

Ön Lisans Öğrencilerinin Hazır Gıda Tüketim Tercihlerinin Araştırılması: Namık Kemal Üniversitesi Örneği

Investigation of Prepared Food Consumption Preferences of Associate Degree Students:
Namık Kemal University Example

Serap KAYIŞOĞLU^{1*}, Aysel İÇÖZ²

Öz

Bu araştırmanın amacı üniversite öğrencilerinin hazır gıda tüketim sıklıklarını, tüketim nedenlerini, hazır gıda tüketme nedenlerine etki eden faktörleri belirlemek ve yaş gruplarının, barınma koşullarının bu faktörlerle etkileşim oranlarını belirlemektir. Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulunda ön lisans öğrenimi gören öğrenciler araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Bu amaçla 2022-2023 öğretim yılının Aralık-Ocak aylarını kapsayan süreçte, 326 öğrenci ile yüz yüze anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların yaş grupları ile hazır gıda tüketim sıklığı, tüketim nedeni, hazır gıda tüketimine başlama yaşı, indirimli ürünleri tercih etme oranları, hazır gıdaların gıda mevzuatına göre üretilip üretilmediği hakkındaki yorumu arasında istatistikî olarak önemli ilişki saptanmıştır. Ayrıca katılımcıların barınma durumları ile hazır gıda temin etme şekli, sınav döneminde hazır gıda tüketim oranı, hazır gıda tüketim öğünü, hazır gıdaların fiyatının değerlendirilmesi, indirimli ürünleri tercih etme oranları, hazır gıdalarda katkı maddesi kullanılıyor mu hakkındaki yorumu, cinsiyet, Beden kitle indeksi (BKİ) arasında istatistikî olarak önemli ilişki saptanmıştır. Öğrenciler genel olarak hazır gıdayı, pratik olması, zaman tasarrufu sağladığı için, fiyatının uygun olmasından dolayı, lezzetli bulduğundan, severek tükettiği için, çeşidinin fazla olduğu ve besin değeri için tükettiklerini ifade etmişlerdir. Son yıllarda zamanın giderek artan önemi ve beslenme alışkanlıklarının değişmesi özellikle üniversite gençliğinin fast-food tüketimini arttırmaktadır. Çalışmamızda 18-25 yaş gruplarında bulunan öğrenciler daha sık hazır gıda tüketirken, 50 yaş üstü öğrenciler ayda bir hazır gıda tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu da yaş aralığı ile beslenme tercihlerinin önemli oranda değiştiğini göstermektedir. Öğrencilere sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırmak, beslenme bilgi düzeyini geliştirmek ve dolayısıyla obezite riskini azaltmak oldukça önemlidir. Çalışmamızda üniversite öğrencilerinin hazır gıda tüketim sıklıklarını, tüketim nedenlerini, hazır gıda tüketme nedenlerine etki eden faktörleri belirlemek ve yaş gruplarının, barınma koşullarının bu faktörlerle etkileşim oranlarını belirlemeyi amaçladık.

Anahtar Kelimeler: Hazır gıda, Tüketim, Beslenme, Sağlık, Öğrenci

^{1*}**Sorumlu Yazar:** Serap Kayışoğlu, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı, Tekirdağ Türkiye.

E-mail: skayisoglu@nku.edu.tr  ORCID: 0000-0002-1217-5540

²Aysel İçöz, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Gıda Teknolojisi Programı, Tekirdağ Türkiye. E-mail: aicoz@nku.edu.tr

 ORCID: 0000-0003-1445-2908

Atıf: Kayışoğlu, S., İçöz, A. (2024). Ön lisans öğrencilerinin hazır gıda tüketim tercihlerinin araştırılması: Namık Kemal Üniversitesi örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21(3): 578-590.

Citation: Kayışoğlu, S., İçöz, A. (2024). Investigation of prepared food consumption preferences of associate degree students: Namık Kemal University example. *Journal of Tekirdag Agricultural Faculty*, 21(3): 578-590.

©Bu çalışma Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi tarafından Creative Commons Lisansı (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>) kapsamında yayımlanmıştır. Tekirdağ 2024

Abstract

The aim of this study is to determine the frequency of fast-food consumption of university students, the reasons for consumption, the factors affecting the reasons for consuming ready-made food, and to determine the interaction rates of age groups and housing conditions with these factors. Students studying at Namık Kemal University Vocational School of Technical Sciences constitute the sample of the research. For this purpose, a face-to-face survey study was conducted with 326 students in the period covering December-January of the 2022-2023 academic year. According to the results of the research, a statistically significant relationship was found between the age groups of the participants and the frequency of consumption of ready-made food, the reason for consumption, the age of starting ready-made food consumption, the rate of preference for discounted products, and their comments on whether ready-made food is produced according to food legislation. In addition, the participants' accommodation status and the way of obtaining ready-made food, the rate of consumption of ready-made food during the examination period, the consumption of ready-made food, the evaluation of the price of ready-made food, the rate of preference for discounted products, their comments on whether additives are used in ready-made food, gender, Height mass index (BMI)) was found to be statistically significant. Students generally stated that they consume ready-made food because it is practical, saves time, has a reasonable price, finds it delicious, consumes it with pleasure, because it has a large variety and for its nutritional value. In recent years, the increasing importance of time and the change in eating habits have increased the fast-food consumption of university youth. In our study, students in the 18-25 age group consumed ready-made food more frequently, while students over 50 stated that they consumed ready-made food once a month. This shows that nutritional preferences vary significantly with age range. It is very important to provide students with healthy eating habits, to improve their level of nutrition knowledge, and to reduce the risk of obesity. In our study, we aimed to determine the frequency of fast-food consumption of university students, the reasons for consumption, the factors affecting the reasons for consuming ready-made food, and to determine the interaction rates of age groups and housing conditions with these factors.

