



KOP BÖLGESEL KALKINMA SEMPOZYUMU

unikopsemp.nevsehir.edu.tr

26-28 EKİM 2021



BİLDİRİ KİTABI
PROCEEDINGS BOOK

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları No: 31

Bu kitabın basım, yayım ve satış hakları Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesine aittir. Bütün hakları saklıdır.

Kitabın tümü ya da bölümü/bölemleri Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesinin yazılı izni olmadan elektronik, optik, mekanik ya da diğere yollarla basılamaz, çoğaltılamaz ve dağıtılamaz.

Copyright 2021 by Nevşehir Hacı Bektaş Veli University. All rights reserved.

No part of this book may be printed, Reproduced or distributed by any electronical, optical, mechanical or other means without the written permission of Nevşehir Hacı Bektaş Veli University.

Kapak Düzeni:

Öğretim Görevlisi Bülent BİLGİN

Tasarım-Dizgi:

Öğretim Görevlisi Dr. Muharrem ÖZLÜK

ISBN: 978-605-4163-49-6

1. Baskı

NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ, Nevşehir, 2021

VIII. Uluslararası KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu
26-28 Ekim 2021, Nevşehir

8th International KOP Regional Development Symposium
26-28 October 2021, Nevşehir

Editörler:

Prof. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU

Dr. Öğretim Üyesi Gökçe BECİT İŞÇİTÜRK

E- ISBN: 978-605-4163-49-6

Bu kitapta yer alan bildirilerin sorumluluğu bildiri yazarlarına aittir.

Nevşehir

Aralık, 2021

ONUR KURULU (Honorable Board)

İnci Sezer BECEL, Nevşehir Valisi

Prof. Dr. Semih AKTEKİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Rektörü & UNIKOP Dönem Başkanı

Dr. Mehmet SAVRAN, Nevşehir Belediye Başkanı

Mahmut Sami ŞAHİN, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanı

Prof. Dr. Yusuf ŞAHİN, Aksaray Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Hasan Ali KARASAR, Kapadokya Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Sayın Mehmet AKGÜL, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Bayram SADE, KTO Karatay Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Ersan ASLAN, Kırıkkale Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Vatan KARAKAYA, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Cumhuri ÇÖKMÜŞ, Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Babür ÖZÇELİK, Konya Teknik Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Cem ZORLU, Necmettin Erbakan Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Muhsin KAR, Niğde Ömer Halis Demir Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Metin AKSOY, Selçuk Üniversitesi Rektörü

Prof. Dr. Ahmet KARADAĞ, Yozgat Bozok Üniversitesi Rektörü

DÜZENLEME KURULU BAŞKANLARI (Heads of The Organizing Committee)

İnci Sezer BECEL, Nevşehir Valisi

Prof. Dr. Semih AKTEKİN, NEVÜ Rektörü & UNIKOP Dönem Başkanı

Dr. Mehmet SAVRAN, Nevşehir Belediye Başkanı

Mahmut Sami ŞAHİN, KOP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanı

DÜZENLEME KURULU (Organizing Committee)

Prof. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU, NEVÜ Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Serkan ŞAHİNKAYA, NEVÜ Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Ersan KABALCI, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Şahlan ÖZTÜRK, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Bayram DEVİREN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Doç. Dr. M. Cüneyt BAĞDATLI, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Dr. Öğretim Üyesi Gökçe BECİT İŞÇİTÜRK, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Öğr. Gör. Dr. Bilgin YAZLIK, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

SEMPOZYUM SEKRETERYASI

Arş. Gör. Dr. Mualla KETEN, Biyosistem Müh. Böl.

Arş. Gör. Dr. Umut YÜCEL, İnşaat Müh. Böl.

Arş. Gör. Şennur Merve YAKUT, Çevre Müh. Böl.

Arş. Gör. Aydın BOYAR, Elektrik-Elektronik Müh. Böl.

Arş. Gör. Ayşe CANBOLAT, Fizik Böl.

Arş. Gör. Serkan DERİCİ, İşletme Böl.

Arş. Gör. Yasin CANPOLAT, Jeoloji Müh. Böl.

Arş. Gör. Bilal BARAN, İnşaat Müh. Böl.

Arş. Gör. Başak ÖZTÜRK, Bilgisayar Müh. Böl.

Arş. Gör. Gülden Günay BULUT, Elektrik-Elektronik Müh. Böl.

BİLİM KURULU (Scientific Committtee)

Prof. Dr. Mustafa Hilmi ÇOLAKOĞLU, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi

Prof. Dr. Ayhan ÖZÇİFTÇİ, Aksaray Üniversitesi

Prof. Dr. Vesile ŞENOL, Kapadokya Üniversitesi

Prof. Dr. Ercan OKTAY, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi

Prof. Dr. Mehmet BAŞALAN, Kırıkkale Üniversitesi

Prof. Dr. Mustafa KURT, Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi

Prof. Dr. Durmuş Tayyar ŞEN, Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi

Prof. Dr. Zekeriya MIZIRAK, Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi

Prof. Dr. Hüseyin Selçuk HALKACI, Konya Teknik Üniversitesi

Prof. Dr. Çağatay ÜNÜSAN, KTO Karatay Üniversitesi

Prof. Dr. İlyas GÖKHAN, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Emrullah EKEN, Selçuk Üniversitesi Rektör Yardımcısı

Prof. Dr. Şenol AKIN, Yozgat Bozok Üniversitesi

DAVETLİ KONUŞMACILAR(Invited Speakers)

Prof. Dr. Mustafa AFŞİN, Aksaray Üniversitesi

İlkay YÜKSEL, MEDAŞ Yenilenebilir Enerji ve Tesis Kabul Müdürü

Konular

- ❖ TARIM (AGRICULTURE)
 - ✓ Tarımsal Sulama (Agricultural Irrigation)
 - ✓ Toprak ve Su Kaynakları Yönetimi (Soil and Water Resources Management)
 - ✓ Çevre Yönetimi (Environmental Management)
 - ✓ İklim Değişikliği (Climate Change)
 - ✓ Organik Tarım (Organic Agriculture)
 - ✓ Bağcılık (Viticulture)
 - ✓ Seracılık (Greenhouse)
 - ✓ Bitkisel Üretim (Herbal Production)
 - ✓ Hayvansal Üretim (Animal Production)
 - ✓ Bitki Besleme (Plant Nutrition)
 - ✓ Coğrafi Bilgi Sistemleri (Geography Information Systems)
 - ✓ Uzaktan Algılama (Remote Sensing)
- ❖ ALTERNATİF ENERJİ KAYNAKLARI (ALTERNATIVE ENERGY SOURCES)
 - ✓ Jeotermal Enerji (Geothermal Energy)
 - ✓ Rüzgâr Enerjisi (Wind Power)
 - ✓ Güneş Enerjisi (Solar Energy)
 - ✓ Biyogaz Enerjisi (Biogas Energy)
 - ✓ HES Enerjisi (HES Energy)
- ❖ TURİZM (TOURISM)
 - ✓ Turizm İşletmeciliği (Tourism Management)
 - ✓ Turizm Rehberliği (Tourism Guidance)
 - ✓ Gastronomi (Gastronomy)
 - ✓ Rekreasyon Yönetimi (Recreation Management)
- ❖ BİLİŞİM TEKNOLOJİLERİ VE SİBER GÜVENLİK
 - (INFORMATION TECHNOLOGIES AND CYBER SECURITY)
 - ✓ Bilişim Sistemleri (Information Systems)
 - ✓ Bilişim Teknolojileri (Information Technologies)
 - ✓ Siber Güvenlik (Cyber security)
 - ❖ KÜRESEL EKONOMİK GÜVENLİK (GLOBAL ECONOMIC SECURITY)
 - ✓ Gıda Güvenliği (Food Safety)
 - ✓ İş Sağlığı ve Güvenliği (Occupational Health and Safety)
 - ✓ Ekonominin Güvenliği (Economic Security)
 - ✓ Jeopolitik Güvenlik (Geopolitical Security)
 - ❖ KİMYASAL, BİYOLOJİK, RADYOLOJİK, NÜKLEER TEHDİTLER (KBRN)
 - ✓ Kimyasal Tehditler (Chemical Threats)
 - ✓ Biyolojik Tehditler (Biological Threats)
 - ✓ Radyolojik Tehditler (Radiological Threats)
 - ✓ Nükleer Tehditler (Nuclear Threats)

