

## Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerine Etkisi (Effect of Personality Traits on Taste Preferences)

Arzu KILIÇLAR<sup>a</sup>, \*Ayşe ŞAHİN<sup>b</sup>, Sultan SARIKAYA<sup>c</sup>, İsmail BOZKURT<sup>d</sup>

<sup>a</sup> Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Travel Management and Tourism Guide, Ankara/Turkey

<sup>b</sup> Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

<sup>c</sup> Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

<sup>d</sup> Gazi University, MS, Institute of Social Science, Department of Tourism Management, Ankara/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:30.08.2017

Kabul Tarihi:20.09.2017

### Anahtar Kelimeler

Tat tercihleri

Kişilik

Tat algısı

Kişilik tipleri

5 faktör kişilik kuramı

### Öz

Tat tercihleri kültür başta olmak üzere yaş, cinsiyet, coğrafi koşullar ve kişilerin bireysel tercihlerine göre farklılık gösterebilmektedir. Mutfak kültürünün bir parçası olan tat tercihleri, toplumların temel farklılıklarını gösteren önemli bir unsurdur. Bu çalışmada; bireylerin tat tercihlerinin kişilik özelliklerine göre nasıl farklılaştığı incelenmiştir. Araştırma kapsamında, beş faktör kişilik ölçeği ve tat ölçeği kullanılmıştır. Elde edilen bulgulara göre, ekşi, acı ve tuzlu tat tercihi dışadönüklük boyutu ile pozitif yönlü bir ilişki göstermekteyken; tatlı, ekşi ve tuzlu tat tercihinin sorumluluk boyutu ile negatif yönlü bir ilişkiye sahip olduğu görülmüştür. Diğer yandan, tatlı tat tercihinin nevrozizm boyutu ile pozitif yönlü bir ilişki içerisinde olduğu belirlenirken, ekşi ve acı tat tercihinin uyumluluk boyutu ile negatif yönlü bir ilişkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar, tat tercihlerinin kişilik tiplerine göre farklılaştığını ortaya koymaktadır.

### Keywords

Taste preferences

Personality

Taste perception

Personality traits

Big-five factor model

### Abstract

Taste preferences differ according to culture, age, gender, geographical conditions and individual preferences of the people. Taste preferences, which are part of the culinary culture, are an important factor of key differences of societies. In this study, the factors affecting taste preferences of individuals were determined by the personality traits. The Big Five factors of personality and the taste questionnaire were used for the assesment. According to study, strong sour, bitter and salty taste preferences were associated with more extraverted personality traits. Whereas strong sweet taste preference was linked to neurotic personality traits, sour and bitter taste preferences had a negative correlation with agreeableness. On the other hand sweet, sour and salty taste preferences had a negative correlation with conscientiousness. The results reveal that taste preference differs according to personality traits.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: aysesahin\_93\_@hotmail.com (A. Şahin),

## **GİRİŞ**

Yüzyıllardır beslenme ve beslenme şekillerine etki eden faktörler hakkında çalışmalar yapılmakta ve bunlar arasında bir ilişki olup olmadığı araştırılmaktadır (Demircioğlu, 2014: 4). İnsanoğlunun yaşamını devam ettirebilmesi için gereken en elzem unsurlardan biri olan beslenme, ihtiyaçların kategorize edildiği her sistemde (Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi vb.) karşılanması gereken ihtiyaçların ilkidir. Beslenme, insanlığın evriminde önemli bir rol oynamaktadır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). İlkel insanlar, zamanlarının önemli bir bölümünü besin aramak için geçirmişlerdir. Bu arayış zaman içerisinde bulunan besinler arasından seçim yapma eylemine dönüşmüş ve beslenme ile ilgili bir takım kurallar ortaya çıkmıştır. Bu kurallar doğrultusunda yerleşik hayata geçiş başlamıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007: 1290). Doğal olaylar ile kültürel gelişimlerin birlikteliği besin üreticiliğini geliştirmiş ve insanların farklı tatları deneme arzusu ortaya çıkmıştır (Güngör, 1998: 367).

Farklı kültür gruplarının yiyecek tercihleri genellikle etnik köken ve dini inançlara bağlıdır. Birçok kişi kendi kültüründen olan yiyecekleri güzel duygular ve anılarla birleştirir. Böylece yemek kim olduğumuzun bir parçası haline gelir (Almerico, 2014: 5). Kültürel görecelik kuralına uygun olarak beslenme davranış biçimleri bir toplumdan ötekine değişmektedir. Dolayısıyla, açlığın ne şekilde, ne zaman ve hangi yiyeceklerle giderileceği topluma özgüdür ve kültürel bir olgu olmaktadır (Talas, 2005:275).

Gıda tercihleri, yiyeceklerin tadına, kokusuna ve dokusuna verilen duyuşsal tepkiler ile belirlenmektedir. Bu duyuşsal tepkilerden tat, yiyecek seçiminin ana belirleyicisi olarak kabul edilmektedir (Smutzer ve diğerkleri, 2013: 132). Tat algısı, erken yaşlarda oluşur ve ilerleyen dönemlerde tercihe dönüşüp beslenme biçimini etkiler. Tat tercihlerini etkileyen kültürel, çevresel, sosyo ekonomik, biyolojik ve psikolojik birçok faktör bulunmaktadır. Kişiliğin oluşumuna etki eden faktörler ise, kalıtım ve bedensel yapı, sosyo kültürel yapı, aile yapısı, coğrafi ve fiziki yapı gibi faktörlerdir (Özkaya, 2003: 92). Kişilik oluşumunu ve tat tercihlerini etkileyen faktörler incelendiğinde, benzer unsurlar olduğu görülmektedir. Bu açıdan bakıldığında, kişilik ve tat tercihlerinin birbiriyle ilişkili olduğu söylenebilir.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

### **Kişilik**

Türk Dil Kurumu kişiliği, “Bir kimseye özgü belirgin özellik, manevi ve ruhsal niteliklerinin bütünü” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2017). Kişilik kelimesi, Latince de ki “persona” kelimesinden türetilmiştir. Persona, drama oyuncularından kullanılan tiyatro maskesi anlamındadır. Yüze takılan bu maskelere “persona” adı verilmekteydi. Sahne ile seyirciler arasındaki uzaklığın fazla olması nedeniyle oyuncunun yansıttığı role uygun yüz mimikleri görülemeyeceği için bu yolu seçerlerdi. Bu yöntemle, “persona” kavramıyla kişiler arasındaki farklılıklar anlatılmak istenmiştir (Butler, 1986:1; Zel, 2001:22; İşçi, 2007:105; Aslan, 2008:8; Atkinson vd., 2010: 223; Koç, 2013: 314).

İnsan kişiliğini ve kişilik özelliklerini anlamaya yönelik tanımlar çok eski zamanlara dayanmaktadır. Bunlardan en eskisi Sümerlere ait olan Gılgamış destanındaki cesaretli, kibirli ve asi yürekli tanımlamalarıdır (Taymur ve Türkçapar, 2012:156). Modern tıbbın babası olarak kabul edilen Hipokrat (M.Ö. 460-370)'ın kişilik kavramına dayanarak öğrencisi olan Empedokles'in ortaya koyduğu 4 element (hava, su, ateş ve toprak) teorisi, 4 temel

mizaca bölünmektedir (Hall vd., 1985:379; Sayın ve Aslan, 2005:277; Meshram, vd., 2017:62). Bu bölümler, insan vücudundaki kan, balgam, sarı ve siyah safra olmak üzere 4 sıvıya (ki bunlar kalp, beyin, karaciğer ve dalağa karşılık gelmektedir) dayanmaktadır. Hipokrat, insanın duyu durumu ile beden sıvıları arasında bağlantı kurmuş, kan mizacı, sarı safra mizacı, siyah safra mizacı ve balgam mizaç olarak birbirinden farklı olarak tanımlamıştır (Tablo 1) (Fromm 1995:71; Hazar, 2006:126; Carlson, 2010:438). M.Ö. 2. Yüzyılda Galen, Hipokrat'ın 4 element teorisinden etkilenerek insan vücudunun "sıcak, soğuk, kuru ve nemli" den oluştuğunu ve sıcak vücutların hareketli hayvanlar gibi bol miktarda kan içerdiğini, soğuk vücuda sahip olanların ise kışları hareketsiz ve boşta durduklarını belirtmiştir (Tablo 1) (Stelmack ve Stalikas, 1991:258). Hipokrat ve Galen'in sınıflandırması birçok araştırmacının kullandığı kişilik modellerini büyük ölçüde şekillendirmiş (Meshram, vd., 2017:62) ve 18. Yüzyıla kadar etkisini sürdürmüştür (Pervin ve John, 1999:223; Hazar, 2006:127).

**Tablo 1:** Hipokrat ve Galen'in Kişilik Sınıflandırması (Psychology of Personality, 2017)

Hipokrat'ın Sınıflandırması	Galen'in Sınıflandırması	Element	Nitelik	Sıfat
Kan	Sıcakkanlı	Hava	Sıcak ve Nemli	Cesur, Umutlu, Tutkulu
Sarı Safra	Sinirli	Ateş	Sıcak ve Kuru	Çabuk Sinirlenen, Hırslı
Siyah Safra	Melankolik	Toprak	Soğuk ve Kuru	İçe Dönük, Duygusal
Balgam	Soğukkanlı	Su	Soğuk ve Nemli	Soğukkanlı, Duygusuz

18. Yüzyılın sonlarında, nöro-anatomist Franz Gall, beyin üzerine yaptığı çalışmalarla modern nöro-psikolojinin yolunu açmıştır. Beynin bireylerdeki düşünce ve duygular hakkında bir şeyler açığa çıkardığına inanmıştır. Gall'ın çalışması, davranış ve kişiliğin anatomiye dayalı felsefi açıklamadan uzaklaşan ilk araştırmadır. 1848'te Phineas Gage'ın davası kişiliğin, belirli beyin bölgeleriyle bağlantılı olduğunu gösteren ilk fiziksel kanıttır (Ford, 2013:a). 19. yüzyılın sonlarında fizyolog Wilhelm Wundt, dört mizaç teorisini açıklayarak insan vücudu ve kişilik arasında kesin bir ayırım yapan ilk kişidir. Wundt, mizaçların vücut sıvılarıyla sınırlandırılmayacağını ve insan kişiliğinin dört boyutu olduğunu belirtmiştir (Colorcode, 2017:3). 20. Yüzyıl'ın tanınmış psikologları (Gordon Allport, Raymond Cattell, Hans Eysenck, Charles Spearman, Lewis Terman) kişilik özelliklerini, zekayı, ilgi alanlarını ve motivasyonu birlikte incelemiş ve bireyler arası farklılıkları araştırmışlardır (Almund, vd., 2011:16). Kişilik kuramları modern anlamda psikoloji ile birlikte 20. yüzyılın başlarında gelişmeye başlamıştır (Pervin ve John, 1999:4).

Allport (1937) kişilik kavramının içeriğini ifade edebilmek için fizyoloji, felsefe, hukuk, sosyoloji, psikoloji gibi birbirine yakın olmayan elliden fazla tanımın kullanılabilmesini ifade etmiştir (Allport, 1937:27-48). Furnhan ve Heaven (1991)'ın çalışmalarına göre ise kişilik, psikoloji bilim dalı bünyesinde tanımlanmaya çalışılan oldukça karmaşık bir kavramdır. Bu kavram, karmaşıklığı itibarıyla basit bir şekilde tanımlanamadığı gibi, ortaya konan farklı yaklaşımlar nedeniyle de çok farklı şekillerde tanımlanmaktadır (Develioğlu ve Tekin, 2013: 16; Tekin, vd., 2012:4163).

