı, salata) tükettiklerini belirtenlerin oranı %15,7'tir. Yoğurdu öğün aralarında sade tüketenlerin oranı %5,5 iken, meyvelerle (meyveli yoğurt) tüketenlerin oranı yalnızca %1,0'dir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 10 incelendiğinde erkek bireylerin isli yoğurdu %43,8'lük oranla yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tükettikleri görülmektedir. Bu oranın kadın bireylerde %38,0'e düştüğü görülmektedir.

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin %43,0'lük oranla isli yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tükettikleri görülmektedir. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde %39,2'e düşmektedir.

Tablo 10 bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlerin oranı bekar bireylerde %43,0 iken, evli bireylerde bu oran %39,2'a inmiştir.

Bireylerin eğitim durumları Tablo 10 dikkate alınarak incelendiğinde üniversite mezunu bireylerde isli yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tüketenlerin oranı %44,7'tür. Bu oran lise mezunu bireylerde %41,8, ilkokul mezunu bireylerde ise %31,4'e düşmektedir. Tablo 10'da araştırma kapsamına alınan bireylerin açıklayıcı değişkenlere göre isli yoğurdu yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak tükettikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 10. İsli Yoğurdun Tüketilme Şekillerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Yemeklerin yanında yardımcı yemek olarak		Sos olarak (makarna, mantı, salata)		Meyvelerle (meyveli yoğurt)		Ayran olarak		Öğün aralarında sade		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Cinsiyet												
Kadın	72	38,0	32	16,9	2	1,0	72	38,0	11	5,8	189	100,0
Erkek	79	43,8	26	14,4	2	1,1	64	35,5	9	5,0	180	100,0
Toplam	151	41,0	58	15,7	4	1,0	136	36,8	20	5,5	369	100,0
Yaş												
≤36	76	39,2	28	14,5	2	1,0	74	38,1	14	7,2	194	100,0
≥37	75	43,0	30	17,1	2	1,1	62	35,4	6	3,4	175	100,0
Toplam	151	41,0	58	15,7	4	1,0	136	36,8	20	5,5	369	100,0
Medeni durum												
Evli	72	39,2	32	17,3	2	1,0	67	36,5	11	6,0	184	100,0
Bekar	79	43,0	26	14,0	2	1,0	69	37,2	9	4,8	185	100,0
Toplam	151	41,1	58	15,7	4	1,0	136	36,8	20	5,5	369	100,0
Eğitim durumu												
İlkokul	21	31,4	15	22,3	1	1,5	26	38,8	4	6,0	67	100,0
Lise	68	41,8	27	16,5	2	1,2	57	35,0	9	5,5	163	100,0
Üniversite	62	44,7	16	11,5	1	0,7	53	38,1	7	5,0	139	100,0
Toplam	151	41,1	58	15,7	4	1,0	136	36,8	20	5,5	369	100,0

4.1.11. Bireylerin İsli Yoğurdu Düzenli Tüketme Durumları

Tablo 11, bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketme durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 11, genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketme durumları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %53,8 ile isli yoğurdu düzenli tüketenlere ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %46,2 ile isli yoğurdu düzensiz tüketenler izlemektedir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak tablo 11 incelendiğinde %56,8 ile en yüksek orana isli yoğurdu düzenli olarak tüketen kadınların sahip olduğu, bu oranın

erkeklerde %50,9'a düştüğü görülmektedir. Bu sonuç bize kadınların daha yüksek oranda isli yoğurdu düzenli olarak tükettiğini göstermektedir. Bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketim durumları üzerine cinsiyetin etkisi önemsiz bulunmuştur ($x^2: 0,701$ df: 1 $P>0,05$).

Tablo 11 bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek orana %65,6 ile düzenli olarak isli yoğurt tüketen 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubunda %44,1'e düşmektedir. Bu durum yaş ilerledikçe isli yoğurdu düzenli tüketenlerin oranlarında artış olduğunu açıklamaktadır. İsli yoğurdun düzenli tüketilme durumu üzerine yaş gruplarının etkisi istatistiksel açıdan anlamlı bulunmamıştır ($x^2: 9,165$ df: 1 $P>0,05$).

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu düzenli tüketenlerin %60,0'ı bekar bireylerden oluşurken bu durum evli bireylerde %47,5'e düşmektedir. Sonuç olarak bekar bireylerin evli bireylere oranla isli yoğurdu daha düzenli tükettiği görülmektedir. Bu sonuç bekar bireylerin hazır yiyecekleri daha çok tercih etmelerinden kaynaklanıyor olabilir. Bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketim durumları üzerine medeni durumun etkisi anlamlı bulunmamıştır ($x^2: 3,146$ df: 1 $P>0,05$).

Tablo 11'de bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde %69,0'luk oranla ilkokul mezunu bireylerin isli yoğurdu daha düzenli tükettiği görülmektedir. Bu durum lise mezunu bireylerde %52,2, üniversite mezunu bireylerde ise %50,0 oranına düşmektedir. Sonuç olarak bireylerin eğitim durumu yükseldikçe isli yoğurdu düzenli tüketim oranı düşmektedir. Bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketim durumları üzerine eğitim durumunun etkisi önemli bulunmamıştır ($x^2: 3,245$ df: 2 $P>0,05$).

Tablo 11. Bireylerin İsli Yoğurdu Düzenli Tüketme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Düzenli tüketmez		Düzenli tüketir		Toplam	
	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet						
Kadın	41	43,2	54	56,8	95	100,0
Erkek	52	49,1	54	50,9	106	100,0
Toplam	93	46,2	108	53,8	201	100,0
Analiz	$x^2: 0,701$ df: 1 $P>0,05$					

Yaş	S	%	S	%	S	%
≤36	62	55,9	49	44,1	111	100,0
≥37	31	34,3	59	65,6	90	100,0
Toplam	93	46,2	108	53,8	201	100,0
Analiz	x ² : 9,165 df: 1 P>0,05					
Medeni durum	S	%	S	%	S	%
Evli	53	52,5	48	47,5	101	100,0
Bekar	40	40,0	60	60,0	100	100,0
Toplam	93	46,2	108	53,8	201	100,0
Analiz	x ² : 3,146 df: 1 P>0,05					
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%
İlkokul	9	31,0	20	69,0	29	100,0
Lise	44	47,8	48	52,2	92	100,0
Üniversite	40	50,0	40	50,0	80	100,0
Toplam	93	46,2	108	53,8	201	100,0
Analiz	x ² : 3,245 df: 2 P>0,05					

4.1.12. Bireylerin İsli Yoğurdu Düzenli Tüketmeme Nedenleri

Tablo 12, bireylerin isli yoğurdu düzenli tüketmeme nedenlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 12, genel toplam üzerinden isli yoğurdu düzenli tüketmeme nedenleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %76,2 ile bireylerin pazara her zaman gitmediği ve marketlerde de bulamaması görülmektedir. Bu oranı %15,2 ile aile fertlerinin sevmemesi izlemektedir. İsli yoğurdun normal yoğurttan pahalı olduğunu belirtenlerin oranı oldukça düşüktür (%7,6). İsli yoğurdun kanser yaptığını belirtenlerin oranı ise yalnızca %1,0'dir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 12 incelendiğinde isli yoğurdu düzenli tüketmeme nedeni olarak pazara her zaman gitmediklerini ve marketlerde de bulamadıklarını belirtenlerde en yüksek orana (%85,3) kadınların sahip olduğu ve bu oranın erkeklerde %68,6'e düştüğü anlaşılmaktadır.

Tablo 12 bireylerin yaş grupları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu düzenli tüketmeme nedeni olarak pazara her zaman gitmediklerini ve marketlerde de bulamadıklarını belirtenlerde en yüksek orana %80,5 ile 36 ve daha alt yaş grubundaki

bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Bu oran 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde %67,8'ye düşmektedir.

