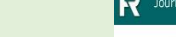




Journal of Global Food Research
2020, 1(1)
DOI: [10.29226/TR1001.2020.229](https://doi.org/10.29226/TR1001.2020.229)
Journal Homepage:
<https://www.jogfor.org>



Investigation of Malnutrition Concept from Gastronomy Perspective

Osman ÇAVUŞ^a 

Bihter İrem OYMAK^b 

^aAbant İzzet Baysal University, Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts Programme, osmancavus@ibu.edu.tr

^bAbant İzzet Baysal University, Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts Programme, bihteroymak@gmail.com

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Keywords: Gastronomy, malnutrition, sustainable food, balanced diet. Article Classification: Conceptual Paper Received Date: 20.07.2020 Accepted Date: 15.09.2020	Malnutrition; It can be called a broad term, which means all deviations from adequate and optimal nutritional status resulting from certain nutritional deficiencies or diets based on unsuitable combinations or food ratios. Although malnutrition means insufficient food, but it is a concept used to express the diseases caused by excessive food intake. Nowadays, in developed countries, problems due to obesity, diabetes and cardiovascular diseases arising from unbalanced and unhealthy diet, while deaths caused by inadequate food intake in undeveloped countries come to the fore. This study was carried out to draw attention to the fight against malnutrition and to raise the awareness of gastronomy actors about malnutrition and to take part in this struggle. As a result, it has been observed that most of the studies on malnutrition are done in the field of medicine. In addition, with this study, it was understood that all food-related areas should be collaborated to prevent malnutrition.

Suggested Citation

Çavuş, O. and Oymak, B.İ., (2020). Malnütrisyon kavramının gastronomi perspektifinden incelenmesi. *Journal of Global Food Research*, 1(1).

GİRİŞ

Beslenme ilk insanın yaratılışından günümüze kadar yeryüzünde yaşayan tüm canlılar için hayatta kalma ve devamlılığını sürdürebilmesi için en önemli faaliyetlerden olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde insanın beslenme alışkanlıkları iklim, coğrafi konum başta olmak üzere kültürel, sosyal ve ekonomik faaliyetlerin etkilerine bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Beslenme alışkanlıklarının yanı sıra yemek yeme ritüelleri, estetiğe dayalı unsurların gelişmesi farklı mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

İnsanların varlıklarını sağlıklı bir şekilde sürdürebilmeleri için besine ihtiyaç duymaktadırlar. İnsanlığın erken dönemlerinde beslenme sadece fizyolojik bir gereksinim idi. Ancak küreselleşme ile birlikte ekonomik gelişmelere bağlı olarak refah seviyesinin yükselmesi çeşitli gıdalara ulaşımı kolay kılmıştır ve beslenme bazı toplumlar için temel ihtiyaçtan hedonik ihtiyaca dönüşmüştür (Akoğlu vd., 2017). Hızlı gelişen dünyada her ne kadar beslenme bir hazzla dönüşmüş gibi görünse de dünyanın çoğu bölgesinde gıda kıtlığı hala insanlığın en büyük problemi olmaktadır, bu durumun farklı alanlarda çalışan araştırmacıların dikkatini çektiği görülmüştür (Drummond ve Chavelas, 1989; Thompson, ve Colgan, 1987; Sezer, 2018; Zanette vd., 2000;). Gıda kıtlığı insanların sağlıklı bir yaşam sürmelerini etkilediği gibi gıda fazlalığı veya dengesiz ve aşırı gıda tüketimi de insan sağlığını olumsuz etkilemektedir. Günümüzde obeziteye bağlı birçok hastalığın oluşmasında dengesiz ve aşırı beslenme rol oynamaktadır (Foxx-Orenstein, 2010; Misra ve Khurana, 2021; Bahia vd., 2012).

Malnütrisyon, uygun olmayan kombinasyonlara dayalı spesifik besin eksiklikleri veya diyetlerden kaynaklanan yeterli ve optimal beslenme durumundaki tüm sapmalar anlamına gelen geniş bir terimdir (Rosenberg vd., 2015). Selçuk'a (2012) göre malnütrisyon, vücut için gerekli olan besin alımındaki dengesizliktir. (Selçuk,2012). Yetersiz beslenme veya aşırı beslenme kaynaklı sağlık sorunları en çok çocuklar ve yaşlılarda problem olabilmektedir (Visvanathan vd., 2004). Malnütrisyon direkt çocuk ölümlerinin sebebi gösterilmese de, çocuk ölümlerinin üçte birinden fazlasına neden olduğu tahmin edilmektedir (Ahmad ve Badpa, 2015). Küresel düzeyde, artan gıda fiyatları, ekonomik durgunluk, doğal kaynaklar için artan rekabet ve iklim değişikliği, hızlı nüfus artışı gibi sorunlar malnütrisyon problemini artırmaktadır. Malnütrisyonu sebep olarak gösterilen bu sorunları çözmek için multi disiplinler bilim ve teknoloji girişimi gerekmektedir. Literatüre bakıldığında malnütrisyon problemi daha çok tıp (Foxx-Orenstein, 2010), beslenme ve diyetetik (Bahia vd., 2012) alanlarındaki çalışmaların sıklıkla yürütüldüğü görülmektedir.

Bu çalışmanın amacı; malnütrisyon sorununa gastronomi aktörlerinin dikkatini çekerek malnütrisyon probleminin çözümüne katkı sağlamaktır.

Malnütrisyon Nedir?

