

Geliş Tarihi : 08.07.2002

Yüzüncü Yıl Üniversitesi Lisans Öğrencilerinin Süt Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları

Şebnem SELÇUK⁽¹⁾

Zekai TARAKÇI⁽¹⁾

Kasım ŞAHİN⁽²⁾

Hayri COŞKUN⁽¹⁾

Özet: Bu çalışmada, Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde eğitim gören lisans öğrencilerinden oluşan toplam 362 kişinin peynir, yoğurt, tereyağı, dondurma ve ayran gibi süt ürünlerini tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörler araştırılmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin çoğu (225 kişi) peynir çeşitlerinden beyaz peyniri (ortalama haftalık 524 g) tüketmektedirler. Peynir çeşitlerinden ikinci sırayı bölgenin önemli bir ürünü olan Otlu peynir tüketimi (107 kişi ve ortalama 575 g) almaktadır. En az tüketilen peynir grubu ise yabancı peynirlerdir. Öğrencilerin genel olarak tam yağlı peynirler ile yağsız peynirleri tüketmekten kaçındıkları ortaya çıkmıştır. Öğrencilerin çoğu, hayvansal yağlarda bulunan kolesterolün zararı hakkında yeterli bilgiye sahip değildir. Öğrenciler süt ürünlerinin fiyatlarını genelde pahalı bulmaktadırlar.

Yoğurt çeşitlerinden sade ve kaymaklı yoğurdun haftalık ortalama olarak bir birine yakın miktarlarda tüketildiği belirlenmiştir. Peynir tüketiminde olduğu gibi yoğurt tüketiminde de öğrencilerin çoğunun tercihi az yağlı veya yağlı yoğurttan yana olmuştur.

Kız öğrencilerin %95'inin, erkek öğrencilerin ise %90'ının dondurmaya sevdikleri tespit edilmiştir. Öğrenciler tarafından en fazla sayıda tercih edilen dondurma çeşitleri arasında sade, vanilyalı, kakaolu ve meyveli dondurmalar gelmektedir. Öğrencilerin %98'inin ayran içmeyi sevdikleri ve genelde yemeklerle birlikte tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir. Ayran tüketiminin çoğunlukla yaz aylarında olduğu ortaya çıkmıştır.

Anahtar kelimeler: Süt ürünleri, tüketim alışkanlığı

The Consumption-Habits of Dairy Products of Undergraduate Students of Yüzüncü Yıl University

Abstract: In this study, it was aimed to investigate the consumption-habits of undergraduate students of Yuzuncu Yıl University, and the effective factors on consumption of dairy products (such as cheese, yoghurt, butter, ice cream and ayran) 362 of the students were selected for the questionnaire. According to the results obtained, most of the students (225 students) consume Beyaz cheese at amount of 524 g/week. Otlu (Herby) cheese is in the second order of consumption with 107 students (575 g/week). Foreign cheeses are consumed in less amounts. The students mostly consume the cheeses with normal fat ratios. Most of students have no information about health risks of cholesterol from the animal origin. The prices of dairy products were indicated as expensive by questionnaires.

Consumption of plain and creamy yoghurts by the students were similar to each other. Yoghurts with normal content of fat were mostly preferred among the students.

95 % of females and 90 % of males enjoy consuming ice cream in plain form and with vanilla, cacao and fruit. 98 % of the students enjoy ayran and have it with meals. The consumption of ayran are preferred in Summer season.

Key words: Milk products, consumption-habits

Giriş

Sütte bulunan hayati öneme sahip besin maddeleri, eksiksiz hatta biraz daha zenginleştirilmiş olarak yoğurta da bulunmaktadır (Menon, 1991; Demirci ve Şimşek, 1997; Ayar ve Demirulus, 2000). İnsan beslenmesindeki bu önemli yerine rağmen kişi başına yıllık yoğurt tüketimi Finlandiya'da 40, Bulgaristan'da 35, Yunanistan'da 89 ve ABD'de 113 kg iken ülkemizde bu değer 20 kg'dır (Demirci ve Şimşek, 1997).

Önemli bir süt ürünü olan peynir; yağ, protein, mineral madde ve vitaminler bakımından zengin bir kaynaktır. Ülkemizde kişi başına peynir tüketimi yıllık olarak 3.2 kg'dır (Coşkun ve Öztürk, 1998). Oysa peynir tüketimi

Fransa'da 21.5 kg/yıl, Hollanda'da 14.3 kg/yıl ve Almanya'da ise 9.1 kg/yıl'dır.

Çoğunlukla tereyağı olarak tükettiğimiz süt yağı toplam yağ tüketiminde önemli bir paya sahiptir. Süt yağı kısa ve orta zincirli yağ asitlerinin oranının uygunluğu nedeniyle kolay sindirilebilmektedir. Esansiyel yağ asitlerinden linoleik asit tereyağında %2.4 oranında bulunmaktadır. Aynı zamanda diğer hayvansal yağlara göre tereyağı en düşük kolesterol oranına sahiptir (Demirci, 1996). Dondurma; lezzetli ve sağlığa yararlı olan bir besin maddesidir. Dondurmanın besin ve enerji değeri, içerisine katılan maddelere göre değişim gösterir. Dondurma süte

⁽¹⁾ Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, 65080 - VAN

⁽²⁾ Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 65080 - VAN

nazaran 3-4 kat daha fazla süt yağı ve %12-16'dan fazla protein içerir. Ayrıca dondurma A, D, E, K, B₂, B₆, B₁₂ ve C vitaminleri ve Ca, P, Mg, Na, K, Cu, Co, I, Mn, Zn, gibi mineral maddelerce de zengin bir kaynaktır (Demirci ve Şimşek, 1997).

