

A Research on Determination of Supply Types of Maras Tarhana at Kahramanmaras Vocational School Students

Zumrut Hatice Sekkeli

Kahramanmaras Sutcu Imam University, Kahramanmaras Vocational School,
Food Processing Department, Kahramanmaras, Turkey
E-mail:zhkipper@yahoo.com

Elife Kaya

Kahramanmaras Sutcu Imam University, Kahramanmaras Vocational School,
Food Processing Department, Kahramanmaras, Turkey

Tugba Karabekmez Erdem

Kahramanmaras Sutcu Imam University, Kahramanmaras Vocational School,
Food Processing Department, Kahramanmaras, Turkey

Fatma Betul Tekin

Kahramanmaras Sutcu Imam University, Kahramanmaras Vocational School,
Food Processing Department, Kahramanmaras, Turkey

Abstract

Tarhana is a traditional food to belong cultural characteristics of our country. Combinations of tarhana indicate differences from region to region as method of production and consumption forms. Maras tarhana is separated from similars with its own characteristics. In producing of tarhana cracked wheat and yoghurt are used, usually black cumin and oregano are added to give aroma. The process of Maras tarhana is difficult and is spent long time. In ancient times tarhana is being produced in house. But nowadays it has become widespread in factory production. However, there are still people whom produce homemade tarhana. Although some people prefer to buy tarhana as order produce.

The purpose of this study is to determine; Maras Tarhana's supply types and causes as own production, homemade/order production or factory production among the students studying different departments in Kahramanmaras Vocational School. For this purpose, literature search were made and quantitative research methods were used.

The research has been conducted with students of Kahramanmaras Vocational School (n=435) by applying face to face interview technique. Some of the students say "prefer definitely the homemade/order procedure" (n=185). This supply form is thought of "Better quality" (%71,2) by them. Some of them who "prefer definitely the factory production tarhana" (n=33). Purchase from factory is thought of "Better controlled" by them (%40,5).

The students choose "I prefer definitely produce myself instead of buying factory production tarhana," because of "They do not believe that factory production tarhana is hygienic" (%36,8).

The students choose "I prefer definitely produce myself instead of buying homemade production tarhana," because of "They do not believe that homemade production tarhana is reliable" (%27,3).

By this research were made current situation analysis of supplying types of Maras Tarhana. Especially aimed to determine students' perceptions about the products and the factories that produce industrial tarhana. Factories will be able to change the negative perception about themselves and their products, and improve on products by determining current perception.

Key words: Maras Tarhanasi, Supply Types, Buying Behavior.

Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu Öğrencilerinin Maraş Tarhanasını Tedarik Etme Şekillerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma

Özet

Tarhana, ülkemize ait kültürel özellikleri taşıyan geleneksel bir gıda maddesidir. Bileşimi, üretim şekli, tüketim biçimleri yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Kahramanmaraş ilimize ait Maraş tarhanası da kendine has özellikleri ile benzerlerinden ayrılmaktadır. Buğday dövmesi, yoğurt karışımından hazırlanan ve kekik, çörekotu gibi lezzet vericiler ilave edilebilen Maraş tarhanasının üretimi oldukça zaman alan ve zor bir süreçtir. Eski zamanlarda tarhana evlerde üretiliyor iken günümüzde fabrika üretimi tarhana yaygınlaşmaya başlamıştır. Bununla birlikte evlerinde tarhana üretimini gerçekleştiren şahıslar hala bulunmaktadır.

Bu araştırmanın amacı, Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin Maraş tarhanasını, ev yapımı/sipariş usulü veya fabrikadan satın almak suretiyle tedarik şekillerini ve nedenlerini belirlemektir. Bu amaçla literatür taraması yapılmış ve nicel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Araştırma Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulunda öğrenim gören öğrenciler ile (n=435) yüz yüze görüşme tekniği uygulanarak yapılmıştır. Öğrencilerden “Kesinlikle ev yapımı sipariş usulünü tercih ederim” (n=185) diyenlerin çoğunluğu bu tedarik şeklini “Daha kaliteli” bulmaktadır (%71,2). “Kesinlikle fabrika üretimi tarhanayı tercih ederim” diyenlerin çoğunluğu (n=33) fabrikadan satın alma tedarik şeklini “Daha kontrollü” bulmaktadır (%40,5). Tarhanayı “Kesinlikle fabrika üretimi tarhana satın almam kendim yaparım” diyenlerin satın almama nedenleri ise fabrikada üretilen tarhananın hijyenik olduğuna inanmamalarıdır (%36,8). Sipariş usulü tarhanayı satın almayıp “Satın almam, kendim yaparım” diyenlerin sipariş usulünü kesinlikle tercih etmeme nedenlerinin başında ise satın aldıkları tarhananın “Güvenilir olduğuna inanmamaları” (%27,3) gelmektedir.

Bu çalışmada Maraş tarhanasının tedarik şekilleri ile ilgili mevcut durum analizi yapılmıştır. Özellikle endüstriyel tarhana üretimini yapan fabrikaların ve onların ürünleri hakkında öğrencilerin algılama şekillerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Mevcut algının belirlenmesi ile fabrikalar kendileri ve ürünleri ile ilgili negatif algıyı değiştirecek ve iyileştirme yapabileceklerdir.

Anahtar kelimeler: Maraş tarhanası, Tedarik Şekilleri, Satın Alma Davranışları.

1. Giriş

Geleneksel gıdalar; bir ülkenin, kültürel mirası, tarihi, kimliği ve yaşam tarzıyla bir bütün olup ayrılmaz bir parçasıdır (Löker, 2013). Toplumların beslenmesinde önemi olan ve topluma özgü kültürlerini yansıtan bazı geleneksel gıda maddeleri vardır. Ülkemizde de kültürümüze, yörelerimize ve damak zevkimize ait pekmez, bulgur, yoğurt ve tarhana gibi beslenme tercihlerimizde önemli yer tutan geleneksel gıda maddeleri bulunmaktadır (Gürdaş, 2002; Güler, 1993). Bu gıdaların başında gelen tarhana, Türkler’ in Orta Asya’da yaşadıkları dönemden itibaren sevilerek tüketilen bir besin maddesidir (Özçelik ve Özdoğan, 2008).

