



## Üniversite Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Üzerine Bir Araştırma: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Örneği

Barış KARSLI<sup>1\*</sup> Murat TÜREDİ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, 53100 Rize, Türkiye

<sup>2</sup>Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, 53100 Rize, Türkiye

Geliş Tarihi: 13.06.2025

Kabul Tarihi: 13.07.2025

Basım Tarihi: 31.07.2025

Atf yapmak için: Karşlı, B., & Türedi, M. (2025). Üniversite Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Tercihleri Üzerine Bir Araştırma: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Örneği. *Anadolu Çev. Hay. Bil. Derg.*, 10(4), 501-513. <https://doi.org/10.35229/jaes.1718157>

How to cite: Karşlı, B., & Türedi, M. (2025). An Investigation into University Students' Seafood Consumption Preferences: A Case Study of Recep Tayyip Erdoğan University. *J. Anatol. Env. Anim. Sci.*, 10(4), 501-513. <https://doi.org/10.35229/jaes.1718157>

\*<https://orcid.org/0000-0002-3944-6988>  
<https://orcid.org/0009-0007-5131-982X>

### \*Sorumlu yazar:

Barış KARSLI  
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su  
Ürünleri Fakültesi, İşleme Teknolojisi  
Anabilim Dalı, 53100 Rize, Türkiye  
✉: [baris.karsli@erdogan.edu.tr](mailto:baris.karsli@erdogan.edu.tr)

**Öz:** Bu çalışma, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında uygulanan anket aracılığıyla öğrencilerin su ürünlerine erişim durumu, tüketim sıklığı, tercih edilen balık türleri ve satın alma davranışları analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin %92,9'unun su ürünleri tükettiğini göstermektedir; ancak tüketim sıklığı genellikle yılda birkaç kez ile sınırlı kalmakta, haftalık düzenli tüketim oranı ise yalnızca %9 gibi düşük bir seviyede kalmaktadır. Katılımcıların %38,4'ü yılda birkaç kez, %25,5'i ayda bir, %14,5'i ise iki haftada bir balık tüketmektedir. Hamsi en çok tercih edilen balık türü olurken, tazelik satın alma kararını etkileyen en önemli unsur olarak öne çıkmıştır. Öğrencilerin tüketim alışkanlıklarında bölgesel farklılıklar, barınma koşulları ve ürünlere erişim imkânları belirleyici rol oynamaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmı su ürünleri tüketim düzeyini yeterli bulmamakta ya da bu konuda kararsız kalmaktadır. Ayrıca, öğrencilerin %64,6'sı, Omega-3 gibi takviye edici gıdaların su ürünlerinin yerine tercih edilmesi görüşüne katılmamaktadır. Araştırma bulguları, genç nüfusun su ürünleri tüketiminde bilinç düzeyinin artırılması ve erişim koşullarının iyileştirilmesinin gerekliliğine işaret etmektedir. Bu yönüyle çalışma, genç bireylerin beslenme davranışlarını ve sosyoekonomik etmenlerin tüketim üzerindeki etkilerini ortaya koyan özgün bir katkı sunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Anket, öğrenci, su ürünleri, tüketim, üniversite.

## An Investigation into University Students' Seafood Consumption Preferences: A Case Study of Recep Tayyip Erdoğan University

**Abstract:** This study aims to examine the seafood consumption habits of students at Recep Tayyip Erdoğan University. Through a structured questionnaire, data were collected on students' access to seafood, frequency of consumption, preferred fish species, and purchasing behaviors. The findings reveal that 92.9% of the participants consume seafood; however, the frequency is generally limited to only a few times per year, with regular weekly consumption reported by just 9% of the respondents. Specifically, 38.4% consume fish a few times per year, 25.5% once a month, and 14.5% every two weeks. Anchovy emerged as the most preferred fish species, and freshness was identified as the most influential factor in purchasing decisions. Regional differences, housing conditions, and access to seafood were found to significantly affect consumption patterns. A considerable proportion of students do not consider their seafood intake sufficient or remain uncertain about it. Additionally, 64.6% of the participants disagreed with the idea that dietary supplements such as Omega-3 could be preferred over seafood, while only 15.5% supported this view. The results underscore the need to raise awareness among young individuals and to improve access to seafood in order to enhance consumption behaviors. This study contributes original insights into the dietary habits of university students and highlights the role of regional and socioeconomic factors in shaping seafood consumption, thus offering a valuable perspective for future nutritional interventions and public health strategies targeting the youth population.

**Keywords:** Aquatic Products, Consumption, Student, Survey, University.

### GİRİŞ

Yeryüzünün yaklaşık %71'i sularla kaplıdır ve bu alanlar, çok çeşitli sucul canlı türlerine yaşam alanı sunmaktadır (Issac & Kandasubramanian, 2021). Tarih boyunca insanlar, özellikle balıklar başta olmak üzere, bu sucul organizmaları önemli bir besin kaynağı olarak

değerlendirmiştir. Hayvansal proteinler, insan beslenmesinde temel bir unsur olup, bu protein grubunun önemli bir kısmını su ürünleri oluşturmaktadır (Çağlak & Karşlı, 2017). Su ürünleri; yüksek protein içeriği, kaliteli doymamış yağ asitleri ve zengin besin profiliyle dengeli ve sağlıklı beslenme açısından büyük önem taşımaktadır (Çağlak vd., 2015; Karsli vd., 2021).

Dünya genelinde su ürünleri üretim miktarları artış göstermektedir. FAO'nun 2022 yılı verilerine göre, toplam su ürünleri üretimi 185,4 milyon ton civarındadır (FAO, 2024). Bu üretimin büyük bir kısmı Çin (%35) başta olmak üzere Asya ülkeleri (%70) tarafından gerçekleştirilmektedir. Aynı veriler doğrultusunda, su ürünleri üretimi içinde özellikle yetiştiricilik faaliyetlerinin yıllar içinde ciddi bir artış gösterdiği göze çarpmaktadır. Ülkemiz açısından değerlendirildiğinde, Türkiye yalnızca üç tarafının denizlerle çevrili bir yarımada olmasıyla değil, aynı zamanda geniş iç su kaynaklarına sahip oluşuyla da önemli bir su potansiyeline sahiptir. Türkiye'nin kıyı uzunluğu 8.333 km, toplam su alanı ise yaklaşık 9.820 km<sup>2</sup>'dir. (URL-1). TÜİK'in verilerine göre (TÜİK, 2024), Türkiye'nin toplam su ürünleri üretimi 2023 yılında 1.007.920 ton olarak gerçekleşmiş; bu miktarın büyük bir kısmını yetiştiricilik faaliyetleri oluşturmuştur.

Son yıllarda üretimdeki bu artış dikkat çekici olsa da, kişi başına düşen su ürünleri tüketimi istenilen seviyelere ulaşamamıştır. TÜİK verilerine göre Türkiye'de kişi başına düşen su ürünleri tüketimi son beş yılda 6,3 kg ila 7,3 kg arasında değişmekte olup 2023 yılında 7,2 kg olarak kaydedilmiştir (TÜİK, 2024). Oysa bu miktar, 2020 yılı verilerine bakıldığında İzlanda ve Maldivler gibi ada ülkelerinde 80 kg üzerinde seyrederken Norveç ve Japonya gibi gelişmiş ülkelerde yıllık 45-50 kg seviyelerde rapor edilmiştir (FAO, 2024). Dünya ortalamasının ise 2022 yılında 20,7 kg (FAOSTAT, 2024) ile Türkiye ortalamasının neredeyse 3 kat daha fazlası olduğu görülmektedir. Tüketim düzeyinin düşük olmasının nedenleri üzerine yapılacak değerlendirmeler ile toplumu bilinçlendirmeye yönelik çabalar, su ürünleri sektörünün sürdürülebilirliği ve gelişimi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, Türkiye genelinde su ürünleri tüketimine yönelik çok sayıda anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Söz konusu çalışmaların büyük çoğunluğu il düzeyinde yürütülmüş olup, belirli bölgelerde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine odaklanmıştır (Arıca, 2017; Balık vd., 2013; Bolat & Cevher, 2018; Bolat & Telli, 2019; Cengiz & Özoğlu, 2019; Çiçek vd., 2014; Durna vd., 2023; Gürel vd., 2017; Kaplan vd., 2019; Karakulak vd., 2020; Karakuş vd., 2008; Kuşat & Şahan, 2021; Kuzgun & Demirbağ, 2018; Saygı vd., 2015; Selvi vd., 2022; Şimşek & Arslan, 2024; Terin & İnanç, 2023; Uzundumlu & Dinçel, 2015; Yüksel & Diler, 2019). Bununla birlikte, üniversite öğrencilerine yönelik yapılmış daha sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar arasında Yalova Üniversitesi (Gürdal & Kayalı, 2025), Mersin Üniversitesi (Alageyik vd., 2020), Adıyaman Üniversitesi Kahta Meslek Yüksekokulu (Olgunoğlu vd., 2020), Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Çine MYO (Sarı vd., 2019) ve Ankara Üniversitesi (Yavuzcan vd., 2010) örnek gösterilebilir. Ayrıca Yıldırım (2020), yükseköğretim kurumlarında görev yapan

akademisyenlerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını incelemiştir.

Üniversite öğrencileri üzerine odaklanan çalışmaların önemi, bu bireylerin farklı illerden gelmeleri nedeniyle çeşitli kültürel, sosyoekonomik ve bölgesel tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılmasına olanak tanınmasıdır. Aynı zamanda, öğrencilerin yaşam koşulları da tüketim davranışlarını doğrudan etkilemektedir. Aile yanında yaşayan öğrencilerin su ürünlerine erişimi ile yurt, öğrenci evi ya da diğer toplu konaklama alanlarında kalan öğrencilerin tüketim düzeyleri arasında farklılıklar olabileceği değerlendirilmektedir. Bu nedenle, üniversite öğrencilerinin sadece bireysel tercihlerinin değil, aynı zamanda yaşam alanlarının da su ürünleri tüketimi üzerindeki etkilerinin anlaşılması, sağlıklı beslenme davranışlarının teşvik edilmesi açısından önem arz etmektedir.

Bu doğrultuda, çalışmamızda Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemeye yönelik bir anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın temel amacı, genç bireylerin su ürünleri tüketimine yönelik bilgi düzeylerini, tutumlarını ve tüketim davranışlarını analiz ederek, tüketimin artırılmasına katkı sağlayabilecek öneriler geliştirmektir. Literatürde bazı çalışmaların illere özgü tüketim alışkanlıklarını ortaya koyduğu, bazılarının ise üniversite öğrencilerine odaklandığı görülmektedir. Sunulan bu çalışma ise hem demografik hem de yaşam koşullarına dayalı farklılıkları ortaya koyarak, bölgesel çeşitliliğin ve barınma koşullarının su ürünleri tüketimine etkisini değerlendirmeyi amaçlamakta; bu yönüyle literatüre özgün bir katkı sunmaktadır.

