

Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları

Kadir KARAKUŞ⁽¹⁾

Turgut AYGÜN⁽²⁾

Emre ALARSLAN⁽²⁾

Öz: Gaziantep İli Merkez İlçedeki kırmızı et tüketim alışkanlığını ortaya koymak amacıyla 2006 yılı Kasım-Aralık ayları içerisinde 516 örnek üzerinde anket yapılmıştır. Anket çalışmasına katılanların %50.6'sının kırmızı eti tercih ettiği, %1.7'sinin ise kırmızı et tüketmediği anlaşılmıştır. En çok tercih edilen kırmızı et türünün sırasıyla koyun (%77.9), sığır (%6.2) ve keçi (%2.3) olduğu görülmüştür. Kırmızı et tüketen ailelerin %56.2'si kırmızı eti porsiyonluk olarak satın almayı öncelikli olarak tercih ederken bunu kemikli (%14.5), karkas (%9.7) ve kıyım (%9.3) olarak satın alma takip etmektedir. Ailelerin kırmızı eti %38.4 oranında ızgara, %8.5 oranında haşlama, %6.2 oranında fırında, %6.2 oranında sebze, %4.3 oranında yağda kızartma şeklinde tercih ettiği, %25.0 oranında ise "fark etmez" denilerek bir tercih ortaya koymadıkları bulunmuştur. Kırmızı et tüketen ailelerin %51.9'unun ayda 3 kg'dan az ve %10.1'inin ise ayda 5 kg'dan fazla kırmızı et tükettikleri tespit edilmiştir. Bu çalışmanın sonucuna göre, tüketilen kırmızı eti lezzetli bulanların oranı %83.1, lezzetli bulmayanların oranı ise %11.6 olmuştur. Ayrıca, kırmızı etin hijyenik koşullarda kesilip yetkili kişilerce denetlendiğini düşünenlerin oranı %61.8 olarak bulunmuştur.

Anahtar kelimeler: Kırmızı et, Tüketim alışkanlıkları, Gaziantep

Consumption Habits of Meat in Centre Town of Gaziantep Province

Abstract: The aim of this survey was to investigate the meat consuming of customs in center town of Gaziantep province. A survey was carried out from November to December 2006 in 516 samples. A half of 516 samples (50.6%) preferred meat while 1.7% didn't consume meat. The most preferred meat types were mutton (77.9%), beef (6.2%), and goat meat (2.3%), respectively. The meat is bought as portion (56.2%), preferentially, with bone (14.5%), carcass (9.7%), and ground meat (9.3%) by its consumers. Consumption habits of meat were found to be grilled (38.4%), boiled (8.5%), in oven (6.2%), with vegetable (6.2%), and roasted (4.3%). Also, 25% of the samples did not indicate any preference for the type of meat consumption choice. Percent 51.9 of the meat consumers consume less than 3 kg of meat in a month whereas the ratio of consuming more than 5 kg of meat in a month was 10.1% only. According to results of this survey, while 83.1% of the samples found meat as delicious, the ratio of which they didn't find it delicious was 11.6%. Further, the proportion of the customers who believed that meat is processed in hygiene conditions under the authorized personnel was 61.8%.

Key words: Meat, Consumption habits, Gaziantep

Giriş

Ülkemizde et talebini ve tüketimini etkileyen faktörler bulunmaktadır. Bunlardan bazıları tüketicinin gelir seviyesinin durumu, etin fiyatı ve tüketicinin tercihleri olarak sıralanabilir (Alpan ve ark., 1993). Buna ek olarak tüketicinin alışkanlıklarında, bölgenin sosyal ve ekonomik yapısının da etkili olduğu söylenebilir. Et üretimini artırmaya yönelik çabaların yanında, tüketicilerin et tüketim alışkanlıklarının da belirlenmesi büyük bir öneme sahiptir. Ülkemiz nüfusu hızlı bir şekilde artarken, beslenme için kullanılan kaynakların da aynı şekilde artırılması, verimli bir düzeye getirilmesi ve değerlendirilmesi zorunludur. Sağlıklı ve dengeli beslenme için alınması gereken günlük protein ihtiyacının %40-50'si hayvansal kaynaklı proteinlerden karşılanmalıdır (Gökalp, 1986; Göğüş, 1986; Odabaşoğlu ve ark., 1995). İnsan sağlığının korunması ve sağlıklı gelecek nesiller yetiştirmek için yeterli ve dengeli beslenmenin önemi ve gerekliliği konusunda gereken

hassasiyetin gösterilmesi gerekmektedir. Bu açıdan dengeli bir beslenmenin nasıl olacağı konusunda bireylerin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile daha isabetli sonuçlar alınabilecektir.

