

## ŞIRNAK'TA KIRMIZI ET TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Ekrem Denli<sup>1</sup>, Sanem Şhribanoğlu<sup>2</sup>, Gökhan Boran<sup>3</sup>

<sup>1</sup>İdil Kaymakamlığı, Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı, Şırnak

<sup>2</sup>Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Fakültesi, İstatistik Bölümü, Van

<sup>3</sup>Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Van

Geliş tarihi / *Received*: 03.08.2015

Düzeltilerek Geliş tarihi / *Received in revised form*: 16.11.2015

Kabul tarihi / *Accepted*: 13.01.2016

### Özet

Bu çalışmada, Şırnak'ta yaşayan halkın kırmızı et tüketim alışkanlıkları araştırılmıştır. Toplam 512 kişi araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Araştırma verileri, katılımcılarla yapılan yüz yüze görüşmelerle elde edilmiştir. Et tüketen katılımcıların %40.5'i kırmızı eti, %12.0'ı tavuk etini ve %10.4'ü balık etini tercih etmektedir. Katılımcıların %59.8'inin işlenmiş et ürünlerini tüketmediği belirlenmiştir. Bu katılımcıların %60.1'i işlenmiş et ürünlerini sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. En çok tercih edilen kırmızı et kaynağı sırasıyla kuzu (%28.4), oğlak (%27.2), sığır (%15.4), koyun (%8.1) ve keçi (%5.6) olarak belirlenmiştir. İşlenmiş et ürünleri içinde en çok sucuk ve en az pastırma tüketilmektedir. Şırnak ilindeki et tüketim alışkanlıklarının gelir seviyesi, hayvan varlığı ve çeşitliliği, gelenek ve alışkanlıklar gibi faktörlerden etkilendiği belirlenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Şırnak, kırmızı et, tüketim alışkanlıkları, anket.

## A RESEARCH ON CONSUMPTION HABITS OF RED MEAT IN ŞIRNAK

### Abstract

In this study, red meat consumption habits of people in Şırnak were investigated. The total of 512 people was the subjects of this study. Study data were obtained by interviews in person with the subjects. 40.5% of the meat consumers stated their preference for red meat, 12.0% for chicken, and 10.4% for fish. It is determined that 59.8% of the subjects do not consume processed meat products. Among those, 60.1% stated that they do not find these products healthy. It was found that the most preferred red meat source was lamb (28.4%), kid (27.2%), cow (15.4%), sheep (8.1%) and goat (5.6%) in the descending order. It was also found that the most preferred processed meat product was sucuk while the least one was pastırma. It is concluded that meat consumption habits are affected by income level, animal stock and variety, habits and traditions.

**Keywords:** Şırnak, red meat, consumption habits, survey.

\*Yazışmalardan sorumlu yazar / *Corresponding author*;

✉ gboran@yyu.edu.tr,

☎ (+90) 432 225 1025 - 21150,

☎ (+90) 432 225 1730

## GİRİŞ

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin en önemli koşullarından biri, gıdalar yoluyla alınması gereken günlük protein miktarının %40-50'sinin hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmasıdır (1-3). Kaynağına göre farklılıklar göstermekle birlikte genel olarak et; elzem aminoasitler, B grubu vitaminler ve bazı mineraller bakımından çok önemli bir besin kaynağıdır (4). Bu nedenle, ülkemizde et üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi de büyük önem taşımaktadır.

OECD tarafından yayınlanan 2014 yılı verilerine göre, Türkiye'de kişi başına kırmızı et tüketimi yıllık 12.1 kg olarak gerçekleşirken, bu değer Arjantin'de 51.5 kg, Avustralya'da 50.7 kg, Brezilya'da 39.3 kg, Kanada'da 36.0 kg, Rusya'da 34.3 kg, Amerika Birleşik Devletleri'nde 45.8 kg düzeyindedir (5). Kişi başına kırmızı et tüketim miktarı dikkate alındığında, Türkiye'de yıllık tüketimin gelişmiş bazı ülkelerden geride olduğu görülmektedir. Türkiye'de kırmızı et tüketiminin düşük olmasının bir nedeni, kırmızı et ve işlenmiş et ürünlerinin diğer gıdalara göre pahalı olmasıdır (6). Türkiye'de kentsel ve kırsal kesimde, gelir gruplarına göre gıda talebini ve tüketim alışkanlıklarını ayrıntılı olarak inceleyen çalışma sayısı çok sınırlıdır (7). Şırnak ili özellikle coğrafi özellikleri nedeniyle küçükbaş hayvancılık için uygun koşullar sunmaktadır. Ekonomik olarak geri kalmış ve gelir düzeyi düşük bir il olan Şırnak, önemli bir hayvancılık üretimine ev sahipliği yapmaktadır. İlin ekonomik durumunu yakından ilgilendirdiği halde et ve işlenmiş et ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik ilde daha önce bir çalışma yapılmamıştır. Bu araştırmanın amacı, Şırnak'ta et ve işlenmiş et ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve bu alışkanlıklar üzerine etki eden faktörlerin belirlenmesidir.

## MATERYAL VE YÖNTEM

### Materyal

Şırnak ili ve ilçe merkezlerinde ikamet eden ve farklı gelir düzeylerinden gelişigüzel seçilen toplam 512 kişi ile yüz yüze gerçekleştirilen anket çalışması sonucunda elde edilen veriler bu çalışmanın materyalini oluşturmaktadır.

