



ERZİNCAN İLİ BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ

A Survey Study on Habits of Fish Consumption in Erzincan Province

Ersin KARAKAYA^{1*}, Teoman Özgür SÖKMEN², Muammer KIRICI³

¹Bingöl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Bingöl

²Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Tercan Meslek Yüksekokulu, Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, Erzincan

³Bingöl Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Veterinerlik Bölümü, Bingöl

*E-posta: karakayaersin@hotmail.com

MAKALE BİLGİSİ

Alınış Tarihi: 19/03/2020

Kabul Tarihi: 15/06/2020

ARTICLE INFO

Received: 19/03/2020

Accepted: 15/06/2020

Anahtar Kelimeler:

Erzincan,
Balık tüketimi,
Anket,
Tüketim alışkanlıkları

Keywords:

Erzincan,
Fish consumption,
Survey,
Habits of consumption

Öz

Bu çalışmada, Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada oransal örnekleme yöntemi uygulanarak tesadüfi olarak seçilen 274 kişi ile 2019 yılında Şubat ve Nisan aylarında yüz yüze yapılan anketlerden elde edilen veriler kullanılmıştır. Araştırma bulgularına göre; ankete katılan bireylerin %10,9'unun balık tükettiği belirlenmiştir. Balığın çoğunlukla kış aylarında ve on beş günde bir tüketildiği saptanmıştır. Balık tüketim nedeni olarak besin değerinin yüksek olması, en çok tüketilen balık türü olarak; hamsi (*Engraulis encrasicolus*) ve balık tüketim şekli olarak; tavada pişirme yönteminin tercih edildiği belirlenmiştir. Tüketiciler genel olarak ucuz fiyattan istedikleri çeşit balığa taze olarak ulaşamadıklarını ifade ederken bu beklentilerinin karşılanması durumunda daha fazla balık tüketebileceklerini bildirmişlerdir. Sonuç olarak; balığın uygun fiyat, istenilen çeşit ve taze olarak Erzincan ilinde satış olanaklarının geliştirilmesinin balık tüketimini arttıracakları kanısına varılmıştır.

Abstract

In this study, it was aimed to determine the fish consumption habits in Erzincan province. Using the proportional sampling method, the data obtained from face to face surveys in February and April in 2019 and 274 people selected randomly were used in the study. According to the research findings; It was determined that 10.9% of the individuals surveyed consumed fish. It was found that the fish is consumed mostly in winter and every fifteen days. It was determined that the nutritional value is high as the reason for fish consumption, anchovy (*Engraulis encrasicolus*) is the most popular type of fish, and pan cooking is preferred as the type of fish consumption. While the consumers stated that they could not reach the type of fish they wanted at cheap prices, they stated that they could consume more fish if these expectations were met. As a result; it has been concluded that improving the sales opportunities of fish with reasonable price, desired variety and fresh will increase the fish consumption in Erzincan province.

GİRİŞ

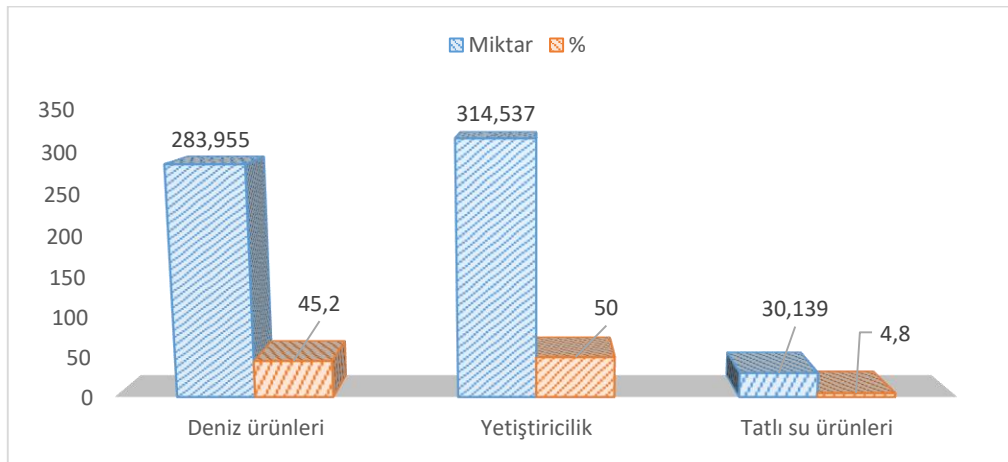
Yeterli ve dengeli beslenme için hayvansal ürün talebinin karşılanmasında su ürünleri yetiştiriciliği doğal bir kaynak olması açısından son derece önemlidir. Beslenmemizde farklı bir rol oynayan proteinlerin balıkta bol miktarda bulunması, balığın kolay sindirilebilmesi ve insanlar için gerekli olan vitaminlerin hepsinin balıklarda bulunması bu önemin en önemli nedenlerindedir (Turan vd 2006).

Su ürünleri yetiştiriciliği, FAO tarafından dünyada en hızlı büyüyen gıda sektörü olarak öne çıkmış, Dünya'daki gelişmeler paralelinde, su ürünleri yetiştiriciliği açısından zengin su kaynaklarına sahip olan Türkiye'de de önemli gelişmeler gözlenmiş ve Türkiye'nin bu potansiyeli kırsal kalkınma ve istihdam açısından verimli bir şekilde değerlendirmesi, son derece önem arz etmektedir (Gökhan, 2010). FAO (2018) yılı verilerine göre dünya su ürünleri toplam avcılık ve yetiştiricilik miktarı 170,9 milyon ton olarak belirlenmiştir. Avcılıktan sağlanan miktar toplam su ürünleri üretiminin yaklaşık %53'ünü, yetiştiricilikten sağlanan miktar ise toplam su ürünleri üretiminin yaklaşık olarak %47'sini karşılamaktadır. Üretim, avcılıkta daha çok denizlerden, yetiştiricilikte ise iç sulardan karşılandığı belirlenmiştir. Su ürünleri üretiminin %88,4'lük kısmının insan tüketiminde, %11,6'luk kısmının ise gıda dışında kullanıldığı ve dünya kişi başı su ürünleri tüketiminin 20,3 kg olduğu sonucu bildirilmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Dünya su ürünleri avcılık ve yetiştiricilik üretimi ve kullanımı (FAO, 2018)

Avcılık	Miktar (Milyon ton)	Oran (%)
İç sular	11,6	12,8
Denizler	79,3	87,2
Toplam	90,9	100,0
Yetiştiricilik		
İç sular	51,4	64,2
Denizler	28,6	35,8
Toplam	80,0	100,0
Kullanım		
İnsan tüketimi	151,2	88,4
Gıda dışı kullanım	19,7	11,6
Toplam avcılık ve yetiştiricilik kullanım	170,9	100,0
Nüfus (milyar)	7,4	
Kişi başı tüketim (kg)	20,3	

TÜİK (2018) yılı verilerine göre; Türkiye toplam su ürünleri üretimi 628,631 ton olarak gerçekleşmiş bunun %50'sinin (314,537 ton) yetiştiricilikten, %45,2'sinin (283,955 ton) deniz ürünlerinden ve %4,8'inin (30,139) ise tatlı su ürünlerinden sağlandığı belirlenmiştir (Şekil 1).



