

## Pasta Tüketen Bireylerin Pasta Tercihleri Üzerine Bir Araştırma

**İlayda Naz ÖZAY**

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
ilaydanazozay@gmail.com  
ORCID: 0000-0002-5945-1952

**Birgül AYDIN**

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
baydin@dogus.edu.tr  
ORCID: 0000-0003-3459-2385

**Murat AY**

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
may@dogus.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-3872-3920

**Görkem TEYİN**

Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
gteyin@dogus.edu.tr  
ORCID: 0000-0002-1959-2603

Geliş tarihi / Received: 03.11.2021

Kabul tarihi / Accepted: 20.02.2022

### Öz

Tarihi çok eski zamanlara dayanan pasta, toplumun neredeyse her kesimi tarafından bilinen, düğün, kutlama gibi birçok özel günde tüketilen pastacılık ürünüdür. Gastronomi alanında ayrı bir yeri bulunan pastanın üretiminden tüketimine kadar her aşaması ilgi çekici ve merak uyandırıcıdır. Tüketicilerin pasta tercihlerinin belirlenmesinin amaçlandığı bu çalışmada, kolayda örnekleme tekniği ile daha önce pasta tüketmiş 250 kişiden elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Verilerin analizinde cinsiyet, yaş ve eğitim değişkenleri ile tüketicilerin pasta tercihleri arasında anlamlı farklılık olup olmadığını belirlemek amacıyla Mann Whitney-U testi ve Kruskal Wallis testlerinden yararlanılmıştır. Sonuç olarak, tüketicilerin büyük bir kısmının özel günlerde pasta tükettiği (%72), en çok tercih edilen pasta-

nın çikolatalı pasta olduğu (%53,6), tüketicilerin cinsiyet ve yaş değişkeni ile pasta tercihleri arasında anlamlı farklılık bulunmadığı ( $p>0,05$ ), öte yandan eğitim durumu lise ve üniversite olan bireylerin pasta tüketme eğilimlerinde ve pastaya yönelik görüşlerinde artış olduğu, dolayısıyla tüketicilerin eğitim durumları ve pasta tercihleri arasında anlamlı farklılık bulunduğu ( $p<0,05$ ) görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** *Gastronomi, pasta, pastane ürünleri, tüketici, tercihi*

## **A Study on Cake Preferences of Cake Consuming Individuals**

### **Abstract**

Cake, whose history dates back to ancient times, is a pastry product known by almost every part of the society and consumed on many special occasions such as weddings and celebrations. In this study, which aims to determine the cake preferences of the consumers, the data obtained from 250 people who have consumed cake before with the convenience sampling technique were used. In the analysis of the data, Mann Whitney-U test and Kruskal Wallis tests were used to determine whether there is a significant difference between gender, age and education variables and consumers' cake preferences. As a result, most of the consumers consumed on special occasions (72%), the most preferred cake was chocolate cake (53.6%), and there was no significant difference between the gender and age variables and preferences of the consumers ( $p>0.05$ ). On the other hand, it was observed that there was an increase in the consumption tendencies and opinions of individuals with high school and university education, therefore, there was a significant difference between the education levels and preferences of the consumers ( $p<0.05$ ).

**Keywords:** *Gastronomy, cake, pastry, consumer, preference*

### **Giriş**

Eski çağlarda ekmeklerin tatlandırılmasıyla başlayan pasta serüveni, sonraki zamanlarda özel ziyafetler için yapılan pastalara dönüşmüş, günümüzde de her kesimin yapabildiği ve ulaşabildiği bir ürün haline gelmiştir. İlk olarak İngiltere'de üretildiği bilinen pasta, zamanla çeşitli ülkelere de yayılmaya başlamıştır (Humble, 2020).

Pastanın yaygınlaşmasıyla beraber pastacılık kavramı ortaya çıkmış ve pastacılık, bir meslek dalı olarak kabul edilmeye başlanmıştır. Pastacılığın meslek dalı haline gelmesiyle birlikte profesyonel pastaların üretilmesi pastacılık sektörünün hareketlenmesine zemin oluşturmuştur.

Böylelikle, geçmişte yalnızca düğünler için hazırlanan ve tüketilen pastalar, bugün doğum günleri için aklımıza gelen ilk ürün olarak karşımıza çıkmaya başlamıştır (Humble, 2020; Krondl, 2011).