## MATERYAL VE METOT

**Anket Soruları:** Bu çalışma, 2024–2025 öğretim yılı Mart–Nisan ayları arasında, Rize İl'inde bulunan Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi'nde öğrenim görmekte olan öğrenciler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma kapsamında, tesadüfi örnekleme yöntemi ile belirlenen toplam 310 üniversite öğrencisine, kişisel bilgileri ile sosyal ve ekonomik durumlarını sorgulayan 6 soru ve su ürünleri tüketim alışkanlıklarını değerlendirmeye yönelik 27 sorudan oluşan, toplam 33 soruluk bir anket uygulanmıştır.

Anket formu çevrimiçi olarak Google Forms aracılığıyla hazırlanmış ve katılımcıların yalnızca bir kez yanıtlayabileceği şekilde yapılandırılmıştır. Anket soruları, öğrencilerin su ürünleri tüketim sıklığı, tercih ettikleri ürün türleri, tüketim motivasyonları, bilgi düzeyleri ve satın alma alışkanlıkları gibi çeşitli boyutları kapsamaktadır. Verilerin toplanmasında gönüllülük esas alınmış, katılımcıların kimlikleri gizli tutulmuş ve etik ilkeler doğrultusunda hareket edilmiştir.

**Verilerin Değerlendirilmesi:** Elde edilen verilerin analizi, Google Forms platformundan sağlanan otomatik özetler ve grafiklerle desteklenmiş; daha ayrıntılı değerlendirme ve düzenlemeler için Microsoft Excel 2024 yazılımı kullanılmıştır. Veriler, tanımlayıcı istatistikler (frekans, yüzde dağılımı vb.) temelinde analiz edilmiştir.

## TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu çalışma, Rize ilinde bulunan Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi'nde öğrenim gören ve tesadüfi olarak seçilen 310 öğrenci ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada kullanılan 33 sorudan oluşan anket formu, 04 Mart 2025 - 11 Nisan 2025 tarihleri arasında çevrim içi olarak öğrencilere uygulanmıştır.

Ankete katılan öğrencilerin %59,7'si kadın, %40,3'ü ise erkektir (Tablo 1). Bu oran, 2024 yılı Yükseköğretim Kurulu (YÖK) verilerine göre Türkiye'de öğrenim gören toplam 7.081.289 üniversite öğrencisinin %52,05'inin kadın olduğu gerçeğiyle örtüşmektedir. Ayrıca, katılımcıların büyük çoğunluğunu (%81,9) 18-24 yaş aralığındaki öğrenciler oluşturmaktadır (Tablo 1). Bu durum, çalışmanın üniversite çağı gençliğini temsil etme açısından uygun bir örnekleme sahip olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, Gürdal & Kayalı (2025) tarafından Yalova Üniversitesi öğrencileri üzerinde gerçekleştirilen anket çalışmasında da kadın (%56,8) katılımcı oranının erkeklerle (%42,2) göre daha yüksek olduğu ve katılımcıların %83,5'inin 18-25 yaş aralığında yer aldığı rapor edilmiştir.

Öğrencilerin aile gelirine ilişkin veriler incelendiğinde, katılımcıların %72,8'inin hane gelirinin 2024 yılı itibarıyla 22.105 ₺ olarak belirlenen asgari ücretin üzerinde, %27,2'sinin ise altında gelir beyan ettiği görülmüştür (Tablo 1). Bu dağılımda, ankette yer alan "hane halkının mesleği" sorusuna verilen "emekli" yanıtının (%30,6) sıklıkla tercih edilmesinin etkili olduğu düşünülmektedir (Tablo 1). Benzer şekilde, Gürdal & Kayalı (2025) tarafından yürütülen bir çalışmada da emekli bireylerin oranı %24,4 olarak rapor edilmiştir. Bu durum, emekli bireylerin sabit gelir düzeylerinin, hane halkı gelir dağılımında belirleyici bir unsur olabileceğini göstermektedir.

Öğrencilerin %42,6'sı ailesiyle birlikte yaşadığını, %57,4'ü ise devlet yurdu, özel yurt veya kiralık ev gibi farklı barınma seçeneklerinde kaldığını belirtmiştir (Tablo 1). Aynı il ve çevre illerden gelen katılımcı sayısının yüksek olduğu dikkate alındığında, bu oransal dağılımın çalışma açısından uygun olduğu değerlendirilmektedir. Benzer nitelikteki çalışmalarda aileyle birlikte yaşama oranlarının %22,22 (Sarı vd., 2019), %26,67 (Olgunoğlu vd., 2020) ve %32,5 (Alageyik vd., 2020) seviyelerinde seyrettiği görülmekte; bu durum, elde edilen oranın literatürde

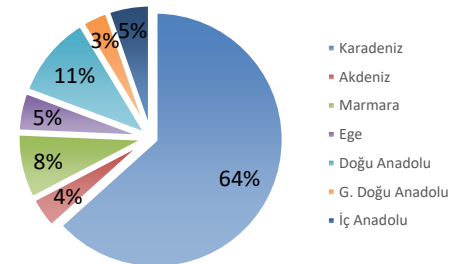
bildirilen oranlardan daha yüksek olduğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 1.** Araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri; cinsiyet, yaş, aile gelir düzeyi, hane reisinin meslek grubu ve barınma durumu.

**Table 1.** Demographic profile of the participants with respect to gender, age, family income level, occupation of the household head, and accommodation type.

| Cinsiyet                    | Frekans (N) | Yüzde (%) |
|-----------------------------|-------------|-----------|
| Kadın                       | 185         | 59,7      |
| Erkek                       | 125         | 40,3      |
| Yaş                         |             |           |
| 18-24                       | 254         | 81,9      |
| 25-34                       | 39          | 12,6      |
| 35-44                       | 16          | 5,2       |
| 45+                         | 1           | 0,3       |
| Ailesinin Gelir Düzeyi (₺)  |             |           |
| <22.104                     | 84          | 27,2      |
| 22.105-40.000               | 117         | 37,9      |
| 40.001-60.000               | 64          | 20,7      |
| 60.000+                     | 44          | 14,2      |
| Hanede Çalışanların Mesleği |             |           |
| Kamu çalışanı               | 76          | 24,5      |
| Özel sektör çalışanı        | 91          | 29,4      |
| Emekli                      | 95          | 30,6      |
| Çalışmıyor                  | 30          | 9,7       |
| Diğer                       | 76          | 24,5      |
| Barınma durumu              |             |           |
| Aile yanı                   | 132         | 42,6      |
| Devlet yurtları             | 115         | 37,1      |
| Özel yurtlar                | 16          | 5,2       |
| Kiralık ev                  | 41          | 13,2      |
| Diğer                       | 6           | 1,9       |

Ankete katılan öğrencilerin %64'ü, anketin yürütüldüğü il olan Rize (%42) ve komşu il Trabzon (%17) başta olmak üzere Karadeniz Bölgesi'nden gelmektedir (Şekil 1). Bu durum, örneklemin anketin yürütüldüğü bölgeyi daha çok temsil ettiğini göstermektedir. Benzer çalışmalarda da (Gürdal & Kayalı, 2025; Sarı vd., 2019; Yavuzcan vd., 2010), anketin uygulandığı üniversitelerde öğrencilerin ağırlıklı olarak aynı il veya yakın çevre illerden geldiği ve bu grupların katılımcı sayısında çoğunluğu oluşturduğu görülmektedir.



**Şekil 1.** Katılımcıların yaşadıkları coğrafi bölgeler.

**Figure 1.** The geographical distribution of participants.

Bu araştırmada elde edilen bulgular, öğrencilerin yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin sağlıklı olup olmadığı konusunda kararsız kaldıklarını ortaya koymaktadır. Katılımcıların %44'ü bu konuda kararsız olduklarını belirtirken, olumlu görüş bildirenlerin oranı %36,8, olumsuz görüş belirtenlerin oranı ise %19,2'de kalmıştır (Tablo 2). Bu durum, öğrenciler arasında konuya dair bilgi eksikliği veya güven sorunu olduğunu düşündürmektedir. Benzer şekilde, Gürdal & Kayalı (2025)'in çalışmasında da katılımcıların %41,6'sı "orta derecede kabul ediyorum" seçeneğini işaretlemiştir. Bu sonuç, her iki çalışmada da

katılımcıların büyük bir kısmının kesin bir yargıya varmaktan kaçındığını göstermektedir. Gürdal & Kayalı (2025)'in bulgularına göre "katılmıyorum" ve "kesinlikle katılmıyorum" diyenlerin toplam oranı %18,7 iken, bu araştırmada benzer şekilde %19,2 olarak bulunmuştur. Bu benzerlik, yetiştiricilik ürünlerine yönelik olumsuz tutumun genel olarak düşük, fakat olumlu tutumun da yeterince güçlü olmadığını göstermektedir. Her iki çalışmada da dikkat çeken yüksek kararsızlık oranı, tüketicilerin bu ürünlere dair daha fazla bilgilendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Araştırma bulguları, öğrencilerin su ürünleri tüketimine ilişkin tutumlarının çeşitli bireysel ve çevresel faktörlere bağlı olarak şekillendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların %64,6'sı, Omega-3 gibi takviye edici gıdaların su ürünlerinin yerini alamayacağı görüşündedir (Tablo 2). Bu bulgu, doğal ve doğrudan besin kaynaklarına olan güvenin, işlenmiş ya da dolaylı ürünlerden daha yüksek olduğunu göstermektedir.

Su ürünleri tüketiminin bir alışkanlık meselesi olduğu yönündeki görüş ise katılımcıların %64,4'ü tarafından desteklenmiştir (Tablo 2). Bu durum, tüketim davranışlarının çoğunlukla kültürel, ailesel veya bireysel rutinlerle ilişkili olduğunu düşündürmektedir. Bununla birlikte, su ürünleri tüketiminin inanç temelli nedenlerle sınırlandığına ilişkin ifadeye verilen yanıtlar, bu etkinin oldukça sınırlı olduğunu ortaya koymuştur. Katılımcıların %61,5'i bu görüşe katılmadığını belirtmiştir (Tablo 2). Bu sonuç, dini ya da kültürel inançların su ürünleri tüketimi üzerinde belirleyici bir faktör olmadığını göstermektedir.

