



Namık Kemal Üniversitesi
Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi
Journal of Tekirdag Agricultural Faculty

An International Journal of all Subjects of Agriculture

Sahibi / Owner

Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Adına
On Behalf of Namık Kemal University Agricultural Faculty

Prof.Dr. Ahmet İSTANBULLUOĞLU
Dekan / Dean

Editörler Kurulu / Editorial Board

Başkan / Editor in Chief

Prof.Dr. Muhammet ARICI
Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü
Department of Food Engineering, Agricultural Faculty
marici@nku.edu.tr

Üyeler / Members

Prof.Dr. M. İhsan SOYSAL	Zootekni / Animal Science
Prof.Dr. Bülent EKER	Biyosistem Mühendisliği / Biosystem Engineering
Prof.Dr. Servet VARIŞ	Bahçe Bitkileri / Horticulture
Prof.Dr. Aslı KORKUT	Peyzaj Mimarlığı / Landscape Architecture
Prof.Dr. Temel GENÇTAN	Tarla Bitkileri / Field Crops
Prof.Dr. Müjgan KIVAN	Bitki Koruma / Plant Protection
Prof.Dr. Şefik KURULTAY	Gıda Mühendisliği / Food Engineering
Prof.Dr. Aydın ADİLOĞLU	Toprak Bilimi ve Bitki Besleme / Soil Science and Plant Nutrition
Doç.Dr. Fatih KONUKÇU	Biyosistem Mühendisliği / Biosystem Engineering
Doç.Dr. Ömer AZABAĞAOĞLU	Tarım Ekonomisi / Agricultural Economics
Yrd.Doç.Dr. Devrim OSKAY	Tarımsal Biyoteknoloji / Agricultural Biotechnology
Yrd.Doç.Dr. Harun HURMA	Tarım Ekonomisi / Agricultural Economics

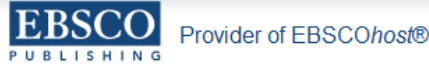
İndeksler / Indexing and abstracting



CABI tarafından full-text olarak indekslenmektedir / Included in CABI



DOAJ tarafından full-text olarak indekslenmektedir / Included in DOAJ



EBSCO tarafından full-text olarak indekslenmektedir / Included in EBSCO



FAO AGRIS Veri Tabanında İndekslenmektedir / Indexed by FAO AGRIS Database



INDEX COPERNICUS tarafından full-text olarak indekslenmektedir / Included in INDEX COPERNICUS



TUBİTAK-ULAKBİM Tarım, Veteriner ve Biyoloji Bilimleri Veri Tabanı (TVBBVT) Tarafından taranmaktadır / Indexed by TUBİTAK-ULAKBİM Agriculture, Veterinary and Biological Sciences Database

Yazışma Adresi / Corresponding Address

Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi NKÜ Ziraat Fakültesi 59030 TEKİRDAĞ

E-mail: ziraatdergi@nku.edu.tr

Web adresi: <http://jotaf.nku.edu.tr>

Tel: +90 282 293 14 42 (172)

ISSN: 1302-7050

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

Ç. Yılmaz, H. Genç Egg Production and Adult Longevity of The Olive Leaf Moth, <i>Palpita Unionalis</i> Hübner (Lepidoptera:Pyralidae) on Selected Adult Diets Seçilen Ergin Diyetlerinin Zeytin Fidan Kurdu'nun (<i>Palpita Unionalis</i> Hübner (Lepidoptera:Pyralidae)) Yumurta Verimi ve Ergin Ömrü Üzerine Etkisi.....	1-5
G. Unakıtan, B. Aydın An Econometric Analysis of Soybean Production in Turkey Türkiye'de Soya Üretiminin Ekonometrik Analizi	6-14
F. Hastürk, P. Ülger, T. Aktaş, H. Orak Farklı Önışlemlerin ve Vakum Kurutma Yönteminin Domatesin Kuruma Karakteristikleri ve Kalite Kriterleri Üzerine Etkisi Effect of Different Pretreatments and Vacuum Drying Method on Drying Characteristics and Quality Criteria of Tomato.....	15-25
K.E. Temizel Tava Sulama Yönteminin Planlanması ve Çiftçiye Adaptasyonu Sağlayabilecek Grafıksel Bir Yaklaşım The Planning of Border Irrigation and A Graphical Evaluation To Supply Farmer Adaptation	26-32
M.E. Barış, N. Shakouri, S. Zolnoun Yeşil Çatılar (Ankara Ankamall Alışveriş Merkezi Yeşil Çatı Proje Önerisi) Green Roofs (The Suggestion Project of Ankamall Commerical Building).....	33-44
R. Koçyiğit, N. Tüzemen İki Farklı Yaşta Besiye Alınan Esmer Tosunlarda Probiyotik- Enzim Uygulamasının Besi Performansı ve Yemden Yararlanma Özelliklerine Etkisi The Effect of Probiotic Plus Enzyme on The Fattening Performance and Feed Efficiency Ratio of Brown Swiss Young Bulls at Two Different Ages	45-50
S. Şahin, S. Karaman The Properties of Expanded Polystyrene - Pumice - Gypsum Blocks as A Building Material Yapı Malzemesi Olarak Üretilen Genleştirilmiş Polistiren- Pomza -Alçı Karışımılı Blokların Özelliklerinin Araştırılması	51-56
A. Sungur, T. Everest, H. Özcan Truva (Kumkale) Topraklarında Alınabilir Çinkonun Yersel ve Zamansal Değişimi Spatial and Temporal Variation of Available Zinc of Troy (Kumkale) Soils	57-63
F. Eryılmaz Açıkgöz İlkbahar ve Sonbahar Ekim Zamanlarında Yetiştirilen Mibuna (<i>Brassica rapa</i> var. <i>Nipposinica</i>) ve Mizuna (<i>Brassica rapa</i> var. <i>Japonica</i>)'da Verim ve Bazı Bitki Özellikleri ile C Vitamini, Protein ve Mineral Madde İçeriklerinin Belirlenmesi Determination of Yield and Some Plant Characteristics with Vitamin C, Protein and Mineral Material Content in Mibuna (<i>Brassica rapa</i> var. <i>Nipposinica</i>) and Mizuna (<i>Brassica rapa</i> var. <i>Japonica</i>) Grown in Fall and Spring Sowing Times.....	64-70
F. Lorcü, B.A. Bolat Edirne İlinde Kırmızı Et Tüketim Tercihlerinin İncelenmesi The Analysis of The Preferences of The Consumption of Red Meat in The Province of Edirne	71-85
Z. Selçuk, Ü. Geçgel Determination of Fat Contents and Fatty Acid Compositions of Commercial Chocolates on the Turkish Market Türkiye'de Satışa Sunulan Çikolataların Yağ Oranları ve Yağ Asit Bileşimlerinin İncelenmesi	86-94

Edirne İlinde Kırmızı Et Tüketim Tercihlerinin İncelenmesi*

F. Lorcu¹

B.A. Bolat²

¹Trakya Üniversitesi, İ.İ.B.F., İşletme Bölümü, Sayısal Yöntemler Anabilim Dalı

²İstanbul Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Sayısal Yöntemler Anabilim Dalı

Yeterli ve dengeli beslenme sağlığın korunması ve hastalıkların önlenmesi açısından önemli olmaktadır. Yeterli ve dengeli besin tüketmeyen insanların hastalıklara karşı direnci azalmakta verimleri düşmekte kişisel ve toplumsal tutum ve davranışları sağlıksız olmaktadır. Bunların sonucunda toplum düzensizlikleri görülmekte ve sosyo-ekonomik gelişme yavaşlamaktadır.

Beslenme açısından hayvansal kökenli besin maddeleri arasında önemli bir yere sahip olan kırmızı et, protein açısından zengin bir besin maddesidir. Bilindiği gibi protein bütün canlı organizmaların en önemli yapı taşıdır. Canlıların büyümeleri, üremeleri, kalıtım özelliklerinin bir nesilden diğer bir nesile taşınması protein içeren besinler aracılığı ile gerçekleşmektedir.

Bu çalışmada, fiyat artışı ve ithalat nedeni ile gündemde olan kırmızı et tüketim miktar ve tercihlerinin Edirne ilindeki durumu, hanehalklarıyla yapılan anket çalışması ile incelenmiştir. Anket sonuçlarının değerlendirilmesinde grafik yöntemler Ki-Kare Analizi, Kruskal Wallis, Mann Whitney U testleri uygulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kırmızı et, Ki-kare, Kruskal Wallis, Mann Whitney U Testi

*Bu çalışma, Trakya Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri (TÜBAP 2011/40) tarafından desteklenmiştir

The Analysis of The Preferences of The Consumption of Red Meat in The Province of Edirne

Balanced and sufficient alimentation is important for protection of health and prevention of diseases. The one who does not consume balanced and sufficient nutrition experiences decrease in efficiency and resistance to diseases and also experience unhealthy social attitude and behaviour. As a result of these, socio-economic development decelerates and social disorder is experienced.

Red meat, which has a prominent place in animal food, is also rich nutrition in terms of protein. As known, protein is prominent building stone of living organisms. Growth and reproduction of living things and passing of characteristics of inheritance from generation to generation are possible with nutrition including protein.

In this study, preferences and consumption quantity of red meat in Edirne has been analyzed through household surveys. In the analysis of survey, methods of graphics, Chi-Square, Kruskal Wallis and Mann Whitney tests have been applied.

Key Words: Red Meat , Chi-Square, Kruskal Wallis, Mann Whitney U

Giriş

Bir ülkenin sosyal ve ekonomik kalkınmasında birçok faktör etkili olmakla birlikte sağlıklı ve eğitilmiş bireyler ile bu bireylerin oluşturduğu toplumun rolü (Ünver ve Ünüsan, 2005), en önemli faktörlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumunu oluşturan bireylerin sağlıklı gelişmelerinin (Karabacak ve Direk, 2007- 2009) temel taşlarından biri ise yeterli ve dengeli beslenmedir. Bu nedenle, sosyo-ekonomik gelişmede yeterli ve dengeli beslenmenin eğitim ve sağlık göstergeleri ile birlikte bir faktör olarak düşünülmesi ve kalkınma düzeyinin bir göstergesi

olarak kabul edilmesi kaçınılmaz bir gerçektir (Yağmur ve Güneş, 2010).

