



## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

Veysi ACIBUCA<sup>1\*</sup> Aybüke KAYA<sup>2</sup>

### ÖZ

Bu çalışma yemek kültürü bakımından kırmızı et tüketiminin yoğun olduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Mardin ili, Artuklu ilçesinde, kentsel alanlarda yaşayan tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve tüketim miktarlarına etki eden faktörlerin tespit edilmesi amacıyla yapılmıştır. Araştırmada, ana kitle oranlarına dayalı basit tesadüfi olasılık örnekleme yöntemi kullanılmış olup toplam 421 tüketiciyle anket yapılmıştır. Tüketicilerin kırmızı et tüketimi ile bazı sosyo-demografik özellikleri arasındaki ilişkinin tespit edilebilmesi için Ki-Kare testi kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlarda araştırma bölgesindeki hane halklarının aylık ortalama kırmızı et tüketimi 4.69±2.73 kg olarak, yıllık kişi başı kırmızı et tüketimi 12.9±7.47 kg olarak tespit edilmiştir. Hane halkının kırmızı et tüketimi ile gelir, ailedeki birey sayısı ve kuyruk yağı tüketimi arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin %92.2'si Türkiye'de kırmızı et fiyatlarının yüksek olduğunu düşünmektedir. Sonuç olarak et fiyatlarının yükselmesine neden olan başta yem piyasalarındaki istikrarsızlıklar olmak üzere hayvancılık sektöründeki sorunlara bütüncül bir yaklaşımla çözüm aranması gerektiği belirtilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kırmızı et, tüketim, tercih, alışkanlık, Mardin

## Red Meat Preference and Habits of Consumers in Artuklu District of Mardin Province

### ABSTRACT

The aim of this study was to determine the factors influencing red meat consumption and quantity among urban consumers in Mardin province, where red meat consumption is high in terms of food culture. A total of 421 consumers were surveyed using simple random probability sampling method. Chi-square analysis was used to determine the relationship between consumers' red meat consumption and several socio-demographic characteristics. According to the results, the average monthly consumption of red meat by households in the study area was 4.69 ± 2.73 kg, and the annual per capita consumption of red meat was 12.9 ± 7.47 kg. It was found that there was a significant relationship between household red meat consumption and income, number of persons in the family, age of consumers, consumption of tail lard and age. 92.2% of consumers are of the opinion that the prices of red meat in Turkey are expensive. As a result, it was stated that a holistic approach should be sought to solve the problems in the livestock sector, particularly the instability of the feed markets, which is causing the increase in meat prices.

**Keywords:** Red meat, consumption, preference, habit, Mardin

Orchid ID(Yazar sıralamasına göre)

0000-0002-8478-7300, 0000-0002-6866-1951

Yayın Kuruluna Geliş Tarihi: 17.08.2023

Kabul Tarihi: 31.10.2023

<sup>1</sup> Mardin Artuklu Üniversitesi, Kızıltepe Meslek Yüksekokulu, Mardin

<sup>2</sup> Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü

\*E-posta: veysiaticibuca@artuklu.edu.tr

# Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

## Giriş

Gıda tüketimi insanların temel ihtiyaçlarının ilk basamağında yer almakta olup (Maslow, 1943) gıdaların bulunabilirliği kadar yeterli derecede tüketilmesi de son derece önemlidir. İnsan beslenmesinde protein ihtiyacının karşılanmasında hayvansal ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her bir kilogramı için günde 1 gr protein tüketmesi ve tükettiği proteinin %40-50'sinin hayvansal kökenli olması gerekmektedir (Karlı ve ark., 2017; Anonim, 2020). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) verilerine göre Dünya'da kişi başına günlük ortalama protein tüketimi 82 gr olup bunun 32 gramı (%39) hayvansal kaynaklı proteinlerden oluşmaktadır (Anonim, 2023). Hayvansal kaynaklı protein tüketiminde en yüksek oran ABD (%64) ve AB (%58) ülkelerinde olup en düşük oran ise Afrika ülkelerinde (%23) tespit edilmiştir. Türkiye'de ise günlük tüketilen protein miktarı 101 gr olup %36'sı hayvansal kaynaklıdır (Anonim, 2022). Dünya genelinde kırmızı et tüketiminde, ülkelerin gelişmişlik düzeyi ve kişi başına et tüketimi ile bölgesel tüketim alışkanlıkları önemli bir ölçüt olarak kabul edilmektedir (Morrison ve ark., 2003). Et ve et ürünleri yüksek ve kaliteli protein kaynakları olup tüketim açısından dünyadaki önemli gıda gruplarından bir tanesidir (Delgado, 2003; McAfee ve ark., 2010). Diğer et çeşitleri ile karşılaştırıldığında kırmızı etin yüksek üretim maliyeti ve dolayısıyla daha yüksek satış fiyatına sahip olduğu bilinmektedir. Nüfus ve nüfusun yapısı, gelir miktarı, yaşam standartları, beslenme şekli, dini inanç, hayvan refahı ile ilgili endişeler, ikame ürün fiyatları ile zevk ve tercihler kırmızı et talebine etki eden faktörler arasındadır (Saygın ve Demirbaş, 2018; OECD, 2020). OECD'nin 2021 yılı verilerine göre dünyada yıllık kişi başı sığır eti tüketim ortalaması 6.4 kg, domuz eti 10.8 kg ve koyun eti 1.8 kg'dır. Kişi başı sığır eti tüketiminde birinci sırada Arjantin (36.9 kg), koyun eti tüketiminde ise Kazakistan (8.3 kg) yer almaktadır (OECD, 2022). Türkiye'de yıllık kişi başı sığır eti tüketimi 9.8 kg, koyun eti tüketimi ise 4.2 kg'dır. Türkiye, dünya genelinde sığır eti