Psikologların üzerinde anlaşmaya vardıkları bir "kişilik" tanımı olmaması nedeniyle (İnanç ve Yerlikaya, 2011:2) birçok araştırmacı (Allport, 1921, 36; Norman, 1963: 575; Dubrin, 1994:56; Buchanan ve Huczynski, 1997:134; Schermerhorn vd., 2002:19; Olver ve Mooradian, 2003: 110; Kutanis, 2003: 52; Ordun, 2004:48;

Burger, 2006:23; Yakut, 2006:37; Atkinson, vd., 2008:433; Kaşlı, 2009:11) tarafından yapılan tanımların ortak yönlerini ifade etmek gerekirse (İnanç ve Yerlikaya, 2009:3-4):

- Bireyi başkalarından farklı kılan özellikler içermesi,
- Tutarlı olması, zaman içinde kişinin benzer durumlar karşısındaki davranışlarının pek değişmemesi,
- Bireyi diğer bireylerden ayıran özelliklerin yapılaşmış bir bütün olması, kişiliğin çok sayıda özellikten

oluşan bir sistem olması, sistemi oluşturan bu özelliklerin birbirleriyle ilişkili ve bireye özgü bir örüntü oluşturması hususlarıdır.

Bu ifadelerden yola çıkarak kişilik, bireylerin çevresiyle etkileşimini sağlayan, psikolojik ve fizyolojik sistemlerin eşsiz uyumuyla çalışan (Robbins, 1996: 89), bir bireyi diğer bireylerden ayıran (Morgan, vd., 2009: 286; Macionis, 2003:115), duygu, düşünce, davranış ve tutumlarının (Köknel, 2005:19) tutarlı ve yapılaşmış ilişkisinin biçimidir (Cüceloğlu, 2010:405; Çetin ve Beceren, 2007:112) şeklinde tanımlanabilir.

Bireylerin davranış biçimini etkileyen faktörler, aynı zamanda kişiliğin oluşmasına etki eden faktörlerdir (Eroğlu, 1995:140; Güney, 2011:188). Karmaşık bir yapıya sahip olan kişilik kavramını oluşturan faktörleri, kalıtım ve bedensel yapı, sosyo-kültürel, aile, sosyal yapı ve sosyal sınıf, coğrafi ve fiziki ile diğerleri olarak altı grupta incelemek mümkündür (Luthans, 1995: 114; Zel, 2001:22; Özkaya, 2003:92). Kişiliğin altında yatan mekanizmaların bireye özgü davranışları nasıl ortaya çıkardığını açıklamada birçok kuram farklı görüşler ortaya koymuştur. Kişiliği açıklamada kullanılan başlıca altı kuram vardır. Psikanalitik Kuram, bireyler arası davranış farklılığını bilinçaltı süreçlerle açıklarken, Biyolojik Kuram daha çok kalıtsal özellikler ve fiziksel süreçlerle bireysel farklılıkları açıklamaktadır. Ayırıcı Özellik Kuramı, bireyleri bir takım kişilik özelliklerine göre farklı derecelerde sahip olmaları nedeniyle kişiler arası farklılıklar olduğunu belirtmekteyken, İnsancıl Kuram bu farklılıkların daha çok kişisel sorumluluk ve kendini onaylama duygusundan ileri geldiğini öne sürmektedir. Davranışsal ve Sosyal Öğrenme Kuramı bireyler arası farklılıklar çeşitli koşullar ve beklentiler sonucu meydana geldiğini ifade ederken, Bilişsel Kuramcılar bu farklılıkları bilgi işleme sürecindeki farklılıklarla açıklamaktadır. Bu altı kuramın kişiliği açıklamaya yönelik kavramları birbiri ile çelişmemekte, kuramlardaki görüş ayrılıkları ise davranış biçimlerindeki farklılığa dayanmaktadır (Ünlü, 2001:5; Burger, 2006:252; Aydoğdu, 2010:28).

Bu araştırmada kişilik ile ilgili kuramsal açıklamalardan Ayırıcı Özellik Kuramı içinde yer alan ve kişilik özelliklerini ölçen Beş Faktör Kişilik Modeli kullanılmıştır. Kişilik tiplerinin belirlenebilmesi konusunda “Beş Faktör Kişilik Modeli” olarak adlandırılan model, günümüz kuramcılarında Costa ve McCrae (1985:718) tarafından geliştirilmiştir (McCrea, 2010:57). Beş faktör kişilik modeli kişiliğin değerlendirilmesinde sıklıkla (Friedman ve Schustack,1999: 284; Somer ve Goldberg, 1999:199; Stevens ve Ash, 2001:502; Somer vd., 2002: 23-24; McCrea ve Costa, 2003:46; Horsburgh vd., 2009: 101; Burger, 2006:254-255; Salgado 2009:272) kullanılan bir yaklaşımdır. Bu model “özellik yaklaşımına” dayanmaktadır ve kişiliğin ölçülmesinde bireylerin kendilerini ve diğerlerini tanımlamada kullandıkları “sıfatlardan” yararlanılmaktadır (Doğan, 2013:57). Beş faktör kişilik modelinin araştırmacılar tarafından benimsenmesinin ve kişilikle ilgili araştırmalarda yaygın bir şekilde kullanılmasının nedenleri (i) modelin boylamsal ve ampirik çalışmalara dayalı olması, (ii) ölçülen özelliklerin

zamana karşı sürekliliğini koruması, (iii) bazı biyolojik temellerinin olması, (iv) farklı kültür ve gruplarda geçerliliğinin ortaya konması (Demirci, vd., 2007:21-22; Bacanlı, vd., 2009:263) ve (v) psikometrik açıdan kullanımının ve değerlendirilmesinin kolay olmasıdır (Atkinson vd., 2006:435; McCrae ve Costa, 1992:5; Doğan, 2013:57).

Beş faktör kişilik özellikleri kuramı; dışadönüklük, duygusal dengesizlik, uyumluluk, sorumluluk ve deneyime açıklık (Costa ve McCrae, 1985:718; Goldberg, 1990:1217; McCrae ve John, 1991:177-180; Costa ve McCrae, 1995:23) olarak beş ayrı kişilik boyutunu ifade etmektedir. 5 boyut, değişik yöntemler kullanılarak yürütülmüş çalışmalarda çok sık ortaya çıktığı için araştırmacılar bu boyutlara *Büyük Beşli* adını vermiştir (Burger, 2006:251). Bu kişilik tipleri şöyle tanımlanabilir:

**Dışadönüklük:** Başkalarıyla beraber olmayı seven, kendine güvenen bireylerdir. Dışadönük bireyler, sosyal yönü kuvvetli, cana yakın, konuşkan, enerjik, neşeli, heyecan arayan ve iddialı tiplerdir (Costa ve McCrae 1992:5; Bono vd., 2002:319; Lunn vd., 2014:404).

**Uyumluluk:** Bu tipteki bireyler, çevresini olumlu yönde motive edebilen, yardımsever, arkadaş canlısı, sıcakkanlı ve işbirliği yapmaya uygun kişilerdir (McCrae ve Costa, 2003:46; Panaccio ve Vandenberghe, 2012:649; LePine vd., 2011: 312). Uyumlu bireylerin sosyal ilişkileri, uyumsuz bireylere göre daha kuvvetlidir (Berry ve Hansen, 2000:285).

**Sorumluluk:** Kendine güvenen, karşısına güven veren, sakin, bilinçli, düzenli, etkili, planlı, sorumlu, organize hareket etmeyi seven, mükemmeliyetçi ve çok çalışkan bireylerdir. (Costa ve McCrae, 1995:28; Somer ve Goldberg, 1999:199).

**Açıklık:** Farklı deneyimler yaşama arayışında olan bireylerdir. Bu tip bireylerin güçlü bir hayal gücü, yeni görüşleri kabul etme isteği, yaratıcılığı, sanatsal ve entelektüel ilgileri, çok yönlü düşünme yetenekleri vardır ve meraklıdırlar. (McCrae ve Costa, 2003:46; Burger, 2006:254; Lunn vd., 2014:404).

**Duygusal dengesizlik (Nevrotizm):** Sinirli, hüzünlü, korkak, mutsuz, kaygılı, güvensiz, içine kapanık, suçlu, gergin, endişeli, huzursuz, bunalımlı, karamsar, problemler gibi sıfatlar bu kişilik yapısını tanımlarlar (Costa ve McCrae, 1995:28; Judge vd., 1997:746; Benet-Martinez ve John, 1998:730).

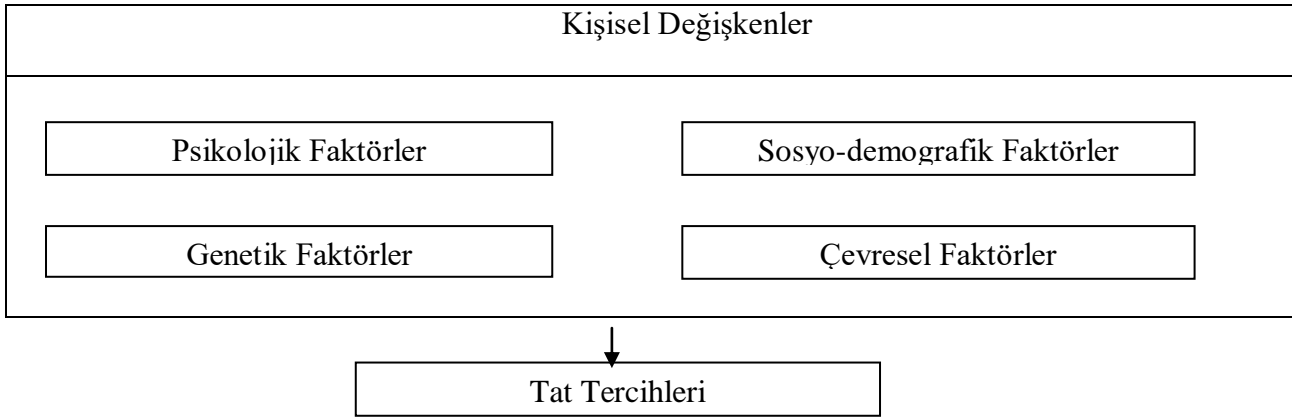
## Tat

Sosyolojiye göre tat, tercih edilen yiyeceklerin kültürel kalıpları ve beğeni düzeyleri ile ilgilidir (Lanfer, 2012: 3). Zihin psikolojisini inceleyen filozof David Hume, tadı zevk hissetme kapasitesi olarak görür ve tadı 'bir kompozisyonun içindekilerin tümünü keşfetmek' olarak tanımlar (Kivy, 2009: 167). Biyolojide ise tat terimi, beş duyudan biri olması ile sınırlı kalmıştır. Tat hissi, tat alma reseptör hücreleri yoluyla algılanmaktadır. Tat reseptörleri, dildeki papillerde ve ağız boşluğunun mukozasında bulunmakta ve beş farklı tat çeşidini (tatlı, tuzlu, ekşi, acı, umami) ayırt edebilmektedir (Lanfer, 2012: 3).

Tat deneyimi, tat ve koku algılama sistemlerinin bütünleşmesi sonucu oluşmakta (Ventura ve Worobey, 2013: 401) ve beyin sinir sistemi içinde frontal bölgede yorumlanmaktadır (Ustaahmetoğlu, 2015: 128). Tat deneyiminin ortalama % 20'si tatma ve dokunma, % 80'i ise koklama yoluyla oluşmaktadır. Tat deneyiminin başlıca bileşikleri

ise aromalardır. Aroma bileşikleri, hem burun hem de ağız yoluyla deneyimlenmektedir. Koku duyusu ile 10.000 farklı aroma algılanabilmektedir (www.foodpairing.com).