Keywords: Prepared food, Consumption, Nutrition, Health, Student

1. Giriş

Gıda satış noktalarında satışa sunulan ve hemen tüketilebilecek halde bulunan ürünler, tüketime hazır yiyecekler/gıdalar olarak adlandırılmaktadırlar (Alyaaqoubi ve ark., 2009; Oranusi ve Braide, 2012). Paketli olarak satılan ve içinde gıdanın uzun süre dayanmasını sağlayacak katkı maddeleri, gıda boyaları ve kimyasallar içeren yiyeceklere hazır gıda denir. Evde yapılmayan, doğal olmayan ve marketlerden alınan hemen hemen tüm ürünler hazır gıdadır. Paketlilerin yanı sıra fast-food tarzı yiyeceklerde dondurulmuş olarak saklandıklarından hazır gıda olarak bilinir. Buna göre hazır gıda maddeleri ambalajından çıkarıldıktan sonra doğrudan veya en düşük seviyede işlem (ısıtma, mikrodalga, ısıtma vb.) uygulanarak servis edilen ve tüketilebilen gıdalardır (Anonim, 2022). Günümüzde oldukça yaygınlaşan hazır yemek sistemi, her yaştan ve kesimden tüketicilerin tercihi haline gelmiştir. Son yıllarda zamanın giderek artan önemi ve beslenme alışkanlıklarının değişmesi, özellikle üniversite gençliğinin hazır gıda (fast-food) tüketimini arttırmaktadır. Genç nüfusun bu alandaki talebinin fazla olması, hazır gıda tüketimi sunan işletmelerin artmasına neden olmuştur (Öztop ve ark., 2016). Gençlerin, üniversite eğitimine başlaması ile aile ortamından ayrılmaları, dış etkilere daha açık hale gelmeleri ve kendi özgür seçimlerinin etkili olması ile beslenmelerinde yeni bir dönem başlamaktadır (Özyazıcıoğlu ve ark., 2009). Yurtlarda veya kiralık dairelerde oturan öğrenciler açısından günlük beslenme ihtiyacının karşılanması önemli bir sorun olarak görülmektedir. Öğrencilerin bir bölümü beslenme ihtiyaçlarını fast-food, dondurulmuş gıda, hazır gıda gibi ürünlerle karşılarken bir bölümü de evlerde yemek yapmayı tercih etmektedirler. Tüketilen bu ürünlerin güvenilirliği hep tartışma konusu olmuştur (Gündüz ve Aydoğan, 2015). Öğrenci kesiminin de sıkça tüketmeyi tercih ettiği gıda türü olan fast-food ürünleri, okullarda ve üniversite kampüslerinde hizmet veren tüketim noktalarında hazırlanıp sunulmaktadır. Ders aralarında öğrencilerin de bu tür gıda ürünlerini talep etmelerinin temel nedeni; fast-food ürünlerinin hazırlama ve tüketiminin fazla zaman gerektirmiyor olmasıdır. Yani temel tercih nedeni zamandır (Stank ve ark., 1999; Brady ve ark., 2001). Gündüz ve Emir (2010)'de evde hazır gıda tüketimi veya ev dışı gıda tüketiminin sağladığı en önemli faydanın zamandan tasarruflar olduğunu belirtmiştir. Ülkemizde ve dünyada çocuk ve gençlerin genellikle yanlış beslenme alışkanlıklarına sahip oldukları ve bu alışkanlıkların farklı göstergelerden ciddi biçimde etkilendiği bilinmektedir (Engin, 2013; Köksal ve Gökmen-Özel, 2012). Ermiş ve ark. (2015) araştırmalarında öğrencilerin sağlıklı beslenme ile ilgili görüşlerinde %66,4'ünün sağlıklı beslenmeye inandığı, fakat "kısmen" yanıtı da olumsuz değerlendirildiğinde %33,6'lık bir öğrenci kitlesinin bu olguya inanmadığını ifade etmişlerdir. Günlük alınan enerjinin harcanandan fazla olması durumunda, harcanamayan enerji vücutta yağ olarak depolanmakta ve obezite oluşumunu kolaylaştırmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) (Anonim, 2010) tarafından yayımlanan raporda, dünya çapındaki obezitenin 1975 yılından 2016 yılına kadar neredeyse üç kat arttığı belirtilmektedir. Öğrencilere sağlıklı beslenme alışkanlığı kazandırma, beslenme bilgi düzeyini geliştirme, obezite riskini azaltma ve hatalı beslenme alışkanlıklarını değiştirme amacıyla yapılan çalışmalar gün geçtikçe önemini artırmaktadır (Yerlikaya ve Karageçili, 2020).

Bu araştırmada üniversite öğrencilerinin hazır gıda tüketim sıklıkları, tüketim nedenleri, hazır gıda tüketim nedenlerine etki eden faktörleri belirlemek ve yaş gruplarının, barınma koşullarının bu faktörlerle etkileşim oranlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Metot

Araştırmanın evreni Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'dur. Araştırmanın örneklemini ise Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu'nun 10 farklı bölüm ve 20 programında eğitim gören rastgele seçilecek olan (her programdan 15 kişi) yaklaşık 300 adet öğrenci oluşturmaktadır. Veri toplama aracı olarak ankete katılanlara, ilk bölümde cinsiyet, yaş, boy, kilo ve barınma durumu gibi demografik özellikleri belirleyecek sorular, ikinci bölümde ön lisans öğrencilerinin hazır gıda tercihleri, tüketim sıklığı ve miktarı ile hazır gıda tüketirken önemsedikleri ve dikkate aldıkları konular ile ilgili sorular olmak üzere toplam 31 sorudan oluşmuş bir anket kullanılmıştır. Anket 2022-2023 öğretim yılının Aralık-Ocak aylarını kapsayan süreçte, 326 öğrenci ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Ankete başlamadan önce 10 denekle gerektiğinde gerekli düzeltmeler yapılmak üzere soruların netliği ve geçerliliği test edilmiştir (Badrie ve ark., 2004). Öğrencilere ankette boy ve kilo değerleri sorulmuş ve beden kitle indeksi (BKİ) hesaplanmıştır. Beden kitle indeksi (BKİ) aşağıdaki bağıntı ile hesaplanmaktadır (Kennedy-Behr ve ark., 2015);

$$BKİ = \frac{G}{H^2} \quad (\text{Eş.1})$$

Yukarıdaki eşitlikte; $BKİ$ beden kitle indeksi, G (kg) bireyin kütlesi ve H (m) bireyin boyudur.

Dünya Sağlık Örgütü (Anonim, 2010) tarafından Beden kitle indeksi; 18,5 ve altı zayıf, 18,5- 24,9 normal, 25-29,9 fazla kilolu ve 30-39,9 olanlar ise obez olarak sınıflandırılmaktadır (Anonim, 2010).