Öte yandan, su ürünlerinin pişirme yöntemlerinin yaşam alanına uygun olmadığı yönündeki görüşlere katılım düzeyleri incelendiğinde, katılımcıların önemli bir kısmının bu durumu bir engel olarak gördüğü anlaşılmaktadır. Katılımcıların %18,9'u "kesinlikle katılıyorum" ve %13'ü "katılıyorum" yanıtını vererek toplamda %31,9 oranında bu görüşe katıldıklarını belirtmiştir (Tablo 2). Ayrıca %22,1'i kararsız kalmıştır. Bu bulgular, öğrencilerin önemli bir bölümünün balık gibi ürünleri pişirme sürecini yaşam koşulları açısından problemlili bulduğunu düşündürmektedir. Özellikle üniversite öğrencilerinin büyük oranda yurt, apart veya toplu konaklama alanlarında yaşadığı göz önünde bulundurulduğunda, bu alanlarda mutfak imkânlarının sınırlı olması veya pişirme sırasında oluşan kokunun çevreyi rahatsız etme ihtimali, su ürünleri tüketimini olumsuz etkileyen pratik sebepler arasında yer alabilir.

Araştırmada, su ürünleri tüketiminin artırılmasına yönelik ekonomik bir unsur olan fiyat indirimi, katılımcılar tarafından yüksek oranda (%72,2) desteklenmiştir (Tablo 2). Bu bulgu, ekonomik erişilebilirliğin tüketim kararları üzerindeki etkisini açık biçimde ortaya koymaktadır. Elde edilen bu sonuçlar, literatürde yer alan benzer çalışmalarla da örtüşmektedir. Örneğin, daha önceki bir çalışmada da katılımcıların büyük çoğunluğunun su ürünleri yerine

takviye ürünleri tercih etmediği, tüketimin alışkanlıklarla ilişkili olduğu, inanç temelli engellerin düşük düzeyde olduğu ve fiyat indiriminin tüketimi artırabileceği tespit edilmiştir (Gürdal & Kayalı, 2025). Bulguların bu yönde tutarlı olması, özellikle üniversite öğrencileri gibi genç yetişkin bireyler arasında benzer tutum ve davranış eğilimlerinin yaygın olduğunu düşündürmektedir. Bu durum, katılımcıların "Yeterli miktarda su ürünleri tüketiyor musunuz?" sorusuna verdikleri yanıtlarda da kendini göstermektedir. Katılımcıların yalnızca %19,2'si "kesinlikle katılıyorum" ve %22,4'ü "katılıyorum" demiştir. Buna karşılık, %21,1'i "katılmıyorum", %12'si ise "kesinlikle katılmıyorum" yanıtını vermiş; %25,3'ü ise kararsız kaldığını belirtmiştir (Tablo 2). Bu dağılım, öğrencilerin büyük bir bölümünün yeterli düzeyde su ürünü tüketmediğini düşündüğünü ya da bu konuda emin olmadığını ortaya koymaktadır. Tüketim alışkanlıklarının ve fiziksel yaşam koşullarının, su ürünlerine erişim ve tüketim üzerinde sınırlayıcı bir etkisi olduğu sonucuna varılabilir. Nitekim Gürdal & Kayalı (2025)'in çalışmasında da üniversite öğrencilerinin %63'ünün tükettikleri su ürünlerini yetersiz buldukları rapor edilmiştir. Bu bulgu, mevcut araştırmanın sonuçlarını destekler niteliktedir.

Katılımcıların su ürünlerinin avlanma yöntemleri ve gıda güvenliği denetimlerine ilişkin görüşleri değerlendirildiğinde, genel olarak kararsızlık ve güvensizlik dikkat çekmektedir. Bu çalışmada "Su ürünleri uygun yöntemlerle avlanmaktadır" sorusuna %46,4'lük bir kesim "kararsızım" yanıtını verirken, yalnızca %15,6 "kesinlikle katılıyorum" ve %16,2 "katılıyorum" demiştir (Tablo 2). Benzer şekilde, "Gıda güvenliği ve denetimleri yeterli midir?" sorusunda da %38,7 "kararsızım", %20,3 "katılmıyorum" ve %16,5 "kesinlikle katılmıyorum" demiştir (Tablo 2). Bu sonuçlar, üniversite öğrencileri arasında hem denetim süreçlerine hem de avlanma yöntemlerine dair bilgi eksikliği veya şüphe bulunduğu işaret etmektedir. Gürdal & Kayalı (2025) çalışmasında da benzer bir tablo dikkat çekmektedir. Katılımcıların %39,7'si su ürünlerinin uygun yöntemlerle avlandığına orta düzeyde katıldığını belirtirken, yalnızca %22,9'u "katılıyorum" ve %12,1'i "kesinlikle katılıyorum" ifadesine yer vermiştir. Buna karşın %17,5 "katılmıyorum" ve %7,9 "kesinlikle katılmıyorum" diyenlerin oranı da azımsanmayacak düzeydedir. Aynı çalışmada, gıda güvenliği kontrol ve denetimlerine ilişkin olarak da %23 oranında "yeterli" görüşü bildirilirken, %32'si denetimleri "yetersiz" bulmuştur. Katılımcıların çoğunluğunun (%45) ise görüşünü "orta düzeyde" belirtmiş olması, genel bir bilgi eksikliği ve sistemsiz şeffaflık sorununun göstergesi olabilir. Bu nedenle, sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde gıda güvenliği uygulamalarının artırılması, kamuoyuna daha açık şekilde sunulması ve tüketicilerin bu konuda bilinçlendirilmesi gereklidir.

**Tablo 2.** Katılımcıların su ürünleri tüketimine ilişkin tutum ve görüş dağılımları.

**Table 2.** Distribution of participants' attitudes and opinions regarding seafood consumption.

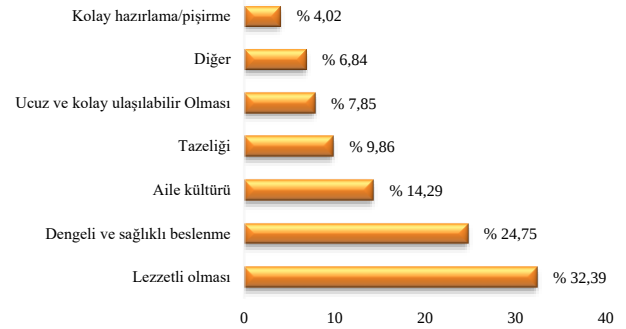
|                                                                                  | 1              | 2             | 3              | 4              | 5              |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin daha sağlıklıdır                          | N:24<br>%7,8   | N:35<br>%11,4 | N:135<br>%44   | N:54<br>%17,6  | N:59<br>%19,2  |
| Su ürünleri tüketmek yerine Omega-3 gibi takviye edici gıdalar tercih edilebilir | N:109<br>%35,2 | N:91<br>%29,4 | N:62<br>%20    | N:18<br>%5,8   | N:30<br>%9,7   |
| Su ürünleri tüketimi alışkanlıkla ilgilidir                                      | N:17<br>%5,5   | N:19<br>%6,1  | N:74<br>%23,9  | N:121<br>%39,2 | N:78<br>%25,2  |
| Su ürünleri tüketimi inançlarımız ile ilgilidir                                  | N:114<br>%36,9 | N:76<br>%24,6 | N:59<br>%19,1  | N:32<br>%10,4  | N:28<br>%9,1   |
| Su ürünleri pişirme yöntemleri yaşam alanım için uygun değildir                  | N:88<br>%28,7  | N:53<br>%17,3 | N:68<br>%22,1  | N:40<br>%13    | N:58<br>%18,9  |
| Yeterli miktarda su ürünleri tüketiyor musun                                     | N:37<br>%12    | N:65<br>%21,1 | N:78<br>%25,3  | N:69<br>%22,4  | N:59<br>%19,2  |
| Su ürünleri uygun yöntemlerle avlanmaktadır                                      | N:23<br>%7,5   | N:44<br>%14,3 | N:143<br>%46,4 | N:50<br>%16,2  | N:48<br>%15,6  |
| Gıda güvenliği ve denetimleri yeterlidir                                         | N:51<br>%16,5  | N:63<br>%20,3 | N:120<br>%38,7 | N:45<br>%14,5  | N:31<br>%10    |
| Su ürünleri tüketiminin artması için indirim yapılmalıdır                        | N:11<br>%3,6   | N:22<br>%7,1  | N:53<br>%17,2  | N:96<br>%31,1  | N:127<br>%41,1 |

1: Kesinlikle katılmıyorum, 2: Katılmıyorum, 3: Kararsızım, 4: Katılıyorum, 5: Kesinlikle Katılıyorum.  
1: Strongly disagree, 2: Disagree, 3: Neutral, 4: Agree, 5: Strongly agree.

Bu çalışmada, üniversite öğrencilerinin balık tüketim alışkanlıkları, tüketim nedenleri, tüketmeme gerekçeleri ve balık fiyatlarına yönelik algıları çok boyutlu olarak ele alınmıştır. Elde edilen bulgular, bireysel, kültürel ve ekonomik etkenlerin balık tüketimi üzerinde anlamlı bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların balık etini tercih etme nedenleri arasında en baskın etkenin lezzet olduğu görülmektedir (Şekil 2). Bu çalışmada öğrencilerin %32,39'u balık etini lezzetli olduğu için tükettiğini belirtirken, %24,75'i dengeli ve sağlıklı olduğu için tercih ettiğini ifade etmiştir. Ayrıca %14,29 oranında aile kültürü, %9,86 tazelik, %7,85 ucuzluk ve ulaşılabilirlik, %4,02 kolay hazırlama/pişirme ve %6,84 diğer nedenler öne çıkmaktadır. Benzer şekilde Gürdal & Kayalı (2025)'in çalışmasında öğrencilerin %32,3'ü balığı lezzetli bulduğu için, %27,1'i dengeli ve sağlıklı beslenme amacıyla, %15,8'i aile kültürü etkisiyle, %11,7'si tazeliği, %6,3'ü kolay hazırlama/pişirme kolaylığı ve %4,1'i ise ucuz ve kolay ulaşılabilir olması nedeniyle tükettiğini belirtmiştir. Bu bulgular, özellikle aile yapısı, damak tadı ve pratiklik gibi faktörlerin öğrenciler üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır. Başka bir çalışmada ise öğrencilerin %36,5'i balığı lezzetli, %35,3'ü sağlıklı, %19,5'i ise besleyici bulduğu için tükettiğini belirtmiştir (Alageyik vd., 2020). Bu paralellikler, üniversite öğrencilerinin balık tüketimini hem damak tadı hem de sağlık bilinci temelinde şekillendirdiklerini göstermektedir.

