

Geliş Tarihi : 20.11.2001

Van Merkez İlçe Kentsel Alanda Süt Tüketimi

Seval ANDİÇ⁽¹⁾

Kasım ŞAHİN⁽²⁾

Şule KOÇ⁽¹⁾

Özet: Bu çalışmanın başlıca amacı, Van ili kentsel alanda süt tüketimini incelemektir. Van ili kentsel alanda yaşayan 167 aileden 1 Nisan 31 Mayıs 2000 tarihleri arasında anket yöntemi ile toplanan veriler araştırmanın materyalini oluşturmuştur.

Van ili kentsel alanda ailelerin yıllık ortalama süt ürünleri tüketimleri 243.4 kg açık süt, 37.2 kg pastörize süt, 180.1 kg yoğurt, 17.4 kg beyaz peynir, 6.2 kg kaşar peyniri, 3.7 kg tulum peyniri, 74.6 kg otlu peynir, 16.5 kg tereyağı ve 12.9 kg çökelektir.

Ailelerin açık sütü satın almalarındaki en önemli nedenler; sütün kapıya kadar getirilmesi, güvenilir ve tanıdık olmaları, ucuz olması ve süt alacak başka bir yer olmamasıdır. Van ilinde açık süt tüketimi mevsimlere göre farklılık göstermektedir.

Anahtar kelimeler : Süt tüketimi, süt ürünleri

Milk Consumption in Van Province

Abstract: The main purpose of this study was to determine the structure of milk consumption in Van Province. The data were obtained by means of personal interviews from 167 families living in the urban areas of Van province between 1 April and 31 May 2000.

Yearly averages of dairy products per family in urban areas of Van province were calculated as 243.4 kg fresh milk, 37.2 kg pasteurised milk, 180.1 kg yogurt, 17.4 kg white cheese, 6.2 kg kosher cheese, 3.7 kg cheese (incased in a skin), 74.6 kg Herby cheese, 16.5 kg butter and 12.9 kg çökelek (cheese made of curds).

The most outstanding reasons of fresh milk consumption of consumer were determined as that milk is brought to the doors of consumers' houses, known and cheap, and some consumers do not have any other place to obtain milk. Fresh milk consumption also differs according to the season in Van province.

Key words : Consumption of milk, dairy products

Giriş

Süt içerdiği çok çeşitli besin maddelerinden dolayı tüm memeli canlılarda organizmanın gereksinimlerini karşılayabilen hayati temel gıdadır (Yetişmeyen, 1997). Yeterli bir beslenme için gerekli olan besin maddeleri bitkisel ve hayvansal gıdalarda değişen oranlarda bulunmaktadırlar. Oysa süt, bir çok besin öğelerini özellikle gelişme çağında gerekli olan protein, mineral maddeler ve vitaminleri diğer gıdalara göre daha yeterli seviyede içermektedir. Süt özellikle kalsiyum, fosfor, riboflavin, vitamin B₁₂ ve yüksek kaliteli protein kaynağıdır.

Süt, bileşimindeki maddeler yönünden insanlar için çok yararlı olduğu kadar mikroorganizmaların faaliyeti bakımından da çok iyi bir gelişme ortamıdır. Bu nedenle çiğ sütlere havadan, yemden, ahırdan, sudan sütün bulunduğu kaptan ve benzeri ortamlardan bulaşan çeşitli mikroorganizmalar hızlı bir şekilde çoğalmakta ve sütün çeşitli niteliklerinde istenmeyen değişikliklere sebep olmaktadır (Köşker ve Tunail, 1985). Bu nedenle süt, sağımın hemen ardından derhal soğutulmuş, çok hızlı bir şekilde işleneceği yerlere nakledilmelidir. Sütler uygun işleme birimlerinde ya içme sütüne ya da süt ürünlerine işlenmelidir. Çünkü süttten elverişli bir şekilde yararlanmak, ancak sütün özellikle "süt", diğer bir deyişle pastörize süt

veya steril süt olarak, ya da hijyenik koşullarda, tekniğine uygun olarak süt ürünlerine işlenerek tüketilmesi ile mümkündür. İçme sütüne veya süt ürünlerine işlenmesi sırasında, süte uygulanan ısı işlemi sağlığa zararlı mikroorganizmaların tamamının veya büyük kısmının yıkımlanmasını, diğer bir deyişle insan tüketimi için güvenli kılınmasını ve sütün lezzetini bozmadan dayanım süresinin uzamasını sağlamaktadır (Tekinşen, 1996).