İÇİNDEKİLER

Nevşehir- Hacıbektaş İlçesi Toprak Özelliklerinin Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) Yardımıyla Değerlendirilmesi	5
Bazı Arazi Özelliklerinin Niğde-Çiftlik İlçesi Örneğinde Mekansal Olarak İncelenmesi	13
KOP Bölgesinde Hayvan Barınaklarının Isıtılmasında Jeotermal Enerji Kullanımı	22
KOP Bölgesinde Tarım Ürünlerinin Kurutulmasında Jeotermal Enerji Kullanımı	30
KOP Bölgesinde Jeotermal Seracılığın Geliştirilmesi	42
KOP Bölgesinde Su Ürünleri Yetiştiriciliğinde Jeotermal Enerji Kullanımı	59
KOP Bölgesinde Jeotermal Enerjinin Tarımsal Uygulamalarda Kullanımına İlişkin Genel Tespit, İhtiyaç ve Öneriler	70
Fiyat İstikrarı, Ekonominin Güvenliği: Türkiye Üzerine Bir İnceleme	88
COVID-19 Pandemisinin Sağlık Turizmi Üzerine Etkisi.....	105
Aksaray Malaklı Köpeği Morfolojisi Üzerinde Değerlendirmeler	107
COVID-19 Döneminde KOP Bölgesi Tarımsal Kredilerin Analizi	108
Konya Kapalı Havzası'nda Sulama Organizasyonlarının Su Yönetimi Sorunları.....	109
COVID-19 Salgını Kapsamında Türkiye'de Sofralık Yumurta Üretimi ve Yem Hammadde İthalatının Değerlendirilmesi	122
Çobanlık Mesleğine Bakış: Çobanlık ve Hayvan Bakıcılığı	134
Development of a New Lupin Debittering Method With Ultrasound Application.....	146
Türkiye Yumurta Endüstrisinde KOP Bölgesinin Yeri	156
The Impact of Konya Plain Project on The Agriculture Sector Employment in Konya and Karaman	158
GSYİH ile Sosyal Sermaye Arasındaki İlişki: TR71 Bölgesi'ne Yönelik Panel Veri Analizi	160
Sailing Tourism And Regional Development.....	162
KOP Bölgesi Gastronomi Haritasının Oluşturulması Üzerine Bir Değerlendirme	164
KOP Bölgesindeki İşletmelerde Yalın Üretim Metodları ile Verimliliğin Artırılmasına Yönelik Model Çalışmaları	165
Çumra – Karapınar Bölgesinde Yer Altı Suyu İdaresi: Topluluk Yönetiminden Açık Erişim Rejimine.....	179
Sulama Kooperatiflerinde Kullanılan Derin Kuyu Pompaj Sistemi Yönetimi için Kablosuz Ağ Sistemleri ve Mobil Altyapısı Destekli Donanım ve Yazılım Sistemi.....	190
İsviçre Esmeri Düvelerde Ketoprofen ve Flunixin Uygulamasının Gebelik Oranı Üzerine Etkisi	191
Nevşehir – Kozaklı Bölgesinde Domates Üretimi Yapılan Jeotermal Isıtımlı Plastik Seralar İçin Isı Gereksiniminin Belirlenmesi.....	203
Nevşehir – Kozaklı Yöresinde Günlük Işık Toplamının Seralarda Yetiştirilen Bazı Sebze ve Süs Bitkileri İçin Uygunluğunun Değerlendirilmesi	217
Entansif Şartlarda Yetiştirilen Kızılger Tipi Kıl Keçilerinde Karkas ve Bazı Et Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi.....	242
Nevşehir İlinin Su Ürünleri Avcılık ve Yetiştiriciliği.....	264
KOP Bölgesinin 2020 Yılı Su Ürünleri Avcılığı ve Yetiştiriciliği	266
Antibiotics Residues in Aquaculture and Public Health.....	268

Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi Hayvan Hastanesi ve Hayvan Sağlığına Katkısı	279
Niğde Halkının Kale ve Kent Ormanına Yönelik Tutumları	286
Konya İlinde Çiftçilerin Doğrudan Ekim Yöntemine Olan Tutum ve Davranışlarının Belirlenmesi	287
Determining the Competitiveness of The Anatolia Region in Tourism by SWOT Analysis	308
Bulgur Yan Ürünlerinin Gıda Endüstrisinde Kullanımı	309
Geleneksel Eriştenin Besleyici ve Fonksiyonel Özelliklerinin Geliştirilmesinde Kullanılan Hammaddeler.....	310
İn Vitro Koşullarda Farklı Giberellik Asit Konsantrasyonlarının Endemik Tür Hypericum Bilgehan-Bilgili’de Tohum Çimlenmesi Üzerine Etkisi	311
Koyun Yününden Gelen Doğal Bir Biyopolimer: Keratin	312
Farklı Tüy Renklerindeki Japon Bildircinlarında Büyüme Eğrilerinin Doğrusal Olmayan Modeller ile Karşılaştırılması	317
Süt Sığırcılığında Tekdüzen Muhasebe Sistemine Göre Maliyet Hesaplaması.....	319
Konya Teknoloji Ovası Projesi.....	321
Enrichment of Puffed Rice-Corn Cake With Buckwheat and Quinoa.....	329
E-Devlet Uygulamaları ve Güvenlik	339
Repeat Breeder Sığırlarda Embriyo Transferinin Döl Verimine Etkisi	340
Kavuzsuz Arpanın Önemi, Kullanım Alanları ve KOP Bölgesinde Üretilme İmkanları	347
Quercetin Antioksidanı Üzerine Bir ESR Çalışması	358
Kırsal Arazi Düzenlemesi Uygulamalarında Mülkiyete Yönelik Sorunların Değerlendirilmesi: KOP Bölgesi Örneği	359
İklim Değişikliğinin Getirdiği Değişim ve Riskler: Akıllı Kent Konya Örneği.....	371
Artırılmış Atıksuların Tarımsal Sulamada Kullanılmasında Mikrikirletici Riski.....	387
Nevşehir, Niğde İlleri Çilek Fidelik Üretiminde Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri	389
Keme Mantarı (Terfezia spp.)’nın Kültüre Alınması Üzerine Çalışmalar.....	391
COVID-19 ve Gıda Güvenliği.....	404
Beyşehir’in Gastronomik Değerleri ve Tanıtımına Yönelik Kavramsal Bir Değerlendirme	412
Gastronomi, Doğal ve Kültürel Açından Çekiciliklerin Destinasyon Markalaşması Lapsamında İncelenmesi: Beyşehir Örneği.....	421
Çevre Yönetim Muhasebesinin Kurumsal Sürdürülebilirliğe Etkisi	435
Environmental Management in Municipalities.....	437
Fotolitografi İle Fotodirenç Desenlendirme.....	439
Ito, Izo ve Ito/Izo Saydam İletken Oksit Filmlerin Optik ve Elektriksel Karakterizasyonu.....	441
Solüsyon Bazlı Perovskit Güneş Hücresi Üretimi	443
Glutensiz Makarna Üretim Parametrelerinin Belirlenmesi.....	456
Endüstriyel Boyutta Güneş Seviye Kristal Silisyum Kütük Üretimi	464
Bulgur Altı Unun Ekstrüde Çerez Gıda Üretiminde Kullanımı.....	466
Silisyum Pul Temizliğinin Heteroeklem Güneş Hücrelerinin Verimliliği Üzerine Etkisi.....	475
Çift Taraflı Silisyum Heteroeklem Güneş Hücresi Üretimi.....	477
Bisküvi Sanayisi Artık/Yan Ürünlerinin Ekstrüde Çerez Gıda Üretiminde Kullanımı	479

