



**GEBE KADINLARIN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ
İLE İLGİLİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN VE
TÜKETİM DURUMLARININ BELİRLENMESİ**

Sencer TAŞKIN

Yüksek Lisans Tezi

**Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Binnur KAPTAN
2020**

T.C.
TEKİRDAĞ NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**GEBE KADINLARIN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ BİLGİ
DÜZEYLERİNİN VE TÜKETİM DURUMLARININ BELİRLENMESİ**

Sencer TAŞKIN

GIDA MÜHENDİSLİĞİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN: Dr. Öğr. Üyesi Binnur KAPTAN

TEKİRDAĞ-2020

Her hakkı saklıdır.



Bu tezde görsel, işitsel ve yazılı biçimde sunulan tüm bilgi ve sonuçların akademik ve etik kurallara uyularak tarafımdan elde edildiğini, tez içinde yer alan ancak bu çalışmaya özgü olmayan tüm sonuç ve bilgileri tezde eksiksiz biçimde kaynak göstererek belirttiğimi beyan ederim.

Sencer TAŞKIN

Dr. Öğr. Üyesi Binnur KAPTAN danışmanlığında, Sencer TAŞKIN tarafından hazırlanan “Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeylerinin ve Tüketim Durumlarının Belirlenmesi” başlıklı bu çalışma aşağıdaki jüri tarafından/...../..... tarihinde Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı : Ünvan Ad SOYAD

İmza:

Üye : Ünvan Ad SOYAD

İmza:

Üye : Ünvan Ad SOYAD

İmza:

Üye : Ünvan Ad SOYAD

İmza:

Üye : Ünvan Ad SOYAD

İmza:

Fen Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu adına

Doç.Dr. Bahar UYMAZ
Enstitü Müdürü

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

GEBE KADINLARIN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ BİLGİ DÜZEYLERİNİN VE TÜKETİM DURUMLARININ BELİRLENMESİ

Sencer TAŞKIN

Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi

Fen Bilimleri Enstitüsü

Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Binnur KAPTAN

Besin, organizma tarafından dış ortamdan alınan ve metabolizmasında kullanılan herhangi bir maddedir. Besinler hem enerji veren hem de hücrelerin büyümesi, onarımı, dış etkenlere karşı savunması ve çoğalması için gerekli olan bir kaynaktır. Tür ve miktar bakımından sağlanan en uygun beslenme tarzı gelişimimizi sağlamakta, sağlığımızı korumakta ve hastalıkları önlemektedir. Gebelik, anne beslenmesi ve yaşam tarzının anne ve çocuğun sağlığını büyük ölçüde etkilediği kritik bir dönemdir. Anne beslenmesinin bebeğin kalıtsal yapısını değiştirebileceğine dair kanıtlar daha önce yapılan birçok çalışmada görülmüştür. Yeterli beslenme, gebeliğin iyi sonuçlanması için önemlidir, çünkü diyet, annenin enerji taleplerini karşılamak, dokularını ve plasentasını arttırmak ve bebeğin gelişimi için gerekli besinleri sağlamak için vazgeçilmez bir kaynaktır. Yapılan bilimsel çalışmalar, gebe kadınların kendilerinin ve çocuklarının doğum öncesi ve sonrasında büyümesi, gelişmesi, hastalıklardan korunması, vücutlarının ihtiyaç duyduğu enerji, protein, vitamin ve minerallerin elde edilmesi için her biri farklı moleküler ağırlıkta; sağlık için önemli olan majör ve minör bileşenlerin çoğunun süt ve süt ürünlerinden sağlanabildiğini göstermektedir. Hedef kitlenin bu kapsamda bilinçli olması çok önemlidir. Açıklamalar doğrultusunda yapılan bu çalışmada gebe kadınların süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesi amacıyla İstanbul / Beylikdüzü ilçesinde gıda sektöründe aktif olarak çalışan ya da daha önce çalışmış gebe kadınlar ile ve İzmir / Balçova ilçesinde faaliyet gösteren Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi'ne kontrol amacıyla gelen gebe kadınlar arasından gelişigüzel örnekleme yöntemi kullanılarak seçilen 400 kişiye daha önceden hazırlanan anket soruları yöneltilmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplar SPSS 22.0 programına işlenerek evrensel geçerliliği olan çeşitli analizler yapılmıştır. Yapılan analizler sonucunda katılımcıların süt ve süt ürünleri hakkında bilgi düzeyleri ve tüketim durumlarının yüzeysel olarak iyi konumda olduğu, yaş durumunun, eğitim düzeyinin, hanede yaşayan kişi sayısının ve aylık gelir durumunun konuya ilişkin bilgi düzeyi ve tüketim durumunda etkiye sahip olduğu, gebelikten önce ve gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıklarının daha çok tüketim durumuna etkisinin olduğu, eğitim düzeyinin diğer değişkenlere göre etkisinin daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Beslenme, hamile kadınlar, fetüs gelişimi, süt ve süt ürünleri, bilgi düzeyleri

2020, 201 sayfa

ABSTRACT

MSc. Thesis

DETERMINATION OF KNOWLEDGE LEVEL AND CONSUMPTION STATUS OF PREGNANT WOMEN ABOUT MILK AND DAIRY PRODUCTS

Sencer TAŞKIN

Tekirdağ Namık Kemal University

Graduate School of Natural and Applied Sciences

Department of Food Engineer

Supervisor: Asist. Prof. Dr. Binnur KAPTAN

Food is any substance taken by the organism from the external environment and used in its metabolism. Nutrients are both a source of energy and essential for the growth, repair, defense and proliferation of cells. The most appropriate feeding style in terms of type and quantity ensures our development, protects our health and prevents diseases. Pregnancy is a critical period in which maternal nutrition and lifestyle greatly affect the health of the mother and child. Evidence that maternal nutrition can change the hereditary structure of the baby has been seen in many previous studies. Adequate nutrition is important for the good outcome of pregnancy because the diet is an indispensable resource for meeting the mother's energy demands, increasing the tissues and placenta, and providing the nutrients necessary for the development of the baby. Scientific studies have shown that pregnant women themselves and their children develop before and after birth, protect from diseases, provide energy, protein, vitamins and minerals that most of the major and minor components, each of which is important for health, can be obtained from milk and milk products. It is very important that the target audience is conscious in this context. In this study conducted in line with the explanations, questionnaires prepared beforehand were asked to 400 people selected randomly pregnant women who were active in the food sector or worked previously in the food sector in Istanbul / Beylikdüzü district or pregnant women coming the Dokuz Eylül University Hospital operating in İzmir / Balçova district. SPSS 22.0 program was used to analyze the responses of the participants. As a result of the analysis, it was found that the participants level of knowledge about milk and dairy products and their consumption status are superficially good in position, age level, education level, number of people living in the household and monthly income status have an effect on the knowledge level and consumption situation, digestive disorders experienced before and during pregnancy have more effect on consumption and the effect of education level was higher than other variables.

Key words: Nutrition, pregnant women, fetus development, milk and milk products, knowledge levels

2020, 201 pages

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ÇİZELGE DİZİNİ	ix
ŞEKİL DİZİNİ	xii
SİMGELER ve KISALTMALAR	xiv
ÖNSÖZ	xv
1. GİRİŞ	1
2. KURAMSAL TEMELLER	7
2.1. Süt ve Süt Ürünlerinin Tarihçesi	7
2.2. Bireylerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi	13
2.3. Gebelerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi	23
2.4. Gebelerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemiyle İlgili Yapılan Bazı Çalışmalar	30
3. MATERYAL VE YÖNTEM	38
3.1. Materyal.....	38
3.2. Yöntem.....	38
3.2.1. Araştırma Modeli.....	38
3.2.2. Araştırmanın Örneklemi	38
3.2.3. Verilerin Toplanması	39
3.2.4. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeği	39
3.2.5. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeyine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi	40
3.2.6. Ölçeğin Geçerliliğinin Belirlenmesi	40
3.2.7. Ölçeğin Güvenirliğinin Belirlenmesi.....	42
3.2.8. Veri Analizlerinin Değerlendirilmesi	42
4. ARAŞTIRMA BULGULARI	44
4.1. Demografik ve Sosyoekonomik Yapıya İlişkin Bulgular.....	44
4.1.1. Gebe Kadınların Demografik Yapısına İlişkin Bulgular	44
4.1.2. Gebe Kadınların Genel Durumu.....	45
4.1.3. Gebe Kadınların Gebelik Öncesi ve Esnasında Yaşanan Rahatsızlıkların Sıklığı	46

4.2. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeğinin Değerlendirilmesi	47
4.2.1. Ölçeğin Geçerliğinin Bulunmasına İlişkin Bulgular	47
4.2.2. Ölçeğin Güvenirliğinin Belirlenmesine İlişkin Bulgular.....	50
4.2.2.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Mikrobiyal Risk” faktöründe madde toplam korelasyonları.....	51
4.2.2.2. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Tüketim” faktöründe madde toplam korelasyonları	52
4.2.2.3. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Üretim” faktöründe madde toplam korelasyonları.....	52
4.3. Gebe Kadınların Süt Tüketim Alışkanlıklarına İlişkin Bulgular	53
4.3.1. Süt Tüketim Alışkanlıkları Konusunda Bilgi Kaynakları	53
4.3.1.1. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi	55
4.3.1.2. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi	57
4.3.1.3. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	59
4.3.1.4. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının aylık gelir durumu ile ilişkisi	59
4.3.1.5. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının gebelik öncesi yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	60
4.3.1.6. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	60
4.3.2. Süt ve Süt Ürünlerinin Fiyatları Hakkındaki Düşünceler.....	60
4.3.2.1. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık yaş durumu ile ilişkisi	61
4.3.2.2. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık eğitim düzeyi ile ilişkisi	61
4.3.2.3. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	61
4.3.2.4. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık gelir durumu ile ilişkisi	62
4.3.2.5. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	63
4.3.2.6. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	63

4.3.3. Sütün En Önemli Özelliği Hakkındaki Düşünceler.....	63
4.3.3.1. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin yaş durumu ile ilişkisi.....	64
4.3.3.2. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin eğitim düzeyi ile ilişkisi....	64
4.3.3.3. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	66
4.3.3.4. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin aylık gelir durumu ile ilişkisi	66
4.3.3.5. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	67
4.3.3.6. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	67
4.3.4. Süt ve Süt Ürünleri Etiketinde İlk Dikkat Edilen Husus	67
4.3.4.1. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun yaş durumu ile ilişkisi	68
4.3.4.2. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun eğitim düzeyi ile ilişkisi	68
4.3.4.3. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	68
4.3.4.4. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun aylık gelir durumu ile ilişkisi	69
4.3.4.5. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	69
4.3.4.6. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	69
4.3.5. Satın Alınan Süt ve Süt Ürünleri	69
4.3.5.1. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin yaş durumu ile ilişkisi	71
4.3.5.2. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	71
4.3.5.3. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan birey sayısı ile ilişkisi.....	73
4.3.5.4. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi	75
4.3.5.5. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	78
4.3.5.6. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	78
4.3.5.7. Aylık alınan süt ve süt ürünleri miktarı	78
4.3.6. Süt ve Süt Ürünleri Temin Edilen Yerler	79
4.3.6.1. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin yaş durumu ile ilişkisi	80

4.3.6.2. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi	80
4.3.6.3. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	83
4.3.6.4. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi	83
4.3.6.5. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	85
4.3.6.6. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	85
4.3.7. Süt Kullanım Şekilleri	85
4.3.7.1. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi.....	86
4.3.7.2. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	88
4.3.7.3. Süt kullanım şekillerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	90
4.3.7.4. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	90
4.3.7.5. Süt kullanım şekillerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	92
4.3.7.6. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	93
4.3.8. Çiğ Süt Alma Durumu.....	94
4.3.8.1. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi	95
4.3.8.2. Çiğ süt alma durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi	96
4.3.8.3. Çiğ süt alma durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	96
4.3.8.4. Çiğ süt alma durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi	96
4.3.8.5. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	97
4.3.8.6. Çiğ süt alma durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	98
4.3.9. Uzun Ömürlü Sütün Raf Ömrüne Güvenme Durumu	99
4.3.9.1. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun yaş durumu ile ilişkisi	99
4.3.9.2. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi	99
4.3.9.3. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	101
4.3.9.4. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi .	101
4.3.9.5. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	103
4.3.9.6. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	103
4.3.10. Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminden Sonra Yaşanan Rahatsızlıklar.....	103

4.3.10.1. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi	104
4.3.10.2. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	106
4.3.10.3. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi.....	107
4.3.10.4. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların aylık gelir durumu ile ilişkisi	107
4.3.10.5. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	108
4.3.10.6. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	109
4.3.11. Laktoz Hassasiyeti (İntoleransı) Durumu.....	111
4.3.11.1. Laktoz hassasiyetinin yaş durumu ile ilişkisi.....	112
4.3.11.2. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	112
4.3.11.3. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan birey sayısı ile ilişkisi.....	113
4.3.11.4. Laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	115
4.3.11.5. Laktoz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	116
4.3.11.6. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	118
4.3.12. Süt Tüketim Alışkanlığını Değiştirebilecek Olumsuz Durumlar	119
4.3.12.1. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi	120
4.3.12.2. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	122
4.3.12.3. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi.....	124
4.3.12.4. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi	124
4.3.12.5. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	126
4.3.12.6. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelik esnasında yaşanan rahatsızlıkları ile ilişkisi	127
4.4. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimine Yönelik Tutum Ölçeğinin Değerlendirilmesi.....	127
4.5. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimine Yönelik Tutum Ölçeğine İlişkin Bulgular.....	127

4.5.1. Ölçeğin Mikrobiyal Risk Faktörüne İlişkin Bulgular.....	128
4.5.2. Ölçeğin Tüketim Faktörüne İlişkin Bulgular.....	129
4.5.3. Ölçeğin Üretim Faktörüne İlişkin Bulgular.....	131
4.5.4. Ölçeğin Ambalaj Faktörüne İlişkin Bulgular.....	132
4.5.5. Ölçeğin Skewness-Kurtosis Değerlerine İlişkin Bulgular.....	133
4.5.5.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin yaş değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	134
4.5.5.2. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin eğitim düzeyi değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	139
4.5.5.3. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin hanede yaşayan kişi sayısı değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	144
4.5.5.4. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin aylık gelir durumu değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	145
4.5.5.5. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	151
4.5.5.6. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular.....	151
4.5.6. Ölçeğin Faktörleri Arasındaki İlişki.....	152
5. TARTIŞMA VE SONUÇ.....	153
5.1. Süt Tüketimine Yönelik Alışkanlıklara İlişkin Sonuç ve Öneriler.....	153
5.2. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeğine İlişkin Sonuç ve Öneriler.....	155
5.3. Genel Sonuç ve Öneriler.....	161
KAYNAKLAR.....	162
EKLER.....	178
ÖZGEÇMİŞ.....	186

ÇİZELGE DİZİNİ

Çizelge 2.1. Tam yağlı ve yağsız sütün besin içeriği	13
Çizelge 2.2. Bazı seçilmiş besin maddelerinin içeriği	14
Çizelge 2.3. Bazı kalsiyum alım önerileri	25
Çizelge 2.4. Prenatal bir vitaminde bulunan mikro besinlerin tipik bileşimi	25
Çizelge 2.5. 18 yaşından büyük gebe ve emziren kadınlar için önerilen günlük diyet bileşenleri.....	26
Çizelge 2.6. Bazı ülkelerin gebelere yönelik süt ve süt ürünleri tüketim önerileri	28
Çizelge 2.7. Süt alımının gebelik, plasenta, fetal ve doğum ağırlığını arttırdığına dair yapılmış çalışmalar.....	32
Çizelge 4.1. Gebe kadınların demografik yapısına ilişkin bulgular	44
Çizelge 4.2. Katılımcıların genel durumu	45
Çizelge 4.3. Katılımcıların gebelikten önce ve gebelik esnasındaki rahatsızlıkların sıklığı	46
Çizelge 4.4. Ölçeğin geçerliğinin belirlenmesi kapsamında KMO ve Barlett's küresellik testi sonucu.....	48
Çizelge 4.5. Faktör analizi verileri	49
Çizelge 4.6. Faktörlerin <i>Cronbach's Alpha</i> değeri.....	50
Çizelge 4.7. Mikrobiyal risk faktörü madde toplam korelasyonları.....	51
Çizelge 4.8. Tüketim faktörü madde toplam korelasyonları	52
Çizelge 4.9. Üretim faktörü madde toplam korelasyonları	53
Çizelge 4.10. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynakları	54
Çizelge 4.11. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi	55
Çizelge 4.12. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	57
Çizelge 4.13. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşünceler.....	61
Çizelge 4.14. Süt ve süt ürünleri fiyatlarının aylık gelir durumu ile ilişkisi	62
Çizelge 4.15. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceler.....	64
Çizelge 4.16. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin eğitim düzeyi ile ilişkisi	65
Çizelge 4.17. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen husus.....	68
Çizelge 4.18. Satın alınan süt ve süt ürünleri	70
Çizelge 4.19. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	71
Çizelge 4.20. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	74
Çizelge 4.21. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	76
Çizelge 4.22. Aylık alınan süt ve süt ürünleri miktarı.....	79
Çizelge 4.23. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerler	80
Çizelge 4.24. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	81
Çizelge 4.25. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi	83
Çizelge 4.26. Süt kullanım şekilleri.....	86
Çizelge 4.27. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi	87
Çizelge 4.28. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	89
Çizelge 4.29. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi	91
Çizelge 4.30. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	93
Çizelge 4.31. Çiğ süt alma durumu	94

Çizelge 4.32. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi.....	95
Çizelge 4.33. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	97
Çizelge 4.34. Uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumu	99
Çizelge 4.35. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	100
Çizelge 4.36. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi ...	102
Çizelge 4.37. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıklar	103
Çizelge 4.38. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi.....	104
Çizelge 4.39. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	106
Çizelge 4.40. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	108
Çizelge 4.41. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	110
Çizelge 4.42. Laktoz hassasiyeti.....	111
Çizelge 4.43. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	112
Çizelge 4.44. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi.....	114
Çizelge 4.45. Laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi	115
Çizelge 4.46. Laktoz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	117
Çizelge 4.47. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	118
Çizelge 4.48. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar	120
Çizelge 4.49. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi.....	121
Çizelge 4.50. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	123
Çizelge 4.51. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi	125
Çizelge 4.52. Faktörlerin ortalama puanları ve standart sapmaları (n=396)	128
Çizelge 4.53. Ölçeğin mikrobiyal risk faktörüne ilişkin bulgular	128
Çizelge 4.54. Ölçeğin tüketim faktörüne ilişkin bulgular	130
Çizelge 4.55. Ölçeğin üretim faktörüne ilişkin bulgular	131
Çizelge 4.56. Ölçeğin ambalaj faktörüne ilişkin bulgular	132
Çizelge 4.57. Ölçeğin ve faktörlerin Skewness-Kurtosis değerleri.....	133
Çizelge 4.58. Ölçeğinin yaş durumuna göre tanımlamaları	134
Çizelge 4.59. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (ANOVA)	135
Çizelge 4.60. Ölçeğin yaş durumuna göre varyanslarının homojenliği testi.....	136
Çizelge 4.61. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (Tukey testi).....	136
Çizelge 4.62. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi).....	137
Çizelge 4.63. Ölçeğin eğitim düzeyine göre tanımlamaları	139
Çizelge 4.64. Ölçeğin eğitim düzeyine göre karşılaştırılması (ANOVA)	141
Çizelge 4.65. Ölçeğin eğitim düzeyine göre varyanslarının homojenliği testi.....	141
Çizelge 4.66. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi).....	142
Çizelge 4.67. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre tanımlamaları	145
Çizelge 4.68. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre karşılaştırılması (ANOVA)	147

Çizelge 4.69. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre varyanslarının homojenliği testi.....	147
Çizelge 4.70. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Tukey testi).....	148
Çizelge 4.71. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi).....	149
Çizelge 4.72. Ölçeğin faktörlerinin birbirleriyle olan ilişkisi.....	152



ŞEKİL DİZİNİ

Şekil 2.1. İneklerin vahşi atası <i>Auroch</i>	7
Şekil 2.2. Bereketli hilal bölgesi.....	8
Şekil 2.3. a) Kambur Zebu b) Kambur Avrupa yayla sığırı	8
Şekil 2.4. Hathor.....	9
Şekil 2.5. Süt üretim faaliyetini gösteren antik Sümer Ninhursag tapınağında oyulmuş bir taş görüntüsü	10
Şekil 2.6. Sümer medeniyetinde tereyağı üretildiğine dair oyulmuş kil görüntüsü	10
Şekil 2.7. Hindu dininde Kamadhenu Gomatha ve kutsal inek.....	11
Şekil 2.8. Sütten elde edilen başlıca biyoaktif fonksiyonel bileşikler	15
Şekil 2.9. Büyük süt proteinlerinden biyoaktif peptitlerin oluşumu.....	16
Şekil 2.10. Süt proteini kaynaklı biyoaktif peptidlerin potansiyel sağlık hedefleri	17
Şekil 4.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeğinin faktör yapısı	50
Şekil 4.2. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynakları	54
Şekil 4.3. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi ...	56
Şekil 4.4. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi	59
Şekil 4.5. Süt ve süt ürünleri fiyatlarının aylık gelir durumu ile ilişkisi	62
Şekil 4.6. Sütün en önemli özelliğinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	66
Şekil 4.7. Satın alınan süt ve süt ürünleri	70
Şekil 4.8. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	73
Şekil 4.9. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi	75
Şekil 4.10. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	77
Şekil 4.11. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	82
Şekil 4.12. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi	84
Şekil 4.13. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi	88
Şekil 4.14. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	90
Şekil 4.15. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi	92
Şekil 4.16. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	94
Şekil 4.17. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi.....	96
Şekil 4.18. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi.....	98
Şekil 4.19. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	101
Şekil 4.20. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi	102
Şekil 4.21. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi.....	105
Şekil 4.22. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	107
Şekil 4.23. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	109
Şekil 4.24. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	111
Şekil 4.25. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi	113
Şekil 4.26. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi.....	114

Şekil 4.27. Laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	116
Şekil 4.28. Laktoz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	117
Şekil 4.29. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi	119
Şekil 4.30. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi.....	122
Şekil 4.31. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi.....	124
Şekil 4.32. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi.....	126



SİMGELER VE KISALTMALAR

WHO	: World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)
Kcal	: Kilocalorie (Kilokalori)
Ω	: Omega
M.Ö.	: Milattan önce
FAO	: Food and Agriculture Organization of the United Nations (Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü)
USDA	: United States Department of Agriculture (Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı)
α	: Alpha (Alfa)
β	: Beta
κ	: Kappa
Ca	: Calcium (Kalsiyum)
GI	: Gastrointestinal (Sindirim Kanalı)
IU	: International Unit (Uluslararası Birim)
IQ	: Intelligence Quotient (Zeka Katsayısı)
g	: Gram
mg	: Milligram (Miligram)
μg	: Microgram (Mikrogram)
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
\bar{X}	: Ortalama
χ^2	: Chi Square (Ki Kare)
ANOVA	: One-Way Analysis of Variance (Tek Yönlü Varyans Analizi)
kg	: Kilogram
sd	: Serbestlik Derecesi
f	: Frequency (Frekans)
S	: Faktör İfadesi

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında gebe kadınların süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesi, elde edilen sonuçların sosyoekonomik, demografik özelliklere göre karşılaştırılması ve yorumlanması amaçlanmıştır.

Tez çalışmam sırasında bilgi, birikim, tecrübeleri ve önerileriyle bana yol gösteren, değerli zamanlarını benimle paylaşan ve bir an olsun yardımlarını esirgemeyen danışmanım sayın Dr. Öğr. Üyesi Binnur KAPTAN'a, çalışmam sırasında bana gerekli kolaylıkları sağlayan Beylikdüzü İlçe Tarım ve Orman Müdürü sayın Faruk DOĞAN'a, Dokuz Eylül Üniversitesi Uygulama ve Araştırma Hastanesi başhekimisi sayın Prof. Dr. Mete EDİZER'e, Beylikdüzü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü çalışanlarına, başta kardeşim Dr. Çağatay TAŞKIN olmak üzere Dokuz Eylül Üniversitesi Tıp Fakültesi öğrencilerine, anket çalışmasına değerli zamanlarını ayıran katılımcılara ve sevgili aileme sonsuz teşekkür ve saygılarımı sunarım.

Bu tez kızım Esin TAŞKIN'a ithafen yazılmıştır.

Ocak, 2020

Sencer TAŞKIN
Gıda Mühendisi

1. GİRİŞ

Besin, organizma tarafından dış ortamdan alınan ve organizmanın metabolizmasında kullanılan herhangi bir maddedir. Besinler hem enerji veren hem de hücrelerin büyümesi, onarımı, savunması ve çoğalması için gerekli olan bir kaynaktır (Newman, 2017). Beslenme, gıdalarda bulunan, organizmalar ve hücreler tarafından ihtiyaç duyulan minör ve majör bileşenlerin kullanımına yönelik çeşitli kimyasal ve fizyolojik aktiviteleri, diyetin; sağlık ve hastalık arasındaki ilişkisini inceleyen bilim dalıdır (Science & Technology, 2019). Beslenme bilimi insanların hem sağlıkta hem de hastalıkta yiyecek ve yaşam tarzı hakkında bilinçli ve pratik seçimler yapmasına yardımcı olmaktadır. Bu alanda yapılan çalışmalarda uygulanan diyetlerle hastalıkların azaltılması ve/veya önlenmesi amaçlanmaktadır (Newman, 2017; Science & Technology, 2019). İnsan sağlığı, hastalığın yokluğundan çok daha fazlası olmakla beraber kişinin fiziksel, sosyal, entelektüel, duygusal ve manevi refahını vurgulayan olumlu bir niteliktir. Tür ve miktar bakımından sağlanan en uygun beslenme tarzı sağlığımızı korumakta ve hastalıkları önlemektedir. Tükettiğimiz besinler, büyümemizi, gelişmemizi, işlevsel yeteneklerimizi ve sağlığımızı etkileyen en önemli çevresel faktördür (Krehl, 1983).

İyi bir beslenme programı ile vücuda yardımcı olacak doğal ve sağlıklı besinler tüketilerek bağışıklık sistemi güçlenmekte, insanın sağlığını ciddi şekilde etkileyebilecek hipertansiyon, diyabet ve kalp hastalıkları gibi hastalıklara yakalanma riski düşmektedir (Krehl,1983). Aşırı kilonun sebep olduğu Tip II diyabet ve eklem rahatsızlıkları gibi hastalıkların önlenerek ideal kilonun korunması sağlanmaktadır. Tüm gün boyunca ihtiyaç duyulan enerji bu programlarla sağlanır. Böylelikle beslenmeden kaynaklanan yorgunluk gibi fiziksel stresler de önlenir. C ve E vitaminleri, likopen ve diğer antioksidanların yanı sıra bazı değerli yağ asitlerini içeren yiyecekler, cilt sağlığını korumaya yardımcı olur (Northport Wellness Center, 2016). Bir kişinin enerji alımında ve / veya belirli besin maddelerine gereksinimleriyle ilgili olarak eksiklik, fazlalık veya dengesizlik tespit edilmesi o kişinin yetersiz beslendiği anlamına gelmektedir (World Health Organization [WHO], 2016).

Beslenme araştırmalarının temel amaçlarından biri, en yüksek kalitede sağlık önerileri sağlamak için besinlerin önemini ve hastalığın önlenmesindeki rolünü incelemektir. Genelde beslenme önerilerinde tek bedene uyan bir programı herkese uydurmaya yönelik bir strateji uygulanmaktadır ve böyle bir yaklaşım, önemli bir sadeleştirme ve bireyler arası bir varyansın bulunmadığına dair güçlü bir varsayım gerektirir. Yapılan çalışmalar ise bu tür basitleştirme ve varsayımların yanıltıcı olduğunu göstermiştir. Oysa ki her birey kendi bünyesinin ihtiyacına

göre beslenmelidir. Bu kapsamda grupların kendine has beslenmesi çok önemlidir (Goldberger & Buxton, 2013).

Bazı örgüt ve topluluklar, bebeklerin yaşamın ilk altı ayına kadar en iyi beslenme kaynağı olarak ve yaşamın ilk yılına kadar ana gıda olarak anne sütünü önermektedir. Yeterli beslenen annenin sütü bebeğin büyümesi için gerekli tüm besin maddelerini ve enfeksiyona karşı önemli koruyucu faktörleri sağlamaktadır (American Academy of Pediatrics, 2012; WHO, 2013). Emziren kadınlarda A, C, E, B₆, B₁₂, folik asit, niasin, riboflavin ve tiamin vitaminlerine olan ihtiyaç normal bireye nazaran artmaktadır (Anonim, 2019a). Yapılan bazı çalışmalarda vitaminlerin konsantrasyonu yetersiz beslenmiş annelerden alınan süt örneklerinde oldukça düşük görünmektedir. Bu çalışmalara göre düşük protein alım seviyelerinin, sütteki düşük protein konsantrasyonuna yansıtılması da mümkündür (Gopalan, 1962).

Bebekler ve çocukların yetersiz beslenme durumlarında bodurluk, zayıflık, büyüme bozukluğu, kemik rahatsızlıkları, akut enfeksiyon, ishal, zatürre, kronik hastalıklar, iyileşmede gecikme gibi rahatsızlıklar görülmektedir (Walson & Berkley, 2018). Bu bireyler özellikle güçlü kemik yapısı için kalsiyuma, büyüme ve gelişme için proteine ve sindirim sistemi sağlığı için diyet liflerine ihtiyaç duymaktadır (Committee on Nutrition, 2016). Yaşlı bireyler ağırlıklarını korumak için daha az kaloriye ihtiyaç duymaktadır; çünkü bu bireyler daha az hareket etme, egzersiz yapma ve daha az kas taşıma eğilimindedirler. Yaşlıların beslenmesinde protein, D vitamini, kalsiyum ve B₁₂ vitamini gibi bileşenler çok önemlidir. Yetersiz beslenme durumlarında bağışıklık sisteminde düşme, kasların zayıflaması, yaraların iyileşmesinde gecikme, kemik erimesi gibi rahatsızlıklar görülmektedir (Raman, 2017). Obezite ise vücudun yağ dokusunda anormal veya aşırı yağ birikiminin sağlığa zarar verdiği bir durumdur. Tipik olarak yağ, enerji yoğunluğu yüksek ve lif oranı düşük ve kalorisi yüksek bir bileşendir. Yüksek kalorili diyet seçimleri obeziteye neden olabilmektedir (Qi, 2014). Obez kişilerde bazı kanserlerin, kardiyovasküler hastalıkların ve tip II diyabetin görülme riski fazladır. Böyle kişiler için besin yönünden zengin fakat karbonhidrat ve yağ bakımından enerji kontrollü bir diyetin uygulanması önerilir. (British Nutrition Foundation, 2009).

Gebelik, anne adayının beslenmesinin ve yaşam tarzının kendisi ve çocuğunun sağlığını büyük ölçüde etkilediği kritik bir dönemdir. Gebelik ve emzirme, artan beslenme talebiyle anne vücudunda önemli fizyolojik stres durumu oluşturur. Gebelik sırasında anne beslenmesi, ana rahmindeki canlının (fetüs) büyümesini, potansiyel gelişimini etkiler ve sağlıklı bir bebeğin olgunluğuna katkıda bulunur. (Thompston & Einstein, 2010). Anne beslenmesinin bebeğin

kalıtsal yapısını değiştirebileceğine dair kanıtlar daha önce yapılan birçok çalışmada görülmüştür. Fetüs gelişiminin kritik dönemlerinde annenin beslenmesindeki değişiklikler fetüsün yapısını, fizyolojisini ve metabolizmasını kalıcı olarak değiştiren gelişimsel adaptasyonlara neden olabilmektedir. Örneğin gebelik sürecinde yetersiz beslenen bebekler yetişkin dönemlerinde metabolik, hormonal ve kardiyovasküler hastalıklara daha yatkın hale gelebilmektedir (Gluckman, Cutfield, Hofman & Hanson, 2005).

Yeterli beslenme, gebeliğin iyi sonuçlanması için önemlidir, çünkü diyet, annenin enerji taleplerini karşılamak, dokularını ve plasentasını arttırmak ve bebeğin gelişimi için gerekli besinleri sağlamak için vazgeçilmez bir kaynaktır. Azalmış anne beslenmesi yavrularda hipertansiyon ve değiştirilmiş nefrojenez hastalıkları ile ilişkilendirilmiştir (Gopalakrishnan, 2005). nemli olan anne ve bebeğin vücudunun ihtiyaç duyduğu besinlerin sağlanmasıdır. Proteinler vücuttaki tüm hücrelerin ana yapısal bileşenidir ve enzimlerde, membranlarda, taşıyıcılarda, bazı hormonlarda işlev grrleri (Langley-Evans, Welham & Jackson, 1999). Bitkilerden, baklagillerden, tahıllardan, kabuklu yemişlerden, tohumlardan ve sebzelerden gelen proteinler, esansiyel amino asitler bakımından yetersizdir. Bu kapsamda hayvansal gıda olan süt, peynir ve yoğurt gibi süt ürünleri, dokuz esansiyel amino asidin tümünü yeterli miktarlarda sağlamaktadır. Bu nedenle süt ve süt ürünleri “tam proteinler” olarak kabul edilirler (Brown, 2010).

Süt yeni doğan yavrunun büyüyüp gelişmesi ve tüm besin gereksinimlerinin karşılanması amacıyla günümüzde yaşayan 4500 canlı dişi memeli türü (%80 nesli tükenmiştir) tarafından salgılanan besleyici bir sıvıdır (Fox, 2009). Ülkemizde yürürlükte olan mevzuatta geçen tanıma göre; süt, inek, koyun, keçi ve mandaların meme bezlerinden salgılanan, kendine özgü tat ve kıvamda olan, içine başka maddeler karıştırılmamış, içinden herhangi bir maddesi alınmamış, beyaz veya krem renkli sıvıyı ifade eder (Türk Standardı, 2002). Çiğ süt ise, çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40°C’ nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü ifade eder (iğ Sütün Arzına Dair Tebliğ, 2019).

Süt içeriğinde laktozu, lipitleri, esansiyel amino asitleri, esansiyel olmayan aminoasitlerin biyosentezi için gerekli olan amino grupları, esansiyel yağ asitleri, vitaminleri, inorganik elementleri ve suyu bulundurur. Süt ayrıca, esas olarak immünoglobulinler, enzimler, enzim inhibitörleri, büyüme faktörleri, hormonlar ve anti bakteriyel maddeler dâhil olmak üzere proteinler ve peptidler tarafından gerçekleştirilen bir takım fizyolojik fonksiyona da sahiptir. (Fox, 2009). Yapılan bazı bilimsel çalışmalar sonucunda 180 memeli türünün sütü analiz

edilmiş ve bunlardan sadece 50 türe ait sütün verisinin tüketime dair güvenilir olduğu kabul edilmiştir. Ticari açıdan önemli olan türlerden elde edilen sütlere inek, keçi, koyun, bufalo, yak (tibet sığırı), at, domuz; insan sütü ve deneysel çalışmalara yönelik fare sütü örnek verilebilir. Bu sütlerden günümüzde en fazla tüketilen süt inek sütüdür (Barker, 2003).

Süt ve süt ürünleri, süt ve süt ürünleri içermeyen diyetlerde elde edilmesi zor olan temel besin bileşenlerini sağlar ve birçok insan için, süt ve süt ürünleri içermeyen bir diyet ile önerilen günlük kalsiyum alımlarını elde etmek mümkün değildir. Hem yoğurt hem de sert peynir iyi tolere edildiğinden laktoz intoleransı olan bireylerin süt ürünlerini diyetlerinden tamamen çıkarmalarına gerek yoktur (Rozenberg vd. 2016).

Süt ve süt ürünlerinin, insan beslenmesi ve sağlığı için çok önemli bir doğal biyoaktif bileşen kaynağı olduğu yapılan çalışmalarla kanıtlanmıştır. Süt ve süt ürünlerinin yapısında bulunan biyoaktif peptitler, gastrointestinal sindirim ve gıda maddelerinin laktik asit bakterileri tarafından fermentasyonu sırasında aktif olmaktadır (Park 2009a). Araştırmalar, bu peptitlerin, antimikrobiyal, antihipertansif, antitrombotik, antioksidan, opioid, iştah bastırıcı, immünomodülatör, mineral bağlama ve büyüme destekleyici aktiviteler dahil olmak üzere çok çeşitli fizyolojik fonksiyonlar sergilediğini kanıtlamıştır (Gobbetti, Minervini & Rizzello, 2004; Park, 2009b). Bu biyoaktif peptitler ve süt bileşenleri, bebekler, yaşlılar ve bağışıklık sistemi zayıflamış insanlar için fonksiyonel gıda ürünlerinin geliştirilmesinin yanı sıra yaşam performansını artırmak ve diyete bağlı kronik hastalıkları önlemek için kullanılabilir (Gür, Güzel, Öncül, Yıldırım & Yıldırım, 2010). Araştırmalarda peynir altı suyu proteinlerinin kanseri ve serbest radikal oluşumunu önlemeye yönelik etkileri görülmüştür (Öğünç & Yalçın 2011). Yapılan bir çalışmada yaşlı bireylerde süt ürünleri tüketiminin kırılabilirlik riskini ve sarkopeni riskini azaltabildiği, toplam osteoporotik kırık ve kalça kırığı riski ile açık bir ilişki göstermediğini; ancak, vertebra kırığı riskini azalttığını göstermiştir (Matía-Martín vd. 2019). Yetişkinlerde, süt tüketimi metabolik sendrom, koroner kalp hastalığı ve miyokard enfarktüsü, kolorektal ve safra kesesi kanseri ve tip 2 diyabet riskini düşürmektedir. Üstelik yaşlılarda sarkopeni ve vertebral kırık riski azalmaktadır (Ortega vd. 2019).

Bugün batılı ülkelerde süt ve süt ürünleri bireylerin günlük enerji ihtiyacını, lipid ve proteinlerin %30' unun yanı sıra riboflavin, B₁₂ vitamini ve kalsiyumun %80'i başta olmak üzere birçok vitamin ve minerali karşılamaktadır (Walstra, Wouters & Geurts, 2006). İnek sütü, cenin gelişimi için gerekli olan ve gebeliğin 9-40. haftaları arası (fetal dönem) fetüsün büyümesi için potansiyel önem taşıyan kalsiyum, D vitamini, omega 3 (Ω -3) yağ asitleri ve protein gibi

birçok besin maddesi sağlamaktadır. Bununla birlikte çağdaş üretim yöntemleri sayesinde, modern inek sütü yüksek miktarda cinsiyet hormonuna sahiptir ve östrojen fetüsün büyümesi üzerinde uyarıcı bir etkiye sahiptir (Ganmaa ve ark 2001). Ω -3 yağ asitleri bakımından yüksek anne diyetleri yavrularda alerjilere duyarlılığı azaltmakta ve gebelik sırasında vitamin B₁₂, folik asit ve kolin takviyesi, yavrularda artmış alerjik reaksiyon riskini düşürmektedir (Calvani vd. 2006).

Diyetle alınan kalsiyumun kemik gelişimi için önemi doğumdan önce bile belirgindir. Gebelere verilen kalsiyum ve diğer mikro besinler açısından zengin diyetler (süt ürünleri, yeşil yapraklı sebzeler, meyveler), yavrularda artan iskelet büyümesini, kemik kütlelerini, kemik büyüklüğünü ve vücut mineral yoğunluğunu arttırmaktadır (Ganpule vd. 2006). Bu durum gebe kadınların süt tüketiminin çocuklarda kemik sağlığını artırabileceği hipotezi ile uyumludur (Cole vd. 2009).

Gebelik ve emzirme döneminde cenin, anne dokuları ve anne sütü üretiminin büyümesini ve gelişmesini teşvik eden besinlere olan talep artmaktadır. Gıda tüketilerek elde edilen enerji, fetüsün gelişmesine ve büyümesine izin vermekte; protein, maternal ve fetal dokuların hızlı büyümesini teşvik etmekte; yağ asitleri, fetüsün merkezi sinir sisteminin gelişimini uyarmakta; karbonhidratlar, fetal beyin büyümesini desteklemekte; kalsiyum, fetüs iskeletinin oluşumu ve mineralleşmesi için esas olmakta; D vitamini ise, kalsiyum emilimini ve sinir ve bağışıklık sistemlerinin gelişimini desteklemektedir. Çoklu çalışmalar süt ürünleri tüketimi ile doğum ağırlığı arasında pozitif bir ilişki olduğunu göstermiştir. Yüksekliğe ilişkin olarak, bazı çalışmalar süt ürünlerinin alımıyla ilgili olarak bebeğin uyluk kemiği uzunluğunda ve toplam yükseklikte (baş bileği) bir artışa neden olabileceğini belirtmiştir. Birkaç çalışma da bazı süt ürünlerinin alerjik hastalıklara neden olabileceğini bildirmiştir (Flores-Quijano & Heller-Rouassant, 2016).

Sonuç olarak süt ürünleri yüksek biyolojik değerli proteinler, vitaminler ve mineraller, özellikle kalsiyum ve B₂ ve B₁₂ vitaminleri, ayrıca esansiyel yağ asitleri ve diğer antioksidanlar gibi diğer besinleri sağlar. Yağları çoğunlukla doymuş olmasına rağmen (%65) kardiyovasküler riski olumsuz yönde etkilemez ve hatta hafif bir koruyucu etkiye sahip olabilir. Bireylerin %75'inden fazlasında önerilenden daha düşük kalsiyum alımları vardır ve diyetteki kalsiyumun %50'sinden fazlasının süt ürünlerinden gelmesi, süt ve süt ürünleri tüketimlerinin artırılması gerektiğine işaret eder. Gebelikte orta derecede süt alımı, doğum ağırlığı ve çocukluk döneminde yavruların uzunluğu ve kemik mineral içeriği ile pozitif ilişkilidir (Ortega vd. 2019).

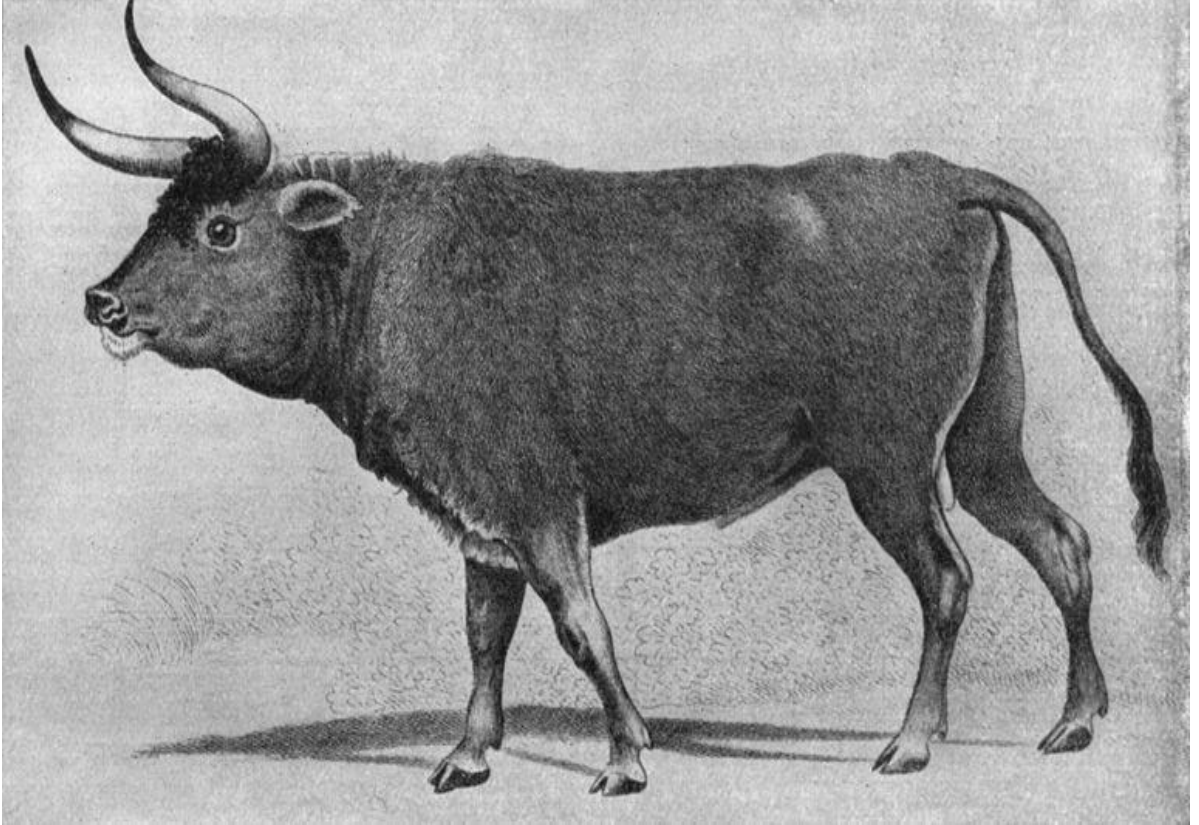
Bu bilgiler gebe kadınların kendilerinin ve çocuklarının doğum öncesi ve sonrasında büyümesi, gelişmesi, hastalıklardan korunması, vücutlarının ihtiyaç duyduğu enerji, protein, vitamin ve minerallerin elde edilmesi için her biri farklı moleküler ağırlıkta; sağlık için önemli olan majör ve minör bileşenlerin çoğunun süt ve süt ürünlerinden sağlanabildiğini göstermektedir. Bu durumda hedef tüketicinin bilinçli olması kendisinin ve çocuğunun sağlığı açısından büyük önem arz etmektedir. Süt ve süt ürünleri tüketiminin gelecekteki nesillerin sağlığı açısından baş etken olan annenin beslenmesindeki rolü büyüktür. Doğum öncesi yaşam tarzı ve gebelik sırasında beslenme anne ve bebeğin metabolik gelişimi için önemlidir. Yapılan çalışmalar ve bilimsel bulgular eşliğinde kadın doğum uzmanları ve pratisyen hekimler genellikle gebelikte değerli proteinler ve zenginleştirilmiş kalsiyum bakımından zengin bir besin maddesi olarak süt ve süt ürünlerini tavsiye etmektedir.

Açıklanan hususlar sebebiyle yapılan bu çalışmanın; gebe tüketicilerin eğitim seviyesi, yaşı, sahip olduğu çocuk sayısı, çalışma durumu, sosyoekonomik düzeyi vb. faktörlerle birlikte demografik özellikleri ele alınarak süt ve süt ürünleri hakkındaki bilgileri, bu ürünlerin tüketim durumunun incelenmesi ve var olan durumun değerlendirilmek suretiyle konuya yönelik yapılabilecek diğer çalışmalara katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

2. KURAMSAL TEMELLER

2.1. Süt ve Süt Ürünlerinin Tarihçesi

Günümüzdeki süt ineklerinin vahşi ataları olan *Auroch* Milattan önce (M.Ö.) 10.000-8.000 yılları arasında tarım devriminin etkisiyle, insanlar tarafından göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçmesi sonucu Orta Doğu'nun bereketli hilal bölgesinde evcilleştirilmeye başlanmıştır (Şekil 2.1, Şekil 2.2) (Shelton, 2018). Bu çabalar sonucu; kambur Zebu (*Bos indicus*) ve kambur Avrupa yayla sığırları (*Bos taurus*) adında iki tür yerli sığır geliştirilmiştir (Şekil 2.3) (Anonim, 2019b). Genetik çalışmalar da ineklerin evcilleştirilmesinin bereketli hilal bölgesinde en az iki defa meydana geldiğini göstermiştir. Diğer bir evcilleştirme ise daha yakın bir zamanda Afrika'da meydana gelmişken, Tibet sığırları da Çin'de evcilleştirilmiştir (Shelton, 2018). Bazı bilim adamları bereketli hilal bölgesindeki evcilleştirilen hayvanların Asya ve Avrupa'ya yayıldığına inanırken, diğerleri ise Hindistan ve Pakistan bölgesinde ayrı bir evcilleştirme olayının gerçekleştiğine inanmaktadır (Anonim, 2019b).



Şekil 2.1. İneklerin vahşi atası *Auroch* (Anonim, 2019c)



Şekil 2.2. Bereketli hilal bölgesi (Anonim, 2019ç)



Şekil 2.3. a) Kambur Zebu (*Bos indicus*)
(Anonim, 2019d)

b) Kambur Avrupa yayla sığırı (*Bos taurus*)
(Anonim, 2019e)

Bilim adamları, İngiltere ve Kuzey Avrupa'da bulunan antika çanak ve çömleklerde bulunan bozulmuş yağ kalıntılarını analiz ederek, M.Ö 6.000 yıllarında neolitik çiftçilerin, insan tüketimi için sığır sağmaya ilk başlayanlar arasında olabileceği ihtimali üzerinde durmuşlardır (Anonim, 2019f). Bu ihtimal doğru olsa bile araştırmalara göre insanların bu çağlarda sütü sağlıklı şekilde tüketme imkânı mümkün değildir. Çünkü birey 6-7 yaşlarına geldiğinde vücudu laktoz denilen süt şekerini parçalayan enzim olan laktaz oluşturma yeteneğini kaybetmekte ve laktoz hassasiyetinden dolayı süt sindirimi mümkün olmamaktadır. Bu sebeple süt tüketen kişilerin şişkinlik, ağrılı kramplar, ishal, bulantı ve kusma gibi

rahatsızlıklar yaşaması muhtemeldir (Anonim, 2019g). Sütü sindirme kabiliyetinin M.Ö. 5000-4000 yılları arasında anne sütünden kesilen insanların sütü sindirmeye devam etmesini sağlayan laktaz enzimini sentezleme yetisi kazandıran genişmiş bir mutasyonun yavaş yavaş yayılmasıyla kazanıldığı düşünülmektedir (Anonim, 2019f). Bu gelişmelerle sığırlar erken göçebe kabileler için yaşamın daha da merkezi bir yönü haline gelmiş ve kabileler sığırları için yeni mera arayışlarına yönelmiştir. Böylece hayvanlarına mera arayan göçebe kabileler Avrupa'nın güneydoğu bölgelerine taşınmaya başlamış ve böylelikle inekler, ayrı ayrı şehirlere, krallıklara ve nihayetinde ulus devletlere yayılmıştır. (Shelton, 2018).

M.Ö. 3100 yıllarında, evcil ineklerin Mısır dolaylarına götürüldüğü ya da o bölgede ayrıca evcilleştirildiği düşünülmektedir. Eski Mısır'da evcilleşmiş inek, Mısır tarımı ve maneviyatında önemli bir rol oynamıştır. Mısırlılar inekleri günlük işlerinde kullanmamışlardır. Bununla beraber inekleri kutsal tutup onu tarım tanrıçası olan İsis'e adanmışlar ve toprağın verimliliğini koruyan Hathor adında başlı başına bir tanrıça olarak anmışlardır (Şekil 2.4) (Schmid, 2009).



Şekil 2.4. Hathor (Anonim, 2019ğ)

Süt ineklerinin sağıldığına dair ilk kesin kanıtlar ise; yaklaşık M.Ö. 3000 yıllarında Mezopotamya bölgesinde Sümer medeniyetine dair yapılan kazılarda bulunmuştur (Şekil 2.5) (Anonim, 2019h). Englund (1995), süt yağlarına ve peynirlere yapılan referansların M.Ö. 3200-3100 metinlerinde neredeyse bulunmadığını, ancak M.Ö. 3100-3000 yıllarındaki kayıtlarda bolca bulunduğunu belirtmiştir. Bu, belirli bir zamanda süt ürünleri kullanımındaki gelişmeyi göstermektedir. Arkeolojik kalıntılar Antik Sümerlerin inek sütü içtiğini ve aynı zamanda inek sütünü peynir ve tereyağı haline getirdiğini göstermektedir (Şekil 2.6). (Nemet-Nejat, 1998).



Şekil 2.5. Süt üretim faaliyetini gösteren antik Sümer Ninkhursag tapınağında oyulmuş bir taş görüntüsü (Anonim, 2019h)



Şekil 2.6. Sümer medeniyetinde tereyağı üretildiğine dair oyulmuş kil görüntüsü (Anonim, 2019ı)

M.Ö. 2000 yıllarında Hinduizmin en eski dini yazıtları olan Vedalar'ı bir araya getiren, ata binip sığır yetiştiren savaşçılardan ve çobanlardan oluşan göçebe bir kavim olan Aryan göçebelerinin Asya'nın güneyine doğru hareket etmesiyle evcil inekler Kuzey Hindistan'da görülmeye başlamıştır. İneğe olan yoğun bağımlılık, ineklerin kutsal bir hayvan olarak kabul edildiği Veda destanları ile güçlendirilmiştir (Anonim, 2019f). Kuzey Hindistan'ı M.Ö. 1750-500 yılları arasında yöneten Vedik medeniyetinin ekonomisi büyük ölçüde inek ve sağladığı süt ürünlerine dayanmıştır (Nagpal vd. 2012). Günümüzde inek Hindistan'da kutsal bir varlık olarak kabul görmeye devam etmektedir (Şekil 2.7) (Tannahill, 1973).



Şekil 2.7. Hindu dininde Kamadhenu Gomatha ve kutsal inek (Anonim, 2019i)

Bu tarihsel gelişmelerle insanların süt gibi yan ürünleri kullanma yetenekleri ortaya çıkmış olup evcilleştirilen hayvanlardan keçi, koyun ve inekler süt üretimi için kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde birçok gıda ürününde hayvan sütü ve bileşenleri kullanılmaktadır. Hayvanlardan elde edilen süt ve süt ürünleri, bugün Dünya'nın birçok yerinde insan beslenmesinin ana bileşeni olarak mutfaklarda yerini almıştır (Jensen, 1995). Günümüzde inek sütü başta olmak üzere sütlerden elde edilen ürünlere aşağıdaki örnekleri verebiliriz:

- Süt
 - Pastörize Süt
 - Sterilize Süt
 - Reskonstitüe Süt (Tozdan yapılan süt)
 - Bebek Formülleri
- Kremalı Ürünler
 - Sterilize Krema
 - Krema
 - Dondurma
- Yağlı Ürünler
 - Tereyağı
 - Susuz Süt Yağı
 - Anhydrous Süt Yağı
 - Karışık Tereyağı (Rekombine)
 - Düşük Yağlı Ürünler
- Konsantre Sütler
 - Evaporatöre Süt
 - Şekerli/Şekersiz Yoğunlaştırılmış Süt
- Süt Tozu
- Protein Preparatları
 - Kazein
 - Peynir Altı Suyu Proteinleri
 - Diğer Preparatlar
 - Eş Çökelti (co-precipitate)
 - Seperate Proteinler
 - Modifike Proteinler
- Fermente Ürünler
 - Fermente Yayıkaltı
 - Yoğurt
 - Prebiyotik ve Probiyotik Ürünler
- Peynir
 - Taze Peynir
 - Gouda (Hollanda) Peyniri (Walstra vd. 2006).

2.2. Bireylerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi

Süt; su, yağ, proteinleri, karbohidratları, az miktarda biyoaktif bileşenleri; mineraller, vitaminler ve enzimleri içeren besleyici bir sıvıdır. İnek sütü, insan sağlığı için besleyici ve teknolojik açıdan fonksiyonel bir gıdadır (Jensen, 1995). Süt ve süt ürünleri kalsiyum, protein, potasyum ve fosfor bakımından zengindir. Tüketici yaşına bağlı olarak diyet referans alımının yaklaşık %52–65'ine ve protein ihtiyacının %20–28'ine katkıda bulunurlar (Smit, Nieto, Crespo & Mitchell, 1999). Sütte bulunan minerallerden en önemlisi kalsiyumdur. Süt ürünlerinin önerilen kalsiyum alımlarına katkısı, çoğu kılavuzda süt alımı için diyet önerilerini büyük ölçüde yönlendirmiştir. Batı ülkelerinde nüfusun kalsiyum alımının üçte ikisine kadar olan kısmı süt ve süt ürünleri ile sağlanırken, aynı zamanda bu ürünler toplam enerji tüketiminin %9-12'sini oluşturmaktadır (Rozenberg vd. 2016). Günümüzde üretilen süt ve süt ürünlerine ait besin içerikleri Çizelge 2.1 ve Çizelge 2.2'de verilmiştir.

