



Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi

*Prof. Dr. Hijran Yavuzcan
Prof. Dr. Hasan H. Atar
Dr. Zayde Alçiçek*

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Su Ürünleri Mühendisliği
Bölümü, Dışkapı, Ankara*

ÖZET

Bu anket çalışması, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ortaya konması amaçlıdır. Ankete 18-29 yaş aralığında farklı coğrafyalardan 100 öğrenci katılmıştır. Çalışma sonuçlarına göre öğrencilerin su ürünlerinin faydaları hakkında bilinçli oldukları ancak tüketimlerinin oldukça düşük olduğu, işlenmiş ürünleri yüksek oranda tercih etmedikleri ve su ürünleri hakkında yapılan reklamları ilgi çekici bulmadıkları ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Anket, Su ürünleri tüketimi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

GİRİŞ

Dünya nüfusu ile paralel olarak artış gösteren gıda talebinin karşılanması gün geçtikçe zorlaşmaktadır. Bu durum, mevcut gıda kaynaklarının daha etkin kullanılmasının yanı sıra alternatif kaynaklar bulmayı da gerekli kılmaktadır. Elde edilecek bu kaynaklarda, besin değerinin yüksek olması, kolay üretilebilir ve işlenebilir olması gibi çeşitli nitelikler aranmaktadır.

Artan şehirleşme ve yanlış değerlendirmeler sonucu daralan tarım ve hayvancılık alanları yeni kaynak arayışını karadan sucul alanlara doğru yönlendirmiştir. Bu bağlamda toplam dünya balıkçılık üretimi, 1991 yılında 96.261.000 ton ve 2006 yılında 143.600.000 ton düzeyine ulaştığı görülmektedir (Çolakoğlu vd. 2006, www.fao.org.tr 2010). Türkiye’de balıkçılık ile ilgili üretim, iç tüketim ve kişi başına düşen kg miktar, son 11 yıl içinde dalgalanmalar göstermekle beraber, artış göstermiştir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Türkiye’de balıkçılığın son 11 yıldaki durumu (Anonim 2008, Anonim 2009)

Yıllar	Üretim (ton)	İç tüketim (ton)	Kişi başına tüketim (kg)
1997	500 260	490 339	7 663
1998	543 900	528 935	8 119
1999	639 824	503 249	7 590
2000	582 376	538 764	7 985
2001	594 977	517 832	7 547
2002	627 847	466 289	6 697
2003	587 715	470 131	6 649
2004	644 492	555 859	7 812
2005	544 773	520 985	7 229
2006	661 991	597 738	8 191
2007	772 323	604 695	8 567
2008	646310	555275	7,812

Su ürünleri tüketimi ekonomik sınırlandırıcılar, ürünün sunulmuş şekli ve yeme alışkanlığı (sosyokültürel olgular) gibi çeşitli faktörlere bağlıdır (Girard et al. 1998). Bununla birlikte su ürünleri hücre yapıtaşında kullanılan proteinlerden özellikle esansiyel proteinleri (valin, izölöysin, löysin, lizin, metiyonin, fenilalanin, treonin, triptofan, arjinin ve histidin) içermesi, doymamış yağ asitlerinden omega-3 ve omega-6’yı bol miktarda ihtiva etmesi, vitamin ve mineralleri zengin olarak barındırması su ürünlerini eşsiz bir besin maddesi yapmaktadır (Krizek et al. 2004, Gordon Parker et al. 2006, Günlü 2007, Atar ve

Alçıçek 2009). Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketmesi ile önemli yararlar sağlayan su ürünleri, yeme alışkanlıklarının bölgelere göre değiştiği ülkemizde farklı şekillerde ve oranlarda tüketilebilmektedir (Atay vd. 2002).

Bu çalışmada, çoğunluğunu 20-25 yaş aralığını içeren genç ve üniversite eğitimi almakta olan bireylerin su ürünleri tüketimine yaklaşımları ve bilinçliliğinin ortaya konulabilmesi amaçlanmaktadır. Yapılan anket çalışmasında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin su ürünleri tüketim alışkanlıkları çeşitli açılardan değerlendirilmiştir.

MATERYAL ve YÖNTEM

Çalışma Şubat 2010’da Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencileri arasında yapılmıştır. Çalışmaya katılan 100 adet öğrenciye kişisel bilgileri hakkında 3, su ürünleri tüketimleri hakkında 11 adet, toplam 14 soru sorulmuştur (Çizelge 2). Anket soruları internet üzerinden öğrencilere gönderilmiş ve bu amaçla Survey-Monkey paket programı kullanılmıştır. Program elde edilen verileri yüzde oran olarak tanımlamıştır.

