

## Erzincan İlinde Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketicilerin İthal Kırmızı Ete Bakış Açılarının Değerlendirilmesi

Selçuk ÖZYÜREK<sup>1\*</sup>, Kadir ÇEBİ<sup>2</sup>, Doğan TÜRKYILMAZ<sup>3</sup>, Nurinisa ESENBUĞA<sup>3</sup>,  
Ülkü DAĞDELEN<sup>3</sup> Mustafa YAPRAK<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Erzincan University Cayirli Vocational Scholl, Erzincan-TURKEY

<sup>2</sup>Erzincan University Faculty of Health Science, Erzincan-TURKEY

<sup>3</sup>Atatürk University Faculty of Agriculture, Erzurum-TURKEY

Geliş / Received: 31/07/2019, Kabul / Accepted: 19/11/2018

### Öz

Bu çalışma Erzincan ilinde tüketicilerin kırmızı et tüketim davranışları ile ithal ete bakış açılarının incelenmesi amacıyla Erzincan il ve ilçelerinde yaşayan 206 kişi ile yüz yüze yapılan anket verilerinden oluşmaktadır. Erzincan ilinde çalışmamıza konu olan tüketicilerin %5'i her gün, %36,7'si haftada bir, %36,2'si haftada iki-üç, %10,1'i ayda iki-üç ve %11,6'sı ise ayda bir kere kırmızı et tükettiklerini beyan etmiştir. Tüketicilerin kırmızı et tüketme sıklığı üzerinde aylık gelir istatistiki olarak önemli ( $p<0,05$ ) etkiye sahipken, tüketicilerin yaşadığı yer önemsiz bulunmuştur. Kırmızı et tüketimi için aylık yapılan harcama üzerine bağımsız değişkenlerden aylık gelir önemli ( $p<0,05$ ) etkiye sahipken, yaşadığı yer önemli bir etkiye sahip olmamıştır. Katılımcıların sadece %5,7'si ithal kırmızı eti tercih etmektedir. İthal kırmızı eti tercih etmeyenlerin %47,4'ü güvenli bulmadığı için, %33,3'ü ise yerli üretim almak için ithal eti tercih etmediği belirlenmiştir. Çalışmamızda ithal et tercihi eğitim seviyesinden etkilenmemiş fakat katılımcılar arasında %8,0 ile en fazla ön lisans-lisans mezunları ithal kırmızı eti tercih etmişlerdir. "Satılan kırmızı etin ithal veya yerli olduğunun tüketiciye belirtilmeli midir?" sorusuna genel olarak katılımcıların tamamı evet yanıtını vermiştir. Katılımcılar arasında koyun eti tercih etmeyenlerin %63'ü koku probleminin dolayı, %18'i damak tadına uygun olmadığı için, %10'u her mevsim bulunmadığı için ve %9'u yağlı olduğu için koyun etini tercih etmediğini belirtmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Erzincan, İthal et, Kırmızı et, Tüketim alışkanlığı.

### A Study on Determination of Red Meat Consumption Behaviors and Preference of Imported Red Meat in Erzincan

#### Abstract

The aim of this study to examine consumers' attitudes towards red meat consumption and imported meat in Erzincan province. We conducted 206 face-to-face surveys with people living in Erzincan. We found that 5% of the participants consumed red meat at least once per day, 36.7% at least once per week, 36.2% at least 2-3 times per week, 11.6% at least once per month, and 10.1% 2-3 times a month per month. Monthly income affected the red meat consumption of the consumers ( $p<0.05$ ) but the region where the consumer lives (province and district) did not significantly affect red meat consumption. Monthly income affected monthly spending for red meat consumption ( $p<0.05$ ). Only 5.7% of consumers prefer imported red meat. Of those who do not prefer red meat, 47.4% believe that imported red meat is unsafe, while 33.3% prefer to support domestic production. In our study, the preference for imported red meat was not affected by education level. Among the participants, 63% did not prefer sheep meat because of its unpleasant odor, 18% because of its taste, 10% were not found at all seasons, and 9% were fatty.

**Keywords:** Red meat, Consumption behaviour, Erzincan, Imported red meat

#### 1. Giriş

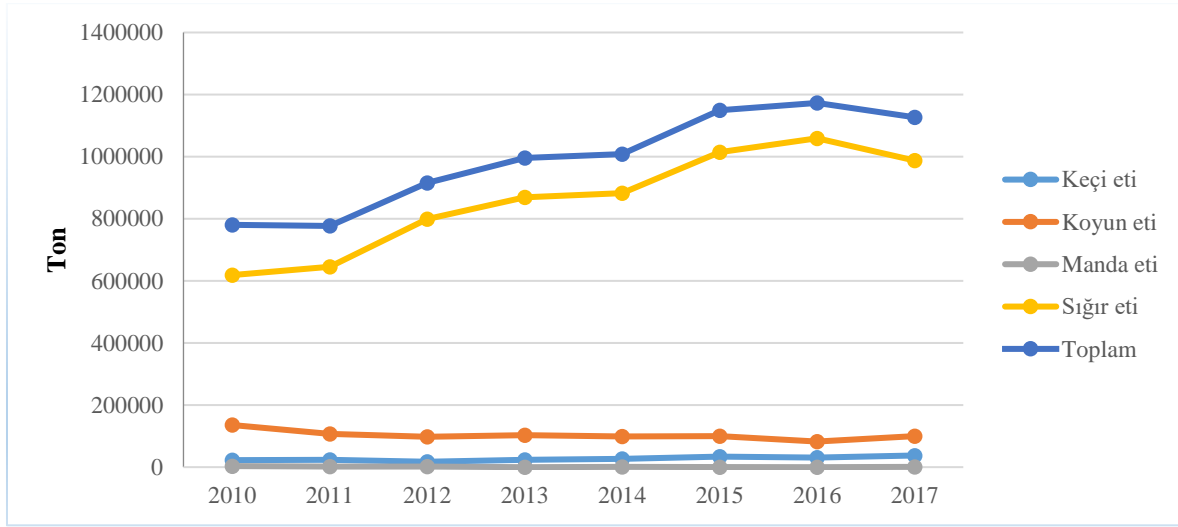
Sağlıklı ve dengeli beslenmenin temelinde hayvansal kaynaklı proteinler önemli yer oluşturmaktadır. Hayvansal orjinli protein

kaynaklarından biri olan et, organizmada doku yapım ve onarımında büyük önem taşımaktadır. Büyüme, gelişme çağındaki çocuklar, orta yaş üzerindeki insanlar ve

