

Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Maraş Tarhanası Tüketim Biçimlerinin Belirlenmesi

Elife KAYA^{1*}, Z. Hatice ŞEKKELİ¹, F. Betül TEKİN¹, Tuğba K.ERDEM¹
¹KSÜ, Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü, Kahramanmaraş

Geliş (Received): 14.04.2015

Kabul (Accepted): 03.12.2015

ÖZET: Bu çalışma Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin Maraş tarhanası tüketim biçimlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Meslek Yüksekokulunun 24 bölümünde eğitim gören 435 öğrenci ile yüz yüze görüşme tekniği uygulanarak veriler elde edilmiş, elde edilen verilerin istatistiksel analizinde SPSS paket programı kullanılmış, tanımlayıcı istatistiksel analizler uygulanmıştır. Çalışma sonuçlarına göre; Maraş tarhanasının çorba ve çerez olarak tüketiminin yapıldığı, çerez olarak tüketenlerin çorba olarak tüketenlere kıyasla çoğunlukta olduğu belirlenmiştir. Maraş tarhanası çerez olarak, başta ceviz olmak üzere fındık, fıstık gibi kuruyemişler ile birlikte de tüketilmektedir. Diğer taraftan öğrencilerin büyük bir kısmı (%69,3) tarhanayı bir tür çips olarak görmekte ve bu anlayışla da tüketmektedir. Araştırma bulguları Maraş tarhanasının, genç tüketicilerin tüketme alışkanlıklarını olumlu yönde etkileyecek sağlıklı bir alternatif olduğunu göstermektedir. Dolayısı ile doğru bir tanıtım yapılmasıyla halinde ulusal pazarda yaygınlaştırılması mümkün olabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Maraş tarhanası, Tüketim Biçimleri, Çerez gıda

The Determination of Maraş Tarhana Consumption Types in Kahramanmaraş Vocational School Students

ABSTRACT: The purpose of this study is to determine the types of Maraş tarhana's consumption among the students in different departments of Kahramanmaraş Vocational School. This study were applied the techniques face to face interviews with 435 students who receive training in 24 departments of Vocational School. SPSS package program and descriptive statistical analysis were used for statistical analysis of data obtained. According to the study results; Maraş tarhana are consumed as soup and a snack. As compared with the consumption of Maraş tarhana soup, it is considered to be more common the consumption as a snack. Maraş tarhana is consumed as a snack with nuts (such as walnuts, hazelnuts, peanuts). The mostly of Vocational school students have thought that tarhana as a kind of chips (%69,3) and are consumed with the intention of chips. The research findings to show that Maraş tarhana will be a healthy alternative to effect positively consuming habits of young consumers. Therefore, it will be possible to expand into the national market with a correct promotion.

Key Words: Maraş Tarhanası, Types of Consumption, Snack Food

GİRİŞ

Ülkemize özgü, beslenme alışkanlıkları açısından önemli bir yere sahip ve geleneksel bir ürün olan tarhana, genellikle çorba yapımında kullanılan, tahıl ve yoğurt karışımından oluşan fermente bir gıdadır (Akbaş ve Coşkun, 2006).

Tarhana standardına (TS 2282) göre tarhana; “buğday unu, kırmısı, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir” şeklinde tanımlanmıştır (Anonim, 2004). Tarhana standardına (TS 2282) göre; un, göçe, irmik ve karışık tarhana olmak üzere dört tipe ayrılan tarhananın yapım şekli ve içerdiği malzemeler yörelere göre farklı özellikler taşımaktadır. Bu çeşitlilik yöresel olarak kullanılan hammaddedeki değişiklikler ve farklı sunum şekillerinden de kaynaklanmaktadır (Aksu ve ark.,2012). Ayrıca kuru çorba olarak nitelenen tarhananın, taşınması ve muhafazasının oldukça kolay olması da tercih nedenidir (Siyamoğlu, 1961).

Eski zamanlardan beri çorba şeklinde tüketimi olan tarhana, besin değeri ve bileşim bakımından zengin

olup, beslenme açısından büyük öneme sahiptir (Yazman, 1989; Dayısoylu ve ark., 2002). Tarhananın faydaları hakkında, besleyici ve enerji verici özellikleri vurgulanırcasına bir Türk atasözünde “Çay iç damı dolaş, tarhana iç dağı dolaş” denilmektedir (Erbaş, 2003). Ayrıca tarhana, bitkisel ve hayvansal kaynaklı hammaddelerin kullanımıyla üretiminde başvuru olan fermentasyon nedeniyle besin öğelerinin zenginliği ve sindirilebilirliği açısından da iyi bir gıda maddesidir (Certel ve Ertugay, 1997; Dayısoylu ve ark., 2002).

Fermentasyon tekniği ile üretilen gıdalar; besin değeri yüksek ve sağlıklı ürünler olarak değerlendirilir ve çoğunlukla geleneksel yöntemlerle üretilerek insanların günlük diyetlerinde önemli bir yer tutarlar (Leroyve De Vuyst, 2004). Bu gıdalar, üretimlerinde kullanılan hammaddelerle kıyaslandıklarında besinsel ve duyuşal değerlerinin geliştiği görülmektedir. Bunun yanı sıra fermentasyon boyunca meydana gelen organik asitler, ürünün pH'sını düşürerek koruyucu etki meydana getirmekte, istenmeyen bakteriler üzerinde bakteriyostatik etki oluşturmaktadır (Temiz ve Pirkul, 1991; Tamer ve ark., 2004).