Gaziantep, bölgede nüfusunun büyüklüğü, sanayi ve ekonomik anlamda gelişmiş en önemli şehirlerden biridir. Bununla birlikte, son yıllarda bazı nedenlere bağlı olarak yoğun bir göç alması ilin önemini daha da artırmış; buna bağlı olarak birçok ekonomik ve sosyal sorunlar da ortaya çıkmıştır. İlde gerek küçükbaş gerekse büyükbaş hayvanların kesimi ve değerlendirilmesi mevcut hayvanların yanında komşu il ve bölgelerden getirilen hayvanlarla sürdürülmektedir. Son zamanlarda kurulan ve kurulmakta olan entegre tesisler ilin ve Bölgenin et ihtiyacına yönelik faaliyet göstermektedir. Nüfusunun yoğun olduğu merkezde alınan göçün de etkisiyle insanların

⁽¹⁾ **Yazışma Adresi:** Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Gevaş Meslek Yüksek Okulu, Gevaş, VAN, kkarakus@yyu.edu.tr

⁽²⁾ Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü, 65080 - VAN

beslenme alışkanlıklarının ortaya konulmasında özellikle dengeli ve yeterli bir beslenmenin yapıp yapılmadığı hakkında bir fikir edinilmesinde yarar görülmektedir. Bu nedenle İldeki et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile tercih edilen beslenme şekli de özellikle kırmızı et yönünden ortaya konulabilecektir.

Materyal ve Yöntem

Gaziantep İli Merkez İlçedeki kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla toplam 30 soruyu içeren anket formları hazırlanmıştır. Anket çalışması, 2006 yılı Kasım-Aralık ayında rasgele seçilen kişi ve ailelere olmak üzere toplam 516 kişiye uygulanmış ve formlar doldurulmuştur. Anket formlarındaki bilgiler daha sonra SAS (2006) Paket Programı yardımıyla istatistiksel olarak analiz edilmiştir. Karşılaştırmalar Khi-Kare istatistik analiz yöntemine göre bilgisayarda yapılmıştır.

Bulgular

Gaziantep İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim alışkanlığının belirlenmesine yönelik olarak hazırlanan anket sorularına, katılımcıların verdiği cevaplara ilişkin bulgular Çizelge 1 ve Şekil 1-4'de özetlenmiştir.

Ankete katılanların cinsiyete göre dağılımı %30.4 kadın, %69.6 erkek olarak şekillenmiş ve deneklerin %12.8'i 18-23 yaş, %26.0'i 24-30 yaş, %29.8'i 31-40 yaş, %14.7'si 41-50 yaş ve %10.9'unu ise 51 yaş ve üzeri yaşlardaki kişiler oluşturmuştur. Öğrenim durumu bakımından dağılım ise okur yazar olmayan, okur yazar, ilköğretim, lise, üniversite ve lisansüstü olmak üzere sırasıyla %3.7, 5.6, 30.8, 34.3, 14.5 ve 2.1 şeklindedir. Ankete katılanların, meslek durumlarına göre dağılımları; serbest çalışanlar %21.3, memur %12.0, işçi %27.1, esnaf %13.4, öğrenci %6.8 ve geriye kalan kısmı diğer meslek gruplarından oluşmuştur.

Çizelge 1'de görüldüğü gibi ankete katılanların sırasıyla, %50.6'sının kırmızı eti, %17.1'nin tavuk etini ve %9.5'inin balık etini, %15.5'nin hepsini severek tükettikleri, %1.7'sinin ise et tüketmedikleri anlaşılmaktadır. Kırmızı et tüketenlerin %53.20'sinin erkek, %44.59'nun kadın olduğu; memleketine göre bakıldığında ise %49.62'sinin Gaziantepli olup kırmızı eti severek tükettikleri, %53.72'sinin ise diğer illerden olduğu; %50'sinin <300-500, %51.69'unun 400-600 ve %46.63'ünün 600 YTL'den fazla gelire sahip oldukları anlaşılmaktadır. Kırmızı eti tercih edenlerin %43.2'si lezzetli buldukları için, %23.6'sı besleyici olduğuna inandıklarından, %12.2'si alışkanlıktan, %2.1'i kolay bulabildiklerinden dolayı ve %2.9'u diğer nedenlerden dolayı tükettiklerini belirtmişlerdir. En çok tercih edilen kırmızı et türü, sırasıyla koyun (%77.9), sığır (%6.2), keçi (%2.3) ve hepsini tercih edenler (%2.9) şeklinde olmuştur.