Malnütrisyonun Türkçe karşılığı yetersiz beslenme olsa da aslında çok boyutlu gıda ile ilişkin gıdanın yetersiz, yanlış ve dengesiz kullanımı sonucu ortaya çıkan sağlık problemleri olarak tanımlanabilir.

Malnütrisyon, beslenme alanındaki değişik seviyelerde protein ve /veya enerji eksikliği dolayısıyla oluşan, en çok süt çocukları ve küçük çocuklarda karşılaşılan, çoğunlukla enfeksiyonların eşlik ettiği bir durumdur (Şanlı vd., 2017). Bir başka deyişle malnütrisyon, tüketimdeki besin öğelerinin vücuda alımı ile metabolik ihtiyaçların giderilmesi arasındaki süregelen dengesizliği ifade eder (Selçuk, 2012;158). Bu dengesizlik hem yetersiz hem de fazla enerji alımını içermektedir; ilki bodurluk ve zayıflık, ikincisi aşırı kilo ve obezite ile sonuçlanmaktadır (Onis ve Blössner, 1997).

Malnütrisyon kelimesi ile genel olarak protein ve/veya kalori malnütrisyonu anlatılmak istenmektedir (Selçuk, 2012;158). Protein ve enerji ihtiyacı ile vücudun optimal büyüme, gelişim ve işlevini sağlama talepleri arasındaki dengesizliği anlatan protein- enerji malnütrisyonu ile aynı şeyi ifade etmektedir (Onis ve Blössner, 1997). Ancak malnütrisyonun birincil ve ikincil formları vardır: Birincil form; hastalık yahut zedelenme sebebiyle oluşan malnütrisyon durumdur. İkincil form ise (PEM, protein - enerji malnütrisyonu) yeterli olmayan protein ve/veya kalori ya da nadir olarak elzem aminoasitler bakımından yetersiz beslenme olmakla birlikte, normal metabolik reaksiyonların devamını sağlayacak

gıda maddelerinin alınamaması halidir (Selçuk, 2012;158). Protein - enerji malnütrisyonu dünya genelinde her yaş grubunda, sağlıklı ya da hasta her insanı etkileyebilen bir sorundur ve beş çeşidi vardır. Bunlar **beslenme cüceliği**, **marasmus**, **kuaşiorakor**, **marasmik kuaşiorakor** ve **zayıflıktır** (Şanlıer vd., 2017). **Marasmik** hastalıklarda proteinin vücuda alımı konusunda sorun yaşanırken **kuaşiorakorlu** hastalıklarda enerjinin vücutta dönüşümü ve kullanımı ile ilgili problem yaşanmaktadır (Şanlıer vd., 2017). **Marasmus**, protein- enerji yetersizliğine bağlı ortaya çıkan aşırı kilo kaybı, deri altı yağ tabakası kaybı ve adele dokusuna azalma ile; kuaşiorakor ve marasmik kuaşiorakor ise el ve ayaklarda ödem, anoreksi, saç rengi değişikliği kas ve cilt dokusunda azalma, deride pullanma ve ülserler ile karakterize edilir (Manary vd., 1998).

Malnütrisyon, yoksulluk ve hastalığın içinde bulunduğu kısır döngünün bir parçası olmuştur (Onis ve Blössner, 1997). Sosyoekonomik şartların kötü oluşu ve enfeksiyonlara sebep olan kötü çevre koşullarından dolayı genellikle gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerin en büyük sorunlarından (Genel vd., 1997). Güvensiz gıda, kalitesiz gıda, yetersiz gıda alımından dolayı tekrarlanan bulaşıcı hastalıklar malnütrisyona sebep olmaktadır. Toplumun barınma ve sağlık hizmetlerine ulaşımındaki sorunlar ise malnütrisyona zemin hazırlamaktadır; yani halkın yaşam kalitesi malnütrisyon için belirleyici bir ölçüm noktası olabilmektedir (Onis ve Blössner, 2017).

Akut ve kronik enfeksiyonları tetikleyen malnütrisyon, büyümeyi bozarak gıda alımında ve besin emiliminde azalmaya sebep olmaktadır (Villamor vd., 2006). Şiddetli malnütrisyon hastalarının kazanılmış bağışıklık ve doğuştan var olan konakçı savunma sistemini zayıflatarak vücudun enfekte olmasına zemin hazırlar ve böylelikle hastalar en çok görülen HIV ve AIDS gibi virüsler için açık hedef haline gelir (Ulrich vd., 2007). Bunlarla birlikte malnütrisyon yara iyileşmesinde gecikme ve bozulmaya, bağışıklık sisteminin baskılanmasına, çizgili kas grubunda ve bağırsak mukozasında azalmaya, ödem oluşumuna, öğrenmede gerilemeye, çocuklarda büyüme ve gelişmede geriliğe ve genel anlamda fonksiyonel kapasitede düşüşe sebep olmaktadır (Selçuk, 2012;159). Azalan B12, fosfat, kalsiyum ve magnezyum çeşitli nörolojik problemlere yol açmakta; protein kaybı solunum kaslarının yapısını ve fonksiyonlarını bozmakta; sıklıkla gelişen diyare ise vücut kitle kaybı ve organ-sistem fonksiyon zayıflığını ortaya koymaktadır (Selçuk, 2012;160).