Maraş tarhanası, bilinen tarhanalardan gerek üretim şekli ve tüketim biçimi gerekse yapısı ve lezzeti

*Sorumlu yazar: Kaya, E., elife_kaya@hotmail.com

bakımından bazı farklılıklar içermektedir (Semerci, 2010). İçeriğinde bulunan ve probiyotik özellikleriyle bilinen yoğurt bakterileri, laktik asit fermantasyonu yaparak ürünün raf ömrünü uzatmada bir gıda muhafaza tekniği oluşturmada, ayrıca dövmenin prebiyotik özellik göstermesi üründeki yararlı metabolitlerin ortaya çıkmasıyla da ürüne sinbiyotik fonksiyonel bir kimlik kazandırmaktadır (Yörükoğlu ve ark., 2012).

Maraş tarhanası yapımında dövme (buğday yarması) ile yoğurdun yanı sıra ürünün lezzet ve besin değerine katkı sağlayan kekik, çörekotu gibi yardımcı unsurlar ilave edilebilmektedir. Üretim yönteminde; buğday yarması kaynamış su ile pişirilir ve tuz ilave edilir. Karışım soğuduktan sonra yoğurt, kekik ve çörekotu ilavesi yapılır. Elde edilen karışım fermantasyona bırakılır. Fermantasyonun tamamlanmasının ardından karışım “çığ” adı verilen hasır türü sergilere serilerek kurutma işlemine tabi tutulur. Kurutma işlemi tamamlandıktan sonra çığlardan ayrılan tarhana ambalajlanır (Coşkun, 2014).

Tüketim biçimi açısından incelendiğinde ise Maraş tarhanası bilinen tarhanaların aksine sadece çorba olarak tüketilmemektedir. Maraş tarhanası yapımı aşamalarından itibaren ilk olarak pişmiş dövme, sonrasında yoğurtla karıştırılmış katma aş olarak tüketilmektedir. Fermentasyon sürecinin sonunda “çığ” adı verilen sergilere ince bir katman halinde serildikten sonra yarı kurumuş halde firik olarak tüketilirken; tam kurumuş halde tarhana ve sergilere daha da ince serilmiş hali ile tarhana cipsi olarak tüketilmektedir. Ayrıca ceviz, fındık, badem gibi kuruyemişlerle birlikte tüketilebildiği gibi yağda soğanla birlikte ya da soğansız kızartılarak, sac üzerinde gevretilerek, suda veya et suyunda ıslatılarak da tüketilmektedir. Günümüzde fabrikalarda üretimine başlanan Maraş tarhanası; sade, kırmızı biberli, fıstıklı, kuşburnulu, cevizli, baharatlı, cips tarhana, firik, çerezlik tarhana, kızarmış tarhana gibi değişik şekillerde de satışa sunulmaktadır (Koyuncu ve ark., 2009; Semerci, 2010).

Literatürde tarhana ile ilgili pek çok çalışma mevcuttur. Pirkul (1988) endüstriyel tarhana üretimi üzerine yaptığı çalışmada çocuk ve risk altındaki kişilerin protein gereksinimine göre ticari tarhanaların içeriğini incelemiştir. Koyuncu ve ark., (2009) yaptıkları çalışmada, Kahramanmaraş tarhanası ve tüketim çeşitliliği belirlenmiş, Kahramanmaraş tarhanasının yapım şekli açıklanarak tüketim şekilleri de detaylandırılmıştır. Dayısoylu ve ark., (2009) yaptıkları çalışmada Kahramanmaraş tarhanasının kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini incelemişler ve beslenmedeki fonksiyonel önemini ortaya koymuşlardır. Funda ve Kıvanç (2009) yaptıkları bir çalışmada evlerde yapılan ve piyasadan temin edilen tarhana örneklerinin mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerini yaparak halk sağlığı açısından değerlendirmişlerdir. Özer (2009) yaptığı çalışmada Ege bölgesi ve Maraş yöresinde üretilen tarhanaların beslenmedeki yeri ve önemine değinmiştir. Özçam ve Obuz (2012) yaptıkları çalışmada Maraş cips tarhanalarının tekstürel ve

fizikokimyasal özelliklerini ortaya koymuşlardır. Gezginç ve Dayısoylu (2012) yaptıkları çalışmada yörede geleneksel olarak üretilen tarhana firik örneklerinin asetaldehit içeriklerini belirlemişlerdir. Yıldırım ve Felek (2014) tarhananın sağlığını üzerindeki etkilerinden bahsetmişlerdir. Dağcı ve ark., (2014) soya yoğurdunun Kahramanmaraş tarhanası yapımında kullanım olanaklarını araştırmışlardır.

Tarhananın tüketicinin damak zevkine uygun olması, kuru olarak uzun süre ve kolayca saklanabilmesi, kolayca pişirilmesi ve bileşimindeki maddelerin beslenme açısından zengin olması gibi özellikler dikkate alındığında bu geleneksel gıdanın tüketiminin yaygınlaştırılması için (Güler, 1993) yeterli tanıtımın yapılması ve faydalarının detaylıca anlatılması gerekmektedir.