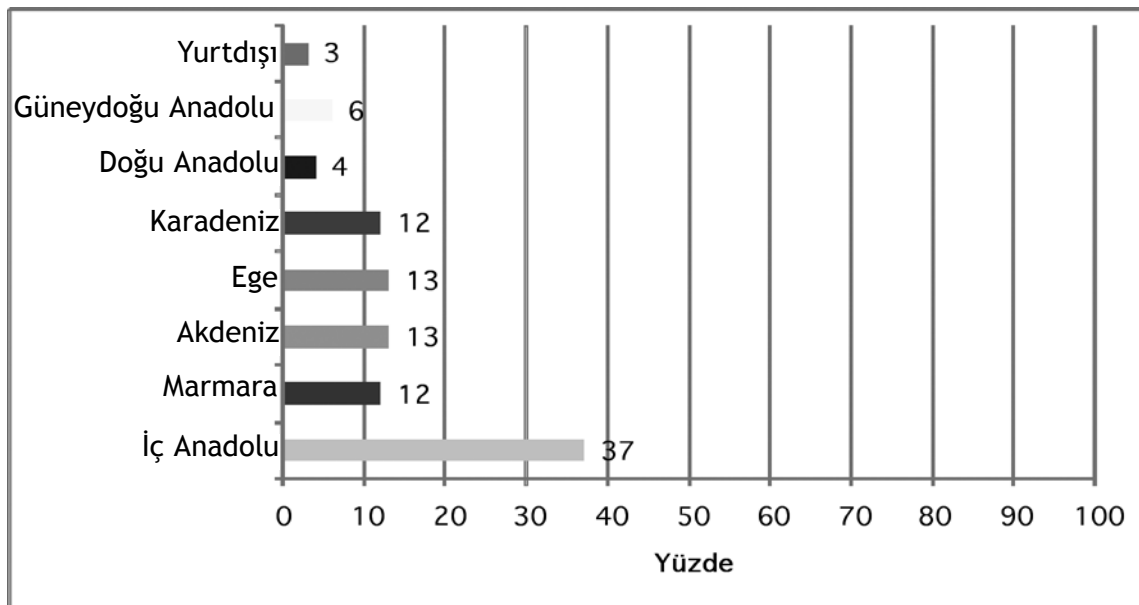
Çizelge 2. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencileri arasında balık tüketim alışkanlığını irdeleyen anket soruları

1-Cinsiyetiniz	Bay		Bayan	
2-Yaşınız				
3-Nerelisiniz				
4-Su ürünlerini tüketiyor musunuz?				
Evet		Hayır		
5-Ne kadar sıklıkta su ürünleri tüketiyorsunuz ?				
Haftada 1'den fazla	Haftada 1 kez	15 günde bir	Ayda 1	Ayda 1'den az
6-Su ürünlerini nasıl tüketirsiniz?				
Izgara veya kızartma		Konserve	Dondurulmuş, işlenmiş hazır yemek olarak	
7- Balık tüketimi ile ilgili size uygun olanı seçiniz				
Tüketimi çok gerekli değil	Sağlık açısından oldukça önemlidir	Kolay pişirildiğinden alternatif bir yemek çeşididir	Kötü koktuğu için pişirmem	Balık fiyatları çok yüksek
8- Aylık et tüketiminde su ürünleri hangi aralığa girer?				
%10-20	%21-49	%50-79	%80-100	
9- Taze balık alırken öncelikli olarak neye dikkat edersiniz?				
Çiftlik ürünü olmaması		Ucuz ve taze olması		Etinin lezzetli olması
10- En çok ne tür su ürünleri tüketirsiniz				
Deniz balıkları		Tatlı su balıkları		Kabuklu ve yumuşakçalar
11- Su ürünleri ile ilgili yapılan ürün reklamlarını ilgi çekici buluyor musunuz?				
Evet		Hayır		
12- Taze balığı nereden almayı tercih edersiniz				
Balık hali	Balıkçı	Süpermarketlerin balık reyonları	Taze balık almam	Kendi balığımı kendim avlarım
13- Ankara'yı su ürünleri temin etme açısından verimli buluyor musunuz?				
Evet		Hayır		
14- Balık alırken dikkat edilmesi gereken tazelik ölçütlerini biliyor musunuz?				
Evet		Hayır		

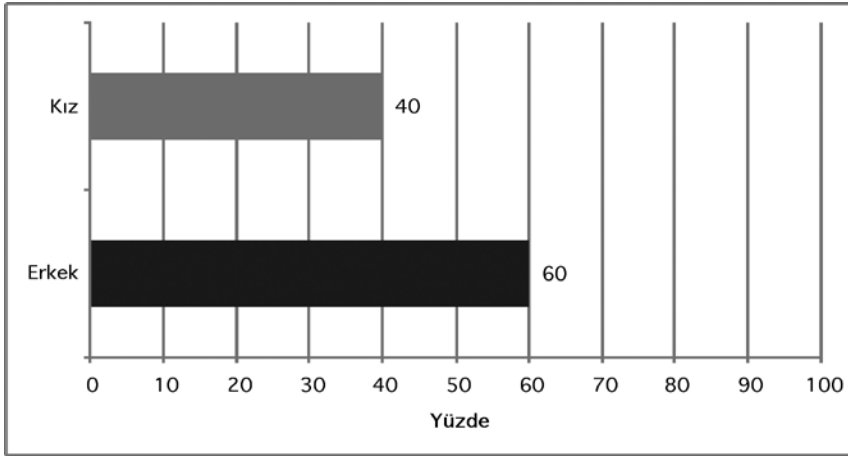
BULGULAR

Katılımcıların nereli oldukları, yaş ve cinsiyet dağılımları Şekil 1, 2 ve 3'de verilmiştir. Çalışmada ülkenin her bölgesinden çeşitli oranlarda (Güneydoğu Anadolu %6, Doğu Anadolu %4, Ka-

