



Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Fen Bilimleri Enstitüsü

Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi

Dergiye Geliş Tarihi: 22.03.2013
Yayına Kabul Tarihi: 25.04.2013

Baş Editör: Naim Çağman
Danışman Editör: Gülistan Erdal

Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Kanatlı Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Kanatlı Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler

Halil KIZILASLAN^{a,1} (halil.kizilaslan@gop.edu.tr)
Savaş NALINCI^b (savas.nalinci@amasya.edu.tr)

^a Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü 60240 Tokat
^b Amasya Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Dış Ticaret Bölümü 05189 Amasya

Özet – Bu araştırmada, Amasya ili merkez ilçede yaşayan 380 hanehalkından anketlerle elde edilen veriler yardımıyla, kanatlı eti ve et ürünleri tüketim alışkanlıkları ile bunları etkileyen faktörler incelenmiştir. Aynı zamanda, Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkının kanatlı eti tüketicilerinin gelir seviyesi, gıda harcamaları, kanatlı eti tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Araştırma bulgularına göre, kişi başına kanatlı eti tüketimi 5,18 kg/yıldır. En çok tercih edilen kanatlı eti çeşidi tavuktur (%99,16). Kanatlı eti tüketenlerin %80,50'si fiyatların normal olduğunu, %13,09'u ise pahalı olduğunu düşünmektedir. Araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda kanatlı eti tükettikleri belirlenmiştir. Tüketicilerin kanatlı etine alternatif olarak balık etini tercih ettiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler –
Tüketim, Kanatlı eti,
Tüketici kararları,
Amasya.

Gaziosmanpaşa Journal of Scientific Research 6 (2013) 1-18

The Poultry Consumption Habits of Households and the Factors Affecting Their Poultry Consumption in the Province of Amasya

Abstract – This research is determined the effective factors of consumption habits of poultry meat and meat products in 380 households in Amasya province. Households in this province were investigated and data were collected by a survey method. This research also examined factors in these households such as: consumers' income, food expenditures, consumption quantities, decision-making and purchasing processes. According to the research findings, it is found that poultry consumption per capita was 5.18 kg/year. The most preferred types of poultry were chicken (99.16%). While 80,50% of consumers think that poultry is a normal price, 13,09% of consumers think that poultry is expensive. According to the research results, it is defined that consumers could consume the required amount of poultry for a healthy diet. Consumers prefer fish meat as an alternative to poultry.

Keywords –
Consumption, Poultry,
Consumer decisions,
Amasya.

Received: 22.03.2013

Accepted: 25.04.2013

¹ Sorumlu Yazar

1. Giriş

Tüketici davranışları ve eğilimleri hakkında bilgi veren araştırmalar hem işletmelerin stratejilerine yol göstermesi ve yeni pazar alanlarının belirlenmesi hem de belirli bir yerde ya da bölgede yaşayan insanların refahtan aldıkları payı, harcamalarını ortaya koyması bakımından önemlidir [1].

Artan nüfus ve yaşam standartları, beslenmede kullanılan kaynakların daha verimli bir seviyeye çıkarılması ve değerlendirilmesini zorunlu kılmıştır. Ulusal veya sektörel bazda karar vericiler tarafından bu konular planlanmalı ve politikalar oluşturulmalıdır [2].

Toplumların beslenmesinde hayvancılık sektörünün önemli ve sürekli bir görevi bulunmaktadır. Hayvancılık kolları içerisinde, kanatlı sektöründeki yetiştirme ve besleme modelleri, insanların beslenmesine yönelik en sağlıklı çözümü en kısa sürede üretme çabası içerisinde bulunmaktadır [3].

Tüm Dünya’da başta tavuk eti olmak üzere kanatlı et üretimi ve tüketimi son 20 yıldır hızlı bir artış göstermektedir. Bu artışı etkileyen çeşitli etmenler bulunmaktadır. Üretim sürecinin 45 gün gibi kısa bir sürede olması üreticinin tavuk üretimine yönelmesinde etken olmaktadır. Tüketici açısından ise; başta kalp damar hastalıkları ve şişmanlık gibi beslenmeye dayalı hastalıkların dünya genelinde yaygınlaşması ve bunun sonucunda, ilgili çevrelerin tüketicinin günlük beslenme alışkanlıklarında beyaz ete öncelik vermesi konusundaki uyarıları önemli bir etken olmuştur. Elbette artan üretim sonucu kanatlı et fiyatlarının kırmızı ete göre daha hesaplı olması ise tüketimi arttıran diğer önemli bir etken olmuştur. Türkiye’de kanatlı sektörünün, gıda sanayi ve tarıma olan katkısının yanı sıra Türkiye’nin sosyal ve ekonomik gelişimine de katkısı bulunmaktadır. Sektör son 20 yıl içerisinde sürekli gelişim sağlayan, kendi üretim planlamasını yapabilen, ülke ihtiyacını karşılayabilen ve uluslararası standartlarda üretim yapan bir yapıya kavuşmuştur [4].

Bedensel ve zihinsel gelişim, sağlıklı ve dengeli beslenme için tüketilmesi gereken hayvansal protein kaynaklarının en önemlilerinden biri kanatlı etidir. Kanatlı eti sağlığa yararlı olduğu kadar, başka bazı protein kaynaklarına göre düşük maliyetli olduğu için doğru beslenmede önemli ve stratejik bir besin kaynağıdır. Türkiye’nin genç nüfus yapısına sahip olduğu dikkate alındığında, stratejik önem daha da değer kazanmaktadır. Tüm bu veriler üst üste konulduğunda, Türkiye’de kanatlı eti tüketiminin artması gerektiği söylenebilir. Türkiye’de kanatlı eti tüketimi önemli bir gelişim göstermiş olup, 2000 yılında kişi başına 11 kg olan tüketim miktarı 2005 yılında 14,1 kg’a, 2011 yılında ise 16 kg’a yükselmiştir [5].

Bu çalışmayla; tüketicilerin kanatlı eti ve et ürünleri tüketim tercihleri, et tüketim şekilleri ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. Materyal ve Yöntem

Anket uygulaması yapılan hane sayısının belirlenmesinde, sınırlı popülasyonlarda maksimum örnek büyüklüğüne ulaşmak için kullanılan oransal örnek hacmi formülünden yararlanılmıştır [6].