Az gelişmiş ülkelerin gıda ile ilgili sorunlarından biri "gıda harcamalarının yüksek olması", diğeri ise "yetersiz beslenme" dir. Dünya Bankasının 1990 yılında yapmış olduğu çalışmada; "bir kişinin hayatta kalabilmesi için gerekli minimum kalori miktarı 2400 k/cal olarak belirtilmiş ve günlük geliri bu kalori miktarını almaya yetmeyen bireyler "mutlak yoksul" olarak tanımlanmıştır (DPT, 2001; Yüce, 2006). Ancak, beslenme yetersizliğinin

göstergesi sadece “kalori miktarı” değildir. Belirlenen kalorinin üstünde tüketimin olduğu ancak bu kalorinin tek bir gıdadan sağlanması durumunda da “beslenme bozukluğundan” söz edilmektedir.

Az gelişmiş ülkelerdeki günlük gıda tüketimi incelendiğinde; karbonhidratlı besin payının yüksek, buna karşın özellikle protein içerikli besin payının oldukça düşük olduğu görülmektedir (Kutlu, 2004). Dengeli ve sağlıklı bir beslenmeden söz edebilmek için alınan proteinin niteliği de önem taşımakta, hayvansal protein miktarının günlük protein alımının yaklaşık %40-50’sini oluşturması önerilmektedir (Karabacak ve Direk, 2007).

“Sığır, manda, koyun, keçi gibi büyük ve küçükbaş hayvanlar; tavuk, hindi, kaz, ördek, beç tavuğu gibi evcil kanatlı hayvanlar ile tavşan ve domuzdan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçaları” (İstanbul Sağlık Müdürlüğü, 2010) olarak tanımlanan et, beslenme açısından hayvansal kökenli besin maddeleri arasında önemli bir yere sahip, biyolojik değeri yüksek olan bir proteindir.

Geçmiş insanlığın tarihi kadar eski olan et, zamanla toplumların en önemli gıda maddesi olmuştur (Arıtaşı, 2009). Her ne kadar pek çok çalışmada, sosyo-ekonomik açıdan yüksek gelir grubuna sahip bireylerin daha sağlıklı bir yiyecek deseni oluşturdukları ve daha sağlıklı bir diyetin ise; daha çok meyve ve sebze, daha az yağ ve et içerdiği düşünülse de (Roos ve Ark., 1996; Erkkilä ve Ark., 1999; Fraser ve Ark., 2000; Irala-Estévez ve Ark., 2000; Villegas ve Ark., 2003) özellikle gelişmekte olan ülkelerde et, halen beslenmede tüketiciler için önemli bir besin grubu olmaya devam etmektedir (Speedy, 2003; McAfee, 2010).

Hayvansal kökenli gıdaların (Örücü ve Kanıbir, 2005) asıl kaynaklarından biri olan et (Yeung ve Laquatra, 2003); protein, yağ, su ve minerallerden oluşmaktadır. Proteinin asıl kaynağı olmakla beraber niasin, tiamin, riboflavin, A ve B vitamini (thiamine, riboflavin, niasin, folasin, pyridoksin ve B12 vitamini- folik asit hariç), yağ ve lif (Yeung-Laquatra, 2003) ayrıca, demir ve çinko gibi mineraller açısından da (Öztan, 2005) oldukça zengin bir besin maddesidir. Etin su olmayan kısımları genellikle protein ve yağdan oluştuğundan et aynı zamanda enerji kaynağı görevini de üstlenmektedir. Yağlı etler daha fazla enerji verirler ancak protein değerleri yüksektir (Baysal, 2007b).

Et grupları açısından incelendiğinde ise¹; yağ açısından ve B₁ vitamini açısından en zengin et türü, ülkemizde neredeyse çok az tüketilen domuz etidir. En iyi protein kaynağı tavuk eti, aynı zamanda niasin açısından da sıralamada üst sıralarda yer almaktadır. Protein açısından tavuk eti ile beraber en üst sıralarda yer alan balık etinin, A vitamini ve kalsiyum açısından çok zengin olduğu görülmektedir. B vitamini açısından ise; en zengin et, keçi etidir. Demir açısından zengin bir kaynak olan sığır eti, protein açısından tavuk ve balık etinden sonra üst sıralara yerleşmektedir.

Bu çalışmada; fiyatının tırmanışa geçmesi ile ithalatı serbest bırakılan kırmızı et (dana-sığır, koyun-kuzu eti) tüketimi, Edirne merkez ilçe düzeyinde ele alınacaktır.

Türkiye’nin Kırmızı Et Tüketimini İller Düzeyinde İnceleyen Çalışmalar

Türkiye’de kırmızı et tüketimini il düzeyinde inceleyen pek çok çalışmaya rastlamak mümkündür. Bunlardan bazıları aşağıda kısaca özetlenmiştir.

Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarının ortaya koyulmasını amaçlayan ve 2004 yılında, 316 örnek kullanılarak yapılan çalışmada; ailelerin %34,5’nin ayda 3 kg’dan az et tükettiklerini ve en çok sığır etini tercih ettikleri belirlenmiştir. Et talebinin istenilen seviyelere ulaşmamasının sebepleri ise; et fiyatlarının tüketicinin gelirin göre yüksek olması ve tüketicinin tüketim eğilimlerinin dayanıklı tüketim mallarına yönelmesi olarak gösterilmiştir. Ankete katılan ailelerin %52,2’si piyasadaki eti güvenilir bulmamaktadır (Aygün ve Ark., 2004). Van ili merkez ilçesinde de 2006 yılında benzer bir çalışma yapılmış ve ankete katılanların %74,35’nin kırmızı et tükettiklerini belirtmiş ve hanehalkı yıllık ortalama tüketimi 71,23 kg olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin gelir gruplarına ve yaşadıkları yere göre; kırmızı et tercihlerinde etkili olan faktörler farklılaşmaktadır. Örneğin; düşük gelir grubu ve kırsal kesimde, **ucuzluk**; yüksek gelir grubunda **sağlık ve alışkanlık** ön plana çıkarken, kentsel yaşam alanlarında, **ete duyulan güven** ilk sıralara yerleşmiştir. Marketler et satın almada en çok tercih edilen yer olurken (%55,5), tüketicilerin

¹ Baysal, A., **Beslenme**, Yenilenmiş 11. Baskı, Ankara: Hatiboğlu Yayınevi, 2007a, s.254 deki tablo kullanılarak belirlenmiştir.

%22,5'si tercihini kasaplardan yana kullanmıştır (Ceylan, 2006; Yıldırım ve Ceylan, 2007).

Aydın'ın Çine ilçesinde 175 örnek kullanılarak ile yapılan bir benzer çalışma; ailelerin %63,4'nün kırmızı eti belli bir kasaptan aldığı ve aynı oranda ailenin de ayda 3 kg'dan daha az et tükettiği saptanmıştır (Atay ve Ark, 2004). Çeşitli demografik özellikler ile kırmızı et tüketimi arasındaki ilişkinin incelendiği çalışmada; ankete katılanların çoğunluğu (%64'ü) satın aldığı etin **hijyenik koşullarda kesilip, yetkili kişilerce** denetlendiğini düşünmektedir.

Van ve Aydın ilinde olduğu gibi Gaziantep ili merkez ilçede, daha büyük bir örnek kullanılarak (örnek büyüklüğü 516) et tüketim alışkanlıkları araştırılmış ve ankete katılan ailelerin büyük çoğunluğunun (%51,9'sı) ayda **3 kg'dan daha az**, %10,1'inin ise; ayda **5 kg.'dan fazla** et tükettiği saptanmıştır (Karakuş ve Ark., 2008). Gaziantep'te de satın aldığı ete güven duyan ailelerin çoğunlukta (%61,8) olduğu görülmektedir.

2005 yılında Antalya ilinde, ailelerin kırmızı et satın alım yeri tercihlerini etkileyen sosyo-ekonomik faktörler logit model kullanılarak incelenmiştir. Gelir düzeylerine göre üç gruba ayrılan ailelerin ortak özelliğinin kırmızı et satın alımlarında en çok **etin tazeliği ve hijyen koşullarında muhafaza edilmesi** faktörlerine dikkat ettikleri ortaya koyulmuştur (Tosun ve Hatırlı, 2009).

Tokat ili kentsel alanında da tüketicilerin et ve et ürünleri tüketimindeki faktörler mercek altına alınmış ve bu gıda ürününün tüketim sebepleri; **etin besin değerinin yüksek olması, alışkanlıklar, sağlık ve satın alma yerine kolay ulaşılabilirlik** olarak gösterilmiştir (Karakaş, 2010). Tokat ilinde bu çalışmadan önce yapılan diğer bir çalışmada ise; tercihlerini kuzu etinden yana kullanan tüketicilerin, tüketimlerinde etkili olan faktörler; **gelir düzeyi ve eğitim** olarak saptanmıştır (Çivi ve Ark., 1993).

İzmir ili Ödemiş ilçesinde, Lojistik Regresyon analizi kullanılarak et tüketiminde etkili olan faktörlerin belirlenmesine yönelik çalışmada; Türkiye' de kırmızı et tüketiminin yeterli olduğu görüşü kabul görmüş (%91,4) ve tüketicilerin, **eğitim düzeyi arttıkça** et tercihinde **fiyat ve tazelik faktörlerinin** önem derecesinin düştüğü belirlenmiştir (Yaylak ve Ark., 2010).

İzmir kentsel alanında sığır eti tercihinde etkili olan faktörlerin belirlenmesine yönelik bir diğer

çalışmada yine lojistik regresyon analizi kullanılmıştır. Ankete katılan ailelerin sadece %32'sinin sığır eti tükettikleri ve tüketim miktarının da kişi başı **7,93 kg/yıl** olduğu tespit edilmiştir (Cankurt ve Ark., 2010).

Kırmızı ve et tüketimine etki eden faktörlerin incelendiği bir diğer ilimiz Şanlıurfa'dır. Standart devamlı talep modellerinin kullanıldığı çalışmada, **ekonomik faktörler** kadar tüketimde **sosyo-demografik** faktörlerin de etkin bir şekilde rol oynadığı ve kırmızı et talebinin toplam gıda harcamalarının, hanehalkı sayısı ve reisine elastik olduğu tespit edilmiştir (Karlı ve Bilgiç, 2007).