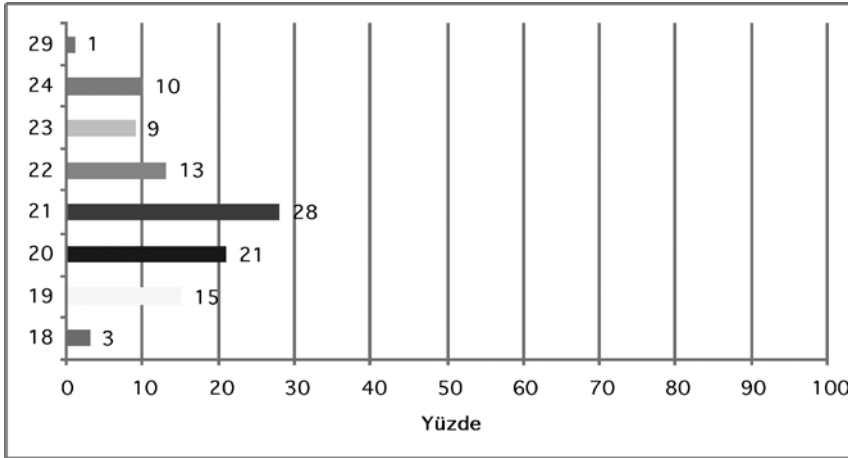
radeniz %12, Ege %13, Akdeniz %13 ve Marmara %12) öğrenci bulunmakla beraber yurt dışından gelen öğrencilerin (%3) katılımları da bulunmaktadır (Şekil 1). Ancak en yüksek katılım İç Anadolu Bölgesi'nden olmuştur (%37). % 60'i erkek



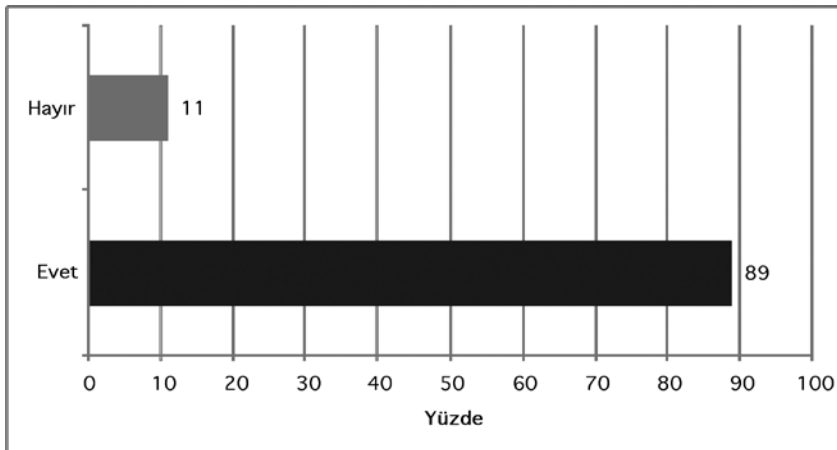
Şekil 1. Katılımcıların nereli oldukları ile ilgili dağılım



Şekil 2. Katılımcıların cinsiyet dağılımları



Şekil 3. Katılımcıların yaş dağılımları



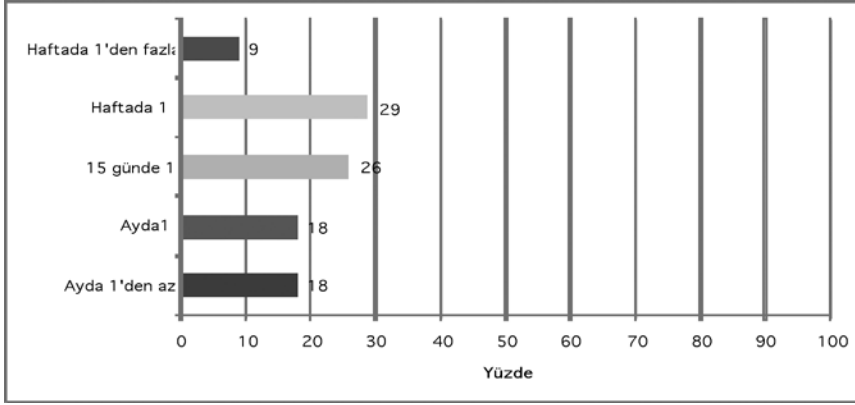
Şekil 4. Katılımcıların su ürünleri tüketimi tercihi

ve %40'ı kız öğrenci olan katılımcıların (Şekil 2), yaş aralığı 18-29 ve en yüksek katılımın ise 21 yaş grubu ile olduğu tespit edilmiştir (Şekil 3).