Bu araştırmada Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkı (28 277) araştırmanın anakütlesini oluşturmaktadır. %95 güven aralığı, %5 hata payı esas alınarak örnekleme hacmi 380 olarak tespit edilmiştir.

Verilerin analizinde öncelikle hanehalkının sosyo-ekonomik özellikleri ortaya konulmuştur. İncelenen hanehalkının sosyo-ekonomik nitelikleri ile kanatlı eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıkları arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemede χ^2 (Khi-kare) analizi uygulanmıştır.

Khi-kare analizinde, tüketicilerin cinsiyet, yaş, medeni durum, eşin çalışma durumu, eğitim durumu, meslek durumu, hanehalkı sayısı, gelir seviyesi, toplam masrafları ve gıda harcamaları incelenmiştir. Sonuç olarak Khi-kare hesap değeri, tablo değerinden büyük olduğu durumda hipotez reddedilerek iki olay arasında anlamlı bir ilişki olduğundan söz edilir. Bu anlamlı ilişkinin ne oranda güçlü olduğu ise, Kontingenz (Coefficient of Contingency) bağımlılık katsayısı ile ortaya konulmuştur [7].

3. Araştırma Bulguları ve Tartışma

3.1. Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Bazı Nitelikleri

Araştırmada tüketicilerin ortalama yaş 40,03'dür. Tüketicilerin ortalama hanehalkı genişliği 3,94 kişi olarak belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık gelirleri 300 TL- 8 000 TL, ortalama aylık gelir 2 026,59 TL'dir. Aylık harcama 250 TL ile 6 000 TL ve ortalama harcama 1 462,51 TL'dir. Aylık gıda harcamaları 50 TL ile 2000 TL arasında değişmekte ve ortalama gıda harcaması 426,96 TL'dir. Aylık ortalama harcamanın %29,20'si gıda harcaması olarak belirlenirken %70,80'i ise diğer harcamalar olarak belirlenmiştir.

Tüketicilerin %48,20'si kadın, %51,80'i erkektir. Tüketicilerin %76,60'ı evli, %23,40'ı bekar statüdedir. Ankete katılan kadın tüketicilerin ortalama yaşının 38,84, erkeklerin ortalama yaşının 41,13 olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %38,20'sini ilköğretim mezunları, %35,50'sini ortaöğretim mezunları, %20,20'sini yükseköğretim mezunları, %3,20'sini okur-yazarlar oluştururken, %3,20'si okur-yazar değildir.

Tüketiciler mesleklerine göre; %33,40'ı ev hanımı, %15,30'u işçi, %14,70'i memur, %10,80'i emekli, %10,00'u serbest çalışan, %9,50'si esnaf, %2,60'ı diğer, %2,30'u çiftçi ve %0,80'i işsizlerdir. Tüketiciler eşin çalışma durumuna göre ele alındığında %54,60'ının eş çalışırken, %45,40'nın eşinin çalışmadığı gözlenmiştir.

3.2. Kanatlı Eti ve Et Ürünleri Tüketimi

Tavuk eti yağsız, proteince zengin ve liflerinin kısa oluşu nedeniyle çiğnenmesi ve hazmı kolay olan bir gıda olup, ucuzluğu sayesinde bol miktarda tüketilebilecek yegâne protein kaynağıdır [8].

Tavuk eti kırmızı ete oranla daha az yağ ve kolesterol içerdiği için özellikle günlük kalori ve kolesterol alımları sınırlandırılan bireylerde tercih sebebi olmaktadır. Türkiye’de yetersiz ve dengesiz beslenme sorunlarıyla en çok karşı karşıya kalan gruplar arasında büyüme çağındaki çocuklar ve gençler bulunmaktadır [9].

3.2.1. Kanatlı Eti ve Et Ürünleri Tüketim Durumu

Amasya ili merkez ilçede yaşayan tüketicilerin %94,47’si kanatlı eti tüketmektedir. %5,53’lük kısım kanatlı eti tüketmekten kaçınmaktadır. Kanatlı eti tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 2 007,12 TL iken, değişik nedenlerle kanatlı eti tüketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 2 359,52 TL’dir. Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkı üzerinde gerçekleştirilen bu araştırmada kişi başına tüketilen tavuk eti miktarı 5,18 kg/yıl olarak hesaplanmıştır.

Çizelge 3.1. Kanatlı eti tüketim durumu

	Frekans	%	Ortalama gelir TL/ay	Ortalama gıda harcaması TL/ay	Ortalama hanehalkı genişliği
Tüketenler	359	94,47	2 007,12	424,92	3,99
Tüketmeyenler	21	5,53	2 359,52	461,90	3,10
Toplam	380	100,00	2 026,59	426,96	3,94

Tekirdağ’da 1999 yılında yapılan bir araştırmada ortalama tavuk eti tüketimi 13,6 kg/yıl iken Türkiye ortalaması 7,0 kg/yıl olarak hesaplanmıştır [10].

Çizelge 3.2. Gelir gruplarına göre kişi başına aylık kanatlı eti tüketim miktarları (kg/ay)

	Gelir Grupları		
	I.Grup (300-1300 TL)	II.Grup (1 301-2 300 TL)	III.Grup (2 301 TL ve üzeri)
Kanatlı Eti	0,38	0,42	0,50

Yapılan araştırmada gelir gruplarına göre kişi başına aylık kanatlı eti tüketim miktarları sırasıyla I. Grup 0,38 kg/ay, II. Grup 0,42 kg/ay, III. Grup 0,50 kg/ay’dır. Bu miktar Türkiye ortalamasından (16 kg/yıl) oldukça düşüktür [5].

Çizelge 3.3. Kanatlı eti tüketmeme nedenleri

	Frekans	%	Ortalama gelir	Ortalama gıda masrafı
Vejetaryen	2	9,52	1 700,00	375,00
Sağlık	13	61,91	2 803,85	519,23
Kanatlı eti sevmiyor	6	28,57	1 616,67	366,67
Toplam	21	100,00	2 359,52	461,90

Tüketicilerin %61,91'i sağlık, %28,57'si kanatlı eti sevmediğinden ve %9,52'si vejetaryen olmaları nedeni ile kanatlı eti tüketmediklerini belirtmişlerdir. Sağlık nedeniyle düzenli kanatlı eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %3,42, kanatlı eti sevmediğinden düzenli kanatlı eti tüketmeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %1,58 ve vejetaryen olanların tüm tüketiciler içerisindeki oranı %0,53'lük bir paya sahiptir.