2.1. İstatistiksel analiz

Araştırmadan sağlanan verilerin tanımlayıcı istatistikleri SPSS ver.18 istatistik paket programında Crosstabs analizleri ile Khi-kare (χ^2) bağımsızlık testleri yapılarak değerlendirilmiştir (Gujarati, 1995; Mirer, 1995).

3. Araştırma Sonuçları ve Tartışma

Ankete katılan Öğrencilerin %68.2'i erkek, % 31.8'i kadın olup, yaş gruplarının ve barınma durumlarının dağılım oranları *Tablo 1*'de verilmiştir.

Tablo 1. Ankete katılanların yaş aralıkları ve barınma durumu dağılım oranları (%)

Table 1. Age ranges and housing status distribution ratios of the respondents (%)

Yaş Grupları	Katılım Oranı (%)	Barınma Durumu	Katılım Oranı (%)
15-20	71.1	Ailesiyle birlikte	35.1
21-25	25.9	Yurtta veya pansiyonda	37.2
25-36	1.8	Öğrenci evi	27.7
36-50	0.9		
50>	0.3		

Öğrenciler imkân sunulsa daha sık hazır gıda tüketir misiniz sorusuna %31 oranında evet %69 oranında hayır cevabını vermişlerdir. Hazır gıda satın alırken reklamlar sizi etkiler mi sorusuna %26.3 evet, %53.1 hayır, %20.6 bazen yanıtını vermişlerdir. Engin (2013), çalışmasında çocukların reklamları daha hızlı hatırladığını ve içeriğini analiz edemediği için satın alınması yönünde tercih kullandığını belirtmiştir. Reklamlar sayesinde çocukların olumsuz beslenme alışkanlığı edinmeleri, dış çürüklerinin artması, erken yaşlarda yüksek kolesterol, damar sertliği ve obezite gibi sağlık sorunlarına yol açabilecektir. Hazır gıda satın alırken marka sizin için önemli midir sorusuna %61.5 evet, %17.0 hayır, % 21.5 oranında bazen yanıtı vermişlerdir. Quadır ve Akaroğlu, (2009) reklamların özellikle marka bağımlılığı oluşturduğunu, markayı hatırlama oranlarının artması yüzünden alışveriş sırasında çocukların üründen daha fazla marka adı belirttikleri ve marka talep ettiklerini savunan çalışmalar bulunmakta olduğunu ifade etmişlerdir. Hazır gıdalar sizce sağlıklı mı sorusuna genel olarak % 4.8 evet, %83 hayır, %12.2 fikrim yok yanıtını vermişlerdir. Genç yetişkinlerin sağlıklı beslenmeye teşvik edilmesi önemlidir. Kötü yeme davranışı, diyet kalitesinin düşmesine ve uzun süreli sağlık sorunlarına yol açabilecek vücut ağırlığının artmasına neden olabilir (Banna ve ark., 2017). Hazır gıda satın alırken son kullanım tarihine bakar mısınız sorusuna genel olarak % 75.8 evet, %8.7 hayır, %15.5 bazen yanıtını vermişlerdir. Köse ve Yaman (2010) çalışmalarında tüketicilerin ortalama % 75.0'inin son kullanma tarihini önemsemekte olduğunu, eğitim düzeyinin son kullanma tarihini önemseme durumu üzerinde önemli bir etkide bulunmakta olduğunu; cinsiyet itibarıyla erkeklerin ve yaş gruplarına göre 50 ve yukarı yaştakiler son kullanma tarihine önem verdiklerini belirtmişlerdir. Hazır gıdaların hijyeninden şüphe duyar mısınız sorusuna genel olarak % 42.1 evet, %14.9 hayır, %43.0 bazen yanıtını vermişlerdir. Hazır gıda tüketimi sonucu ankete katılan öğrencilerin %11.3 oranında zehirlenme yaşadıklarını, %88.7 oranında ise zehirlenme olayı yaşamadıkları tespit edilmiştir. Tüketime hazır gıdalarda zehirlenmeye/hastalığa neden olabilecek gıda kaynaklı etkenlerin bulunması tüketici sağlığı açısından önemli bir risk oluşturmaktadır (Şenses-Ergül ve ark., 2015). Hazır gıdaların taze hazırlanmış yiyeceklerle aynı miktarda besin maddesine sahip olduğunu düşünüyor musunuz sorusuna genel olarak % 6 evet, %70.2 hayır, %23.8 fikrim yok yanıtını vermişlerdir. Hazır gıdaların besin değerini nasıl buluyorsunuz sorusuna genel olarak % 6.8 yüksek, %33.0 düşük, %33.3 kabul edilebilir, %26.8 oranında fikrim yok yanıtını vermişlerdir. Yılmaz ve Özkan (2007) çalışmalarında öğrencilerin besinler hakkında yeterli bilgi düzeyine sahip olmasına karşın diyetlerinde sıklıkla sağlıksız gıdalara da yer verdiğini, ana besin öğelerinden yararlıları da gelişimlerine olumlu etki edecek süt ve yumurta türü besinleri az tükettiklerini, sebze yemeklerini daha az tercih ettiklerini, bilinçsiz bir şekilde eksik öğün ile yetersiz ve dengesiz olarak beslendiklerini saptamışlardır.

Öğrencilerin yaş grupları ile hazır gıda tüketme sıklığı arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır (Tablo 2). Yaş grupları arttıkça hazır gıda tüketim sıklığında bir azalma olmuştur. 18-20 ve 21-25 yaş gruplarının hazır gıda tüketim sıklıklarının daha fazla olduğu görülmüştür. Öztöp ve ark. (2016), benzer şekilde yaş grupları arttıkça fast-food tüketim sıklığı azalmış olduğunu, öğrencilerin yaşla beraber fast-food tüketiminden uzaklaştıkları ve daha bilinçli beslenmeye özen gösterdiklerini ifade etmişlerdir. Ağır ve Akbay (2021) çalışmalarında tüketici yaşı ile fast-food tüketim sıklığı arasında ters yönlü bir ilişki olduğunu saptamışlardır. Öztürk ve Onurlubaş (2022), fast-food tüketen öğrencilerin %60,5'inin haftada 0-3 kez, %20,3'ünün haftada 4-6 kez, %4,2'sinin haftada 7-9 kez, %1,5'inin haftada 10 kez ve daha fazla fast-food tüketmekte olduğunu ifade etmişlerdir. Özdiç (2004), fast-food türü gıda tüketen öğrencilerin % 16,2'sinin her gün bir fast-food tüketim noktasına gittiğini, %39,5'inin haftada 2'den fazla, %21,3'ünün de haftada bir gitmekte olduğunu belirtmiştir.