Sıcak aylarda serinlemek amacıyla ve yemeklerde iştah açıcı bir içecek olarak tüketilen ayran, değişik oranlarda sulandırılmış yoğurttan yapılan bir süt ürünüdür (Yaygın, 1999).

Diğer taraftan anaokuluna giden 3-6 yaş grubu çocukların süt ve ürünlerini tüketim durumunun araştırıldığı bir çalışmada; çocukların boy uzunluğu ile süt ve süt ürünlerinin tüketim düzeyi arasında önemli bir ilişki saptanmıştır. Çocukların %50'sinin süt ve yoğurt, %39'unun ise peyniri severek tüketmekte oldukları belirlenmiştir. Çocukların %57'sinin günlük süt ve süt ürünlerini tüketim miktarları yeterli, %43'ünün ise yetersiz şekilde olduğu belirlenmiştir (Ersoy, 1990).

Şahin ve Gül (1997), Adana il merkezindeki ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimlerini ve tüketim davranışlarını incelemişlerdir. Çalışmada, ailelerin aylık 7.7 kg yoğurt, 3.6 kg Beyaz peynir, 0.7 kg Kaşar peyniri, 0.8 kg Tulum peyniri, 0.7 kg tereyağı ve 0.6 kg çökelek tükettikleri tespit edilmiştir.

Adana ilinde yapılan başka bir çalışmada, ailelerin kişi başına ortalama süt ürünleri tüketim miktarları 16.4 kg yoğurt, 3.7 kg Beyaz peynir ve 0.6 kg tereyağı olarak belirlenmiştir (Yurdakul ve ark., 1997).

Van Otlu peynirinin tüketim durumunun anket yapılarak belirlenmeye çalışıldığı bir çalışmadan elde edilen sonuçlara göre, yöre halkının büyük bir çoğunluğunun Otlu peyniri hemen her öğün ve her mevsim tükettiği ve kişi başına Otlu peynir tüketiminin yıllık 14.74 kg olduğu belirlenmiştir (Coşkun ve Öztürk, 1998).

Yalçınkaya (1999), Van ili Erçiş ilçesinde yaptığı çalışmada, ailelerin ortalama yıllık peynir tüketimini 52 kg, yoğurt tüketimini 164.3 kg ve tereyağı tüketimini ise 13.3 kg olarak tespit etmiştir.

Yüzbaşı ve ark. (1999), Ankara ili Keçiören ilçesinin Şefkat mahallesinde farklı gelir gruplarından oluşan ailelerin süt ve ürünleri tüketimlerini inceleyerek, tüketim miktarlarını belirlemişlerdir. İncelenen ailelerin aylık 7.58 kg süt ve yoğurt, 1.38 kg peynir ve 0.29 kg tereyağı tükettiklerini ortaya koymuşlardır. Araştırmacılar ailelerin aylık ortalama 21.74 kg süte eşdeğer süt ve süt ürünleri tükettiklerini bildirmişlerdir.

Şahin ve ark. (2001), Van il merkezinde yaptıkları çalışmada, ailelerin aylık ortalama 14.7 kg yoğurt, 1.6 kg Beyaz peynir, 0.5 kg Kaşar peyniri, 0.3 kg Tulum peyniri, 5.9 kg Otlu peynir, 1.3 kg tereyağı ve 1.1 kg çökelek tükettiklerini belirlemişlerdir.

Andiç ve ark. (2002), Van ili merkezinde süt tüketim yapısını incelemek amacıyla anket çalışması yaparak 167 aileden veriler toplamışlardır. Ailelerin yıllık ortalama süt ürünleri tüketimleri 180.1 kg yoğurt, 74.6 kg Otlu peynir,

17.4 kg Beyaz peynir, 6.2 kg Kaşar peyniri, 3.7 kg Tulum peyniri, 16.5 kg tereyağı ve 12.9 kg çökelek şeklinde belirlenmiştir. Elde edilen değerlerden Otlu peynirin yıllık tüketim miktarının diğer süt ürünlerine göre çok fazla olduğu belirlenmiştir.

Bu çalışmada, Yüzüncü Yıl Üniversitesi'ndeki çeşitli fakültelerde öğrenim gören öğrencilerin süt ürünleri tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır. Sonuçlar üniversite öğrencilerinin süt ürünleri ile beslenme yönünden bilgi ve alışkanlıklarını ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır. Çalışma daha sağlıklı nesiller yetiştirmede atılacak adımlara zemin oluşturması bakımından da önemlidir.