Çizelge 2.1. Tam yağlı ve yağsız sütün besin içeriği (100 g'da) (FAO, 2013)

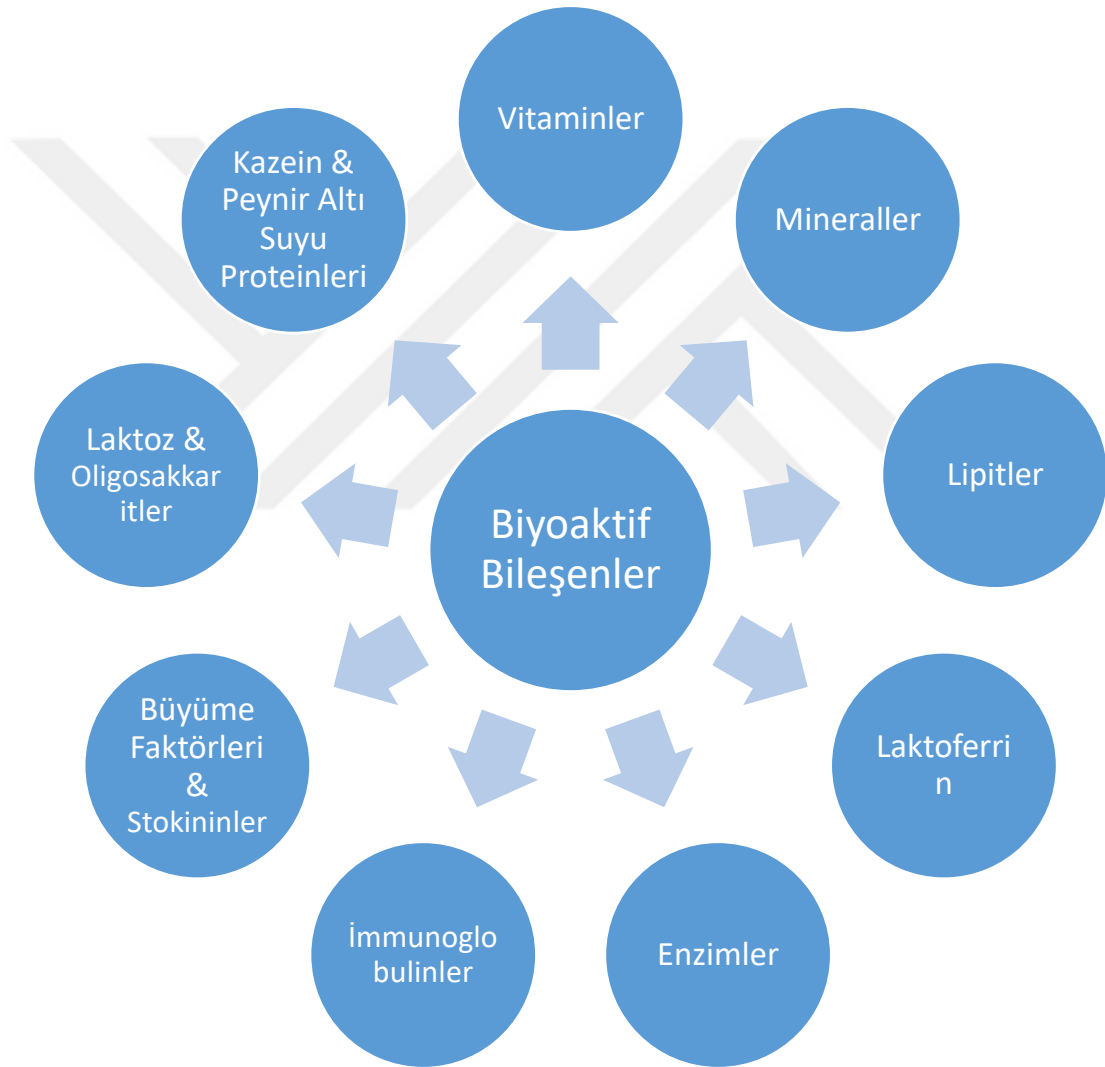
Besin	Yağlı Süt	Yağsız Süt	Besin	Yağlı Süt	Yağsız Süt
Su (g)	87,69	90,84	Bakır (mg)	0,01	0,013
Enerji (kcal)	64	34	Manganez (mg)	0,004	0,003
Enerji (kj)	268	142	Selenyum (mcg)	2	3,1
Protein (g)	3,28	3,37	Vitamin C (mg)	1,5	0
Toplam yağ (g)	3,66	0,08	Tiamin (mg)	0,038	0,045
Kül (g)	0,72	0,75	Riboflamin (mg)	0,161	0,182
Karbonhidrat (g)	4,65	4,96	Niasin (mg)	0,084	0,094
Demir (mg)	0,05	0,03	Pantotenik asit (mg)	0,313	0,357
Kalsiyum (mg)	119	122	Vitamin B ₆ (mg)	0,042	0,037
Magnezyum (mg)	13	11	Folik asit (µg)	5	5
Fosfor (mg)	93	101	Toplam kolin	-	15,6
Potasyum (mg)	151	156	Vitamin B ₁₂ (µg)	0,36	0,5
Sodyum (mg)	49	42	Vitamin A (RAE)	33	2
Çinko (mg)	0.38	0.42			

Çizelge 2.2. Bazı seçilmiş besin maddelerinin içeriği (100 g'da) (USDA, 2009)

Gıda Adı	Enerji (kcal)	Enerji (kJ)	Protein (g)	Toplam Yağ (g)	Karbonhidrat (g)	Kalsiyum (mg)	Sodyum (mg)
Akışkan Krema	195	818	2,7	19,3	3,7	96	40
Normal Krema	345	1,443	2,1	37,0	2,8	65	38
Tuzsuz Tereyağı	717	2,999	0,9	81,1	0,1	24	11
Tuzlu Tereyağı	717	2,999	0,9	81,1	0,1	24	714
Susuz Tereyağı	876	364	0,3	99,5	0,0	4	2
Yağlı Süt Tozu	496	2,075	26,3	26,7	38,4	912	371
Yağsız Süt Tozu	358	1,498	35,1	0,7	52,2	1,231	549
Az Yağlı Yoğurt	63	265	5,3	1,6	7,0	183	70
Az Yağlı Meyveli Yoğurt	105	440	4,9	1,4	18,6	169	65
Az Yağlı Ayran	40	169	3,3	0,9	4,8	116	105
Krem Peynir	342	1,431	5,9	34,2	4,1	98	321
Yağsız Süzme Peynir	72	303	10,3	0,3	6,7	86	330
Yağsız Krem Peynir	105	441	15,7	1,0	7,7	351	702
Vanilyalı Dondurma	207	868	3,5	11,0	23,6	128	80

Sütün insan beslenmesi, büyümesi ve gelişimi için mükemmel bir esansiyel amino asit kaynağı olduğu düşünülmektedir. Süt proteinleri yüksek bir protein sindirilebilirliği düzeltilmiş amino asit skoruna sahiptir ve protein fraksiyonu büyüme ve iyileşme üzerinde spesifik etkileri olabilecek peptitler ve diğer biyoaktif faktörleri içerir (Mølgaard, Larnkjær, Arnborg & Michaelsen, 2011). Yapılan çalışmalar süt ve süt ürünlerinin anne karnında geçirdiği süre de dahil olmak üzere yenidoğanları ve yetişkinleri immünoglobülinler, antibakteriyel peptitler, antimikrobiyal proteinler, oligosakaritler, lipitler gibi patojen ve hastalıklara karşı koruyan çok çeşitli biyolojik olarak aktif bileşikler sağladığını göstermektedir (Gobbetti, Minervini &

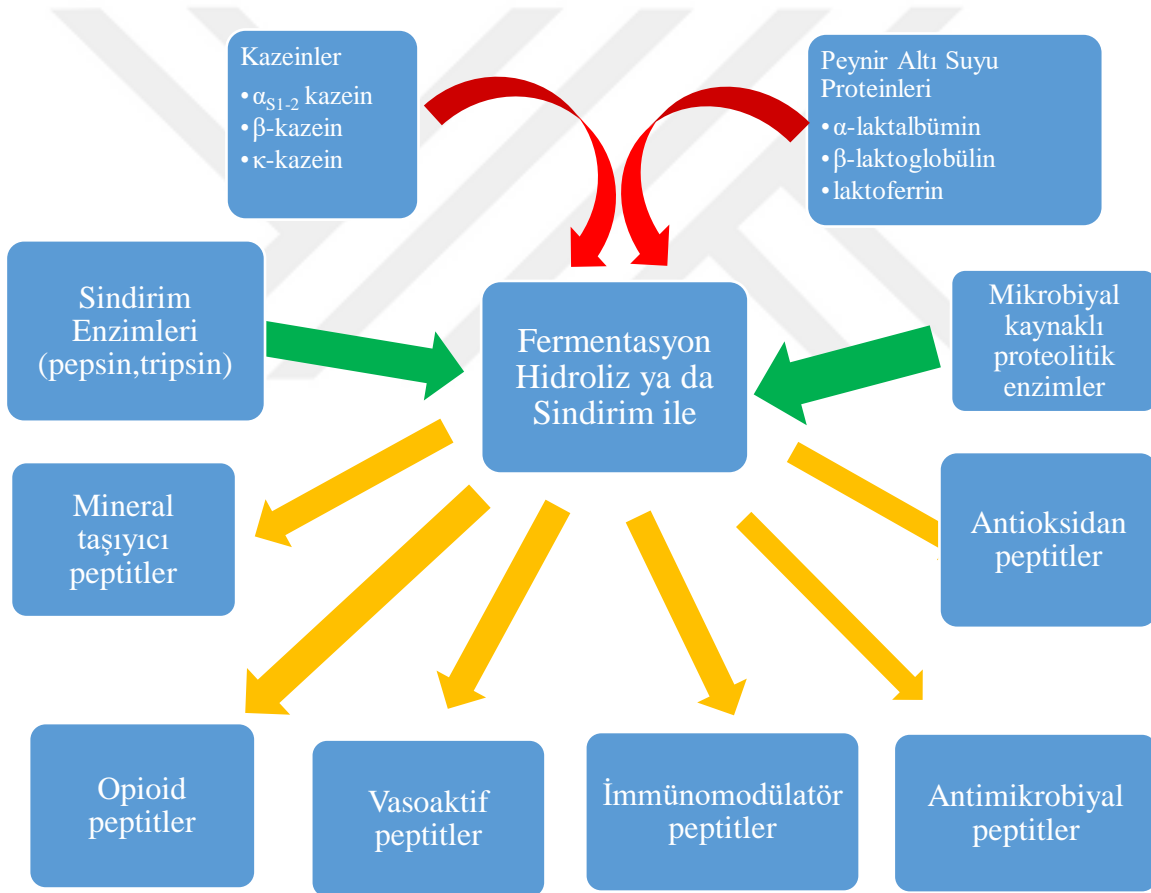
Rizzello, 2007). Bu nedenle, sütün besin değerlerinin ötesinde, kazeinler, peynir altı suyu proteinleri ve diğer küçük bileşenler gibi sütün kaynaklı biyolojik aktif bileşikler, insan metabolizması ve sağlığı üzerinde önemli etkiye sahip olan önemli fizyolojik ve biyokimyasal fonksiyonlar sergiler (Şekil 2.9) (Park 2009a; Park 2009b). Sütün bileşenlerinin biyoaktivitesi gastrointestinal gelişim, aktivite ve fonksiyonları, immünolojik gelişim ve fonksiyonları, bebek gelişimi, antibiyotik ve probiyotik etki dahil olmak üzere mikrobiyal aktivite olarak dört ana başlık olarak sınıflandırılmıştır (Korhonen & Pihlanto Leppala, 2004; Schanbacher, Talhouk, Murray, Gherman & Willet, 1998).



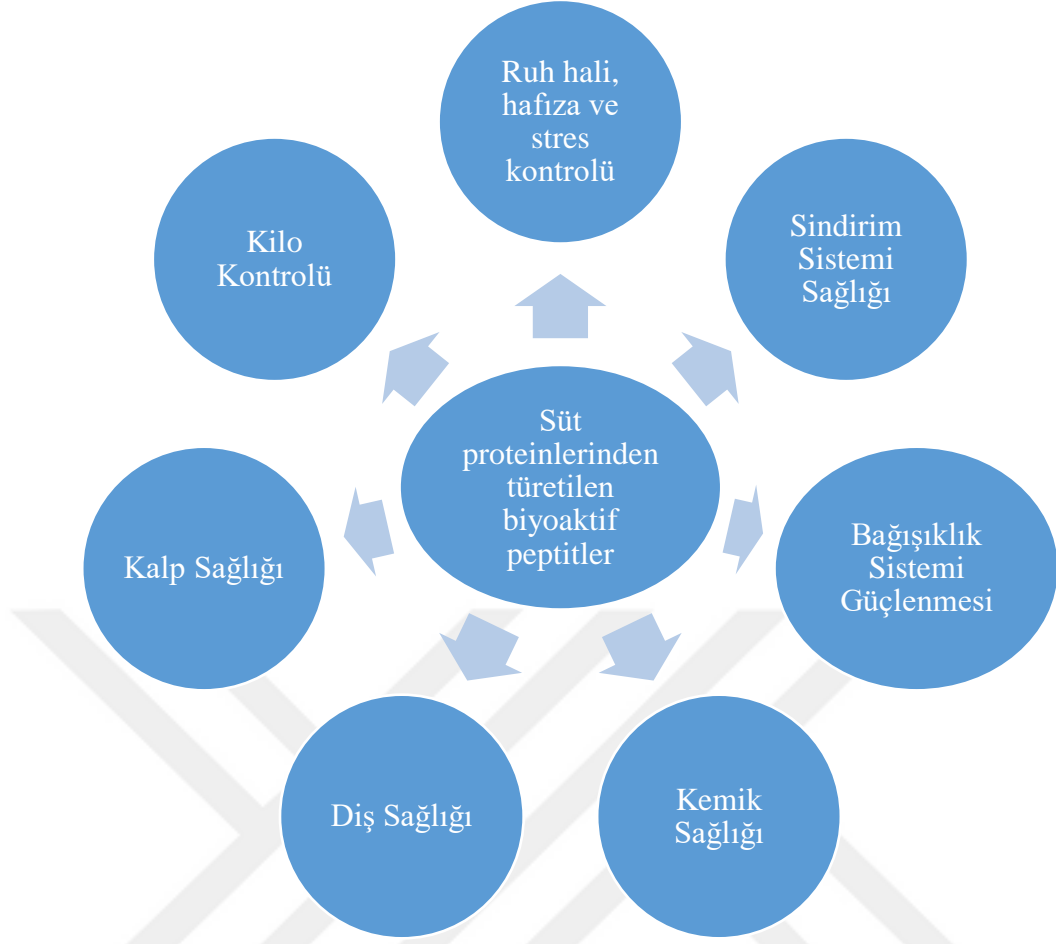
Şekil 2.8. Sütten elde edilen başlıca biyoaktif fonksiyonel bileşikler (Park, 2009b).

Sütün ve süt ürünlerindeki bu biyoaktif bileşenler arasında, biyoaktif peptitler (BP'ler) bu konuda en çok çalışılan bileşenlerdir. BP'ler, fizyolojik ve metabolik fonksiyonlar veya

vücudun durumu üzerinde olumlu bir etkiye sahip olan ve insan sağlığı üzerinde son derece yararlı etkileri olabilecek spesifik protein fragmanları olarak tanımlanmıştır. BP'ler tüketicilere geleneksel gıdalarda, diyet takviyelerinde, fonksiyonel gıdalarda veya tıbbi gıdalarda verilebilir (Kitts & Weiler, 2003). Bu biyoaktif peptitler, antimikrobiyal, antihipertansif, antioksidatif, antitoksik, immünomodülatör, opioid ve mineral taşıma aktiviteleri dâhil olmak üzere çok önemli biyolojik aktivitelere ve fonksiyonlara sahiptir. BP'ler ana protein sekansı içinde inaktiftir. BP'ler sindirim enzimleriyle, proteolitik mikroorganizmalar tarafından ya da mikroorganizmalardan veya bitkilerden elde edilen proteolitik enzimlerin etkisi yoluyla serbest bırakılabilirler (Şekil 2.9, Şekil 2.10) (Korhonen & Pihlanto, 2007b).



Şekil 2.9. Büyük süt proteinlerinden biyoaktif peptitlerin oluşumu (Korhonen & Pihlanto, 2007b)



Şekil 2.10. Süt proteini kaynaklı biyoaktif peptidlerin potansiyel sağlık hedefleri (Korhonen, 2009b)

Süt biyoaktif peptitlerin kanıtlanmış işlevleri şu şekilde özetlenmiştir:

- **Antihipertansif Özelliği:** Vazokonstriktör, kan damarlarının kasılmasına sebep olan, kan damarlarının duvarlarındaki düz kasın kasılmasını sağlayan maddelere verilen addır (Anonim, 2019j). Anjiyotensin, iki polipeptit hormonundan biri ve kan damarı düz kaslarının kasılması yoluyla arteriyel kan basıncını kontrol ederek vücutta işlev gören güçlü bir vazokonstriktördür (Petrillo & Ondetti, 1982). Anjiyotensin dönüştürücü enzim (ACE) inhibe edici peptid, anjiyotensin I'in anjiyotensin II'ye dönüşümünü engeller. Böylece kan basıncı yükselmez. ACE inhibe edilmez ise; anjiyotensin-I'yi anjiyotensin-II'ye dönüştürerek kan basıncının yükselmesine neden olur (Park, 2009a).

- **Antioksidan Özelliği:** α s-kazeinden türetilmiş peptitler serbest radikal temizleyici aktiviteye sahiptir (Suetsuna, Ukeda & Ochi, 2000). Enzimatik ve enzimatik olmayan lipid peroksidasyonunu inhibe ederler (Rival, Boeriu & Wichers, 2001).

- **Anti Trombotik Özelliği:** Bu özelliğe sahip peptitler kan pıhtılarının oluşumunu azaltır veya inhibe eder. Kazeinomakropeptid (KMP), rennin enzimi tarafından pıhtılaştırıldığında süt proteini olan κ -kazeinden ayrılan bir peptittir (Jolles vd. 1986). Bu KMP, kan trombositlerinin agregasyonunu inhibe etme ve insan fibrinojen γ zincirinin trombosit yüzey fibrinojen reseptörlerine bağlanmasını önleme fonksiyonlarına sahiptir. κ -kazeinden türetilen peptid olan kazoplatelin trombosit fonksiyonu üzerinde etki göstermekte ve hem aktif adenosin difosfat trombositlerin toplanmasını hem de insan fibrinojen-P zincirinin trombosit yüzeyindeki reseptör bölgesine bağlanmasını inhibe etmektedir (Fiat vd. 1993).

- **Hipokolesterolemik Özelliği:** β -laktoglobulinin triptik-hidrolizatından oluşan bir peptid hipokolesterolemik etki göstermektedir (Nagaoka vd. 2001). Yapılan bir çalışmada yüksek safra asidi bağlama kapasitesine sahip bir peptidin, safra asidinin ince bağırsağın son kısmında (ileum) emilimini inhibe edebileceğini ve böylece kan kolesterol seviyesini azaltabildiği bildirilmiştir (Iwami, Sakakibara & Ibuki, 1986). Serum kolesterol düşürücü aktivite, fekal steroid atılımının derecesinden doğrudan etkilenmektedir. Kolesterol, safra tuzu karışımı misellerde çözünür hale gelir ve daha sonra emilir. Kolesterol absorpsiyonu, bu peptid tarafından in vitro Caco-2 hücrelerinde baskılanır (Korhonen & Pihlanto, 2007b). Ayrıca yapılan başka bir çalışmada bu peptit çözeltisinin oral uygulamasından sonra sıçanlarda hipokolesterolemik aktivite ortaya çıkarmıştır (Nagata, Ishiwaki & Sugano, 1982; Wilson & Rudel, 1994).

- **Opioid Özelliği:** Bir opioid, farmakolojik etkilerinde afyonlara benzeyen morfin gibi herhangi bir kimyasaldır. Opioidler, naloxone tarafından inhibe edilen bir opiat reseptörü ve opiat benzeri etkiler için afiniteye sahip olan peptitler (enkefalinler) olarak tanımlanmaktadır (Gobbetti, vd. 2007). Opioid peptidleri, agonistik (hücredeki tepkimeyi destekleyen) veya antagonistik (hücredeki tepkimeyi engelleyen) aktiviteleri olan opioid reseptör ligandlarıdır (Park, 2009a).

- **Antiappetizing Özelliği:** Bu özelliğe sahip peptidler iştahı bastırma fonksiyonlarına sahiptir, böylece kilo almayı ve obeziteyi önlerler. Yapılan bir çalışmada diyet içindeki toplam peynir altı suyu proteininin kötü kolesterolü düşürdüğü ve bu durumun iştah bastırıcı bir hormon olan kolesistokinin salınımının artmasıyla ilişkili olduğu bildirilmiştir (Zhang & Beynen, 1993).

- **Antimikrobiyal Özelliği:** Bu peptitler normal membran geçirgenliğini bozan bakteriyel membran-litik aktivitelere sahiptir. Sütün toplam antibakteriyel etkisi, içerdiği immünoglobulinler, laktoferrin, laktoferrisinler, laktoperoksidaz, lizozim, laktenin gibi

bileşenlerden kaynaklanmaktadır. Bu bileşenler içerisinde araştırmalara en çok laktoferrin konu olmuştur. Çünkü laktoferrin, anti-mikrobiyal özelliği yanında anti-kanser ve demir emilimini destekleyici özelliği ile ön plana çıkan bir amfiyotik, katyonik peptittir. (Viljoen, 1995; Wakabayashi, Takase & Tomita, 2003; Eliassen vd. 2002; Gobbetti vd. 2007; Park, 2009a).

- **İmmünomodülatör Özelliği:** Süt kazeinlerinden ve majör peynir altı suyu proteinlerinden üretilen peptidler ve protein hidrolizatları, lenfosit proliferasyonu, antikor sentezi ve sitokin düzenlemesi de dâhil olmak üzere immünomodülatör etkilere (immün hücre fonksiyonlarına) sahiptir (Gill, Coull & Rutherford, 2000). Biyoaktif peptitleri serbest hale getiren ve canlı bakteri içeren probiyotik fermente süt ürünleri, bağışıklık sistemini güçlendiren işlevleri nedeniyle gıda araştırmacıları ve gıda işleme endüstrisi için özel ilgi alanı haline gelmiştir (Matar, LeBlanc, Martin & Perdigon, 2003). Bu immünomodülatör peptitlerin, insan lenfositlerinin proliferasyonunu modüle ettiği, makrofajların fagositik aktivitelerini stimüle ettiği ve bazı sitokinlerin üretimini aşağı regüle ettiği görülmüştür (Korhonen & Pihlanto, (2003; 2007a).

- **Sitomodulater Özelliği:** Kazeinlerden türetilen peptitler, farklı insan hücre kültürlerinde proliferasyon ve apoptoz gibi hücre canlılığını modüle edebilme, kanser hücresi büyümesini inhibe edebilme, immüno-uyumlu hücrelerin ve yenidoğan bağırsak hücrelerinin aktivitesini uyarabilme özelliğine sahiptir (Hartmann vd. 2000). Sütten elde edilen peptitler, kanser hücrelerinin canlılığını tetikleyebilecek spesifik sinyaller olarak işlev görür. Ticari yoğurt başlangıç kültürleri kullanan bakteriler tarafından kazein hidrolizi ile kolon hücresi Caco-2 kinetiğini etkileyen biyoaktif peptitler ortaya çıkabilmektedir. Bu veri kapsamında *Saccharomyces cerevisiae* mayasının hücre içermeyen özütü ile sindirildiğini, lösemi hücrelerine karşı antiproliferatif aktivite gösterdiği bulunmuştur. (Roy, Watanebe, Tamai, 1999). Kazeinofosopeptidlerin (CPP) de sito-modülatör etki gösterdiği bildirilmiştir. Kazein fraksiyonlarından elde edilen sito-modülatör peptitler, kanser hücresi büyümesini inhibe edebilir veya immünokompetan hücrelerin ve yenidoğan bağırsak hücrelerinin aktivitesini uyarabilir (Meisel & FitzGerald, 2003). Yapılan başka bir çalışmada liyofilize edilmiş gouda peyniri ekstraktından salınan peptitlerin lösemi hücrelerinin çoğalmasını inhibe ettiği bildirilmiştir (Gobbetti vd. 2007).

- **Mineral Bağlama Özelliği:** Mineral bağlayıcı fosfopeptitler veya CPP'ler, çözünebilir organofosfat tuzları, özellikle Ca^{++} iyonu oluşturarak farklı mineraller için taşıyıcı işlevine sahiptir. Yaklaşık 1 mol CPP, 40 mol Ca_2^+ bağlayabilir (Meisel & Olieman, 1998; Schlimme & Meisel, 1995).

- **Büyüme Faktörü Özelliği:** Sütte, insülin benzeri büyüme faktörü, trombosit kaynaklı büyüme faktörü, epidermal büyüme faktörü ve transforme büyüme faktörü gibi birçok büyüme faktörü tanımlanmıştır. Büyüme faktörleri organ gelişimi desteklemekte ve işlevlerini arttırmaktadır (Park, 2009a).

Baskın süt-protein bileşeni olan kazein, insan büyümesi için değerli bir amino asit kaynağı olduğu yaygın olarak kabul edilmektedir (Nagpal vd. 2012). Peynir altı suyu proteinleri beslenme çubukları, toz içecekler veya spor yemekleri olarak tüketilebilir. (Hernández-Ledesma, Ramos & Gómez-Ruiz, 2011; Korhonen, 2009a). İnsan sütündeki baskın diğer bir peynir altı suyu proteini olan α -laktalbümin, laktoz sentezinde önemlidir. Son zamanlarda, serotonin düzeylerinin artırılmasındaki rolü nedeniyle uyku, ruh hali ve biliş üzerinde yararlı etkileri olabileceği öne sürülmüştür (Camfield, Owen, Scholey, Pipingas & Stough, 2011). Antiviral ve antikarsinojenik etkiler dahil olmak üzere β -laktoglobulin için bir takım sağlık özellikleri öne sürülmüştür (Chatterton, Smithers, Roupas & Brodcorp, 2006). Demir bağlayıcı bir peynir altı suyu proteini olan laktoferrin, pozitif antimikrobiyal etkiler, bağışıklık modülasyonu ve bağırsak mikrobiyosunun modülasyonu ile ilişkilendirilmiştir (Kanwar vd. 2009; Tomita vd. 2009). *Helicobacter pylori* enfeksiyonunun yok edilmesinde laktoferrinin etkinliği üzerine son zamanlarda yapılan bir meta-analiz, laktoferrinin, mide kanserinin gelişimi için önemli bir risk faktörü olan *helicobacter pylori* enfeksiyonunu, olumsuz etkiler olmadan azaltma potansiyeline sahip olduğu göstermiştir. (Sachdeva & Nagpal, 2009).

Süt yağı, insanlar için önemli bir beslenme ve enerji kaynağıdır. Süt yağı biyoaktif lipitler ve yağda çözünen vitaminler gibi faydalı bileşenler içerir. Süt lipitleri, sağlığı teşvik edici özelliklere sahip çeşitli biyoaktif maddelerden oluşan karmaşık bir bileşime sahiptir. Sütteki biyoaktif lipitler, kısa zincirli, orta zincirli, konjuge linoleik asit (CLA) ve çoklu doymamış yağ asitleri gibi faydalı yağ asitleriyle ilişkili trigliseritleri, digliseritleri, monogliseritleri içerir (Dhankhar, Sharma & Indumathi, 2016). Bunlar, kanserler, diyabet, iltihaplanma ve kardiyovasküler hastalık gibi kronik hastalıkları engellemede rol alabilir (Ochoa vd. 2004). Fosfolipidler, steroller, eter lipidler gibi küçük lipit bileşenleri de biyolojik ve sağlığı geliştirme aktiviteleri taşır. Butirik asit, hücre büyümesini kontrol etmede, farklılaşmada ve kolon hücrelerinde tümör oluşumunu önlemede önemli rol oynar (Dhankhar, Sharma & Indumathi, 2016). Süt yağındaki yağda çözünen vitaminler (A ve E), antioksidan özellikte ve tümör baskılama faaliyetlerinde rol oynar. CLA, hücre metabolizmasını, anti-proliferatif ve apoptotik aktiviteleri düzenleyerek kanserin önlenmesinde önemli rol oynar

(Pariza, 1988). Ayrıca, süt ürünleri tüketiminde yüksek CLA alımının kolon rektum kanseri ile ilişkili risk faktörlerinin azalmasına yol açtığını göstermiştir. Bu kapsamda bir çalışmada yüksek yağlı süt ürünleri ve CLA alımının kolorektal kanser riskini azaltabileceği görülmüştür (Larsson, Bergkvist & Wolk, 2005.) CLA'nın, hayvanlar üzerindeki farklı çalışmalarda immün stimülasyonun yanı sıra karsinogenez ve aterosklerozun inhibisyonunda önemli rol oynadığı gösterilmiştir. Ayrıca, sfingolipitler ve bunların aktif metabolitleri, seramidler ve sfingosinler gibi fosfolipidler de etkili antibakteriyel özellikler, anti kanserojen ve immün stimülasyon özellikleri sergilemiştir (Parodi, 2008). Bununla birlikte, süt tüketicileri tüketimi konusunda şüpheli kılan, doymuş yağ asitlerinin yanı sıra sağlıklı olarak ilişkilendirilen kolesterol de içerir. Bununla birlikte yapılan çalışmalardan ve meta-analizlerden elde edilen sonuçlar, neredeyse tüm nedenlere bağlı ölümler ve hastalıklar için en düşük alım yapanlara göre süt tüketimi yüksek olan kişilerde azalma olduğunu göstermektedir (Dhankhar, Sharma & Indumathi, 2016).

Kemik, büyüme ve bakım için çeşitli temel besinleri gerektiren canlı ve dinamik bir dokudur. Çocukluk döneminde kemikler uzunluk, genişlik ve kütle olarak büyür. Ergenlik dönemi başlangıcında kemik mineral birikimi hızlıdır ve 18 yaşına kadar kemik kütlelerinin en az %90'ı oluşur (Institute of Medicine [IOM], 2011). Kemik esas olarak protein kollajen yapılmış bir kalsiyum-fosfat mineral kompleksi ve bağ dokusundan oluşur. Kalsiyum, D vitamini ve fosfor gibi birçok besin kemik büyümesini ve korunmasını desteklemek için birlikte etkileşim halindedir. Kemik sağlığını desteklemeye yardımcı olmak için çocukluk ve ergenlik döneminde yeterli miktarda kalsiyum ve D vitamini tüketilmesi önemlidir (Keast, Fulgoni, Nicklas & O'Neil, 2013). Süt, çocukların beslenmesinde kalsiyum, D vitamini, fosfor ve proteinin ana besin kaynağıdır, bu sebeple süt ve süt ürünleri büyümekte olan çocuklar ve ergenler için sağlıklı beslenme düzeninin ayrılmaz bir parçası olarak rol alır (Heaney, 2009). Süt ve süt ürünleri tüketimi ile bireyin kemik sağlığını optimize etmek ve daha sonra yaşamda kemik hastalığı riskini azaltmaya yardımcı olmak için iyi bir beslenme (kalsiyum ve D vitamini dâhil) sağlanmakta ve fiziksel aktivite yoluyla genç erişkinlik döneminde en yüksek kemik kütlelerini geliştirmeyi desteklemektedir. Genç erişkinlikte en yüksek kemik kitlesini maksimize etmek, osteoporoz gibi kemik hastalıklarının riskini azaltmaya yardımcı olmak için süt ve süt ürünleri tüketilmesi önerilmektedir (Golden, Abraham & CON, 2014). Ayrıca D vitamininin yaygın kanserleri, otoimmün hastalıklarını, tip I diyabeti, kalp hastalıklarını ve osteoporozu önlemede önemli bir rol oynadığına dair kanıtlar vardır (Dror & Allen, 2014).

Tıp Enstitüsü tarafından yayımlanan, yeterli kalsiyum ve D vitamini alım durumunu daha yüksek kemik kütlesi, mineral yoğunluğu ve içeriğine bağlayan önemli kanıtlar temeline dayanarak Kalsiyum ve D Vitamini için Diyet Referans Girişimleri 2011 uzman raporuna göre 1-18 yaş arası çocuklar için günde 700-1.300 mg kalsiyum ve günde 600 IU D vitamini alınması ve bu besinlerin diyet kaynaklarından elde edilmesi önerilmektedir. Çalışmada süt tüketiminin, özellikle çocuklarda ve ergenlerde, artmış kemik sağlığıyla bağlantılı olduğu belirtilmektedir (IOM, 2011). Amerika’da, çocuklar ve gençler için 9-18 yaş, çocuklar için 2-10 yaş ve çocuklar için 2-3 yaş arası 2½ porsiyon yağsız veya yağsız süt ürünleri için üç günlük porsiyon önerilmektedir (Golden vd. 2014). Amerikan Pediatri Akademisi, kemik sağlığını optimize etme konusundaki 2014 klinik raporunda, çocuk doktorlarına kalsiyum ve D vitamini içeren yiyecek ve içecekleri içeren diyet alımlarını teşvik etmelerini ve 4-8 yaş arası çocukların günde 2-3 porsiyon, ergenlerin ise günde 4 porsiyon süt ürünlerinin tüketilmesini önermiştir (U.S. Department of Health and Human Services, & U.S. Department of Agriculture [HHS, &USDA] 2015).

Yüksek tansiyon kalp hastalığı, inme, konjestif kalp yetmezliği ve böbrek hastalığı gibi hastalıklar insan sağlığı için büyük bir risk faktörüdür (Livingstone vd. 2013). Ülkemiz erişkin nüfusunun 3’te 1’inde hipertansiyon hastalığı görülmektedir. Bu durum sağlık maliyetlerini ve yüksek tansiyonla ilişkili verimlilik kaybını arttırmaktadır (Anonim, 2019k). Yüksek tansiyon ve kardiyovasküler hastalıkların önlenmesine yönelik rehberler kilo kontrolü, fiziksel aktivite, sigaradan kaçınma, sınırlı alkol tüketimi ve sağlıklı beslenme düzenlerinin önemi çeşitli sağlık kuruluşları tarafından vurgulanmaktadır (Fumeron vd. 2011). Günümüz diyet yönergeleri yağ oranı ayarlanmış süt ve süt ürünleri tüketiminin özellikle içerdiği potasyum sayesinde; kardiyovasküler hastalıklar ve tip II diyabet riskinin azaltılmasını ve yetişkinlerde tansiyonun düşmesini desteklediğini belirtmektedir (Ralston, Lee, Truby, Palermo & Walker, 2012). 2009-2015 yılları arasında Amerika Birleşik Devletleri’nde yayınlanan bir araştırmada, süt ürünleri tüketiminin kan basıncı üzerindeki etkileri konusunda iki meta-analiz, altı prospektif kohort çalışması ve 11 klinik çalışma yapılmış olup bu çalışmaların çoğunda, özellikle risk altındaki popülasyonlarda, yüksek süt ürünleri tüketimi ile kan basıncındaki iyileşmeler arasındaki bağlantının desteklendiği görülmüştür (HHS, &USDA, 2015). Yetişkinlerde yapılan ileriye dönük kohort çalışmalarının iki meta analizinde özellikle de az yağlı süt gıdalarının tüketiminin, yüksek kan basıncı için düşük risk ile ilişkili olduğu bulunmuştur (Toxqui, Blanco-Rojo, Wright, Perez-Granados & Vaquero, 2013). Bu meta-analizlerden biri beş prospektif çalışmayı da içermiştir ve daha yüksek süt, az yağlı süt ve sıvı süt ürünleri (yoğurt gibi) tüketiminin,

yüksek kan basıncı için düşük risk ile ilişkili bulunmuştur. Diğer meta-analiz dokuz prospektif çalışmayı içermekte ve süt ürünleri tüketimi ile kan basıncı arasındaki doz-cevap ilişkisini incelemektedir. Bu çalışmaya göre günde 200 gram süt gıdası alımının, %3 daha düşük kan basıncı riski ile ilişkili olduğu görülmüştür. Farklı süt ürünleri arasında, az yağlı süt ve süt ürünleri düşük kan basıncı ile ilişkilendirilmiştir (Soedamah-Muthu, Verberne, Ding, Engberink & Geleijnse, 2012). İngiltere’de yapılan başka bir çalışmada ise; 23 yıl boyunca izlenen yetişkin erkeklerin, süt tüketimi en yüksek olanlarda düzenli süt tüketmeyenlere göre daha düşük sistolik kan basıncı olduğu tespit edilmiştir (Moore vd. 2012).

2.3. Gebelerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemi

Yeni bir insan hayatı oluşturmak kolay değildir. Gebe birey, rahminde büyüyen bebeğin doğru beslenmesini sağlamak için uygun olan her şeyi tüketmelidir. Yeterli besin almak, bebeğin büyümesi ve gebelik sırasında annenin sağlığı için çok önemlidir (Anonim, 2019l). Gebe kadınlar sağlıklı meyveler, sebzeler, tahıllar gibi gıdaların yanında süt ve süt ürünleri de tüketmelidir (Anonim, 2019m). Bebeğin büyümesi için gerekli besinleri almak çok önemlidir. Gelişmekte olan bir fetüs, sağlıklı yeni hücreler oluşturmak için iyi proteinlere ihtiyaç duyar. Süt, gebelik sırasında anne ve bebeğin ihtiyacı olacak tüm temel besinlerin zengin bir kaynağıdır. Sütün içerdiği protein, amino asitler ve yağ asitleri bebeğin sinir sisteminin gelişimi için gereklidir (Anonim, 2019l). Süt gebelik sırasında kadınlar için hayati önem taşıyan D vitamininin kaynağıdır. Yapılan bir çalışmada, gebelik sırasında yeterince D vitamini alınmasıyla, bebeğin gelecekte alerji rahatsızlığı yaşama riskinin düşürülebileceği belirtilmiştir (Devereux vd. 2007). Vitamin D, güçlü kemiklerin ve dişlerin oluşturulmasına ve korunmasına yardımcı olmak için gereklidir ve bu nedenle fetal kemik gelişimi sırasında gebenin vücuduna alınması çok önemlidir. Son araştırmalar yaz sonunda ve sonbaharda doğan bebeklerin daha uzun ve daha geniş kemiklere sahip olduğunu göstermektedir (Anonim, 2019l). Ek olarak, D ve E vitaminlerindeki prenatal eksiklikler, yavrualarda hırıltı ve astım dâhil solunum güçlüğü sıklığının artmasıyla ilişkilendirilmiştir. Gebelikte süt tüketmek fetüste büyümeyi teşvik edici etkilere neden olmakta ve bebeğin büyümesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca bebeğin kanında daha yüksek insülin seviyelerinin olmasına neden olmakta ve bu da tip II diyabet riskini düşürebilmektedir (Sayers & Tobias, 2008). Ayrıca, gebelik sırasında süt içen kadınlar, çocuklarını multipl skleroz (genellikle MS olarak adlandırılır) gibi daha ciddi yaşam boyu hastalıklardan koruyabilir. Sütteki iyot içeriğinin fetal beyin gelişimini ve çocukların IQ'sunu arttırdığı gösterilmiştir. İyot bebeğin beyin gelişimi için çok önemlidir. Ayrıca bebeğin

sinir sisteminin gelişmesi için iyot gerekir. İyot çok az gıdada bulunmaktadır. Süt bu kapsamda bir iyot kaynağı olarak görülmektedir. Gebelikte süt tüketimi aynı zamanda multipl skleroz, yenidoğan raşitizm ve osteoporoz gibi hastalık riskini azaltır (Anonim, 2019n).

Protein, her birey için önemli bir besindir, ancak özellikle gebelik sırasında hayati öneme sahiptir. Gelişmekte olan bir fetüs, sağlıklı yeni hücreler oluşturmak için proteine büyük ihtiyaç duymaktadır. Gebeliğin üçüncü ayından itibaren doğuma kadar olan kısmı kapsayan 2. ve 3. evrede fetüs en hızlı şekilde büyüdüğü için protein ihtiyacı çok yüksektir (Anonim, 2019o). Gebelikte önerilen protein alımı 60 g / gün olup, gebe olmayan kişilere göre 14 g artmalıdır. Başka bir deyişle, bu artış, gebelik döneminde 0.8 g protein / kg / gün olan ihtiyacın 1.1 g protein / kg / gün değerine çıkmasıdır. Gebelerin beslenmesinde Karbonhidratlar günlük kalorilerin %45-64' ünü içermelidir. Toplam yağ alımı, gebe olmayan kadınlara benzer şekilde günlük kalorilerin %20-35'ini içermelidir (Anonim, 2019ö). Gebelikten önce normal aralıkta vücut kitle indeksi olan gebe bir kadının günde ortalama 300 ekstra kcal alması gerekir. Eğer beklenen çocuk sayısı iki ise günde 600 kcal enerjiye ihtiyacı vardır. Gebelik sırasında anne ve bebeğin ihtiyaç duyduğu enerji, protein, kalsiyum, A vitamini, B₁₂ vitamini gibi bileşenler süt ve süt ürünlerinde bol miktarda bulunmaktadır (Anonim, 2019o).

Gebelik üç evreden oluşmaktadır. Öncelikle ikinci ve üçüncü evrede bebeğin iskelet gelişimi için günlük yaklaşık 300 mg kalsiyum gerektirir. Kalsiyum için günlük alım miktarı; 18 yaşından büyük gebeler için 1.000 mg / gün, 14 ila 18 yaş arası gebeler için 1.300 mg / gündür. Kalsiyum süt ve süt ürünlerinde bol miktarda bulunmaktadır. Süt ve süt ürünlerini yeterli miktarda tüketen bireyler için gebelik döneminde kalsiyum takviyesi gerekmez. Eğer süt ve süt ürünleri yeterli düzeyde tüketilmez ise gebeye kalsiyum takviyesi gerekmektedir. Gebelikte kalsiyum yetersizliği anne ve bebekte iskelet sistemi rahatsızlıkları ve hipertansif bozukluklara neden olabilmektedir (Çizelge 2.4) (Hofmeyr, Lawrie, Atallah, Duley & Torloni, 2014).

Çizelge 2.3. Bazı kalsiyum alım önerileri (FAO ve WHO, 2002)

Kişiler	Kuzey Amerika ve Batı Avrupa'daki verilere dayanarak günlük önerilen kalsiyum miktarı (mg / gün)	20-40 g/gün hayvansal protein alımına dayanan teorik kalsiyum miktarı (mg / gün)
19 yaş ile menopoz dönemi arası	1.000	750
Menopoz sonrası	1.300	800
Gebeler (Son Evre)	1.200	800
Emzirenler	1.000	750

Çocuk sahibi olmak isteyen ya da gebe kadınlar için hızlı hücre büyümesini, hücre replikasyonunu, hücre bölünmesini, fetal ve plasental gelişim için nükleotit sentezini destekleyen multivitamin kapsüller genellikle tavsiye edilmektedir (FAO, 2013; Kominiarek & Rajan, 2016). Çizelge 2.4'de doğum öncesi bir vitaminin tipik kompozisyonu ve Çizelge 2.5'de gebe olmayan, gebe olan ve emziren kadınlar için önerilen günlük diyet bileşenleri açıklanmaktadır. Çizelgeler incelendiğinde multivitamin kapsülün bazı bileşenleri tam olarak karşılamadığı görülmektedir. Tam olarak karşılanmayan bileşenlerden Riboflamin, tiamin, niasin, kalsiyum, B₁₂ vitamini, A vitamini süt ve süt ürünleri tüketilerek karşılanabilecektir.

Çizelge 2.4. Prenatal bir vitaminde bulunan mikro besinlerin tipik bileşimi (Kominiarek & Rajan, 2016).

Bileşen	Miktar	Karşılama Oranı (Gebe ve Emziren kadınlar için)
A Vitamini	4.000 IU	% 50
D ₃ Vitamini	400 IU	% 100
E Vitamini	11 UI	% 37
B ₉ Vitamini (Folik Asit)	800 µg	% 100
B ₃ Vitamini (Niyasin)	18 mg	% 90
B ₂ Vitamini (Riboflamin)	1,7 mg	% 85
B ₁ Vitamini (Tiamin)	1,5 mg	% 88
B ₆ Vitamini	2,6 mg	% 104
B ₁₂ Vitamini	4 µg	% 50
C Vitamini	100 mg	% 167
Kalsiyum	150 mg	% 12
Demir	27 mg	% 150
Çinko	25 mg	% 167

Çizelge 2.5. 18 yaşından büyük gebe ve emziren kadınlar için önerilen günlük diyet bileşenleri (Otten, Hellwig & Mayers, 2006)

Bileşen	Gebe Olmayan	Gebe	Emziren
A Vitamini	700 µg	770 µg	1300 µg
D Vitamini	5 µg	15 µg	15 µg
E Vitamini	15 mg	15 mg	19 mg
K Vitamini	90 µg	90 µg	90 µg
Folat	400 µg	600 µg	500 µg
B ₃ Vitamini (Niyasin)	14 mg	18 mg	17 mg
B ₂ Vitamini (Riboflamin)	1,1 mg	1,4 mg	1,6 mg
B ₁ Vitamini (Tiamin)	1,1 mg	1,4 mg	1,4 mg
B ₆ Vitamini	1,3 mg	1,9 mg	2,0 mg
B ₁₂ Vitamini	2,4 µg	2,6 µg	2,8 µg
C Vitamini	75 mg	85 mg	120 mg
Kalsiyum	1000 mg	1000 mg	1000 mg
Demir	18 mg	27 mg	9 mg
Fosfor	700 mg	700 mg	700 mg
Selenyum	55 µg	60 µg	70 µg
Çinko	8 mg	11 mg	12 mg

Kolin, fosfolipidlerin bir bileşenidir ve lesitinin, hücre zarlarının yapısal bir bileşeni ve insan beyni ve sinir sisteminin temel bir bileşeni olan sentezi için gereklidir. Nörotransmitter asetilkolin sentezi için kolin de gereklidir. Fetal gelişim sırasında, kolin, beynin ve omuriliğin yapısını ve işlevini destekler (Brown, 2010). Hayvan modellerinde, annede gebelik sırasında kolin eksikliği çocuklarında hafıza zayıflığı ile ilişkilendirilmiştir (Zeisel, 2006). Annelere iyi kolin kaynakları içeren diyetler önerilmelidir. Gebe kadınların gebe olmayan kadınlara göre günlük 25 mg daha fazla koline ihtiyacı vardır. Az yağlı ve yağsız süt kolin kaynağı olarak gebe kadınlar tarafından tüketilebilir (FAO, 2013).

Gebelik sırasında maternal diyetin, diğer çevresel faktörlerin yanı sıra, astım ve alerjik hastalıkların yanı sıra gıda alerjisinin gelişiminde de etkisi olduğu ileri sürülmektedir. Gebelik sırasındaki anne beslenmesinin fetal gelişim üzerinde önemli bir etkisi olduğu bilinmektedir. İnek sütü alerjisi bebeklerin ve küçük çocukların yaklaşık %2-6'sını etkilemektedir. Erken yaşamda çevresel faktörlerin alerjik hastalıkların gelişiminde rol oynadığı önerilmektedir. Gebelik döneminde süt tüketimi çocuklarda inek sütü alerjisini azaltmaktadır (Tuokkola, 2011).

Dokosaheksaenoik (DHA) asit, bebeğinizin gözlerinin ve beyнинin sağlığına ve doğru gelişimine katkıda bulunan bir Ω -3 yağ asididir. Gebeyken DHA'nın günlük en az 200 miligramına ihtiyaç vardır. DHA ot ile beslenen ineklerden elde edilen sütlerde bulunur. Otlarla beslenen ineklerin ürünleri fazla tüketildiğinde enflamasyona neden olabilen Ω -6 yağ asitlerinin miktarı da azdır. Ω -6 yağ asidi oranına göre daha fazla oranda Ω -3 yağ asidi içeren sütü içmek aynı zamanda kalp hastalığı ve tip II diyabet gibi diğer metabolik hastalıklar görülme riskini de azaltmaktadır. Mera hayvanının sütünde daha yüksek miktarlarda bulunan bir başka yağ ise konjuge linoleik asittir (CLA). Daha önce yayınlanan bir raporda, CLA'nın kalsiyum ile birleştirildiğinde, gebelikle ilişkili yüksek tansiyonun azaltılabileceği belirtilmiştir (Anonim, 2019o).

A Vitamini eksikliği Dünya genelinde gebe kadınları etkileyerek gece körlüğü, enfeksiyon ve ölüm riskini arttırmaktadır (Hoffbrand, Moss & Pettit, 2006). A, B₁₂, folik asit, riboflavin vitaminlerinin ve bakır, demir minerallerinin yeterince alınmaması sonucu gebelerde anemi görülme riski artmaktadır. Bu durum gebe kadınlarda kötü doğum sonuçlarına yol açmaktadır (West, 2002). Yağda çözünen bir vitamin ve A vitamini için bir antioksidan veya öncü olarak vücutta kullanılabilen β -karoten, büyüme, görme, protein sentezi ve hücre farklılaşmalarına dahil olmaları nedeniyle fetal gelişimde kritik öneme sahiptir (WHO, 2012a). Süt A vitamini içermektedir. A vitaminin vücutta oynadığı önemli role rağmen, günlük alım dozu olan 770 μ g / gün gebe kadınlar için, gebe olmayan kadınlara göre biraz daha yüksektir (Otten vd. 2006). Bunun sebebi gebeliğin erken dönemlerinde aşırı alınan A vitamini dozu ile ilişkili yüksek doğum kusurları riskinden kaynaklanmaktadır (Miller, Hendrickx, Mills, Hummler & Wiegand, 1998).

Gebe kadınlarda, çinko eksikliği, düşük fetal gelişim ve düşük doğum ağırlıklı bebeklerle ölüm ile sonuçlanabilir. B₁₂ vitamini eksikliği durumu için en yaygın açıklamalardan biri, hayvansal kaynaklı gıda alımının düşük olmasıdır (Allen, 2008). B₁₂ vitamini ve folat eksiklikleri ölü doğum, düşük doğum ağırlığı ve nöral tüp defektleri gibi ciddi negatif sağlık sonuçları ile de ilişkilidir. Bununla birlikte, süt besleyiciye duyarlı kinaz mTORC1'i (rapamisin kompleksi 1'in mekanik hedefi) aktive ederek anabolizmi ve doğum sonrası büyümeyi teşvik eden bir endokrin sinyal sistemi olarak işlev görmektedir. Bu sayede fetal gelişim ve doğum sonrası bebek ağırlığı artabilmektedir (WHO, 2012b). Diğer yandan aşırı artan doğum ağırlığı, obezite, kanser diyabet gibi hastalıkların gelişimi için bir risk faktörüdür (Henriksen, 2006). Gebelikteki aşırı beslenme koşullarının ve durumunun hem anne hem de çocuk için gelecekte

kötü fetal gelişim ve büyümeden gebelik ve doğum komplikasyonlarına ve daha kötü sağlık durumuna kadar çeşitli olumsuz etkilere sahip olabileceğine dair kapsamlı kanıtlar vardır (Lawlor vd. 2007). Bu sebeple süt ve süt ürünlerinin aşırı tüketiminin dolaylı olarak ilerleyen yaşlarda zararlı olabileceği ihtimaline dair bazı çalışmalar yapılmaktadır. Yapılan çalışmalar kapsamında şu ana kadar tutarlı bir kanıt bulunamamıştır (Melnik, John & Schmitz, 2015).

Yapılan bu açıklamalar eşiğinde gebe kadınların süt ve süt ürünlerinin tüketiminin önemine yönelik çalışmalar gün geçtikçe devam etmektedir. Çeşitli çalışmalar sonucu gebe kadınların kendisi ve bebeğinin sağlığı için süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik günlük tüketim miktarları önerilmektedir. Bu kapsamda bazı ülkelerdeki gebe kadınlara yönelik süt ve süt ürünleri tüketim miktarları Çizelge 2.6'da verilmiştir.

Çizelge 2.6. Bazı ülkelerin gebelere yönelik süt ve süt ürünleri tüketim önerileri (Food and Agriculture Organization, 2013)

Ülke	Porsiyon	1 Porsiyon/Ürün		Referans
		Ürün	Miktarı	
Avustralya	2 Porsiyon	Süt	250 ml	Dietary guidelines for Australians, 2003. Australian Government, Health and Ageing Department and National Health and Medical Research Council
		Evaporatöre Süt	40 g	
		Peynir	2 dilim	
		Krema	250 ml	
		Yoğurt	200 g / 1 Küçük Karton	
Yeni Zelanda	En az 3 porsiyon	Süt	250 ml	Food and nutrition guidelines for different age groups, 2008–2010. Ministry of Health
		Yoğurt	150 g	
		Peynir	40 g / 2 dilim	
		Dondurma	140 g	
Fransa	3-4 Ürün	Süt	150 ml	Nutrition guides for different population groups, 2002–2007. French agency for food, environmental and occupational health & safety (anses [former afssa]), and Ministry of Labour, Employment and Health
		Yoğurt	125 g	
		Peynir	20 g	
İrlanda	En az 5 Porsiyon	Süt	~568 ml	The food pyramid, 2005. Irish Nutrition and Dietetic Institute
		Yoğurt	1 karton	
		Peynir (Yöresel)	~28 g	

Çizelge 2.6. Bazı ülkelerin gebelere yönelik süt ve süt ürünleri tüketim önerileri (FAO, 2013) (devam)

İspanya	2-3 Porsiyon	Süt	200-250 ml		Guide for healthy eating, 2004. Spanish Society for Community Nutrition (SENC) and Ministry of Health	
		Yoğurt	200-250 gr			
		Peynir	Yıllanmış ise	Taze ise		
			40-60 g	85-125 g		
İsveç	Günlük	Yağsız Süt ya da Az Yağlı Yoğurt	500 ml		Swedish National Food Administration, 2005	
		Peynir	50-75 g			
Türkiye	3-4 Porsiyon	Süt ve Yoğurt	200 ml		Dietary guidelines for Turkey, 2004. The General Directorate of Primary Health Care of the Ministry of Health of Turkey, Department of Nutrition and Dietetics of the Hacettepe University	
		Peynir	2 kibrit kutusu büyüklüğünde			
İngiltere	Günde bir miktar	Süt, Peynir, Yoğurt, Peynir, Lor			The eat well plate, 2011. Department of Health in association with the Welsh Assembly Government, the Scottish Government and the Food Standards Agency in Northern Ireland	
Arjantin	3 Porsiyon	Süt	1 bardak		Dietary guidelines for the Argentinean population, 2003. Ministry of Health	
		Süt Tozu	2 yemek kaşığı			
		Yoğurt	1 adet			
		Peynir	1 Kibrit kutusu büyüklüğünde			
		Krem Peynir	6 Yemek Kaşığı			
		Rendelenmiş Peynir	3 yemek kaşığı			
Küba	3 Porsiyon	Süt	1 bardak		Food based dietary guidelines for Cubans older than 2 years of age, 2009. Institute of Nutrition and Food Hygiene, Ministry of Public Health	
		Yoğurt	240 g			
		Süt Tozu	24 g			
		Peynir	30 g			
Oman	Yarım Porsiyon	Süt	1 bardak		The Omani guide to healthy eating, 2009. Department of Nutrition, Ministry of Health	
		Yoğurt	1 bardak			
		Doğal Peynir (Çedar gibi)	45 g			
		İşlenmiş Peynir	60 g			
Hindistan	5 Porsiyon	Süt	100 ml		Dietary guidelines for Indians, 2011. National Institute of Nutrition	
Filipinle	Günlük	Süt	240 ml		Nutritional guidelines for filipinos, 2000. National Nutrition Council	
		Süt Tozu	4 yemek kaşığı			
		Evaporatöre Süt	Yarım bardak			

2.4. Gebelerin Beslenmesinde Süt ve Süt Ürünlerinin Önemiyle İlgili Yapılan Bazı Çalışmalar

Finlandiya'da yapılan bir araştırmada, gebelik sırasında yüksek miktarda süt tüketmenin çocuklarda inek sütü alerjisi riskinin daha düşük olması ile ilişkili olduğu belirtilmiştir (Tuokkola, 2011).

Park ve Ureda (1999) tarafından doğum öncesi kalsiyum alımının önemli bir kaynağı olan süt tüketiminin belirlenmesi için Güney Carolina'da faaliyet gösteren iki kliniğe kontrole giden 180 gebe kadına anket soruları yöneltilmiştir. Bu çalışmada süt tüketmeye yönelik tutum, öznel normatif ve algılanan kontrol durumlarını değerlendiren bir araç tasarlamak amacıyla planlı davranış teorisi kullanılmıştır. Süt tüketimini açıklayan motivasyonel durumlar ilk önce tek değişkenli regresyon ($p < .05$) kullanılarak araştırılmış ve geriye doğru yok etme ile çoklu regresyon ($p < .1$) kullanılarak bir dizi belirgin inanç tespit edilmiştir. Çoklu regresyon modelleri, süt tüketimi için motivasyondaki değişkenliğin %49'undan fazlasını açıklamıştır ($p = .0001$). Tek değişkenli regresyon, besinsel faydaların süt tüketimi ile anlamlı şekilde ilişkili olduğunu göstermiştir. Çoklu regresyon sonuçları, bireysel davranışsal inanç, çevreden etkilenme ve susuzluğu gidermeyi hedef alan sonuç değerlendirmesinin, her bir modelde süt tüketimini etkileyen en güçlü faktör olduğunu göstermiştir. Ayrıca bebeğe gerekli besinleri sağlaması ve kemikleri-dişleri güçlü kılması gibi besinsel yararların ve lezzetin süt tüketimiyle ilgili olduğunu ortaya koymuştur. Çalışmadaki katılımcıların günlük ortalama 1,8 bardak süt içtiği görülmüştür. Gebe kadınlar eşlerini, doktorları ve hemşireleri beslenme uzmanlarını beslenmede sosyal etki olarak tanımlamıştır. Sütün kolay elde edilmesi ve dolapta hazır sütün bulunması gibi durumlar, süt tüketimi ile pozitif yönde ilişkilendirilmiştir. Süt tüketimi sonrası muhtemel yaşanan sindirim rahatsızlıkları süt tüketimini negatif yönde etkilediğini göstermiştir. Bu çalışma, algılanan kontrolün (genel, özel algılanan güven) ve "tat", "susuzluğu gidermek" gibi sütün tüketilmesi ve yan etkilerin (hasta hissetmek, kabızlığa neden olmak gibi) pratik nedenlerinin süt tüketimini belirlemede motivasyonel bir rol oynadığını göstermiştir.

Santiago, Park & Huffman (2013) yapmış olduğu bir çalışmada gebe kadınların tüketim alışkanlıkları ve gelişimsel biyoloji açısından etkilerini incelemiştir. Yapılan çalışmada gebe kadınların çoğunun (%95,4) gebeliklerinde süt içtiği, bu kadınların %79'unun az yağlı süt, %20,9'unun tam süt, %6,7'sinin organik süt, %3,9'unun yağsız süt ve %8,6'sının diğer sütlerden içtiği, %3,6'sının "diğerini" soya sütü olarak tanımladığı görülmüştür. Kadınların üçte ikisinin

(%66,6) haftada en az 4 kez süt içtiğini ve bunların çoğunun (%71,4) gebeliğin üçüncü evresinde süt içtiği belirlenmiştir.

Miyake vd. (2016) tarafından Japonya’da yapılan çalışmada gebelikte süt ve süt ürünleri alımı ile doğum sonrası depresif belirtiler arasındaki ilişki araştırılmıştır. Gebelik sırasında 1319 kadın tarafından, süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik anket yöneltilerek sonuçlar değerlendirilmiştir. Doğum sonrası depresif belirtiler, deneklerin doğum sonrası 3-4 ay arasında Edinburgh Doğum Sonrası Depresyon Ölçeği puanı 9 ya da daha yüksek olduğunda mevcut olarak tanımlanmıştır. Yaş, başlangıçta gebelik, oturma bölgesi, çocuk sayısı, aile yapısı, depresyon öyküsü, ailede depresyon öyküsü, meslek tipi, eğitim, vücut kitle indeksi, gebelikte sigara içimi, sezaryen doğum, bebeğin cinsiyeti, bebeğin doğum ağırlığı ve toplam enerji alımı gibi etkileyici faktörler için ayarlamalar yapıldıktan sonra, en düşük çeyrekte süt alımına kıyasla, ikinci ve dördüncü çeyrekteki alım seviyeleri, ters maruz kalma-cevap ilişkisi anlamlı olmamakla birlikte, bağımsız olarak düşük doğum sonrası depresif belirtiler riski ile ilişkilendirilmiştir: Aşırı çeyreklikler arasındaki oran 0,51 bulunmuştur (% 95 güven aralığı, 0,28-0,93; eğilim için $P = .12$). Bu sonuca göre süt ve süt ürünleri tüketimi ile postpartum depresif semptom riski arasında anlamlı bir ilişki gözlenmemiştir.