Tablo 12 medeni durumlar dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu düzenli tüketmeme nedeni olarak pazara her zaman gitmediklerini ve marketlerde de bulamadıklarını belirtenlerde en yüksek orana (%79,0) evli bireylerin sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu oran bekar bireylerde %72,5'ye düşmektedir. Genel olarak cinsiyet, medeni durum, yaş grupları ve eğitim durumuna göre incelendiğinde isli yoğurdu tüketmeme nedeni olarak bireyler pazara her zaman gitmediklerini ve marketlerde de bulamadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 12 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu düzensiz tüketenlerde en yüksek orana (%88,9) ilköğretim mezunu bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Düzensiz tüketme sebepleri ise diğer değişkenlerde de olduğu gibi bireylerin pazara her zaman çıkmamaları ve marketlerde de bulamamaları olmuştur. Bu oran lise mezunu bireylerde %79,0 iken, üniversite mezunu bireylerde %70,0 oranına düşmektedir. Sonuç olarak bireylerin eğitim durumu azaldıkça isli yoğurdu düzensiz tüketenlerin oranı artmaktadır.

Tablo 12. Bireylerin İsli Yoğurdu Düzenli Tüketmeme Nedenlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Yapımında hijyen koşullarına uyulmadığını düşünüyor		Paketli ürün olmadığı için güvenilirden bulunmuyor		Pazara her zaman gitmiyor ve marketlerde de bulamıyor		Normal yoğurttan daha pahalı		Kanser yapıyor		Aile fertleri sevmiyor		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet														
Kadın	-	-	-	-	35	85,3	2	4,8	-	-	4	9,9	41	100,0
Erkek	-	-	-	-	35	68,6	5	9,8	1	2,0	10	19,6	51	100,0
Toplam	-	-	-	-	70	76,2	7	7,6	1	1,0	14	15,2	92	100,0
Yaş														
≤36	-	-	-	-	49	80,5	7	11,4	-	-	5	8,1	61	100,0
≥37	-	-	-	-	21	67,8	-	-	1	3,2	9	29,0	31	100,0
Toplam	-	-	-	-	70	76,2	7	7,6	1	1,0	14	15,2	92	100,0

Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	-	-	-	-	41	79,0	7	13,4	-	-	4	7,6	52	100,0
Bekar	-	-	-	-	29	72,5	-	-	1	2,5	10	25,0	40	100,0
Toplam	-	-	-	-	70	76,2	7	7,6	1	1,0	14	15,2	92	100,0
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	-	-	-	-	8	88,9	-	-	-	-	1	11,1	9	100,0
Lise	-	-	-	-	34	79,0	4	9,4	-	-	5	11,6	43	100,0
Üniversite	-	-	-	-	28	70,0	3	7,5	1	2,5	8	20,0	40	100,0
Toplam	-	-	-	-	70	76,2	7	7,6	1	1,0	14	15,2	92	100,0

4.1.13. İsli Yoğurdun Tüketildiği Öğünler

Tablo 13, isli yoğurdun tüketildiği öğünlerin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre Tablo 13, genel toplam üzerinden isli yoğurdun tüketildiği öğünler dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %57,0 ile akşam yemeği olduğu görülmektedir. Yoğurdu öğle yemeğinde tüketenlerin oranı %30,0'dur. Bu oranı %8,9 ile yoğurdu öğün arasında tüketenler izlemektedir. Yoğurdu sabah kahvaltısında tüketenlerin oranı ise %4,1'tür.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 13 incelendiğinde isli yoğurdu akşam yemeğinde tüketenlerde en yüksek oranın (%57,3) kadınlarda olduğu ve bu oranın erkeklerde %56,7'ye düştüğü görülmektedir. Sonuç olarak kadın ve erkeklerin isli yoğurdu çoğunlukla akşam yemeğinde tükettikleri söylenebilir.

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 13 incelendiğinde isli yoğurdu akşam yemeğinde tüketenlerin en yüksek oranın (%58,5) 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde olduğu, bu oranın 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde %55,4'e düştüğü görülmektedir.

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu akşam yemeğinde tüketenlerin en yüksek oranının (%62,0) evli bireylerde olduğu ve bu oranın bekar bireylerde %53,2'e düştüğü görülmektedir. Bunun sonucunda evli bireylerin bekar bireylere oranla isli yoğurdu daha çok akşam yemeğinde tükettikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 13 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu akşam yemeğinde tüketenlerin en yüksek oranının %67,5 ile ilkokul mezunu bireylerde

olduğu anlaşılmaktadır. Bu oran lise mezunu bireylerde %62,0'ye ve üniversite mezunu bireylerde ise %49,4'a düşmektedir.

Tablo 13. İslı Yoğurdun Tüketildiği Öğünlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Sabah kahvaltısı		Öğle yemeği		Akşam yemeği		Öğün araları		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Cinsiyet										
Kadın	7	4,6	42	27,6	87	57,3	16	10,5	152	100,0
Erkek	6	3,6	53	32,3	93	56,7	12	7,4	164	100,0
Toplam	13	4,1	95	30,0	180	57,0	28	8,9	316	100,0
Yaş										
≤36	8	5,1	41	26,1	92	58,5	16	10,3	157	100,0
≥37	5	3,1	54	34,0	88	55,4	12	7,5	159	100,0
Toplam	13	4,1	95	30,0	180	57,0	28	8,9	316	100,0
Medeni durum										
Evli	6	4,3	35	25,1	86	62,0	12	8,6	139	100,0
Bekar	7	4,0	60	33,8	94	53,2	16	9,0	177	100,0
Toplam	13	4,1	95	30,0	180	57,0	28	8,9	316	100,0
Eğitim durumu										
İlkokul	2	4,6	9	21,0	29	67,5	3	6,9	43	100,0
Lise	5	3,8	33	25,1	81	62,0	12	9,1	131	100,0
Üniversite	6	4,2	53	37,3	70	49,4	13	9,1	142	100,0
Toplam	13	4,1	95	30,0	180	57,0	28	8,9	316	100,0

4.1.14. İslı Yoğurdun Bireyler Tarafından Satın Alındığı Yerler

Tablo 14, isli yoğurdun bireyler tarafından satın alındığı yerlerin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre genel toplam üzerinden isli yoğurdun bireyler tarafından satın alındığı yerler dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %49,5 ile semt pazarları olduğu görülmektedir. Bu oranı %42,5 ile market izlemektedir. İslı yoğurdu kendi yaptığını belirtenlerin oranı oldukça düşüktür (%7,0). İslı yoğurdu, köyden getirenlerin oranı ise yalnızca %1,0'dir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alındığında isli yoğurdu semt pazarından alanlarda en yüksek orana (%55,0) erkek bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Bu oran kadınlarda %43,2'e düşmektedir. Bu sonuç isli yoğurdu semt pazarından satın alan erkek bireylerin kadın bireylere oranla daha fazla olduğunu açıklamaktadır. Şahin vd. (2001); Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlu Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları adlı çalışmalarında, Van ilindeki 196 ailenin sosyo ekonomik durumları ve süt ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları incelemiştir. Görüşülen ailelere süt ve ürünlerini ürünün nereden aldıkları sorulmuş ve alınan cevaplar köylerden alınan ürünlerin miktar olarak yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Bu çalışmada ise yoğurt ve isli yoğurdun semt pazarından alındığı sonucuna ulaşılmıştır.

Bireylerin yaş grupları incelendiğinde, isli yoğurdu semt pazarından alanlarda en yüksek oranın (%50,0) 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde olduğu görülmektedir. Bu oran 37 ve daha üst yaş grubunda %49,2'a düşmektedir.

Tablo 14 bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu semt pazarından alanlarda en yüksek orana (%50,0) bekar bireyler sahipken bu durum evli bireylerde %49,1'a düşmektedir. Sonuç olarak isli yoğurdu semt pazarından satın alan bekar ve evli bireylerin oranları eşit sayılabilir.

Tablo 14 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde isli yoğurdu semt pazarından alanlarda en yüksek orana (%57,5) lise mezunu bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Bu oran üniversite mezunu bireylerde (%42,8) ve ilkokul mezunu bireylerde eşittir (%42,4). Sonuç olarak araştırma kapsamına alınan bireylerin çoğunluğunun isli yoğurdu semt pazarından aldıkları anlaşılmaktadır.