Çizelge 3.4. Tüketicilerin yeterli kanatlı eti tüketip tüketmedikleri algısı

	Frekans	%
Yeterli	304	84,68
Yetersiz	55	15,32
Toplam	359	100,00

Tüketicilere sağlıkları için yeterli miktarda kanatlı eti tüketip tüketmedikleri sorulduğunda %84,68'i yeterli, %15,32'si ise yetersiz kanatlı eti tükettiklerini belirtmiştir. Van ili kentsel alanda yapılan bir çalışmada, tüketicilerin %64,58'i hanede tüketilen kanatlı eti miktarının yeterli olduğunu belirtmiştir. Kentsel alanda gelir büyüklük gruplarına paralel olarak kanatlı eti tüketimini yeterli bulan tüketicilerin oranı artmaktadır [11].

Çizelge 3.5. Tüketicilerin yeteri kadar kanatlı eti tüketmeme nedenleri

	Frekans	%
Ailede sevmeyen var	9	16,36
Sağlık sorunları	2	3,64
Geliri yetersiz	30	54,55
Önemsememe	14	25,45
Toplam	55	100,00

Sağlıkları için yeterli miktarda kanatlı eti tüketemediğini düşünen tüketicilere bunun nedenleri sorulmuş ve %54,55 gibi büyük bir oranda gelir yetersizliği gerekçe gösterilmiştir. Bunu %25,45'le önemsememe, %16,36'le ailede kanatlı etini sevmeyen birey bulunması ve %3,64 ile sağlık sorunları izlemektedir.

Tüketicilere kanatlı eti tüketim miktarını arttıran en önemli neden sorulduğunda %33,98'i gelir düzeyinin artmasını, %28,13'ü mevsimi, %25,35'i indirim günlerini ve %10,87'si de

arkadaş, komşu, misafir gibi sosyal çevreyi neden olarak göstermişlerdir. Reklamlar %1,67 ile kırmızı et tüketiminin artmasında tüketiciler üzerinde en az etkiye sahip araçtır.

Çizelge 3.6. Kanatlı eti tüketimini arttıran araçlar

	Frekans	%
Reklamlar	6	1,67
Sosyal çevre	39	10,87
İndirim günleri	91	25,35
Mevsim	121	28,13
Gelir artışı	122	33,98
Toplam	359	100,00

3.2.2. Kanatlı Eti Satın Alma Kararı ve Alışverişi

Amasya ili merkez ilçedeki tüketicilerin kanatlı eti satın alma kararını %29,80 baba, %29,53 anne, %29,25 anne ve baba birlikte, %6,41 bekâr olup kendisi ve %5,01 yetişkin çocuklar karar vermektedir. Karar verme aşamasında tek başına yetişkin çocukların ve bekârların etkisi sınırlı düzeydedir.

Çizelge 3.7. Kanatlı eti satın alma kararı

	Frekans	%
Kendisi	23	6,41
Anne	106	29,53
Baba	107	29,80
Birlikte	105	29,25
Yetişkin çocuklar	18	5,01
Toplam	359	100,00

Tüketicilerin kanatlı eti alışverişini sırasıyla; %45,40 ile baba, %23,96 ile anne, %19,22 ile anne ve baba birlikte, %6,13 ile bekâr olup kendisi ve %5,29 ile yetişkin çocuklar gerçekleştirmiştir.

Çizelge 3.8. Kanatlı eti alışverişi

	Frekans	%
Kendisi	22	6,13
Anne	86	23,96
Baba	163	45,40
Birlikte	69	19,22
Yetişkin çocuklar	19	5,29
Toplam	359	100,00

3.2.3. Kanatlı Eti Tercih Nedenleri

Tüketicilerin kanatlı eti tercih nedenleri içinde birinci sırada %30,64'ü kanatlı etini ucuz olması sebebiyle tercih etmektedirler ki kanatlı eti kırmızı ete oranla çok daha ucuzdur. %29,25'i lezzetli olması, %24,79'u sağlık, %11,42'si alışkanlık, %3,62'si kolay temin edilmesinden ve %0,28'i de diğer nedenlerden dolayı tercih etmektedirler.

Çizelge 3.9. Kanatlı eti tercih nedenleri

	Frekans	%
Alışkanlık	41	11,42
Ucuzluk	110	30,64
Sağlık	89	24,79
Kolay temin edilebilirlik	13	3,62
Lezzet	105	29,25
Diğer	1	0,28
Toplam	359	100,00

3.2.4. Kanatlı Eti Satın Alma Kararında Mevsimlerin Etkisi

Tüketicilere kanatlı eti özellikle hangi mevsimde satın alıyorsunuz sorusu sorulduğunda; %57,38'i yaz, %21,17'si kış, %13,37'si ilkbahar ve %8,08'i sonbahar mevsiminde satın aldıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 3.10. Kanatlı eti satın alma kararında mevsimlerin etkisi

Mevsim	Frekans	%
İlkbahar	48	13,37
Yaz	206	57,38
Sonbahar	29	8,08
Kış	76	21,17
Toplam	359	100,00

3.2.5. Kanatlı Eti Satın Alma Yerleri ve Tercih Nedenleri

Tüketicilerin birden fazla noktadan alışveriş yapması nedeniyle aylık alışveriş frekansı değerlendirilmiştir. Kanatlı eti nerelerden satın aldıkları sorulan tüketicilerin %50,70'i marketler-süpermarketlerden, %48,47'si tavuk marketlerden kanatlı eti satın aldığını, %0,83'ü ise kanatlı hayvanını canlı alıp kestiklerini belirtmişlerdir.

Tüketicilerin kanatlı eti satın alma yeri tercih nedeni incelendiğinde katılımcıların en çok tazelik ve kaliteye (%55,99) önem verdikleri anlaşılmıştır. Alışkanlık (%15,88), hijyen (%10,31), ucuzluk (%8,91), alışveriş noktasının yakın mesafede bulunması (%8,35) ve diğer nedenler (%0,56) tüketicilerin tercih nedenleri arasındadır.