Şekil 1. Türkiye Su Ürünleri Üretimi (ton/yıl)

2018 yılında kişi başı balık tüketimi ortalama %11,8 artarak 6,14 kg, ihracat değeri %13,3 artarak 177,539 olarak gerçekleşmiştir. 2017 yılında 100,444 ton olan ithalat değeri ise 2018 yılında %2,1 azalarak 98,314 ton olarak belirlenmiştir (Çizelge 2).

Çizelge 2. Türkiye su ürünleri ihracatı, ithalatı ve tüketimi (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019)

İhracat (ton/yıl)	177,539
İthalat (ton/yıl)	98,314
Kişi başı tüketim (kg/yıl)	6.14

Türkiye’de su ürünleri üretimi düzenli olarak kayıt altına alınmaktadır ancak su ürünleri tüketimine yönelik bölge veya illere göre tüketim miktarı, tüketilen türler, tüketim şekli vb veriler bulunmamaktadır (Şen ve Şahin, 2017). Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerin başında; ekonomik faktörler, ürünün piyasaya sunuluş şekli ve su ürünü tüketme alışkanlığı gelmektedir. Su ürünleri, bölgeler arası kültürel farklar ve farklı yeme alışkanlıkları sebebiyle, bölgeden bölgeye farklı şekillerde ve farklı miktarlarda tüketilmektedir (Abdikoğlu vd., 2015). Balık etinin yeterli ve dengeli beslenme için son derece önemli olması sebebiyle, balık tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi amacıyla yapılan araştırmaların ortaya konması ve gerekli politika önerilerinin geliştirilmesi son derece önemlidir (Karakaya vd., 2018). Yapılan kaynak araştırmasında Türkiye’de su ürünleri tüketimi üzerine Şen vd. (2008), Adıgüzel vd. (2009), Oğuzhan vd. (2009), Orhan ve Yüksel (2010), Şen (2011) Yüksel vd. (2011), Akbay vd. (2013) Aydın ve Karadurmuş (2013), Çaylak (2013), Nalinci (2013), Olgunoğlu vd. (2014), Abdikoğlu vd. (2015), Ercan ve Şahin (2016), Karakaya ve Kırıcı (2016) Terin vd. (2016) Gürel vd. (2017) Şen ve Şahin (2017) Karakaya vd. (2018), Kırıcı vd. (2018), Bayraktar vd. (2019), Doğan (2019) tarafından yapılmış çalışmalar çoğunlukla balık tüketim yapısının belirlenmesi üzerine odaklanmış ve bu çalışmalar son yıllarda artış göstermiştir.

Bu çalışmada; Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, bireylerin su ürünlerine bakış açısının ortaya konularak, tüketim sıklığı, satın alma tercihleri, balık satın alınan yer tercihi ve balık tüketim şekillerinin ortaya konulması amaçlanmıştır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Bu araştırmanın birincil verileri Erzincan il merkezindeki bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi gibi kriterlere dikkat edilerek, tesadüfi olarak seçilen 274 kişi ile 2019 yılında Şubat ve Nisan aylarında yüz yüze yapılan anketlerden sağlanmıştır. Bu verilerin yanında, konu ile ilgili kamu kuruluşları kayıtlarından, yerli ve yabancı bilimsel çalışmalardan, dergi ve çeşitli yayınlardan da yararlanılmıştır. Erzincan il merkezinde yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla uygulanan ankette kişilere en fazla beğendikleri ve tercih ettikleri balık türü, tüketim miktarları, balık tercih sebepleri ve balık pişirme şekilleri gibi konularda sorular sorulmuştur (Çizelge 3).

Örnek hacmini (anket yapılan tüketici sayısı) belirlemek için aşağıdaki formül kullanılmıştır (Baş, 2008; Gözener ve Sayılı, 2013).

$$n = \frac{N \cdot t^2 \cdot p \cdot q}{d^2 \cdot (N-1) + t^2 \cdot p \cdot q}$$

Formülde;

n: Örneğe alınacak birey sayısı,

N: Hedef kitledeki birey sayısı (157 452),

p: İncelenen olayın gerçekleşme olasılığı (0,50),

q: İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı (0,50),

t: Standart normal dağılım değeri (1,65),

d: Örnekleme hatası (0,05)’dir.

Formülde %90 güven aralığı, %5 hata payı ve maksimum örnek hacmine ulaşabilmek için p=q=0,5 olarak alınmış ve örnek hacmi 274 olarak hesaplanmıştır.

Elde edilen verilerin analizinde SPSS 17.0 (Statistical Package for Social Sciences) paket programı kullanılmıştır. Verilerin analizinde, frekans tabloları, grafikler, Ki Kare testinden faydalanılmıştır. Bağımsız değişkenle bağımlı değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel olarak önemli olup olmadığının belirlenmesinde Ki-Kare önemlilik testi kullanılmıştır. Değişkenler arasındaki ilişkilerin istatistiksel olarak önemli olup olmadığına %95 düzeyinde karar verilmiştir (p<0,05) (Büyüköztürk ve Köklü, 2008).