Tat deneyimi, yaşamın erken dönemlerinde gelişmekte ve tat tercihlerini etkilemektedir. Dönemsel olarak tat tercihleri incelendiğinde, bebekler ve çocukların acı ve ekşi tattan kaçıp tatlı tada yöneldikleri belirlenmiştir (Sagioglou ve Greitemeyer, 2015: 300). Aynı zamanda Lanfer (2012) 'e göre tat tercihlerini psikolojik, sosyo-demografik, genetik ve çevresel faktörler de etkileyebilmektedir (Şekil 1). Burada yer alan psikolojik faktörler; maruz kalma ve öğrenilmiş tat gibi unsurları içermektedir. Sosyo-demografik faktörler ise yaş, cinsiyet, kültür gibi farklılaşmalardan oluşmaktadır. Genetik faktörler, genetik çeşitlilikleri içerirken, çevresel faktörler aileden kaynaklı yeme davranışlarının ve mevcut yiyeceklerin farklılaşmasını içermektedir (Lanfer, 2012: 6-10). Tüm bu unsurların, kişinin tat tercihlerinin oluşumunda etkili olduğu söylenebilir.



Şekil 1: Tat Tercihlerini Etkileyen Faktörler (Lanfer, 2012)

Batı'da tat ile ilgili çalışmaların tarihi, M.Ö. 6. yüzyılın ortalarında yaşamış olan Yunan doktor Alcmaeon'a kadar uzanmaktadır. Yunan doktor ve filozof Alcmaeon'un, dil üzerindeki küçük gözeneklerin (bugün herkesçe bilinen) tatların algılama merkezi olduğuna inandığı görülmektedir. Aynı zamanda doğadaki atom teorisinin yaratıcılarından biri olan Demokritus ise, çeşitli tat özelliklerinin, tatları oluşturan atomların şekillerinden kaynaklandığını düşünmektedir. Örneğin; ekşiliği açısız şekillere, tatlılığı ise küresel şekillere dayandırmıştır (Carterette ve Friedman, 1978: 4; Yarmonsky vd., 2009:1-2).

Milattan önce dördüncü yüzyılda tat ile ilgili çalışmalarda tatların temel listesini oluşturan Aristodur. Aristo, tatları tatlı, acı, ekşi, tuzlu, keskin, kekre ve buruk olarak sınıflandırmıştır (Tablo 2). Antik Roma'nın önemli doktorlarından olan Galen de, tatları Aristo ile aynı şekilde sınıflandırmış ve iki farklı sinirin tat hissine aracılık ettiğine inanmıştır. Bunlardan ilki, dil altı büyük siniri, diğeri ise, üç farklı sinir hücrelerinin [glosofarinjeal (dil-yutak siniri), vagus (onuncu kafa siniri) ve yardımcı sinir] kombinasyonudur (Carterette ve Friedman, 1978: 5-15).

Uzakdoğu'da milattan önce ikinci yüzyılda Han Hanedanlığı döneminde Çin'de Yin-Yang ikilemi ve beş element ile tecrübeleri organize etmenin iki yolu resmileştirilmiştir. Yin-Yang felsefesi; güzel-çirkin, gündüz-gece, kadın-erkek gibi kavramların zıtlarından ayrı var olamayacaklarını söyleyerek farklılıkların önemine işaret eder. Yin-Yang geleneksel Çin mutfağının temel felsefesidir ve tuzlu olmasaydı diğer tatlar olmazdı gibi mantıksal bir temele dayanır. Beş element ise tahta, su, ateş, metal ve toprak unsurlarından oluşmaktadır. Bu beş öge ile uyumlu olarak pişirmenin, bir yemek tabağının enerji düzeyini artırdığı düşünülmektedir (Ericson, 2008: 60). Her element

bir tadı temsil eder. Ekşi tadı tahta, acı tadı ateş, tuzlu tadı su, tatlı tadı toprak ve umami olarak adlandırılan tadı ise metal temsil etmektedir. Örneğin kuşkonmaz, brokoli, siyah çay, salatalık acı tadı dolayısıyla ateşi temsil ederken, havuç ve patates tatlı tadı yani toprağı, limon ekşi tadı dolayısıyla tahtayı temsil eder. Pişirme yöntemleri de yine bu beş elemente göre gruplandırılmıştır. Buharda pişirme yöntemi toprak elementini, soteleme ateş elementini, fırında pişirme metal elementini, kaynatma su elementini, ızgarada pişirme, tütsüleme ve fermentasyon tahta elementini temsil etmektedir. Farklı pişirme yöntemleri gıdaların elementlerini değiştirebilmektedir (Dolowich, 2003: 80, Balanced Concepts). Bu felsefeye göre yiyecekler Yin ve Yang olarak gruplandırılmaktadır. Yin gıdalar serinletici etkiye sahiptir, büyüktür, tatlı veya ekşidirler, bol miktarda potasyum içerir ve yerden yukarıda yetişirler. Yang gıdalar; sıcaklatıcı etkiye sahiptir, küçüktür, acı veya tuzludur, sodyum içerir ve toprakta yetiştirilirler. Bu felsefenin etkisinin tabağa yansıtılabilmesi için öncelikle kişinin kendi vücut tipini Yin veya Yang olarak değerlendirip bilmesi gerekmektedir. Çünkü gıdalarda olduğu gibi insanlarda Yin ve Yang olarak ayrılırlar. Genel olarak erkekler Yang iken kadınlar Yin olarak gruplandırılmıştır. Eğer kişi Yin ise bunun tabağa yansması zıt yani Yang gıdalar şeklinde olacakken, Yang ise bunun yansması Ying şeklinde olmalıdır ve denge yakalanarak ihtiyaç duyulan enerjiye ulaşılmaktadır (The Epoch Times, 2014). Yine Yin gıdalara, tropikal meyveler, portakal suyu, soya sosu, deniz yosunu, buğday örnekleri verilebilirken, Yang gıdalara, et, kahve, yulaf, karides örnekleri verilebilir. (Kastner, 2009: 5).Beş tattan her biri aynı zamanda vücutta bir organı temsil etmektedir. Tatlı tat mideyi, umami tat akciğeri, tuzlu tat böbrekleri, ekşi tat karaciğeri, acı tat ise kalbi temsil etmektedir. Tatlı tadın vücutta, ısınma, güçlendirme, nemlendirme, umami tadın enerji dolaşımı, gözenekleri açıcı ve ter oluşturucu etkisi vardır. Yine tuzlu tadın serinletici ve gevşetici etkileri görülürken, ekşi tadın sıkılaştırıcı, acı tadın ise ciltte kurutucu etkisi vardır (Kastner, 2009: 26-27).

Batı'da Galen'in yapmış olduğu sınıflandırma etkisini Ortaçağ'ın sonrasına kadar devam ettirmiştir. Ortaçağ'da Batı biliminin geride kaldığı dönemde, bilimsel çalışmalar Doğu'da hız kazanmış ve büyük bir doktor ve filozof olan İbn-i Sina tarafından tatlar; tatlı, tuzlu, ekşi, acı ve lezzetsiz olarak beş temel gruba ayrılmıştır (Tablo 2). Lezzetsiz olarak tanımlanan tat, ilk kez bu dönemde İbn-i Sina tarafından ortaya atılmıştır (Carterette ve Friedman, 1978: 5-15).

**Tablo 2:** Tat Grupları Listesi (Carterette ve Friedman, 1978)

Aristo (384-322)	İbn-i Sina (980-1037)	Fernel (1581)	Haller (1786)	Rudolphi (1823)	Horn (1825)
Tatlı	Tatlı	Tatlı	Tatlı		Tatlı
Acı	Acı	Acı	Acı	Sınırsız	Acı
Ekşi	Ekşi	Ekşi	Ekşi		Ekşi
Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu		Tuzlu
Keskin	Lezzetsiz	Keskin	Sert		Alkali
Kekre		Kekre	Alkollü		
Buruk		Buruk	Aromatik		
		Yağlı	Buruk		
		Lezzetsiz	Bozuk		
			Lezzetsiz		

Valentin (1847)	Wundt (1880)	Öhrwall (1891)	Kiesow (1896)	Hahn (1948)	Zotterman (1956)
Tatlı	Tatlı	Tatlı	Tatlı	Tatlı	Tatlı
Acı	Acı	Acı	Acı	Acı	Acı
	Ekşi	Ekşi	Ekşi	Ekşi	Ekşi
	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu	Tuzlu
	Alkali	Lezzetsiz		Alkali	Su Tadı
	Metalik				

14. yüzyılda yaşamış olan ünlü İslam düşünürü İbn-i Haldun, kişilerin ahlaki özelliklerini ve karakterlerini gıda malzemelerinin bol veya kıt olması durumuyla ilişkilendirilmiş, iklim ve coğrafyanın beslenme kültürüne etkilerini ünlü eseri Mukaddime'de açıklamıştır. İbn-i Haldun'a göre iklimin mutedil olması ya da olmaması insan ile ilgili her şeye doğrudan etki eder, dolayısıyla gıdalara da etki eder. Mutedil; yaşamaya elverişli olan iklim bölgeleridir. Bol gıda ile beslenen insanlar kıt gıdalarla beslenen insanlara göre hem bedenen hem de sağlık açısından kötü bir vücuda sahiptir. Fazla yemek yiyen insanlarda normalden sapma hali, gaflet, dikkatsizlik ve zekâ geriliği meydana gelir. Burada beslenme kültürü üzerinde coğrafyanın etkisi vurgulanan bir başka faktördür (Demircioğlu, 2014: 4).

15. yüzyılda ise Fransız doktor ve filozof olan Fernel, lezzetsiz olarak tanımlanan tat ile birlikte tatları dokuz gruba ayırmıştır (Tablo 2). Aynı zamanda Fernel, lezzetsiz tadı 'bir lezzet değil muhtemelen bir aromanın yokluğu' olarak tanımlamıştır. Bu dönemde ayrıca Laurence Gryll, 1566 yılında tat hissi üzerine ilk çalışma olan 'Two Books On Taste, Sweet and Bitter' adlı kitabı yayınlamıştır. 17. ve 18. yüzyılda tat ile ilgili çalışmalar artarak devam etmiş ve dilin tadı algılama kalitesi üzerine araştırmalar yapılmaya başlanmıştır. Albert von Haller, algılanan tat kalitesinin dil üzerindeki bağımlılığı ile ilgili araştırmalar yapmış ve aynı zamanda İbn-i Sina'nın tat grubunda yer alan lezzetsiz tadı kendi oluşturduğu gruba dahil etmiştir (Tablo 2). Bu dönemde dilsiz insanlar üzerine yapılan gözlemler ile, dilin tat algısı için tek organ olup olmadığı sorgulanmıştır. Fransız bir doktor olan Le Cat, 'A Physical Essay on the Senses' adlı kitabında, doğuştan dili olmayan ve dilini sonradan kaybetmiş iki çocuğun tatma duyusuna sahip olabileceğini anlatmıştır. 18. yüzyılda Horn, tat gruplarına alkali tadı eklerken Wundt ayrıca metalik tadı da sınıflandırmaya dahil etmiştir. Valentine ise, tadı tatlı ve acı olarak iki gruba ayırmakla yetinmiştir (Tablo 2). 19. yüzyılda tat ile ilgili iki önemli gelişme olmuştur. Bunlardan ilki, Bellingeri'nin 'korda timpani' adında dilin ön kısmında bulunan siniri tanımlamasıdır. Diğeri ise, Loven ve Schwalbe tarafından dil üzerinde bulunan ve tat almaya yarayan tat tomurcuklarının keşfidir (Carterette ve Friedman, 1978: 6-7).