Tarhananın Orta Asya’dan göçen Türkler ve Moğollar tarafından Ortadoğu, Anadolu, Macaristan ve Finlandiya gibi bölgelere getirildiği ve yaygınlaştırıldığı kabul edilmektedir (Pirkul, 1990). Kökeni Farsça olup “terhuvane” ve “terhime” kelimelerine dayanan tarhana; buğday ile süt veya yoğurdun karıştırılıp hamur haline getirilip kurutulmasıyla meydana gelen çorbalık anlamında kullanılmıştır (Coşkun, 2014).

Tarhana kelimesi, Türk sözlüklerinde ilk olarak Kıpçak ve Mısır Memluk Türkleri ’ne ait deyişler arasında “tarhanah” şeklinde yerini almıştır. Yine tarhana için Divan-u Lügat-it Türk’te, “yazdan kış için saklanan yoğurt” anlamında “Tar” kelimesi kullanılmıştır (Erol, 2010), Tarhana, üretim tekniği genelde her yörede aynı olmakla birlikte bileşimi; gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına, bazen de ilave edilen çeşitli ürünlere göre değişiklik gösterebilmektedir (Yörükoğlu ve Dayısoylu, 2012). Bileşimindeki çeşitliliklerden dolayı farklı aroma ve lezzette üretimi yapılan tarhanalar kültür zenginliğimize de katkı sağlamaktadırlar (Coşkun, 2014).

Tarhana genellikle; süt ve buğday ürünlerinin, bazı sebze ve baharatlar ile karıştırılarak laktik asit ve alkol fermentasyonuna bırakılması; akabinde ortaya çıkan ürünün kurutulup öğütülmesi ile elde edilen bir gıda maddesidir (Erbaş, 2003).

Tarhana standardına göre (TS 2282) tarhana; “buğday unu, kırmızı, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir” şeklinde tanımlanmıştır. Aynı standartta tarhanalar un tarhanası, irmik tarhanası, göce tarhanası ve karışık tarhana olmak üzere 4 gruba ayrılmıştır (<http://www.tpe.gov.tr/>). Bu sınıflandırmada Maraş tarhanası yapım aşamasında, tahıl grubundan kabuğu ayrılmış buğday yarması (gendirme veya buğday kırmızı) kullanılması nedeniyle “Göce Tarhanası” gurubuna dâhil olmaktadır (Güler ve Konar, 1999).

Ülkemizin birçok yöresine ait tarhana çeşidi mevcut olup sadece içerikleri bakımından değil üretim yöntemleri itibariyle de aralarında önemli farklılıklar bulunmaktadır (Özdemir, 2012). Maraş tarhanası, bilinen tarhanalardan gerek üretim şekli ve tüketim biçimi gerekse yapısı ve lezzeti bakımından farklılıklar içermekte olup üretim şekillerinin çeşitliliğinden dolayı farklı tüketim biçimleri de geliştirilmiştir (Semerci, 2010).

Maraş tarhanasının yapımında buğday yarması (dövme) ve yoğurt kullanılmaktadır. Diğer tarhanaların aksine Maraş tarhanasında yoğurt, pişirme aşamasında katılmayıp daha sonra karışıma ilave edilmektedir ki; Maraş tarhanasının besin fonksiyonelliği açısından fonksiyonel özelliğe sahip yöresel bir gıda olduğu da bu noktada belirtilmektedir (Dayısoylu ve ark., 2003). Önce buğday dövmesi pişirilir; tarhananın aroma ve besin değerine katkıda bulunan kekik, çörek otu gibi baharatlar ve yoğurt katılarak karıştırılır. Maraş tarhanasının üretiminde elde edilen karışım, çiğ adı verilen yöredeki sazlık çubuklarla dokunmuş hasır sergilere serilerek kurutulur. Bu işlemden Maraş tarhanasına ayrı bir özellik katılmaktadır (<http://www.tpe.gov.tr/>).

Maraş tarhanasının tüketimi, üretim sürecinin ilk safhalarından itibaren başlamaktadır. Öncesinde pişmiş dövme yağ katıp “yağlama” olarak, sonrasında yoğurtla karıştırılmış haliyle “katma aş” şeklinde tüketimi yapılmaktadır. Kurutma amacıyla hasır sergilere serildikten sonra ise “firik” denilen yarı kurumuş haliyle de tüketilmektedir (Semerci, 2010). Kurutulmuş Maraş tarhanası serin ve rutubetsiz yerde muhafaza edildiği takdirde tüm yıl boyunca tadında veya görüntüsünde herhangi bir değişiklik olmaksızın tüketilebilmektedir. Bu sebeple özellikle kış aylarında evlerde oldukça farklı tüketim şekilleri bulunmaktadır (<http://lezzetler.com/>). Örneğin; çorba, su veya et suyu ile ıslatılmış olarak, yağda soğanla birlikte ya da soğansız kızartılarak, sac üzerinde gevretilerek, gerek yemek olarak gerekse de ceviz, badem içi veya taze antepfıstığı ile birlikte çerez olarak da tüketilmektedir (Koyuncu ve ark. 2004).

Literatürde tarhana ile ilgili olarak pek çok çalışma mevcuttur. Siyamoğlu (1961), Türk tarhanalarının yapılışı ve terkibi üzerinde genel bir araştırma yapmıştır. Pirkul (1988), endüstriyel tarhana üretimi üzerine yaptığı çalışmada çocuk ve risk altındaki kişilerin protein gereksinimi açısından ticari tarhanaların içeriğini incelemiştir. İbanoğlu ve ark. (1995), tarhananın kabul edilebilirliği ve besin değeri üzerine fermentasyon koşullarının etkisini incelemiştir. Dağlıoğlu (2000), tarhanayı geleneksel bir Türk fermente tahıl gıdası olarak nitelemiş; tarhananın reçetesi, üretimi ve kompozisyonu üzerine çalışmıştır. Dayısoylu ve ark. (2009), Maraş tarhanasının kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini incelemişler ve beslenme fonksiyonel önemini ortaya koymuşlardır. Funda ve Kıvanç (2009), yaptıkları çalışmada evlerde yapılan ve piyasadan temin edilen tarhana örneklerinin mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerini yapmak suretiyle halk sağlığı açısından değerlendirmede bulunmuşlardır.