El-tipi LiDAR Verisiyle Ağaç Gövdelerinin Tespiti ve Sınıflandırılmasında Yapay Zeka Teknikleri	489
Uşak Tarhanasının Bazı Kalite Karakteristiklerinin Belirlenmesi.....	498
Turizm ve Planlama: Nevşehir – Göreme Balon Turizmi – GZFT Analizi.....	506
Konya Kapalı Havzası'na Yönelik İklim Tehlikeleri	516
KOP Bölgesinde Arıtılmış Evsel/Kentsel Atıksuların Tarımsal Üretimde Yeniden Kullanımı: Potansiyel, Riskler ve Faydalar	518
UV-C Radyasyon Teknolojisi ve Gıda Güvenliği	519
Nötr Noktası Kenetlemeli ve Aktif Nötr Noktası Kenetlemeli Eviricilerin Tasarımı ve Analizi ...	527
Sürdürülebilir Kültür Turizmi Bağlamında Antik Kentler: Aizanoi Antik Kenti Örneği.....	541
Türkiye'deki Şehir Markalaşması Kavramına İlişkin Yazılmış Tezlerdeki Eğilimler: Bir İçerik Analizi.....	550
Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko Turizmin Önemi: Taşucu Örneği.....	551
Toprak ve Su Kaynaklarının Sürdürülebilir Yönetiminde Toprak Altı Damla Sulama Sistemi.....	553
Kapadokya Ulaşım Araçları İçin Konum Tabanlı Model Önerisi	554
Orta Toroslarda Alternatif Enerji Kaynakları	564
Kozaklı Jeotermal Alanındaki Karstik Yapıların Jeofizik Yöntemlerle Gözlemlenmesi	565
Gastronomik Bir Unsur Olarak Hedonik Beslenme	567
The Role of Geographically Indicated and Candidate Products in Nevşehir Cuisine in Regional Development.....	581
Turizmin Bölgesel Gelişiminde Kalkınma Ajanslarının Rolü: Ahiler Kalkınma Ajansı Örneği ...	583
Destinasyon Tanıtımında Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin WEB Sitelerinde Kullanımı ...	600
Bazı Japon Bildiricini Varyetelerinde Besi Özellikleri.....	602
Bilgi İşlem Merkezlerinin Enerji Talebinin Modellenmesi ve Simülasyonunun Enerji Verimliliğine Olan Etkisi	610
Yenilenebilir Enerji Sistemlerinin Modellenmesi ve Simülasyonu İçin Kullanılan Yazılımlar	618
KOP Bölgesinde Buğdayın Azotlu Gübre İhtiyacının Belirlenmesi	629
KOP Bölgesinde Katı ve Sıvı Fosforlu Gübre (DAP) Uygulamalarının Buğdayın Gelişimine Etkisi	639
Konya Kapalı Havzası'na Yönelik İklim Tehlikeleri	648

Gastronomik Bir Unsur Olarak Hedonik Beslenme

Hedonic Nutrition As A Gastronomic Element

Nevres SEZEN*, Dr. Öğr. Üye. Emrah KESKİN**

ÖZET:

Beslenme, yaşamsal faaliyetlerin devamlılığı için zorunlu bir davranışsal ihtiyaçtır. Modern dünyada yiyeceklere erişimde yaşanan refah, insanların beslenme davranışlarının çeşitlenmesini sağlamıştır. Beslenme davranışlarındaki değişikliklerde fiyat, lezzet, besin değeri, ulaşım gibi unsurlar etkilidir. Besinlerin seçiminde ise duygular, din, kültür, deneyimler, sosyo-demografik yapı ve çevresel faktörler etkilidir. Hedonizm (hazcılık), insanlara zevk veren faaliyetleri ve bu faaliyetlerin sürdürülmesini savunur. Hedonizmin felsefi, ahlaki, psikolojik, rasyonelleştirici, aksiyolojik, geleneksel ve modern olmak üzere çeşitli türleri bulunmaktadır. Beslenme açısından hedonizm (hedonik beslenme) ise, insanların tokluk hislerine rağmen, haz almak, eğlenmek, mutlu olmak ve hoş vakit geçirmek amacıyla gerçekleştirdikleri beslenme davranışlarıdır. Bu çalışmada gastronomide hedonik beslenmeyi incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yapılmıştır. Çalışma sonucunda insanları hedonik beslenmeye yönelten haz isteği, duygular, çevre, yiyeceğe erişim, yiyeceklerin çekiciliği gibi içsel ve dışsal birçok faktörün olduğu belirlenmiştir.

Anahtar sözcükler: Beslenme, hedonizm, hedonik beslenme

ABSTRACT: :

Nutrition is a mandatory behavioral need for the continuity of vital activities. The prosperity experienced in access to food in the modern world has enabled people to diversify their nutritional behaviors. Factors such as price, taste, nutritional value and transportation are effective in changes in nutritional behaviors. In the selection of nutrients, emotions, religion, culture, experiences, socio-demographic structure and environmental factors are effective. Hedonism advocates activities that give people pleasure and the continuation of these activities. There are several types of hedonism, including philosophical, moral, psychological, rationalizing, axiological, traditional and modern. In terms of nutrition, hedonism (hedonic nutrition) is the nutritional behaviors that people perform in order to get pleasure, have fun, be happy and have a good time despite their feelings of fullness. In this study, document analysis, one of the qualitative research methods, was conducted in order to examine hedonic nutrition in gastronomy. As a result of the study, it was determined that there are many internal and external factors such as desire for pleasure, emotions, environment, access to food, attractiveness of food, which lead people to hedonic nutrition.

Keywords: Nutrition, hedonism, hedonic nutrition

* Nevres SEZEN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: nevressezen67@gmail.com

** Dr. Öğr. Üye. Emrah KESKİN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, e-posta: ekeskin@nevsehir.edu.tr

1. GİRİŞ

Beslenme davranışı insanların hayatta kalması için gerçekleştirilen olağan bir motivasyondur (Lau vd. 2017). Beslenme, vücuttaki homeostatik ve homeostatik olmayan süreçler tarafından yönetilir. Besin tüketimi hayatta kalmak için kritik olduğundan doğal beslenme döngüleri, besin arama davranışını ve enerji dengesinin korunmasını sağlamaktadır (Hayzaran, 2018: 5). Beslenme davranışının gerçekleştirilmesinde fiyat, tat, lezzet, besin değeri, besine erişim gibi faktörler etkilidir. Günümüzde beslenme davranışlarının gerçekleştirilmesinde yiyeceklerin yaşamsal faaliyetleri devam ettirme amacının yanı sıra, çekici olması da göz önünde bulundurulmaktadır (Ree vd. 2008; Stroebe vd. 2008; Lau vd. 2019). Besinlerin seçiminde şişmanlık, iştah, içinde bulunulan duygusal durum, beden algısı, dini ve kültürel inanışlar, geçmiş deneyimler, sosyo-demografik faktörler, hormonlar, çevre ve genetik faktörler etkili olmaktadır (Deveci vd. 2017).