Buna karşın hala ülkemizde, üretilen sütün bir kısmının sokaklarda satıldığı bilinmektedir. Genellikle uygun olmayan koşullarda satılan bu sütler, tüketicinin eline ulaşıncaya kadar duyuusal, fiziksel ve mikrobiyolojik olarak olumsuz birtakım değişikliklere uğramaktadır. Çoğunlukla bu sütlerin hileli olarak satışa sunulduğu bile söylenebilir. Bu konuda Van'da 20 çiğ süt örneği üzerinde yapılan bir çalışmada, süt örneklerinden 6 adedinin özgül ağırlık yönünden, 8 adedinin yağsız kurumadde miktarı bakımından, 6 adedinin de asitlik değeri bakımından çiğ süt standardına uygun olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca analiz edilen örneklerde bakteri sayısı da genelde yüksek çıkmıştır (Akyüz ve ark., 1995).

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

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

Türkiye’de konuyla ilgili olarak yapılmış çalışmalardan bazıları aşağıda verilmiştir.

Kurt ve ark. (1977), yaptıkları çalışmada Erzurum ilinde, piyasaya sürülen sütlerin bileşimleri ile sütlere yapılan hileleri belirlemişlerdir. Yapılan en önemli hileler, süte su katma ve sütün kremasının alınması olarak belirlenmiştir. Çalışmada, hileli süt satan sokak sütçülerine de rastlamışlardır.

Gülten ve ark. (1987), yaptıkları çalışmada, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ziraat işletmesinde üretilen süt, beyaz peynir ve kaşar peyniri ile yoğurdun Erzurum piyasasında pazarlanması imkanlarını incelemişlerdir. Çalışmada, süt ve süt ürünleri satan işyerlerinden %95’i süt, %92’si beyaz peynir, %70’i kaşar peyniri ve %81’i de yoğurt sattığını belirlemişlerdir.

Çivi ve ark. (1993), Tokat ilinde süt üretim, pazarlama ve tüketim yapılarını inceleyerek, tüketimin her ay devam ettiğini saptamışlardır. Tokat ilinde kişi başına yıllık süt tüketiminin 20.4 kg olduğunu belirlemişlerdir.

Konar ve ark. (1993) Adana ilindeki ilk, orta ve yüksek öğrenimdeki öğrencilerle yaptıkları tüketim çalışmasında öğrencilerin günlük süt içme durumlarını belirlemişlerdir. Buna göre ilkökul öğrencilerinin %26’sı, Ortaokul öğrencilerinin %30’u, lise öğrencilerinin %40’ı ve üniversite öğrencilerinin %17’sinin düzenli olarak her gün bir bardak süt içtiklerini belirlemişlerdir.

Hanta ve Yurdakul (1995), Adana ilinde yaptıkları çalışmalarında, gıda harcamalarının %15.1’inin süte ve 518.1’inin de süt ürünlerine yapıldığını belirlemişlerdir. Adana ilinde kişi başına yıllık tüketim miktarlarını 8.9 kg peynir, 6.7 kg yoğurt ve 1.2 kg tereyağı olarak bulmuşlardır.

Paksoy (1997), Kahramanmaraş ilinde yaptığı çalışmada, ailelerin aylık ortalama 73 kg süte eşdeğer süt ve süt ürünleri tükettiklerini belirlemiştir. Ailelerin gelirleri arttıkça, süt ve süt ürünleri tüketimlerinin de arttığını belirlemiştir. Ailelerin aylık gıda harcamalarının 514’ünü süt ve süt ürünlerine yapılan harcamalar oluşturduğunu tespit etmiştir.