\* Sorumlu Yazar: sozyurek@erzincan.edu.tr

hamileler için günlük ortalama 100-150 g etin tüketilmesi önerilmektedir. Yetersiz et tüketimi sonucu gelişme bozukluğu ve buna bağlı olarak sağlık problemleri ortaya çıkmaktadır (İlhan, 2011). Ülkemizde hayvancılık faaliyeti genellikle küçük aile işletmeleri şeklinde, geleneksel yöntemlerle, ekonomik bilinçten yoksun ve örgütsüz bir şekilde gerçekleştirilmektedir. Bu durum hayvan varlığına ait istatistiki bilginin oluşturulmasında, hayvan ve hayvansal ürünlerin arz-talep dengesinin sağlanması, piyasa fiyatının oluşturulması ve pazarlanmasında sorunlar oluşturmaktadır. Şekil 1.'de 2010-2017

yılları arasında yıllık üretilen kırmızı etin türlere göre dağılım grafiği verilmiştir. 2010 yılında toplam kırmızı et üretiminin %79,2'si sığır etinden karşılanırken bu oran 2017 yılında %87,7'ye yükselmiştir. Koyun etinde ise 2010 yılında %17,4 olan pay, 2017 yılında %8,9'a düşmüştür. Keçi ve manda eti üretiminin toplam kırmızı et üretimindeki paylarında yıllar itibariyle önemli bir değişiklik olmamıştır. 2010 yılında toplam 618 583 ton sığır eti üretilmişken, yıllar itibariyle artarak 2017 yılında 1 126 403 tona ulaşmıştır (TÜİK 2018).



Şekil 1. Yıllara göre üretilen kırmızı et miktarı (ton)

Tablo 1.'de üretilen kırmızı et miktarının toplam nüfusa bölünmesi ile elde edilmiş kişi başı kırmızı et tüketim miktarları verilmiştir. Görüldüğü üzere 2010 yılında kişi başına düşen et tüketim miktarı 10,59 kg'dan 2017 yılında 13,93 kg'a çıkmıştır. 2010 yılından sonra et üretimi artmış ve kişi başına düşen kırmızı et tüketimi artmasına rağmen et fiyatlarındaki artış yine aynı yıllarda devam etmiştir. 30 Nisan 2010 yılından itibaren et fiyatlarındaki artışı düşürmek amacıyla canlı hayvan ve karkas et ithalatına izin çıkmıştır. 2017 Kasım ayında ise Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ulusal iki firma ile sözleşme imzalayarak ithal etin satışında bu iki firmaya yetki vermiştir.

Tablo 1. Yıllara göre kişi başı kırmızı et tüketim miktarı (kg)

Yıl	Nüfus	Toplam üretilen et miktarı (ton)	Kişi başı tüketim (kg)
2010	73722988	780719	10,59

2011	74724269	776915	10,40
2012	75627384	915844	12,11
2013	76667864	996125	12,99
2014	77695904	1008272	12,98
2015	78741053	1149262	14,60
2016	78814871	1173043	14,88
2017	80810525	1126403	13,93

Literatürde tüketicilerin kırmızı et tüketim tercihlerine ilişkin farklı illerde yapılmış birçok çalışma bulunmaktadır. Fakat son 7 yıl içerisinde et fiyatlarındaki artışın yanı sıra, yapılan et ithalatının tüketici tercihleri üzerindeki etkisini inceleyen çalışma bulunmamaktadır. Bu çalışma ile Erzincan ilinde tüketicilerin kırmızı et tüketim davranışları ile ithal ete bakış açılarının incelenmesi amaçlanmaktadır.

## 2. Materyal ve Metot

Bu çalışma, Erzincan ili ve 8 ilçesinde yaşayan 18 yaş üzerinde, gönüllülük esasına uygun olarak rasgele seçilen 206 kişi ile yüz yüze yapılan anket verilerinden oluşmaktadır. Anket çalışması Temmuz-Eylül 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Ankette kullanılan sorular literatür bilgisine dayanarak yazarlar tarafından geliştirilen 17 sorudan oluşmuştur. Anket sorularının birinci kısmı kesikli varyasyon gösteren bağımsız değişkenlerin belirlenmesi amacıyla öğrenim durumu, eğitim seviyesi ve yaşadığı yere ait sorulardan; ikinci kısım ise katılımcıların kırmızı et tüketim davranışlarını ve ithal ete bakış açılarını belirlemek için kapalı uçlu 10 sorudan oluşmuştur. Üçüncü bölümde ise 5’li likerd ölçeğine (1: Kesinlikle katılmıyorum 2: Katılmıyorum 3: Fikrim yok 4: Katılıyorum 5: Kesinlikle katılıyorum) göre hazırlanmış 4 ana başlık altında 34 soru ile fikir derecelerinin belirlenmesi programında ki-kare testi yapılmıştır. Bazı sorular için ise basit istatistik oluşturulmuş ve pasta grafikte verilmiştir. Likerd ölçeği ile sorulmuş tüm soruların ortalama Cronbach’s alpha katsayısı 0,603 olarak

amaçlanmıştır. Ankete katılan tüketicilerin cevap vermediği sorular analize dâhil edilmemiştir. Çalışmamızda örnek büyüklüğünü belirlemek için Erzincan ili merkez ilçede 50 kişiye pilot anket uygulanmıştır. “Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketiminizde negatif bir değişim oldu mu?” sorusuna tüketicilerin %16’sı evet, %84’ü ise hayır cevabını vermiştir. Örneklem formülü ve hesaplanan örneklem büyüklüğü aşağıdaki gibidir. (Şahin vd., 2001; Andiç vd., 2002; Selçuk vd., 2003)

$$n=t^2(P.Q)/E^2$$

$n= (1.96)^2 \cdot (0.16) \cdot (0.84) / (0.05)^2 = 206$  kişi bulunmuştur.