Adana ilinde gıda güvenliği açısından tüketici davranışlarının incelendiği çalışmada, kırmızı et ve ürünleri tüketimi esas alınmış ve hanelerin aylık ortalama sığır eti tüketiminin **0,37 kg.** ve koyun eti tüketimi **0,71 kg.** olarak hesaplanmıştır. Adana'da tüketicilerin, kırmızı et ve ürünleri satın alma kararında etkili olan faktörler; **sağlık, etiketleme, hayvanın ve etin özellikleri** ve **ekonomik faktörler** olarak saptanmıştır (Mutlu, 2007).

Tekirdağ'da; kişi başı aylık et tüketiminin **0,6-1 kg.**, yıllık et tüketiminin ortalama kişi başı **15,6 kg.** olduğu tespit edilmiştir. Belirlenen bu miktarların Türkiye ortalamasının oldukça altında olduğu vurgulanırken et tüketim miktarının, **eğitim** ve **gelir düzeyine** bağlı olduğu tespit edilmiştir (Gaytancıoğlu, 1999).

Edirne'de, 37 kasap ve 90 tüketici ile kırmızı et konusunda yapılan çalışmada ise; tüketicilerin büyük çoğunluğun (%90) etlerini **kasaptan** almayı tercih ettiği ve tüketicilerin **gelirleri** ile **tüketim miktarları arasında doğrusal bir ilişki olduğu** saptanmıştır. Kişi başı ortalama **22,62 kg/yıl** tüketim ile ülke ortalamasının çok az üstünde yer alsa da (Gaytancıoğlu, 1999), Avrupa'nın kapı komşusu ve Türkiye'nin sosyo-ekonomik açıdan gelişmiş illerinden biri olan Edirne, et tüketimi açısından Avrupa'dan çok uzakta kalmıştır.

Edirne ili ile ilgili son yıllarda et tüketimi ile ilgili bir başka çalışma yapılmadığından çalışma bu yönü ile önem kazanmaktadır.

Materyal ve Yöntem

Araştırmanın materyalini, Eylül 2010-Ocak 2011 tarihleri arasında Edirne Merkez ilçede rastgele örnekleme ile 321 aileden anket yöntemi ile elde edilen veriler oluşturmaktadır. Araştırmada ayrıca; DPT, TÜİK, FAO, gibi kuruluşlardan alınan ikincil veriler de kullanılmıştır.

Anket sonuçlarının değerlendirilmesinde Ki-Kare Analizi, Parametrik Olmayan Testler (Kruskal Walls, Mann Whitney U testi) uygulanmıştır.

2009 nüfus sayımına göre Edirne'nin toplam nüfusu (merkez ilçe+ ilçeler + köyler) 395.463 ve merkez ilçe nüfusu 153.199 olarak belirlenmiştir. Ancak, 2009 nüfus sayım sonuçlarından hanehalkı sayısına ulaşamamıştır. Bunun için 2000 yılında TÜİK tarafından yayınlanan sonuçlara göre toplam hanehalkı sayısı 60.198 olarak kabul edilmiş ve Edirne Merkez ilçede yaklaşık 23.320 hanehalkı olduğu belirlenmiştir. Örnek büyüklüğünün belirlenmesindeki formülde p ve q değerlerinin belirlenmesi amacı ile önce ön anket çalışması yapılmış ve bu bulgulara göre ankete katılanların %80'nin kırmızı et tükettikleri, %20'sinin ise kırmızı et tüketmedikleri tespit edilmiştir. Buna göre örnek büyüklüğü;

N : Evren birim sayısı, n : Örneklem büyüklüğü p : Evrendeki X 'in gözlenme oranı,

$q=(1-p)$, $\alpha= 0,05$ ve $d=$ Örneklem hatası ($0,05$) olmak üzere;

$$n = \frac{N.p.q.Z_{\alpha}^2}{(N-1).d^2}$$

formülü kullanılarak 246 hane olarak belirlenmiştir. Eylül 2010-Ocak 2011 tarihleri arasında Edirne Merkez ilçede rastgele örnekleme ile 350 aile ile yüz yüze görüşülerek anket yapılmış. Ancak sorulara tutarsız cevap veren 29 kişiye ait anketler analize dahil edilmemiştir.

Araştırma Bulguları

Tüketicilerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Edirne merkez ilçede rastgele örneklemede elde edilen anket sonuçlarından kişilere ait sosyo-ekonomik durum tablosu, Tablo 1'de gösterilmiştir. Buna göre; ankete katılanların %52,6'sının kadın, %47,4'ünün erkek, yaş ortalamasının yaklaşık 38 olduğu saptanmıştır. Analize katılan bireylerin %75,4'nün evli, ortalama çocuk sayılarının yaklaşık 1 ve standart sapmasının da 0,913 olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 1. Demografik özellikler
Table 1. Demographic characteristics

Cinsiyet (Gender)	Sayı (Quantity)	%	Medeni Durum (Marital Status)	Sayı (Quantity)	%
Kadın (Female)	169	52,6	Evli (Married)	242	75,4
Erkek (Male)	152	47,7	Bekar (Single)	79	24,6
Gelir Durumu (Income Level)		Öğrenim Durumu (Education Status)			
500 TL'den az (Less than 500 TL)	9	2,8	En çok ilköğretim (Most Primary School)	82	25,5
500-1.500 TL'den az (500-Less than1.500)	109	34,0	Ortaöğretim (High School)	75	23,1
1.500-2.500 TL'den az (1.500-Less than 2.500 TL)	108	33,6	Üniversite ve üzeri (University Graduated or more)	164	51,1
2.500 TL ve üstü (2.500 and more than 2.500 TL)	95	29,6			
Çalışma Alanı (Work Satatus)		Otomobil Sahipliği (Car Ownership)			
Kamu Çalışanı (Public Officer)	128	39,9	Otomobili Var (Has Got)	169	52,6
Özel Sektör (Private Sector)	62	19,3	Otomobili Yok (Has not got)	152	47,4
Serbest (Self employed)	42	13,1	Ev Sahipliği Durumu (Home Owner Ship)		
Emekli (Retired)	40	12,5	Kira (Tenant)	92	28,7
Ev Hanımı (Housewife)	36	11,2	Sahip (Homeowner)	209	65,1
İşsiz (Unemployed)	13	4,0	Diğer (Others)	20	6,2
		Minimum (Minimum)	Maksimum (Maximum)	Ortalama (Average)	Standart Sapma (Standart Deviation)
Çocuk Sayısı (Number of children)		0	4	0 (Mod)	
Ailedeki Birey Sayısı (Household size)		1	7	4 (Mod)	
Yaş (Age)	19	70	37,956		10,828
Aylık Gıda Harcamaları (TL) (Montly Food Expenditures)	100	2.000	543,053		391,365
Aylık Gıda Harcamaları (Montly Food Expenditures)		Asimetri (Skewness)	1,241	Basıklık (Kurtosis)	2,539

Ankete katılanların %25,5'i en çok ilköğrenim mezunu, %23,1 ortaöğrenim mezunu ve %51,1'nin de yükseköğrenim mezunu olduğu belirlenmiştir. Gelir seviyesi de diğer illere göre oldukça yüksek olan Edirne'de ankete katılanların ancak %2,8'i 500 TL altında, %34'ü 500-1.500 TL'den az, %33,6'si 1.500-2.500 TL'den az, %29,6'sı da 2.500 TL'nin üzerinde bir gelire sahip olduğu görülmektedir.

Hanehalkı gıda harcamalarının ortalaması 543,053 TL ve standart sapmasının 391,365 olduğu ve %95 olasılıkla Edirne Merkez'de hanelerin ortalama gıda harcamalarının 500,239 ile 585,867 TL arasında değişebileceği görülmektedir.

Ankete katılanların %39'unu kamu çalışanı ve bunu sırası ile özel sektör (%19,3), serbest (%13,1), emekli (%12,5), ev hanımı (%11,2) ve işsizler (%4,0) oluşturmaktadır. %65,1'nin kendi evinde oturduğu tespit edilirken, ankete

katılanların %28,7'si kirada, %6,2'si de lojman, misafirhane ya da kira vermeden bir aile yakının evinde ikamet etmektedir. Ankete katılanların %52,6'sının otomobili olduğu saptanmıştır.

Tüketicilerin Kırmızı Et Tüketim Miktarlarının İncelenmesi

Fiyatının artması ile geçmişten günümüze tüketimi düşük olan kırmızı etin Edirne Merkez ilçe için hanehalkı ve kişi başı tüketim miktarları Tablo 2'de aşağıda gösterilmiştir.

Hanebaşına kırmızı et tüketim miktarına ait istatistikler (iki kişiye ait veriler aykırı gözlem olduğundan tüketim miktarının hesaplamasında analize dahil edilmemiştir) et alamayanlar hariç tutularak ve dahil edilerek iki farklı şekilde hesaplanmıştır.

Tablo 2. Kişi başı ve hanehalkı kırmızı et tüketim miktarları (kg.)

Table 2. Per Capita and household meat consumption quantities (kg.)

	N (N)	Min (Min)	Mak. (Max)	Ortalama (Average)	Std. Sap. Std. Dev.	Çarpıklık (Skewness)	Basıklık (Kurtosis)
Hane Halkı (Household)	Et Tüketim Miktarı (kg/ay) Et Alamayanlar Hariç (Meat Consumption-except who can't afford meat (kg/month))						
	292	0,25	10,00	2,27	1,78	2,056	4,928
Hane Halkı (Household)	Et tüketim Miktarı (kg/month) Et Alamayanlar Dahil (Meat consumption-includes who can't afford meat) (kg/month)						
	319	0,00	10,00	2,08	1,82	1,924	4,646
Kişi Baş (Per Capita)	Et Tüketim Miktarı (kg/ay) Et Alamayanlar Hariç (MeatConsumption except who can't afford meat (kg/month))						
	292	0,06	3,50	0,75	0,61	1,801	3,487
Kişi Baş (Per Capita)	Et Tüketim Miktarı Et Alamayanlar Dahil (kg/ay) Meat consumption-includes who can't afford meat (kg/month)						
	319	0,00	3,50	0,68	0,62	1,732	3,402

Et alamayanların analize dahil edilmediği (27 kişi) örneğe ait sonuçlar incelendiğinde, hanehalkı aylık kırmızı et tüketim miktarının ortalama 2,27 kg. ve standart sapmasının 1,78 olduğu saptanmıştır. %95 olasılıkla Edirne merkezdeki tüm kırmızı et tüketen hanelerin aylık ortalama kırmızı et tüketimlerinin 2,07 ile 2,47 kg., yıllık kırmızı et tüketimlerinin ise; 24,84 ile 29,64 kg. arasında değiştiği saptanmıştır.