Tat ile ilgili modern zamanlarda yaşanan bir diğer gelişme umami olarak adlandırılan tadın keşfi olmuştur. Günümüzde beşinci tat sayılan umami, 1909 yılında Japon bilim adamı Ikeda tarafından keşfedilmiş ve etimsi tat olarak adlandırılmıştır (Lanfer, 2012: 3). Umami tat, monosodyum glutamat (MSG) veya saf protein tadından oluşmaktadır (Ustaahmetoğlu, 2015: 128). Monosodyum glutamat, 1866 yılında Alman kimyager Karl Heinrich Leopold Ritthausen tarafından keşfedilmiş ve tanımlanmıştır. Tat almadan sorumlu sinirleri uyararak yiyeceklerin tadını güçlendiren bir lezzet artırıcı olan monosodyum glutamat (Kerestecioğlu ve diğerleri, 2013: 1), proteinlerin yapısında yaygın olarak bulunan ve vücutta sentezlenebilen bir maddedir. Umami tadın temel kaynağı olan monosodyum glutamat; anne sütü, et, domates, deniz ürünleri, çeşitli peynir ve mantar türleri gibi gıdalarda doğal



halde bulunmakta ve bu gıdalara kendine has bir lezzet katmaktadır. Umami tat bileşiklerinin tat üzerinde iki farklı etkisi vardır; saf umami tadı verirler ve diğer tatlardan alınan lezzeti artırır (Üner ve Durlu-Özkaya, 2017: 456).

19. yüzyılda duyuşal süreçlere olan ilgi artarak devam etmiştir. Bu süreçlerle ilgili araştırmalar sonucunda, her tat için ayrı sinirlerin olması gerektiği savunulmuştur. Öhrwall, tat papillalarının hassasiyetini test etmiş ve bazılarının yalnızca bir tada tepki verirken bazılarının ise birden fazla tada duyarlı olduklarını keşfetmiştir. Öhrwall aynı zamanda, İbn-i Sina'nın lezzetsiz olarak tanımladığı tadı damıtılmış su tadı ile bağdaştırmıştır. Zotterman ve arkadaşları (1955) tarafından yapılan bir çalışmada ise, suyun kendine özgü bir tadı olup olmadığı araştırılmıştır. Araştırma sonucunda, yapılan deneylerle, bazı türler için (kedi, maymun vb.) suyun diğer tat gruplarından ayrı bir tada sahip olduğu görülmüştür. Bu sebeple suyu beşinci tat olarak kabul etmişlerdir. 1950'lerde Harvard'da S.S. Stevens ve arkadaşları tarafından yeni bir psikofizik yöntem geliştirilmiştir. Stevens ve arkadaşları tarafından geliştirilen doğrudan büyüklük tahmini yöntemi ile, deneklerin algıladıkları tat uyarılarının büyüklükleri hesaplanmıştır. Bu yöntem ile dört temel tat tekrar ortaya konmuş ve bugün bilinen halini almıştır (Carterette ve Friedman, 1978: 7-15).

### Kişilik ve Tat ile ilgili Çalışmalar

Literatür incelendiğinde, kişiliğin oluşumuna etki eden faktörler ile tat tercihlerini etkileyen faktörlerin aynı temel etkenlere sahip olduğu görülmüştür. Kişiliğin oluşumunda etkili olan faktörler; kalıtım ve bedensel yapı, sosyo kültürel yapı, aile yapısı, sosyal yapı ve sosyal sınıf, coğrafi ve fiziki yapı faktörleridir (Özkaya, 2003: 92). Tat tercihlerini etkileyen faktörler ise; psikolojik, sosyo-demografik, genetik ve çevresel faktörlerdir (Lanfer, 2012: 14). Bu bağlamda, kişilik ile tat tercihleri arasında bir ilişki olduğu düşünülebilir.

Yapılan bazı çalışmalar incelendiğinde ise, kişilik özellikleri ve yiyecek seçimlerinin ilişkili olduğu ve kişiliğin yeme şekilleri ve gıda seçimlerini etkilediği görülmüştür (Keller ve Siegrist, 2013:128). Bu bağlamda kültürel, çevresel, psikolojik, sosyo ekonomik gibi faktörlerin yanı sıra kişilik özelliklerinin de tat tercihlerini etkilediği ve aralarında bir korelasyon olduğu düşünülmektedir. Literatür incelendiğinde, kişilik özellikleri ve tat tercihleri arasındaki ilişkiyi konu alan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Bu çalışmalar Tablo 3'te yer almaktadır. Tablo incelendiğinde, kişilik özelliklerine göre tat tercihlerini farklılaştığı görülmektedir.

**Tablo 3:** Kişilik Özellikleri ve Tat Tercihleri Üzerine Yapılan Çalışmalar

Araştırma	Bulgu
Kikuchi ve Watanabe, 2000	Çalışmaya göre, kişilik özellikleri açıklık ve uyumluluk olan kişiler tuzlu tatlardan kaçınmaktadır. Tatlı ve tuzlu tatları tercih eden kişiler ise nevro tikliğe eğilimli olabilmektedir. Dışadönük karakterler yağlı yiyecekleri tercih ederken, sorumluluk sahibi kişiler ekşi tadı tercih etmektedirler.
Elfhag ve Erlanson-Albetsson, 2006	Araştırma, tatlı ve yağlı yiyecek tercihi üzerine yapılmıştır. Araştırma sonucunda, tatlı tat tercihi sınırlı kişilik özelliği, özgüven eksikliği ve hırçın olma hali ile ilişkilendirilmiştir. Aynı zamanda tatlı tat tercihinin kişilik özellikleri ile ilişkili olduğu, yağlı yiyecek tercihinin ise yeme davranışlarıyla ilgili olduğu ortaya çıkmıştır.
Saliba vd., 2009	Tatlı tadı tercih eden bireylerin, deneyime açıklık kişilik özelliklerinin düşük seviyede olduğu görülmüştür.
Meier ve diğerleri, 2012	Araştırma, tatlı tat tercihleri ve deneyimlerinin toplum yanlı davranışlar ve kişilik özellikleri ile ilişkili olduğu hipotezine dayanmaktadır. Çalışma sonucunda, tatlı

	tat tercihinin hoşgörülü ve yardımsever kişilik özellikleri ile ilişkili olduğu ortaya çıkmıştır.
Sagioglou ve Greitemeyer, 2014	Araştırma, acı tadın düşmanlığa yol açtığı hipotezine dayanarak yapılmıştır. Acı tadı baskın olan içecekleri tercih eden kişilerin tatlı içecekleri tercih edenlerden daha kinci bir kişilik özelliği sergiledikleri görülmüştür. Aynı zamanda acı tadı tercih eden kişilerin agresif davranışlara sahip oldukları ortaya çıkmıştır.
Sagioglou ve Greitemeyer, 2015	Çalışmada acı tat tercihinin antisosyal kişilik özellikleri ile ilişkili olup olmadığı araştırılmıştır. Araştırma kapsamında uygulanan testler ile acı tadın sadistlik ve psikopatlık gibi kişilik özellikleriyle ilişkili olduğu belirlenmiştir. Aynı zamanda, bireylerin farklı tatlara yönelik eğimleri incelendiğinde, maceraperest kişilerin baharatlı ve kafeinli tatlara meyilli oldukları görülmüştür.

Yukarıda yer alan araştırmaların dışında beslenme alışkanlıkları ve yeme davranışları ile kişilik özellikleri arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmalardan bazıları aşağıda yer almaktadır.

Miişoğlu ve Hayoğlu (2005) tarafından yapılan çalışmada erkeklerin; tatlı, tuzlu ve ekşi tatlara karşı kadınlardan daha hassas olduğu, ancak kadınların da acı tada karşı erkeklerden daha hassas olduğu saptanmıştır.

Brummett ve partnerleri (2008), beş faktör kişilik tipi ile orta yaşta kişiler üzerinde araştırma yapmışlardır. Çalışmanın sonucuna göre; açıklık kişilik tipine sahip bireyler ile bu kişilerin sağlıklı beslenme alışkanlıkları arasında pozitif yönlü bir ilişki bulunmuştur (Brummett vd., 2008:5).

Raynor ve Levine tarafından (2009), üniversite öğrencileri ile yapılan incelemede sorumluluk ile meyve ve sebze tüketimi arasında pozitif yönlü bir ilişki olduğuna dair bulgulara ulaşılmıştır (Raynor ve Levine, 2009:73).

Eskine ve arkadaşları (2011) tarafından yapılan çalışmada, tat algısının ahlaki yargıları nasıl etkilediği muhafazakar ve liberal olan iki grup üzerinde incelenmiştir. Sonuçlara göre, muhafazakar kişiler acı tadı tercih ederken liberal kişiler tatlı tadı tercih etmektedir.

Vollrath, Hampson ve Júlíusson (2012), 6-12 yaş arası çocuklar üzerinde yapılan araştırmada; yardımsever ve yaratıcı olan çocukların daha çok sebze ve meyve tükettiği saptanmıştır. Ayrıca meyve ve sebze tüketimi daha fazla olan erkek çocuklarının; daha dışadönük, daha vicdanlı ve daha az nevroitik özelliklere sahip olduğu belirtilmiştir (Vollrath ve diğerleri, 2012:1113).

Lunn ve arkadaşları (2014), beş faktör kişilik tipi ile besinlerin alımı arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Çalışmanın sonucunda açıklık ile meyve-sebze tüketimi ve sorumluluk ile sağlıklı beslenme arasında pozitif yönlü bir ilişki bulunmuştur. Ayrıca; yüksek sorumluluk düzeyine sahip kişilerin düşük obezite riskine sahip olduğuna dair bulgular vardır (Lunn vd., 2009:403).

Shipman ve Durmuş (2016), gıda tercihlerinde ve yeni tatların denenmesinde kişilik tiplerinin etkilerini ölçmek amacıyla anket çalışması yapmıştır. Araştırmada; X jenerasyonu olarak adlandırılan grup 1965-1980 arası doğan kişilerden oluşmakta ve şüpheli, karamsar ve bireysel olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca bu grup gıda ile ilgili reklamlara güvenmez. Y jenerasyonu ise 1981-2000 arası doğan internet ve teknolojiye etkilenen kişiler olarak gruplandırılmıştır. Y jenerasyonu; yeni gıdaları denemek için maceraperest ve cesurdur. Araştırmada; X ve Y jenerasyonlarının gıdaların beğenisi ile kişilik özellikleri arasındaki ilişki 5 faktör kuramı kullanılarak incelenmiştir. Araştırma sonucunda; X jenerasyonunun gıdaları beğenisinde; tecrübelerle açıklık etkili olurken Y

jenerasyonunda; dışadönüklük gıdaların beğenilmesinde diğer 5 faktör kişilik özelliklerine oranla pozitif yönde daha etkili olmaktadır (Dilistan ve Shipman, 2016:165).

Myrdal (2016) tarafından kişilik tipleri ile meyve ve sebze tercihleri arasındaki ilişki incelenmiştir. Çalışma sonucunda, yüksek nevrotik kişilik özelliği gösteren çocukların, meyve ve sebze tercihlerinin, yüksek nevrotik özelliği göstermeyen çocuklara göre daha alt seviyelerde olduğu bulunmuştur.