Materyal ve Yöntem

Bu çalışma Yüzüncü Yıl Üniversitesinin farklı fakültelerinde (Ziraat, Veteriner, Fen Edebiyat, Eğitim, İlahiyat, Mühendislik ve Tıp) öğrenim gören öğrencilerle yapılmıştır. Değişik fakültelerde okuyan öğrencilere anket formu dağıtılmış, açıklamalar yapılarak anket formlarını doldurmaları istenmiştir. Araştırmada yeterli örnek hacmini belirlemek amacıyla tesadüfi olarak seçilen 40 öğrenci ile ön anket çalışması yapılmıştır. Bu pilot anketlerden hareketle örnek hacmi hesaplanmıştır.

Araştırmada örnek hacmi "Anakitle Oranlarına Dayalı Kümelendirilmemiş Tek Aşamalı Basit Tesadüfi Olasılık Örnekleme" yöntemiyle saptanmıştır. Bu yöntemde en önemli değişken örnekleme dizayn faktörüdür (Koç ve ark. 1996; Collins, 1986).

Örnekleme formülü,

$$n = \frac{(t)^2 [1+(0,02)(b-1)] P.Q}{(E)^2}$$

t= %95 önem düzeyine karşılık gelen t tablo değeri

b= Örnekleme aşaması

P= Söz konusu olayın olma olasılığı (Düzenli şekilde süt ürünleri tüketenlerin oranı)

Q= Söz konusu olayın olmama olasılığı (Düzenli şekilde süt ürünleri tüketmeyenlerin oranı)

E= Örneklemede kabul edilen hata

Kümelendirilmemiş tek aşamalı olasılık örnekleme yönteminde formülde (b=1) olacak ve formül aşağıdaki şekle dönüşmektedir.

$$n = t^2(P.Q)/E^2$$

Bu pilot anketle, süt ürünlerini öğrencilerin %38'inin düzenli şekilde tükettiği, %62'sinin ise düzensiz şekilde tükettiği belirlenmiştir. Bu oran izin verilen hata düzeyinde maksimum örnek hacmini vermektedir. Araştırmada %5 hata kabul edilmiştir. Buna göre çekilecek örnek sayısı da aşağıdaki yöntemle hesaplanmıştır.

$n = (1.96)^2 \cdot (0.38) \cdot (0.62) / (0.05)^2 = 362$ öğrenci olarak bulunmuştur.

Belirlenen 362 öğrenci hacmi Yüzüncü Yıl Üniversitesinde çeşitli fakültelerde okuyan öğrencilerden tesadüfi olarak seçilmiştir. Öğrencilerin seçiminde okudukları sınıflar da dikkate alınmış, sınıflar tesadüfi olarak seçilmiştir. Bu sınıflardaki öğrencilerle anket çalışması 4 Mart - 29 Mart 2002 tarihleri arasında dersliklerde yapılmıştır.

Çalışmada elde edilen bilgiler, kız ve erkek öğrenciler olarak iki grup altında incelenmiştir.

Bu çalışmada öğrencilerden anket yoluyla toplanan veriler ADA paket programı (Gül, 1991) ile analiz edilmiştir. Bilgisayara girilen verilerin tartılı ortalama, oran, gruplama ve çaprazlama şeklinde analizleri yapılmış ve tablolar halinde getirilerek yorumlanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Öğrencilerin ekonomik ve sosyal yapısı

Ankete katılan 107'si kız ve 255'i erkek toplam 362 öğrencinin 79'u Ziraat (%21.82), 86'sı Fen-Edebiyat (%23.76), 136'sı Eğitim (%37.57), 26'sı Veteriner (%7.18), 18'i İlahiyat (%4.97), 12'si Tıp (%3.31), 5'i Mühendislik (%1.38) fakültesinde öğrenim görmektedir. Üniversite öğrenimlerinden önce %15.75'inin köy, %28.73'ünün ilçe ve %55.52'sinin ilde yaşamlarını sürdürdükleri ailelerinin %17.40'ının çiftçi, %15.47'sinin esnaf, %27.62'sinin memur ve %27.62'sinin diğer meslek gruplarından (emekli, işsiz vs) olduğu belirlenmiştir.

Diğer taraftan tüketime önemli etkisinin olduğu bilinen öğrenci ailelerinin aylık geliri ortalama olarak kız öğrenciler için 597 milyon, erkek öğrenciler için 492 milyon TL olarak hesaplanmıştır. Kız öğrencilerin ortama

aylık ellerine geçen para 196 milyon, erkek öğrencilerin ise 204 milyondur. Öğrencilerin bu paradan yeme içmeye ayırdıkları kısım kızlar için 90 milyon, erkekler için 104 milyon olarak belirlenmiştir.

Anket çalışmasına katılan öğrencilerin %34.3'ünün sigara, %6.84'ünün alkol, %10.85'inin başka alışkanlıklarının olduğu anlaşılmıştır. Hiçbir kötü alışkanlığı olmayan öğrencilerin oranı ise %48.11'dir.

Öğrencilerin %25'i yurtda, %47.28'i öğrenci evinde, %24.75'i kendi evinde ve %2.97'si akrabaları ile birlikte kalmaktadır.