Çizelge 3. Anket formu

Erzincan İli Merkez İlçede Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi	
ANKETİ	
1. Cinsiyetiniz?	
<input type="checkbox"/> Kadın <input type="checkbox"/> Erkek	
2. Yaşınız?	
<input type="checkbox"/> 18-25 <input type="checkbox"/> 26-33 <input type="checkbox"/> 34-41 <input type="checkbox"/> 42-49 <input type="checkbox"/> 50-57 <input type="checkbox"/> 58-65 <input type="checkbox"/> 66-üstü	
3. Öğrenim düzeyiniz nedir?	
<input type="checkbox"/> Okuryazar değil	
<input type="checkbox"/> Okur-Yazar	
<input type="checkbox"/> İlkokul	
<input type="checkbox"/> İlköğretim	
<input type="checkbox"/> Orta öğretim	
<input type="checkbox"/> Ön lisans (Yüksekokul, 2-3 yıllık)	
<input type="checkbox"/> Lisans (Fakülte)	
<input type="checkbox"/> Yüksek lisans	
<input type="checkbox"/> Doktora	
4. Birlikte yaşadığınız birey sayısı	
<input type="checkbox"/> Tek başına <input type="checkbox"/> İki <input type="checkbox"/> Üç <input type="checkbox"/> Dört <input type="checkbox"/> Beş <input type="checkbox"/> Atı ve üstü	
5. Mesleğiniz	
<input type="checkbox"/> Serbest Meslek <input type="checkbox"/> Emekli <input type="checkbox"/> İşçi <input type="checkbox"/> Memur <input type="checkbox"/> Çiftçi <input type="checkbox"/> Esnaf <input type="checkbox"/> Ev hanımı <input type="checkbox"/> Diğer..varsa.....	
6. Medeni durumunuz nedir?	
<input type="checkbox"/> Evli <input type="checkbox"/> Bekâr <input type="checkbox"/> Dul <input type="checkbox"/> Diğer...	
7. Ortalama aylık geliriniz	
<input type="checkbox"/> 500 TL 'nin altında <input type="checkbox"/> 501-1000 TL <input type="checkbox"/> 1001-1500 TL <input type="checkbox"/> 1501-2000 <input type="checkbox"/> 2000-2001 TL.	
<input type="checkbox"/> 2001-3000TL <input type="checkbox"/> 3001-4000 <input type="checkbox"/> 4000-Üstü	
II. BÖLÜM (Balık tüketim eğilimleriniz ile ilgili sorular)	
8. Daha çok hangi eti tüketiyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Balık <input type="checkbox"/> Kırmızı et <input type="checkbox"/> Beyaz et <input type="checkbox"/> Hiç biri	
9. Ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Haftalık <input type="checkbox"/> 15 Günde bir <input type="checkbox"/> Ayda bir <input type="checkbox"/> Özel günlerde	
10. Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Ucuz <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Pahalı <input type="checkbox"/> Bilgim yok	
11. Balık eti tercih etmenizin öncelikli nedeni nedir?	
<input type="checkbox"/> Lezzetli olması <input type="checkbox"/> Ucuz olması <input type="checkbox"/> Kolay bulunması <input type="checkbox"/> Kaliteye güven <input type="checkbox"/> Alışkanlık	
<input type="checkbox"/> Kolesterolü düşük <input type="checkbox"/> Besin değeri yüksek <input type="checkbox"/> Diğer	
12. Hangi şekliyle balığı tüketiyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Tava <input type="checkbox"/> Izgara <input type="checkbox"/> Fırın <input type="checkbox"/> Salamura <input type="checkbox"/> Kızartma <input type="checkbox"/> Buğulama <input type="checkbox"/> Diğer	
13. Aşağıdaki balıklardan hangisini daha çok tüketiyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Alabalık <input type="checkbox"/> Hamsi <input type="checkbox"/> İstavrit <input type="checkbox"/> Palamut <input type="checkbox"/> Çupra <input type="checkbox"/> Çınakop <input type="checkbox"/> İstavrit <input type="checkbox"/> Somon <input type="checkbox"/> Diğer	
14. Hangi sularda yetişen balıkları daha çok tercih ediyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Açık Deniz <input type="checkbox"/> Okyanus <input type="checkbox"/> Çay/Dere/akarsu balığı <input type="checkbox"/> Havuz <input type="checkbox"/> Kafes <input type="checkbox"/> Göl	
15. Aylık su ürünleri tüketim miktarınız ne kadardır?	
<input type="checkbox"/> 1-3 kg <input type="checkbox"/> 4-6 kg <input type="checkbox"/> 6-10 kg <input type="checkbox"/> 11 ve daha fazla kg	
16. Hangi mevsimde daha çok su ürünleri tüketiyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> İlkbahar <input type="checkbox"/> Yaz <input type="checkbox"/> Kış <input type="checkbox"/> Sonbahar	
17. Balığı nereden satın alıyorsunuz?	
<input type="checkbox"/> Kendim tutarım <input type="checkbox"/> Sokak satıcısından satın alırım <input type="checkbox"/> Sabit satıcıdan alırım	
<input type="checkbox"/> Balık yetiştiricisinden satın alırım <input type="checkbox"/> Süpermarketten alırım <input type="checkbox"/> Diğer	
18. Balık avlıyor musunuz?	
<input type="checkbox"/> Hiç <input type="checkbox"/> Az <input type="checkbox"/> Bazen <input type="checkbox"/> Çok <input type="checkbox"/> Oldukça çok	
19. İsteddiğiniz çeşit balığı piyasada bulabiliyor musunuz?	
<input type="checkbox"/> Hiç <input type="checkbox"/> Az <input type="checkbox"/> Bazen <input type="checkbox"/> Çok <input type="checkbox"/> Oldukça çok	
20. Yeteri kadar balık eti tükettiğinize inanıyor musunuz?	
<input type="checkbox"/> Hiç/Hayır <input type="checkbox"/> Az <input type="checkbox"/> Kısmen <input type="checkbox"/> Çok <input type="checkbox"/> Oldukça çok	
21. Balık tüketimine ilişkin varsa diğer görüşleriniz yazabilirsiniz.....	

BULGULAR ve TARTIŞMA**Ankete Katılan Bireylerin Sosyo Demografik ve Ekonomik Özellikleri**

Anket yapılan tüketicilere ait sosyo demografik ve ekonomik özelliklere ait frekans ve oransal dağılımlar Çizelge 4'te verilmiştir. Bireylerin %58,4'ünün erkek, %41,6'sının ise kadın olduğu, %39,4'ünün 34-49 yaş aralığında, %35'inin 18-33 yaş aralığında ve %25,6'sının ise 50 yaş ve üstünde olduğu belirlenmiştir. Bireylerin yarısından fazlasının (%51,3) ilköğretim mezunu, %24'sinin ön lisans mezunu, %9,5'inin ortaöğretim mezunu, %9,2'sinin okuryazar ve %5,9'unun ise üniversite mezunu olduğu belirlenmiştir. Ailedeki birey sayısı 4 kişiden az olan bireylerin oranı %43,7; 4 kişi olan bireylerin oranı %21,9; 4 kişiden fazla olan bireylerin oranı ise %34,4 olarak ve ortalama birey sayısı ise 3.74 kişi olarak tespit edilmiştir. Bireylerin meslek grupları itibariyle dağılımlarına bakıldığında ilk üç sırada, %20,1 ile ev hanımı, %18,7 ile esnaf ve %16,1 ile memur grubunda yer aldıkları tespit edilmiştir. Bireylerin %35'inin 3000 TL ve üstünde, %47,5'inin 1000-3000 TL ve %17,5'inin ise 1000 TL'den az aylık gelire sahip olduğu sonucu bulunmuştur.

Çizelge 4. Ankete Katılan Bireylerin Sosyo Demografik ve Ekonomik Özellikleri

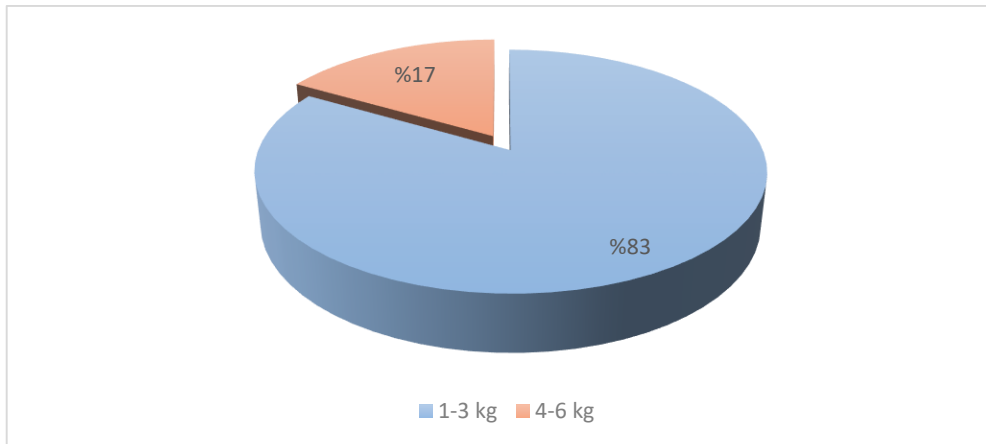
Özellikler	Sayı	Oran (%)
Cinsiyet		
Kadın	114	41,6
Erkek	160	58,4
Toplam	274	100,0
Yaş		
18-33	96	35,0
34-49	108	39,4
50 ve üstü	70	25,6
Toplam	274	100,0
Eğitim durumu		
Okuryazar	25	9,2
İlköğretim mezunu	140	51,3
Ortaöğretim mezunu (ortaokul ve lise)	26	9,5
Ön lisans	66	24,2
Üniversite	16	5,9
Toplam	273	100,0
Ailedeki birey sayısı		
4 kişiden az	120	43,7
4 kişi	60	21,9
4 kişiden fazla	94	34,4
Toplam	274	100,0
Meslek		
Serbest meslek	27	9,9
Emekli	21	7,7
İşçi	24	8,8
Memur	44	16,1
Çiftçi	10	3,7
Esnaf	51	18,7
Ev hanımı	55	20,1
Diğer	40	14,7
Toplam	273	100,0
Medeni durum		
Evli	173	63,1
Bekâr	101	36,9
Toplam	274	100,0
Aylık gelir (TL)		
1000 TL'den az	48	17,5
1000-3000 TL	130	47,5
3000 TL ve üstü	96	35,0
Toplam	274	100,0