Kırmızı et alamayanların analize dahil edildiği örneğe ait sonuçlar incelendiğinde, hanehalkı kırmızı et tüketim miktarının ortalama 2,08 kg. ve standart sapmanın da 1,82 olduğu tespit edilmiştir. Edirne merkezde yaşayan tüm hanelerin % 95 olasılıkla ortalama et kırmızı tüketimlerinin 1,88 ile 2,28 kg. ve yıllık ortalama kırmızı et tüketimleri 22,56 ile 27,36 kg. arasında olduğu belirlenmiştir.

Asimetri ve basıklık ölçüleri incelendiğinde, kırmızı et alanlara ilişkin ölçülerin sırasıyla 2,056 ve 4,928 olduğu görülmektedir. Bu değerler incelendiğinde ankete katılanların büyük bir kısmının aylık ortalama 2,27 kg.'dan daha az miktarda kırmızı et tükettiği ortaya çıkmaktadır.

Kırmızı et alamayanların dahil edildiği örneğe ait ölçüler ise sırasıyla 1,924 ve 4,648 olarak elde edilmiştir. Bu değerler de ankete katılan kişilerin büyük bir kısmının ortalama 2,08'den daha az miktarda kırmızı et tükettiklerini göstermektedir. Kişi başı kırmızı et tüketim miktarı incelendiğinde, durumun hane halkı tüketimine nispeten daha kötü olduğu ortaya çıkmaktadır.

Kırmızı et alamayanların analize dahil edilmediği örneğe ait sonuçlar incelendiğinde; kişi başı aylık kırmızı et tüketim miktarının 0,75 kg ve standart sapmanın 0,61 olduğu belirlenmiştir. %95 olasılıkla Edirne merkezdeki tüm et tüketen bireylerin aylık ortalama et kırmızı tüketimleri 0,68 ile 0,82 kg., yıllık et tüketim miktarlarının ise 8,160 ile 9,840 arasında değiştiği tespit edilmiştir.

Kırmızı et alamayanların analize dahil edildiği örneğe ait sonuçlarda ise; kişi başı aylık et tüketim miktarının ortalama 0,68 kg. ve 0,62 standart sapmaya sahip ve Edirne'de yaşayan tüm bireylerin %95 olasılıkla aylık 0,61 ile 0,75 kg. kırmızı et tükettikleri, yıllık ortalama kırmızı et tüketimlerinin ise 7,34 ile 8,98 kg. arasında olduğu tespit edilmiştir.

Asimetri ve basıklık ölçüleri incelendiğinde et alanlara ilişkin ölçülerin sırası ile 1,801 ve 3,487 olduğu görülmektedir. Bu ölçüler ankete katılan

kişilerin büyük kısmının ortalama kırmızı et miktarının 0,75 kg.'dan daha az olduğunu göstermektedir. Ankete katılan tüm bireylere ait ölçülerin de sırasıyla 1,732 ve 3,402 olduğu ve bu değerlerin ankete katılan bireylerin büyük bir kısmının aylık ortalama 0,68 kg.dan daha az kırmızı et tükettiklerini göstermektedir.

Hanehalkı Et Tüketim Miktarlarını Etkileyen Faktörler

Hanehalkı kırmızı et tüketim miktarında etkili olan faktörler teorik çalışmalar gözönünde bulundurularak sırası ile gelir, eğitim ve çocuk sayısı olarak ele alınmıştır.

Hanehalkı kırmızı et tüketim miktarını etkileyen önemli faktörlerden biri hanehalkı geliridir. Yapılan çalışmalarda, diğer et fiyatlarına kıyasla daha yüksek fiyata sahip olan dana etinin tüketimi gelirden etkilense de gelirin toplam et tüketiminde etkili bir faktör olmadığı gösterilmiştir (Goosard ve York, 2003). Ancak Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde sığır, koyun ve keçi eti gibi gıdalar gelir esnekliği yüksek olan gıdalardır ve gelir değişimlerine tepki göstermektedirler. Analizde; hane halkı et tüketim miktarının gelir gruplarına² göre farklılık gösterip göstermediğini incelemek için ölçek türünden etkilenmeyen ve anakütle dağılımları hakkında belirli varsayımaya dayanmayan Kruskal Wallis testi uygulanmış ve "hane halkı et tüketim miktarının gelir gruplarına göre anlamlı bir farklılık gösterdiği" belirlenmiştir ($p=0,000<0,05$).

Farklılığın hangi gelir gruplarında olduğunu ortaya çıkarmak amacıyla parametrik olmayan iki ortalama arasındaki farkın testi "Mann Whitney U" testi uygulanmıştır. Tablo 3'teki sonuçlar incelendiğinde; hanehalkı et tüketim miktarı açısından tüm gelir grupları arasında anlamlı bir farklılık olduğu saptanmıştır.

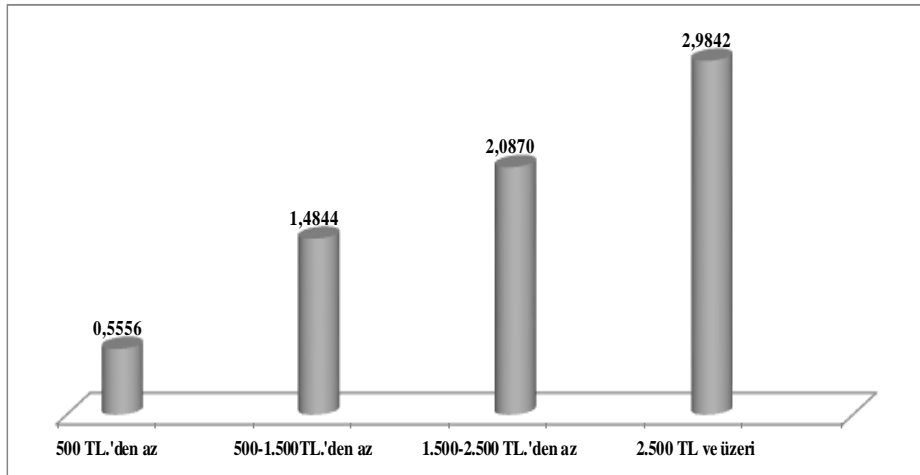
Gelir gruplarına göre hanebaşı kırmızı et tüketim miktarlarına ilişkin Şekil 1 incelendiğinde; gelir miktarı arttıkça bireylerin kırmızı et tüketim miktarının arttığı ve gelir gruplarına göre hanebaşı et tüketim miktarının anlamlı derecede farklılaştığı görülmektedir.

² Gelir değişkeni kullanılarak yapılan analizde 500 TL'den az ve 500-1.500 TL'den az gelir grupları birleştirilmiştir.

Tablo 3. Gelir gruplarına göre Mann Whitney U Testi sonuçları

Table 4. Mann Whitney U Test results by income groups

Gelir Grupları (Income Groups)	Mann Whitney U (Mann Whitney U)	Anlamlılık Düzeyi (Significance)	
500 TL'den az (Less than 500 TL)	500-1.500' TL den az (500-Less than 1.500 TL)	272,50	0,024
500 TL'den az (Less than 500 TL)	1.500-2.500' TL den az (1500- Less than 2500 TL)	113,50	0,000
500 TL'den az (Less than 500 TL)	2.500 TL ve üzeri (2.500 TL - more than 2500 TL)	81,50	0,000
500-1.500 TL'den az (500-Less than 1500 TL)	1.500-2.500 TL'den az (1.500- Less than 2.500 TL)	3839,50	0,000
500-1.500 TL'den az (500- Less than 1.500 TL)	2.500 TL ve üzeri (2.500 and more than 2.500 TL)	2794,50	0,000
1.500-2.500 TL'den az (1.500- less than 2.500 TL)	2.500 TL ve üzeri (2.500 TL and more than 2.500 TL.)	4156,00	0,018



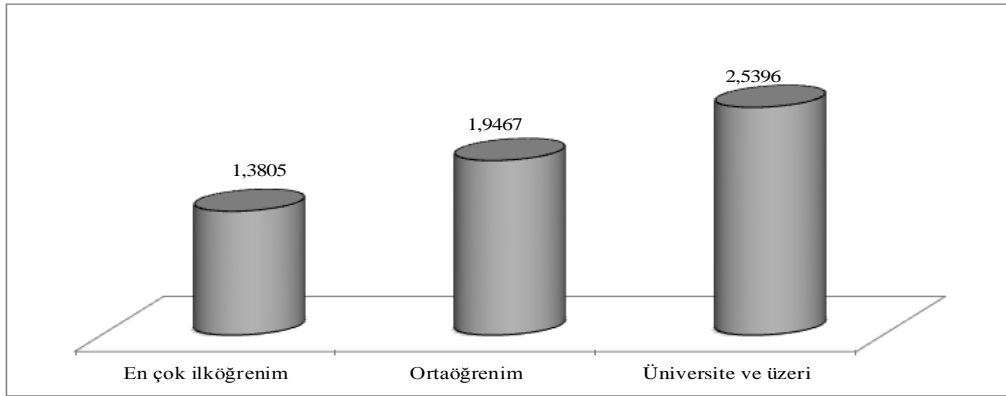
Şekil 1. Gelir gruplarına göre hanehalkı et tüketim miktarları (kg/ay)

Figure 1. Household meat consumption quantities by income groups (kg/month)

Buna göre; en az aylık kırmızı et tüketim miktarı en düşük gelir grubuna (0,556 kg/ay), en yüksek tüketim miktarı (2,984kg/ay) ise en yüksek gelir grubuna aittir. 500- 1.500 TL'den az gelire sahip olanların aylık tüketim miktarı 1,484 kg. ve 1.500-2.500 TL'den az gelire sahip olanların aylık tüketim miktarı 2,087 kg.'a kadar ulaşmıştır.