Kanada’da 2009-2010 yılları arasında beslenme çalışmasına alınan gebe kadınların ($n = 379$), gebelik sırasında yapılan diyet değişikliklerini ve bu değişikliklerin nedenlerini açıkladıkları bir anket doldurmuştur. Sonuçlar kadınların genellikle süt ürünleri, alımını arttırdığını ve kendisi ve bebeğinin sağlığını olumsuz etkileyecek gıda alımlarını azalttığını veya bitirdiğini göstermiştir. Sonuç olarak kadınların gebelik sırasında yaptıkları diyet değişikliklerinin, anne ve bebeğin sağlığına olumlu olarak etki edeceği görülmüştür (Forbes, Graham, Berglund & Bell, 2018).

İlk Anneler ve Babalar Kongresi 2012'nin bir parçası olarak Abbott Nutrition, Singapur’da gebelik ve emzirme döneminde beslenme konusundaki bilgi düzeylerini belirlemek ve gebelik döneminde beslenme ihtiyaçları ile ilgili olası yanlış algılarını ortaya çıkarmak için 480 kadın arasında bir anket yaptı. Yapılan çalışmada gebe kadınların yalnızca yüzde 19'unun günde en az iki bardak süt içtiği görülmüştür. Anket sonuçları gebe kadınların yeterince süt tüketmediğini ve gebelik döneminde aşırı kilo alımından endişe ettiğini ortaya koymuştur (Anonim, 2019p).

Gebelik sırasında yeterli kalsiyum alımının hem anne hem de fetüsün sağlığı için büyük öneme sahip olması sebebiyle yeterli kalsiyum alınması kapsamında Hollanda’da 2477 gebe kadının katıldığı anket testi sonuçlarına göre; kadınların yüzde kırk ikisinde, tahmini ortalama 800 mg / gün ihtiyacın altında bir toplam kalsiyum alımının olduğu, prenatal vitaminlerin %60,6 olmak üzere en sık kullanılan takviyeler olduğu görülmüştür (Willems vd. 2019).

Yapılan bir araştırmada Mayıs 2018'e kadar yayınlanan mevcut yayınların sistematik bir incelemesi yapılmak suretiyle 5.695 alıntı sağlanan geniş bir literatür taramasında otuz yedi tam metin makale potansiyel katılım için değerlendirilmiş ve 6 tanesi prospektif kohort çalışması, 3 tanesi müdahale çalışması, 3 tanesi retrospektif kohort çalışması, 3 tanesi kesitsel çalışma, 2 tanesi vaka kontrol çalışması olmak üzere 17 çalışma dahil edilmiştir. Her ne kadar çalışma sayısı ve türü kesin sonuçları engellese de gebelik sırasında maternal süt alımının bebek doğum ağırlığı ve uzunluğu ile pozitif ilişkili bir eğilim olduğu görülmüştür. (Achón, Úbeda, García-González, Partearroyo & Varela-Moreiras, 2019). Ayrıca süt alımının gebelik, plasenta, fetal ve doğum ağırlığını arttırdığına dair yapılmış çalışmalar Çizelge 2.8’de verilmiştir.

Çizelge 2.7. Süt alımının gebelik, plasenta, fetal ve doğum ağırlığını arttırdığına dair yapılmış çalışmalar

Süt alımının etkisi	Sonuç	Referans
Gebelik öncesi ağırlık	Arttırıyor	Arnberg K vd. 2012.
Gebelikte kilo alımı	Arttırıyor	Olafsdottir, Skuladottir, Thorsdottir, Hauksson, & Steingrimsdottir, 2006.
Plasental Ağırlık	Arttırıyor	Olsen vd. 2007.
	Arttırıyor	Rao vd. 2001.
Fetal Ağırlık	Arttırıyor	Heppe vd. 2011.
Doğum Ağırlığı	Arttırıyor	Heppe vd. 2011.
	Arttırıyor	Ludvigsson & Ludvigsson, 2004
	Arttırıyor	Rao vd. 2001.
	Arttırıyor	Mannion, Gray-Donald, Koski, 2006.
	Arttırıyor	Moore, Davies, Willson, Worsley & Robinson, 2004.
	Arttırıyor	Chan, McElligott, McNaught & Gill, 2006.
	Arttırıyor	Brantsæter Olafsdottir, Forsum, Olsen & Thorsdottir, 2012.

Gebelikte maternal beslenme düzenleri arasındaki ilişki ve preterm doğum ve yavru doğum büyüklüğü arasındaki ilişkileri sistematik olarak gözden geçirmeyi ve ölçmeyi amaçlayan bir araştırmada 36 çalışma ve 25 gözlem çalışmasından (167,507 katılımcı) oluşan sonuçlar bir araya getirilmiştir. “Sağlıklı” ve “sağlıksız” olmak üzere iki genel diyet düzeni tanımlanarak az yağlı sütün de içinde olduğu sağlıklı beslenme düzenlerine bağlılığın gebelik sırasında erken doğum riskini düşürürken doymuş yağ veya şeker içeriği yüksek olan yiyecekler ile karakterize edilen sağlıksız beslenme düzenlerine bağlılığın düşük doğum ağırlığı ve erken doğum riskini arttırdığı görülmüştür. Gözlemsel çalışmalardan elde edilen veriler, gebelik sırasında sağlıklı beslenme düzenlerine daha fazla bağlılığın, erken doğum riskinin düşük olması ile önemli ölçüde ilişkili olduğunu göstermiştir (Chia vd. 2019).

Güney Hintli kadınların erken gebelikte B₁₂ vitamini durumunu ve sosyodemografik, antropometri ve diyet alımı ile ilişkisini değerlendirmek amacıyla yapılan bir çalışmada gebelik sürecinde 14. hafta ve öncesini kapsayan 366 gebe Güney Hintli kadının B₁₂ kan konsantrasyonu ve bozulmuş B₁₂ durumu incelenmiştir. İnceleme sonucunda Güney Hintli kadınlarda erken gebelikte B vitamini eksikliğinin görülme sıklığının yüksek olduğu ve bu durumun düşük yoğurt tüketimiyle ilişkili olduğu görülmüştür (Samuel vd. 2013).

Süt alımının sağlık ve tüm nedenlere bağlı ölümler üzerindeki etkisine ve temel olarak gözlemsel çalışmaların ve randomize kontrollü çalışmaların meta analizlerinden, çeşitli kronik hastalıkların önlenmesine ilişkin bilimsel kanıtları değerlendirme ve özetleme kapsamında yapılan bir çalışmada gebelik sırasında orta derecede anne sütü alımı ile bebek doğum ağırlığı, uzunluğu ve kemik mineral içeriği arasında pozitif bir ilişki olduğu görülmüştür. Yüksek ve düşük süt tüketimi ve doz tepkisi arasındaki farkların analizi, süt ürünü tüketimi ile tüm nedenlere bağlı ölüm riski arasında bir ilişki bulunamamıştır. Çalışmaya göre yağlı ve az yağlı süt tüketimi, metabolik sendrom geliştirme riskinin azalması ile ilişkilidir ve mevcut kanıtlar, süt tüketiminin kardiyovasküler sonuçların riskini olumsuz yönde etkilemediğini ve hatta ince bir koruyucu etkiye sahip olabileceğini desteklemektedir. Dahası, süt ürünleri tüketimi ile iskemik kalp hastalığı ve miyokard enfarktüsü arasında ters bir ilişki olduğuna dair kanıt sağlanmıştır. Ayrıca, kanıtlar süt tüketiminin, özellikle az yağlı süt ve yoğurtun, daha düşük tip 2 diyabet riski ile ilişkili olduğunu göstermektedir. Aynı şekilde orta derecede süt tüketiminin, kolorektal ve mesane kanseri ile düşük riskle ilişkilidir ve prostat kanseri ile hiçbir ilişkisi yoktur. Son olarak, süt veya süt ürünleri tüketimi sağlıklı kişiler üzerinde proinflatuar bir etki göstermemiştir. Aşırı kilolu / obez bireyler veya diğer metabolik anormallikleri olan

bireyler için süt ürünlerinin fitosteroller ve ω -3 yağ asitleri ile takviye edilmesi, kardiyometabolik risk biyobelirteçlerini iyileştirmek için iyi bir yaklaşım gibi görünmektedir. Sonuç olarak, bu ekin sistematik incelemeleri ve meta-analizleri, yaşamın çeşitli aşamalarında ve bulaşıcı olmayan çeşitli kronik hastalıkların önlenmesinde / kontrolünde yeterli süt tüketimini desteklemektedir (Ortega vd. 2019).

Yapılan başka bir çalışmada her ne kadar süt tüketimi osteoporoz ve muhtemelen kolorektal kanser ve Tip II Diyabet riskindeki bir azalmayla ilişkili olmasına rağmen aşırı yağlı süt tüketiminin kardiyovasküler hastalıklar ve prostat kanseri gibi diğer kronik hastalıklar ile ilişkili olabileceği belirtilmiştir (FAO 2013).

Avrupalılar ve Kuzey Amerika kökenli olmayan İspanyol beyazlarında çift enerjili X-ışını absorpsiyometrisi ile değerlendirilen süt alımı, osteoporotik kırılma riski ve olası kemik kütle yoğunluğu evrimi hakkındaki kanıtları güncellemek amacıyla yapılan bir çalışmada 1 Ocak 2000 - 30 Nisan 2018 tarihleri arasında yayınlanan makalelerde sistematik bir araştırma yapılmıştır. Yapılan çalışmada sonuç olarak, çalışılan popülasyonda, en yüksek süt ürünleri tüketimi toplam osteoporotik kırılm veya kalça kırığı riskleri ile açık bir ilişki göstermemiştir. Bununla birlikte, azalmış bir vertebral kırık riski tanımlanabilmektedir. (Matía-Martín vd. 2019).

Gebelerin diyet çeşitliliği hakkında beslenme yeterliliğinin gebelik sonuçları ile ilişkili olması ve düşük gelirli ülkelerde gebe kadınlar arasındaki diyet çeşitliliğinin sosyodemografik özelliklere bağlı olduğu düşüncesiyle Bangladeş'te yapılan bir çalışmada 508 gebe kadın ile veri toplamak için röportaj yapılmıştır. Diyetle ilgili bilgi toplamak için 24 saatlik bir hatırlama kullanılmış, 9 ana besin grubu için diyet çeşitliliği skoru hesaplanmış ve bu kapsamda yapılan tüm analizler için STATA SE kullanılmıştır. Çalışma sonucunda gebe kadınlar arasında süt, gibi kaliteli gıda alımının azlığı ile düşük eğitim başarısı, kocanın günlük ücret kazanması, daha küçük hane halkı büyüklüğü (3 veya daha az aile üyesi) ve daha küçük konut büyüklüğü gibi farklı sosyodemografik özellikler arasında pozitif bir ilişki olduğu görülmüştür (Shamim vd. 2016).

Şehirde ve kırsal bölgede yaşayan Güney Afrikalı çocuklarda çevresel ve diyet faktörleri ile alerjik hastalık arasındaki ilişkileri değerlendirmek üzere yapılan bir çalışmada 12-36 aylık bebekler, yiyecek ve aerojen alerji duyarlılığı, atopik dermatit, alerjik rinit, astım ve gıda alerjisi açısından değerlendirilmiştir. Çalışma sonucunda gebelik sırasında fermente süt ürünleri

tüketiminin, astım ve atopik dermatit gibi alerjik reaksiyonları azaltmada ilişkili olduğu ve fermente süt ürünlerinin tüketiminin koruyucu faktör olduğu belirtilmiştir (Levin vd. 2019).

Çin'de yapılan başka bir çalışmada Chengdu'da bir yaşındaki bebeklerde gıda kaynaklı alerjinin prevalansı ve etki faktörleri araştırılmıştır. Sichuan Üniversitesi İkinci Hastanesinden 923 anne ve bebeğe yönelik Mart 2014- Mart 2015 tarihleri arasında iki yönlü bir kohort çalışması yapılmıştır. Anketler ve telefon izleme anketleri, alerjilerin görülme sıklığını ve etkileyen faktörleri araştırmak için kullanılmıştır. Yapılan değerlendirme sonucunda gebelik sırasında süt tüketiminin gıda kaynaklı alerji için risk faktörü olduğu görülmüştür. Bu kapsamda gıda kaynaklı alerjinin önlenmesi için gebeliğin başından itibaren beslenme düzenine dikkat edilmesi tavsiyesi verilmiştir (Wang vd. 2019).

Gebelikte beslenme davranışını karakterize etmek amacıyla Polonya'da yapılan bir çalışmada 250 gebe kadına anket soruları yöneltilmiştir. Yapılan değerlendirme sonucunda kadınların yaklaşık %29,6'sı günde 3 ila 4 porsiyon süt veya süt ürünü tükettiği ve %16,8'inin süt tüketmediği görülmüştür. Gebelik esnasında uygunsuz beslenen kişinin az olduğu ve düşük miktarda süt ve süt ürünü tüketimini de bu beslenme türüne dâhil ettiği bildirilmiştir (Misan vd. 2019).

Bruselloz insidansı, prevalans, riskle ilişkili faktörler ve Suudi nüfusu üzerindeki etki hakkında yapılan bir çalışmada Suudi Arabistan'ın çeşitli coğrafi bölgelerinde yürütülen on yedi (n = 17) çalışma dahil edilmiş olup bunlardan 3 çalışmada gebe kadınlar arasında bruselloz prevalansı ve gebelik sonuçları incelenmiştir. Bu incelemelere göre enfekte hayvanlardan sağlanan çiğ süt ve süt ürünleri tüketimi olumsuz üreme sonuçları için risk faktörü olan brusellozun ana risk faktörleri olarak tanımlanmıştır (Al-Anazi, Al-Fayyad, Al-Otaibi & Abu-Shaheen, 2019).

Polonya'da gebe kadınlar tarafından tüketilen immünomodülatör diyet bileşenlerinin yavrularında inek sütü alerjisinin gelişimi üzerindeki etkisinin analiz edilmesi amacıyla 51 anne ve çocuğu kapsayan bir çalışma yapılmıştır. Yapılan değerlendirme sonucunda alerji görülen çocukların annelerinin gebelik döneminde tükettiği β -karoten ve folat miktarı, alerjik olmayan çocuklarıkinden çok daha yüksek görülmüştür. B-karoten ve folatın aşırı tüketiminin inek sütü alerjisini tetikleyebileceği kanaatine varılmıştır (Kuśmierk, Sardecka, Łóś-Rycharska & Krogulska, 2019).

Mikrobiyomu etkileyebilecek probiyotiklerin bebek egzamasını veya alerjik hastalıkları önleyip önlemediği sorusuna yönelik Norveç'te yapılan bir çalışmada probiyotik süt ürünleri tüketiminin erken çocukluk döneminde atopik egzama, rinokonjonktivit ve astıma karşı etkisi olup olmadığı değerlendirilmeye çalışılmıştır. Gebelikte probiyotik süt ürünleri tüketimi ile 40.614 çocukta ankete bildirilen atopik ekzema, rinokonjonktivit ve astım hastalıkları arasındaki ilişki incelenmiştir. Yapılan değerlendirme sonucunda probiyotik süt ürünlerinin tüketiminde atopik egzama ve rinokonjonktivit insidansının azalması ile ilişkili olduğu görülmüştür (Bertelsen vd. 2014).

Süt ve süt ürünlerinin maternal tüketiminin bebeklerde inek sütü antikorlarının gelişimini etkileyip etkilemediğine yönelik yapılan bir çalışmada besin sıklığı anketleri (anneler) ve besin kayıtları (bebekler) kullanılarak randomize bir pilot deneme yoluyla değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır. Bebekler, ilk 6-8 ay boyunca anne sütü ile beslenmiş, anne sütü mevcut olmadığında hidrolize bir formül almak için randomize edilmiştir (n = 112). Bunlardan 13'ü 3 aylıkken çalışmadan ayrılmış ve eksik inek sütü antikor verileri nedeniyle ikisi bırakılmıştır. Değerlendirme sonucunda; gebelik sırasında peynirden alınan maternal proteini alımı, 3 ayda beta-laktoglobülin ve kazein ile IgA sınıfı antikor titreleri ve 6 ayda beta-laktoglobülin ile IgA antikor titreleri ile ters orantılı olarak ilişkilendirilmiştir. Emzirme döneminde çiğ süt ürünlerinin maternal tüketimi, 6 aydaki kazein IgA antikor titrelerinin gelişimi ile pozitif olarak ilişkilendirilmiş ve 2 yılda kazein ile sığır serum albümini ve IgA antikor titreleri ile IgG antikor titreleri arasında ters korelasyon görülmüştür. Maternal peynir tüketimi, inek süt formülü ve kazein ile IgG antikor titreleri ve erken bebeklik döneminde kazein ile IgA antikor titreleri ile ters olarak ilişkiliydi. Sonuç olarak maternal inek sütü protein alımı ile bebeklerde inek sütü protein antikor seviyeleri arasında birkaç ilişki kurulmuş ve annenin tükettiği süt ve süt ürünlerinin yavruya ortaya çıkan inek sütü antikor tepkisi üzerindeki etkileri açısından farklı olduğu görülmüştür (Erkkola vd. 2005).

Gebeliğin son dönemleri ve laktasyon döneminde kadınlara yüksek dozda probiyotik süt ürünleri takviyesinin anne sütünde sitokin profili ve salgı IgA (sIgA) üzerindeki etkisini değerlendirmek ve böylece anne sütü bileşimindeki farklılıkların yenidoğan dışkı örneklerinde laktoferrin ve sGA'yı etkileyip etkilemediğinin belirlenmesi sonucu immün yararların bebeğe aktarılıp aktarılmadığına yönelik yapılan bir çalışmada maternal probiyotik uygulamasının neonatal büyüme paterni ve gastrointestinal semptomlar üzerindeki güvenliği de değerlendirilmiştir. Çift kör, plasebo kontrollü, randomize bir çalışmada, 66 kadın günlük

olarak probiyotik (n = 33) veya plasebo (n = 33) olarak beslenmiştir. Anne sütünde interlökinlerin (IL-6, IL-10 ve IL-1 β), transforme büyüme faktörü-F1 (TGF- β 1) ve sIgA seviyeleri; ve yenidoğan dışkı örneklerinde sIgA ve laktoferrin düzeyi doğumda ve daha sonra bir ay boyunca analiz edilmiştir. Yenidoğanlarda antropometrik değerlendirme ve gastrointestinal olayların analizi de yapılmıştır. Yapılan değerlendirme sonucunda gebelik sırasında kadınlara yüksek dozlu çok çeşitli probiyotik uygulamasının, yenidoğanlarda anne sütü sitokin düzenini ve sIgA üretimini etkilediği ve bebeklerde gastrointestinal fonksiyonel semptomları iyileştirdiği belirtilmiştir (Baldassarre vd. 2016).



3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Materyal

Çalışmanın ana materyalini (hedef evren) İstanbul ili Beylikdüzü ilçesinde gıda sektöründe çalışan ya da daha önce çalışmış gebe kadınlar ile İzmir ili Balçova ilçesinde faaliyet gösteren Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi'ne kontrol amacıyla gelen gebe kadınlar tarafından cevaplanan; süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesine yönelik yüz yüze görüşme yöntemiyle toplanan anket verileri oluşturmaktadır. Çalışmanın yapılması kapsamında ilgili kurumlar tarafından yasal izinler alınmıştır (**Ek 3, Ek 4 ve Ek 5**).

3.2. Yöntem

3.2.1. Araştırma Modeli

Çalışmada olasılıksız örnekleme yöntemlerinden gelişigüzel (haphazard) örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu tür örnekleme, araştırmacının saptanan örneklem büyüklüğüne göre herhangi bir şekilde evrenin bir parçasını seçmesidir (Pagano, 1993).

3.2.2. Araştırmanın Örneklemi

Örnek hacmi evrendeki eleman sayısı net olarak bilinmediği için formül (3.1) kullanılarak hesaplanmıştır (Collins, 1986).

$$n = \frac{t^2 \times [1 + (0,02)(b-1)] \times (p \times q)}{e^2} \quad (3.1)$$

Burada;

n: Örnek Hacmi

t: % 95 önem derecesine karşılık gelen tablo değeri (1,960)

b: Örnekleme aşaması (bu çalışmada iki aşamalı olduğu için 1 alındı)

p: İncelenen olayın ana kitle içinde gerçekleşme olasılığı % 50 olarak alınmıştır.

q: İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı (1-p)

e: Kabul edilen hata payı (bu çalışmada hata payı %5 olarak alınmıştır)

Bu formüle göre örnekleme hacmi;

$$n = \frac{1,960^2 \times [1 + (0,02)(1 - 1)] \times (0,5 \times 0,5)}{0,05^2} = 384 \text{ Adet}$$

Türkiye İstatistik Kurumu'na göre 2018 yılında; İstanbul'da 113.936'sı erkek ve 107.573'ü kız olmak üzere toplam 221.509 doğum; İzmir'de 26.250'si erkek ve 25.048'i kız olmak üzere toplam 51.298 doğum gerçekleşmiştir. Bu sayı Türkiye'de gerçekleşen doğum oranının yaklaşık %24'üne denk gelmektedir. İllerin 2008 yılından bu yana göç hızlarına bakıldığında İstanbul'da meydana gelen göç hızı %14,18 ve İzmir'de meydana gelen göç hızı %50,29 olarak tespit edilmiştir. Göç hızları ile 2018 yılı doğum sayıları karşılaştırıldığında rakamların birbirine yakın çıkması, örneklemin homojenliğinin hedeflenmesi ve anketlerde mevcut kayıp değerler de olabileceği varsayılarak 200 adet İzmir'de ve 200 adet İstanbul'da olmak üzere toplam 400 adet anket çalışması yapılmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK], 2019).

3.2.3. Verilerin Toplanması

Veriler, konuya ait sorulardan oluşan bir anket formu ile 01.04.2018 – 01.06.2019 tarihleri arasında hedef evrenden toplanmıştır. **Ek 1** ve **Ek 2'**de örneği verilmiş olan anket formu 2 bölümden oluşmaktadır. İlk bölümü katılımcıların demografik ve sosyoekonomik özelliklerini ölçmeye yönelik 8 sorudan oluşmaktadır. İkinci bölüm ise tüketicilerin bilgi düzeyi, tüketim durumları ile sağlık sorunlarını incelemeye yönelik 12 soru ve tutum ölçeğinden oluşmuştur.

3.2.4. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeği

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlarını belirlemek üzere Çizelge **Ek 2'** de verilen 5'li likert yapısında 14 ifadeden oluşan ölçek kullanılmıştır. Ayrıca ankete katılan bireylerin kişisel bilgi formuyla demografik ve sosyoekonomik düzeylerine ilişkin bilgiler alınmıştır.

3.2.5. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeyine Yönelik Tutum Ölçeğinin Geliştirilmesi

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeyine Yönelik Tutum Ölçeği'nin geliştirilmesi aşamasında konuya ilişkin literatür taraması yapılarak uzman görüşüne başvurulmuştur. Literatür taramasına göre 14 maddelik taslak ölçek oluşturularak geçerlik ve güvenilirlik analizleri yapılmıştır.

3.2.6. Ölçeğin Geçerliğinin Belirlenmesi

Ölçeğin geçerliği, testten elde edilen puanların testle ölçülmek istenen kavramın gerçekte ne derece ölçülebildiği ile ilgili olarak ölçeğin faktörlerinin geçerliğinin belirlenmesi için bir ki-kare istatistiği olan Barlett küresellik testi formül (3.2, 3.3) kullanılarak (Pedhazur, & Schmelkin, 1991) yapılmıştır. Veri yapısının uygunluğunu örneklem büyüklüğü bakımından değerlendirmek, maddeler arasındaki korelasyonu gösteren bir ölçüt olan Kaiser Mayer Olkin (KMO) testi formül (3.4) kullanılarak (Pett, Lackey & Sullivan, 2003), serbestlik derecesi ise formül (3.5) kullanılarak yapılmıştır.

Barlett's Küresellik Testi

$$H_0: R = \begin{matrix} 1 & 0 & 0 & \dots & 0 \\ 0 & 1 & 0 & \dots & 0 \\ \vdots & \vdots & \vdots & \dots & \vdots \\ 0 & 0 & 0 & \dots & 1 \end{matrix} \quad (3.2)$$

$$X^2 = - \left[(N - 1) - \left(\frac{2k+5}{6} \right) \right] \ln|R| \quad (3.3)$$

Burada;

χ^2 : Barlett's testi sonucu elde edilen değer (Sonucun anlamlı olması beklenir)

N: Örneklem hacmi

k: Madde sayısı

|R|: Verilerden elde edilen ve genelleştirilmiş varyansı veren korelasyon matrisinin determinantıdır (Tabachnick & Fidell 2007).

Kaiser-Mayer-Olkin Testi:

$$KMO = \frac{\sum_{i \neq j} \sum r_{ij}^2}{\sum_{i \neq j} \sum r_{ij}^2 + \sum_{i \neq j} a_{ij}^2} \quad (3.4)$$

Burada;

r_{ij}^2 : maddeler arası korelasyonlar

a_{ij}^2 : kısmi korelasyonlar

KMO'nun sonucu verilerin faktör analitik modeli ile modellenip modellenemeyeceğine dair bir ölçüt verir. Bu ölçütün aralıkları şu şekildedir:

$1,00 \leq KMO \leq 0,90$	<i>mükemmel</i>
$0,90 < KMO < 0,80$	<i>çok iyi</i>
$0,80 < KMO < 0,70$	<i>iyi</i>
$0,70 < KMO < 0,60$	<i>orta</i>
$0,60 < KMO \leq 0,50$	<i>zayıf</i>
$KMO < 0,50$	<i>kabul edilemez</i>

Serbestlik Derecesi:

$$sd = \binom{k}{2} = k \frac{k-1}{2} \quad (3.5)$$

Ölçeğin geçerliğinin ve açıklayıcı faktör analizi yapılabilmesi için KMO değerinin 0,60 ve daha yüksek olmasının yeterli olduğu belirtilmektedir (Sharma, 1996). Öz-değerin 1 ve 1'in üzerinde olan faktörler önemli kabul edilmiştir.

Ölçeğin geçerliğinin belirlenmesi için yapılan faktör analizi varimax tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Varimax tekniğinde daha az değişkenle faktör varyans değerlerinin maksimum gerçekleşecek şekilde döndürme yapılır. Faktör analizi yapılabilmesi için KMO değerinin 0,50'den büyük ve Barlett's testinin sonucunda anlamlı olması gerekmektedir. Elde edilen KMO ve Barlett's test sonuçlarına göre verilerin faktör analizine uygunluğunun değerlendirilmesi yapılmıştır (Sharma 1996; Tabachnick ve Fidell 2007).

3.2.7. Ölçeğin Güvenirliğinin Belirlenmesi

Birden fazla sorulu likert ölçeği anketin güvenirligine ilişkin bulgular iç tutarlık yöntemi ile incelenmiştir. Bu amaçla gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik bilgi düzeyi tutum ölçeği faktörlerine (mikrobiyal risk, tüketim, üretim, ambalajlama) ilişkin güvenirligi Cronbach's Alpha (α) katsayısı (Crocker & Aİgina, 1986) ile, formül (3.6) kullanılarak belirlenmiştir.

Cronbach's Alfa Testi:

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left(1 - \frac{\sum_{i=1}^K \sigma_{\gamma_i}^2}{\sigma_x^2} \right) \quad (3.6)$$

Burada;

α : Cronbach's Alfa testi sonucu elde edilen değer

$\sigma_{\gamma_i}^2$: i'ninci maddenin ölçüm varyansları toplamı

σ_x^2 : toplam test ölçümlerinin varyansı

3.2.8. Veri Analizlerinin Değerlendirilmesi

Deneklerce cevaplanan anketlerin verileri sosyal bilimler için bir istatistik programı olan SPSS 22'ye aktarılmıştır. Veri analizinde frekans (f) ve yüzde dağılımı (%), aritmetik ortalama (\bar{X}) gibi tanımlayıcı istatistikler yapılmıştır. Yapılan tercihlerin demografik ve sosyoekonomik özelliklerine göre karşılaştırılmasında ise Ki-Kare Analizi (Özçelik, 1983) formül (3.7) kullanılmıştır. Likert ölçeği kullanılarak hazırlanan ölçeğin geçerliğinin belirlenmesi için de Kaiser-Mayer-Olkin (KMO) testi ve Barlett's küresellik testi, güvenirliginin belirlenmesi için de Cronbach Alfa formülü kullanılmıştır. Üç veya daha fazla grubu bir değişken bakımından karşılaştırmak için tek yönlü varyans analizi (One-Way Analysis of variance; (ANOVA)) kullanılmıştır. ANOVA testi sonucu hangi grupların birbirinden farklı olduğunu hesaplamak için Post hoc analizlerinden Tukey ve Games-Owell analizleri kullanılarak veriler değerlendirilmiştir (Tukey, 1949; Games, 1971).

Ki-kare Testi:

$$(\chi)^2 = \sum \frac{(G-B)^2}{B} \quad (3.7)$$

Burada;

G: Gözlenen Frekans

B: Beklenen Frekans



4. ARAŞTIRMA BULGULARI

4.1. Demografik ve Sosyoekonomik Yapıya İlişkin Bulgular

4.1.1. Gebe Kadınların Demografik Yapısına İlişkin Bulgular

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesi kapsamında paylaşılan bilgilere göre katılımcıların demografik ve sosyoekonomik yapılarına dair veriler Çizelge 4.1’de verilmiştir.

Çizelge 4.1. Gebe kadınların demografik yapısına ilişkin bulgular

Değişkenler	Kategori	Birey Sayısı (n)	Oran (%)
Yaş	<20	44	11,0
	21-26	142	35,5
	27-32	128	32,0
	>33	86	21,5
Toplam		400	100
Eğitim Düzeyi	İlkokul	61	15,3
	Lise	207	51,8
	Üniversite	106	26,5
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	6,5
Toplam		400	100
Hanede Yaşayan Birey Sayısı	1-2	126	31,5
	3-4	219	54,8
	5-6	55	13,8
Toplam		400	100
Aylık Gelir Durumu*	0-3.000 TL	104	26,0
	3.001-4.500 TL	130	32,5
	4.501-6.167 TL	97	24,3
	>6.168 TL	69	17,3
Toplam		400	100

*. Aylık gelir durumu kategorileri çalışma yapılan yılın açlık ve yoksulluk sınırları rakamlarına göre belirlenmiştir.

Katılımcılardan %11’inin 20 yaş ve altı, %35,5’inin 21-26, %32’sinin 27-32, %21,5’inin 33 ve üzeri yaş aralığında olduğu görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir.

Katılımcıların eğitim düzeyi sorusuna %15,3’ünün ilkokul, %51,8’inin lise, %26,5’inin üniversite %6,5’inin yüksek lisans ve üzeri cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir.

Katılımcıların hanesinde %31,5'inin 1-2, %54,8'inin 3-4 ve %13,8'inin 5-6 kişinin yaşadığı görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir.

Katılımcılardan Türk Lirası (TL) olarak %26'sının 0-3.000TL aralığında, %32,5'inin 3.001-4.500TL aralığında, %24,3'ünün 4.501-6.167TL aralığında, %17,3'ünün ise 6.168TL veya daha fazla gelire sahip olduğu görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. Anket çalışmasının yapıldığı yıl yoksulluk sınırı 6.167TL olarak açıklandığı için aylık gelir durumu kategorileri belirlenirken kullanılmıştır.

4.1.2. Gebe Kadınların Genel Durumu

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesi kapsamında paylaşılan bilgilere göre katılımcıların genel durumlarına dair veriler Çizelge 4.2'de verilmiştir.

Çizelge 4.2. Katılımcıların genel durumu

Değişkenler	Kategori	Birey Sayısı (n)	Oran (%)
Gebelikten Önce Sindirim Rahatsızlığı Yaşayanlar	Evet	96	24,0
	Hayır	273	68,3
	Bilmiyorum	31	7,8
Toplam		400	100
Gebelik Esnasında Sindirim Rahatsızlığı Yaşayanlar	Evet	231	57,8
	Hayır	149	37,2
	Bilmiyorum	20	5,0
Toplam		400	100

Katılımcılardan %24'ünün gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşadığı, %68,3'ünün gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşamadığı, %7,8'inin ise rahatsızlık yaşayıp yaşamadığı hakkında fikri olmadığı görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir.

Katılımcılardan %57,8'inin gebelikten esnasında sindirim rahatsızlığı yaşadığı, %37,2'sinin gebelikten esnasında sindirim rahatsızlığı yaşamadığı, %5'inin ise rahatsızlık yaşayıp yaşamadığını hakkında fikri olmadığı görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir.

4.1.3. Gebe Kadınların Gebelik Öncesi ve Esnasında Yaşanan Rahatsızlıkların Sıklığı

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin ve tüketim durumlarının belirlenmesi kapsamında paylaşılan bilgilere göre katılımcıların gebelik öncesi ve esnasında yaşamış oldukları rahatsızlıkların belirlenmesine dair durumlarına ait veriler Çizelge 4.3’de verilmiştir.

Çizelge 4.3. Katılımcıların gebelikten önce ve gebelik esnasındaki rahatsızlıkların sıklığı

	Yaşanan Rahatsızlıklar	Frekans (f)	Oran (%)
Gebelikten Önce Yaşanan Rahatsızlıklar	Mide rahatsızlığı	57	53,8
	Bağırsak rahatsızlığı	15	14,2
	Karaciğer rahatsızlık	1	0,9
	Alerjik rahatsızlık	18	17,0
	Diyabet	6	5,7
	Diğer	9	8,5
Toplam		106	100
Gebelik Esnasında Yaşanan Rahatsızlıklar	Mide yanması	65	14,1
	Mide ekşimesi	52	11,3
	Mide bulantısı	176	38,2
	Kusma	116	25,2
	Şişkinlik	21	4,6
	Hazımsızlık	31	6,7
Toplam		461	100

Gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşayan katılımcılardan %53,8’inin mide rahatsızlığı yaşadığı, %14,2’sinin bağırsak rahatsızlığı yaşadığı, %0,9’unun karaciğer rahatsızlığı yaşadığı, %17’sinin alerjik rahatsızlık yaşadığı, %5,7’sinin diyabet rahatsızlığı yaşadığı, %8,5’inin ise diğer rahatsızlıkları yaşadığı görülmüştür. Sorulan soruya 99 kişi cevap vermiştir. Çalışmaya katılan gebe kadınların %10’unun gebelikten önde mide rahatsızlığı yaşadığı belirlenmiştir.

Gebelik esnasında sindirim rahatsızlığı yaşayan katılımcılardan %14,1’inin mide yanması, %11,3’ünün mide ekşimesi, %38,2’sinin mide bulantısı, %25,2’sinin kusma, %4,6’sının şişkinlik ve %6,7’sinin hazımsızlık rahatsızlıkları yaşadığı görülmüştür. Sorulan soruya 236 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.16’de verilmiştir. Çalışmaya katılan gebe kadınların gebelik esnasında en çok mide bulantısı yaşadığı belirlenmiştir.

4.2. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeğinin Değerlendirilmesi

Yapılan çalışmada “Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlarını belirlemek” üzere veri elde etmek amacıyla yapılan 5’li likert yapısında 14 ifadeden oluşan Çizelge Ek 2’de verilen ölçek kullanılarak gebe kadınlardan demografik ve sosyoekonomik değişkenlere göre alınan veriler karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Ölçekte yer alan maddeler “1=Kesinlikle katılmıyorum, 2=Katılıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum ve 5=Kesinlikle katılıyorum” şeklindeki ifadelerden oluşmuştur. Ölçekten elde edilen puanların en düşüğü ‘1.00’ ve en yükseği ‘5.00’ olmak üzere beş seviye belirlenmiştir. Süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ve karşılık gelen puanlar aşağıdaki şekilde belirlenmiştir.

1.00 - 1.50 = Çok düşük düzeyde

1.51 – 2.50 = Düşük düzeyde

2.51 – 3.50 = Orta düzeyde

3.51 – 4.50 = İyi düzeyde

4.51 – 5.00 = Çok iyi düzeyde

4.2.1. Ölçeğin Geçerliğinin Bulunmasına İlişkin Bulgular

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlarını belirleyici ölçeğin geçerliğine ilişkin bulgular Çizelge 4.4’de, faktör analizi sonuçları Çizelge 4.5’de verilmiştir. Ölçeğin geçerliği, testten elde edilen puanların testle ölçülmek istenen kavramın gerçekte ne derece ölçülebildiği ile ilgili (Büyüköztürk, 2002) olarak ölçeğin geçerliğinin belirlenmesi için elde edilen verilerde açımlayıcı faktör analizi yapılmıştır.

Faktör analizi yaparken önce örneklemin faktör analizi yapmaya yeterliliğini ölçmede kullanılan Kaiser Mayer Olkin (KMO) değeri hesaplanmıştır. Analiz edilen değişkenlerin tamamı için bulunan KMO değeri 0,832 olarak belirlenmiştir. Bu değer faktör analizi yapmak için örneklemin yeterli olduğunu göstermektedir. KMO testi sonucunda KMO katsayısının 0,60’dan yüksek olması istenmektedir (Pett, Lackey & Sullivan, 2003). Ölçek geliştirilmesinde KMO değerinin 0,60’dan yüksek olması ölçeğin geçerliğini ortaya koymuştur.

Faktör analizine devam edebilmek için ayrıca faktör analizinde bulunan değişkenler arasındaki korelasyonları veren genel korelasyon matrisinin istatistiksel anlamlılık düzeyini gösteren Bartlett Küresellik Testinin (Bartlett Test of Sphericity) sonucunun istatistiksel olarak önemli (significant) olması gerekir. Yapılan faktör analizinde Bartlett testi istatistiksel $\chi^2=2632,713$, $sd=91$, $p<0,001$ önemli bulunarak faktör analizinin uygunluğuna karar verilmiştir.

Çizelge 4.4. Ölçeğin geçerliğinin belirlenmesi kapsamında KMO ve Bartlett's küresellik testi sonucu

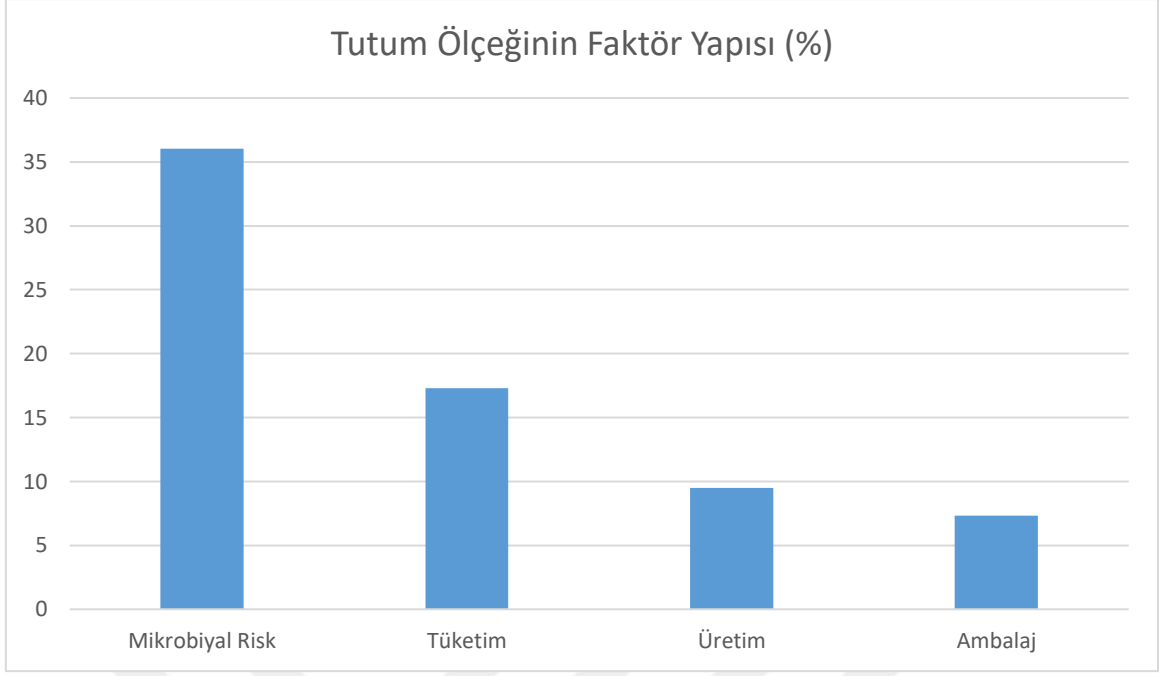
Kaiser-Meyer-Olkin Test Sonucu		,832
Bartlett's Küresellik Testi Sonucu	Ki Kare (χ^2)	2632,713
	sd	91
	p	,000

Varimax tekniği kullanılarak açımlayıcı faktör analizi tekrarlanmıştır. Varimax tekniği dik döndürme tekniği olarak faktörün çok boyutlu yapısı olduğunda tercih edilen bir tekniktir. Analiz sonucunda faktör yükü 0,30'un altında olan bir değer hesaplanmadığı için ölçekten ifade çıkarımı yapılmamıştır. Ölçeği oluşturan 14 madde 4 faktör altında toplanmış ve varimax rotasyonu sonucunda bu faktörlerin toplam varyansın %70,173'ünü açıkladığı saptanmıştır. Faktörlerin öz-değerlerinin 5,045 ve 1,025 arasında değiştiği görülmektedir. Tutum ölçeğinin faktör yapısı Şekil 4.1'de verilmiştir.

Ölçek faktörleri mikrobiyal risk (4, 3, 1, 2), tüketim (11, 13, 14, 8), üretim (9, 10, 12) ve ambalaj (5, 6, 7) olarak belirlenmiştir. *Mikrobiyal risk* olarak süt ve süt ürünlerinin tüketimi ve muhafazasında mevcut mikrobiyal yükün kontrolü için dikkat edilmesi gereken hususlar ifade edilmektedir. *Tüketim* olarak süt ve süt ürünlerinin nasıl tüketileceği, tüketime bağlı meydana gelebilecek rahatsızlıklar, tüketiminin artırılmasına yönelik çalışmalar ifade edilmektedir. *Üretim* olarak sütün yağ içeriğini, üretim standartlarını ve üreticinin bilinç düzeyinin süt kalitesine etkisi ifade edilmektedir. *Ambalaj* olarak ürün ambalajının önemi, ambalajın koruyucu madde ile olan ilişkisi ifade edilmektedir.

Çizelge 4.5. Faktör analizi verileri

Faktörler	İfadeler	Madde Numarası	Faktör			
			1	2	3	4
Mikrobiyal Risk	Pastörize ya da sterilize süt ısıtım işlem uygulanmadan tüketilebilir	4	,882			
	Süt son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir	3	,835			
	Süt ısıtım işlem uygulanarak içilmelidir	1	,831			
	Süt ve süt ürünleri buzdolabında muhafaza edilmelidir	2	,742			
Tüketim	Süt tüketimi obeziteye neden olmaz	11		,838		
	Süt çiğ olarak tüketilemez	13		,836		
	Süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılmalıdır	14		,802		
	Süt tüketerek bazı hastalıklardan korunuruz	8		,610		
Üretim	Sütün yağ oranına dikkat edilmelidir	9			-,943	
	Gıda üretim standartları önemlidir (TSE,ISO, HACCP, OHSAS gibi)	10			-,862	
	Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır	12			-,678	
Ambalaj	Ürün ambalajı önemlidir	5				-,897
	Ambalajlı süt ve süt ürünleri koruyucu madde içerebilir	6				-,879
	Ambalajsız süt tüketilebilir	7				-,792
Özdeğer			5,045	2,425	1,329	1,025
Açıklanan Varyans			36,037	17,319	9,493	7,324
Toplam Varyans			%70,173			



Şekil 4.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeğinin faktör yapısı

4.2.2. Ölçeğin Güvenirliğinin Belirlenmesine İlişkin Bulgular

“Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği” faktörlerine ilişkin *Cronbach's Alpha* katsayıları belirlenerek Çizelge 4.6’da verilmiştir. Ölçeğin güvenirlğine ilişkin bulgular iç tutarlılık yöntemiyle incelenmiştir. Ölçeğin faktörlerinin *Cronbach's Alpha* katsayısı 0,799 ile 0,857 arasında, ölçeğin genel alpha değeri ise 0,799 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlar gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeğinin yeterli düzeyde güvenilir olduğuna işaret etmektedir.

Alpha değerinin 0,70’ten yüksek olması ve iç tutarlık için beklenen bir koşul olarak elde edilen sonuçlar incelendiğinde, ölçeğin iç tutarlık katsayılarının yeterli olduğunu ve ölçeğin güvenirlliğe sahip olduğunu göstermektedir. İç tutarlık analizi maddelerin bir bütün oluşturduğunu ve aynı amaca hizmet ettiğini göstermektedir (Büyüköztürk, 2011).

Çizelge 4.6. Faktörlerin *Cronbach's Alpha* değeri

Faktörler	<i>Cronbach's Alpha</i>
Mikrobiyal Risk	0,857
Tüketim	0,769
Üretim	0,813
Ambalaj	0,853
Toplam	0,799

4.2.2.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Mikrobiyal Risk” faktöründe madde toplam korelasyonları

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışmalarından mikrobiyal risk faktörüne ilişkin madde toplam korelasyon değerlerine ilişkin sonuçlar Çizelge 4.7’de verilmiştir. Madde toplam korelasyonları maddeler arasındaki ilişkiye dayanan bir analiz olup daha güvenilir ve geçerli bir ölçek oluşturmak için hangi maddelerin gerekli olduğuna karar verme aşamasında kullanılır.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışmalarından Çizelge Ek 2’de verilen mikrobiyal risk ile ilgili maddelerin toplam korelasyon değerleri 0,502 ile 0,594 arasında değişim göstermiştir. Maddeler silindiğinde ise elde edilen *Cronbach’s Alpha* sayısı 0,771 ile 0,782 arasında tespit edilmiştir. Bu durum mikrobiyal risk faktöründeki maddelerin birbiri ile ilişkili olduğunu ve ölçeği oluşturmada önemli olduklarını göstermektedir.

Çizelge 4.7. Mikrobiyal risk faktörü madde toplam korelasyonları

İfade	Madde Toplam Korelasyonları	Madde Silindiğinde Cronbach’s Alpha
Süt ısıtma işlem uygulanarak içilmelidir	0,502	0,782
Süt ve süt ürünleri buzdolabında muhafaza edilmelidir	0,528	0,780
Süt son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir	0,594	0,771
Pastörize ya da sterilize süt ısıtma işlem uygulanmadan tüketilebilir	0,569	0,775

Madde toplam korelasyonlarının 0,25’ten büyük olması gerekmektedir. Bu değer kriter olarak kabul edilirse mikrobiyal risk faktörüne ilişkin tüm maddelerin bu değer üzerinde olduğu görülmektedir. Dolayısıyla tüm maddelerin ölçülecek özelliği ayırt etmede yeterli düzeyde olduğu söylenebilir. Mikrobiyal risk faktörüne ilişkin madde toplam korelasyonunun yorumlanmasında genellikle değeri 0,30 ve üzerinde olan maddeler ölçülecek özelliği ayırt etme açısından yeterli düzeyde olduğu kabul edilmektedir (Büyüköztürk, 2011).

4.2.2.2. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Tüketim” faktöründe madde toplam korelasyonları

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışmalarından tüketim faktörüne ilişkin madde toplam korelasyon değerleri Çizelge 4.8’de verilmiştir. Çizelge Ek 1’de verilen 14 ifadeden oluşan ölçekte yer alan tüketim faktörüne ilişkin maddelerin (11,13,14,8) toplam korelasyonları 0,442 ile 0,570 arasında, maddeler silindiğinde ise elde edilen *Cronbach’s Alpha* sayısı 0,801 ile 0,817 arasında değişim gösterdiği belirlenmiştir.

Çizelge 4.8. Tüketim faktörü madde toplam korelasyonları

İfade	Madde Toplam Korelasyonları	Madde Silindiğinde Cronbach’s Alpha
Süt tüketerek bazı hastalıklardan korunuruz	0,442	0,817
Süt tüketimi obeziteye neden olmaz	0,504	0,809
Süt çiğ olarak tüketilemez	0,520	0,801
Süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılmalıdır	0,570	0,813

Madde toplam korelasyon değeri 0,30 ve üzerinde olan maddelerin ölçülecek özelliği ayırt etme açısından yeterli düzeyde olduğu kullanım faktörüne ilişkin tüm maddelerin, madde toplam korelasyonunun 0,30 değerinin üzerinde olduğu görülmektedir. Dolayısıyla kullanım faktörüne ait tüm maddelerin ölçülecek özelliği ayırt etmede yeterli düzeyde olduğunu göstermektedir. Bu analizler tüketim faktörünü oluşturan maddelerin birbiriyle ilişkide olduğunu ve ölçeği oluşturmada önemli olduklarını göstermektedir.

4.2.2.3. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği faktörlerinin “Üretim” faktöründe madde toplam korelasyonları

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutum ölçeği geliştirme çalışmalarından üretim faktörüne ilişkin madde toplam korelasyon değerleri Çizelge 4.9’da verilmiştir. Çizelge Ek 1’de verilen 14 ifadeden oluşan ölçekte yer alan üretim faktörüne

ilişkin maddelerin (9,10,12) toplam korelasyonları 0,473 ile 0,571 arasında, maddeler silindiğinde ise elde edilen Cronbach's Alpha sayısı 0,775 ile 0,782 arasında değişim gösterdiği belirlenmiştir. Bu analizler üretim faktöründe yer alan maddelerin birbiriyle ilişkide olduğunu ve ölçeği oluşturmada önemli olduklarını göstermektedir.

Çizelge 4.9. Üretim faktörü madde toplam korelasyonları

İfade	Madde Toplam Korelasyonları	Madde Silindiğinde Cronbach's Alpha
Sütün yağ oranına dikkat edilmelidir	0,492	0,781
Gıda üretim standartları önemlidir (TSE,ISO, HACCP, OHSAS gibi)	0,571	0,775
Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır	0,473	0,782

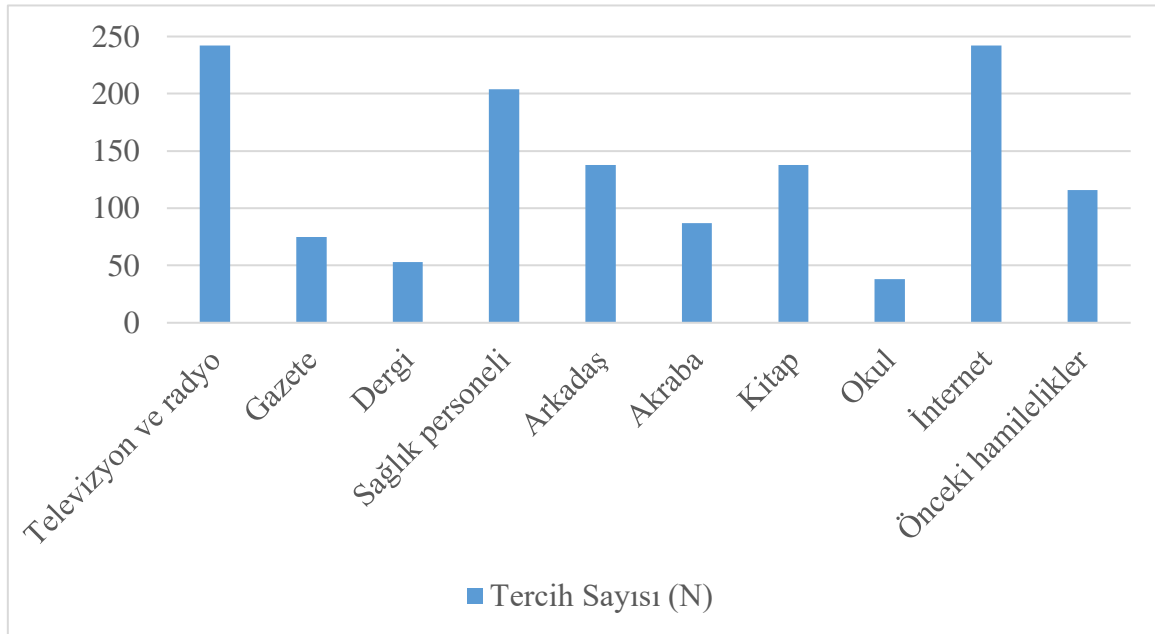
4.3. Gebe Kadınların Süt Tüketim Alışkanlıklarına İlişkin Bulgular

4.3.1. Süt Tüketim Alışkanlıkları Konusunda Bilgi Kaynakları

Katılımcılardan %60,8'inin televizyon ve radyo, %18,8'inin gazete, %13,3'ünün dergi, %51,3'ünün sağlık personeli, %34,7'sinin arkadaş, %21,9'unun akraba, %34,7'sinin kitap, %9,5'inin okul, %60,8'inin internet, %29,1'inin önceki gebelikten olan tecrübeler yoluyla süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi aldıkları görülmüştür. Sorulan soruya 398 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin veriler Çizelge 4.10 ve Şekil 4.2'de verilmiştir. Veriler incelendiğinde katılımcıların süt tüketim alışkanlıkları konusundaki bilgi kaynakları kapsamında televizyon, radyo, internet ve sağlık personelinin yararlanma oranının diğer kaynaklara göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.10. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynakları

Bilgi Kaynakları	Frekans (f)	Oran (%)	Tercih Sayısının Birey Sayısına Oranı (%)
Televizyon ve radyo	242	18,2	60,8
Gazete	75	5,6	18,8
Dergi	53	4,0	13,3
Sağlık personeli	204	15,3	51,3
Arkadaş	138	10,4	34,7
Akraba	87	6,5	21,9
Kitap	138	10,4	34,7
Okul	38	2,9	9,5
İnternet	242	18,2	60,8
Önceki gebelikten olan tecrübeler	116	8,7	29,1
Toplam	1333	100,0	334,9



Şekil 4.2. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynakları

4.3.1.1. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi

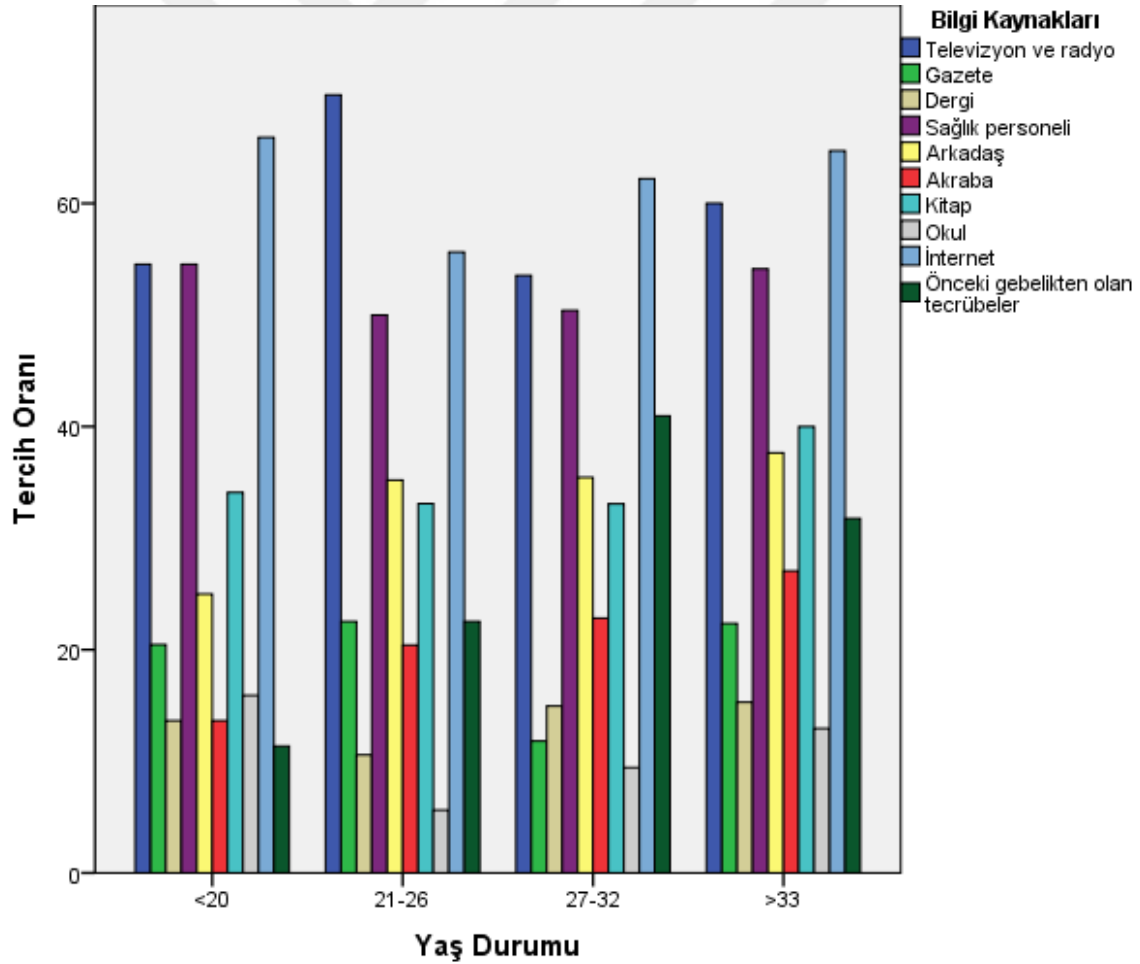
Katılımcıların beslenme konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının yaşları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığını belirlemek amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.11’de bu sonuçlara ait grafik ise Şekil 4.3’de verilmiştir. Katılımcıların yaşı arttıkça arkadaşlarından, akrabalarından ve kitaplardan yararlanma oranının arttığı, televizyon ve radyodan faydalanma durumunun dalgalı olduğu, sağlık personelinden yararlanma durumunun sabit ve orta düzeylerde olduğu, internetten faydalanma oranının ise önce azalıp sonra arttığı yapılan analiz sonucu ortaya çıkmıştır. Test sonucuna göre gebe kadınların süt tüketimi konusunda bilgi sahibi olunan kaynakları ile yaşları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.11. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi

Bilgi Kaynakları		Yaşınız kaç?				Toplam	Ki Kare		
		<20	21-26	27-32	>33		χ^2	sd	p
Televizyon ve radyo	Tercih (N)	24	99	68	51	242	50,453	30	0,011
	Satır (%)	9,9	40,9	28,1	21,1	100,0			
	Sütun (%)	54,5	69,7	53,5	60,0	60,8			
	Çizelge (%)	6,0	24,9	17,1	12,8	60,8			
Gazete	Tercih (N)	9	32	15	19	75			
	Satır (%)	12,0	42,7	20,0	25,3	100,0			
	Sütun (%)	20,5	22,5	11,8	22,4	18,8			
	Çizelge (%)	2,3	8,0	3,8	4,8	18,8			
Dergi	Tercih (N)	6	15	19	13	53			
	Satır (%)	11,3	28,3	35,8	24,5	100,0			
	Sütun (%)	13,6	10,6	15,0	15,3	13,3			
	Çizelge (%)	1,5	3,8	4,8	3,3	13,3			
Sağlık personeli	Tercih (N)	24	71	64	46	205			
	Satır (%)	11,7	34,6	31,2	22,4	100,0			
	Sütun (%)	54,5	50,0	50,4	54,1	51,5			
	Çizelge (%)	6,0	17,8	16,1	11,6	51,5			
Arkadaş	Tercih (N)	11	50	45	32	138			
	Satır (%)	8,0	36,2	32,6	23,2	100,0%			
	Sütun (%)	25,0	35,2	35,4	37,6	34,7			
	Çizelge (%)	2,8	12,6	11,3	8,0	34,7			
Akraba	Tercih (N)	6	29	29	23	87			
	Satır (%)	6,9	33,3	33,3	26,4	100,0			
	Sütun (%)	13,6	20,4	22,8	27,1	21,9			
	Çizelge (%)	1,5	7,3	7,3	5,8	21,9			
Kitap	Tercih (N)	15	47	42	34	138			
	Satır (%)	10,9	34,1	30,4	24,6	100,0			
	Sütun (%)	34,1	33,1	33,1	40,0	34,7			
	Çizelge (%)	3,8	11,8	10,6	8,5	34,7			

Çizelge 4.11. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi (devam)

Okul	Tercih (N)	7	8	12	11	38	50,453	30	0,011
	Satır (%)	18,4	21,1	31,6	28,9	100,0			
	Sütun (%)	15,9	5,6	9,4	12,9	9,5			
	Çizelge (%)	1,8	2,0	3,0	2,8	9,5			
İnternet	Tercih (N)	29	79	79	55	242			
	Satır (%)	12,0	32,6	32,6	22,7	100,0			
	Sütun (%)	65,9	55,6	62,2	64,7	60,8			
	Çizelge (%)	7,3	19,8	19,8	13,8	60,8			
Önceki gebelikten olan tecrübeler	Tercih (N)	5	32	52	27	116			
	Satır (%)	4,3	27,6	44,8	23,3	100,0			
	Sütun (%)	11,4	22,5	40,9	31,8	29,1			
	Çizelge (%)	1,3	8,0	13,1	6,8	29,1			
Toplam	Tercih (N)	44	142	127	85	398			
	Satır (%)	11,1	35,7	31,9	21,4	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	11,1	35,7	31,9	21,4	100,0			



Şekil 4.3. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının yaş durumu ile ilişkisi

4.3.1.2. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi

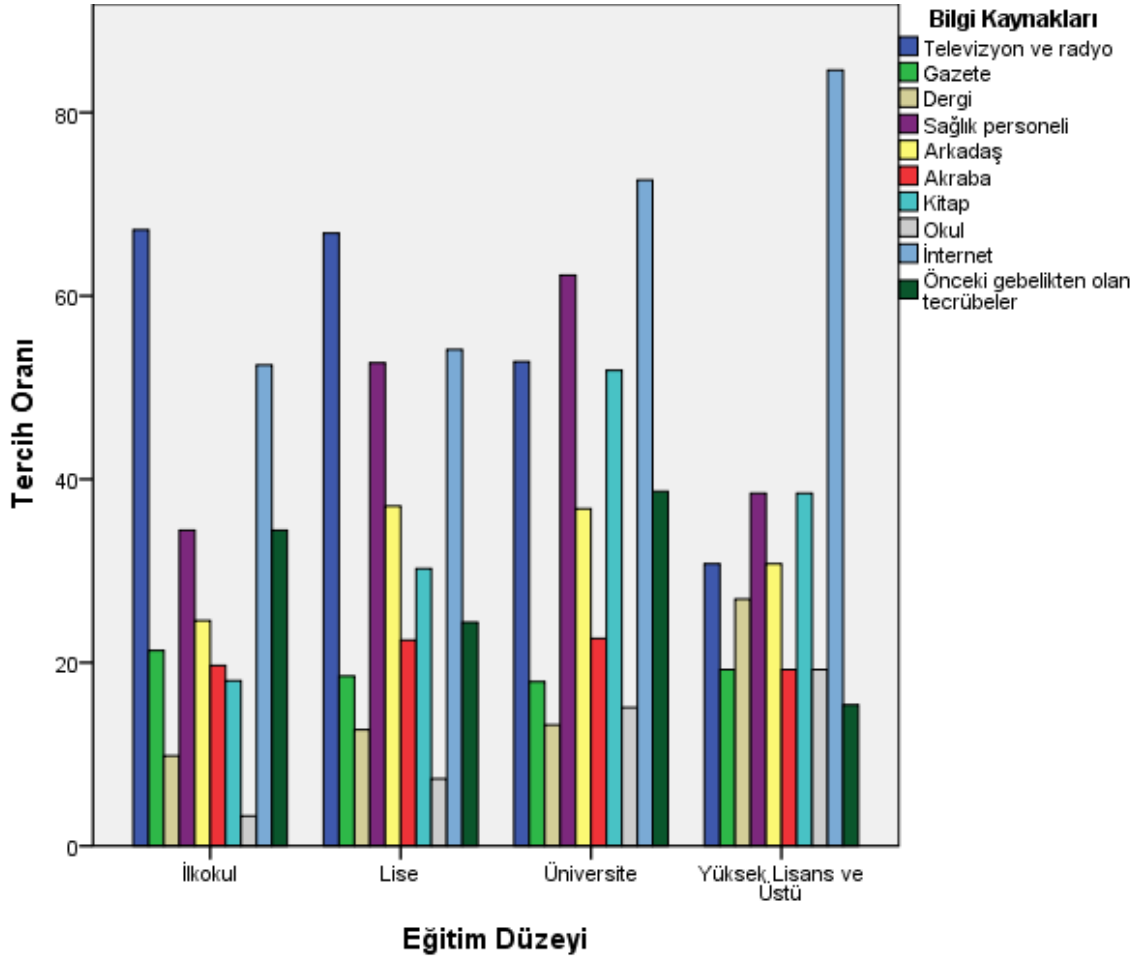
Ankete katılan gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının eğitim durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.12 ve Şekil 4.4’de verilmiştir. Katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça okuldan ve internetten faydalanma oranının arttığı, televizyon ve radyodan faydalanma oranının düştüğü görülmüştür. Sağlık personelinde yararlanma oranının dalgalı olduğu verilen anket cevaplarından ortaya çıkmıştır. Yapılan istatistiksel analiz sonucuna göre katılımcıların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi olunan kaynakların eğitim durumu ile arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,001$).