Ankete Katılan Bireylerin Et Tüketim Tercihleri

Ankete katılan bireylerin sosyo demografik özellikleri itibariyle et türlerini tüketip tüketmeme durumları arasındaki ilişki Çizelge 5'te verilmiştir. Cinsiyetler itibariyle bireylerin %89,5'inin balık tüketmediği, %10,5'inin ise balık tükettiği belirlenmiştir. Kırmızı et tüketilme oranı %54,4; tavuk eti tüketilme oranı ise %41,2 olarak tespit edilmiştir. Cinsiyetler itibariyle kırmızı etin diğer et türlerine göre özellikle erkek bireyler tarafından daha çok tüketildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Yaş grupları itibariyle balık eti tüketen bireylerin oranı %10,9; kırmızı et tüketen bireylerin oranı %54,3 ve tavuk eti tüketen bireylerin oranı ise %41,2 olarak bulunurken, yaş grupları ile tüketilen et türü arasında istatistiki olarak önemli bir ilişki bulunmamıştır. Eğitim durumu ile kırmızı et ve tavuk eti tüketim durumu arasında istatistiki olarak önemli ilişki belirlenmiş, özellikle eğitim seviyesi ortaöğretim seviyesinin üstünde olan bireylerde kırmızı et tüketiminin arttığı, tavuk eti tüketiminin ise azaldığı sonucu belirlenmiştir. Gelir grupları ile tüketilen et türü arasındaki ilişki istatistiki olarak önemli bulunmuş, 1000 TL'den az geliri olan bireylerin diğer bireylere nazaran daha çok balık eti tükettiği, 3000 TL ve üstü geliri olan bireylerin diğer bireylere göre daha çok kırmızı et tükettiği ve 1000-3000 TL arasında gelire sahip olan bireylerin ise diğer bireylere nazaran daha çok tavuk eti tükettiği sonucuna ulaşılmıştır. Karakaya ve İnci (2014) tarafından Bingöl'de yapılan çalışmada, kırmızı et ve tavuk eti tüketim oranının balık tüketim oranından fazla olduğu saptanmıştır. Abdikoğlu vd (2015) tarafından Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde yürütülen bir çalışmada, kırmızı et tüketim oranı %37,9; tavuk eti tüketim oranı %34,8 ve balık tüketim oranı %27,25 olarak hesaplanmıştır. Kırıcı vd (2018)'nin Siirt ili il merkezinde yürüttükleri çalışmada, bireylerin %40,6'sının beyaz et, %31,4'ünün kırmızı et, %22,5'inin ise balık tükettikleri ve eğitim durumları ve tüketilen et türü arasındaki farkların istatistiki olarak önemli olduğu belirlenmiştir. Soylu (2018) Kayseri'de yapmış olduğu çalışmada en çok kırmızı etin daha sonra tavuk etinin daha sonra ise balık etinin tüketildiğini bildirmiştir. Ankara ve Çanakkale illerinde yapılan bir çalışmada kırmızı etin tüketim oranı %34, balık tüketim oranı ise %28 olarak belirlenmiştir (Bayraktar vd 2019). Yapılan bir çalışmada balık tüketim oranı Erzurum'da %19,7, Bayburt'ta %23,3 ve Erzincan'da ise %13 olarak tespit edilmiştir (Doğan 2019). Daha önce yapılmış olan çalışmalar ve bu çalışma neticesinde Türkiye'de halkın et tüketim alışkanlığında kırmızı etin balık ve tavuk etine göre biraz daha ön planda olduğu sonucuna varılmıştır.

Balık Eti Tüketim Tercihleri

Anket yapılan bireylerin %10,9'unun (30 kişi) balık tükettikleri belirlenmiş ve balık tüketmeyen %89,1 (244 kişi) tüketim ile ilgili yanıtlara dahil edilmemiştir. Bireylerin %83'ünün aylık balık tüketimi 1-3 kg, %17'sinin ise 4-6 kg olarak tespit edilmiştir (Şekil 2). Özer vd (2016) Ankara ilinde aylık balık tüketiminin 3,4 kg olduğunu, Karakaya ve Kırıcı (2016) Bingöl ilinde ortalama balık tüketim miktarının 4,88 kg/ay olduğunu, Abdikoğlu vd (2015) Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde kişi başı balık tüketiminin 14,69 kg/yıl olduğunu bildirmişlerdir. Bayraktar vd (2019) tarafından Ankara ve Çanakkale illerinde yapılan çalışmada, bireylerin %52'sinin 1 kg'ın altında balık tükettiği, %29'unun 1-3 kg arasında balık tükettiği, 4 kg ve da fazla balık tüketen bireylerin oranının ise %19 olduğu bulunmuştur. Aydın ve Karadurmuş (2012) tarafından Ordu ilinde yapılan çalışmada yıllık kişi başı balık tüketimi 26,3 kg olarak tespit edilirken, Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerindeki tüketimi inceleyen diğer bir çalışmada ise, yıllık tüketim kişi başı 29,59 kg olarak belirlenmiştir. Dünyada kişi başı ortalama balık tüketimi 19,2 kg, Avrupa Birliği'nde ortalama 24 kg, Türkiye'de 2018 yılında kişi başı balık tüketimi 6,14 kg olarak belirlenmiştir (TÜİK, 2018). Çalışma sonucunda Erzincan il merkezinde aylık balık tüketim miktarının daha önce yapılan çalışmalara göre çok düşük olduğu sonucuna varılmıştır.