Obsesif ve kompulsif eğilimler, kısıtlayıcı yeme davranışları, karşı konulmaz zayıf olma isteği, beden memnuniyetsizliği, düşük özsaygı, mükemmeliyetçilik, sabit düşünceler, kontrolünü kaybetme korkusu, düşük dışa dönüklük, düşük sorumluluk bilinci, depresyon ve dürtüsellik bireylerin yeme davranışlarının bozulmasında etkili olmaktadır (Strumia, 2002; Elfhag & Morey, 2008). Metabolik olmayan yemeye yönlendirilmenin dışındaki tüm yeme dürtüleri “herhangi bir metabolik geri bildirim mekanizması ile düzenlenmeyen” olarak kabul edilmektedir. Bu durum; bilişsel, ödüllendirici ve duygusal faktörleri içine alan “hedonik yeme” terimi ile adlandırılmaktadır. Hedonik açlık, hoşça giden-lezzetli besinleri zevk-haz için tüketmeye yönelim olarak bildirilmektedir. Bahsedilen hoşça giden-besinler; enerji depolarını hızlı bir şekilde yenileyen, yoğun enerji içeriği olan ve tüketici üzerinde ödül veya haz etkisi yaratan genellikle yağ ve şeker içeriği yoğun besinlerdir (Yılmaz, 2019: 9).

Yemeklerin zevkli ve lezzetli olduğu bakış açısı insanların yemek yeme davranışlarını etkilemektedir. Lezzetli ve enerjisi fazla olan yiyecekler insanları hedonik tüketime yönlendirir. İnsanlar lezzetli gıdalara nöral olarak tepki vererek, onları daha fazla tercih etmekte ve normalde tükettikleri besin miktarından daha fazla tüketim gerçekleştirebilmektedirler. Yemeklerin zevkli ve lezzetli olduğu bakış açısı insanların yemek yeme davranışlarını etkilemektedir. Lezzetli ve enerjisi fazla olan yiyecekler insanları hedonik tüketime yönlendirir. İnsanlar lezzetli gıdalara nöral olarak tepki vererek, onları daha fazla tercih etmekte ve normalde tükettikleri besin miktarından daha fazla tüketim gerçekleştirebilmektedirler (Lipsky vd. 2019).

Besinin görülmesi ya da koklanması, yemek yiyen insanları görme, reklamlar gibi çevresel (dış) tetikleyiciler ya da stres varlığı, duygu durumu ya da ödüllendirici deneyimler gibi duygusal (iç) tetikleyiciler hedonik beslenmenin temelinde yer almaktadır. Özellikle ana öğünler dışında tercih edilen besinler bu tetikleyicilerden daha çok etkilenmektedir (Gündüz vd. 2020: 83). Hedonik açlık yemeğin miktarı, zamanlaması ve kalitesi gibi parametrelerle homeostatik açlıktan farklılaşmaktadır. Ayrıca besinin ödüllendirici, tatmin edici özelliğine bağlı ve içerdiği enerji miktarından bağımsız tüketimi gerçekleşmektedir (Monteleone, 2012: 917-924; Lowe & Butryn, 2007: 432-439). Bireysel farklılıklar, bireylerde besin tüketme isteğindeki artış, besinlerin ödül olarak kullanılması, benlik sayısı ve dürtüsellik gibi etkenlerin de hedonik açlık oluşumunda etkili olduğu belirtilmektedir (Berthoud vd.

2017: 1728- 1738). Yapılan bu çalışmanın amacı gastronomide hedonik beslenme davranışını incelemektir.

2. LİTERATÜR TARAMASI

2.1. Hedonizm ve Hedonik Beslenme

Hedonizm veya hazcılık Yunanca “Hedone” kelimesinden türetilmiştir. Literatür araştırmalarında hedonizm üç farklı şekilde açıklanmıştır. Birinci yaklaşım bilimsel açıdan gösterilen hedonizmdir (axiological hedonism). İçsel değer teorisini savunan bu yaklaşım hazza dair olguların tamamının içsel ve iyi olup, haz dışında hiçbir şeyin iyi olmadığını ileri sürmektedir. İkinci yaklaşım psikolojik hedonizmi savunur (psychological hedonism). Bu yaklaşım insanların amaçlarına ulaşırken göstermiş oldukları faaliyetlerin haz isteği ile yapıldığını ve bu isteğin amacının ise bireysel hazzı beslemek olduğunu ileri sürmektedir. Üçüncü yaklaşım etik hedonizmi savunur (ethical hedonism). Bir insan faaliyetinin doğru veya yanlışlığının, faaliyetlerden kaynaklanan hazdan açıklanabildiğini ileri sürmektedir (Tilley, 2012; Özsaçmacı vd. 2019).

Bireylerin duygu ve düşüncelerinin şekillenmesi hayatlarında var olan değişiklikler ile paralellik göstermektedir. Hedonizm, bireylerin mevcut olan negatif duygu ve düşüncelerini, onlara daha iyi hissettirmek ve bu iyi hislerden yola çıkarak negatif olan duygu durumlarından pozitif duygu durumlarına bürünmelerini sağlayarak, bu pozitif duygu durumunun sürekli olarak devam etmesini sağlar ve hedonizmin amaçlarından birini gerçekleştirmiş olur (Yetişer, 2014; Demir, 2017).

Hedonizme göre haz, insanlar faaliyetlerini haz alıyorsa gerçekleştirmelidirler ve sürekli olarak haz veren faaliyetlerini sürdürmelidirler. Ayrıca hedonizm “insanoğlu elemenden kaçır hazza koşar” yaklaşımına dayanmaktadır (Fettahioğlu vd. 2014). Mucuk ve Öz (2015)’ e göre bir bireyin davranışları haz getiriyor ise o birey doğru davranışlar yapmaktadır. Epikür’ün bu konuda düşüncesi; insan haz boyutunu akla ve mantığa uygun bir biçimde yaşamalıdır. Fizyolojik olan ihtiyaçların aşırıya kaçmayacak şekilde giderilmesini sağlamak hedonizmin temel niteliği olarak gösterilmiştir. Fakat yaşamın sürekli haz alma eylemleri ile devam etmesini sağlamak olanaksızdır (Aster, 2005: 295; Demir, 2017).

Hedonizmin çeşitli türleri bulunmaktadır; Felsefi hedonizme göre, insan hayatı boyunca en yüksek düzeyde hazza ulaşabilme çabası içerisinde hareket etmektedir (Fromm, 1991: 19-20). Ahlaki hedonizme göre gerçekleştirilen bir eylemin doğru olup olmadığı, eylemin ürettiği bir hazın işlevidir (Demir vd. 2019: 133). Psikolojik hedonizm, insan eylemlerinin nihai amacının sadece kendi arzuları için hareket etmek olduğunu öne sürer (Tilley, 2012: 8). Rasyonelleştirici hedonizm, değeri zevk olarak tanımlamayı amaçlar (Demir vd. 2019: 133). Aksiyolojik hedonizme göre, her hazın içsel bir değeri vardır. Geleneksel hedonizm, koklama, dokunma görme, duyma ve tat alma gibi duyular aracılığıyla elde edilen lüks ve bolluk ile ilgili temel hazları ifade etmektedir (Yanıklar, 2006: 102). Modern hedonizm, geleneksel hedonizmin aksine duyular ile hazza ulaşırken gerçekleştirilen eylem ile

beraber gelen hazları ifade etmektedir (Ünal & Ceylan, 2008: 267).

İnsanların yeme sistemi, homeostatik ve hedonik sistemler tarafından düzenlenir (Saper vd. 2002). Hedonik yeme, kişinin lezzetli yiyeceklere karşı konulmaz derece istek duyması ve bunları tüketmekten zevk alarak tüketmesidir (Serin ve Şanlıer, 2018: 136). İnsanların besinleri, vücut enerji ve gereksinimlerini karşılama dışında lezzetli oldukları için tüketme davranışlarına hedonik beslenme/hedonik açlık denir (Lowe & Levine, 2005).