Şahin ve Gül (1997), Adana il merkezindeki ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimlerini ve tüketim davranışlarını incelemişlerdir. Çalışmada ailelerin aylık süt ve ürünleri tüketimleri 16.3 kg açık süt, 3.7 kg pastörize süt, 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 olarak belirlemişlerdir. Tüketicilerin ürün satın alımında en önemli kriter olarak tazeliğe dikkat ettikleri saptanmıştır.

Yurdakul ve ark. (1997), Adana ilinde yaptıkları araştırmada, ailelerin süt ve ürünleri tüketimi ve “Balcalı” markası ile satılan süt ürünlerinin imajını incelemişlerdir. Adana ilinde kişi başına ortalama aylık süt ve süt ürünleri tüketim miktarlarını şöyle belirlemişlerdir. 21.6 kg süt, 16.4 kg yoğurt, 3.7 kg beyaz peynir ve 0.6 kg tereyağıdır.

Coşkun ve Öztürk (1998), Van il merkezinde tesadüf olarak seçilen 781 kişi ile anket yaparak, ailelerin otlu

peynir tüketim durumlarını belirlemişlerdir. Görüşülen ailelerin %95.8’inin otlu peynir tükettiğini, kişi başına otlu peynir tüketim miktarının yıllık 14.7 kg olduğunu belirtmişlerdir.

Yalçınkaya (1999), Van iline bağlı Erçiş ilçesinde yaptığı araştırmada, ailelerin ortalama yıllık süt tüketim miktarını 299 litre olarak tespit etmiştir. Ayrıca görüşülen ailelerin peynir tüketimi 52 kg, yoğurt tüketimi 164.3 kg ve tereyağı tüketimi ise 13.3 kg olarak belirlemiştir.

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 saptamışlardır. Ailelerin aylık ortalama 21.74 kg süte eşdeğer süt ve süt ürünleri tükettiklerini belirlemişlerdir.

Şahin ve ark. (2001), Van ili kentsel alanda yaptıkları çalışmada, ailelerin aylık ortalama süt ürünleri tüketimleri 17.5 kg açık süt, 4.6 kg pastörize süt, 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 olarak belirlemişlerdir. Süt ürünlerini satın alırken tüketicilerin dikkat ettikleri en önemli kriterlerin tazelik, fiyat ve hijyen olduğunu saptamışlardır.

Örnekleme yöntemiyle ilgili olarak yapılmış çalışmaların bazıları aşağıda verilmiştir.

Koç ve ark. (1996), tüketicilerin gıda ürünlerinde tercihini etkileyen değişkenlerin faktör analizi ile belirlenmesi adlı çalışmalarında, Koç (1997), domates salçası talebini belirlemek için yaptığı çalışmada, Koç ve ark. (1997), et tüketim çalışmalarında, Şahin ve Gül (1997), Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve süt mamulleri alım ve tüketim davranışları konulu araştırmalarında, Vuruş (1997), dondurulmuş gıda tüketimi ile ilgili bir araştırmada, Yurdakul ve ark. (1997), Balcalı süt ürünlerinin imajının ölçülmesi için yapılan tüketici değerlendirmesi çalışmasında, Şahin ve ark. (2001) Van ilinde otlu peynir tüketimine yönelik çalışmalarında, "Anakitle Oranlarına Dayalı Kümelendirilmemiş Tek Aşamalı Basit Tesadüfi Olasılık Örnekleme" yöntemini kullanmışlardır.

Materyal ve Yöntem

Araştırmanın orijinal verilerini Van ili kentsel alanda yaşayan ve örnekleme yöntemiyle seçilen ailelerle bire bir görüşme şeklinde yapılan anketlerden sağlanan bilgiler oluşturmuştur. Çalışmada yeterli örnek hacmini belirlemek amacıyla tesadüfi olarak seçilen 40 aile anket yapılmıştır. Pilot anketlerden elde edilen bilgilerden hareketle örnek hacmi belirlenmiştir.

