

Üniversite Öğrencilerinin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi Örneği, Türkiye

Muhammet Ali KARA^{1*}, Ahmet TEKELİ², Nazire MİKAIL¹

¹Siirt Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü, Siirt, TÜRKİYE

²Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü, Van, TÜRKİYE

Geliş Tarihi/Received: 14.09.2020

Kabul Tarihi/Accepted: 06.11.2020

ORCID ID (Yazar sırasına göre / by author order)

 orcid.org/0000-0003-3203-8364  orcid.org/0000-0002-6525-7267  orcid.org/0000-0002-8996-9330

*Sorumlu Yazar/Corresponding Author: ali_kara1978@hotmail.com

Öz: Bu çalışmada, Siirt Üniversitesi'nde öğrenim gören öğrencilerin tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma materyalini Siirt Üniversitesi'nde öğrenim gören toplam 217 önlisans ve lisans öğrencileri ile yüz yüze anket yöntemi ile elde edilen veriler oluşturmaktadır. Anket uygulaması 2019 yılı Nisan-Mayıs aylarında yürütülmüştür. Öğrencilerin tavuk etinin tercih edilen kısımları incelendiğinde, göğüs eti % 34.46 ile en çok tercih edilen kısım olurken, sakatat kısmı ise % 1.87 ile en az tercih edilen kısım olmuştur. İşlenmiş tavuk eti tercihlerinde de tavuk döner % 64.4 ile en üst seviyede yer almıştır. Tavuk eti satın alırken en çok tercih ettikleri unsur % 62.92 ile son kullanma tarihi olmuştur. Tavuk eti satın alırken en çok tercih edilen yerler % 58.80 ile marketler olurken, en az tercih edilen yerler ise % 3.75 ile bakkal ve semt pazarları olmuştur. Ankete katılan üniversite öğrencilerinin % 68.5'inin tavuk etinin besleyici değerini bildiği, % 31.5'inin ise besleyici değerini bilmediği belirlenmiştir. Ancak bu sonuçların tersine öğrencilerin % 91.0'nun tavuklarda hormon kullanıldığını, % 82.4'ünün tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını düşündüklerini bildirmişlerdir. Tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerin cinsiyet ve bazı bilgi düzeylerine göre sonuçları incelendiğinde, hayvanlarda antibiyotik kullanılması, TV-radyo ve gazete haberlerinin, hayvan hastalıkları riskinin, yağ oranının düşük olması, kanatlı sektörde medyanın etkisi gibi parametrelerin tavuk eti tüketiminde cinsiyetler arasında önemli farklılıklar yarattığı sonucuna varılmıştır ($p < 0.01$). Bu değerlerin hepsinde kadınların değerleri, erkeklere göre daha yüksek bulunmuştur. Sonuç olarak, ankete katılan öğrencilerin tavuk eti tüketim değerleri yıl bazında hesaplandığında bu değer Türkiye ortalamasının üzerinde olmuştur. Bu sonuç her ne kadar sevindirici olsa da, öğrencilerin çoğunun tavuklarda hormon kullanıldığını, büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını bildirmeleri, onların tavuğun besleyici değeri hakkında tam bilgi sahip olmadıklarını göstermektedir. Bu konularda toplumun bilinçlendirileceği gerek görsel, gerekse yazılı basında konunun önemini vurgulayacak yeni çalışmalara ihtiyaç vardır.

Anahtar Kelimeler: Tavuk eti, tüketim alışkanlıkları, öğrenci, parametrik olmayan testler, Siirt

Chicken Meat Consumption Habits of University Students: Case of Siirt University, Turkey

Abstract: In this study, it was aimed to determine the chicken meat consumption habits of students studying at Siirt University and the factors affecting these habits. The study material consists of data obtained by face to face survey method with a total of 217 associate and undergraduate students studying at Siirt University. The survey application was conducted in April-May 2019. When the preferred parts of chicken meat of the students were examined, the breast meat was the most preferred part with 34.46%, while the giblets part was the least preferred part with 1.87%. Chicken doner took first place with 64.4% in processed chicken meat preferences. The most important point when purchasing chicken meat was the expiration date with 62.92%. The most preferred places to buy chicken meat were supermarkets with 58.80%, while the least preferred places were grocery stores and neighborhood markets with 3.75%. It was determined that 68.5% of the university students participating in the survey knew the nutritional value of chicken meat, while 31.5% did not know its nutritive value. However, contrary to these results, 91.0% of the students think that hormones are used in chickens and 82.4% of them think that antibiotics are used

as a growth promoter in chickens. When the results of the factors that cause changes in chicken meat consumption are examined according to gender and some knowledge levels; It was concluded that parameters such as the use of antibiotics in animals, TV-radio and newspaper news, the risk of animal diseases, low-fat rate, and the effect of the media in the poultry sector, cause significant ($p < 0.01$) differences between the genders in chicken meat consumption. In all of these values, the values of women were found to be higher than men. As a result, when the values were calculated on the basis of year for students who participated in the survey, in terms of chicken consumption values, it was observed that the values were above the average of Turkey. Although this result is pleasing, the fact that most of the students reported that hormones were used in chickens and that antibiotics were used as growth stimulants, shows that they do not have complete information about the nutritional value of the chicken. There is a need for new studies that will emphasize the importance of the issue in both the visual media and the print media, which will raise the awareness of the society on these issues.

Keywords: Chicken meat, consumption habits, student, nonparametric tests, Siirt

1. Giriş

Hayvancılık sektörü; hayvansal ürün ihtiyacının karşılanması, bitkisel üretim faaliyetleriyle karşılıklı girdi transferinin yapılması, sanayiye hammadde sağlanması, ihracat yoluyla döviz gelirlerinin artırılması, istihdam olanaklarının genişletilmesi ve mera alanlarının değerlendirilerek katma değer artışının sağlanması gibi birçok öneme sahiptir (Kılıç ve Eryılmaz, 2020). Türkiye’de son yıllarda kırmızı et arzının ve fiyatlarının istikrarsızlığı, hayvansal proteinin temini açısından stratejik bir öneme sahip olan kanatlı eti sektörünü ön plana çıkarmıştır. Kanatlı eti üretiminin ise önemli bir kısmını tavuk eti oluşturmaktadır.