Bu çalışmanın temel amacı; Kahramanmaraş Meslek Yüksek Okulu öğrencilerinin Maraş tarhanası tüketim biçimlerini saptamaktır. Bu amaçla çalışmada; tüketicilerin demografik özellikleri, tarhana tüketiminde etkili olan faktörler, tedarik şekilleri ve öğrencilerin tarhananın sağlık açısından faydalı olup olmadığı ile ilgili bilgi kaynakları belirlenmiştir.

MATERYAL VE METOT

Bu araştırma; Ekim-Kasım 2014 döneminde Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu (KMYO) öğrencilerinin Maraş tarhanası tüketim biçimlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Materyalin tamamı, “Orantılı Katmanlı Örneklem” yöntemi ile seçilen öğrencilerden, yüz yüze görüşme tekniği uygulanarak anket yoluyla toplanan verilerden oluşturulmuştur. Ana kütle büyüklüğü (5664) bilindiğinden; örneklem sayısı aşağıdaki formül kullanılarak hesaplanmıştır.

$$n = (Nt^2pq) / (d^2(N-1) + t^2pq)$$

(N: Ana kütle büyüklüğü, n: Örneklem büyüklüğü, p: İlgilenilen olayın görülme olasılığı, q: 1-p (veya ilgilenilen olayın görülme olasılığı), d: kabul edilen ± örneklem hata oranı, t_(α, sd): α anlamlılık düzeyinde, serbestlik derecesine göre t tablosu kritik değeri)

Bu formül uyarınca örneklem sayısı %5 hata oranı ve % 95 güvenlilikle 360 bulunmuştur. Anketlerin tamamının yanıtlanmama ihtimaline karşı örneklem sayısının % 25 oranında fazla anket (450 adet) dağıtılmıştır. Dağıtılan 450 anketin 435'i yanıtlanmıştır. Bu durumda anketin geri dönüş oranı % 97'dir.

Araştırma alanı olan Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulundaki bölümler; öğrenci yoğunluğu bakımından sıralanmış ve örneklem sayısı/genel sayı oranlanmıştır. Elde edilen katsayı ile her bölümdeki öğrenci sayısı çarpılarak, bölüm başına dağıtılacak anket sayısı belirlenmiştir.

Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS paket programı kullanılarak tanımlayıcı istatistikler, ortalamalar ve frekans tablolarından faydalanılmıştır. Bu çalışmada, “Kesinlikle Katılmıyorum”, “Katılmıyorum”, “Kararsızım”, “Katılıyorum” ve “Kesinlikle Katılıyorum” olmak üzere tutum ölçmek için yaygın olarak kullanılan bir ölçek türü olan beşli Likert ölçeği kullanılmıştır. Likert ölçeğine göre öğrencilerin ilgili önermeye katılma düzeyleri, tamamen katılma veya hiç katılmama durumları, tercihen beşli bir seçeneğe göre belirlenmiştir. Tablolarda yer alan tüm oranlarda, “Geçerli yüzde” temel alınmıştır.

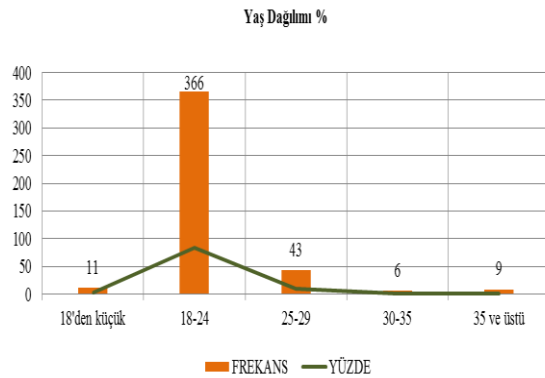
BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmaya katılan öğrencilerin; % 43.6’sı kız öğrencilerden, % 56.4’ü erkek öğrencilerden oluşmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Öğrencilerin Cinsiyet dağılımı

Öğrencilerin yaşlarına göre frekansları ve yüzdelerine bakıldığında 18-24 yaş arasında 366 kişi olduğu görülmektedir. İkinci yaş yoğunluğu ise 25-29 yaşları (N=43) arasındadır. Buna ilişkin grafik Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. Öğrencilerin Yaş dağılımı grafiği

Anket Meslek Yüksekokulumuzun 24 bölümünde okuyan öğrencilere uygulanmıştır. Örneklem büyüklüğü “Orantılı Katmanlı Örnekleme” yöntemine göre belirlenmiş olup, her bölümdeki toplam öğrenci sayısı baz alınarak, toplam öğrenci sayısına oranlanmak suretiyle aşağıdaki sayılar elde edilmiştir. “Diğer” diye

adlandırılan kısım ise cevap vermemiş kişileri göstermektedir. Bu dağılım Çizelge 1’de gösterilmiştir.