Yeterli ve dengeli beslenme bakımından ele alındığında pastacılık ürünleri büyük ölçüde karbonhidrat ve yağ ihtiva ettiklerinden oldukça düşündürücüdür. Sağlığın korunması ve vücut için gerekli ağırlık kontrolünün yapılabilmesi açısından pasta tüketimine dikkat edilmelidir. (Karabudak, Başoğlu, Turnagöl, Özbay-Bedir ve Türközü, 2013). Dayanaksız bir gıda ürünü olan pastaların gıda güvenliği açısından kont-

rolü de bir hayli önemlidir. Özellikle üretim ve depolama alanlarının uygun sıcaklıkta olması, sevkiyat sırasında soğuk zincirin bozulmaması gibi temel konulara azami özen gösterilmelidir. İçerdiği besin öğeleri itibarıyla mikrobiyal gelişim için elverişli bir yapıya sahip olan pastaların uygun koşullarda üretilmemesi halinde *Listeria*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* gibi bakterilerin üremesi ve insan sağlığını bozması olasıdır (Akkaya, Alişarlı, Kara ve Telli, 2006; Kısa vd., 1996; Öksüztepe, Patır, Çalıcıoğlu, İlhak ve Dikici, 2010; Sancak, İşleyici, Elibol ve Ekici, 2002). Pastacılık ile ilgili alan yazın incelendiğinde pasta tüketimine dair tüketiciler üzerinde gerçekleştirilen çalışmaların az sayıda olduğu görülmektedir. Dolayısıyla, gastronominin önemli bir bölümünü oluşturan pastacılığa ilişkin özgün araştırmalara ihtiyaç duyulması, çalışmanın önemini göstermektedir. Bu çalışmada, pasta tüketen bireylerin pasta tüketim tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

## Kavramsal Çerçeve

### Pastanın ve Pastacılığın Tarihsel Gelişimi

Arkeologlar tarafından yapılan kazı çalışmaları sonucunda tarihi en eskiye dayanan uygarlıklarda dahi kek denilen yiyeceklerin yapıldığına dair kanıtlara ulaşılmıştır (Humble, 2010). Pastacılıkta kek; pastanın süngerimsi yapısını oluşturan, yumurta, süt, şeker, un, çeşitli katkı maddeleri ve aromalar ile hazırlanan bir gıda ürünü olarak tanımlanmaktadır (Dokuzcan, 2019). İlk bilinen örneklerine 12. yüzyılda rastlanan pastanın, pasta adıyla isimlendirilmesi de 13. yüzyılda görülmüştür. Tarihte pastacılığın, insanların ilk olarak ekmeği elde edip, bal ile tatlandırmasıyla başladığı bilinmektedir (Atan, 2017). Pastacılıkta önemli bir basamak olan fırında pişirme tekniği ise Antik Mısır medeniyeti tarafından geliştirilmiştir. Fırında pişirme tekniği, pastacılığın gelişim sürecinin temelini oluşturmaktadır (Ekinci, 2018). Orta Çağ dönemi,

fırında pişirmenin keşfedilmesi ve pastanın bir ürün olarak kabul edilmesi ile pastanın en parlak dönemi olmuştur (Kronl, 2011).

İngiltere’de ballı ekmeklere yağ ve un eklenmesiyle kek benzeri ürünler yapıldığına ve ilk pastacılık ürünlerine dair kanıtlar bulunmaktadır. John de Trevisa, pastayı ekmekten ayıran en önemli özelliği; pastanın önlü arkalı olarak iki tarafının da pişirilmesi, dolayısıyla pastanın iki tarafının da düz olması şeklinde açıklamıştır (Humble, 2010). Tatlı, yumuşak, süngerimsi terimleriyle ifade edilen ve kek olarak adlandırılan bu gıda ürünü, 8. yüzyılda ortaya çıkmıştır. 18. yüzyılda Vatel’in kremşantiyi bulması, 19. yüzyılda ünlü Fransız pastacısı Caramel’in pastacılık ürünlerinde karameli de kullanmasıyla pastacılık giderek gelişmiştir (Atan, 2017). Bununla birlikte, 19. yüzyılda pastacılık için önemli bir aroma maddesi olan vanilya, Amerika’da keşfedilmiştir (Kronl, 2011). Sonrasında ise çırpılmış yumurta akı, İtalyan Rönesans’ının aşçıları tarafından keşfedilmiş ve çeşitli tekniklerle unlu mamullerin kabartılmasında kullanılmıştır. 1850’lerde ise gerçek kabartma tozunun keşfedilmesiyle uzun çırpma gerektirmeyen süngerimsi kekler üreilmeye başlanmış ve böylelikle profesyonel pastacılığın temelleri atılmıştır (Humble, 2010).