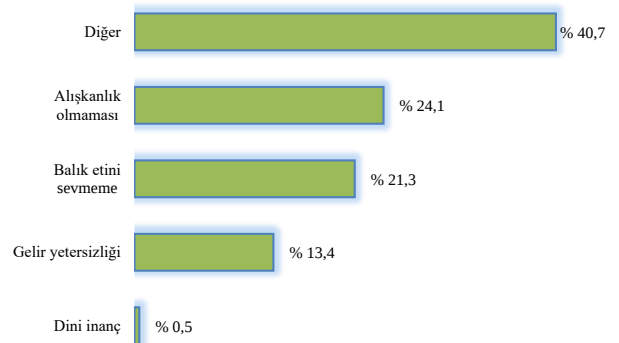
Balık tüketmeyen bireylerin gerekçeleri açısından da çarpıcı sonuçlar elde edilmiştir. Bu çalışmada katılımcıların %40,7'si "diğer" nedenleri belirtirken, %24,1'i alışkanlık eksikliği, %21,3'ü balık sevmeme, %13,4'ü gelir yetersizliği ve %0,5'i dini inançlar nedeniyle balık tüketmediğini ifade etmiştir (Şekil 3). Mersin

Üniversitesi öğrencileri ile yürütülen bir çalışmada (Alageyik vd., 2020) ise tüketmeme gerekçeleri arasında %25 alışkanlık olmaması, %23,5 koku, %19,1 tat ve %27,9 oranında diğer nedenler belirtilmiştir. Bu veriler, alışkanlık eksikliğinin ve duyuşal faktörlerin (tat, koku) balık tüketiminde önemli engeller olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla sadece sağlık bilinci oluşturmak yeterli olmayıp, balığa yönelik duyuşal toleransın artırılması da önem taşımaktadır.



**Şekil 2.** Katılımcıların balık tüketme nedeni.

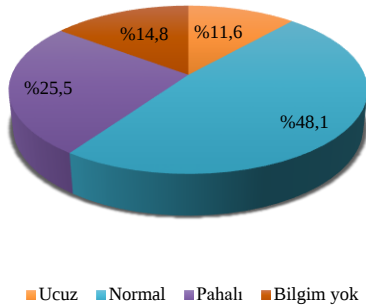
**Figure 2.** Reason for fish consumption among participants.



**Şekil 3.** Katılımcıların balık tüketmeme nedeni.

**Figure 3.** Reason for not consuming fish among participants.

Fiyat algısı açısından da benzer bir değerlendirme yapılabilir. Bu çalışmada katılımcıların %48,1'i balık fiyatlarını diğer et türlerine göre normal, %25,5'i pahalı, %11,6'sı ucuz olarak değerlendirmiş; %14,8'i ise konuya ilişkin bilgisi olmadığını belirtmiştir (Şekil 4). Gürdal & Kayalı (2025)'in çalışmasında ise fiyat algısı %47,3 normal, %32,1 pahalı, %9,8 ucuz ve %10,8 bilgi yok şeklinde dağılmıştır. Alageyik vd. (2020)'nin çalışmasında bu oranlar %42 normal, %32,2 pahalı ve %10 ucuz şeklindedir. Tüm bu veriler değerlendirildiğinde, öğrencilerin önemli bir kısmı balık fiyatlarını makul düzeyde bulurken, dörtte birinden fazlası için fiyat hâlâ bir engel olarak kalmaktadır. Ayrıca %10-15 aralığında değişen "bilgi sahibi olmama" oranı, fiyat algısının yalnızca gerçek maliyetle değil, bilinç düzeyiyle de ilişkili olduğunu göstermektedir. Genel olarak değerlendirildiğinde, bu çalışmanın bulguları, üniversite öğrencilerinin balık tüketiminde lezzet, sağlık ve aile kültürü gibi olumlu etkenlerin yanı sıra alışkanlık eksikliği, duyuşal hassasiyet (tat/koku), ekonomik durum ve bilgi eksikliği gibi sınırlayıcı faktörlerin etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda, balık tüketimini teşvik etmeye yönelik girişimlerin yalnızca sağlık temelli değil, aynı zamanda ekonomik, kültürel ve duyuşal faktörleri de dikkate alan bütüncül stratejilerle desteklenmesi gerekmektedir.

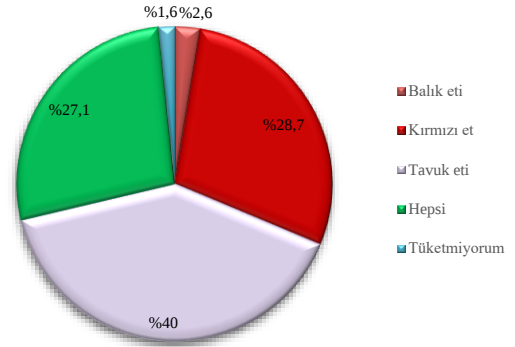


Şekil 4. Katılımcıların balık fiyatlarını diğer et türleriyle karşılaştırmalı değerlendirmelerine ilişkin yanıt dağılımı.

Figure 4. Participants' opinions on fish prices compared to other meat products.

Ankete katılım sağlayan öğrencilerin et tüketim tercihleri incelendiğinde, %40'ının tavuk eti, %28,7'sinin kırmızı et, %27,1'inin tüm et türlerini tükettiği, yalnızca %2,6'sının ise en çok balık eti tükettiği belirlenmiştir (Şekil 5). Araştırmaya katılan bireylerin %1,6'sı herhangi bir et türü tüketmediklerini bildirmiştir. Benzer şekilde, üniversite öğrencilerinin et tüketim tercihlerini inceleyen çalışmalarda da en fazla tercih edilen et türünün tavuk (kanatlı) eti olduğu, bunu sırasıyla kırmızı et ve balık etinin takip ettiği rapor edilmiştir (Alageyik vd., 2020; Gürdal & Kayalı, 2025). Türkiye'de 2023 yılı kişi başı toplam et tüketimi verilerine göre, kırmızı et tüketimi %46, kanatlı et

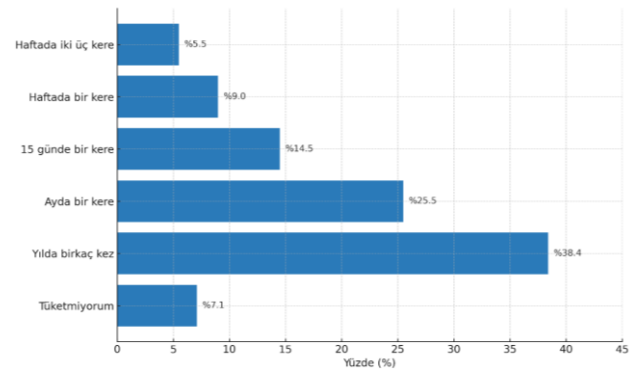
tüketimi %40 ve balık eti tüketimi ise %14 seviyesindedir (URL-2). Bu durum, üniversite öğrencilerinin daha ekonomik olan kanatlı et ürünlerine yöneldiğini göstermektedir. Sarı vd., (2019) tarafından yapılan başka bir araştırmada da en fazla tüketilen et türünün tavuk (piliç) eti (%46,67) olduğu; bunu balık eti (%28,33) ve kırmızı et (%24,44) tüketiminin izlediği bildirilmiştir.



Şekil 5. Katılımcıların en çok tercih ettiği et türü.

Figure 5. The most preferred type of meat by participants.

Ankete katılan öğrencilerin balık tüketim sıklığı incelendiğinde, %38,4'ünün yılda birkaç kez, %25,5'inin ayda bir kez, %14,5'inin on beş günde bir kez, %14,5'inin haftada bir veya birkaç kez ve %7,1'inin ise hiç balık tüketmediği belirlenmiştir (Şekil 6). TÜİK'in 2023 yılı verilerine göre Türkiye'de kişi başı yıllık balık tüketimi 7,2 kg'dır (TÜİK, 2024). Her ne kadar çalışmamızda tüketim miktarları ölçülmemiş olsa da, elde edilen sıklık verileri öğrenciler arasında balık tüketiminin görece düşük düzeyde olduğunu düşündürmektedir. Bu durumun, balığın diğer et türlerine göre hazırlanmasının zahmetli bulunması ya da alışkanlık eksikliği gibi nedenlerle ilişkilendirilebileceği değerlendirilmektedir. Literatürde yer alan benzer çalışmalarda da ayda bir balık tüketiminin en yaygın sıklık olduğu ve bu oranın %27,3 (Gürdal & Kayalı, 2025), %36,7 (Alageyik vd., 2020) ve %43,71 (Sarı vd., 2019) düzeyinde olduğu bildirilmektedir.

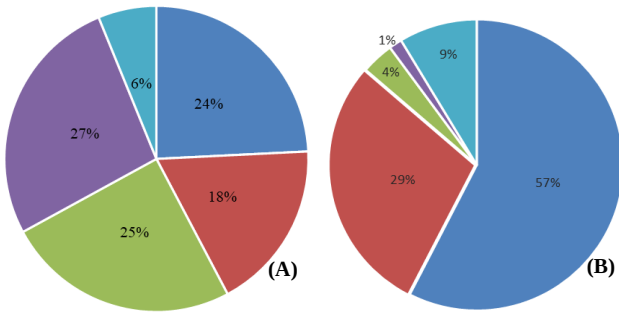


Şekil 6. Katılımcıların balık tüketme sıklığı.

Figure 6. Frequency of fish consumption among participants.

Evde kalan öğrencilerin (aile yanı veya kiralık ev) balık tüketim sıklığına ilişkin bulgular Şekil 7a'da, yurtta

kalan öğrencilerin (devlet ve özel yurt) tüketim sıklığı ise Şekil 7b’de sunulmuştur. Bu verilere göre, yurttan kalan öğrencilerin balık tüketim sıklığı, evde kalanlara kıyasla belirgin şekilde daha düşüktür. Evde kalan öğrencilerin %27’si haftada bir veya birkaç kez, %25’i ise 15 günde bir balık tükettiklerini belirtmiştir. Buna karşılık yurttan kalan öğrencilerin %57’si yalnızca yılda birkaç kez balık tükettiklerini ifade etmiştir. Bu farklılıkta en etkili faktörler arasında, yurtlarda kişisel yemek pişirme olanaklarının bulunmaması ve yurtların sunduğu yemek menülerinde balığın neredeyse hiç yer almaması öne çıkmaktadır. Ev ortamında kalan öğrencilerin ise hem pişirme imkânına sahip olmaları hem de aile etkisiyle daha düzenli balık tüketimine yöneldikleri anlaşılmaktadır. Bu bulgular, öğrencilerin barınma koşullarının balık tüketim alışkanlıkları üzerinde önemli bir belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Yapılan literatür taramasında, öğrencilerin barınma yerleri ile balık tüketim sıklığı arasındaki ilişkinin doğrudan incelendiği herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle, çalışmamız bu yöndeki ilk değerlendirmelerden biri olma niteliği taşımakta ve alana özgün bir katkı sunmaktadır.



Şekil 7. Öğrencilerin ikamet ettikleri yere göre balık tüketim sıklığına ilişkin yüzde dağılımı: evde yaşayanlar (A) ile yurttan kalanlar (B).

Figure 7. Percentage distribution of fish consumption frequency based on students' place of residence: those living at home (A) and in dormitories (B).