Çalışmada kesikli varyasyon gösteren eğitim durumu, aylık gelir ve yaşadığı yer bağımsız değişkenlerinin çeşitli et tüketim davranışlarına etkisini belirlemek için SPSS 17 paket

olduğu güvenilir seviyede olduğu hesaplanmıştır.

## 3. Bulgular

Erzincan ilinde çalışmamıza konu olan tüketicilerin %5'i her gün, %36,7'si haftada bir, %36,2'si haftada iki-üç, %10,1'i ayda iki-üç ve %11,6'sı ise ayda bir kere kırmızı et tükettiklerini beyan etmiştir. Aylık gelir tüketicilerin kırmızı et tüketme sıklığı üzerinde istatistiki ( $p<0,05$ ) etkiye sahipken, tüketicilerin yaşadığı yer (il merkezi - ilçe ve köy) kırmızı et tüketme sıklığı üzerinde istatistiki olarak önemsiz bulunmuştur. Gelir seviyesi arttıkça kırmızı etin her gün tüketilme yüzdesi artmaktadır. 3000 TL ve üzeri gelire sahip olan tüketicilerin %14,3'ü her gün, %45,7'si ise haftada 2-3 kere kırmızı et tüketmektedir.

Haftada 2-3 kere kırmızı et tüketme oranı il merkezinde oturanlar için %44,1, ilçe ve köylerde oturanlar için ise %30,7 olup her gün kırmızı et tüketme oranı ilçe ve köylerde yaşayanlarda daha yüksek bulunmuştur. Çalışmamızda katılımcıların %56,8'i bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinde bir değişim olmadığını, %22,9'u bir önceki yıla göre tüketimin azaldığını ve %20,3'ü ise bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinin arttığını beyan etmiştir. Katılımcıların gelir düzeyi ve yaşadıkları yer bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimleri üzerinde önemli bir değişikliğe neden olmamıştır.

**Tablo 2.** Tüketicilerin bazı faktörlere göre kırmızı et tüketim alışkanlıkları

	Aylık gelir (TL)								Yaşadığı yer			
	600-999		1000-1999		2000-2999		>3000		İl merkezi		İlçe-köy	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
<b>Ne sıklıkta kırmızı et tüketiyorsunuz?</b>	*								ÖD			
	a		b		b		a					
Her gün	0	0,0	2	2,8	2	3,1	5	14,3	3	3,2	7	6,9
Haftada 1	12	63,2	27	37,5	24	37,5	7	20,0	31	33,3	38	37,6
Haftada 2 – 3	4	21,1	24	33,3	26	40,6	16	45,7	41	44,1	31	30,7
Ayda 1	1	5,3	12	16,7	6	9,4	2	5,7	10	10,8	13	12,9
Ayda 2 – 3	2	10,5	7	9,7	6	9,4	5	14,3	8	8,6	12	11,9
<b>Bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarınızdaki değişim nasıl?</b>	ÖD								ÖD			
	a		b		b		a		a		b	
Arttı	6	31,6	6	8,8	14	22,6	7	20,0	21	23,3	17	17,3
Değişmedi	10	52,6	39	57,4	38	61,3	21	60,0	52	57,8	55	56,1
Azaldı	3	15,8	23	33,8	10	16,1	7	20,0	17	18,9	26	26,5

ÖD:  $p>0,05$

Katılımcıların sadece %5,7'si ithal kırmızı eti tercih etmektedir (Tablo 2.). Çalışmamızda ithal et tercihi eğitim seviyesinden etkilenmemiş fakat

katılımcılar arasında %8,0 ile en fazla ön lisans-lisans mezunları ithal kırmızı eti tercih etmişlerdir. İthal kırmızı eti tercih etmeyenlerin %47,4'ü güvenli bulmadığı için, %33,3'ü ise yerli ürün almak için ithal

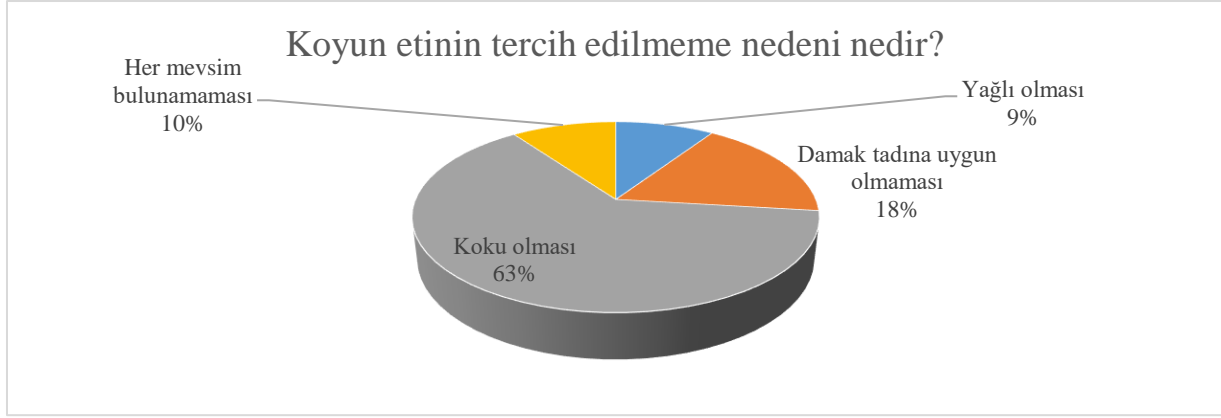
eti tercih etmediğini belirtmiştir. İthal kırmızı etin tercih edilmeme nedenleri üzerine eğitim düzeyinin önemli bir etkisi olmamıştır. Katılımcıların hemen hemen tamamı satılan kırmızı etin ithal veya yerli olduğunun tüketiciye belirtilmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Çalışmamızda tüketicilerin %55,4'ü piyasada satılan kırmızı etlerin sağlık ve hijyen kontrollerinin yeterli düzeyde