## **YÖNTEM**

Bu çalışma, kişilik tipleri ile tat tercihleri arasındaki ilişkiyi ölçmek amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda araştırmanın yapılma gerekçeleri aşağıda yer almaktadır:

- Literatür incelendiğinde konu üzerine yapılmış çalışmaların sonuçlarında farklılıklar gözlenmiştir. Örneğin, Kikuchi & Watanable (2000) ve Elfhag & Erlanson-Albetsson (2006) tarafından yapılmış çalışmalarda nevrotik özellik gösteren kişilerin tatlı tadı tercih ettikleri sonucuna ulaşılırken, Meier ve diğerleri (2012) tarafından yapılmış çalışmada ise hoşgörülü ve yardımsever özellik gösteren kişilerin tatlı tadı tercih ettikleri görülmüştür. Dolayısıyla yapılan çalışmalarda sonuçların örtüşmemesi, bu araştırmanın yapılma gerekçelerindedir.

- Mutfak kültürü, bireyler ve toplum tarafından oluşturulan yiyecekleri hazırlama, sunma, tüketme ve koruma eylemine yönelik davranışlar topluluğudur. Aynı zamanda toplum için kabul edilebilir bir mutfak kimliği oluşturulmasında belirgin bir unsurdur (Ishak ve diğerleri, 2013: 438-439). Toplumlara ait tarihi anlayışları da kapsayan mutfak kimliği, kültürel bir değerdir. Bu kültürel değer, toplumda bir aidiyet duygusu oluşturur (Ramli ve diğerleri, 2016: 519-520). Takaki (2012)'ye göre, mutfak kimliği bir ülkenin refahına, uluslararası itibarına ve ekonomisine pozitif bir etki sağlamaktadır. Mutfak kimliğine sahip olmak, geleneksellik ve özgünlüğü sürdürme açısından da önem arz etmektedir. Mutfak kültürü aynı zamanda, toplumların tat tercihlerini kapsamaktadır. Mutfak kültürünün toplum için bu denli önemli olmasına rağmen, bu konu üzerine yapılan son çalışmaların daha çok Avrupa menşeli olması, yakın zamanda Doğuda böyle bir çalışmaya rastlanılmaması bu çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

- Yapılan çalışmalarda kişilik tipleri ile dört temel tadın bir arada ölçülmemiş olması, bu araştırmanın yapılma nedenleri arasında yer almaktadır.

- Hizmet sektöründe pazarlama karması, işletmenin hayata devam edebilmesi açısından çok önemlidir. Personeller, pazarlama karmasının en önemli unsuru olduğundan, personel seçimi işletmeler için hayati önem taşımaktadır. Bu çalışmada bireylerin tat tercihlerinin, kişilik özelliklerine göre farklılaşması incelenmiştir. Tat tercihlerinin, kişiliğe dair ipuçlarını vermesi halinde bireyi tanımda önemli bir göstergesi olabileceği ve bu sebeple personel seçiminde kolaylık sağlayacağı düşünülmesi, araştırmanın bir diğer gerekçesidir.

Bu amaçlarla Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde öğrenim gören üniversite öğrencilerine anket uygulanmış ve soru formlarına 5'li Likert tipi ölçekle cevap verilmesi istenmiştir. Anketin Turizm Fakültesinde uygulanmasının temel nedeni ise, ulaşılabilirliğin kolay olmasıdır. Araştırmanın örnekleme  $n = \frac{Nt^2 pq}{d^2 (N-1) + t^2 pq}$  formülüyle; 0,05 hata payı, % 95 güven düzeyi, 5 güven aralığı ile örneklem sayısı 384 bulunmuş (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004: 50) ve basit tesadüfi örnekleme yoluyla 467 öğrenciye anket uygulanmış, 456 anlamlı veri değerlendirmeye alınmıştır.

Bu araştırmada kullanılan beş faktör kişilik özellikleri ölçeği, Arslan'ın 2017 yılında yaptığı “Otel İşletmelerinde Çalışanların Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatmini Üzerine Etkisi” adlı doktora tezinden alınmıştır. “Beş Faktör Kişilik Ölçeği” Psikolog, O.P. John tarafından, 1990 yılında geliştirilmiştir. Beş Faktör Kişilik Özellikleri Ölçeği, 44 sorudan ve 5 boyuttan oluşmaktadır. Arslan (2017) yaptığı çalışmada güvenilirlik katsayılarını; Dışadönüklük ,78; Uyumluluk ,77; Sorumluluk ,72; Nevrotizm ,78; Açıklık ,79 ve Genel güvenilirliğini ,92 olarak bulmuştur (Arslan, 2017: 96). Ölçek ayrıca Karaman, vd., 2010:2359; Tekin, 2012:176 tarafından da kullanılmıştır.

Çalışma kapsamında uygulanan tat ölçeği, Meier ve arkadaşlarının 2012 yılında tatlı tat tercihleri ve kişilik üzerine yaptıkları çalışmadan alınmıştır. Tat ölçeğinde tatlı, acı, ekşi ve tuzlu olmak üzere dört temel tat kullanılmıştır. Beşinci tat olan umami tadın ölçekte yer almamasının sebebi, yeni bir tat olduğundan dolayı henüz bilinirliğinin sınırlı olması ve bu tada sahip yiyecekleri kategorize etme probleminden kaynaklanmaktadır.

## BULGULAR

Araştırmada elde edilen veriler, SPSS 23 (Statistical Program for Social Sciences) programı kullanılarak analiz edilmiştir. Verilerin normal dağılım gösterip göstermediğini incelemek amacıyla Kolmogorov-Smirnov Testi yapılmıştır. Yapılan test sonucunda verilerin normal dağılım gösterdiği görülmüştür.

Maddelerin güvenilirliğini hesaplamak için güvenilirlik katsayısı “Cronbach Alpha” kullanılmıştır. Güvenirlik katsayısı 0 ile +1 arasında değişmektedir (Öncü, 1997: 255; Tan ve Erdoğan, 2004:176) ve 1'e ne kadar yakınsa o kadar güvenilirdir (Aygin ve Eti Aslan (2005:396). Yapılan test sonucunda güvenilirlik katsayılarının yüksek olduğu görülmüştür (Tablo 4).

**Tablo 4:** Ölçeklere Yönelik Güvenilirlik Analizi Sonuçları

Kişilik Ölçeği		Tat Ölçeği	
Madde Sayısı	Cronbach Alpha	Madde Sayısı	Cronbach Alpha
44	0,770	24	0,863

## Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan öğrencilerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 5'te yer almaktadır.

Tablo 5'te görüldüğü üzere çalışmaya katılan öğrencilerin % 54,8'i kadın, % 45,2'si ise erkektir. Öğrencilerin % 44,3'ü 19-21 yaş aralığında iken 25 ve üzeri yaş grubunda bulunanların oranı % 7,7'dir. Örneklem grubunda yer alan öğrencilerin % 38,7'si 4. sınıf iken % 0,7'si 1.sınıftır. Tablo 5'e göre araştırmaya katılan öğrencilerin % 38,2'si İç Anadolu bölgesinden gelirken % 3,5'i ise Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelmiştir.

**Tablo 5:** Öğrencilerin Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Kadın	250	54,8
	Erkek	206	45,2
Yaş	19-21	202	44,3
	22-24	219	48
	25 ve üzeri	35	7,7
Sınıf	1.sınıf	3	0,7
	2.sınıf	154	33,8
	3.sınıf	122	26,8
	4.sınıf	177	38,7
Bölge	Marmara	57	12,5
	Ege	54	11,8
	Akdeniz	49	10,7
	İç Anadolu	174	38,2
	Karadeniz	86	18,9
	Doğu Anadolu	20	4,4
	Güneydoğu Anadolu	16	3,5

**Kişilik Tiplerinin Tat Tercihlerini Etkilemesine İlişkin Bulgular**

Kişilik tiplerinin tat tercihlerine etkisini belirlemek için 5 Faktör kişilik modeliyle her bir tat tercihi arasında çoklu regresyon analizi yapılmıştır. Analiz sonuçları aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

**Tablo 6:** Kişilik Tiplerinin Tatlı Tat Tercihlerini Etkilemesine İlişkin Bulgular

Faktörler	Tatlı Tat		
	Beta ( $\beta$ )	t	p
Dışadönüklük	,084	1,676	,095
Uyumluluk	,085	1,553	,121
Sorumluluk	-,016	-,310	,757
Nevrotizm	,140	2,927	,004*
Açıklık	,080	1,430	,153
(Sabit)		5,191	,000
R	,248		
R <sup>2</sup>	,051		
F	5,830		
Durbin-Watson	2,153		
P	,000		

Tablo 6'da yer alan beta kat sayıları incelendiğinde, tatlı tat tercihinin en çok 0,140 kat sayısı ile nevrozmin etkilediği görülmektedir. Bu bağlamda, nevrozmin arttıkça kişilerin tatlı tat tercihlerinde de artış olduğu söylenebilir. Sorumluluk faktörü ise tatlı tat tercihinin negatif yönde etkilemektedir. Yani sorumluluk arttıkça kişilerin tatlı tat tercihlerinde azalma olduğu gözlemlenmiştir. Ortaya çıkan sonuçlar doğrultusunda, nevrozik kişilerin sinirli, hüzünlü, mutsuz, bunalımlı vb. haller göstermesi sebebiyle, mutluluk hormonu olan serotoninin artması için tatlı tüketmeye eğilimli oldukları düşünülmektedir. Diğer yandan, sorumluluk sahibi kişilerin bilinçli ve sorumlu bir tutum sergilemeleri sebebiyle, tatlı tüketiminden kaynaklanan fiziksel zararları engellemek adına tatlı tat tercihlerinin düşük olduğu söylenebilir.

Kişilik tipleri ve tat tercihleri ile ilgili yapılan diğer çalışmalarla karşılaştırıldığında tatlı tat ile ilgili bazı sonuçlar aşağıda yer almaktadır:

- Kikuchi ve Watanable (2000), Elfahg ve Erlanson-Albetsson (2006) tarafından yapılan çalışmalara göre, tatlı tatları tercih eden kişiler nevrozlu eğilimli olabilmektedir. Kikuchi ve Watanable (2000), Elfahg ve Erlanson-Albetsson (2006) tarafından yapılan çalışmaların sonuçları ile bu araştırmanın tatlı tat tercihinin ilişkin sonuçları örtüşmektedir.

- Saliba ve diğerleri (2009) tarafından yapılan çalışmada tatlı tadı tercih eden bireylerin, deneyime açıklık kişilik tipinde olmadığı sonucunda ulaşılrken, bu araştırmada böyle bir sonuca ulaşılmamıştır.

- Meier ve diğerleri (2012) tarafından yapılan çalışmada, uyumlu kişilik tipinde olan bireylerin tatlı tat tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Yapılan bu araştırmada ise böyle bir sonuca ulaşılmamıştır.

**Tablo 7:** Kişilik Tiplerinin Ekşi Tat Tercihlerini Etkilemesine İlişkin Bulgular

Faktörler	Ekşi Tat		
	Beta ( $\beta$ )	t	p
Dışadönüklük	,120	2,349	,019*
Uyumluluk	-,086	-1,539	,125
Sorumluluk	-,041	-,761	,447
Nevrotizm	,002	,041	,968
Açıklık	,100	1,752	,080
(Sabit)		7,312	,000
R	,168		
R <sup>2</sup>	,028		
F	2,600		
Durbin-Watson	1,931		
P	,000		

Tablo 7'de yer alan beta kat sayıları incelendiğinde, ekşi tat tercihinin en çok 0,120 beta kat sayısı ile dışadönüklük faktörünün etkilediği görülmektedir. İkinci sırada ise 0,100 beta kat sayısı ile açıklık faktörü yer almaktadır. Uyumluluk ve sorumluluk faktörleri ise ekşi tat tercihinin negatif yönde etkilemektedir. Bu bağlamda, dışadönüklük ve deneyime açıklık arttıkça ekşi tat tercihinin de arttığı, uyumluluk ve sorumluluk arttıkça ise ekşi tat tercihinin azaldığı gözlemlenmiştir.