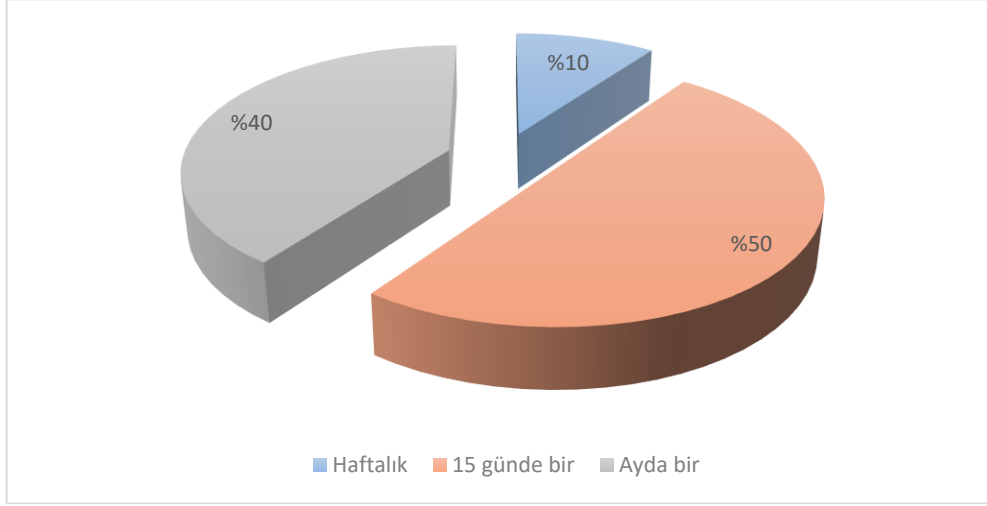
Şekil 2. Balık tüketim miktarı (kg/ay)

Çizelge 5. Tüketilen et türü ve tüketici özellikleri arasındaki ilişki (*: p<0,05)

Özellikler/Tüketilen et türü (%)	Balık		Kırmızı et		Tavuk eti	
	Tüketen	Tüketmeyen	Tüketen	Tüketmeyen	Tüketen	Tüketmeyen
Cinsiyet						
Erkek	13,8	86,2	61,6	38,4	36,5	63,5
Kadın	6,3	93,7	43,2	56,8	47,7	52,3
Ortalama	10,5	89,5	54,4	45,6	41,2	58,8
Ki kare ve P değeri	4,623 ve 0,099		9,609 ve 0,008*		3,554 ve 0,169	
Yaş						
18-33	12,5	87,5	54,1	45,9	40,6	59,4
34-49	12,0	88,0	50,0	50,0	44,4	55,6
50 ve üstü	7,1	92,9	61,4	38,6	37,1	62,9
Ortalama	10,9	89,1	54,3	45,7	41,2	58,8
Ki kare ve p değeri	13,069 ve 0,070		10,851 ve 0,145		12,869 ve 0,075	
Eğitim durumu						
Okuryazar	-	100,0	36,0	64,0	68,0	32,0
İlköğretim mezunu	10,7	89,3	52,1	47,9	41,4	58,6
Ortaöğretim mezunu		84,7	50,0	50,0	46,1	53,9
Ön lisans	15,3	87,9	62,1	37,9	33,3	66,7
Üniversite	12,1	81,3	75,0	25,0	25,0	75,0
Ortalama	18,7	89,1	54,2	45,8	42,1	57,9
Ki kare ve p değeri	10,9		8,137 ve 0,321		16,860 ve 0,018*	
Ailedeki birey sayısı						
4 kişiden az	9,1	90,9	58,3	41,7	38,3	61,7
4 kişi	13,3	86,9	55,0	45,0	38,3	61,7
4 kişiden fazla	11,7	88,3	48,9	51,1	46,8	53,2
Ortalama	10,9	89,1	54,3	45,7	41,2	58,8
Ki kare ve p değeri	1,934 ve 0,858		7,723 ve 0,172		5,196 ve 0,392	
Medeni durum						
Evli	10,9	89,1	54,9	45,1	43,9	56,1
Bekâr	10,8	89,2	53,4	46,6	36,6	63,4
Ortalama	10,7	89,3	54,1	45,9	41,2	58,8
Ki kare ve p değeri	0,001 ve 0,981		0,054 ve 0,816		1,401 ve 0,237	
Aylık gelir (TL)						
1000 TL'den az	20,8	79,2	47,9	52,1	37,5	62,5
1000-3000 TL	5,3	94,7	46,9	53,1	50,0	50,0
3000 TL ve üstü	13,5	86,5	67,7	32,3	31,2	68,8
Ortalama	10,9	89,1	54,3	45,7	41,2	58,8
Ki kare ve p değeri	9,600 ve 0,008*		10,596 ve 0,005*		8,374 ve 0,015*	

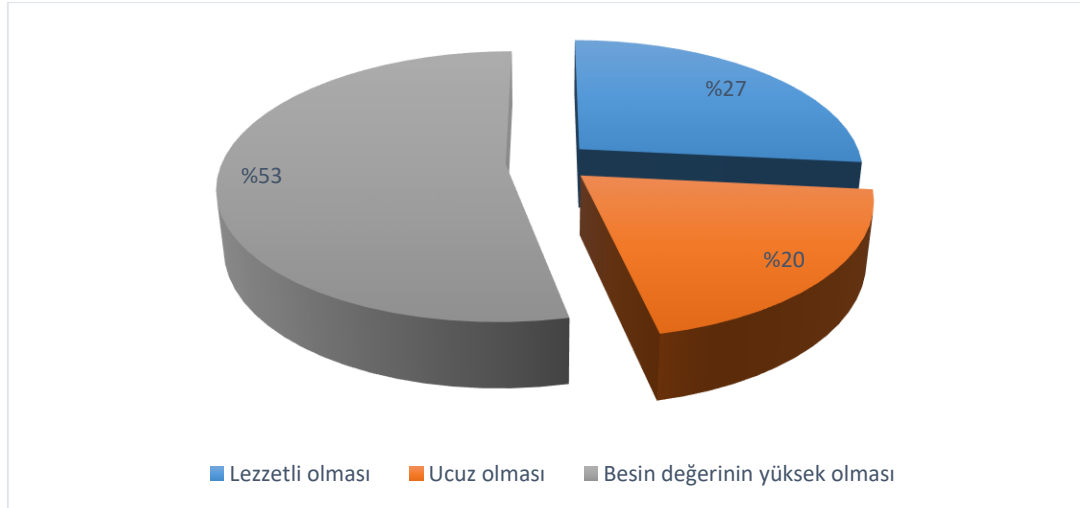
Ankete katılan bireylerin balık tüketim sıklığı Şekil 3'de verilmiştir. On beş günde bir balık tüketenlerin oranı %50, ayda bir balık tüketenlerin oranı %40 ve haftada bir balık tüketenlerin oranı ise %10 olarak bulunmuştur. Karakaya ve Kırıcı (2016) tarafından Bingöl'de yapılan çalışmada, bireylerin %35,1'inin on beş günde bir, %33,2'sinin ayda bir, %18,5'inin haftalık ve %13,2'sinin ise özel günlerde balık satın aldığı belirlenmiştir. Gül Yavuz vd. (2015) tarafından Ankara'da yapılan çalışmada, bireylerin %29,3'ünün haftada bir, %24,4'ünün on beş günde bir ve %20,7'sinin ise ayda bir balık tükettiği, %54,9 ile yarısından fazlasının haftada en az bir kere balık tükettiği sonucu belirlenmiştir. Kahramanmaraş il merkezinde yapılan bir çalışmada, balık tüketiminde ayda birkaç kez tüketim %54 oranla ilk sırada yer almıştır (Ercan ve Şahin, 2016). Abdikoğlu vd (2015)'nin Tekirdağ'da yapmış olduğu çalışmada, bireylerin %60,61'i on beş günde bir, %5,30'u haftada birden fazla balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Haftada bir ve ayda bir balık tüketenlerin oranı ise %17,05 olarak hesaplanmıştır. Ankara ve Çanakkale illerinde yapılan çalışmada, katılımcıların, %81'nin haftada bir ya da ayda bir balık tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir (Bayraktar vd 2019). Doğan ve Gönülal (2014)'m Gökçeada'da