yapılmadığını, %10,8'i sağlık ve hijyen kontrollerinin yeterli düzeyde yapıldığını ve %33,8'i ise fikri olmadığını beyan etmiştir. İlkokul mezunlarının %47,5'i, lise mezunlarının %51,9'u ve Ön lisans-lisans mezunlarının 59,4'ü piyasada satılan kırmızı etlerin sağlık ve hijyen kontrolleri yeterli olarak yapılmadığını bildirmiştir. Fakat bu farklılık istatistiki olarak önemsiz bulunmuştur (Tablo 3.).

**Tablo 3.** Tüketicilerin eğitim durumuna göre ithal kırmızı ete bakış açıları

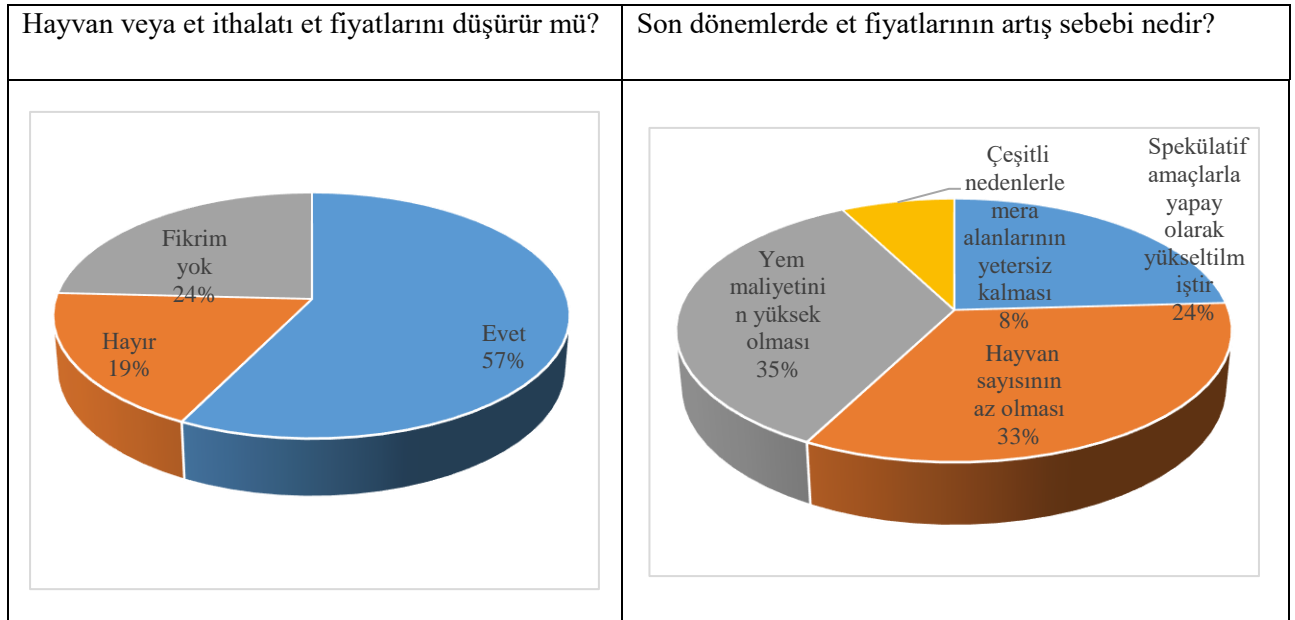
	Eğitim Durumu					
	İlkokul		Lise		Ön lisans-Lisans	
	n	%	n	%	n	%
<b>İthal kırmızı et tercih ediyor musunuz?</b>	<b>ÖD</b>					
Evet, tercih ediyorum	1	2,6	2	3,8	8	8,0
Hayır, güvenli olmadığı için tercih etmiyorum	20	52,6	27	51,9	43	43,0
Hayır, hormonlu olduğu için tercih etmiyorum	2	5,3	3	5,8	7	7,0
Hayır, sağlıksız olduğu için tercih etmiyorum	3	7,9	5	9,6	6	6,0
Hayır, yerli üretilen kırmızı eti tercih ediyorum	12	31,6	15	28,8	36	36,0
<b>Satılan kırmızı etin ithal veya yerli olduğu tüketiciye belirtmeli midir?</b>	<b>ÖD</b>					
Evet	40	100,0	50	98,0	102	99,0
Hayır	0	0,0	1	2,0	1	1,0
<b>Sizce piyasada satılan kırmızı etlerin sağlık ve hijyen kontrolleri yeterli olarak yapıyor mu?</b>	<b>ÖD</b>					
Evet	7	17,5	6	11,5	8	7,9
Hayır	19	47,5	27	51,9	60	59,4
Fikrim yok	14	35,0	19	36,5	33	32,7

Katılımcılar arasında koyun eti tercih etmeyenlerin %63'ü koku nedeniyle, %18'i damak tadına uygun olmadığı için, %10'u her mevsim bulunamadığı için ve %9'u yağlı olduğu için koyun etini tercih etmediğini belirtmiştir.