Bu gelişmeyle birlikte pastacılık için önemli bir malzeme olan pandispanyaların üretiminde de ilerlemeler kaydedilmiştir. Pandispanyalar, pasta altı kekleri olarak bilinmektedir. Pandispanya, yumurta, un, şeker, nişasta, ovaleks, vanilya ve kabartma tozunun bir karışım haline getirilmesiyle elde edilir. Pandispanyanın kalitesi ise gözeneklerine, kabuksu yapısına ve kendine özgü rengine bağlıdır (Aslan, 2021; Dizlek, 2013; Dokuzcan, 2019). Roma İmparatorluğu’nun çöküşünden sonra Amerika’nın keşfi ile birlikte kakaonun kullanılmaya başlanmasıyla pastacılık, bilinenden daha farklı bir boyut kazanmıştır (Ekinci, 2018).

Pastanın ve pastacılık kavramının kabul görmesi, pasta ustası olan kişiler için de yeni bir meslek dalının oluşmasına yön vermiştir. Kraliyet mutfaklarında pasta yapmak için özel olarak görev alan usta pastacılar, daha sonraki zamanlarda işlerini kaybedince Fransa’da çeşitli yerlerde imalathaneler kurarak pastacılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. Böylece modern pastacılık hızla şekillenmeye başlamış ve Paris, pastacılığın başkenti olarak anılmaya başlamıştır (Atan, 2017). Modern pastanın gelişmesiyle beraber kek kalıpları olarak nitelendirilen pasta halkaları, mutfaklarda kullanıma girmiştir. Fırın tepsisine yerleştirilen, düz kenarlı ve silindirik şeklindeki kalıplar sayesinde kekler daha da gelişmeye başlamıştır. Yeni mutfak teknolojilerinin gelişmesiyle birlikte küçük fırınlar için bacalara yakın dolaplar yapılmış ve sıcaklık kontrollü fanlar kullanılmaya başlanmıştır. Önceleri Avrupa’da gelişen pastacılık, bu ilerlemelerle beraber hızla tüm dünyaya yayılmıştır. Çin’de yerli fırınlar olmadığından kekler su buharı yardımıyla üretilmiş ve bir sokak yemeği olarak nitelendirilmiştir. Günümüzde ise Güney Afrika, Hollanda ve Almanya, pasta kültürüne sahip önemli ülkeler arasında gösterilmektedir (Humble, 2010).

Pastacılığın bir meslek dalı haline gelmesiyle pasta ustaları tarafından değişik çeşitlerde ve lezzetlerde pastalar üretilmeye başlanmıştır. Bunlardan biri olan Sachertorte, 1832’de üretilen Avusturya kökenli içinde kayısı reçeli bulunan çikolatalı bir pasta türüdür (Friberg, 2002). Lady Baltimore pastası, 1946’da Güney Amerika’da keşfedilen bir çeşit düğün pastasıdır. Dobos torte, 1885’te Macaristan’da üretilen raf ömrü uzun olan bir pastadır (Humble, 2010). Öte yandan en iyi pastaların üretildiği ülkeler, Avusturalya ve Macaristan olarak bilinmektedir. Alman pastaları genellikle ağır olmakla birlikte Fransa ve İsviçre’nin pastaları hafif pastalar olarak nitelendirilmektedir. İtalya’da ise

farklı bir uygulama olarak pastalara likör konulduğu da görülmektedir (Demir, 2008). Şekilsel olarak bakıldığında ise 18. yüzyılda figür şeklindeki pastaların ortaya çıktığı görülmektedir. Bilinen bir diğer önemli pasta çeşidi ise düğün pastalarıdır (Humble, 2010). Antik çağlardan bu yana düğünler özel üretilen süslü ve gösterişli pastalar ile kutlanmaktadır (Wilson, 2005). Geleneksel İngiliz düğün pastaları, badem ezmesi ve kremayla kaplanan pastalardır. Ayrıca bu pastaların süslemesinde “Royal icing” denilen özel bir krema kullanılmaktadır (Humble, 2010). Krema, taze olarak tüketilmesi gereken, başta pastalar ve tatlılar olmak üzere gastronomide sıklıkla kullanımı olan bir süt ürünüdür (Gönül, 2017).