Çizelge 3.11. Kanatlı eti temin yerleri

	Frekans	%
Tavuk Market	174	48,47
Market- Süpermarket	182	50,70
Kendi kesenler	3	0,83
Toplam	359	100,00

Çizelge 3.12. Kanatlı eti satın alma yeri tercih nedenleri

	Frekans	%
Taze-Kalite	201	55,99
Alışkanlık	57	15,88
Hijyen	37	10,31
Ucuzluk	32	8,91
Yakın mesafede bulunma	30	8,35
Diğer	2	0,56
Toplam	359	100,00

3.2.6. Tüketilen Kanatlı Eti Çeşitleri

Tüketiciler kanatlı etinden en çok tavuk etini (%99,16) tercih etmektedirler. Kanatlı etinin içinde tavuk tüketiminin fazla olması diğerlerine oranla üretiminin ve lezzetinin çok, ulaşımının kolay olmasından kaynaklanmaktadır. Tüketilen diğer kanatlı eti çeşitleri hindi (%0,84) etidir. Araştırmaya katılan tüketiciler içersinde devekuşu, ördek, kaz ve diğer kanatlı eti tüketimine rastlanmamıştır.

Çizelge 3.13. Tüketilen kanatlı eti çeşitleri

	Frekans	%
Tavuk	356	99,16
Hindi	3	0,84
Toplam	359	100,00

3.2.7. Kanatlı Eti Satın Alma Şekilleri

Tüketicilerin %51,81'i kanatlı etini bütün olarak satın almakta, %47,35'i parça, %0,56'sı sakatat ve %0,28'i de sucuk, sosis, salam vb olarak tüketmektedir. Besinlerin bilinçli ve gereksinime uygun olarak tüketilmesinde satın alma davranış biçimleri de önem taşımaktadır. Bu davranış biçimlerinin sistemli ve düzenli bir şekilde yürütülmesiyle besin öğelerinin gerekli miktarda tüketilmesi mümkün olabilir.

Çizelge 3.14. Kanatlı eti satın alma şekilleri

	Frekans	%
Parça	170	47,35
Bütün	186	51,81
Sucuk, sosis, salam vb	1	0,28
Sakatat	2	0,56
Toplam	359	100,00

3.2.8. Kanatlı Eti Satın Alma Sıklığı

Araştırmada kanatlı eti tüketen tüketicilerin %37,61'inin on beş günde bir, %30,64'ünün haftada bir ve ayda bir, %1,11'inin de özel günlerde et satın aldıkları belirlenmiştir.

Çizelge 3.15. Kanatlı eti satın alma sıklığı

	Frekans	%
Haftalık	110	30,64
On beş günde bir	135	37,61
Ayda bir	110	30,64
Özel günlerde	4	1,11
Toplam	359	100,00

Van ili Erciş ilçesinde yapılan bir çalışmada tavuk etini tüketicilerin %42,1'inin haftada bir, %31,4'ünün on beş günde bir, %7,9'unun haftada 2-3 kez, %7,9'unun ayda bir ve %7,1'inin de sadece özel günlerde satın aldığı belirlenmiştir [12].

3.2.9. Kanatlı Eti Tüketim Şekilleri

Tüketicilerin %30,92'si sade et yemeği olarak (ızgara mangal), %29,53'ü pilavlarda, %23,12'si hem sebzeli yemeklerde hem sade et yemeği olarak (ızgara mangal) hem de pilavlarda, %15,32'si sebzeli yemeklerde ve %1,11'i de diğer şekillerde kanatlı eti tüketmektedirler.

Çizelge 3.16. Kanatlı eti tüketim şekilleri

	Frekans	%
Sebzeli yemeklerde	55	15,32
Sade et yemeği olarak (ızgara, mangal)	111	30,92
Pilavlarda	106	29,53
Her üç şekilde	83	23,12
Diğer	4	1,11
Toplam	359	100,00

Tekirdağ ili'nde yapılan bir çalışmada tüketicilerin %84,9'unun tavuk etini sade et yemeği olarak tükettikleri, %15,1'inin yemeklerin içinde tükettikleri belirtilmiştir [10]. Tokat ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada; tüketicilerin büyük çoğunluğu kanatlı etini her şekilde tüketmekte (%59,07) iken, %15,66'sının sade et olarak (ızgara, mangal v.b) tükettiği, %9,61'inin sebzeli yemeklerde ve %7,12'sinin hem sade hem de pilavlarda kanatlı eti tükettiği belirlenmiştir [13].

3.2.10. Kanatlı Eti İçin Fiyat Karşılaştırması

Araştırmada kanatlı eti satın alanların %61,28'i fiyat karşılaştırması yaparken, bunların ortalama gelir 2 026,86 TL ve ortalama hanehalkı genişliği 4,01'dir. Geriye kalan %38,72'lik kısım kanatlı eti satın alırken fiyat karşılaştırması yapmamaktadırlar. Fiyat karşılaştırması yapmayanların ortalama geliri 1 975,86 TL ve ortalama hanehalkı genişliği 3,97 olarak hesaplanmıştır. Kanatlı eti satın alan tüketicilerden fiyat karşılaştırması yapanların ortalama geliri ve hanehalkı genişliği, fiyat karşılaştırması yapmayanların ortalama geliri ve hanehalkı genişliğinden daha yüksektir. Ayrıca tüketicilerden fiyat karşılaştırması yapanların gelir durumu ortalama gelirden yüksek iken fiyat karşılaştırması yapmayanların gelir durumunun ise ortalama gelirden düşük olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 3.17. Kanatlı eti için fiyat karşılaştırması

	Frekans	%	Ortalama gelir TL/ay	Ortalama hanehalkı genişliği
Fiyat karşılaştırması yapan	220	61,28	2 026,86	4,01
Fiyat karşılaştırması yapmayan	139	38,72	1 975,86	3,97
Toplam	359	100,00	2 007,12	3,99

3.2.11. Tüketicilerin Kanatlı Eti Fiyatlarını Değerlendirmesi

Tüketicilerin %80,50'si kanatlı eti fiyatlarını normal bulurken, %13,09'u pahalı bulmuş, %5,57'si fiyatı ucuz karşılamış ve %0,84'ü çok pahalı bulduğunu belirtmiştir. Kanatlı etinin çok pahalı olduğunu düşünenlerin oranının çok düşük değerinde bulunması, yüksek fiyattan satılan kırmızı ete alternatif olarak kanatlı etinin güncelliğini uzun dönemde de koruyacağını göstermektedir.