**Şekil 2.** Koyun etinin tercih edilmeme nedeni

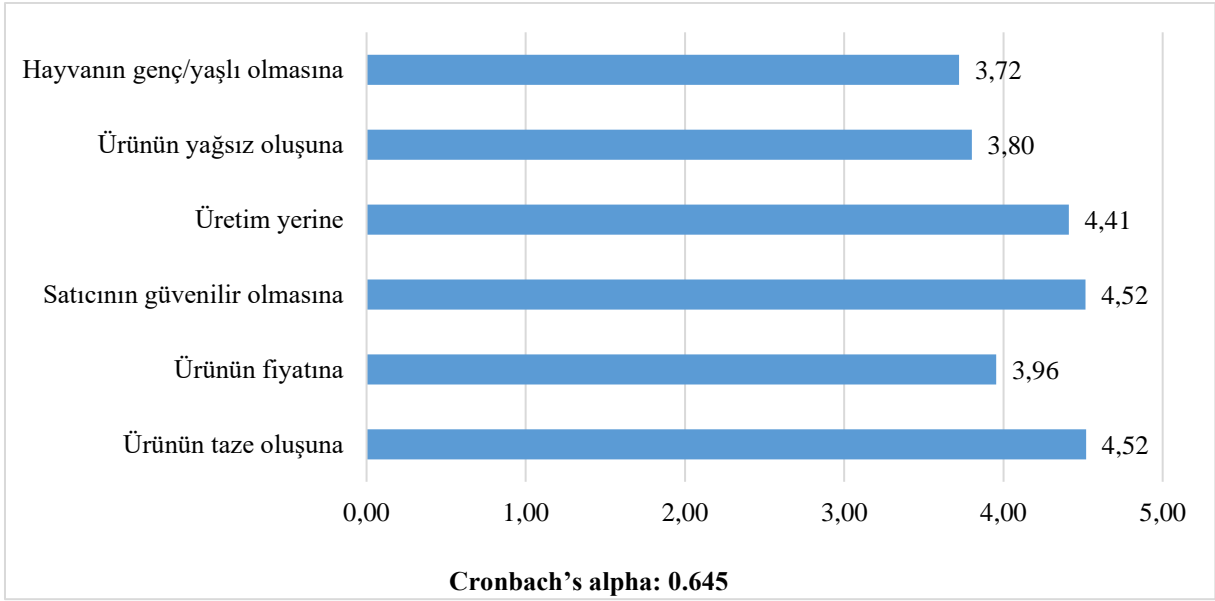
Katılımcıların %57'si hayvan veya et ithalatının et fiyatlarını düşüreceğini %19'u et fiyatlarını düşürmeyeceğini ve %24'ü ise bir fikrinin olmadığını beyan etmiştir (Şekil 2).



**Şekil 2.** İthalatın et fiyatlarına etkisi ve et fiyatlarındaki artışın sebebi

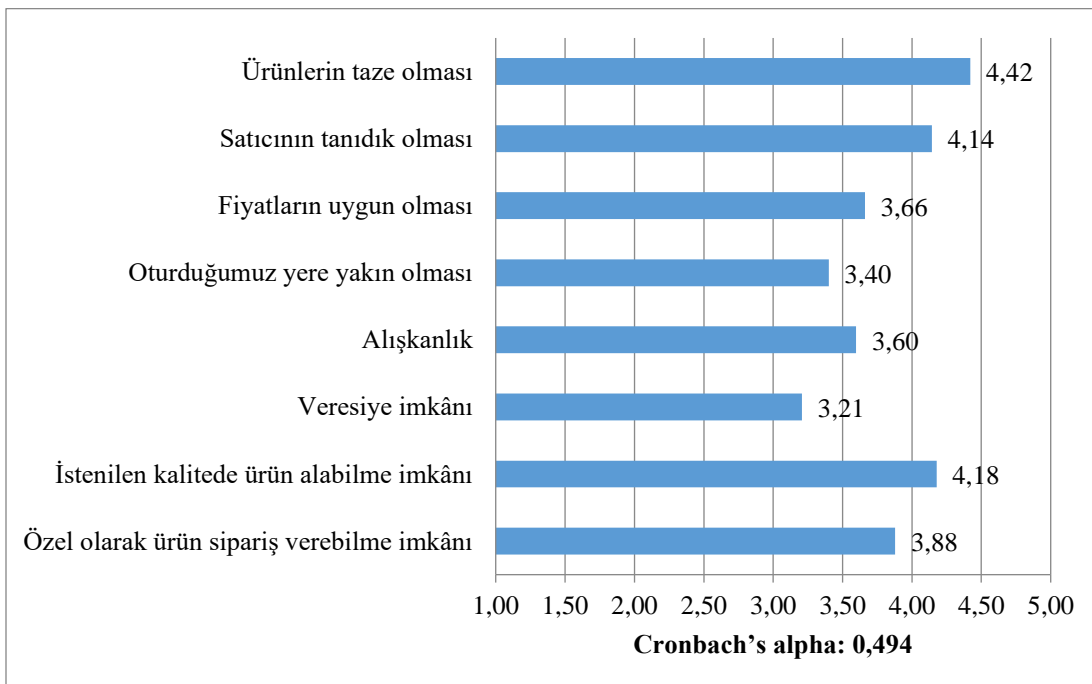
Son dönemlerde et fiyatlarındaki artış, %35 ile yem maliyetlerinin yüksek olmasına, %33 ile hayvan sayısının az olmasına, %24 ile spekülatif amaçlarla yapay olarak yükseltilmesine ve %8 ile mera alanlarının yetersizliğine bağlanmıştır. Kırmızı et satın alırken dikkat edilen hususlara ait tutumlar incelenmiş ve Şekil 3'de gösterilmiştir.

Cronbach's alpha katsayısı 0.645 olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin kırmızı et satın alırken en fazla dikkat ettikleri hususlar sırası ile satıcının güvenilir olması (4,52), ürünün taze olması (4,52), üretim yeri (4,41), ürünün fiyatı (3,96), ürünün yağsız oluşu (3,80) ve eti satılan hayvanın genç/yaşlı olmasıdır (3,72).