tüketiminde on sekizinci sırada, koyun eti tüketiminde ise beşinci sırada yer almaktadır (OECD, 2022). Yine OECD verilerine göre hayvansal ürün fiyatlarının nispeten düşük ve sosyo-ekonomik yapısı gelişmiş olan ülkelerde kırmızı et tüketiminin daha yüksek miktarda olduğu görülmektedir.

FAO verilerine göre 2020 yılı dünya sığır eti üretimi 67.9 milyon ton, koyun/keçi eti üretimi ise 16.1 milyon ton olup sığır eti üretiminde birinci sırada ABD (12.3 milyon ton), koyun/keçi eti üretiminde ise Çin (5.1 milyon ton) yer almaktadır (FAO, 2020). TÜİK verilerine göre Türkiye'nin 2022 yılı sığır eti üretimi 1.57 milyon ton, koyun eti üretimi 489 bin ton ve keçi eti üretimi ise 115 bin ton olarak gerçekleşmiştir (TÜİK, 2022).

Kırmızı et tüketimine etki eden faktörlerden birisi de yemek kültürü ve alışkanlıklarıdır. Bu bakımdan kırmızı et tüketiminin bölgelere göre farklılık gösterdiği (Ekinci, 2018) göz önüne alındığında yemek kültürünün önemli bir kısmının ete dayalı olduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki illerde kırmızı et tüketimini etkileyen faktörlerin incelenmesi önem arz etmektedir. Bu çalışmada Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Mardin ilinde kırmızı et tüketimi ve tüketime etki eden faktörler araştırılmıştır. Mardin ilinde 2021 yılı verilerine göre 1.120.000 küçükbaş ve 101.000 kayıtlı büyükbaş hayvan bulunmaktadır (TÜİK, 2021). Türkiye'de hane halklarının kırmızı et tüketimine ilişkin birçok çalışma yapılmış olup bunlardan bazıları aşağıda sunulmuştur. Akçay ve Vatansever (2013) Kocaeli ilinde tüketicilerin kırmızı et tercihi ve tüketimde etkili olan faktörleri araştırdıkları çalışmada kırmızı et tüketimi ile gelir, cinsiyet, toplam harcamalar ve gıda harcamaları arasında anlamlı ilişki bulunduğunu belirtmişlerdir. Yaylak ve ark., (2010), İzmir ili Ödemiş ilçesinde tüketicilerin sığır, koyun ve keçi eti tüketimlerine etki eden faktörler ile eğitim ve gelir düzeylerine göre kırmızı et tüketim davranışlarını araştırmıştır. Uzundumlu ve ark., (2011) İstanbul ili Küçükçekmece İlçesinde yaptıkları araştırmada bireylerin beyaz ve kırmızı et tüketimine etkili olan demografik faktörleri araştırmış ve regresyon analizi neticesinde hanelerin geliri arttıkça hem kırmızı hem de beyaz et

# Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

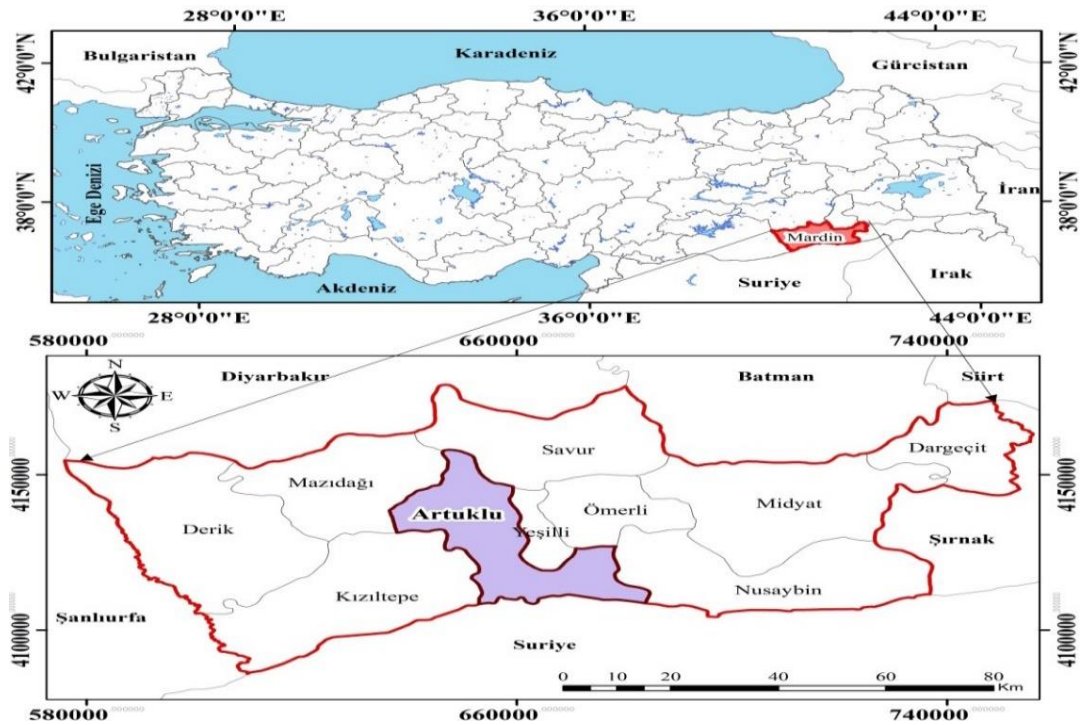
tüketimlerinin arttığı ayrıca kadınların erkeklere göre et tüketiminde daha etkili olduğunu belirlemiştir. Elazığ ili merkezinde hane halklarının kırmızı et tüketim alışkanlıklarının incelendiği çalışmada sığır eti tüketiminin en çok tercih edilen et türü olduğu ve tüketicilerin en fazla kasapları tercih ettiği belirlenmiştir (Şeker ve ark., 2011). Erzincan ilinde yapılan çalışmada tüketicilerin kırmızı et tüketim davranışları ile ithal ete bakış açılarını incelenmiş, kırmızı et tüketme sıklığı üzerinde aylık gelir istatistiki olarak önemli etkiye sahipken, tüketicilerin yaşadığı yer önemsiz bulunmuştur (Özyürek ve ark., 2019).

Bu araştırma Mardin ilinin merkez ilçesi olan Artuklu 'da yapılmış olup Mardin ilinde daha önce benzer çalışma yapılmamıştır. Araştırma tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve tüketim miktarına etki eden faktörlerin belirlenmesi yoluyla kırmızı et tüketimiyle ilgili yapılacak çalışmalara ve tüketim miktarını arttırmaya/belirlemeye yönelik projelere

yardımcı olması ve konu ile ilgili literatüre katkı sağlaması hedeflenmektedir.

## Materyal ve Yöntem

Araştırmanın ana materyalini Mardin ili Artuklu ilçesinde kentsel alanlarda yaşayan tüketiciler ile yüz yüze yapılan anket çalışmasından elde edilen veriler oluşturmaktadır. Anketler 2019 yılı Ocak-Mayıs ayları arasında yapılmış olup iki bölüm ve toplam yirmi yedi sorudan oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özellikleri ile ilgili sorular, ikinci bölümde ise kırmızı et tüketimine ilişkin bilgiler bulunmaktadır. Araştırmada tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve sağlık endişelerine ilişkin düşünceleri 3'lü likert ölçek kullanılarak ölçülmüştür. Kullanılan ölçeğin kabul edilebilirliği ve güvenilirliği Cronbachs' Alpha katsayısı ile test edilmiş yapılan analiz neticesinde Cronbachs' Alpha 0.737 olarak tespit edilerek ölçeğin güvenilir olduğu belirlenmiştir.



Şekil 1. Araştırmanın yapıldığı ilçenin lokasyon haritası (Kaynak: ArcGIS Çizim)

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercihi ve Alışkanlıkları

Araştırmanın örnek hacminin belirlenmesinde tüketicilere yönelik çalışmalarda sıkça kullanılan ana kitle oranlarına dayalı basit tesadüfi olasılık örnekleme yöntemi kullanılmış olup aşağıdaki yöntemle hesaplama yapılmıştır (Collins, 1986). Örnek hacminin belirlenmesinde araştırma bölgesindeki tüketicilerin kırmızı et tüketme olasılıkları 0.5 alınarak örnek hacmi aşağıdaki formülle hesaplanmıştır.

$$n = z^2 \left( \frac{p \cdot q}{d^2} \right) \quad (1)$$

n: Örnek hacmi

z: 1,96 (%95 güven düzeyine karşılık gelen standart z değeri)

p: İlgili özelliğe sahip olanların varsayılan oranı (Çalışmada kırmızı et tüketenlerin varsayılan oranı olarak ele alınmış olup maksimum örnek hacmi için 0.5 olarak alınmıştır)

q: (1-p) İlgili özelliğe sahip olmayan ana kitle oranı

d: Kabul edilen hata tolerans düzeyi ( $\pm\%5$  olarak kabul edilmiştir)

$$n = 1,96^2 \left( \frac{0,50 \cdot 0,50}{0,05^2} \right) = 384$$

olarak hesaplanmış olup veri analiz aşamasında herhangi bir sorunla karşılaşılması için toplam 445 kişi ile anket yapılmıştır. Ancak veri girişi ve analiz aşamasında eksik ve/veya hatalı olduğu tespit edilen 24 anket iptal edilerek 421 anket değerlendirilmeye alınmıştır. Anketler, Artuklu ilçesinin merkez mahallelerinde rasgele seçilen 18 yaşından büyük bireylere gönüllülük esasına göre uygulanmıştır.