Çizelge 4.12. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi

Bilgi Kaynakları		Eğitim düzeyi				Toplam	Ki Kare		
		İlkokul	Lise	Üniversite	Yüksek Lisans ve Üstü		χ^2	sd	p
Televizyon ve radyo	Tercih (N)	41	137	56	8	242	101,913	30	0,000
	Satır (%)	16,9	56,6	23,1	3,3	100,0			
	Sütun (%)	67,2	66,8	52,8	30,8	60,8			
	Çizelge (%)	10,3	34,4	14,1	2,0	60,8			
Gazete	Tercih (N)	13	38	19	5	75			
	Satır (%)	17,3	50,7	25,3	6,7	100,0			
	Sütun (%)	21,3	18,5	17,9	19,2	18,8			
	Çizelge (%)	3,3	9,5	4,8	1,3	18,8			
Dergi	Tercih (N)	6	26	14	7	53			
	Satır (%)	11,3	49,1	26,4	13,2	100,0			
	Sütun (%)	9,8	12,7	13,2	26,9	13,3			
	Çizelge (%)	1,5	6,5	3,5	1,8	13,3			
Sağlık personeli	Tercih (N)	21	108	66	10	205			
	Satır (%)	10,2	52,7	32,2	4,9	100,0			
	Sütun (%)	34,4	52,7	62,3	38,5	51,5			
	Çizelge (%)	5,3	27,1	16,6	2,5	51,5			
Arkadaş	Tercih (N)	15	76	39	8	138			
	Satır (%)	10,9	55,1	28,3	5,8	100,0			
	Sütun (%)	24,6	37,1	36,8	30,8	34,7			
	Çizelge (%)	3,8	19,1	9,8	2,0	34,7			

Çizelge 4.12. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi (devam)

Akraba	Tercih (N)	12	46	24	5	87	101,913	30	0,000
	Satır (%)	13,8	52,9	27,6	5,7	100,0			
	Sütun (%)	19,7	22,4	22,6	19,2	21,9			
	Çizelge (%)	3,0	11,6	6,0	1,3	21,9			
Kitap	Tercih (N)	11	62	55	10	138			
	Satır (%)	8,0	44,9	39,9	7,2	100,0			
	Sütun (%)	18,0	30,2	51,9	38,5	34,7			
	Çizelge (%)	2,8	15,6	13,8	2,5	34,7			
Okul	Tercih (N)	2	15	16	5	38			
	Satır (%)	5,3	39,5	42,1	13,2	100,0			
	Sütun (%)	3,3	7,3	15,1	19,2	9,5			
	Çizelge (%)	0,5	3,8	4,0	1,3	9,5			
İnternet	Tercih (N)	32	111	77	22	242			
	Satır (%)	13,2	45,9	31,8	9,1	100,0			
	Sütun (%)	52,5	54,1	72,6	84,6	60,8			
	Çizelge (%)	8,0	27,9	19,3	5,5	60,8			
Önceki gebelikten olan tecrübeler	Tercih (N)	21	50	41	4	116			
	Satır (%)	18,1	43,1	35,3	3,4	100,0			
	Sütun (%)	34,4	24,4	38,7	15,4	29,1			
	Çizelge (%)	5,3	12,6	10,3	1,0	29,1			
Toplam	Tercih (N)	61	205	106	26	398			
	Satır (%)	15,3	51,5	26,6	6,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	15,3	51,5	26,6	6,5	100,0			



Şekil 4.4. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.1.3. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Ankete katılan gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynakları ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.1.4. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının aylık gelir durumu ile ilişkisi

Ankete katılan gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan

değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynakları ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.1.5. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının gebelik öncesi yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Ankete katılan gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının gebelik öncesi yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynakları ile gebelik öncesi yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.1.6. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi kaynaklarının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Ankete katılan gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynaklarının gebelik öncesi yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi oldukları kaynakları ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.2. Süt ve Süt Ürünlerinin Fiyatları Hakkındaki Düşünceler

Katılımcıların süt ve süt ürünlerinin fiyatlarını %46,8'inin normal, %50,3'ünün ise pahalı bulduğu görülmüştür. Sorulan soruya 388 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin değerler Çizelge 4.13'de verilmiştir. Süt ve süt ürünleri fiyatlarını pahalı bulanların oranının normal bulanların oranından daha fazla olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.13. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşünceler

Süt ve Süt Ürünleri Fiyatları	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	Cevaplayanlar Arasında Oran (%)
Normal	187	46,8	48,2
Pahalı	201	50,3	51,8
Cevap Verenler	388	97,0	100,0
Cevap Vermeyenler	12	3,0	-
Toplam	400	100,0	100,0

4.3.2.1. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık yaş durumu ile ilişkisi

Katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.2.2. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin eğitim düzeyi ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.2.3. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna

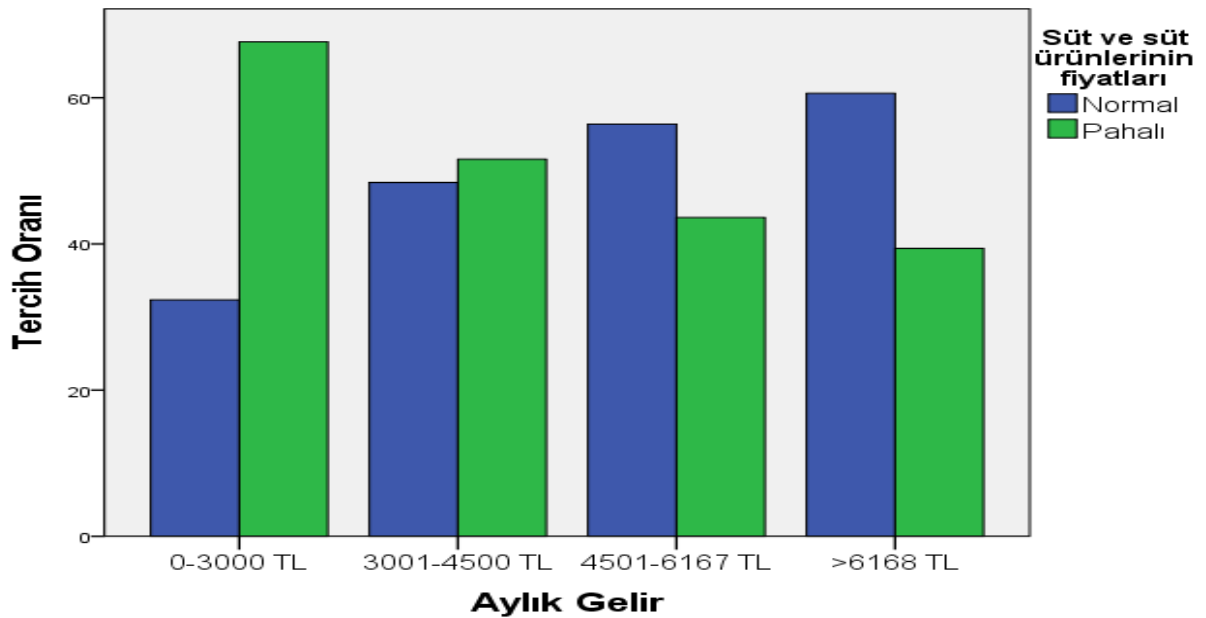
göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.2.4. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.14 ve Şekil 4.5’de verilmiştir. Gebe kadınların aylık gelir durumlarının artışına bağlı olarak süt fiyatları hakkındaki düşüncelerinin pahalıdan ucuza doğru değiştiği görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.14. Süt ve süt ürünleri fiyatlarının aylık gelir durumu ile ilişkisi

Süt ve Süt Ürünleri Fiyatları Hakkındaki Düşünceler	Aylık Gelir Durumu				Toplam	Ki Kare		
	0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL (YOKSULLUK SINIRI)	>6168 TL		χ^2	sd	p
Normal	33	61	53	40	187	16,851	3	0,001
Pahalı	69	65	41	26	201			
Toplam	102	126	94	66	388			



Şekil 4.5. Süt ve süt ürünleri fiyatlarının aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.2.5. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.2.6. Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşüncelerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşüncelerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki düşünceleri ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.3. Sütün En Önemli Özelliği Hakkındaki Düşünceler

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkında %28,8'inin protein kaynağı, %12,5'inin enerji verir, %28,5'inin tüm besin öğelerini içerir ve %30,3'ünün vitamin ve mineral kaynağı olduğu cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespate ilişkin değerler Çizelge 4.15'de verilmiştir. Sütün vitamin ve mineral içeriğine gebe kadınların diğerlerinden daha fazla önem verdiği görülmüştür.

Çizelge 4.15. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceler

Sütün En Önemli Özelliği	Birey Sayısı (N)	Oran (%)
Protein kaynağıdır	115	28,8
Enerji verir	50	12,5
Tüm besin öğelerini içerir	114	28,5
Vitamin ve mineral kaynağıdır	121	30,3
Toplam	400	100,0

4.3.3.1. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin yaş durumu ile ilişkisi

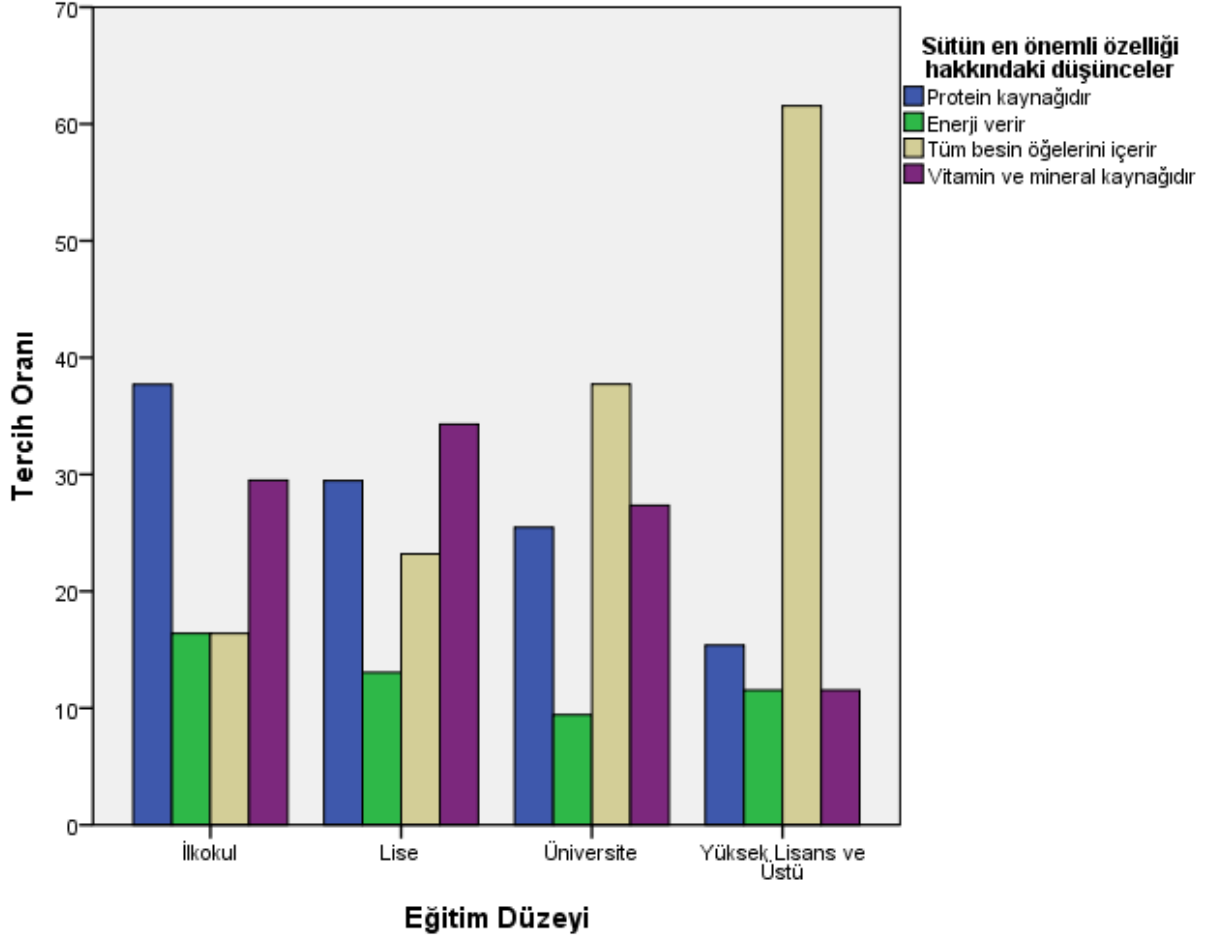
Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.3.2. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin eğitim düzeyi ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.16 ve Şekil 4.6'da verilmiştir. Eğitim düzeyi arttıkça 'protein kaynağıdır' seçeneğinin öneminin azaldığı, 'tüm besin öğelerini içerir' seçeneğinin öneminin arttığı, 'enerji verir' ve 'vitamin ve mineral kaynağıdır' seçeneklerinin oranının ise dalgalandığı görülmüştür Test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.16. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Eğitim düzeyi		Sütün En Önemli Özelliği				Toplam	Ki Kare		
		Protein kaynağıdır	Enerji verir	Tüm besin öğelerini içerir	Vitamin ve mineral kaynağıdır		χ^2	sd	p
İlkokul	Tercih (N)	23	10	10	18	61	28,108	9	0,001
	Satır (%)	37,7	16,4	16,4	29,5	100,0			
	Sütun (%)	20,0	20,0	8,8	14,9	15,3			
Lise	Tercih (N)	61	27	48	71	207			
	Satır (%)	29,5	13,0	23,2	34,3	100,0			
	Sütun (%)	53,0	54,0	42,1	58,7	51,8			
Üniversite	Tercih (N)	27	10	40	29	106			
	Satır (%)	25,5	9,4	37,7	27,4	100,0			
	Sütun (%)	23,5	20,0	35,1	24,0	26,5			
Yüksek Lisans ve Üstü	Tercih (N)	4	3	16	3	26			
	Satır (%)	15,4	11,5	61,5	11,5	100,0			
	Sütun (%)	3,5	6,0	14,0	2,5	6,5			
Toplam	Tercih (N)	115	50	114	121	400			
	Satır (%)	28,8	12,5	28,5	30,3	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			



Şekil 4.6. Sütün en önemli özelliğinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.3.3. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.3.4. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup

olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.3.5. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.3.6. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşüncelerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceleri ile gebelik sırasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4. Süt ve Süt Ürünleri Etiketinde İlk Dikkat Edilen Husus

Katılımcılara süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen husus hakkında; %5'inin gıda standartları, %3,3'ünün üretim yeri, %5,3'ünün yasal üretim izni, %6,8'inin katkı maddeleri, %2,5'inin besin değeri ve %77,3'ünün son tüketim tarihi cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin değerler Çizelge 4.17'de verilmiştir. Katılımcıların büyük bölümünün öncelikle etiket bilgilerini incelerken son tüketim tarihine önem verdikleri, bunu da katkı maddelerinin izlediği görülmüştür. Gebe kadınların kendilerinin ve bebeklerinin sağlığını korumak için raf ömrü kısa ve bozulma ihtimali yüksek olan süt ve süt ürünlerini temin ederken son tüketim tarihine önem verdiği görülmüştür.

Çizelge 4.17. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen husus

Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen husus	Birey Sayısı (N)	Oran (%)
Gıda standartları	20	5,0
Üretim yeri	13	3,3
Yasal üretim izni	21	5,3
Katkı maddeleri	27	6,8
Besin değeri	10	2,5
Son tüketim tarihi	309	77,3
Toplam	400	100,0

4.3.4.1. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun yaş durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4.2. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun eğitim düzeyi ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4.3. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4.4. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4.5. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.4.6. Süt ve süt ürünleri etiketinde ilk dikkat edilen hususun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen hususun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcılar tarafından süt ve süt ürünlerinin etiketlerinde ilk dikkat edilen husus ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

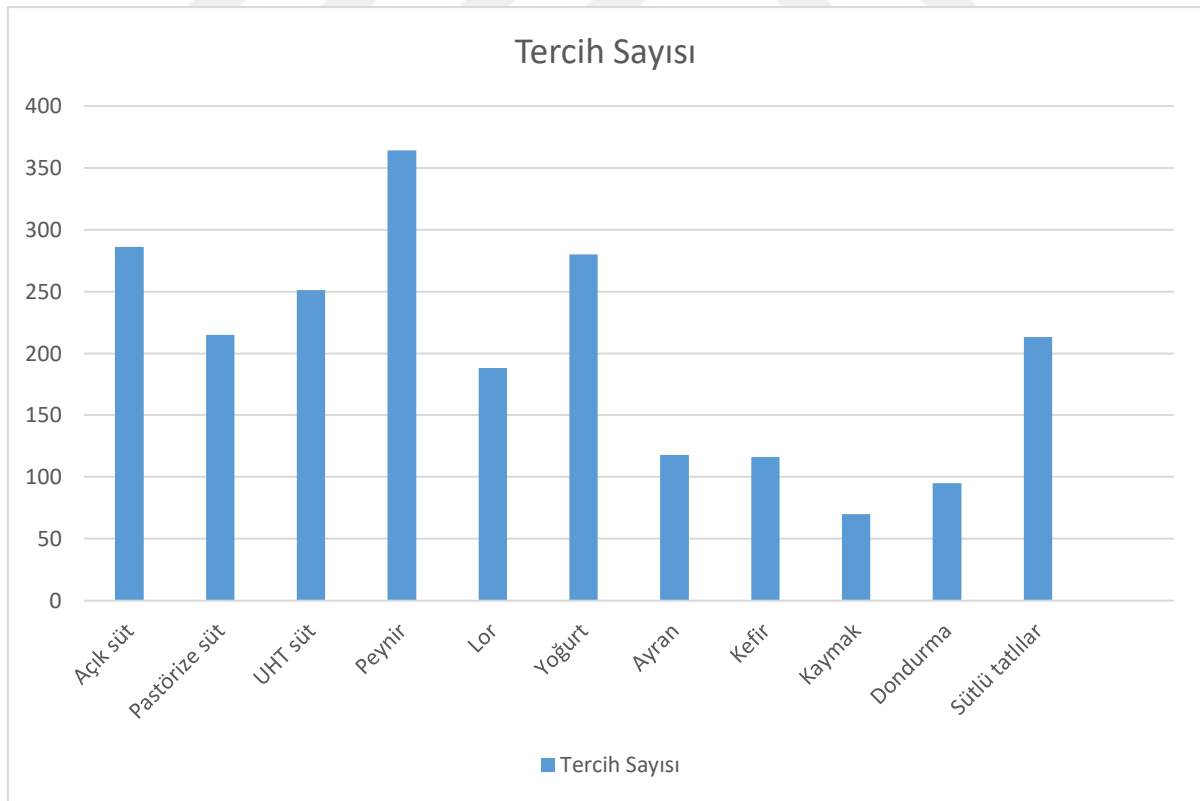
4.3.5. Satın Alınan Süt ve Süt Ürünleri

Katılımcılara satın alınan süt ve süt ürünleri hakkında %71,5'inin çiğ süt, %53,8'inin pastörize süt, %62,8'inin uzun ömürlü süt (UHT süt), %90,8'inin peynir, %47'sinin lor, %70'inin yoğurt, %29,5'inin ayran, %29'unun kefir, %17,5'inin kaymak, %23,8'inin dondurma ve %53,3'ünün sütlü tatlılar cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin değerler Çizelge 4.18 ve Şekil 4.7'de verilmiştir. Ankete

katılan gebe kadınların tamamına yakınının süt ve süt ürünleri içerisinde peyniri tercih ettiği, peynir tercihini de çiğ süt ve yoğurdun izlediği görülmüştür. En az satın alınan süt ürününün ise kaymak olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 4.18. Satın alınan süt ve süt ürünleri

Alınan Süt ve Süt Ürünleri	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	Kişi Sayısına Göre Oran (%)
Çiğ süt	286	13,0	71,5
Pastörize süt	215	9,8	53,8
UHT süt	251	11,4	62,8
Peynir	364	16,6	91,0
Lor	188	8,6	47,0
Yoğurt	280	12,8	70,0
Ayran	118	5,4	29,5
Kefir	116	5,3	29,0
Kaymak	70	3,2	17,5
Dondurma	95	4,3	23,8
Sütlü tatlılar	213	9,7	53,3
Toplam	2196	100,0	549,0



Şekil 4.7. Satın alınan süt ve süt ürünleri

4.3.5.1. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin yaş durumu ile ilişkisi

Gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünlerinin yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre satın alınan süt ve süt ürünleri ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.5.2. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

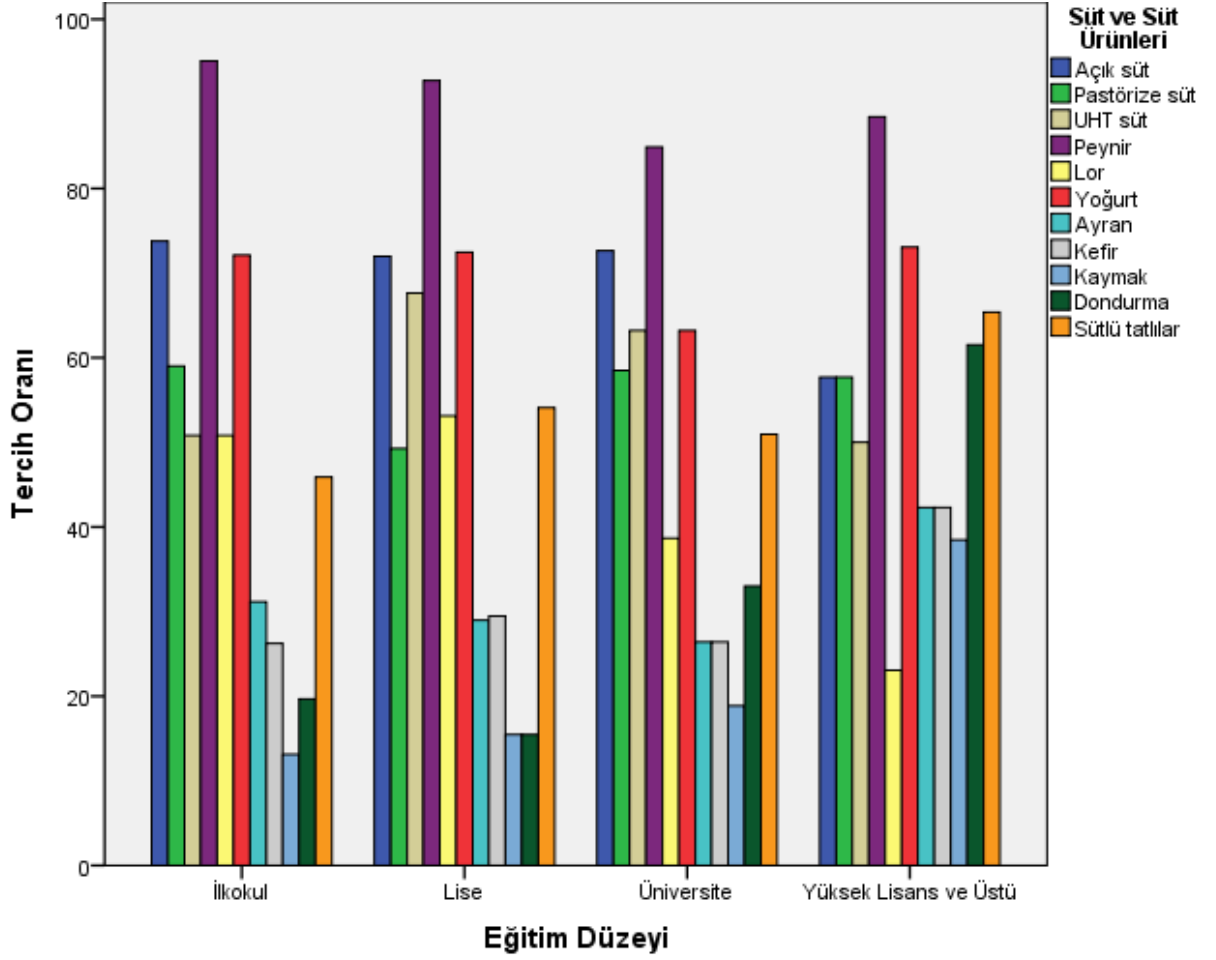
Gebe kadınların satın aldıkları süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.19 ve Şekil 4.8’de verilmiştir. Katılımcıların eğitim düzeyinin arttıkça çiğ süt ve peynir alımının azaldığı, yoğurdun oranının ise dalgalandığı görülmüştür. Test sonucuna göre gebe kadınların satın aldıkları süt ve süt ürünleri ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,001$).

Çizelge 4.19. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Alınan Süt ve Süt Ürünleri		Eğitim düzeyiniz nedir?					Ki Kare		
		İlkokul	Lise	Üniversite	Yüksek Lisans ve Üstü	Toplam	χ^2	df	p
Açık süt	Tercih (N)	45	149	77	15	286	88,190	33	0,000
	Satır (%)	15,7	52,1	26,9	5,2	100,0			
	Sütun (%)	73,8	72,0	72,6	57,7	71,5			
	Çizelge (%)	11,3	37,3	19,3	3,8	71,5			
Pastörize süt	Tercih (N)	36	102	62	15	215			
	Satır (%)	16,7	47,4	28,8	7,0	100,0			
	Sütun (%)	59,0	49,3	58,5	57,7	53,8			
	Çizelge (%)	9,0	25,5	15,5	3,8	53,8			
UHT süt	Tercih (N)	31	140	67	13	251			
	Satır (%)	12,4	55,8	26,7	5,2	100,0			
	Sütun (%)	50,8	67,6	63,2	50,0	62,8			
	Çizelge (%)	7,8	35,0	16,8	3,3	62,8			
Peynir	Tercih (N)	58	192	90	23	363			
	Satır (%)	16,0	52,9	24,8	6,3	100,0			
	Sütun (%)	95,1	92,8	84,9	88,5	90,8			
	Çizelge (%)	14,5	48,0	22,5	5,8	90,8			

Çizelge 4.19. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi (devam)

Lor	Tercih (N)	31	110	41	6	188	88,190	33	0,000
	Satır (%)	16,5	58,5	21,8	3,2	100,0			
	Sütun (%)	50,8	53,1	38,7	23,1	47,0			
	Çizelge (%)	7,8	27,5	10,3	1,5	47,0			
Yoğurt	Tercih (N)	44	150	67	19	280			
	Satır (%)	15,7	53,6	23,9	6,8	100,0			
	Sütun (%)	72,1	72,5	63,2	73,1	70,0			
	Çizelge (%)	11,0	37,5	16,8	4,8	70,0			
Ayran	Tercih (N)	19	60	28	11	118			
	Satır (%)	16,1	50,8	23,7	9,3	100,0			
	Sütun (%)	31,1%	29,0	26,4	42,3	29,5			
	Çizelge (%)	4,8%	15,0	7,0	2,8	29,5			
Kefir	Tercih (N)	16	61	28	11	116			
	Satır (%)	13,8	52,6	24,1	9,5	100,0			
	Sütun (%)	26,2	29,5	26,4	42,3	29,0			
	Çizelge (%)	4,0	15,3	7,0	2,8	29,0			
Kaymak	Tercih (N)	8	32	20	10	70			
	Satır (%)	11,4	45,7	28,6	14,3	100,0			
	Sütun (%)	13,1	15,5	18,9	38,5	17,5			
	Çizelge (%)	2,0	8,0	5,0	2,5	17,5			
Dondurma	Tercih (N)	12	32	35	16	95			
	Satır (%)	12,6	33,7	36,8	16,8	100,0			
	Sütun (%)	19,7	15,5	33,0	61,5	23,8			
	Çizelge (%)	3,0	8,0	8,8	4,0	23,8			
Sütlü tatlılar	Tercih (N)	28	112	54	17	211			
	Satır (%)	13,3	53,1	25,6	8,1	100,0			
	Sütun (%)	45,9	54,1	50,9	65,4	52,8			
	Çizelge (%)	7,0	28,0	13,5	4,3	52,8			
Toplam	Tercih (N)	61	207	106	26	400			
	Satır (%)	15,3	51,8	26,5	6,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	15,3	51,8	26,5	6,5	100,0			



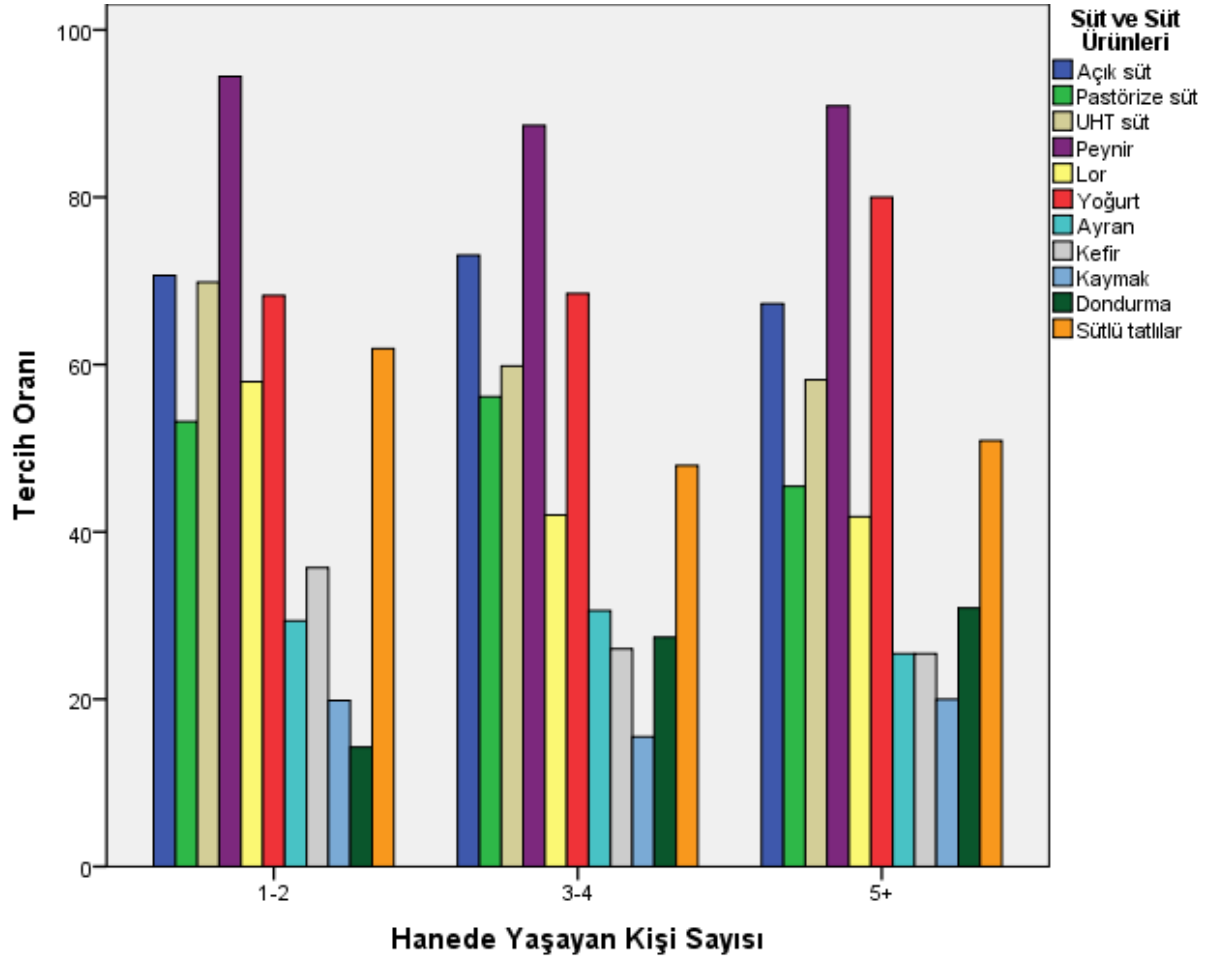
Şekil 4.8. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.5.3. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan birey sayısı ile ilişkisi

Gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan birey sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.20 ve Şekil 4.9'da verilmiştir. Hanede yaşayan birey sayısı arttıkça satın alınan ürün çeşidinin homojenliğinin arttığı, çiğ süt, peynir ve yoğurt ürünlerinin satın alma oranlarının dalgalandığı görülmüştür. Test sonucuna göre satın alınan süt ve süt ürünleri ile hanede yaşayan birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.20. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Alınan Süt ve Süt Ürünleri		Hanede yaşayan birey sayısı			Toplam	Ki Kare		
		1-2	3-4	5+		χ^2	df	p
Açık süt	Tercih (N)	89	160	37	286	43,635	22	0,004
	Satır (%)	31,1	55,9	12,9	100,0			
	Sütun (%)	70,6	73,1	67,3	71,5			
	Çizelge (%)	22,3	40,0	9,3	71,5			
Pastörize süt	Tercih (N)	67	123	25	215			
	Satır (%)	31,2	57,2	11,6	100,0			
	Sütun (%)	53,2	56,2	45,5	53,8			
	Çizelge (%)	16,8	30,8	6,3	53,8			
UHT süt	Tercih (N)	88	131	32	251			
	Satır (%)	35,1	52,2	12,7	100,0			
	Sütun (%)	69,8	59,8	58,2	62,8			
	Çizelge (%)	22,0	32,8	8,0	62,8			
Peynir	Tercih (N)	119	194	50	363			
	Satır (%)	32,8	53,4	13,8	100,0			
	Sütun (%)	94,4	88,6	90,9	90,8			
	Çizelge (%)	29,8	48,5	12,5	90,8			
Lor	Tercih (N)	73	92	23	188			
	Satır (%)	38,8	48,9	12,2	100,0			
	Sütun (%)	57,9	42,0	41,8	47,0			
	Çizelge (%)	18,3	23,0	5,8	47,0			
Yoğurt	Tercih (N)	86	150	44	280			
	Satır (%)	30,7	53,6	15,7	100,0			
	Sütun (%)	68,3	68,5	80,0	70,0			
	Çizelge (%)	21,5	37,5	11,0	70,0			
Ayran	Tercih (N)	37	67	14	118			
	Satır (%)	31,4	56,8	11,9	100,0			
	Sütun (%)	29,4	30,6	25,5	29,5			
	Çizelge (%)	9,3	16,8	3,5	29,5			
Kefir	Tercih (N)	45	57	14	116			
	Satır (%)	38,8	49,1	12,1	100,0			
	Sütun (%)	35,7	26,0	25,5	29,0			
	Çizelge (%)	11,3	14,3	3,5	29,0			
Kaymak	Tercih (N)	25	34	11	70			
	Satır (%)	35,7	48,6	15,7	100,0			
	Sütun (%)	19,8	15,5	20,0	17,5			
	Çizelge (%)	6,3	8,5	2,8	17,5			
Dondurma	Tercih (N)	18	60	17	95			
	Satır (%)	18,9	63,2	17,9	100,0			
	Sütun (%)	14,3	27,4	30,9	23,8			
	Çizelge (%)	4,5	15,0	4,3	23,8			
Sütlü tatlılar	Tercih (N)	78	105	28	211			
	Satır (%)	37,0	49,8	13,3	100,0			
	Sütun (%)	61,9	47,9	50,9	52,8			
	Çizelge (%)	19,5	26,3	7,0	52,8			
Toplam	Tercih (N)	126	219	55	400			
	Satır (%)	31,5	54,8	13,8	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	31,5	54,8	13,8	100,0			



Şekil 4.9. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

4.3.5.4. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

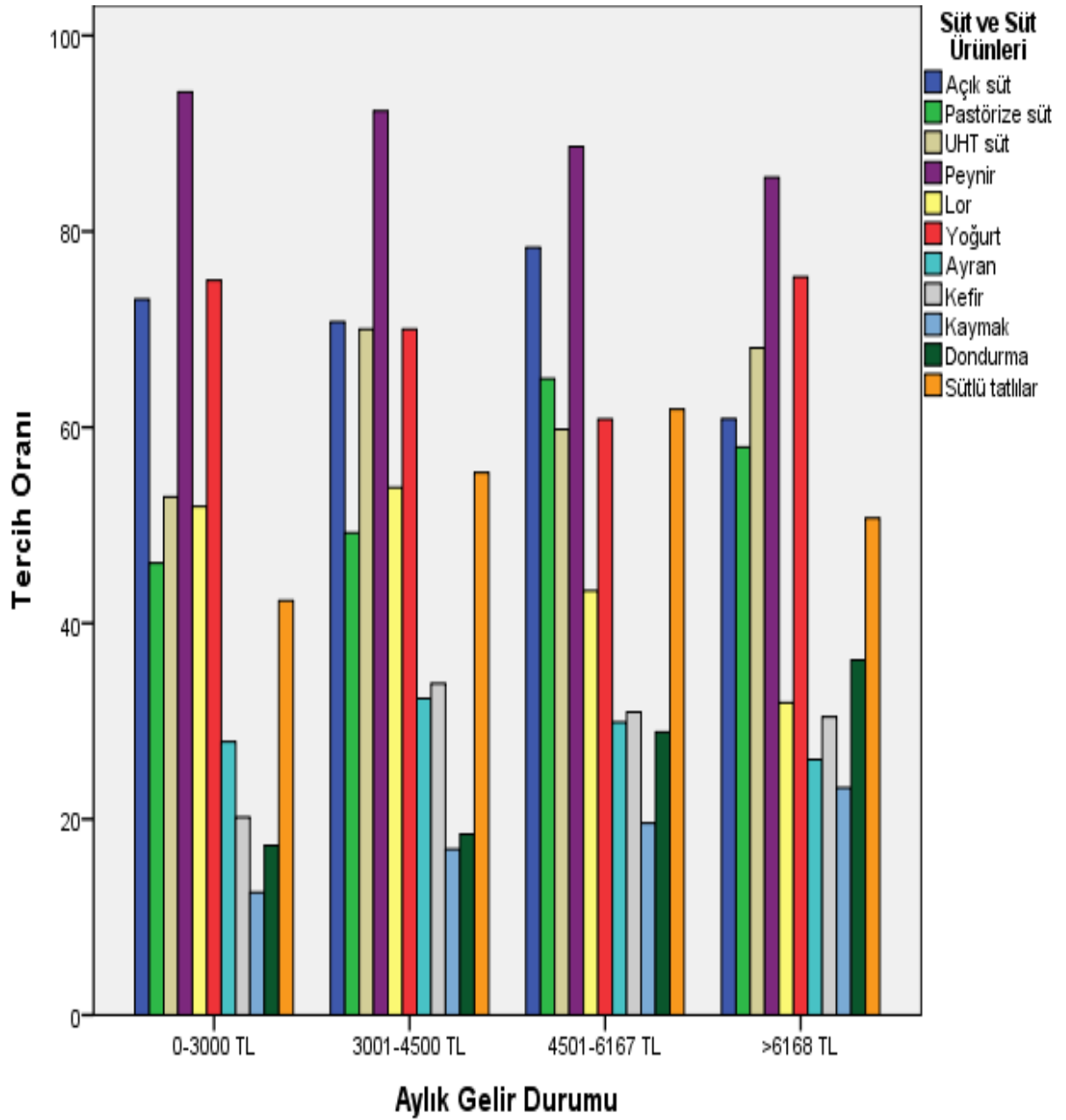
Katılımcıların satın aldıkları süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.21 ve Şekil 4.10'da verilmiştir. Aylık gelir durumu arttıkça gebeler tarafından satın alınan süt ve süt ürünleri çeşidinin homojenliğinin arttığı, pastörize süt, kefir ve kaymağa olan talebin arttığı, peynir ve yoğurda olan talebin azaldığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların satın aldıkları süt ve süt ürünleri ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,001$).

Çizelge 4.21. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Alınan Süt ve Süt Ürünleri		Aylık Gelir Durumu					Ki Kare		
		0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL (Yoksulluk Sınırı)	>6168 TL	Toplam	χ^2	df	p
Çiğ süt	Tercih (N)	76	92	76	42	286	74,904	33	0,000
	Satır (%)	26,6	32,2	26,6	14,7	100,0			
	Sütun (%)	73,1	70,8	78,4	60,9	71,5			
	Çizelge (%)	19,0	23,0	19,0	10,5	71,5			
Pastöriz e süt	Tercih (N)	48	64	63	40	215			
	Satır (%)	22,3	29,8	29,3	18,6	100,0			
	Sütun (%)	46,2	49,2	64,9	58,0	53,8			
	Çizelge (%)	12,0	16,0	15,8	10,0	53,8			
UHT süt	Tercih (N)	55	91	58	47	251			
	Satır (%)	21,9	36,3	23,1	18,7	100,0			
	Sütun (%)	52,9	70,0	59,8	68,1	62,8			
	Çizelge (%)	13,8	22,8	14,5	11,8	62,8			
Peynir	Tercih (N)	98	120	86	59	363			
	Satır (%)	27,0	33,1	23,7	16,3	100,0			
	Sütun (%)	94,2	92,3	88,7	85,5	90,8			
	Çizelge (%)	24,5	30,0	21,5	14,8	90,8			
Lor	Tercih (N)	54	70	42	22	188			
	Satır (%)	28,7	37,2	22,3	11,7	100,0			
	Sütun (%)	51,9	53,8	43,3	31,9	47,0			
	Çizelge (%)	13,5	17,5	10,5	5,5	47,0			
Yoğurt	Tercih (N)	78	91	59	52	280			
	Satır (%)	27,9	32,5	21,1	18,6	100,0			
	Sütun (%)	75,0	70,0	60,8	75,4	70,0			
	Çizelge (%)	19,5	22,8	14,8	13,0	70,0			
Ayran	Tercih (N)	29	42	29	18	118			
	Satır (%)	24,6	35,6	24,6	15,3	100,0			
	Sütun (%)	27,9	32,3	29,9	26,1	29,5			
	Çizelge (%)	7,3	10,5	7,3	4,5	29,5			
Kefir	Tercih (N)	21	44	30	21	116			
	Satır (%)	18,1	37,9	25,9	18,1	100,0			
	Sütun (%)	20,2	33,8	30,9	30,4	29,0			
	Çizelge (%)	5,3	11,0	7,5	5,3	29,0			
Kaymak	Tercih (N)	13	22	19	16	70			
	Satır (%)	18,6	31,4	27,1	22,9	100,0			
	Sütun (%)	12,5	16,9	19,6	23,2	17,5			
	Çizelge (%)	3,3	5,5	4,8	4,0	17,5			
Dondur ma	Tercih (N)	18	24	28	25	95			
	Satır (%)	18,9	25,3	29,5	26,3	100,0			
	Sütun (%)	17,3	18,5	28,9	36,2	23,8			
	Çizelge (%)	4,5	6,0	7,0	6,3	23,8			

Çizelge 4.21. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi (devam)

Sütlü tatlılar	Birey Sayısı (N)	44	72	60	35	211	74,904	33	0,000
	Satır (%)	20,9	34,1	28,4	16,6	100,0			
	Sütun (%)	42,3	55,4	61,9	50,7	52,8			
	Çizelge (%)	11,0	18,0	15,0	8,8	52,8			
Toplam	Birey Sayısı (N)	104	130	97	69	400	74,904	33	0,000
	Satır (%)	26,0	32,5	24,3	17,3	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	26,0	32,5	24,3	17,3	100,0			



Şekil 4.10. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.5.5. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünleri ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.5.6. Satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünlerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınlar tarafından satın alınan süt ve süt ürünleri ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.5.7. Aylık alınan süt ve süt ürünleri miktarı

Katılımcılara aylık alınan süt ve süt ürünleri hakkında %0,3'ünün 2 birim, %1,3'ünün 4 birim, %3,5'inin 5 birim, %2'sinin 6 birim, %2,8'inin 7 birim, %3,5'inin 8 birim, %7'sinin 9 birim, %11,3'ünün 10 birim, %3'ünün 11 birim, %5,8'inin 12 birim, %6,8'inin 13 birim, %5,3'ünün 14 birim, %8,8'inin 15 birim, %4,5'inin 16 birim, %6,3'ünün 17 birim, %5,5'inin 18 birim, %3'ünün 19 birim, %9'unun 20 birim, %0,8'inin 21 birim, %3,5'inin 22 birim, %2,8'inin 23 birim, %1,8'inin 24 birim, %1,5'inin 25 birim, %0,3'ünün 26 birim, %0,3'ünün 35 birim cevabını verdiği görülmüştür. Birim olarak kilogram (kg) ve litre (lt) baz alınmıştır. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. Hane başına düşen ortalama süt ve süt ürünü birimi 14,17 olarak hesaplanmıştır. İlgili tespitte ilişkin değerler Çizelge 4.22'de verilmiştir.