### Anket Hazırlama

Anket formunun hazırlanmasında öncelikle konu benzerliği olan çalışmalar incelenmiş ve söz konusu çalışmalarda (8-11) kullanılan anketler derlenmiştir. Daha sonra araştırma amacına uygun olan sorular derlenerek anket oluşturulmuştur. Bu çalışmada kullanılan anket nominal, ordinal aralıksal ve oransal ölçeklerden oluşmaktadır. Tüketicilerin bazı demografik özelliklerinin belirlenmesi için 7 adet, et tüketim alışkanlıklarının

belirlenmesi için 30 adet, katılım düzeylerinin belirlenmesi için 9 adet ve işlenmiş et ürünlerinin tüketilip tüketilmediği ile ilgili 6 adet 5'li Likert soru olmak üzere toplam 52 adet soru sorulmuştur. Söz konusu anket 2014 yılının Temmuz ve Ağustos aylarında uygulanarak veriler toplanmıştır.

### Veri Analizi

Anket çalışması ile elde edilen veriler bilgisayar ortamına aktarılmış, düzenlenerek analizler için hazırlanmış ve analiz edilmiştir. Tek veya birden fazla değişkeni bir arada incelemek üzere betimleyici ve çıkarımcı istatistik yöntemleri kullanılmış olup veri setleri arasında olabilecek ilişkiler %95 güvenlik sınırları içinde tespit edilmiştir (12, 13). Kolmogorov-Smirnov testi normallik varsayımını sınanan en bilinen ve en yaygın kullanılan hipotez testlerinden biridir. Örneklem verilerinin normal dağılım gösterip göstermediğini sınamak için kullanılmış ve verilerin normal dağılım göstermediği belirlenmiştir. Kruskal-Wallis testi normal dağılım göstermeyen gruplarda ortalamalar arasındaki farkın anlamlılığını test amacıyla kullanılan ve parametrik olmayan tek yönlü varyans analiz yöntemidir. Veriler Kruskal-Wallis tek yönlü varyans analizi ile değerlendirilmiş ve gruplar arasındaki farklılıklar tespit edilmiştir. Spearman korelasyon analizi, normal dağılım göstermeyen veriler söz konusu olduğunda, değişkenler arasındaki ilişkiyi inceler. Değişkenler normal dağılım göstermediği için Spearman korelasyon katsayısı kullanılmıştır (14).

## BULGULAR ve TARTIŞMA

### Et Tüketim Tercihleri

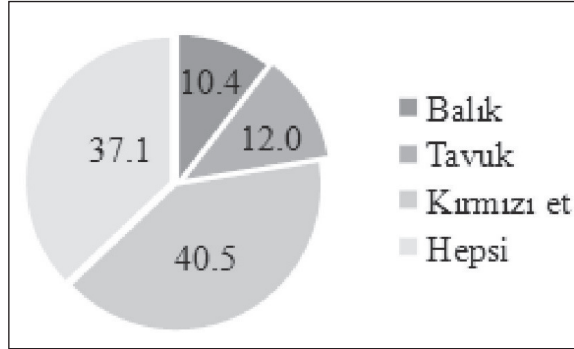
Araştırmaya katılan kişilerin bazı demografik özellikleri Çizelge 1'de verilmektedir.

Genel örnekleme katılımcıların %94.1'i et tükettiğini belirtmiştir. Erkeklerde bu oran %95.7, kadınlarda ise %89.0'dur. Cinsiyet ile et tüketimi arasındaki ilişki pozitif yönde, düşük ancak anlamlıdır ( $r=0.48$ ,  $P<0.05$ ). Katılımcılar 'Hangi eti severek tüketirsiniz?' sorusuna %40.5 oranında kırmızı et, %12.0 oranında tavuk eti, %10.4 oranında balık eti ve %37.1 oranında hepsi olarak cevabını vermiştir (Şekil 1).

Erkeklerin %43.2'si, kadınların ise %30.5'i kırmızı eti severek tükettiğini belirtmiştir. Kruskal-Wallis testi sonucunda, katılımcıların doğum yeri ile tercih edilen et türü arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Şırnak doğumlu katılımcıların %45.6'sı, diğer illerde doğan katılımcıların ise %26.0'ı kırmızı eti severek tükettiğini belirtmiştir. Lisans ve yüksek lisans mezunu katılımcıların diğer eğitim düzeylerindeki katılımcılara göre kırmızı et tercih etme oranı düşüktür. Kırmızı eti en az tercih eden meslek grubunu memurlar (%29.6), en fazla tercih eden meslek grubunu ise serbest

Çizelge 1. Araştırmaya katılan tüketicilerin bazı demografik özellikleri.  
Table 1. Some demographic characteristics of the subjects.

Değişken Variable	Açıklama Description	Toplam Total	%
Cinsiyet Gender	Kadın Female	118	23.0
	Erkek Male	394	77.0
Yaş Age	<30	209	40.8
	30-45	212	41.4
	>45	91	17.8
Eğitim Durumu Education Level	Okuryazar Değil Illiterate	29	5.7
	Okuryazar Literate	18	3.5
	İlkokul Primary	70	13.7
	Ortaokul Secondary	70	13.7
	Lise High	126	24.6
	Önlisans Associate	35	6.8
	Lisans Bachelor	148	28.9
Aylık Gelir (TL) Monthly Income	Yüksek Lisans Master	16	3.1
	<1000	112	23.2
	1000-2000	166	34.4
	2001-3000	126	26.1
Meslek Profession	>3000	78	16.3
	Memur Officer	152	31.5
	İşçi Worker	131	27.2
	Serbest Meslek Self-employed	79	16.4
	Öğrenci Student	27	5.6
	Esnaf Tradesman	77	16.0
	İşsiz Unemployed	16	3.3
Hane Halkı Household	1-4	173	35.9
	5-8	171	35.5
	9-12	85	17.6
	>12	53	11.0
Doğum Yeri Birthplace	Şırnak Şırnak	355	73.7
	Diğer Other	127	26.3



Şekil 1. Katılımcıların et türü tercihi (%).  
Figure 1. Meat type preference of the subjects (%).