Kümeli (2014)' ye göre ekşi tat; iştah açar, entelektüel yetenekleri geliştirir ve canlandırıcı bir etkiye sahiptir. Fazla tüketilmesi halinde kanın bileşimini bozmakta ve insanların aşırı hareketli ve duyarlı olmalarına, çabuk öfkelenmelerine yol açmaktadır. Bu bilgiden ve yukarıda yer alan sonuçlardan yola çıkıldığında, ekşi tadın canlandırıcı etkisi ile dışadönük kişilik tipinin enerjik, heyecanlı, iddali vb. özelliklerinin uyumlu olduğu görülmektedir. Aynı zamanda, ekşi tadın entelektüel yetenekleri geliştirmeye olan etkisi ile açık kişilik tipinin entelektüel ve sanatsal olma özellikleri birbirini tamamlamaktadır. Bu açıdan bakıldığında, dışadönük ve deneyime açık bireylerin ekşi tadı tercih etmeleri beklenen bir durumdur. Diğer yandan, sorumlu kişilik tipinde olan bireylerin, sağlıksal problemlere yol açmaması nedeniyle ekşi tadı daha az tercih ettikleri söylenebilir. Uyumlu kişilik tipinde olan bireylerin ise çabuk öfkelenmemeleri ve sakin bir yapıya sahip olmaları ile ekşi tadı tercih etmemeleri bağdaştırılabilir.

Kişilik tipleri ve tat tercihleri ile ilgili yapılan diğer çalışmalarla karşılaştırıldığında ekşi tat ile ilgili bazı sonuçlar aşağıda yer almaktadır:

- Kikuchi ve Watanable (2000) tarafından yapılan çalışmaya göre, sorumluluk kişilik tipinde olan bireylerin ekşi tadı tercih ettiği sonucuna ulaşılmıştır. Kikuchi ve Watanable (2000) tarafından yapılan çalışmanın sonuçları ile bu araştırmanın ekşi tat tercihine ilişkin sonuçları örtüşmemektedir.

**Tablo 8:** Kişilik Tiplerinin Tuzlu Tat Tercihlerini Etkilemesine İlişkin Bulgular

Faktörler	Tuzlu Tat		
	Beta ( $\beta$ )	t	p
Dışadönüklük	,129	2,529	,012*
Uyumluluk	,104	1,882	,060
Sorumluluk	-,047	-,875	,382
Nevrotizm	,018	,374	,709
Açıklık	,032	,568	,570
(Sabit)		6,471	,000
R	,193		
R <sup>2</sup>	,037		
F	3,444		
Durbin-Watson	2,011		
P	,000		

Tablo 8'de yer alan beta kat sayıları incelendiğinde, tuzlu tat tercihini en fazla 0,129 beta kat sayısı ile dışadönüklük etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,104 beta kat sayısı ile uyumluluk faktörü yer almaktadır. Sorumluluk faktörü ise tuzlu tat tercihini negatif yönde etkilemektedir. Bu durumda, dışadönüklük arttıkça tuzlu tat tercihinin artmakta, sorumluluk arttıkça ise tuzlu tat tercihinin azalmakta olduğu söylenebilir.

Tuzlu tatların tüketilmesinin ardından, kan şekerinde yaşanan değişimler nedeniyle, tatlı gıdalardan yeme ihtiyacı hissedilmektedir. Bu doğrultuda tuzun iştah açtığı söylenebilir. Ayrıca, günümüzde üç beyaz zehirden biri olarak gösterilen tuz, suyu tutma özelliğine sahip olduğundan kan basıncını yükselterek tansiyon hastalığına yol açmaktadır. Bu bilgiler ile birlikte yukarıda yer alan sonuçlar göz önünde bulundurulduğunda, sorumlu kişilik tipinde olan bireylerin, bilinçli ve sorumlu özellikleri nedeniyle, kilo almayı engellemek amacıyla tuzlu tatlardan kaçındığı söylenebilir.

Kişilik tipleri ve tat tercihleri ile ilgili yapılan diğer çalışmalarla karşılaştırıldığında tuzlu tat ile ilgili bazı sonuçlar aşağıda yer almaktadır:

- Kikuchi ve Watanable (2000) tarafından yapılan çalışmaya göre, tuzlu tadı tercih eden kişiler nevrotiliğe eğilimli olabilmektedirler. Kikuchi ve Watanable (2000) tarafından yapılan çalışmanın sonuçları ile bu araştırmanın tuzlu tat tercihine ilişkin sonuçları örtüşmemektedir.

**Tablo 9:** Kişilik Tiplerinin Acı Tat Tercihlerini Etkilemesine İlişkin Bulgular

Faktörler	Acı Tat		
	Beta ( $\beta$ )	t	p
Dışadönüklük	,145	2,881	,004*
Uyumluluk	-,075	-1,376	,170
Sorumluluk	,027	,507	,613
Nevrotizm	,032	,662	,509
Açıklık	,149	2,657	,008*
(Sabit)		5,516	,000
R	,240		
R <sup>2</sup>	,058		
F	5,438		
Durbin-Watson	2,062		
p	,000		

Tablo 9'da yer alan beta kat sayıları incelendiğinde, acı tat tercihinin en fazla 0,149 beta katsayısı ile açıklık etkilemektedir. İkinci sırada ise 0,145 beta kat sayısı ile dışadönüklük yer almaktadır. Uyumluluk faktörü ise acı tat tercihinin negatif yönde etkilemektedir. Bu bağlamda, açıklık ve dışadönüklük arttıkça acı tat tercihinin de arttığı, uyumluluk arttıkça ise acı tat tercihinin azaldığı söylenebilir.

Bilindiği üzere, acı tat vücut ısısını yükselterek enerji harcamayı kolaylaştırmaktadır. Yukarıda yer alan sonuçlardan yola çıkıldığında, dışadönük kişilerin enerjik özelliklerinden dolayı acı tadı tüketme eğilimlerinin fazla olduğu söylenebilir.

Kişilik tipleri ve tat tercihleri ile ilgili yapılan diğer çalışmalarla karşılaştırıldığında acı tat ile ilgili sonuç aşağıda yer almaktadır:

- Sagioglou ve Greitemeyer tarafından 2014 ve 2015 yıllarında yapılan çalışmaların sonuçlarına göre, acı tadı tercih eden kişiler nevroitik özellik göstermektedirler. Sagioglou ve Greitemeyer tarafından yapılan çalışmaların sonuçları ile bu araştırmanın acı tat tercihinin ilişkili sonuçları örtüşmemektedir. Bu araştırmaya göre, acı tadı tercih eden kişiler açıklık ve dışadönüklük kişilik tipinde olan bireylerdir.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Dışadönük kişilerin ekşi tadı, tuzlu tadı ve acı tadı tercih etmeye eğilimli olduğu görülmüştür. Uyumluluk özelliği yüksek olan kişilerin ekşi ve acı tadı daha az tercih etmekte oldukları belirlenmiştir. Sorumluluk yönü yüksek olan bireylerin tatlı, ekşi ve tuzlu tadı daha az tercih ettiği ortaya çıkmıştır. Açıklık yönü kuvvetliler ise acı tadı tercih etmektedir. Nevrotik kişiliğe sahip olanlar ise tatlı tadı tercih etmektedirler (Tablo 10).

**Tablo 10:** Kişilik Tipleri ile Tat Tercihleri Arasındaki İlişki

Tatlar	Dışadönüklük	Uyumluluk	Sorumluluk	Açıklık	Nevrotizm
Tatlı			-		+
Ekşi	+	-	-		
Tuzlu	+		-		
Acı	+	-		+	

Yapılan çalışmada, tat tercihlerinin kişilik tiplerine göre farklılaştığı görülmüştür. Bu sonuca göre, tatlı tadı tercih eden kişilerde nevroitik eğilimi yükselirken, sorumluluk sahibi bireylerin tatlı tadı tercih etme eğiliminde



negatif bir etki gözlemlenmiştir (Tablo 6). Ekşi tat ile dışadönüklük ve deneyime açıklık arasında pozitif yönde bir ilişki bulunurken (Tablo 7), tuzlu tat tercihinde dışadönüklük ve uyumluluk (Tablo 8), acı tat ile açıklık ve dışadönüklük arasında pozitif yönde bir ilişki bulunmaktadır (Tablo 9).

Tat tercihlerinin kişilik tiplerine göre farklılaşmasını ölçen bu çalışma; sebze ve meyve tüketiminin kişilik tipleri ile ilişkisinin incelenmesi, içeceklerin tüketiminin kişilik tipleri ile olan ilişkisi kapsamında da yapılabilir. Türkiye’de bölgeler genelinde örneklem kümesi genişletilerek cinsiyetler veya yaş grupları üzerinde yoğunlaşarak yapılacak olan tat tercihleri ve kişilik tipleri ile alakalı bir çalışma literatürümüzü zenginleştirecektir. Belki de Fransız Kimyacı Lavoisier’in “Ne yiyorsan o’sun” sözü, tercih edilen tatlar ile kişilik tipleri arasındaki ilişkiyi yüzyıllar öncesinden haber vermektedir.

## **KAYNAKLAR**

- Allport, G. W. (1921). Concepts of trait and personality. *Psychological Bulletin*. 24(5), 284-293.
- Allport, G. W. (1937). *Personality: a psychological interpretation*. New York: Henry Holt and Company.
- Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1.
- Almlund, M., Duckworth, A. L., Heckman, J. J. ve Kautz, T. D. (2011). Personality Psychology And Economics, NBER Working Paper No. 16822, JEL No. I2,J24.
- Anonim. (2017). Food Pairing. <https://www.foodpairing.com/en/science-behind>. (Erişim Tarihi: 14.05.2017).
- Arslan, E. (2017). Otel İşletmelerinde Çalışanların Kişilik Özelliklerinin Örgütsel Bağlılık ve İş Tatmini Üzerine Etkisi, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aslan, S. (2008). Kişilik, Huy ve Psikopatoloji, RCHP, Psikiyatride Derlemeler, Olgular ve Varsayımlar Dergisi, Yıl:2 sayı:1-2.
- Atkinson, R.L., Atkinson, R.C., Smith, E.E., Bem, D.J., Hoeksema, S.N. (2006). *Psikolojiye Giriş*. Arkadaş Yayınları, Ankara.
- Atkinson, R. C., Atkinson, R., Smith, E. E., Bem, D. J. ve Hoeksema, S. N., *Psikolojiye Giriş*, Ankara: Arkadaş Yayınevi, 2008.
- Atkinson, R. L., Atkinson, R. C., Smith, E. Bem, D. ve Hoeksema, S. N. (2010). *Psikolojiye Giriş*, (çev. Y. Alogan). (12. basım). Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Aydoğdu, İ. (2010). Romantik İlişkilerin Kişilik Özellikleri Açısından İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aygin, D. ve Eti Aslan, F. (2005). Kadın cinsel işlev ölçeği’nin Türkçeye uyarlanması. *Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi*, Cilt 25 (3), 393–399.