Çizelge 4.22. Aylık alınan süt ve süt ürünleri miktarı

Birim (Kg-Lt)	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	Ortalama (\bar{x})
2	1	,3	14,17 Kg
4	5	1,3	
5	14	3,5	
6	8	2,0	
7	11	2,8	
8	14	3,5	
9	28	7,0	
10	45	11,3	
11	12	3,0	
12	23	5,8	
13	27	6,8	
14	21	5,3	
15	35	8,8	
16	18	4,5	
17	25	6,3	
18	22	5,5	
19	12	3,0	
20	36	9,0	
21	3	,8	
22	14	3,5	
23	11	2,8	
24	7	1,8	
25	6	1,5	
26	1	,3	
35	1	,3	
Toplam	400	100	

4.3.6. Süt ve Süt Ürünleri Temin Edilen Yerler

Katılımcılara süt ve süt ürünlerinin temin edildiği yer sorulduğunda; %18,9'unun bakkaldan, %86,9'unun marketten, %40,4'ünün şarküteriden, %26,5'ünün mandıradan, %17,4'ünün pazardan ve %31,1'inin köyden cevabı verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 396 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.23'de verilmiştir. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri ihtiyaçlarını büyük oranda marketten karşıladıkları, pazar ve bakkaldan karşılama oranlarının ise düşük olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 4.23. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerler

Süt ve Süt Ürünleri Temin Edilen Yerler	Tercih Sayısı (N)	Oran (%)	Tercih Sayısının Birey Sayısına Oranı (%)
Bakkaldan	75	8,6	18,9
Marketten	344	39,3	86,9
Şarküteriden	160	18,3	40,4
Mandıradan	105	12,0	26,5
Pazardan	69	7,9	17,4
Köyden	123	14,0	31,1
Toplam	876	100,0	221,2

4.3.6.1. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin yaş durumu ile ilişkisi

Gebe kadınlar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerin yaş durumu ile olan ilişkiye yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre gebe kadınlar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerler ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.6.2. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi

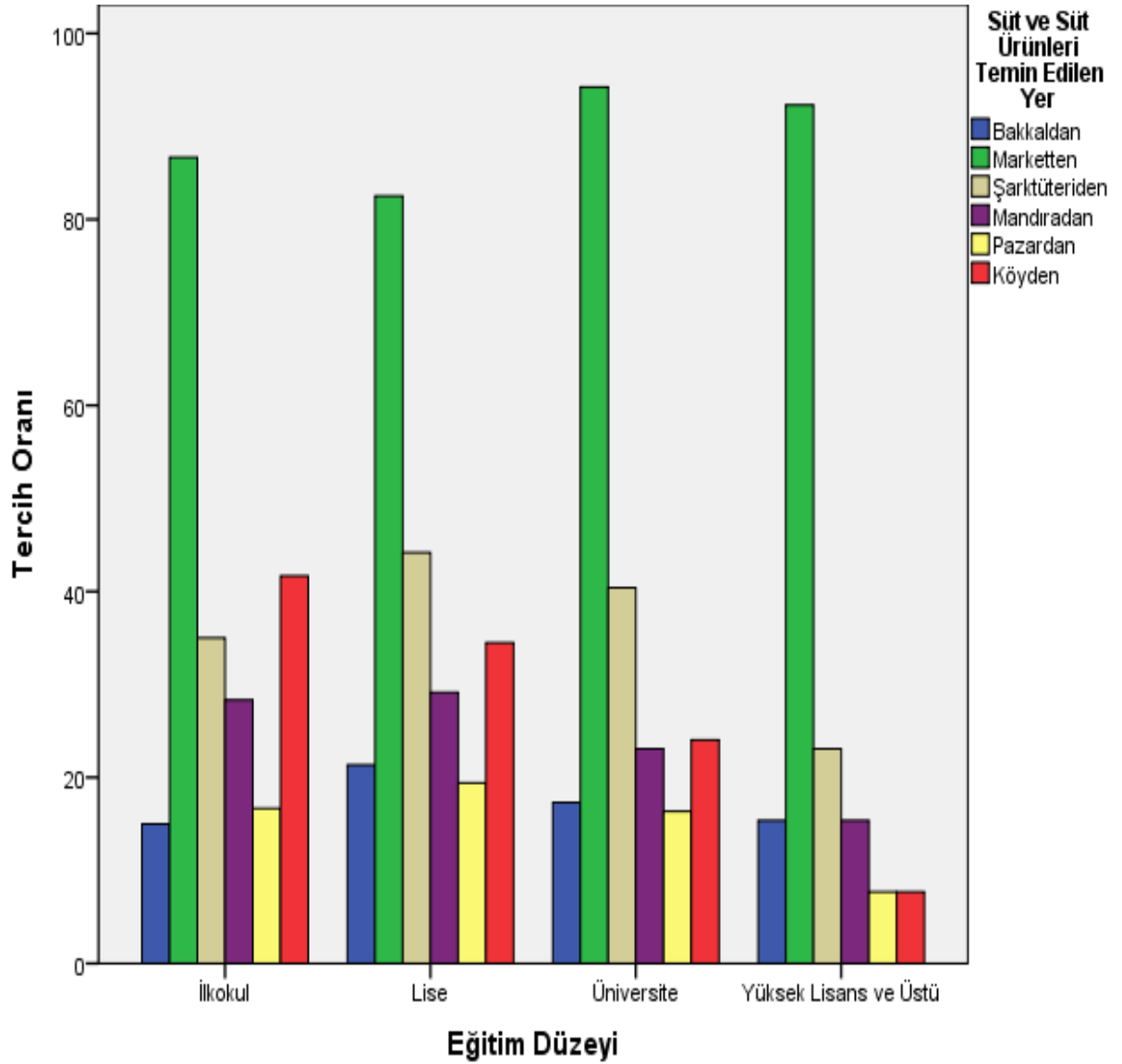
Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile olan ilişkiye yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.24 ve Şekil 4.11’de verilmiştir. Eğitim düzeyi arttıkça gebe kadınların köyden ve mandıradan süt ve süt ürünlerini temin etme oranının azaldığı, bakkal, market ve şarküteriden ise temin edilebilme oranının dalgalandığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri temin ettikleri yerler ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.24. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Süt Ürünleri Temin Edilen Yerler		Eğitim Düzeyi				Toplam	Ki Kare		
		İlkokul	Lise	Üniver site	Yüksek Lisans ve Üstü		χ^2	sd	p
Bakkaldan	Birey Sayısı (N)	9	44	18	4	75	34,787	18	0,010
	Satır (%)	12,0	58,7	24,0	5,3	100,0			
	Sütun (%)	15,0	21,4	17,3	15,4	18,9			
	Çizelge (%)	2,3	11,1	4,5	1,0	18,9			
Marketten	Birey Sayısı (N)	52	170	98	24	344			
	Satır (%)	15,1	49,4	28,5	7,0	100,0			
	Sütun (%)	86,7	82,5	94,2	92,3	86,9			
	Çizelge (%)	13,1	42,9	24,7	6,1	86,9			
Şarküteriden	Birey Sayısı (N)	21	91	42	6	160			
	Satır (%)	13,1	56,9	26,3	3,8	100,0			
	Sütun (%)	35,0	44,2	40,4	23,1	40,4			
	Çizelge (%)	5,3	23,0	10,6	1,5	40,4			
Mandıradan	Birey Sayısı (N)	17	60	24	4	105			
	Satır (%)	16,2	57,1	22,9	3,8	100,0			
	Sütun (%)	28,3	29,1	23,1	15,4	26,5			
	Çizelge (%)	4,3	15,2	6,1	1,0	26,5			
Pazardan	Birey Sayısı (N)	10	40	17	2	69			
	Satır (%)	14,5	58,0	24,6	2,9	100,0			
	Sütun (%)	16,7	19,4	16,3	7,7	17,4			
	Çizelge (%)	2,5	10,1	4,3	0,5	17,4			
Köyden	Birey Sayısı (N)	25	71	25	2	123			
	Satır (%)	20,3	57,7	20,3	1,6	100,0			
	Sütun (%)	41,7	34,5	24,0	7,7	31,1			
	Çizelge (%)	6,3	17,9	6,3	0,5	31,1			

Çizelge 4.24. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi (devam)

Toplam	Birey Sayısı (N)	60	206	104	26	396	34,787	18	0,010
	Satır (%)	15,2	52,0	26,3	6,6	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	15,2	52,0	26,3	6,6	100,0			



Şekil 4.11. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.6.3. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri temin ettikleri yerler ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.6.4. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi

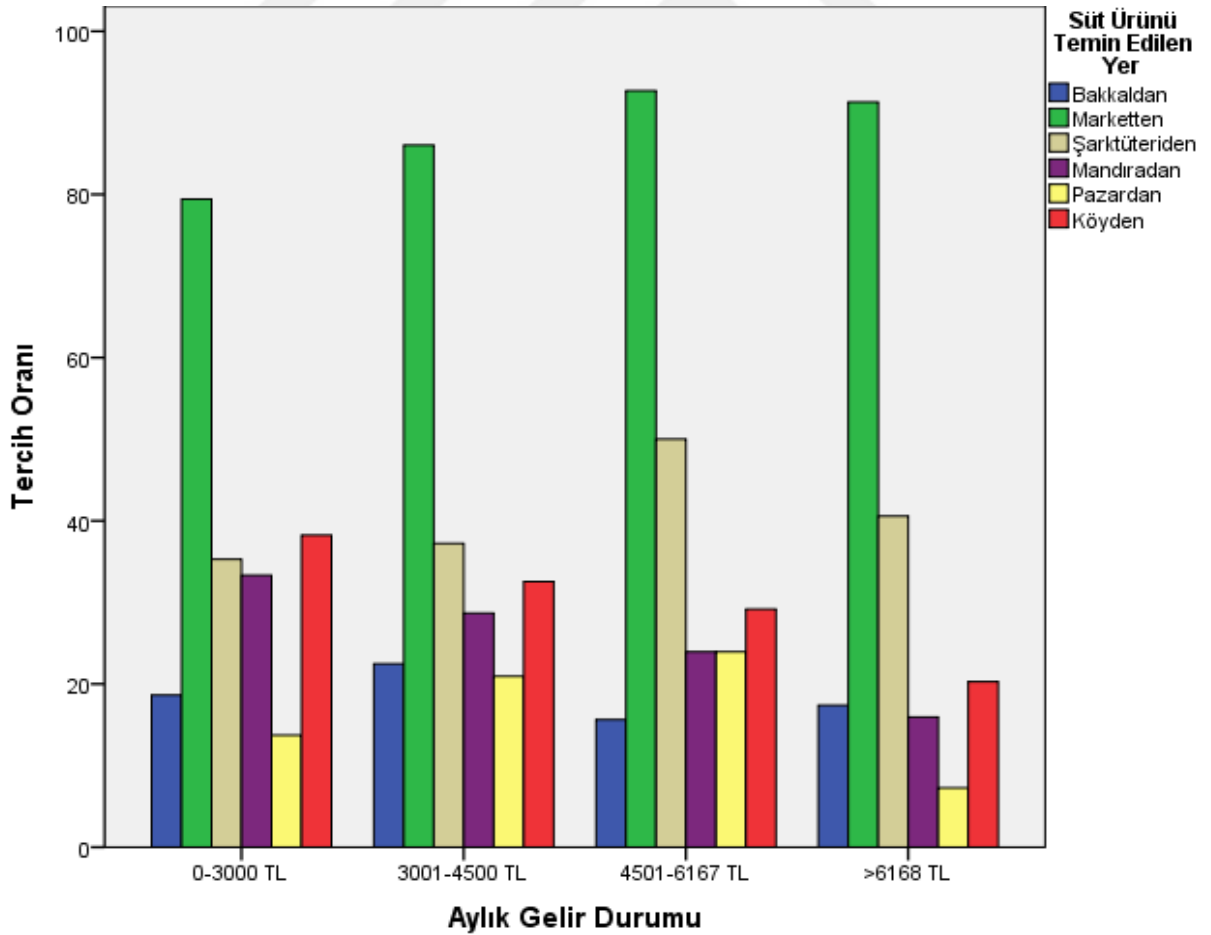
Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar ve Çizelge 4.25 ve Şekil 4.12’de verilmiştir. Gebe kadınların aylık gelir durumu arttıkça süt ve süt ürünlerini marketten temin etme oranının arttığı, mandıra ve köyden temin edebilme oranının azaldığı, pazar, şarküteri ve bakkaldan temin edebilme oranının dalgalı olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri temin ettikleri yerler ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.25. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Süt Ürünleri Temin Edilen Yerler		Aylık Gelir Durumu				Toplam	Ki Kare		
		0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL (YOKSULLUK SINIRI)	>6168 TL		χ^2	sd	p
Bakkaldan	Birey Sayısı (N)	19	29	15	12	75	39,688	18	0,002
	Satır (%)	25,3	38,7	20,0	16,0	100,0			
	Sütun (%)	18,6	22,5	15,6	17,4	18,9			
	Çizelge (%)	4,8	7,3	3,8	3,0	18,9			
Marketten	Birey Sayısı (N)	81	111	89	63	344			
	Satır (%)	23,5	32,3	25,9	18,3	100,0			
	Sütun (%)	79,4	86,0	92,7	91,3	86,9			
	Çizelge (%)	20,5	28,0	22,5	15,9	86,9			
Şarküteriden	Birey Sayısı (N)	36	48	48	28	160			
	Satır (%)	22,5	30,0	30,0	17,5	100,0			
	Sütun (%)	35,3	37,2	50,0	40,6	40,4			
	Çizelge (%)	9,1	12,1	12,1	7,1	40,4			

Çizelge 4.25. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi (devam)

Mandırardan	Birey Sayısı (N)	34	37	23	11	105	39,688	18	0,002
	Satır (%)	32,4	35,2	21,9	10,5	100,0			
	Sütun (%)	33,3	28,7	24,0	15,9	26,5			
	Çizelge (%)	8,6	9,3	5,8	2,8	26,5			
Pazardan	Birey Sayısı (N)	14	27	23	5	69			
	Satır (%)	20,3	39,1	33,3	7,2	100,0			
	Sütun (%)	13,7	20,9	24,0	7,2	17,4			
	Çizelge (%)	3,5	6,8	5,8	1,3	17,4			
Köyden	Birey Sayısı (N)	39	42	28	14	123			
	Satır (%)	31,7	34,1	22,8	11,4	100,0			
	Sütun (%)	38,2	32,6	29,2	20,3	31,1			
	Çizelge (%)	9,8	10,6	7,1	3,5	31,1			
Toplam	Birey Sayısı (N)	102	129	96	69	396			
	Satır (%)	25,8	32,6	24,2	17,4	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	25,8	32,6	24,2	17,4	100,0			



Şekil 4.12. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.6.5. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri temin ettikleri yerler ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.6.6. Süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri temin edilen yerlerin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri temin ettikleri yerler ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.7. Süt Kullanım Şekilleri

Katılımcılara süt kullanım şekilleri sorulduğunda; %89,4'ünün içme sütü, %79,6'sının yoğurt yapımı, %14,6'sının kefir yapımı, %74,4'ünün sütlü tatlı yapımı, %12,1'inin peynir ve lor yapımı cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 398 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin değerler Çizelge 4.26'da verilmiştir. Gebe kadınların satın aldığı sütleri yüksek oranda içme sütü olarak tükettiği, yoğurt ve sütlü tatlı yapımında kullandığı, süt kullanarak kefir, peynir ve lor yapım oranının ise düşük olduğu gözlenmiştir.

Çizelge 4.26. Süt kullanım şekilleri

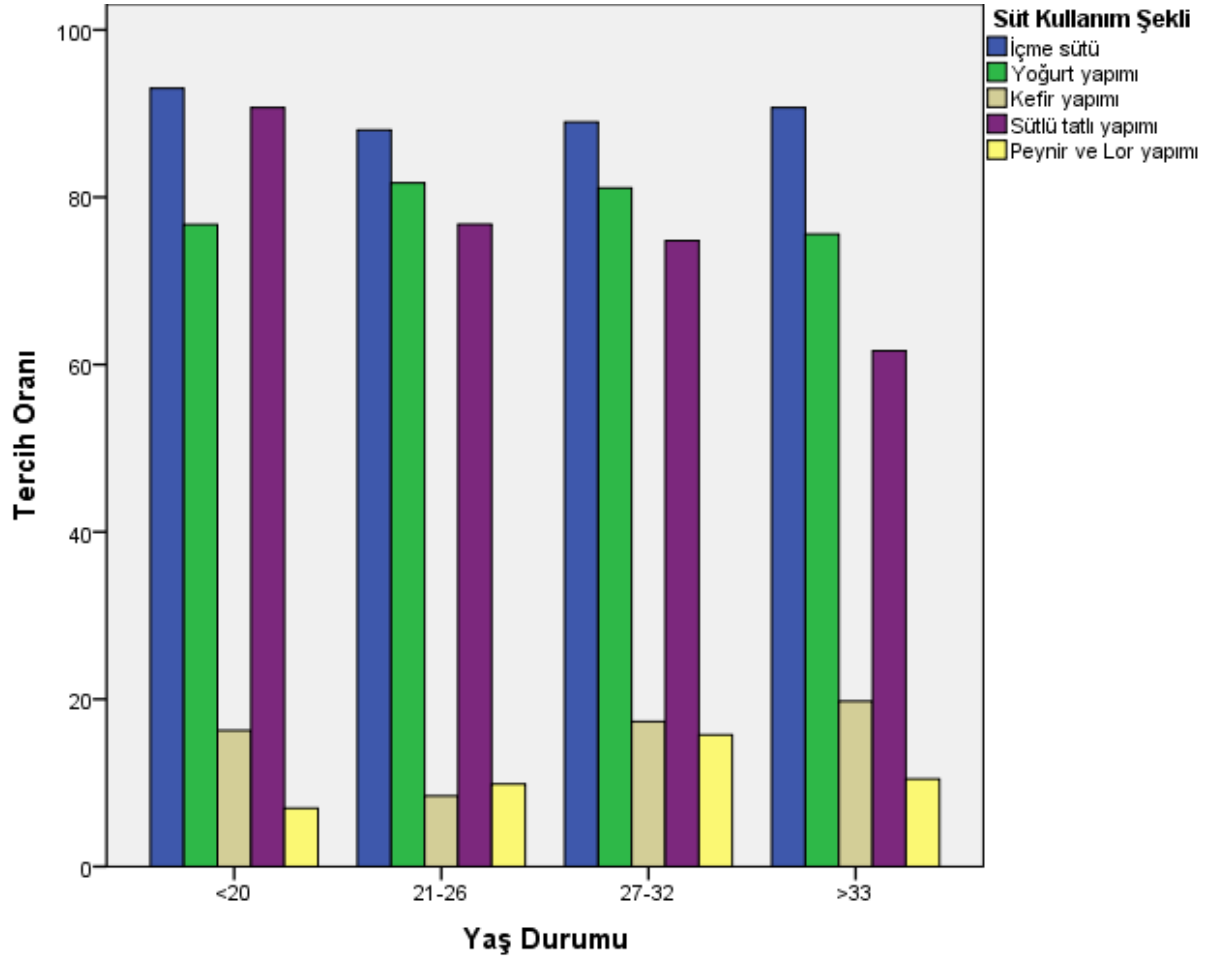
Kullanım Şekli	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	Tercih Sayısının Birey Sayısına Oranı (%)
İçme sütü	356	33,1	89,4
Yoğurt yapımı	317	29,5	79,6
Kefir yapımı	58	5,4	14,6
Sütlü tatlı yapımı	296	27,5	74,4
Peynir ve Lor yapımı	48	4,5	12,1
Toplam	1075	100,0	270,4

4.3.7.1. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.27 ve Şekil 4.13’de verilmiştir. Gebe kadınların yaş durumunun artmasıyla temin edilen sütün sütlü tatlı yapımında kullanma oranının azaldığı, peynir ve lor yapımında kullanıma oranının ise belirli yaşa kadar kısmen artıp sonra azaldığı, içme sütü ve yoğurt için kullanım oranında ise dalgalanma olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.27. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi

Süt Kullanım Şekilleri		Yaşınız durumu				Toplam	Ki Kare		
		<20	21-26	27-32	>33		χ^2	sd	p
İçme sütü	Birey Sayısı (N)	40	125	113	78	356	27,045	15	0,028
	Satır (%)	11,2	35,1	31,7	21,9	100,0			
	Sütun (%)	93,0	88,0	89,0	90,7	89,4			
	Çizelge (%)	10,1	31,4	28,4	19,6	89,4			
Yoğurt yapımı	Birey Sayısı (N)	33	116	103	65	317			
	Satır (%)	10,4	36,6	32,5	20,5	100,0			
	Sütun (%)	76,7	81,7	81,1	75,6	79,6			
	Çizelge (%)	8,3	29,1	25,9	16,3	79,6			
Kefir yapımı	Birey Sayısı (N)	7	12	22	17	58			
	Satır (%)	12,1	20,7	37,9	29,3	100,0			
	Sütun (%)	16,3	8,5	17,3	19,8	14,6			
	Çizelge (%)	1,8	3,0	5,5	4,3	14,6			
Sütlü tath yapımı	Birey Sayısı (N)	39	109	95	53	296			
	Satır (%)	13,2	36,8	32,1	17,9	100,0			
	Sütun (%)	90,7	76,8	74,8	61,6	74,4			
	Çizelge (%)	9,8	27,4	23,9	13,3	74,4			
Peynir ve Lor yapımı	Birey Sayısı (N)	3	14	20	9	46			
	Satır (%)	6,5	30,4	43,5	19,6	100,0			
	Sütun (%)	7,0	9,9	15,7	10,5	11,6			
	Çizelge (%)	0,8	3,5	5,0	2,3	11,6			
Toplam	Birey Sayısı (N)	43	142	127	86	398			
	Satır (%)	10,8	35,7	31,9	21,6	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	10,8	35,7	31,9	21,6	100,0			



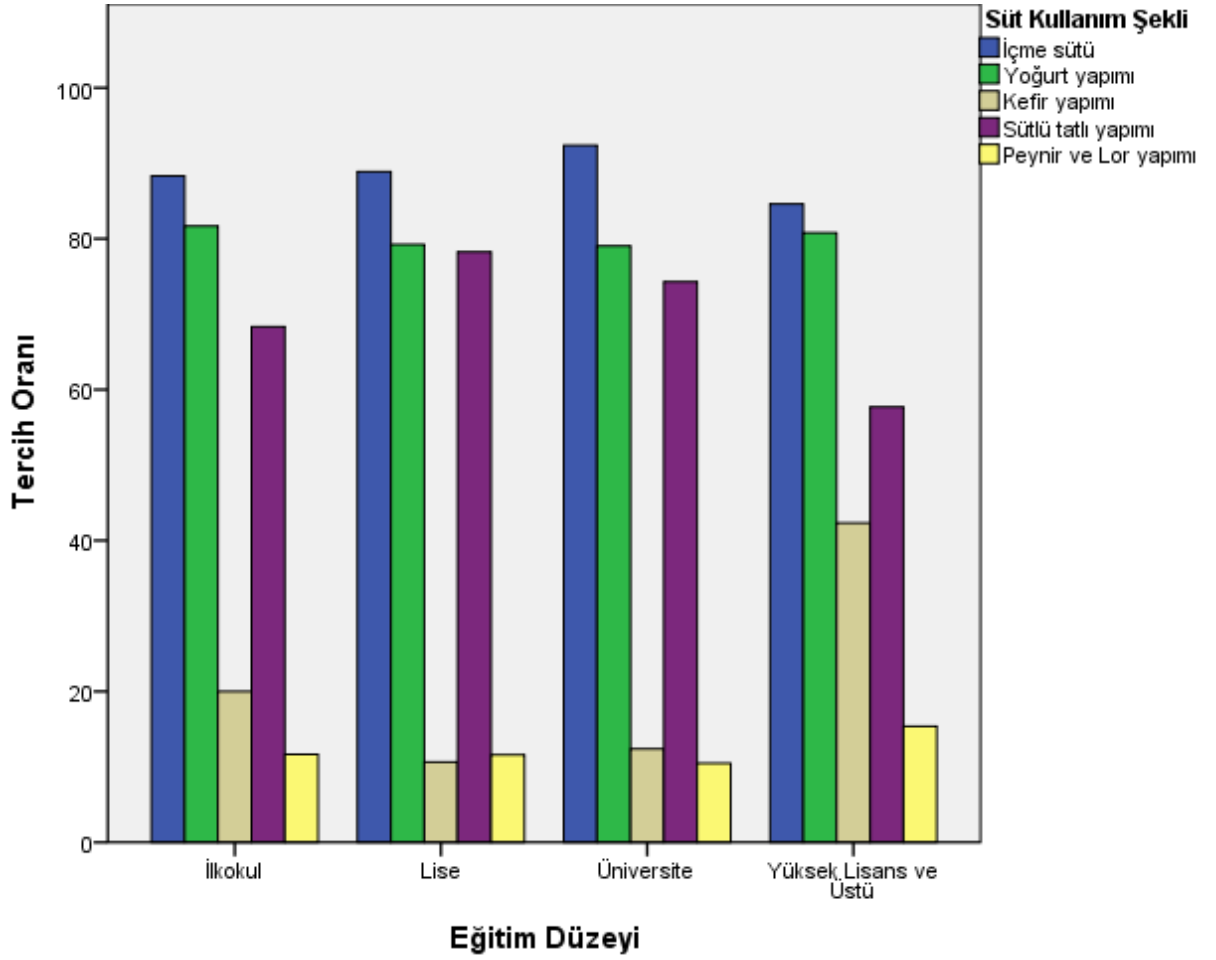
Şekil 4.13. Süt kullanım şekillerinin yaş durumu ile ilişkisi

4.3.7.2. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.28 ve Şekil 4.14’de verilmiştir. Gebe kadınların eğitim düzeyi artmasıyla temin edilen sütün sütlü tatlı yapımında kullanma oranının önce artıp sonra azaldığı, peynir ve lor yapımında kullanılma oranının arttığı, içme sütü için kullanım oranında dalgalanma olduğu ve yoğurt için kullanım oranında pek değişiminin olmadığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.28. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Süt Kullanım Şekilleri		Eğitim düzeyi				Toplam	Ki Kare		
		İlkokul	Lise	Üniversite	Yüksek Lisans ve Üstü		χ^2	sd	p
İçme sütü	Birey Sayısı (N)	53	184	97	22	356	29,522	15	0,014
	Satır (%)	14,9	51,7	27,2	6,2	100,0			
	Sütun (%)	88,3	88,9	92,4	84,6	89,4			
	Çizelge (%)	13,3	46,2	24,4	5,5	89,4			
Yoğurt yapımı	Birey Sayısı (N)	49	164	83	21	317			
	Satır (%)	15,5	51,7	26,2	6,6	100,0			
	Sütun (%)	81,7	79,2	79,0	80,8	79,6			
	Çizelge (%)	12,3	41,2	20,9	5,3	79,6			
Kefir yapımı	Birey Sayısı (N)	12	22	13	11	58			
	Satır (%)	20,7	37,9	22,4	19,0	100,0			
	Sütun (%)	20,0	10,6	12,4	42,3	14,6			
	Çizelge (%)	3,0	5,5	3,3	2,8	14,6			
Sütlü tatlı yapımı	Birey Sayısı (N)	41	162	78	15	296			
	Satır (%)	13,9	54,7	26,4	5,1	100,0			
	Sütun (%)	68,3	78,3	74,3	57,7	74,4			
	Çizelge (%)	10,3	40,7	19,6	3,8	74,4			
Peynir ve Lor yapımı	Birey Sayısı (N)	7	24	11	4	46			
	Satır (%)	15,2	52,2	23,9	8,7	100,0			
	Sütun (%)	11,7	11,6	10,5	15,4	11,6			
	Çizelge (%)	1,8	6,0	2,8	1,0	11,6			
Toplam	Birey Sayısı (N)	60	207	105	26	398			
	Satır (%)	15,1	52,0	26,4	6,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	15,1	52,0	26,4	6,5	100,0			



Şekil 4.14. Süt kullanım şekillerinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.7.3. Süt kullanım şekillerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkiye yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış ve test sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

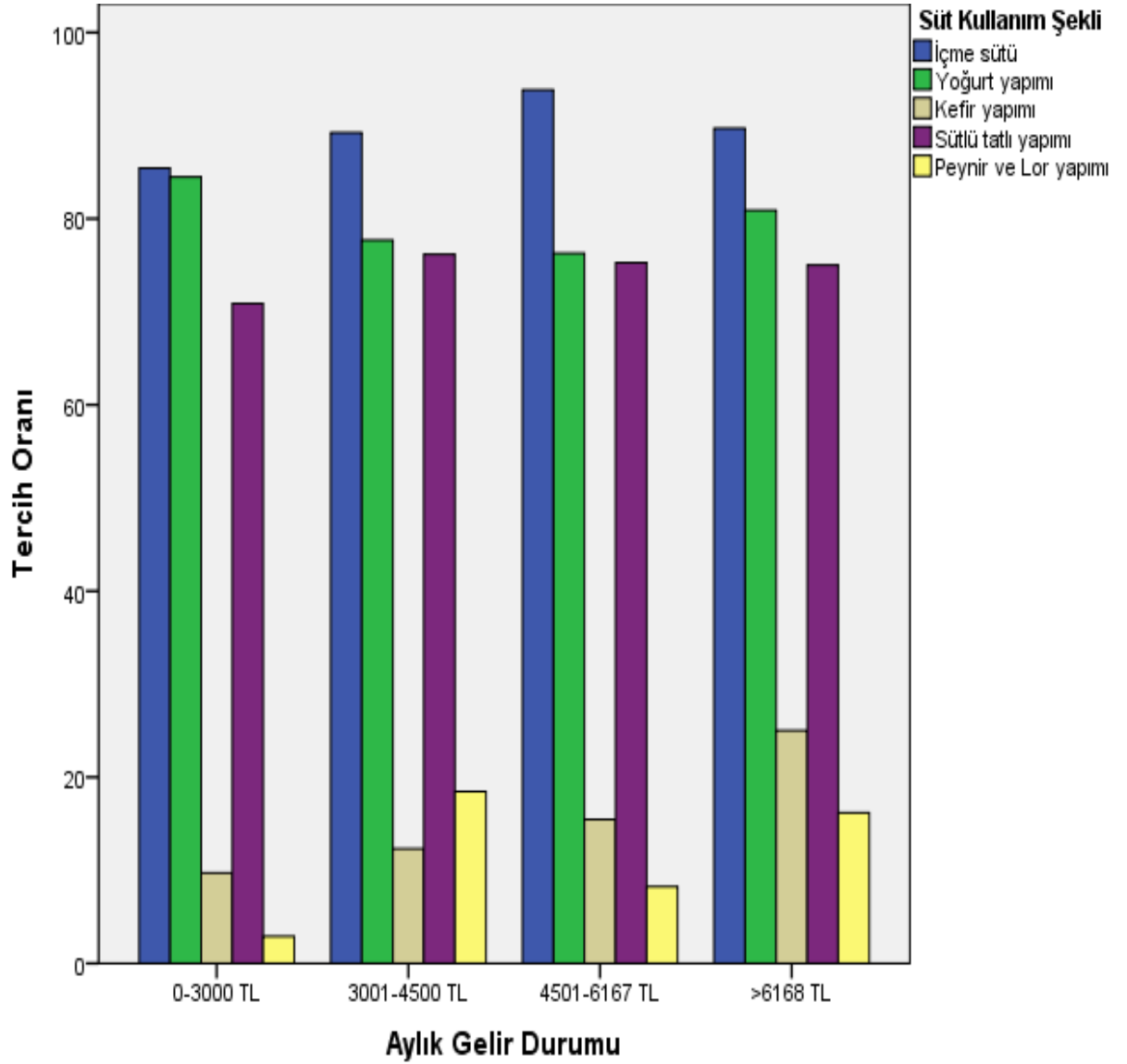
4.3.7.4. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile olan ilişkiye yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.29 ve Şekil 5.15’de verilmiştir. Gebe kadınların aylık gelir durumları arttıkça sütün kefir yapımında kullanılma oranının arttığı, peynir ve lor yapımında kullanım oranında aşırı dalgalanma görülmüştür. Test

sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır (p<0,05).

Çizelge 4.29. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Süt Kullanım Şekilleri		Aylık Gelir Durumu					Ki Kare		
		0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL	>6168 TL	Toplam	χ^2	sd	p
İçme sütü	Birey Sayısı (N)	88	116	91	61	356	31,724	15	0,007
	Satır (%)	24,7	32,6	25,6	17,1	100,0			
	Sütun (%)	85,4	89,2	93,8	89,7	89,4			
	Çizelge (%)	22,1	29,1	22,9	15,3	89,4			
Yoğurt yapımı	Birey Sayısı (N)	87	101	74	55	317			
	Satır (%)	27,4	31,9	23,3	17,4	100,0			
	Sütun (%)	84,5	77,7	76,3	80,9	79,6			
	Çizelge (%)	21,9	25,4	18,6	13,8	79,6			
Kefir yapımı	Birey Sayısı (N)	10	16	15	17	58			
	Satır (%)	17,2	27,6	25,9	29,3	100,0			
	Sütun (%)	9,7	12,3	15,5	25,0	14,6			
	Çizelge (%)	2,5	4,0	3,8	4,3	14,6			
Sütlü tatlı yapımı	Birey Sayısı (N)	73	99	73	51	296			
	Satır (%)	24,7	33,4	24,7	17,2	100,0			
	Sütun (%)	70,9	76,2	75,3	75,0	74,4			
	Çizelge (%)	18,3	24,9	18,3	12,8	74,4			
Peynir ve Lor yapımı	Birey Sayısı (N)	3	24	8	11	46			
	Satır (%)	6,5	52,2	17,4	23,9	100,0			
	Sütun (%)	2,9	18,5	8,2	16,2	11,6			
	Çizelge (%)	0,8	6,0	2,0	2,8	11,6			
Toplam	Birey Sayısı (N)	103	130	97	68	398			
	Satır (%)	25,9	32,7	24,4	17,1	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	25,9	32,7	24,4	17,1	100,0			



Şekil 4.15. Süt kullanım şekillerinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.7.5. Süt kullanım şekillerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

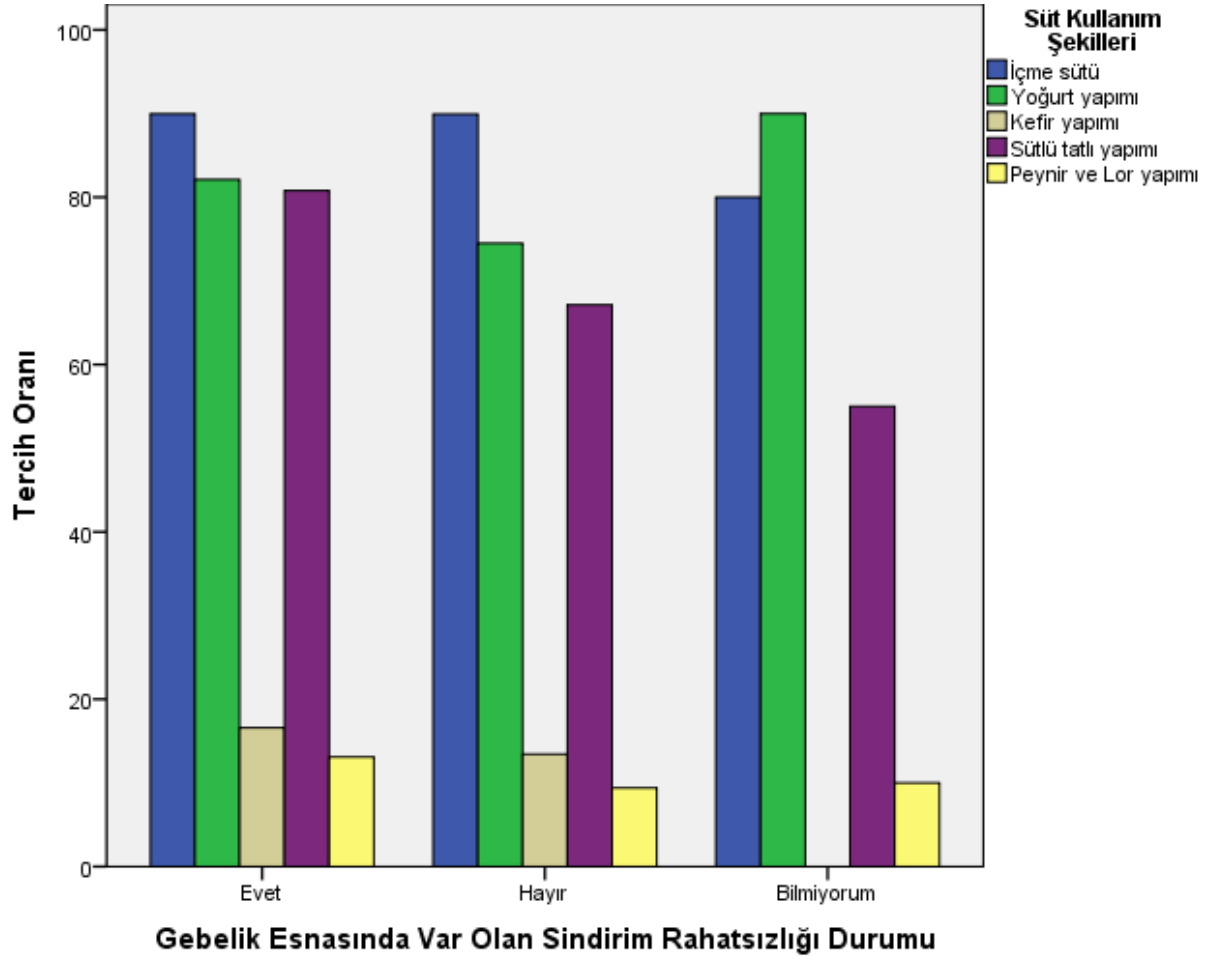
Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlığı yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlığı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.7.6. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlığı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.30 ve Şekil 4.16'da verilmiştir. Gebelik esnasında sindirim rahatsızlıkları yaşayan gebe kadınların sütü daha çok içme sütü, yoğurt ve sütlü tatlı yapımında kullandığı, kefir yapım oranının rahatsızlık yaşamayan ve konu hakkında bilgi sahibi olmayan gebelere göre yüksek olsa da genel oranın düşük olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt kullanım şekli ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlığı arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.30. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Süt Kullanım Şekilleri		Gebelik Esnasında Var Olan Sindirim Rahatsızlığı			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Hayır	Bilmiyorum		χ^2	sd	p
İçme sütü	Birey Sayısı (N)	206	134	16	356	25,181	10	0,005
	Satır (%)	57,9	37,6	4,5	100,0			
	Sütun (%)	90,0	89,9	80,0	89,4			
	Çizelge (%)	51,8	33,7	4,0	89,4			
Yoğurt yapımı	Birey Sayısı (N)	188	111	18	317			
	Satır (%)	59,3	35,0	5,7	100,0			
	Sütun (%)	82,1	74,5	90,0	79,6			
	Çizelge (%)	47,2	27,9	4,5	79,6			
Kefir yapımı	Birey Sayısı (N)	38	20	0	58			
	Satır (%)	65,5	34,5	0,0	100,0			
	Sütun (%)	16,6	13,4	0,0	14,6			
	Çizelge (%)	9,5	5,0	0,0	14,6			
Sütlü tatlı yapımı	Birey Sayısı (N)	185	100	11	296			
	Satır (%)	62,5	33,8	3,7	100,0			
	Sütun (%)	80,8	67,1	55,0	74,4			
	Çizelge (%)	46,5	25,1	2,8	74,4			
Peynir ve Lor yapımı	Birey Sayısı (N)	30	14	2	46			
	Satır (%)	65,2	30,4	4,3	100,0			
	Sütun (%)	13,1	9,4	10,0	11,6			
	Çizelge (%)	7,5	3,5	0,5	11,6			
Toplam	Birey Sayısı (N)	229	149	20	398			
	Satır (%)	57,5	37,4	5,0	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	57,5	37,4	5,0	100,0			



Şekil 4.16. Süt kullanım şekillerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

4.3.8. Çiğ Süt Alma Durumu

Katılımcılara çiğ süt alıp almadıkları sorulduğunda; %74,8'inin çiğ süt aldığı, %25,3'ünün çiğ süt almadığı görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespite ilişkin değerler Çizelge 4.31'de verilmiştir. Gebe kadınların çiğ süt alma oranının yüksek olduğu görülmüştür.

Çizelge 4.31. Çiğ süt alma durumu

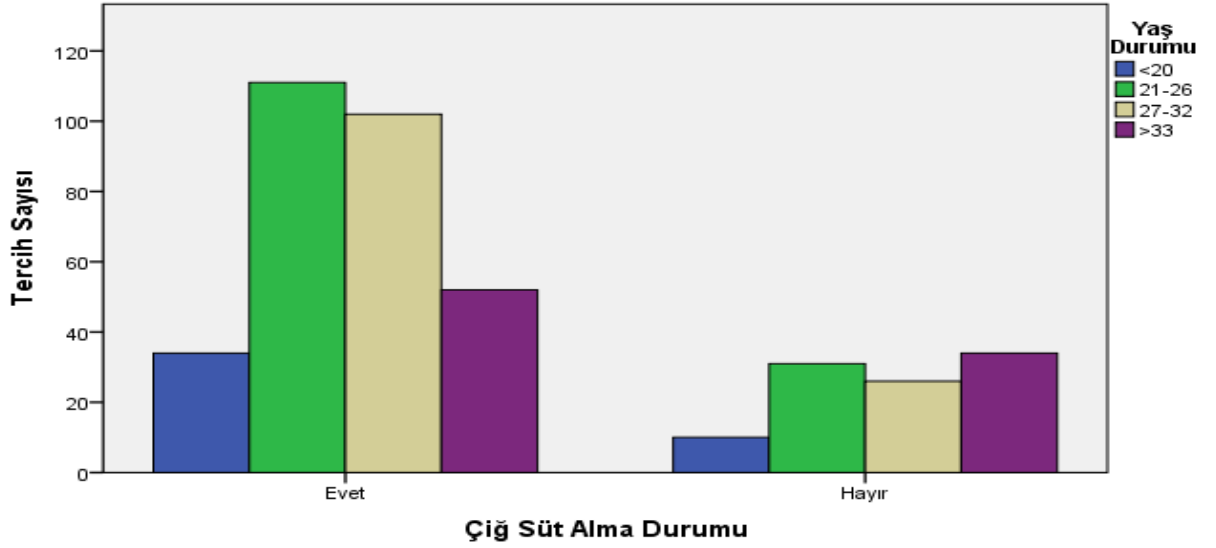
Çiğ Süt Alma Durumu	Birey Sayısı (N)	Oran (%)
Evet	299	74,8
Hayır	101	25,3
Toplam	400	100,0

4.3.8.1. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.32 ve Şekil 4.17’de verilmiştir. Gebe kadınların 30’lu yaşlara kadar çiğ süt alma oranının arttığı, 30’lu yaşlardan itibaren azalmaya başladığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların çiğ süt alma durumları ile yaş durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.32. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi

Yaş Durumu		Çiğ Süt Alma Durumu		Toplam	Ki Kare		
		Evet	Hayır		χ^2	sd	p
<20	Birey Sayısı (N)	34	10	44	11,979	3	0,007
	Satır (%)	77,3	22,7	100,0			
	Sütun (%)	11,4	9,9	11,0			
	Çizelge (%)	8,5	2,5	11,0			
21-26	Birey Sayısı (N)	111	31	142			
	Satır (%)	78,2	21,8	100,0			
	Sütun (%)	37,1	30,7	35,5			
	Çizelge (%)	27,8	7,8	35,5			
27-32	Birey Sayısı (N)	102	26	128			
	Satır (%)	79,7	20,3	100,0			
	Sütun (%)	34,1	25,7	32,0			
	Çizelge (%)	25,5	6,5	32,0			
>33	Birey Sayısı (N)	52	34	86			
	Satır (%)	60,5	39,5	100,0			
	Sütun (%)	17,4	33,7	21,5			
	Çizelge (%)	13,0	8,5	21,5			
Toplam	Birey Sayısı (N)	299	101	400			
	Satır (%)	74,8	25,3	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	74,8	25,3	100,0			



Şekil 4.17. Çiğ süt alma durumunun yaş durumu ile ilişkisi

4.3.8.2. Çiğ süt alma durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından çiğ süt alma durumunun eğitim düzeyi ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların çiğ süt alma durumları ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.8.3. Çiğ süt alma durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından çiğ süt alma durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların çiğ süt alma durumları ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.8.4. Çiğ süt alma durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi

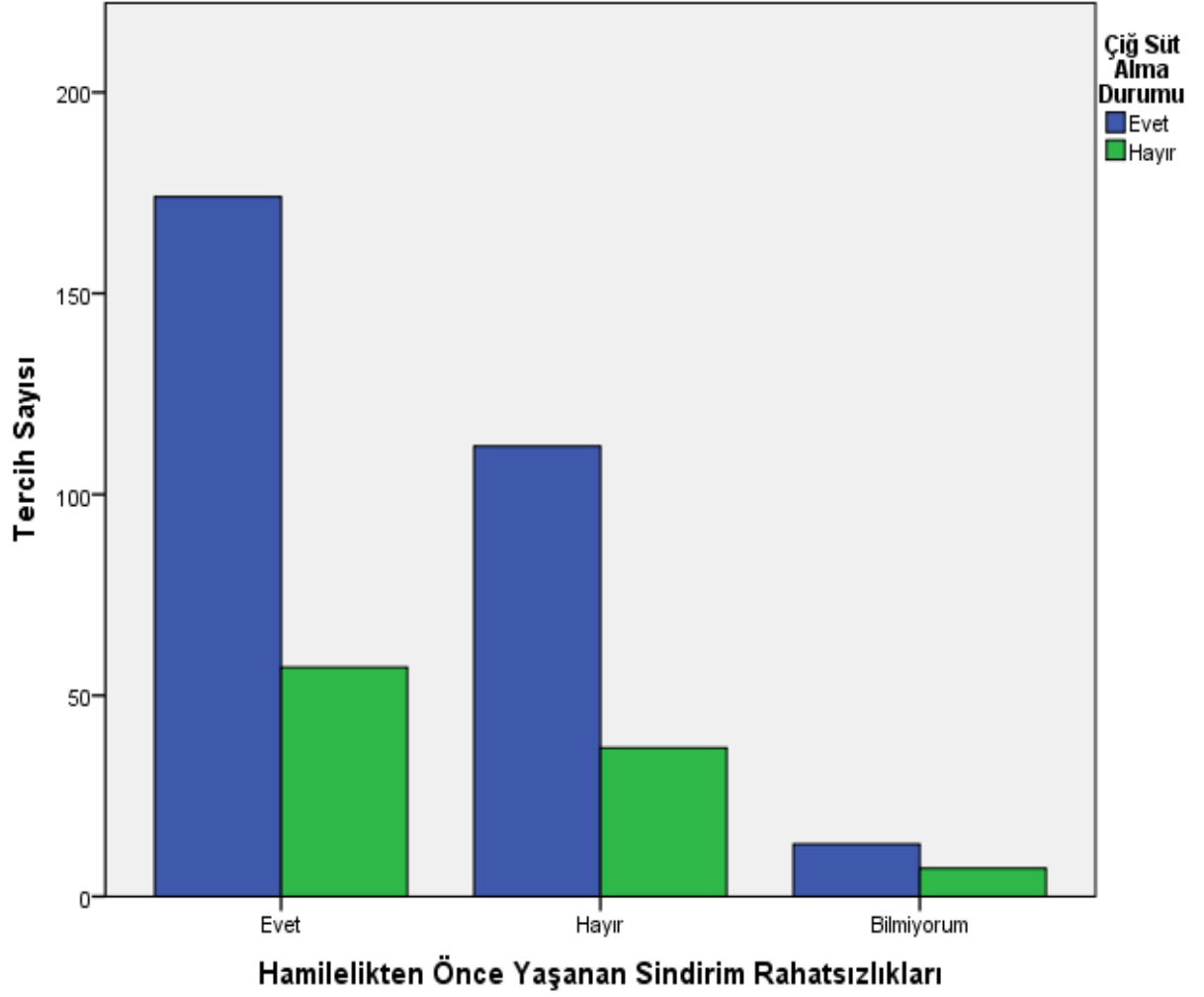
Katılımcılar tarafından çiğ süt alma durumunun aylık gelir durumu ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların çiğ süt alma durumları ile aylık gelir durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.8.5. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Ankete katılan gebe kadınların çiğ süt alım durumlarının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.33 ve Şekil 4.18’de verilmiştir. Katılımcılardan gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşayanların yaşamayanlara göre yüksek oranda çiğ süt aldığı ve gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşayıp yaşamadığına dair bilgisi olmayan katılımcıların çiğ süt alma oranının düşük olduğu verilen anket cevaplarından ortaya çıkmıştır. Yapılan istatistiksel analiz sonucuna göre katılımcıların süt tüketim alışkanlıkları konusunda bilgi sahibi olunan kaynakların eğitim durumu ile arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.33. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Çiğ Süt Alma Durumu		Gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Hayır	Bilmiyorum		χ^2	sd	p
Evet	Birey Sayısı (N)	83	195	21	299	9,375	2	0,009
	Satır (%)	27,8	65,2	7,0	100,0			
	Sütun (%)	86,5	71,4	67,7	74,8			
	Çizelge (%)	20,8	48,8	5,3	74,8			
Hayır	Birey Sayısı (N)	13	78	10	101			
	Satır (%)	12,9	77,2	9,9	100,0			
	Sütun (%)	13,5	28,6	32,3	25,3			
	Çizelge (%)	3,3	19,5	2,5	25,3			
Toplam	Birey Sayısı (N)	96	273	31	400			
	Satır (%)	24,0	68,3	7,8	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	24,0	68,3	7,8	100,0			



Şekil 4.18. Çiğ süt alma durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

4.3.8.6. Çiğ süt alma durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından çiğ süt alma durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile olan ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların çiğ süt alma durumları ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.9. Uzun Ömürlü Sütün Raf Ömrüne Güvenme Durumu

Katılımcılara uzun ömürlü sütün (UHT) raf ömrüne güvenme durumu sorulduğunda; %51,8'inin UHT süte güvendiği, %28,5'inin UHT süte şüphe ile yaklaştığı ve %19,8'inin ise UHT süte güvenmediği görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.34'de verilmiştir.

Çizelge 4.34. Uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumu

Güvenme Durumu	Birey Sayısı (N)	Oran (%)
Evet	207	51,8
Şüpheliyim	114	28,5
Hayır	79	19,8
Toplam	400	100,0

4.3.9.1. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun yaş durumu ile ilişkisi

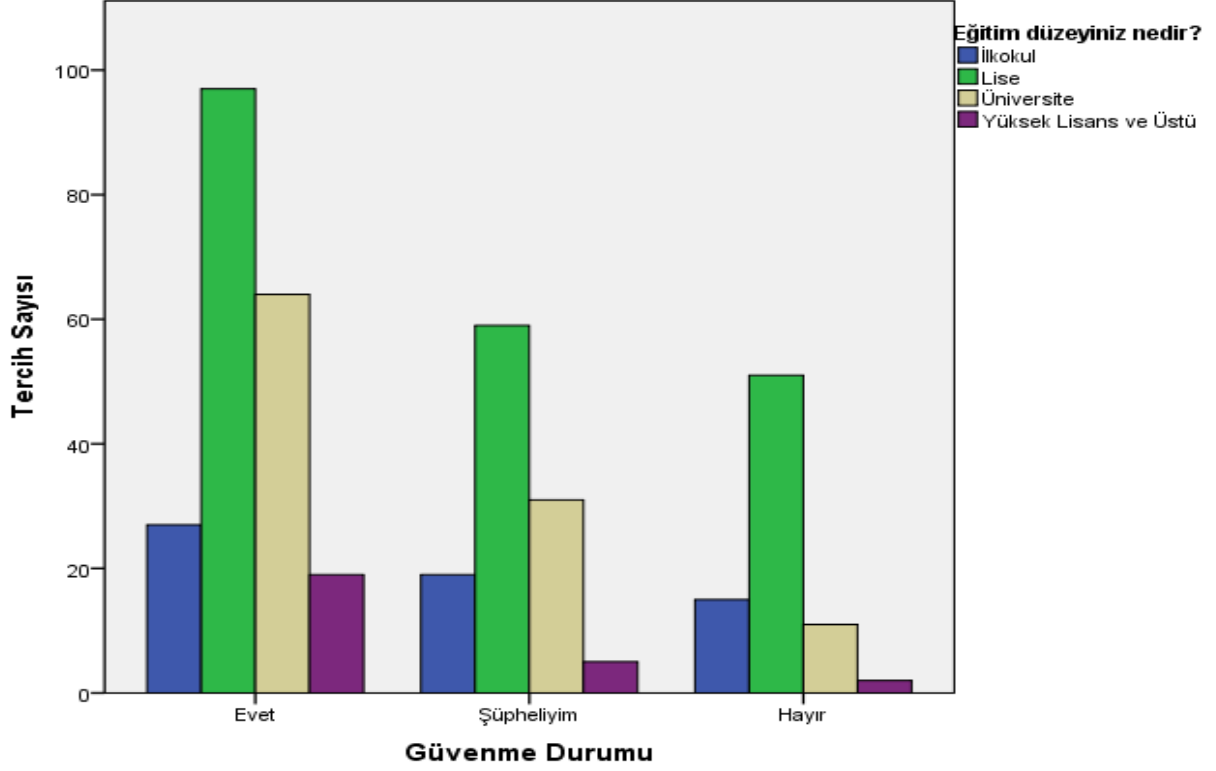
Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun yaş durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumları ile yaş durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.9.2. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.35 ve Şekil 4.19'da verilmiştir. Gebe kadınların eğitim düzeyi arttıkça UHT süte olan güvenlerinin arttığı, en yüksek oranda güvenme durumunun yüksek lisans ve üzeri eğitim kategorisinde olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumları ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.35. UHT sütun raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi

Eğitim Düzeyi		Güvenme Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Şüpheliyim	Hayır		χ^2	sd	p
İlkokul	Birey Sayısı (N)	27	19	15	61	16,238	6	0,013
	Satır (%)	44,3	31,1	24,6	100,0			
	Sütun (%)	13,0	16,7	19,0	15,3			
	Çizelge (%)	6,8	4,8	3,8	15,3			
Lise	Birey Sayısı (N)	97	59	51	207			
	Satır (%)	46,9	28,5	24,6	100,0			
	Sütun (%)	46,9	51,8	64,6	51,8			
	Çizelge (%)	24,3	14,8	12,8	51,8			
Üniversite	Birey Sayısı (N)	64	31	11	106			
	Satır (%)	60,4	29,2	10,4	100,0			
	Sütun (%)	30,9	27,2	13,9	26,5			
	Çizelge (%)	16,0	7,8	2,8	26,5			
Yüksek Lisans ve Üstü	Birey Sayısı (N)	19	5	2	26			
	Satır (%)	73,1	19,2	7,7	100,0			
	Sütun (%)	9,2	4,4	2,5	6,5			
	Çizelge (%)	4,8	1,3	0,5	6,5			
Toplam	Birey Sayısı (N)	207	114	79	400			
	Satır (%)	51,8	28,5	19,8	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	51,8	28,5	19,8	100,0			



Şekil 4.19. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.9.3. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumları ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

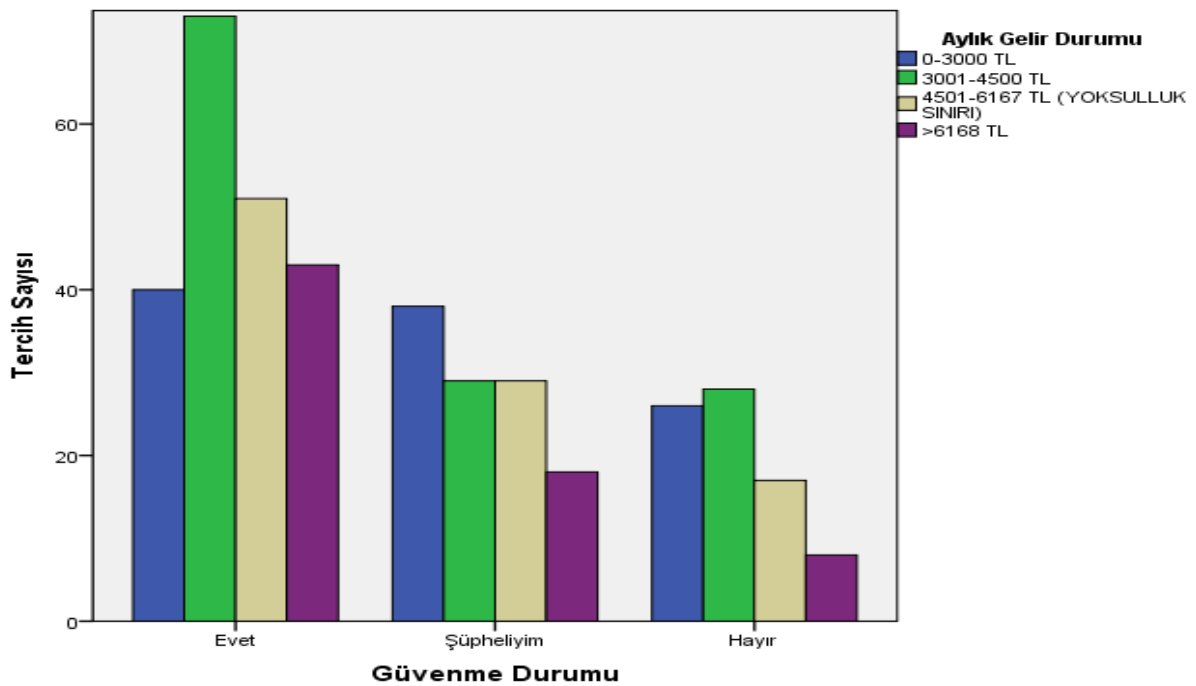
4.3.9.4. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.36 ve Şekil 4.20'de verilmiştir. Gebe kadınların aylık gelir durumu arttıkça UHT süte olan güvenin önce arttığı, daha sonra azaldığı ve gelir düzeyi en düşük kategoride olan gebe kadınların UHT süte olan güveninlerin azalma oranlarının, diğer gruplara göre daha yavaş olduğu yapılan analiz sonucu ortaya çıkmıştır. Test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü

sütün raf ömrüne güvenme durumları ile aylık gelir durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.36. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi

Aylık Gelir Durumu		Güvenme Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Şüpheliyim	Hayır		χ^2	sd	p
0-3000 TL	Birey Sayısı (N)	40	38	26	104	14,081	6	0,029
	Satır (%)	38,5	36,5	25,0	100,0			
	Sütün (%)	19,3	33,3	32,9	26,0			
	Çizelge (%)	10,0	9,5	6,5	26,0			
3001-4500 TL	Birey Sayısı (N)	73	29	28	130			
	Satır (%)	56,2	22,3	21,5	100,0			
	Sütün (%)	35,3	25,4	35,4	32,5			
	Çizelge (%)	18,3	7,3	7,0	32,5			
4501-6167 TL	Birey Sayısı (N)	51	29	17	97			
	Satır (%)	52,6	29,9	17,5	100,0			
	Sütün (%)	24,6	25,4	21,5	24,3			
	Çizelge (%)	12,8	7,3	4,3	24,3			
>6168 TL	Birey Sayısı (N)	43	18	8	69			
	Satır (%)	62,3	26,1	11,6	100,0			
	Sütün (%)	20,8	15,8	10,1	17,3			
	Çizelge (%)	10,8	4,5	2,0	17,3			
Toplam	Birey Sayısı (N)	207	114	79	400			
	Satır (%)	51,8	28,5	19,8	100,0			
	Sütün (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	51,8	28,5	19,8	100,0			



Şekil 4.20. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.9.5. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumları ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.9.6. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumunun gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların uzun ömürlü sütün raf ömrüne güvenme durumları ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.10. Süt ve Süt Ürünleri Tüketiminden Sonra Yaşanan Rahatsızlıklar

Katılımcılara süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra rahatsızlık durumu sorulduğunda; %27,5'inin rahatsızlık yaşadığı, %35'inin bazen rahatsızlık yaşadığı ve %37,5'inin rahatsızlık yaşamadığı görülmüştür. Sorulan soruya 400 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.37'de verilmiştir.