Türkiye’de pastacılık, Cumhuriyet döneminden sonra gayrimüslimler tarafından pastacılık ürünlerinin ülkeye getirilmesiyle birlikte şekillenmiş, 1950’lerde ise bugünkü halini almıştır. Türkiye’ye kremalı pastaları getiren ilk kişi, Baylan Pastanelerinin sahibi Harry Lenas’dır. Bu pastalarda kullanılan temel kremaların ise pastacı kreması, ganaj, kremşanti ve krema olarak kullanılabilen geleneksel muhallebilerden oluştuğu göze çarpmaktadır (Tuğcu, 2018). Günümüzde üretimi yapılan pastalarda görselliğin büyük bir önem arz ettiği bilinmektedir. Tasarımlı pastaların yaygınlaşmasıyla “butik pastacılık” kavramı da ortaya çıkmıştır. 1990’larda İngiltere’de ortaya çıkan butik pastacılık, insanların istekleri üzerine özel olarak üretilen pastalar şeklinde açıklanmaktadır. Butik pastacılığı, pastacılıktan ayıran en temel fark ise isteğe bağlı olarak özel ürünlerin kullanılması, dolayısıyla fiyat farklılığının oluşması ve seri üretimin olmamasıdır (Demir, 2008).

Günümüzde ekonomik koşullar da pastacılık sektörünü doğrudan etkilemektedir. Türkiye’de kullanılan pastacılık ürünlerinin büyük bir çoğunluğu ithal ürünlerden oluşmaktadır. Dolayısıyla

ısıyla tedarik edilen bir pastacılık ürününün kalitesi her zaman aynı değildir. Buna bağlı olarak malzeme ve ekipman çeşitliliği diğer ülkelere göre daha kısıtlıdır. Yurt dışında pastacılık alanında hazır ürün tüketiminin yaygın olmasının aksine Türkiye’de emeğin ön planda olması pastacılığı daha ileri seviyelere taşımıştır (Demir, 2008).

## Yöntem

Bu çalışma ile daha önce pasta tüketmiş olan bireylerin pasta tüketim tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada temel olarak “Tüketicilerin pasta tercihleri nasıldır?” sorusuna yanıt aranmıştır. Temel sorunun yanı sıra araştırmanın alt soruları ise aşağıdaki gibidir:

- Çalışmaya katılan bireylerin pasta tercihleri cinsiyetlerine göre farklılık göstermekte midir?
- Çalışmaya katılan bireylerin pasta tercihleri yaşlarına göre farklılık göstermekte midir?
- Çalışmaya katılan bireylerin pasta tercihleri eğitim durumlarına göre farklılık göstermekte midir?
- Yukarıdaki araştırma soruları kapsamında çalışmada oluşturulan hipotezler aşağıdaki gibidir:
  - H1: Bireylerin cinsiyetleri ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.
  - H2: Bireylerin yaşları ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.
  - H3: Bireylerin eğitim durumları ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.

Çalışmanın evrenini, İstanbul ilinde yaşayan ve daha önce pasta tüketen bireyler oluşturmaktadır. Araştırmanın tamamının evrendeki tüm birimler üzerinde uygulanmasının mümkün olmadığı bilinmektedir (Kaya ve Şahin, 2013). Bu nedenle evrenden örneklem alma tekniği uygulaması yapılabilmektedir (Kara-