Anket çalışması neticesinde elde edilen veriler SPSS paket programına yüklenerek tüketicilerle ilgili tanımlayıcı analizler yapılmış, değişkenler arasındaki ilişkinin belirlenmesinde ise Ki- Kare analizi uygulanmıştır. Ki-kare testi iki ya da daha fazla grup arasında fark olup olmadığı test etmek için kullanılmakta olup temel amaç gözlenen ve beklenen frekanslar arasındaki farkın anlamlı olup olmadığını tespit edilmesidir.

### Bulgular ve Tartışma

Ankete katılanların %31.8'i kadın, %68.2'si ise erkek olup %60.8'ini ise 41 yaş ve altındaki bireyler oluşturmaktadır. Evli bireylerin oranı %76.7 ve ortalama hane halkı büyüklüğü  $4.7 \pm 1.97$  kişi olarak tespit edilmiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Katılımcıların bazı demografik özellikleri

		N	%
Cinsiyet	Kadın	134	31.8
	Erkek	287	68.2
Yaş	18-25	39	9.3
	26-33	100	23.8
	34-41	117	27.7
	42-49	78	18.5
	50-57	44	10.5
	58 ve üzeri	43	10.2
Medeni durum	Evli	323	76.7
	Bekâr	98	23.3
Eğitim	İlkokul	65	15.4
	Ortaokul	59	14.1
	Lise	120	28.5
	Ön lisans	72	17.1
Hane halkı sayısı	Lisans ve üstü	105	24.9
	3 kişiden az	52	12.4
	3-6 kişi	294	69.8
Çalışan sayısı	6 kişiden fazla	75	17.8
	1 kişi	252	59.9
	2 kişi	140	33.3
	2<	29	6.8

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

Karakaya ve İnci (2014)'nin Bingöl ilinde yaptıkları benzer çalışmada da ortalama hane halkı büyüklüğü 5.05 kişi olarak belirlenmiştir. Ankete katılanların %30.2'si kamu çalışanı, %17.3'ü özel sektör çalışanı, %16.4'ü esnaf, %12.6'sı ev hanımı, %12.1'i işsiz, %9.0'u emekli ve %2.4'ü diğer (öğrenci vb.) olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların %58.0'si lise ve altı eğitim seviyesine sahipken %42.0'si ön lisans ve üstü eğitim seviyesine sahip olduğunu ifade etmiştir. Ankete katılan bireylerin gelir grupları açısından birbirine yakın oldukları belirlenmiştir. Buna göre birinci gruptakilerin (aylık geliri 2500 TL ve altı) oranı %34.2, ikinci gruptakiler (aylık geliri 2501-5000 TL) %31.1 ve üçüncü gruptakiler (aylık geliri 5001 TL ve üstü) %34.7 olarak bulunmuştur. Ankete katılanların %6.7'si kırmızı eti her gün tükettiğini ifade ederken, %42.3'ü haftada 1-3 defa, %14.5'i haftada 4-5 defa, %5.0'i ayda bir defa %29.4'ü ayda 2-4 defa ve %2.1'i ise yılda birkaç defa kırmızı et tükettiğini belirtmiştir. Ki-kare analizi neticesinde kırmızı et tüketme sıklığı ile gelir durumu arasında anlamlı ilişki olduğu ( $\chi^2_{(0,05;8)}=15.51$ ;  $\chi^2=114.46$  ve  $p=0.000$ ) belirlenmiştir. Bu durum tüketicilerin gelir durumunun kırmızı et tüketim sıklığı üzerinde etkili olduğunu göstermektedir.

İncelenen hane halklarında aylık ortalama kırmızı et tüketimi  $4.69 \pm 2.73$  kg olarak, yıllık kişi başı kırmızı et tüketimi ise  $12.9 \pm 7.47$  kg olarak tespit edilmiştir. Yüzbaşıoğlu ve ark., (2018)'nin Sivas ilinde yaptıkları çalışmada tüketicilerin aylık kırmızı et tüketimi ortalaması kentsel alanlarda 2.54 kg, kırsal alanlarda 3.06 kg olarak bulunmuştur. Lorcu ve Bolat (2012) ise Edirne ilinde yaptıkları çalışmada hane halkı aylık ortalama kırmızı et tüketim miktarını 2.27 kg olarak bildirmiştir. Anket yapılan tüketicilerin %53.9'u önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinin azaldığını, %42.8'i değişmediğini ve %3.3'ü arttığını ifade etmiştir. Tunaz ve ark., (2022)'nin Mersin ilinde yaptığı çalışmada tüketicilerin %53.0'ünün önceki yıla göre kırmızı et tüketiminin değişmediği, %39.0'unun ise tüketim miktarının azaldığı belirlenmiştir. Tüketicilerin %32.1'i sadece dana eti, %28.5'i sadece kuzu eti tükettiğini belirtirken %39.4'ü