Çizelge 4.37. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıklar

Rahatsızlık Durumu	Birey Sayısı (N)	Oran (%)
Evet	110	27,5
Bazen	140	35,0
Hayır	150	37,5
Toplam	400	100,0

4.3.10.1. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi

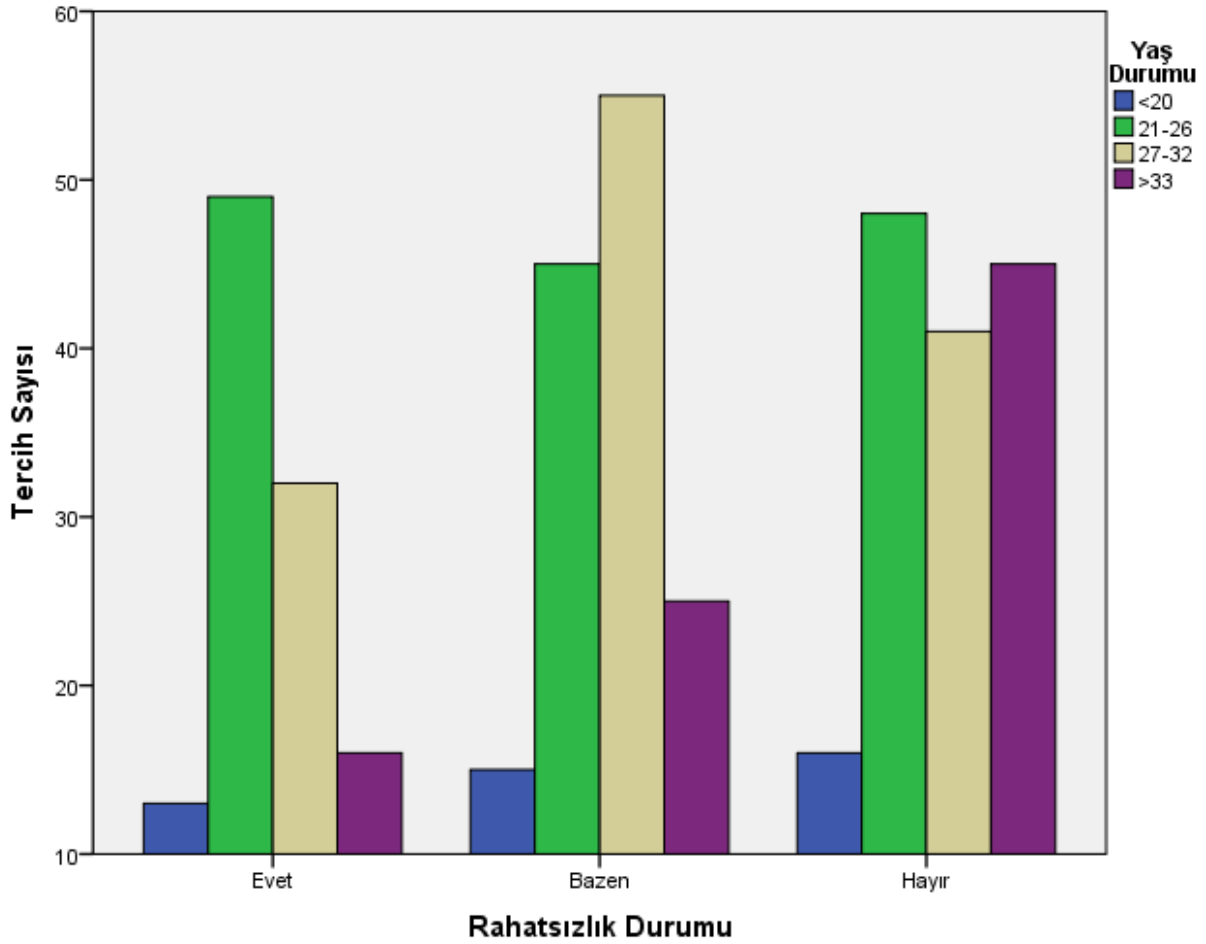
Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.38 ve Şekil 4.21’de verilmiştir. Gebe kadınların yaş durumunun artmasıyla süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkların önce artıp sonra azalmaya başladığı, en alt ve en üst yaş grubunda olan gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra rahatsızlık yaşama durumunun diğer gruptaki gebe kadınlara göre daha iyi durumda olduğu yapılan test sonucu ortaya çıkmıştır. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkları ile yaş durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.38. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi

Yaş Durumu		Rahatsızlık Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Bazen	Hayır		χ^2	sd	p
<20	Birey Sayısı (N)	13	15	16	44	15,603	6	0,016
	Satır (%)	29,5	34,1	36,4	100,0			
	Sütun (%)	11,8	10,7	10,7	11,0			
	Çizelge (%)	3,3	3,8	4,0	11,0			
21-26	Birey Sayısı (N)	49	45	48	142			
	Satır (%)	34,5	31,7	33,8	100,0			
	Sütun (%)	44,5	32,1	32,0	35,5			
	Çizelge (%)	12,3	11,3	12,0	35,5			
27-32	Birey Sayısı (N)	32	55	41	128			
	Satır (%)	25,0	43,0	32,0	100,0			
	Sütun (%)	29,1	39,3	27,3	32,0			
	Çizelge (%)	8,0	13,8	10,3	32,0			

Çizelge 4.38. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi (devam)

>33	Birey Sayısı (N)	16	25	45	86	15,603	6	0,016
	Satır (%)	18,6	29,1	52,3	100,0			
	Sütun (%)	14,5	17,9	30,0	21,5			
	Çizelge (%)	4,0	6,3	11,3	21,5			
Toplam	Birey Sayısı (N)	110	140	150	400			
	Satır (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			



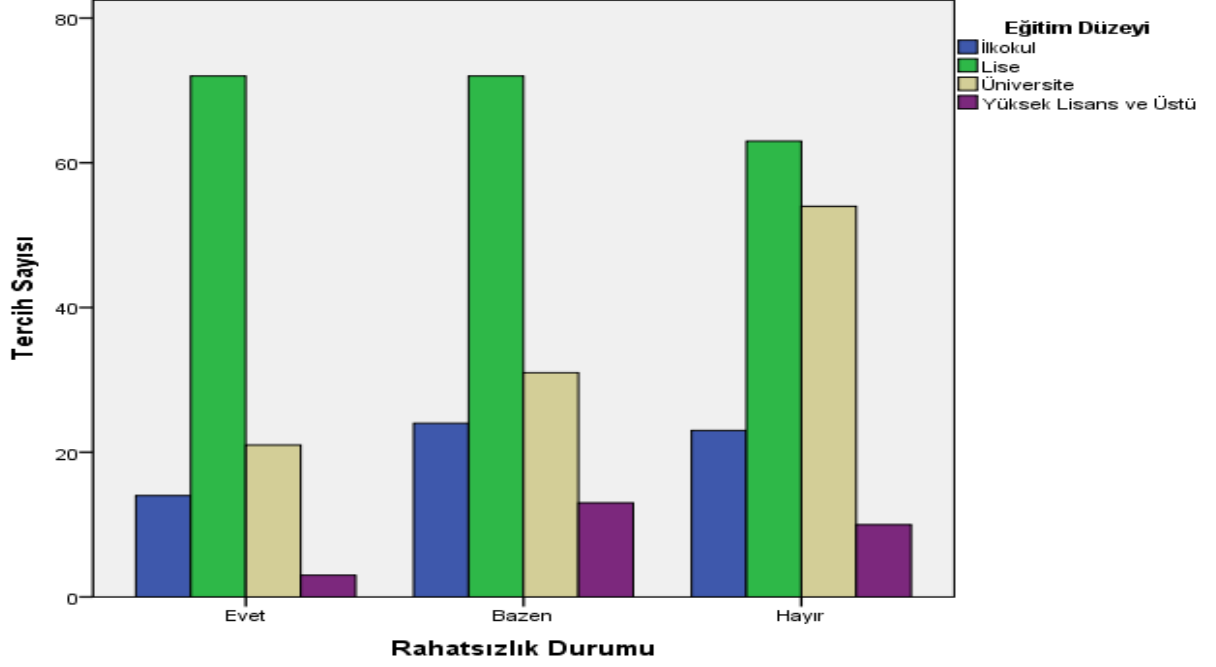
Şekil 4.21. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların yaş durumu ile ilişkisi

4.3.10.2. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.39 ve Şekil 4.22’de verilmiştir. Gebe kadınların eğitim düzeyi arttıkça süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların önce artmaya başlayıp daha sonra azaldığı, en fazla rahatsızlığın lise kategorisinde görüldüğü, liseden itibaren eğitim düzeyi yükseldikçe süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların azaldığı, eğitim düzeyi yüksek kişilerin konuya ilişkin oranlarının daha dengeli olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkları ile eğitim düzeyleri arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.39. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi

Eğitim Düzeyi		Rahatsızlık Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Bazen	Hayır		χ^2	sd	p
İlkokul	Birey Sayısı (N)	14	24	23	61	20,016	6	0,003
	Satır (%)	23,0	39,3	37,7	100,0			
	Sütun (%)	12,7	17,1	15,3	15,3			
	Çizelge (%)	3,5	6,0	5,8	15,3			
Lise	Birey Sayısı (N)	72	72	63	207			
	Satır (%)	34,8	34,8	30,4	100,0			
	Sütun (%)	65,5	51,4	42,0	51,8			
	Çizelge (%)	18,0	18,0	15,8	51,8			
Üniversite	Birey Sayısı (N)	21	31	54	106			
	Satır (%)	19,8	29,2	50,9	100,0			
	Sütun (%)	19,1	22,1	36,0	26,5			
	Çizelge (%)	5,3	7,8	13,5	26,5			
Yüksek Lisans ve Üstü	Birey Sayısı (N)	3	13	10	26			
	Satır (%)	11,5	50,0	38,5	100,0			
	Sütun (%)	2,7	9,3	6,7	6,5			
	Çizelge (%)	0,8	3,3	2,5	6,5			
Toplam	Birey Sayısı (N)	110	140	150	400			
	Satır (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			



Şekil 4.22. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.10.3. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıklar ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.10.4. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların aylık gelir durumu ile ilişkisi

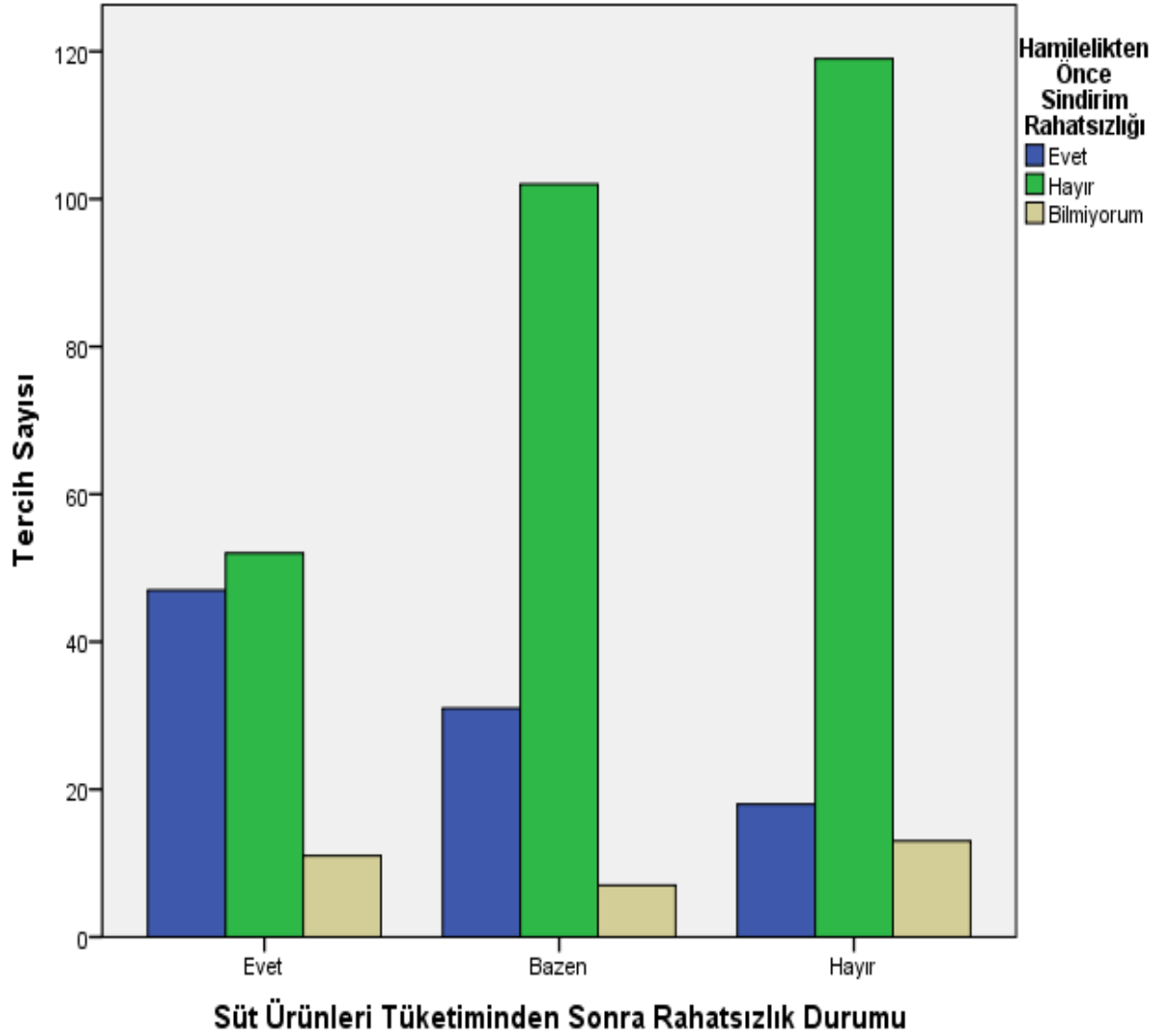
Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların aylık gelir durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıklar ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.10.5. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.40 ve Şekil 4.23’de verilmiştir. Gebelikten önce sindirim rahatsızlıkları yaşayan gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra rahatsızlık yaşama oranının gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşamayan gebe kadınlara oranla daha yüksek olduğu yapılan analiz sonucu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkları ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,001$).

Çizelge 4.40. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebelikten Önce Var Olan Sindirim Rahatsızlığı		Rahatsızlık Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evete	Bazen	Hayır		χ^2	sd	p
Evete	Birey Sayısı (N)	47	31	18	96	37,750	4	0,000
	Satır (%)	49,0	32,3	18,8	100,0			
	Sütun (%)	42,7	22,1	12,0	24,0			
	Çizelge (%)	11,8	7,8	4,5	24,0			
Hayır	Birey Sayısı (N)	52	102	119	273			
	Satır (%)	19,0	37,4	43,6	100,0			
	Sütun (%)	47,3	72,9	79,3	68,3			
	Çizelge (%)	13,0	25,5	29,8	68,3			
Bilmiyorum	Birey Sayısı (N)	11	7	13	31			
	Satır (%)	35,5	22,6	41,9	100,0			
	Sütun (%)	10,0	5,0	8,7	7,8			
	Çizelge (%)	2,8	1,8	3,3	7,8			
Toplam	Birey Sayısı (N)	110	140	150	400			
	Satır (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			



Şekil 4.23. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

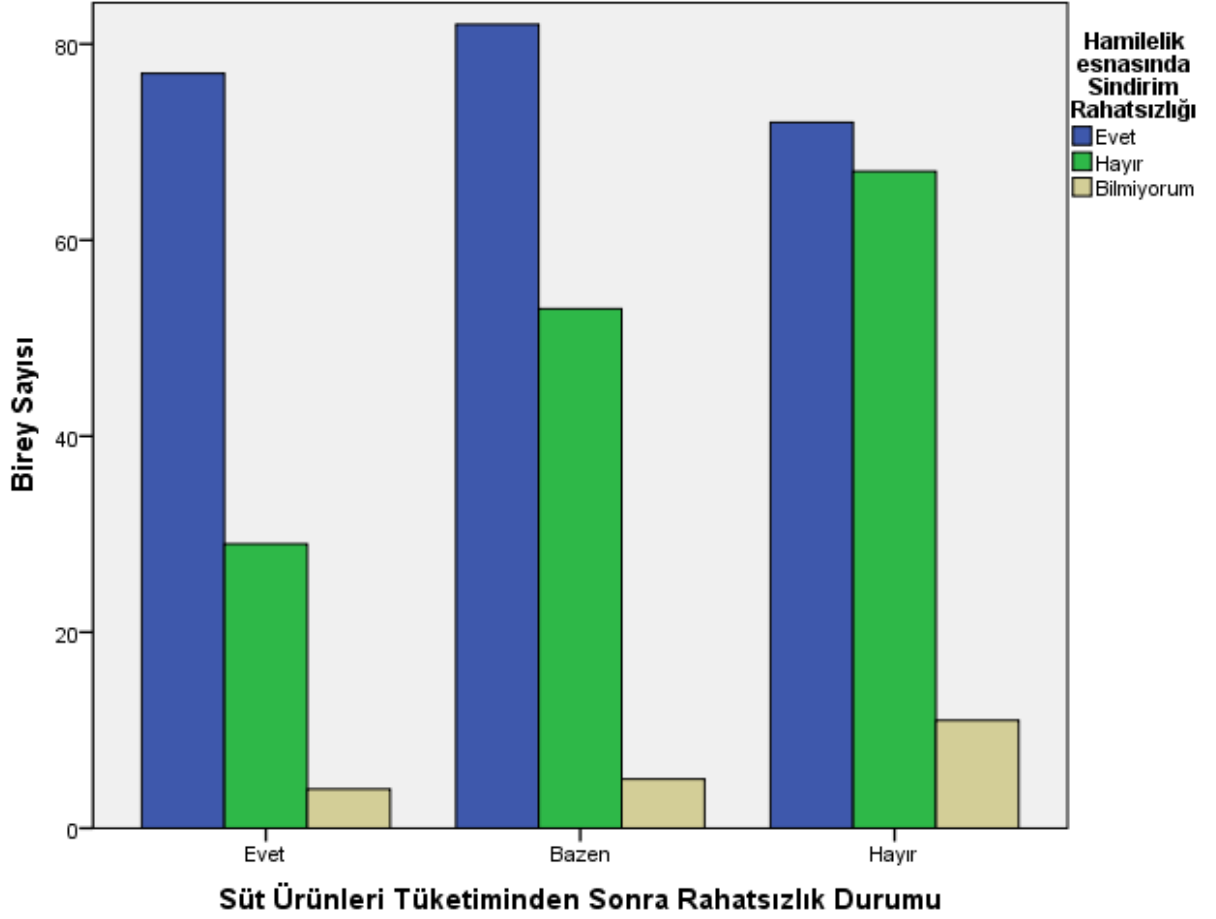
4.3.10.6. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.41 ve Şekil 4.24'de verilmiştir. Gebelik esnasında sindirim rahatsızlıkları yaşayan gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra rahatsızlık yaşama oranının gebelik esnasında sindirim rahatsızlığı

yaşamayan gebe kadınlara oranla daha yüksek olduğu yapılan analiz sonucu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkları ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlığı arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.41. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebelikten Önce Var Olan Sindirim Rahatsızlığı		Rahatsızlık Durumu			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Bazen	Hayır		χ^2	sd	p
Ev	Birey Sayısı (N)	77	82	72	231	13,686	4	0,008
	Satır (%)	33,3	35,5	31,2	100,0			
	Sütun (%)	70,0	58,6	48,0	57,8			
	Çizelge (%)	19,3	20,5	18,0	57,8			
Hayır	Birey Sayısı (N)	29	53	67	149			
	Satır (%)	19,5	35,6	45,0	100,0			
	Sütun (%)	26,4	37,9	44,7	37,3			
	Çizelge (%)	7,3	13,3	16,8	37,3			
Bilmiyorum	Birey Sayısı (N)	4	5	11	20			
	Satır (%)	20,0	25,0	55,0	100,0			
	Sütun (%)	3,6	3,6	7,3	5,0			
	Çizelge (%)	1,0	1,3	2,8	5,0			
Toplam	Birey Sayısı (N)	110	140	150	400			
	Satır (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	27,5	35,0	37,5	100,0			



Şekil 4.24. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

4.3.11. Laktoz Hassasiyeti (İntoleransı) Durumu

Katılımcılara laktoz hassasiyeti (intoleransı) sorulduğunda; %36,6'sının hassasiyete sahip olduğu ve %63,4'ünün hassasiyete sahip olmadığı görülmüştür. Sorulan soruya 391 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.42'de verilmiştir.

Çizelge 4.42. Laktoz hassasiyeti

Laktoz Hassasiyeti	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	% Tercih
Evet	143	35,8	36,6
Hayır	248	62,0	63,4
Cevap Verenler Toplamı	391	97,8	100,0
Cevap Vermeyenler	9	2,3	
Toplam	400	100,0	

4.3.11.1. Laktoz hassasiyetinin yaş durumu ile ilişkisi

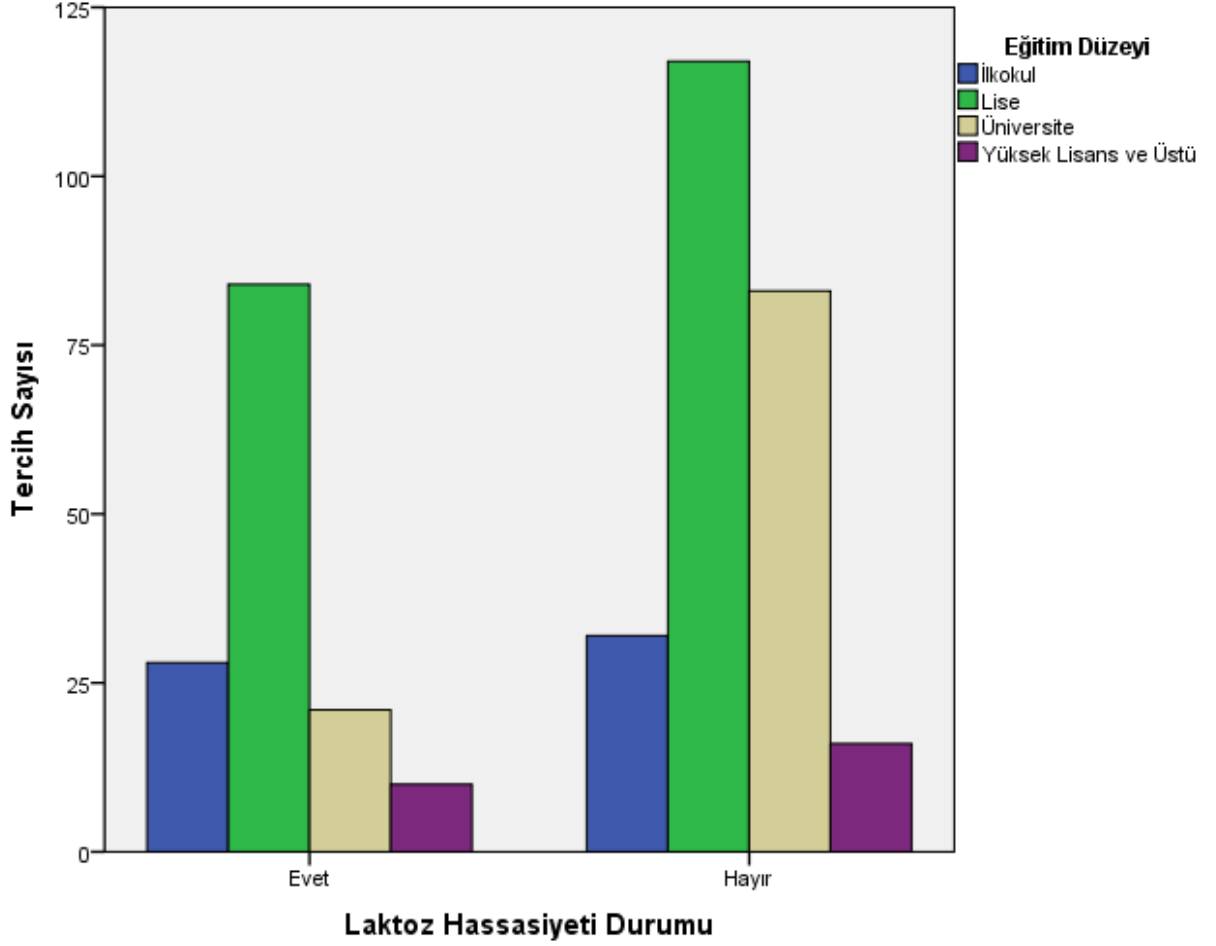
Katılımcılar tarafından laktoz hassasiyetinin yaş durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış test sonucuna göre laktoz hassasiyeti ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.11.2. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.43 ve Şekil 4.25’de verilmiştir. Gebe kadınların eğitim düzeyi arttıkça laktoz hassasiyetine olan duyarlılığın görülme oranı önce azalmış, yüksek lisans ve üstü kategorisine gelince tekrar artmaya başlamıştır. Test sonucuna göre katılımcıların laktoz hassasiyeti ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.43. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

Eğitim Düzeyi		Laktoz Hassasiyeti		Toplam	Ki Kare		
		Evete	Hayır		χ^2	sd	p
İlkokul	Birey Sayısı (N)	28	32	60	17,064	3	0,001
	Satır (%)	46,7	53,3	100,0			
	Sütun (%)	19,6	12,9	15,3			
	Çizelge (%)	7,2	8,2	15,3			
Lise	Birey Sayısı (N)	84	117	201			
	Satır (%)	41,8	58,2	100,0			
	Sütun (%)	58,7	47,2	51,4			
	Çizelge (%)	21,5	29,9	51,4			
Üniversite	Birey Sayısı (N)	21	83	104			
	Satır (%)	20,2	79,8	100,0			
	Sütun (%)	14,7	33,5	26,6			
	Çizelge (%)	5,4	21,2	26,6			
Yüksek Lisans ve Üstü	Birey Sayısı (N)	10	16	26			
	Satır (%)	38,5	61,5	100,0			
	Sütun (%)	7,0	6,5	6,6			
	Çizelge (%)	2,6	4,1	6,6			
Toplam	Birey Sayısı (N)	143	248	391			
	Satır (%)	36,6	63,4	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	36,6	63,4	100,0			



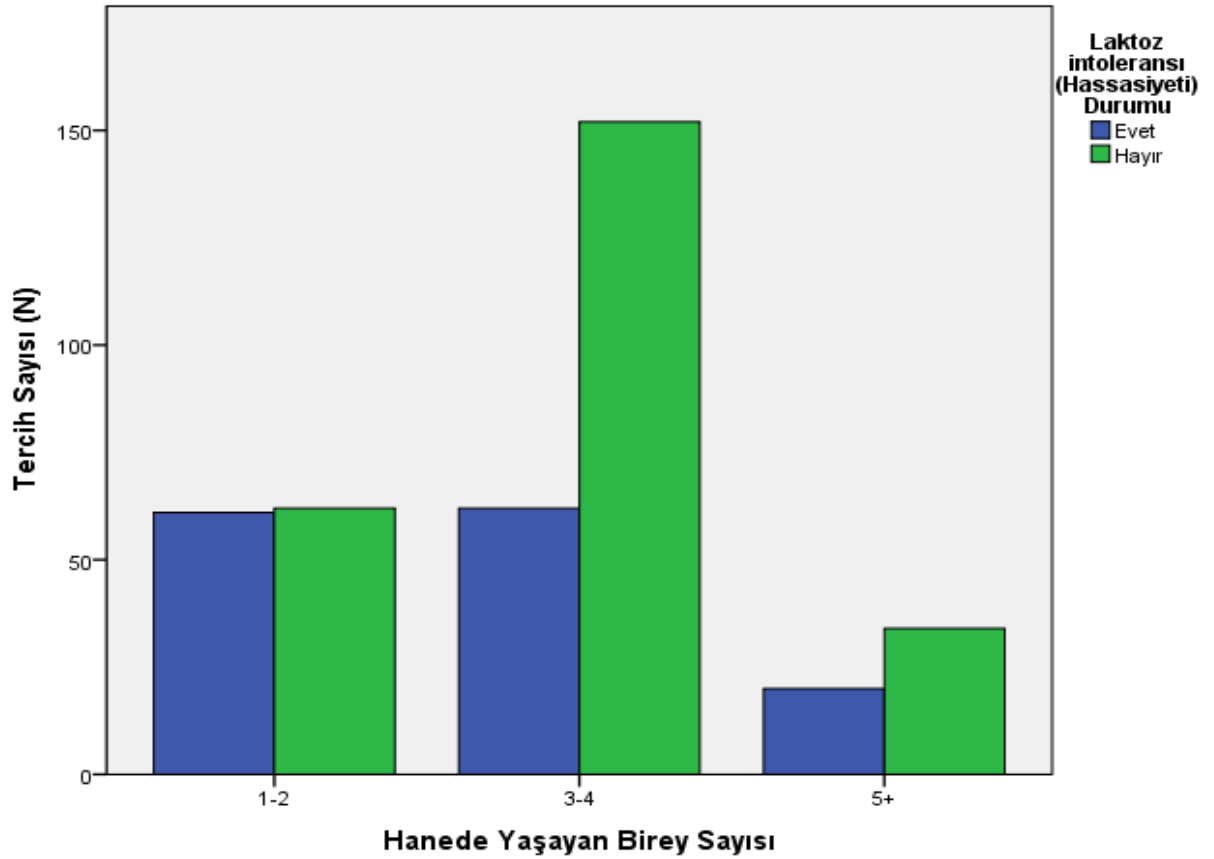
Şekil 4.25. Laktoz hassasiyetinin eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.11.3. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan birey sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.44 ve Şekil 4.26'da verilmiştir. Gebe kadınların hanelerinde yaşayan kişi sayısı arttıkça laktoz hassasiyetine olan duyarlılığın görülme oranı önce azalmış, sonra tekrar artmaya başlamıştır. En iyi sonuç 3-4 kişilik aileleri olan gebe kadınların vermiş olduğu cevaplardan alınmıştır. Test sonucuna göre katılımcıların laktoz hassasiyeti ile hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.44. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Laktoz Hassasiyeti		Hanede yaşayan birey sayısı			Toplam	Ki Kare		
		1-2	3-4	5+		χ^2	sd	p
Evet	Birey Sayısı (N)	61	62	20	143	14,324	2	0,001
	Satır (%)	42,7	43,4	14,0	100,0			
	Sütun (%)	49,6	29,0	37,0	36,6			
	Çizelge (%)	15,6	15,9	5,1	36,6			
Hayır	Birey Sayısı (N)	62	152	34	248			
	Satır (%)	25,0	61,3	13,7	100,0			
	Sütun (%)	50,4	71,0	63,0	63,4			
	Çizelge (%)	15,9	38,9	8,7	63,4			
Toplam	Birey Sayısı (N)	123	214	54	391			
	Satır (%)	31,5	54,7	13,8	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	31,5	54,7	13,8	100,0			



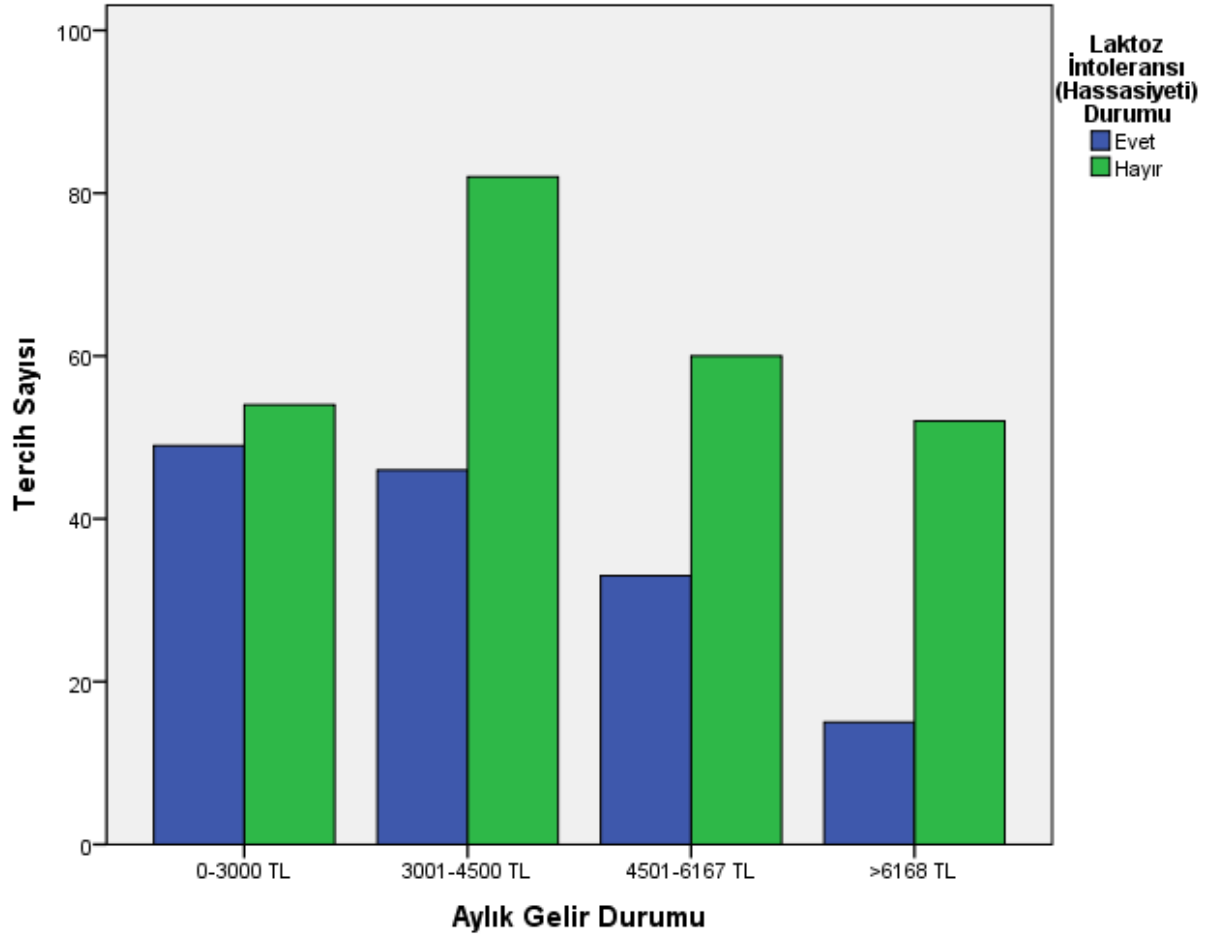
Şekil 4.26. Laktoz hassasiyetinin hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

4.3.11.4. Laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.45 ve Şekil 4.27’de verilmiştir. Gebe kadınların aylık gelir durumu arttıkça laktoz hassasiyetine ilişkin şikayetlerinin azaldığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların laktoz hassasiyeti ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.45. Laktoz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

Laktoz Hassasiyeti Durumu		Aylık Gelir Durumu				Toplam	Ki Kare		
		0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL	>6168 TL		χ^2	sd	p
Evet	Birey Sayısı (N)	49	46	33	15	143	11,254	3	0,010
	Satır (%)	34,3	32,2	23,1	10,5	100,0			
	Sütun (%)	47,6	35,9	35,5	22,4	36,6			
	Çizelge (%)	12,5	11,8	8,4	3,8	36,6			
Hayır	Birey Sayısı (N)	54	82	60	52	248			
	Satır (%)	21,8	33,1	24,2	21,0	100,0			
	Sütun (%)	52,4	64,1	64,5	77,6	63,4			
	Çizelge (%)	13,8	21,0	15,3	13,3	63,4			
Toplam	Birey Sayısı (N)	103	128	93	67	391			
	Satır (%)	26,3	32,7	23,8	17,1	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	26,3	32,7	23,8	17,1	100,0			



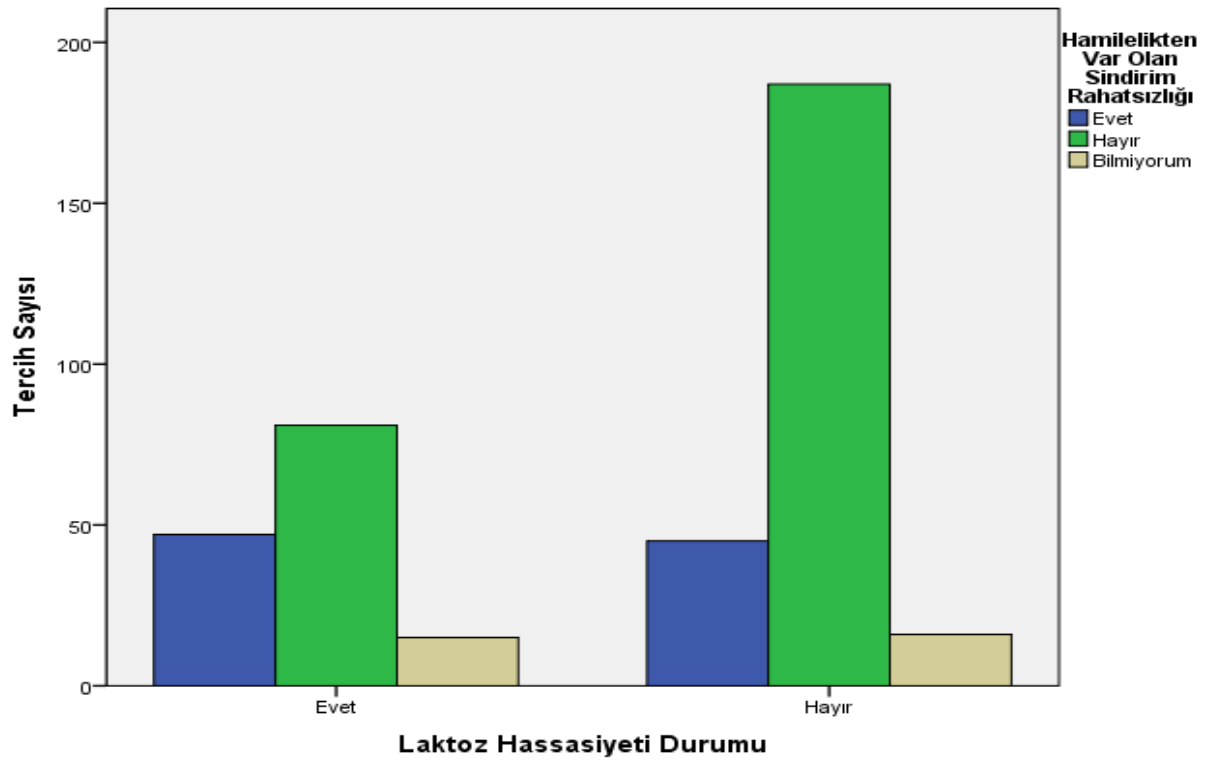
Şekil 4.27. Laktöz hassasiyetinin aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.11.5. Laktöz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından laktöz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlığı ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.46 ve Şekil 4.28’de verilmiştir. Gebelikten önce sindirim rahatsızlığı yaşayan katılımcılarda laktöz hassasiyeti görülme oranının daha yüksek olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların laktöz hassasiyeti ile gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,05$).

Çizelge 4.46. Laktoz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Gebelikten Önce Var Olan Sindirim Rahatsızlığı		Laktoz Hassasiyeti		Toplam	Ki Kare		
		Evete	Hayır		χ^2	sd	p
Evet	Birey Sayısı (N)	47	45	92	14,877	2	0,001
	Satır (%)	51,1	48,9	100,0			
	Sütun (%)	32,9	18,1	23,5			
	Çizelge (%)	12,0	11,5	23,5			
Hayır	Birey Sayısı (N)	81	187	268			
	Satır (%)	30,2	69,8	100,0			
	Sütun (%)	56,6	75,4	68,5			
	Çizelge (%)	20,7	47,8	68,5			
Bilmiyorum	Birey Sayısı (N)	15	16	31			
	Satır (%)	48,4	51,6	100,0			
	Sütun (%)	10,5	6,5	7,9			
	Çizelge (%)	3,8	4,1	7,9			
Toplam	Birey Sayısı (N)	143	248	391			
	Satır (%)	36,6	63,4	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	36,6	63,4	100,0			



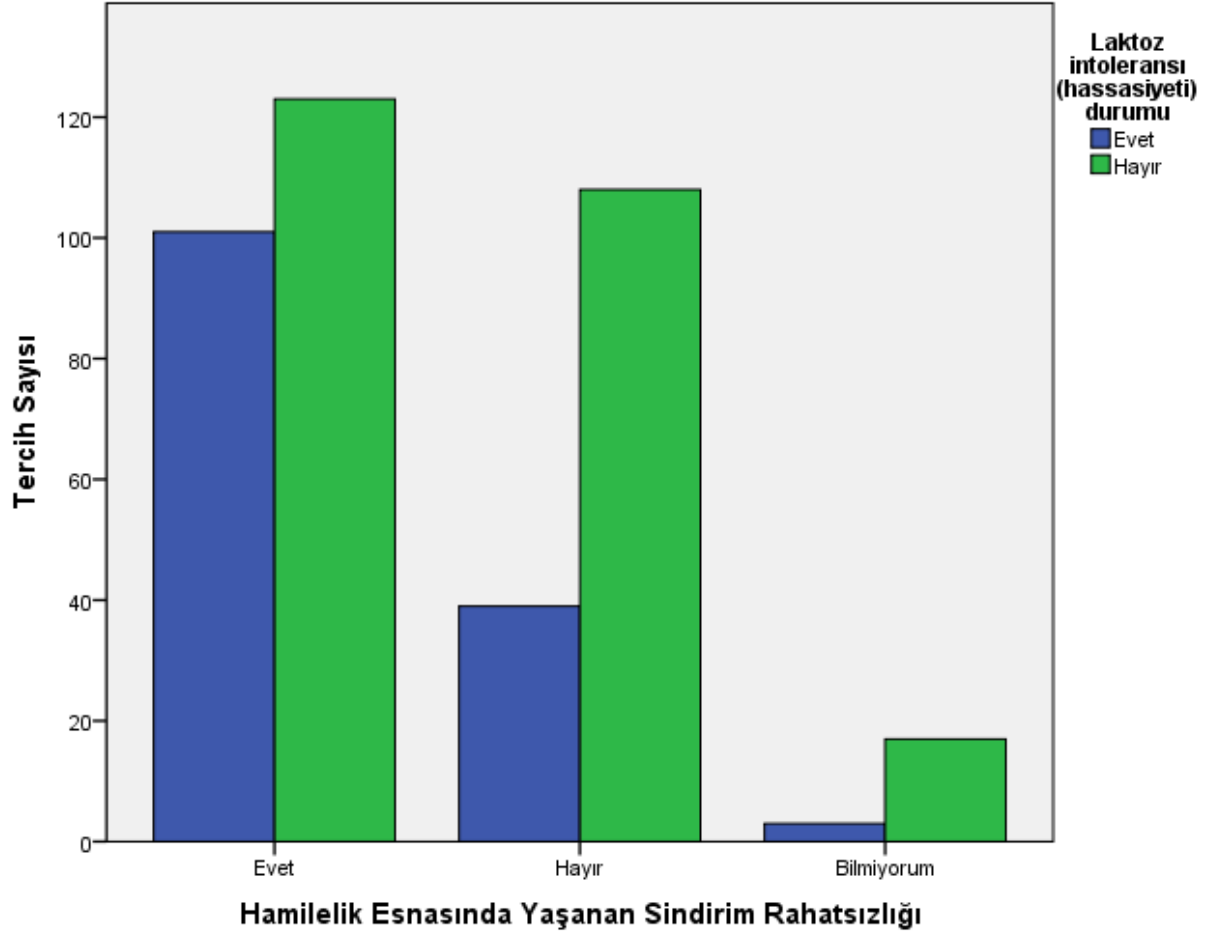
Şekil 4.28. Laktoz hassasiyetinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

4.3.11.6. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.47 ve Şekil 4.29'da verilmiştir. Gebelik esnasında sindirim rahatsızlığı yaşayan katılımcılarda laktoz hassasiyeti görülme oranının daha yüksek olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların laktoz hassasiyeti ile gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,001$).

Çizelge 4.47. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Laktoz Hassasiyeti Durumu		Gebelik Esnasında Yaşanan Sindirim Rahatsızlıkları			Toplam	Ki Kare		
		Evet	Hayır	Bilmiyorum		χ^2	sd	p
Evet	Birey Sayısı (N)	101	39	3	143	17,407	2	0,000
	Satır (%)	70,6	27,3	2,1	100,0			
	Sütun (%)	45,1	26,5	15,0	36,6			
	Çizelge (%)	25,8	10,0	0,8	36,6			
Hayır	Birey Sayısı (N)	123	108	17	248			
	Satır (%)	49,6	43,5	6,9	100,0			
	Sütun (%)	54,9	73,5	85,0	63,4			
	Çizelge (%)	31,5	27,6	4,3	63,4			
Toplam	Birey Sayısı (N)	224	147	20	391			
	Satır (%)	57,3	37,6	5,1	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	57,3	37,6	5,1	100,0			



Şekil 4.29. Laktoz hassasiyetinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

4.3.12. Süt Tüketim Alışkanlığını Değiştirebilecek Olumsuz Durumlar

Katılımcılara süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar sorulduğunda; %19,5'inin firmaya ilişkin olumsuz haberler, %5,3'ünün ithal ürün olması, %19,5'inin katkı maddesi kullanılması, %12,7'sinin dedikodular ve %43'ünün hayvansal hastalıklar cevabını verdiği görülmüştür. Sorulan soruya 388 kişi cevap vermiştir. İlgili tespiti ilişkin değerler Çizelge 4.48'de verilmiştir. Gebe kadınların süt tüketim alışkanlıklarını değiştirebilecek olumsuz durumlar kapsamında en çok 'hayvansal hastalıklar' verisinden etkilendiği, katkı maddelerinin ve temin ettiği ürünü üreten firmaya ait olumsuz haberlerin gebe kadınlar tarafından önemsendiği görülmüştür.

Çizelge 4.48. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar

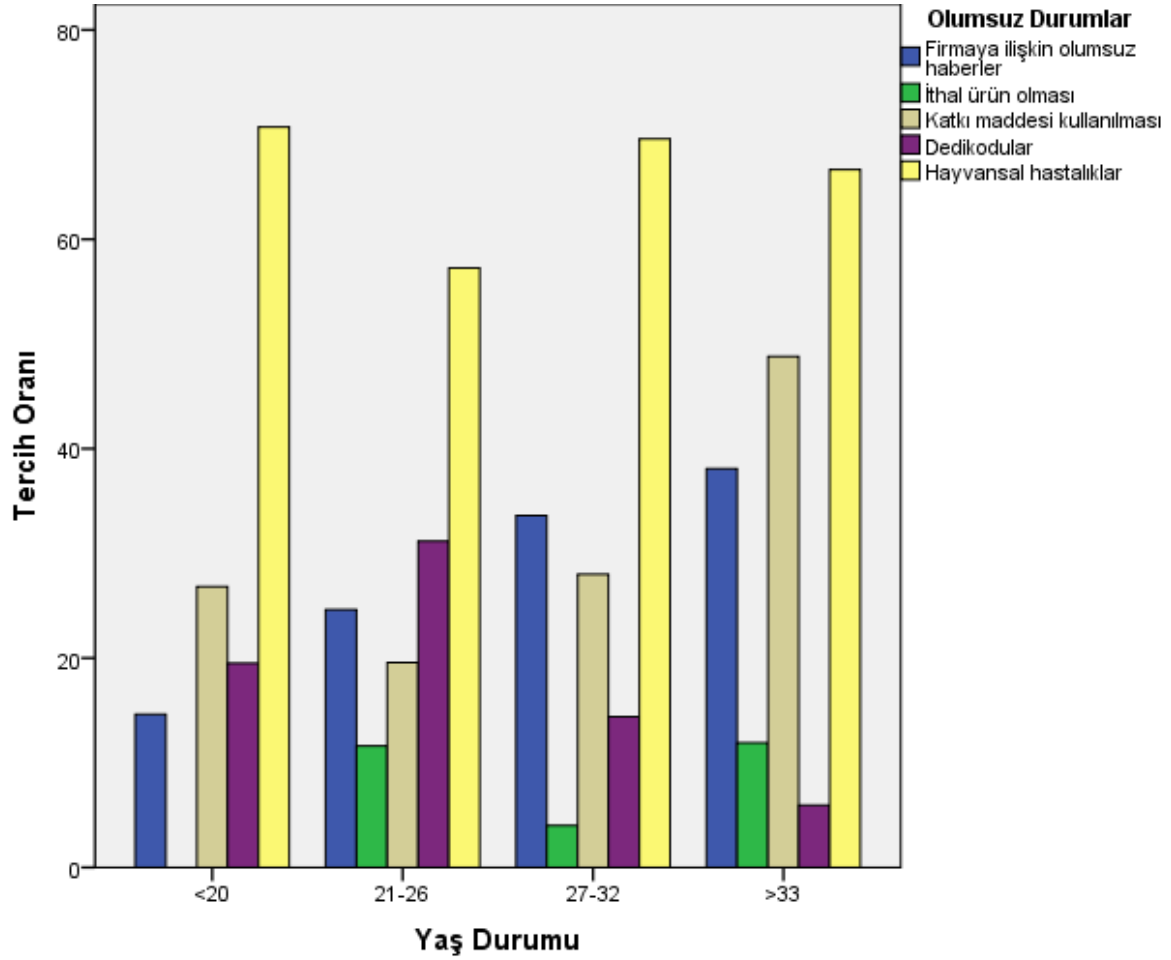
Olumsuz Durumlar	Birey Sayısı (N)	Oran (%)	% Tercih
Firmaya ilişkin olumsuz haberler	114	19,5%	29,4%
İthal ürün olması	31	5,3%	8,0%
Katkı maddesi kullanılması	114	19,5%	29,4%
Dedikodular	74	12,7%	19,1%
Hayvansal hastalıklar	251	43,0%	64,7%
Toplam	584	100,0%	150,5%

4.3.12.1. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.49 ve Şekil 4.30'da verilmiştir. Gebe kadınların yaş durumu arttıkça katkı maddelerinden etkilenme oranının arttığı, diğer verilerin sonuçlarının dalgalı olduğu, en fazla oranda etkilenmenin ise hayvansal hastalıklar sebebiyle olduğu görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile yaş durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p<0,001$).

Çizelge 4.49. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi

Olumsuz Durumlar		Yaş Durumu				Toplam	Ki Kare		
		<20	21-26	27-32	>33		χ^2	sd	p
Firmaya ilişkin olumsuz haberler	Birey Sayısı (N)	6	34	42	32	114	72,000	15	0,000
	Satır (%)	5,3	29,8	36,8	28,1	100,0			
	Sütun (%)	14,6	24,6	33,6	38,1	29,4			
	Çizelge (%)	1,5	8,8	10,8	8,2	29,4			
İthal ürün olması	Birey Sayısı (N)	0	16	5	10	31			
	Satır (%)	0,0	51,6	16,1	32,3	100,0			
	Sütun (%)	0,0	11,6	4,0	11,9	8,0			
	Çizelge (%)	0,0	4,1	1,3	2,6	8,0			
Katkı maddesi kullanılması	Birey Sayısı (N)	11	27	35	41	114			
	Satır (%)	9,6	23,7	30,7	36,0	100,0			
	Sütun (%)	26,8	19,6	28,0	48,8	29,4			
	Çizelge (%)	2,8	7,0	9,0	10,6	29,4			
Dedikodular	Birey Sayısı (N)	8	43	18	5	74			
	Satır (%)	10,8	58,1	24,3	6,8	100,0			
	Sütun (%)	19,5	31,2	14,4	6,0	19,1			
	Çizelge (%)	2,1	11,1	4,6	1,3	19,1			
Hayvansal hastalıklar	Birey Sayısı (N)	29	79	87	56	251			
	Satır (%)	11,6	31,5	34,7	22,3	100,0			
	Sütun (%)	70,7	57,2	69,6	66,7	64,7			
	Çizelge (%)	7,5	20,4	22,4	14,4	64,7			
Toplam	Birey Sayısı (N)	41	138	125	84	388			
	Satır (%)	10,6	35,6	32,2	21,6	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	10,6	35,6	32,2	21,6	100,0			



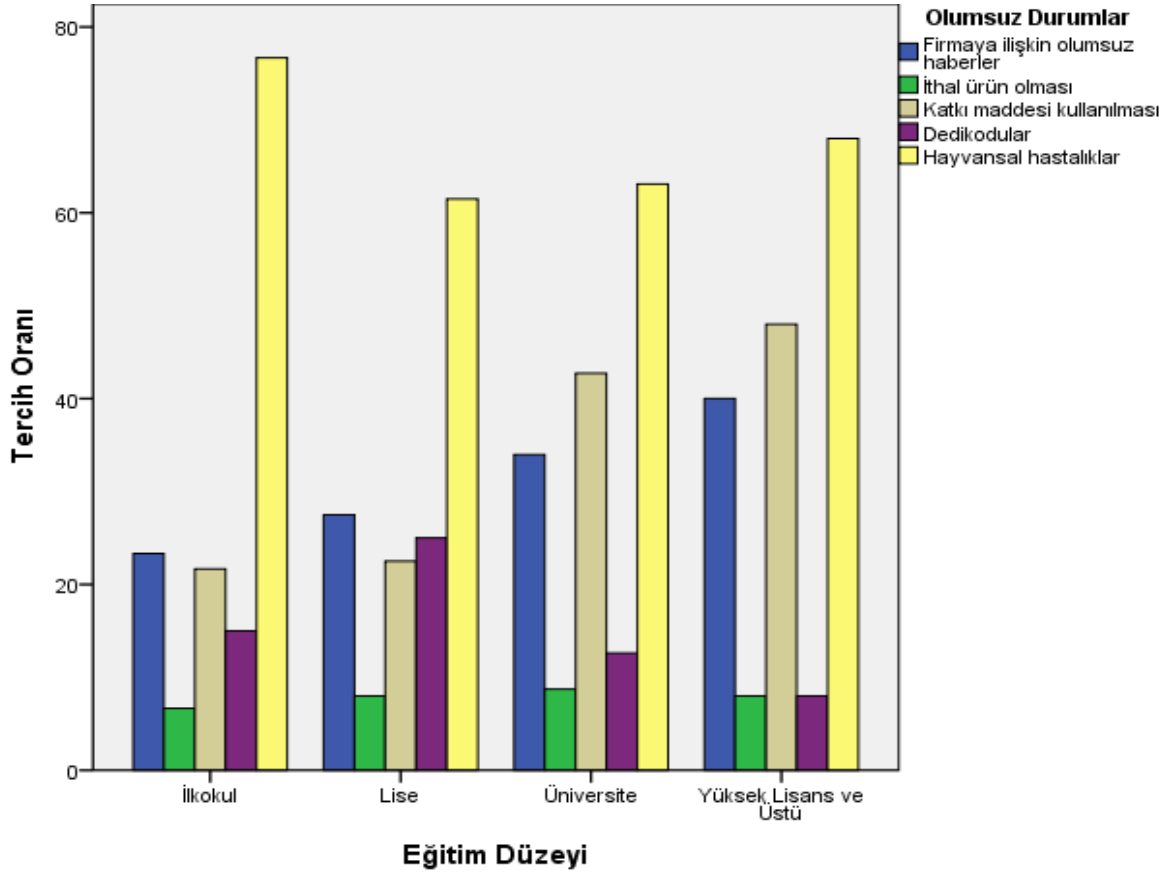
Şekil 4.30. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların yaş durumu ile ilişkisi

4.3.12.2. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.50 ve Şekil 4.31’de verilmiştir. Gebe kadınların eğitim düzeyi arttıkça firmaya ilişkin olumsuz haberlerden, ithal ürün olmasından ve katkı maddesinin kullanımından etkilenme oranının arttığı, dedikodular ve hayvansal hastalıklardan etkilenme oranının ise dalgalandığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile eğitim düzeyi arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır ($p < 0,05$).

Çizelge 4.50. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi

Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar		Eğitim Düzeyi				Toplam	Ki Kare		
		İlkokul	Lise	Üniversite	Yüksek Lisans ve Üstü		χ^2	sd	p
Firmaya ilişkin olumsuz haberler	Birey Sayısı (N)	14	55	35	10	114	38,174	15	0,001
	Satır (%)	12,3	48,2	30,7	8,8	100,0			
	Sütun (%)	23,3	27,5	34,0	40,0	29,4			
	Çizelge (%)	3,6	14,2	9,0	2,6	29,4			
İthal ürün olması	Birey Sayısı (N)	4	16	9	2	31			
	Satır (%)	12,9	51,6	29,0	6,5	100,0			
	Sütun (%)	6,7	8,0	8,7	8,0	8,0			
	Çizelge (%)	1,0	4,1	2,3	0,5	8,0			
Katkı maddesi kullanılması	Birey Sayısı (N)	13	45	44	12	114			
	Satır (%)	11,4	39,5	38,6	10,5	100,0			
	Sütun (%)	21,7	22,5	42,7	48,0	29,4			
	Çizelge (%)	3,4	11,6	11,3	3,1	29,4			
Dedikodular	Birey Sayısı (N)	9	50	13	2	74			
	Satır (%)	12,2	67,6	17,6	2,7	100,0			
	Sütun (%)	15,0	25,0	12,6	8,0	19,1			
	Çizelge (%)	2,3	12,9	3,4	0,5	19,1			
Hayvansal hastalıklar	Birey Sayısı (N)	46	123	65	17	251			
	Satır (%)	18,3	49,0	25,9	6,8	100,0			
	Sütun (%)	76,7	61,5	63,1	68,0	64,7			
	Çizelge (%)	11,9	31,7	16,8	4,4	64,7			
Toplam	Birey Sayısı (N)	60	200	103	25	388			
	Satır (%)	15,5	51,5	26,5	6,4	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	15,5	51,5	26,5	6,4	100,0			



Şekil 4.31. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların eğitim düzeyi ile ilişkisi

4.3.12.3. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıkların hanede yaşayan kişi sayısı ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıklar hanede yaşayan kişi sayısı arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

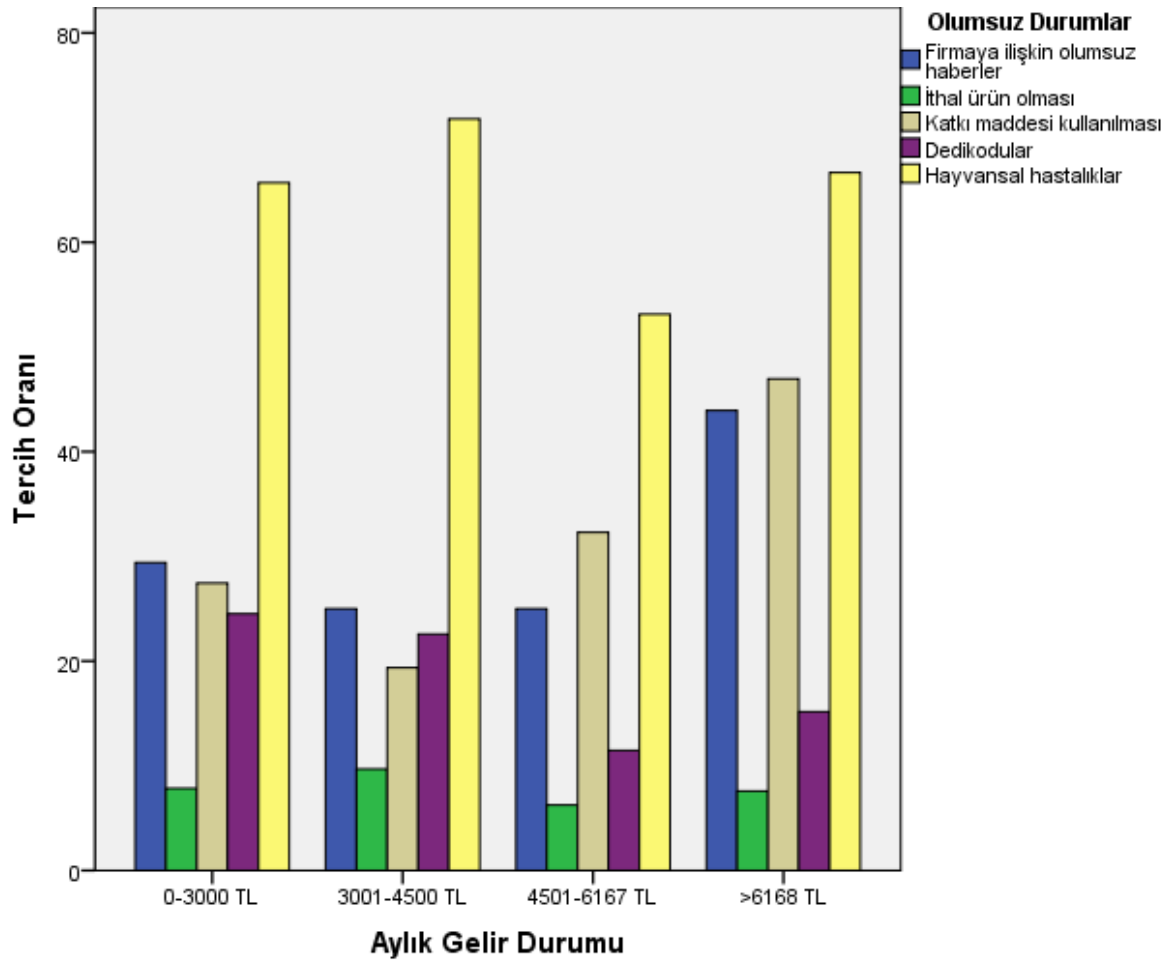
4.3.12.4. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle

ilişkinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup sonuçlar Çizelge 4.51 ve Şekil 4.32’de verilmiştir. Gebe kadınların gelir durumu arttıkça firmaya ilişkin olumsuz haberlerden, katkı maddeleri kullanımından, dedikodulardan etkilenme oranının önce düşüp sonra tekrar artmaya başladığı, ithal ürün olmasından ve hayvansal rahatsızlıklardan etkilenme oranının ise önce artıp sonra düştüğü yapılan analiz sonucu ortaya çıkmıştır. Genel olarak gebe kadınların gelir durumları arttıkça tüm seçeneklerden etkilenme oranının dalgalandığı görülmüştür. Test sonucuna göre katılımcıların süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır (p<0,001).