sar, 2006). Bu doğrultuda çalışmanın örnekleme ise araştırmacılar tarafından ulaşılan, İstanbul ilinde yaşayan ve “Daha önce hiç pasta tükettiniz mi ?” sorusuna “Evet” cevabını veren 250 pasta tüketicisinden oluşmaktadır. Araştırmanın gerçekleştirilmesi için Doğu Üniversitesi Etik Kurulu Başkanlığı’nın 15.10.2021 tarihli 2021/67 sayılı toplantısından onay yazısı alınmıştır. Çalışmada kolayda örnekleme yöntemi tercih edilmiş olup, veriler 250 kişiden elektronik anket yolu ile elde edilmiştir. Araştırmada kullanılan anket soru formunun oluşturulmasında Nalbant-Aydın (2013) çalışmasından yararlanılmıştır. Anket soru formu, 4 adet demografik ve pasta tüketimine ilişkin 6 ifadenin yer aldığı toplamda 10 sorudan oluşmaktadır. Verilerin analiz edilmeden önce normallik dağılım durumları incelenmiştir. Bu bağlamda, verilerin normal dağılım sergileyip sergilemediğinin kontrolü için Kolmogorov Smirnov ve Shapiro Wilk testleri ile Skewness ve Kurtosis (Çarpıklık-Basıklık Katsayısı) testleri uygulanmıştır. Kolmogorov Smirnov ve Shapiro Wilk testlerinden elde edilen sonucun normal dağılımı yansıtmaması ( $p < 0,05$ ) ve çarpıklık-basıklık katsayısının -3,9 ve + 4,1 değerleri arasında olmasından dolayı verilerin normal dağılım sergilemediği gözlemlenmiştir. Çarpıklık ve basıklık katsayıları -1,5 ile +1,5 arasında olduğu durumlarda veriler normal dağılım sergilemektedir (Değirmenci-Gündoğmuş, 2018). Bu durumda nonparametrik testlere yönelerek ikili grupların karşılaştırılmasında Mann Whitney-U testi, üç ve daha fazla grubun karşılaştırılmasında ise Kruskal-Wallis testi (0,05 anlamlılık düzeyinde) uygulanmıştır. Ayrıca verilerin analizinden önce güvenilirlik testi uygulanmış, Cronbach’s Alpha katsayısı 0,72 bulunmuştur. Alfa değeri 0 ile 1 arası değerler üzerinden belirtilmektedir ve bu değer minimum 0,7 olması istenmektedir. Cronbach’s Alpha katsayısı 0,6 ile 0,8 arasında olduğunda güvenilirliğin iyi, 0,8 ile 1 arasında olduğunda ise güvenilirliğin yüksek olduğu

belirtilmektedir. Fakat bu değerin araştırma çalışmalarında 0,5'e kadar kabul edilebileceği de bazı araştırmacılar tarafından belirtilmektedir (Kozak, 2018; Coşkun, Altunışık ve Yıldırım, 2019). Çalışmada Cronbach's Alpha katsayısı 0,72 olduğu için güvenilirliğin iyi olduğunu söylemek mümkündür.

## Bulgular

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgulara Tablo 1'de yer verilmiştir. Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların %74,8'inin kadın, %25,2'sinin ise erkek; %66,8'inin üniversite, %23,2'sinin lise, %6,4'ünün lisansüstü ve %3,6'sının ise ilköğretim mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşlarının %43,2'sinin 18-24, %36,4'ünün 25-44 ve %20,4'ünün ise 45 yaş ve üzeri olduğu belirlenmiştir.

**Tablo 1.** Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine yönelik bulgular.

Sosyo-Demografik Değişkenler	N	%
Cinsiyet		
Erkek	63	25,2
Kadın	187	74,8
Eğitim Durumu		
İlköğretim	9	3,6
Lise	58	23,2
Üniversite	167	66,8
Lisansüstü	16	6,4
Yaş		
18-24 yaş	108	43,2
25-44 yaş	91	36,4
45 yaş ve üzeri	51	20,4

Katılımcıların pasta satın alma sıklığına yönelik bulgular Tablo 2'de yer almaktadır. Bu doğrultuda katılımcıların %72'sinin özel günlerde, %19,2'sinin ayda bir, %4,4'ünün yılda bir ve yine %4,4'ünün ise haftada bir pasta tükettikleri görülmüştür.