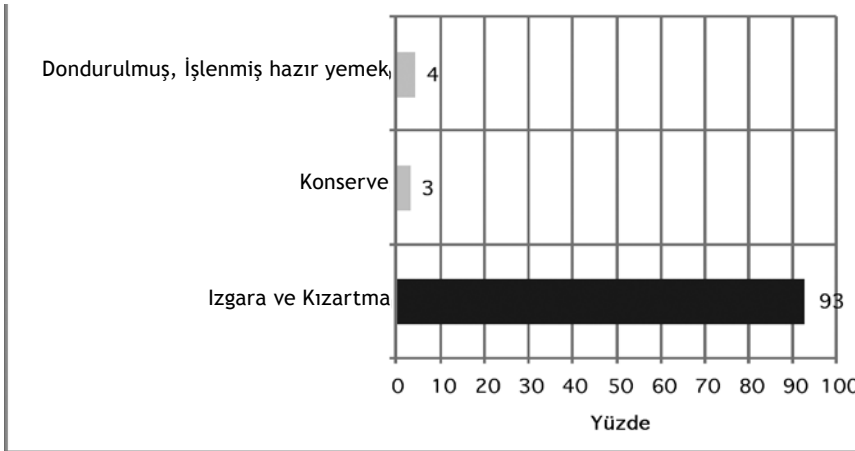
Anket sonuçlarına göre öğrencilerin %11'i hiç su ürünleri tüketmezken %89'u su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 4). Buna göre ne kadar sıklıkta su ürünleri tükettiklerine ise %9'u ayda bir kereden az, %29'u haftada bir kez, %26'sı 15 günde bir %18'i ayda bir kez ve %18'i ise ayda birden az olduğu şeklinde cevaplamışlardır (Şekil 5). Diyetlerine farklı oranlarda giren bu su ürünlerini nasıl tüketmeyi tercih ettikleri sorulduğunda ise %93'ü ızgara veya kızartarak, %3'ü konserve olarak ve %4'ü ise dondurulmuş ürünler şeklinde olduğunu belirtmişlerdir (Şekil 6).

Bilinçli su ürünleri tüketiminin yaygınlığını ortaya koymak için sorulan soruda, katılımcılar kendilerine en uygun seçenekleri %3'ü tüketimi çok gerekli değil, %4'ü kolay pişirildiği için tercih ettiğini, %6'sı kötü koktuğu için pişirmeyi tercih etmediği, %3'ü balık fiyatlarını yüksek bulurken %84'ü su ürünlerinin sağlık açısından oldukça önemli olduğu şeklinde sıralamışlardır (Şekil 7).

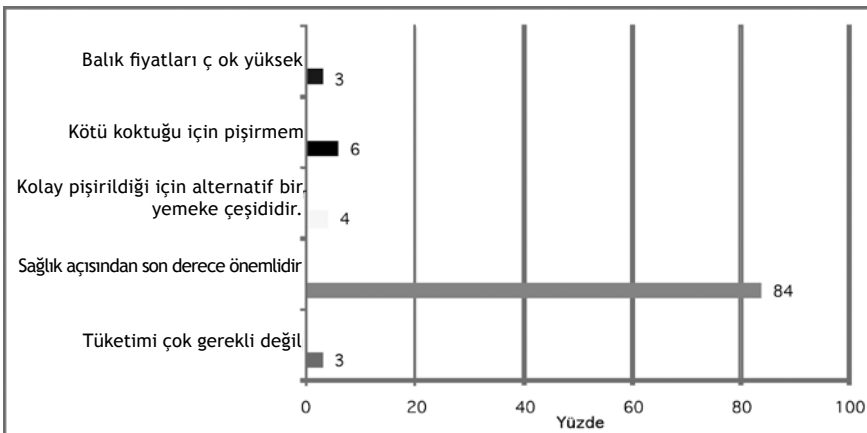
Katılımcıların aylık et tüketimlerinde su ürünlerinin bulunma yüzdesi sorulduğunda ise %10-20 aralığına %43'lük katılım, %21-49 aralığına %38'lik katılım,