Öğrencilerin süt ürünleri tüketimi

Öğrencilerin ne kadarının düzenli bir şekilde süt ürünlerini tükettiğini belirlemek için sorulan "Süt ürünlerini düzenli olarak tükettiğinizi düşünüyor musunuz?" sorusuna alınan cevaplara göre, düzenli bir şekilde süt ürünü tüketimi yapan öğrencilerin oranı %39.23, düzensiz şekilde tüketen öğrencilerin oranı ise %60.77'dir.

Öğrencilerin peynir, yoğurt, dondurma gibi süt ürünlerini alırken göz önünde tuttukları niteliklerin dağılımı Çizelge 1'de verilmiştir. Bu değerler incelendiğinde, öğrencilerin %47.80'inin süt ürünlerini alırken tercih ettikleri markanın son kullanım tarihini dikkate aldıklarını belirtmişlerdir. Öğrencilerin %23.35'inin hijyene, %17.62'sinin markaya, %5.51'inin yağ oranına, %4.41'inin genel görünümüne ve %1.32'sinin de ürünün yapı özelliklerine bakarak süt ürünlerini satın aldıkları görülmektedir. Yılmaz ve Demirci (2001) yaptıkları benzer bir çalışmada; üniversite öğrencilerinin süt ürünlerini alırken %2.5'inin markayı dikkate aldıklarını ve ankete katılan öğrencilerin %61'inin son kullanım tarihine dikkat ettiklerini tespit etmişlerdir.

Çizelge 1. Öğrencilerin süt ürünlerini alırken dikkat ettikleri özellikler

Cinsiyet	Hijyen	Son kul.tarihi	Marka	Yağ oranı	Genel görünüm	Yapı	Toplam
	Öğrenci Sayısı						
Kız	36	75	21	10	7	2	151
Erkek	70	142	59	15	13	4	303
Toplam	106	217	80	25	20	6	454
Dağılım Oranı (%)							
Kız	23.84	49.67	13.91	6.62	4.64	1.32	100
Erkek	23.10	46.86	19.47	4.95	4.29	1.32	100
Toplam	23.35	47.80	17.62	5.51	4.41	1.32	100

Düzenli bir şekilde peynir, yoğurt, tereyağı ve dondurma tüketen öğrencilerin dağılımı Çizelge 2'de gösterilmiştir. Çizelge incelendiğinde, öğrencilerin

%50.77'sinin peyniri, %35.91'inin yoğurdu, %8.11'inin tereyağını ve %5.21'inin dondurmaya düzenli olarak tükettiği görülmektedir.

Çizelge 2. Öğrencilerin düzenli olarak peynir, yoğurt, tereyağı ve dondurma tüketimleri

Cinsiyet	Peynir		Yoğurt		Tereyağı		Dondurma		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	79	50.32	58	36.94	7	4.46	13	8.28	157	100
Erkek	184	50.97	128	35.46	35	9.70	14	3.88	361	100
Toplam	263	50.77	186	35.91	42	8.11	27	5.21	518	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilere “Hangi peynirden ne kadar tüketiyorsunuz?” şeklinde sorulan soruya karşılık alınan cevaplara ait bilgiler Çizelge 3’de belirtilmiştir. Çizelgede görüldüğü gibi, haftalık tüketimin en yüksek olduğu peynir çeşidi, yörede bol miktarda üretilen Otlu peynir (kişi başına tüketim 575.79 g)’dir. Öğrencilerin en az tükettiği peynir grubu ise, (5 erkek öğrenciye ait değer ortalama 295 g) ithal peynirlerdir. Öğrencilerin büyük bir kısmı (225 öğrenci) Beyaz peynir tüketmektedir. Beyaz peynir tüketimi yıllık olarak hesaplandığında kişi başına yaklaşık 27.29 kg/yıldır. Bu değer Fransa’da kişi başına tüketilen toplam

peynir miktarından daha fazladır (Sorensen, 2001). Veriler incelendiğinde, diğer peynir çeşitlerinin Beyaz peynire göre daha pahalı olması nedeniyle Beyaz peyniri daha fazla sayıda öğrencinin tükettiği kanısına varılabilir. Beyaz peynir için elde edilen değerler, daha önce Van İli’nde farklı aileler arasında yapılan anket sonuçlarından yüksektir (Şahin ve ark., 2001). Bunun muhtemel sebebi olarak; ankete katılan öğrencilerin, aile ortamlarında olduğu gibi, yemek yapma zamanına, alışkanlığına, ve becerisine sahip olmamaları gösterilebilir.