Tablo 14. İsli Yoğurdun Bireyler Tarafından Satın Alındığı Yerlerin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Semt pazarı		Market		Yoğurdu kendi yapıyor		Köyden getiriyor		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Kadın	48	43,2	51	46,0	11	9,9	1	0,9	111	100,0
Erkek	72	55,0	52	39,6	6	4,5	1	0,9	131	100,0
Toplam	120	49,5	103	42,5	17	7,0	2	1,0	242	100,0

Yaş	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
≤36	65	50,0	55	42,3	8	6,2	2	1,5	130	100,0
≥37	55	49,2	48	42,8	9	8,0	-	-	112	100,0
Toplam	120	49,5	103	42,5	17	7,0	2	1,0	242	100,0
Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
Evli	58	49,1	55	46,6	4	3,3	1	1,0	118	100,0
Bekar	62	50,0	48	38,7	13	10,4	1	0,9	124	100,0
Toplam	120	49,5	103	42,5	17	7,0	2	1,0	242	100,0
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%	Toplam	
İlkokul	14	42,4	18	54,5	1	3,0	-	-	33	100,0
Lise	65	57,5	41	36,2	6	5,3	1	1,0	113	100,0
Üniversite	41	42,8	44	45,8	10	10,4	1	1,0	96	100,0
Toplam	120	49,5	103	42,5	17	7,0	2	1,0	242	100,0

4.1.15. Bireylerin İsli Yoğurdu Tanıma Durumları

Tablo 15, bireylerin isli yoğurdun yeterince tanınıyor olup olmadığına ilişkin fikirlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdun yeterince tanınıyor olup olmadığına ilişkin fikirleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %64,6 ile isli yoğurdun tanınmadığını belirtenlere ait olduğu görülmektedir. Bu oranı %20,0 ile isli yoğurdun tanınıyor olup olmadığına ilişkin bir fikri olmayan bireyler izlerken; tanındığını belirtenlerin oranının oldukça düşük olduğu görülmektedir (%15,4).

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 15 incelendiğinde, isli yoğurt yeterince tanınıyor mu şeklinde yöneltilen soruya %66,0 oranla erkek bireylerin hayır şeklinde cevap verdiği anlaşılmaktadır. Bu oranın kadın bireylerde %63,1'e düştüğü görülmektedir. Araştırma kapsamına alınan bireylerin çoğunluğu isli yoğurdun yeterince tanınıyor olup olmamasına ilişkin yöneltilen soruya hayır yanıtını vermişlerdir. Buna rağmen isli yoğurdun tanınma durumu üzerine cinsiyetin etkisi olmadığı bulunmuştur ($\chi^2: 1,378$ df: 2 $P>0,05$).

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 15 incelendiğinde 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin %64,9 oranla isli yoğurdun yeterince tanınıyor olup

olmamasına ilişkin yöneltlen soruya hayır cevabını verdikleri görülmektedir. Bu oran 37 ve daha üzeri yaş grubundaki bireylerde %64,4'e düşmektedir. Her iki yaş grubunda da bireylerin yarısından çoğu isli yoğurdun tanınmadığını belirtmektedir. Bireylerin isli yoğurdun tanınma durumu üzerine yaş gruplarının etkisi istatistiksel açıdan anlamlı bulunmamıştır (χ^2 : 0,956 df: 2 $P>0,05$).

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde, evli bireylerin %70,3'ünün isli yoğurdun tanınmadığını düşündükleri anlaşılmaktadır. Bu oran bekar bireylerde %59,0'a düşmektedir. Bunun sonucunda evli bireylerin çoğunluğu isli yoğurdun tanınmıyor olduğunu belirtmişlerdir. Bireylerin isli yoğurdun tanınma durumu üzerine medeni durumlarının etkisi istatistiksel açıdan anlamlı bulunmamıştır (χ^2 : 3,816 df: 2 $P>0,05$).

Tablo 15 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde, isli yoğurdun tanınmadığını düşünen üniversite mezunu bireylerin oranının %67,5 olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum lise mezunu bireylerde %64,1 oranına ve son olarak ilkokul mezunu bireylerde ise %58,6 oranına düşmektedir. Sonuç olarak her eğitim düzeyindeki bireylerin yarısından çoğu isli yoğurdun yeterince tanınmadığını belirtmektedir. Bireylerin isli yoğurdun tanınma durumu hakkındaki fikirleri üzerine eğitim durumunun etkisi önemli bulunmamıştır (Fisher's Exact: 1,628: $P>0,05$).

Tablo 15. Bireylerin İsli Yoğurdu Tanıma Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Hayır		Fikrim yok		Evet		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Kadın	60	63,1	22	23,2	13	13,7	95	100,0
Erkek	70	66,0	18	17,0	18	17,0	106	100,0
Toplam	130	64,6	40	20,0	31	15,4	201	100,0
Analiz	χ^2 : 1,378 df: 2 $P>0,05$							
Yaş	S	%	S	%	S	%	S	%
≤36	72	64,9	24	21,6	15	13,5	111	100,0
≥37	58	64,4	16	17,8	16	17,8	90	100,0
Toplam	130	64,6	40	20,0	31	15,4	201	100,0
Analiz	χ^2 : 0,956 df: 2 $P>0,05$							

Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	71	70,3	19	18,8	11	10,9	101	100,0
Bekar	59	59,0	21	21,0	20	20,0	100	100,0
Toplam	130	64,6	40	20,0	31	15,4	201	100,0
Analiz	x ² : 3,816 df: 2 P>0,05							
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	17	58,6	7	24,1	5	17,2	29	100,0
Lise	59	64,1	20	21,7	13	14,1	92	100,0
Üniversite	54	67,5	13	16,3	13	16,3	80	100,0
Toplam	130	64,6	40	20,0	31	15,4	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 1,628: P>0,05							

4.1.16. Bireylerin İsli Yoğurt Üretimine Yeterli Olup Olmadığına İlişkin Fikirleri

Tablo 16, bireylerin isli yoğurdun üretiminin yeterli olup olmadığına ilişkin fikirlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdun üretiminin yeterli olup olmadığına ilişkin fikirleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %48,8 ile isli yoğurdun üretiminin yeterli olmadığını belirtenler olduğu görülmektedir. Bu oranı %35,8 ile herhangi bir fikirlerinin olmadığını belirtenler izlerken, isli yoğurt üretiminin yeterli olduğunu belirtenlerin oranı %15,4'tir.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 16 incelendiğinde %50,9 oranla erkek bireylerin isli yoğurdun üretiminin yeterli olmadığını düşündükleri anlaşılmaktadır. Bu oranın kadın bireylerde %46,3'ya düştüğü görülmektedir. Bireylerin isli yoğurdun yeterli olup olmadığı konusundaki görüşleri üzerine cinsiyetin etkisi bulunmamaktadır (x²: 0,934 df: 2 P>0,05).

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 16 incelendiğinde 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin %53,3 oranla isli yoğurdun üretiminin yeterli olmadığını düşündükleri anlaşılmaktadır. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde %45,0'e

düşmektedir. Bireylerin isli yoğurdun üretiminin yeterli olup olmama durumu üzerine yaş gruplarının etkisi anlamlı bulunmamıştır (χ^2 : 2,405 df: 2 $P>0,05$).

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde bekar bireylerin %57,0'si isli yoğurdun üretiminin yeterli olup olmadığına ilişkin fikirlerinin olumsuz yönde olduğunu, isli yoğurdun yeterince tanınmadığını düşündüklerini belirtmişlerdir. Bu oran evli bireylerde %40,6 oranına düşmektedir. Bunun sonucunda bekar bireylerin çoğunluğunun evli bireylere oranla isli yoğurt üretiminin yeterli olmadığını düşündükleri söylenebilir. Bireylerin isli yoğurdun yeterli olup olmadığı konusundaki görüşlerinde medeni durumun etkisi anlamlı bulunmamıştır (χ^2 : 5,577 df: 2 $P>0,05$).

Tablo 16'da bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde %61,3 oranla üniversite mezunu bireylerin isli yoğurdun yeterince tanınmadığını düşündükleri anlaşılmaktadır. Bu durum ilkokul mezunu bireylerde %44,8 oranına; lise mezunu bireylerde ise %39,1 oranına düşmektedir. Bireylerin isli yoğurdun üretiminin yeterli olup olmama durumu üzerine eğitim durumunun etkisi istatistiksel açıdan önemli bulunmamıştır (χ^2 : 9,124 df: 4 $P>0,05$).