Çizelge 4.51. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi

Süt Tüketim Alışkanlığını Değiştirebilecek Olumsuz Durumlar		Aylık Gelir Durumu					Ki Kare		
		0-3000 TL	3001-4500 TL	4501-6167 TL	>6168 TL	Toplam	χ^2	sd	p
Firmaya ilişkin olumsuz haberler	Birey Sayısı (N)	30	31	24	29	114	41,803	15	0,000
	Satır (%)	26,3	27,2	21,1	25,4	100,0			
	Sütun (%)	29,4	25,0	25,0	43,9	29,4			
	Çizelge (%)	7,7	8,0	6,2	7,5	29,4			
İthal ürün olması	Birey Sayısı (N)	8	12	6	5	31			
	Satır (%)	25,8	38,7	19,4	16,1	100,0			
	Sütun (%)	7,8	9,7	6,3	7,6	8,0			
	Çizelge (%)	2,1	3,1	1,5	1,3	8,0			
Katkı maddesi kullanılması	Birey Sayısı (N)	28	24	31	31	114			
	Satır (%)	24,6	21,1	27,2	27,2	100,0			
	Sütun (%)	27,5	19,4	32,3	47,0	29,4			
	Çizelge (%)	7,2	6,2	8,0	8,0	29,4			
Dedikodular	Birey Sayısı (N)	25	28	11	10	74			
	Satır (%)	33,8	37,8	14,9	13,5	100,0			
	Sütun (%)	24,5	22,6	11,5	15,2	19,1			
	Çizelge (%)	6,4	7,2	2,8	2,6	19,1			
Hayvansal hastalıklar	Birey Sayısı (N)	67	89	51	44	251			
	Satır (%)	26,7	35,5	20,3	17,5	100,0			
	Sütun (%)	65,7	71,8	53,1	66,7	64,7			
	Çizelge (%)	17,3	22,9	13,1	11,3	64,7			
Toplam	Birey Sayısı (N)	102	124	96	66	388			
	Satır (%)	26,3	32,0	24,7	17,0	100,0			
	Sütun (%)	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0			
	Çizelge (%)	26,3	32,0	24,7	17,0	100,0			



Şekil 4.32. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların aylık gelir durumu ile ilişkisi

4.3.12.5. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelikten önce yaşanan rahatsızlıklar ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile gebelikten önce yaşanan rahatsızlıklar arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.3.12.6. Süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelik esnasında yaşanan rahatsızlıkları ile ilişkisi

Katılımcılar tarafından süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumların gebelik esnasında yaşanan rahatsızlıklar ile ilişkisine yönelik oranları ve karşılaştırılan değişkenlerin birbiriyle ilişkisinin anlamlı olup olmadığının belirlenmesi amacıyla Ki Kare Testi uygulanmış olup test sonucuna süt tüketim alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile gebelik esnasında yaşanan rahatsızlıklar arasında anlamlı bir ilişki saptanmamıştır ($p>0,05$).

4.4. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimine Yönelik Tutum Ölçeğinin Değerlendirilmesi

Yapılan çalışmada gebe kadınların süt ve süt ürünleri hakkında tüketimine yönelik tutumlarını belirlemek üzere Ek 2’de bulunan 5’li likert yapısında 14 ifadeden oluşan ölçek kullanılarak toplanan veriler değerlendirilmiştir. Çalışmaya katılan gebe kadınlardan ölçekte bulunan ifadeler 1=Kesinlikle katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum ve 5=Kesinlikle katılıyorum seçeneklerinden birisinin seçilmesi istenmiştir.

4.5. Süt ve Süt Ürünleri Tüketimine Yönelik Tutum Ölçeğine İlişkin Bulgular

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri hakkında tüketimine yönelik tutumlarını belirlemek amacıyla mikrobiyal risk, tüketim, üretim ve ambalaj faktörlerinin ve ölçeğin toplam puan ortalamaları hesaplanmıştır. İlgili veriler çizelge 4.52’de verilmiştir.

Gebe kadınların süt tüketim ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik ölçeğin mikrobiyal risk faktörünün ortalaması $\bar{X}=4,1516$, tüketim faktörünün ortalaması $\bar{X}=3,8381$, üretim faktörünün ortalaması $\bar{X}=4,1168$ ve ambalaj faktörünün ortalaması $\bar{X}=3,6085$ olduğu tespit edilmiştir. Ölçeğin faktörlerine ilişkin aritmetik ortalama puanları incelendiğinde katılımcıların bütün faktörlerde iyi düzeyde olumlu bir tutuma sahip oldukları belirlenmiştir.

Katılımcı gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik mikrobiyal risk faktörünün en yüksek ortalama, ambalaj faktörünün ise en düşük ortalama veri ile diğer faktörlere nazaran daha az olumlu tutum göstermişlerdir.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumların toplam puan ortalamasının $\bar{X}=3,9395$ olduğu ve genel olarak katılımcıların iyi düzeyde olumlu bir tutuma sahip oldukları belirlenmiştir.

Buna göre katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik en fazla olumlu tutuma sahip olunan faktörün mikrobiyal risk faktörü olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.52. Faktörlerin ortalama puanları ve standart sapmaları (n=396)

Faktörler ve ölçek	Ortalama	Standart Sapma
Mikrobiyal Risk	4,1516	0,72153
Tüketim	3,8381	0,74689
Üretim	4,1168	0,74861
Ambalaj	3,6085	0,90248
Ölçek	3,9395	0,49181

4.5.1. Ölçeğin Mikrobiyal Risk Faktörüne İlişkin Bulgular

Süt ve süt ürünlerinin tüketimine yönelik tutum ölçeğinin mikrobiyal risk faktöründe yer alan maddelere verilen cevaplara ait frekans (f) yüzde (%) ve ortalamalara ait veriler Çizelge 4.53’de verilmiştir.

Çizelge 4.53. Ölçeğin mikrobiyal risk faktörüne ilişkin bulgular

Seçenekler		Süt ısıt işlem uygulanarak İçilmelidir	Süt ve Süt Ürünleri Buzdolabında Muhafaza Edilmelidir	Süt son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir	Pastörize ya da sterilize süt ısıt işlem uygulanmadan tüketilebilir
Kesinlikle Katılmıyorum	f	3	2	6	2
	%	0,8	0,5	1,5	0,5
Katılmıyorum	f	7	6	24	19
	%	1,8	1,5	6,0	4,8
Kararsızım	f	45	52	87	76
	%	11,3	13,0	21,8	19,0
Katılıyorum	f	165	171	135	151
	%	41,3	42,8	33,8	37,8
Kesinlikle Katılıyorum	f	180	169	148	152
	%	45,0	42,3	37,0	38,0
Toplam	f	400	400	400	400
	%	100	100	100	100
Ortalama	\bar{X}	4,28	4,25	3,99	4,08

Çizelgede görüldüğü üzere “S1: Süt ısıt işlem uygulanarak içilmelidir.” ifadesine katılımcıların %0,8’i kesinlikle katılmıyorum, %1,8’i katılmıyorum, %11,3’ü kararsızım, %41,3’ü katılıyorum ve %45’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_1=4,28$).

“S2: Süt ve süt ürünleri buzdolabında muhafaza edilmelidir.” ifadesine katılımcıların %0,5’i kesinlikle katılmıyorum, %1,5’i katılmıyorum, %13’ü kararsızım, %42,8’ü katılıyorum ve %42,3’ü kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_2=4,25$).

“S3: Süt son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir.” ifadesine katılımcıların %1,5’i kesinlikle katılmıyorum, %6’sı katılmıyorum, %21,8’i kararsızım, %33,8’i katılıyorum ve %37’si kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_3=3,99$).

“S4: Pastörize ya da sterilize süt ısıt işlem uygulanmadan tüketilebilir.” ifadesine katılımcıların %0,5’i kesinlikle katılmıyorum, %4,8’i katılmıyorum, %19’u kararsızım, %37,8’i katılıyorum ve %38’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_4=4,08$).

4.5.2. Ölçeğin Tüketim Faktörüne İlişkin Bulgular

Süt ve süt ürünlerinin tüketimine yönelik tutum ölçeğinin tüketim faktöründe yer alan maddelere verilen cevaplara ait frekans (f) yüzde (%) ve ortalamalara (\bar{X}) ait veriler Çizelge 4.54’de verilmiştir.

Çizelgede görüldüğü üzere “S8: Süt tüketerek bazı hastalıklardan korunuruz.” ifadesine katılımcıların %3,3’ü kesinlikle katılmıyorum, %6,5’i katılmıyorum, %33,3’ü kararsızım, %30,5’i katılıyorum ve %26,5’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_1=3,71$).

“S11: Süt tüketimi obeziteye neden olmaz.” ifadesine katılımcıların %1,5’i kesinlikle katılmıyorum, %4,5’i katılmıyorum, %27,3’ü kararsızım, %31,3’ü katılıyorum ve %35,5’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_2=3,95$).

Çizelge 4.54. Ölçeğin tüketim faktörüne ilişkin bulgular

Seçenekler		Süt tüketerek bazı hastalıklardan korunuruz	Süt tüketimi obeziteye neden olmaz	Süt çiğ olarak tüketilemez	Süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılmalıdır
Kesinlikle Katılmıyorum	f	13	6	2	8
	%	3,3	1,5	0,5	2,0
Katılmıyorum	f	26	18	13	47
	%	6,5	4,5	3,3	11,8
Kararsızım	f	133	109	75	132
	%	33,3	27,3	18,8	33,0
Katılıyorum	f	122	125	163	123
	%	30,5	31,3	40,8	30,8
Kesinlikle Katılıyorum	f	106	142	147	90
	%	26,5	35,5	36,8	22,5
Toplam	f	400	400	400	400
	%	100	100	100	100
Ortalama	\bar{X}	3,71	3,95	4,10	3,60

“S13: Süt çiğ olarak tüketilemez.” ifadesine katılımcıların %0,5’i kesinlikle katılmıyorum, %3,3’ü katılmıyorum, %18,8’i kararsızım, %40,8’i katılıyorum ve %36,8’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_3=4,10$).

“S14: Süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılmalıdır.” ifadesine katılımcıların %2’si kesinlikle katılmıyorum, %11,8’i katılmıyorum, %33’ü kararsızım, %30,8’i katılıyorum ve %22,5’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_1=3,60$).

4.5.3. Ölçeğin Üretim Faktörüne İlişkin Bulgular

Süt ve süt ürünlerinin tüketimine yönelik tutum ölçeğinin üretim faktöründe yer alan maddelere verilen cevaplara ait frekans (f) yüzde (%) ve ortalamalara (\bar{X}) ait veriler Çizelge 4.55’de verilmiştir.

Çizelge 4.55. Ölçeğin üretim faktörüne ilişkin bulgular

Seçenekler		Sütün yağ oranına dikkat edilmelidir	Gıda üretim standartları önemlidir (TSE, ISO, OHSAS gibi)	Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır
Kesinlikle Katılmıyorum	f	3	2	4
	%	0,8	0,5	1,0
Katılmıyorum	f	10	12	17
	%	2,5	3,0	4,3
Kararsızım	f	69	80	79
	%	17,3	20,0	19,8
Katılıyorum	f	136	157	151
	%	34,0	39,3	37,8
Kesinlikle Katılıyorum	f	180	147	145
	%	45,0	36,8	36,3
Toplam	f	398	398	396
	%	99,5	99,5	99,0
Ortalama	\bar{X}	4,21	4,09	4,05

Çizelgede görüldüğü üzere “S9: Sütün yağ oranına dikkat edilmelidir.” ifadesine katılımcıların %0,8’i kesinlikle katılmıyorum, %2,5’i katılmıyorum, %17,3’ü kararsızım, %34’ü katılıyorum ve %45’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_1=4,21$).

“S10: Gıda standartları önemlidir (TSE, ISO, OHSAS gibi).” ifadesine katılımcıların %0,5’i kesinlikle katılmıyorum, %3’ü katılmıyorum, %20’si kararsızım, %39,3’ü katılıyorum ve %36,8’i kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_2=4,09$).

“S12: Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır.” ifadesine katılımcıların %1’i kesinlikle katılmıyorum, %4,3’ü katılmıyorum, %19,8’i kararsızım, %37,8’i katılıyorum ve %36,3’ü kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_3=4,05$).

4.5.4. Ölçeğin Ambalaj Faktörüne İlişkin Bulgular

Süt ve süt ürünlerinin tüketimine yönelik tutum ölçeğinin ambalaj faktöründe yer alan maddelere verilen cevaplara ait frekans (f) yüzde (%) ve ortalamalara (\bar{X}) ait veriler Çizelge 4.56’da verilmiştir.

Çizelge 4.56. Ölçeğin ambalaj faktörüne ilişkin bulgular

		Ürün ambalajı önemlidir	Ambalajlı süt ve süt ürünleri koruyucu madde içerebilir	Ambalajsız süt tüketilebilir
Kesinlikle Katılmıyorum	f	18	10	6
	%	4,5	2,5	1,5
Katılmıyorum	f	61	27	43
	%	15,3	6,8	10,8
Kararsızım	f	156	123	99
	%	39,0	30,8	24,8
Katılıyorum	f	94	141	141
	%	23,5	35,3	35,3
Kesinlikle Katılıyorum	f	68	97	109
	%	17,0	24,3	27,3
Toplam	f	397	398	398
	%	99,3	99,5	99,5
Ortalama		3,34	3,72	3,76

Çizelgede görüldüğü üzere “S5: Ürün ambalajı önemlidir.” ifadesine katılımcıların %4,5’i kesinlikle katılmıyorum, %15,3’ü katılmıyorum, %39’u kararsızım, %23,5’i

katılıyorum ve %17'si kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması kararsızım düzeyindedir ($\bar{X}_1=3,34$).

“S6: Ambalajlı süt ve süt ürünleri koruyucu madde içerebilir.” ifadesine katılımcıların %2,5'i kesinlikle katılmıyorum, %6,8'i katılmıyorum, %30,8'i kararsızım, %35,3'ü katılıyorum ve %24,3'ü kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_2=3,72$).

“S7: Ambalajsız süt tüketilebilir.” ifadesine katılımcıların %1,5'i kesinlikle katılmıyorum, %10,8'i katılmıyorum, %24,8'i kararsızım, %35,3'ü katılıyorum ve %27,3'ü kesinlikle katılıyorum cevabını vermiştir. İfadeye verilen cevapların ortalaması katılıyorum düzeyindedir ($\bar{X}_3=3,76$).

4.5.5. Ölçeğin Skewness-Kurtosis Değerlerine İlişkin Bulgular

Araştırmada oluşturulan ölçeğin ve faktörlerinin puanlarının normal dağılım gösterip göstermediğini belirlemek üzere Skewness ve Kurtosis değerleri incelenmiştir. İlgili değerler Çizelge 4.160'da verilmiştir. Çizelge incelendiğinde Skewness ve Kurtosis değerlerinin -1 ve +1 arasında olduğu görülmektedir. Elde edilen sonuç verilerin normal dağıldığını göstermektedir (Hair, Black, Babin, Anderson & Tatham, 2013). Bu duruma istinaden ölçeğin demografik ve sosyoekonomik özelliklere göre karşılaştırma yapılırken parametrik testlerden faydalanılacaktır.

Çizelge 4.57. Ölçeğin ve faktörlerin Skewness-Kurtosis değerleri

	Skewness	Kurtosis
1. Mikrobiyal Risk	-,806	,970
2. Tüketim	-,430	-,115
3. Üretim	-,791	,521
4. Ambalaj	-,310	-,298
Toplam	-,342	,404

4.5.5.1. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin yaş değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutumlarının yaş durumuna göre karşılaştırılması kapsamında elde edilen ortalamalar, standart sapmalar, güven aralıkları, minimum ve maksimum değerler Çizelge 4.58’de verilmiştir.

Çizelge 4.58. Ölçeğin yaş durumuna göre tanımlamaları

Bağımlı Değişken	N	Ortalama	Standart Sapma	Standart Hata	Ortalama İçin %95 Güven Aralığı		Minimum	Maksimum	
					Alt Sınır	Üst Sınır			
Mikrobiyal Risk	<20	44	3,9830	,63199	,09528	3,7908	4,1751	2,50	5,00
	21-26	142	4,0194	,72081	,06049	3,8998	4,1389	1,00	5,00
	27-32	128	4,1816	,77149	,06819	4,0467	4,3166	1,00	5,00
	>33	86	4,3983	,62706	,06762	4,2638	4,5327	2,25	5,00
	Total	400	4,1488	,72292	,03615	4,0777	4,2198	1,00	5,00
Tüketim	<20	44	3,7784	,70549	,10636	3,5639	3,9929	2,50	5,00
	21-26	142	3,8327	,69300	,05816	3,7178	3,9477	2,25	5,00
	27-32	128	3,8242	,76421	,06755	3,6906	3,9579	1,50	5,00
	>33	86	3,8983	,83170	,08968	3,7199	4,0766	1,50	5,00
	Total	400	3,8381	,74689	,03734	3,7647	3,9115	1,50	5,00
Üretim	<20	44	3,8977	,70456	,10622	3,6835	4,1119	2,33	5,00
	21-26	140	3,9762	,77804	,06576	3,8462	4,1062	1,00	5,00
	27-32	128	4,2552	,68413	,06047	4,1356	4,3749	1,67	5,00
	>33	86	4,2519	,75656	,08158	4,0897	4,4141	2,00	5,00
	Total	398	4,1168	,74861	,03752	4,0431	4,1906	1,00	5,00
Ambalaj	<20	44	3,3295	,87196	,13145	3,0644	3,5946	1,00	5,00
	21-26	141	3,3522	,83644	,07044	3,2130	3,4915	1,33	5,00
	27-32	127	3,7638	,91635	,08131	3,6029	3,9247	1,00	5,00
	>33	86	3,9419	,85128	,09180	3,7593	4,1244	1,67	5,00
	Total	398	3,6085	,90248	,04524	3,5195	3,6974	1,00	5,00
Toplam	<20	44	3,7668	,42417	,06395	3,6378	3,8957	2,71	4,71
	21-26	142	3,8140	,44129	,03703	3,7408	3,8872	2,21	4,79
	27-32	128	4,0058	,50677	,04479	3,9172	4,0945	2,07	5,00
	>33	86	4,1262	,49629	,05352	4,0198	4,2326	2,86	4,93
	Total	400	3,9373	,49014	,02451	3,8892	3,9855	2,07	5,00

Bağımlı değişkenin üç kategorili süreksiz bağımsız değişkenlere göre puan ortalamaları arasındaki farkı saptamak üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır. ANOVA testi sonucuna göre mikrobiyal risk ($F_{3-396}=6,009$ $p<0,05$), üretim ($F_{3-394}=5,474$ $p<0,05$), ambalaj faktörleri ($F_{3-394}=11,149$ $p<0,001$) ve toplam puanın ($F_{3-396}=10,574$ $p<0,001$) yaş durumuna göre anlamlı olduğu belirlenmiştir. Tüketim faktörü anlamlı bir farklılaşmaya neden olmadığı için analizden çıkarılmıştır ($p>0,05$). Sonuçlar Çizelge 4.59’da verilmiştir.

Çizelge 4.59. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (ANOVA)

Bağımlı Değişken		Kareler Toplamı	sd	Ortalama Kare	F	p
Mikrobiyal Risk	Gruplar Arası	9,079	3	3,026	6,009	,001
	Gruplar İçi	199,446	396	,504		
	Toplam	208,524	399			
Tüketim	Gruplar Arası	,497	3	,166	,295	,829
	Gruplar İçi	222,084	396	,561		
	Toplam	222,581	399			
Üretim	Gruplar Arası	8,902	3	2,967	5,474	,001
	Gruplar İçi	213,582	394	,542		
	Toplam	222,484	397			
Ambalaj	Gruplar Arası	25,302	3	8,434	11,149	,000
	Gruplar İçi	298,044	394	,756		
	Toplam	323,346	397			
Toplam	Gruplar Arası	7,109	3	2,370	10,574	,000
	Gruplar İçi	88,745	396	,224		
	Toplam	95,854	399			

ANOVA testi sonucu anlamlı çıkan sonuçlarda gruplar arası ilişkilerinin incelenmesi kapsamında varyansların homojenliği testi yapılmış ve sonuçlar Çizelge 4.60’da verilmiştir. Varyans dağılımı homojen çıkan değişkenler için Tukey testi ($p>0,05$), sonucu homojen çıkmayanlar için Games-Howell testi ($p<0,05$) uygulanmıştır. Tukey testi sonuçları Çizelge 4.61’de, Games-Howell testi sonuçları ise Çizelge 4.62’de verilmiştir. Yapılan testlere göre katılımcıların yaşı arttıkça verilen cevapların anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir.

Çizelge 4.60. Ölçeğin yaş durumuna göre varyanslarının homojenliği testi

Bağımlı Değişken	Levene İstatistiği	sd1	sd2	p	Post Hoc
Mikrobiyal Risk	1,497	3	396	,215	Tukey
Tüketim	,851	3	396	,467	Tukey
Üretim	,474	3	394	,700	Tukey
Ambalaj	,195	3	394	,899	Tukey
Toplam	2,768	3	396	,041	Games-Howell

Çizelge 4.61. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (Tukey testi)

Bağımlı Değişken	(I) Yaş Durumu	(J) Yaş Durumu	Ortalama Fark (I-J)	Standart Hata	p	% 95 Güven Aralığı	
						Alt Sınır	Üst Sınır
Mikrobiyal Risk	<20	21-26	-,03641	,12245	,991	-,3523	,2795
		27-32	-,19869	,12402	,379	-,5187	,1213
		>33	-,41530*	,13154	,009	-,7547	-,0759
	21-26	<20	,03641	,12245	,991	-,2795	,3523
		27-32	-,16227	,08650	,240	-,3854	,0609
		>33	-,37889*	,09697	,001	-,6291	-,1287
	27-32	<20	,19869	,12402	,379	-,1213	,5187
		21-26	,16227	,08650	,240	-,0609	,3854
		>33	-,21662	,09895	,128	-,4719	,0387
	>33	<20	,41530*	,13154	,009	,0759	,7547
		21-26	,37889*	,09697	,001	,1287	,6291
		27-32	,21662	,09895	,128	-,0387	,4719
Üretim	<20	21-26	-,07846	,12725	,927	-,4068	,2498
		27-32	-,35748*	,12867	,029	-,6894	-,0255
		>33	-,35421*	,13647	,048	-,7063	-,0021
	21-26	<20	,07846	,12725	,927	-,2498	,4068
		27-32	-,27902*	,09004	,011	-,5113	-,0467
		>33	-,27575*	,10087	,033	-,5360	-,0155
	27-32	<20	,35748*	,12867	,029	,0255	,6894
		21-26	,27902*	,09004	,011	,0467	,5113
		>33	,00327	,10266	1,000	-,2616	,2681
	>33	<20	,35421*	,13647	,048	,0021	,7063
		21-26	,27575*	,10087	,033	,0155	,5360
		27-32	-,00327	,10266	1,000	-,2681	,2616

Çizelge 4.61. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (Tukey testi) (devam)

Ambalaj	<20	21-26	-,02270	,15019	,999	-,4102	,3648
		27-32	-,43423*	,15215	,023	-,8268	-,0417
		>33	-,61232*	,16121	,001	-1,0282	-,1964
	21-26	<20	,02270	,15019	,999	-,3648	,4102
		27-32	-,41153*	,10640	,001	-,6861	-,1370
		>33	-,58961*	,11900	,000	-,8966	-,2826
	27-32	<20	,43423*	,15215	,023	,0417	,8268
		21-26	,41153*	,10640	,001	,1370	,6861
		>33	-,17808	,12146	,459	-,4914	,1353
	>33	<20	,61232*	,16121	,001	,1964	1,0282
		21-26	,58961*	,11900	,000	,2826	,8966
		27-32	,17808	,12146	,459	-,1353	,4914
*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.							

Çizelge 4.62. Ölçeğin yaş durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi)

Bağımlı Değişken	(I) Yaşınız kaç?	(J) Yaşınız kaç?	Ortalama Fark (I-J)	Standart Hata	p	% 95 Güven Aralığı	
						Alt Sınır	Alt Sınır
Toplam Puan	<20	21-26	-,04725	,07389	,919	-,2415	,1470
		27-32	-,23906*	,07807	,015	-,4435	-,0346
		>33	-,35947*	,08338	,000	-,5773	-,1416
	21-26	<20	,04725	,07389	,919	-,1470	,2415
		27-32	-,19181*	,05812	,006	-,3421	-,0415
		>33	-,31222*	,06508	,000	-,4811	-,1433
	27-32	<20	,23906*	,07807	,015	,0346	,4435
		21-26	,19181*	,05812	,006	,0415	,3421
		>33	-,12041	,06979	,313	-,3013	,0605
	>33	<20	,35947*	,08338	,000	,1416	,5773
		21-26	,31222*	,06508	,000	,1433	,4811
		27-32	,12041	,06979	,313	-,0605	,3013
*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.							

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile yaş durumunun çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, üretim, ambalaj faktörlerinin ve toplam puanın yaş durumuna göre arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Üretim faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. 27-32 ile 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların üretim faktörüne göre puan ortalamalarının birbirine çok yakın olduğu, aralarında anlamlı bir farklılaşmanın olmadığı ve 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre fazla olduğu tespit edilmiştir.

- Ambalaj faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. 33 ve üzeri ile 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ambalaj faktörüne göre puan ortalamaları karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir farklılaşma olmadığı, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

- Toplam puanın yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu

görülmüştür. 33 ve üzeri ile 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ambalaj faktörüne göre puan ortalamaları karşılaştırıldığında 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Genel olarak gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeğinin yaş durumu ile karşılaştırılması sonucu katılımcıların yaş durumu arttığında tercihlerinin anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Üretim faktöründe 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların puan ortalamasının önde olmasına sebep olarak 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların eğitim düzeyinin diğer gruplara göre daha yüksek olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

4.5.5.2. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin eğitim düzeyi değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutumlarının eğitim düzeyine göre karşılaştırılması kapsamında elde edilen ortalamalar, standart sapmalar, güven aralıkları, minimum ve maksimum değerler Çizelge 4.63’de verilmiştir.

Çizelge 4.63. Ölçeğin eğitim düzeyine göre tanımlamaları

Bağımlı Değişken	N	Ortalama	Standart Sapma	Standart Hata	Ortalama İçin %95 Güven Aralığı		Minimum	Maksimum	
					Alt Sınır	Üst Sınır			
Mikrobiyal Risk	İlkokul	61	3,3730	,84856	,10865	3,1556	3,5903	1,00	5,00
	Lise	207	4,0193	,55158	,03834	3,9437	4,0949	2,00	5,00
	Üniversite	106	4,6533	,41914	,04071	4,5726	4,7340	3,25	5,00
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	4,9423	,16291	,03195	4,8765	5,0081	4,50	5,00
	Toplam	400	4,1488	,72292	,03615	4,0777	4,2198	1,00	5,00

Çizelge 4.63. Ölçeğin eğitim düzeyine göre tanımlamaları (devam)

Tüketim	İlkokul	61	3,4713	,76526	,09798	3,2753	3,6673	1,50	5,00
	Lise	207	3,7331	,75505	,05248	3,6296	3,8366	1,50	5,00
	Üniversite	106	4,0896	,59681	,05797	3,9747	4,2046	2,50	5,00
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	4,5096	,38393	,07530	4,3545	4,6647	4,00	5,00
	Toplam	400	3,8381	,74689	,03734	3,7647	3,9115	1,50	5,00
Üretim	İlkokul	61	3,3443	,90670	,11609	3,1120	3,5765	1,00	5,00
	Lise	205	4,0358	,57906	,04044	3,9560	4,1155	2,33	5,00
	Üniversite	106	4,5362	,55013	,05343	4,4302	4,6421	3,00	5,00
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	4,8590	,30071	,05897	4,7375	4,9804	3,67	5,00
	Toplam	398	4,1168	,74861	,03752	4,0431	4,1906	1,00	5,00
Ambalaj	İlkokul	61	2,7104	,88918	,11385	2,4827	2,9381	1,00	5,00
	Lise	205	3,4163	,69636	,04864	3,3204	3,5122	1,67	5,00
	Üniversite	106	4,1934	,62790	,06099	4,0725	4,3143	2,33	5,00
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	4,8462	,32972	,06466	4,7130	4,9793	4,00	5,00
	Toplam	398	3,6085	,90248	,04524	3,5195	3,6974	1,00	5,00
Toplam	İlkokul	61	3,2529	,44062	,05642	3,1401	3,3658	2,07	4,50
	Lise	207	3,8124	,22685	,01577	3,7813	3,8435	3,36	4,71
	Üniversite	106	4,3684	,17731	,01722	4,3342	4,4025	3,86	4,86
	Yüksek Lisans ve Üstü	26	4,7802	,11592	,02273	4,7334	4,8270	4,64	5,00
	Toplam	400	3,9373	,49014	,02451	3,8892	3,9855	2,07	5,00

Bağımlı değişkenin üç kategorili süreksiz bağımsız değişkenlere göre puan ortalamaları arasındaki farkı saptamak üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır. ANOVA testi sonucuna göre mikrobiyal risk ($F_{3-396}=88,227$ $p<0,001$), tüketim ($F_{3-396}=19,711$ $p<0,001$), üretim ($F_{3-394}=61,193$ $p<0,001$), ambalaj faktörleri ($F_{3-394}=91,613$ $p<0,001$) ve toplam puanın ($F_{3-396}=356,774$ $p<0,001$) eğitim düzeyine göre anlamlı olduğu belirlenmiştir. Sonuçlar Çizelge 4.64’de verilmiştir.

Çizelge 4.64. Ölçeğin eğitim düzeyine göre karşılaştırılması (ANOVA)

Bağımlı Değişken		Kareler Toplamı	sd	Ortalama Kare	F	p
Mikrobiyal Risk	Gruplar Arası	83,539	3	27,846	88,227	,000
	Gruplar İçi	124,985	396	,316		
	Toplam	208,524	399			
Tüketim	Gruplar Arası	28,919	3	9,640	19,711	,000
	Gruplar İçi	193,662	396	,489		
	Toplam	222,581	399			
Üretim	Gruplar Arası	70,715	3	23,572	61,193	,000
	Gruplar İçi	151,769	394	,385		
	Toplam	222,484	397			
Ambalaj	Gruplar Arası	132,869	3	44,290	91,613	,000
	Gruplar İçi	190,477	394	,483		
	Toplam	323,346	397			
Toplam	Gruplar Arası	69,967	3	23,322	356,774	,000
	Gruplar İçi	25,887	396	,065		
	Toplam	95,854	399			

ANOVA testi sonucu anlamlı çıkan sonuçlarda gruplar arası ilişkilerinin incelenmesi kapsamında varyansların homojenliği testi yapılmış ve sonuçlar Çizelge 4.65’de verilmiştir. Varyans dağılımı homojen çıkmadığı için Games-Howell testi ($p < 0,05$) uygulanmıştır. Games-Howell testi sonuçları ise Çizelge 4.66’da verilmiştir. Yapılan testlere göre katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça verilen cevapların anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir.

Çizelge 4.65. Ölçeğin eğitim düzeyine göre varyanslarının homojenliği testi

Bağımlı Değişken	Levene İstatistiği	sd1	sd2	p	Post Hoc
Mikrobiyal Risk	18,924	3	396	,000	Games-Howell
Tüketim	4,472	3	396	,004	Games-Howell
Üretim	19,106	3	394	,000	Games-Howell
Ambalaj	9,135	3	394	,000	Games-Howell
Toplam	11,568	3	396	,000	Games-Howell

Çizelge 4.66. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi)

Bağımlı Değişken	(I) Eğitim düzeyiniz nedir?	(J) Eğitim düzeyiniz nedir?	Ortalama Fark (I-J)	Standart Hata	p	%95 Güven Aralığı	
						Alt Sınır	Üst Sınır
Mikrobiyal Risk	İlkokul	Lise	-,64637*	,11521	,000	-,9491	-,3437
		Üniversite	-1,28035*	,11602	,000	-1,5850	-,9757
		Yüksek Lisans ve Üstü	-1,56936*	,11325	,000	-1,8674	-1,2713
	Lise	İlkokul	,64637*	,11521	,000	,3437	,9491
		Üniversite	-,63398*	,05592	,000	-,7785	-,4894
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,92298*	,04990	,000	-1,0530	-,7929
	Üniversite	İlkokul	1,28035*	,11602	,000	,9757	1,5850
		Lise	,63398*	,05592	,000	,4894	,7785
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,28901*	,05175	,000	-,4241	-,1539
	Yüksek Lisans ve Üstü	İlkokul	1,56936*	,11325	,000	1,2713	1,8674
		Lise	,92298*	,04990	,000	,7929	1,0530
		Üniversite	,28901*	,05175	,000	,1539	,4241
Tüketim	İlkokul	Lise	-,26178	,11115	,093	-,5523	,0288
		Üniversite	-,61831*	,11384	,000	-,9157	-,3210
		Yüksek Lisans ve Üstü	-1,03830*	,12357	,000	-1,3623	-,7143
	Lise	İlkokul	,26178	,11115	,093	-,0288	,5523
		Üniversite	-,35653*	,07819	,000	-,5587	-,1543
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,77652*	,09178	,000	-1,0199	-,5332
	Üniversite	İlkokul	,61831*	,11384	,000	,3210	,9157
		Lise	,35653*	,07819	,000	,1543	,5587
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,41999*	,09502	,000	-,6713	-,1687
	Yüksek Lisans ve Üstü	İlkokul	1,03830*	,12357	,000	,7143	1,3623
		Lise	,77652*	,09178	,000	,5332	1,0199
		Üniversite	,41999*	,09502	,000	,1687	,6713
Üretim	İlkokul	Lise	-,69151*	,12293	,000	-1,0145	-,3685
		Üniversite	-1,19190*	,12780	,000	-1,5267	-,8571
		Yüksek Lisans ve Üstü	-1,51471*	,13021	,000	-1,8562	-1,1732
	Lise	İlkokul	,69151*	,12293	,000	,3685	1,0145
		Üniversite	-,50039*	,06701	,000	-,6739	-,3269
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,82320*	,07151	,000	-1,0129	-,6335
	Üniversite	İlkokul	1,19190*	,12780	,000	,8571	1,5267
		Lise	,50039*	,06701	,000	,3269	,6739
		Yüksek Lisans ve Üstü	-,32281*	,07958	,001	-,5322	-,1135
	Yüksek Lisans ve Üstü	İlkokul	1,51471*	,13021	,000	1,1732	1,8562
		Lise	,82320*	,07151	,000	,6335	1,0129
		Üniversite	,32281*	,07958	,001	,1135	,5322

Çizelge 4.170. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi) (devam)

Ambalaj	İlkokul	Lise	-.70588*	,12380	,000	-1,0305	-.3813	
		Üniversite	-1,48301*	,12915	,000	-1,8208	-1,1453	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-2,13577*	,13093	,000	-2,4790	-1,7926	
	Lise	İlkokul	,70588*	,12380	,000	,3813	1,0305	
		Üniversite	-.77714*	,07801	,000	-.9790	-.5753	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-1,42989*	,08091	,000	-1,6438	-1,2160	
	Üniversite	İlkokul	1,48301*	,12915	,000	1,1453	1,8208	
		Lise	,77714*	,07801	,000	,5753	,9790	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-.65276*	,08889	,000	-.8863	-.4192	
	Yüksek Lisans ve Üstü	İlkokul	2,13577*	,13093	,000	1,7926	2,4790	
		Lise	1,42989*	,08091	,000	1,2160	1,6438	
		Üniversite	,65276*	,08889	,000	,4192	,8863	
Toplam	İlkokul	Lise	-.55951*	,05858	,000	-.7137	-.4053	
		Üniversite	-1,11543*	,05899	,000	-1,2706	-.9603	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-1,52729*	,06082	,000	-1,6871	-1,3675	
	Lise	İlkokul	,55951*	,05858	,000	,4053	,7137	
		Üniversite	-.55592*	,02335	,000	-.6163	-.4956	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-.96779*	,02767	,000	-1,0412	-.8944	
	Üniversite	İlkokul	1,11543*	,05899	,000	,9603	1,2706	
		Lise	,55592*	,02335	,000	,4956	,6163	
		Yüksek Lisans ve Üstü	-.41186*	,02852	,000	-.4873	-.3364	
	Yüksek Lisans ve Üstü	İlkokul	1,52729*	,06082	,000	1,3675	1,6871	
		Lise	,96779*	,02767	,000	,8944	1,0412	
		Üniversite	,41186*	,02852	,000	,3364	,4873	
	*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.							

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile eğitim düzeyinin çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, tüketim, üretim, ambalaj faktörlerinin ve toplam puanın eğitim düzeyine göre arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkökul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Tüketim faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkökul eğitim

düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Üretim faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Ambalaj faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Toplam puanın eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

Genel olarak gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeğinin eğitim düzeyi ile karşılaştırılması sonucu katılımcıların eğitim düzeyi arttığında tercihlerinin anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve puan ortalamaların yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda eğitim düzeyi tercihlerin anlamlı farklılaşmasına sebep olan asli unsur olarak tespit edilmiştir.

4.5.5.3. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin hanede yaşayan kişi sayısı değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine ilişkin tutumlara ait toplam puan ve faktörlerin ortalamalarının hanede yaşayan kişi sayısı değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin karşılaştırma yapılmıştır.

Mikrobiyal risk faktörünün puan ortalamasının hanede yaşayan kişi sayısına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Tüketim faktörünün puan ortalamasının hanede yaşayan kişi sayısına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Üretim faktörünün puan ortalamasının hanede yaşayan kişi sayısına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Toplam puan ortalamasının hanede yaşayan kişi sayısına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

4.5.5.4. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin aylık gelir durumu değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutumlarının aylık gelir durumuna göre karşılaştırılması kapsamında elde edilen ortalamalar, standart sapmalar, güven aralıkları, minimum ve maksimum değerler Çizelge 4.67’de verilmiştir.

Çizelge 4.67. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre tanımlamaları

Bağımlı Değişkenler	N	Ortalama	Standart Sapma	Standart Hata	Ortalama İçin %95 Güven Aralığı		Minimum	Maksimum	
					Alt Sınır	Üst Sınır			
Mikrobiyal Risk	0-3000 TL	104	3,9976	,69803	,06845	3,8618	4,1333	2,25	5,00
	3001-4500 TL	130	3,9404	,75342	,06608	3,8096	4,0711	1,00	5,00
	4501-6167 TL	97	4,3170	,64903	,06590	4,1862	4,4478	2,50	5,00
	>6168 TL	69	4,5326	,59085	,07113	4,3907	4,6745	3,00	5,00
	Total	400	4,1488	,72292	,03615	4,0777	4,2198	1,00	5,00
Tüketim	0-3000 TL	104	3,7861	,76197	,07472	3,6379	3,9342	1,75	5,00
	3001-4500 TL	130	3,7731	,72767	,06382	3,6468	3,8993	2,00	5,00
	4501-6167 TL	97	3,8711	,76726	,07790	3,7165	4,0258	1,50	5,00
	>6168 TL	69	3,9928	,72123	,08683	3,8195	4,1660	1,75	5,00
	Total	400	3,8381	,74689	,03734	3,7647	3,9115	1,50	5,00

Çizelge 4.67. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre tanımlamaları (devam)

Üretim	0-3000 TL	103	3,9773	,68323	,06732	3,8438	4,1109	2,00	5,00
	3001-4500 TL	130	3,8679	,84340	,07397	3,7216	4,0143	1,00	5,00
	4501-6167 TL	97	4,3093	,64951	,06595	4,1784	4,4402	2,33	5,00
	>6168 TL	68	4,5294	,50940	,06177	4,4061	4,6527	3,33	5,00
	Total	398	4,1168	,74861	,03752	4,0431	4,1906	1,00	5,00
Ambalaj	0-3000 TL	104	3,3494	,84682	,08304	3,1847	3,5140	1,00	5,00
	3001-4500 TL	129	3,3501	,81592	,07184	3,2080	3,4923	1,00	5,00
	4501-6167 TL	97	3,8625	,88552	,08991	3,6841	4,0410	1,00	5,00
	>6168 TL	68	4,1324	,85060	,10315	3,9265	4,3382	2,33	5,00
	Total	398	3,6085	,90248	,04524	3,5195	3,6974	1,00	5,00
Toplam	0-3000 TL	104	3,7938	,42379	,04156	3,7114	3,8762	2,57	4,64
	3001-4500 TL	130	3,7512	,45025	,03949	3,6730	3,8293	2,07	4,71
	4501-6167 TL	97	4,0906	,47431	,04816	3,9950	4,1862	2,71	5,00
	>6168 TL	69	4,2891	,42257	,05087	4,1876	4,3906	3,36	5,00
	Total	400	3,9373	,49014	,02451	3,8892	3,9855	2,07	5,00

Bağımlı değişkenin üç kategorili süreksiz bağımsız değişkenlere göre puan ortalamaları arasındaki farkı saptamak üzere tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmıştır. ANOVA testi sonucuna göre mikrobiyal risk ($F_{3-396}=14,730$ $p<0,001$), üretim ($F_{3-394}=16,794$ $p<0,001$), ambalaj faktörleri ($F_{3-394}=18,814$ $p<0,001$) ve toplam puanın ($F_{3-396}=29,409$ $p<0,001$) aylık gelir durumuna göre anlamlı olduğu belirlenmiştir. Tüketim faktörü anlamlı bir farklılaşmaya neden olmadığı için analizden çıkarılmıştır ($p>0,05$). Sonuçlar Çizelge 4.68’de verilmiştir.

ANOVA testi sonucu anlamlı çıkan sonuçlarda gruplar arası ilişkilerinin incelenmesi kapsamında varyansların homojenliği testi yapılmış ve sonuçlar Çizelge 4.69’da verilmiştir. Varyans dağılımı homojen çıkanlar için Tukey testi ($p>0,05$) homojen çıkmayanlar için Games-Howell testi ($p<0,05$) uygulanmıştır. Tukey test sonuçları Çizelge 4.70’de Games-Howell testi sonuçları ise Çizelge 4.71’de verilmiştir. Yapılan testlere göre katılımcıların gelir durumu arttıkça verilen cevapların anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir.

Çizelge 4.68. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre karşılaştırılması (ANOVA)

		Kareler Toplamı	df	Ortalama Kare	F	p
Mikrobiyal Risk	Gruplar Arası	20,933	3	6,978	14,730	,000
	Gruplar İçi	187,591	396	,474		
	Toplam	208,524	399			
Tüketim	Gruplar Arası	2,587	3	,862	1,553	,200
	Gruplar İçi	219,994	396	,556		
	Toplam	222,581	399			
Üretim	Gruplar Arası	25,224	3	8,408	16,794	,000
	Gruplar İçi	197,260	394	,501		
	Toplam	222,484	397			
Ambalaj	Gruplar Arası	40,516	3	13,505	18,814	,000
	Gruplar İçi	282,830	394	,718		
	Toplam	323,346	397			
Toplam	Gruplar Arası	17,465	3	5,822	29,409	,000
	Gruplar İçi	78,389	396	,198		
	Toplam	95,854	399			

Çizelge 4.69. Ölçeğin aylık gelir durumuna göre varyanslarının homojenliği testi

Bağımlı Değişken	Levene İstatistiği	sd1	sd2	p	Post Hoc
Mikrobiyal Risk	,538	3	396	,657	Tukey
Tüketim	,379	3	396	,768	Tukey
Üretim	5,028	3	394	,002	Games-Howell
Ambalaj	,684	3	394	,563	Tukey
Toplam	1,933	3	396	,124	Tukey

Çizelge 4.70. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Tukey testi)

Bağımlı Değişken	(I) Haneye giren ortalama aylık geliriniz nedir?	(J) Haneye giren ortalama aylık geliriniz nedir?	Ortalama Fark (I-J)	Standart Hata	p	%95 Güven Aralığı	
						Alt Sınır	Üst Sınır
Mikrobiyal Risk	0-3000 TL	3001-4500 TL	,05721	,09055	,922	-,1764	,2908
		4501-6167 TL	-,31941*	,09715	,006	-,5701	-,0688
		>6168 TL	-,53501*	,10687	,000	-,8107	-,2593
	3001-4500 TL	0-3000 TL	-,05721	,09055	,922	-,2908	,1764
		4501-6167 TL	-,37663*	,09235	,000	-,6149	-,1384
		>6168 TL	-,59222*	,10252	,000	-,8567	-,3277
	4501-6167 TL	0-3000 TL	,31941*	,09715	,006	,0688	,5701
		3001-4500 TL	,37663*	,09235	,000	,1384	,6149
		>6168 TL	-,21560	,10839	,194	-,4952	,0641
	>6168 TL	0-3000 TL	,53501*	,10687	,000	,2593	,8107
		3001-4500 TL	,59222*	,10252	,000	,3277	,8567
		4501-6167 TL	,21560	,10839	,194	-,0641	,4952
Ambalaj	0-3000 TL	3001-4500 TL	-,00077	,11166	1,000	-,2888	,2873
		4501-6167 TL	-,51318*	,11959	,000	-,8217	-,2046
		>6168 TL	-,78299*	,13213	,000	-1,1239	-,4421
	3001-4500 TL	0-3000 TL	,00077	,11166	1,000	-,2873	,2888
		4501-6167 TL	-,51241*	,11386	,000	-,8062	-,2186
		>6168 TL	-,78222*	,12697	,000	-1,1098	-,4546
	4501-6167 TL	0-3000 TL	,51318*	,11959	,000	,2046	,8217
		3001-4500 TL	,51241*	,11386	,000	,2186	,8062
		>6168 TL	-,26981	,13400	,185	-,6155	,0759
	>6168 TL	0-3000 TL	,78299*	,13213	,000	,4421	1,1239
		3001-4500 TL	,78222*	,12697	,000	,4546	1,1098
		4501-6167 TL	,26981	,13400	,185	-,0759	,6155
Toplam	0-3000 TL	3001-4500 TL	,04262	,05853	,886	-,1084	,1936
		4501-6167 TL	-,29681*	,06280	,000	-,4588	-,1348
		>6168 TL	-,49531*	,06908	,000	-,6735	-,3171
	3001-4500 TL	0-3000 TL	-,04262	,05853	,886	-,1936	,1084
		4501-6167 TL	-,33942*	,05969	,000	-,4934	-,1854
		>6168 TL	-,53793*	,06627	,000	-,7089	-,3670
	4501-6167 TL	0-3000 TL	,29681*	,06280	,000	,1348	,4588
		3001-4500 TL	,33942*	,05969	,000	,1854	,4934
		>6168 TL	-,19850*	,07007	,025	-,3793	-,0177
	>6168 TL	0-3000 TL	,49531*	,06908	,000	,3171	,6735
		3001-4500 TL	,53793*	,06627	,000	,3670	,7089
		4501-6167 TL	,19850*	,07007	,025	,0177	,3793

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

Çizelge 4.71. Ölçeğin eğitim durumuna göre karşılaştırılması (Games-Howell testi)

Bağımlı Değişken	(I) Haneye giren ortalama aylık geliriniz nedir?	(J) Haneye giren ortalama aylık geliriniz nedir?	Ortalama Fark (I-J)	Standart Hata	p	%95 Güven Aralığı	
						Alt Sınır	Üst Sınır
Üretim	0-3000 TL	3001-4500 TL	,10940	,10002	,694	-,1494	,3682
		4501-6167 TL	-,33193*	,09424	,003	-,5761	-,0878
		>6168 TL	-,55207*	,09137	,000	-,7892	-,3150
	3001-4500 TL	0-3000 TL	-,10940	,10002	,694	-,3682	,1494
		4501-6167 TL	-,44133*	,09910	,000	-,6978	-,1848
		>6168 TL	-,66146*	,09637	,000	-,9112	-,4117
	4501-6167 TL	0-3000 TL	,33193*	,09424	,003	,0878	,5761
		3001-4500 TL	,44133*	,09910	,000	,1848	,6978
		>6168 TL	-,22013	,09036	,074	-,4547	,0145
	>6168 TL	0-3000 TL	,55207*	,09137	,000	,3150	,7892
		3001-4500 TL	,66146*	,09637	,000	,4117	,9112
		4501-6167 TL	,22013	,09036	,074	-,0145	,4547

*. Ortalama fark 0,05 düzeyinde anlamlıdır.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile aylık gelir durumunun çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, ambalaj, üretim faktörlerinin ve toplam puanın aylık gelir durumuna göre arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri aralarında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan

ortalamalarının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamalarına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

•Ambalaj faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri arasında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

•Toplam puanın aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL, 3001-4500TL ve 4501-6167TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

•Üretim faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri aralarında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan

ortalamasının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

4.5.5.5. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine ilişkin tutumlara ait toplam puan ve faktörlerin ortalamalarının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin karşılaştırma yapılmıştır.

Mikrobiyal risk faktörünün puan ortalamasının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Tüketim faktörünün puan ortalamasının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Üretim faktörünün puan ortalamasının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Toplam puan ortalamasının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

4.5.5.6. Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine yönelik tutumlara ait toplam puan ve faktörlerinin gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin bulgular

Süt ve süt ürünleri tüketimi ve bilgi düzeylerine ilişkin tutumlara ait toplam puan ve faktörlerin ortalamalarının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları değişkenine göre farklılaşmasına ilişkin karşılaştırma yapılmıştır.

Mikrobiyal risk faktörünün puan ortalamasının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Tüketim faktörünün puan ortalamasının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Üretim faktörünün puan ortalamasının gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

Toplam puan ortalamasının gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıklarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$).

4.5.6. Ölçeğin Faktörleri Arasındaki İlişki

Ölçeğin verileri normal dağıldığı için faktörlerin kendi aralarındaki ilişkilerinin bulunması için pearson korelasyon analizi kullanılmıştır. Analiz sonucu elde edilen veriler Çizelge 4.72’de verilmiştir.

Çizelge incelendiğinde, mikrobiyal risk faktörünün tüketim faktörüyle negatif, üretim ve ambalaj faktörleriyle pozitif yönde anlamlı olduğu, tüketim faktörünün mikrobiyal risk faktörüyle negatif yönde anlamlı olduğu, üretim faktörünün mikrobiyal risk ve ambalaj faktörleriyle pozitif ilişkide anlamlı olduğu, ambalaj faktörünün mikrobiyal risk ve üretim faktörleriyle pozitif ilişkide anlamlı olduğu görülmektedir.

Çizelge 4.72. Ölçeğin faktörlerinin birbirleriyle olan ilişkisi

		Mikrobiyal Risk	Tüketim	Üretim	Ambalaj
Mikrobiyal Risk	Pearson Korelasyon	1	-,118*	,469**	,594**
	p		,018	,000	,000
	N	400	400	398	398
Tüketim	Pearson Korelasyon	-,118*	1	-,010	-,082
	p	,018		,842	,100
	N	400	400	398	398
Üretim	Pearson Korelasyon	,469**	-,010	1	,473**
	p	,000	,842		,000
	N	398	398	398	397
Ambalaj	Pearson Korelasyon	,594**	-,082	,473**	1
	p	,000	,100	,000	
	N	398	398	397	398

*. Korelasyon 0,05 düzeyinde anlamlıdır

** .Korelasyon 0,01 düzeyinde anlamlıdır

5. TARTIŞMA VE SONUÇ

5.1. Süt Tüketimine Yönelik Alışkanlıklara İlişkin Sonuç ve Öneriler

Katılımcıların beslenme konusundaki bilgi kaynakları incelendiğinde, televizyon, radyo sağlık personeli ve internetten yararlanma oranı yüksek bulunmuş, beslenme konusundaki bilgi kaynaklarının yaş durumu ve eğitim düzeyi ile arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Katılımcıların yaşı arttıkça arkadaşlarından, akrabalarından ve kitaplardan yararlanma oranının arttığı; eğitim düzeyi arttıkça okuldan ve internetten faydalanma oranının arttığı görülmüştür. Beslenme konularında yapılacak bilgilendirme çalışmalarında yararlanma oranı yüksek olan kaynaklar yapılan tespitler dikkate alındığında çalışmanın veriminin artması muhtemeldir.

Süt ve süt ürünlerinin fiyatları hakkındaki düşünceler incelendiğinde, katılımcıların aylık gelir durumu arttıkça süt ve süt ürünleri fiyatları düşüncelerinin pahalıdan normale doğru kayma eğiliminde olduğu görülmüştür. Bu kapsamda hedef kitleye süt ve süt ürünleri tüketimini özendirme kapsamında ekonomik çalışmalar yapılabilir.

Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceler incelendiğinde, katılımcıların yüksek oranda sütün vitamin ve mineral kaynağı olduğu, tüm besin öğelerini içerdiği ve protein kaynağı olduğunu düşündükleri görülmüştür. Sütün en önemli özelliği hakkındaki düşünceler ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Süt daha önce de açıklandığı üzere tüm besin öğelerini içermektedir. Seçeneklerin birbirine yakın olmasında yaş durumunun etkili olduğu ve katılımcıların eğitim düzeyi arttıkça “Besin öğelerinin çoğunu içerir.” tercih oranının arttığı tespit edilmiştir.

Süt ve süt ürünlerinin etiketinde dikkat edilen ilk husus incelendiğinde, “Son Tüketim Tarihi” seçeneğinin yüksek oranda tercih edildiği, diğer seçeneklerin tercih oranının “Son tüketim tarihi” tercih oranına göre çok düşük olduğu görülmüştür. Süt ve süt ürünlerinin raf ömrünün kısa olması, muhafazası ve taşınmasında soğuk zincir gerektiği ve mikrobiyal gelişime çok müsait olduğu düşünüldüğünde katılımcıların bu konuda bilinçli olmaları önemlidir.

Satın alınan süt ve süt ürünleri incelendiğinde, “Peynir”, “Çiğ Süt” ve “Yoğurt” seçeneklerinin azalan sıra ile tercih edildiği görülmüştür. Satın alınan süt ve süt ürünleri ile eğitim düzeyi, hanede yaşayan kişi sayısı, aylık gelir durumu ile arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Katılımcıların eğitim düzeyi, hanede yaşayan birey sayısı ve aylık gelir durumu

arttıkça satın alınan süt ve süt ürünlerinin homojenliğinin arttığı gözlenmiştir. Katılımcıların paylaştığı bilgilere göre satın alınan süt ve süt ürünlerinin hane başına ortalaması 14,17 birim (kilogram veya litre) olarak tespit edilmiştir.

Süt ve süt ürünleri temin edilen yerler incelendiğinde, “Market”, “Şarküteri” ve “Köyden” seçeneklerinin katılımcılar tarafından azalan sırayla tercih edildiği görülmüştür. Genel itibari ile süt ürünlerinin marketlerden temin edildiği görülmüştür. Bu davranışa zincir marketlere ulaşım kolaylığı ve ürünlerin fiyatlarının diğer yerlere göre daha uygun olmasının sebep olduğu düşünülmektedir. Süt ürünleri temin edilen yerler ile eğitim düzeyi ve aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Eğitim durumu ve aylık gelir düzeyi arttıkça mandıra ve köyden süt ve süt ürünleri temin oranı azalmıştır. Aylık gelir durumu azaldıkça katılımcıların süt ürünlerini şarküteriden temin etme oranı azalmakta, ürünlerin markete göre daha pahalı olmasının bu davranışa etki ettiği düşünülmektedir.

Süt kullanım şekilleri incelendiğinde, “İçme Sütü”, “Yoğurt” ve “Sütlü tatlı yapımı” seçeneklerinin azalan oranda tercih edildiği görülmüştür. Süt kullanım şekilleri ile yaş durumu, eğitim düzeyi, aylık gelir durumu gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı ilişki bulunmuştur. Yaş durumu arttıkça “Sütlü tatlı yapımı” seçeneğinin tercih oranının azaldığı; aylık gelir durumu arttıkça “Kefir yapımı” seçeneğinin tercih oranının arttığı görülmüştür. Gebelik esnasında sindirim rahatsızlığı olan katılımcıların diğerlerine oranla daha fazla sütlü tatlı yaptığı görülmüştür.

Çiğ süt alma durumu incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun çiğ süt aldığı görülmüştür. Çiğ süt alma durumu ile yaş durumu ve gebelikten önce yaşanan sindirim rahatsızlıkları arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Gebe kadınların 30’lu yaşlara kadar çiğ süt alma oranının arttığı, 30’lu yaşlardan itibaren azalmaya başladığı görülmüştür.

UHT raf ömrüne güvenme durumu incelendiğinde, katılımcıların yarısından biraz fazlasının güvendiği (%51,8); diğerlerinin güvenmediği ya da konuya şüphe ile yaklaştığı görülmüştür. UHT sütün raf ömrüne güvenme durumu ile eğitim durumu ve aylık gelir durumları arasında anlamlı bir ilişki saptanmıştır. Eğitim düzeyi ve gelir durumu arttıkça UHT sütün raf ömrüne güvenme oranı artmıştır.

Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıklar incelendiğinde, katılımcıların %27,5’inin rahatsızlık yaşadığı görülmüştür. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşanan rahatsızlıklar ile yaş durumu, eğitim düzeyi, gebelikten önce ve gebelik

esnasında yaşanan sindirim rahatsızlığı arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Gebe kadınların yaş durumunun artmasıyla süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra yaşadıkları rahatsızlıkların önce artıp sonra azalmaya başladığı görülmüştür. Yaşı en düşük ve en yüksek kategoride olan katılımcıların daha az oranla rahatsızlık yaşadığı görülmüştür. Eğitim düzeyi arttıkça rahatsızlık oranı önce artıp sonra azalmıştır. Gebelikten önce ve gebelik esnasında sindirim rahatsızlığı yaşayan katılımcıların süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra daha fazla oranda rahatsızlık yaşadığı görülmüştür.

Laktoz hassasiyeti incelendiğinde, katılımcıların %35,8 oranında hassasiyete sahip olduğu görülmüştür. Laktoz hassasiyetine sahip olma durumu ile eğitim düzeyi, hanede yaşayan kişi sayısı, aylık gelir durumu, gebelikten önce ve gebelik esnasında yaşanan sindirim rahatsızlıkları ile arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Eğitim durumu ve hanede yaşayan kişi sayısı arttıkça rahatsızlık oranının önce düştüğü, sonra da yükselmeye başladığı görülmüştür. Gebe kadınların aylık gelir durumlarının artmasıyla laktoz hassasiyeti görülme oranının azaldığı tespit edilmiştir. Gebelikten önce, gebelik esnasında ve süt tüketiminden sonra sindirim rahatsızlığı yaşayanlarda laktoz hassasiyeti görülme oranı daha yüksek bulunmuştur.

Süt alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar incelendiğinde, katılımcıların hayvansal hastalıklardan, katkı maddelerinden ve firmaya ilişkin olumsuz haberlerden yüksek oranda etkilendiği görülmektedir. Süt alışkanlığını değiştirebilecek olumsuz durumlar ile yaş durumu, eğitim düzeyi ve aylık gelir durumu arasında anlamlı bir ilişki bulunmuştur. Yaş durumu arttıkça gebe kadınların katkı maddeleri kullanımından etkilenme oranının arttığı görülmüştür. Eğitim düzeyi arttıkça gebe kadınların firmaya ilişkin olumsuz haberlerden, ithal ürün olmasından ve katkı maddeleri kullanımından etkilenme oranının arttığı görülmüştür. Aylık gelir durumu arttıkça gebe kadınların firmaya ilişkin olumsuz haberlerden, katkı maddeleri kullanımından, dedikodulardan etkilenme oranının önce azalıp sonra artmaya başladığı, ithal ürün olmasından ve hayvansal rahatsızlıklardan etkilenme oranının ise önce artıp sonra azaldığı tespit edilmiştir.

