

Veteriner Fakültesi Öğrencilerinin Beyaz Et ile Yumurta Tüketim Durumları ve Tercihleri

Pınar Ayzazođlu Demir* Erol Aydın

Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Hayvancılık Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, 36100, Kars, Türkiye

ÖZET

Öz bilgi/Amaç: Bu araştırma, Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesinde öğrenim gören öğrencilerin beyaz et ile yumurta tüketim durumları ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılmıştır.

Materyal ve Metot: 2016-2017 eğitim-öğretim yılı içerisinde yapılan çalışmanın materyalini, toplam 448 öğrenci ile yapılan anketten elde edilen veriler oluşturmuştur. Elde edilen verilerin analizinde SPSS for Windows 16 programından yararlanılmıştır.

Bulgular ve Sonuç: Yapılan çalışmada, veteriner fakültesi öğrencilerinin %5,8'inin tavuk etini, %4,7'sinin yumurtayı, %18,9'unun ise balık etini hiç tüketmedikleri belirlenmiştir. Diğer taraftan öğrencilerin yıllık kişi başı tavuk eti tüketimi; 19,6 kg/yıl, balık tüketimi; 3,2 kg/yıl ve yumurta tüketimi; 14,3 kg/yıl (287 adet) olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin tüketim tercihleri açısından, tavuk etinde göğüs, but, kanat ilk üç sırayı alırken balıkta hamsi, alabalık, istavritin daha çok tercih edildiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Balık, öğrenci, tavuk, tüketim ve tercihler, yumurta.

The Situation of Egg and White Meat Consumption and Preferences Among Students at the Veterinary Medicine

ABSTRACT

Background/Aim: This research has been made in order to exhibit the consumption and preferences of white meat and egg of the students training at the Kafkas University Faculty of Veterinary Medicine.

Material and Method: A survey has been carried out over 448 students who were the material of the research conducted in the education period of 2016-2017. The analysis of the obtained data was made through SPSS for Windows 16 software.

Results and Conclusion: It has been determined that 5.8% and 4.7% of students had not consume the chicken meat and egg, respectively whereas 18.9% of them never consumed the fish meat. On the other hand, the total yearly consumption of chicken and fish meat and eggs are calculated as 19.6 kg/year, 3.2 kg/year and 14.3 kg/year. In terms of consumption preferences in chickens meat, first, second and third place are brisket, hip, wing, respectively. Mostly-consumed types of fish are 28% anchovy, 28% salmon and 14% horse mackerel.

Keywords: Fish, student, chicken, consumption and preferences, egg

Correspondence to: Pınar Ayzazođlu DemirKafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Hayvancılık Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı, 36100, Kars, Türkiye. E-mail: pinardemir80@hotmail.com

Giriş

Son yıllarda tüm ülkeleri ilgilendiren temel konuların başında gıda güvenliği ve gıda güvencesi gelmektedir. Özellikle artan nüfusla birlikte yaşanan kuraklıklar ve doğal afetler gıda temini açısından risk oluşturmaktadır. Bu bakımdan kırmızı ete oranla daha kısa sürede ve düşük maliyetle üretilebilen kanatlı ve balık eti tüketimi insanların beslenmesinde önemli ve vazgeçilmez bir protein kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır (Akçay ve Vatansever, 2010)

İnsanların beslenmesinde hayvansal ürünlerin yeterliliği kadar gerekli miktarda tüketilmesi de son derece önemlidir (Armağan ve Özdoğan, 2005). Türkiye’de son zamanlarda hayvancılık sektörünün yaşamış olduğu darboğazlar nedeniyle özellikle düşük gelirli bireylerin, kırmızı eti yeterli ve dengeli beslenmeyi temin edecek miktar ve kaliteyi uygun fiyattan bulma konusunda sorunlar yaşadıkları söylenebilir.

nülen veteriner fakültesi öğrencilerinin beyaz et (tavuk, balık) ve yumurta tüketimine yönelik tutum ve alışkanlıklarını tespit etmek amaçlanmıştır.

Materyal ve Metot

Çalışmanın materyalini, Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi’nde 2016-2017 eğitim-öğretim döneminde okuyan 650 öğrenciden, ankete katılmayı kabul eden 448 öğrenci ile yüz yüze yapılan görüşmelerden elde edilen veriler oluşturmuştur. Uygulanan ankette öğrencilere haftalık bireysel beyaz et ve yumurta tüketim miktarı ile tüketim tercihlerine yönelik sorular yöneltilmiştir.