Özer (2009), yaptığı çalışmada Ege bölgesi ve Maraş yöresinde üretilen tarhanaların beslenme fonksiyonel yeri ve önemine değinmiştir. Yıldırım ve Koyuncu (2009), yaptıkları çalışmada Kahramanmaraş tarhanasının üretim şekli ve tüketim çeşitliliğinden bahsetmişlerdir. Yörükoğlu ve ark. (2012), Maraş tarhanasının üretim yöntemi, farklı tüketim şekilleri ve bileşiminin yanı sıra coğrafi işaret alım sürecinden bahsetmişlerdir.

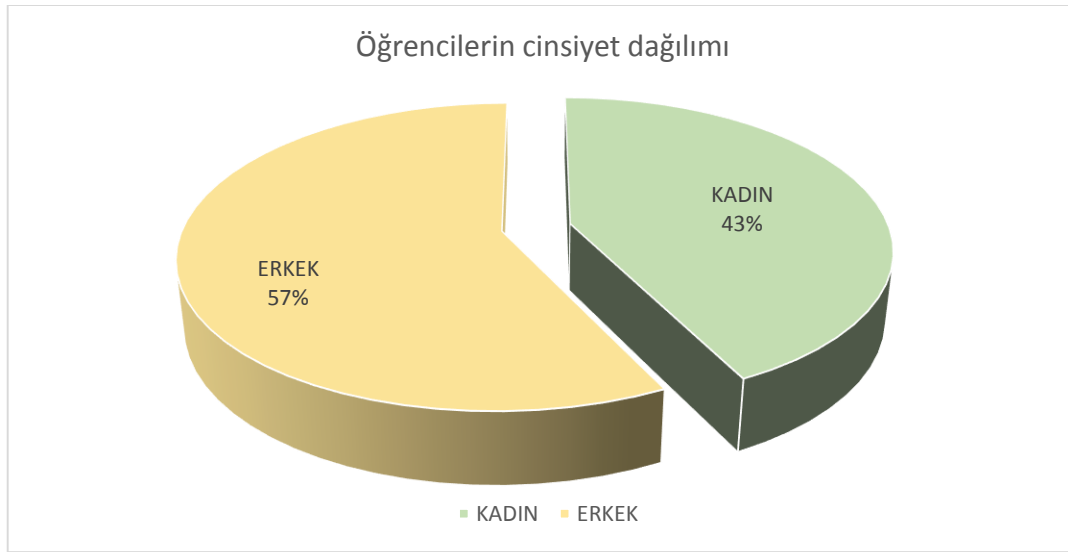
Maraş tarhanası üretimi önceleri, komşuların bir araya gelmesiyle bahçeli ve büyük damlı evlerde imcece usulü yapılmaktaydı. Zaman içinde mekân ve donanım yetersizliği, kentsel nüfus artışı, hızlı şehirleşme, kadının çalışma yaşamında yer alması gibi faktörler nedeniyle tarhana yapımı zorlaşmıştır. Sonuç olarak aileler tarhana ihtiyaçlarını fabrikadan satın alarak veya tarhana yapma imkânı bulan kişilerden ücret karşılığında ev yapımı/ sipariş usulü üretilmiş tarhana temin etme yoluna gitmişlerdir (Özçelik, 2008; Coşkun, 2014). Tarhana genellikle ev ölçeğinde üretilen ve ticari olmayan bir ürün iken (Tangüder, 2014); 1991 yılında Kahramanmaraş'ta ilk tarhana fabrikasının (www.hasiroglu.com.tr) kurulmasının ardından tüketiciler endüstriyel boyutta üretilen tarhanaları da tercih etmeye başlamıştır. Genel olarak üretim tekniklerinin aynı olmasına karşın, ev yapımı/sipariş usulü yapılan Maraş tarhanası ile endüstriyel olarak üretilen Maraş Tarhanası arasında çeşitli farklılıklar olduğu düşünülmektedir. Söz konusu farklılıklar tüketicilerin tarhanayı temin etme tercihlerinde de direkt etkili olmaktadır. Bu çalışma;

tüketicilerin Maraş tarhanasını temin etme (ev yapımı/ sipariş usulü veya fabrika imalatı) tercihlerini, nedenleri ile birlikte ortaya koymak amacıyla yapılmıştır.

2. Materyal ve Metot

Bu araştırma; 2015 yılında Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin Maraş tarhanasını tedarik etme şekillerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Tedarik etme şekilleri “Satın alarak” (sipariş usulü veya fabrikadan) veya “Kendi yaparak” olmak üzere iki çeşit olarak karşımıza çıkmaktadır. Araştırmada nicel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu’nun 16 bölümünde eğitim gören 435 öğrenciye, yüz yüze görüşme tekniği ile anket uygulaması yapılmış; elde edilen verilerin istatistiksel değerlendirilmesinde SPSS 18 paket programı yardımıyla Khi-kare testi ve tanımlayıcı istatistiksel analizler uygulanmıştır.