Tablo 2. Hazır gıda tüketme sıklığının yaş gruplarına göre dağılımı (%)

Table 2. Distribution of ready-made food consumption by age groups (%)

Yaş Grupları	Hazır gıda tüketme sıklığı					İstatistik
	Günde bir	Haftada bir	Haftada Birkaç kez	Ayda bir	Hazır gıda tüketmiyor	
18-20	39.7	17.6	36.4	5.4	0.8	$\chi^2 = 62.357^{**}$ Cramer's v = 0.215
21-25	40.2	16.1	36.8	6.9	0.0	
25-35	16.7	16.7	33.3	33.3	0.0	
36-50	0.0	0.0	33.3	33.3	33.3	
50>	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	
Genel	39.0	17.0	36.3	6.8	0.9	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Yaş grupları ile hazır gıda tüketme nedeni arasında da anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Tablo 3). 50 yaş üzeri hariç tüm yaş gruplarının büyük çoğunluğu hazır gıdaları pratik buldukları ve zaman tasarrufu sağladığı için tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu durum, fast-food türü gıdaların insan hayatına girip onun bir parçası olmasına neden olan en önemli özelliğidir. Öztürk ve Onurlubaş (2022) yaptığı anket çalışmasında öğrencilerin gündelik yaşamlarında fast-food tüketmeyi tercih etme nedenleri; başta okuyor olmak (%67.3) lezzetli olması (%65.3), arkadaş ortamının etkisi olması (%58.2), kitle iletişim alanındaki reklamlardan etkilenmeleri (%48.2), ucuz olması (%45.2) olduğunu belirtmiştir. Cömert (2014) tarafından yapılan çalışmada, üniversite öğrencilerinin fast-food tüketim nedenleri olarak ilk sırada pratik olması (%59.5), ekonomik olması (%18.3), lezzetli olması (%16.5), sağlıklı olması (%2.5), popüler olması (%2.3) ve güvenli olması (%1) olduğunu belirtmişlerdir. Bayhan ve ark. (2015) çalışmalarında öğrencilerin hızlı hazır yiyecek işletmelerini tercih etmesini sağlayan kriterler olarak ürünün lezzet ve tazeliği (% 30.43), ürünün kalitesi (% 23.46), işletmenin temiz olması (%16.07), ürünün fiyatı (%12.50), hızlı ve iyi servis (%7.61), çalışanların tutumu (%4.35), kolay ulaşım (%3.04) ve reklam (%2.54) faktörlerinin etkili olduğunu tespit etmişlerdir. Dal ve ark. (2019) ise öğrencilerin ev dışı ürünleri tercih etmelerinde kolay hazırlanması, zamandan tasarruf, marka olması, ucuz olması gibi faktörlerin ön plana çıktığını ifade etmişlerdir. Ermiş ve ark. (2015) çalışmalarında öğrencilerin yemek seçiminde büyük ölçüde yemeğin doyuruculuğuna (%32,9), arzu edilen olmasına (%30.4) ve temizliğine (%17.1) önem vermekte olduğunu belirtmişlerdir. Yılmaz ve ark. (2009) Trakya bölgesinde yaptıkları çalışmada, gıda alışverişinde en fazla belirleyici olan faktörleri üretim ve son kullanma tarihi, tazelik, tat- lezzet, gıdanın işlenmesi ve hijyeni olarak sıralamışlardır. Ailelerin önem verdikleri diğer bir konunun ise ilgili gıdanın fiyatı olduğunu belirtmişlerdir.

Öğrencilerin yaş grupları ile hazır gıda tüketimine başlama yaşı arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 4). 18-20 ve 21-25 yaş gruplarında hazır gıda tüketimine başlama yaşları çok farklılık göstermemiş ve her dönemdeki dağılım oranları yakın olmuştur. Ancak 50 yaş üzeri olanların tamamı hazır gıda tüketimine üniversite yaşamında başladıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 3. Yaş grupları ile hazır gıda tüketme nedeninin dağılımı (%)

Table 3. Distribution of the reason for consuming ready-made food by age groups (%)

Yaş Grupları	Hazır gıda tüketme nedeni							İstatistik
	Pratik	Besin değeri	Zaman tasarrufu	Fiyat uygun	Severek tüketiyor	Lezzetli buluyor	Birden fazla seçenek	
18-20	58,6	0,4	11,7	11,7	5,9	8,4	3,3	$\chi^2 = 42.241^*$ Cramer's v = 0.178
21-25	62,1	1,1	14,9	3,4	2,3	10,3	5,7	
25-35	50,0	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
36-50	50,0	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
50>	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	
Genel	59.1	0.6	13.5	9.2	4.8	8.6	4.2	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Tablo 4. Hazır gıda tüketimine başlama yaşının dağılımı (%)

Table 4. Distribution of the age of onset of ready-made food consumption (%)

Yaş Grupları	Hazır gıda tüketimine başlama yaşı				İstatistik
	<10	11-15	16>	Üniversite	
18-20	24.7	36.8	22.6	15.9	$\chi^2 = 31.120^{**}$ Cramer's v = 0.176
21-25	24.1	25.3	39.1	11.5	
25-35	0.0	0.0	33.3	66.7	
36-50	0.0	50.0	0.0	50.0	
50>	0.0	0.0	0.0	100.0	
Genel	23.9	33.1	26.9	16.1	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Yaş grupları ile hazır gıda satın alırken indirimli ürünleri tercih etme durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür (Tablo 5). 35 yaşına kadar olan katılımcıların büyük çoğunluğu hazır gıda alırken indirimli ürünleri tercih ettiklerini belirtirken 50 yaş üzeri olanların hepsi indirimli ürünleri tercih etmediklerini belirtmişlerdir. 36 yaş ve üstü öğrencilerin daha dikkatli davrandıkları ve indirimli ürünleri tercih etme oranlarının düşük olduğu görülmektedir. Genel olarak indirimli ürünleri tercih edenlerin oranı yüksek olmuştur.