Anket formları vasıtasıyla elde edilen veriler, araştırmacılar tarafından bilgisayar ortamında MS Excel 2007 ve SPSS 16 for Windows paket programlarında oluşturulan veri tabanına kaydedilerek işlenmiştir. Çalışmada kategorik değişkenler frekans ve ilgili yüzde değerleriyle, sürekli değişkenler ise betimleyici

Tablo 1. Öğrencilerin haftalık beyaz et ve yumurta tüketim miktarı
Table 1. Weekly consumption of white meat and eggs

Tavuk eti Tüketimi	(n)	(%)	Yumurta Tüketimi	(n)	(%)	Balık Tüketimi	(n)	(%)
Hiç	26	5,8	Hiç	21	4,7	Hiç	85	18,9
250 g az	135	30,1	Nadiren	60	13,4	Nadiren	280	62,5
251-500 g	153	34,2	En fazla 3 tane	54	12,1	100 g az	63	14,1
501 g- 1 kg	65	14,5	4-7 tane	173	38,5	101-250 g	20	4,5
1 kg’dan fazla	69	15,4	8 tane ve üzeri	140	31,3	251 g ve üstü	0	0,0

TÜİK (2017) verilerine göre Türkiye nüfusunun %16,3’ünü genç nüfus oluşturması ve genç nüfusa sahip olan bir ülke konumunda olması nedeniyle yaşlanmakta olan nüfusa göre beslenme alışkanlıklarının ve öncelikli tercihlerinin çok farklı olduğu söylenebilir. Bu durum ise gelecekte toplumun gıda tüketim alışkanlıklarında bazı değişimlere yol açacağı şeklinde yorumlanabilir (Akpınar ve Yurdakul, 2001). Buradan yola çıkılarak,

istatistik olarak ortalama \pm standart sapma değerleriyle birlikte verilmiştir. Gruplar arası değişkenlerin analizinde ki-kare testi kullanılmış olup, istatistiksel anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ olarak alınmıştır. Ayrıca, tüketici tercihleri ile ilgili verilen cevaplar doğrultusunda önem sıralaması yapılmıştır.

Bulgular

Tablo 2. Konaklama ve Gelir (harçlık) ile haftalık tüketim ilişkisi.
Table 2. Accommodation and Income with consumption relation.

Parametre	Tavuk tüketimi				Yumurta tüketimi		
	≤ 250 g	251-500 g	501 g \leq	≤ 3 tane	4-7 tane	8 tane \leq	Toplam
Aile ile	8 %24,2	13 %39,4	12 %36,4	12 %36,4	16 %48,5	5 %15,2	33 %100
Öğrenci evi	78 %30,7	84 %33,1	92 %36,2	46 %18,1	100 %39,4	108 %42,5	254 %100
Yurt	75 46,6	56 %34,8	30 %18,6	77 %47,8	57 %35,4	27 %16,8	161 %100
Toplam	161 %35,9	153 %34,2	134 %29,9	135 %30,2	173 %38,5	140 %31,3	448 %100
	$X^2 = 19,323$ $p = 0,001$, $p < 0,01$				$X^2 = 54,496$ $p = 0,000$, $p < 0,01$		
500 TL ve altı	90 %47,9	58 %30,9	40 %21,3	74 %39,4	75 %39,9	39 %20,7	188 %100
501-700 TL	35 %36,1	35 %36,1	27 %27,8	27 %27,8	37 %38,1	33 %34,0	97 %100
701 TL ve üstü	36 %22,1	60 %36,8	67 %41,1	34 %20,9	61 %37,4	68 %41,7	163 %100
	$X^2 = 28,851$ $p = 0,000$ $p < 0,01$				$X^2 = 22,874$ $p = 0,000$, $p < 0,01$		

yapılan bu çalışmada almış oldukları mesleki eğitim sonucunda hayvansal ürünlerin insan beslenmesindeki yeri ve sağlıklı beslenmenin önemi hakkında yeterli düzeyde bilgisi olduğu düşü-

Yapılan anket çalışmasında tüm sınıflara anket çalışması uygulanmış olup, anket çalışmasına katılmaya gönüllü 448 öğrencinin %77’sinin erkek, %33’ünün kız olduğu, ortalama $21,49 \pm 2,48$

Tablo 3. Konaklama ve Gelir (harçlık) ile haftalık balık tüketim ilişkisi.
Table 3. Accommodation and Income with fish meat consumption relation.