3. Bulgular



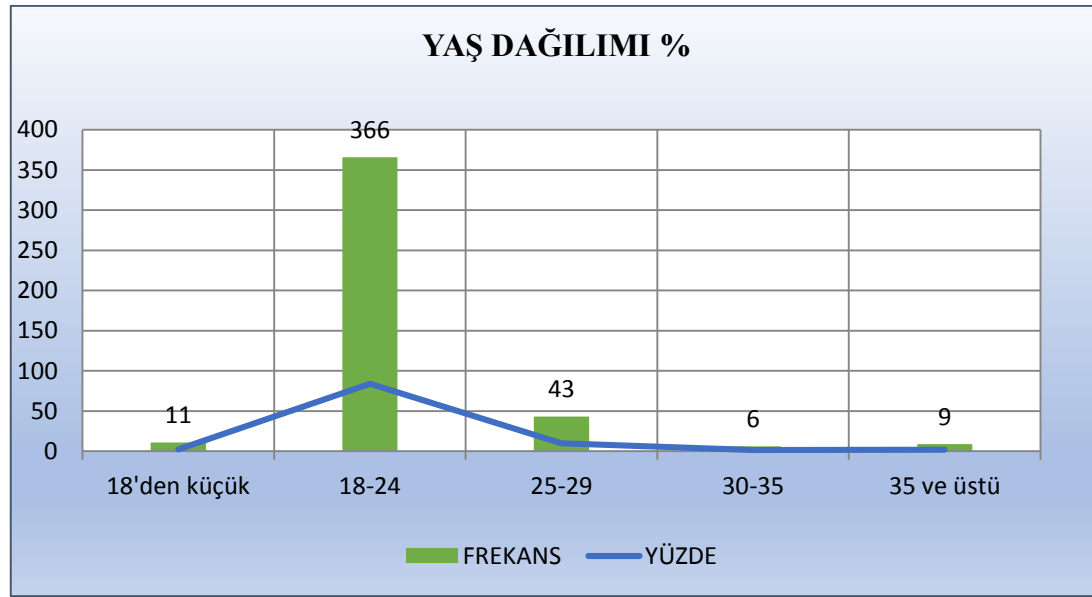
Şekil 1. Öğrencilerin cinsiyet dağılımı

Araştırmaya katılan öğrencilerin; %43’ü kız öğrencilerden (N=185), %57’si (N=249) erkek öğrencilerden oluşmaktadır (Şekil 1).

Tablo 1. Öğrencilerin Yaş Dağılımı

Ön Lisans Öğrencisi		Yüzde
18’den küçük	11	2,5
18-24	366	84,1
25-29	43	9,9
30-35	6	1,4
35 ve üstü	9	2,1
Toplam	435	100,0

Öğrencilerin yaşlarına göre frekansları ve yüzdelere (Tablo 1) bakıldığında 18-24 yaş arasında 366 kişi olduğu görülmektedir. İkinci yaş yoğunluğu ise 25-29 yaşları (N=43) arasındadır. Buna ilişkin grafik Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. Öğrencilerin yaş dağılımları

Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulunda okuyan öğrencilerin sadece %32,9'u ise diğer illerden gelmiştir; çoğunluğu (%67,1) Kahramanmaraşlıdır (Tablo 2).

Tablo 1. Öğrencilerin memleket dağılımları

Memleket	Frekans	Yüzde
Kahramanmaraş	292	67,1
Diğer	143	32,9
Toplam	435	100,0

Anket Meslek Yüksekokulumuzun 16 bölümünde okuyan öğrencilere uygulanmıştır. Örneklem büyüklüğü belirlenirken her bölümdeki öğrenci sayısı baz alınmış, oranlanmak suretiyle aşağıdaki sayılar (Tablo 3) elde edilmiştir. Diğer diye adlandırılan kısım ise cevap vermemiş kişileri göstermektedir.

Tablo 2. Bölümlere Göre Dağılımlar

Bölüm Adı	Frekans	Yüzde
1. Elektrik ve Enerji Bölümü	53	12,2
2. Yönetim ve Organizasyon Bölümü	44	10,2
3. El Sanatları Bölümü	37	8,5
4. Bilgisayar Teknolojileri Bölümü	36	8,3
5. Muhasebe ve Vergi Bölümü	34	7,8
6. Tekstil, Giyim, Ayakkabı ve Deri Bölümü	33	7,6
7. Elektronik ve Otomasyon Bölümü	31	7,1

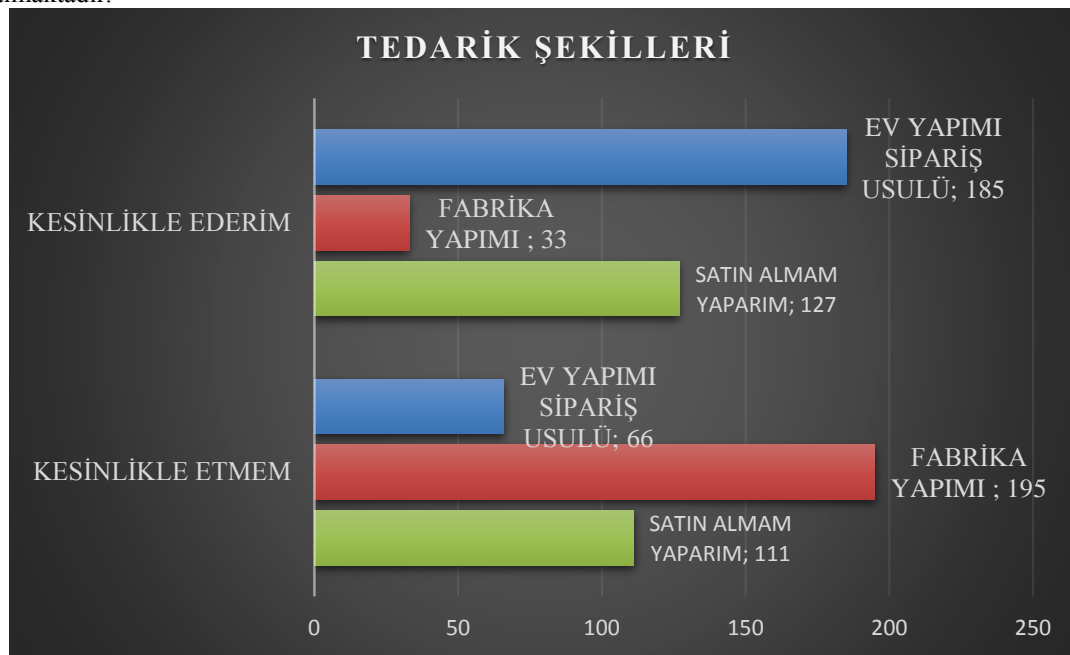
8. Büro Hizmetleri ve Sekreterlik Bölümü	30	6,9
9. Makine ve Metal Teknolojileri Bölümü	24	5,5
10. Motorlu Araçlar ve Ulaştırma Tekniği Bölümü	24	5,5
11. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü	17	3,9
12. Gıda İşleme Bölümü	16	3,7
13. İnşaat Bölümü	14	3,2
14. Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü	14	3,2
15. Finans-Bankacılık ve Sigortacılık Bölümü	12	2,8
16. Tasarım Bölümü	12	2,8
17. Diğer	4	0,9
Toplam	435	100,0

Tablo 3’de görüldüğü üzere en çok katılımcı oranı %12,2 ile “Elektrik ve Enerji” bölümünden %10,2 ile “Yönetim ve Organizasyon” bölümünden, %8,5 ile de “El Sanatları” bölümünden olmuştur. Bunun da temel sebebi en yüksek öğrenci sayılarının bu bölümlerde bulunmasıdır.