ise hem dana eti hem kuzu eti tükettiğini ifade etmiştir. Tüketicilerin birden fazla et türü tercih etmelerinin en önemli nedeninin yemek kültürü ile ilişkili olduğu tahmin edilmektedir. Zira araştırma alanında tüketilen yöresel yemeklerin önemli bir kısmı küçükbaş hayvan etinden yapılırken kıyma ve kuşbaşı gibi kemiksiz et tüketiminin ise dana etinden yapıldığı gözlemlenmiştir. Düşük gelir grubundakilerin %39.6'sı sadece dana eti, %33.3'ü sadece kuzu eti ve %27.1'i hem dana eti hem kuzu eti tüketirken bu oran orta gelir grubundakilerde sırasıyla %29.8, %26.7 ve %43.5, üst gelir grubundakilerde ise %26.7, %25.3 ve %48.0 olarak tespit edilmiştir. Gelir durumu ile hane halklarının kırmızı et tercihi arasında anlamlı ilişki olmadığı ( $\chi^2_{(0,05;5)}=11.07$ ;  $\chi^2=2.56$  ve  $p=0.277$ ) belirlenmiştir. Kadınların %30.6'sı sadece dana eti, %35.1'i sadece kuzu eti ve %34.3'ü hem dana eti hem kuzu eti tüketirken, bu oran erkeklerde sırasıyla %32.7, %25.4 ve %41.9 olarak tespit edilmiştir. Ki-kare analizi neticesinde cinsiyet ve kırmızı et tercihi arasında da istatistiksel olarak anlamlı ilişki bulunmadığı ( $\chi^2_{(0,05;4)}=9.49$ ;  $\chi^2=5.34$  ve  $p=0.254$ ) belirlenmiştir. Anket yapılan tüketicilerin %47.7'si "kırmızı et satın alırken neye dikkat edersiniz" sorusuna satın alınan yerin hijyenik ve güvenilir olması cevabını verirken, %17.1'i etin taze olması, %11.1'i etin ucuz olması, %4.8'i yağsız olması ve %19.5'i hem satın alınan yerin hijyeni hem de etin taze olması cevabını vermiştir. Dolayısıyla araştırma bölgesindeki tüketiciler açısından kırmızı et satın alırken satın alınan yer ve etin tazeliğinin en önemli hususlar olduğu ifade edilebilir. Kırmızı etin satın alındığı yerler ile ilgili soruya ise katılımcıların %72.4'ü kasaptan, %17.6'sı marketlerden ve %10.0'u ise fark etmez cevabını vermiştir. Tüketicilerin %4.5'i yağlı, %39.0'u orta yağlı, %45.4'ü az yağlı ve %11.1'i tam yağsız et tercih ettiğini belirtmiştir (Çizelge 2). Gelir durumu ile tüketicilerin kırmızı et satın alma yerleri arasında 0.05 ( $p=0.026$ ) düzeyinde anlamlı farklılık olduğu tespit edilmiştir. Denli ve ark., (2016)'nin Şırnak ilinde yaptıkları çalışmada da tüketicilerin en fazla kasaplardan alışveriş yaptığı bildirilmiştir.

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıkları

Çizelge 2. Tüketicilerin kırmızı et satın alma yeri ve yağ oranı tercihleri (%)

Gelir düzeyi	Kırmızı et satın alınan yer**			Yağ oranı			
	Kasap	Market	Fark etmez	Yağlı	Orta yağlı	Az yağlı	Tam yağsız
2500 ₺ altı	73.6	15.3	11.1	5.6	40.3	38.9	15.2
2500-5000 ₺	74.0	13.0	13.0	7.6	40.5	43.5	8.4
5000 ₺ üstü	69.8	24.0	6.2	0.7	36.3	53.4	9.6
Ortalama	<b>72.4</b>	<b>17.6</b>	<b>10.0</b>	<b>4.5</b>	<b>39.0</b>	<b>45.4</b>	<b>11.1</b>