Hayzaran (2018: 105)'a göre enerji ihtiyacı olmaksızın, lezzetli besinlerin tüketimi ile haz sağlanması amacıyla besin tüketme durumu "hedonik açlık" olarak tanımlanmaktadır. Hedonik beslenme, bireylerin yiyecek tercihlerinde özellikle de vücut için besin enerjisinin gerekli olmadığı zamanlarda, yalnızca lezzetli olan yiyecekleri tüketme isteği oluşmasını sağlayan lezzet odaklı olarak yiyecek tercihi yaptıran bir beslenme türüdür (Lutter & Nestler, 2009).

Henüz yeni yemek yemiş ve besin enerjisi bakımından tok olan bir insanın yemek sonrasında tükettiği ekstra yiyecekler hedonik iştahtan oluşur ve bu yiyecekler hedonik yiyeceklerdir (Şarahman & Akçıl Ok, 2019). Hedonik yeme davranışı gösteren birey, kendisini yüksek enerji içeriğine sahip olan lezzetli yiyecekleri tüketerek tatmin eder (Burgess vd. 2014). Hedonik yeme eğiliminde olanların yiyecek tercihleri genellikle bireyin damak zevkine uyan ve onu mutlu edecek yemekler olma özelliği taşımaktadır (Serin & Şanlıer, 2018: 136). Örneğin doyurucu bir yemeğin ardından tüketilen bir dilim pasta zevk amacıyla tüketildiği için hedonik yemeye örnek oluşturur (Monteleone vd. 2012).

Besinlere verilen tepkiler dikkate alındığında, besin tercihlerinde besinlerin duyuşsal etkilerinin büyük rol oynadığı ifade edilmektedir (Schüz vd. 2015). Bireyler tepki olarak hedonik beslenme davranışı göstererek kendisini ödüllendirir, bilişsel ve duyuşsal olarak değişime uğrarlar (Berthoud, 2011). Lezzetli yiyecekler beynin ödül sistemini harekete geçirmektedir. Bu nedenle ödüle duyarlılığı yüksek olan bireylerde tatlılar ve yüksek yağlı besinlerin tüketim eğilimi daha fazla görülmektedir (Adam ve Epel, 2007; Güleç Öyekçin & Deveci, 2012).

Besin alımında rol oynayan görme, koklama, gözlemlene ve reklam gibi dışsal ipuçları ve stres, ruh halindeki değişiklik ve ödüllendirici deneyimler gibi içsel ipuçlarının ödül beklentisini harekete geçirdiği, beynin ödül ile ilgilenen kısmının ise bu durumu hedonik iştah sistemi ile ilişkilendirdiği ileri sürülmektedir. Hedonik iştah sistemi ise iki bileşenden oluşmaktadır. Bunlar; beğenme (yemek yerken zevk deneyimini yansıtmak) ve isteme (teşvik motivasyonunu yansıtmak)'dir (Schüz vd. 2015).

Bireylerin yiyecekleri enerji ihtiyacı dışında tüketmelerinde besinler tarafından sergilenen bazı tüketim taktikleri de etkilidir. Bazı gıdalar insanlarda davranış değişikliği oluşturmaktadır ve bu davranış değişiklikleri ihtiyaç dışında yiyecek tüketimine yönlendirmektedir. Ara öğünlerde tüketilen yiyecekler (atıştırma gıdaları) bu gıdalardandır. Atıştırma gıdaları, duyuşsal özellikleri itibarıyla insanların ihtiyaç dışı tüketim davranışı göstermelerini sağlayarak, psikolojik ve davranışsal olarak insanları harekete geçirmektedirler (Schüz vd. 2015).

Hedonizm amaçlı tüketilen ve insanlara hazzı yaşatan yiyecekler ürün içeriği olarak genellikle bolca yağ ve şeker içermektedirler. Bu yiyecekler günümüz modern toplumlarında

genellikle yetişkin ve çocuklarda hedonik iştahı ortaya çıkarmayı sağlar (Bejarano & Cushing, 2018). Bazı insanlarda aşırı besin tüketimi isteği ve obezite oluşumu da hedonik iştahtan dolayı oluşur (Capelleri vd. 2009). Desmichel & Kochel, (2019)' e göre hedonik tercihlerde marka da önemli bir unsurdur. Marka çokluğu, yani ürün seçeneği ne kadar fazla ise bireylerin duygusal olarak tercihte bulunmaları ve hedonik dürtülerinin ortaya çıkması da bir o kadar fazladır.

Tüketilen ürünlerin duygusal özellikleri bireylerin üründen duygusal beklentilerini aştığı zaman bu ürünlere karşı hedonik bir beğeni oluşur ve bireylerin ürüne karşı haz yaşamaları sağlanmış olur (Chitturi vd. 2008). Ürünlerin bu özelliklerinden etkilenen tüketiciler bir ürün satın alırken ihtiyaç giderme amacı ile zorunluluk dışında, isteğe bağlı bir satın alma gerçekleştirmektedirler. Fakat bu aşamada hedonik mutluluğun oluşması için, zevki ortaya çıkaran bir uyarıcı ve zevki fark edecek davranışlarda bulunmak önemlidir (Costa vd. 2019). Ayrıca hedonik tüketim Batı kültüründe fantezi, eğlence, zevk ve motive ihtiyacını karşılayıcı bir unsur olarak düşünülmekte (Choi vd. 2014: 2) ve hedonik ürünler de bireyde deneyimsel tüketim, eğlence, zevk ve heyecan sağlamaktadır (Hirschman& Holbrook1982; Strahilevitz & Myers, 1998; Dhar & Wertenbroch, 2000: 60).

Hedonik beslenmede tüketilen yiyeceklerin enerji miktarları da önemli bir rol oynamaktadır. Bireyler yoğun miktarda enerji içeren besinlerin tüketimini arttırdıkları ve bunu günlük hayatta sık sık tekrarladıkları zaman vücutta iç uyarıcılar tarafından hedonik dürtüler oluşmaya başlamakta ve bu şekilde bireylerin hedonik beslenme davranışları gösterdiği ve kazandığı görülmektedir (Şarahman & Akçıl Ok, 2019). Besinlerin tüketiminde günlük hayattaki sürekli davranışlar da önemlidir. Yapılan bir çalışmaya göre şekerli besin tüketimi, alışkanlık ve hedonik açlık arasında ilişki bulunmaktadır. Televizyon izleyen bir bireyin televizyon izleme esnasında sürekli olarak şekerli yiyecek tüketmesi, televizyon izleme davranışı ile şekerli yiyecek tüketme arasında bir otomatik bir bağ kurmaktadır. Dolayısıyla bu birey hem sağlıksız yeme davranışını alışkanlık haline getirmiş hem de hedonik beslenme davranışını sürdürmüş olmaktadır (Naughton vd. 2015). Yiyecek arama etkinliği, ödül odaklı davranış, lezzetli yiyecek elde etme motivasyonu ve kompulsif yeme davranışları, hedonik olarak yoğun kaloriye sahip yiyeceklerin olduğu durumlarda yiyecek bağımlılığı veya yeme bozukluklarını meydana getirmektedir (Coccarello & Maccarrone, 2018: 14).

Burgess ve ark. (2014) çalışmasında insanları lezzetli yiyecekleri tüketmeye motive eden 4 faktörü belirlemiştir, bu faktörler; sosyal, uygunluk, iyileştirme ve başa çıkma güdüleridir. Salerno ve ark. (2014)'nın çalışmasında hedonik yeme amaçları duygular ile ilişkilendirmiş, insanların duygusal olarak üzgün olduğu zamanlarda kendilerini iyi hissetmek için haz veren lezzetli yiyecekler tükettikleri, yani hedonik beslenme davranışı gösterdiklerini belirtmiştir. Bir başka çalışmada, yiyeceklerin tüketildiği ortamdaki görsel besin ipuçları bulunduğu, görsel besin ipuçlarına duyarlılık olduğu durumda ise hedonik açlığın arttığı ve hedonik beslenme davranışı görüldüğü belirtilmiştir (Thomas vd. 2013). Rejeski ve ark. (2012)'a göre, hedonik açlık düzeyi yüksek olduğunda besinlere duyarlılık artmaktadır ve aşırı besin isteği görülmektedir. Hedonik beslenmede bireyler doyduğunu hissettiğinde bile yeme dürtüsünü devam ettirmesi amacıyla zevk almak için lezzetli yiyecekleri tüketmeyi devam ettirir (Monteleone vd. 2013). Karakaş ve Saka (2021)'nin çalışmasında sezgisel yeme ile hedonik açlık ve aşırı besin isteği arasında ilişki olduğu kanıtlanmıştır.