Konaklama yeri	Hiç	Nadir	100 g ve üstü	Gelir (harçlık)	Hiç	Nadir	100 g ve üstü
Aile ile	3 %9,1	22 %66,7	10 %24,3	≤ 500 TL	41 %21,8	120 %63,8	27 %14,4
Öğrenci evi	45 %17,7	158 %62,2	51 %20,0	501-700 TL	21 %21,6	67 %69,1	9 %9,2
Yurt	37 %23,0	100 %62,1	24 %14,9	701 TL ≤	23 %14,1	93 %57,1	47 %28,8
Toplam	85 %18,9	280 %62,5	83 %18,6	Toplam	85 %18,9	280 %62,5	83 %18,6

$X^2= 7,401$ $p=0,285$, $p>0,05$ $X^2= 22,579$ $p=0,001$, $p<0,01$

yaşında oldukları belirlenmiştir.

Yapılan görüşmelerde öğrencilerin %64,1'inin ev ortamında yaşadığı, geri kalan %35,9'unun ise yurttaki kaldığı belirlenmiştir. Anket çalışmasında, yurttaki kalan öğrencilerin tavuk etini satın aldıkları yerleri hane halkını düşünerek cevap vermeleri istenmiştir. Buna göre, ankete katılan öğrencilerin %58,9'unun tavuk

rına göre tavuk eti ve yumurta tüketimlerine ilişkin veriler Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2 incelendiğinde, gerek yumurta gerekse tavuk eti tüketimi öğrencilerin konakladığı yer arasında istatistik açıdan önemli bir ilişki olduğu görülmektedir. Nitekim yurttaki kalan öğrencilerin yaklaşık %47'sinin tavuk eti tüketimi haftalık 250 g'dan,

Tablo 4. Öğrencilerin tüketim tercihleri.
Table 4. Students' consumption preferences.

Sıralama	Balık eti		Tavuk eti		Balık tercihi	Tavuk tercihi
	n	%	n	%		
1.	11	%2,5	159	%35,5	Hamsi	Göğüs
2.	58	%12,9	96	%21,4	Alabalık	But
3.	124	%27,7	111	%24,8	İstavrit	Kanat
4.	116	%25,9	45	%10,0	Çupra	Tüm
5.	54	%12,0	11	%2,5	Levrek	Sırt
Tercih etmiyor	85	%18,9	26	%5,8	Diğer	Ciğer vb

etini market ve süpermarketlerden, %31,7'sinin kasaplardan aldığı, %9,4 gibi küçük bir kesimin ise hane halkınca yetiştirilen tavukları tükettikleri tespit edilmiştir.

Katılımcıların ortalama %42'sinin 500 TL'nin altında aylık harçlıklarının olduğu, %15,4'ünün ise aylık 1000 TL'nin üstünde aylık geliri olduğu saptanmıştır. Yapılan çalışmada aylık harçlıkları 500 TL'nin altında olanların %22,3'u hane halkı içinde tavuk beslediği belirlenmiştir.

Yapılan çalışmadan elde edilen veriler doğrultusunda, öğrencilerin günlük olarak ortalama 53,7 g tavuk eti, 39,3 g yumurta ve 8,9 g balık eti tükettikleri belirlenmiştir. Bu veriler dikkate alındığında öğrencilerin yıllık tavuk eti tüketimi; 19,6 kg/yıl, yumurta tüketimi; 14,3 kg/yıl (1 yumurtanın ağırlığı ortalama 50 g olarak varsayılmıştır), balık tüketimi; 3,2 kg/yıl olarak hesaplanmıştır.

Tablo 1'de öğrencilerin haftalık balık ve tavuk eti ile yumurta tüketimlerine ilişkin elde edilen veriler gösterilmiştir.

Tablo 1 incelendiğinde haftalık olarak öğrencilerin %74,1'i 250 g'dan fazla tavuk eti, %69,9'u 4 adetten fazla yumurta tükettikleri görülmektedir. Yapılan çalışmada öğrencilerin %5,8'i tavuk etini, %19'u balığı, %4,7'si ise yumurtayı hiç tüketmediklerini bildirmişlerdir.