- Bacanlı, H., İlhan, T. ve Aslan, S. (2009). Beş faktör kuramına dayalı bir kişilik ölçeğinin geliştirilmesi: Sıfatlara Dayalı Kişilik Testi (SDKT), *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 7(2), 261-279.
- Balanced Concept. (2017). Erişim Tarihi: 09.08.2017. [http://www.balancedconcepts.net/foods\\_benefit\\_body\\_system.pdf](http://www.balancedconcepts.net/foods_benefit_body_system.pdf)
- Benet-Martínez, V. ve John, O.P. (1998). Los cinco grandes across cultures and ethnic groups: Multitrait multimethod analysis of the big five in Spanish and English. *Journal of Personality and Social Psychology*, 75, 729-750.
- Berry, D. S., ve Hansen, J. S. (2000). Personality, nonverbal behavior, and interaction quality in female dyads. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 26(3), 278-292.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Bono, J.E., Boles T.L., Judge T.A. ve Lauver K.J. (2002): "The Role of Personality in Task and Relationship Conflict", *Journal of Personality*, 70(3): 1311-1344.
- Buchanan, D. A. ve Huczynski, A. A., *Organizational Behaviour: An Introductory Text*, Hemel Hempstead: Prentice-Hall, 1997.
- Burger, J. M. (2006). *Kişilik*, (çev. İ. D. E. Sarıoğlu). İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Butler, W. E., (1986). [www.hermetics.org/kisilik.html](http://www.hermetics.org/kisilik.html) Erişim tarihi: 30.04.2017.
- Carlson, Neil, (2010). *Psychology the Science of Behaviour*, Pearson Canada, United States of America. ISBN 978-0- 205-64524-4.
- Carterette, E. C., Friedman, M. P. (1978). *Handbook of Perception, Volume I: Historical and Philosophical Roots of Perception*.
- Charoensuk, V., Australia, C., Newby, L., Muurlink, O., & Radel, K. *Introversion/Extraversion Personality Characteristics Affect Consumer Taste Preferences in Food Consumption Context*.
- Colorcode (2017). *The History of Personality Theory and Assessment*, <https://www.colorcode.com/media/whitepaper.pdf> Erişim Tarihi: 16.05.2017.
- Costa, P. T. ve McCrae, R. R. (1985). *The NEO Personality Inventory Manual*. Odessa, FL: Psychological Assessment Resources.
- Costa, P. T.-McCrae, R. R., (1992), *Normal Personality Assessment in Clinical Practice: The NEO Personality Inventory*, *Psychological Assessment*, Vol: 4, No: 1, pp. 5-13.
- Costa, P. T.-McCrae, R. R., (1995), *Domains and Facets: Hierarchical Personality Assessment Using The Revised NEO Personality Inventory*, *Journal of Personality Assessment*, 64 (1), pp. 21-50.
- Cüceloğlu, D. (2010), *İnsan ve Davranışı Psikolojinin Temel Kavramları*, (15. Basım), İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Çetin, N.G. ve Beceren, E. (2007), *Lider Kişilik: Gandhi*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl/Volume: 3, sayı, 5, 110–132.

- Demirci, M. K., Özler, D. E. ve Girgin, B., "Beş Faktör Kişilik Modelinin İşyerinde Duygusal Tacize (mobbing) Etkileri: Hastane İşletmelerinde Bir Uygulama" *Journal of Azerbaijani Studies* ,Vol. 10 No. 3-4 (2007), 13-39.
- Demircioğlu, Aytekin. (2014). The Effects of Shortage and Abundance on Human Being in Ibn Khaldun Idealism. *Studies on Ethno-Medicene*, 8(1), 1-6.
- Doğan, T. (2013). Beş Faktör Kişilik Özellikleri ve Öznel İyi Oluş, *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 14 (1), 56-64.
- Dolowich, G. (2003). *Archetypal Acupuncture Healing with the Five Elements*, Jade Mountain Publishing, s:80, ISBN:978-1-58394340-3.
- Dubrin, A. (1994). *Applying Psychology: Individual and Organizational Effectiveness*. New Jersey: Prentice Hall.
- Düzgün, E & Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Gastronomy and Tourism Studies*, 3(1), 41-47.
- Elfahg, K. & Erlanson-Albertson, C. (2006). Sweet and Fat Taste Preference in Obesity Have Different Associations With Personality and Eating Behavior, *Physiology & Behavior*, 88, 61-66.
- Erickson, R. P. (2008). A study of the science of taste: On the origins and influence of the core ideas. *Behavioral and brain sciences*, 31(01), 59-75.
- Eroğlu, F. (1996). *Davranış Bilimleri* (3. basım). Beta Basım Yayın Dağıtım, İstanbul.
- Eskine, J. K., Kacirik, A. N. & Prinz, J. J. (2011). A Bad Taste in the Mouth: Gustatory Disgust Influences Moral Judgment, *Association for Psychological Science*, 22(3), 295-299.
- Ford, M. (2013). A History of Personality Psychology, <http://blog.motivemetrics.com/A-History-of-Personality-Psychology-Part-1> Erişim: 16.05.2017.
- Friedman, H. S. ve Schustack, M. W., (1999), *Personality: Classic Theories and Modern Research*, U.S.A. Allyn and Bacon.
- Fromm, E. (1993). *Erdem ve Mutluluk*, Ayda Yörükkan (çev), Türkiye İş Bankası Yayınları, Ankara.
- Goldberg LR. The development of markers for the Big-Five factor structure. *Psychol Assess* 1992;4:26-42.
- Goldberg, L. R., (1990), An Alternative "Description of Personality": The Big- Five Factor Structure, *Journal of Personality and Social Psychology*, Vol: 59, No: 6, pp. 1216-1229.
- Güney, S. (2011). *Davranış Bilimleri* (6. basım). Nobel Yayın Dağıtım, Ankara.
- Hall, C.S. ve ark (1985) *Introduction to Theories of Personality*, John Wiley & Sons, New York.
- Hazar, M. Ç. (2006). Kişilik ve İletişim Tipleri. *Selçuk İletişim Dergisi*. 4(2), 125-140.
- Horsburgh, V. A., Schermer, J. A., Veselka, L. ve Vernon, P. A. (2009). A Behavioural Genetic Study of mental Toughness and Personality. *Personality and Individual Differences*, 46, 100-105.
- Ishak, N., Zahari, M. S., Othman, Z. (2013). "Influence of Acculturation on Foodways among Ethnic Groups and Common Acceptable Food". *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 105, 438-444.

- İnanç, B. Y. ve Yerlikaya, E. E. (2009). *Kişilik Kuramları* (2. basım). Ankara: Pegem Akademi.
- İnternet: Takaki, R. (2012). “ Strangers From a Different Shore: A History of Asian Americans”. Web: [https://books.google.com.tr/books?id=mt\\_tw5cn8y0C&printsec=frontcover&hl=tr&source=gs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.tr/books?id=mt_tw5cn8y0C&printsec=frontcover&hl=tr&source=gs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false) adresinden 10.08.2017 tarihinde alınmıştır.
- İşçi, M. (2007). *Davranış Bilimleri* (2. basım). Der Yayınları, İstanbul.
- Judge, T. A.-Martocchio, J. J.-Thoresen, C. J., (1997), Five-Factor Model of Personality and Employee Absence, *Journal of Applied Psychology*, Vol: 82, No: 5, pp. 745-755.
- Karadeniz, F. (2000). Lezzet algılama mekanizması, *Gıda Dergisi*, 25(5), 317-324.
- Karaman, N. G., Doğan, T., Çoban, A. E. (2010). A study to adapt the big five inventory to Turkish, *Procedia Social and Behavioral Sciences* 2 (2010) 2357–2359.
- Kastner, J. (2009). *Chinese Nutrition Therapy: Dietetics in Traditional Chinese Medicine (TCM)*, 2nd Edition, Thieme Publishing Group, Germany, ISBN:978-3-13-130962-4.
- Kaşlı, M. (2009), *Otel İşletmelerinde İşgörenlerin Kişilik Özellikleri, Lider-Üye Etkileşimi ve Tükenmişlik İlişkisinin İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Keller, C., & Siegrist, M. (2015). Does personality influence eating styles and food choices? Direct and indirect effects. *Appetite*, 84, 128-138.
- Kerestecioğlu, C., Erdoğan, N., Uğur, K. S., Aktaş, G. (2013). MSG Yararlı mı Zararlı mı? Başkent Üniversitesi 13. Öğrenci sempozyumu.
- Kikuchi, Y. & Watanabe, S. (2000). Personality and Dietary Habits, *Journal of Epidemiology*, 10(3), 191-198.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2011). *Food and culture*. Cengage Learning. 6.basım, ISBN-13:978-0-538-73497-4, s:11.
- Kivy, P. (2009). *The Blackwell guide to aesthetics*. John Wiley & Sons. 167.
- Köknel, Ö., *Kaygıdan Mutluluğa Kişilik*, İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi, 2005.
- Kutunis, Ö. R. (2003), “Örgütlerde Davranış Bilimleri (Ders Notları)”, (1. Basım), İstanbul: Avcı Ofset.
- Kümeli, T. (2014). Tatlıcılar Tembel, Ekşi Sevenler Entelektüel. Web: <http://www.haberturk.com/yazarlar/taylan-kumeli/927589-tatlicilar-tembel-eksi-sevenler-entelektuel> adresinden 15.07.2017 tarihinde alınmıştır.
- Lanfer, A. (2012). *Taste Preferences, Diet and Overweight in European Children*, Doktora Tezi, Bremen Üniversitesi, Bremen.
- LePine, J. A., Buckman, B. R., Crawford, E. R. ve Methot, J. R. (2011). A Review of Research on Personality in Terms: Accounting for Pathways Spanning Levels of Theory and Analysis. *Human Resource Management Review*, 21(2011), 311-330.

- Lunn, T. E., Nowson, C. A., Worsley A. ve Torres, S. J. (2014). Does personality affect dietary intake?, *Nutrition*, 30 (2014) 403–409.
- Lunn, T. E., Nowson, C. A., Worsley, A., & Torres, S. J. (2014). Does personality affect dietary intake?. *Nutrition*, 30(4), 403-409.
- Luthans, F. (1995). *Organizational Behavior*, New York: McGraw Hill Co.
- Macionis, J. J. (2003), “Sociology”, 9. Baskı, New Jersey: Pearson Education, Inc.
- McCrae, R. R. (2010). The Place of the FFM in Personality Psychology, *Psychological Inquiry*, 21: 57–64.
- McCrae, R. R., Costa, P. T. (1992). Four ways five factors are basics. *Personality and Individual Differences* , 13(6),653-665.
- McCrae, R. R., ve Costa, P. T. (2003). *Personality in adulthood: A five-factor theory perspective*. Guilford Press.
- McCrae, R.R., ve John O.P. (1992): “An Introduction to the Five-Factor and Its Applications”, *Journal of Personality*, 60(2): 175-215.
- Meier, P. B., Moeller, K. S., Riemer-Peltz, M. & Robinson, D. M. (2012). Sweet Taste Preferences and Experiences Predict Prosocial Inferences, Personalities, and Behaviors, *Journal of Personality and Social Psychology*, 102(1), 163-174.
- Meshram, S., Gattani, D., Shewale, A., Bodele, S. (2017). Association of Personality Traits with Oral Health Status: A Cross -Sectional Study, *The International Journal of Indian Psychology*, Volume 4, Issue 2, No. 95.
- Miişoğlu , D., Hayoğlu, i.(2005).Tat Eşik Deđerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi, *Harran Üniversitesi Ziraat Fakóltesi Dergisi*, 9(2), 29-35
- Morgan, C. T., Karakaş, S., ve Eski, R. (2009). *Psikolojiye giriş*. Eğitim Kitabevi yayınları.
- Myrdal, M. D. (2015). *Relationship between personality type and fruit and vegetable preference in third and fourth grade students* ,Doctoral dissertation, North Dakota State University.
- Norman, W. T. (1963). “Toward an Adequate Taxonomy of Personality Attributes: Replicated Factor Structure in Peer Nomination Personality Ratings”, *Journal of Abnormal and Social Psychology*, Vol: 66, 574-583.
- Olver, J. M. ve Mooradian, T. A. (2003). Personality Traits and Personal Values: A Conceptual and Empirical İntegration. *Personality and Individual Differences*, 35, 109-125.
- Ordun, G. (2004). Beş Temel Kişilik Özelliği ve Alt Faktörlerinin Analizine İlişkin Bir Çalışma. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakóltesi Dergisi*, 33(2), 47-71.
- Öncü, H. (1997). Eğitimde ölçme ve değerlendirme. Eğitim bilime giriş. Ed. L. Küçükahmet. Ankara: Gazi Kitabevi.
- Özkaya, M. (2003). Mesleklerinde Tanınmış Yüz Türk Kadınının Kişilik ve Liderlik Özellikleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 6 (1), 86-138.