Erkeklerin %78.55'i koyun, %5.57'si sığır etini; kadınların ise %76.43'ü koyun, %7.64'ü sığır etini tercih etmektedir. Gelir durumu 300-400, 400-600 ve 600 YTL'den fazla olanların koyun eti tercih etme oranları sırasıyla %72.22, 78.28 ve 77.40 olmuştur. Kırmızı etin satın alındığı yer ile ilgili soruya, ankete katılanların %42.2'si belirli bir kasaptan, %27.1'i süper marketten, %16.9'u kasaplar çarşısından, %0.8'i canlı hayvan, %1.6'sı kombina, %3.9'u ise "fark etmez" cevabını vermişlerdir. Kırmızı et satın alırken erkeklerin çoğunluğu (%45.40) kasabı tercih ederken, kadınların çoğunluğu (%36.31) süper marketi tercih etmektedir.

Ankete katılanlardan %46.5'i kırmızı et satın almada öncelikli olarak tazelik kriterini dikkate almışlardır. Kırmızı eti satın alma şekli içerisinde porsiyonluk et tüketiminin yerini belirlemek amacıyla sorulan soruya, katılımcıların %56.2'si porsiyonluk et, %14.5'i kemikli et ve %9.7'si karkas ve %9.3'ü kıyma şeklinde satın aldıklarını bildirmişlerdir.

Gaziantep'te yaşayan insanların kırmızı et tüketimini açıklığa kavuşturmak amacıyla "satın alınan kırmızı et miktarı" ve "kırmızı et tüketim sıklığı" soruları yöneltilmiştir. Satın alınan kırmızı et miktarı ile ilgili ankete katılanların %51.9'u ayda 3 kg'dan az, %30.2'si ayda 4-5 kg ve %10.1'i ayda 5 kg'dan fazla kırmızı et tükettiklerini, %4.5'i ise kırmızı eti hiç tüketmediklerini belirtmişlerdir. Kırmızı et tüketim sıklığı bakımından ise yine ilgi çekici sonuçlar ortaya çıkmıştır. Katılımcıların çoğunun (%65.7) haftada 1-3 defa, %7.0'ı haftada 4-5 defa, %7.9'unun her gün; yine %8.9'unun ayda 1 defa kırmızı et tükettikleri, %4.7'sinin ayda 2-4 defa, %1.2'sinin ise yılda ancak 1-3 defa kırmızı et tüketebildikleri ortaya çıkmıştır. Anket sonuçlarına göre, memleket bakımından bulunan sonuçlardan Gaziantepli kişilerin %66.84'ü haftada 1-3 defa, diğer illerden gelenler için bu oran %61.98 olarak gerçekleşmiştir (P<0.05).

Kırmızı et tüketim şekli ile ilgili soruya, %25.0'nin fark etmez, %6.2'sinin sebze, %38.4'ünün ızgara, %4.3'nün yağda kızartma, %6.2'sinin fırında ve %8.5'i haşlama cevabını vermişlerdir. Çizelge 1'de görüldüğü gibi erkeklerin %23.40'ı, kadınların %28.66'sı fark etmez diyerek herhangi bir tercih belirtmemişlerdir. Ancak, erkeklerin %43.45'inin ve kadınların %26.75'inin kırmızı eti ızgara olarak tükettikleri anlaşılmıştır.

Ankete katılanlara hangi ette daha fazla kolesterol bulunduğu yönünde sorulan soruya %67.4'ü kırmızı et, %5.6'sı beyaz et ve %23.8'i fikrim yok şeklinde cevap vermişlerdir. Cinsiyet, memleket ve aylık gelir durumu grupları (P<0.01) içerisinde de çoğunluk, kırmızı ette daha fazla kolesterol bulunduğunu belirtmişlerdir.

Çizelge 1. Gaziantep İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarına ilişkin bazı sonuçlar
Table 1. Some results for consumption habits of meat in centre town of Gaziantep province