Malnütrisyon tedavisi için erken teşhis, en kısa sürede tepki ve müdahaleye olanak tanır, böylelikle bozulma önlenir ve sağlıklı bir beslenme düzeni kurulması yeniden mümkün olabilmektedir (Onis ve Blössner, 1997). Erken tanı için en etkili yöntem kilo artışındaki duraklamanın gözlemlenmesidir (Ertem vd., 1999). Şiddetli malnütrisyon hastaları protein, glikojen, yağ dışında potasyum, magnezyum, çinko, selenyum ve fosfat gibi elementlerle ve A, E, C, pridoksin, riboflavin ve tiamin gibi vitaminler ile desteklenmesi şarttır (Selçuk, 2012; 161). Bu desteklerden sonra yapılması gereken beslenme gözetimi, çocuk büyüme hızı ve sağlığı gözleme programları verileri ile önlem ve erken teşhis şansı doğacaktır (Onis ve Blössner, 1997).

Malnütrisyon sebeplerine bakıldığında sadece yetersiz beslenmeden kaynaklanmadığı aynı zamanda sağlıksız ve dengesiz beslenmenin yanında aşırı beslenmesinde malnütrisyon hastalıklarına sebep olduğu söylenebilir.

Malnütrisyon Gastronomi İlişkisi

Gastronomi kelimesi, özellikle mide ve uzantısı olan ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemini belirten 'Gaster' ve kurallar ve düzenlemeler anlamına gelen 'Nomos' Yunanca kelimelerinden oluşmaktadır (Santich, 2004). Bu bağlamda gastronomi, yeme- içme ile ilgili kurallar dizinidir ve neyin, nerede, nasıl ve ne zaman yenilip içileceğini tarihsel, kültürel ve çevresel olarak ele alır. Gastronomi Hegarty ve O'Mahony (2001) için; yemeğin hazırlanmasında kullanılan malzemeler ve uygulanan reçetelerin, yiyecek yahut içeceğin hazırlanma ve sunma yöntemlerinin, yiyeceğin miktarının ve çeşitliliğinin, sevilen ya da sevilmeyen lezzetlerin, yiyecek hazırlama aşamaları ile ilgili gelenek ve inanışların, kullanılan araç gereçlerin yeme içme kültürü ile açıklanmasıdır. Basit bir deyişle gastronomi; insan hayatının devamlılığı için en önemli gereksinim olan yeme-içme faaliyetinin bilim ve sanat çerçevesinde incelenmesidir (Özbay, 2017). Gastronomi; antropoloji, ziraat, sosyoloji, ekonomi,

tıp, kimya ve modern teknolojiler gibi birçok alanla ilişkili olduğu için sadece yiyecek içeceklerle sınırlı olduğu söylenemez (Akbaba ve Kendirci, 2016). Bu durumda yeme tercihleri ve bunları etkileyen faktörler için; psikoloji alanına, gıda paylaşımına, toplum iletişimindeki yerine, sosyal ve ekonomik alanına bağlı olarak gastronomi yorumlanabilmektedir (Özdemir,2019).

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre en üst basamakta bulunan yaşamı devam ettirme aşamasındaki en temel adım yeme içme gereksinimidir (Aymanıuy ve Sarıoğlu, 2007). İnsanoğlu var olduğundan bu yana toplumlar, kültürel ve coğrafi etkiler altında kendilerine yeme alışkanlıklarını oluşturmuşlardır (Keskin vd., 2017). Bu toplumlarda coğrafi ve çevresel koşullar beslenmeyi etkilemiştir (Önal vd., 2016). Besin sağlanan kaynaklara yeterince erişilememesi ve günlük besin ve enerji ihtiyacının karşılanamaması, yani beslenme yetersizliği, malnütrisyonu yol açmaktadır (Tanumihardjo vd., 1966) ve geçmişten bugüne birçok toplum malnütrisyonu yaşamıştır. Günümüze kadar özellikle çocukların, yaşanan kötü beslenme ve kötü çevre şartlarından dolayı optimal gelişimleri sekteye uğramıştır (Önal vd., 2016).

Gastronomi üretim, tüketim ve üretim-tüketim başlıkları altında toplanacak olursa üretim kısmı için; tarımla başlayıp sunuma kadar olan sürecin incelenmesi gerekir (Özdemir,2019). Üretim olmazsa besin-enerji döngüsü içindeki akışın sağlanması mümkün olmayacaktır (Güneş, 2016).

Malnütrisyonun neden olduğu hastalıkların çoğu gıda ve gıdanın dengesiz bir şekilde tüketimi sonucunda oluşmaktadır. Bu bağlamda gastronomi aktörlerinin gıdayı iyi işlemesi gıdanın kimyasal kompozisyonunu göz önünde bulundurarak, gıdadan maksimum faydayı elde etmek için uygun pişirme tekniklerini ve gıda eşleşmelerini doğru yapabilme bilgisine sahip olmaları önem arz etmektedir.

Beslenme

Beslenme, insanoğlunun büyümesi, gelişmesi ve yaşaması için gerekli olan besin maddelerinin vücuda alınması olarak tanımlanabilir (Küçükali, 2006; 224). Bir başka deyişle yaşamın sürdürülebilmesi için gerekli olan beslenme; vücudun çalışması amacı ile gerekli besin öğelerinin, yiyecekler yolu ile vücuda alınması, sindirimi, emilimi ve metabolize işlemi basamaklarını içeren bir süreçtir (Merdol vd., 2013). Sağlıklı beslenme; yeterli ve dengeli beslenme demek olduğundan; bu bağlamda yaşam boyu sağlık, sağlığın iyileşmesi ve geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması için beslenmeye dikkat edilmelidir (Pekcan, 2008;7). Ayrıca yaşam kalitesini düşüren beslenme sorunlarının (protein-enerji yetersizliği gibi) minimum seviyeye çekilmesi veya ortadan kaldırılması, beslenmeden kaynaklı kronik hastalıkların (hipertansiyon gibi) önlenmesi için yaşam biçiminin ve çevre şartlarının iyileştirilmesi gerekmektedir (Pekcan,2008;7).