Şekil 5. Katılımcıların balık tüketim sıklığı



Şekil 6. Katılımcıların su ürünlerini tüketim biçimi



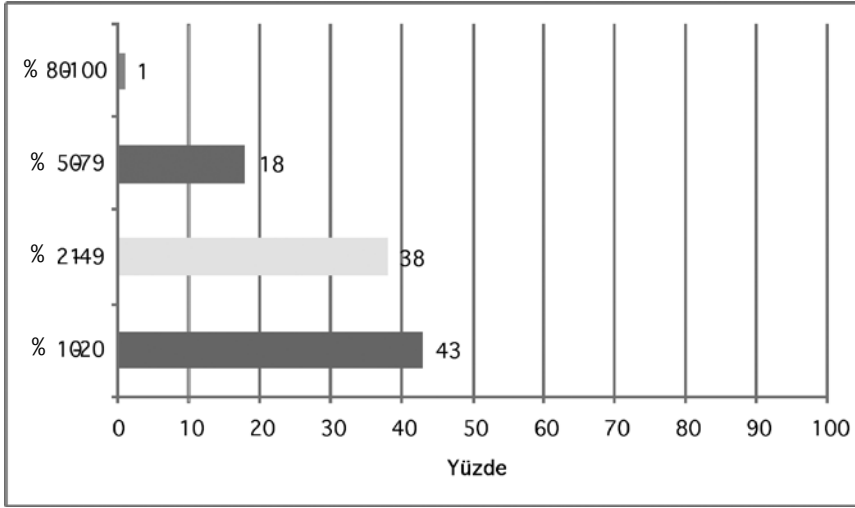
Şekil 7. Katılımcıların balık tüketimi ile ilgili kendilerine en yakın buldukları tanım

%50-79'luk %18'lik katılım ve %80-100 aralığına ise %1'lik bir katılım belirlenmiştir (Şekil 8).

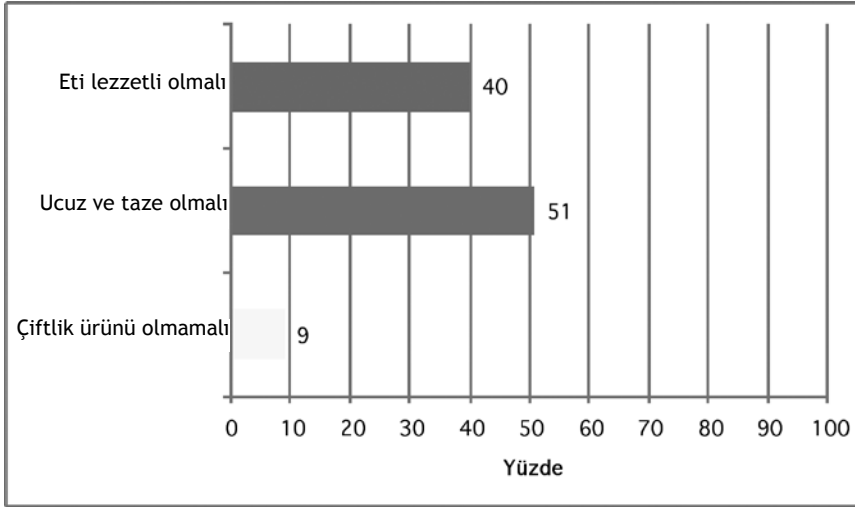
Taze balık aldıklarında dikkat ettikleri parametreler sorulduğunda katılımcılar %9 çiftlik ürünü olup olmadığına, %40'ı etinin lezzetli olup olmadığına ve %51'i ise ucuz ve taze olmasının önemli olduğunu belirtmişlerdir (Şekil 9). En çok tükettikleri su ürünleri sorulduğunda ise %76 ile deniz balıkları en yüksek katılımı alırken %22 ile tatlı su balıkları ve %2 ile kabuklu su ürünleri yer almıştır (Şekil 10).

Katılımcıların su ürünleri ile ilgili reklamları dikkat çekici bulup bulmadıkları hakkında cevapları ise %27'si olumlu olurken %73'ü olumsuz olarak değerlendirmişlerdir (Şekil 11).

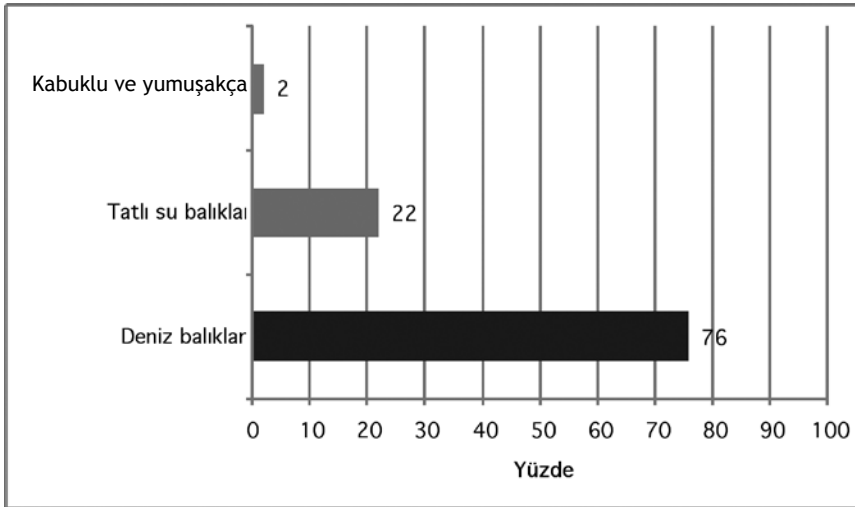
Taze balığı nereden temin ettiklerine katılımcılar %16'sı balık halinden, %57'si balıkçıdan, %17'si süpermarketlerin balık reyonlarından aldıkları ve %9'u kendi balığını kendi avladığını %1'i ise taze balık almadıkları şeklinde cevaplandırmışlardır (Şekil 12). Katılımcıların %62'si balık alırken dikkat edilmesi gereken tazelik ölçütlerini bildiklerini %38'i ise bilmediklerini belirtmişlerdir (Şekil 13). Ankara'yı su ürünleri temin etme açısından ise %50'si verimli bulurken kalan %50'si ise verimsiz bulmuşlardır (Şekil 14).