Tavuk eti; uluslararası terminolojide “Kanatlı Eti” kavramı içinde yer almaktadır (Kahraman, 2020). Tavuk eti beyaz bir et olup, bu nedenle diğer seçkin etlere kıyasla örneğin sığır ve koyun etine göre daha düşük oranda demir içermektedir (0.7 mg , diğer kırmızı etler ise yaklaşık $2 \text{ mg } 100 \text{ g}^{-1}$) (Farrell, 2013). Tavuk etinin diğer etlere kıyasla bir takım avantajları vardır. Tavuk etinin; magnezyum, kalsiyum, selenyum, manganez ve fosfor içeriği sığır, koyun ve domuz etlerine kıyasla daha yüksektir. Ancak, çinko bakımından güçlü değildir. Tavuk aynı zamanda domuz ve sığır etlerine kıyasla daha yüksek miktarlarda retinol, balık hariç diğer etlere kıyasla daha fazla alfa-tokoferol, koyun ve domuz etlerine kıyasla daha fazla niasin, sığır ve koyunlardan daha fazla tiamin ve domuzlara kıyasla da daha fazla vitamin B12 içermektedir (Probst, 2009). Tavuk eti içerdiği yüksek vitamin ve mineral içeriğinin yanı sıra, bileşiminde bulunan biyolojik değeri yüksek olan proteinler (% 20-22) ile vücut proteinlerinin oluşumu için de önemli bir kaynaktır (Barroeta, 2007). Tavuk etinin kırmızı ete göre genel olarak daha düşük enerji sağladığı, daha düşük yağ ve daha düşük doymuş yağ içerdiği ortaya konulmuştur. Bu bağlamda tavuk etinin doymuş yağ asitleri oranı kırmızı etlere göre oldukça düşük, doymamış yağ asitleri oranı ise daha yüksektir. Çoklu doymamış yağ asitlerinin total kolesterolü ve LDL (Low density lipoprotein)

kolesterolünü düşürücü etkisinin bulunduğu ve bu yağ asitlerinin trombosit birikimine engel oldukları; böylece, kalp damar hastalıklarını önleyici etki gösterdikleri bildirilmiştir (Barroeta, 2007; Marangoni ve ark., 2015). Diyetle kırmızı et yerine tavuk eti, balık eti, fındık ve baklagillerin kullanılması glisemik kontrolü iyileştirmekte, diyabet 2 ve gebeliğe bağlı şeker hastalığı gelişim riskini ve kardiyovasküler risk faktörlerini azalttığı bildirilmektedir (Donma ve Donma, 2017). Bu nedenlerden dolayı tavuk eti özellikle düşük gelirli toplumlarda sağlık açısından eşsiz ve mükemmel bir gıdadır.

Tavuk eti, kırmızı etten sonra yenilen en popüler ikinci ettir ve geniş bir ürün yelpazesine sahiptir. Tavuk eti pişirme sürecindeki kayıpları düşük, pişirme ve servis kolaylığı ve düşük maliyeti nedeniyle yaygın şekilde tüketilmektedir (Hassanin ve ark., 2017). Anonymous (2020) tarafından bildirilen 2018 yılı verilerine göre; 114 milyon 266 bin ton toplam dünya piliç üretiminde, Türkiye 2 milyon 156 bin ton üretimi ile dünyada ilk on ülke içerisinde yer alırken, Avrupa’da bu anlamda ilk sıradadır. Ancak yıllık kişi başı kanatlı eti tüketiminde 15.9 kg ile aynı başarı görülmektedir (Anonim, 2020). Türkiye’nin hayvansal protein açığını kapatmada en etkili çözümlerden birisi tavuk eti üretimi ve tüketimidir. Bu nedenle, daha önce tüketicilerin tavuk eti tüketim düzeyleri ve alışkanlıklarını belirlemeye yönelik Türkiye’nin farklı bölge ve illerinde bir takım çalışmalar yapılmıştır (Büyüknisan, 2008; Dokuzlu ve ark., 2013; Karakaya ve İnci, 2014; İskender ve ark. 2015; İkikat Tümer ve ark., 2016). Ancak yapılan literatür çalışmalarında Güney Doğu Anadolu Bölgesi’nde ve özellikle Siirt yöresinde insanların tavuk eti tüketim tercihleri, alışkanlıkları ve tavuk etinin besleyici değerleri hakkında bilgi ve görüşlerini gösteren bir çalışmaya rastlanılmamış olması çalışmanın orijinalliğini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada, Siirt Üniversitesi’nde öğrenim gören öğrencilerin tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Yöntem

Çalışma materyalini, Siirt Üniversitesi'nde öğrenim gören ön lisans ve lisans öğrencileri ile yapılan yüz yüze anket yöntemi ile elde edilen veriler oluşturmaktadır. Anket çalışması 2019 yılı Nisan-Mayıs aylarında gerçekleştirilmiştir.

Örnekleme yöntemi olarak Eşitlik 1'de verilmiş olan sonlu popülasyonlarda oranlara göre basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmıştır (Çiçek ve Erkan, 1996).

$$n = \frac{Nz^2pq}{(N-1)d^2+z^2pq} \quad (1)$$

Burada N, üniversitenin fakülte ve yüksek okullarına kayıtlı toplam öğrenci sayısını (N= 13705); z, $\alpha= 0.10$ önemlilik seviyesinde Z tablo değerini ($Z_{0.10}= 1.65$); p, popülasyon içinde istenen durumun oranını (p= 0.5); q, popülasyon içinde istenmeyen durumun oranını (q= 0.5); d, orandan izin verilen en büyük hata miktarını (d= % 5) ifade etmektedir. Eşitlik 1'e göre % 90 güven aralığında ve orandan % 5 sapma ile örnek sayısı 267 olarak bulunmuştur.