Tablo 5. Hazır gıda satın alırken indirimli ürünleri tercih etme durumu (%)

Table 5. The situation of preferring discounted products when purchasing ready-made food (%)

Yaş Grupları	Hazır gıda satın alırken indirimli ürünleri tercih etme durumu			İstatistik
	Evet	Hayır	Bazen	
18-20	66.4	6.7	28.9	$\chi^2 = 18.960^*$ Cramer's v = 0.168
21-25	59.8	10.3	29.9	
25-35	66.7	16.7	16.7	
36-50	0.0	50.0	50.0	
50>	0.0	100.0	0.0	
Genel	62.7	8.3	29.0	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin yaş grupları ile hazır gıdaların gıda mevzuatına uygun üretiliyor mu sorusuna verdikleri yanıt arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 6). 18 ile 35 yaş arasında olan katılımcıların çoğunluğu bu soruya hayır ve bazen yanıtı vermişlerdir. 36-50 yaş grubunun çoğunluğu ise evet, 50 yaş üzeri olanların hepsi bazen yanıtı vermiştir. Genel olarak katılımcıların yarısından fazlası hayır yanıtı vermiştir.

Tablo 6. Hazır gıdaların gıda mevzuatına uygun üretilip üretilmediğine verilen yanıtların dağılımı (%)

Table 6. Distribution of responses given whether ready-made foods are produced in accordance with food legislation (%)

Yaş Grupları	Hazır gıdalar gıda mevzuatına uygun üretiliyor mu?			İstatistik
	Evet	Hayır	Bazen	
18-20	11.3	48.5	40.2	$\chi^2 = 20.571^{**}$ Cramer's v = 0.175
21-25	9.2	66.7	24.1	
25-35	16.7	50.0	33.3	
36-50	66.7	0.0	33.3	
50>	0.0	0.0	100.0	
Genel	11.3	52.7	36.0	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıdaları nereden temin ediyorsunuz sorusuna verdikleri yanıt arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Tablo 7). Katılımcıların yarısından fazlası hazır gıda ürünlerini marketlerden temin ettiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 7. Öğrencilerin barınma durumlarına göre hazır gıdaları temin etme tercihlerinin dağılımı (%)

Table 7. Distribution of students' preferences for providing ready-made foods according to their housing status

Barınma Durumu	Hazır gıdaları nereden temin ediyorsunuz?			İstatistik
	Market	Sanal Market	Satışı Yapılan İşletmelerden	
Ailesi ile	57.3	10.3	32.5	$\chi^2 = 10.840^*$ Cramer's v = 0.127
Yurtta-Pansiyonda	52.8	22.4	24.8	
Öğrenci evi	46.2	26.9	26.9	
Genel	52.5	19.4	28.1	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile sınav dönemlerindeki hazır gıda tüketme oranları arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 8). Öğrenci evinde ve yurtta ya da pansiyonlarda kalan katılımcılarda sınav döneminde hazır gıda tüketimi daha fazla olurken, ailesi ile kalanlarda daha az olduğu görülmüştür. Genel olarak katılımcıların yarıya yakın kısmı sınav döneminde hazır gıda tüketimini tercih ettiklerini belirtmişlerdir

Tablo 8. Sınav dönemlerinde hazır gıda tüketme tercihlerinin öğrencilerin barınma durumuna göre dağılımı(%)

Table 8. Distribution of ready-made food consumption preferences according to the housing status of students during exam periods (%)

Barınma Durumu	Sınav döneminde hazır gıda tüketiminiz artıyor mu?			İstatistik
	Evet	Hayır	Fark etmiyor	
Ailesi ile	31.6	25.6	42.7	$\chi^2 = 27.458^{**}$ Cramer's v = 0.202
Yurtta-Pansiyonda	53.6	12.8	33.6	
Öğrenci evi	65.6	9.7	24.7	
Genel	49.3	16.4	34.3	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıda tüketme öğünleri arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 9). Öğrenci evleri ve yurttan kalan öğrencilerin yarıya yakın kısmı akşam yemeklerinde tercih ederken, ailesi ile kalanların yarısından fazlası öğlen yemeklerinde tercih etmişlerdir. Genel olarak katılımcıların büyük çoğunluğu hazır gıdaları öğlen ve akşam yemeklerinde tercih ettiklerini, belirtmişlerdir. Dülger ve Mayda (2016) araştırmasında ankete katılan kız öğrencilerin en fazla tükettiği ara öğün olarak ikindi, erkek öğrencilerde en fazla tüketilen ara öğün ise yatmadan önce olduğunu belirtmiştir. Öztöp ve ark. (2016) çalışmasında ankete katılan öğrencilerin %78.7'sinin öğleden sonra, %1.4'ünün sabah, %19.9'unun da akşam öğünlerinde fast food türü beslenmeyi tercih ettiklerini söylemişlerdir. Özdiç (2004) çalışmasında fast-food türü gıda tüketen öğrencilerin %64.1'ünün bu tür ürünleri öğle vaktinde, %19'unun akşam, %2.8'inin sabah, %1.7'sinin de günün diğer zamanlarında tüketmekte olduğunu belirtmiştir. Öztürk ve Onurlubaş (2022) öğrencilerin %7.5'inin sabah kahvaltısında, %60.4'ünün öğlen yemeklerinde, %40.5'inin ise akşam yemeklerinde fast-food tüketmeyi tercih etmekte olduğunu ifade etmişlerdir.

Tablo 9. Hazır gıda tüketme öğün tercihlerinin öğrencilerin barınma durumuna göre dağılımı (%)

Table 9. Distribution of ready-made food consumption repast options according to the accommodation status of students (%)

Barınma Durumu	Hazır gıdayı hangi öğünde tüketirsiniz?				İstatistik
	Sabah	Öğle	Akşam	Gece geç saatlerde	
Ailesi ile	3.4	59.8	27.4	9.4	
Yurtta-Pansiyonda	4.0	29.6	47.2	19.2	$\chi^2 = 32.289^{**}$ Cramer's v = 0.220
Öğrenci evi	5.4	28.0	52.7	14.0	
Genel	4.2	39.7	41.8	14.3	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıdaların fiyat değerlendirmesi arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Tablo 10). Katılımcıların büyük çoğunluğu hazır gıda alırken fiyatının önemli olduğunu belirtmişlerdir. Bu oran öğrenci evi ve yurttan veya pansiyonda kalan öğrenciler arasında biraz daha yüksek olmuştur. Öztürk ve Onurlubaş (2022) araştırmalarına katılan öğrencilerin büyük çoğunluğunun fast-food ürünlerini seçerken fiyatını dikkate aldıklarını tespit etmişlerdir. Kolodinsky ve ark. (2008), 110 üniversite öğrencisi üzerinde yaptıkları çalışmada, fiyatın gıda satın alma davranışlarında etkili olduğunu ifade etmişlerdir.