Tablo 3. Tedarik şekilleri

TEDARİK ŞEKİLLERİ	KESİNLİKLE EDERİM	KESİNLİKLE ETMEM
Ev yapımı Sipariş usulü	185	66
Fabrika imalatı	33	195
Satın almam ailem/biz yaparız	127	111

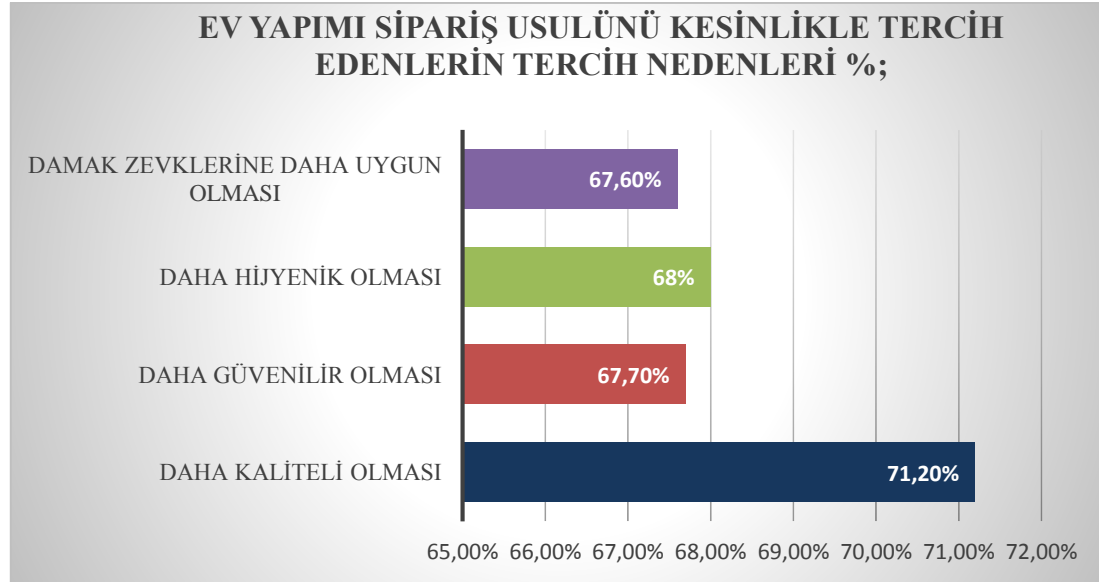
Tablo 4’e göre tarhanayı tedarik etme şekilleri ile ilgili önermelere 185 kişi “Kesinlikle ev yapımı sipariş usulünü tercih ederim” diye cevap verirken 127 kişi “Kesinlikle kendinin ya da ailesinin yapmasını” tercih etmişlerdir. Fabrika imalatını “Kesinlikle” tercih edenlerin sayısı ise 33 ile en son sırada yer almaktadır.



Şekil 3. Tedarik şekilleri

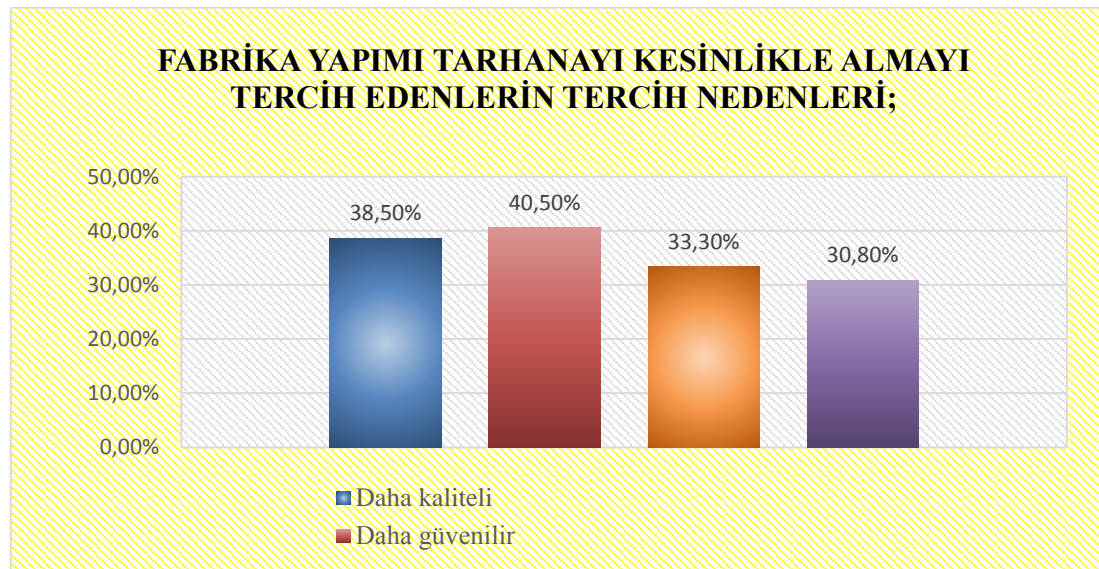
Yine önermelere “Kesinlikle katılmama” durumunda ise ev yapımı sipariş usulünün 66 kişi ile en az tercih edilen olduğu yani ev yapımı sipariş usulünün 66 kişi dışındakilerin tercih etmekte sakınca görmedikleri gözlenmektedir. Fabrika imalatını da 195 kişinin ile en çok tercih edilen olduğu yani fabrika imalatının yüksek oranda tercih edilmediği görülmektedir. Tüm bu veriler ışığında ev yapımı sipariş usulünün en çok tercih edilen; fabrika yapımının ise en az tercih edilen tedarik yöntemi olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Şekil 3).