Elde edilen veriler için tanımlayıcı istatistiklerin yanı sıra, değişkenler arası farklılığın istatistik olarak önemli olup olmadığını test etmek için parametrik olmayan test yöntemleri uygulanmıştır. İki örneklem Mann Whitney U testi, ikiden fazla grup arası farklılığın tespiti için Kruskal Wallis H-testi ve bazı değişkenler arası ilişkinin olup olmadığını tespit etmek için Spearman sıralı korelasyon analizi yapılmıştır (Cebeci, 2018). Mann Whitney U testinde çoğu parametrik test yönteminde olduğu gibi gerçek veriler değil, onlara atanan sıra sayıları kullanılmaktadır.

3. Bulgular

Araştırmada ankete katılan bireylerin yaş ortalaması 21.90 olup, bunların % 49.1'i kadın iken, % 50.9'unu erkekler oluşturmaktadır. Öğrencilerin % 28.8'i ön lisans, % 71.2'si lisans öğrencisidir. Ankete katılan öğrencilerin % 67.8'inin aylık harçlıklarının 0-500 TL, % 24.0'ının da 500-1000 TL arasında olduğu saptanmıştır (Tablo 1 ve 2).

Tablo 1. Sürekli verilere ait tanımlayıcı istatistikler

Özellikler	n	Ortalama	StdS
Yaş	267	21.90	1.972
Haftalık ortalama tavuk eti tüketimi	267	3.16	2.140

StdS: Standart sapma

Ankete katılan öğrencilerin tavuk etinin tercih edilen kısımları incelendiğinde, göğüs etinin % 34.46 ile en çok tercih edilen kısım olurken, but-baget kısmı % 31.84 ile ikinci sırada olmuştur.

Sakatat kısmı ise % 1.87 ile en az tercih edilen kısım olmuştur (Tablo 3).

Tablo 2. Öğrencilere ait bazı demografik bilgilere ait frekans tablosu

		n	%
Cinsiyet	Kadın	131	49.1
	Erkek	136	50.9
Eğitim	Ön lisans	77	28.8
	Lisans	190	71.2
Aylık harçlık	0-500 TL	181	67.8
	500-1000 TL	64	24.0
	1000-1500 TL	9	3.4
	1500 üstü TL	13	4.9

Tablo 3. Tavuk etinin tercih edilen kısmı ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tavuk etinin tercih edilen kısmı*	n	%
Göğüs	92	34.46
But-Baget	85	31.84
Kanat	78	29.21
Pirzola	36	13.48
Sakatat	5	1.87

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tavuk eti dışında en fazla tüketilen kanatlı hayvan eti % 31.09 ile hindi olurken, en az tüketilen kanatlı eti ise % 2.25 ile keklük olmuştur. Çalışmada, % 58.43'ü ise tavuk eti dışında bir kanatlı eti tüketmediğini bildirmiştir (Tablo 4).

Tablo 4. Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı hayvan eti ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tavuk eti dışında tüketilen kanatlı hayvan eti*	n	%
Hindi	83	31.09
Kaz	19	7.12
Ördek	14	5.24
Keklik	6	2.25
Tüketmiyorum	156	58.43

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Ankete katılanların tavuk eti satın alırken en çok tercih ettikleri unsur, % 62.92 ile son kullanma tarihi olmuştur. En az dikkat edilen unsur ise % 19.10 ile ambalaj olmuştur (Tablo 5).

Tablo 5. Tavuk eti satın alınırken tercih edilen unsurlar ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tavuk eti satın alınırken tercih edilen unsur*	n	%
Son kullanım tarihi	168	62.92
Marka	122	45.69
Fiyat	117	43.82
Deri rengi	64	23.97
Ambalaj	51	19.10

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tercih edilen tavuk eti sıralamasında da köy tavuğu % 46.07 ile ilk sırada yer alırken, organik tavuk % 35.21 ile ikinci sırada yer almıştır. En az tercih edilen de % 24.72 ile ticari tavuklar olmuştur (Tablo 6).

Tablo 6. Yetiştirme şekline göre tercih edilen tavuk eti ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tercih ettiğiniz tavuk eti hangisidir?*	n	%
Köy tavuğu	123	46.07
Organik tavuk	94	35.21
Ticari tavuk	66	24.72

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tavuk eti satın alırken en çok tercih edilen yerler % 58.80 ile marketler olurken, en az tercih edilen yerler ise % 3.75 ile bakkal ve semt pazarları olmuştur (Tablo 7).

Tablo 7. Tavuk eti satın alırken tercih edilen yerler ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tavuk eti satın alırken nereyi tercih ediyorsunuz?*	n	%
Market	157	58.80
Kasap	98	36.70
Bakkal	10	3.75
Semt pazarı	10	3.75
Diğer	18	6.74

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Çalışmada öğrencilerin tavuk eti tüketimini evde en çok mangal (% 46.44) ve fırında (% 43.44) olarak, lokantalarda ise tavuk döner (% 44.56) ve ızgara (% 43.82) şeklinde tercih ettikleri tespit edilmiştir (Tablo 8).

Tablo 8. Tavuk eti tüketim şekilleri ile ilgili frekans ve yüzdeler

	n	%
Evde tavuk eti tüketim tercihi*		
Mangal	124	46.44
Fırında	116	43.44
Yemeklerde	84	31.46
Haşlama	40	14.98
Diğer	7	2.62
Lokanta tavuk eti tüketim tercihi*		
Tavuk döner	119	44.56
Izgara	117	43.82
Çıtır-tavuk-nugget	27	10.11
Yemeklerde	23	8.61
Piliç çevirme	20	7.49

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tavuk eti tüketim tercihlerine benzer şekilde, işlenmiş tavuk eti tercihlerinde de en fazla % 64.4 ile döner olurken, en az işlenmiş tavuk eti tercih kısmı % 12.4 ile şinitzel olmuştur (Tablo 9).