Çizelge 3.18. Tüketicilerin kanatlı eti fiyatlarını değerlendirme

	Frekans	%
Ucuz	20	5,57
Normal	289	80,50
Pahalı	47	13,09
Çok Pahalı	3	0,84
Toplam	359	100,00

3.2.12. Kanatlı Eti Fiyatlarındaki Olası Bir Artışın Kanatlı Eti Talebine Olan Etkisi

Yapılan araştırmada kanatlı eti fiyatlarındaki olası bir artışın kanatlı eti talebini, tüketicilerin %60,72'si kısmen etkilediğini, %27,58'i hiç etkilemediğini ve %11,70'i tamamen etkilediğini belirtmiştir.

Çizelge 3.19. Kanatlı eti fiyatlarındaki olası bir artışın kanatlı eti talebine olan etkisi

	Frekans	%
Tamamen etkiler	42	11,70
Kısmen etkiler	218	60,72
Etkilemez	99	27,58
Toplam	359	100,00

3.2.13. Ambalajlı Dondurulmuş-İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri Tüketimi

Tüketiciler ambalajlı dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı eti ürünlerinden en çok bütün piliç tüketmektedirler (%51,26). Parça piliç tüketenler %42,90, sucuk tüketenler %5,27, salam tüketenler %1,11 ve diğer tercihi olanlar %1,11 olarak belirlenmiştir. Tüketiciler ambalajlı dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı eti ürünlerinden sosis tüketmemektedirler.

Çizelge 3.20. Ambalajlı dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı et ürünleri tüketimi

	Frekans	%
Bütün piliç	184	51,26
Parça Piliç	154	42,90
Salam	4	1,11
Sucuk	13	3,62
Diğer	4	1,11
Toplam	359	100,00

3.2.14. Tüketicilerin Kanatlı Eti ve Dondurulmuş-İşlenmiş Kanatlı Eti Güvenlik Araçlarına Duyarlılık Düzeyleri

Araştırmada kanatlı eti tüketicilerinin %89,42'si dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı eti ambalaj bilgisine dikkat etmekte, %10,58'i dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı eti ambalaj bilgisine dikkat etmemektedirler.

Çizelge 3.21. Kanatlı eti tüketicilerinin dondurulmuş-ışlenmiş kanatlı eti ambalaj bilgisi dikkat durumu

	Frekans	%
Dikkat edenler	321	89,42
Dikkat etmeyenler	38	10,58
Toplam	359	100,00

Kanatlı eti tüketicileri dondurulmuş-işlenmiş kanatlı etin ambalaj bilgilerinden %77,26'sı son kullanma tarihine, %14,64'ü Tarım Bakanlığı onayına, %4,98'i gıda güvenlik araçlarına ve %3,12'si diğer bilgilere dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Kanatlı etinde hiç dikkat edilmeyen ambalaj bilgisinin ise tabii olunan tebliğ olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 3.22. Dondurulmuş-işlenmiş kanatlı etin ambalajlı olmasında dikkat edilen unsurlar

	Frekans	%
Gıda güvenlik araçlarına	16	4,98
Son kullanma tarihine	248	77,26
Tarım Bakanlığı onayı	47	14,64
Diğer	10	3,12
Toplam	321	100,00

Tokat ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada kanatlı eti tüketicilerinin ambalaj bilgilerinden %50,38'i kanatlı eti ürünlerinin son kullanma tarihine, %24,24'ü kanatlı eti üretim tarihine, %10,98'i gıda güvenlik araçlarına, %10,23'ü Tarım Bakanlığı onayına ve %4,17'si tabii olunan tebliğe dikkat ettikleri belirlenmiştir [13].

Aydın ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada, kanatlı eti tüketicilerinin ambalaj bilgilerinden %69,12'si kanatlı eti ürünlerinin son kullanma tarihine, %16,18'i kanatlı eti gıda güvenlik araçlarına, %11,76'sı üretim tarihine, %2,21'i Tarım ve Köyişleri Bakanlığı onayına dikkat ettikleri belirlenmiştir [14].

Çizelge 3.23. Dondurulmuş-işlenmiş kanatlı eti tüketirken dikkat edilen gıda güvenlik araçları

	Frekans	%
ISO 9001-2000	11	68,75
ISO 22000-HACCP	4	25,00
ISO 14001	1	6,25
Toplam	16	100,00

Yapılan araştırmada kanatlı eti tüketicilerinin dondurulmuş-işlenmiş kanatlı eti tüketirken gıda güvenlik araçlarından %68,75'i ISO 9001-2000'e, %25,00'ü ISO 22000-HACCP'e, %6,25'i ISO 14001'e dikkat etmektedirler. ISO 9001:2000; ISO 9001:1994, ISO 9002:1994 ve ISO 9003:1994 versiyonunun gözden geçirilmiş ve birleştirilmiş şeklidir. İşletmenin verimliliği için sürekli gelişme kavramını ön plana çıkararak pazarda tüketici ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilecek, işletmeye rekabet avantajı sağlayacak konuma getirmek amaçtır. Ayrıca, kaynak yönetimi, ürün veya hizmetin gerçekleştirilmesi süreci, ölçme, analiz etme, sürekli geliştirme, tüketici tatmini kavramları ön plana çıkmıştır [15]. Hazard Analysis Critical Control Point ifadesinin baş harflerinden oluşan ve Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak açıklanabilen HACCP, gıda ürünlerinin güvenliğinde garanti sağlayan sistematik bir işlemdir. Hammaddeden son ürüne kadar bilimsel kontrollerin uygulanmasıyla gıdaların neden olduğu tehlikelerin önlenmesine odaklı bir sistemdir. Bu kavramın içerisinde önceki kontrol sistemlerinden farklı olarak

yalnızca son ürün kontrolü değil, gıda üretiminde hammaddeden başlayarak değişik kritik noktalarda kontrol uygulamaların gereği esas alınmaktadır [16]. 14001 bir performans standardı değil yalnızca Çevre Yönetim Sistemi standartıdır, fakat performans gelişimini sağlayacak uygulamaları içermektedir [17]. 14001 her türlü işletme için uygun olan standarttır ve önemli çevresel etkileri ve daha çok beklenen etkileri kontrol ederek yönetmek için çerçevedir [18].