Çizelge 3. Öğrencilerin peynir çeşidi tüketim tercihleri

Cinsiyet	Beyaz	Kaşar	Otlu	Tulum	Krem	Lor	Çökelek	İthal	Diğerleri
	Peynir	Peyniri	Peynir	Peyniri	Peynir	Peyniri		Peynirler	
	Öğrenci Sayısı								
Kız	74	8	21	4	8	2	5	0	1
Erkek	151	25	86	13	5	17	29	5	2
Toplam	225	33	107	17	13	19	34	5	3
	Peynir Miktarı (g/hafta)								
Kız	439.86	293.75	383.33	250.00	406.25	300.00	1160.00	0.00	50.00
Erkek	566.46	362.75	622.79	600.00	350.00	367.65	474.14	295.00	500.00
Toplam	524.82	346.06	575.79	517.00	384.62	360.53	575.00	295.00	350.00

Ankete katılan öğrencilere sorulan diğer bir soru da süt ürünlerini nereden aldıkları olmuştur. Çizelge 4’de görüldüğü gibi öğrencilerin büyük bir kısmı (%66.23) süt ürünlerini marketten almaktadırlar. Bakkaldan (%14.78) ve diğer yerlerden (%13.19) süt ürünü alım yapanların oranları birbirlerine yakındır. Pazardan süt ürünü alanların oranı ise

%5.80’dır. Yapılan diğer bir çalışmada da marketlerin en fazla tercih edilen pazarlar olduğu ortaya konmuştur (Şahin ve ark., 2001). Marketlerdeki çeşit zenginliği, dolayısıyla her istediğini tek merkezden sağlama ve böylece alış-veriş için daha az zaman harcama kaygısı onu tercihte en önemli unsur olarak gösterilebilir.

Çizelge 4. Öğrencilerin süt ürünlerini aldıkları yerlere ait dağılımı

Cinsiyet	Market		Bakkal		Pazar		Diğer		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	86	78.18	14	12.73	2	1.82	8	7.27	110	100
Erkek	165	61.34	42	15.61	20	7.43	42	15.61	269	100
Toplam	251	66.23	56	14.78	22	5.80	50	13.19	379	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilerin kolesterol hakkındaki bilgilerini öğrenmek için sorulan “süt yağı içeren süt ürünlerinde bulunan kolesterol hakkındaki düşünceleriniz nedir?” sorusuna alınan cevaplar Çizelge 5’de verilmiştir. Öğrencilerin %29.78’i kolesterol zararlıdır, %19.89’u kolesterol zararsızdır ifadesine yer verirken, %50.83’ü de kolesterol

hakkında her hangi bir bilgiye sahip değildir. Bu verilerden, öğrencilerin %70’inden fazlasının kolesterol hakkında hiçbir bilgiye sahip olmadıkları görülmektedir. Benzer sonuçlar Ayar ve Demirulus (2000) tarafından da ortaya konmuştur. Bu durum, üniversite gençliğinin okuma alışkanlık seviyesinin düşük olduğunu göstermektedir.

Çizelge 5. Öğrencilerin kolesterol hakkındaki bilgileri

Cinsiyet	Zararlı		Zararsız		Bilmiyorum		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	34	31.78	17	15.89	56	52.34	107	100
Erkek	72	28.24	55	21.57	128	50.20	255	100
Toplam	106	29.78	72	19.89	184	50.83	362	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilere sorulan “Peynir, yoğurt, tereyağı ve dondurma fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?” sorusuna alınan cevaplar Çizelge 6’da sunulmuştur. Ürün fiyatlarını pahalı bulunan öğrencilerin oranı peynir, yoğurt, tereyağı ve dondurma için sırası ile %67.27, %45.51, %79.33 ve %61.81 şeklindedir. Fiyatları normal bulanların dağılımı ise

aynı sıra ile %32.73, %54.49, %20.67 ve %38.19’dur. Öğrenciler bahsedilen ürünlerin fiyatlarını genel olarak pahalı bulmuşlardır. Benzer sonuçlar Demirci ve ark. (1997) tarafından yapılan çalışmada da yer almıştır.

Çizelge 6. Öğrencilerin peynir, yoğurt, tereyağı ve dondurma fiyatları hakkındaki düşünceleri

Cinsiyet	Peynir		Yoğurt		Tereyağı		Dondurma	
	Pahalı	Normal	Pahalı	Normal	Pahalı	Normal	Pahalı	Normal
	Öğrenci Sayısı							
Kız	72	28	42	57	77	16	65	30
Erkek	150	80	105	119	161	46	113	80
Toplam	222	108	147	176	238	62	178	110
	Dağılım oranı (%)							
Kız	72.00	28.80	42.42	57.58	82.80	17.20	68.42	31.58
Erkek	65.22	34.78	46.88	53.13	77.78	22.22	58.55	41.45
Toplam	67.27	32.73	45.51	54.49	79.33	20.67	61.81	38.19

Ankete katılan öğrencilere “Peyniri taze mi, yoksa olgunlaşmış haliyle mi tüketmeyi seversiniz?” sorusu sorulmuş ve alınan cevaplara göre, öğrencilerin %48.30’unun taze peynir, %51.70’inin olgunlaşmış peynir tükettikleri belirlenmiştir.

Öğrencilerin, değişik yağ oranlarına sahip peynirleri tüketme durumlarını belirlemek için sorulan soruya alınan cevapların dağılımı Çizelge 7’de verilmiştir. Verilerden öğrencilerin %3.95’i yağsız peyniri, %38.70’i az yağlı peyniri, %41.53’ü yağlı peyniri ve %15.82’si tam yağlı peyniri tercih ettikleri anlaşılmaktadır.