Beslenme biçimi(diyet), değiştirilebilir bir yaşam tarzı belirleyicisi olduğundan yetersiz beslenmeden yahut aşırı beslenmeden kaynaklı vakaların ve ölümlerin oluşumu önlenabilir (Pekcan, 2008;7). Sağlıklı beslenme sisteminin oluşmasındaki en önemli etkenlerden biri gelir düzeyidir (Küçükali, 2006;225). Ancak insanın besin ihtiyacı sosyal statüsüne göre değişmez; sadece yaş, cinsiyet, genetik yapı, hastalık ve çalışma olguları ile değişir (Baysal, 2003; 66). Yetersiz beslenme, gelişmemiş yahut gelişmekte olan ülkelerde farklı sağlık problemlerinin ortaya çıkmasına sebep olur (Küçükali, 2006;225).

Sağlığın korunması ve hastalıkların önüne geçilmesinde beslenme düzeni ve yaşam biçimi temel faktörler olarak kabul edilmektedir (WHO,2003). Beslenme eğitimi ile toplumda dengeli ve yeterli beslenme rutininin oluşturulması, yanlış beslenme uygulamalarının işlevinin sona erdirilmesi, besin bozulmasının önlenmesi, besin kaynaklarının daha etkili ve ekonomik kullanılması, beslenme durumunun düzene oturtulması amaçlanmalıdır (Baysal, 2002;236).

Beslenme problemleri gelişmiş refah düzeyi yüksek olan ülkelerde obezite, diyabet, yüksek tansiyon ve kalp damar hastalıkları gibi hastalıkları beraberinde getirmektedir. Buna karşın gelişmemiş ve refah düzeyi düşük ülkelerde yetersiz beslenmeden doğan birçok hastalık ile mücadele edilmektedir.

Günümüzde dengeli, sağlıklı ve sürdürülebilir bir beslenmenin gerçekleşmesi tüm insanlığın yararına olacağı anlaşılmaktadır.

Toplu Beslenme

İnsanların yaşamlarını devamını sağlayabilmek adına yeterli ve dengeli beslenmesi gerekmektedir. Dünya nüfusunun hızla artışı, gelişmekte olan teknolojilerin doğurduğu besin ve çevre kirliliği, eğitim yetersizliği ve ekonominin zayıflığı gıda tüketimini güvensiz hale getirmekte, tüketimi zorlaştırmakta, besin teminini zor duruma sokmaktadır (Ersin ve Beyhan, 2001). Bu durumda işi kolaylaştırmak adına; bilinçli tüketici toplumunu oluşturarak, onlara yeterli, dengeli, kaliteli, ekonomik ve sağlığın bozulmayacağı yemekler veren toplu beslenme sistemleri kurulmuştur (Sezgin ve Artık, 2001). Toplu beslenme sistemi, ilk önce Sanayi Devrimi ile başlayan ve gelişerek günümüze kadar gelen bir gastronomi adımıdır (Sezgin ve Artık, 2001).

Toplu beslenme; insanların çağın gereklerine nedeniyle ev dışında, yetkili kişiler tarafından belirlenmiş menüler çerçevesinde organize edilen, hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecek hizmetlerinden yararlanmasını sağlayan organizasyonlardır (Sezgin ve Artık, 2015). Toplu beslenmelerde yemek üretim ve dağıtımı catering yahut toplu yemek firması olarak adlandırılan şirketler tarafından yapılmakta; bu şirketler genellikle iş yerlerinde, okullarda, resmi kuruluşlarda ve toplu organizasyonlarda, önceden hazırlanmış yemekler ile hizmet vermektedir (Sezgin ve Özkaya, 2014). Toplu beslenmelerde insanlara dengeli, zamanında, uygun ve yeterli beslenmeyi sağlayacak öğünler sunulması gerekse de oluşabilecek gıda kaynaklı aksaklıklar, kazalar ve ölümler de olabilmektedir (Sezgin ve Özkaya, 2014). Yine de toplu beslenmenin sağlayacağı ekonomik yarar ve dengeli beslenmeye desteği göz önünde bulundurulduğunda; gerekli kontroller yapıldığı sürece toplu beslenme toplumlar için her zaman çözümci bir yaklaşım sergileyecektir. Oluşabilecek gıda kaynaklı sorunlar; güvenilir kaynaklardan gıda temini, gerekli hijyen tedbirleri alınması, gıda saklamada işlemlerinde bozulmayı ve sağlığı bozacak duruma gelmesinin önlenmesi için kontroller yapılması, personel eğitimi verilmesi gibi önlemler alınarak engellenebilir (Sezgin ve Artık, 2001). Bunun için yaygın olarak kullanılan gıda güvenlik sistemi; Pillsbury Company, NASA, A.B.D. Hava Kuvvetleri Uzay Laboratuvarı ve A.B.D. Ordusu Natick Laboratuvarları'nın birlikteliği ile uzay programında kullanılacak gıdalar için 'sıfır risk' teşkil eden gıda üretmeyi hedeflemesi için geliştirilmiş bir sistem olan HACCP sistemidir (Pfeiffer ve Luchsinger, 1997).