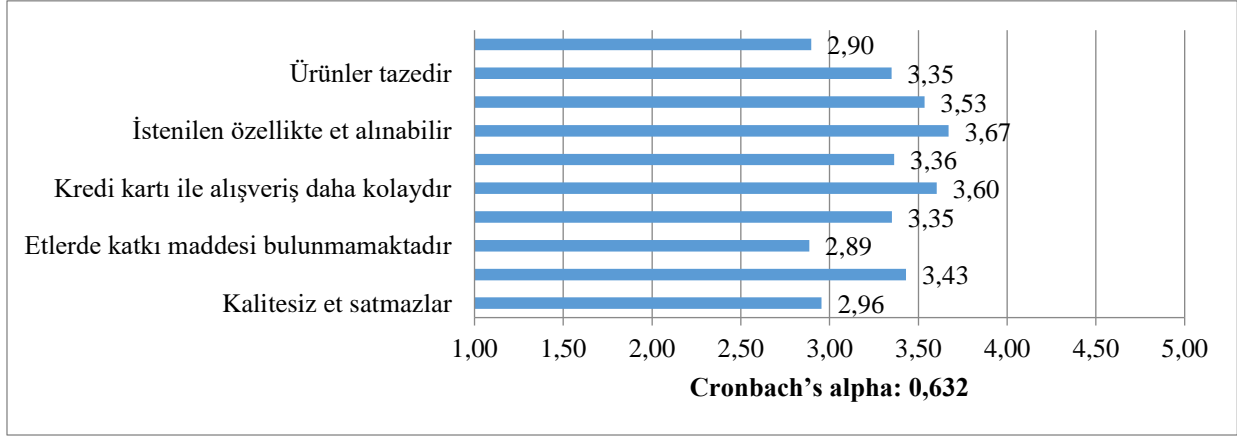
Şekil 4. Kırmızı et alırken dikkat edilen hususlar

Kırmızı et satın alırken kasapların tercih edilmesini etkileyen hususlara ait tüketici davranışları incelenmiş ve Şekil 5’de gösterilmiştir. Cronbach’s alpha katsayısı 0,494 olarak hesaplanmıştır. Tüketicilerin büyük marketleri değil de kasapları tercih etmesine neden olan faktörlerin başında ürünlerinin taze olması (4,42), istenilen kalitede ürün alabilme olanağı (4,18), özel olarak sipariş verebilme olanağı (3,88) ve satıcının tanıdık olması (4,14) gelmektedir. Veresiye alma olanağı (3,21), alışkanlık (3,60) ve oturduğu yere yakın olması (3,40) ise kasap tercihini daha az etkilen faktörler olarak belirlenmiştir.



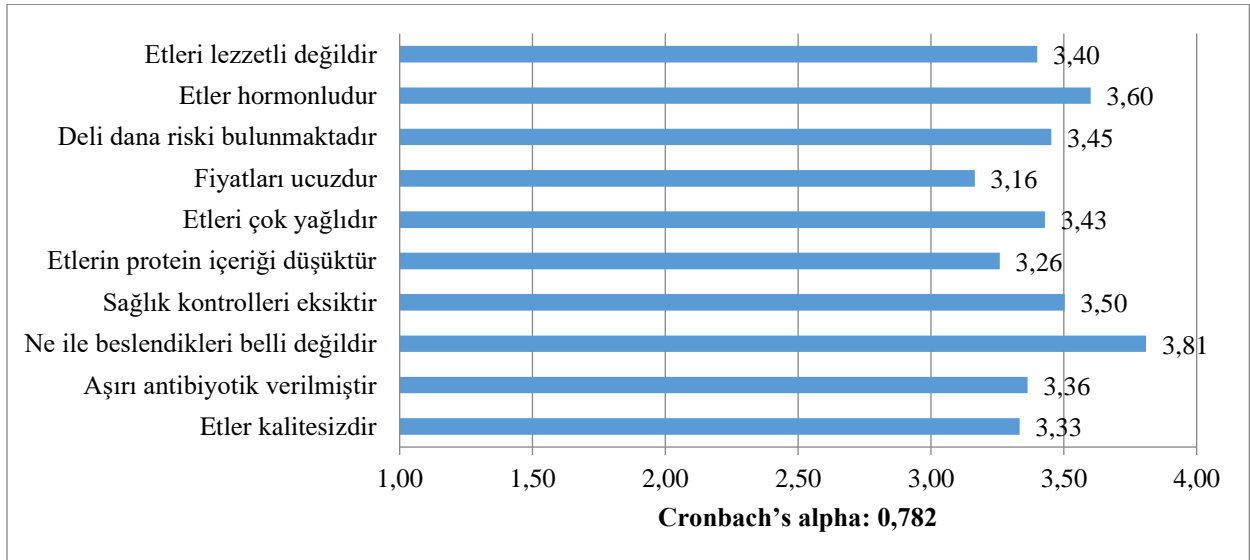
### Şekil 5. Kırmızı et alırken kasapların tercih edilme nedenleri

Kırmızı et alırken marketlerin tercih edilme nedenleri arasında yer alan özellikler incelenmiş ve Şekil 6.'da gösterilmiştir. Cronbach's alpha katsayısı 0,632 olarak hesaplanmıştır. Kırmızı et alımında kasap değil de marketlerin tercih edilmesini etkileyen en önemli faktörler sırası ile istenilen özellikte et alınabilmesi (3,67), kredi kartı ile alışveriş kolaylığı (3,60), ürün sirkülasyonunun fazla olması (3,43), sağlık ve hijyen kurallarına uyulması (3,53) olduğu belirlenmiştir.



### Şekil 6. Kırmızı et alırken marketlerin tercih edilme nedenleri

“İthal etler ve hayvanlar hakkındaki olumsuz görüşlere katılıyor musunuz?” sorusuna ait tutumlar incelenmiş ve Şekil 7.'de gösterilmiştir. Cronbach's alpha katsayısı 0,782 olarak hesaplanmıştır. Tüketiciler, ithal kırmızı et ve hayvanlar için en fazla ne ile beslendiklerinin belli olmadığını (3,81), etlerin hormonlu olduğunu (3,60), sağlık kontrollerinin yetersiz olduğunu (3,50), deli dana riski bulunduğunu (3,45), etlerinin yağlı olduğunu (3,43) ve etlerinin lezzetli olmadığını (3,40) düşündüklerini belirtmişlerdir.