Tablo 10. Öğrencilerin barınma durumlarına göre hazır gıdaların fiyatlarını değerlendirmelerinin dağılımı (%)

Table 10. Distribution of students' evaluations of the prices of ready-made foods according to their housing status (%)

Barınma Durumu	Hazır gıda satın alırken sizce fiyat önemli midir?			İstatistik
	Evet	Hayır	Bazen	
Ailesi ile	58.1	7.7	34.2	
Yurtta-Pansiyonda	74.4	3.2	22.4	$\chi^2 = 12.065^*$ Cramer's v = 0.134
Öğrenci evi	76.3	6.5	17.2	
Genel	69.2	5.7	25.1	

*P<0.05seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıdaları satın alırken indirimli ürünleri tercih etme durumları arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Tablo 11). Genel olarak öğrencilerin büyük çoğunluğu hazır gıdaları satın alırken indirimli ürünleri tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu oran ailesi ile kalan öğrencilerde biraz daha düşük olmuştur.

Yüksel ve ark. (2018) Gümüşhane Üniversitesi öğrencileri üzerinde yaptıkları anket çalışmasında öğrencilere sorulan “çips fiyatları tüketiminizi etkiler mi?” sorusuna erkek öğrenciler %30.2’si kız öğrencilerin %42.6’sı evet cevabını, erkek öğrencilerin %57.4’ü kız öğrencilerin %44.2’si hayır cevabını vermiştir.

Tablo 11. Öğrencilerin barınma durumları göre indirimli hazır gıdaları tercih etme seçeneklerinin dağılımı(%)

Table 11. Distribution of students' options for choosing discounted ready-made foods according to their housing status (%)

Barınma Durumu	Hazır gıdaları satın alırken indirimli ürünleri tercih eder misiniz?			İstatistik
	Evet	Hayır	Bazen	
Ailesi ile	47.9	15.4	36.8	$\chi^2 = 22.200^{**}$ Cramer's v = 0.182
Yurtta-Pansiyonda	68.0	4.0	28.0	
Öğrenci evi	74.2	5.4	20.4	
Genel	62.7	8.3	29.0	

**P<0.01 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıdalarda katkı maddesi kullanılıyor mu sorusuna verdikleri yanıt arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 12). Öğrencilerin çoğunluğu hazır gıdalarda katkı maddesi kullanıldığını ifade etmişlerdir. Yüksel ve ark. (2018) yaptıkları anket çalışmasında öğrencilere sorulan “gıdalara katılan katkı maddelerinin tümü zararlı mıdır?” sorusuna erkek öğrencilerin %26.5’i kız öğrencilerin %28.7’si evet seçeneğini işaretlemiştir. Yüksel ve ark. (2018) yaptıkları anket çalışmasında öğrencilerin tükettikleri ürün içerisindeki gıda katkı maddelerine olan duyarlılıklarının yeterli olmadığını ve aynı zamanda öğrencilerde gıda katkı maddesi denildiğinde yanlış algıların da ortaya çıktığını saptamışlardır.

Tablo 12. Öğrencilerin barınma durumları ile hazır gıdalarda katkı maddesi kullanılıyor mu sorusuna verdikleri yanıtın dağılımı (%)

Table 12. Distribution of students' answers to the question of housing status and whether additives are used in ready-made foods (%)

Barınma Durumu	Hazır gıdalarda katkı maddesi kullanılıyor mu?			İstatistik
	Evet	Hayır	Fikrim yok	
Ailesi ile	60.2	4.2	35.6	$\chi^2 = 10.040^*$ Cramer's v = 0.122
Yurtta-Pansiyonda	65.6	5.6	28.8	
Öğrenci evi	79.6	3.2	17.2	
Genel	67.6	4.4	28.0	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Öğrencilerin barınma durumları ile cinsiyetleri arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Tablo 13). Erkek öğrencilerin daha çok öğrenci evinde kaldıkları, kadın öğrencilerde bu oranın daha düşük olduğu görülmüştür. Kadın öğrencilerin daha çok yurtta pansiyonda ya da ailesi ile kalmayı tercih etmekte olduğu görülmüştür. Durmaz ve ark. (2002) üniversite öğrencilerinin %34.71’inin yurtta, %18.46’sının öğrenci evinde kaldığını belirtmişlerdir. Filiz ve Demir, (2004) üniversitede okuyan kız öğrencilerin %53.7’sinin evde, %21.5’inin ailesi ile birlikte evde, %18.2’sinin yurtta kaldığını tespit etmişlerdir.

Öğrencilerin barınma durumları ile BKİ arasında anlamlı bir ilişki vardır (Tablo 14). Ankete katılan öğrencilerin yarısından fazlasının BKİ değerlerinin normal olduğu görülmüştür. Ailesi ile ve öğrenci evinde kalan öğrencilerde aşırı kiloluların oranı daha yüksek olmuştur. Vançelik ve ark. (2006) yapmış olduğu çalışmanın

sonuçlarına göre; normal kilolu olma oranı erkeklerde %80.4 iken kızlarda %78.2 olarak bulunmuştur. Yılmaz ve Özkan (2007) üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi konulu çalışmalarına katılan öğrencilerin, % 18.9'un düşük kilolu, %77.7'sinin normal kilolu% 2.9'un fazla kilolu ve % 0.6'sının obez olduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 13. Öğrencilerin barınma durumlarının cinsiyete göre dağılımı (%)

Table 13 Distribution of students' housing status by gender (%)

Barınma Durumu	Cinsiyet		İstatistik
	Kadın	Erkek	
Ailesi ile	33.9	61.1	
Yurtta-Pansiyonda	37.6	62.4	$\chi^2 = 6.718^*$
Öğrenci evi	21.5	78.5	Cramer's v = 0.141
Genel	31.8	68.2	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

Tablo 14. Öğrencilerin barınma durumlarına göre BKİ dağılımı (%)

Table 14. BMI distribution of students according to their housing status (%)

Barınma Durumu	Boy Kilo indeksi (BKİ)				İstatistik
	Zayıf	Normal	Aşırı kilolu	Obez	
Ailesi ile	8.5	55.1	24.6	11.9	
Yurtta-Pansiyonda	9.6	68.8	17.6	4.0	$\chi^2 = 14.283^*$
Öğrenci evi	6.5	57.0	32.3	4.3	Cramer's v = 0.146
Genel	8.3	60.7	24.2	6.8	

*P<0.05 seviyesinde anlamlı ilişki bulunmaktadır.