yaptıkları çalışmada, katılımcıların %49,6'sının haftada 2-3 kez balık tükettikleri tespit edilmiştir. Siirt ilinde yapılan bir çalışmada, bireylerin balık tüketim sıklığında ayda bir tüketim %32,5 ile ilk tercih olarak belirlenmiştir (Kırıcı vd 2018). Terin vd (2016) tarafından Van'da yapılan bir araştırmada, on beş günde bir balık tüketilme oranı %30,6 ile ilk sırada çıkmıştır. Şen ve Şahin (2017) Mersin'de yaptıkları çalışmada, bireylerin %43'ünün haftada bir, %42'sinin ise ayda bir balık tükettiklerini bildirmişlerdir. Sonuç olarak ankete katılan bireylerin balığı on beş günde bir ya da ayda 1 defa tüketmeye eğilimli olduğu bu durumda daha önceki çalışmalarda ortaya konulan bulgularla kısmen benzer olduğu, balığa taze olarak ulaşılabilen bölgelerde balık tüketim sıklığının arttığı düşünülebilir.



Şekil 3. Balık tüketim sıklığı

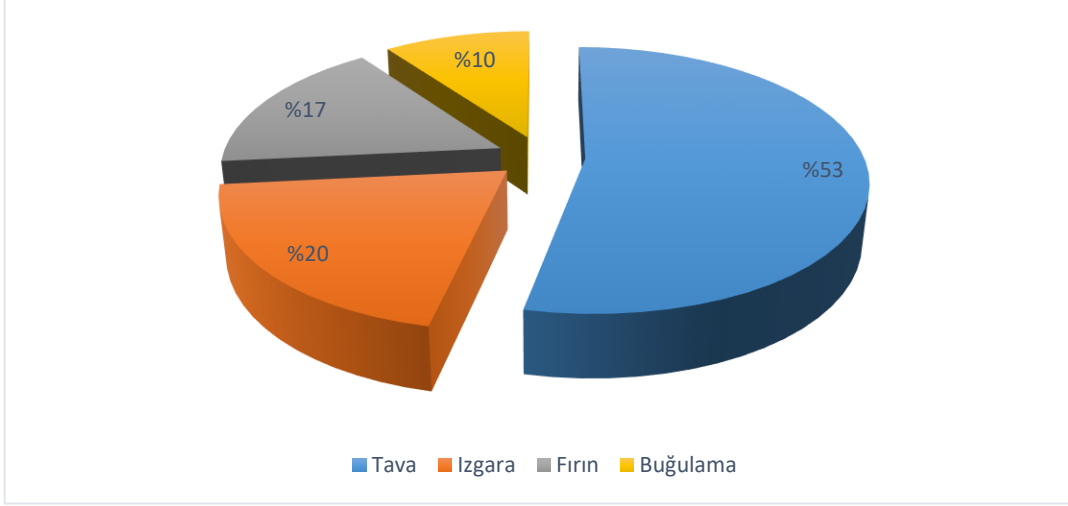
Bireylerin %53'ü balık tercihinde, besin değerinin yüksek olmasını, %27'si lezzetli olmasını ve %20'si ise ucuz olmasını öncelikli neden olarak belirtmişlerdir (Şekil 4). Besin değerinin yüksek olması veya balıkentinin sağlıklı olması gibi nedenlerin, Abdikoğlu vd (2015) tarafından Tekirdağ ilinde %72,3, Bayraktar vd (2019) tarafından Ankara ve Çanakkale illerinde %29, Doğan (2019) tarafından Erzurum'da %51,2, Bayburt'ta %67,9 ve Erzincan'da %67,3 ile balık tüketme tercihinde ilk sırada olduğu tespit edilmiştir. Kırıcı vd (2018) tarafından Siirt ilinde, Karakaya ve Kırıcı (2016) tarafından Bingöl'de yapılan çalışmalarda ise lezzetli olması faktörü balık tüketim tercihinde sırasıyla %57,6 ve %60,1 ile ilk sırada belirlenmiştir.



Şekil 4. Balık tercihinin öncelikli nedeni

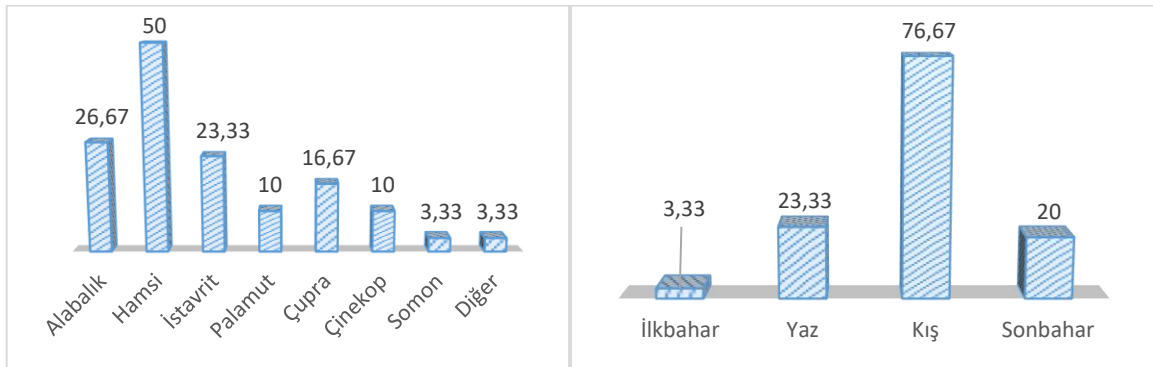
Bireylerin yarısından fazlasının (%53) balık tüketim şeklinin "tavada", %20'sinin "ızgarada", %17'sinin "fırında" ve %10'unun ise "buğulama" olduğu tespit edilmiştir (Şekil 5). Bayraktar vd (2019)'ı yapmış oldukları çalışmada, balığı, ızgara ve buğulama şeklinde yemenin en sağlıklı olan pişirme yöntemleri olduğunu ve bireylerin %62'sinin ızgara ve buğulama tercihinde bulunduğunu; %27'sinin ise kızartma tercihinde bulduklarını bildirmişlerdir. Benzer sonuçlar Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından yapılan çalışmada da ortaya konulmuştur. Diyarbakır ilinde yapılan çalışmada ise %44,3 oranında kızartma yönteminin tercih edildiği belirlenmiştir (Aydın ve Odabaşı, 2017). Tunceli ilinde ise bireylerin %34'ünün balığı fırında pişirmeyi tercih ettiği bildirilmiştir (Balcı vd 2016). Kırıcı vd (2018) tarafından Siirt ilinde yapılan çalışmada, balık tüketim şekli olarak tavada tüketim

şeklinin oranı %31,7 ile 1. Sırada iken, bunu sırasıyla %29,2 ile kızartma ve %22,5 ile ızgara şeklinin izlediği belirlenmiştir. Olgunoğlu vd (2014)'nın Adıyaman'da yürütmüş olduğu çalışmada, bireylerin, balık tüketim şeklinde %41 oranında kızartma, %35 oranında fırın ve %23 oranında ise ızgara şeklini tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Terin vd (2016) Van'da yaptıkları çalışmada, balığın en çok (%40,2) kızartma şeklinde tüketildiğini saptamışlardır. Bingöl'de yapılan bir çalışmada bireylerin %42,8'inin balık tüketim şekli olarak fırında seçeneğini tercih ettikleri belirlenmiştir (Karakaya ve Kırıcı, 2016). Çalışma bulgularının daha önce yapılmış olan çalışma bulgularıyla kısmen benzer kısmen de farklı sonuçlar ortaya koyması, balık tüketim şeklinin bölgelere ve birey tercihlerine göre değişebileceğinin bir sonucudur.