Tablo 9. İşlenmiş tavuk eti ürünleri tüketimi ile ilgili frekans ve yüzdeler

İşlenmiş tavuk eti tercihiniz hangileridir?*	n	%
Döner	172	64.4
Köfte-hamburger	101	37.8
Salam-sosis-sucuk	76	28.5
Nugget	52	19.5
Şinitzel	33	12.4

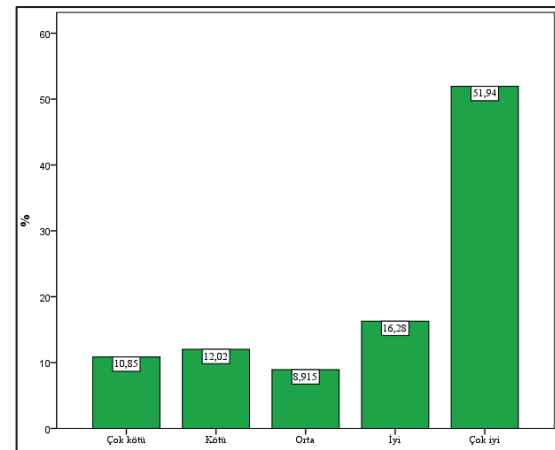
*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Ankete katılanların % 37.6'sı haftalık olarak 0-0.5 kg, yine % 37.6'sının da 0.5-1 kg arasında işlenmiş tavuk ürünleri tükettikleri belirlenmiştir (Tablo 10).

Tablo 10. Haftalık olarak işlenmiş tavuk ürünleri tüketim miktarı ile ilgili frekans ve yüzdeler

Haftalık olarak işlenmiş tavuk ürünleri tüketim miktarı	n	%
0-0.5 kg	94	37.6
0.5-1 kg	94	37.6
1-2 kg	43	17.2
2 kg ve üzeri	19	7.6
Toplam	250	100.0

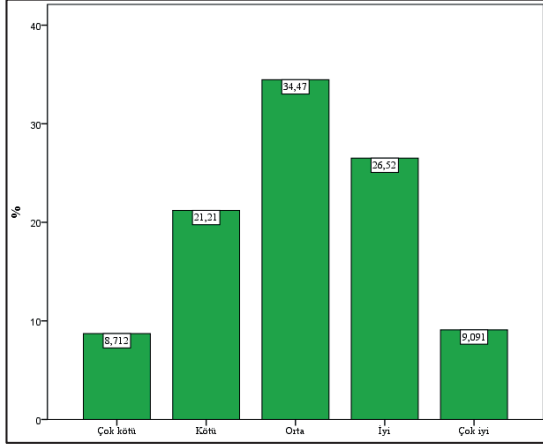
Öğrencilerin kanatlı sektöründe medyanın etkisi ve insan sağlığı açısından tavuk etinin önemi hakkında bilgi düzeyleri Şekil 1 ve 2'de verilmiştir. Şekil 1'de görüldüğü üzere, kanatlı sektöründe medya etkisini çok iyi gösterir diyenlerin oranı % 51.94'tür. Ankete katılan üniversite öğrencilerinin, insan sağlığı açısından tavuk etinin önemi hakkında bilgi düzeylerinin orta düzeyde olduğu sonucuna varılmıştır (% 34.47). Bilgi düzeyi çok iyi olanların oranı sadece % 9.09 olarak belirlenmiştir (Şekil 2).



Şekil 1. Kanatlı sektöründe medya etkisi

Bireylerin mevsimler itibarıyla tavuk eti tüketimleri incelendiğinde, en fazla tavuk eti

tüketilen mevsimin % 57.7 ile kış ayı olduğu belirlenmiştir (Tablo 11).



Şekil 2. İnsan sağlığı açısından tavuk eti önemi hakkında bilgi düzeyleri

Tablo 11. Mevsimler itibarıyla tavuk eti tüketimi ile ilgili frekans ve yüzdeler

Bireylerin mevsimler itibarıyla tavuk eti tüketimi*	n	%
Kış	154	57.7
İlkbahar	77	28.8
Yaz	64	23.9
Son bahar	38	14.2

*: Bu soruda birden fazla seçenek vardır. Yüzdeler toplam kişi sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Tavuğun yetiştirilme süreleri dikkate alındığında, ankete katılan üniversite öğrencilerinin % 38.4'ünün tavuğun yetiştirilme süresinin 90 günden daha fazla olması gerektiğini bildirmişlerdir (Tablo 12).

Tablo 12. Tavuğun yetiştirme süresinin tercihi ile ilgili frekans ve yüzdeler

Tavuğun yetiştirme süresinin tercihi	n	%
40-45 gün	79	30.6
80-90 gün	80	31.0
90 günden daha fazla	99	38.4
Toplam	258	100.0

Tablo 14. Tavuk eti ile ilgili bilgi durumu

	n	Evet/Hayır	
		%	%
Tavuk eti besleyici değerini biliyor musunuz	183	68.5	31.5
Tavuklarda hormon kullanıldığını düşünüyor musunuz	243	91.0	9.0
Tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını düşünüyor musunuz	220	82.4	17.6
Helal gıda kavramı içerisinde tavuğu düşünüyor musunuz	207	77.5	22.5
Dondurulmuş tavuk eti tüketiyor musunuz	205	76.8	23.2
İşlenmiş tavuk eti tüketiyor musunuz	189	70.8	29.2
Tavuk eti alırken marka tercih edersiniz	189	70.8	29.2
Medyanın tavuk eti tüketimini etkilediğini düşünüyor musunuz	185	69.3	30.7

Tablo 13'te görüldüğü üzere, tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörler incelendiğinde; öğrencilerin çoğunlukla kararsız olduklarını, bilgi sahibi olmadıklarını, ancak hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanımının ve hayvan hastalıkları riskinin olmasının tavuk eti tüketimini etkileyen önemli bir parametre olduğu sonucuna varılmıştır.