Şekil 8. Katılımcıların aylık et tüketimlerinde su ürünlerinin yerini gösterir dağılım



Şekil 9. Katılımcıların taze balık alırken önem verdikleri başlıca özellikler

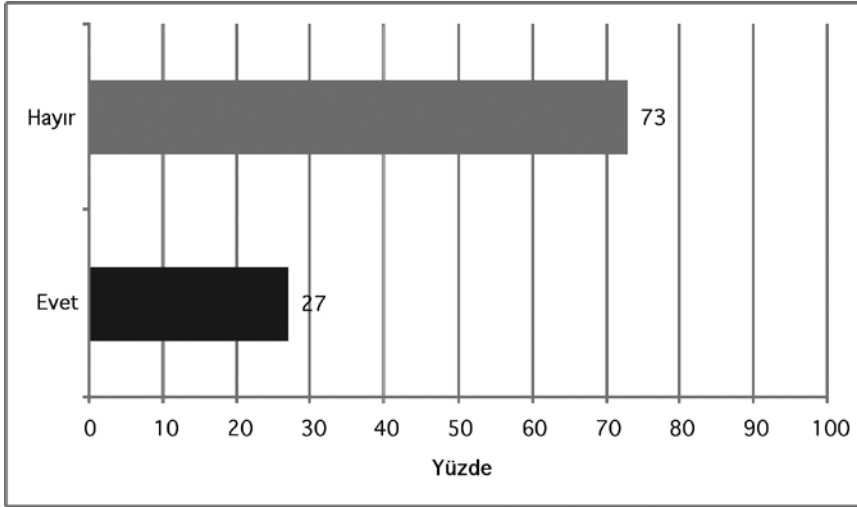


Şekil 10. Katılımcıların en fazla tükettikleri su ürünleri dağılımı

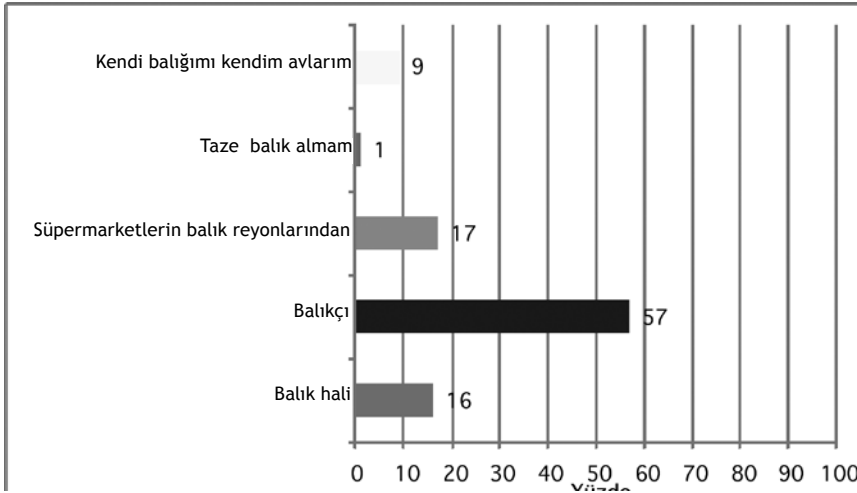
TARTIŞMA ve SONUÇ

Kişi başına su ürünleri tüketimi İtalya'da 24,6 kg/yıl, Fransa'da 31,2 kg/yıl, İspanya'da 44,7 kg/yıl, Japonya'da 60-70 kg/yıl ve Dünyada yaklaşık 16 kg/yıl'dır. Ülkemizde ise 1997-2008 yılları arasında kişi başına düşen balık tüketim miktarı ortalama 7,65 kg olmuştur (Tablo 1). Bu değer ülkemizde su ürünleri tüketiminin dünya ortalamalarının oldukça altında seyrettiğini göstermektedir. Su ürünleri tüketimi ile ilgili 2007-2013 yıllarını kapsayan projeksiyonlarda dahi 2008 yılı için belirlenen 9,3-9,5 kg/yıl değere ulaşamaması, konu ile ilgili daha belirgin ve etkili yaklaşımlara olan ihtiyacı göstermektedir (Anonim 2009, Yavuzcan vd. 2010). İnsan hayatının özellikle gelişim döneminde alınması oldukça önemli olan su ürünleri, ülkemizde pek çok su kaynağına sahip olunmasına rağmen, tüketiminin yeterli olmamasının nedenleri; yiyecek kültürlerinin farklı olması, sosyal alışkanlıklar ve su ürünleri temini konusunda yaşanan sıkıntılar olarak sıralanabilir. Anket çalışmasında genç ve eğitimli bireylerden oluşan Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencileri arasında su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve su ürünlerine yaklaşımları belirlenmiştir.