Şekil 5. Balık tüketim şekli

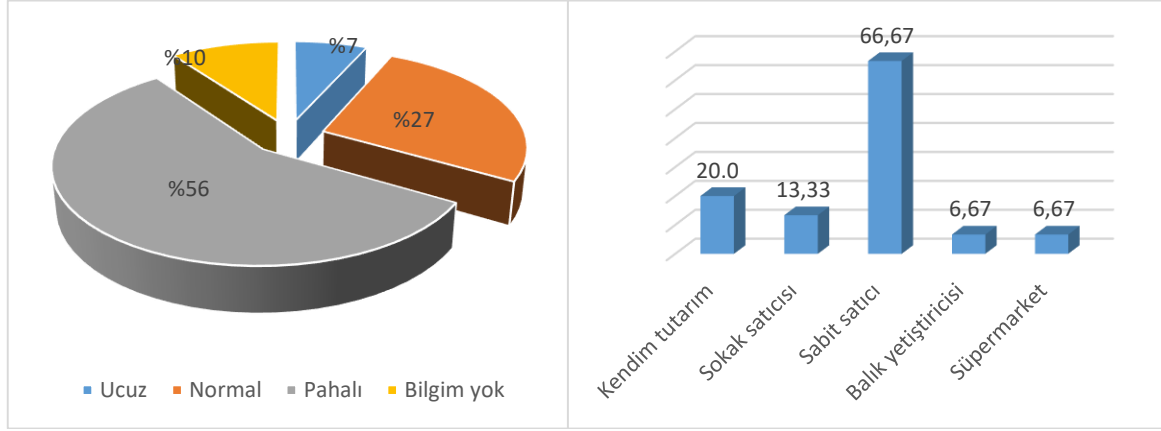
Bireylerin en çok tükettiği balık çeşidi ve tüketimin en çok olduğu mevsim çeşidine ait dağılımlar Şekil 6'da verilmiştir. Bireylerin birden fazla seçenek işaretleyebildiği bu sorularda hamsinin tüketilme oranı %50 ile ilk sırada yer alırken bunu sırasıyla, alabalık (%26,67), istavrit (%23,33), %10 ile palamut ve çınakop, %3,33 ile somon ve diğer (dere balığı) izlemiştir. Bireylerin %76,6'sının balığı kış mevsiminde, %23,3'ünün yaz mevsiminde, %20'sinin sonbahar mevsiminde ve %3,3'ünün ise ilkbahar mevsiminde tükettiği belirlenmiştir. Bayraktar vd (2019) yapmış oldukları çalışmada, en fazla tüketilen balık çeşidinin %59 ile hamsi ve en fazla balık tüketiminin de kışın (%37) olduğunu bildirmiştir. Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde yapılan bir çalışmada, en çok tüketilen deniz balıkları içinde %25,66 ile Hamsinin, en çok tüketilen tatlısu balıkları içinde ise %46,78 ile Alabalık'ın ilk sırada yer aldığı ve bireylerin balığı en çok kış (%34,78) aylarında tükettikleri belirlenmiştir (Abdikoğlu vd 2015). Türkiye genelinde daha önce yapılan birçok çalışmada da, bireylerin en çok hamsi tüketmesi sonucu çalışma sonuçlarıyla birebir benzer olarak görülmüştür.



Şekil 6. Bireylerin en çok tükettiği balık türü ve balığın en çok tüketildiği mevsim (%)

Bireylerin balık fiyatları ile ilgili düşüncelerinin ve balık satın aldıkları yerlerin dağılımı Şekil 7'de verilmiştir. Bireylerin %56'sı balık fiyatlarını pahalı bulduklarını belirtmişlerdir. Bireylerin %66,6'sının balığı sabit balık satıcısından aldığı tespit edilmiştir. Abdikoğlu vd (2015) Tekirdağ'da yaptıkları çalışmada bireylerin %61,3'ünün balık fiyatlarını normal bulduğunu ve bireylerin %54,5'inin sabit balıkçıdan balık aldığını saptamışlardır. Bayraktar vd (2019) Ankara ve Çanakkale illerinde yaptıkları çalışmada, balık fiyatlarının tüketiciler tarafından %35 oranında ucuz bulunduğu ve balığın %29 oranında pazar yerinden alındığını belirlemişlerdir. Konya'da yapılan bir çalışmada, marketlerin balık satış reyonlarına talep yüksek bulunmuştur (Bolat ve Cevher 2018). Karakaya ve Kırıcı (2016)'nın Bingöl'de gerçekleştirmiş oldukları çalışmada, bireylerin %75,3'ünün sabit balık satıcısından balık aldığı ve bireylerin %51,4'ünün balık fiyatlarını normal buldukları

belirlenmiştir. Kırıcı vd (2018)'nin Siirt'te yürütmüş oldukları çalışmada, bireylerin, %48,3'ünün balığı sabit balık satıcısından aldığı ve bireylerin %43,6'sının balık fiyatlarını normal buldukları belirlenmiştir. Daha önce yapılan diğer çalışmalarda ve bu çalışmada da balık satın alım yeri olarak sabit satıcı oranının yüksek çıkmasının en büyük nedeni, bireylerin sabit satıcıya duydukları güven olarak düşünülebilir. Diğer çalışmalara göre Erzincan ilindeki bireylerin balık fiyatlarını pahalı bulması balık tüketimi için son derece önemli bir detay olarak düşünülebilir.



Şekil 7. Bireylerin balık fiyatları ile ilgili düşüncelerinin ve balık satın aldıkları yerlerin dağılımı (%)

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bireylerin sosyo demografik özellikleri itibariyle tüketilen et türlerinin farklılık gösterdiği belirlenmiş, cinsiyetler itibariyle kırmızı etin diğer et türlerine göre özellikle erkek bireyler tarafından daha çok tüketildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Özellikle eğitim seviyesi ortaöğretim seviyesinin üstünde olan bireylerde kırmızı et tüketiminin arttığı, beyaz et tüketiminin ise azaldığı sonucu, “toplumda eğitim seviyesi yüksek olan bireylerin beyaz et veya balık tüketimi daha fazladır” görüşü ile farklı bir durum ortaya koymuştur. Gelir grupları ile tüketilen et türü arasındaki ilişkiler istatistiki olarak önemli bulunmuş, 1000 TL’den az geliri olan bireylerin diğer bireylere nazaran daha çok balık tükettiği, 3000 TL ve üstü geliri olan bireylerin diğer bireylere göre daha çok kırmızı et tükettiği ve 1000-3000 TL arasında gelire sahip olan bireylerin ise diğer bireylere nazaran daha çok beyaz et tükettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Çalışmada genel sonuç olarak; Türkiye’de halkın et tüketim alışkanlığında kırmızı etin balığa göre daha ön planda olduğu, ilaveten tavuk etinin de balığa göre daha ucuz olması, balık tüketiminin diğer etlere göre az tüketildiği saptanmıştır.