**Tablo 2.** Tüketicilerin pasta satın alma sıklığına yönelik bulgular.

	N	%
<b>Tüketicilerin Pasta Satın Alma Sıklığı</b>		
Haftada Bir	11	4,4
Ayda Bir	48	19,2
Yılda Bir	11	4,4
Özel Günlerde	180	72,0

**Tablo 3.** Tüketicilerin pastayı nereden aldıklarına yönelik bulgular.

Pastanın Nereden Satın Aldığı	N	%
Pastane	172	68,8
Süpermarket	47	18,8
Kendim Yaparım	31	12,4

**Tablo 4.** Pasta satın alırken süslemesine ve türüne dikkat etme durumuna ilişkin bulgular.

Pasta Satın Alırken Süslemesine ve Türüne Dikkat Etme Durumu	N	%
Evet	242	96,8
Hayır	8	3,2

**Tablo 5.** Tüketicilerin en çok tercih ettiği pastalara ilişkin bulgular.

Tüketicilerin En Çok Tercih Ettiği Pastalar	N	%
Çikolatalı	134	53,6
Meyveli	81	32,4
Fındıklı/Fıstıklı	33	13,2
Diğer	2	0,8

Tüketicilerin pastayı nereden satın aldıklarına yönelik olarak Tablo 3 incelendiğinde, katılımcıların %68,8'i pastaneden ve %18,8'i süpermarketten temin ederken, %12,4'ü ise pastayı kendisinin yaptığını belirtmiştir.

Pasta satın alırken süslemesine ve türüne dikkat etme durumuna ilişkin olarak Tablo 4 incelendiğinde, katılımcıların %96,8'inin pasta satın alırken süslemeye ve pastanın türüne dikkat ettiği, %3,2'sinin ise bu faktöre dikkat etmediği belirlenmiştir.

Tüketicilerin en çok tercih ettiği pasta türlerinin yer aldığı Tablo 5 incelendiğinde, araştırmaya katılan bireylerin %53,6'sının çikolatalı pasta, %32,4'ünün meyveli pasta ve %13,2'sinin ise fındıklı/fıstıklı pastaları tercih ettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların pasta tercihlerine yönelik görüşlerinin yer aldığı Tablo 6 incelendiğinde,

pasta tüketen bireylerin %91,2'sinin “Satın almak istediğimde pastaya kolay ulaşırım” ifadesine katıldığı görülmektedir.

Katılımcıların %60,4'ünün ise “Pasta fiyatları pahalıdır” ifadesine büyük ölçüde katıldığı ve fiyatları yüksek bulduğu görülmektedir.

**Tablo 6.** Pasta tercihlerine yönelik bulgular

Görüş İfadeleri	Katılıyorum		Fikrim Yok		Katılmıyorum		X	sd
	N	%	N	%	N	%		
Pasta fiyatları pahalıdır.	151	60,4	83	33,2	16	6,4	1,46	0,61
Satın almak istediğimde pastaya kolay ulaşırım.	228	91,2	19	7,6	3	1,2	1,10	0,33
Pasta içeriğindeki ürünler kalitelidir.	83	33,2	135	54,0	32	12,8	1,79	0,64
Pastanın dış süslemesi satın alma niyetimi etkiler.	212	84,8	28	11,2	10	4,0	1,19	0,48

**Tablo 7.** Katılımcıların cinsiyetleri ile pasta tercihlerine yönelik bulgular

Pasta Tercihine Yönelik Görüşler	Cinsiyet	N	Sıra Ortalama	Sıraların Toplamı	Mann Whitney-U Test	p
	Erkek	63	134,59	8479,0	5318,000	,229
	Kadın	187	122,44	22896,00		

**Tablo 8.** Katılımcıların yaşları ile pasta tercihlerine yönelik görüşlerinin dağılımı

Pasta Tercihine Yönelik Görüşler	Yaş Grubu	N	Sıra Ortalama	X <sup>2</sup>	p
	18-24 yaş	108	128,25	,596	,897
	25-44 yaş	91	122,87		
	45 yaş ve üzeri	51	117,39		

Tablo 8 incelendiğinde, araştırmaya katılan tüketicilerin pasta tercihlerine yönelik görüşleri ve yaş değişkeni arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir ( $p>0,05$ ). Elde edilen bulgu neticesinde  $H_2$  hipotezi reddedilmiştir.

Çalışmaya katılan bireylerin eğitim durumları ve pasta tercihlerine yönelik görüşlerine ilişkin değerlerin dağılımı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık olup olmadığını saptamak amacıyla verilere Kruskal-Wallis testi uygulanmış ve bulgular Tablo 9'da paylaşılmıştır.