\*\*p<0.05

Başta Güneydoğu Anadolu Bölgesi olmak üzere Türkiye'nin tüm bölgelerinde gerek lezzet gerekse yağ kaynağı olarak kullanılan kuyruk yağı tüketimine ilişkin soruya katılımcıların %59.6'sı evet cevabını verirken %40.4'ü ise kuyruk yağı tüketmediklerini ifade etmiştir. Kuyruk yağı tüketen kadınların oranı %39.1, erkeklerin oranı ise %70.0 olarak tespit edilmiştir. Düşük gelir grubundakilerin %55.6'sı, orta gelir grubundakilerin %64.9'u ve üst gelir grubundakilerin %58.9'u kuyruk yağı tükettiğini ifade etmiş olup gelir durumu ile kuyruk yağı tüketimi arasında anlamlı farklılık olmadığı ( $\chi^2_{(0.05;4)}=9.49$ ;  $\chi^2=2.53$  ve  $p=0.283$ ) ancak cinsiyet ve kuyruk yağı tüketimi arasında ( $\chi^2_{(0.05;3)}=7.81$ ;  $\chi^2=19.85$  ve  $p=0.000$ ) anlamlı farklılık olduğu belirlenmiştir. Araştırmaya katılan tüketicilerin %34.2'si kuyruk yağı tüketiminin sağlık açısından zararlı olduğunu ifade etmiş olup bu oran kadınlarda %50.7, erkeklerde ise %26.4 olarak saptanmıştır. Kuyruk yağının zararlı olduğunu düşünenlerin oranı sadece dana eti tüketen bireylerde (%36.5), sadece kuzu eti tüketen kişilere göre (%28.3) daha yüksek olduğu bulunmuş ve kuyruk yağı tüketimiyle kırmızı et tercihi arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki gözlenmemiştir ( $p>0.05$ ). İncelenen hane halklarının %2.9'u kırmızı et alırken sadece kıyma şeklinde aldığını, %7.4'ü sadece kuşbaşı, %10.9'u sadece kemikli olarak, %16.9'u kıyma ve kemikli, %10.9'u kuşbaşı ve kemikli

şeklinde, %51.8'i ise kıyma, kuşbaşı ve kemikli olarak tükettiklerini ifade etmiştir.

Araştırmanın son bölümünde tüketicilerin kırmızı et fiyatları ve tüketimi ile kırmızı et tüketiminin sağlık algılarına ilişkin düşüncelerini tespit etmek amacıyla 3'lü likert ölçek (katılıyorum, kararsızım, katılmıyorum) kullanılarak bazı sorulara cevap vermeleri istenmiştir. Buna göre Araştırma alanında kırmızı et fiyatlarının yüksek olduğunu düşünenlerin oranı %92.2 olarak tespit edilmiştir. Türkiye'de kırmızı et fiyatlarındaki dalgalanma ve yukarı yönlü seyrin temel nedenleri arasında üretim yetersizliği, piyasalarda görülen spekülasyon ve pazarlama kanallarındaki kar maksimizasyonu davranışları (Saçlı, 2020) ile başta yem fiyatları olmak üzere girdi fiyatlarındaki artışlar olarak bildirilmiştir (Fidan ve Bayramoğlu, 2019). "Kırmızı et fiyatlarının düşürülmesi için ithalat yapılmalıdır" diyenlerin oranı %41.6, "kırmızı etin kolesterol oranı yüksektir" diyenlerin oranı %41.3, yeterli beslenme için mutlaka kırmızı et tüketilmesi gerektiğini düşünenlerin oranı %70.8, kırmızı etin çok fazla tüketilmesinin sağlık açısından zararlı olduğunu düşünenler %38.7 ve beyaz etin kırmızı etten daha sağlıklı olduğunu düşünenlerin oranı ise %20.7 olarak tespit edilmiştir (Çizelge 3).

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

Çizelge 3. Tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve sağlık algısına ilişkin düşünceleri

	Ortalama*	%
Kırmızı et pahalıdır	1.11±0.41	92.2
Fiyatların düşürülmesi için ithalat yapılmalıdır	1.93±0.87	41.6
Kırmızı etin kolesterol oranı yüksektir	1.83±0.79	41.3
Yeterli beslenme için mutlaka kırmızı et tüketilmelidir	1.42±0.71	70.8
Kırmızı etin çok fazla tüketilmesi sağlığa zararlıdır	1.92±0.83	38.7
Beyaz et kırmızı etten daha sağlıklıdır	2.36±0.80	20.7

\*1: Katılıyorum, 2: Kararsızım, 3: Katılmıyorum

İncelenen hane halklarının kırmızı et tüketimi ile sosyo-ekonomik özellikleri arasındaki ilişkinin belirlenmesi için Ki-Kare analizi yapılmıştır. Bu amaçla tüketiciler aylık kırmızı et tüketim miktarlarına göre 3 kg'dan az tüketenler düşük, 3-6 kg tüketenler orta ve 6 kg'ın üstünde tüketenler yüksek olmak üzere üç gruba ayrılmıştır. Düşük tüketim grubunda 158, orta tüketim grubunda 170 ve yüksek tüketim grubunda 93 tüketici yer almıştır. Yapılan analiz

neticesinde tüketicilerin kırmızı et tüketim düzeyi ile satın alma yeri arasında anlamlı bir ilişkinin bulunmadığı ancak beklendiği üzere gelir durumu ile tüketim miktarı arasında 0.01 düzeyinde bir anlamlı ilişki olduğu belirlenmiştir (Çizelge 4). Alev (2014)'in Van ilinde kırmızı et tüketimini etkileyen faktörleri araştırdığı araştırmada da gelir ile kırmızı et tüketim miktarı arasında anlamlı ilişki olduğu bildirilmiştir.