Yapılan çalışmada katılımcıların konaklama ve harçlık duruma-

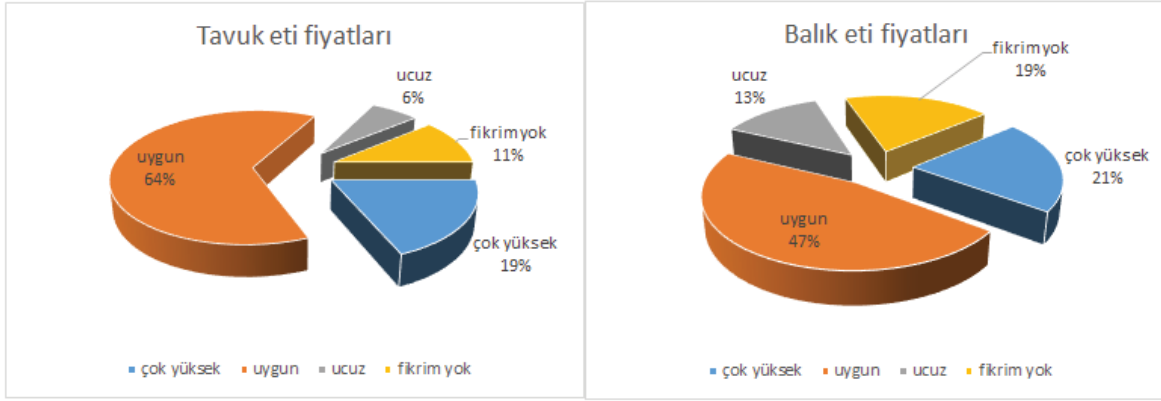
%48'inin ise yumurta tüketimi 3 taneden az olduğu, buna karşın özellikle öğrenci evinde kalan öğrencilerin tavuk eti ve yumurta tüketiminin diğerlerine göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca Tablo 2'de öğrencilerin geliri arttıkça gerek tavuk eti gerekse yumurta tüketiminin arttığı görülmektedir. Nitekim aylık harçlığı 700 TL ve üstü olan öğrencilerin %41'i haftalık 500 g'dan fazla tavuk eti ve 8 taneden fazla yumurta tüketiminde buldukları saptanmıştır.

Yapılan çalışmada, katılımcıların konaklama ve harçlık durumlarına göre balık tüketimlerine ilişkin veriler Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3 incelendiğinde, balık tüketimi ile öğrencilerin konakladığı yer arasında istatistik açıdan önemli bir ilişki olmamakla birlikte, ailesinin yanında kalan öğrencilerin balık yeme oranı %24,3 iken, bu oran öğrenci evinde kalanlarda %20, yurttaki kalanlarda ise %14,4'e düştüğü görülmektedir. Yine yapılan çalışmada aylık harçlığı 500 TL'nin altında olan öğrencilerin %14,4'ü balık tüketirken, bu oran aylık harçlığı 700 TL'nin üstünde olan öğrencilerde %28,8'e çıktığı belirlenmiştir.

Yapılan anket çalışmasında öğrencilerin hayvansal ürünler içerisinde tavuk ve balık etinin sıralaması ile tüketim tercihlerinin sıralaması Tablo 4'te verilmiştir.

Tablo 4 incelendiğinde öğrencilerin %27,7'si balığı 3. sırada, %25,9'u ise 4. sırada tercih ederken, tavuk etini %35,5'i 1. sırada, %21,4'ü ise 2. sırada tercih ettikleri görülmektedir. Ya



Şekil 1. Balık ve tavuk eti fiyatlarına ilişkin görüşler
Fig. 1. Opinions on chicken and fish meat prices

pılan çalışmada öğrencilerin tavuk etinde tercih sıralamasında ilk 3 sırayı; göğüs eti, but ve kanat etinin aldığı, bunları takiben tüm tavuk ve tavuk sırt ile ciğer-taşlık kısımlarının izlemektedir. Öğrencilerin balık tercihlerinde ise birinci sırayı hamsi balığının aldığı bunu sırasıyla; alabalık, istavrit ile çupra-levrek ve diğer balık çeşitlerinin izlediği belirlenmiştir.

Yapılan görüşmelerde öğrencilerin balık ve tavuk eti fiyatlarına ilişkin görüşleri Şekil 1'de verilmiştir.

Yapılan çalışmada öğrencilerin gelir (harçlık) durumları ile tavuk ve balık eti fiyatlarına ilişkin görüşleri arasında istatistiki açıdan önemli bir fark bulunamamıştır. Ancak çalışmada fiyatı çok yüksek bulanların oranı %19 ve %21 olup, özellikle öğrenci evinde kalanların fiyatları daha yüksek, aile yanında kalanların fiyatları uygun, yurttaki kalanların ise fiyatlar hakkında yeterince bilgi sahibi olmadığı belirlenmiştir.

Öğrencilerle yapılan görüşmelerde kanatlı etlerinden olan kaz ve hindi etlerini tüketim durumları ve tercih edip etmemelerine ilişkin elde edilen veriler Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5 incelendiğinde öğrencilerin %45,8'i kaz etini, %26,3'ü ise hindi etini hiç tüketmedikleri görülmektedir. Buna karşın kaz eti ve hindi eti tüketmek isteyenlerin oranı sırasıyla %90,4; %88,8 olduğu belirlenmiştir.