Tablo 16. Bireylerin İsli Yoğurt Üretiminin Yeterli Olup Olmadığına İlişkin Fikirlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Hayır		Fikrim yok		Evet		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet								
Kadın	44	46,3	34	35,8	17	17,9	95	100,0
Erkek	54	50,9	38	35,8	14	13,2	106	100,0
Toplam	98	48,8	72	35,8	31	15,4	201	100,0
Analiz	χ^2 : 0,934 df: 2 $P>0,05$							
Yaş								
≤36	50	45,0	45	40,5	16	14,4	111	100,0
≥37	48	53,3	27	30,0	15	16,7	90	100,0
Toplam	98	48,8	72	35,8	31	15,4	201	100,0
Analiz	χ^2 : 2,405 df: 2 $P>0,05$							

Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	41	40,6	41	40,6	19	18,8	101	100,0
Bekar	57	57,0	31	31,0	12	12,0	100	100,0
Toplam	98	48,8	72	35,8	31	15,4	201	100,0
Analiz	x ² : 5,577 df: 2 P>0,05							
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	13	44,8	10	34,5	6	20,7	29	100,0
Lise	36	39,1	40	43,5	16	17,4	92	100,0
Üniversite	49	61,3	22	27,5	9	11,3	80	100,0
Toplam	98	48,8	72	35,8	31	15,4	201	100,0
Analiz	x ² : 9,124 df: 4 P>0,05							

4.1.17. Bireylerin İslî Yoğurdun Endüstriyel Üretimine Olup Olmadığına İlişkin Fikirleri

Tablo 17, bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimine olup olmadığına ilişkin fikirlerinin açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Buna göre genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimine olup olmadığına ilişkin fikirleri dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %49,2 ile isli yoğurdun endüstriyel üretimine yeterli olup olmadığı hakkında bir fikre sahip olmayanlar görülmektedir. Bu oranı %45,2 ile isli yoğurdun endüstriyel üretimine olmadığını belirtenler izlerken, isli yoğurdun endüstriyel üretim olduğunu belirtenlerin oranı yalnızca %5,6'tır.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 17 incelendiğinde %52,6 oranla kadın bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimine olup olmaması hakkında yöneltilen soruya fikrim yok yanıtını verdikleri anlaşılmaktadır. Bu oranın erkek bireylerde %46,2'ye düştüğü görülmektedir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimine olup olmadığına ilişkin fikirleri üzerine cinsiyetin etkisi önemli bulunmamıştır (x²: 2,226 df: 2 P>0,05).

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 17 incelendiğinde 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin %55,9 oranla isli yoğurdun endüstriyel üretimine olup olmaması hakkında fikirlerinin olmadığı anlaşılmaktadır. Bu oran 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerde %41,1'e düşmektedir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel

üretimini olup olmadığına ilişkin fikirleri üzerine yaş gruplarının etkisi anlamlı bulunmamıştır (Fisher's Exact: 5,494: $P>0,05$).

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde evli bireylerin %53,5'ü isli yoğurdun endüstriyel üretimini olup olmadığına ilişkin fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir. Bu oran bekar bireylerde %45,0 oranına düşmektedir. Bunun sonucunda evli bireylerin çoğunluğunun bekar bireylere oranla isli yoğurdun endüstriyel üretimini olup olmaması hakkında fikrim yok yanıtını verdikleri anlaşılmaktadır. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimini olup olmadığına ilişkin fikirleri üzerine medeni durumun etkisi istatistiksel açıdan önemsiz bulunmuştur (χ^2 : 1,443 df: 2 $P>0,05$).

Tablo 17'de bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde lise mezunu bireylerin %54,3 oranla isli yoğurdun endüstriyel üretimini olup olmadığına dair bir fikirlerinin olmadığı anlaşılmaktadır. Bu durum ilkokul mezunu bireylerde %51,7 oranına; üniversite mezunu bireylerde ise %42,5 oranına düşmektedir. Genel olarak tablo incelendiğinde bireyler isli yoğurdun endüstriyel üretimi olup olmadığı hakkında yeterince bilgi sahibi olmadığı yönünde görüş bildirmişlerdir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretimini olup olmadığına ilişkin fikirleri üzerine eğitim durumunun etkisi önemli bulunmamıştır (Fisher's Exact: 2,877: $P>0,05$).

Tablo 17. Bireylerin İsli Yoğurdun Endüstriyel Üretimini Olup Olmadığına İlişkin Fikirlerinin Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Hayır		Fikrim yok		Evet		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet								
Kadın	42	44,2	50	52,6	3	3,2	95	100,0
Erkek	49	46,2	49	46,2	8	7,5	106	100,0
Toplam	91	45,2	99	49,2	11	5,6	201	100,0
Analiz	χ^2 : 2,226 df: 2 $P>0,05$							
Yaş								
≤36	42	37,8	62	55,9	7	6,3	111	100,0
≥37	49	54,4	37	41,1	4	4,4	90	100,0
Toplam	91	45,2	99	49,2	11	5,6	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 5,494: $P>0,05$							

Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	42	41,6	54	53,5	5	5,0	101	100,0
Bekar	49	49,0	45	45,0	6	6,0	100	100,0
Toplam	91	45,2	99	49,2	11	5,6	201	100,0
Analiz	x ² : 1,443 df: 2 P>0,05							
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	13	44,8	15	51,7	1	3,4	29	100,0
Lise	38	41,3	50	54,3	4	4,3	92	100,0
Üniversite	40	50,0	34	42,5	6	7,5	80	100,0
Toplam	91	45,2	99	49,2	11	5,6	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 2,877: P>0,05							

4.1.18. Bireylerin İslî Yoğurdun Endüstriyel Üretimini Olması Gerektiğini Düşünüp Düşünmeme Durumları

Tablo 18, bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumlarının açıklayıcı değişkenlere göre dağılımlarını göstermektedir. Genel toplam üzerinden bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumları dikkate alınarak incelendiğinde en yüksek oranın %68,1 ile isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünen bireylere ait olduğu anlaşılmaktadır. Bu oranı %17,9 ile isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiği hakkında fikre sahip olmayanlar izlerken, isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olmaması gerektiğini belirtenlerin oranı ise %14,0'tür.

Bireylerin cinsiyetleri dikkate alınarak Tablo 18 incelendiğinde, kadın (%71,6) ve erkek bireylerin (%65,1) yarısından çoğu isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünmektedir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumlarının cinsiyet üzerine etkisi önemli bulunmamıştır (x²: 2,986 df: 2 P>0,05).

Bireylerin yaş grupları dikkate alınarak Tablo 18 incelendiğinde 37 ve daha üst yaş grubundaki bireyler %71,1'lik oranla isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini belirttikleri anlaşılmaktadır. Bu oran 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerde %65,8'e düşmektedir. Sonuç olarak isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiği konusunda hemfikir olanların oranının %68,1 olduğu görülmektedir. Bireylerin isli

yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumlarının yaş gruplarına etkisi anlamlı bulunmamıştır (χ^2 : 4,028 df: 2 $P>0,05$).

Bireylerin medeni durumları dikkate alınarak incelendiğinde bekar bireylerin %71,0'i isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşündükleri anlaşılmaktadır. Bu oran evli bireylerde %65,3 oranına düşmektedir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumlarının medeni durumdaki etkisi istatistiksel açıdan önemsiz bulunmuştur (χ^2 : 2,098 df: 2 $P>0,05$).

Tablo 18 bireylerin eğitim durumları dikkate alınarak incelendiğinde üniversite mezunu bireylerin %78,8 oranla isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini belirttikleri anlaşılmaktadır. Bu durum ilkokul mezunu bireylerde %65,5'e ve lise mezunu bireylerde ise %59,8 oranına düşmektedir. Genel olarak incelendiğinde tüm değişkenlere göre bireylerin çoğunluğu isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiği yönünde görüş bildirmişlerdir. Bireylerin isli yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüp düşünmeme durumlarının eğitim durumu üzerine etkisi önemli bulunmamıştır (Fisher's Exact: 11,394: $P>0,05$).