çalışanlar oluşturmaktadır (%51.9). Kırmızı eti tercih etme nedenleri incelendiğinde; katılımcıların %52.1'i lezzetli olduğu için, %20.7'si besleyici olduğu için, %13.7'si alışkanlıklardan dolayı ve %2.5'i kolay ulaşabildiği için kırmızı et tercih etmektedir. Kruskal-Wallis testine göre, hane halkı sayısı ve kırmızı et tercih etme nedeni arasındaki ilişki istatistiksel olarak anlamlıdır ( $P<0.05$ ). Katılımcıların hane halkı sayısı azaldıkça kırmızı eti besleyici bulduğu için tüketen kişi sayısı artmıştır. Katılımcıların kırmızı et kaynağı olarak tercih ettiği hayvan türleri içinde ilk sırayı kuzu alırken (%28.4), bunu sırasıyla oğlak (%27.2), sığır

(%15.4), koyun (%8.1) ve keçi (%5.6) izlemiştir (Çizelge 2). Şırnak doğumlu katılımcıların %4.2'si sığır eti, %34.6'sı oğlak eti ve %32.7'si kuzu eti tercih ederken, diğer illerde doğan katılımcıların %46.5'i sığır eti, %6.3'ü oğlak eti ve %16.5'i kuzu eti tercih etmektedir. Katılımcıların doğum yeri ile kırmızı et kaynağı olan hayvan türü tercihi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Katılımcıların aylık geliri artarken sığır eti tüketimi de artmakta ancak herhangi bir tür tercihi belirtmeyen katılımcıların oranı azalmaktadır. Katılımcıların meslekleri ile kırmızı et tercihleri karşılaştırıldığında; memurların %29.6'sı sığır eti tercih etmekte, bununla birlikte işçilerin %37.4'ü, işsizlerin %31.3'ü ve öğrencilerin %51.9'u kuzu eti tercih etmektedir. Sonuçlara göre, serbest çalışanların %27.8'i ve esnafın %46.8'i oğlak eti tercih etmektedir. Katılımcıların aylık geliri ve meslekleri ile kırmızı et türü tercihi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Tokat ilinde yapılan bir çalışmada, en çok tercih edilen kırmızı et çeşidinin sığır eti (%49), kuzu eti (%23) ve koyun eti (%15) şeklinde olduğu bildirilmiştir (15). Bu çalışmada elde edilen sonuçlar, sığır eti tercih edenlerin oranının daha düşük olduğunu, kuzu ve koyun etini tercih edenlerin oranının ise birbirine yakın olduğunu göstermiştir.

Çizelge 2. Kırmızı et türü tercihini etkileyen faktörler (%).  
Figure 2. Factors affecting the preferences on red meat sources (%).

	Aylık Gelir (TL) Monthly Income				Hane Halkı Sayısı Household			
	<1000	1000-2000	2000-3000	>3000	1-4	5-8	9-12	>12
Sığır Cow	5.4	5.4	25.4	34.6	27.7	12.3	1.2	7.6
Koyun Sheep	8.0	5.4	11.9	7.7	9.8	5.9	5.9	13.2
Keçi Goat	4.5	9.0	3.2	3.8	6.4	4.1	3.5	11.3
Oğlak Kid	23.2	32.0	27.0	23.1	19.1	30.4	35.3	30.2
Kuzu Lamb	38.4	29.5	21.4	23.1	24.9	32.7	28.2	26.4
Hepsi All	20.5	18.7	11.1	7.7	12.1	14.6	25.9	11.3

	Doğum Yeri Birthplace		Meslek Profession					
	Şırnak Şırnak	Diğer Diğer Other	Memur Memur Officer	İşçi İşçi Worker	Serbest Meslek Serbest Self-employed	Öğrenci Öğrenci Student	Esnaf Tradesman	İşsiz Unemployed
Sığır Cow	4.2	46.5	29.6	7.6	12.6	11.1	5.1	12.5
Koyun Sheep	7.3	10.2	11.1	6.1	8.9	14.8	2.6	6.3
Keçi Goat	4.2	9.5	8.6	6.1	2.5	0.0	5.2	0.0
Oğlak Kid	34.7	6.3	17.8	30.5	27.8	11.1	46.8	18.8
Kuzu Lamb	32.7	16.5	18.4	37.4	24.1	51.9	28.6	31.2
Hepsi All	16.9	11.0	14.5	12.3	24.1	11.1	11.7	31.2

'Kırmızı eti nasıl pişirirsiniz?' şeklindeki soruya katılımcıların %45.0'ı fark etmez, %33.8'i haşlayarak, %12.0'ı ızgarada pişirerek, %5.1'i fırında pişirerek ve %4.1'i ise yağda kızartarak cevabını vermiştir (Çizelge 3). Katılımcıların doğum yeri ve yaşı ile et tüketim şekli arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Şırnak doğumlu katılımcıların %40'ı, diğer illerde doğan katılımcıların %16.5'i kırmızı eti haşlama olarak tüketmektedir. Aynı şekilde, Şırnak doğumlu katılımcıların %7.9'u, diğer illerde doğan katılımcıların ise %23.6'sı kırmızı eti ızgara olarak tüketmektedir. Katılımcıların hane halkı sayısı ve yaşı arttıkça kırmızı eti haşlama olarak tüketenlerin sayısı artmakta, diğer taraftan kırmızı eti ızgara olarak tüketenlerin sayısı azalmaktadır. Katılımcıların yaşı yükseldikçe kırmızı eti yağda kızartarak tüketenlerin sayısı azalmaktadır. Bu durum, tüketicilerin yaşlandıkça farklı pişirme yöntemlerine yöneldiğini ve sağlıklı beslenme için aşırı yağlı gıdalardan kaçınarak tercihlerini bu yönde değiştirdiğini göstermektedir.