Tartışma

Hayvansal ürün tüketimini etkileyen nedenlerin başında gelir, eğitim ve beslenme alışkanlığı gelmektedir (Çelik ve Şengül, 2001). Çocukluk ve gençlik dönemlerinde insanların beslenme alışkanlıklarının kazanıldığı dönem olması nedeni ile özel bir öneme sahiptir. Özellikle üniversitede okuyan öğrencilerinin aile ortamından ayrılmaları ile beslenme alışkanlıklarında önemli değişimler yaşanabilmektedir (Ayhan ve ark., 2012). Bu bakımdan geleceğe yönelik yapılacak olan hayvansal ürünlerin tüketimlerine ilişkin projeksiyonların hazırlanmasında bu veriler önem arz etmektedir. Yapılan anket çalışmasında, veteriner fakültesi öğrencilerinin sadece %5,8'inin tavuk etini, %4,7'sinin yumurtayı, %18,9'unun ise balığı hiç tüketmedikleri belirlenmiştir. Bu veri doğrultusunda, öğrencilerin önemli bir kesiminin beyaz et ve yumurtayı tercih etmeleri oldukça ümit verici olduğu söylenebilir.

Yapılan çalışmada, öğrencilerin %80,6'sının market ve kasaplardan tavuk eti aldığı belirlenmiş olup, bu veri yapılan diğer çalışma sonuçlarına paralellik göstermektedir (Gül ve Şahin, 1998; Büyüknisan, 2008). Buna karşın diğer çalışma sonuçlarından farklı olarak veteriner fakültesi öğrencilerinin %9,4'ünün

hanesinde sadece kendilerinin yetiştirdikleri tavuk etlerinin tüketildiği tespit edilmiştir. Bu durum ankete katılan öğrencilerin önemli bir kısmının köylerde yaşaması ile açıklanabilir. Zira yapılan çalışmada aylık harçlıkları 500 TL'nin altında olanların %22,3'ünün hanesinde tavuk beslendiği tespit edilmiştir.

Türkiye'de kişi başı kanatlı eti tüketimi 2006 yılında 14,43 kg/yıl iken, bu rakam 10 yıl içinde %61 oranında artarak 2016 yılında 23,24 kg/yıl, tavuk eti tüketimi ise 21,94 kg/yıl olmuştur (BESD-BİR, 2017). Yapılan çalışmadan elde edilen veriler doğrultusunda öğrencilerin yıllık tavuk eti tüketimi; 19,6 kg/yıl olarak hesaplanmış olup, bu değer Türkiye ortalamasına yakın bulunmaktadır. Türkiye genelinde önemli sayılabilecek miktarda kanatlı eti tüketiminin artmış olmasının başlıca nedenleri arasında; tavuk eti fiyatlarının, kırmızı et fiyatları karşısında giderek düşmesinin yanı sıra toplumda beyaz et tüketiminin daha sağlıklı olduğu inancının yerleşmeye başlaması yatmaktadır. Özellikle tavuk etinin az yağlı, protein değerinin yüksek, vitamin ve mineraller açısından zengin olması, hazırlanmasının kolaylığı, çok çeşitli yemeklerde kullanılabilmesi, tüketicinin tercih etmesinde önemli kriterler arasındadır (Büyüknisan, 2008; Hekimoğlu ve Altındeğer, 2009).

Öğrencilerle yapılan görüşmelerde katılımcıların haftalık hayvansal ürün tüketim sıklığı incelendiğinde; katılımcıların %64,1'inin 250 g'dan fazla tavuk eti, %69,8'inin haftada 4 adet fazla yumurta, %4,5'inin ise 100 g'dan fazla balık tükettikleri belirlenmiştir. Yapılan çalışmada öğrencilerin çoğunlukla haftada 1 kez ve haftada 2-3 kez tüketen öğrencilerin günlük olarak ortalama 53,7 g tavuk eti yedikleri belirlenmiş olup, bu değer; Artvin Çoruh Üniversitesi öğrencilerinin (1,30 kg/hafta) ve Slovakya'da tıp fakültesi öğrencilerinin (82 g/gün) ortalama günlük kanatlı eti tüketimlerinden az olduğu belirlenmiştir (İskender ve ark., 2015; Stefanikova ve ark., 2006). Buna karşın Şentürk (2011)'ün çalışma bulgusundan (30 g/gün) yüksek bulunmuştur.