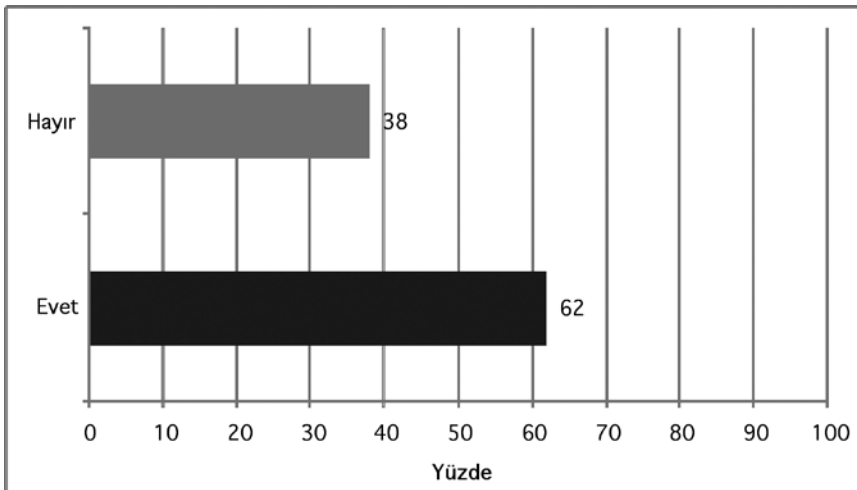
Çoğunluğu İç Anadolu Bölgesinden olan 18-29 yaşları arasında 100 katılımcı su ürün-



Şekil 11. Katılımcıların su ürünleri reklamlarına ilgileri



Şekil 12. Katılımcıların taze balığı aldıkları yer hakkındaki seçimleri

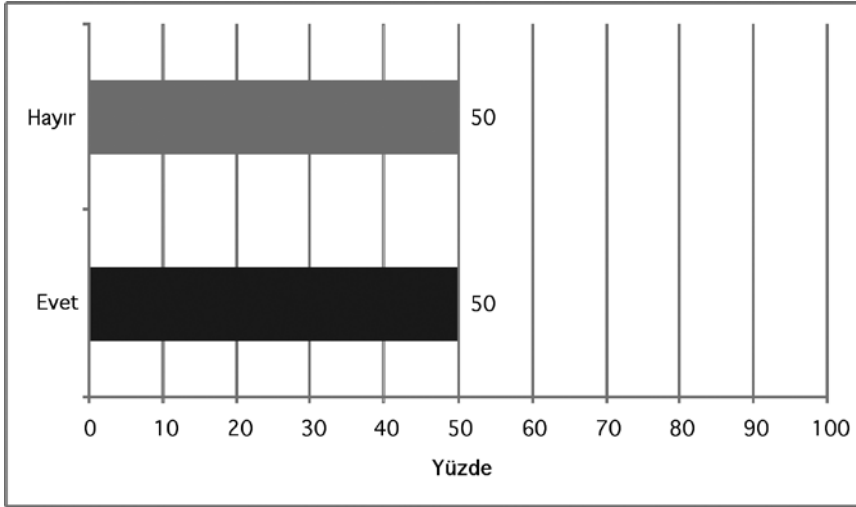


Şekil 13 Katılımcıların su ürünlerinin tazelik ölçütleri hakkında bilgilerinin varlığı

lerini tükettikleri halde bunu çoğunlukla 15 günde bir ya da haftada bir olarak tükettiklerini belirtmişlerdir. Ancak bu oranlar kanser riskini azaltmak için yiyecek seçimi ve fiziksel aktivitenin araştırıldığı çalışmada belirtilen, haftada en az iki kez balık tüketimi önerisinin oldukça altındadır (Anonymous 2006). Bunun yanı sıra ayda bir ve birden az su ürünleri tüketen katılımcı sayısı da önemsenecek düzeydedir. Bu düşük tüketim oranları ile birlikte su ürünleri tüketirken daha çok ızgara ve kızartma şeklinde tüketen öğrenciler işlenmiş ve dondurulmuş ürünlere oldukça düşük düzeylerde ilgi göstermektedirler. Bu geleneksel tüketim biçiminin yaygınlığı, işlenmiş ürünlerin kabul edilebilirliğinin henüz tam olarak yerleşmediğini göstermektedir. Ancak katılımcıların önemli bir kısmı su ürünlerinin sağlık açısından oldukça önemli olduğunu bilmekte olduklarını belirtmişlerdir.

Aylık toplam et tüketimlerinin içinde balığın yeri katılımcıların önemli bir kısmı tarafından tüketim sıklıkları ile doğru orantılı olarak %10-20 aralığında kalmıştır. Ancak %21-49 aralığını seçen öğrencilerin sayısı da önemsenecek düzeydedir.