Çizelge 7. Öğrencilerin, değişik yağ oranlarına sahip peynirleri tercihleri

Cinsiyet	Yağsız		Az yağlı		Yağlı		Tam yağlı		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	4	3.88	48	46.60	36	34.95	15	14.56	103	100
Erkek	10	3.98	89	35.46	111	44.22	41	16.33	251	100
Toplam	14	3.95	137	38.70	147	41.53	56	15.82	354	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilere yöneltilen “Hangi yoğurt çeşidinden ne kadar tüketirsiniz?” sorusuna ait verilerin dağılımı Çizelge 8’de gösterilmiştir. Sonuçlardan, 204 öğrencinin haftalık ortalama olarak 1218.14 g sade yoğurt, 14 öğrencinin 426.79 g meyveli yoğurt, 106 öğrencinin 1221.70 g kaymaklı yoğurt ve 15 öğrencinin 1090 g kaymaksız homojenize yoğurt tükettikleri anlaşılmaktadır. Sade yoğurt

tüketimi yıllık olarak hesaplandığında kişi başına yaklaşık 63.34 kg/yıldır. Yaygın’ın (1999) Uluslararası Sütçülük Federasyonu raporlarına dayanarak verdiği rakamlara göre bu değer Finlandiya ve Bulgaristan’da kişi başına tüketilen yoğurt miktarından yüksek, Yunanistan ve ABD’deki yoğurt tüketiminden düşüktür.

Çizelge 8. Değişik özellikteki yoğurtların haftalık kişi başına tüketim miktarları

Cinsiyet	Sade Yoğurt		Meyveli Yoğurt		Kaymaklı Yoğurt		Kaymaksız Yoğurt	
	ÖS	Miktar (g/hafta)	ÖS	Miktar (g/hafta)	ÖS	Miktar (g/hafta)	ÖS	Miktar (g/hafta)
Kız	64	1128.13	7	471.43	18	888.89	4	512.50
Erkek	140	1259.29	7	382.14	88	1289.77	11	1300.00
Toplam	204	1218.14	14	426.79	106	1221.70	15	1090.00

ÖS: Öğrenci sayısı

Çizelge 9'da öğrencilerin yoğurdu hangi yağ oranlarında tükettikleri verilmiştir. Buna göre yağsız yoğurt tüketenlerin oranı %5.00, az yağlı yoğurt tüketenlerin oranı

%42.08, yağlı yoğurt tüketenlerin oranı %40.29 ve tam yağlı yoğurt tüketenlerin oranı ise %12.65'dir.

Çizelge 9. Değişik yağ oranlarına sahip yoğurtların tüketim durumu

Cinsiyet	Yağsız		Az yağlı		Yağlı		Tam yağlı		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	5	5.00	49	49.00	35	35.00	11	11.00	100	100
Erkek	12	5.00	94	39.17	102	42.50	32	13.33	240	100
Toplam	17	5.00	143	42.08	137	40.29	43	12.65	340	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilerin tereyağı çeşitlerini tüketme durumlarını gösteren değerler Çizelge 10'da sunulmuştur. Çizelgeden de görüldüğü üzere, aylık ortalama olarak kahvaltılık

tereyağı tüketimi kişi başına 590.29 g, yemeklik tereyağı tüketimi 864.89 g ve kaymak tüketimi 437.50 g'dir.

Çizelge 10. Farklı özelliklere sahip tereyağların aylık tüketim miktarları

Cinsiyet	Kahvaltılık tereyağı		Yemeklik tereyağı		Kaymak	
	ÖS	Miktar (g/ay)	ÖS	Miktar (g/ay)	ÖS	Miktar (g/ay)
Kız	21	421.43	7	232.14	10	255.00
Erkek	82	633.54	40	975.63	30	498.33
Toplam	103	590.29	47	864.89	40	437.50

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilere yöneltilen "Dondurmayı sever misiniz?" şeklindeki soruya kız öğrencilerin (102 kişi) cevabı %95.33 oranında, erkek öğrencilerin (229 kişi) cevabı ise, %89.80 oranında evet şeklindedir. Öğrencilere sorulan "Hangi dondurmayı seversiniz?" şeklindeki soruya ise alınan cevaplara göre, sade dondurmayı sevenlerin oranı %30.21,

vanilyalı dondurmayı sevenlerin oranı %15.10, kakaolu dondurmayı sevenlerin oranı %22.43, meyve aromalı dondurmayı sevenlerin oranı %21.28 ve dövme dondurmayı sevenlerin oranı ise %10.98 olarak tespit edilmiştir (Çizelge 11).