Yapılan görüşmelerde öğrencilerin yıllık ortalama 14,3 kg/yıl (287 adet) yumurta tükettikleri belirlenmiştir. Bu rakam Türkiye ortalaması (200 adet) fazla (YUM BİR, 2017), Şanlıurfa'da kişi başına yıllık yumurta tüketiminden (126 adet) düşük (Çelik ve Şengül, 2001) ve Adana ilinde yapılan çalışma sonucuna (234,3 adet) yakın bulunmuştur (Yurdakul ve Akdemir, 1989).

Yapılan çalışmada, veteriner fakültesi öğrencilerin %18,9'unun hiç balık tüketmediği, geriye kalan öğrencilerin ise haftalık olarak 100 g'dan az balık eti tüketiminde buldukları belirlenmiştir. Çalışmada aile ve öğrenci evinde kalan öğrencilerin yurttaki kalanlara kıyasla daha fazla balık tükettikleri belirlenmiş olup, yıllık kişi başı balık tüketimi 3,2 kg/yıl olarak hesaplanmıştır. Bu değer 6,3 kg/yıl olan Türkiye ortalamasının çok altındadır (TÜİK, 2015). Yapılan birçok çalışmada, Türkiye'de su ürünleri

Tablo 5. Kaz ve hindi eti tüketim durumları ve tercih.
Table 5. Goose and turkey meat consumption and preference.

Kaz ve hindi eti	Evet		Hayır	
	Frekans	%	Frekans	%
Daha önce hiç kaz eti yediniz mi?	243	54,2	205	45,8
Kaz etini tüketmek ister misiniz?	405	90,4	43	9,6
Daha önce hiç hindi eti yediniz mi?	330	73,7	118	26,3
Hindi etini tüketmek ister misiniz?	398	88,8	50	11,2

tüketim miktarı denize kıyısı olan Karadeniz, Akdeniz, Marmara ve Ege bölgelerinde genelde daha yüksek, denize kıyısı olmayan, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde çok düşük olduğu tespit edilmiştir. Nitekim, Tekirdağ'da kişi başı balık tüketimi 14,69 kg/yıl (Abdikoglu ve ark., 2015). Trabzon'da 30 kg/yıl (Uzundumlu ve Dincel, 2015), Edirne için 23,0 kg (Onurlubaş, 2013) iken Elazığ'da 3.30 kg/yıl (Çiçek ve ark., 2014), Adıyaman'da 3,01 kg/yıl (Olgunoğlu ve ark., 2014), Erzurum'da 6,5 kg/yıl (Uzundumlu ve ark., 2013), Tunceli'de 4,1 kg/yıl (Yüksel ve ark., 2011) olarak tespit edilmiştir. Bu durum tüketicilerin tüketim alışkanlıkları ile alakalı olduğu gibi taze balık teminindeki güçlüklerle de alakalı olabilir. Zira denize uzak şehirlerde balığın yeterince tanıtılmaması, ulaştırma maliyetleri ve saklama koşullarının zorlukları ile halkın gelir seviyesinin düşük olmasının da bunda etkili olduğu söylenebilir (Çolakoğlu ve ark., 2006). Oysa balık etinin diğer etlere (kırmızı et) kıyasla daha yüksek protein ve mineral elementler, daha düşük düzeyde yağ içermesi nedeniyle sağlıklı bir yaşam sürdürmede önemli besin maddeleri arasında gösterilmektedir (Adıgüzel ve ark., 2009).

Öğrencilerin gelir düzeyleri ve dağılımı, hayvansal ürünleri satın alma gücünü büyük ölçüde etkilemektedir. Nitekim yapılan çalışmada öğrencilerin harçlıkları (gelirleri) 700 TL ve üstünde olanların, 500 TL'nin altında olanlara göre yaklaşık 2 kat daha fazla balık, tavuk eti, yumurta tüketiminde buldukları tespit edilmiş olup, öğrencilerin gelirleri ile tüketim miktarları arasında istatistiksel açıdan önemli bir ilişki bulunmuştur ($p < 0,01$).

Ayrıca yapılan çalışmada, özellikle öğrenci evinde kalan katılımcıların yumurta tüketiminin, aile yanında kalan ve/veya yurttan kalanlara kıyasla daha fazla olduğu belirlenmiş olup, bu durum yumurta fiyatının diğer hayvansal ürünlere oranla çok düşük olması, kolay temin edilebilmesi ve pişirilmesi, doyurucu ve besleyici olması ile saklama koşullarının kolay olması gibi nedenlere bağlanabilir. Buna karşın aile yanında kalan öğrencilerin ise daha fazla balık ve tavuk eti tükettikleri tespit edilmiştir. Ebeveynlerin dengeli ve sağlıklı beslenmeye önem göstermesi ve rutin olarak evde yemeğin hazır olması ile öğrencilere kıyasla ailenin gelir düzeyinin daha yüksek olması ile açıklanabilir.