Bireylerin çoğunlukla besin değerinin yüksek olmasından dolayı, on beş günde bir ve tüketim şekli olarak ise tavada pişirme yöntemiyle balık tükettiği belirlenmiştir.

Türkiye genelinde yapılan çalışmalarda ortaya çıkan sonuçlarla beraber, çalışmada da hamsinin; bol, ucuz, besleyici değerinin fazla olması ve tüketim alışkanlığının bireyler tarafından daha yüksek olmasından dolayı diğer balık türlerine göre daha çok tüketildiği belirlenmiştir.

Bireylerin sabit satıcıya duydukları güvenden dolayı, balık satın alım yeri olarak sabit satıcı oranının yüksek çıkması normal bir sonuç olarak görülürken, daha önce yapılan diğer çalışmalara göre Erzincan ilindeki bireylerin balık fiyatlarını pahalı bulması balık tüketimi için son derece önemli bir detay olarak görülmüştür.

Tüketiciler genel olarak ucuz fiyattan istedikleri çeşit balığa taze olarak ulaşamadıklarını ifade ederken bu beklentilerinin karşılanması durumunda daha fazla balık tüketebileceklerini beyan etmişlerdir.

Sonuç olarak; balık tüketiminin sağlığa faydaları konusunda yapılacak bilinçlendirme çalışmaları balığın tüketim miktarının artmasını sağlayabilir. Balığın uygun fiyat, istenilen çeşit ve taze olarak Erzincan ilinde satış olanaklarının geliştirilmesi son derece önemlidir. Deniz ürünleri üretiminin ve kültür balıkçılığının desteklenmesi gerekmektedir. Yerel yönetimler ve diğer bölgesel kurum ve kuruluşlar buldukları yöredeki halkın su ürünlerine olan ilgisini çekecek tanıtıcı ve özendirici faaliyetler yaparak balık tüketiminin artmasını teşvik etmelidir. Deniz ürünlerinin iç bölgelere ulaştırılması ve tüketicinin istediği an ürüne ulaşabilmesi için soğuk zincirin tam olarak kurulması gereklidir.

KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakıtan, G. 2015. Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences* 01 (01), 69-75.
- Adıgüzel F., Civelek O., Sayılı M., Büyükbay O.E. 2009. Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. *GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 35-43.
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ., Gözek, S. 2013. Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*. 16(3), 1-7.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9): 57-71.
- Aydın, M., Odabaş, Y. 2017. Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır ili örneği. *Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi*, 1 (3), 101-112.
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Akgün, H., Sesli, A. & Arısoy, G., 2016. Tunceli ili balık tüketim analizi. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2016. 9. Özel Sayı, 73-85. DOI: 10.18185/eufbed.61432
- Baş, T., 2008. *Anket. Araştırma Yöntemleri Dizisi: 2. Seçkin Yayıncılık*, 5. Baskı, Ankara, 255 s.
- Bayraktar, S., Ergün, S., Ayvaz, Z. 2019. Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226.
- Bolat, Y., Cevher, H. 2018. Konya İli (Türkiye) Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14 (3), 241–252.
- Büyüköztürk, Ş. Ç., Köklü, N. 2008. *Sosyal bilimler için istatistik* (3. baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Çaylak, B., 2013. İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale. 62 s.
- Doğan, K., Gönülal, O., 2014. Gökçeada balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi ve sosyo-ekonomik analizi. *Istanbul Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 29 (1), 101-116.
- Doğan, N., 2019. TRA1 Bölgesinde (Erzurum, Erzincan, Bayburt) Hanelerin Kırmızı Et, Tavuk Eti ve Balık Eti Tüketimine Yönelik Mevcut Durum Üzerine Bir Araştırma. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi* 6(2): 285–295,
- Ercan, O., Şahin, A., 2016. Kahramanmaraş il merkezin-de balık eti tüketim analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(1): 51-65.
- FAO 2018. Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (erişim tarihi, 18.03.2019).
- Gökhan, E.E., 2010. Elazığ İli Alabalık yetiştiriciliğinde üretim ve pazarlamanın sürdürülebilirliği. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi* 81(2): 3-8
- Gözener, B., Sayılı, M., 2013. Bireylerin açık süt ve süt ürünleri tüketim tercihlerinin Öncelenmesi: Tokat-Turhal ilçesi örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*. I, (2013): 160-175.
- Gül Yavuz, G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U., Gülaç, Z.N., 2015. Factor affecting consumer preferences on seafood consumption: The case of Ankara (in Turkish with English abstract). *Yunus Research Bulletin* 1: 73-82.
- Gürel, E., Doğan, H.G., Polat, S., Yeşilayer, N., Buhan, E., 2017. Ağrı ili merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*. 6(3): 26-35.
- Karakaya, E., İnci, H., 2014. Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1): 53-64.
- Karakaya, E., Kırıcı, M., 2016. Bingöl ili il merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences* 6 (1): 74-85.
- Karakaya, E., Çelik, Ş., Taysı, M.R., 2018. CHAID Algoritması ile balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin incelenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 35(2): 85-93.
- Kırıcı, M., Çam, O., Karakaya, E., 2018. Siirt ili il merkezinde balık eti tüketim yapısı ve bireylerin satın alma eğilimlerinin belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi* 7(2):227-236.

- McManus, A., Hunt, W., Storey, J., McManus, J., Hilhorst, S., 2014. Perceptions and preference for fresh seafood in an Australian context. *International Journal of Consumer Studies*, 38: 146–152.
- Nalinci, S., 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane Halkının Et Tüketim Alışkanlıkları Ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. Yüksek Lisan Tezi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, Tokat. 176 s.
- Oğuzhan, P., Angış, S., Atamanalp, M., 2009. Erzurum İlindeki Bireylerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. 15. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01 – 04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., Ukav, İ., 2014. Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1): 21-25.
- Orhan, H., Yüksel, O., 2010. Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 5 (1): 1-7.
- Özer, O.O. Gül Yavuz, G., Gül, U. 2016. Demografik faktörlerin balık eti tüketimindeki etkisi: Ankara ili örneği. *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4 (5), 356-364.
- Soylu, M. 2018. Kayseri’de Üç Farklı Sosyoekonomik Bölgede Yaşayanların Balık Tüketim Tercihleri. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi*, 2018, 53 (2) : 463-476
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F., Sönmez, F. 2008. Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. *Fırat Üniversitesi. Fen ve Mühendislik. Bilimleri Dergisi*. 20 (3), 433-437.
- Şen, A., 2011. Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya. 93 s.
- Şen, İ., Şahin, A. 2017. Mersin’de yaşayan bireylerin balık tüketim tercihlerini demografik faktörler açısından ele alan bir araştırma. *Journal of Economics and Administrative Sciences*. XIX 1 33-46.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., Terin, S., 2016. Van ili il-sel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(3): 241-249.
- TÜİK, 2018. Su Ürünleri İstatistikleri. (www.tuik.gov.tr) (Erişim tarihi: 05.07.2019)
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K., Özer, E.İ., 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2 (5): 28-36.