Çizelge 4. Tüketicilerin kırmızı et tüketimi ile satın alma yeri ve gelir arasındaki ilişkisi

Kırmızı et tüketimi	Satın alma yeri			$\chi^2$	P
	Fark etmez	Kasaptan	Marketten		
Düşük	21	157	44	4.711	0.318
Orta	17	111	27		
Yüksek	4	37	3		
Toplam	42	305	74		
Kırmızı et tüketimi	Gelir			$\chi^2$	P
	Düşük	Orta	Yüksek		
Düşük	127	52	43	122.102	0.000**
Orta	17	66	72		
Yüksek	0	13	31		
Toplam	144	131	146		

\*\*p<0.01

Çizelge 5 incelendiğinde kuyruk yağı tüketimi ile kırmızı et tüketimi arasında 0.01 düzeyinde, yaş ve kırmızı et tüketimi arasında 0.05 düzeyinde, medeni durum ve kırmızı et tüketimi

arasında da 0.01 düzeyinde istatistiksel bir ilişkinin olduğu, eğitim ve kırmızı et tüketimi arasında ise anlamlı bir ilişki bulunmadığı belirlenmiştir.

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

Çizelge 5. Tüketicilerin kırmızı et tüketiminin bazı değişkenler ile arasındaki ilişkisi

Kırmızı et tüketimi	Kuyruk yağı tüketimi		$\chi^2$	P
	Hayır	Evet		
Düşük	114	108	30.087	0.000**
Orta	51	104		
Yüksek	5	39		
Toplam	170	251		
Kırmızı et tüketimi	Yaş		$\chi^2$	P
	40 yaş altı	40 yaş üstü		
Düşük	148	74	7.198	0.028*
Orta	86	69		
Yüksek	22	22		
Toplam	256	165		
Kırmızı et tüketimi	Eğitim		$\chi^2$	P
	Lise ve altı	Lise üstü		
Düşük	139	83	4.558	0.102
Orta	80	75		
Yüksek	25	19		
Toplam	244	177		
Kırmızı et tüketimi	Medeni durum		$\chi^2$	P
	Bekar	Evli		
Düşük	65	153	13.711	0.001**
Orta	29	126		
Yüksek	3	41		
Toplam	97	320		

\*\*p<0.01

\*p<0.05

### Sonuçlar

Bu çalışmada Mardin ili Artuklu ilçesi kentsel alanlarda tüketicilerin kırmızı et tüketim miktarı ve kırmızı et tüketimine etki eden faktörler araştırılmış olup elde edilen sonuçlar neticesinde araştırma bölgesindeki hane halklarında aylık ortalama kırmızı et tüketimi 4.69±2.73 kg olarak, yıllık kişi başı kırmızı et tüketimi ise 12.9±7.47 kg olarak tespit edilmiştir. Tüketiciler, kırmızı et satın alırken en fazla satın alınan yerin hijyeni ve etin tazeliğine önem vermekte olup %72.4'ü sadece kasaplardan alışveriş yapmaktadır.

Kırmızı et tüketimine etki eden birçok faktör olmasına rağmen (nüfus, gelir seviyesi, ikame ürünlerin fiyatı vb.) Türkiye'de tüketimini sınırlayan etkenlerin başında kırmızı et tüketici fiyatlarının yüksek olması gelmektedir. Araştırma alanındaki tüketicilerin %92.2'si kırmızı et fiyatlarının yüksek olduğunu ifade etmiş olup bireylerin yeterli ve dengeli beslenmesi bakımından kırmızı et tüketiminin önemi göz önüne alındığında öncelikli olarak besi hayvanlarının arzının artırılması ve

sürdürülebilirliğinin sağlanması, kısa vadeli etkisi bulunan ithalat düzenlemeleri yerine üretime katkısı olacak uzun vadeli plan ve programların uygulanması ile hayvancılık sektöründeki sorunlara bütüncül bir yaklaşımla çözüm aranması gerekmektedir.

Tüketicilerin kırmızı et tüketim miktarına etki eden faktörlerden birey sayısı ve hane halkı geliri yapılan birçok çalışmada da elde edilen sonuçlar arasındadır. Ancak araştırma bölgesinde kuyruk yağı tüketimi yüksek olan bireylerin kırmızı et tüketiminin daha yüksek olduğu belirlenmiş olup bu faktörün bölgenin yemek kültüründe kuyruk yağının önemli bir damak tadı olmasından kaynaklandığı tahmin edilmektedir.

### Açıklama

Bu çalışmanın özeti 5. Uluslararası Çukurova Tarım ve Veteriner Bilimleri Kongresi'nde (21-23 Temmuz 2023, Adana) sözlü bildiri olarak sunulmuştur.



## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercihleri ve Alışkanlıkları

### Kaynaklar

- Akçay, Y., Vatanserver, Ö. (2013) Kırmızı et tüketimi üzerine bir araştırma: Kocaeli ili kentsel alan örneği. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(1): 43-60.
- Alev, N. (2014) Kırmızı et tüketimini etkileyen faktörlerin analizi: Van ili örneği. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 6(5): 478-496.
- Anonim (2020) Yeditepe Üniversitesi. (<http://www.yeditepehastanesi.com.tr/p/rotein-fazlasi-yaga-donusuyor#:~:text>) (Erişim tarihi: 13.07.2022).
- Anonim (2022) Our World in data. (<https://ourworldindata.org/>) (Erişim Tarihi: 10.07.2022).
- Anonim (2023) World Health Organization. <https://www.who.int/health-topics/nutrition>, (Erişim Tarihi: 01.06.2023).
- Collins, M. (1986) Sampling Consumer Market Research Handbook. (Editör: R. Worcester ve ark.1986).
- Delgado, C. L. (2003) Rising consumption of meat and milk in developing countries has created a new food revolution. *The Journal of Nutrition*, 133(11): 3907-3910.
- Denli, E., Şehribanoğlu, S., Boran, G. (2016) Şırnak'ta kırmızı et tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma. *Gıda*, 41(3): 141-148.
- Ekinci, D. M. G. (2018) Kırmızı et tüketimi. *Ayrıntı Dergisi*, 6(61).
- FAO (2020) Food and Agriculture Organization. <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QL> (Erişim Tarihi: 17.07.2022).
- Fidan, N., Bayramoğlu, Z. (2019) Temel bitkisel yemler ve yem katkı maddelerinin kırmızı et ve süt piyasasına etkisi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 7(10): 1722-1729.
- Karakaya, E., İnci, H. (2014) Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(1): 53-64.
- Karlı, B., Ertatış, F., Yüksel, F., Tekin, A., Gül, M.(2017) Determination of red meat consumption and meat consumption habits. The case of Isparta province. Scientific papers series management. *Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 17(2): 197-206.
- Lorcu, F., Bolat, B. A. (2012) Edirne ilinde kırmızı et tüketim tercihlerinin incelenmesi. *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9(1): 71-85.
- Maslow, A. H. (1943) A theory of human motivation. *Psychological Review*, 50(4): 370.
- McAfee, A. J., McSorley, E. M., Cuskelly, G. J., Moss, B. W., Wallace, J. M., Bonham, M. P., Fearon, A. M. (2010) Red meat consumption: An overview of the risks and benefits. *Meat Science*, 84(1): 1-13.
- Morrison, J.A, Balcombe, K., Bailey, A., Klonaris, S., Rapsomanikis, G. (2003) Expenditure on Different Categories of Meat in Greece: the influence of changes *Agricultural Economics*, 28: 139-150.
- OECD (2020) OECD and Food and Agriculture Organization of the United Nations <https://doi.org/10.1787/1112c23b-en> (Accessed on 14 July 2022).
- OECD (2022) Meat consumption (indicator). doi: 10.1787/fa290fd0-en (Accessed on 14 July 2022).
- Özyürek, S., Çebi, K., Türkyılmaz, D., Esenbuğa, N., Dağdelen, Ü., Yaprak, M. (2019) Erzincan ilinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin ithal kırmızı ete bakış açılarının değerlendirilmesi. *Erzincan University Journal of Science and Technology*, 12(1): 263-273.
- Saçlı, Y. (2020) Türkiye 'de sığır eti üretici fiyatı oluşumunda etkili olan faktörler. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(3): 759-767.
- Saygın, Ö., Demirbaş, N. (2018) Türkiye'de kırmızı et tüketimi: sorunlar ve öneriler. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 32(3): 567-574.

## Mardin İli Artuklu İlçesinde Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Tercih ve Alışkanlıkları

- Seker, I., Ozen, A., Guler, H., Seker, P., Ozden, I. (2011) Elazığ'da kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin hayvan refahı konusundaki görüşleri. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(4).
- Tunaz, A. T., Kaygısız, A., Arslan, O. (2022) Tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve hayvan refahı konusundaki bilinç düzeylerinin araştırılması. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 53(1): 24-30.
- TÜİK (2021) <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=101&locale=tr> (Erişim Tarihi: 14.07.2022)
- TÜİK (2022) <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Kirmizi-Et-Uretim-Istatistikleri-2020-202145671#:~:text=Bu%20kapsamda%20bir%20%C3%B6nceki%20y%C4%B1la,10%20bin%20831%20ton%20oldu.> (Erişim Tarihi: 14.07.2023)
- Uzundumlu, A.S., Işık, H.B., Kırılı, M.H. (2011) İstanbul İli Küçük Çekmece İlçesinde Kırmızı ve Beyaz Et Tüketiminde Etkili Faktörlerin Analizi. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 21(2): 20-31.
- Yaylak, E., Taşkın, T., Koyubenbe, N., Konca, Y. (2010) İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Hayvansal Üretim*, 51(1).
- Yüzbaşıoğlu, R., Kızılaslan, H., Kızılaslan, N., Kurt, E. (2018) Gıda güvenilirliği açısından tüketici davranışlarının incelenmesi: Sivas kentsel ve kırsal kesimde kırmızı et tüketimi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 7(3): 4.