Şekil 8’de, katılımcıların yaşadıkları coğrafi bölgelere göre su ürünleri tüketim sıklığına ilişkin dağılımı gösteren veriler incelendiğinde, “yılda birkaç kez” seçeneğinin tüm bölgelerde en yüksek orana sahip olduğu dikkat çekmektedir. Bu oran en yüksekten düşüğe doğru sırasıyla İç Anadolu (%77), Akdeniz (%75), Güneydoğu Anadolu (%70), Marmara (%64), Doğu Anadolu (%62), Ege (%44) ve Karadeniz (%22) bölgelerinde en fazla tercih edilen seçenek olduğu görülmektedir. Öte yandan, Karadeniz Bölgesi’nde “ayda bir kez” (%27), “15 günde bir kez” (%21), “haftada bir kez” (%13) ve “haftada 2-3 kez” (%8) gibi daha sık tüketim seçeneklerinin diğer bölgelere kıyasla daha yüksek oranlarda tercih edildiği görülmektedir. Bu durum, Karadeniz’deki katılımcıların su ürünlerini daha düzenli tüketme eğiliminde olduklarını göstermektedir. Akdeniz Bölgesi’nin kıyı şeridinde sahip olması ve su ürünlerine erişimin görece kolay olması beklenenin aksine, katılımcıların büyük çoğunluğunun

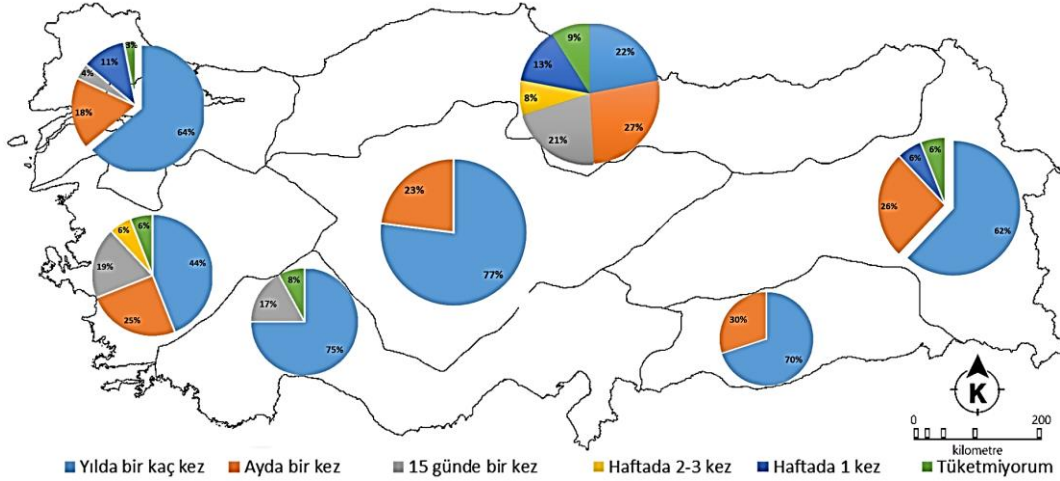
(%75) “yılda birkaç kez” tüketim sıklığını belirtmesi dikkat çekicidir. Bu durum, bölgedeki öğrenciler arasında su ürünlerine yönelik alışkanlıkların ve tüketim kültürünün, coğrafi konumla doğrudan orantılı olmadığını göstermektedir. Ayrıca, Akdeniz Bölgesi’nden katılımcı sayısının görece düşük olması, sosyoekonomik düzey, bireysel beslenme tercihleri ve bölgesel damak zevki gibi değişkenlerin de bu düşük tüketim sıklığında etkili olabileceği düşünülmektedir. Öte yandan, Karadeniz Bölgesi’nden katılımcı sayısının diğer bölgelere kıyasla daha yüksek olması, bu bölgedeki tüketim sıklıklarının bölgesel eğilimleri daha sağlıklı yansıttığını göstermektedir. Nitekim bu bölgede su ürünlerinin geleneksel mutfakta önemli bir yere sahip olması, kültürel alışkanlıkların yanı sıra ekonomik ve çevresel etkenlerle birleşerek daha sık tüketimi teşvik eden temel faktörler arasında değerlendirilebilir. Genel olarak, kıyıya yakın bölgelerde (özellikle Karadeniz) su ürünleri tüketimi daha çeşitli sıklıklarda ve düzenli biçimde gerçekleşirken, iç ve doğu bölgelerde yıllık veya daha seyrek tüketim alışkanlığı ön plandadır. Bu farklılıklar; coğrafi erişim, kültürel alışkanlıklar ve bölgesel tüketim alışkanlıklarının bir sonucu olarak değerlendirilebilir. Öte yandan önceki çalışmalarda katılımcıların yaşadıkları bölgelere göre su ürünleri tüketim sıklığına ilişkin karşılaştırmalı verilere yer verilmediğinden, bu çalışmada elde edilen bulgular literatürle doğrudan kıyaslanamamıştır.

Ayrıca, öğrencilerin %60,1’i tükettikleri balık miktarını yeterli bulmazken, %31,5’i yeterli bulunduğunu belirtmiştir. Öğrencilerin et tüketim tercihleri ve balık tüketim sıklığına ilişkin önceki sorulara verdikleri yanıtlar dikkate alındığında, bu algının anlamlı olduğu değerlendirilmektedir. Benzer şekilde Gürdal & Kayalı (2025) tarafından yapılan çalışmada da üniversite öğrencilerinin %63’ünün tükettikleri balık miktarını yetersiz ve %28’inin ise yeterli bulduklarını bildirilmiştir. Bu bulgular, üniversite öğrencilerinin balık tüketimi konusunda farkındalıklarının bulunduğunu ancak çeşitli nedenlerle yeterli tüketimi sağlayamadıklarını göstermektedir.

Tablo 3’te sunulan veriler, katılımcıların su ürünlerinin faydalarına ilişkin bilgi edinme kaynaklarına dair önemli bulguları ortaya koymaktadır. En yüksek oran, %31,29 ile sosyal çevreden alınan bilgiler olarak belirlenmiş olup, bu durum katılımcıların bilgi edinme sürecinde sosyal iletişim ve birebir bilgi aktarımının ön plana çıktığını göstermektedir. Ayrıca, mobil cihazların kullanımı %22,26 ile önemli bir diğer bilgi kaynağıdır. Bu bulgu, dijital teknolojilerin günümüzde bilgi erişiminde kritik bir rol oynadığını ve bireylerin çevrimiçi kaynaklardan aktif bir şekilde faydalandığını ortaya koymaktadır. Televizyon ise %16,13 oranıyla geleneksel medya araçlarının hâlâ etkili bir bilgi kaynağı olduğunu

göstermektedir. Kitap ve dergi gibi yazılı materyaller ise %14,19 ile diğer önemli bir kaynak olarak öne çıkmaktadır. Bununla birlikte, %5,6 oranındaki "bilgim yok" yanıtı, bazı katılımcıların bilgi seviyelerinde farkındalık eksikliği veya bilgiye erişimde zorluk yaşadıklarını göstermektedir. Bu veriler, katılımcıların su ürünlerinin faydalarına dair bilgi

ediniminde sosyal ve dijital kaynakların etkili olduğunu, geleneksel medya ve yazılı materyallerin ise diğer önemli bilgi araçları olarak yer aldığını desteklemektedir. Ayrıca, bilgi erişim kaynaklarının belirlenmesi, tüketici bilincinin artırılması ve eğitim programlarının tasarımı açısından da önemli çıkarımlar sağlayabilir.

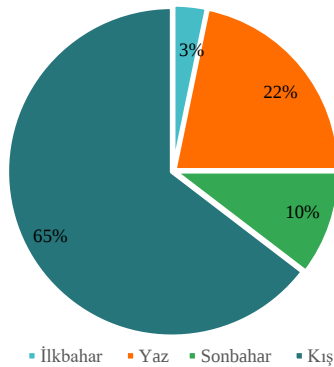


Şekil 8. Katılımcıların yaşadıkları coğrafi bölgelere göre su ürünleri tüketim oranları.  
Figure 8. Seafood consumption rates by geographical regions of residence.

Tablo 3. Katılımcıların su ürünlerinin faydalarına ilişkin bilgileri edindikleri kaynaklara yönelik yanıtların dağılımı.

Table 3. Participants' sources of information about the health benefits of seafood.

|                  | N  | %     |
|------------------|----|-------|
| Televizyon       | 50 | 16,13 |
| Bilgisayar       | 34 | 10,97 |
| Mobil cihazlar   | 69 | 22,26 |
| Sosyal çevre     | 97 | 31,29 |
| Kitap, dergi vs. | 44 | 14,19 |
| Bilgim yok       | 16 | 5,16  |



Şekil 9. Katılımcıların su ürünlerini en çok tükettikleri mevsime göre yanıt dağılımı.

Figure 9. Season in which participants most frequently consume seafood.

"En çok hangi mevsimde balık tüketiyorsunuz?" sorusuna katılımcıların %65'i "Kış", %22'si "Yaz", %10'u "Sonbahar" ve %3'ü "İlkbahar" yanıtını vermiştir (Şekil 9). Bu sonuçlar, balık tüketiminin büyük ölçüde kış mevsiminde yoğunlaştığını göstermektedir. 2024 yılında Yalova Üniversitesi öğrencileriyle yapılan benzer bir çalışmada da benzer bir eğilim gözlenmiştir; katılımcıların %69'u kış, %20'si yaz, %8'i sonbahar ve %3'ü ilkbahar cevabını vermiştir (Gürdal & Kayalı, 2025). Mersin

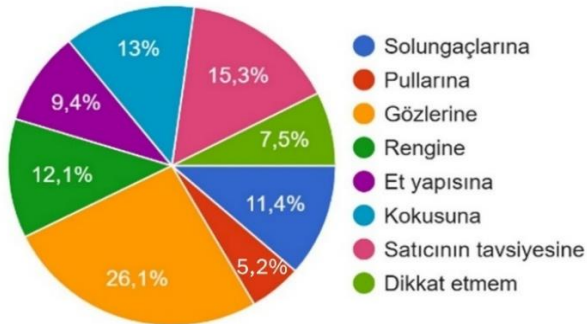
Üniversitesi'nde gerçekleştirilen bir başka çalışmada ise katılımcıların %41,7'si kış, %15,6'sı yaz, %6'sı sonbahar, %3,5'i ilkbahar ve %33'ü ise "fark etmez" şeklinde yanıtlamıştır (Alageyik vd., 2020). Türkiye'de 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu kapsamında 1 Nisan – 1 Eylül tarihleri arasında uygulanan av yasağı göz önünde bulundurulduğunda, kış mevsiminde balık tüketiminin artış göstermesi beklenen ve anlamlı bir sonuç olarak değerlendirilmektedir.