4. Sonuç

Üniversite öğrencilerinin hazır gıda tüketimi gibi olumsuz yeme davranışı ve beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikler fizyolojik ve psikolojik sorunlara yol açabilmektedir (Tuğay, 2019). Beslenme alışkanlığının değişmesi sonucunda öğrencilerin zihinsel, fiziksel durumları hatta okul başarısı bile etkilenmektedir. Bu sebeplerden dolayı üniversite öğrencilerinin beslenme bilgi ve alışkanlıklarının saptanması ile uygun öneriler geliştirilmesi oldukça önem kazanmaktadır (Özütürker ve Özer, 2016).

Namık Kemal Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokul öğrencilerinin hazır gıda tüketim sıklıklarını, tüketim nedenlerini, hazır gıda tüketme nedenlerine etki eden faktörleri belirlemek ve yaş gruplarının, barınma koşullarının bu faktörlerle etkileşim oranlarını belirlemek amacıyla yaptığımız çalışmada aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır;

- 18-25 yaş gruplarında bulunan öğrenciler daha sık hazır gıda tüketirken, 50 yaş üstü öğrenciler ayda bir hazır gıda tükettiklerini belirtmişlerdir.
- Öğrenciler genel olarak hazır gıdayı, pratik olması, zaman tasarrufu sağladığı için, fiyatının uygun olmasından dolayı, lezzetli bulduğundan, severek tükettiği için, çeşidinin fazla olduğu ve besin değeri için tükettiklerini ifade etmişlerdir.
- Yaşları daha genç olan öğrencilerin hazır gıdaya başlama yaşları daha erken iken 25 yaş ve üstü öğrencilerin ise daha geç hazır gıda ile tanıştıkları görülmüştür.
- Yaşları daha genç olan öğrencilerin büyük çoğunluğu indirimli ürünleri tercih ederken, 36 yaş ve üstü öğrenciler daha dikkatli davrandıkları ve indirimli ürünleri tercih etme oranlarının düşük olduğu görülmektedir.

- Sınav zamanlarında hazır gıda tüketimindeki artış oranı öğrenci evinde kalan öğrencilerde en yüksek iken ailesi ile kalan öğrencilerde en düşüktür.
- Öğrenci evi ve yurttan - pansiyonda kalan öğrenciler büyük oranda hazır gıda satın alırken fiyatın önemli olduğunu belirtmiştir.
- Öğrenciler genel olarak %62.7 oranında hazır gıdaları satın alırken indirimli ürünleri tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. İndirimli ürünleri en yüksek oranında öğrenci evinde kalan öğrenciler tercih etmişlerdir.
- Erkek öğrencilerin daha çok öğrenci evinde kaldıkları, kadın öğrencilerde bu oranın daha düşük olduğu görülmüştür. Kadın öğrencilerin ise yurttan pansiyonda ya da ailesi ile kalmayı tercih etmekte olduğu görülmüştür.

Etik Kurul Onayı

Bu çalışma Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan 14/11/2022 tarih ve 232578 sayılı izin kapsamında hazırlanmıştır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları olarak aramızda herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederiz.

Yazarlık Katkı Beyanı

Planlama: Kayıoğlu, S, İçöz, A.; Materyal ve Metot: Kayıoğlu, S, İçöz, A.; Veri toplama ve İşleme: Kayıoğlu, S, İçöz, A.; Literatür Tarama: Kayıoğlu, S, İçöz, A.; Makale Yazımı, İnceleme ve Düzenleme: Kayıoğlu, S, İçöz, A.