Tablo 18. Bireylerin İsli Yoğurdun Endüstriyel Üretiminin Olması Gerektiğini Düşünüp Düşünmeme Durumlarının Açıklayıcı Değişkenlere Göre Dağılımları

Açıklayıcı Değişkenler	Hayır		Fikrim yok		Evet		Toplam	
	S	%	S	%	S	%	S	%
Cinsiyet								
Kadın	9	9,5	18	18,9	68	71,6	95	100,0
Erkek	19	17,9	18	17,0	69	65,1	106	100,0
Toplam	28	14,0	36	17,9	137	68,1	201	100,0
Analiz	χ^2 : 2,986 df: 2 $P>0,05$							
Yaş								
≤36	13	11,7	25	22,5	73	65,8	111	100,0
≥37	15	16,7	11	12,2	64	71,1	90	100,0
Toplam	28	14,0	36	17,9	137	68,1	201	100,0
Analiz	χ^2 : 4,028 df: 2 $P>0,05$							

Medeni durum	S	%	S	%	S	%	S	%
Evli	13	12,9	22	21,8	66	65,3	101	100,0
Bekar	15	15,0	14	14,0	71	71,0	100	100,0
Toplam	28	14,0	36	17,9	137	68,1	201	100,0
Analiz	x ² : 2,098 df: 2 P>0,05							
Eğitim durumu	S	%	S	%	S	%	S	%
İlkokul	3	10,3	7	24,1	19	65,5	29	100,0
Lise	14	15,2	23	25,0	55	59,8	92	100,0
Üniversite	11	13,8	6	7,5	63	78,8	80	100,0
Toplam	28	14,0	36	17,9	137	68,1	201	100,0
Analiz	Fisher's Exact: 11,394: P>0,05							

4.2. İslı Yoğurt Üreticilerine İlişkin Bilgiler

Denizli il merkezinde isli yoğurt üreten işletmeler hakkında veri elde edilmesinde nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. İslı yoğurt üreten 3 işletme ile ilgili verilerin sağlanması için araştırmacı tarafından hazırlanan soru formu kullanılmıştır.

A işletmesinin sahibi 62 yaşında ve ilkokul mezunudur. Doğumundan itibaren Denizli'de ikamet etmekte ve bu işle 55 yıldır uğraşmaktadır. İslı (yanık kokulu) yoğurdun üretimini evinde bulunan imalathanede yaptığını ve bu imalathanenin müstahsil (üretici) olduğunu yani kendi yaptığını belirtmiştir. Üretimde ailesi ile beraber 7 kişi (anne, baba, torun vb.) çalıştıklarını belirtmiştir. A işletmesinin sahibine isli (yanık kokulu) yoğurdu üretmenizdeki amaç nedir sorusu yöneltildiğinde ‘‘aileden kalma bir meslek olması, maddi getirisinin yüksek olması, isli yoğurdu sevmeleri ve geleneksel bir ürün olan bu yoğurdun sürdürülebilirliğini sağlamak istediğim için yapıyorum’’ şeklinde yanıt vermiştir. İşletme sahibine isli (yanık kokulu) yoğurdun yıllık (aylık, haftalık, mevsimsel) üretim miktarı nedir diye sorulduğunda ‘‘yaz aylarında haftalık 100 kilogram üretiyoruz’’ yanıtını vermiştir. Üretim miktarı dönemsel farklılık göstermekte midir sorusuna yanıt olarak; ‘‘sütü yazın yoğurt, kışın süt olarak satıyoruz. Yazın serinlikte yoğurt satımı çok oluyor, ayran yapmak için alıyorlar. Yani satılan yoğurt miktarı değişmiyor ancak süt miktarı değişiyor’’ şeklinde olmuştur. A işletmesi isli (yanık kokulu) yoğurt satışını haftada 3 gün semt pazarında yaptığını, kullanılan sütün inek sütü

olduğunu ve isli yoğurdu ayran, tarhana, cacık ve haydari yapımında kullandıklarını belirtmiştir.

B işletmesinin sahibi 43 yaşında ve ilkokul mezunudur. 5 yıldır bu işle uğraşmakta olduğunu ve isli yoğurt üretimini evinde gerçekleştirmektedir. İslı yoğurt üretim işine girme amacı olarak bu yoğurdu sevmesi, maddi getirisinin ve talebin yüksek olmasını söylemiştir. İslı yoğurdun yaz ayları için haftalık üretim miktarı 100 kilogramı geçerken kış aylarında bu miktar 50 kilograıa kadar düşmektedir. A işletmesinde olduğu gibi isli yoğurt satışını semt pazarında gerçekleştirmektedir. Alıcısının genellikle yurt dışından gelen gurbetçilere olduğunu belirtmiştir. B işletmesi sahibi semt pazarında haftanın 3 günü isli yoğurt satışı gerçekleştirmektedir ve kullandığı süt inek sütüdür. İslı yoğurdu ayran, yoğurt çorbası, semizotlu salata ve tarhana yapımında kullanmaktadır. Aynı zamanda kahvaltılarda diğer ürünlerin yanında yardımcı yemek olarak da tüketmekte olduğunu belirtmiştir.

C işletmesi sahibi 38 yaşında, lise mezunu ve 4 yıldır eşi ile birlikte bu işle uğraşmaktadır. İmalathanesi A ve B işletmesinde olduğu gibi müstahsildir. İslı yoğurdu maddi getirisi yüksek olduğu için üretmektedir. Yaz aylarında üretim miktarı 60 kilogramken kış aylarında bu miktar 35-40 kilograıa kadar düşmektedir. Üretimini yaptığı isli (yanık kokulu) yoğurdun satışını haftanın 2 günü semt pazarında gerçekleştirmektedir. Üretimde kullandığı sütün türü çoğunlukla inek olsa da koyun sütünü de hayvanın süt verme durumuna göre kullanmaktadır. Buna örnek olarak 4 kilogram koyun sütünden 1 kilogram isli yoğurt üretebildiğini ve hayvanın süt verme durumunun bu miktarlarda önemli rol oynadığını belirtmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Denizli'ye özgü geleneksel gıdalardan isli (yanık kokulu) yoğurdun üretim ve tüketiminin incelemesi yapılmıştır.

Araştırma evrenini Denizli il merkezinde yaşayan bireyler oluşturmuştur. Araştırma kapsamına kolayda örnekleme yöntemi ile seçilen 366 katılımcı dahil edilmiş ve araştırma verileri anket formu ile toplanmıştır. Analizler için standart sapma; yüzde değeri ile değişkenler arasındaki ilişkiler ise Ki-kare ve Fisher's Exact Testi P değerleri ile analiz edilmiştir.

Araştırmada elde edilen bulgular şu şekildedir:

Araştırmaya 366 birey katılmıştır. Araştırma kapsamına alınan erkeklerin oranının (%52,7) kadınlardan (%47,3) daha yüksek olduğu ortaya çıkmıştır. Araştırma kapsamına alınan bireylerin yaşları 18-68 yaş aralığında olup, ortalama yaşları $31,2 \pm 12,9$ 'dur. Bireylerin yaş grupları incelendiğinde en yüksek orana %55,2 ile 36 ve daha alt yaş grubundaki bireylerin, %44,8 ile 37 ve daha üst yaş grubundaki bireylerin sahip olduğu görülmektedir. Medeni durumları incelendiğinde araştırma kapsamına alınan bireylerin %50,2'sinin evli, %49,8'unun ise bekar olduğu görülmektedir. Bireylerin eğitim durumlarına bakıldığında araştırma kapsamına alınan bireylerin %45,7'inin lise, %39,9'unun üniversite ve %14,4'ünün ilkokul mezunu olduğu görülmektedir.

Araştırma verilerinin analizinde bağımsız değişken olarak cinsiyet, yaş, medeni durum ve eğitim durumu dikkate alınmıştır.

Yapılan istatistiksel analiz sonucunda bireylerin yoğurdu tüketme sıklığı ile cinsiyetleri arasında bir ilişki bulunamamıştır. Kadınlar %47,4'lik oranla yoğurdu her gün tüketirken, erkeklerde oranının %38,7'e düştüğü tespit edilmiştir.

Araştırma sonucunda isli yoğurdu en çok (%56,8) kadınların düzenli tükettiği belirlenmiştir. Bireylerin %46,2'si pazara her zaman gitmediği ve marketlerde de bulamaması nedeniyle isli yoğurdu düzenli tüketmedikleri belirlenmiştir. Üniversite mezunu bireylerin %67,5'si isli yoğurdun yeterince tanınmadığını düşünmektedir. Genel olarak tüm değişkenler incelendiğinde, tüketiciler isli yoğurt üretiminin yeterli olmadığı yönünde görüş bildirmişlerdir (%48,8). İsli yoğurdun endüstriyel üretiminin olduğunu düşünenlerin oranı oldukça az (%5,6) olmakla beraber, endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünenlerin oranı oldukça yüksektir (%68,1).