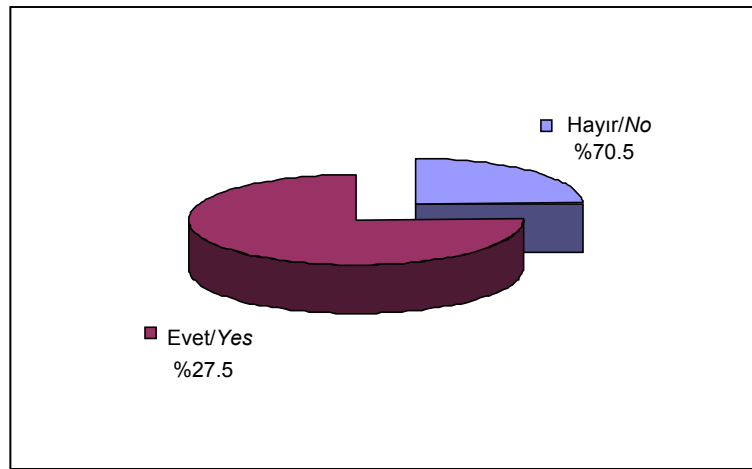
Sorular/ <i>Questions</i>	Seçenekler/ <i>Options</i>	Oran (%)/ <i>Ratio</i>	Cinsiyeti / <i>Sex</i>		Memleketi/ <i>Home town</i>		Aylık Gelir (YTL)/ <i>Monthly income (in TL)</i>		
			Erkek / <i>Man</i>	Kadın/ <i>Woman</i>	G.Antep	Diğer / <i>Other</i>	<300-400	400-600	>600
Hangi eti severek tüketirsiniz?/ <i>Which meat you enjoy to consume?</i>	Balık eti / <i>Fish meat</i>	9.5	8.91	10.83	9.87	8.26	11.11	5.99	13.94
	Tavuk eti / <i>Chicken meat</i>	17.1	14.76	22.29	17.72	14.88	33.33	19.10	13.94
	Kırmızı et/ <i>Meat</i>	50.6	53.20	44.59	49.62	53.72	50.0	51.69	46.63
	Hepsini / <i>All</i>	15.5	15.88	14.65	16.20	13.22	5.56	14.98	18.27
	Tüketmiyorum/ <i>I do not consume</i>	1.7	1.67	1.91	1.77	1.65	0	0.75	3.37
Kırmızı eti tercih etme nedeni? <i>What is your reason of consuming red meat?</i>	Lezzetli olma/ <i>Deliciousness</i>	43.2	44.29	40.76	44.30	39.67	38.89	43.45	42.79
	Besleyici/ <i>Nutritiousness</i>	23.6	23.40	24.20	20.51	33.88	16.67	25.09	21.63
	Alışkanlık/ <i>Habit</i>	12.2	10.86	15.29	14.43	4.96	16.67	10.86	14.42
	Kolay bulunma/ <i>Availability</i>	2.1	1.95	2.55	2.78	0	5.56	2.62	1.44
	Diğer/ <i>Other</i>	2.9	3.34	1.91	2.28	4.96	5.56	2.62	3.37
Kırmızı et tüketim sıklığınız? <i>What is the incidence of your red meat consumption?</i>	Hergün/ <i>Everyday</i>	7.9	8.36	7.01	7.34	9.92	0	3.00	15.87
	Haftada 1-3/ <i>1-3 times a week</i>	65.7	64.90	67.52	66.84	61.98	61.11	73.03	54.81
	Haftada 4-5/ <i>4-5 times a week</i>	7.0	7.52	5.73	7.59	4.96	0	3.00	12.98
	Ayda 1 defa / <i>Once a month</i>	8.9	10.03	6.37	9.11	8.26	11.11	12.36	4.81
	Ayda 2-4 defa/ <i>2-4 times a month</i>	4.7	3.62	7.01	3.54	8.26	5.56	4.12	4.81
	Yılda 1-3 defa/ <i>1-3 times a year</i>	1.2	1.39	0.64	0.76	2.48	16.67	0.37	0.96
Kırmızı et tercihi? <i>What is your choice of red meat?</i>	Hiç yemeyenler / <i>Vegan</i>	4.7	4.18	5.73	4.81	4.13	5.56	4.12	5.77
	Sığır / <i>Cattle</i>	6.2	5.57	7.64	5.32	9.09	5.56	7.12	5.77
	Koyun/ <i>Sheep</i>	77.9	78.55	76.43	80.51	69.42	72.22	78.28	77.40
	Keçi/ <i>Goat</i>	2.3	1.67	3.82	1.52	4.96	5.56	2.62	1.92
Kırmızı eti tüketim şekli? <i>What is your type of consuming red meat?</i>	Hepsi/ <i>All</i>	2.9	3.06	2.55	2.28	4.96	0	1.12	5.77
	Haşlama/ <i>Boiled</i>	8.5	8.36	8.92	9.37	5.79	5.56	9.74	6.25
	Fırında/ <i>Baked</i>	6.2	6.69	5.10	5.57	8.26	5.56	7.12	5.77
	Yağda kızartma/ <i>Fried</i>	4.3	3.06	7.01	3.04	8.26	5.56	5.24	3.37
	Izgara / <i>Grilled</i>	38.4	43.45	26.75	40.00	33.06	33.33	38.58	37.02
	Sebzeli/ <i>With vegetables</i>	6.2	5.29	8.28	5.82	7.44	0	3.00	11.54
	Fark etmez/ <i>Makes no difference</i>	25.0	23.40	28.66	25.82	22.31	33.33	25.09	25.96
Kırmızı eti n satın alındığı yerler? <i>Where do you buy red meat?</i>	Canlı hayvan alır keserim/ <i>I buy live animal and cut myself</i>	0.8	0.56	1.27	0.76	0.83	0	1.12	0.48
	Kasaplar çarşısından/ <i>Butcher's shop</i>	16.9	18.38	13.88	17.47	14.88	22.22	20.97	11.06
	Marketten/ <i>Market</i>	27.1	23.12	36.31	25.57	32.23	27.78	20.22	35.10
	Belirli bir kasaptan/ <i>From a specific butcher</i>	42.2	45.40	35.03	42.53	41.32	44.44	41.57	42.31
	Kombinadan/ <i>From meat combine</i>	1.6	1.39	1.91	1.52	1.65	0	2.62	0.48
	Fark etmez/ <i>Makes no difference</i>	3.9	4.46	2.55	4.05	3.31	0	5.24	2.88