Gelir gruplarına göre hanehalkı kırmızı et tüketim miktarında farklılık saptandıktan sonra eğitim durumuna göre kırmızı et tüketim miktarında

değişim olup olmadığının incelenmesi için (varyansların eşit olması varsayımı sağlanamadığı için) Kruskal Wallis testi uygulanmıştır. Buna göre; eğitim durumuna göre halkın et tüketim miktarında farklılık olduğu tespit edilmiştir ($p=0,000<0,05$). Hanehalkı et tüketim miktarının tüm eğitim düzeylerine göre farklı olduğu %95 güven düzeyinde belirlenmiştir. Şekil 2'de eğitim düzeylerine göre hanehalkı aylık et tüketim miktarları gösterilmiştir.



Şekil 2. Eğitim düzeylerine göre hanehalkı et tüketim miktarları (kg/ay)

Figure 2. Household meat consumption quantities by educational status (kg/month)

Buna göre kırmızı et tüketim miktarlarının eğitim düzeyi arttıkça arttığı, üniversite ve üzeri eğitim düzeyinde olanlar için miktarın 2,54 kg. olduğu gözlenmiş, öğrenim düzeyi düşük olan grupta tüketim miktarının 1,38 kg. olduğu tespit edilmiştir. Edirne ilinde eğitim düzeyi ile kırmızı et tüketimi arasında doğrusal bir ilişki söz konusu iken ABD’de yapılan çalışmada da eğitim ile hem dana eti hem de toplam et tüketim miktarı arasında ters bir ilişki olduğu (Gossard ve York, 2003), İrlanda’da et tüketim miktarındaki artışın eğitim seviyesi düşük kişilerde olduğu (Cosgrove ve Ark., 2005), Almanya’da da düşük et tüketiminde bulunan hanehalkı eğitim seviyesinin daha yüksek olduğu gösterilmiştir (Becker ve Ark., 2000). Bireylerin almış oldukları eğitimin et tüketimi üzerinde etkili bir faktör olduğu yapılan pek çok çalışmada da gösterilmiştir (Newman ve Ark., 2002; Rimal 2002; Ricciuto, 2006). Bu çalışmada; et tüketim miktarının eğitim düzeyi ile birlikte değişmesinin temel nedenlerinden biri, eğitimin gelir artışını sağlayıcı rolü (Öztürk, 2005) olduğu söylenebilir. Çalışmada, gelir ile birlikte et tüketiminin arttığı belirlenmiştir. Bu da eğitim düzeyi yüksek bireylerin, et tüketim miktarlarındaki artışı beraberinde getireceğinin bir göstergesidir. Özellikle Türkiye’de kırmızı et fiyatlarının yüksek seyrettiği bir dönemde, gelir düzeyi düşük bireylerin yeteri kadar et tüketmesi mümkün değildir.

Daha önce yapılan çeşitli çalışmalarda; ailede çocuk ya da ergen birey bulunmasının et tüketim miktarında değişikliğe yol açan bir faktör olduğu gösterilmiştir (Burton ve Ark., 1996; Guenther ve

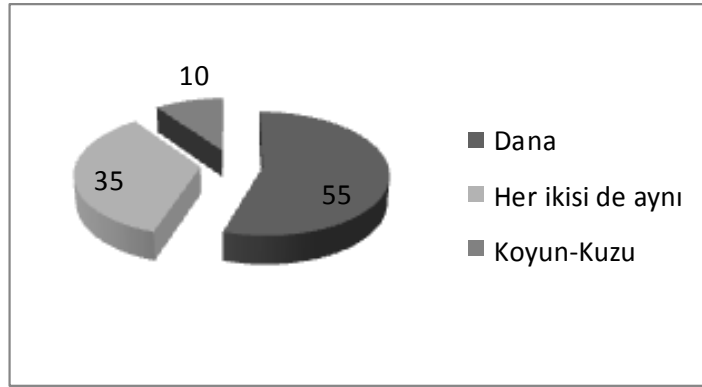
Ark., 2005; Bittencourt ve Ark., 2007). Analizin bu aşamasında Edirne’de, hanehalkı kırmızı et tüketim miktarının çocuk sayısından etkilenip etkilenmediğini araştırmak için varyansların eşitliği varsayımı sağlandığından ($p=0,096>0,05$) ANOVA testi uygulanmıştır. Ancak analiz sonucunda, **çocuk sayısına göre hanehalkı et tüketim miktarında anlamlı bir farklılık olmadığı** tespit edilmiştir ($p=0,870>0,05$).

Et tüketimini etkileyen faktörler cinsiyet ve meslektir. Ancak bu çalışmada, bireysel et tüketimi tek başına ele alınmadığından mesleğin ve cinsiyetin et tüketim miktarına etkisi incelenmemiştir.

Hanehalkı Et Tüketim Tercihleri

Hane halkı tüketim tercihlerinde ilk olarak tüketicinin kırmızı et türü tercihi, kırmızı et tercih nedenleri ve satın almada etkili unsurlar, satın alma yeri ve tercih nedenleri incelenerek farklılıklar belirlenmeye çalışılmıştır.

Kırmızı et satın alabilen tüketicilerin, kırmızı et tüketiminde tercih ettikleri kırmızı et çeşidi ile ilgili sonuçlar Şekil 3’te gösterilmiştir. Buna göre; tüketicilerin büyük çoğunluğu (%55) dana etini tercih ederken, her ikisini tercih edenler %35 ve koyun-kuzuyu tercih edenler ise sadece yaklaşık %10 olarak tespit edilmiştir. Edirne ile ilgili yapılan daha önceki çalışmada da tüketicilerin %27,8 oranında dana etini tercih ettikleri tespit edilmiştir (Gaytancıoğlu, 1999).



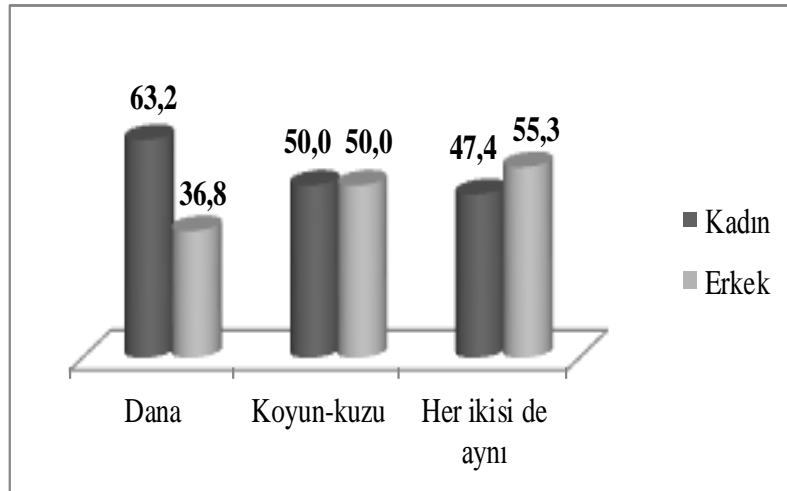
Şekil 3. Et türü tüketim tercihi (%)

Figure 3. Meat type consumption preference (%)

Et türü tercihinde sırası ile öğrenim, gelir durumu, cinsiyetin etkisini araştırmak için uygulanan Ki-kare (χ^2) analizinde ise; öğrenim ($p=0,350>0,05$) ve gelir ($p=0,0812>0,05$) durumu ile et türü tercihi arasında anlamlı bir ilişki bulunamazken, cinsiyet ile et tercihi arasında ise anlamlı bir ilişkinin olduğu tespit edilmiştir ($p=0,01<0,05$). Et türü tercihinin, cinsiyete göre dağılımı Şekil 4’de gösterilmiştir. Buna göre; dana eti tercihinde bulunanların %63,2’si kadın, koyun kuzu eti tercihinde her iki grubun eşit ve her ikisini de tercih edenlerde ise erkek oranının %55,3 olduğu belirlenmiştir. Kadınların dana etini daha çok

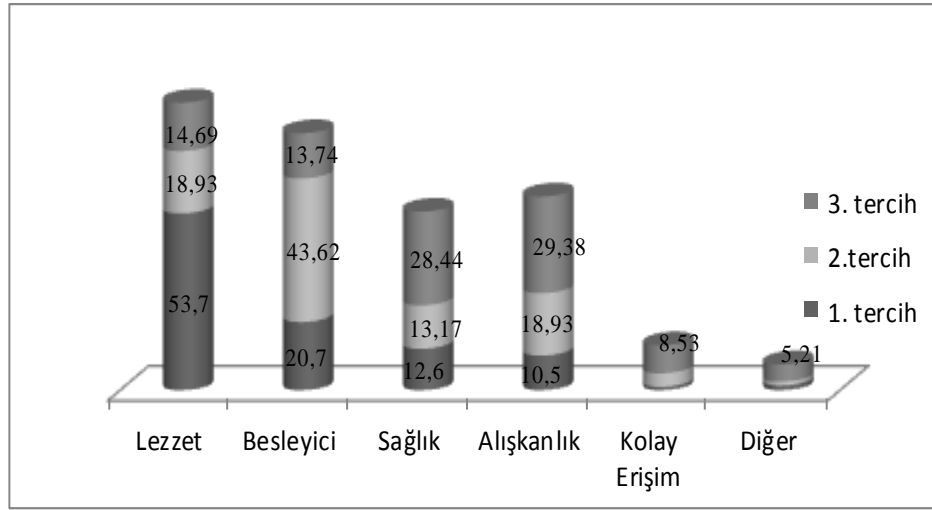
tercih etmelerinin nedeni daha yağsız olması ve daha sağlıklı olma düşüncesidir.

Tüketicilerin kırmızı et tercih nedenleri Şekil 5’de gösterilmiştir. Buna göre; tüketiciler kırmızı eti tercih etmelerinin ilk nedeni olarak “lezzeti” göstermişlerdir (%53,7). “Lezzeti” sırası ile kırmızı etin “besleyici” (%20,7) ve “sağlıklı olması” (%12,6) özellikleri izlemiştir. “Kolay erişim” ve “diğer nedenler” oranı ise yok denecek kadar azdır. Buna göre geçmişte etin, “sağlıkla” ilişkilendirilmesi yerini, “lezzet” ve “besleyici” tercihlerine bırakmıştır. Özellikle son zamanlarda bazı hastalıklarla kırmızı etin ilişkilendirilmesinin bu sonucu etkilediği düşünülmektedir.