Optimal Beslenme

Küreselleşme süreci 1980'lerden itibaren yoğunlaşmış ve bununla birlikte beslenme kültürüne 'hızlı yeme' terimini sokmuştur (Aydın, 2016). Sağlığı zaman içinde bozan bu sistem insanların optimal beslenmeye yönelmesine sebep olmuştur. Optimal beslenme; hastalık riskini en alt düzeyde tutup iyi hali(sağlık) en üst düzeye çıkarmayı yani maksimum sağlıklı yaşamı hedef almıştır (Yücecan, 2007;189). Optimal beslenmenin öncelikli görevi; metabolik ihtiyaçları, gerekli enerji ve besin ihtiyacını karşılamak olup aynı zamanda tüketicinin keyif almasını ve formda kalmasını sağlamaktır (Yücecan, 2008;7).

Besinlerin her biri ayrı özellikler taşır ve insan vücudunda ayrı işlevleri söz konusudur, bu da optimal beslenmenin önemli bir dayanağı olan çeşitli besinler tüketmeye dayanmaktadır (Yücecan, 2007; 189). Besinlerin gruplandırması yapılmalıdır; süt ve ürünleri, et-yumurta-kuru baklagiller, sebze ve meyveler, ekmek ve tahıl ürünleri en uygun gruplandırma olacaktır (Yücecan, 2008; 14-18). Gruplandırma sebebi bir besinin tüm besin öğelerini içermemesidir ve gün içerisinde her besin grubundan çeşitli besinler tüketilmelidir (Yücecan, 2008; 13). Besinler arası oran beslenme düzeninde emilim, metabolizma ve gereksinimleri etkilediği için iyi ayarlanması gerekmektedir (Yücecan, 2008;13).

Malnütrisyon ve Sürdürülebilir Tarım

Dünya ülkelerinin birçoğu; küresel ısınma, enerji tüketiminin artması, genetiği bozulmamış gıda fiyatların artmasına benzer birçok nedenle tüketici alışkanlıklarını ve hayat standartlarını değiştirmek zorunda kalmıştır (Hayta, 2009). Üretimin ve buna bağlı tüketimin artması; çevresel, ekonomik, sosyal konuları içinde bulunduran sürdürülebilirlik kavramını ortaya koymaktadır (Hayta, 2009).

Sürdürülebilirlik hem çevresel dengeyi hem de ekonomik olarak büyümeyi aynı çatı altında toplayan, doğal kaynakların sürekli ve verimli kullanımını sağlayan, çevresel kitleye önde tutan ve gelecek kuşakların ihtiyaçlarını korumaya yönelik davranıp bugünkü ihtiyaçları karşılayabilen bir organizmadır (Hayta,2009). Sürdürülebilirlik kavramının kökeni 'sustinere' latince kelimesidir ve sürdürmek, devamlılığını sağlamak anlamına gelerek 1980'li yıllarda gündeme gelmeye başlamıştır (Eryılmaz ve Kılıç, 2018). Çevredeki problemi ilk kez yüzeysel olarak 1968'de Roma Kulübü'nün projesinde, asıl olarak 1972'de Birleşmiş Milletler aracılığıyla Stockholm'deki İnsan- Çevre Konferansı'nda resmi olarak duyurulmuştur (Davran, 2007). Çevre problemi sürdürülebilir tarım fikrini ortaya koymuştur ve sürdürülebilir tarım, endüstriyel tarımın yarattığı problemlerin çözümü için sunulan tüm çözümleri aynı çatı altında toplar (Turhan, 2005).

Sürdürülebilir tarım, uzun vadede doğal kaynakların korunması ve çevreye zarar vermeyecek tarımsal teknolojilerin kullanıma sokulduğu tarımsal yapının oluşturulmasıdır (Turhan, 2005). Geniş bir tanım yapmak gerekirse sürdürülebilir tarım; sistemdeki hatalı uygulamaların yol açtığı doğadaki dengesizliği düzeltmeye yönelik insana ve doğaya dost üretim sistemlerini kapsamakta olup, asıl olarak sentetik kimyasal ilaçlar veya gübrelerin uygulanmasının yerine organik yeşil gübrelemeyi, bitkinin direncini artırmayı, parazit ve predatörlerden yararlanmayı, münavebeyi, toprak muhafazasını öneren ve üretimde miktarın çoğaltılması değil de ürünün kalitesini artırmayı hedefleyen bir üretim şeklidir (Rehber ve Turhan, 2001). Günümüzde kullanılmakta olan uygulamalar doğal dengenin bozulmasına sebep olan etkileri ve tüm canlıları etkileyebilen yapısı ile artık sanayi veya kentsel kirlilik kadar dikkat çekiyor ve henüz doğallığı bozulmamış yöntemlerin kullanılması gerektiği gösteriyor (Turhan, 2005).

Sürdürülebilir tarım ile ilgili birçok uygulama bulunmaktadır; ürün çeşitliliğinin oluşturulması ve bu yol ile toprağın korunması, hayvanlardan yabani otlar ile mücadelede yararlanılması, kimyasal materyallerin kullanımının azaltılması yahut kimyasal gübre ve ilaç uygulamalarında üreticilere gereken teknik açıdan bilgi ve becerilerin kazandırılması için çalışmaların yaygınlaştırılması ve doğal alanların ve ormanlık bölgelerin korunması için yapılacak çalışmalar bunlardan birkaçıdır (Turhan, 2005). Bu yöntemlerde çevresel, sosyal, ekonomik yarar, istikrar ve sürekliliğin sağlanabileceği bir ortam oluşturmak hedeflenirken; gıda güvenliği ve güvencesi, doğal ve çevresel koruma, istihdam ve gelir artışı ve halkın aktif katılımı beklenmektedir (Pekizoğlu, 2012).