Katılımcıların balık satın alırken dikkat ettikleri ilk hususun %74,43 gibi yüksek bir oranla "tazelik" olduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, %6,15'i fiyatı, %6,15'i lezzeti, %4,85'i ürünün temizlenmiş olmasını, %4,21'i az kılçıklı olmasını ve %4,21'i ise balığın genel görünümünü öncelikli kriter olarak ifade etmiştir (Tablo 4). Farklı üniversitelerde yapılan benzer çalışmalarda da benzer sonuçlar elde edilmiştir; örneğin, Gürdal ve Kayalı (2025)'in çalışmasında öğrencilerin %33'ü, Sarı vd., (2019)'nin çalışmasında ise %83,78'i tazeliği en önemli kriter olarak belirtmiştir. Bu bulgular, balığın çabuk bozulabilen ve mikroorganizmalara karşı hassas bir gıda olması nedeniyle tüketicilerin özellikle tazelik konusunda duyarlı davrandıklarını ortaya koymaktadır. Ayrıca, taze balığın hem sağlık açısından daha güvenli olduğu hem de lezzet ve besin değeri bakımından daha tercih edilir bulunduğu bilinmektedir. Bu nedenle, tazelik unsuru yalnızca hijyenik bir zorunluluk değil, aynı zamanda tüketici davranışlarını yönlendiren temel bir kalite göstergesi olarak öne çıkmaktadır.

**Tablo 4.** Katılımcıların balık satın alırken önem verdikleri öncelikli unsura göre yanıt dağılımı

| Table 4. Participants' most important consideration when buying fish. | N   | %     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Tazelik                                                               | 230 | 74,43 |
| Fiyat                                                                 | 19  | 6,15  |
| Görünüm                                                               | 13  | 4,21  |
| Az kılçıklı olması                                                    | 13  | 4,21  |
| Temizlenmiş ürün                                                      | 15  | 4,85  |
| Lezzet                                                                | 19  | 6,15  |

Katılımcıların balık satın alırken balığın tazeliğini anlamak için dikkat ettikleri kriterler arasında, %26,1 ile en yüksek oranda balığın gözleri olduğu tespit edilmiştir. (Şekil 10). Bu bulgu, tüketicilerin tazelik ve kaliteyi öncelikle görsel yollarla değerlendirdiklerini ve gözlerin bu açıdan güven verici bir unsur olarak öne çıktığını göstermektedir. Özellikle balığın rengi veya solungaçları gibi bazı özelliklerinde yapay müdahalelerle hile yapılabilmesi mümkünken, gözlerde bu tür müdahalelerin daha zor olması, tüketicilerin en az manipülasyona açık olan kriteri öncelikli olarak değerlendirmesini anlamlı kılmaktadır. Bu durum, tüketicilerin taze balık seçiminde nispeten daha güvenilir ve sağlıklı bir değerlendirme ölçütüne yöneldiklerini ve bu farkındalığın yaygınlaşmasının umut verici olduğunu göstermektedir. İkinci sırada %15,3 ile satıcı tavsiyesi yer almakta olup, bu durum tüketicilerin güvendikleri ya da deneyimli buldukları satıcıların görüşlerine değer verdiklerini ortaya koymaktadır. Balığın kokusu ise %13 oranında önemli görülmüş ve bu kriterin, ürünün bozulup bozulmadığını anlamada temel bir gösterge olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Renk ve solungaçlar da sırasıyla yaklaşık %12 oranında tercih edilmiştir. Bu durum, tüketicilerin balığın kalitesini değerlendirirken yalnızca görsel değil, aynı zamanda dokunsal ve duysal unsurları da dikkate aldıklarını göstermektedir. Elde edilen bulgular, tüketicilerin tazelik ve kaliteye dair daha bütüncül bir değerlendirme yaptıklarını, görsel ipuçlarının yanı sıra koku ve satıcı deneyimi gibi farklı faktörleri de dikkate aldıklarını ortaya koymaktadır.

**Şekil 10.** Katılımcıların balığın tazeliğini değerlendirirken ilk dikkat ettikleri unsura göre yanıt dağılımı.**Figure 10.** Participants' primary cues for evaluating fish freshness during purchase.

Ankete katılan öğrencilerin “en çok tükettiğiniz balık türü” sorusuna verdikleri yanıtlara göre, %54,2’si

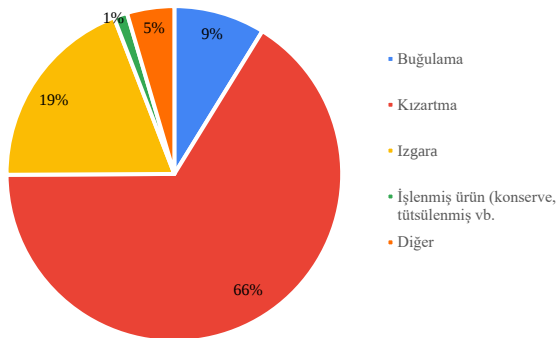
hamsi, %12,7’si palamut, %8,5’i alabalık, %5,6’sı mezigit, %3,9’u istavrit, %2,6’sı levrek, %1,3’ü kefal, %1’i çipura ve %0,3’ü çinekop tükettiklerini belirtmiştir. Ayrıca %9,8’lik bir oran, ankette yer almayan diğer türleri tercih ettiklerini ifade etmiştir (Tablo 5). Yalova Üniversitesi’nde gerçekleştirilen benzer bir ankette, öğrencilerin en çok tükettikleri balık türlerinin sırasıyla %24,9 ile hamsi, %14,6 ile palamut ve %11,2 ile istavrit olduğu bildirilmiştir (Gürdal & Kayalı, 2025). Yalova Üniversitesi öğrencileriyle yapılan bir diğer çalışmada ise hamsi %27,6, levrek %18,7 ve çipura %17,4 oranlarıyla öne çıkmıştır (Alageyik vd., 2020). Bu çalışmalar arasında görülen oransal farklılıklar; öğrencilerin yaşadıkları bölgelere göre balık türlerine erişim olanakları, bölgesel avcılık yoğunluğu ve kültürel beslenme alışkanlıkları ile ilişkilendirilebilir. Her üç çalışmada da hamsi tüketiminin ilk sırada yer alması, 2023 yılı TÜİK verilerine (TÜİK, 2024) göre hamsinin Türkiye genelinde en çok avlanan balık türü olmasıyla doğrudan ilişkilendirilebilir. Hem ekonomik erişilebilirliği hem de yaygın bulunabilirliği, hamsiyi üniversite öğrencileri açısından da en çok tercih edilen tür haline getirmiştir. Karadeniz ve Marmara bölgelerinde yapılan çalışmalarda palamut balığının da üst sıralarda yer alması, bu türün de bölgesel avcılık faaliyetleri ve mevsimsel bollukla bağlantılı olarak öne çıktığını göstermektedir. Diğer balık türlerine yönelik tercihlerin farklılık göstermesi ise, öğrencilerin yaşadığı bölgedeki pazar erişimi, kültürel beslenme alışkanlıkları ve tüketim alışkanlıklarının çeşitliliğiyle açıklanabilir. Ayrıca, hamsi ve palamut gibi türlerin genellikle kış aylarında avlanıyor olması ve öğrencilerin bu mevsimde balık tüketimini artırdıklarını belirtmeleri, mevsimsel faktörlerin de tüketim tercihleri üzerinde etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 5.** Katılımcıların en çok tükettikleri balık türüne ilişkin yanıt dağılımı.**Table 5.** Distribution of responses regarding the fish species most frequently consumed by the participants.

| Balık türü | N   | %    |
|------------|-----|------|
| Hamsi      | 166 | 54,2 |
| Palamut    | 39  | 12,7 |
| Diğer      | 30  | 9,8  |
| Alabalık   | 26  | 8,5  |
| Mezigit    | 17  | 5,6  |
| İstavrit   | 12  | 3,9  |
| Levrek     | 8   | 2,6  |
| Kefal      | 4   | 1,3  |
| Çipura     | 3   | 1,0  |
| Çinekop    | 1   | 0,3  |
| Sardalya   | 0   | -    |
| Lüfer      | 0   | -    |

Ankete katılan öğrencilerin balık pişirme tercihlerine bakıldığında, %66’sı kızartmayı ilk sırada tercih ettiğini belirtmiştir. Bunu sırasıyla %19 ile ızgara, %9 ile buğulama, %5 ile diğer yöntemler ve %1 ile işlenmiş ürün tüketimi takip etmektedir (Şekil 11). Bu sonuçlar, daha önce yürütülen benzer çalışmalarda elde edilen bulgularla örtüşmektedir. Örneğin, Alageyik vd., (2020) ile Gürdal & Kayalı, (2025) tarafından

gerçekleştirilen çalışmalarda da en sık tercih edilen balık pişirme yöntemleri sırasıyla kızartma, ızgara ve buğulama olarak rapor edilmiştir. Kızartmanın öncelikli tercih edilmesi, hem pratikliği hem de damak tadına hitap etmesi bakımından açıklanabilir. Aynı zamanda, işlenmiş balık ürünlerine olan düşük yönelim bu çalışmalarda da benzer biçimde gözlenmiş, Türkiye’de taze ve geleneksel pişirme yöntemlerinin halen yaygın olarak tercih edildiğine işaret etmiştir. Öğrencilere yöneltilen “İşlenmiş balık (konserve, tütülenmiş vb.) tüketiyor musunuz?” sorusuna verilen yanıtların %71,5’i “Hayır” ve %28,5’i “Evet” şeklinde olmuştur. Bu sonuç, öğrencilerin balık satın alma ve tüketim biçimiyle ilgili bir diğer soruya verdikleri yanıtlarla da örtüşmektedir; zira katılımcıların %86,2’si balığı taze olarak tüketmeyi tercih ettiğini belirtmiştir. Yalova Üniversitesi öğrencileriyle yapılan benzer bir çalışmada, işlenmiş balık tüketimine yönelik olarak %58,1 oranında “Hayır” ve %41,9 oranında “Evet” yanıtı verilmiştir (Gürdal & Kayalı, 2025). Mersin Üniversitesi’nde yürütülen bir başka çalışmada ise öğrencilerin taze balık tüketim oranı %89,4 gibi yüksek bir seviyede rapor edilmiştir (Alageyik vd., 2020). Farklı bölgelerde yürütülen çalışmalar incelendiğinde, üniversite öğrencilerinin işlenmiş balık ürünlerine yönelik yaklaşımının büyük ölçüde benzerlik gösterdiği görülmektedir. Türkiye’de genel olarak balığın taze olarak tüketilmesine yönelik bir eğilim bulunmakta, işlenmiş ürünlere karşı damak tadı alışkanlıkları bakımından görece daha kapalı bir yaklaşım sergilenmektedir. Bu durum, işlenmiş balık ürünlerine olan talebin düşük kalmasını açıklayan kültürel bir unsur olarak değerlendirilebilir.



Şekil 11. Katılımcıların balık pişirme yönteminde öncelikli tercihinin ilişkin yanıt dağılımı.