Çizelge 1. Bölüm/Programlara göre öğrenci sayıları ve dağılım yüzdeleri

BÖLÜM/PROGRAM ADI	n	%
1 Muhasebe ve Vergi Uygulamaları	34	7,8
2 Elektrik ve Enerji	33	7,6
3 Bilgisayar Programcılığı	32	7,4
4 İşletme Yönetimi	32	7,4
5 Büro yönetimi ve Yönetici Asistanlığı	30	6,9
6 Geleneksel El sanatları	27	6,2
7 Elektronik Teknolojisi	24	5,5
8 Makine ve Metal Teknolojileri	24	5,5
9 Motorlu Araçlar ve Ulaştırma Teknolojileri	24	5,5
10 Giyim Üretim Teknolojisi	17	3,9
11 Turizm ve Otel işletmeciliği	17	3,9
12 Gıda Teknolojisi	16	3,7
13 Tekstil Teknolojisi	16	3,7
14 İnşaat Teknolojisi	14	3,2
15 Finans, Bankacılık ve Sigortacılık	12	2,8
16 Lojistik	12	2,8
17 Moda Tasarım	12	2,8
18 İklimlendirme ve Soğutma Teknolojisi	11	2,5
19 Kuyumculuk ve Takı Tasarımı	10	2,3
20 Gaz ve Tesisatı Teknolojisi	9	2,1
21 Pazarlama	9	2,1
22 Kontrol ve Otomasyon Teknolojisi	7	1,6
23 Halkla ilişkiler ve Tanıtım	5	1,1
24 Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon	4	0,9
25 Diğer*	4	0,9
Toplam	435	100

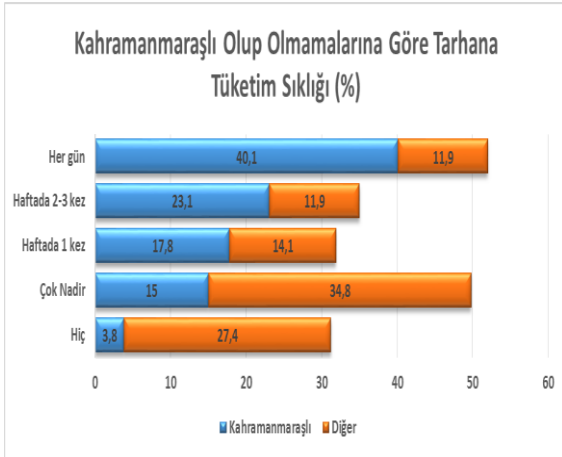
* Önermeye cevap vermemiş kişileri göstermektedir.

Araştırmaya katılan öğrenciler içinden en yüksek katılımı % 7.8’i Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Bölümünden öğrenciler gösterirken, bunu sırasıyla % 7.6 ile Elektrik ve Enerji Bölümü öğrencileri, % 7.4 ile Bilgisayar programlama ve İşletme yönetimi bölümü öğrencileri takip etmişlerdir (Çizelge 1). Şekil 3’e göre Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu’ndaki öğrencilerin % 32.9’u diğer illerden gelmiş; çoğunluğu (% 67.1) ise Kahramanmaraşlıdır.



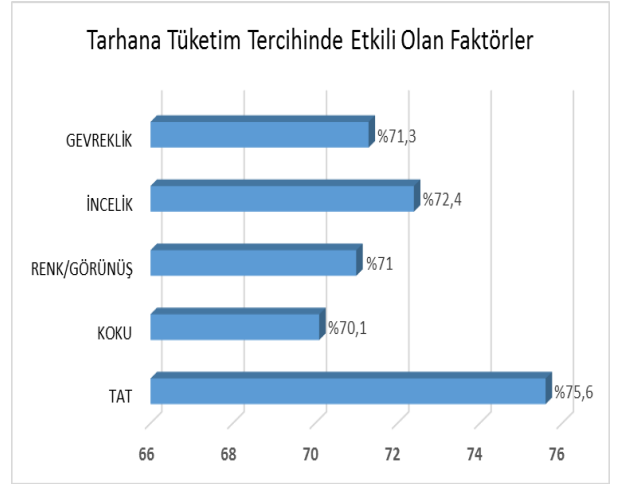
Şekil 3. Öğrencilerin Kahramanmaraşlı olup olmamalarına göre dağılımı

Tarhana tüketim sıklığı ile öğrencinin memleketinin Kahramanmaraşlı olup olmaması arasında anlamlı bir ilişki bulunmaktadır (Şekil 4). “Her gün” tarhana tüketen Kahramanmaraşlıların oranı % 40.1 iken, diğer şehirlerden gelen öğrencilerin “her gün” tarhana tüketenlerinin oranı % 11.9’dur. Aynı şekilde tarhanayı “Hiç” tüketmediğini beyan eden öğrencilerin % 27.4’ünü diğer şehirlerden gelen öğrenciler oluştururken, Kahramanmaraşlı öğrencilerin % 3.8’inin de tarhanayı “Hiç” tüketmediği Şekil 4’te görülmektedir.