**Tablo 9.** Katılımcıların eğitim durumları ile pasta tercihlerine yönelik görüşlerinin dağılımı

	Eğitim Durumu	N	Sıra Ortalama	X <sup>2</sup>	p
Pasta Tercihine Yönelik Görüşler	İlköğretim	9	143,72	8,943	,041
	Lise	58	127,64		
	Üniversite	167	122,21		
	Lisansüstü	16	141,88		

Araştırmaya katılan bireylerin pasta tercihlerine yönelik görüşleri ve eğitim durumu değişkeni arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ( $p < 0,05$ ). Bu sonuç doğrultusunda  $H_3$  hipotezi kabul edilmiştir. Anlamlı farklılığın eğitim durumu değişkeni için varyanslar arasında homojen dağılım bulunmamasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Tablo 9’da yer alan veriler incelendiğinde, genellikle yaş grubu yönünden genç olarak ifade edilen, eğitim durumu lise ve üniversite olan bireylerin

pasta tüketme eğilimlerinde ve pastaya dair görüşlerinde artış olduğu söylenebilmektedir.

Yapılan istatistiksel analizler neticesinde,  $H_1$  ve  $H_2$  hipotezleri reddedilmiş ( $p > 0,05$ ),  $H_3$  hipotezi ise kabul edilmiştir ( $p < 0,05$ ) (Tablo 10). Buna göre, bireylerin pasta tercihlerine ilişkin görüşleri ile cinsiyet ve yaş değişkeni arasında anlamlı bir fark tespit edilememişken, bireylerin pasta tercihlerine yönelik görüşleri ile eğitim durumu değişkeni arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir fark tespit edilmiştir.

**Tablo 10.** Hipotez Testine Yönelik Bulgular

Hipotezler	İfadeler	Sonuç
$H_1$	Bireylerin cinsiyetleri ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Ret
$H_2$	Bireylerin yaşları ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır	Ret
$H_3$	Bireylerin eğitim durumları ve pasta tercihleri arasında anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul

### Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada, pasta tüketen bireylerin demografik değişkenleri ile pasta tercihleri arasındaki ilişkinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda gerçekleştirilen istatistiksel analizler neticesinde cinsiyet ve yaş değişkeni ile bireylerin pasta tercihlerine yönelik görüşleri arasında anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir. Elde edilen bu sonuç, pasta tercihinde yaşın ve cinsiyetin bir etkisinin olmadığını göstermektedir. Bununla birlikte eğitim düzeyi ile bireylerin

pasta tercihlerine yönelik görüşleri arasında anlamlı bir farklılık olduğu belirlenmiştir. Araştırmadan elde edilen bu sonuç, eğitim düzeyinin bireylerin tüketim tercihleri üzerinde önemli bir etkisinin olduğunu göstermektedir.

Araştırmada çoğu tüketicinin pastayı özel günlerde tükettiği, pastayı pastaneden temin ettiği ve sıklıkla çikolatalı pasta tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan araştırmaya katılanların tamamına yakın bir kısmının pastanın süslemesine ve çeşidine önem verdiği görülmüş



olup bu sonuç, aslında oldukça gösterişli ürünler olan pastanın tasarımının satın almada tercih edilebilirlik konusundaki önemini ortaya koymaktadır. Bulgular neticesinde bireylerin pastaya kolaylıkla ulaşabildiği ancak pasta fiyatlarının yüksek olduğu sonucuna da ulaşılmıştır. Elde edilen bu sonuçlar, pasta tüketen bireylerin pasta tercihlerinde görsellik, fiyat ve lezzet unsurlarını göz önünde bulundurdıklarının bir göstergesidir. Bu kapsamda, pasta üreticilerinin tüketici istek ve ihtiyaçlarını dikkate alarak üretim yapmaları ve ürün geliştirmeleri gerektiği ortaya çıkmaktadır.

Genel olarak bakıldığında, araştırmadan elde edilen sonuçlar ve değerlendirmeler araştırmanın gerçekleştirildiği örneklem kapsamında geçerlidir. Bununla birlikte, araştırma verilerinin çevrimiçi platformlar aracılığı ile gerçekleştirilmesi araştırmanın geçerliliği hususunu gündeme getirmektedir. Gelecekte yapılması planlanan araştırmalarda karma, nitel veri toplama tekniklerinden yararlanılarak ve örneklem oranı genişletilerek daha geçerli sonuçlar elde edilebileceği düşünülmektedir. Ayrıca pasta üretimine olan arza ve talebe odaklanılan araştırmalar da gerçekleştirilebilir. Böylelikle pasta üreticileri ve tüketicileri arasındaki ilişkinin daha detaylı ve etkin bir şekilde ortaya koyulması sağlanabilecektir.