Tablo 13. Tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerle ilgili tanımlayıcı istatistikler*

	n	Min.	Mak.	Ort.	StdH
Fiyatın düşük olması	265	1	5	3.03	.083
Hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanılması	267	1	5	4.01	.076
TV, radyo ve gazete haberleri	267	1	5	3.32	.080
Hayvan hastalıkları riski	267	1	5	4.33	.066
Yağ oranının düşük olması	267	1	5	3.64	.079

*: Cevap şıkları 1= Önemli değil, 2= Biraz önemli, 3= Kararsızım, 4= Önemli ve 5= Çok önemli şeklinde düzenlenmiştir, Min.: Minimum, Mak.: Maksimum, Ort.: Ortalama, StdH: Standart hata

Ankete katılan üniversite öğrencilerinin % 68.5'inin tavuk etinin besleyici değerini bildiği, % 31.5'inin ise besleyici değerini bilmediği belirlenmiştir. Ancak bu sonuçların tersine öğrencilerin % 91.0'ının tavuklarda hormon kullanıldığını, % 82.4'ünün tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını düşündüklerini bildirmekteyiz (Tablo 14).

Tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerin cinsiyet ve bazı bilgi düzeylerine göre sonuçları incelendiğinde; hayvanlarda antibiyotik kullanılması, TV-radyo ve gazete haberlerinin, hayvan hastalıkları riskinin, yağ oranının düşük olması, kanatlı sektöründe medyanın etkisi gibi parametrelerin tavuk eti tüketiminde cinsiyetler arasında önemli farklılıklar yarattığı sonucuna varılmıştır ($p < 0.01$). Bu değerlerin hepsinde kadınların değerleri, erkeklere göre daha yüksek bulunmuştur. Yani bayan öğrenciler erkek

öğrencilere kıyasla bu faktörlerin tavuk eti tüketiminde değişikliğe sebep olmasını daha önemli olduğunu düşünmektedirler. Tavuk eti besleyici durumunun farkında olanlar tavuk eti tüketiminde TV, radyo ve gazete haberlerini daha az önemli bulurken ($p<0.05$), insan sağlığı açısından tavuk eti önemi hakkında bilgi düzeyinin daha önemli olduğunu bildirmişlerdir ($p<0.01$) (Tablo 15).

Bunun yanı sıra tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerin bazı bilgi düzeylerine göre de istatistiki farklılıklar gösterdiği yapılan analizler sonucunda tespit edilmiştir (Tablo 15 ve 16). Buna göre dondurulmuş tavuk eti tüketmeyen öğrenciler için fiyatın düşük olması daha az önemli bulunmuştur ($p<0.05$). Tablo 16 incelendiğinde, tavuğu helal gıda kavramı içerisinde düşünenlerin tavuk etinin insan sağlığı açısından önemi hakkında bilgi düzeyinin tüketimi artırmada daha önemli faktör olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir ($p<0.01$). Benzer şekilde, TV, radyo ve gazete haberlerinden etkilenerek tavuk eti alanların önemli bir kısmının marka tercih ettiği sonucuna varılmıştır ($p<0.01$). Tavuk eti alırken marka tercih edenlerin satın almada hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanılmasının ($p<0.05$) ve yağ oranının düşük olması faktörlerinin de daha önemli olduğu tespit edilmiştir (Tablo 16).

4. Tartışma ve Sonuç

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü, tavuk etini yaygın olarak bulunabilen, nispeten ucuz, özellikle gelişmekte olan ülkeler için faydalı olabilecek, temel besin madde eksikliğini gidermeye yardımcı olacak bir gıda olarak tanımlamaktadır (Anonymous, 2020). Tavuk eti düşük gelirli insanların diyetlerine çok önemli pozitif katkılar sağlayabilir. Tavuk eti diğer etlere oranla daha ucuz ve daha sağlıklı olmasıyla dikkat çekmektedir (Farrell, 2013). Son yıllarda sağlıklı beslenmenin öneminin anlaşılmasından sonra, sağlıklı gıdalara olan ilgi ciddi derecede artmıştır. Bu nedenle, Siirt üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılan bu çalışmada, göğüs eti % 34.46 ile en çok tercih edilen kısım olurken, sakatat kısmı ise % 1.87 ile en az tercih edilen kısım olmuştur. İskender ve ark. (2015), Artvin Çoruh Üniversitesi'nde öğrenim gören öğrencilerin tavuk eti tüketim durum ve tercihlerinin ortaya konulması amacıyla 301 öğrencinin katıldığı bir anket çalışması yapmışlardır. Araştırmacılar, bulgularımıza benzer şekilde, tavuk etinin tercih edilen kısmının en fazla göğüs eti (% 27.9) olduğunu bildirmişlerdir. Büyüknisan (2008), Türkiye'de parça tavuk eti satışının % 73'ü but-göğüs olduğunu bildirmiştir. Dokuzlu ve ark. (2013), Türkiye'de parça tavuk tüketiminde en çok tercih edilen kısmın % 30.79 ile

but ve ikinci sırada da % 25.61 ile göğüs eti olduğunu bildirmişlerdir.

Mevcut çalışmada, tavuk eti dışında en fazla tüketilen kanatlı hayvan eti % 31.09 ile hindi olurken, en az tüketilen kanatlı eti ise % 2.25 ile keklük olmuş; % 58.43'ü ise tavuk eti dışında bir kanatlı eti tüketmediğini bildirmiştir. Bu sonuçlar; İskender ve ark. (2015)'nın, gençlerin tavuk eti dışında kanatlı hayvan tüketmeyenlerin oranının % 71.8 olduğunu bildiren sonuçlarıyla uyumlu olmuştur. Öğrencilerin tavuk eti dışında kanatlı hayvan eti tüketimin az olması; aileden edinilmiş olan yeme alışkanlıklarına ve ülkemizde tavuk eti dışında diğer kanatlı hayvan etleri üretiminin sınırlı ve belirli bölgelerde yoğunlaşmış olmasına bağlanılabilir.

Ankete katılanların tavuk eti satın alırken en çok tercih ettikleri unsurun % 62.92 ile son kullanma tarihi olmuştur. En az dikkat edilen unsur ise % 19.10 ile ambalaj olmuştur. Tercih edilen tavuk eti sıralamasında da köy tavuğu % 46.07 ile ilk sırada yer alırken, en az tercih edilen de % 24.72 ile ticari tavuklar olmuştur. Tavuk eti satın alırken en çok tercih edilen yerler % 58.80 ile marketler olurken, en az tercih edilen yerler ise % 3.75 ile bakkal ve semt pazarları olmuştur. Bu da öğrencilerin tavuk eti alırken daha güvenli yerleri tercih ettiklerini göstermektedir. Türkiye'de yapılan farklı çalışmalarda da tüketiciler hayvansal gıdalar alırken, son kullanma tarihine ve güvenilir bir yer olmasına dikkat ettikleri, tavuk olarak da özellikle köy tavuğunu tercih ettikleri belirlenmiştir (Cevger ve ark., 2008; İnci ve ark., 2014; İskender ve ark., 2015).