#### Kırmızı Et Tüketim Miktarı

Kırmızı et tüketim miktarını belirlemek amacıyla katılımcılara 'Hane halkının aylık kırmızı et tüketim miktarı ne kadardır?' ve 'Kırmızı et tüketim sıklığınız nedir?' şeklinde iki soru sorulmuştur. Katılımcıların %26.6'sı hane halkının aylık 3 kg veya daha az, %29.3'ü ayda 3-7 kg arası, %14.9'u ayda 7-10 kg arası ve %29.2'si ayda 10 kg veya daha fazla kırmızı et tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri, cinsiyeti ve doğum yeri ile hane halkının aylık kırmızı et tüketim miktarı arasındaki ilişki anlamlıdır ( $P<0.05$ ). Aylık geliri yüksek olan katılımcılarda hane halkının tükettiği aylık kırmızı et miktarı yüksektir. Katılımcıların %44.4'ü haftada birkaç kez, %27.0'ı haftada bir

kez, %9.3'ü her gün, %5.6'sı ayda bir kez, %11.8'i ayda birkaç kez ve %1.9'u yılda birkaç kez kırmızı et tükettiğini bildirmiştir. Aylık gelir düzeyi ile kırmızı et tüketim sıklığı arasındaki ilişki anlamlıdır ( $P<0.05$ ). Yüksek gelir düzeyine sahip katılımcıların kırmızı et tüketim sıklığı beklendiği gibi daha fazladır.

Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketiminin nasıl değiştiği sorulduğunda, katılımcıların %23.4'ü arttığını, %22.6'sı azaldığını, %53.9'u ise değişmediğini belirtmiştir. Katılımcıların cinsiyeti, eğitim durumu ve mesleği ile bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimindeki değişim arasında anlamlı bir ilişki vardır ( $P<0.05$ ). Katılımcılar arasında erkeklerin %25.7'si, kadınların ise %15.2'si bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinin arttığını belirtmiştir. Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi artan katılımcıların en fazla yüksek lisans mezunları arasından, azalan katılımcıların ise en fazla okuyamaz tüketiciler arasından olduğu anlaşılmıştır. Meslek gruplarına bakıldığında, bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimi artan katılımcıların en fazla memurlar arasından (%28.3), kırmızı et tüketimi değişmeyen katılımcıların ise işsizler (%81.3) arasından olduğu belirlenmiştir. Ülkemizde kırmızı et tüketiminin yeterli olup olmadığı sorulduğunda, katılımcıların %30.5'i yeterli, %69.5'i yetersiz bulmuştur. Erkeklerin %71.9'u, kadınların ise %61.0'ı kırmızı et tüketimini yeterli bulmadığını belirtmiştir.

#### Kırmızı Et Tüketimi ve Sağlık Algısı

Çalışmada kırmızı et tüketiminin sağlıklı beslenme bakımından nasıl algılandığı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla, kırmızı et tüketiminin sağlık üzerine etkisi ile ilgili bazı ifadeler katılımcılara yönlendirilmiş ve katılımcıların cevabı sorulmuştur.

'Sizce sağlığınız için hangi tür et daha faydalıdır?' sorusuna katılımcıların %60.6'sı balık eti, %27.8'i kırmızı et, %11.6'sı tavuk eti cevabını vermiştir. 'Kırmızı etin az tüketilmesi demir ve vitamin eksikliğine bağlı hastalıklara yol açar.' ifadesine katılımcıların %58.9'u katılıyor, %13.9'u katılmıyor, %3.7'si kararsız ve %23.5'i bilgin yok cevabı vermiştir. 'Kırmızı et besin değeri yüksek bir gıdadır.' ifadesine katılımcıların %84.2'si katılıyor, %4.4'ü katılmıyor, %3.5'i kararsız ve %7.9'u bilgin yok cevabı vermiştir. 'Seçme şansım olsa her gün kırmızı et yerim.' ifadesine katılımcıların %51.8'i katılıyor, %46.1'i katılmıyor, %1.9'u kararsız, %0.2'si bilgin yok cevabı vermiştir. 'Et yerine kullanılan bitkisel kaynaklı ikame et fikrinden rahatsız oluyorum.' ifadesine katılımcıların %66.2'si katılıyor, %18.3'ü katılmıyor, %3.3'ü kararsız ve %12.2'si bilgin yok şeklinde cevap vermiştir. 'Kırmızı et tüketimi damar tıkanıklığına neden olur.' ifadesine araştırmaya katılan kişilerin %60.7'si katılıyor, %18.5'i katılmıyor, %5.1'i kararsız, %15.7'si bilgin yok cevabı vermiştir. 'Kırmızı et tüketimi kolesterolü olumsuz etkiler.' ifadesine katılımcıların %62.2'si katılıyor, %11.3'ü katılmıyor, %3.3'ü kararsız, %23.2'si bilgin yok cevabı vermiştir. Katılımcılar kırmızı eti besin değeri yüksek bir gıda olarak görmekte, yetersiz kırmızı et tüketiminin çeşitli hastalıklara yol açabileceğini düşünmekte, diğer taraftan fazla kırmızı et tüketiminin damar tıkanıklığı ve yüksek kolesterol gibi sağlık sorunlarına neden olabileceğini bildirmektedir.