Çizelge 11. Çeşitli dondurmaların tüketimlerdeki dağılım ve oranlar

Cinsiyet	Sade	Vanilyalı	Kakaolu	Meyve aromalı	Dövme dondurma	Toplam
	Öğrenci Sayısı					
Kız	35	30	43	28	7	143
Erkek	97	36	55	65	41	294
Toplam	132	66	98	93	48	437
Dağılım Oranı (%)						
Kız	24.48	20.98	30.07	19.58	4.90	100
Erkek	32.99	12.24	18.71	22.11	13.95	100
Toplam	30.21	15.10	22.43	21.28	10.98	100

Çalışmaya dahil edilen öğrencilere sorulan "Ayrarı sever misiniz?" sorusuna alınan cevaplara göre kız

öğrencilerin %98.13'ünün ve erkek öğrencilerin ise %98.65'inin ayrarı severek içtikleri belirlenmiştir. Araştırmaya

katılan öğrencilerin ayran içme günlerini belirlemek için yöneltilen soruya alınan cevaplar Çizelge 12’de verilmiştir. Öğle yemeği ile ayran içenlerin oranı %29.82, akşam

yemeği ile ayran içenlerin oranı %14.25, bazı yemeklerle ayran içmeyi sevenlerin oranı %38.26 ve her zaman ayran içmeyi sevenlerin oranı ise %16.36 olarak bulunmuştur.

Çizelge 12. Öğrencilerin ayran içmeyi tercih ettikleri günler

Cinsiyet	Sabah	Öğle yemeğiyle	Akşam yemeğiyle	Bazı yemeklerle	Her zaman	Toplam
	Öğrenci Sayısı					
Kız	0	25	15	51	13	104
Erkek	5	88	39	94	49	275
Toplam	5	113	54	145	62	379
Dağılım Oranı (%)						
Kız	0.00	24.04	14.42	49.04	12.50	100
Erkek	1.82	32.00	14.18	34.18	17.82	100
Toplam	1.32	29.82	14.25	38.26	16.36	100

Mevsimplere göre ayran tüketim sıklığını belirlemek için yapılan anketten elde edilen veriler incelendiğinde, öğrencilerin ayran tüketim oranları, yaz mevsiminde %80.05, ilkbahar mevsiminde %9.33, kış mevsiminde

%7.51 ve sonbaharda ise, %3,11’dir. En fazla ayran tüketiminin yaz mevsiminde olduğu görülmektedir (Çizelge 13).

Çizelge 13. Mevsimlere göre ayran tüketimi

Cinsiyet	Sonbahar		Kış		İlkbahar		Yaz		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	4	3.42	11	9.40	14	11.97	88	75.21	117	100
Erkek	8	2.97	18	6.69	22	8.18	221	82.16	269	100
Toplam	12	3.11	29	7.51	36	9.33	309	80.05	386	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Öğrencilere yöneltilen “Ayrandan başka hangi içecekleri içmeyi seversiniz?” şeklindeki soruya alınan cevapların dağılımı Çizelge 14’dedir. Tüketicilerin ayrandan sonra %56.64 oranında meyve suyunu, %29.62 oranında gazlı içecekleri, %11.37 oranında sodayı ve %2.37

oranında da sebze suyunu tercih ettikleri bulunmuştur. Bu sonuçların irdelenmesiyle, içeceklerin tercih dağılımının tüketicinin zevkine, bilgisine ve örf ve geleneklerine göre değiştiği kanısına varılmaktadır.

Çizelge 14. Öğrencilerin ayran dışında tükettikleri içecekler

Cinsiyet	Meyve suyu		Soda		Gazlı içecek		Sebze suyu		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	77	61.60	13	10.40	34	27.20	1	0.80	125	100
Erkek	162	54.55	35	11.78	91	30.64	9	3.03	297	100
Toplam	239	56.64	48	11.37	125	29.62	10	2.37	422	100

ÖS: Öğrenci sayısı

“Hangi içecek sizce daha faydalıdır?” sorusuna karşılık öğrencilerden alınan cevaplara göre; ayran daha faydalıdır diyenlerin oranı %51.78, meyve suyu daha faydalıdır diyenlerin oranı %42.64, gazlı içecekler daha faydalıdır diyenlerin oranı %2.28 ve diğer içecekler daha faydalıdır

diyenlerin oranı ise, %3.30 olarak tespit edilmiştir. Belirtilen bu içeceklere oranla besleyici değeri daha yüksek olan ayran ve meyve suyu doğal olarak çok daha yüksek değerler almıştır.

Çizelge 15. Öğrencilerin içecekleri faydalılığına göre sıralama durumları

Cinsiyet	Ayran		Meyve Suyu		Gazlı içecek		Diğer İçecekler		Toplam	
	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)	ÖS	Oran (%)
Kız	66	55.46	48	40.34	3	2.52	2	1.68	119	100
Erkek	138	50.18	120	43.64	6	2.18	11	4.00	275	100
Toplam	204	51.78	168	42.64	9	2.28	13	3.30	394	100

ÖS: Öğrenci sayısı

Sonuç

Yüzüncü Yıl Üniversitesinin farklı Fakültelerinde (Ziraat, Fen-Edebiyat, Eğitim, Veteriner, İlahiyat, Tıp ve Mühendislik) eğitim gören öğrencilerin peynir, yoğurt, tereyağı, dondurma ve ayran gibi süt ürünlerini tüketim alışkanlıkları, süt ürünleri konusunda bilgi düzeyini ölçmek için yapılan bu araştırmadan şu sonuçlar elde edilmiştir.

1-Öğrenciler süt ürünlerini en fazla ürünün son kullanma tarihine bakarak satın almaktadırlar.