En çok tavuk eti tüketim tercihi % 46.44 ile mangal iken, % 14.98 ile haşlama ise sonlarda yer almıştır. Lokantalarda ise tavuk eti tüketim tercihi en çok % 44.56 ile tavuk döner olmuştur. Lokantalarda piliç çevirme ise % 7.49'luk değeri ile en az tercih edilen tavuk eti tüketim şeklini oluşturmuştur. Benzer şekilde işlenmiş tavuk eti tercihlerinde de tavuk döner % 64.4 ile en üst seviyede yer almıştır. İskender ve ark. (2015), üniversite öğrencileri ile yapmış oldukları çalışmada en fazla tavuk tüketim tercihlerinin % 36.2 ile tavuk döner olduğunu bildiren sonuçları mevcut çalışmada elde edilen sonuçlarla uyum içerisinde olmuştur. Bu durum, öğrencilerin ev ortamından uzak olmaları, hazırlama ve bu ürünlere ulaşım imkânlarının daha kolay olması ve bunlara ilaveten fiyatının daha uygun olmasına bağlanılabilir. Mevcut bulguların tersine, Karakaya ve İnci (2014), Bingöl ili merkezinde hane halkı ile yapmış oldukları çalışmada, tavuk eti tüketim tercihlerinin % 33 haşlama ile en yüksek olduğunu, ancak hane gelir seviyesinin artmasına bağlı olarak

Tablo 15. Tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerin cinsiyet ve bazı bilgi düzeylerine göre Mann Whitney U testi sonuçları

	Cinsiyet		Tavuk eti besleyici durumunu biliyor musunuz?		Tavuklarda hormon kullanıldığını düşünüyor musunuz?	
	Erkek	Kadın	Evet	Hayır	Evet	Hayır
Fiyatın düşük olması	Ort.±Std. hata Z değeri	3.04±0.11 -0.077	3.06±0.10 3.02±0.13	2.96±0.15 -1.178	3.02±0.09 3.13±0.26	-3.34 3.79±0.23
Hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanılması	Ort.±Std. hata Z değeri	3.74±0.11 -4.380**	4.05±0.09 3.93±0.10	4.05±0.09 -0.95	4.03±0.08 3.33±0.30	-1.378 -1.194
TV, radyo ve gazete haberleri	Ort.±Std. hata Z değeri	3.09±0.11 -3.434**	3.20±0.10 3.59±0.12	3.20±0.10 -2.428*	3.33±0.09 3.71±0.33	-1.966*
Hayvan hastalıkları riski	Ort.±Std. hata Z değeri	4.08±0.11 -3.502**	4.34±0.08 4.56±0.08	4.34±0.08 -0.02	4.37±0.07 3.33±0.32	-1.966*
Yağ oranının düşük olması	Ort.±Std. hata Z değeri	3.41±0.12 -2.802**	3.89±0.10 3.65±0.10	3.65±0.10 -1.135	3.67±0.08 3.08±0.36	-901 -2.539*
Kanatlı sektörde medya etkisini hangi yönde gösterir	Ort.±Std. hata Z değeri	3.58±0.13 -3.165**	4.15±0.12 3.90±0.11	3.90±0.11 -0.684	3.93±0.09 3.09±0.07	-2.539*
İnsan sağlığı açısından tavuk eti önemi hakkında bilgi düzeyleri	Ort.±Std. hata Z değeri	3.05±0.10 -0.263	3.02±0.09 3.19±0.08	2.73±0.12 -3.385**	3.09±0.07 2.58±0.22	-2.143*

*: p<0.05, **: p<0.01

Tablo 16. Tavuk eti tüketiminde değişime neden olan faktörlerin bazı bilgi düzeylerine göre Mann Whitney U testi sonuçları

	Helal grda kavramı içerisinde tavuğu düşünüyör musunuz		Dondurulmuş tavuk eti tüketiyor musunuz		Tavuk eti alırken marka tercih eder misiniz	
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Hayır
Fiyatın düşük olması	Ort.±Std. hata Z değeri	3.09±0.10 -1.358	2.81±0.18 -1.358	3.13±0.09 -2.461*	2.69±0.18 -2.461*	3.08±0.10 -0.656
Hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanılması	Ort.±Std. hata Z değeri	4.01±0.09 -0.015	4.02±0.16 -0.015	4.04±0.09 -1.030	3.92±0.16 -1.030	4.19±0.08 -2.559*
TV, radyo ve gazete haberleri	Ort.±Std. hata Z değeri	3.32±0.09 -0.339	3.37±0.17 -0.339	3.39±0.09 -1.377	3.14±0.17 -1.377	3.57±0.09 -4.153**
Hayvan hastalıkları riski	Ort.±Std. hata Z değeri	4.32±0.08 -0.520	4.25±0.15 -0.520	4.37±0.08 -1.538	4.08±0.16 -1.538	4.39±0.08 -1.401
Yağ oranının düşük olması	Ort.±Std. hata Z değeri	3.62±0.09 -0.947	3.73±0.17 -0.947	3.71±0.09 -1.459	3.42±0.17 -1.459	3.82±0.09 -3.004**
Kanatlı sektörde medya etkisini hangi yönde gösterir	Ort.±Std. hata Z değeri	3.86±0.10 -0.061	3.85±0.19 -0.061	3.87±0.10 -0.153	3.81±0.19 -0.153	3.88±0.10 -0.033
İnsan sağlığı açısından tavuk eti önemi hakkında bilgi düzeyleri	Ort.±Std. hata Z değeri	3.15±0.08 -3.267**	2.66±0.14 -3.267**	3.10±0.08 -1.712	2.83±0.13 -1.712	3.09±0.08 -1.323

*: p<0.05, **: p<0.01

gelir seviyesi artıkça tavuk etinin mangalda tüketiminin arttığını bildirmişlerdir.