Figure 11. Distribution of responses regarding participants' primary preference in fish cooking methods.

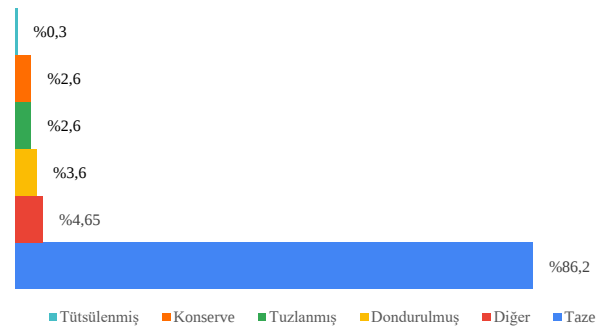
"Balığı genellikle nereden satın alırsınız?" sorusuna katılımcıların %60,5'i balıkçıdan, %17,5'i balık halinden, %7,1'i seyyar satıcılardan, %2,6'sı marketten, %4,2'si balığı kendisinin avladığını, %5,2'si balık satın almadığını, %2,9'u ise "diğer" seçeneğini işaretlemiştir (Tablo 6). Benzer şekilde, önceki araştırmalarda da balık satın alma davranışının en yaygın şekilde balıkçıdan gerçekleştiği bildirilmiştir. Örneğin Gürdal & Kayalı

(2025), bu oranın %46,4 olduğunu rapor ederken; Yavuzcan vd., (2010) %57 olarak belirtmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların balık satın alma yerlerine ilişkin tercih dağılımı.  
Table 6. Distribution of participants' preferences for places where they purchase fish.

|                  | N   | %    |
|------------------|-----|------|
| Balık halinden   | 54  | 17,5 |
| Seyyar satıcıdan | 22  | 7,1  |
| Marketten        | 8   | 2,6  |
| Balıkçıdan       | 187 | 60,5 |
| Kendim avladım   | 13  | 4,2  |
| Satın almadım    | 16  | 5,2  |
| Diğer            | 9   | 2,9  |

"Genellikle balığı hangi şekilde satın alırsınız?" sorusuna katılımcıların %86,2'si "taze" yanıtını verirken, bunu sırasıyla %4,6 ile "diğer", %3,6 ile "dondurulmuş", %2,6 ile "tuzlanmış", %2,6 ile "konserve" ve %0,3 ile "tütülenmiş" seçenekleri takip etmiştir (Şekil 12). Benzer şekilde, Alageyik vd., (2020)'nin yaptığı çalışmada katılımcıların %89,4'ü, Olgunoğlu vd., (2020)'nin çalışmasında ise katılımcıların %92,77'si balığı taze olarak tercih ettiğini belirtmiştir. Farklı bölgelerden katılımcıların verdiği yanıtların büyük ölçüde benzerlik göstermesi, bu tercihin genel bir eğilim olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca, öğrencilerin büyük çoğunluğunun işlenmiş balık tüketmediğini belirttiği başka bir sorunun bulgusu da bu sonucu desteklemektedir. Türkiye’de balığın genel olarak taze olarak tüketildiği bilinmekte olup, işlenmiş balık ürünlerine yönelik tüketici bakışı istenen düzeyde değildir.

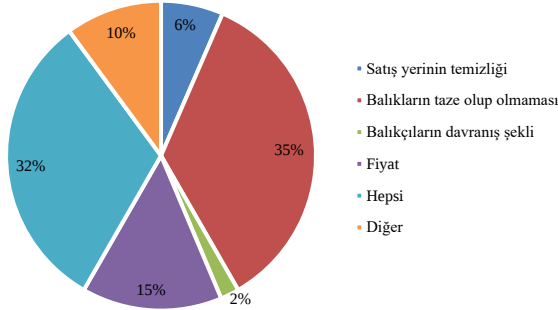


Şekil 12. Katılımcıların balık satın alma ve tüketim şekillerine ilişkin yanıt dağılımı.

Figure 12. Distribution of responses regarding participants' fish purchasing and consumption habits.

Şekil 13, katılımcıların balık satın almasını olumsuz etkileyen faktörlerin yanıt dağılımını göstermektedir. İncelenen verilere göre, katılımcıların balık satın alma kararlarını olumsuz yönde etkileyen en önemli faktörler tespit edilmiştir. Paylaşılan verilere göre, katılımcıların %35'i, balıkların taze olup olmaması doğrultusunda en önemli etkenin olduğunu belirtmiştir. Bu, balık kalitesi ve tazeliğin satın alma kararında kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Ayrıca, %32'lik bir kısım tüm faktörlerin birlikte etkili olduğunu ifade ederken, %15'i fiyatın olumsuz etkisi altında olduğunu belirtmiştir. Diğer faktörler arasında satış yerinin temizliği %6,

balıkçıların davranış şekli %2 ve çeşitli diğer unsurlar %10 oranında yer almaktadır. Bu oranlar, tazelik ve güvenilirliğin balık satın alma sürecinde en kritik unsurlar olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, fiyatın da önemli bir etken olduğu görülmektedir.



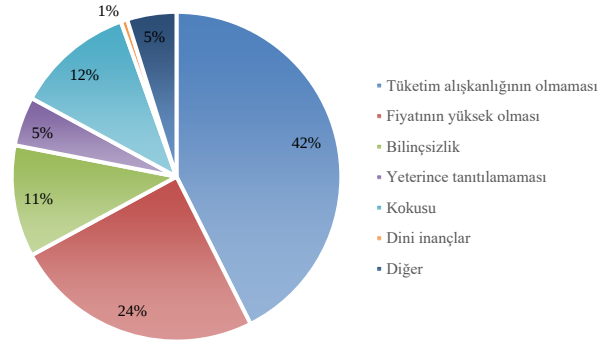
**Şekil 13.** Katılımcıların balık satın almasını olumsuz etkileyen faktörlere ilişkin yanıt dağılımı.

**Figure 13.** Distribution of responses regarding the factors negatively affecting participants' fish purchasing behavior.

Katılımcıların su ürünleri tüketmemelerinin nedenlerine ilişkin veriler incelendiğinde, en yüksek oranın (%42) “tüketim alışkanlığının olmaması” seçeneğinde toplandığı görülmektedir (Şekil 14). Bu durum, bireylerin çocukluk döneminden itibaren edindikleri beslenme alışkanlıklarının, su ürünleri tüketiminde belirleyici bir rol oynadığını göstermektedir. Katılımcıların %24’ü ise su ürünlerini tüketmeme gerekçesi olarak “fiyatının yüksek olmasını” belirtmiştir. Bu oran, ekonomik koşulların ve su ürünlerinin bazı bölgelerde diğer protein kaynaklarına kıyasla daha pahalı olmasının, tüketim davranışını doğrudan etkileyebileceğine işaret etmektedir. Bunun yanı sıra, “bilinçsizlik” (%11), “koku” (%12) ve “yeterince tanıtılmaması” (%5) gibi faktörler de dikkat çekici nedenler arasında yer almakta, su ürünlerine yönelik bilgi eksikliği ve duyuşal özelliklerin tüketimi sınırlandırabileceğini ortaya koymaktadır. Dini inançlar ise yalnızca %1 oranında belirtilmiş olup, örneklem grubunda bu faktörün belirleyici olmadığı anlaşılmaktadır. Elde edilen veriler, su ürünlerinin tüketiminin artırılabilmesi için hem ekonomik erişilebilirliğin sağlanması hem de farkındalık artırıcı eğitim ve tanıtım faaliyetlerinin yaygınlaştırılması gerektiğine işaret etmektedir.

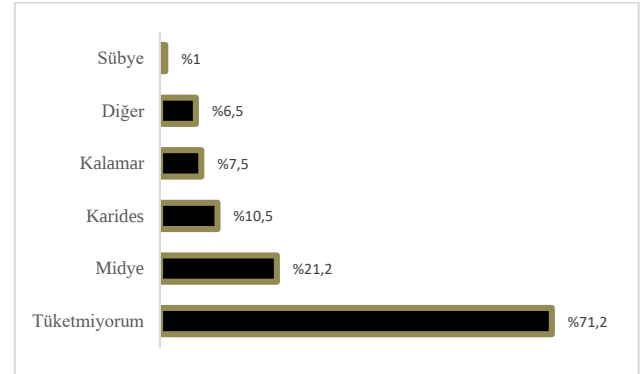
“Balık dışında diğer su ürünlerini tüketiyor musunuz?” sorusuna öğrencilerin %71,2’si “tüketmiyorum” yanıtını verirken, %21,2’si midye, %10,5’i karides, %7,5’i kalamar, %1’i sübye ve %6,5’i “diğer” yanıtını vermiştir (Şekil 15). Aynı soruya, 2024 yılında Yalova Üniversitesi’nde 315 öğrenci ile gerçekleştirilen benzer bir çalışmada ise öğrencilerin %31,2’si “tüketmiyorum”, %32,6’sı midye, %18,7’si karides, %14,2’si kalamar, %2,5’i sübye ve %0,9’u “diğer” cevabını vermiştir (Gürdal & Kayalı, 2025). Ayrıca, 2019

yılında Mersin Üniversitesi’nde yapılan bir ankette, katılımcıların %41,9’u midye, %33,6’sı diğer, %12,7’si kalamar, %8,99’u karides, %1,5’i ahtapot ve %1,5’i ıstakoz tükettiklerini belirtmiştir (Alageyik vd., 2020). Üç farklı bölgedeki üniversite öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirildiği bu çalışmalar incelendiğinde, Türkiye’nin batı ve güney bölgelerinde balık dışındaki su ürünlerinin, özellikle de midyenin, daha yaygın olarak tüketildiği dikkat çekmektedir.



**Şekil 14.** Katılımcıların su ürünlerini hiç ya da az tüketme nedenlerine ilişkin yanıt dağılımı.

**Figure 14.** Distribution of responses regarding the reasons why participants consume seafood rarely or not at all.



**Şekil 15.** Katılımcıların balık dışında tükettikleri diğer su ürünlerine ilişkin yanıt dağılımı.

**Figure 15.** Distribution of responses regarding other seafood consumed by participants besides fish.

Sonuç olarak, üniversite öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının genel olarak yetersiz ve düzensiz olduğunu ortaya konulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğu balığı “yılda birkaç kez” tükettiklerini belirtmiş; bu tüketim sıklığının özellikle Karadeniz Bölgesi dışındaki öğrencilerde oldukça sınırlı olduğu gözlemlenmiştir. Balık tüketiminin en yoğun olduğu dönemin kış mevsimi olduğu, en çok tercih edilen türün ise hamsi olduğu belirlenmiştir. Tüketim tercihlerinde en önemli kriterin “tazelik” olduğu saptanırken, satın alma yerleri olarak çoğunlukla balıkçıları tercih edilmektedir. Ayrıca öğrencilerin önemli bir kısmı işlenmiş balık ürünlerine mesafeli yaklaşmakta ve taze balık tüketimini ön planda tutmaktadır. Özellikle yurtdışı kalan öğrenciler arasında balık tüketiminin daha da sınırlı olduğu dikkat

çekmektedir. Yurtta yemek hazırlama olanaklarının kısıtlı olması, pişirme kokusu gibi nedenlerle balık tüketiminin evde kalan öğrencilere göre daha düşük olduğu anlaşılmaktadır. Bunun yanı sıra, öğrencilerin geldikleri coğrafi bölgelere göre balık tüketim alışkanlıklarının anlamlı düzeyde farklılık gösterdiği; Karadeniz Bölgesi kökenli öğrencilerin diğer bölgelere kıyasla daha sık ve bilinçli tüketime sahip olduğu saptanmıştır. Katılımcıların büyük bir kısmı tükettikleri balık miktarını yetersiz bulmakta; bu durum, balık tüketimine ilişkin genel bir farkındalığın mevcut olduğunu ancak uygulamada çeşitli fiziksel, ekonomik ve kültürel engellerin varlığını ortaya koymaktadır.