Şekil 4. Cinsiyete göre et tüketim tercihleri (%)

Figure 4. Meat consumption preferences by gender (%)



Şekil 5. Kırmızı et satın alma nedenleri (%)

Figure 5. Reasons to purchase red meat (%)

İkinci tercih nedeni olarak ilk sırayı “besleyici olma” (%43,62) özelliği alırken bunu aynı oranlara sahip “lezzetli olma” ve “alışkanlık tercihleri” (%18,93) izlemektedir. İlk sırada “sağlık” tercihini belirtenlerin oranı ise sadece %12,60’larda kalmıştır.

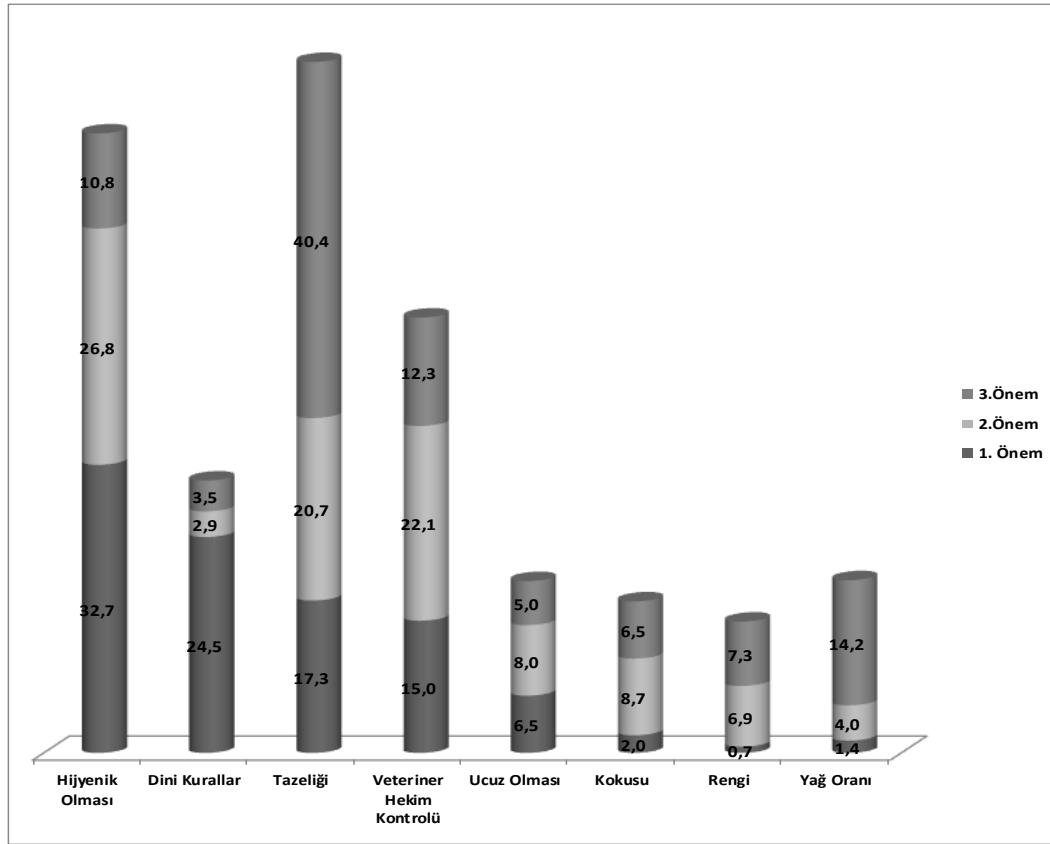
Tüketicilerin kırmızı et tercih nedenlerinin belirlenmesinden sonra, satın alma esnasında et ile ilgili önem verdikleri özelliklere ilişkin sorular yöneltilmiştir. Bilindiği gibi tüketiciler, et satın aldığı yerde bir yandan dışsal özellikler olarak kalite etiketlerine, satın aldığı yerin özelliklerine, fiyata ve ülke orijinine bakarken, yapısal özellikler açısından etin rengine, mermerleşme görünümünde olup olmaması ve yağsız olmasına dikkat etmektedir. Bu yapısal özelliklerin, tüketici üzerinde dışsal özelliklerden daha büyük bir ağırlığı olduğu ve eti bu göstergeler ile değerlendiren tüketicilerin etin kullanım aşamasında ise; lezzet, sertlik, renk, koku, yağ durumu, sululuk, yumuşaklık ve kıkırdak içerip içermemesi gibi kriterleri de gözönünde bulundurdıkları görülmektedir.

Kırmızı et satın alan tüketicilerin et seçiminde önem verdikleri özelliklere ait grafik, Şekil 6’da yer almaktadır. Grafik 6’ya göre; birinci tercih nedeni olan özellikler sırasıyla “etin hijyenik koşulları sağlaması” (%32,7), “dini kurallara uygun kesilmesi” (%24,5) ve “tazelidir” (%17,3). Etin yapısal özelliklerinin (koku, rengi ve yağ oranı) ise en az önem verilen özellikler olduğu tespit

edilmiştir. Etin “ucuz olma” tercihinin “hijyen”, “dini kurallar uygun kesim” ve “veteriner hekim kontrolü” ile “tazelik” tercih oranlarından sonra geldiği görülmektedir. Tüketiciler, “etin dış özellikleri” ve “fiyatı” tercihlerini sağlık ve hijyen ile ilgili özelliklerinden sonra sıralarken bunun yanı sıra “dini kurallara uygun kesime” de önem verdiklerini göstermişlerdir.

Tüketicilerin, tercihlerinin ikinci önem sıralamasında yine ilk sırada “hijyen” yer almış (%26,8) bu tercihi, “veteriner hekim kontrolü” (%22,1) ve “etin taze olması” (%20,7) izlemiştir. “Etin dini kurallara uygun kesilmesi” ise tüm tercihlerin gerisinde kalmıştır. İkinci önem sıralamasında da “ete sağlık yönünden duyulacak güven” ön plana çıkarken, bu aşamada “etin yapısal özellikleri” de önem kazanmaya başlamıştır.

Üçüncü önem sıralamasında ise; “tazelik” ilk sıraya yerleşirken (%40,4) diğer sıralamada önem arz eden diğer faktörler; “veteriner hekim kontrolü” (%12,3) ile “yağ oranı” (%14,2) dır. İlk iki önem sıralamasında daha büyük bir paya sahip olan “hijyenin”, üçüncü tercih sıralamasındaki oranı %10,8 olarak saptanmıştır. Şekil 6’dan da anlaşılacağı gibi tüketici, yediği ete sağlık açısından “güven” duymak istemekte, bunu “etin tazeliği”, “hijyenik olması” ve “veteriner hekim kontrolü yapılmış olması” gibi özelliklere verdiği önemle ifade etmektedir.



Şekil 6. Kırmızı et tercihinde birinci önem sıralaması (%)

Figure 6. First order of importance in red meat choice (%)

Güven sıralamasını, dini kurallara uygun kesim ve fiyat takip izlemektedir. “Etin kokusu”, “rengi” ve “yağ oranı” gibi fiziksel özelliklerin bu sıralamalarda öneminin az olduğu görülmektedir. Etin fiyatı ise güven, dini kurallar ve etin yapısı ile ilgili özellikleri arasında sıkışıp kalmıştır.

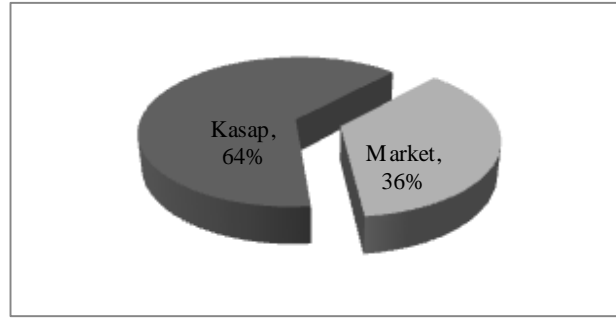
Daha önce de belirtildiği gibi birçok Avrupa ülkesinde de dana eti ile ilgili olarak güvenlik faktörü olarak etin tazeliği görülmektedir (Cowan, 1998). Ancak etin yumuşaklığı, yağ oranı ve kokusu gibi özellikleri tazelik, hijyen, sağlık ve dini kurallara uygun kesimden sonra sıralamada yerlerini alabilmişlerdir.

Tüketicilerin kırmızı et satın alma yeri incelendiğinde; Edirne tüketicisinin tercihinin kasaptan (%64,0) yana olduğu tespit edilmiştir (Şekil 7). Her ne kadar tüketicilerin yarısından çoğu eti kasaplardan alsa da kasaplardan et alım oranının 1995’lerde %90 olduğu göz önünde bulundurulduğunda kasapların büyük bir pazar kaybına uğradıklarını söylemek yanlış

olmayacaktır. Edirne tüketicisine benzer şekilde İrlanda, Almanya, İtalya ve Belçika’da tüketicilerin %60’nın da kasaptan et aldıkları belirlenmiş ancak İsveç ve İngiltere’de bunun aksine geleneksel kasapların önemini yitirdiği ve tüketicilerin etlerini hipermarket, süpermarket veya mega marketlerden aldıkları yapılan tespit edilmiştir (Becker ve Ark., 1998).