2-Öğrencilerin diğer ürün çeşitlerine nazaran peynir ve yoğurdu düzenli bir şekilde tükettikleri belirlenmiştir.

3-Tüketicilerin %66'lık gibi büyük bir kısmı süt ürünlerini alım yeri olarak marketi tercih ettikleri tespit edilmiştir.

4-Yağlı süt ürünlerinde kolesterolün zararlı olup olmadığı konusundaki öğrencilerin bilgi seviyelerinin yeterli seviyede olmadığı ortaya konulmuştur.

5-Öğrencilerin büyük bir kısmı, süt ürünlerinin fiyatlarının pahalı olduğu görüşünde oldukları tespit edilmiştir.

6-Tüketicilerin genelde yağsız ve tam yağlı süt ürünlerinden kaçındıkları belirlenmiştir.

7-Toplum olarak alıştığımız gibi, öğrencilerin de süt ürünlerinden beyaz peyniri ve yoğurdu daha fazla tüketmekte oldukları ortaya konmuştur. Elde edilen değerler peynir ve yoğurt tüketiminin birçok Avrupa ülkesinden yüksek olduğunu göstermektedir.

8-Öğrencilerin %90'dan fazlasının dondurma ve ayranı severek tükettikleri belirlenmiştir.

9-Tüketim zamanı bakımından genelde peynirin kahvaltıda, ayranın ise yemeklerle birlikte tüketildiği ortaya konmuştur.

Bu sonuçlar göz önünde tutularak; sağlıklı ve dengeli beslenmede gerekli gıdalarından olan peynir, yoğurt, tereyağı, dondurma ve ayran gibi süt ürünlerinin tüketiminin yeterli ve dengeli bir şekilde artırılması amacıyla gerekli tedbirleri almak, toplumumuzun bu konu ile ilgili fertlerinin çok önemli görevleridir.

Kaynaklar

Andiç, S., K. Şahin, Ş. Koç, 2002. Süt tüketim yapısı: Van ili kentsel alan örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Derg.*, (Basımda).

Ayar, A., H. Demirulus, 2000. Eğitim çağındaki gençlerin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Gıda*, 25(5):371-376

Collins, M., 1986. Sampling (Editör: Worcester, R.M., ve Downhom, J., 1986). *Consumer Market Research Handbook*. Elsevier Science Publishing Company Inc.

Coşkun, H., B. Öztürk, 1998. Van otlı peynirinin tüketim alışkanlıkları yönünden incelenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Derg.*, 5(1):38-46.

Demirci, M., 1996. Beslenmemizde sütün önemi. *Süt Teknolojisi* .1(2):22-30.

Demirci, M., O. Şimşek, 1997. *Süt İşleme Teknolojisi*. Hasat Yayıncılık. İstanbul. 246s.

Demirci, M., T. Gümüş, M.S. Demir, K. Yakar, E. Yavaşoğlu, 1997. Tekirdağ ilinde hayvansal kaynaklı protein tüketimi üzerinde bir araştırma. *Gıda Teknolojisi* 2(3).

Ersoy, G., 1990. Anaokuluna giden 3-6 yaş grubu çocukların süt ve türevlerini tüketim durumu. *Gıda*, 15(6): 349-354.

Gül, A., 1991. *Tarım Ekonomisi Alanında Yapılan Anket Çalışmalarının Bilgisayarda Değerlendirilmesi ve Analizi*. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi. Kod no: 489. Adana.

Koç, A.A., Ş. Akdemir, K. Taşdan, 1996. Tüketicilerin gıda ürünlerinde tercihini etkileyen değişkenlerin faktör analizi ile belirlenmesi:Adana'da makarna örneği. *Çukurova Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fak. Derg.*, 6(1):7-22.

Menon, K.K.G., 1991. Role of milk in human diets/nutrition. *Indian Dairyman*, 43(2):89-94.

Sorensen, H.H., 2001. *The world market for cheese* (Fifth Edition). IDF Bulletin no: 359. Denmark. 66pp.

Şahin, K., A. Gül, 1997. Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve süt mamulleri alım ve tüketim davranışları. *Çukurova Üniversitesi, Zir. Fak. Derg.*, 12(4):59-68.

Şahin, K., S. Andiç, Ş. Koç, 2001. Van ili kentsel alanda ailelerin otlı peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fak., Tarım Bilimleri Derg.*, 11(2):67-73.

Yalçınkaya, O., 1999. *Van İli Erciş İlçesinde Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı*. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. 121s. Van.

Yaygın, H., 1999. *Yoğurt Teknolojisi*. Akdeniz Üniversitesi Basımevi. Antalya, 331s.

Yılmaz, İ., M. Demirci, 2001. Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Gıda*, (mayıs): 83-86
Yurdakul, O., F. Emeksiz, A.A. Koç, B. Hanta, 1997. Balçalı süt ürünlerinin imajının ölçülmesi (tüketici

değerlendirmesi). *Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 12(3): 39-48.
Yüzbaşı, N., A. Erkuş, E. Sezgin, 1999. Keçiören şefkat mahallesinde çeşitli gelir gruplarındaki ailelerde süt ve süt ürünleri tüketimi. *Gıda*, 24(1): 59-67.