#### Satın Alma Alışkanlıkları ve Kalite Algısı

Kırmızı et satın alınırken yer ile ilgili soruya, araştırmaya katılanların %48.3'ü kasap, %13.3'ü market, %22.4'ü kendim keserim, %16.0'ı ise fark etmez cevabını vermiştir. Katılımcıların yaşı ile

kırmızı et satın alınan yer arasındaki ilişkinin düşük ancak anlamlı olduğu tespit edilmiştir ( $P<0.05$ ). Bütün yaş gruplarında, en fazla kırmızı et satın alınan yerin kasap olduğu; 30 yaş altı katılımcıların %39.0'ının, 30-45 yaş arası katılımcıların %54.9'unun ve 45 yaş üstü katılımcıların %54.2'sinin kırmızı et satın alırken kasabı tercih ettiği belirlenmiştir. Kırmızı eti marketten alan katılımcıların çoğu memurdur (%29.6). Esnafın (%62.3) çoğu kasapları tercih etmektedir. Yaş ve hane halkı sayısı arttıkça kırmızı eti marketten satın alan kişilerin sayısı azalmıştır. Kırmızı et satın alınan yeri tercih etme nedenlerine bakıldığında; katılımcıların %47.5'i güvenli olduğu için, %29.3'ü temizliği için, %10.8'i ulaşım kolaylığı için, %5.8'i fiyatı için, %6.6'sı diğer nedenlerden cevabını vermiştir. Eti kasaptan alan katılımcıların %54.0'ı güvenli olduğu için, %22.7'si temizliği için, %9.9'u ulaşım kolaylığı için, %8.2'si fiyatı için, %5.2'si diğer nedenlerden cevabını vermiştir. Eti marketten alan katılımcıların ise %39.1'i güvenli olduğu için, %39.0'ı temizliği için, %17.2'si ulaşım kolaylığı için, %3.1'i fiyatı için, %1.6'sı diğer nedenlerden cevabını vermiştir. Katılımcıların aylık geliri yükseldikçe, et satın alınan yeri ulaşım kolaylığından dolayı tercih edenlerin oranı artarken, fiyat nedeniyle tercih edenlerin oranı azalmaktadır.

'Kırmızı et satın alırken nelere dikkat edersiniz?' sorusuna katılımcıların yarısından fazlası tazelik (%51.9) cevabını vermiştir. Aynı soruya verilen diğer cevaplar bütün özellikleri (%27.0), yağsız olması (%10.4), hangi tür olduğu (%6.8) ve fiyatı (%3.9) şeklindedir. Katılımcıların cinsiyeti ve eğitim durumu ile et satın alınırken dikkat edilen faktörler arasındaki ilişki düşük ancak anlamlıdır ( $P<0.05$ ). Kırmızı et satın alırken en çok dikkat edilen faktörün tazelik olduğu ve erkeklerin

Çizelge 3. Kırmızı et pişirme tercihlerini etkileyen faktörler (%).

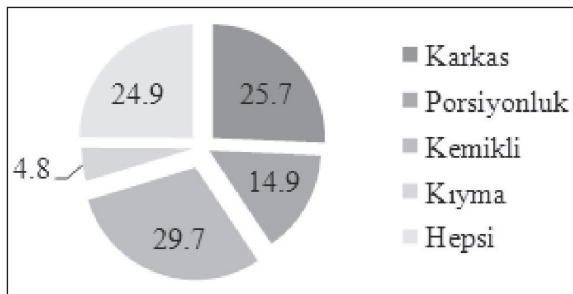
Figure 3. Factors affecting the cooking of red meat (%).

	Aylık Gelir (TL) Monthly Income				Hane Halkı Sayısı Household			
	<1000	1000-2000	2000-3000	>3000	1-4	5-8	9-12	>12
Haşlama Poaching	40.1	36.1	27.8	29.5	28.9	32.7	36.5	49.1
Fırında Roasting	4.5	2.4	8.7	5.1	7.5	5.3	1.2	1.9
Kızartma Frying	4.5	3.6	4.8	3.9	4.1	2.3	5.9	7.5
Izgara Grilling	11.6	9.1	11.1	20.5	15.0	12.3	8.2	7.5
Fark Etmez No Preference	39.3	48.8	47.6	41.0	44.5	47.4	48.2	34.0
	Doğum Yeri Birthplace				Meslek Profession			
	Şırnak Şırnak	Diğer Other	Memur Officer	İşçi Worker	Serbest Meslek Self-employed	Öğrenci Student	Esnaf Tradesman	İşsiz Unemployed
Haşlama Poaching	40.0	16.5	19.7	42.0	38.0	40.7	42.8	25.0
Fırında Roasting	3.7	8.7	7.9	6.1	3.8	0.0	1.3	0.0
Kızartma Frying	3.9	4.7	4.6	3.1	3.8	0.0	6.5	6.3
Izgara Grilling	7.9	23.6	17.8	6.9	6.3	22.2	11.7	12.5
Fark Etmez No Preference	44.5	46.5	50.0	42.0	48.1	37.1	37.7	56.2

%53.6'sı, kadınların ise %45.7'si tazeliğe dikkat etmektedir. Bütün eğitim gruplarında kırmızı et satın alırken dikkat edilen en önemli faktörün tazelik olduğu görülmektedir. Örneğin, okuryazar olmayan katılımcıların %41.7'si, yüksek lisans mezunu katılımcıların ise %53.3'ü en çok tazeliğe dikkat etmektedir.

2013 yılında yapılan bir çalışmada, kırmızı et tüketenlerin %49'u kırmızı etin pahalı olduğunu belirtmiştir. Kanatlı ve balık eti için ise söz konusu oranlar sırasıyla %13 ve %31 olarak tespit edilmiştir (16). Bu çalışmada, kırmızı et alırken fiyata dikkat eden katılımcı sayısının az olduğu görülmektedir. Buna göre, temin edildiği yere göre et fiyatlarında önemli bir fark beklenmediği söylenebilir. Başka bir çalışmada, kırmızı et satın alınırken fiyat ve gelir düzeyi dışında pek çok faktörün kırmızı et satın alınan yer tercihi üzerine etkili olduğu ve özellikle mesafe, hijyen, tazelik, kredi kartı kullanım imkanı, diğer ihtiyaçların birlikte temin edilebilmesi gibi faktörlerin kırmızı et satın alınan yer tercihi üzerine etkili olduğu tespit edilmiştir (17). Erzurum'da yapılan bir çalışmada, et satın alınırken en çok dikkat edilen kriterin tazelik olduğu, bunu sırasıyla fiyat, kalite ve markanın izlediği bildirilmiştir (18).