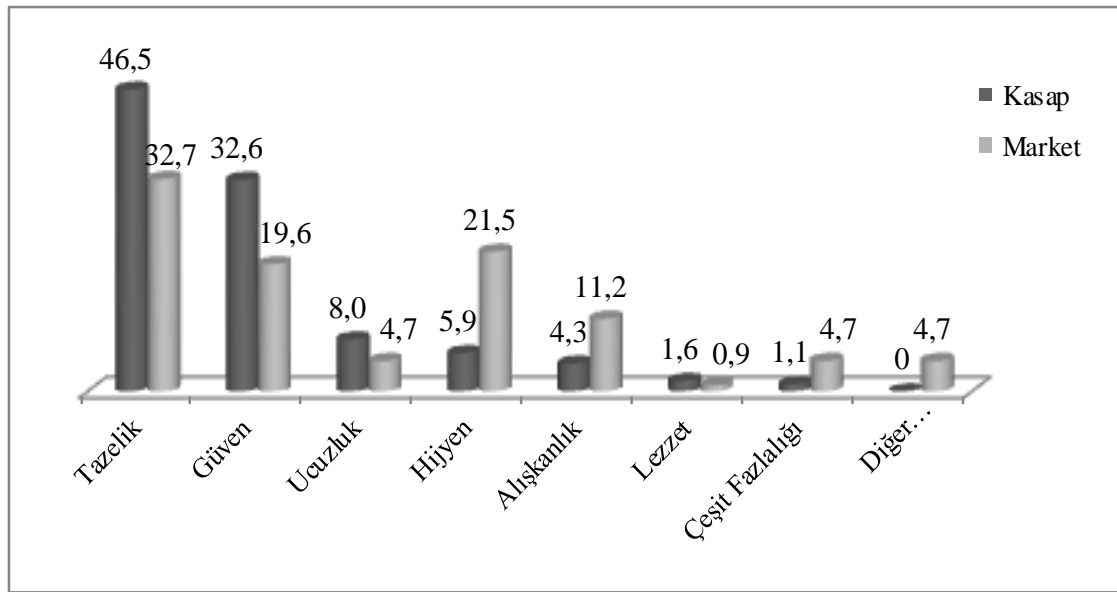
Et satın alma yeri tercihi ile cinsiyet ($p=0,747>0,05$), eğitim ($p=0,228>0,05$) ve gelir arasında ($p=0,622>0,05$) ilişki olmadığı yapılan X2 analizleri ile tespit edilmiştir.

Et satın almada kasap ya da marketin tercih edilme nedenleri araştırılmış ve hem market hem de kasaptan et satın alan tüketicilerin tercihlerindeki en önemli faktörün (%46,5) tazelik olduğu belirlenmiştir (Şekil 8). Kasaptan et satın almayı tercih edenler için “tazeliği”, “güven” (%32,6) ve “ucuzluk” (%8), marketten almayı tercih edenler için ise “tazeliği” (%32,6); “hijyen” (%21,5) ve “güven” izlemiştir.



Şekil 7. Kırmızı et satın alınan yer tercihi (%)

Figure 7. Place preference in red meat purchase (%)

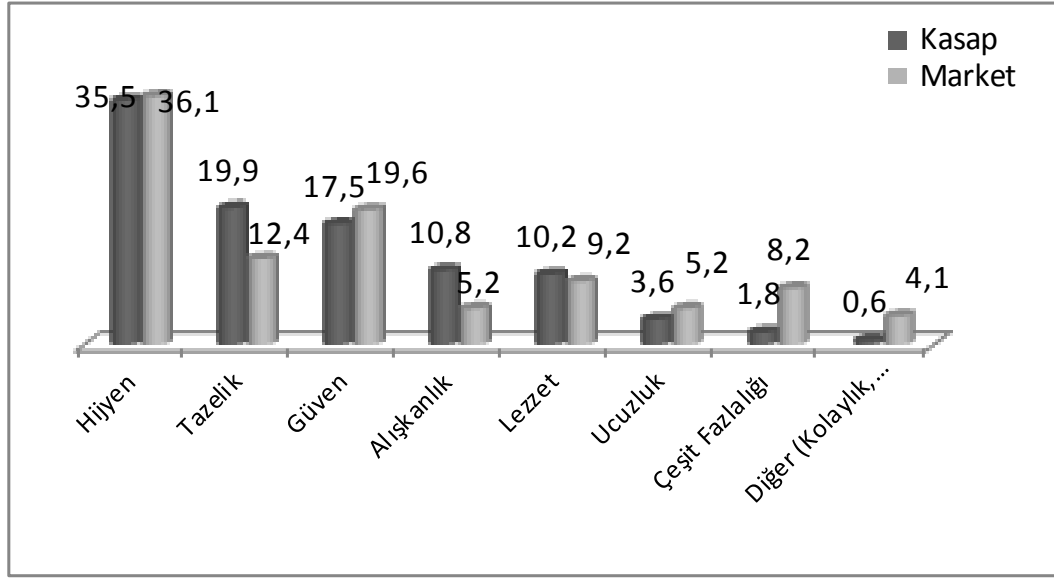


Şekil 8. Kırmızı et satın alma yeri tercih nedeni-1 (%)

Figure 8. Reasons of place preference in red meat purchase-1 (%)

Her ne kadar tercih önem dereceleri farklılaşsa da hem market hem de kasaptan alımlar için evrensel kalite kriteri olarak gösterilen tazelik (Bredahl ve Ark., 1998), en önemli faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Antalya merkez ilçeyi kapsayan çalışmada da ailelerin kırmızı et satın alımlarında en çok tazeliği ve hijyen koşullarını göz önünde bulundurdıkları (Tosun ve Hatırlı, 2009) ve tüketicilerin fiyattan çok, gıda güvenliği açısından temizliğe, tazeliğe ve sağlıklı olmasına özen gösterdikleri görülmüştür (Demirkol, 2007). Benzer şekilde Avrupa ülkelerinde de (İrlanda, Almanya, İspanya, İtalya ve İngiltere) dana eti ile ilgili güvenlik faktörü olarak etin taze olması ilk sırada yer almıştır (Cowan, 1998).

Analizde 31 kişinin kırmızı et satın alma yer tercih nedeninin de tek tercih yaptığı ancak 263 kişinin ikinci tercihlerini belirttikleri tespit edilmiştir. İkinci tercihini ifade eden tüketicilerin %63,0'u (166 kişi) kasaptan, geri kalan %37,0'si (97 kişi) eti marketten aldığını belirtmiştir. Satın alınan yere göre ikinci tercih nedenleri Şekil 9'da gösterilmiştir. Buna göre; kasaptan et satın alma tercihinde, ikinci tercih nedeni olarak hijyen (%35,5) ilk sırada yer alırken bunu sırası ile tazelik (%19,9) ve güven (%17,5) izlemiştir. Market tercihinde de ikinci neden olarak ilk sırada hijyen (%36,1) belirtilmiş ve bunu sırası ile güven (%19,6) ve tazelik (%12,4) izlemiştir. Her iki alım yerinde en önem verilen üç neden değişmezken verilen ağırlıkların değiştiği gözlenmiştir.

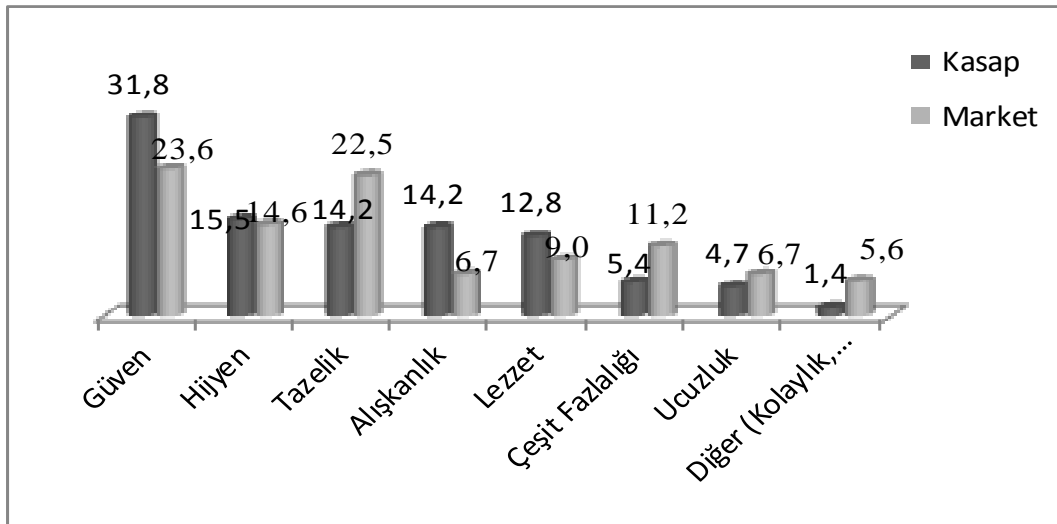


Şekil 9. Kırmızı et satın alma yeri tercih nedeni-2 (%)

Figure 9. Reasons of place preference in red meat purchase-2 (%)

İki tercih yapanların 26'sının üçüncü tercihlerini yapmadıkları görülmüştür. Toplam 237 kişi üçüncü tercihlerini yapmış ve bu tercihler Şekil 10'da gösterilmiştir. Tercih yapanların %62'si (148 kişi) kasaptan, %38'si (89 kişi) eti marketten aldığını belirtmişlerdir. Kasaptan et satın alanlar için üçüncü tercih nedeninde ilk sırada "güven"

(%31,8) yer alırken bunu "hijyen" (%15,5), "alışkanlık" ve "tazelik" (%14,2) izlemiştir, marketten satın alanlar için ise bu nedenler, "güven" (%23,6), "tazelik" (%22,5) ve "hijyen" (%14,6) olarak belirtilmiştir. Tercih nedenleri "alışkanlık" dışında aynı olup ağırlıkları farklılık göstermektedir.



Şekil 10. Kırmızı et satın alma yeri tercih nedeni-3 (%)

Figure 10. Reasons of place preference in red meat purchase-3 (%)

Sonuç

Her geçen gün daha rekabetçi bir ortamda varlıklarını sürdüren ulusların kalkınma göstergelerine farklı kategorilerdeki yeni değişkenler ilave edilmekte ve değişkenlerin ağırlıkları farklılaşmaktadır. Ancak toplumdaki bireylerin sağlıklı olmalarına ilişkin göstergeler ağırlıklarını kaybetmeden aksine daha da önem kazanarak yerlerini muhafaza etmektedirler. Toplumunu oluşturan bireylerin sağlıklı olmasının temel taşlarından birisi ise yeterli ve dengeli beslenmedir. Toplumların gelişimi için ön şart ve insani gelişimde anahtar olarak kabul edilen yeterli ve dengeli beslenme, sosyo-ekonomik gelişmenin de merkezidir.

Yeterli ve dengeli bir beslenme vücudun büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için gerekli olan besin öğelerinin her birinin yeterli miktarda alınması ve kullanılması anlamı taşımaktadır. Sözü edilen bu besin öğeleri içerisinde yer alan, vücudun yapı taşlarından meydana gelmiş proteinlerin alım miktarı kadar alınan proteinin kaynağı da aynı derecede önemlidir. Bu proteinler ancak %40'i vücut tarafından kullanıldığı bitkisel kaynaklı proteinler ile nerdeyse tamamının vücut proteinine dönüştürüldüğü hayvansal kaynaklı proteinler (örnek ya da iyi kalite proteinler) dir ve günlük alınan proteinin yaklaşık yarısını oluşturması gerekmektedir. Hayvansal proteinler içerisinde yer alan et ise beslenme açısından önemli yere sahip bir protein kaynağıdır.