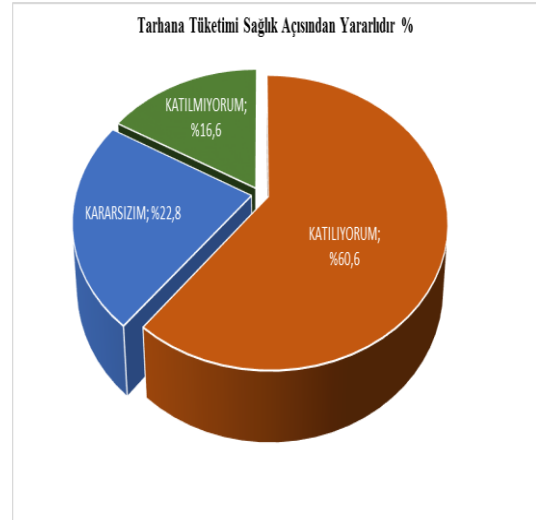
Şekil 4. Öğrencilerin Kahramanmaraşlı olup olmamalarına göre tarhana tüketim sıklıkları

Tarhana tüketimini etkileyen duyuşsal faktörler incelendiğinde tüm özelliklerin birbirine yakın değerlerde bulunduğu ve tadın % 75.6 ile en yüksek, kokunun ise % 70.1 ile en düşük orana sahip olduğu görülmektedir (Şekil 5). Buradan, tercih edilebilir bir Maraş tarhanası’nda tüm bu özelliklerin bulunmasının büyük bir öneme sahip olduğu sonucunu çıkarmak mümkündür.



Şekil 5. Tarhana tüketimini etkileyen duyuşsal faktörler

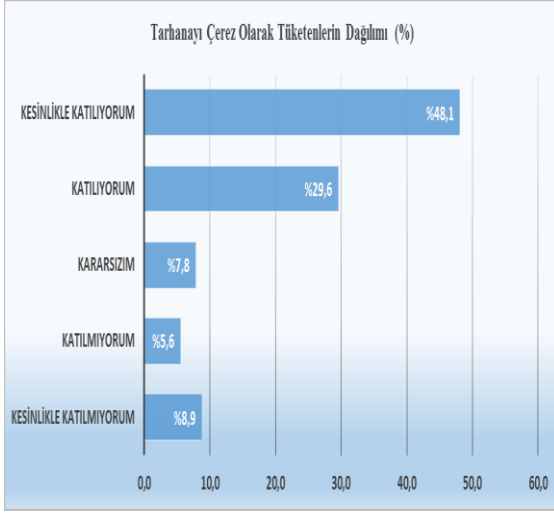
“Tarhana tüketiminin sağlık açısından yararlı olduğunu” belirten önermeye öğrencilerin % 60.6’sı katıldığını belirtirken, % 22.8’i kararsız kaldıklarını, % 16.6’sı ise katılmadıklarını belirtmişlerdir (Şekil 6).



Şekil 6. Tarhananın Tüketicideki Sağlık Algısı

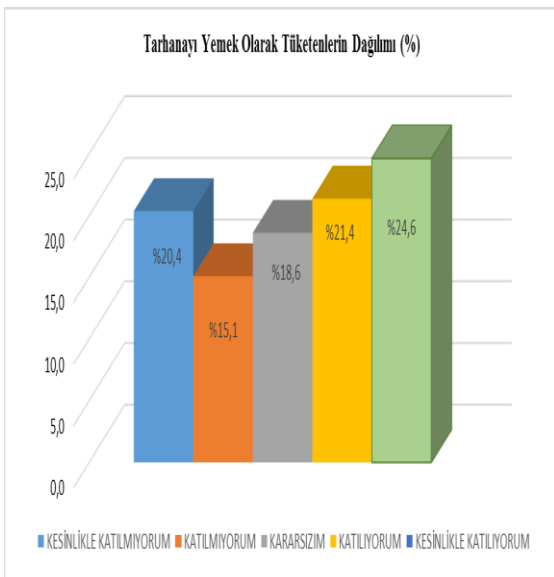
Maraş tarhanasının farklı tüketim biçimleri (çerez ve yemek) bulunmaktadır. Çerez gıdalar; ambalajından çıkarıldıktan sonra hemen yenilebilen; bisküvi, kraker ve kahvaltılık gibi tahıl ürünlerini içeren gıdalar olarak tanımlanmaktadır (Özer, 2007). Çerez gıda tüketimi ile ilgili birçok çalışmada; bu ürünlerin modern tüketicilerin diyetinde çok önemli bir role sahip olduğu tespit edilmiştir (Mellema, 2003). Yine son zamanlarda yapılan araştırmalar ana öğün aralarında tüketilen bu tarz ürünlerin günlük enerji alımına yaklaşık %40 katkı sağladığını göstermiştir (Tekin, 2013). Maraş tarhanasının da çerez olarak tüketiminde; tarhana tek başına, su ya da et suyu ile ıslatılmış, yağda kızartılmış, yanında ceviz, badem vs. ile tüketilmektedir.

Tarhananın çerez olarak tüketimine “kesinlikle katılıyorum” ve “katılıyorum” diye cevap verenlerin oldukça yüksek oranda (%77.7) olduğu; “katılmıyorum” ve “kesinlikle katılmıyorum” diye cevap veren öğrencilerin oranının ise % 14.5 olduğu görülmektedir (Şekil 7).