*Bu doğrultuda aşağıdaki öneriler geliştirilebilir:*

-Üniversitelerde su ürünlerinin besin değeri ve sağlık açısından önemi hakkında bilgilendirici seminerler, afiş kampanyaları ve tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir.

-Kampüs içerisinde veya çevresinde uygun fiyatlı ve taze balık temin edilebilecek satış noktalarının oluşturulması desteklenmelidir.

-İşlenmiş ve dondurulmuş balık ürünlerinin sağlıklı, güvenilir ve pratik alternatifler olduğu konusunda öğrencilere bilgi verilmelidir.

-Yerel balık türleri ve geleneksel pişirme yöntemlerini tanıtan atölye ve etkinliklerle kültürel farkındalık artırılabilir.

-Gelir düzeyi düşük öğrencilere yönelik olarak balık tüketimini teşvik edici indirimli satışlar, yemek bursları gibi destek programları geliştirilmelidir.

-Yurtlarda kalan öğrencilerin balık tüketimini destekleyecek şekilde merkezi yemek programlarında su ürünlerine daha fazla yer verilmeli, kokusuz ve pratik hazırlanabilir ürün seçenekleri sunulmalıdır.

Sonuç olarak, üniversite öğrencileri arasında balık tüketiminin artırılması; farkındalığı artıran eğitim faaliyetleri, fiziksel ve ekonomik erişimin kolaylaştırılması, barınma koşullarına uygun tüketim çözümleri ve kültürel farklılıkların dikkate alındığı çok yönlü stratejilerle mümkün olacaktır.

## TEŞEKKÜR

Araştırmamıza gönüllü olarak katılan ve değerli katkılar sağlayan Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi öğrencilerine minnettarız.

**Etik Kurul Onayı:** Bu makalede yer alan anket çalışması için “Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 12.02.2025 tarihli ve 2025/051 protokol numaralı kararı ile Etik Kurul Onayı alınmıştır.

**Yazar Katkısı:** **B.K.**, Metodoloji, Veri işleme, Yazma-İnceleme ve Düzenleme; **M.T.**, Metodoloji, Veri toplama.

**Çıkar Çatışması:** Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

## KAYNAKLAR

- Alageyik, M., Çiftçi, N., & Ayas, D. (2020).** Seafood consumption preferences of university student and factors affecting preferences: The case of Mersin University. *Acta Natura et Scientia*, *1*(1), 43-55. DOI: [10.29329/actanatsci.2020.313.6](https://doi.org/10.29329/actanatsci.2020.313.6)
- Arıca, Ş.C. (2017).** Hatay ilinde, İskenderun halkının balıkçılık ürünleri tüketim alışkanlığı ve tercihlerinin belirlenmesi. *Aquaculture Studies*, *17*(3), 233-243. DOI: [10.17693/yunusae.vi.311009](https://doi.org/10.17693/yunusae.vi.311009)
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013).** Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, *3*(2), 18-28.
- Bolat, Y., & Cevher, H. (2018).** Konya ili (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, *14*(3), 241-252. DOI: [10.22392/egirdir.398151](https://doi.org/10.22392/egirdir.398151)
- Bolat, Y., & Telli, Ö. (2019).** Denizli ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Acta Aquatica Turcica*, *15*(1), 80-90. DOI: [10.22392/egirdir.446836](https://doi.org/10.22392/egirdir.446836)
- Cengiz, D., & Özoğul, F. (2019).** Adana ve Mersin illerinde su ürünleri tüketimi anket çalışması. *Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, *37*(1), 159-168.
- Çağlak, E., & Karslı, B. (2017).** Seasonal variation of fatty acid and amino acid compositions in the muscle tissue of zander (*Sander Lucioperca Linnaeus, 1758*) and the evaluation of important indexes related to human health. *Italian Journal of Food Science*, *29*(2), 266-275. DOI: [10.14674/1120-1770/ijfs.v576](https://doi.org/10.14674/1120-1770/ijfs.v576)
- Çağlak, E., Karşı, B., & Koral, S. (2015).** Effects of different processing techniques on the carpet shell (*Ruditapes decussatus Linnaeus, 1758*). *Journal of Food Safety and Food Quality*, *66*(5), 141-148. DOI: [10.2376/0003-925X-66-141](https://doi.org/10.2376/0003-925X-66-141)
- Çiçek, E., Akgün, H., & İlhan S. (2014).** Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Aquaculture Studies*, *2014*(1), 1-11. DOI: [10.17693/yunus.21364](https://doi.org/10.17693/yunus.21364)
- Durna, M.K., Şeker, E., & Kuzgun, N.K. (2023).** Tunceli (Pertek ve Çemişgezek) ile Elazığ (Keban ve Sivrice) ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması ve karşılaştırılması. *International Journal of Pure and Applied Sciences*, *9*(2), 422-433. DOI: [10.29132/ijpas.1364307](https://doi.org/10.29132/ijpas.1364307)

- FAO. (2024). The State of World Fisheries and Aquaculture 2024–Blue Transformation in action. Rome. DOI: 10.4060/cd0683en, Erişim tarihi: 02.05.2025.
- FAOSTAT. (2024). Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>, Erişim tarihi: 02.05.2025.
- Gürdal A.A., & Kayalı S. (2025). Yalova Üniversitesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 13(2), 327-338. DOI: 10.24925/turjaf.v13i2.327-338.7155
- Gürel, E., Doğan, H.G., Polat, S., Yeşilayer, N., & Buhan, E. (2017). Ağrı ili merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6(3), 27-35.
- Issac, M.N., & Kandasubramanian, B. (2021). Effect of microplastics in water and aquatic systems. *Environmental Science and Pollution Research*, 28, 19544–19562. DOI: 10.1007/s11356-021-13184-2
- Kaplan, E., Buhan, E., & Yeşilayer, N. (2019). Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe ilçesi örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(1), 59-73.
- Karakulak, Y., Arslan, G., & Yanık, T. (2020). Erzurum ili merkez ilçelerinin su ürünleri tüketim davranışları üzerine araştırmalar. *Acta Aquatica Turcica*, 16(2), 290-300. DOI: 10.22392/actaquatr.669336
- Karakuş, K., Aygün, T., & Alarşlan, E. (2008). Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 18(2), 113-120.
- Karslı, B., Caglak, E., & Prinyawiwatkul, W. (2021). Effect of high molecular weight chitosan coating on quality and shelf life of refrigerated channel catfish filets. *LWT*, 142, 111034. DOI: 10.1016/j.lwt.2021.111034
- Kuşat, M., & Şahan, M. (2021). Su ürünleri tüketim tercihleri üzerine Uşak ilinde bir anket çalışması. *Acta Aquatica Turcica*, 17(3), 376-385. DOI: 10.22392/actaquatr.848663
- Kuzgun, N.K., & Demirbağ, A. (2018). Palu ilçesi balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Fırat Üniversitesi, Harput Uygulama ve Araştırma Merkezi, Uluslararası Palu Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 205-212.
- Olgunoğlu, İ.A., Olgunoğlu, M.P., & Ukav, İ. (2020). An examination of fish consumption habits of vocational school students (the model of Kahta vocational school) *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(8), 1668-1674. DOI: 10.24925/turjaf.v8i8.1668-1674.3425
- Sarı, H.A., Özüğür, A.K., Gökdal, Ö., & Atay, O. (2019). Öğrencilerin balık eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinde Çine MYO örneği. *Mesleki Bilimleri Dergisi*, 8(2), 57-63.
- Saygı, H., Bayhan, B., & Hekimoğlu, M.A. (2015). Türkiye'nin İzmir ve Ankara illerinde su ürünleri tüketimi. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 3(5), 248-254. DOI: 10.24925/turjaf.v3i5.248-254.258
- Selvi, K., Kaya, B., Özdikmenli Tepeli, S., & Kandemir, G. (2022). Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinde su ürünleri tüketiminin değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 18(1), 93-108. DOI: 10.22392/actaquatr.991184
- Şimşek, N., & Arslan, G. (2024). Researches on seafood consumption behaviors in Kütahya province. *Journal of Agricultural Production*, 5(2), 106-120. DOI: 10.56430/japro.1459264
- Terin, M., & İnaç, S. (2023). Hakkâri ili Yüksekova ilçesinde balık tüketim yapısı ve tercihleri üzerine bir araştırma. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 10(2), 398-409. DOI: 10.30910/turkjans.1248871
- TÜİK. (2024). Su Ürünleri İstatistikleri <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr>, Erişim tarihi: 02.05.2025.
- URL-1. (2025). Vikipedi. *Türkiye coğrafyası*. [https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye\\_co%C4%9Frafyas%C4%B1#cite\\_note-0-4\\_](https://tr.wikipedia.org/wiki/T%C3%BCrkiye_co%C4%9Frafyas%C4%B1#cite_note-0-4_), Erişim tarihi: 07.05.2025.
- URL-2. (2024). Et ve süt kurumu 2023 yılı sektör raporu. [https://www.esk.gov.tr/upload/Node/10255/files/ESK\\_2023\\_Yili\\_Sektor\\_Raporu\\_.pdf](https://www.esk.gov.tr/upload/Node/10255/files/ESK_2023_Yili_Sektor_Raporu_.pdf) (Erişim tarihi: 07.05.2025).
- Uzundumlu, A.S., & Dinçel, E. (2015). Trabzon ili Beşikdüzü ilçesinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 29(2), 1-11.
- Yavuzcan, H., Atar, H.H., & Alçiçek, Z. (2010). Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi. *Ziraat Mühendisliği*, 354, 10-17.
- Yıldırım, R. (2020). *Türkiye'deki su ürünleri ile ilgili yüksek öğretim kurumlarındaki akademisyenlerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ, Türkiye, 70s.
- Yüksel, E., & Diler, A. (2019). Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 11-21.