Nedenleri tek tek incelediğimizde:



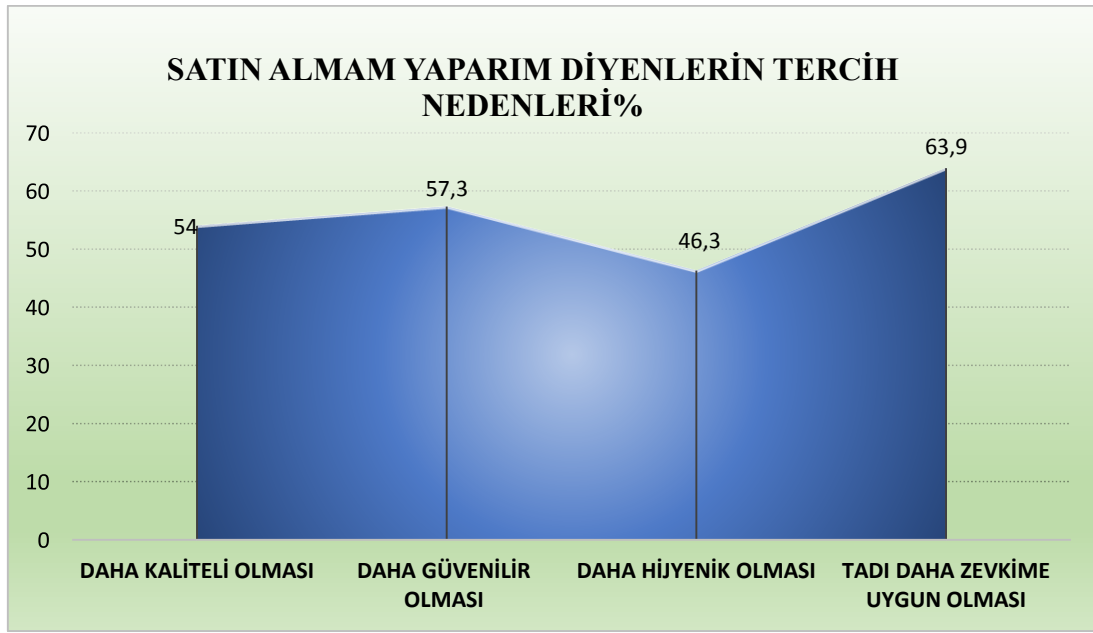
Şekil 4. Ev yapımı sipariş usulünü tercih nedenleri

Ev yapımı sipariş usulünü tercih edenler, en çok “Daha kaliteli” olduğunu (%71,2), daha sonra da sırası ile “Daha hijyenik” (%68), “Daha güvenilir” (%67,7) ve “Daha damak zevkime uygun” (%67,6) olduğunu düşünmektedirler (Şekil 4).



Şekil 5. Fabrika imalatını tercih etme nedenleri

Fabrika imalatını tercih edenlerin nedenleri ise en çok “Daha güvenilir” olduğunu (%40,5), daha sonra da sırası ile “Daha kaliteli” (%38,5), “Daha hijyenik” (%33,3) ve “Tadının daha damak zevkime uygun” (%30,8) olduğunu düşünmektedirler (Şekil 5).



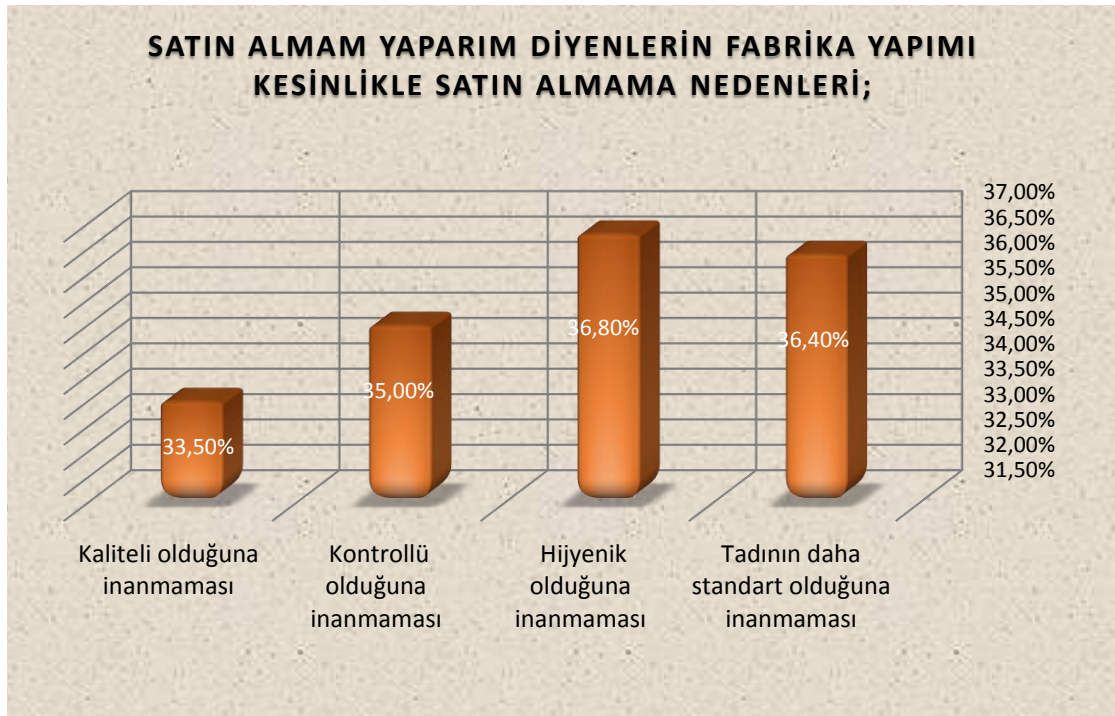
Şekil 6. Satın almam yaparım diyenlerin tercih nedenleri

Satın almam kendim (ailem) yaparım diyenlerin (Şekil 6) dört ana kriterden oluşan tercih nedenlerinin başında %63,9 ile “Tadının daha zevkine uygun olması” önermesi gelmektedir. Bunu %57,3 ile “Daha güvenilir olması” izlemektedir. “Daha hijyenik olması” ise en düşük yüzdeye sahip olmasına rağmen %46,3 ile oldukça büyük büyük bir değere sahiptir.