Araştırma sonucunda şunlar önerilmektedir;

- Denizli'deki destinasyonlara (Pamukkale, antik kentler vs.) gelen yerli ve yabancı turistlere geleneksel ürün olarak isli (yanık kokulu) yoğurt ya da isli ayran tadımları yaptırılmalı ve tanıtımı yaygınlaştırılmalıdır.
- Denizli'de bulunan otellerin ve esnaf lokantalarının menülerinde isli (yanık kokulu) yoğurda yer verilmelidir.
- İsli (yanık kokulu) yoğurdun coğrafi işaret belgesi alması gerekmektedir.
- Denizli il kültür ve turizm müdürlüklerinin internet sitelerinde ve ilgili kanal kuruluşlarında bir başlık altında düzenlenmeli ve isli (yanık kokulu) yoğurt konusunda dikkat çekilmelidir.
- Bu araştırma Denizli ilindeki katılımcılarla yapılmıştır. Bundan sonra yapılacak olan araştırmaların bölge dışında veya gerekli tanıtımlarla dünyanın farklı bölgelerinde de değerlendirilmesi ve hem yerli hem yabancı turistler ile çalışmalar yapılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Aktürk, H. ve Çekal, N. (2019). Gaziantep Mutfağına Özgü Çorbalara İlişkin Müşteri Değerlendirmelerinin İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1488-1498.
- Alabaşoğlu, D. (2016). Unutulan Bir Hıdırellez Geleneği; Hıdırellez Mayası. <https://www.trakyaagezi.com/unutulan-bir-hidirellez-gelenegi-hidirellez-mayasi/>. (07.08.2020).
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *ABMYO Dergisi Sayı 40*, s. 83-93.
- Amidor, T. (2014). *The Greek Yogurt Kitchen, More Than 130 Delicious, Healthy Recipes for Every Meal of the Day*. Hollan Publishing, Grand Central Life & Style, Hachette Book Group, Inc., New York, US.
- Anonim. (2009). *Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği*. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Ankara.
- Anonim. (2015). *Denizli'nin Yemekleri*. Denizli Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Denizli.
- Anonim. (2020). *Denizli İli 2019 Yılı Çevre Durum Raporu*. Türkiye Cumhuriyeti Denizli Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, s. 180, Denizli.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15*, s. 143-158.
- Aytaç, M. (2021). Türkiye İstatistik Kurumu Nüfus İstatistikleri. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuculari-2020-37210>. (21.01.2021).
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirmeler*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 12-20.
- Baysal, A. (2002). Yoğurt: Küreselleşen Türk Besini. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=88&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-unique-to-turkish-cuisine-68/yoghurt-88.html>. (07.08.2020).
- Belge, R. (2018). Denizli Kent Kimliğini Oluşturan Coğrafi Ögeler. *Ege Coğrafya Dergisi*, 27 (2), s. 167-181.
- Bulduk, S. (2002). *Gıda Teknolojisi*. Detay Yayınları, Ankara.
- Bulut-Solak, B. ve Akın, N. (2012). Yoğurt Çeşitleri, Yoğurtlarda Görülen Bazı Kusurlar ve Çözüm Önerileri. *Akademik Gıda, Academic Food Journal*, 10 (2), s. 115-120.
- Burak, M. (2009). *Türkiye Evcil Hayvan Genetik Kaynakları Tanıtım Kataloğu*. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar Genel Müdürlüğü (TAGEM), Ankara.
- Chandan R. C., O'Rell K. R. 2006. *Manufacture of Various Types of Yogurt (13. Chapter)*, Manufacturing Yogurt and Fermented Milks (Ed: Chandan R.C., White C. H., Kilara, A., Hui, Y. H.) 211-237.
- Chandan, R. C., ve Kilara, A. (2013). *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks.*; John Wiley & Sons, Inc., United Kingdom.

- Ciğirim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, s. 49-61.
- Cin, M. (2017). Çiğ Damlalarından Yoğurt Mayalıyorlar. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/ciy-damlalarindan-yogurt-mayaliyorlar/813098#> (07.08.2020).
- Çekal, N. ve Doğan, E. (2021). Türk ve Dünya Mutfaklarında Kahvaltı Üzerine Bir Çalışma. *Humanities Sciences (NWSAHS)*, 16 (1), s. 71-88.
- Çelik, G. (2017). Yoğurtlu Mezeler Nelerdir? Süzme Yoğurtlu Meze Çeşitleri Hangileridir. <https://www.gigbi.com/blog/yogurtlu-mezeler-nelerdir/>. (12.02.2020).
- Dağcı, E. K., Dığrak, M. ve Dayısoylu, K. S. (2008). Soya Yoğurdunun Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanası Yapımında Kullanılması. *Türkiye 10. Gıda Kongresi*, Erzurum.
- Demirci, A. ve Ocak, E. (2020). Sağlıklı ve Kaliteli Yoğurt Nasıl Mayalanır? *Journal of Halal Life Style*, Cilt 2, Sayı 1, s. 14-22.
- Dizdar, Y. (2015). Gıda Hastalık İlişkisi: Şekerin Yeri Nedir? *İş ve Hayat*, 1 (2), s. 9-21.
- Doğan, E., Çekal, N. ve Körükçü, Ö. (2020). A study on the examination of eating behaviors and eating habits of individuals with Down syndrome. *Journal of Human Sciences*, 17(2), 684-699.
- Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Durukoğlu, G. (2017). ‘‘Yoğurt’’ Sözcüğünün Kökenine Dair Bir Deneme. *Uluslararası Türk Lehçe Araştırmaları Dergisi (TÜRKLAD)*, Cilt 1, Sayı 2, s. 100-103.
- Engez, S. T., Uğur, H. ve Karagülle, B. (2006). Ayran Üretiminde Çeşitli Kıvam Vericilerin Kullanım Olanaklarının Araştırılması. *C.B.Ü. Fen Bilimleri Dergisi*, 2,2, s. 129,134.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*, 2 (1), s. 117-136.
- Göksel, A. E. (1997). İznik'ten Beykoz'a, Alınazikten Hünkâr Beğendiye Türk mutfak kültürünün hazineleri. *Discovering the delights of Turkish Cuisine, SKYLIFE*, s. 104.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, sayı 26, s. 24-30.
- Güven, M. ve Karaca, O. B. (2009). Van ve Şırnak İllerinden Temin Edilen Kurutulmuş Yoğurtların (Kurut) Bileşim Özellikleri. *GIDA/The Journal of Food*, 34 (6), s. 367-372.
- Hasipek, S., Aktaş, N. ve Sürücüoğlu, M. S. (1988). Konya Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Süt ve Süt Ürünleri Tüketim Sıklığı ve Bunu Etkileyen Faktörler. *GIDA*, 13 (2), s. 99-106.