Kırmızı eti satın alma şeklini belirlemek amacıyla sorulan soruya, katılımcıların %29.7'si kemikli parça et, %25.7'si karkas, %14.9'u porsiyonluk et, %4.8'i kıyma, %24.9'u ise hepsi cevabını vermiştir (Şekil 2). Katılımcıların eğitim durumu (r=0.25), cinsiyet (r=0.25) ve meslek grubu (r=0.23) ile kırmızı et satın alma şekli arasındaki ilişki anlamlıdır (P<0.05). Cinsiyet dikkate alındığında; erkeklerin %30.2'si karkas, %30.0'ı kemikli parça et tercih ederken, kadınların %28.6'sı kemikli parça et, %38.1'i hepsini (karkas, porsiyonluk, kemikli, kıyma) tercih etmektedir. Meslek gruplarına göre; işçilerin %36.6'sı kemikli parça et, serbest meslek sahiplerinin %34.2'si karkas, öğrencilerin %44.4'ü kemikli parça et, esnafın %46.8'i karkas, memur ve işsizlerin sırasıyla %38.2 ve %37.5'i hepsini tercih etmektedir. Kırmızı et satın alma şekli olarak kıymanın bütün gelir gruplarında çok az tercih edildiği belirlenmiştir.



Şekil 2. Kırmızı et satın alma tercihleri (%).  
Figure 2. Preferences on red meat products (%).

'Sizce satın aldığınız et hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce denetlenmiş midir?' sorusuna katılımcıların %61.2'si hayır %38.8'i ise evet cevabını vermiştir. 'Kusurlu et veya işlenmiş et ürünü ile karşılaştığınızda şikayetinizi bildiriyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %49.5'i evet, %50.5'i ise hayır cevabı vermiştir. Katılımcıların yaşı (r=0.22), eğitim durumu (r=0.39), aylık geliri (r=0.23), mesleği (r=0.27), hane halkı sayısı (r=0.23) ve doğum yeri (r=0.26) ile bu soruya verilen cevaplar arasındaki ilişki anlamlıdır (P<0.05). Meslek grupları dikkate alındığında; sadece memurların çoğunluğunun (%64.6) şikayet bildirdiği, diğer meslek gruplarında bu oranın daha düşük olduğu, ankete katılan işsizlerin ise tamamının şikayet etmediği tespit edilmiştir. Eğitim durumuna göre; okuryazar olmayan ve sadece okuryazar olan katılımcıların şikayet bildirmediği, diğer taraftan lisans mezunu katılımcıların %72.8'inin kusurlu et veya işlenmiş et ürünü ile karşılaştığında şikayetini bildirdiği görülmektedir. Hane halkı sayısı arttıkça kusurlu et ürünlerini şikayet edenlerin oranı düşmektedir. Yaş gruplarına göre; 30 yaş altı katılımcıların %58.4'ü, 30-45 yaş arası katılımcıların %45.3'ü ve 45 yaş üstü katılımcıların %16.7'si şikayetini bildirmektedir.

'Tükettiğiniz kırmızı eti lezzetli buluyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %88.8'i evet, %11.2'si hayır cevabı vermiştir. Katılımcıların doğum yeri, hane halkı sayısı ve mesleği ile tüketilen kırmızı etin lezzetli bulunup bulunmaması arasındaki ilişki anlamlıdır (P<0.05). Şırnak kökenli kişilerin %91.8'i, diğer illerden gelen kişilerin ise %80.2'si tükettiği kırmızı eti lezzetli bulmaktadır. Hane halkı sayısı arttıkça tükettiği kırmızı eti lezzetli bulan katılımcıların sayısı artmaktadır. Tükettiği kırmızı eti lezzetli bulan en büyük meslek grubu öğrenciler (%96.3), en az lezzetli bulan meslek grubu ise memurlardır (%81.6). Daha önce yapılan benzer bir çalışmada, satın aldıkları kırmızı eti güvenli bulanların oranı %79, lezzetli bulanların oranı ise %49 olarak tespit edilmiştir (19). Bu çalışmada ise, kırmızı eti lezzetli bulan katılımcıların oranı çok daha yüksektir. Bu durum bölgedeki tüketici beklentilerinin düşük olması ile ilişkili olabilir. Bununla birlikte, bölgedeki hayvan yetiştiriciliğinin genellikle açık arazide yapılması, hayvanların doğal beslenmesi ve bu durumun et kalitesi ve lezzetine olumlu etkileri söz konusu olabilir. Başka bir çalışmada, kırmızı eti lezzetli bulduğu için tüketenlerin oranı %22, sağlıklı bulduğu için tüketenlerin oranı %31 ve yüksek besin değeri nedeniyle tüketenlerin oranı %47 olarak tespit edilmiştir (20).