### Şekil 7. İthal kırmızı etler ve hayvanlar hakkındaki olumsuz görüşlerin kaynağı



#### 4. Sonuç ve Tartışma

Karakuş vd. (2008) yaptıkları çalışmada tüketicilerin %65,7'sinin haftada 1-3 defa, %7,0'sinin haftada 4-5 defa, %7,9'unun her gün kırmızı et tükettiklerini ve aylık gelir ile satın alınan kırmızı et miktarı arasında önemli ilişki olduğunu bildirmişlerdir. Aylık gelir ve kırmızı et tüketim sıklığı arasındaki ilişki açısından bulunan sonuçlar Karakuş vd. (2008)'in Gaziantep ilinde yaptıkları çalışma ve Kızıloğlu ve Kızıloğlu (2013)'ün Erzurum ilinde yaptıkları çalışma ile benzerlik göstermektedir. Fakat bu çalışmadan farklı olarak Karakuş vd. (2008)'in kırmızı et tüketim sıklığını daha yüksek bildirmiştir. Bu durumun sebebinin çalışmanın yapıldığı illerin sosyo-ekonomik yapılarındaki farklılıktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Çalışmamızda katılımcıların %56,8'i bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinde bir değişim olmadığını bildirirken; Yaylak vd. (2010) İzmir ili Ödemiş ilçesinde yaptıkları çalışmada tüketicilerin bir önceki yıla göre kırmızı et tüketiminde %31,8'i bir değişim olduğunu, %15,3'ü ise bir değişim olmadığını belirtmişlerdir. Nalinci (2013) Amasya ilinde yaptığı çalışmada ithal kırmızı et tüketenlerin oranını %14,8, tüketmeyenlerin oranını ise %85,1 olarak bildirmiştir. Yine aynı ilde yapılan farklı bir çalışmada ise tüketicilerin %46,26'sı kırmızı etin ithal edilmesine karşı olduklarını, %25,37'si ise kırmızı etin ithal edilmesinde bir sakınca görmediklerini beyan etmişlerdir (Ulaş, 2011). Kızıloğlu ve Kızıloğlu (2013) ise Erzurum ilinde yaptıkları çalışmada tüketicilerin %76,7'sinin yerli eti tercih ettiklerini, ithal kırmızı eti fiyatının uygunluğundan dolayı genellikle düşük gelire sahip tüketicilerin daha fazla (% 23.08) tercih ettiklerini bildirmiştir. Ayrıca araştırmacılar ithal ete rağmen tüketicinin güven, kalite ve

markadan dolayı yerli et tüketiminde dikkate değer bir düşüş yaşanmadığını beyan etmiştir. Bu çalışmaların aksine Karabaş vd. (2013) yaptığı çalışmada ithal hayvansal ürün fiyatlarının düşük olması halinde, ithal hayvansal ürünlerin tercih edilme olasılığının 4,13 kat artacağını bildirmiştir. Yine aynı araştırmacılar ucuza satılacak Angus ırkı sığır etlerinin yerli sığır ırklarına göre 38 kat daha fazla tercih edileceğini yaptıkları logit regresyon analizi sonucu olarak bildirmişlerdir. Çalışmamızda tüketicilerin ithal ete talepleri noktasında Nalinci (2013), Ulaş (2011) ve Kızıloğlu (2013) ile benzer sonuçlar Karabaş vd. (2013)'den ise farklı sonuçlar bulunmuştur. Satın alınan kırmızı etin sağlıklı koşullarda kesildiğini düşünenlerin oranını Yaylak vd. (2010) %62,3, Atay vd. (2004) ise %64 olarak bildirmişlerdir. Erzincan ilinde yapılan çalışmamız Yaylak vd. (2010) ile Atay vd. (2004)'den farklı bulunmuştur. Kırmızı et alırken dikkat edilen özelliklere ait yaklaşımlar incelenmiş ve fiyattan önce ürünün niteliğine yönelik tercihlerinin daha etkili olduğu belirlenmiştir. Yaptıkları çalışmalarda tüketicilerin kırmızı et satın alırken dikkat ettikleri en önemli hususları Yaylak vd. (2010) etin taze olması (%46,3) ve yağsız (%30,9) olması; Karakuş vd. (2008) taze olması (%46,5); Şeker vd. (2011) tazelik (%46,9) ve sağlık şartlarına uygun (%30,9) olması; Aygün vd. (2004) ise taze olması (%51,3) olduğunu bildirmişlerdir. Genel olarak tüketiciler kırmızı et satın alırken tazelik kriterlerini birinci öncelikli olarak görmektedirler. Tüketicilerin kırmızı et alırken kasabı tercih etme nedenlerini bu çalışmaya benzer olarak Tosun ve Hatırlı (2009) 4'lü likert ölçeğinde önem sırasına göre kasabın tanıdık olması (3,75), fiyatın daha uygun olması (2,25), veresiye

imkânının bulunması (2,40) olarak belirtmişlerdir. Özkan (2001) Antalya ilinde yaptığı çalışmada ailelerin %43,6'sı fiyat uygunluğu ve ürün çeşitliliği, %40,5'i ürün kalitesi, %30,5'i mağaza yakınlığı ve %30,4'ü ise kredi kartıyla alışveriş kolaylığı nedeniyle büyük marketleri tercih ettiklerini belirtmiştir. Genel olarak tüketicilerin iki ilde de benzer nedenlerden dolayı marketleri tercih ettikleri belirlenmiştir. "İthal etler ve hayvanlar hakkındaki olumsuz görüşlere katılıyor musunuz?" sorusuna verilen tüm olumsuz cevaplar ortalamanın üzerinde bulunmuştur. Tüketicilerin yerli ürünler için de sağlık kontrollerinin yetersiz olduğunu bildirmeleri üzerinde düşünülmesi gereken bir bulgudur. Erzincan ilinde çalışmamıza konu olan tüketicilerin %5'i her gün, %36,7'si haftada bir, %36,2'si haftada iki-üç, %10,1'i ayda iki-üç ve %11,6'sı ise ayda bir kere kırmızı et tükettikleri ve gelir seviyesi arttıkça kırmızı etin her gün tüketilme yüzdesinin arttığı belirlenmiştir. Çalışmamızda tüketicilerin %56,8'i bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinde bir değişim olmadığı, %22,9'u bir önceki yıla göre tüketimin azaldığı ve %20,3'ü ise bir önceki yıla göre kırmızı et tüketimlerinin arttığı belirlenmiştir. Katılımcıların sadece %5,7'si ithal kırmızı eti tercih etmektedir. İthal kırmızı eti tercih etmeyenlerin %47,4'ü güvenli bulmadığı için, %33,3'ü ise yerli üretim almak için ithal eti tercih etmediğini beyan etmiştir. Tüketicilerin hem ithal hem de yerli ürünlerin sağlık kontrollerinin yetersiz olduğunu düşünmektedirler. Tüketicilerde oluşan bu güvensizliğin kaynağına inilmesi gerekmektedir. Genel olarak tüketicilerin