5.2. Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeğine İlişkin Sonuç ve Öneriler

Araştırma kapsamında oluşturulan ölçeğin faktörlerine ilişkin ortalama puanlar incelendiğinde, katılımcıların ölçeğin faktörlerine göre iyi düzeyde olumlu bir tutuma sahip oldukları görülmüştür. Elde edilen sonuçlara göre katılımcılar mikrobiyal risk faktörüne göre

en yüksek düzeyde iyi tutum sergilediği ve ambalaj faktörüne göre en düşük düzeyde iyi tutum sergilediği görülmüştür. Süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeğinin toplam puanına bakıldığında ise katılımcıların iyi düzeyde olumlu bir tutuma sahip olduğu belirlenmiştir.

Mikrobiyal risk faktörüne ilişkin yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların azalan ortalamaıyla sütün ısıtılarak tüketilmesi gerektiği, süt ve süt ürünlerinin dolapta muhafaza edilmesi gerektiği, pastörize ya da sterilize sütün ısıtılmadan tüketilebileceği ve sütün son tüketim tarihinden önce tüketilmesi gerektiği düşüncesinde oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların faktör maddeleri içerisinde en çok “Süt, son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir” ifadesine şüphe ile yaklaştıkları, faktör maddelerine olan genel kanının olumlu yönde olduğu ve katılımcılar tarafından ısıtılmanın ve soğuk zincirin öneminin, pastörizasyon ve sterilizasyon terimlerinin bilindiği tespit edilmiştir. Süt yapısı itibarıyla ve içerdiği besin öğelerinden dolayı mikrobiyal bozulmaya çok müsait olduğundan kararsız kalan katılımcılar için son tüketim tarihine dikkat edilmesi gerektiği ve konu ile ilgili bilgilendirme çalışmaları yapılabileceği düşünülmektedir.

Tüketim faktörüne ilişkin yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların azalan ortalamaıyla sütün çiğ olarak tüketilemeyeceği, süt tüketiminin obeziteye neden olmayacağı, süt tüketerek bazı hastalıklardan korunabileceği ve süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılması gerektiği düşüncesinde oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların faktör maddeleri içerisinde en çok “Süt ve süt ürünleri tüketimi için daha fazla reklam yapılmalıdır.” maddesine şüphe ile yaklaştıkları, faktör maddelerine olan genel kanılarının olumlu olduğu, sütün çiğ olarak tüketilemeyeceğinin ve süt tüketiminin obeziteye neden olmayacağını bilincinde oldukları görülmüştür. Süt tüketimiyle ilgili daha fazla reklam yapılmasına pek bir ihtiyaç olmadığı ortaya çıkmıştır. Süt tüketiminin bazı hastalıkları engelleyeceği konusunda bilgilendirme çalışmaları yapılmasının faydalı olabileceği düşünülmektedir.

Üretim faktörüne ilişkin yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların azalan ortalamaıyla sütün yağ oranına dikkat edilmesi gerektiği, gıda üretim standartlarının önemli olduğu ve üreticinin bilinçli olmasının süt kalitesini arttıracacağı düşüncesinde oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların faktör maddeleri içerisinde en çok “Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır.” maddesine şüphe ile yaklaştıkları, faktör maddelerine olan genel kanılarının olumlu olduğu, sütün yağ oranına dikkat edilmesinin, gıda üretim standartlarının önemli olduğunun, üreticinin bilinçli olmasının süt kalitesini arttıracacağını bilincinde oldukları görülmüştür. Faktör

maddelerinin ortalamaların birbirine yakın olduğu görülmüştür. Gıda üretim standartları hakkında katılımcıların bilinçli olduğu anket çalışması esnasında da görülmüştür.

Ambalaj faktörüne ilişkin yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların azalan ortalamayla ambalajsız sütün tüketilebileceği, ambalajlı süt ve süt ürünlerinin koruyucu madde içerebileceği ve ürün ambalajının önemli olduğu düşüncesinde oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların faktör maddeleri içerisinde en çok “Ürün ambalajı önemlidir.” maddesine şüphe ile yaklaştıkları ve bu maddeye olan genel kanının kararsız düzeyde olduğu, faktörün diğer maddelere olan genel kanılarının olumlu olduğu, ambalajsız sütün tüketilebileceğinin, ambalajlı sütün koruyucu madde içerebileceği düşüncesinde oldukları görülmüştür. Ambalajlı ürünlerin katkı maddeleri içerdiği ve ambalajsız ürünlerin doğal olduğu düşüncesinin ürün ambalajının önemi kapsamında verilen cevapları etkilediği, bu sebeple katkı maddelerinin kullanımı ve ürün ambalajının ürünü dış etkilerden koruması kapsamında hedef tüketiciye bilgilendirme çalışmaları yapılmasının faydalı olabileceği düşünülmektedir.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile yaş durumunun çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, üretim, ambalaj faktörleri ve toplam puanın yaş durumu ile arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20’den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Üretim faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20’den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20’den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. 27-32 ile 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların üretim faktörüne göre puan ortalamalarının birbirine çok yakın olduğu, aralarında anlamlı bir farklılaşmanın olmadığı ve 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre fazla olduğu tespit edilmiştir.

- Ambalaj faktörünün yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20’den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların

tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. 33 ve üzeri ile 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ambalaj faktörüne göre puan ortalamaları karşılaştırıldığında aralarında anlamlı bir farklılaşma olmadığı, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

- Toplam puanın yaş durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların, 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu; 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerinin 20, 20'den küçük ve 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 21-26 yaş aralığında olan katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. 33 ve üzeri ile 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ambalaj faktörüne göre puan ortalamaları karşılaştırıldığında 33 ve üzeri yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanının 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların ortalama puanına göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Genel olarak gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeğinin yaş durumu ile karşılaştırılması sonucu katılımcıların yaşı arttığında tercihlerinin anlamlı bir şekilde farklılaştığı tespit edilmiştir. Üretim faktöründe 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların puan ortalamasının önde olmasına sebep olarak 27-32 yaş aralığında olan katılımcıların eğitim düzeyinin diğer gruplara göre daha yüksek olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile eğitim düzeyinin çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, tüketim, üretim, ambalaj faktörlerinin ve toplam puanın eğitim düzeyine göre arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkökul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Tüketim faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Üretim faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Ambalaj faktörünün eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Toplam puanın eğitim düzeyi ile olan ilişkisi incelendiğinde, yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerinin üniversite, lise ve ilkokul eğitim düzeyine sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın yüksek lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

Genel olarak gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeğinin eğitim düzeyi ile karşılaştırılması sonucu katılımcıların eğitim düzeyi arttığında tercihlerinin anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve puan ortalamaların yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda eğitim düzeyi, tercihlerin anlamlı farklılaşmasına sebep olan asli unsur olarak tespit edilmiştir.

Gebe kadınların süt ve süt ürünleri tüketimine yönelik tutum ölçeği ile aylık gelir durumunun çoklu karşılaştırılması sonucu, mikrobiyal risk, ambalaj, üretim faktörlerinin ve toplam puanın aylık gelir durumuna göre arasında anlamlı farklılık olduğu görülmüştür. Bu kapsamda:

- Mikrobiyal risk faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 4501-6167TL arasında gelir

durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri aralarında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamalarının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamalarına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

- Ambalaj faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri arasında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

- Toplam puanın aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL, 3001-4500TL ve 4501-6167TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür.

- Üretim faktörünün aylık gelir durumu ile olan ilişkisi incelendiğinde, aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerinin aylık 0-3000TL ve 3001-4500TL aralarında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihlerine göre anlamlı bir şekilde farklılaştığı ve farklılaşmanın 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların lehine olduğu görülmüştür. Aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip olan katılımcıların tercihleri ile aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların tercihleri aralarında anlamlı bir şekilde farklılaşma olmadığı, ortalamaları

karşılaştırıldığında ise aylık 6168TL ve üzeri gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasının aylık 4501-6167TL arasında gelir durumuna sahip katılımcıların puan ortalamasına göre daha yüksek olduğu görülmüştür.

5.3. Genel Sonuç ve Öneriler

Sonuç olarak katılımcıların genelinin süt ve süt ürünleri ile ilgili bilgi düzeylerinin iyi konumda olduğu, gebelikten önce ve gebelik esnasında yaşanan rahatsızlıkların tüketim durumunda etkili olduğu, yaş durumunun, eğitim düzeyinin, hanede yaşayan kişi sayısının ve aylık gelir durumunun konuya ilişkin bilgi düzeyi ve tüketim durumunda etkiye sahip olduğu, bütün değişkenler içerisinde en fazla etkili olan değişkenin eğitim düzeyi olduğu, eğitim düzeyi arttıkça süt ve süt ürünlerinin öneminin, anne ve bebeğin sağlığı için gerekliliğinin farkında olma oranının arttığı, eğitim düzeyi artan kişilerin gelir durumunun da arttığı, dolayısıyla süt ve ürünleri tüketimi ve bilgi düzeyi konusunda yapılan tespitlere de dolaylı olarak etki edeceği görülmüştür. Yapılan çalışmanın süt ve süt ürünleri hakkındaki bilgi düzeyleri ve tüketim durumlarına yönelik yapılacak başka çalışmalarda faydalı olacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

- Achón, M., Úbeda, N., García-González, A., Partearroyo, T., & Varela-Moreiras, G. (2019). Effects of milk and dairy product consumption on pregnancy and lactation outcomes: a systematic review. *Advances in Nutrition*, 10(2), 74-87.
- Al Anazi, M., AlFayyad, I., AlOtaibi, R., & Abu-Shaheen, A. (2019). Epidemiology of Brucellosis in Saudi Arabia. *Saudi Medical Journal*, 40(10), 981-988. doi: 10.15537/smj.2019.10.24027.
- Allen, L. H. (2008). Causes of vitamin B₁₂ and folate deficiency. *Food and Nutrition Bulletin*, 29(2), 20-34.
- American Academy of Pediatrics. (2012). Breastfeeding and the use of human milk. Erişim adresi <https://pediatrics.aappublications.org/content/pediatrics/129/3/e827.full.pdf>
- Anonim, (2019a). *Dietary reference intakes (dris): Recommended dietary allowances and adequate intakes, vitamins*. Erişim Adresi: http://nationalacademies.org/hmd/~media/Files/Report%20Files/2019/DRI-Tables-2019/2_RDAAIVVE.pdf?la=en
- Anonim, (2019b). History of the Cow. Erişim Adresi <http://www.strausfamilycreamery.com>
- Anonim, (2019c). Auroch: Facts and Figures. Erişim Adresi <http://https://www.thoughtco.com/auroch-1093172>
- Anonim, (2019ç). Bereketli Hilal'in İzinde. Erişim Adresi <http://http://www.aktifkatip.com/2017/11/bereketli-hilalin-izinde-ahmet-faruk.html>
- Anonim, (2019d). Zebu (Bos indicus). Erişim Adresi: <https://tr.depositphotos.com/35132935/stock-photo-zebu-bos-indicus.html>
- Anonim, (2019e). Kambur Avrupa yayla sığırları (Bos taurus). Erişim Adresi: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bos_taurus_taurus_sideview.JPG
- Anonim, (2019f). A brief history of milk. Erişim Adresi: <https://www.homestead.org/homesteading-history/a-brief-history-of-milk/>
- Anonim, (2019g). Early Man 'Couldn't Stomach Milk. Erişim Adresi <http://bbc.co.uk>
- Anonim, (2019ğ). Hathor. Erişim Adresi: <https://www.ancient.eu/img/r/p/500x600/898.jpg?v=1485682858>

- Anonim, (2019h). Brief History Of Milk In The United States. Erişim Adresi
<https://stravaganzastravaganza.blogspot.com/2011/04/brief-history-of-milk-in-united-states.html?m=1>
- Anonim, (2019i). Agricultural Produce (Second Stage Pictographs On Clay). Erişim Adresi:
<https://www.schoyencollection.com/palaeography-collection-introduction/early-writing-introduction/sumerian-early-writing/agricultural-produce-pictographs-clay-ms-4551>
- Anonim, (2019i). Kutsal İnek. Erişim Adresi:
<http://ondisawanderingstar.blogspot.com/2013/02/holy-cow.html>
- Anonim, (2019j). Vazokonstriktör=Biyoloji Terimi. Erişim adresi: <https://www.kursun-kalem.com/biyoloji-terimi/vazokonstriktor/>
- Anonim, (2019k). Hipertansiyon nedir? Belirtileri ve tedavi yöntemleri nelerdir? Erişim Adresi:
<https://www.medicalpark.com.tr/hipertansiyon-nedir-belirtileri-ve-tedavi-yontemleri-nelerdir/hg-1534>
- Anonim, (2019l). Hamilelikte Süt İçmek - Sizin İçin İyi mi? Erişim adresi:
<https://parenting.firstcry.com/articles/drinking-milk-during-pregnancy-is-it-good-for-you/>
- Anonim, (2019m). 6 Benefits of Drinking Milk During Pregnancy. Erişim Adresi:
<https://www.tinystep.in/blog/6-benefits-of-drinking-milk-during-pregnancy-xyz>
- Anonim, (2019n). Hamilelikte Süt: Sizin İçin Neden En Uygunudur? Erişim Adresi:
https://www.momjunction.com/articles/types-milk-can-consumed-pregnancy_0076537/#gref
- Anonim, (2019o). Hamilelikte Süt İçme Avantajları. Erişim Adresi:
<https://www.livestrong.com/article/528069-the-advantages-of-drinking-milk-during-pregnancy/>
- Anonim, (2019ö). Chapter 17: Nutrition During Pregnancy. Erişim Adresi:
<https://www.acog.org/-/media/Womens-Health/nutrition-in-pregnancy.pdf>
- Anonim, (2019p). Pregnant women not consuming enough vegetables and milk? Erişim adresi:
<https://sg.theasianparent.com/pregnant-women-not-consuming-enough-vegetables-and-milk>
- Arnberg, K., Mølgaard, C., Michaelsen, K. F., Jensen, S. M., Trolle, E. & Larnkjær, A. (2012). Skim milk, whey, and casein increase body weight and whey and casein increase plasma C-

- peptide concentration in overweight adolescents. *Journal of Nutrition*, 2012(142), 2083-2090.
- Baldassarre, M.E., Di Mauro, A., Mastromarino, P., Fanelli, M., Martinelli, D., Urbano, F., ... Laforgia N. (2016). Administration of a multi-strain probiotic product to women in the perinatal period differentially affects the breast milk cytokine profile and may have beneficial effects on neonatal gastrointestinal functional symptoms. *Clinical Trial Nutrients*, 8(11), 677, 1-13.
- Barker, M. E. (2003). Contribution of dairy foods to nutrient intake. In: H. Roginski, J. W. Fuquay, and P. F. Fox, (Eds.), *Encyclopedia of Dairy Sciences* (2133-2137). Amsterdam, London: Academic Press.
- Bertelsen, R. J., Brantsæter, A. L., Magnus, M. C., Haugen, M., Myhre, R., Jacobsson, B., ... London, S. J. (2014). Probiotic milk consumption in pregnancy and infancy and subsequent childhood allergic diseases. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 133(1), 165-171. doi: 10.1016/j.jaci.2013.07.032.
- Brantsæter, A. L., Olafsdottir, A. S., Forsum, E., Olsen, S. F., & Thorsdottir, I. (2012). Does milk and dairy consumption during pregnancy influence fetal growth and infant birthweight? A systematic literature review. *Food & Nutrition Research*, 2012(56), 20050, 1-13. doi: 10.3402/fnr.v56i0.20050.
- British Nutrition Foundation. (2009). *Obesity and overweight*. Erişim adresi <https://www.nutrition.org.uk/nutritionscience/obesityandweightmanagement/obesity-and-overweight.html?limitstart=0>
- Brown, L. S. (2010). Nutrition requirements during pregnancy. In: S. Eldestein, J. Sharlin, (Eds.), *Life cycle nutrition: an evidence-based approach*. Sudbury, Massachusetts: Jones and Bartlett.
- Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: Temel kavramlar ve ölçek geliştirmede kullanımı. *Eğitim Yönetimi Dergisi*, 32, 470-483.
- Büyüköztürk, Ş. (2011). Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı: İstatistik, araştırma deseni, SPSS uygulamaları ve yorum (14th Ed.). Ankara: Pegem Akademi.
- Calvani, M., Alessandri, C., Sopo, S. M., Panetta, V., Pingitore. G., Tripodi, S., ... Zicari, A. M. (2006). Consumption of fish, butter and margarine during pregnancy and development

- of allergic sensitizations in the offspring: role of maternal atopy. *Pediatric Allergy and Immunology*, 17(2), 94-102. doi: 10.1111/j.1399-3038.2005.00367.x.
- Camfield, D. A, Owen, L., Scholey, A. B., Pipingas, A., & Stough, C. (2011). Dairy constituents and neurocognitive health in ageing. *British Journal of Nutrition*, 106: 159-174.
- Chan, G. M., McElligott, K., McNaught, T., & Gill, G. (2006). Effects of dietary calcium intervention on adolescent mothers and newborns: A randomized controlled trial. *Obstetrics & Gynecology*, 108, 565-571.
- Chatterton, D. E. W., Smithers, G., Roupas, P. & Brodkorb, A. (2006). Bioactivity of beta-lactoglobulin and α -lactalbumin - Technological implications for processing. *International Dairy Journal*, 16(11), 1229-1240.
- Chia, A. R., Chen, L. W., Lai, J. S., Wong, C. H., Neelakantan, N., Van Dam, R. M., & Chong M. F. F., (2019). Maternal dietary patterns and birth outcomes: A systematic review and meta-analysis. *Advances in Nutrition*, 10(4), 685-695.
- Cole, Z. A., Gale, C. R., Javaid, M. K., Robinson, S. M., Law, C., Boucher, B. J., ... Cooper, C. (2009). Maternal dietary patterns during pregnancy and childhood bone mass: a longitudinal study. *Journal of Bone and Mineral Research*, 24(4), 663-668. doi: 10.1359/jbmr.081212.
- Committee on Nutrition. (2016). *Childhood nutrition*. Erişim adresi <https://www.healthychildren.org/English/healthy-living/nutrition/Pages/Childhood-Nutrition.aspx>
- Collins M. (1986). Sampling. *Journal of Agriculture and Applied Economics*, 37(1), 49-63.
- Crocker, L., & Algina, J. (1986). *Introduction to classical and modern test theory*. Fort Worth: Holt, Rinehart and Winston.
- Çiğ Sütün Arzına Dair Tebliğ. (2019, Şubat 27). Erişim adresi <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/04/20170427-2.htm>
- Devereux, G., Litonjua, A. A., Turnerü, S. W., Craig, L. C. A., McNeill, G., Martindale, S., ... Weiss, S. T. (2007). Maternal vitamin D intake during pregnancy and early childhood wheezing. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 85(3), 853-859.
- Dhankhar, J., Sharma, R., & Indumathi, K. P (2016). Bioactive lipids in milk. *International Food Research Journal*, 23(6), 2326-2334.

- Dror, K. D., & Allen, L. H. (2014). Dairy product intake in children and adolescents in developed countries: trends, nutritional contribution, and a review of association with health outcomes. *Nutrition Reviews*, 72, 68-81.
- Eliassen, L. T., Berge, G., Sveinbjornsson, B., Svendsen, J. S., Vorland, L. H., & Rekdal O. (2002). Evidence for a direct antitumor mechanism of action of bovine lactoferricin. *Anticancer Research*, 22, 2703-2710.
- Englund, R. K. (1995). Late Uruk period cattle and dairy products: evidence from proto-cuneiform sources. *Bulletin on Sumerian Agriculture*, 8, 33-50.
- Erkkola, M., Kronberg-Kippilä, C., Savilahti, E., Kenward, M. G., Salonen, M., Ilonen, J., ... Virtanen, S.M. (2005). Maternal consumption of dairy products during pregnancy and lactation, and the development of cow's milk antibodies in the offspring. *Acta Paediatrica*, 94(6), 696-704.
- Fiat, A. M., Miglilore-Samour, D., Jolles, P., Crouet, L., Collier, C., & Caen, J. (1993). Biologically active peptides from milk proteins with emphasis on two example concerning antithrombotic and immuno-modulating activities. *Journal of Dairy Science*, 76, 301-310.
- Flores-Quijano, M. E., & Heller-Rouassant, S. (2016). Pregnancy and breastfeeding. *Gaceta Medico de Mexico*, 152(1), 6-12.
- Food and Agriculture Organization, & World Health Organization. (2002). *Human vitamin and mineral requirements. Report of a joint FAO and WHO expert consultation*. Rome. Erişim adresi <http://www.fao.org/DOCREP/004/Y2809E/y2809e00.htm>
- Food and Agriculture Organization. (2013). *Milk and dairy products in human nutrition*. In: E. Muehlhoff, A. Bennett, D. McMahon, (Eds.), Rome. Erişim adresi <http://www.fao.org/3/i3396e/i3396e.pdf>
- Forbes, L. E., Graham J. E., Berglund C., & Bell R. C. (2018). Dietary change during pregnancy and women's reasons for change. *Nutrients*, 10(1032), 1-10.
- Fox, P. F. (2009). *Milk: An Overview, In Milk Proteins: From Expression To Food* (1-44). New Zeland: Elsevier.
- Fumeron, F., Lamri, A., Abi Khalil, C., Jaziri, R., Porchay-Balderelli, I., Lantieri, O., ... Marre, M. (2011). Dairy consumption and the incidence of hyperglycemia and the metabolic syndrome: results from a french prospective study, Data from the Epidemiological Study on the Insulin Resistance Syndrome (DESIR). *Diabetes Care*, 34(4), 813-817.

- Games, P.A. (1971). Multiple comparisons of means. *American Educational Research Journal*, 8, 531-564.
- Ganmaa, D., Wang, P. Y., Qin, L. Q., Koshi, K., & Sato A. (2001). Is milk responsible for male reproductive disorders? *Medical Hypotheses*, 57(4), 510-514.
- Ganpule, A., Yajnik, C. S., Fall, C. H., Rao, S., Fisher, D. J., Kanade A, ... & Joglekar C. (2006). Bone mass in Indian children—relationships to maternal nutritional status and diet during pregnancy: the Pune Maternal Nutrition Study. *The Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism*, 91(8), 2994-3001. doi: 10.1210/jc.2005-2431.
- Gill, H. S., Coull, F., Rutherford, K. J., & Cross, M. L. (2000). Immunoregulatory peptides in bovine milk. *British Journal of Nutrition*, 84, 111-117.
- Gluckman, P. D., Cutfield, W., Hofman, P., & Hanson, M. A (2005). The fetal, neonatal, and infant environments—the long-term consequences for disease risk. *Early Human Development*, 81(1), 51-59.
- Gobbetti, M., Minervini, F., & Rizzello, C. G. (2004). Angiotensin I-converting enzyme inhibitory and antimicrobial bioactive peptides. *International Journal of Dairy Technology*, 57, 173-188.
- Gobbetti, M., Minervini, F., & Rizzello, C. G. (2007). Bioactive peptides in dairy products In: Y. H. Hui (Ed.), *Handbook of food products manufacturing* (489-517). John Wiley & Sons, Inc.
- Goldberger, J. J., & Buxton, A. E. (2013). Personalized medicine vs guideline-based medicine. *JAMA*, 309, 2559–2560.
- Golden, N. H., Abrams, S. A., & Committee on Nutrition (2014). Optimizing bone health in children and adolescents. *American Academy of Pediatrics*, 134, 1229-1243.
- Gopalakrishnan, G. S., Gardner D. S., Dandrea, J., & Langney-Evans S. C. (2005). Influence of maternal pre-pregnancy body composition and diet during early-mid pregnancy on cardiovascular function and nephron number in juvenile sheep. *British Journal of Nutrition*, 94(6), 938-947. doi: 10.1079/BJN20051559.
- Gopalan, C. M. D. (1962). Effect of nutrition on pregnancy and lactation. *Bull. Org. mond. Santé, Bull. Wld Hlth Org*, 26, 203-211.

- Gür, F., Güzel, M., Öncül, N., Yıldırım, Z., & Yıldırım, M. (2010). Süt serum proteinleri ve türevlerinin biyolojik ve fizyolojik aktiviteleri. *Akademik Gıda*, 8(1), 23-31.
- Hair J. F., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E., & Tatham R. L. (2013). *Multivariate data analysis*. Harlow, UK: Pearson Education Limited.
- Hartmann, R., Gunther, S., Martin, D., Meisel, H., Pentzien, A. K., Schlimme, E., & Scholz, N. (2000). Cytochemical model systems for the detection and characterization of potentially bioactive milk components. *Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte*, 52, 61-85.
- Heaney, R. P. (2009). Dairy and bone health. *Journal of American Collage of Nutrition*, 28, 82-90.
- Henriksen, T. (2006). Nutrition and pregnancy outcome. *Nutrition Reviews*, 64, 19-23.
- Heppe, D. H., Van Dam, R. M., Willemsen, S. P., Breeijen H. D., Raat, H., Hofman, A., ... Jaddoe, V. W. (2011). Maternal milk consumption, fetal growth, and the risks of neonatal complications: the Generation R Study. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 94, 501-509.
- Hernández-Ledesma, B., Ramos, M., & Gómez-Ruiz, J.Á. (2011). Bioactive components of ovine and caprine cheese whey. *Small Ruminant Research*, 101, 196-204.
- Hoffbrand, A., Moss, P., & Pettit, J. (2006). *Essential haematology* (5th Ed.). Oxford, UK, Blackwell Publishing.
- Hofmeyr, G. J., Lawrie, T. A., Atallah, Á. N., Duley, L., & Torloni, M. R. (2014). Calcium supplementation during pregnancy for preventing hypertensive disorders and related problems. *Cochrane Database of Systematic Reviews*, 24(6), CD001059. doi: 10.1002/14651858.CD001059.pub4.
- Institute of Medicine. (2011). *Dietary reference intakes for calcium and vitamin D*. Washington, DC: The National Academies Press.
- Iwami, K., Sakakibara, K., & Ibuki, F. (1986). Involvement of post-digestion hydrophobic peptides in plasma cholesterol-lowering effect of dietary plant protein. *Agricultural and Biological Chemistry*, 50(5), 1217-1222.
- Jensen, R. G. (1995). *Handbook of milk composition*. San Diego: Academic Press.

- Jolles, P., Levy-Toledano, S., Fiat, A. M., Soria, C., Gillesen, D., Thomaidis, A., ... Caen, J. (1986). Analogy between fibrinogen and casein: effect of an undecapeptide isolated from k-casein on platelet function. *European Journal of Biochemistry*, 158, 379-382.
- Kanwar, J. R., Kanwar, R. K., Sun, X., Punj, V., Matta, H., Morley, S. M., ... Sehgal R. (2009). Molecular and biotechnological advances in milk proteins in relation to human health. *Current Protein & Peptide Science*, 10(4), 308–338.
- Keast, D. R., Fulgoni, V. L., Nicklas, T. A., & O’Neil, C. E. (2013). Food sources of energy and nutrients among children in the United States: National health and nutrition examination survey 2003-2006. *Nutrients*, 5(1), 283-301.
- Kitts, D., & Weiler, K. (2003) Bioactive Proteins and Peptides from Food Sources. Applications of Bioprocesses Used in Isolation and Recovery. *Current Pharmaceutical Design*, 9(16), 1309-1323. doi.org/10.2174/1381612033454883.
- Kominiarek, M. A., & Rajan, P. (2016). Nutrition recommendations in pregnancy and lactation. *Medical Clinics of North America*, 100(6), 1199-1215. doi:10.1016/j.mcna.2016.06.004
- Korhonen, H. (2009a). Bioactive milk proteins and peptides: from science to functional applications. *Australian Journal of Dairy Technology*, 64, 16–25.
- Korhonen, H. (2009b). Milk-derived bioactive peptides: From science to applications. *Journal of Functional Foods*, 1: 177–187.
- Korhonen, H., & Pihlanto, A. (2003). Bioactive peptides and proteins. *Advances in Food and Nutrition Research*, 47, 175-276.
- Korhonen, H., & Pihlanto A. (2007a). Food-derived bioactive peptides-opportunities for designing future foods. *Current Pharmaceutical Design*, 9(16), 1297-1308.
- Korhonen, H., & Pihlanto, A. (2007b). Bioactive peptides from food proteins In: Y. H., Hui, (Ed.), *Handbook of food products manufacturing* (5-37). Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Korhonen, H., & Pihlanto-Leppala, A. (2004). Milk-derived bioactive peptides: formation and prospects for health promotion In Shortt C., O’Brien J., (Eds.), *Handbook of functional dairy products* (109-124). Boca Raton, Florida, United States of America: CRC Press.
- Krehl, W. A. (1983). The role of nutrition in maintaining health and preventing disease. *Health Values*, 7(2), 9-13.

- Kuśmierk, M., Sardecka, I., Łoś-Rycharska, E., & Krogulska, A. (2019). The impact of immunomodulatory factors from maternal diet during pregnancy on cow's milk allergy in offspring - A pilot study in the paediatric population of the Kuyavian-Pomeranian Voivodship. *Allergologia et Immunopathologia*, 47(6), 570-578. doi:10.1016/j.aller.2019.04.007. Epub 2019 Aug 30.
- Langley-Evans, S. C., Welham, S. J. M., & Jackson, A. A. (1999). Fetal exposure to a maternal low protein diet impairs nephrogenesis and promotes hypertension in the rat. *Life Sciences*, 64(11), 965-974. doi: 10.1016/S0024-3205(99)00022-3.
- Larsson, S. C., Bergkvist, L., & Wolk, A. (2005). Highfat dairy food and conjugated linoleic acid intakes in relation to colorectal cancer incidence in the Swedish Mammography Cohort. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 82(4), 894-900.
- Lawlor, D. A., Smith, G. D., O'Callaghan, M., Alati, R., Mamun, A. A., Williams, G. M., & Najman, J. M. (2007). Epidemiologic evidence for the fetal overnutrition hypothesis: findings from the Mater-University Study of Pregnancy and its Outcomes. *American Journal of Epidemiology*, 165(4), 418-424.
- Levin, M. E., Botha, M., Basera, W., Facey-Thomas, H. E., Gaunt, B., Gray, C. L., ... Genuneit, J. (2019). Environmental factors associated with allergy in urban and rural children from the South African Food Allergy (SAFFA) cohort. *The Journal of Pediatric Allergy and Clinical Immunology*. 2019 Oct 10. pii: S0091-6749(19)31309-0. doi: 10.1016/j.jaci.2019.07.048.
- Livingstone, K. M., Lovegrove, J. A., Cockcroft, J. R., Elwood, P. C., Pickering, J. E., & Givens D. I. (2013). Does dairy food intake predict arterial stiffness and blood pressure in men? Evidence from the Caerphilly Prospective Study. *Hypertension*, 61(1), 42-47.
- Ludvigsson, J. F., & Ludvigsson, J. (2004). Milk consumption during pregnancy and infant birthweight. *Acta Paediatrica*, 93, 1474-1478.
- Mannion, C. A., Gray-Donald, K., & Koski, K. G. (2006). Association of low intake of milk and vitamin D during pregnancy with decreased birth weight. *Canadian Medical Association Journal*, 174, 1273-1277.
- Matar, C., LeBlanc, J. G., Martin, L., & Perdigon, G. (2003). Active peptides released in fermented milk: role and functions In: E. R. Farnworth, (Ed.), *Handbook of Fermented Functional Foods* (177-201). CRC Press; Boca Raton, Florida, United States of America.

- Matía-Martín, P., Torrego-Ellacuría, M., Larrad-Sainz, A., Fernández-Pérez, C., Cuesta-Triana, F., & Rubio-Herrera, M.Á. (2019). Effects of milk and dairy products on the prevention of osteoporosis and osteoporotic fractures in europeans and non-hispanic whites from north america: A systematic review and updated meta-analysis. *Advances in Nutrition*, 10(2), 120-143.
- Meisel, H., & FitzGerald R. J. (2003). Biofunctional peptides from milk proteins: Mineral binding andcytomodulatory effects. *Current Pharmaceutical Design*, 9(16), 1289-1295.
- Meisel, H., & Olieman C. (1998). Estimation of calcium-binding constants of casein phosphopeptides by capillary zone electrophoresis. *Analytica Chimica Acta*, 372(1-2), 291-297.
- Melnik, B. C., John, S. M., & Schmitz, G. (2015). Milk consumption during pregnancy increases birth weight, a risk factor for the development of diseases of civilization. *Journal of Translational Medicine*, 13(1), 13.
- Miller, R. K., Hendrickx, A. G., Mills, J. L., Hummler, H., & Wiegand, U.W. (1998). Periconceptional vitamin A use: How much is teratogenic? *Reproductive Toxicology*, 12(1), 75-88.
- Misan, N., Paczkowska, K., Szmyt, M., Kapska, K., Tomczak, L., Bręborowicz, G. H., & Ropacka-Lesiak, M. (2019). Nutritional behavior in pregnancy. *Ginekologia Polska*, 90(9), 527-533. doi: 10.5603/GP.2019.0090.
- Miyake, Y., Tanaka, K., Okubo, H., Sasaki, S., Furukawa, S., & Arakawa M (2016). Milk intake during pregnancy is inversely associated with the risk of postpartum depressive symptoms in Japan: the Kyushu Okinawa Maternal and Child Health Study. *Nutrition Research*, 36(9), 907-913. doi: 10.1016/j.nutres.2016.06.001.
- Mølgaard, C., Larnkjær, A., Arnberg, K. & Michaelsen, K. F. (2011). Milk and growth in children: effects of whey and casein. In R.A. Clemens, O. Hernell, & K.F. Michaelsen, (Eds.), *Milk and Milk Products In Human Nutrition*, (67-78). Basel, Switzerland.
- Moore, L. L., Bradlee, M. L., Singer, M. R., Qureshi, M. M., Buendia, J. R., & Daniels, S. R. (2012). Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) eating pattern and risk of elevated blood pressure in adolescent girls. *British Journal of Nutrition*, 108(9), 1678-1685.

- Moore, V. M., Davies, M. J., Willson, K. J., Worsley, A., & Robinson, J. S. (2004). Dietary composition of pregnant women is related to size of the baby at birth. *Journal of Nutrition*, 134 (7), 1820-1826.
- Nagaoka, S., Futamura, Y., Miwa, K., Takako, A., Yamauchi, K., Kanamaru, Y., ... Kuwata, T. (2001). Identification of novel hypocholesterolemic peptides derived from bovine milk β -lactoglobulin. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 281(1), 11–17.
- Nagata, Y, Ishiwaki, N, & Sugano, M. (1982). Studies on the mechanism of antihypercholesterolemic action of soy protein and soy protein-type amino acid mixtures in relation to the casein counterparts in rats. *The Journal of Nutrition*, 112(8), 1614-1625.
- Nagpal, R., Behare, P. V., Kumar, M., Mohania, D., Yadav, M., Jain, S., ...Yadav, H. (2012). Milk, milk products and disease free health: an updated overview. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52(4), 321-333.
- Nemet-Nejat, K. R. (1998). *Daily life in ancient mesopotamia*. USA: Greenwood.
- Newman, T. (2017). *Nutrition: What is it and why is it important?* Erişim adresi <https://www.medicalnewstoday.com/articles/160774.php>
- Northport Wellness Center. (2016). *The importance of good nutrition*. Erişim adresi <https://www.northportwellnesscenter.com/blog/the-importance-of-good-nutrition>
- Ochoa, J. J., Farquharson, A. J., Grant, I., Moffat, L. E., Heys, S. D., & Wahle, K. W. (2004). Conjugated linoleic acids (CLAs) decrease prostate cancer cell proliferation: Different molecular mechanisms for cis-9, trans-305 11 and trans-10, cis-12 isomers. *Carcinogenesis*, 25(7), 1185-1191.
- Olafsdottir, A. S., Skuladottir, G. V., Thorsdottir, I., Hauksson, A. & Steingrimsdottir, L. (2006). Maternal diet in early and late pregnancy in relation to weight gain. *International Journal of Obesity*, 30, 492-499.
- Olsen, S. F., Halldorsson, T. I., Willett, W. C., Knudsen, V. K., Gillman, M. W., Mikkelsen, T. B., ... NUTRIX Consortium (2007). Milk consumption during pregnancy is associated with increased infant size at birth: prospective cohort study. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 86(4), 1104-1110.
- Ortega, R. M., Ortega, A. L. J., Sánchez, J. M. P., Soto, E. C., Vizueté A. A., & López-Sobaler A.M. (2019). Nutritional value of dairy products and recommended daily consumption. *Nutricion Hospitalaria*, 36(3), 25-29. doi: 10.20960/nh.02803.

- Otten, J. J., Hellwig, J. P., & Meyers, L. D. (2006). *Dietary reference intakes. The essential guide to nutrient requirements*. Washington, DC, National Academies Press.
- Öğünç, A. V., & Yalçın, A. S. (2011). Süt serumu proteinlerinin in vitro koşullardaki antioksidan etkileri. *Marmara Eczacılık Dergisi*, 15: 18-24.
- Özçelik, S. (1983). İstatistik Analizi. Elazığ: Fırat Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Pagano, M. G. (1993). Sampling Theory. *Duxbury Press*, 469-72.
- Pariza, M. W. (1988). Dietary fat and cancer risk: evidence and research needs. *Annual Review of Nutrition* 8: 167-183.
- Park, K., & Ureda, J. R. (1999). Specific motivations of milk consumption among pregnant women enrolled in or eligible for WIC. *Journal of Nutrition Education*, 31(2), 76-85.
- Park, Y. W. (2009a). Bioactive components of goat milk In: Y. W. Park, (Ed.), *Bioactive components in milk and dairy products* (43-82). Ames, Iowa and Oxford, England: Wiley-Blackwell Publishers.
- Park Y. W. (2009b). Overview of bioactive components in milk and dairy products In: Y. W. Park, (Ed.), *Bioactive components in milk and dairy products* (3-14). Ames, Iowa and Oxford, England: Wiley-Blackwell Publishers.
- Parodi, P. W. (2008). Milk lipids: their role as potential anticancer agents. *Science des Aliments*, 28(1-2), 44-52.
- Pedhazur, E. J., & Schmelkin, L. P. (1991). Measurement, design, and analysis: An integrated approach (Student ed.). Hillsdale, New Jersey: US: Lawrence Erlbaum Associates, Inc.
- Petrillo, E. W., & Ondetti, M. A. (1982). Angiotensin converting enzyme inhibitors: Medicinal chemistry and biological actions. *Medicinal Research Reviews*, 2(1), 1-41.
- Pett, M. A., Lackey, N. R., & Sullivan J. J. (2003). *Making sense of factor analysis*. Utah, Salt Lake City: Sage Publications.
- Qi, L. (2014). Personalized nutrition and obesity. *Annals of Medicine*, 46(5), 247-252. doi: 10.3109/07853890.2014.891802.
- Ralston, R. A., Lee, J. H., Truby, H., Palermo, C. E., & Walker, K. Z. (2012). A systematic review and meta-analysis of elevated blood pressure and consumption of dairy foods. *Journal of Human Hypertension*, 26(1), 3-13.

- Raman, R. (2017). *How your nutritional needs change as you age*. Erişim adresi <https://www.healthline.com/nutrition/nutritional-needs-and-aging#section9>
- Rao, S, Yajnik, C. S, Kanade, A., Fall, C. H., Margetts, B. M., Jackson, A. A., ... Desai B. (2001). Intake of micronutrient-rich foods in rural Indian mothers is associated with the size of their babies at birth: Pune maternal nutrition study. *Journal of Nutrition*, 131(4), 1217-1224.
- Rival, S. G., Boeriu, C. G., & Wichers, H. J. (2001). Caseins and casein hydrolysates. 2. Antioxidative properties and relevance to lipoxygenase inhibition. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49(1), 295-302.
- Roy, M. K., Watanabe, Y., & Tamai, Y. (1999). Induction of apoptosis in HL-60 cells by skimmed milk digested with a proteolytic enzyme from the yeast *Saccharomyces cerevisiae*. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 88(4), 426-432.
- Rozenberg, S., Body, J. J., Bruyère, O., Bergmann, P., Brandi, M. L., Cooper, C., Reginster, J. Y. (2016). Effects of dairy products consumption on health: benefits and beliefs - A commentary from the Belgian Bone Club and the European Society for Clinical and Economic Aspects of Osteoporosis, Osteoarthritis and Musculoskeletal Diseases. *Calcified Tissue International*, 98(1), 1-17.
- Sachdeva, A., & Nagpal, J. (2009). Meta-analysis: efficacy of bovine lactoferrin in *Helicobacter pylori* eradication. *Alimentary Pharmacology & Therapeutics*, 29(7), 720-730.
- Samuel, T. M., Duggan, C., Thomas, T., Bosch, R., Rajendran, R., Virtanen, S. M., ... Kurpad A. V. (2013). Vitamin B12 intake and status in early pregnancy among urban South Indian women. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 62(2), 113-22. doi: 10.1159/000345589.
- Santiago, S. E., Park, G. H., & Huffman, K. J. (2013). Consumption habits of pregnant women and implications for developmental biology: a survey of predominantly Hispanic women in California. *Nutrition Journal*, 12, 91. doi: 10.1186/1475-2891-12-91.
- Sayers, A., & Tobias, J. H. (2008). Estimated maternal ultraviolet B exposure levels in pregnancy influence skeletal development of the child. *Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism*, 94(3), 765-771.
- Schanbacher, F. L., Talhouk, R. S., Murray, F. A., Gherman, L. I., & Willet, L. B. (1998). Milk-born bioactive peptides. *International Dairy Journal*, 8(5-6), 393-403.

- Schlimme, E., & Meisel H. (1995). Bioactive peptides derived from milk proteins. Structural, physiological, and analytical aspects. *Die Nahrung*, 39(1), 1-20.
- Schmid, R. (2009). *The untold story of milk*. Washington, DC, United States: New Trends Publishing Inc.
- Science & Technology (2019). *The importance of Nutrition*. Erişim adresi <http://sta.ie/perch/resources/lessons/a4bimlessoned.1-1.pdf>
- Shamim, A. A., Mashreky, S. R., Ferdous, T., Tegenfeldt, K., Roy, S., Rahman A. K. M. F., ...Shaheen N. (2016). Pregnant women diet quality and its sociodemographic determinants in southwestern bangladesh. *Food and Nutrition Bulletin*, 37(1), 14-26.
- Sharma, S., 1996. Applied multivariate techniques. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Shelton, T. (2018). *Milk for lunch: The history and health of milk in school lunches*. Erişim adresi <https://scholarship.depauw.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1094&context=studentresearch>
- Smit, E., Nieto, F. J., Crespo, C. J., & Mitchell, P. (1999). Estimates of animal and plant protein intake in US adults: results from the Third National Health and Nutrition Examination Survey, 1988–1991. *Journal of the American Dietetic Association*, 99(7), 813-820. doi: 10.1016/S0002-8223(99)00193-5.
- Soedamah-Muthu, S. S., Verberne, L. D., Ding E. L., Engberink, M. F., & Geleijnse, J. M. (2012). Dairy consumption and incidence of hypertension: a dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. *Hypertension*, 60(5), 1131-1137.
- Suetsuna, R., Ukeda, H., & Ochi, H. (2000). Isolation and characterization of free radical scavenging activities peptides derived from casein. *The Journal of Nutritional Biochemistry*, 11(3), 128-131.
- Tabachnick, B. G., & Fidell, L.S. (2007). *Using multivariate statistics* (5th Ed.). USA: Pearson.
- Tannahill, R. (1973). *Food in History*. Great Britain: Eyre Methuen.
- Thompson, R. F., & Einstein, F. H. (2010). Epigenetic basis for fetal origins of age-related disease. *Journal of Women's Health*, 19(3), 581-587.
- Tomita, M., Wakabayashi, H., Shin, K., Yamauchi, K., Yaeshima, T., & Iwatsuki, K. (2009). Twenty-five years of research on bovine lactoferrin applications. *Biochimie*, 91(1), 52-57.

- Toxqui, L., Blanco-Rojo, R., Wright, I., Perez-Granados, A. M., & Vaquero, M. P. (2013). Changes in blood pressure and lipid levels in young women consuming a vitamin D-fortified skimmed milk: a randomised controlled trial. *Nutrients*, 5(12), 4966-4977.
- Tukey, J. W. (1949). Comparing individual means in the analyses of variance. *Biometrics*, 5, 99- 114.
- Tuokkola, J. (2011). *Dietary aspects of cow's milk allergy in young children*. Erişim adresi <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.1017.4521&rep=rep1&type=pdf>
- Türk Standardı. (2002). İnek sütü-Çiğ (TS 1018). Erişim adresi <https://intweb.tse.org.tr>
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2019). *Medeni duruma göre nüfus bilgileri (15 Yaş Üstü)*. Erişim adresi <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>
- U.S. Department of Agriculture. (2009). *USDA national nutrient database for standard reference*. Erişim adresi <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>
- U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. (2015). *2015-2020 Dietary Guidelines for Americans*. Erişim adresi <http://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>
- Viljoen, M. (1995). Lactoferrin: a general review. *Haematologica*, 80(3), 252-267.
- Wakabayashi, H., Takase, M., & Tomita, M. (2003). Lactoferricin derived from milk protein lactoferrin. *Current Pharmaceutical Design*, 9(16), 1277-1287.
- Walson, J. L., & Berkley, J. A. (2018). The impact of malnutrition on childhood infections. *Current Opinion in Infectious Diseases*, 31(3), 231-236.
- Walstra, P., Wouters, J. T. M., Geurts, T. J. (2006). *Dairy science and technology*. Florida: CRC Press.
- Wang, M., He, M., Shen, X., Wu, X., Yu, X., He, F., & Li, M. (2019). Prevalence and influencing factors of food hypersensitivity in infants reported by parents in Chengdu City. *Wei Sheng Yan Jiu*, 48(4), 594-600.
- West, K. P. (2002). Extent of vitamin A deficiency among pre-school children and women of reproductive age. *Journal of Nutrition*, 132(9), 2857-2866.
- Willemsse, J. P. M. M., Meertens, L. J. E., Scheepers, H. C. J., Achten, N. M. J., Eussen, S. J., van Dongen, M. C., & Smits, L. J. M. (2019). Calcium intake from diet and supplement use during early pregnancy: the Expect study I. *European Journal of Nutrition*, 58 (320), 1-8.

- Wilson, M. D., & Rudel L. L. (1994). Review of cholesterol absorption with emphasis on dietary and biliary cholesterol. *Journal of Lipid Research*, 35(6), 943-955.
- World Health Organisation. (2016). *What is malnutrition?* Erişim adresi <http://www.who.int/features/qa/malnutrition/en/>
- World Health Organization. (2012a). *The vitamin and mineral nutrition information system (VMNIS)*. Erişim adresi <http://www.who.int/vmnis/database/anaemia/countries/en/index.html>
- World Health Organization. (2012b). *Serum and red blood cell folate concentrations for assessing folate status in populations*. Erişim adresi http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75584/1/WHO_NMH_NHD_EPG_12.1_eng.pdf
- World Health Organization. (2013). *Guidelines: WHO recommendations on postnatal care of the mother and newborn*. Erişim adresi https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/97603/9789241506649_eng.pdf;jsessionid=BA5A54BB315E1B2FD7C23B82069EC462?sequence=1
- Zeisel, S. H. (2006). The fetal origins of memory: The role of dietary choline in optimal brain development. *Journal of Pediatrics*, 149(5), 131-136.
- Zhang, X., & Beynen, A. (1993). Lowering effect of dietary milk-whey protein v. casein on plasma and liver cholesterol concentrations in rats. *British Journal of Nutrition*, 70(1), 139-146.

EKLER

EK 1: Anket Formu

EK 2: Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeği

EK 3: Beylikdüzü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün resmi izin yazısı

EK 4: Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Başhekimliği'nin resmi izin yazısı

EK 5: Tez çalışmasının yürütüldüğüne dair resmi yazı



EK 1:

ANKET FORMU

Sayın Katılımcı;

Süt ve süt ürünlerinin hamilelik döneminde tüketilmesi anne ve bebek sağlığı için büyük önem arz etmektedir. Yanıtlayacağınız anket ile hamile bayanların süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik yapılan bu çalışma, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Bölümü Yüksek Lisans programı kapsamında yapacağım tez çalışmasının verilerini oluşturacaktır. Sizin yanıtlarınızdan elde edilecek veriler anne ve çocuk sağlığının korunması ve gelişimi için süt ve süt ürünlerinin önem düzeyi hakkında günümüzde yapılan ve gelecekte yapılması planlanan bilimsel çalışmalar için yol gösterici olacaktır. Bu nedenle soruların tümüne doğru ve samimi cevap vermeniz büyük önem taşımaktadır.

Ankete katılmak gönüllülük esasına dayanmaktadır. **Kimliğinizin gizli kalması için anketi doldururken adınız, soyadınız, TC Kimlik numaranız, doğum tarihiniz gibi kişisel bilgilerinizi kesinlikle yazmayınız.** Talebiniz halinde çalışma sonucunun bir örneği tarafınıza gönderilecektir. İlgili öneri ve talepleriniz için sencertaskn@gmail.com mail adresinden iletişime geçebilirsiniz. Şimdiden ilginiz için çok teşekkür ederim.

1168115162

Sencer TAŞKIN

Yüksek Lisans Öğrencisi

A. KATILIMCIYA AİT DEMOGRAFİK BİLGİLER

1. Yaşınız:

20≤ 21-26 27-32 ≥33

2. Eğitim düzeyi:

İlkokul Lise Üniversite Yüksek lisans ve Üstü

3. Hanede yaşayan birey sayısı:

1-2 3-4 5 ve üzeri

4. Hamilelikten önce kronik sindirim rahatsızlığınız var mıydı?

Evet Hayır Bilmiyorum

5. Yukarıdaki soruya cevabınız evet ise aşağıdaki hastalıklardan hangisi sizde var? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

Mide rahatsızlığı Bağırsak rahatsızlığı Karaciğer rahatsızlığı

Alerjik reaksiyonlar Diyabet Diğer

6. Hamilelik esnasında sindirim rahatsızlığınız oldu mu?

- Evet Hayır Bilmiyorum

7. Yukarıdaki soruya cevabınız evet ise aşağıdaki rahatsızlıklardan hangisi oldu? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Mide yanması Mide ekşimesi Mide bulantısı Kusma
 Şişkinlik Hazımsızlık

8. Haneye giren ortalama aylık gelir?

- 0-3.000 TL 3.001-4.500 TL 4.501-6.167 TL ≥6.168 TL

B. SÜT TÜKETİMİNE YÖNELİK ALIŞKANLIKLAR

1. Süt tüketim alışkanlıkları konusunda hangi kaynaktan bilgi alıyorsunuz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Televizyon ve radyo Gazete Dergi Sağlık personeli
 Arkadaş Akraba Kitap Okul İnternet
 Önceki hamilelikten olan tecrübeler

2. Süt ve süt ürünlerinin fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?

- Normal Pahalı

3. Süt için aşağıdakilerden hangi seçenek sizin için en önemlidir?

- Hijyen Fiyat Organik olması Ambalajı
 Markası Sağlıklı olması

4. Süt ve süt ürünlerinin etiketine baktığımızda ilk neye dikkat edersiniz?

- Gıda standartları Üretim yeri Yasal üretim izni
 Katkı maddeleri Besin değeri Son tüketim tarihi

5. Aşağıda ismi geçen süt ve süt ürünlerinden aylık ne kadar alıyorsunuz?

Ürünler	Birim (Kilogram veya Litre)
Açık Süt	Birim
Pastörize Süt	Birim
UHT Süt	Birim
Peynir	Birim
Lor	Birim
Yoğurt	Birim
Ayran	Birim
Kefir	Birim
Kaymak	Birim
Dondurma	Birim
Sütlü Tatlılar	Birim

6. Süt ve süt ürünlerini nereden alıyorsunuz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- Bakkaldan Marketten Şarküteriden Mandıradan
 Pazardan Köyden

7. Sütü hangi şekillerde kullanıyorsunuz? (Birden fazla işaretleme yapabilirsiniz)

- İçme sütü Yoğurt yapımı Kefir yapımı Sütlü tatlı yapımı
 Peynir ve lor yapımı

8. Çiğ süt alıyor musunuz?

- Evet Hayır

9. Raf ömrü açısından karton kutulu sütlere (U.H.T) güveniyor musunuz?

- Evet Şüpheliyim Hayır

10. Süt ve süt ürünleri tüketiminden sonra rahatsızlık yaşıyor musunuz?

- Evet Bazen Hayır

11. Laktoz intoleransınız (hassasiyetiniz) var mı?

- Evet Hayır

12. Aşağıdaki hangi olumsuz durum süt tüketim alışkanlığınızı değiştirebilir?

- Firmaya ilişkin olumsuz haberler İthal ürün olması
 Katkı maddesi kullanılması Dedikodular Hayvansal hastalıklar

EK 2: Süt ve Süt Ürünleri Tüketimi ve Bilgi Düzeylerine Yönelik Tutum Ölçeği

13. Aşağıdaki ifadeleri yorumlayıp size yakın gelen seçeneği işaretleyin? (Lütfen her ifade için tek seçenek işaretleyin ve cevapsız soru bırakmayın.)

No	İFADELER	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
1	Süt ısıt işlem uygulanarak içilmelidir					
2	Süt ve süt ürünleri buzdolabında muhafaza edilmelidir					
3	Süt son tüketim tarihinden önce tüketilmelidir					
4	Pastörize ya da sterilize süt ısıt işlem uygulanmadan tüketilebilir					
5	Ürün ambalajı önemlidir					
6	Ambalajlı süt ve süt ürünleri koruyucu madde içerebilir					
7	Ambalajsız süt tüketilebilir					
8	Süt tüketerek bazı hastalıklardan korunuruz					
9	Sütün yağ oranına dikkat edilmelidir					
10	Gıda standartları önemlidir (TSE, ISO, HACCP, OHSAS gibi)					
11	Süt obeziteye neden olmaz					
12	Üreticinin bilinçli olması süt kalitesini artırır					
13	Süt çiğ olarak tüketilemez					
14	Süt tüketimi ile ilgili daha fazla reklam yapılmalıdır					

EK 3: Dokuz Eylül Üniversitesi Hastanesi Başhekimliğinin resmi izin yazısı



T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
UYGULAMA VE ARAŞTIRMA HASTANESİ BAŞHEKİMLİĞİ



E-İmzalıdır

Sayı : 72292585-00.99-E.33757
Konu : Anket Çalışması

08/06/2018

Sencer TAŞKIN
Beylik Düzü İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Kavaklı Mahallesi İstanbul Caddesi No: 43
Beylikdüzü / İSTANBUL
0555 808 75 70

İlgi : 11.04.2018 tarih ve 32151665-806.01.03-32858 sayılı yazınız.

İlgi yazınızda bahsi geçen "Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeylerinin ve Tüketim Durumlarının Belirlenmesi" konulu tez çalışmanız için hastanemizde anket çalışması yapmanız uygun görülmüştür.
Bilgilerinize rica ederim.

Prof. Dr. Mete EDİZER
Başhekim



Adres: İnciraltı Mahallesi, Mithatpaşa Cd. İnciraltı yerleşkesi
No:1606, 35340 Narlıdere/Balçova/İzmir
Tel: 0(232) 412 1212
Elektronik Ağ: <http://www.hastane.deu.edu.tr/>
Kep Adresi: dokuzeyluluniversitesi@hs01.kep.tr
Bu belge 5070 sayılı e-İmza Kanununa göre Prof. Dr. Mete EDİZER tarafından 08.06.2018 tarihinde e-imzalanmıştır.
Evrakınızı <http://dogrulama.deu.edu.tr> linkinden B86AB8F7X6 kodu ile doğrulayabilirsiniz.

Bilgi İçin İrtibat:
Pakize ÖZGENÇ
Dahili:
E-Posta: pakize.ozgenc@deu.edu.tr



EK 4: Beylikdüzü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün resmi izin yazısı



T.C.
BEYLİKDÜZÜ KAYMAKAMLIĞI
İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

Sayı : 29628597-900-E.1119035
Konu : Sencer TAŞKIN İzin Hk.


10.04.2018

Sayın Sencer TAŞKIN

İlgi : 10.04.2018 tarih ve 1314937 sayılı dilekçeniz.

İlgi dilekçenizde belirtmiş olduğunuz tez ve anket çalışmanızı yürütmenizde herhangi bir sakınca görülmemiştir.

Bilgilerinize rica ederim.

 e-İmzalıdır

Faruk DOĞAN
İlçe Müdürü

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : BLSGTNXZLIERZLIHYOGU Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/gida-tarim-hayvancilik-bakanligi-ebys>
Kavaklı Mah. İstanbul Cad. No:43 Beylikdüzü / İSTANBUL
Tel: (0212) 875 96 55 Faks: (0212) 875 96 56
E-Posta: beylikduzu@tarim.gov.tr Kep: beylikduzu@gthb.hs01.kep.tr

Bilgi için: Banu ÖZDEMİR
Büro Personeli
Telefon No: (212) 875 96 55-18

EK 5: Tez çalışmasının yürütüldüğüne dair resmi yazı

Evrak Tarih ve Sayısı: 06/04/2018-E.4272



T.C.
NAMIK KEMAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü

Sayı : 96396750-302.99-E. 4272
Konu : Yüksek Lisans öğrencisi Sencer
TAŞKIN

06/04/2018

İLGİLİ MAKAMA

Enstitümüz Gıda Mühendisliği Tezli Yüksek Lisans Programında 1168115162 no ile öğrenim görmekte olan Sencer TAŞKIN, "Gebe Kadınların Süt ve Süt Ürünleri ile İlgili Bilgi Düzeylerinin ve Tüketim Durumlarının Belirlenmesi" konulu tez çalışmasını yürütmektedir. Bu belgede adı geçeninin isteği üzerine düzenlenmiştir.

e-İmzalıdır
Prof. Dr. Fatih KONUKCU
Müdür



Kadriye ÇİL
NKÜ Fen Bilimleri Enstitüsü
Enstitü Sekreteri

Namık Kemal Mah. Kampüs Cad. Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ
Telefon:(282) 250 4400 Faks(282) 250 9930
E-Posta:fbe@nku.edu.tr Elektronik A&E:http://fbe.nku.edu.tr/

Bilgi için: Kadriye Çil
Enstitü Sekreteri
Dahili No: 4404



ÖZGEÇMİŞ

Sencer TAŞKIN 1989 yılında İzmir’de doğdu. İlk ve orta eğitimini Ayrancılar İlköğretim Okulu ve Ayrancılar Atatürk İlköğretim Okulu’nda, lise eğitimini ise Gaziemir Lisesi’nde (Y.D.A) tamamladı. Üniversite eğitimini Celal Bayar Üniversitesi’nde (Gıda Mühendisliği Bölümü) tamamladı. Şu an Beylikdüzü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünde çalışmaktadır.