Kaynaklar

- Artışı, C. 2009. Et ve Balık İşleme Teknolojisi Ders Notları, Namık Kemal Üniversitesi, Tekirdağ.
- Atay, O., Ö. Gökdal, T. Aygün ve H. Ülker, 2004. Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, Isparta.
- Aygün, T., F. Karakuş, A. Yılmaz, Ö. Gökdal ve H. Ülker, 2004. Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. 4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi, Isparta.
- Baysal, A., 2007a. Beslenme, Yenilenmiş 11. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 560 s.
- Baysal, A., 2007b. Genel Beslenme, 12. Baskı, Hatiboğlu Yayınevi, Ankara, 222 s.
- Becker, T., E. Benner and K. Glitsch, 2000. Consumer perception of fresh meat quality in Germany. British Food Journal. 102: 246–266.
- Becker, T., E. Benner and K. Glitsch, 1998. Summary report on consumer behavior towards meat in Germany, Ireland, Italy, Spain, Sweden, The United Kingdom. Quality Policy and Consumer Behaviour Towards Fresh Meat, FAIR-CT 95-0046.
- Bittencourt, M.V.L., R.P. Teratanavat and W.S. Chern, 2007. Food consumption and demographics in Japan: implications for an aging population. Agribusiness. 23(4): 529–551.

Bu çalışmada, son günlerde fiyat artışı ve ithalat nedeni ile gündemde yer alan, hayvansal proteinler içerisinde önemli bir yere sahip olan kırmızı et tüketim miktar ve tercihleri Edirne merkez ilçede hanehalkı düzeyinde incelenmiştir ve aşağıdaki bulgular elde edilmiştir.

Edirne merkez ilçede yaşayan tüm hanelerin % 95 olasılıkla aylık ortalama kırmızı et tüketimlerinin 1,88 ile 2,28 kg., yıllık tüketimlerinin ise 22,56 ile 27,36 kg. arasında olduğu belirlenmiştir. Kişi başı aylık ortalama et tüketiminin ise %95 olasılıkla 0,61 ile 0,75 kg., yıllık ortalama et tüketimlerinin ise 7,34 ile 8,98 kg. arasında olduğu tespit edilmiştir.

Gelir ve eğitim düzeylerine göre kırmızı et tüketim miktarının değiştiği, çocuk sayısına göre hanehalkı et tüketim miktarında anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir. Tüketicilerin %55'i dana etini tercih ettiği saptanmıştır. Tüketiciler kırmızı eti tercih etmelerinin ilk üç nedeni olarak sırasıyla "lezzet" (%53,7), "besleyicilik" (%20,7) ve "sağlıklı olma" (%12,6) tercihlerini belirtmişlerdir. Kırmızı et satın alan tüketicilerin et seçiminde sırası ile "etin hijyenik koşulları sağlamlasına" (%32,7), "dini kurallara uygun kesilmesine" (%24,5) ve "tazeliğine" (%17,3) önem verdikleri saptanırken et satın alma yeri tercihinde ise kasapları tercih ettikleri belirlenmiştir.

- Bredahl, L., K. G. Grunert and C. Fertin, 1998. Relating consumer perception of pork quality to physical product characteristics. Food Quality and Preference. 9 (4): 273-281.
- Burton, M., R. Dorsett and T. Young, 1996. Changing preferences for meat: evidence from UK household data, 1973-1993. European Review of Agricultural Economics. 23: 357-370.
- Cankurt, M., B. Miran ve A. Şahin, 2010. Sığır eti tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma: İzmir ili örneği. Hayvansal Üretim. 51 (2): 16-22.
- Ceylan, M. 2006. Van İli Kentsel ve Kırsal Alanda Et ve Ürünleri Tüketim Yapısı ve Tüketicilerin Satın Alma Eğilimleri. Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 71 s.
- Cosgrove, M., A. Flynn and M. Kiely, 2005. Consumption of red meat, white meat and processed meat in Irish adults in relation to dietary quality. British Journal of Nutrition. 93: 933–942.
- Cowan, C. 1998. Irish and European Consumer views on food safety. Journal of Food Safety. 18: 275–295.
- Çivi, H., Z. Gürler, K. Esengün ve O. Karkacı, 1993. Tokat il merkezinde yaşayan hane halklarının önemli, bazı gıda maddelerinin tüketim durumu üzerine bir araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 10 (1): 97-107.

- Demirkol, C., 2007. Kırmızı Et Sektörünün Sanayici ve Tüketici Düzeyinde Analizi, Doktora Tezi. Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 153 s.
- DPT. 2001. Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı, Gelir Dağılımının İyileştirilmesi ve Yoksullukla Mücadele Özel İhtisas Komisyon Raporu, Ankara.
- Erkkilä A.T, E.S. Sarkkinen, S. Lehto, S, K. Pyörälä and M.I.J. Uusitupa, 1999. Diet in relation to socioeconomic status in patients with coronary heart disease. Eur. J. Clin. Nutr. 52: 662–668.
- Fraser GE, A. Welch, R. Luben, S.A Bingham and N.E Day, 2000. the effect of age, sex, and education on food consumption of a middle-aged English Cohort-EPIC in East Anglia. Prev. Med. 30: 26–34.
- Gaytancıoğlu, S.1999. Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Et Tüketim Düzeyinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 27 s.
- Gossard, M.H. and R. York, 2003. Social structural influences on meat consumption. Research in Human Ecology. 10 (1): 1-9.
- Guenther, P.M., H.H. Jensen, S. P. Batres-Marquez and C.F. Chen, 2005. Sociodemographic, knowledge, and attitudinal factors related to meat consumption in the United States. Journal of the American Dietetic Association. 105: 1266-1274.
- Irala-Estévez J., M. Groth, L. Johanson, U. Oltersdorf, R. Prättälä and M.A. Martínez-González, 2000. A systematic review of socio-economic differences in food habits in Europe: consumption of fruits and vegetables. Eur. J. Clin. Nutr. 54: 706–714.
- İstanbul Sağlık Müdürlüğü, 2000. Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği, Resmi Gazete: 23960, Tebliğ No: 2000/5.
- Karabacak A. ve M. Direk, 2007-2009. Tarımda Küreselleşme ve Türkiye. Journal of Azerbaijani Studies: 486-499.
- Karakaş, G. 2010. Tokat İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 91 s.
- Karakuş, K., T. Aygün ve E. Alarşlan, 2008. Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.). 18 (2): 113-120.
- Karlı, B. and A. Bilgiç, 2007. Factors affecting meat and meat products consumption quantities in Şanlıurfa province. Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi. 20 (1): 127-136.
- McAfee, A. J, E. M. McSorley, G.J. Cuskelly, B. W. Moss, J.M.W. Wallace, M. P. Bonham and A. M. Fearon, 2010. Red meat consumption: an overview of the risks and benefits. Meat Science. 84: 1–23.
- Mutlu, S. 2007. Gıda Güvenirliği Açısından Tüketici Davranışları: Adana Kentsel Kesimde Kırmızı Et Tüketimi Örneği. Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 205 s.
- Newman C., M. Henchion and A. Matthews, 2002. Factors shaping expenditure on meat and prepared meals. The National Food Centre. Dublin.
- Örücü, E. ve H. Kanibir, 2005. Yumurta pazarındaki sorunlara pazarlama anlayışı perspektifinden bir bakış ve çözüm önerisi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 8 (3) : 145-164.
- Öztan, A. 2005. Et Bilimi ve Teknolojisi, Genişletilmiş 4. Baskı Yeniden Basım TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yayınları Kitaplar Serisi Yayın No: 1, Ankara.
- Öztürk, N. 2005. İktisadi kalkınmada eğitimin rolü. Sosyo-Ekonomi. 1. <http://www.sosyoekonomi.hacettepe.edu.tr/previousissues.html>
- Ricciuto, L., V. Tarasuk and A. Yatchew, 2006. Socio-demographic influences on food purchasing among Canadian households. European Journal of Clinical Nutrition. 60: 778-790.
- Rimal, A. P. 2002. Factors affecting meat preferences among American consumers, family. Economics & Nutrition Review. 14 (2): 36-43.
- Roos E, R. Prattala, E. Lahelma E, P. Kleemola and P. Pietinen, 1996. Modern and healthy?: socioeconomic differences in the quality of diet. Eur. J. Clin. Nutr. 50: 753–760.
- Speedy, A.W. 2003. Global production and consumption of animal source foods. The Journal of Nutrition. 133: 4048-4053.
- Tosun, Ö.O. ve S.A. Hatırlı, 2009. Tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi: Antalya ili örneği. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi. 14 (2). 433–445.
- Ünver, Y. ve N. Ünüsan, 2005. Okul öncesinde beslenme eğitimi üzerine bir araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. 14: 529-551.
- Villegas A S., J.A. Martínez, R. Prättälä, E. Toledo, G. Roos and M.A. Martínez-González, 2003. A systematic review of socioeconomic differences in food habits in Europe: consumption of cheese and milk. E. J. Clin Nutr. 57 (8): 917–929.
- Yağmur, C. ve E. Güneş, 2010. Dengeli beslenme açısından Türkiye’de gıda üretimi ve tüketiminin irdelenmesi, VII. Ziraat Mühendisliği Teknik Kongresi, Ankara.
- Yaylak, E., T. Taşkın, N. Koyubenbe ve Y. Konca, 2010. İzmir İli Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. Hayvansal Üretim. 51(1): 21-30.
- Yeung, D.L. and I. Laquatra, 2003. Heinz Handbook of Nutrition, Ninth Edition, (electronic edition).
- Yıldırım, İ. and M. Ceylan, 2007. A comparative assessment of urban and rural households' behaviors towards fresh red meat consumption: A case study in Eastern Part of Turkey. Nutrition & Food Science. 37(4): 222-233.
- Yüce, M. ve M.F. Özbek, 2006. Orta Asya Cumhuriyetlerinde sosyo-ekonomik boyutlarıyla yoksulluk olgusu üzerine bir değerlendirme. Akademik Bakış. 10: 1-23.