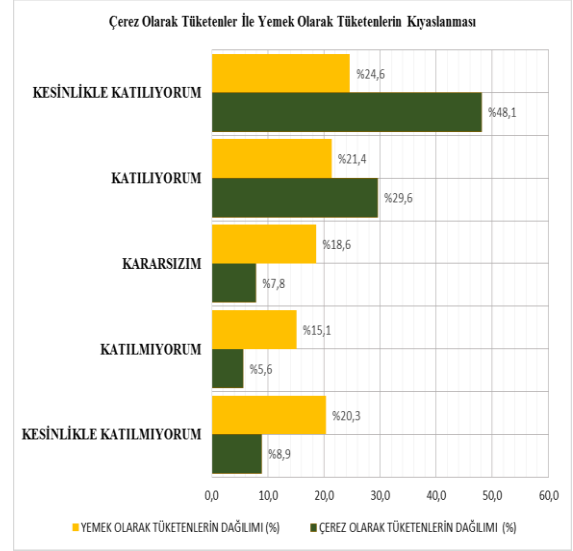
Şekil 7. Tarhanayı çerez olarak tüketenlerin (%) dağılımı

Tarhananın yemek olarak tüketiminde ise; tarhana ara öğün ya da çorba olarak veya başlı başına bir ana öğün olarak tüketilmektedir. Tarhananın yemek olarak tüketimine “kesinlikle katılıyorum” ve “katılıyorum” diye cevap verenlerin oldukça yüksek oranda (% 46) olduğu, katılmayan öğrencilerin oranının ise % 35,5 olduğu görülmektedir (Şekil 8).



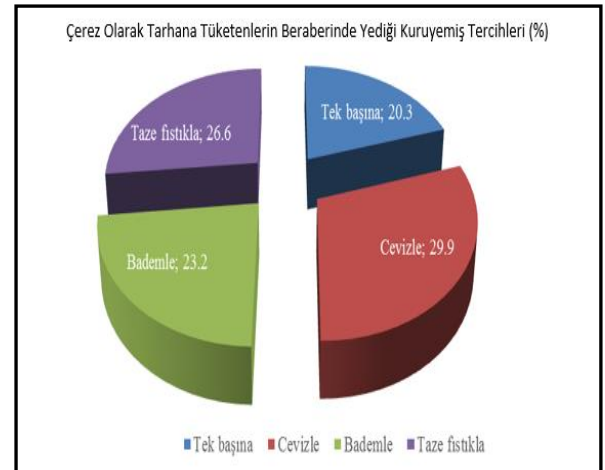
Şekil 8. Tarhanayı yemek olarak tüketenlerin (%) dağılımı

Şekil 7 ve Şekil 8’deki veriler bir araya getirilerek kıyaslanır ise, Maraş tarhanasının diğer yörelerin aksine, yemek olarak tüketilmesinden ziyade çerez olarak tüketildiği sonucuna varılmaktadır (Şekil 9).



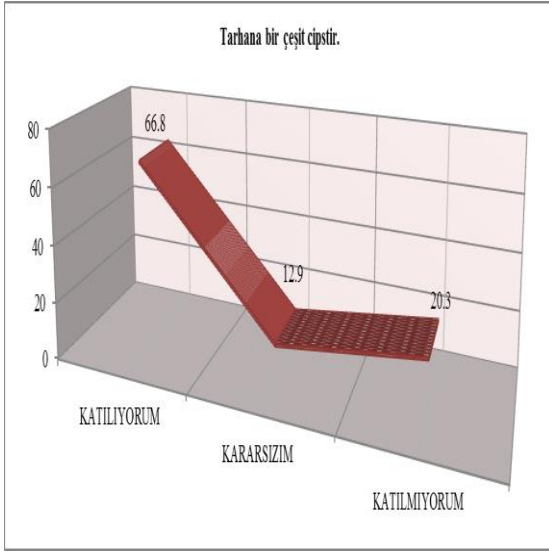
Şekil 9. Çerez olarak tüketenler ile yemek olarak tüketenlerin kıyaslanması (%)

Tarhanayı çerez olarak tükettiklerini belirten öğrencilere tarhanayı nasıl tüketmeyi tercih ettikleri ile ilgili önermeler sunulduğunda; % 20.3’ü en çok “tek başına” tercih ettiğini, % 29.9’u ise en çok “ceviz ile birlikte”, % 23.2’si en çok “badem ile birlikte” ve % 26.6’sı da en çok “taze fıstıkla ile birlikte” tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 10).



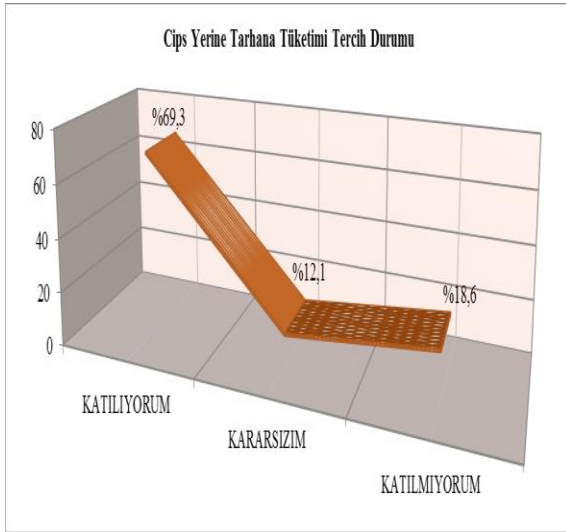
Şekil 10. Çerez olarak tarhana tüketenlerin beraberinde yediği kuruyemiş tercihleri (%)

“Tarhana bir çeşit ciptir” önerisine, ankete katılan öğrencilerin % 66.8’i katıldıklarını belirtirken, ankete katılan öğrencilerin % 20.3’ü katılmadıklarını belirtmişlerdir (Şekil 11).