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= 595 önem düzeyine karşılık gelen t tablo değeri

b= Örnekleme aşaması

P= Söz konusu olayın olma olasılığı(süt tüketen ailelerin oranı)

Q= Söz konusu olayın olmama olasılığı(süt tüketmeyen ailelerin 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 araştırmada ailelerin %88 i süt tüketirken, %12'si tüketmemektedir. Bu oran izin verilen hata düzeyinde maksimum örnek hacmini verir. Araştırmada 55 hata kabul edilmiştir. Buna göre çekilecek örnek sayısı da aşağıdaki yöntemle hesaplanmıştır.

$$n = (1.96)^2 .(0.88).(0.12)/(0.05)^2 = 162 \text{ bulunmuştur.}$$

162 ankete ilaveten 5 adet de yedek anket yapılmış ve değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Örnek hacmi belirlendikten sonra Van ili kentsel alanda tesadüfi olarak seçilen mahallelerden yine tesadüfi olarak seçilen ailelerle anket çalışması yapılmıştır. Anket çalışmaları 1 Nisan -31 Mayıs 2000 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

Çizelge 1. İncelenen ailelerin gelir ve birey sayıları

	<=3000 milyon (I. Grup)	3001 – 6000 milyon (II. Grup)	>6000 milyon (III. Grup)	Aile Top./Ort.
Aile Sayısı (Adet)	63	75	29	167
Toplam Örnek İçindeki Oranı (%)	37.7	44.9	17.4	100.0
Ailedeki Ortalama Birey Sayısı (Adet)	7.30	6.04	6.03	6.51
Ailelerin Ortalama Yıllık Geliri (Bin TL)	2.103.430	4.557.600	8.718.620	4.354.350

İncelenen ailelerin yıllık ortalama gelirleri 4.354.350 TL'dir. Bu değer III. Grup ailelerde 8.718.620 TL'dir. Görüşülen ailelerin yıllık genel harcama ve gıda harcamaları gelir durumlarına paralel olarak artış göstermektedir. Ailelerin yıllık ortalama gıda harcaması 1.751.140 TL'dir.

Anket yoluyla elde edilen bilgiler, ailelerin yıllık gelir düzeyleri dikkate alınarak 3 gruba ayrılmıştır. Yıllık geliri 3 milyar lira ve daha az olan aileler düşük (1. Grup), 3 milyardan fazla ve 6 milyar arasında geliri olanlar orta (2. Grup) ve 6 milyardan daha yüksek gelire sahip olanlar yüksek (3. Grup) gelir gruplarını oluşturmuşlardır.

Araştırmada anket yoluyla elde edilen veriler ADA paket programı ile değerlendirilmiş, tartılı ortalama, oran, gruplama ve çaprazlama şeklinde analizler yapılarak tablolar halinde verilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Ailelerin genel yapısı

Van ili kentsel alanında yaşayan ailelerin gelir durumlarına göre dağılımları ve ortalama birey sayıları Çizelge 1'de verilmiştir. Van ilinde yapılan bir tüketim çalışmasında ailelerdeki ortalama birey sayısı 5.4 (Yıldırım ve ark, 1998) ve diğer bir çalışmada ise 6.6 olarak bulunmuştur (Şahin ve ark., 2001). Bu çalışmada aile genişliği 6.51'dir.

Görüşülen aile reislerinin %4.2'si hiçbir eğitim almamışken, %24.6'sı ilköğretim, %13.8'i ortaokul, %38.9'u lise ve %18.6'sı ise üniversite mezunudur. Gelir grupları yükseldikçe eğitim düzeyleri de yükselmektedir. Aile reislerinin meslekleri incelendiğinde, %37'si memur, %15.8'i işçi, %13.9'u serbest meslek, %13.9'u da esnaf. Diğerlerini ise farklı meslek grupları oluşturmaktadır, Aile reislerinin yaş ortalaması 43.2'dir.