Türkiye'de halkın et tüketim alışkanlığında balık tüketimi, kırmızı et ve tavuk etinin gerisinde kaldığı (Abdikoglu ve ark., 2015), tavuk etinin ise kırmızı ete göre önemli bir fiyat avantajı olması nedeniyle daha fazla tercih edildiği söylenebilir. Nitekim yapılan bu çalışmada da veteriner fakültesi öğrencilerinin %35,5'inin tavuk etini 1. sırada, %21,4'ünün ise 2. sırada tercih ettikleri; buna karşın balık etinin daha çok 3. ve 4. sırada tercih edildiği belirlenmiştir. Balık etinin tercih sıralamasında alt sıralarda yer almasında alışkanlık ve damak zevkinin etkili olmakla birlikte, Çiçek ve ark., (2014) yapmış oldukları çalışmada balık etinin tercih edilmeme sebepleri arasında balığın kokusunun, kılıçlı oluşunun, aromasının, temizleme zorluğunun etkili olduğunu bildirmişlerdir.

Veteriner fakültesi öğrencilerinin balık tercihlerinde ilk 3 sırayı;

hamsi, alabalık ve istavritin aldığı tespit edilmiştir. Elde edilen bu veriler diğer çalışma sonuçlarına paralel bulunmuştur (Çiçek ve ark., 2014; Uzundulu ve Dinçel, 2015).

Yapılan çalışmada ayrıca öğrencilerin tavuk etinde tercih sıralamasında ilk 3 sırayı; göğüs eti, but ve kanat etinin aldığı, daha sonra tüm tavuğun geldiği belirlenmiştir. Bu çalışma sonucuna paralel olarak İskender ve ark., (2015) yaptıkları çalışmada, öğrencilerin tercih sıralaması; göğüs, kanat, bütün tavuk olarak belirlenmiştir. Buna karşın hane halkı ile yapılan çalışmalarda tüketicilerin genellikle tüm tavuğu tercih ettikleri belirlenmiştir (Büyüknisan 2008; Şengül ve ark., 2002). Altuntaş ve Doğan (2017) yaptıkları çalışmada gelir grupları arasında tavuk etini satın alma şekli bakımından anlamlı bir farklılık olduğunu ve gelir düzeyi arttıkça satın alma şekli "bütün" olarak satın almadan, "parça" satın almaya doğru değiştiğini bildirmişlerdir.

Yapılan çalışmada öğrencilerin tavuk ve balık et fiyatlarına ilişkin görüşlerine bakıldığında katılımcıların %64'ü tavuk etini, %47'si balık fiyatlarını uygun bulduğunu bildirmiştir. Bununla birlikte öğrenci evinde olanların fiyatları daha yüksek, aile yanında kalanların fiyatları daha uygun buldukları tespit edilmiştir. Bu durum özellikle öğrenci evinde kalanların öğrencilerin diğerlerine oranla, gıda için ayırdıkları bütçede hayvansal ürünlerin önemli bir yer işgal etmesi ile alakalı olduğu düşünülmektedir.

BESD-BİR (2017) verilerine göre Türkiye'de 2016 yılında kişi başına yıllık hindi eti tüketimi 560 g/yıl, diğer kanatlı eti tüketim kişi başına 740 g/yıl olup, yapılan çalışmada öğrencilerin %45,8'inin kaz etini, %26,3'ünün ise hindi etini hiç yemedikleri tespit edilmiştir. Tavuk eti dışında diğer kanatlı hayvan eti tüketiminin az olması; beslenme alışkanlığının yanı sıra, bu ürünlerin üretiminin sınırlı ve ulaşımının kolay olmamasına bağlanabilir. Nitekim yapılan görüşmelerde kaz eti ve hindi eti tüketmek isteyen öğrencilerin oranı sırasıyla %90,4; %88,8 olduğu belirlenmiştir.

Sonuç olarak dengeli ve sağlıklı beslenme konusunda yeterli bilgi birikimine sahip olduğu düşünülen veteriner fakültesi öğrencilerinin kişi başına yıllık tüketim miktarı balık haricinde, yumurta ve tavuk etinde, Türkiye ortalamasına yakın olması, hayvansal ürünlerin tüketiminde mesleki eğitim dışında öğrencilerin gelir düzeyinin ve yemek alışkanlıklarının da önemli etkisi olduğu düşünülmektedir.