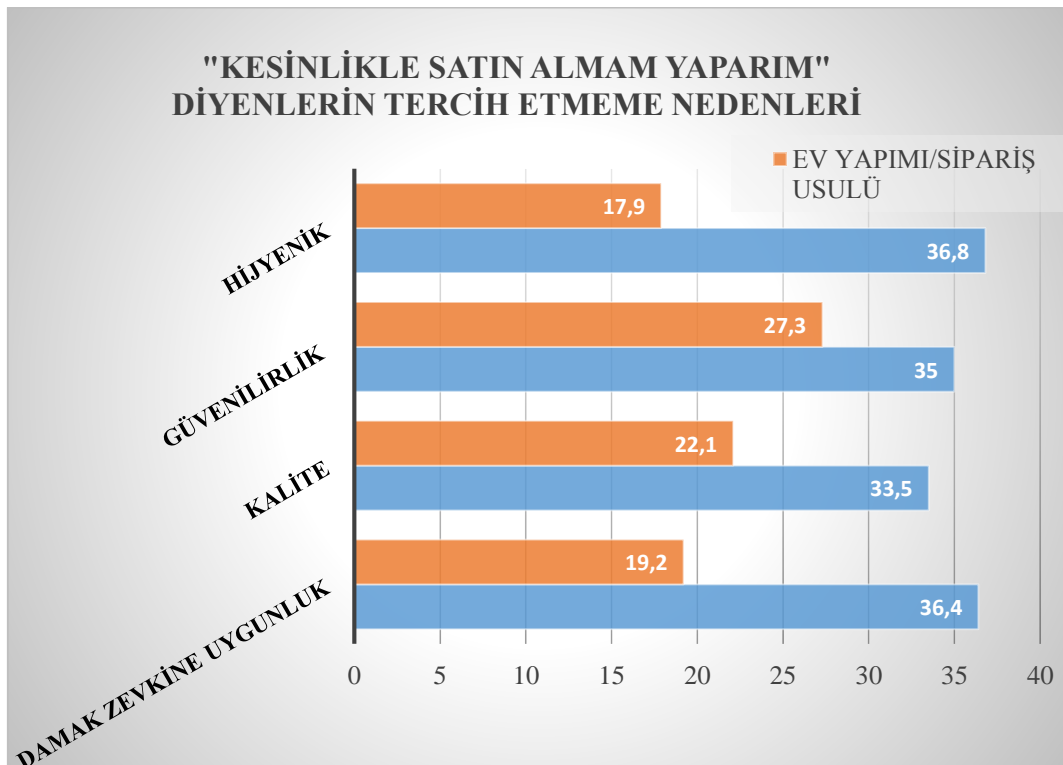
Şekil 7. Ev yapımı sipariş usulü satın almama nedenleri

Satın almam kendim (ailem) yaparım diyenlerin sipariş usulünü kesinlikle tercih etmeme nedenlerinin başında satın aldıklarının “Güvenilir olduğuna inanmamaları” (%27,3) gelmektedir. Ayrıca %22,1’i “Kaliteli olduğuna inanmamakta”; “Tadının damak zevkine uygun olmadığını” düşünmekte ve “Hijyenik olduğuna inanmaması” gelmektedir (Şekil 7).



Şekil 8. Fabrika imalatını Satın almama nedenleri

Satın almam kendim (ailem) yaparım fabrika imalatını almama nedenleri incelendiğinde %36,8 ile “Hijyenik” olmadığını, %36,4, “Tadının damak zevklerine uygun” olmadığını, %35’i “Güvenilir” olmadığını ve %33,5’i “Kaliteli” olmadığını düşünmekte; bu yüzden de kendinin ya da ailesinin yapmasını tercih etmektedirler (Şekil 8).



Şekil 9. Satın almam kendim (ailem) yaparım diyenlerin satın almaya bakış açılarının kıyaslanması

Şekil 9'a göre *satın almam kendim (ailem) yaparım* diyenlerin ev yapımı/sipariş usulü ve fabrika imalatına bakış açıları; hijyen, güvenilirlik, kalite ve damak zevki uyumu açısından kıyaslandığında; ev yapımı/sipariş usulünün fabrika imalatından daha fazla tercih edildiği görülmektedir.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışmanın amacı Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tarhana tedariki ile ilgili davranışlarını ve bu davranışların nedenlerini açıklamaktır. Yapılan analizler sonucunda Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin tarhana tedariki ile tedarik şekillerinin nedenleri arasında anlamlı bir ilişki olduğu görülmüştür ($p<0,05$).

Kahramanmaraş'ta geçmişten beri evlerde tarhana yapımı oldukça yaygındı ve başka türlü tedarik etme imkânı bulunmamaktaydı. Zamanla mekân, donanım, zaman vs. gibi şartların değişmesiyle insanlar tarhana tedarikinde; ev yapımı/sipariş usulünden ve fabrika imalatından satın alma şeklinde yeni yönelimler sergilemeye başladılar (%42,7).

Geleneklerine ve adetlerine bağlı Kahramanmaraşlılar, bu değişime tereddütle yaklaşmakta; %58,3 gibi büyük bir oran değişime direnerek hala kendi evinde üretim yapmaya devam etmektedir. Diğerleri ise tanıdıkları ve güvendikleri yerlere ev yapımı/sipariş usulü yaptırmayı daha kolay kabullenirken, fabrika imalatı tarhanayı daha zor kabullenmişlerdir. Bunun sebepleri; fabrika imalatı tüketicilerinin kendi yaptıkları ya da yaptırdıklarının dışındaki tarhana üretimlerine güvenmemeleri (%35), hijyenik bulmamaları (%36,8), kaliteli (%33,5) ve damak tadına uygun olduğuna (%36,4) inanmamalarıdır (Şekil 9).