3.2.15. Kuş Gribinin Kanatlı Eti Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Etkisi

Beyaz Et sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR) tarafından hazırlanan raporda; kanatlı sektörünün 1994 ve 2001 kriz yılları dışında kalan 1990-2007 döneminde gelişmesini oldukça hızlı bir biçimde sürdürdüğü belirtilmiştir. 2005-2007 yıllarında ise bir durgunluk döneminin yaşandığı ve bu 3 yıldaki durgunluğun kuş gribi vakalarının tüketici üzerinde yarattığı stresin sonucu olduğu belirtilmiştir. Bu büyük badirenin üretimde aşırı düşüşler yaşanmadan, 3 yıllık bir yerinde sayma diye vasıflandırılabilir durgunluk ile atlatılmış olması sektör açısından başarılı bir sonuç olarak değerlendirilmiştir [19]. Araştırmada kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketicilerin %52,92'si kanatlı eti tüketim alışkanlıklarının değişmediğini, %47,08'i ise değiştiğini belirtmiştir.

Çizelge 3.24. Kuş gribinin kanatlı eti tüketimine etkisi

Tüketim durumu	Frekans	%
Değişti	169	47,08
Değişmedi	190	52,92
Toplam	359	100,00

Tokat ilinde yapılan bir çalışmada; kuş gribi vakalarından önce, incelenen ailelerin aylık et tüketimi toplamı 9,48 kg iken, kuş gribinden sonra 8,69 kg'a düştüğü saptanmıştır [20].

Aydın ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketicilerin %55,88'inin kanatlı eti tüketim alışkanlıklarının değişmediği, %44,12'sinin ise değiştiği belirlenmiştir [14].

Kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketim alışkanlığının değiştiğini belirten tüketicilerin %60,36'sı balık etine yönelmiş, %28,99'u kırmızı ete yönelmiş ve %10,65'i de diğer olarak belirtmiştir. Herhangi bir nedenle kanatlı eti tüketiminin kısıtlandığı dönemlerde, tüketicilerin ucuz ve sağlıklı olması nedeniyle öncelikli olarak balık etine yöneldiği görülmüştür.

Çizelge 3.25. Kuş gribi sonrası tercih edilen et çeşitleri

	Frekans	%
Kırmızı ete yönelenler	49	28,99
Balık etine yönelenler	102	60,36
Diğer	18	10,65
Toplam	169	100,00

Çizelge 3.26. Kanatlı eti tüketimi ile bazı kriterler arasındaki ilişki

Kriter	Kanatlı Eti	Kanatlı Eti				χ^2	P	DF
		Tüketenler		Tüketmeyenler				
		(n)	%	(n)	%			
Gelir düzeyi	300-1300 TL	123	93,89	8	6,11	3,327	0,189	2
	1301-2300 TL	134	97,10	4	2,90			
	2301 TL +	102	91,89	9	8,11			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Toplam giderleri	250-950	106	93,81	7	6,19	2,816	0,245	2
	951-1650	148	96,73	5	3,27			
	1651-+	105	92,11	9	7,89			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Gıda harcamaları	50-300	161	96,41	6	3,59	2,538	0,281	2
	301-550	133	93,66	9	6,34			
	551-+	65	91,55	6	8,45			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Cinsiyeti	Kadın	172	93,99	11	6,01	0,159	0,690	1
	Erkek	187	94,92	10	5,08			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Medeni durum	Evli	275	94,50	16	5,50	0,002	0,966	1
	Bekâr	84	94,38	5	5,62			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Eşi	Çalışan	149	93,71	10	6,29	0,422	0,516	1
	Çalışmayan	126	95,45	6	4,55			
	Toplam	275	94,50	16	5,50			
Eğitim	Okur-yazar değil	11	91,67	1	8,33	1,074	0,898	4
	Okur-yazar	12	100,00	0	0,00			
	İlköğretim	137	94,48	8	5,52			
	Ortaöğretim	128	94,81	7	5,19			
	Yükseköğretim	71	93,42	5	6,58			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Meslek	İşçi	57	98,28	1	1,72	5,244	0,731	8
	Memur	52	92,86	4	7,14			
	Çiftçi	11	100,00	0	0,00			
	Serbest	36	94,74	2	5,26			
	Emekli	37	90,24	4	9,76			
	Ev hanımı	120	94,49	7	5,51			
	Esnaf	33	91,67	3	8,33			
	İşsiz	3	100,00	0	0,00			
	Diğer	10	100,00	0	0,00			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Yaş	18-30 Yaş	95	96,94	3	3,06	1,715	0,424	2
	31-43 Yaş	134	93,06	10	6,94			
	44-+ Yaş	130	94,20	8	5,80			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			
Hanehalkı sayısı	1-2	49	84,48	9	15,52	13,100	0,001 CC=0,183	2
	3-4	187	96,39	7	3,61			
	5-+	123	96,09	5	3,91			
	Toplam	359	94,47	21	5,53			

Not: Khi-kare testi %5 anlamlılık düzeyine göre incelenmiştir.

Aydın ili kentsel alanda yapılan bir araştırmada kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketim alışkanlığının değiştiğini belirten tüketicilerden %67,11'inin balık etine yöneldiği, %32,89'unun kırmızı ete yöneldiği belirlenmiştir [14].

3.2.16. Kanatlı Eti Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi

Yapılan Khi-kare testinde kanatlı et tüketimi ile hanehalkı sayısı arasında istatistiksel olarak analiz 0,001 düzeyinde anlamlı bulunmuştur. Bağımlılık katsayısı (CC) 0,183'dür. Kanatlı eti tüketimi ile hanehalkı sayısı arasında doğrusal bir ilişki olduğu söylenebilir. Hanehalkı sayısı arttıkça kanatlı eti tüketimi de artmaktadır.