Ayyıldız ve ark. (2021)'nin çalışmasında hedonik açlığın yeme davranışı bozuklukları ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. Buna göre hedonik beslenme davranışı sergileyen bireylerin yeme davranışlarında düzensizlik bulunmaktadır. Uçar ve Türker (2021) lise öğrencilerinin hedonik açlık ve yeme farkındalığının beslenme durumu ile ilişkisini incelemiştir. Çalışma sonucunda cinsiyet, BKİ (beden kütle indeksi), zayıflama diyeti uygulama, öğün sayısı ve öğün atlama gibi beslenme alışkanlıkları, duygusal duruma göre beslenme tutumu ve aşırı besin istekliliği gibi faktörlerin hedonik açlığı etkilediğini tespit etmişlerdir.

Hedonizm ve gıda turizmi arasındaki ilişki birçok çalışmada dile getirilmiştir (Telfer & Hashimoto, 2003; Long, 2004; Quan & Wang, 2004). Kim ve Kwon (2010) çalışmasında gıda turizmi ile gıda neofobisi, çeşitlilik arayışı, hedonik tüketim ve kimlik doğrulama arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışma sonucunda çeşitlilik arayışı, hazcılık ve kimlik doğrulamanın gıda turizmi boyutları üzerinde olumlu etkiye sahip olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bundan dolayı hazcılık, yani hedonik istekler insanların gastronomi turizmine yönelmelerinde etkili olmaktadır.

Bruwer ve Alant (2009), bir şarap bölgesinde turistleri motive eden unsurları daha iyi anlamak ve bu şekilde şarap bölgesinin algılanan özelliklerinin destinasyon karar verme süreci ve ziyaret motivasyonundaki etkisini belirlemek için çalışma yapmıştır. Buna göre şarap bölgesindeki dost canlısı insanlar, misafirperverlikleri, genel ambiyans ve şarap evlerinin çeşitliliği, özellikle bölgeye ilk kez gelen ziyaretçileri zevk arayışına teşvik ederek onların hedonik yönlerini ortaya çıkarmaktadır. Bu nedenle gastronomi destinasyonlarından biri olan şarap bölgeleri ve bu bölgelerde yapılan çeşitli şarap deneyimleri insanların hedonik deneyim ihtiyaçlarını giderdikleri alanlardan birdir.

Yiyecek ve içecek festivalleri turistlerin ziyaret etmeleri için motive edici faaliyetler olmasının yanı sıra, hedonik ve faydacı özelliklere sahip etkinliklerdir. Bu nedenle hedonik deneyim sağlamak, katılım için önemli bir faktördür (Gürsoy vd. 2006; Quadri-Felitti & Fiore, 2012; Kim vd. 2014; Payini vd. 2021). Payini ve ark. (2021) şarap festivali ziyaretçileri üzerinde araştırma yapmıştır. Buna göre şarap festivalinde sosyal statü, sosyalleşme, aile uyumu, şarap tadımı, keyif, rutinlerin değişimi ve festival atmosferi gibi unsurlar festival ziyaretçilerinin hedonik motivasyonlarını oluşturmaktadır. Kılıç ve Gövce (2017)' yaptığı çalışmaya göre, hedonist turistler, yeme-içme faaliyetleri ve gastronomik etkinliklere yoğun ilgi gösterirler. Yemekle ilgili aktiviteler hedonist turistler için eğlenceli etkinliklerdir. Dışarıda yemek yeme deneyimlerinde sıra dışı yiyecekleri, egzotik yemekleri ve yeni tarifleri denemeye aşırı istek gösterirler ve yemeyi faydalı, yararlı ve mutluluk verici olarak düşünürler.

Modern mutfağın amaçlarından biri de insanları memnun ederek yemekten zevk alma ihtiyaçlarını gidermek ve hedonik tepkilerini ortaya çıkarmaktır (Carroll & Ahuiva, 2006; Kahneman & Tversky, 1984). Muñoz ve ark. (2018) çalışmasında üst düzey bir gastronomi restoranında çok servisli bir yemek üzerinde hedonik deneyimle ilgili birkaç faktörü dikkate alarak araştırma yapmışlardır. Çalışmada müşterilerin yemekleri hedonik açıdan değerlendirmeleri göz önünde bulundurulmuştur. Çalışma sonucunda iyi bir restoranda bir yemeğin değerlendirilmesinde birçok durumsal ve kişilik faktörü olduğunu tespit etmişlerdir. Ayrıca ilginç, yeni ve şaşırtıcı yemek deneyimleri yapan bireylerin uzun vadede yemek deneyiminin hedonik değerini hatırladıklarını ve yemeğe olan ilgilerinin hazzı ortaya

çıkarmada güçlü bir unsur olduğunu belirtmişlerdir.

3. SONUÇ

Modern dünyada besin alımı sadece enerji ve besin öğelerine olan ihtiyaçtan kaynaklanmayıp, çevresel besin ipuçlarının varlığına bağlı olarak enerji yoğunluğu yüksek olan besinlerin her ortamda kolay bir şekilde bulunabilirliği ile ilişkilendirilmektedir. Fizyolojik olarak enerji ihtiyacı olmaksızın haz sağlanması amacıyla, ödül değeri yüksek olan besinlerin tüketilmesi “hedonik açlık” olarak adlandırılmaktadır. Sağlıksız besin ortamları, ucuz ve yüksek enerjili, besleyici olmayan gıdalara ulaşımın kolaylaşması sonucunda pek çok insan özellikle belirli koşullar altında (stres, zaman kısıtlaması vb.) sağlıksız beslenme alışkanlıklarına sahip olmakta, bu durum hedonik açlıkta artışa neden olmaktadır (Şarahman, 2019: 18- 111).

Günümüzde yiyecekler insanların çevresinde oldukça fazla miktarda bulunmaktadır. Bu nedenle insanlar yalnızca enerjilerini korumak için değil aynı zamanda haz almak, haz duygusunu yaşamak amacıyla da yeme davranışları göstermektedir. İnsanlar zevk almak amacıyla tatlandırıcı ödüllendirici özelliği olan, yağ, şeker ve tuz içeriği olarak lezzete sahip yüksek enerjili besinlere yönelmektedir. (Monteleone vd. 2013). Lezzetli yiyeceklere olan sınırsız erişim, tekrar tekrar maruz kalma durumu, yerleşik faaliyetler ve büyük gıda tedarikleri toplumlarda hedonik yemeyi arttırmaktadır (Coccurello & Maccarrone, 2018). Bu nedenlerden dolayı hedonik beslenme davranışları günümüzde insanların hayatında oldukça fazla yer almaktadır.