- Herdem, A. (2006). *Farklı Yörelere Toplanan Geleneksel Yöntemle Üretilen Yoğurt Örneklerinin Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- İnan, S. (2012). *Geçmişten Günümüze Denizli*. Cafer Sadık Abaloğlu Eğitim ve Kültür Vakfı, Gülermat Matbaacılık, Denizli.
- Kabacık, M. Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı (6. Ünite), (Ed: Zencir, E.), Yöresel Mutfaklar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, 138-165.
- Kahraman, N. ve Arıkan, R. (2015). Orta Asya'dan Bilecik'e Hıdırellez. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi/Journal of Turkish World Studies*, 15/1, s. 13-28.
- Karaağaç, G. (2008). *Türkçe Verintiler Sözlüğü*. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi (26. Baskı)*. Nobel Yayınevi, Ankara.
- Kırdar, S. S. ve Gün, İ. (2007). Süzme Yoğurt Üretiminde Elde Edilen Serumun Bazı Özellikleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 11/1, s. 26-28.
- Kızılaslan, N. ve Solak, İ. (2016). Yoğurt ve İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12, s. 52-59.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 14, Sayı: 3, s. 191-210.
- Köse, Ş. (2018). Kış Yoğurdu. *Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der. / Iğdır Univ. J. Inst. Sci. & Tech.* 8(2), s. 115-121.
- Köse, Ş. ve Ocak, E. (2014). Yoğurtta Lezzet Bileşenlerinin Oluşumu ve Bu Oluşum Üzerine Etki Eden Faktörler. *Akademik Gıda*, 12 (2), s. 101-107.
- Kulupınar, S. (2011). Ak Çorba- Yoğurtlu Çorba. <http://sevgininyemekleri.blogspot.com/2011/11/ak-corba-4-kisilik-yogurtlu-corba.html>. (18.05.2020).
- Kurtuldu, O. (2012). *Probiyotik Yoğurt Üretiminde β -Glukan Kullanımı*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- Kutlu, R. ve Çivi, S. (2009). Özel Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. *Fırat Tıp Dergisi*, 14(1), s. 18-24.
- Külahcı, M. (2016). Yoğurtlu Kereviz Sapı Çorbası. <https://yemek.com/tarif/yogurtlu-kereviz-sapi-corbasi/>. (18.05.2020).
- Megep. (2006). *Açık Büfe*. Millî Eğitim Bakanlığı, MEGEP Yayınları, Ankara.
- Megep. (2011). *Çorbalar*. Millî Eğitim Bakanlığı, MEGEP Yayınları, Ankara.
- Megep. (2011). *Yoğurt*. Millî Eğitim Bakanlığı, MEGEP Yayınları, Ankara.
- Megep. (2016). *Gıda Teknolojisi*. Millî Eğitim Bakanlığı, MEGEP Yayınları, Ankara.
- Merdol, T. K. (2016). *Toplu Beslenme Servisi Yapılan Kurumlar İçin Standart Yemek Tarifeleri*. Hatiboğlu Yayınları, s. 94, Ankara.
- Mert, İ., Yetişemiyen, A., Artık, N. ve İlbeği, İ. (2016). Süt Terimleri Sözlüğü. Ulusal Süt Konseyi, Ankara.

- Oyan, İ. (2013). Biber Tatarı. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/denizli/neyenir/bber-tatari> (07.02.2020).
- Ögel, B. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- Özden, A. (2007) Yoğurt ve Sağlıklı Yaşam. *Güncel Gastroenteroloji*, 11/3, s. 166-178.
- Özden, A. (2008). Yoğurdun Tarihi. *Güncel Gastroenteroloji*, 12/2, s. 128-133.
- Özden, A. (2009). İnsan Beslenmesinde Yoğurdun Yararlı Etkileri. *Güncel Gastroenteroloji*, 13/4, s. 227-231.
- Özgüzel, C. (2020). Havuç Tarator Tarifi. <https://yemek.com/tarif/havuc-tarator/>. (25.02.2020).
- Piaia, M., Antonie, J-M., Mateos-Guardia, J-A., Leplingard, A. ve Lenoir-Wijnkoop, I. (2003). Assessment of the Benefits of Live Yogurt: Methods and Markers for in vivo Studies of the Physiological Effects of Yogurt Cultures. *Microbial Ecology in Health and Disease*, s. 79-87.
- Rollins, K. (2020). Easy Chicken Salad Recipe. <https://www.joyfulhealthyeats.com/light-easy-chicken-salad-recipe/>. (04.03.2020).
- Savran, D. (2017). *Yoğurt Üretimi ve Depolaması Sırasında Salmonella Enteritidis'in Canlı Kalma Durumunun Modellenmesi*. (Basılmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Say, D., Çayır, M. S. ve Güzeler, N. (2020). Hatay Bölgesinde Hammaddesi Yoğurt Olan Süt Ürünleri. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8 (4), s. 882-888.
- Selçuk, Ş., Tarakçı, Z., Şahin, K. ve Coşkun, H. (2003). Yüzyüncü Yıl Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.)*, 13 (1): s. 23-31.
- Sfakianakis, P. ve Tzia, C. (2014). Conventional and Innovative Processing of Milk for Yogurt Manufacture; Development of Texture and Flavor: A Review. *Foods*, 3, s. 176-193.
- Shah, N.P. 2006. Probiotics and Fermented Milks, (12. Chapter), Manufacturing Yogurt and Fermented Milks (Ed: Chandan R.C., White C. H., Kilara, A., Hui, Y. H.) 341-354.
- Sonia, J. (2018). Kefir, The Elixir of Youth-Everything You Need To Know. <https://www.thegoodgut.org/kefir-the-elixir-of-youth-everything-you-need-to-know/> (07.08.2020).
- Şahin, K., Andiç, S. ve Koç, Ş. (2001). Van İli Kentsel Alanda Ailelerin Otlı Peynir ve Süt Ürünleri Alım ve Tüketim Davranışları. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.)*, 11 (2), s. 67-73.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. *Şekerbank*, s. 290.
- Şireli, U. T. ve Onaran, B. (2012). Yoğurt ve Yoğurdun İnsan Sağlığı Açısından Yararları. *A. Ü. Veteriner Fakültesi Dergisi*, s. 1-4.
- Şireli, U. T., ve Özdemir, H. (1998). Ankara'da Tüketime Sunulan Meyveli Yoğurtların Mikrobiyolojik Kalitesi, 287-293.

- Şirin, H. (2019). Türkçede Yoğurt. *Türk Dili, Dil ve Edebiyat Dergisi*. Cilt: CXVII, Sayı: 811, s. 4-15.
- Tan, A. Ö. (2011). *Yoghurt in the Turkish Kitchen*. Helen Saberi (Ed.). Cured, Fermented and Smoked Foods içinde, (s. 322-332), Prospect Books, Great Britain.
- Tavşanlı, H. (2015). *Geleneksel Tekniklerle Üretilen Yoğurtlardan ve Doğadaki Bitkisel Örneklerden Yoğurt Kültürlerinin İzolasyonu İdentifikasyonu ve Karakterizasyonu*. (Basılmamış Doktora Tezi). Uludağ Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Bursa.
- Tremblay, A., Doyon, C. ve Sanchez, M. (2015). Impact of Yogurt on Appetite Control, Energy Balance, and Body Composition. *Nutrition Reviews*, Vol. 73, s. 23–27.
- Tunçtürk, Y., Zorba, Ö. ve Özrenk, E. (2000). Farklı Homojenizasyon Basıncı Derecelerinin Set Yoğurtların Bazı Fiziksel, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Duyusal Özelliklerine Etkisi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J.Agric. Sci.)*, 10 (1), s. 45-52.
- Turan, B. ve Akoğul, E. (2019). Gastronomi Turizmine Arz Kaynağı Oluşturabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Erzurum Mutfağı Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 7, Sayı: 92, s. 370-384.
- Ünsal, A. (2007). *Silivrim Kaymak, Türkiye'nin Yoğurtları*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- WEB_1. (2019). Food for Thought A short history of yoğurt. <https://bcdairy.ca/milk/articles/Food-for-thought-a-short-history-of-yogurt>. (12.07.2020).
- WEB_2. (2019). Yoğurt. <https://sozluk.gov.tr/> (07.08.2020).
- WEB_3. (2014). Nuraniye. <https://onedio.com/haber/turk-mutfeginin-alamet-i-farikasi-size-parmaklarinizi-yedirecek-21-meze-ve-tarifleri-374601>. (26/02/2020).
- WEB_4. (2019). Patates Borani Tarifi. <https://ye-mek.net/tarif/patates-borani>. (01.03.2020).
- WEB_5. (2017). Ispanaklı Borani. <https://www.trakyaagezi.com/ispanakli-borani/>. (02.03.2020).
- WEB_6. (2012). Cevizli Süzme Yoğurt Mezesi. <https://www.tatlidunyasi.net/cevizli-suzme-yogurt-mezesi/>. (10.03.2020).
- WEB_7. (2020). Şehriyeli Yoğurtlu Pazı Çorbası. <http://www.nepisirseem.com/tarifler/sehriyeli-yogurtlu-pazi-corbasi>. (17.05.2020).
- WEB_8. (2019). Peskütan Çorbası. <https://lezzetler.com/peskutan-corbasi-sivas-vt28997>. (13.08.2020).
- WEB_9. (2018). Süzme Yoğurtlu Patlıcan Sarma. <http://www.aynes.com.tr/sutlu-ve-yogurtlu-yemekler/suzme-yogurtlu-patlican-sarma/>. (11.07.2020).
- WEB_10. (2020). Köfteli ve Yoğurtlu Kebap. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/kofte-ve-yogurtlu-kebab>. (11.07.2020).
- WEB_11. (2020). Denizli Coğrafi Konum. <http://www.denizli.gov.tr/cografi-konum> (21.08.2020).