Kırsal alanlarda yaşayan beş yaşı altındaki çocuklarda sağlıklı büyümemeye, boy kısalığı ve zihinsel açıdan gelişimin yavaşlaması protein ve enerji alımındaki yetersizliğe bağlanmaktadır. Hamile, emziren ve küçük çocuklar besin madde yetersizliğine daha çok maruz kalmaktadırlar. Tavuk eti bu aşamada, içerdiği esansiyel besin maddeleri ve zengin protein kaynağıyla büyük önem taşımaktadır (Dowarah, 2013). Son yıllarda yapılan çalışmalar tavuk eti tüketimi açısından çocuklar ve yetişkinler arasında önemli farklılıklar olduğunu aynı zamanda cinsiyetin de bunda etkili olduğunu göstermektedir (Donma ve Donma, 2017). Sığır ve koyun etleri çok daha yüksek miktarlarda trans yağları içerirken, tavuk eti trans yağ içermemektedir. Bilindiği gibi trans yağlar insanlarda, kronik kalp rahatsızlıklarına neden olmaktadır. Dünya Kanser Araştırma Fonu, özellikle işlenmiş kırmızı et olarak haftada 500 gramdan fazla kırmızı et tüketiminin sağlıksız olabileceğini, fakat tavuk eti için böyle bir sınırlamanın olmadığını bildirmektedir (Bingham, 2006). Bu nedenlerle Türkiye'nin genç nüfusu ve tavuk etinin sağlık açısından önemi ve en ucuz protein kaynağı olduğu dikkate alındığında, tavuk eti tüketim değerlerinin artırılması zorunluluğu karşımıza çıkmaktadır. Mevcut çalışmada ankete katılanların % 37.6'sı haftalık olarak 0-0.5 kg, yine % 37.6'sının da 0.5-1 kg arasında işlenmiş tavuk ürünleri tükettikleri belirlenmiştir. Bu değerleri yıl bazında hesapladığımızda öğrencilerin % 37.96'sının yılda 0-24 kg, yine % 37.96'sında 24-48 kg arasında toplam tavuk eti tükettikleri görülmektedir. Ancak, tüketim değerleri baz alındığında, bu değer Türkiye ortalamasının üzerinde olmuştur. İskender ve ark. (2015), üniversite öğrencilerin haftalık ortalama tavuk eti tüketiminin ortalama 1.3 kg olduğunu bildirmişlerdir. Dokuzlu ve ark. (2013), yapmış oldukları araştırma bulgularına göre Türkiye'de kişi başı yıllık tavuk eti tüketim miktarının 17.24 kg olduğunu bildirmişlerdir. Türkiye'de en yüksek kişi başı tavuk eti tüketiminin Ege Bölgesi'nde, en düşük tüketimin ise Doğu Anadolu Bölgesi'nde olduğu belirlenmiştir. Tavuk eti tüketim miktarının; bölgelere, gelir düzeyine, medeni duruma, tüketicilerin kırsal ya da kentsel alanda yaşamalarına ve yaşam şekillerine göre farklılık gösterebileceği bildirilmektedir. Gelişmiş ülkelere kıyasla Türkiye'deki kişi başı tavuk eti tüketim değerleri düşüktür. Örneğin, 2017 yılı verilerine göre Amerika Birleşik Devletleri'nde kişi başı tavuk eti tüketim değeri 49.26 kg'dır (Shahbandeh, 2020). Bu değer Türkiye ortalamasının çok çok

üstündedir. Türkiye'de hedef kişi başı tavuk eti tüketim değerlerini arttırmak olmalıdır.

Bireylerin mevsimler itibarıyla tavuk eti tüketimleri incelendiğinde, en fazla tavuk eti tüketilen mevsimin % 57.7 ile kış ayı olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç, kış aylarında üniversitelerin açık olmasına ve öğrencilerin evlerinden uzak oldukları için tavuk etinin de ulaşılması en kolay ve en ucuz gıda olmasına bağlanabilir. Tavuğun yetiştirilme süreleri dikkate alındığında, ankete katılan üniversite öğrencilerinin % 38.4'ünün tavuğun yetiştirilme süresinin 90 günden daha fazla olması gerektiğini bildirmişlerdir. Bu sonuçta, öğrencilerin tavuğun yetiştirilmesi konusunda gerekli bilgi birikimine sahip olmadıkları göstermektedir. Tavukların hibrit döl olmaları nedeniyle 42 günde besiyeye geldiklerinin, bunun normal bir yaşam süreci ve sağlıklı olduğu konusu için uzman kişiler tarafından gerek görsel, gerekse yazılı basında değerlendirilmesinin tavuk eti tüketimine olumlu yansımalarına neden olacağı düşünülmektedir.

Tavuk eti tüketiminde değişime neden faktör incelendiğinde öğrenciler çoğunlukla kararsız olduğunu, bilgi sahibi olmadıklarını, ancak hayvanlarda hormon ve antibiyotik kullanımının tavuk eti tüketimini etkileyen önemli bir parametre olduğu sonucuna varılmıştır. Ankete katılan üniversite öğrencilerinin % 68.5'inin tavuk etinin besleyici değerini bildiklerini bildirirken, aynı öğrencilerin % 91.0'ünün tavuklarda hormon kullanıldığını, % 82.4'ünün tavuklarda büyüme uyarıcı olarak antibiyotik kullanıldığını düşündüklerini bildirmektedir. Buradan da bu öğrencilerin tavuk etinin besleyici değerini tam olarak bilmediklerini ve en önemlisi öğrencilerin % 80-90 gibi bir kısmının tavuk etinde hormon ve antibiyotik kullanımı konusunda yanlış bilgiye sahip oldukları sonucuna varılmıştır. Bu sonuç medya çıkan yanlış ve asılsız haberlerin normal vatandaşlar gibi üniversite okuyan öğrenci kesimini de etkilemiş olabileceği fikrini akla getirmektedir. Bu düşüncüyü destekler şekilde, ankete katılan öğrencilerin % 69.3'ü de medyanın tavuk eti tüketimini etkilediği görüşünü bildirmişlerdir. Şekil 1'de görüldüğü üzere, kanatlı sektöründe medya etkisini çok iyi gösterir diyenlerin oranı da % 51.94'tür. Benzer şekilde İskender ve ark. (2015), öğrencilerin % 50.2'sinin tavuk eti tüketimi konusunda medyadan olumsuz şekilde etkilendiklerini bildirmişlerdir.