Çizelge 2. İncelenen ailelerin yıllık gelir ve harcama durumu (Bin TL)

	<=3000 milyon (I. Grup)	3001 – 6000 milyon (II. Grup)	>6000 milyon (III. Grup)	Aile Ortalaması
Yıllık Gelir	2.103.430	4.557.600	8.718.620	4.354.350
Yıllık Genel Harcama	1.755.430	3.502.400	5.400.000	3.172.890
Yıllık Gıda Harcaması	1.091.430	1.849.600	2.929.660	1.751.140
Yıllık Süt ve Süt Ürünleri Harcaması	299.383	416.970	425.105	375.691

Görüşülen ailelerin süt ve süt ürünleri tüketimleri Çizelge 3’te verilmiştir. Ailelerin yıllık açık süt tüketimleri 243.38 kg’dır. Pastörize ve sterilize süt tüketimleri ise 37.22 kg’dır. Ailelerin yıllık yoğurt tüketimleri 180.14 kg, otlu peynir tüketimi 74.59 ve beyaz peynir tüketimi ise

17.39 kg’dır. İlde otlu peynir tüketiminin yaygın olduğu görülmektedir.

Çizelge 4’de ise görüşülen ailelerin süt ve süt ürünlerine yaptıkları harcamalar verilmiştir. Gelir grupları düzeyinde önemli ölçüde süt ve süt ürünleri tüketim ve harcama farklılıkları olduğu görülmektedir.

Çizelge 3. İncelenen ailelerde süt ve süt ürünleri tüketimi (kg/yıl)

	<=3000 milyon (I. Grup)	3001 – 6000 milyon (II. Grup)	>6000 milyon (III. Grup)	Aile Ortalaması
Açık Süt	202.29	271.04	261.10	243.38
Pastörize-Sterilize Süt	9.71	30.08	115.45	37.22
Yoğurt	157.14	211.84	148.14	180.14
Otlu Peynir	83.81	68.16	71.17	74.59
Beyaz Peynir	11.43	23.46	14.90	17.39
Kaşar Peyniri	1.90	8.64	9.10	6.18
Tulum Peyniri	0.95	6.56	2.07	3.66
Tereyağı	8.57	20.80	22.34	16.46
Çökelek	14.48	9.92	16.97	12.86

Süt tüketimine ilişkin tüketici davranışları

İncelenen ailelerin %64’ü açık süt tüketirken, %36’sı ise pastörize veya sterilize süt tüketmektedir. Ailelerin %72.7’si kış aylarında daha fazla süt tükettiklerini belirtmiştir. Bunu %12.4 ile ilkbahar, %9.9 ile yaz ve %5 ile sonbahar ayları izlemiştir.

Pastörize veya sterilize süt tüketen ailelerin %52.9’u sütün tazeliğine dikkate ederken, %29.5’i hijyene, %13.7’si fiyata, %3.1’i bulunabilmeye ve %1’i de markasına dikkat ettiklerini belirtmişlerdir.

Pastörize veya sterilize süt tüketen ailelerin %91.3’ü ürünleri marketlerden alırken, %8.7’si bakkallardan almaktadır.

Açık süt tüketen ailelerin yarıdan fazlası (%52.3) sokak sütçüsünden süt alırken, %18.8’si bakkallardan, %16.5’i köyden, %10.2’si marketlerden ve %2.3’ü de şarküteriden almaktadır.

Görüşülen ailelerin %27.9’u sütü içme sütü olarak kullanırken, %25.2’si yoğurt yapımında, %23.1’i çocuk beslemesinde, %22.4’ü sütlaç, pasta ve börek yapımında ve %1.4’ü de peynir yapımında kullandığını belirtmiştir.

Ailelerin %39.2’si haftada bir defa sokak sütü satın alırken, bunu %25.5 ile haftada 2-3 defa satın alanlar, %19.6 ile her gün süt alanlar, %10.8 ile 15 günde süt alanlar ve %4.9 ile de ayda bir defa süt alanlar izlemektedir.

İncelenen ailelerden yaklaşık 1/3’ü açık süt satın almalarına etki eden en önemli faktörün, sütün kapıya kadar

getirilmesi olduğunu belirtmişlerdir(%33.1). Bunu %23.4 ile süt satıcısının güvenilir olması, %22.1 ile sütü tanıdıktan alması, %7.1 ile başka bir yerden süt alamayıp herhangi bir satıcıdan alması ve %3.3’ü ise farklı nedenler belirtmişlerdir.

Görüşülen aileler ortalama 3.6 günde bir açık süt almaktadır.