- WEB_12. (2018). Denizli İlimiz ve Komşu İller. <https://denizli.csb.gov.tr/ilimizin-konumu-i-1080>. (21.08.2020).
- WEB_13. (2014). Denizli İlçeleri Harita. https://tr.wikipedia.org/wiki/Dosya:Denizli_districts.png. (22.08.2020).
- WEB_14. (2020). Pamukkale'nin Coğrafya ve İklimi, Denizli İli. <https://pamukkale.bel.tr/s-29-cografya-ve-iklimi>. (22.08.2020).
- WEB_15. (2020). Denizli Yeryüzü Şekilleri. <https://denizli.ktb.gov.tr/TR-211728/yeryuzu-sekilleri.html>. (23.08.2020).
- Yalçinkaya, C. (2017). Meze ve Tarihi. <https://medium.com/asfoodco/meze-ve-tarihi-bf9d2f961664>. (11.02.2020).
- Yazbek, C. (2011). *Mezze to milk tart from the Middle East to Africa in my vegetarian kitchen*. Wakefield Press, South Australia.
- Yıldırım, Ç., Kökbaş, C., Sezer, Z., Işık, Ç. ve Güzeler, N. (2014). Yogurt, Yogurt-Based Products and Their General Usages. *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, Special Issue 1, s. 1063-1066.
- Yıldız, M. S. ve Baran, Z. (2011). Kalite Fonksiyon Göçerimi ve Homojenize Yoğurt Üretiminde Uygulaması. *Ege Akademik Bakış, Ege Academic Review*, Cilt 11, Sayı 1, s. 59-72.
- Yolcu, M. A. (2018). Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yılığ*, 24, s. 63-77.
- Yöney, Z. (1967). *Yoğurt Teknolojisi*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 103, Ankara.
- Yurdakök, M. (2013). Yoğurdun Öyküsü, Probiyotiklerin Tarihi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 56, s. 43-60.

EKLER

9) Genellikle hangi öğünlerde yoğurt tüketirsiniz?

- A) Sabah kahvaltısı B) Öğle yemeği C) Akşam yemeği D) Öğün araları

10) Yoğurdu neden tüketirsiniz?

- A) Sağlıklı olduğu için B) Doyurucu olduğu için C) Tadını sevdiğim için
D) Besin değeri yüksek olduğu için E) Diğer (belirtiniz).....

11) Yoğurdu ne şekilde tüketirsiniz?

- A) Yemek yanında yardımcı yemek olarak B) Sos olarak (makarna, mantı, salata)
C) Meyvelerle (meyveli yoğurt) D) Ayran olarak
E) Öğün aralarında sade F) Diğer (belirtiniz).....

12) İslı (yanık kokulu) yoğurt tattınız mı?

- A) Evet B) Hayır (nedeni).....

13) İslı (yanık kokulu) yoğurdu beğendiniz mi?

- A) Evet B) Hayır (nedeni).....

14) İslı Yoğurdu ne şekilde tüketirsiniz?

- A) Yemek yanında yardımcı yemek olarak B) Sos olarak (makarna, mantı, salata)
C) Meyvelerle (meyveli yoğurt) D) Ayran olarak
E) Öğün aralarında sade F) Diğer (belirtiniz).....

15) İslı yoğurdu düzenli olarak tüketiyor musunuz?

- A) Evet B) Hayır

16) Cevabınız hayır ise nedeni nedir?

- A) Tadını beğenmiyorum
B) Besleyici değerinin düşük olduğunu düşünüyorum
C) Yapımında hijyen koşullarına uyulmadığını düşünüyorum
D) Paketli ürün olmadığı için güvenilir bulmuyorum
E) Diğer (belirtiniz).....

17) Cevabınız evet ise hangi öğünlerde tüketiyorsunuz?

- A) Kahvaltı B) Öğle yemeği C) Akşam yemeği D) Öğün araları

18) İslı yoğurt tüketiyorsanız nereden satın alırsınız?

- A) Semt pazarı B) Market C) Diğer (belirtiniz).....

19) İslı yoğurdun yeterince tanındığını düşünüyor musunuz?

- A) Evet B) Hayır C) Fikrim yok

20) İslı yoğurdun üretiminin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?

- A) Evet B) Hayır C) Fikrim yok

21) İslı yoğurdun endüstriyel üretiminin olduğunu düşünüyor musunuz?

A) Evet

B) Hayır

C) Fikrim yok

22) İslı yoğurdun endüstriyel üretiminin olması gerektiğini düşünüyor musunuz?

A) Evet

B) Hayır

C) Fikrim yok

EK 2: Anket Formu

1) Cinsiyetiniz?

- A) Kadın B) Erkek

2) Yaşınız?

3) Eğitim durumunuz?

- A) İlkokul B) Lise C) Üniversite

4) Memleketiniz?

5) Kaç yıldır Denizli'de yaşıyorsunuz?

6) Kaç yıldır bu işle uğraşıyorsunuz?

7) İslî (yanık kokulu) yoğurdun üretimini yaptığınız yer? (Ev, işyeri, çiftlik, fabrika, diğer).

8) İmalathane hakkında: (Bireysel, ortaklı, aile işletmesi, diğer).

9) İmalathanenizde çalışan sayısı?

10) İslî (yanık kokulu) yoğurdu üretmenizdeki amaç nedir? (Aileden kalma, maddi getirisi iyi olduğu için, geleneksel ürünleri yaşatmak için, sevdiğim için, diğer).

11) Yıllık (aylık, haftalık, mevsimsel) üretim miktarı nedir?

12) Üretim miktarı dönemsel farklılık göstermekte midir? Neden?

13) Üretimini yaptığınız isli (yanık kokulu) yoğurdun satışını gerçekleştirdiğiniz yer? (Pazar, market, toptancı, fabrika, online, diğer)

14) İslı (yanık kokulu) yoğurdun yapımında kullandığınız sütün çeşidi nedir? (Koyun sütü, inek sütü, keçi sütü, diğer).

15) İslı (yanık kokulu) yoğurdu kullanarak yaptığınız ürünler nelerdir?

16) İslı (yanık kokulu) yoğurdun yapım aşamaları nelerdir?

ÖZGEÇMİŞ

KİMLİK BİLGİLERİ

Adı Soyadı : Esradeniz DOĞAN
Doğum Yeri : Yenimahalle / ANKARA
Doğum Tarihi : 21.08.1994
E-posta : edenizdogan@hotmail.com

EĞİTİM BİLGİLERİ

Lise : Batıkent Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Anadolu Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alanı, Mutfak Bölümü (2009-2012), Ankara.
Lisans : Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (2013-2018), Denizli.
Yüksek Lisans : Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı (Eylül 2018-Ocak 2021), Denizli.
Doktora :

Yabancı Dil ve Düzeyi: İngilizce: 78.7 / 100 (C1–CEFR).

İŞ DENEYİMİ

Ücretli Öğretmen : Sema – Abdurrahman Karamanlıoğlu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (12.10.2020 – Halen, Pamukkale / Denizli).
Yardımcı Öğretmen : Elit Grup Eğitim Kurumları, Elit Grup Koleji Anaokulu (Aralık 2018, Şubat 2019, Denizli).
Mutfak Görevlisi : Pamukkale Üniversitesi Sosyal Tesisleri İktisadi İşletmesi (Eylül 2018, Aralık 2018, Denizli).
Stajyer Öğretmen : Albayrak Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi (Eylül 2017, Ocak 2018, Merkezefendi, Denizli).
Stajyer : Sheraton Ankara Hotel & Convention Center (1 Temmuz, 12 Ağustos 2015, Ankara).

Stajyer : TRT Genel Müdürlüğü, Destek Daire Hizmetleri Başkanlığı
(Eylül 2011, Haziran 2012, Ankara).