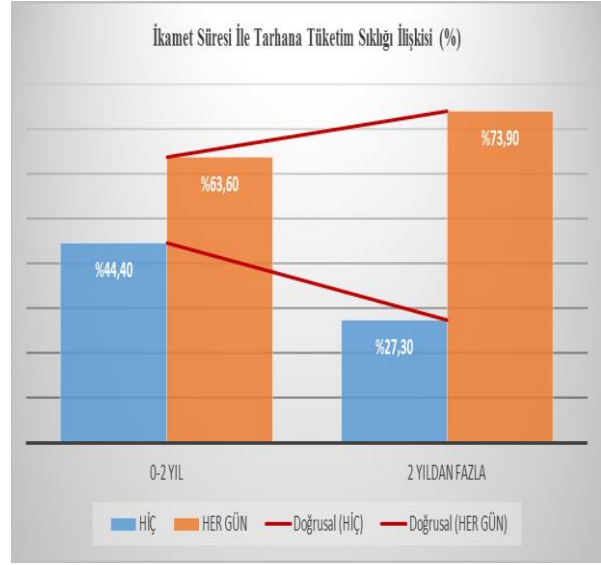
Şekil 11. Tarhananın çips tanımlamasına katılım durumu

“Çips yerine tarhana tüketmeyi tercih ederim” önermesine, ankete katılan öğrencilerin % 69.3’ü katıldıklarını belirtirken, ankete katılan öğrencilerin % 12.1’i ise kararsız kaldıklarını belirtmişlerdir (Şekil 12).



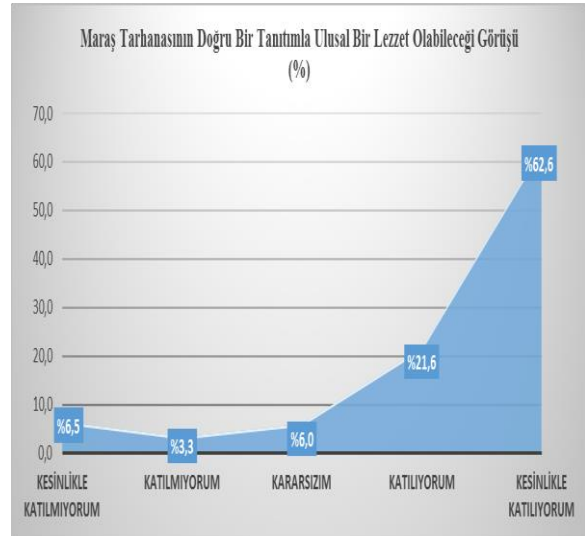
Şekil 12. Çips yerine tarhana tüketimini tercih durumu

İkamet süresi 0-2 yıl olanlar ile 2 yıldan fazla Kahramanmaraş ilinde ikamet edenlerin tarhana tüketim sıklıkları incelendiğinde; geçen süre ile birlikte “Hiç” tüketmeyenlerin oranında azalma (%44,4-%27,3) görülürken, “Her gün” tüketenlerin sayısında ise belirgin şekilde artış (%63,6-%73,9) görülmektedir (Şekil 13).



Şekil 13. İkamet süresi ile tarhana tüketim sıklığı ilişkisi

Ankete katılan öğrencilerin %84,2’si “Maraş tarhanası doğru bir tanımla ulusal bir lezzet olabilir” önermesine katılmaktadırlar (Şekil 14). Ankete katılan öğrencilerin %9,8’i ise bu önermeye katılmadıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 14. Maraş tarhanasının doğru bir tanımla ulusal bir lezzet olabileceği görüşü.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Maraş Tarhanasına özgü olan tüketim biçimleri vurgulanmış ve sadece çorba olarak değil çerez olarak da tüketildiği ortaya konmuştur. Bütün bu tespit ve değerlendirmelerden yola çıkılarak; Maraş tarhanasının, hemen yenilebilen ve tahıl ürünlerini içeren çerez gıdalar kapsamında yer alabileceği düşünülmektedir. Bu tercihte Maraş tarhanasının gevrek, ince, hoş kokulu vs. oluşunun büyük katkı sağladığı tespit edilmiştir.

Yapılan bu çalışma üniversite öğrencileri tarafından Maraş tarhanasının sadece çorba olarak değil, aynı zamanda çerez olarak yaygın bir şekilde tüketildiğini göstermiştir. Maraş tarhanasının çerez olarak tek başına tüketilmesinin yanı sıra ceviz, badem ve taze fıstık gibi yağlı tohumlarla birlikte yaygın bir şekilde tüketimi ürünün besleyici özelliğini daha da artırmaktadır.

Kahramanmaraşlı olmayıp Maraş tarhanası tüketenlere tarhananın tadı ilk seferde farklı gelse de; zamanla tarhananın tadına olan aşinalığını artması ile tarhanayı sevdikleri ve daha fazla tükettikleri tespit edilmiştir. Anket sonuçları bu kadar fonksiyonel özelliklere sahip olan bu ürünün, gençler arasında 'junk foods'(önemsiz gıdalar) diye tabir edilen gıda grubunda yer alan cıplara tercih edildiğini de göstermektedir ve Maraş tarhanasının bu tipteki gıdalara alternatif olabileceği düşünülmektedir. Bu tespite ve ankette yer alan "Maraş tarhanası doğru bir tanımla ulusal bir lezzet olabilir" önermesine verilen cevaplara istinaden Maraş tarhanasının tanıtımı yapılarak ulusal bir lezzet haline getirilebileceği düşünülmektedir.