Açık sütü sürekli aynı sokak sütçüsünden alan ailelerin oranı %72.2’dir. Farklı sokak sütçülerinden süt alan ailelerin oranı ise %27.8’dir. Görüşülen ailelerin %31.5’i sokak sütçülerinin hiç aksatmadan açık süt sattıklarını, %63.9’u bazen aksamaların görüldüğünü belirtmiştir. Sokak sütçülerinde çok sık aksama oluyor diyen ailelerin oranı sadece %4.6’dır.

Ailelerin %83.2’si sokak sütçülerinin sütü eve kadar getirdiklerini belirtmişlerdir. Ailelerin %9.4’ü açık sütü sokak sütçülerinden, sokağın belirli noktalarından aldıklarını belirtirken, %3.7’si sütü apartman önlerinde ve %3.7’si de nerede görürse oradan aldığını belirtmiştir.

İncelenen ailelerin sokak sütçülerinden aldıkları sütlerde karşılaştıkları sorunların başında %29.9 ile yoğurt yapıldığında fazla su bırakması, %21.4 ile yağsız olması, %11.1 ile sütün bozuk çıkması (pişirildiğin kesilmesi), %6.6’sı ise kokusunda farklılık ve %2.6’sı ise renginde farklılık olduğunu belirtmiştir. Ailelerin %29’u ise hiçbir sorunla karşılaşmadıklarını belirtmiştir.

Çizelge 4. Ailelerin süt ve süt ürünleri tüketim harcamaları (TL)

Aile gelir grupları	<=3000 milyon (I. Grup)		3001 – 6000 milyon (II. Grup)		>6000 milyon (III. Grup)		Aile Ortalaması	
	Değer	%	Değer	%	Değer	%	Değer	%
Açık Süt	49.153.140	16.32	69.698.400	16.70	64.197.930	14.92	60.992.620	16.23
Pastörize-Sterilize Süt	4.460.000	1.48	13.499.200	3.24	52.730.480	12.26	16.901.820	4.50
Yoğurt	51.884.760	17.23	66.014.720	15.82	46.533.930	10.82	57.301.370	15.25
Otlu Peynir	140.380.950	46.62	125.436.800	30.06	139.841.380	32.51	133.575.810	35.55
Beyaz Peynir	18.350.860	6.09	40.996.480	9.82	25.849.660	6.01	29.823.230	7.94
Kaşar Peyniri	5.323.430	1.77	25.625.600	6.14	27.087.720	6.30	18.220.600	4.85
Tulum Peyniri	1.714.29	0.57	16.621.760	4.06	5.101.66	1.19	9.132.220	2.43
Tereyağı	20.012.380	6.65	51.203.200	12.27	54.528.830	12.68	40.014.110	10.65
Çökelek	9.817.140	3.26	7.873.760	1.89	14.335.030	3.33	9.728.910	2.59
Toplam	299.382.660	100.00	416.969.920	100.00	425.104.960	100.00	375.690.690	100.0

Sonuç

Van ilinde ailelerin yıllık ortalama süt ürünleri tüketim değerleri 243.4 kg açık süt, 37.2 kg pastörize süt, 180.1 kg yoğurt, 17.4 kg beyaz peynir, 6.2 kg kaşar peyniri, 3.7 kg tulum peyniri, 74.6 kg Otlu peynir, 16.5 kg Tereyağı ve 12.9 kg çökelek olarak belirlenmiştir.

Van ilindeki ailelerin açık sütü satın almalarındaki en önemli nedenler; sütün kapiya kadar getirilmesi, süt satanların güvenilir ve tanıdık olmaları, sütün ucuz olması ve açık süt alacak başka bir yer olmamasıdır. Van ilinde açık süt tüketimi mevsimlere göre farklılık göstermektedir.