Son yıllarda sağlıklı beslenmenin öneminin anlaşılmasından sonra, sağlıklı gıdalara olan ilgi ciddi derecede artmıştır. Tavuk eti diğer etlere oranla daha ucuz ve daha sağlıklı olmasıyla dikkat

çekmektedir. Türkiye'nin hayvansal protein açığını kapatmada en etkili çözümlerden birisi tavuk eti üretimi ve tüketimidir. Nicel açıktan çok nitel açığın söz konusu olduğu ülkemizde, yeterli ve dengeli beslenme açısından diyet içerisinde tavuk etinin bulunmasının önemi vurgulanmalı. Öğrencileri ve toplumu bilinçlendirmek için çeşitli çalışmalar yapılmalıdır. Piliç eti ucuz, çok kaliteli protein kaynağı olarak sofralarımızın vazgeçilmez konumuna gelmelidir. Piliç eti üretiminde kullanılan hibrit civcivler, söylenenin aksine kesinlikle genetiği değiştirilmiş hayvanlar değildir. Günümüz ticari etlik piliç üretiminde kesinlikle hormon, antibiyotik kullanılmamaktadır. Bu konularda toplumun bilinçlendirileceği yeni çalışmalara ihtiyaç vardır.

Kaynaklar

- Anonim, 2020. Dünya Kişi Başına Et Tüketimi, Et Türleri. (http://www.besd-bir.org/assets/documents/Dynya_kiAi_baA_et_tyketimi-dynyAtyryldy.pdf), (Erişim tarihi: 08.09.2020).
- Anonymous, 2020. World, Europe, and Turkey's Chicken Meat Production Quantities. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAOSTAT). (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QL>), (Erişim tarihi: 08.09.2020).
- Barroeta, A.C., 2007. Nutritive value of poultry meat: relationship between vitamin E and PUFA. *World's Poultry Science Journal*, 63(2): 277-284.
- Bingham, S., 2006. The fiber-folate debate in colorectal cancer. *Proceedings of the Nutrition Society*, 65(1): 19-23.
- Büyüknisan, O., 2008. Adana ili kentsel alanda tavuk eti tüketim yapısı. Yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Cebeci, Z., 2018. R ile Parametrik Olmayan İstatistik Analiz. Abaküs Kitap Yayın Evi, İstanbul.
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P., Sarıözkan, S., 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55(1): 189-194.
- Çiçek, A., Erkan, O., 1996. Tarım Ekonomisinde Araştırma ve Örneklem Yöntemleri. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Yayınları, No: 12, Ders Notları Serisi No: 6, Tokat.
- Dokuzlu, S., Barış, O., Hecker, C., Gültaş, M., 2013. Türkiye'de tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve marka tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2): 83-92.
- Donma, M.M., Donma, O., 2017. Beneficial effects of poultry meat consumption on cardiovascular health and the prevention of childhood obesity. *Med One*, 2(e170018): 1-7.
- Dowarah, R., 2013. The Role of Poultry Meat and Eggs in Human Nutrition. *Poultry Line*, June, pp. 31-33.
- Farrell, D., 2013. Poultry Development Review. The Role of Poultry in Human Nutrition. (<http://www.fao.org/3/al709e/al709e00.pdf>), (Erişim tarihi: 19.10.2020).
- Hassanin, F.S., Hassan, M.A., Shaltout, F.A., Shawqy, N.A., Abd-Elhameed, G.A., 2017. Chemical criteria of chicken meat. *Benha Veterinary Medical Journal*, 33(2): 457-464.
- İkikat Tümer, E., Akbay, C., Koşum, T., Ünal, S.A., 2016. Kahramanmaraş ili kent merkezinde tavuk eti tüketim alışkanlıkları ve tüketimi etkileyen faktörler. *Kahramanmaraş Sıtcı İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19(4): 433-437.
- İnci, H., Karakaya, E., Şengül, T., Söğüt, B., 2014. Bingöl ilinde kanatlı eti tüketiminin yapısı. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 1(1): 17-24.
- İskender, H., Kanbay, Y., Özçelik, E., 2015. Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihleri. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 29(1): 09-13.
- Kahraman, Z., 2020. Türkiye'de Beyaz Et Sektörü. (https://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/d24d7c78bb96fc2_ek.pdf), (Erişim tarihi: 30.06.2020).
- Karakaya, E., İnci, H., 2014. Bingöl ili Merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1): 53-64.
- Kılıç, O., Eryılmaz, G.A., 2020. Samsun ilinde süt sığırcılığı yapan işletmelerin yapısal özellikleri. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(3): 637-645.
- Marangoni, F., Corsello, G., Cricelli, C., Ferrara, N., Ghiselli, A., Lucchin, L., Poli, A., 2015. Role of poultry meat in a balanced diet aimed at maintaining health and wellbeing: An Italian consensus document. *Food & Nutrition Research*, 59(27606): 1-11.
- Probst, Y., 2009. Nutrient Composition of Chicken Meat. Australian Government Publication No: 08/210, Project No: PRJ-001502. (<https://www.agrifutures.com.au/wp-content/uploads/publications/08-210.pdf>), (Erişim tarihi: 18.10.2020).
- Shahbandeh, M., 2020. Statistia. Per Capita Consumption of Poultry in the U.S. 2017-2029. (<https://www.statista.com/statistics/183645/per-capita-consumption-of-poultry-in-the-us-since-2000/>), (Erişim tarihi: 18.10.2020).