- Panaccio, A. ve Vandenberghe, C. (2012). Five-Factor Model of Personality and Organizational Commitment: The Mediating Role of Positive and Negative Affective States. *Journal of Vocational Behavior*, 80(2012), 647–658.
- Pervin, L. A. ve John, O.P. (ed.) (1999). *Handbook of Personality Theory and Research*, 2. Eddition, The Guildford Press, Newyork.
- Psychology of Personality, (2017). <https://sites.google.com/site/psychologyofpersonalityperiod8/home/type-and-trait-theories/galen-s-personality-theory> Erişim Tarihi: 06.06.2017.
- Ramli, A., Zahari, M. S., Halim, N. A., Aris, M. H. M. (2016). "The Knowledge of Food Heritage Identity in Klang Valley, Malaysia ". *Procedia Social and Behavioral Sciences*, 222, 518-527.
- Robbins, S. P. (1996). *Organizational Behavior Concepts- Controversies-Applications*. China: Tsinghua University Press/Prentice-Hall.
- Sagioglou, C. & Greitemeyer, T. (2014). Bitter Taste Causes Hostility. *Personality and Social Psychology Bulletin*, 40(12), 1589-1597.
- Sagioglou, C. & Greitemeyer, T. (2015). Individual Differences in Bitter Taste Preferences Are Associated With Antisocial Personality Traits, *Appetite*, 96, 299-308.
- Salgado, J. F., (2009), Big Five Personality Dimensions and Job Performance in Army and Civil Occupations: A European Perspective, *Human Performance*, 11, 2, pp. 271-288.
- Saliba, A., Wragg, K. & Richardson, P. (2009). Sweet Taste Preference and Personality Traits Using A White Wine, *Food Quality and Preferences*, 20(8), 572-575.
- Sayın, A. ve Aslan, S. (2005). Duygudurum Bozuklukları ile Huy, Karakter ve Kişilik İlişkisi. *Türk Psikiyatri Dergisi*. 16 (4), 276-283.
- Schermerhorn, Jr. J. R., Hunt, J. G., Osborn, R. N. (2002). *Organizational Behavior*. United States/ New York: John Wiley&Sons, Inc.
- Shipman, Z. D. (2016). The impact of personality traits on intention to try new tastes: Food related behaviours of generation X and Y due to personality traits.
- Smutzer, G., Patel, J. Y., Stull, C. J., Abarintos, A. R., Khan, K. N. & Park, C. K. (2013). A Preference Test For Sweet Taste That Uses Edible Strips, *Appetite*, 73, 132-139.
- Somer, O. ve Goldberg, L. R., "The Structure of Turkish Trait Descriptive Adjective" *Journal of Personality and Social Psychology*, Vol. 76 No. 3 (1999), 421-450.
- Somer, O., Korkmaz, M. ve Tatar, A. (2002). Beş Faktör Kişilik Envanterinin Geliştirilmesi-I: Ölçek Ve Alt Ölçeklerinin Oluşturulması. *Türk Psikoloji Dergisi*, 17 (49): 21-33.
- Stelmack, R. M. ve Stalikas, A. (1991). Galen and Humour Theory of Temperament, *Person Individ Diff.*, Vol:12, No:3, 255-263.

- Stevens, P., Knutson, B. ve Patton, M., "DINESERV: A Tool for Measuring Service Quality in Restaurants" Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly, Vol. 36 No. 2 (1995), 56-60.
- Sürücüoğlu, M. S. & Özçelik, A. Ö. (2007). Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Bildiri Özetleri Kitabı, 10-15 Eylül 2007, 659-660.
- Talas, M.(2005). Tarihi Süreçte Türk Yemek Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 275.
- Tan, Ş. ve Erdoğan, A. (2004). Öğretimi planlama ve değerlendirme, (Genişletilmiş 5.Baskı) Pegem Yayınevi, Ankara
- Taymur, İ. ve Türkçapar, M. H. (2012). Kişilik: Tanımı, Sınıflaması ve Değerlendirmesi, *Psikiyatride Güncel Yaklaşımlar-Current Approaches in Psychiatry* 2012; 4(2):154-177.
- TDK, 2017).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=K%C4%B0%C5%9E%C4%B0L%C4%B0K](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=K%C4%B0%C5%9E%C4%B0L%C4%B0K)  
Erişim tarihi: 30.04.2017.
- Tekin, Ö. A., Turan, S. N., Özmen, M., Turhan, A. A. ve Kökçü, A. (2012). Beş Faktör Kişilik Özellikleri Ve Örgütsel Çatışma Yönetimi Arasındaki İlişkiler: Ankara'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Üzerine Bir Uygulama, *Journal of Yasar University*, 27(7), 4611-4641.
- Tekin, Ö.A. (2012). Yabancılaşma ve Beş Faktör Kişilik Özellikleri Arasındaki İlişkiler: Antalya Kemer'deki Beş Yıldızlı Otel İşletmeleri Çalışanları Üzerinde Bir Uygulama, Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Ustaahmetoğlu, E. (2015). Tat Algısı İçin Dilden Fazlası mı Gerekli? Tat Testi Üzerine Bir Uygulama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(15), 127-134.
- Üner, E. H. & Durlu-Özkaya, F. (2017). Coğrafi İşaretli Ürün Kars Kaşarında Umami Tat. 4th International Congress Of Tourism And Management Researches, Bildiri Kitabı, 12-14 Mayıs 2017, 455-461.
- Ünlü, S. (2001). Psikoloji, Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayınevi, Yayın No:710, Eskişehir.
- Ventura, K. A. & Worobey, J. (2013). Early Influences on the Development of Food Preferences. *Current Biology*, 23(9), 401-408.
- Yakut, O. (2006). Eğitim Yöneticilerinin Liderlik Davranışları ve Kişilik Özellikleri Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi. Yüksek Lisans tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul.
- Yarmolinsky, D. A., Zuker, C. S., & Ryba, N. J. (2009). Common sense about taste: from mammals to insects. *Cell*, 139(2), 234-244.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). Spss uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Zel, U. (2001). Kişilik ve Liderlik, Seçkin Yayıncılık, Ankara.

## **Extensive Summary**

### **Effect Of Personality Traits On Taste Preferences**

The About the elements that influence our diet and nutrition styles for centuries. Studies are being conducted and whether there is a relationship between them is being investigated (Demircioglu, 2014: 4). The most necessary thing for human beings to survive nutrition that is one of the elements, in every system where needs are categorized (Maslow Hierarchy of needs, etc.) is the first of the needs to be met.

The food preferences of different cultural groups generally depends on ethnicity and religious beliefs. Many people combine food from their culture with beautiful feelings and memories so the food becomes a part of who we are.

Food preferences are determined by sensory responses to food taste, smell and texture . From these sensory responses, taste is considered the main determinant of food choice (Smutzer et al., 2013: 132). The taste sensation occurs at an early age and affects the way it is preferentially transformed in the future. When personality formation and taste preferences are examined, it is seen that there are similar elements. From this point, it can be said that personality and taste preferences are related to each other.

#### **Literature Review**

The Personality is defined, "A distinct characteristic of a person, moral and spiritual of whole qualifications by TDK. "(TDK, 2017). Personality word is derived to Latin language which from "persona". Persona, theater used by drama actors that means the mask, which were attached to the surface, were called "persona". With the stage due to the distance between the spectators, the player's face.They would have chosen this way because they could not see their mimics. With this method, people with the concept of "persona".

Factors affecting the behavior of individuals are factors that affect the formation of personality at the same time (Eroğlu, 1995: 140, South, 2011: 188). Having a complex structure factors forming the concept of personality, heredity and bodily structure, socio-cultural, family, social structure and social class, geographical and physical as well as others in six groups (Luthans, 1995: 114, Zel, 2001: 22, Özkaya, 2003: 92).

In this research, from the theoretical explanations about personality, Five Factor Personality Model that measures personality characteristics is used. The Personality model is called "Five Factor Personality Model" that has been developed by contemporary theorists, Costa and McCrae (1985: 718).

According to sociology, the taste, the cultural patterns and taste levels of the preferred foods (Lanfer, 2012: 3). Philosopher David Hume, who has studied mind psychology, enjoys taste, feel capacity and taste 'to explore the whole of the contents of a composition' (Kivy, 2009: 167). In biology, flavor is limited to being one of five senses. The taste sensation is perceived by the taste receptor cells. Taste receptors, on the back pouches and in the mucus of the oral cavity and contains five different flavors (sweet, salty, sour, bitter, umami) (Lanfer, 2012: 3).

The taste experience develops in the early stages of life and affects taste preferences. When the taste preferences are examined periodically, babies and children run away from the bitter and sour tastes as prefer sweet



taste(Sagioglou and Greitemeyer, 2015: 300). Same time according to Lanfer (2012), the preferences for taste are psychological, socio-demographic, genetic and environmental factors can also affect.

When the literature is examined, factors affecting the formation of personality and taste preferences, it is seen that the influencing factors have the same basic factors. Factors affecting the formation of personality; heritage and physical structure, socio-cultural structure, family structure, social structure and social class, geographical and physical structure factors (Özkaya, 2003: 92). Factors affecting taste preferences are; psychological, socio-demographic, genetic and environmental factors (Lanfer, 2012:14). In this context, it can be considered that there is a relationship between personality and taste preferences.

## **Methodology**

The main purpose of this study is to measure the effects of personality traits on taste preferences. Reason for conducting the research are listed below:

- The results of studies on this subject don't overlap.
- The recent studies on this subject are more European, and there is no such studies in the East in the near future.
- Studies on this subject didn't measure personality traits and four basic tastes together.
- If the taste preferences give clues about personality, it will enable personnel selection.

Questionnaires were applied to Gazi University Tourism Faculty students. The five-factor personality scale used in this study was taken from Arslan's doctoral thesis in 2017. Taste scale was taken Meier and his colleagues working on their sweet taste preferences and personality in 2012.

## **Findings**

The data obtained in the study were analyzed using SPSS program. Multiple regression analysis was performed between each taste preference with the five-factor personality model in order to determine the effect of personality traits on the taste preferences. As a result of the regression analysis, taste preferences were different according to personality traits.

## **Results and Discussion**

According to study, strong sour, bitter and salty taste preferences were associated with more extraverted personality traits. Whereas strong sweet taste preference was linked to neurotic personality traits, sour and bitter taste preferences had a negative correlation with agreeableness. On the other hand sweet, sour and salty taste preferences had a negative correlation with conscientiousness. The results reveal that taste preference differs according to personality traits.

The following suggestions are included below:

- The relation between consumption of vegetable and fruit and personality traits can be examined.
- The relation between consumption of beverage and personality traits can be examined.
- Differences between regions for taste preferences can be examined.