İnsanların çeşitlilik arama eğilimi, onları hedonik tüketimler yapmaya yöneltmiştir. Turizmde yemek deneyimleri, insanların çeşitlilik arama ihtiyacını giderdikleri faaliyetlerden biridir. Dolayısıyla yiyecek çeşitliliği arama eğilimi, hedonik tüketimin yapıldığı ve haz ihtiyacını gidermeye yarayan faaliyetlerden biri olup, turistik faaliyetlere katılanları çeşitli yemek deneyimleri yapmaya teşvik etmektedir (Warde vd. 1999; Ratner vd. 1999; Shortridge, 2004). Alba ve Williams (2013)’ a göre gastronomik unsurlar; heyecan verici, teşvik edici, zevkli deneyimler sunan, duygusal ve bilişsel sistemleri bir arada çalıştıran ve insanları zevk odaklı davranışlara motive eden bir güce sahiptir. Gastronomi deneyimlerinde müşteriler herhangi bir restorana ziyaret ettiğinde, amaçları yemekten zevk almak, yemek deneyimi anında neşeli ve mutlu hissetmektir, bu noktada işletmeler müşterilerin bu zevk ihtiyacını gidermek ve hedonik yönlerini ortaya çıkarmak için çaba göstermektedir. Dolayısıyla gastronomi deneyimleri ve işletmeler insanların hedonik beslenme ihtiyaçlarını gideren unsurlardır (Muñoz vd. 2018). Sonuç olarak hedonik beslenme noktasında destinasyonları ziyaret eden bireylerin hedonik beslenme anlayışlarının belirlenmesi sürdürülebilir yeme-içme faaliyetlerinin geliştirilmesinde etkili olabilir.

Yiyeceklerin haz veren özellikleri insanları yiyecek seçimlerini ve yeme eğilimlerini etkilediği için beslenme davranışlarını değiştirmektedir. Ancak hedonik beslenme yeme bozukluklarını beraberinde getirmesinden dolayı insanların beslenme düzeni olumsuz etkilenmektedir. Dolayısıyla yiyeceklerin pazarlanmasında, yiyeceklerin haz veren yönleri açıklanırken insanların sağlığını olumsuz etkilemeyen özelliklerinin olmasına dikkat edilebilir. Gelecekteki araştırmalarda hedonik beslenen bireylerin gıda pazarı alışveriş

davranışları incelenebilir, hedonik beslenen bireylerin restoran menü tercihleri incelenebilir.

4. KAYNAKLAR

- Adam, T. C. & Epel E.S.(2007). Stress, eating and the reward system. *Physiol Behav*, 91, 449–458.
- Alba, J. W. & Williams, E. F. (2013). Pleasure principles: A review of research on hedonic consumption. *Journal of Consumer Psychology*, 23, 2–18.
- Şarahman, C. ve Akçil Ok, M. (2019) Erişkin bireylerin hedonik açlık durumları ile aşırı besin isteği, dürtüsellik ve benlik saygısı durumları arasındaki ilişkinin incelenmesi. *The Journal of Traditional Medical Complementary Therapies*, 2(2),71-82.
- Ayyıldız, F. Ülker, İ. V. ve Yıldırım, H. (2021). Hedonik açlık ve yeme davranışı ilişkisinin farklı beden kütlelerine yansımaları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 49(2) 9-17.
- Bejarano, C. M. & Cushing, C. C. (2018). Dietary motivation and hedonic hunger predict palatable food consumption: An intensive longitudinal study of adolescents. *Annals of Behavioral Medicine*, 52(9), 773-786.
- Berthoud H. R. Münzberg H. & Morrison C. D. (2017). Blaming the brain for obesity: Integration of hedonic and homeostatic mechanisms. *Gastroenterology*, 152, 1728–1738.
- Bruwer, J. & Alant, K. (2009). The hedonic nature of wine tourism consumption: an experiential view. *International Journal of Wine Business Research*, 21(3), 235–257.
- Burgess, E. E. Turan, B. Lokken, K. L. Morse, A. & Boggiano, M. M. (2014). Profiling motives behind hedonic eating. Preliminary validation of the palatable eating motives scale. *Appetite*, 72, 66–72.
- Cappelleri, J. C. Bushmakin, A. G. Gerber, R. A. Leidy, N. K. Sexton, C. C. Karlsson, J. & Lowe, M. R. (2009). Evaluating the power of food scale in obese subjects and a general sample of individuals: development and measurement properties. *International journal of obesity*, 33(8), 913-922.
- Carroll, B. A. & Ahuvia, A. C. (2006). Some antecedents and outcomes of brand love. *Marketing Letters*, 17, 79–89.
- Chitturi, R. Raghunathan, R. & Mahajan, V. (2008) Delight by design: The role of hedonic versus utilitarian benefits. *American Marketing Association*, 72,48-63.
- Choi, J. Li, Y.J. Rangan, P. Chatterjee, P. Singh, S. N. (2014). The odd-ending price justification effect: the influence of price-endings on hedonic and utilitarian consumption. *Journal of The Academy of Marketing Science*, 42(5), 1-13.
- Coccarello, R. & Maccarrone, M. (2018). Hedonic eating and the “Delicious Circle”: From lipid-derived mediators to brain dopamine and back. *Frontiers in Neuroscience*, 12.
- Costa, T. Suardi, A.C. Diano, M. Cauda, F. Duca, S. Rusconi, M.L. & Sotgiu, I. (2019). The neural correlates of hedonic and eudaimonic happiness: An fMRI study. *Neuroscience Letters*, 712, 134491.
- Demir, B. (2017) Hedonik tüketim ve kavramı ışığında gayrimenkul sektöründe pazarlama stratejilerinin incelenmesi: İzmir Folkart Towers Örneği. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi,

Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

Demir, Ş. Akdağ, G. ve Özata, E.(2019). Gastronomi turistlerin hedonik tüketim ve gönüllü sadeyaşam tarzı davranışları. 3. *Uluslararası turizmin geleceği kongresi: inovasyon, girişimcilik ve sürdürülebilirlik kongresi* (s. 132-138), Mersin.

Desmichel, P. & Kocher, B. (2019). Luxury single- versus multi-brand stores: The effect of consumers' hedonic goals on brand comparisons. *Journal of Retailing*, 708, 17.

Deveci, B. Deveci, B. ve Avcıkurt, C. (2017). Yeme davranışı: Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencileri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3),118-134.

Dhar, R. & Wertenbroch, K. (2000). Consumer choice between hedonic and utilitarian goods. *Journal of Marketing Research*, 37, 60– 71.

Dursun, T. Özsaçmacı, B. ve Yener, D. (2019). Hedonizm, hedonik tüketim ve tüketimde materyalist eğilimler üzerine bir araştırma. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi* 54(1), 71-88.

Elfhag, K. & Morey, L. C. (2008). Personality traits and eating behavior in the obese: poor self-control in emotional and external eating but personality assets in restrained eating. *Eating behaviors*, 9(3), 285-293.

Fettahlioğlu, H.S. Yıldız, A. ve Birin, C. (2014). Hedonik tüketim davranışları: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi ve Adıyaman Üniversitesi Öğrencilerinin hedonik alışveriş davranışlarında demografik faktörlerin etkisinin karşılaştırmalı olarak analizi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 27, 307-331.

Fromm, E. (1991). *Sahip Olmak Ya da Olmak* (Çev. Aydın Arıtan). İstanbul: Arıtan Yayınevi.

Gursoy, D. Spangenberg, E. R. & Rutherford, D.G. (2006). The hedonic and utilitarian dimensions of attendees' attitudes toward festivals. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 279-294.

Güleç Öyekçin, D. & Deveci, A. (2012). Etiology of food addiction. *Current Approaches in Psychiatry*, ;4, 138–153.

Gündüz, N. Akhalil M. ve Sevgi, E. N. (2020). Hedonik açlık. *İzmir Democracy University Health Sciences Journal*, 3(1), 80-96.

Hayzaran, M. (2018). Üniversite öğrencilerinin hedonik açlık durumlarının farklı ölçekler ile belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, Ankara.

Hirschman, E. C. & Holbrook, M. B.(1982). Hedonic consumption: Emerging concepts, methods and propositions. *Journal of Marketing*, 46, 92-101.

Kahneman, D. & Tversky, A. (1984). Choices, values, and frames. *American Psychologist*, 39, 341–350.