İklimsel avantajlar, geleneksel üretim sistemlerine sahip olunması, daha az kimyasal madde kullanımı, toprakta daha çok organik gübre kullanımı geliştirmekte olan ülkelerin sürdürülebilir tarıma geçişteki avantajları olacaktır (Rehber ve Turhan, 2001). Fakat ürün yetiştirmedeki toprağın hazırlanması, toplanması, ürünün işlenmesi, ambalajlanması, dağıtım aşamalarını gerektiren teknik bilgi ve eleman eksikliği geliştirmekte olan ülkeleri hem teknik hem de ekonomik açıdan sıkıntıya sokacaktır (Turhan, 2005). Aynı zamanda bu sürecin başında tarımdan gelecek verimin düşük olması ve uzun süreli gelir hedeflendiği için bu ülkelerin maddi açıdan desteklenmesi gerekmektedir (Turhan, 2005).

SONUÇ VE TARTIŞMA

UNICEF 1974'te Dünya Gıda Konferansında her erkek, kadın ve çocuğun açlık ve yetersiz beslenmeden kurtulmak için devredilemez bir hakkı olduğunu beyan etmiştir (UNICEF, 1974). UNICEF, FAO, WHO gibi kuruluşların girişimleri sonucunda, 1990'dan bu yana malnütrisyon görülen bireylerin sayısı %21 oranında gerilemiştir. Buna karşın 2013 yılında dünyadaki her sekiz kişiden birinin, yani yaklaşık bir milyar insan, hala aktif ve sağlıklı bir yaşam için yeterli gıdayı alamadığı görülmektedir (Rosenberg vd., 2015). Gıda sıkıntısı çeken bireylerin yaklaşık %98'i geliştirmekte olan bölgelerde yaşadıkları, bunların çocuklar ve doğurgan kadınlar gibi sosyal açıdan savunmasız gruplar olduğu gözlemlenmiştir (FAO vd., 2012). Hızla gelişen teknoloji ve artan nüfus; kimyasal tarım ilaçları kullanımını ve sürdürülebilir olmayan (Hibrit) tarım ürünlerinin kullanımını artırmıştır. Bu gelişmeler göz önünde bulundurulduğunda ortaya çıkan tablo iki başlık altında değerlendirilebilir. Genel anlamda bu iki başlıktan biri açlığın getirmiş olduğu malnütrisyon ve devamında malnütrisyon sebepli hastalıklar; ikinci başlık ise fazla ve sağlıksız tüketimin getirmiş olduğu obezitedir (Onis ve Blössner, 1997). Ele alınmış olan konu gelişmemiş veya geliştirmekte olan ülkelerdeki, daha çok süt çocukları ve küçük çocuklarda gözlemlenen malnütrisyon (Şanlıer vd., 2017) ve bunun gastronomik açıdan çözümleridir.

Sosyoekonominin ve çevre koşullarının geliştirilmesi; malnütrisyonun doğan marasmus, kuarşiorkor, marasmik kuarşiorkor, beslenme cüceliği ve zayıflığın azalmasını, hatta durdurulmasını sağlayacaktır. Her ülke, sürdürülebilir tarım için adım attığı an maddi açıdan kısa süreli sorunlar yaşayacaktır fakat hem ekonomik, hem de sağlıklı gıda ve sağlıklı beslenme konusunda uzun vadede olumlu sonuçlar alınacaktır (Turhan, 2005). Çünkü sürdürülebilir tarımda çevresel, sosyal, ekonomik yarar; istikrar ve süreklilik sağlanmaktadır (Pekizoğlu, 2012).

Sürdürülebilir tarım, doğal kaynakların korunmasına ve zararsız tarımsal teknolojilerin kullanılmasına ön ayak olacaktır. Gelişmemiş ya da gelişmekte olan ülkelerin avantajları bu konuda fazladır; iklimsel avantajlar, geleneksel üretim sistemlerine sahip olunması, daha az kimyasal madde kullanımı, toprakta daha çok organik gübre kullanımı bunlardan birkaçıdır (Rehber ve Turhan, 2001). Sürdürülebilir tarım, çevresel koşulların gelişmesine de etki eden bir süreçtir. Kimyasal atık oranı düşük olduğu için enfeksiyona yol açabilecek çevre şartlarının da düzelmesi sağlanacak, toprak verimi artacak, besinler çeşitlenecektir. Artan besin çeşitliliği insan vücudundaki gereksinimleri karşılayacak duruma gelecektir.

Besinlerin her biri ayrı özellikler taşır ve insan vücudunda ayrı işlevlere sahiptir (Yücecan, 2007; 189). İnsanoğlunun büyüme, gelişme ve yaşama için gereksinim duyduğu besin maddelerinin vücuda alım oranları dengelenmelidir (Yücecan, 2008; 13). Toplumun bu konuda bilinçlendirilmesi, eğitilmesi gerekmektedir. Beslenme eğitimi toplumun beslenme rutinini oluşturmak demektir (Baysal, 2002;236). Bu rutin; gelişmemiş yahut gelişmekte olan ülkeler için toplu beslenme adı altında kurulması gerek bir sistemdir. Çünkü toplu beslenme dengeli, zamanında, uygun, yeterli beslenmeyi sağlayacak ürünler ve öğünler ile hizmet vermektedir (Sezgin ve Özkaya, 2014) ve maddi yönden beslenme eğitimi için en uygun yöntemdir.

Her ne kadar erken teşhis ve beslenme gözetimi malnütrisyon için uygun ve erken müdahale yöntemleri olsa da aslında beslenmenin düzenlenmesi ve besin üretimi için sürdürülebilir tarım teşviki çok daha erken müdahale unsurudur. Toplu beslenme ise gelişmemiş yahut gelişmekte olan ülkeler için toplum beslenmesinin en kolay yönlendirilebileceği yöntemdir.