Kaynaklar

- Akyüz, N., A. Ayar, S. Andiç ve F. Tutuş, 1995. Van piyasasında satışa sunulan çiğ inek sütlerinin bazı kalite özellikleri. *Yüzüncü Yıl Üniv. Ziraat Fak. Derg.*, 5(2), 143-154.
- Collins, M., 1986. *Sampling* (Editör: Worcester, R.M., ve Downhom, J., 1986). Consumer Market Research Handbook. Elsevier Science Publishing Company Inc.
- Coşkun, H. ve B. Öztürk, 1998, Van otlu peynirinin tüketim alışkanlıkları yönünden incelenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(1):38-46.
- Çivi, H., A. Z. Gürler, K. Esengün ve O. Karkacier, 1993. Tokat il merkezinde yaşayan hanehalklarının süt tüketim durumu üzerine bir araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 10(1): 97-107.
- Gülten, Ş., F. Yavuz ve O. Yavuz, 1987. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi ziraat işletmesinde üretilen süt ve süt ürünlerinin Erzurum'da pazarlama imkanları. *Atatürk Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 18(1-4):27-33.

Hanta, B. ve O. Yurdakul, 1995. Adana ili kentsel alanda hayvansal gıda tüketim yapısı. *Çukurova Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 10(2):169-184..

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

Koç, A.A., 1997. Domates salçası talebinin kalitatif analizi: Adana'da yatay-kesit çalışması sonuçları. *Çukurova Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 12(3):181-190.

Koç, A.A., E. Aktaş ve Ş. Akdemir, 1997. Adana'da et tüketimi ve harcama esneklikleri: bir yatay kesit çalışması. *Çukurova Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 12(2):1-10.

Konar, A., C. Yağmur ve M. Güven, 1993. Süt ürünleri yönünden tüketici eğilimleri. *5. Türkiye Sütçülük Kongresi*. (Bildirileri) TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları. s:149-161. Ankara.

Koşker, Ö. ve N. Tunail, 1985. *Süt ve Mamülleri Mikrobiyolojisi ve Hijyeni Uygulama Kılavuzu*. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yay. No: 985, Uygulama Kılavuzu No: 217, Ankara.

Kurt, A., M. Demirci ve E. Kural, 1977. Erzurum piyasasında satılan sütlerin bileşimleri ve bu sütlerin çeşitli hileler yönünden araştırılması. (kış mevsiminde piyasaya arz edilen sütler). *Atatürk Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 8(2-3):1-19.

Paksoy, M., 1997. *Kahramanmaraş İli Kentsel Alanda Hayvansal Gıda Maddeleri Tüketimi ve Gelir Harcama Esneklikleri*. Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. Adana.

- Şahin, K. ve 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 ve Ş. Koç, 2001. Van ili kentsel alanda ailelerin otlı peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışı. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Zir. Fak. Tarım Bilimleri Dergisi*, 11(2):67-73.
- Tekinşen, C., 1996. *Süt Ürünleri Teknolojisi*. Selçuk Üniv. Veteriner Fak., Konya.
- Vuruş, H., 1997. *Dondurulmuş Gıda Tüketimi ve Tüketimi Belirleyen Sosyo-Ekonomik Faktörler; Adana İlinde Bir Yatay Kesit Çalışması*. Ç.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi. Kod 241.s: 121. Adana.
- Yalçınkaya, O., 1999. *Van İli Erçiş İlçesinde Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı*. Yüksek Lisans Tezi (Basılmamış). Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Van.
- Yetişmeyen, A., 1997. *Süt Teknolojisi*. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yay. No: 1482, Ders Kitabı:443. Ankara.
- Yıldırım, İ., İ. Acar ve Ş. Uluat, 1998. Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim yapısı. *Doğu Anadolu Tarım Kongresi Bildirileri* Cilt: 2. 14-18 Eylül 1998. Erzurum, 1636-1644.
- Yurdakul, O., F. Emeksiz, A. A. Koç ve B. Hanta, 1997. Balcalı süt ürünlerinin imajının ölçülmesi (Tüketici değerlendirmesi). *Çukurova Üniversitesi Zir. Fak. Derg.*, 12(3):39-48.
- Yüzbaşı, N., A. Erkuş, ve E. Sezgin, 1999. Keçiören şefkat mahallesinde çeşitli gelir gruplarındaki ailelerde süt ve süt ürünleri tüketimi. *Gıda Dergisi*, 24(1): 59-67.