Balık alırken tazelik ölçütlerini bilen öğrencilerin sayısı oldukça yüksek iken bu konu hakkında bilgisi olmayan öğ-



Şekil 14 Katılımcıların Ankara ilini su ürünleri temini için verimli bulup bulmalarını

rencilerin sayısının da önemenecek düzeyde olduğu gözlenmiştir. Bu sorun daha fazla su ürünleri içerikli eğitimler ve reklamlar vasıtası ile çözülebilecektir. Ancak öğrencilerin %70.1'i su ürünleri ile ilgili reklamları ilgi çekici bulmamaktadır. Daha ilgi çekici ve zengin içerikli reklamlar ile su ürünlerinin yararları hakkında söz sahibi olabilecek kurum ve kuruluşlarca hazırlanıp sunulması ile bu boşluğun doldurulabileceği düşünülmektedir.

Taze balığı daha çok balıkçılardan almayı tercih eden katılımcılar en fazla deniz balıklarını tüketmektedirler. Çalışmanın yapıldığı Ankara ilinin su ürünleri açısından verimliliğini ise katılımcılar çok küçük farklarla %48.3'ü verimli %51.7'si ise verimsiz olarak değerlendirmiştir. Bu durum su ürünleri temini açısından öğrencilerin yaşadıkları çevre ile yakından ilintili olduğu düşünülmektedir. Konu ile ilgili deniz kaynaklı ürünle-

rin fazlaca tüketildiği bazı ülkelerde yapılan çalışmalar da bu ülkelerde yaşayan insanların daha fazla su ürünleri tükettikleri tespit edilmiştir (Kinnuca et al. 1993, Myrland et al. 2000, Jaffry et al. 2004).

KAYNAKLAR

- Anonim. (2008). Türkiye istatistik kurumu su ürünleri istatistikleri 2007. Ankara.
- Anonim. (2009). Türkiye istatistik kurumu su ürünleri istatistikleri 2007. Ankara.
- Anonymous. (2006). American Cancer Society Guidelines on Nutrition and Physical Activity for Cancer Prevention: Reducing the Risk of Cancer with Healthy Food Choices and Physical Activity. A Cancer Journal for Clinicians. The American Cancer Society Nutrition and Physical Activity Guidelines Advisory Committee.
- Atar H.H.ve Alçiçek Z. (2009). Su Ürünleri ve Sağlık. TAF Prev Med Bull 8 (2): 173-176.
- Atay, D. Aydın F. ve Yavuzcan Yıldız H. (2002). Su ürünleri yetiştirme ilkeleri. A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları,1528, Ankara.
- Çolakoğlu FA. İşmen A. Özen Ö. Çakır F. Yiğın Ç. ve Ormancı HB. (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilme-

si. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23 (1/3); 387-392.

Fishstat. www.fao.org.tr, Erişim tarihi:23.03.2010

Girard S. Mariajouis C. Paquette P. and Wisner-Bourgeois C. (1998). An analysis of seafood consumption survey methods in France. IXth NFET Conference- Tromso Norway.

Gordon Parker, MD.Gibson, NA. Brotchie, H. Rees, AM. and Hadsipavlovic. D. (2006). Omega-3 Fatty Acids and Mood Disorders. Am J Psychiatry 2006; 163:969-978.

Günlü, A. (2007). Yetiştiriciliği yapılan deniz lavreğinin (*Dicentrarchus labrax* L. 1758) dumanlama sonrası bazı bileşenlerindeki değişimler ve raf ömrünün belirlenmesi. Doktora Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi, 136, Isparta.

Jaffry, S. Pickerin, H. Ghulam, Y. Whitmarsh, D. and Wattage P. (2004). Consumer choices for quality and sustainability labelled seafood products in the UK. Food Policy 29; 215-228.

Kinnuca, HW. Nelson, RG. and Hiariey, J. (1993). U.S. Preferences for Fish and Seafood: An Evoked Set Analysis. Marine Resource Economics, 8; 273-291.

Krizek, M. Vacha, F. Vorlova, L. Lukasova, J. and Cupakova, S. (2004). Biogenic amines in vacuum-packed and non-vacuum-packed flesh of carp (*Cyprinus carpio*) stored at different temperatures. Food Chemistry, 88; 185-191.

Myrland, Ø. Trondsen, T. Johnston, RS. and Lund E. (2000). Determinants of seafood consumption in Norway: lifestyle, revealed preferences, and barriers to consumption. Food Quality and Preference 11; 169-188.

Yavuzcan, H. Pulatsü, S. Demir, N. Kırkağaç, M. Bekcan, S. Topçu, A. Doğankaya, L. Başçınar, N. (2010). Türkiye'de Sürdürülebilir Su Ürünleri Yetiştiriciliği. Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, Bildiriler Kitabı 2, 767-788 , 11-15 Ocak 2010, Ankara.