Kaynaklar

- Abdikoğlu Dİ, Azabağaoğlu MÖ, Unakıtan G, 2015. Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi, 1(1), 69-75.
- Adıgüzel F, Civelek O, Sayılı M, Büyükbay EO, 2009. Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. GOÜ Ziraat Fak Derg, 26 (2), 35-43.
- Akçay Y, Vatansver Ö, 2010. Kırmızı Et Tüketimi Üzerine Bir Araştırma: Kocaeli İli Kentsel Alan Örneği. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 4(1): 43-60.
- Altuntaş B, Doğan HG, 2017. Kırşehir ili kentsel alanda hane halkının

- kanatlı et tüketim alışkanlıklarının ve satın alma kararını etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *GOÜ Ziraat Fak Derg*, 34 (2), 20-28.
- Armağan G, Özdoğan M, 2005. Ekolojik yumurta ve tavuk etinin tüketim eğilimleri ve tüketici özelliklerinin belirlenmesi. *Hayvansal Üretim Dergisi*, 46(2), 14-21.
- Ayhan DE, Günaydın E, Gönül Açıık E, Arslan U, Çetinkaya F, Asımı H, Uncu Y, 2012. Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları ve bunları etkileyen faktörler. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 38 (2), 97-104.
- BESD-BİR (2017). Türkiye Kişi Başına Kanatlı Eti Tüketimi (Kg). Erişim: http://www.besd-bir.org/assets/documents/tyrkiye_kiAi_baA_kanatli_eti_tuketimi1_1.pdf Erişim tarihi: 20.09.2017
- Büyüknisan O, 2008. Adana ili kentsel alanda tavuk eti tüketim yapısı. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana.
- Çelik Y, Şengül T, 2001. Şanlıurfa ili kentsel alanında tüketicilerin yumurta tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Hayvansal Üretim Dergisi*, 42(2), 53-62.
- Çiçek E, Akgün H, İlhan S, 2014. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1, 3-11.
- Çolakoğlu FA, İşmen A, Özen Ö, Çakır F, Yiğın Ç, Ormancı HB, 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *EÜ Su Ürünleri Derg*, 23(1/3), 387- 392.
- Gül A, Şahin K, 1998. Adana ilinde ailelerin tavuk eti alım ve tüketimi üzerine bir araştırma. *ÇÜ Zir Fak Derg*, 13(1), 71-80.
- Hekimoğlu B, Altındeğer M, 2009. Kanatlı hayvan eti sektör raporu, sorunları ve çözüm önerileri. Samsun Tarım İl Müdürlüğü, Strateji Geliştirme Birimi, Samsun.
- İskender H, Kanbay Y, Özçilek E, 2015. Artvin Çoruh üniversitesi öğrencilerinin tavuk eti tüketim tercihleri. *FÜ.Sağ.Bil.Vet.Derg*. 29 (1), 09-13
- Olgunoğlu İA, Bayhan YK, Olgunoğlu MP, Artar E, Ukav İ, 2014. Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1), 21-25.
- Onurlubas E, 2013. The factors affecting fish consumption of the consumers in Keşan township in Edirne. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 19(6), 1346-1350.
- Stefanikova Z, Sevcikova L, Jurkovicova J, Sobotova L, Aghova L, 2006. Positive and negative trends in university students' food intake. *Bratisl Lek Listy*, 107, 217-220.
- Şengül T, Çelik Y, Doğan Z, 2002. Şanlıurfa ili kentsel alanda tüketicilerin tavuk eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *GOÜ Ziraat Fak Derg*, 19(1), 145-150.
- Şentürk B, 2011. On Dokuz Mayıs Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim harcamalarının analizi. *Vet Hek Der Derg*, 82, 71-78
- TUİK (2017). İstatistik veriler. Erişim: www.tuik.gov.tr Erişim tarihi: 20.09.2017
- Uzundumlu AS, Dinçel E, 2015. Trabzon İli Beşikdüzü ilçesinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Alinteri Derg*, 29 (B); 1- 11, 2015
- Uzundumlu AS, Topcu Y, Baran D, 2013. Tüketicilerin balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum ili örneği. *İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi*, s: 74-82, 2-4 Ekim 2013, Niğde
- Yum-Bir, 2017. Yumurta Tüketimi - 2016. Erişim: <http://www.yum-bir.org/UserFiles/File/Veriler2016.pdf> Erişim tarihi: 20.09.2017
- Yüksel F, Kuzgun NA, Özer Eİ, 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5), 28-36.