Tüm bu bulgular ışığında Kahramanmaraş'ta yaşayan öğrencilerin özellikle de fabrika imalatına olan bakış açılarının daha çok negatif yönde olduğu söylenebilir. Bu noktada tarhana fabrikalarının yöneticilerine büyük görev düşmekte; mevcut olan özellikle de hijyen, güvenilirlik ve kalite ile ilgili negatif algıları değiştirmeleri sadece onların gayreti ile mümkün görünmektedir. Bu amaçla; öncelikle kendi imatları, kullandıkları malzemeler ve imalathaneleri hakkında daha fazla ve daha detaylı tanıtım yaparak halkın bilinçlenmesini sağlamaları gerekmektedir. Buna ek olarak da ürettikleri tarhananın tadının, halkın damak zevkine uygun olmasını sağlamak amacıyla araştırmalar yapılmalı, istenilen tadın ne olduğu belirlenerek ona uygun üretim yapılmalıdır.

Bu çalışma Kahramanmaraş'ta faaliyet gösteren tarhana fabrikalarının ve endüstriyel tarhana üretiminin nasıl algılandığına dair rehberlik niteliği taşımaktadır. Ancak bu çalışma sadece Kahramanmaraş Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile yapıldığından tüm Kahramanmaraşlılara mâl edilmesi mümkün değildir ve daha detaylı sonuçlar için Kahramanmaraş genelinde daha fazla çalışmanın yapılması uygun olacaktır.

5. KAYNAKÇA

- [1] Coşkun F. (2014), Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 9, No: 3, 2014 (69-79)
- [2] Dağlıoğlu, O., (2000), Tarhana As a Traditional Turkish Fermented Cereal Food, Its Recipe, Production and Composition, Nahrung. 44 (2), S. 85-88.
- [3] Dayısoylu, K.S., Gezginç, Y., İnanç, A.L., (2003), "Kahramanmaraş Tarhanasına Besin Fonksiyonelliği Açısından Bir Bakış" 3.Gıda Müh.Kong., 2-4 Ekim, 511-523, Ankara
- [4] Erbaş, M., (2003), "Yaş Tarhananın Üretim ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler", Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Antalya
- [5] Erol, N.I (2010), Keçiboynuzlu Tarhana Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimler Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Afyonkarahisar
- [6] Funda, E. G., (2009), Ülkemizde Tüketilen Tarhanaların Mikrobiyolojik Ve Bazı Kimyasal Özelliklerinin Analizi, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Biyoloji Anabilim Dalı Haziran, Eskişehir
- [7] Güler M.B. ve Konar, A., (1999), Çukurova Yöresi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri Ve Bileşimleri, MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 4 (1-2), 3-24

- [8] Güler, M. B., (1993), “Çukurova Bölgesi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri, Özellikleri ve Tarhana Üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları Üzerine Bazı Araştırmalar”, Yüksek Lisans Tezi, Ç. Ü. Ziraat Fakültesi Gıda Bilimi ve Teknolojisi A.B.D., Adana, 79 s.
- [9] Gürdaş, S., (2002), “Sivas Yöresine Özgü Ev Tarhanalarının Besin Değeri ve Kimyasal İçerik Açısından İncelenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Kimya Mühendisliği Anabilim Dalı, Sivas
- [10] İbanoğlu, Ş., Ainsworth, P.; Wilson, G.; Hayes, G. D., (1995), The Effect of Fermentation Conditions on the Nutrients and Acceptability of Tarhana. Food Chemistry 53, 143-147.
- [11] Konar, A., Güler, M. B., (1999b), “Tarhana Üretiminde Soya Unundan Yararlanma Olanakları”, MKÜ Ziraat Fakültesi Dergisi, 4 (1-2), 17-130
- [12] Koyuncu, H., Kul, A., R., Yıldız, N., Çalimli, A., Ceylan, H., (2004), “Kahramanmaraş Tarhanası Ve Tüketim Çeşitliliği”, Geleneksel Gıdalar Sempozyumu / Haz. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Geleneksel Gıdalar Sempozyumu: Van
- [13] Löker, G. B., Amoutzopoulos B., Özkoç, S., Özer, H., Şatir, G., Bakan, A., (2013), “A pilot study on food composition of five Turkish traditional foods”, BFJ 115,3, British Food Journal Vol. 115(3), 394-408
- [14] Özçelik, A.Ö. ve Özdoğan, Y. (2008), “Tarhananın Türk Beslenme Kültüründeki Yeri ve önemi”, 38. İcanas Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi,
- [15] Özdemir, N., Alkan L. B., Çon, A. H., (2012), “Taze ve Depolanmış Kastamonu Yaş Tarhanasının Mikrobiyolojik Kalitesi”, Alnteri, 23 (B), 35-40
- [16] Özer, E., A., (2009), “Ege Bölgesi ve Maraş Yöresinde Üretilen Tarhanaların Beslenmedeki Yeri ve Önemi” II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 687-690
- [17] Pirkul, T., (1988), “Çocuk ve Risk Altındaki Kişilerin Protein Gereksinimine Göre Ticari Tarhanaların Formülasyonu”, Beslenme ve Diyet Dergisi, 17 (1988), 275-283.
- [18] Semerci, A. B. Ö., (2010), “Kahramanmaraş İl Merkezinde Ailelerin Tarhana Tüketim Yapısı”, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Kahramanmaraş.
- [19] Siyamoğlu, B., (1961), Türk Tarhanalarının Yapılışı ve Terkibi Üzerinde Bir Araştırma, E.Ü. Matbaası, No:44, İzmir
- [20] Tangüler,(2014), “Traditional Turkish Fermented Cereal Based Products: Tarhana, Boza and Chickpea Bread”, Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 2 (3): 144-149, 2014
- [21] Temiz, A., Pirkul T., (1990), “Tarhana Fermentasyonunda Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler”, Gıda, 15(2), 119-126.
- [22] Yıldırım, İ., Koyuncu İ., (2004), “Ev Yapımı Tarhana Özellikleri”, II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Van, 656-659
- [23] Yörükoğlu, T., Dayısoylu, K., S., (2012), “Maraş Tarhanası”, III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs Konya, 38-41
- [24] Erişim Tarihi: 12.02.2015, <http://lezzetler.com/kahramanmaraş-tarhanasi-hazirlanmasi-vt26775>
- [25] Erişim Tarihi: 26.12.2014, <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/resources/dosyalar/cografitescil/154.pdf>
- [26] Erişim Tarihi: 05.01.2015, www.hasiroglu.com.tr/indeks.php?icerik=93&goster=127