Gastronomi aktörlerinin malnütrisyon ile mücadele edebilmeleri için üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri ile diğer yiyecek içecek alanlarında eğitim veren bölümlerin müfredatlarında malnütrisyon dersleri konulmalıdır. Gastronomi alanının yanında tarım, ziraat, gıda bilimi, gibi alanların malnütrisyon ile mücadelede aktif rol alması bu hastalığı önlemede büyük rol oynayacaktır. Buna bağlı olarak daha etkin tedavi yöntemleri için doktorlara fırsat sağlanmış olacaktır. Hastalığı önleyici tedbirlerin daha etkili olduğu görülmüştür. Dünyada savaşların, göçlerin ve diğer toplumu sıkıntıya sürükleyen olayların altında gıdaya olan erişimin yattığı düşünülmektedir. Friedman (2017)' Afrika kıtasında yaşanan kıtlığın sebebini kuraklığa bağlamamaktadır. Dünyanın diğer bölgelerinde olduğu gibi kuraklığın sebebi insanların ormanları yok etmesine bağlanmaktadır. Friedman Afrikalıların Avrupa'ya göçünü engellemek için onlara kendi topraklarında geçimlerini sağlayabilecek bir işin verilmesi ile mümkün olacağını ifade eder. Afrika kadınlarına bakılması ve idare edilmesi kolay olan tavukçuluğu önermektedir. Tavuk besleyerek hem geçimlerini sağlayabilirler hem de tavuk yumurtasını çocuklarına yedirerek malnütrisyonu engelleyip birçok hastalığın önüne geçmiş olacaklar. Friedman tavukçuluğun domino etkisi yaparak hayatı normalleştireceğini ifade eder. T. Friedman'nın Geciktiğin İçin Teşekkür Ederim kitabında Afrika kıtasında yaşanan açlığa, işsizliğe verdiği çözüm önerisi model alınarak dünyanın tüm bölgelerinde problemler yerinde çözümleme yoluna gidilerek başta malnütrisyon olmak üzere birçok toplumsal problem ortadan kaldırılabilir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A. & Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*. Detay Yayıncılık.
- Akoğlu, A., Çavuş, O., & Bayhan, İ. (2017). Michelin yıldızlı restoran şeflerinin moleküler gastronomi algı ve eğilimleri: San. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 43, 59.

- Aydın, M. Ç. (2012). Küresel bir kültür olarak fast food, televizyon izleyiciliği, reklamlar ve obezite sorunu. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 16, 101-119.
- Aymankuy, Y., & Sarioğlu, M. (2007). Yiyecek-İçecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. 1. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya.
- Bahia, L., Coutinho, E. S. F., Barufaldi, L. A., de Azevedo Abreu, G., Malhão, T. A., de Souza, C. P. R., & Araujo, D. V. (2012). The costs of overweight and obesity-related diseases in the Brazilian public health system: cross-sectional study. *BMC Public Health*, 12(1), 440.
- Baysal, A. (2002). *Genel beslenme* (14. 11.Baskı). Hatiboğlu Yayınları
- Baysal, A. (2003). Sosyal eşitsizliklerin beslenmeye etkisi. *CÜ Tıp Fakültesi Dergisi*, 25(4), 66-72.
- Contento, R. I. (2011). *Nutrition education linking research, theory and practice Massachusetts*. Jones and Bartlett Publishers
- Davran, M. K. (2007). Türkiye’de kalkınma sürecinde kırsal çevre sorunları ve toplumsal bilinç düzeyi. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 37-52.
- De Onis, M., Blossner, M., & World Health Organization. (1997). *WHO global database on child growth and malnutrition* (No. WHO/NUT/97.4). World Health Organization.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi] Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Drummond, H., & Chavelas, C. G. (1989). Food shortage influences sibling aggression in the blue-footed booby. *Animal Behaviour*, 37, 806-819.
- Ersin, M., & Beyhan, Y. (2015). Toplu beslenme sistemlerinde hijyen sanitasyonu sağlama önerileri. *Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi (MSG)*, 2(8).
- Ertem, M., Ceylan, A., & Toksöz, P. (1999). Diyarbakır şehitlik sağlık ocağı bölgesinde 0-6 yaş grubu çocuklarda z-skoru dağılımına göre malnütrisyon prevalansı ve bazı değişkenlerle ilişkisi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 28(2), 25-31.
- Eryılmaz, G. A., & Kılıç, O. (2018). Türkiye’de sürdürülebilir tarım ve iyi tarım uygulamaları. *Tarım ve Doga Dergisi*, 21(4), 624.
- FAO, WFP & IFAD. (2012). *The State of Food Insecurity in the World 2012. Economic growth is necessary but not sufficient to accelerate reduction of hunger and malnutrition*. Rome, FAO. <http://www.fao.org/3/a-i3027e.pdf> erişim 04,06,2020.
- McGuire, S. (2015). *Food and Agriculture Organization of the United Nations, International Fund for Agricultural Development, World Food Programme. The state of food insecurity in the world*. <http://www.fao.org/news/archive/news-by-date/2015/en/>
- Foxx-Orenstein, A. E. (2010). Gastrointestinal symptoms and diseases related to obesity: an overview. *Gastroenterology Clinics*, 39(1), 23-37.
- Friedman, T. L. (2017). *Thank you for being late: An optimist’s guide to thriving in the age of accelerations* (Version 2.0, With a New Afterword). Picador USA.
- Genel, F., Atlıhan, F., Bak, M., Paytoncu, Ş. T. Ş., Fidan, F., & Umutlu, N. (1997). Hastanede yatan olgularda malnütrisyon ve anemi prevalansı. *Türkiye Klinikleri Journal of Pediatrics*, 6(4), 173-177.
- Güneş, E. (2016). Besinler ve beslenme çalışmalarında drosophila. *Tarım ve Doğa Dergisi*, 19(3), 236.
- Hayta, A. B. (2009). Sürdürülebilir tüketim davranışının kazanılmasında tüketici eğitiminin rolü. *Journal of Kirsehir Education Faculty*, 10(3).
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Hospitality Management*, 3-13.

- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının kelime ilişkilendirme testi aracılığıyla analizi. *Analysis of Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 255, 267.
- Kutluay Merdol, T., Baş, M., Kızıltan, G., Şensoy, F., Şeker, E., Dağ, A., & Acar Tek, N. (2013). *Genel beslenme*. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2768
- Küçükali, R. (2006). Çocuklarda Beslenme bozuklukları ve beslenmenin okul çocuklarının üzerindeki etkileri. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 14, 223-239.
- Misra, A., & Khurana, L. (2011). Obesity-related non-communicable diseases: South asians vs white caucasians. *International Journal of Obesity*, 35(2), 167-187.
- Özbay, G. (2017). Tüm yönleriyle gastronomi bilimi, İçinde M. Saruışık (Ed.). *Dünden bugüne gastronomi* (s. 1-35). Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Pekcan, G. (2008). *Beslenme durumunun saptanması: Diyet el kitabı*. Hatipoglu Yayınevi.
- Pezikoğlu, F. (2012). Sürdürülebilir Tarım ve kırsal kalkınma kavramı içinde tarım-turizm-kırsal alan ilişkisi ve sonuçları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 14 (22): 83-92
- Pfeiffer, M., & Luchsinger, S. (1997). *Overview of HACCP*. National Pork Producers Council, Des Moines, IA, USA.
- Rehber E., & Ş. Turhan, (2001, June7-10), *Prospects and challenges for developing countries in trade and production of organic food and fibers: the case of Turkey*, 72nd EAAE Seminar Organic Food and Marketing Trends, Chania, Greece.
- Rosenberg J, Wachter K, & Weintraub R., (2015). *Concept note: Malnutrition*. Boston: Harvard Business Publishing.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training, *Hospitality Management*, 23, 15-24
- Schaible, U. E., & Stefan, H. E. (2007). Malnutrition and infection: Complex mechanisms and global impacts. *PLoS Medicine*, 4(5).
- Selçuk, H. (2012). Malnütrisyon ve önemi. *Güncel Gastroenteroloji*, 16(2), 158-62.
- Sezer, F. (2018). Endüstri 4.0'ın Gıda Kıtılığı Sorununa Olası Etkileri. In *Proceedings of 4 th SCF International Conference on Economics and Social Impacts of Globalization and Future Turkey-European Union Relations*.
- Sezgin, A. C., & Özkaya, F. D. (2014). Toplu beslenme sistemlerine genel bir bakış. *Akademik Gıda*, 12(1), 124-128.
- Sibel, Ö. N. A. L., Özdemir, A., Cansev, M. E. Ş. E., & Başak, K. O. C. A. (2016). Okulöncesi dönem çocuklarda malnütrisyon ve obezite prevalansının değerlendirilmesi: Ankara örneği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 56(1).
- Tanumihardjo, S. A., Anderson, C., Kaufer-Horwitz, M., Bode, L., Emenaker, N. J., Haqq, A. M., ... & Stadler, D. D. (2007). Poverty, obesity, and malnutrition: an international perspective recognizing the paradox. *Journal of the American Dietetic Association*, 107(11), 1966-1972.
- Thompson, I. D., & Colgan, P. W. (1987). Numerical responses of martens to a food shortage in northcentral Ontario. *The Journal of Wildlife Management*, 824-835.
- Turhan, Ş. (2005). Tarımda sürdürülebilirlik ve organik tarım. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 11(1 ve 2), 13-24.
- UNICEF (2020). *The right to food: Beyond rhetoric*. FAO Corp Doc Repos. 5 Haziran 2020. <http://www.fao.org/docrep/x0262e/x0262e18.htm>.

- Villamor, E., Saathoff, E., Mugusi, F., Bosch, R. J., Urassa, W., & Fawzi, W. W. (2006). Wasting and body composition of adults with pulmonary tuberculosis in relation to HIV-1 coinfection, socioeconomic status, and severity of tuberculosis. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(2), 163-171.
- Visvanathan, R., Newbury, J. & Chapman, I. (2004). Malnutrition in older people-screening and management strategies. *Australian Family Physician*, 33(10)
- Volkert, D. (2002). Malnutrition in the elderly—prevalence, causes and corrective strategies. *Clinical Nutrition*, 21, 110-112.
- Younis, K., Ahmad, S., & Badpa, A. (2015). Malnutrition: Causes and strategies. *J Food Process Technol*, 6(434), 2.
- Yücecan, S. (2007). Tüketicici sağlığı, yaşam kalitesi ve optimal beslenme. *Tüketicici Yazıları (I)*, 187.
- Yücecan, S. (2008). *Optimal beslenme*. Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayını.
- Zanette, L., Doyle, P., & Trémont, S. M. (2000). Food shortage in small fragments: evidence from an area-sensitive passerine. *Ecology*, 81(6), 1654-1666.