### Kaynakça

**Akkaya, L., Alişarlı, M., Kara, R., Telli, R. (2006).** Afyonkarahisar'da tüketime sunulan kremalı pastalarda *Listeria* türlerinin varlığının belirlenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(1-2), 93-97.

**Aslan, N. (2021).** Pasta ve Unlu Mamüller. İçinde: Seçim, Y., Bayrakçı S. (Ed.), *İleri Mutfak Bilimleri* (ss. 127-151). Ankara: Detay Yayıncılık.

**Atan, R. (2017).** Dünden bugüne pastanın masalsı tarihi. <https://gastromanya.com/dunden-bugune-pastanin-masalsi-tarihi/>

**Coşkun, R., Altunışık, R., Yıldırım, E. (2019).** Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri, SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

**Değirmenci-Gündoğmuş, H. (2018).** Determination of reading comprehension levels of fourth grade students in terms of some variables. *Social Sciences Studies Journal*, 4(15), 738-743.

**Demir, G. (2008).** Yükselen Hizmet Pazarlaması Uygulaması Olarak Butik Pastane İşletmeciliği ve İstanbul'daki Butik Pastaneler Üzerine Kapsamlı Bir Araştırma. Doktora Tezi, Işık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

**Dizlek, H. (2013).** Kremalı kek (yaş pasta) bileşenleri ve üretimi. *Dünya Gıda*, 6, 77-86.

**Dokuzcan, B.D. (2019).** Pastacılıkta Yumurta İkamesi Olarak Nohut Suyu Kullanımı ve Yumurtasız Pandispanya Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

**Ekinci, A. (2018).** Pastanın da bir tarihi var. <https://www.foodtime.com.tr/makale/pastanin-da-bir-tarihi-var-m264.html>

**Friberg, B. (2002).** The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry. New York: John Wiley & Sons.

**Gönül, Ö. (2017).** Pastacılıkta kullanılan kremlerinin kalitesi. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 57-66.

**Humble, N. (2010).** Cake: A Global History. London: Reaktion Books.

- Karabudak, E., Başoğlu, S., Turnagöl, H., Özbay-Bedir, G., Türközü, D. (2013).** Pastacılık ürünlerinin enerji ve besin değerleri ile diyet değişim listelerindeki karşılıklarının değerlendirilmesi. *Gıda*, 38(4), 231-238.
- Karasar, N. (2006).** Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Yayınları.
- Kaya, Z., Şahin, M. (2013).** Meslek Yüksek Okulları İçin Araştırma Yöntemleri ve Teknikleri. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Kısa, Ö., Albay, A., Erol, İ., Sırıken, B., Esin, N., Gün, H., Yurtyeri, A. (1996).** Kremalı pastalardan izole edilen koagülaz (+) stafilokokların enterotoksin oluşturma özelliklerinin Vidas yöntemiyle belirlenmesi. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 43, 405-411.
- Kozak, M. (2018).** Bilimsel Araştırma. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kronld, M. (2011).** Sweet Invention: A History of Dessert. Chicago: Chicago Review Press.
- Nalbant-Aydın, İ. (2013).** Yeni Pazarlama Stratejileri Bağlamında Butik Pastacılık Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Öksüztepe, G., Patır, B., Çalıcıoğlu, M., İlhak, O.İ., Dikici, A. (2010).** Elazığ'da satılan kremalı pastalarda *E. coli O157:H7*'nin varlığı. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16(2), 307-311.
- Sancak, Y.C., İşleyici, Ö., Elibol, C., Ekici, K. (2002).** Van'da tüketime sunulan kremalı pastalarda *Listeria* türlerinin varlığının belirlenmesi. *Yüziüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 13(1-2), 8-11.
- Tuğcu, E.D. (2018).** Chef Duygu Tuğcu'yla Butik Pastacılık. İstanbul: Rumuz Yayınevi.