Yaş, gelir düzeyi, toplam giderler, gıda harcamaları, cinsiyet, medeni durum, eşin çalışma durumu, eğitim, meslek gibi değişkenlerle kanatlı eti tüketimi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilememiştir (Çizelge 3.26).

4. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmayla; tüketicilerin kanatlı eti ve et ürünleri tüketim tercihleri, et tüketim şekilleri ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışmaya katılan tüketicilerin %94,47'si kanatlı eti tüketmekte iken, %5,53'ü çeşitli nedenlerle kanatlı eti tüketmemektedir. Kanatlı eti tüketenlerin gelir seviyesi ortalama 2 007,12 TL iken, değişik nedenlerle kanatlı eti tüketemeyenlerin gelir seviyesi ortalama 2 359,52 TL'dir. Amasya ili merkez ilçedeki hanehalkı kişi başına tüketilen tavuk eti miktarı 5,18 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Aylık kişi başı kanatlı eti tüketim miktarı sırasıyla I. Grup 0,38 kg/ay, II. Grup 0,42 kg/ay, III. Grup 0,50 kg/ay'dır. Bu miktar Türkiye ortalamasından (16,04 kg/yıl) oldukça düşüktür.

Tüketicilerin %61,91'i sağlık, %28,57'si kanatlı eti sevmediğinden ve %9,52'si vejetaryen olmaları nedeni ile kanatlı eti tüketmemektedirler. Sağlık nedeniyle düzenli kanatlı eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %3,42, kanatlı eti sevmediğinden düzenli kanatlı eti tüketemeyenlerin tüm tüketiciler içerisindeki oranı %1,58 ve vejetaryen olanların tüm tüketiciler içerisindeki oranı %0,53'lük bir paya sahiptir.

Tüketicilerden %84,68'i sağlıkları için yeterli miktarda kanatlı eti tüketirken, %15,32'si yetersiz kanatlı eti tüketmektedirler. Sağlıkları için yeterli miktarda kanatlı eti tüketemediğini düşünen tüketicilerin %54,55'i gelir yetersizliğini gerekçe göstermiştir. Bunu %25,45'le önemsememe, %16,36 ile ailede kanatlı etini sevmeyen birey bulunması ve %3,64 ile sağlık sorunları izlemektedir.

Tüketiciler kanatlı eti tüketim miktarını arttıran araç olarak; %33,98'i gelir düzeyinin artmasını, %28,13'ü mevsimi, %25,35'i indirim günlerini, %10,87'si arkadaş, komşu, misafir gibi sosyal çevreyi ve %1,67'si reklamları neden olarak belirtmiştir.

Tüketicilerin kanatlı eti tercih nedenleri içinde birinci sırada %30,64'ü kanatlı etini ucuz olması sebebiyle tercih etmektedirler ki kanatlı eti kırmızı ete oranla çok daha ucuzdur. %29,25'i lezzetli olması, %24,79'u sağlık, %11,42'si alışkanlık, %3,62'si kolay temin edilmesinden ve %0,28'i de diğer nedenlerden dolayı tercih etmektedirler.

Tüketiciler kanatlı eti özellikle %57,38'i yazın, %21,17'si kışın, %13,37'si ilkbahar ve %8,08'i sonbahar mevsiminde satın almaktadır. Tüketiciler kanatlı eti %50,70'i marketler-süpermarketlerden, %48,47'si tavuk marketlerden temin ederken, %0,83'ü ise kanatlı hayvanını canlı alıp kesmektedirler.

Tüketicilerin kanatlı eti satın alma yeri tercihlerine göre en çok tazelik ve kaliteye (%55,99) önem verdikleri anlaşılmıştır. Alışkanlık (%15,88), hijyen (%10,31), ucuzluk (%8,91), alışveriş noktasının yakın mesafede bulunması (%8,35) ve diğer nedenler (%0,56) tüketicilerin tercih nedenleri arasındadır.

Tüketiciler kanatlı etinden en çok tavuk etini (%99,16) tercih etmektedirler. Kanatlı etinin içinde tavuk tüketiminin fazla olması diğerlerine oranla üretiminin ve lezzetinin çok, ulaşımının kolay olmasından kaynaklanmaktadır. Tüketilen diğer kanatlı eti çeşitleri hindi (%0,84) etidir. Araştırmaya katılan tüketiciler içersinde devekuşu, ördek, kaz ve diğer kanatlı eti tüketimine rastlanmamıştır.

Tüketicilerin %51,81'i kanatlı etini bütün olarak satın almakta, %47,35'i parça, %0,56'sı sakatat ve %0,28'i de sucuk, sosis, salam vb olarak tüketmektedir ve tüketicilerin %37,61'inin on beş günde bir, %30,64'ünün haftada bir ve ayda bir, %1,11'inin de özel günlerde kanatlı eti satın aldıkları belirlenmiştir.

Kanatlı eti satın alanların %61,28'si fiyat karşılaştırması yaparken %38,72'si fiyat karşılaştırması yapmamaktadır. Tüketicilerin %80,50'si kanatlı eti fiyatlarını normal bulurken, %13,09'u pahalı bulmuş, %5,57'si fiyatı ucuz karşılamış ve %0,84'ü de çok pahalı bulmuştur. Kanatlı etinin çok pahalı olduğunu düşünenlerin oranının çok düşük değerinde bulunması, yüksek fiyattan satılan kırmızı ete alternatif olarak kanatlı etinin güncelliğini uzun dönemde de koruyacağını göstermektedir.

Kanatlı eti fiyatlarındaki olası bir artışın kanatlı eti talebini etkileyip etkilemediği sorulduğunda; tüketicilerin %60,72'si kısmen etkilediğini, %27,58'i hiç etkilemediğini ve %11,70'i tamamen etkilediğini belirtmiştir.

Tüketiciler ambalajlı dondurulmuş-işlenmiş kanatlı eti ürünlerinden en çok bütün piliç tüketmektedirler (%51,26). Parça piliç tüketenler %42,90, sucuk tüketenler %5,27, salam tüketenler %1,11 ve diğer tercihi olanlar %1,11 olarak belirlenmiştir. Tüketiciler ambalajlı dondurulmuş-işlenmiş kanatlı eti ürünlerinden sosis tüketmemektedirler.