Kaynakça

- Ağır, H. B. ve Akbay, C. (2021). Tüketicilerin fast food tüketim sıklığını etkileyen faktörlerin analizi. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 18(3): 436-445.
- Alyaaqoubi, S. J. M., Sani, N. A., Abdullah, A. and Rahman R. D. A. (2009). Microbiological quality of selected ready-to-eat food at Hulu Langat district, Malaysia. *Prosiding Seminar Kimia Bersama UKM-ITB VIII*: 421-433.
- Anonim (2010). Dünya Sağlık Örgütü [World Health Organization]. Global strategy on diet, physical activity and health: Childhood overweight and obesity. <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/en/>
- Anonim (2022) <https://www.nkfu.com/hazir-gida-nedir-hazir-gidalar-nelerdir-ozellikleri-ve-hakkinda-gercekler>
- Badrie, N., Joseph, A. and Chen, A. (2004). An observational study of food safety practices by street vendors and microbiological quality of street purchased hamburger beef patties in Trinidad, West Indies. *International Journal of Food Safety*, 3: 25-31.
- Banna, J., Richards, R. and Brown, L. B. (2017). College students' perceived differences between the terms real meal, meal, and snack. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 49(3): 228-235.
- Bayhan, M., Soba, M. ve Bildik, T. (2015). Hızlı hazır yemek (Fast-Food) sektöründe hizmet veren işletmelerin analitik hiyerarşi prosesi ile değerlendirilmesi: Pamukkale Üniversitesi Örneği. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 13(1): 36-47.
- Brady, K. M., Robertson, C. J. and Cronin, J. J. (2001). Managing behavioral intentions in diverse cultural environments: An investigation of service quality, service value and satisfaction for American and Ecuadorian fast food customers. *Journal of International Management*, 11(7): 1 29-1 49.
- Cömert, M. (2014). Gençlerin fast food tüketim alışkanlıkları. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(6): 423-427.
- Dal, B., Yüzbaşıoğlu, R. ve Kızılaslan, H. (2019). Öğrencilerin gıda tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma (Almus Meslek Yüksekokulu Örneği). *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(2): 76-84.
- Durmaz, H., Sağlık, E. ve Tarakçı Z. (2002). Yüksekokul öğrencilerinin içme sütü tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 13(1): 69-73.
- Dülger, H. ve Mayda, A. S. (2016). Bartın üniversitesi sağlık hizmetleri meslek yüksekokulu öğrencilerinde beslenme alışkanlıkları ve obezite prevalansı. *Düzce Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 6(3):173-177.
- Engin, H. B. (2013). Çocuk ve Reklam: Çocuklar Olması Gerekinden Erken Büyüyor. *1. Türkiye Çocuk ve Medya Kongresi*. 14-15 Kasım, İstanbul, Türkiye. 1. Türkiye Çocuk ve Medya Kongresi Bildiriler Kitabı (1. Cilt), Çocuk Vakfı Yayınları:104, Yayın Dizisi: 5: 217-234.
- Ermiş, E., Doğan, E., Erilli, N. ve Satici, A. (2015). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi: Ondokuz Mayıs Üniversitesi örneği. *Spor ve Performans Araştırmaları Dergisi*, 6(1): 30-40.
- Filiz, K. ve Demir, M. (2004). Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulunda Okuyan Öğrencilerin Barınma ve Beslenme Durumlarının Araştırılması. *Gazi Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi*, 5(2):225-234.
- Gujarati, D. N. (1995). Basic Econometrics. 3rd Edition, McGraw - Hill, Inc., New York.
- Gündüz, O. ve Aydoğan, C. (2015). Önlisans öğrencilerinin gıda güvenliği bilinç düzeyleri üzerine bir araştırma. *Akademik Yaklaşımlar Dergisi*, 6(1): 34-44.
- Gündüz, O. ve Emir, M. (2010). Dondurulmuş gıda tüketimini etkileyen faktörlerin analizi: Samsun İli örneği. *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 14(3): 15-24.
- Kennedy-Behr, A., Rodger, S. and Mickan, S. (2015). Play or hard work: Unpacking well-being at preschool. *Research in developmental disabilities*, 38:30-38.
- Kolodinsky, J., Green, J., Michahelles, M. and Harvey-Berino, J. R. (2008). The use of nutritional labels by college students in a food-court setting. *Journal of American College of Health*. 57(3):297-301.
- Köksal, G. ve Gökmen-Özel, H. (2012). Çocukluk ve Ergenlik Döneminde Obezite. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 729, Baskı : Reklam Kurdu Ajansı Org. Tan. Tas. Rek. San. Tic. Ltd. Şti. Ankara.
- Köse, N. ve Yaman, K. (2010). Tüketicilerin gıda maddelerinin son kullanma tarihine verdikleri önem üzerine bir araştırma: Kastamonu ili merkez ilçe örneği. *Kastamonu Üniversitesi Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18(1): 233-240.
- Mirer, T. W. (1995). Economic Statistics and Econometrics. 3 Edition, Prentice Hall, Inc., New Jersey, U.S.A.
- Oranusi, U. S. and Braide, W. (2012). A study of microbial safety of ready-to-eat foods vended on highways: Onitsha- Owerri, South East Nigeria. *International Research Journal of Microbiology*, 3(2): 66-71.
- Özdinç, İ. Y. (2004). Üniversite öğrencilerinin fast food tüketim alışkanlıkları ve tüketim noktası tercihlerini etkileyen faktörler. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 15(1): 71-79.

- Öztop N., Gülbandılar A., Okur M. ve Kolcu Y. (2016). Dumlupınar Üniversitesi Altıntaş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Fast Food Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. UMYOS 2016, 5th International Vocational Schools Symposium Importance of Vocational Education in World Prizen/ Kosova , 522-529.
- Öztürk, D. ve Onurlubaş, E. (2022). Üniversite öğrencilerinin fast-food tüketim alışkanlıklarının incelenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 11(3):221-232.
- Özütürker, S. ve Özer, B. K. (2016). Erzincan üniversitesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ve antropometrik özelliklerinin değerlendirilmesi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2):63-74.
- Özyazıcıoğlu, N., Çımar, H. G., Buran, G. ve Ayverdi, D. (2009). Uludağ Üniversitesi Sağlık Yüksekokulu öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Anadolu Hemşirelik ve Sağlık Bilimleri Dergisi*, 12(2): 34-40.
- Quadir, S. E. ve Akaroglu, G. (2009). Televizyon reklamlarının çocuk tüketiciler üzerine görsel etkilerinin bir incelemesi. *Selçuk İletişim*, 6(1): 78-98.
- Stank, T. P., Goldsby, T. J. and Vickery, S.K. (1999). Effect of service supplier performance on satisfaction and loyalty of store managers in the fast food industry. *Journal of Operations Management*, 17: 429-447.
- Şenses-Ergül, Ş., Sarı, H., Ertaş, S., Berberoğlu, U., Cesaretli, Y. ve Irmak, H. (2015). Tüketime sunulan çeşitli hazır yemek ürünlerinin mikrobiyolojik kalitesinin belirlenmesi. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 72(3): 199-208.
- Tuğay, E. (2019). *Üniversite öğrencilerinin yaşam kalitesi beden algısı ve beslenme durumunun saptanması*. (Yüksek Lisans Tezi) Biruni Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Türkiye.
- Vançelik, S., Önal, S. ve Güraksın, A. (2006). Atatürk Üniversitesi öğrencilerinde beden ağırlığı durumu ve ilişkili bazı faktörler. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni*, 5(2): 72-82.
- Yerlıkaya, E. ve Karagücü, H. (2020). Siirt Üniversitesi Sağlık Yüksekokulu öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları, bilgi düzeyleri ve obezite risklerinin belirlenmesi. *Euroasia Journal of Mathematics, Engineering, Natural & Medical Sciences*, 7(10): 131-136.
- Yılmaz, E. ve Özkan, S. (2007). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıklarının incelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 2(6):87-104.
- Yılmaz, E., Oraman, Y. ve İnan, İ. H. (2009). Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: Trakya örneği. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1):1-10.
- Yüksel, F., Yavuz, B. ve Çimen, N. C. (2018). Gümüşhane Üniversitesi öğrencilerinin cips tüketim durumlarının belirlenmesi. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Fen ve Mühendislik Dergisi*, 2(1):17-36.