Karakaş, H. M. ve Saka, M. (2021). Obez olan ve olmayan yetişkin bireylerde sezgisel yeme

davranışının hedonik açlık ve aşırı besin isteği ile ilişkisinin belirlenmesi. *Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 6 (Özel Sayı), 53-69.

Kılıç, B. ve Gövce, A. M. (2017). Gastronomi turizmi katılımcıları yaşam tarzlarına göre farklılık gösterir mi? *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Kongresi*, 20-22 Nisan, İstanbul (ss. 212-221).

Kim, J.E. &Kwon, Y. J. (2010). Relationshipbetweenfood tourismandtourists` characteristicconcepts;food neophobia, variety-seeking tendency, hedonic consumption, and identity affirmation. *The Korean J. Culinary Research*, 16(3), 32-50.

Kim, Y. H. Duncan, J. L. & Jai, T. M. (C.). (2014). A case studyof a Southern food festival: using a cluster analysis approach. *Anatolia*, 25(3), 457-473.

Lau BK, Cota D, & Cristino L, (2017). Endocannabinoid modulation of homeostatic and non-homeostatic feeding circuits. *Neuropharmacology*, 124, 38-51.

Long, L. (2004). *Culinary Tourism* (First ed.). Uni- versity Press of Kentucky, Lexington, 10-26.

Lowe M. R. & Butryn M. L. (2007). Hedonic hunger: A new dimension of appetite? *Physiology & Behavior*, 91, 432–439.

Lutter, M. & Nestler, E. J. (2009) Homeostatic and hedonic signals interact in the regulation of food intake. *The Journal of Nutrition Symposium—Food Addiction: Fact or Fiction?* 139(3): 629-632.

Monteleone P. Piscitelli F. ScognamiglioP.MonteleoneA. M. Canestrelli B.MarzoV. D. & Maj M. (2012). Hedoniceatingisassociated with increased peripheral levels of ghrelin and the endocannabinoid 2-arachidonoly-clycerol in healthy humans: A pilot study, 97(6):917-924.

Monteleone, P. Scognamiglio, P. Monteleone, A. M. Perillo, D. Canestrelli, B. & Maj, M. (2013). Gastroenteric hormone responses to hedonic eating in healthy humans. *Psychoneuroendocrinology*, 38, 1435-1441

Mucuk, S. ve Öz, M. (2015) Tüketici satın alma davranışı kapsamında hedonik (hazcı) tüketimin plansız alışveriş üzerine etkilerinin incelenmesi. *Pazarlama Teorisi ve Uygulamaları Dergisi* 1(2), 37-60.

Muñoz, F. Hildebrandt, A. Schacht, A. Stürmer, B. Bröcker, F. Martín-Loeches, M. & Sommer, W. (2018). What makes the hedonic experience of a meal in a top restaurant special and retrievable in the long term? Meal-related, social and personality factors. *Appetite*, 125, 454–465.

Naughton, P. McCarthy, M. & McCarthy, S. (2015). Acting to self-regulate unhealthy eating habits. An investigation into the effects of habit, hedonic hunger and selfregulation on sugar consumption from confectionery foods. *Food Quality and Preference*, 46, 173–183

Özsaçmacı, B. Yener, D. ve Dursun, T. (2019). Hedonizm, hedonik tüketim ve tüketimde materyalist eğilimler üzerine bir araştırma. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi* 54(1), 71-88.

[Payini, V. Bolar, K. Mallya, J. & Kamath, V. \(2021\). Modeling hedonic motive-based segments of wine festival visitors using decision tree approach. *International Journal of Wine Business Research*, Vol. ahead-of-print No. ahead-of-print](#)

Quadri-Felitti, D. & Fiore, A. M. (2012). Experience economy constructs as a framework for understanding wine tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 18(1), 3-15.

Quann, S. & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(1), 294-305.

Ratner, R.K. Kahn, B. E. & Kahneman, D. (1999). Choosing less-preferred experiences for the sake of variety. *J Consumer Res* 26(1),1-15.

Ree M, Riediger N, & Moghadasian, M. H. (2008). Factor affecting food selection in Canada population. *European Journal of Clinical Nutrition*, 62,1255-1262.

Rejeski, W. J. Burdette, J. Burns, M. Morgan, A. R. Hayasaka, S. Norris, J. Williamson, D. A. & Laurienti, P. J. (2012). Power of food moderates food craving, perceived control, and brain networks following a short-term post-absorptive state in older adults. *Appetite*, 58: 806–813.

Salerno, A. Laran, J. & Janiszewski, C. (2014). Hedonic eating goals and emotion: When sadness decreases the desire to indulge. *Journal of Consumer Research*, 41(1), 135–151.

Schüz, B. Schüz, N. & Ferguson, S. G. (2015). It's the power of food: individual differences in food cue responsiveness and snacking in everyday life. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 12(49), 1-8.

Serin, Y. ve Şanlıer, N. (2018). Duygusal yeme, besin alımını etkileyen faktörler ve temel hemşirelik yaklaşımları. *Psikiyatri Hemşireliği Dergisi*, 9(2), 135-146.

Shorridge B (2004). *Ethnic heritage food in Lindsborg, Kansas, and New Glarus, Wisconsin*. In L Long (Ed.). *Culinary Tourism*. The University Press of Kentucky, Lexington, 268-296.

Strahilevitz, M. & John G. M. (1998). Donations to charity as purchase incentives: How well they work may depend on what you are trying to sell. *Journal of Consumer Research*, 24, 434–446.

Stroebe, W. Papies, E.K. & Aarts, H. (2008). From homeostatic to hedonic theories of eating: self-regulatory failure in food-rich environments. *Applied Psychology*, 57, 172– 193.

Strumia, R. (2002). Bulimia and anorexia nervosa: cutaneous manifestations. *Journal of Cosmetic Dermatology*, 1(1), 30-34.

Şarahman, C. (2019). Yetişkin bireylerin hedonik açlık durumlarını etkileyen faktörlerin incelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, Ankara.

Şarahman, C. ve Akçıl Ok, M. (2019). Erişkin bireylerin hedonik açlık durumları ile aşırı besin isteği, dürtüsellik ve benlik saygısı durumları arasındaki ilişkinin incelenmesi. *The Journal of Traditional Medical Complementary Therapies*, 2(2): 71-82.

Telfer, D. J. & Hasimoto, A. (2003). *Food tourism in the Niagara region: the development of a nouvelle cuisine*. In CM Hall (Ed.).

Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets. Butterworth Heinemann, Oxford, 158-177.

Tilley, J. J. (2012). Hedonism. *Encyclopedia of Applied Ethics*, 2(2), 566-73

Thomas, E. A. Bechtell, J. L. Vestal, B. E. Johnson, S. L. Bessesen, D. H. Tregellas, J. R. & Cornier, M. A. (2013). Eating-related behaviors and appetite during energy imbalance in obese-prone and obese-resistant individuals. *Appetite*, 65, 96–102.

Uçar, A. ve Türker, P. F. (2021). Lise öğrencilerinde hedonik açlık ve yeme farkındalığının beslenme durumu ile ilişkisi. *Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 6(2), 165-178.

Ünal, S. ve Ceylan C. (2008). Tüketicileri hedonik alışverişe yönelten nedenler: İstanbul ve Erzurum illerinde karşılaştırmalı bir araştırma. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2, 265-283.

Warde A. Martens L. & Olsen W (1999). Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinctions, and dining out. *Sociology* 33(1),105-27.

Yanıklar, C. (2006). *Tüketim sosyolojisi*. İstanbul: Birey Yayıncılık.

Yetişer, Begüm M. A. (2014). Tükenmişlik sendromu'nun hedonist tüketime etkisi. *Gaziantep Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, 19. Ulusal Pazarlama Kongresi Bildiri Kitabı*, s. 339-348.

Yılmaz, C. S. (2019). Yetişkin profesyonel erkek futbolcuların hedonik açlık ve beslenme durumlarının belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı, Ankara.