#### Sakatat ve Kuyruk Yağı Tüketimi

Katılımcılar 'Sakatat tüketiyor musunuz?' sorusuna %60.2 oranında evet, %39.8 oranında hayır cevabı

vermiştir. Kruskal-Wallis testi sonuçlarına göre, araştırmaya katılanların hane halkı sayısı, yaşı, aylık geliri, mesleği ve doğum yeri ile sakatat tüketimi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). En fazla sakatat tüketen meslek grubu esnaflar (%72.7), en az tüketenler ise memurlardır (%45.4). Bütün yaş gruplarında sakatat tüketenlerin oranı yarıdan fazladır ve sırasıyla; 30 yaşın altındaki katılımcılarda %50.8, 30-45 yaş arası katılımcılarda %61.8 ve 45 yaş üstü katılımcılarda %78.3 olarak tespit edilmiştir. Sonuçlara göre, tüketiciler yaşlandıkça sakatat tüketimi artmaktadır. Özellikle ciğer ve beyin gibi sakatatlar zengin bir besin içeriğine sahiptir. Yaşlı tüketiciler sakatat ürünlerini ihtiyaç duyulan bazı besin bileşenlerinin doğrudan karşılanabileceği önemli bir kaynak olarak görmektedir. 'Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %28.4'ü evet, %71.6'sı hayır cevabı vermiştir. Katılımcıların cinsiyeti, doğum yeri, yaşı, eğitim durumu ve mesleği ile kuyruk yağı tüketimi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Eğitim durumuna göre, en fazla kuyruk yağı tüketen grubun yüksek lisans mezunu katılımcılar olduğu görülmektedir (%46.7). Meslek grupları içerisinde, en fazla kuyruk yağı tüketenler öğrenciler (%48.1), en az tüketenler ise esnaflardır (%18.2). Yaş gruplarına göre; 30 yaş altı katılımcıların %65.1'i, 30-45 yaş arası katılımcıların %75.0'i ve 45 yaş üstü katılımcıların %78.3'ünün kuyruk yağı tüketmediği belirlenmiştir. Hayvansal yağlar, yüksek doymuş yağ asidi içeriği nedeniyle kalp-damar hastalıkları ile ilişkilendirilmektedir. Yaşlı tüketicilerin, kalp-damar hastalıklarına hassasiyet nedeniyle kuyruk yağından kaçındığı anlaşılmaktadır.

**İşlenmiş Et Ürünlerinde Tüketici Eğilimleri**  
Katılımcıların %40.2'si etten yapılan sucuk, sosis, salam, pastırma gibi işlenmiş et ürünlerini tüketmektedir. Katılımcıların yaşı, eğitim durumu, aylık geliri, mesleği, hane halkı sayısı ve doğum yeri ile işlenmiş et ürünlerinin tüketilip tüketilmemesi arasındaki ilişki düşük ancak anlamlıdır ( $P<0.05$ ). Aylık geliri 1000 liradan az olan katılımcıların %37.5'i, 3000 liradan fazla olan katılımcıların ise %59.0'ı işlenmiş et ürünleri tükettiğini belirtmiştir. Benzer şekilde, ilkökul mezunu katılımcıların %32.8'i, yüksek lisans mezunu katılımcıların ise %66.7'si işlenmiş et ürünleri tükettiğini belirtmiştir. Meslek gruplarına göre, işlenmiş et ürünlerini en fazla tüketen meslek grubu memurlardır (%52.0). İşlenmiş et ürünleri tüketmeyen katılımcılara yöneltilen sorularla işlenmiş et ürünlerini neden tüketmedikleri anlaşılmaya çalışılmıştır. Söz konusu nedenlere bakıldığında; katılımcıların %60.1'i işlenmiş et ürünlerini sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. Benzer şekilde, katılımcıların %23.3'ü işlenmiş et ürünlerini tanımadığını, %10.1'i lezzetli bulmadığını ve %4.5'i pahalı bulduğunu

bildirmiştir. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre, en fazla tüketilen işlenmiş et ürünü sucuk, en az tüketilen işlenmiş et ürünü ise pastırmadır. Katılımcıların %1.5'i sucuğu, %30.9'u sosisi, %27.8'i salama, %63.4'ü pastırmayı, %51.5'i hazır köfteyi, %47.9'u ise kavurmayı hiç tüketmediğini belirtmiştir. Katılımcıların %27.8'i hiç salam tüketmediğini, %34.5'i nadiren, %32.5'i ara sıra, %3.7'si düzenli, %1.5'i çok sık salam tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların %63.5'i hiç pastırma tüketmediğini, %23.7'si nadiren, %10.8'i ara sıra, %1.5'i düzenli, %0.5'i çok sık pastırma tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri arttıkça pastırma tüketenlerin sayısı artmaktadır. Katılımcıların %51.5'i hiç hazır köfte tüketmediğini, %22.2'si nadiren, %20.6'sı ara sıra, %2.6'sı düzenli ve %3.1'i çok sık hazır köfte tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların aylık geliri ve mesleği ile hazır köfte tüketimi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Araştırmaya katılan kişilerin %47.9'u hiç kavurma tüketmezken, %16.5'i nadiren, %27.3'ü ara sıra, %5.7'si düzenli ve %2.6'sı çok sık kavurma tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların eğitim durumu, aylık geliri ve mesleği ile kavurma tüketimi arasındaki ilişki anlamlı bulunmuştur ( $P<0.05$ ). Katılımcıların aylık geliri düştükçe kavurma tüketen katılımcıların sayısı azalmakta, diğer taraftan eğitim durumu yükseldikçe kavurma tüketenlerin sayısı artmaktadır.