Kanatlı eti tüketicilerinin %89,42'si satın alırken ambalaja dikkat etmekte, %10,58'i ambalaja dikkat etmemektedirler. Ambalaj bilgilerinden ise %77,26'sı kanatlı eti ürünlerinin son kullanma tarihine, %14,64'ü Tarım Bakanlığı onayına, %4,98'i gıda güvenlik araçlarına ve %3,12'si diğer bilgilere dikkat etmektedirler.

Tüketicilere kuş gribinin kanatlı eti tüketimine etkileri sorulmuştur ve tüketicilerin %52,92'si kanatlı eti tüketim alışkanlıklarının değişmediğini, %47,08'i ise değiştiğini belirtmiştir. Kuş gribinin ortaya çıkmasıyla kanatlı eti tüketim alışkanlığının değiştiğini belirten tüketicilerden %60,36'sı balık etine yönelmiş, %28,99'u kırmızı ete yönelmiş ve %10,65'i de diğer olarak belirtmiştir. Herhangi bir nedenle kanatlı eti tüketiminin kısıtlandığı dönemlerde, tüketicilerin ucuz ve sağlıklı olması nedeniyle öncelikli olarak balık etine yöneldiği görülmüştür.

Sonuç olarak, hayvansal ürünlerin tüketiminin artırılmasında sağlıklı beslenme yönünde toplumun bilinçlendirilmesi çalışmaları önem taşımaktadır. Beslenme fiziksel olarak doyumun yanı sıra, yaşam için gerekli olan besin maddelerinin dengeli tüketilmesini kapsar. Toplumların beslenmesinde hayvancılık sektörünün önemli ve sürekli bir görevi bulunmaktadır. Hayvancılık sektörleri içerisinde kanatlı hayvan sektöründeki yetiştirme ve besleme modelleri, insanların beslenmesine yönelik en sağlıklı çözümü en kısa sürede üretme çabası içerisinde bulunmaktadır. Bunun yanında, tüketicilerin değişen istekleri ve artan rekabet koşulları, bu ürünlerin üretim aşamasında söz konusu kriterlerin yerine getirilmesini zorunlu kılmaktadır. İnsan beslenmesinde tartışılmaz bir yeri olan hayvansal ürünleri tüketen tüketicilerin satın alma tercihlerinin bilinerek ona göre yetiştirme, besleme ve pazarlama modellerinin saptanması son derece önem taşımaktadır.

Kaynaklar

- [1] Korkmaz, M., Tüketicilerin Tüketim Davranışları ve Tüketim Tercihlerine Etki Eden Faktörler: Afyonkarahisar Örneği, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2006), Ankara.
- [2] Cankurt, M., Miran, B. ve Şahin, A., Sığır Eti Tercihlerini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: İzmir İli Örneği, Hayvansal Üretim Dergisi, 51(2) (2010), 16-23.
- [3] Huyghebaert, G., Replacement of Antibiotics in Poultry, Eastern Nutrition Conference, 8-9 May, (2003), 55-78.
- [4] Civaner, E., Ç., Kanatlı Etlere, T.C. Başbakanlık, Dış Ticaret Müsteşarlığı, İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi (İGEME) (2007).
- [5] Anonim, 2011 Yılı Sektör Değerlendirme Raporu <http://www.ebk.gov.tr/istatistikler-icerik268-1.htm>. Erişim Tarihi: 18.11.2012.
- [6] Newbold, P., Statistics for Business and Economics. New Jersey: Prentice Hall, (1995).
- [7] Düzgüneş, O., Kesici, T. ve Gürbüz, F., İstatistik Metodları I, A.Ü. Ziraat F. Yay., 861, Ders Kitabı: 229, (1983), Ankara.
- [8] Işıklar, N., Kırıkkale İli Kentsel Alanında Tüketicilerin Tavuk Ürünleri Tüketim Düzeyleri ve Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2010), Antalya
- [9] Baysal, A., Sosyal Eşitsizliklerin Beslenmeye Etkisi, CÜ Tıp Fak Dergisi, 25 Ekim 2005, Biyologlar Derneği, Tam Metinler Kitabı, (2003), 66-72, Ankara.
- [10] Gaytancıoğlu, S., Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Eti Tüketim Düzeyinin İncelenmesi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (1999), Tekirdağ.
- [11] Ceylan, M., Van İli Kentsel ve Kırsal Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimleri, Yüzüncüyıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2006), Van.
- [12] Yalçınkaya, O., Van İli Erçiş İlçesinde Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı, YYÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (1999), Van.
- [13] Karakaş, G., Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma, GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi (2010), Tokat.
- [14] Ulaş, B., Aydın İli Kentsel Alanda Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Tüketicilerinin Kararları İle Bunları Etkileyen Faktörler, GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi (2011), Tokat.
- [15] Gündüz, M., Tarımda; Güvenli, Kaliteli, Çevreye Duyarlı, Sosyal Sorumluluk Taşıyan Küresel Adil Ticarete Doğru, İGEME'den Bakış, Tarım ve Gıda Özel Sayısı, 6 Ocak-Nisan, Sayı:20 (2002), s. 56-63, Ankara.
- [16] Dölekoğlu, Ö. C., Gıdalarda Kalite Güvenlik Sistemleri, TEAE Bakış, Sayı:3, Nüsha 2, ISSN 1303-8346 (2003), Ankara.

- [17] Yüksel, H., Rekabet Avantajı Kazanmada ISO 14000 Çevre Yönetim Standartlarının Rolü, Kalder Forum Dergisi, Sayı: 2 (2001).
- [18] Erginel, N., ISO 14001 neler kazandırıyor? dünyada çevre yönetim sistemleri uygulayan kuruluşların kazanımları neler?, KALDER Forum, Temmuz-Ağustos-Eylül (2001), İstanbul.
- [19] BESD-BİR, Beyaz Et Sanayicileri Derneği, Kanatlı Sektörü Özet Raporu (2007).
- [20] Sayılı, M., Kuş Gribinin Tüketicilerin Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıklarına Etkisi (Tokat İli Örneği), GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi, 23 (2) (2006), 25-31.