##### 5. Kaynaklar

Andiç, S., Şahin, K., Koç, Ş. 2002. "Süt tüketim yapısı: Van ili kentsel alan

kırmızı et satın alırken "tazelik" kriterini birinci öncelik olarak gördükleri belirlenmiştir. Kişi başı et tüketim miktarındaki ve et arzındaki artışa rağmen et fiyatlarındaki yükselişin devam etmesi; ülkemizde canlı hayvan ve kesilen hayvan sayısı ve verimi noktasında kayıt sisteminin sağlıklı çalışmadığını düşündürmektedir. Kayıt dışı kesilen ve ölen hayvanların bakanlık sisteminden düşmemesi üzerinde önemle durulması gerekli sorunlardır. Türkvat'te hayvan sayımız Ağustos 2017 güncellemesi ile 19 256 435 görülmesine rağmen, TÜİK verilerinde 15 943 586 olarak görülmektedir. Veri tabanındaki bu çelişkinin hayvancılıkla ilgili politika üretilmesinde sorunlar oluşturduğu düşünülmektedir. Tüketicilerin %63'ü koku probleminden dolayı koyun etini tercih etmemektedir. Ülkemizde et açığının kapanmasında önemli bir alternatif olan koyun etine talebi artırmak için tüketicilerin koyun etini tercih etmeme nedenleri göz önüne alınarak tüketiciyi cezbedecek çözüm yolları aranmalıdır. Bunların başında kuzuların geç kesilmesinden kaynaklı koku probleminin giderilmesi amacıyla yoğun yemleme ile erken kesim sağlanmalıdır. Çalışmanın yapıldığı dönemden sonra Kasım 2017'de Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ithal dana kuşbaşının kilosunu 29 TL ve ithal dana pazarlanması için ulusal iki firma ile anlaşma imzalamıştır. Yaygın pazar ağı bulunan bu firmaların ithal kırmızı et pazarlamasının, üretici ve tüketici üzerindeki etkisini inceleyen yeni çalışmaların yapılmasının gerektiği düşünülmektedir.

örneği". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 13(1): 15-21.

- Atay, O., Gökdal, Ö., Aygün, T., Ülker, H. 2004. "Aydın İli Çine İlçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları". *4.Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniv. Ziraat Fak., Isparta.
- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Ülker, H. 2004. "Van İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim alışkanlığı". *4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniv. Zir. Fak., Isparta.
- İlhan, G.M. 2011. "Tekirdağ ilinde kırmızı et tüketim alışkanlıklarının analizi". *Namik Kemal Üniversitesi Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi*. Tekirdağ.
- Karabaş, S. 2013. "Tüketicilerin ithal hayvansal ürünler karşısındaki tutum ve davranışlarının logistik regresyon analizi ile tahmini". *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2013(1), 59-64.
- Karakuş, K., Aygün, T. Alarslan, E. 2008. "Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 18 (2), 113-120.
- Kızıloğlu, S., R. Kızıloğlu. 2013. "Erzurum Merkez İlçede Et ve İthal Et Tüketme Durumunu İnceleyen Bir Araştırma", *Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der* 3.1 (2013): 61-68.
- Nalinci, S. (2013). "Amasya İli Merkez İlçedeki hane halkının Et Tüketim Alışkanlıkları ve Et Tüketimini Etkileyen Faktörler". Yüksek Lisans Tezi, *Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Tokat*.
- Özkan, B. 2001. "Antalya İlinde Tüketicilerin Süpermarket Seçimi ve Satın Alma Davranışları". *Tarım Ekonomisi Dergisi*, Mayıs 2001 sayı 6, 1-5.
- Selçuk, Ş., Tarakçı, Z., Şahin, K., Coşkun, H. 2003. "Yüzüncü Yıl Üniversitesi lisans öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıkları". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 2003, 13(1): 23-31
- Şahin, K., Andiç, S., Koç, Ş. 2001. "Van ili kentsel alanda ailelerin otlu peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları". *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi*. 11(2), 67-73.
- 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 Veterinerlik Fakültesi Dergisi*, 17(4): 543-550.
- Tosun, Ö., Hatırlı, A. 2009. "Tüketicilerin Kırmızı Et Satın Alım Yerleri Tercihlerinin Analizi: Antalya İli Örneği". *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* Y., C.14, S.2 s.433-445.
- TÜİK, 2018. "Tarımsal Üretim İstatistikleri", [www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr) Son erişim tarihi: 05.05.2018
- Ulaş, B. 2011. "Aydın İli Kentsel Alanda Kırmızı Et ve Kanatlı Eti Tüketicilerinin Kararları İle Bunları Etkileyen Faktörler" Yüksek Lisans Tezi, *GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat*.
- Yaylak, E., Taşkın, T., Koyubenbe, N., Koca, Y. 2010. "İzmir İli Ödemiş İlçesinde Kırmızı Et Tüketim Davranışlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma". *Hayvansal Üretim* 51(1): 21-30.