Araştırmaya katılan kişilerin %31.4'ü işlenmiş et ürünlerini sağlıklı bulduğunu, %68.6'sı ise sağlıklı bulmadığını belirtmiştir. 'İşlenmiş et ürünlerini lezzetli buluyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %78.9'u evet, %21.1'i hayır cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünlerini satın alırken hangi faktörlere dikkat edersiniz?' sorusuna katılımcıların %29.4'ü marka, %20.6'sı son kullanma tarihi, %13.4'ü kalite, %4.1'i fiyat, %2.1'i görünüş ve %30.4'ü bütün özellikleri cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünlerini nereden satın alırsınız?' sorusuna katılımcıların %82.5'i market, %8.2'si kasap, %1.1'i et balık kurumu ve %8.2'si fark etmez cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünlerini satın almadan önce etiketini okuyor musunuz?' sorusuna katılımcıların; %26.3'ü daima, %30.4'ü sık sık, %24.2'si bazen, %15.5'i nadiren ve %3.6'sı hiçbir zaman cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünlerinde etiket bilgilerinin gerçeği yansıttığını düşünüyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %18.0'ı hiçbir zaman, %32.5'i nadiren, %26.8'i bazen, %15.5'i sık sık ve %7.2'si daima cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünlerinin etiketinde aradığımız bütün bilgileri buluyor musunuz?' sorusuna katılımcıların %4.6'sı hiçbir zaman, %34.0'ı nadiren, %37.1'i bazen, %17.1'i sık sık ve %7.2'si daima cevabını vermiştir. 'İşlenmiş et ürünü satın alırken etiket bilgilerini okuduktan sonra satın almaktan vazgeçtiğiniz oldu

mu?' sorusuna katılımcıların %31.4'ü hiçbir zaman, %30.9'u nadiren, %26.8'i bazen, %6.7'si sık sık ve %4.2'si daima cevabını vermiştir.

#### SONUÇ

Bu çalışmada, Şırnak ili genelinde et tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörler belirlenmeye çalışılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre, Şırnak'ta küçükbaş hayvanlar kırmızı et kaynağı olarak daha çok tercih edilmektedir. Bunun en önemli nedeni, bölgenin coğrafi koşullarının küçükbaş hayvancılığa daha uygun olması ve küçükbaş hayvan varlığının iyi düzeyde olmasıdır. Çalışmada, et ve işlenmiş et ürünleri tüketiminin pek çok faktör tarafından etkilendiği belirlenmiştir. Gelir ve eğitim düzeyi bu faktörler arasında en önemlileri olarak öne çıkmaktadır. Gelir düzeyinin ve alım gücünün en düşük olduğu illerimizden biri olması ve taze et ürünlerinin daha çok tercih edilmesi nedeniyle Şırnak'ta işlenmiş et ürünleri tüketiminin sınırlı olduğu görülmektedir.

#### TEŞEKKÜR

Ekrem Denli'nin yüksek lisans tezinden derlenen bu çalışmada, Barış Yalınkılıç'a ve araştırmaya katılan Şırnak halkına değerli katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

#### KAYNAKLAR

1. Gökalp HY. 1986. Et Bilimi Ders Notu. Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Erzurum, Türkiye.
2. Göğüş AK. 1986. Et Teknolojisi. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Yayın No: 991, Ankara, Türkiye, 243 s.
3. Odabaşoğlu F, Kayardı S, Yılmaz O. 1995. Melez Sığır Karkaslarından Elde Edilen Etlerin Kaliteye Göre Sınıflandırılması ile Bu Etlerin Fiziksel ve Kimyasal Analizi. *Hayvancılık Araştırma Dergisi*, 5 (2): 35-38.
4. Lawrie RA, Ledward DA. 2006. *Lawrie's Meat Science, 7th Edition*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK, 442 p.
5. OECD/Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2015. OECD-FAO Agricultural Outlook 2015, OECD Publishing, Paris. <https://data.oecd.org/agrooutput/meat-consumption.htm> (Erişim tarihi 03.11.2015)
6. Yaylak E, Taşkın T, Koyubenbe N, Konca Y. 2010. İzmir İli Ödemiş İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. *Hayvansal Üretim*, 51 (1): 21-30.
7. Şengül S. 2002. Türkiye'de Kentsel ve Kırsal Kesimde Gelir Gruplarına Göre Gıda Talebi. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21 (1): 257-282.

8. Atay O, Gökdal Ö, Aygün T, Ülker H. 2004. Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. 4. Ulusal Zootehni Bilim Kongresi, 1-3 Eylül, Isparta, Türkiye, 348-354.
9. Aygün T, Karakuş F, Yılmaz A, Ülker H. 2004. Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. 4. Ulusal Zootehni Bilim Kongresi, 1-3 Eylül, Isparta, Türkiye, 361-364.
10. Karakuş K, Aygün T, Alarşlan E. 2008. Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi. *Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 18 (2): 113-120.
11. Mutlu S. 2007. Gıda Güvenilirliği Açısından Tüketici Davranışları, Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Doktora Tezi, Adana, Türkiye, 205 s.
12. Gujarati ND. 1995. *Basic Econometrics*. McGraw-Hill, New York, USA, 838 p.
13. Mirer TW. 1994. *Economic Statistics and Econometrics*, 3rd Edition. Prentice Hall Inc., New Jersey, USA, 464 p.
14. Çelik MY. 2011. Nasıl? Biyoistatistik, Bilimsel Araştırma, SPSS. 558 s.
15. Karakaş G. 2010. Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Tokat, Türkiye, 81 s.
16. Nalinci S. 2013. Amasya İli Merkez İlçedeki Hane Halkının Et Tüketim Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Tokat, Türkiye, 162 s.
17. Tosun ÖO, Hatırlı SA. 2009. Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi: Antalya İli Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14 (2): 433-445.
18. Kızıloğlu S, Kızıloğlu R. 2013. Erzurum Merkez İlçede Et ve İthal Et Tüketme Durumunu İnceleyen Bir Araştırma. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3 (1): 61-68.
19. Şeker İ, Özen A, Güler H, Şeker P, Özden İ. 2011. Elazığ'da Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin Hayvan Refahı Konusundaki Görüşleri. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17 (4): 543-550.
20. Akçay Y, Vatansver Ö. 2013. Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4 (1): 43-60.