Ancak bu çalışma, sadece Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile yapıldığından Kahramanmaraş halkına mâl edilmesinin mümkün olmadığı Kahramanmaraş genelinde bu yönde daha fazla çalışmanın yapılmasına ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Akbaş, Ş., Coşkun, H. 2006. Tarhana Üretimi ve Özellikleri Üzerine bir Değerlendirme. Türkiye 9. Gıda Kongresi, 24-26 Mayıs 2006, Bolu.

Aksu, F., Uran, H., Ünver Alçay, A., Sertakan, S., Varlık, C. 2012. Trakya Tarhanası. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, s: 669-671, Konya.

Anonim, 2004. TS 2282 Tarhana Standardı, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.

Certel, M., Ertugay, M. F. 1997. Moisture Adsorption Isotherms of Tarhana. Turkish Journal of Agriculture and Forestry, 21 (5), 475-479.

Coşkun, F. 2014. Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt: 9, No: 3, 2014 (69-79).

Dağcı, E.K., Dığrak, M., Küçük, B., Karataş, E. 2014. Soya Yoğurdunun Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanası Yapımında Kullanılması. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014, Adana.

Dayısoylu, K.S., Duman, A.D., İnanç, A.L., Gezginç, Y., Özsisli, B. 2002. Model Kahramanmaraş Tarhanası. Hububat-Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, 485-491, Gaziantep.

Dayısoylu K.S., Gezginç Y., Duman A.D., Didin M., 2009. Geleneksel Kahramanmaraş Tarhanasının Kimi Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van.

Erbaş, M., 2003. Yaş Tarhananın Üretim ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler. Doktora Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.

Funda G. E., Kıvanç M., 2009. Ülkemizde Tüketilen Tarhanaların Mikrobiyolojik ve Kimyasal Özelliklerinin İncelenmesi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van. 630-636.

Gezginç Y., Dayısoylu K.S., 2012. Geleneksel Maraş Tarhana Firiğinin Asetaldehit İçeriği. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

Güler, M. B. 1993. Çukurova Bölgesi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri, Özellikleri ve Tarhana Üretiminde Soya Unundan Yararlanıma Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar. Yüksek Lisans Tezi. Ç.Ü. Fen Bil. Enst. Gıda Bilimi ve Teknolojisi ABD. Adana, 79 s.

Koyuncu, H., Kul, A., R., Yıldız, N., Çalimli, A., Ceylan, H. 2009. Kahramanmaraş Tarhanası ve Tüketim Çeşitliliği, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van.

Leroy, F., De Vuyst, L. 2004. Lactic acid bacteria as functional starter cultures for the food fermentation industry. Trends in Food Science and Technology, 15:67-78.

Mellema, M., 2003. Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods. Trends in Food Science and Technology, 14:364-373.

Özçam M., Obuz E., 2012. Kahramanmaraş Cips Tarhanasının Kimyasal ve Tekstürel Özellikleri. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya.

Özer, E. A., 2007. Ekstrüzyon yöntemi ile besleyici değeri yüksek çerez tipi fonksiyonel bir ürün geliştirme. Doktora Tezi. ÇÜ. Fen Bil. Enstitüsü, Adana, 236 s.

Özer, E.A., 2009. Ege Bölgesi ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri ve Önemi. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009, Van, 687- 690.

Pirkul, T., 1988. Çocuk ve Risk Altındaki Kişilerin Protein Gereksinimine Göre Ticari Tarhanaların Formülasyonu. Beslenme ve Diyet Dergisi, 17:275-283.

Semerci, A.B.Ö. 2010. Kahramanmaraş İl Merkezinde Ailelerin Tarhana Tüketim Yapısı. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi ABD.

Siyamoğlu, B. 1961. Türk Tarhanalarının Yapılışı ve Terkibi Üzerinde Bir Araştırma. E.Ü. Matbaası, No:44, İzmir

Tamer C.E., Karaman, B., Aydoğan, N., Çopur, Ö. U., 2004. Bazı Geleneksel Fermente Gıdalarımız ve Sağlık Üzerindeki Etkileri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 23- 24 Eylül 2004, 93-97, Van.

Tekin, F.B. 2013. Patates ve buğday unu esaslı alternatif çerez gıda formülasyonlarının geliştirilmesi.

- Yüksek Lisans Tezi. Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği ABD.
- Temiz, A., Pirkul, T. 1991. Farklı Bileşimlerde Üretilen Tarhanaların Kimyasal ve Duyusal Özellikleri. Gıda 16 (1) 7-13.
- Yazman, A. 1989. Değişik kurutma işlemlerinin tarhanadaki riboflavin değerine etkisi üzerine bir araştırma. Hacettepe Üniversitesi, Yüksek lisans Tezi, Ankara.
- Yıldırım, İ., Felek, R. 2014. Tarhana ve Sağlık Üzerine Etkileri. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana.
- Yörükoğlu, T., Dayısoylu, K. S., Gezinç, Y. 2012. Maraş Tarhanası. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs 2012, Konya, s:38-41.