Çizelge 1. Gaziantep İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim alışkanlıklarına ilişkin bazı sonuçlar (devamı)
Table 1. Some results for consumption habits of meat in centre town of Gaziantep province (to be continued)

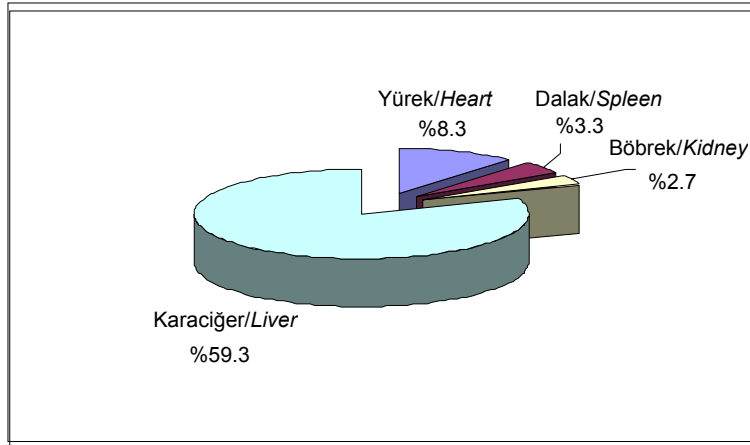
Sorular / Questions	Seçenekler / Options	Oran (%) / Ratio	Cinsiyeti /Sex		Memleketi/ Home town		Aylık Gelir (YTL)/ Monthly income (in TL)		
			Erkek /Man	Kadın/ Woman	G.Antep	Diğer /Other	<300-400	400-600	>600
Kırmızı eti satın alırken nelere dikkat ediliyor? <i>What are the issues you pay attention while buying red meat?</i>	Hangi tür olduğuna/ <i>The type of the meat</i>	28.1	28.69	26.75	7.34	9.92	27.78	32.21	18.75
	Taze olmasına/ <i>Fresh or not</i>	46.5	45.96	47.77	66.84	61.98	38.89	44.57	52.88
	Yağsız olmasına/ <i>To be fat free</i>	9.5	9.75	8.92	7.59	4.96	0	6.74	14.42
	Ucuzluğuna/ <i>To be cheap</i>	1.9	1.67	2.55	9.11	8.26	11.11	1.87	1.44
	Diğer/ <i>Other</i>	0.4	0.96	0	4.3	10.74	0	0.37	0.48
Kırmızı et satın alma şekliniz? <i>What is your type of buying red meat?</i>	Karkas/ <i>Carcass</i>	9.7	10.58	7.64	9.11	11.57	0	8.61	12.50
	Porsiyonluk/ <i>In portion</i>	56.2	55.71	57.32	57.22	52.89	61.11	54.68	55.29
	Kemikli/ <i>With bone</i>	14.5	14.21	15.29	14.68	14.05	22.22	18.73	9.62
	Kıyma/ <i>Minced</i>	9.3	8.64	10.83	8.86	10.74	5.56	7.49	12.50
Hangi ette kolesterol daha fazladır? <i>In which meat cholesterol is higher?</i>	Kırmızı et/ <i>Red meat</i>	67.4	64.90	73.25	68.61	63.64	66.67	58.05	80.77
	Beyaz et/ <i>White meat</i>	5.6	5.57	5.73	3.80	11.57	11.11	6.74	3.85
	Fikrim yok/ <i>I have no idea</i>	23.8	25.35	20.38	24.30	22.31	16.67	32.21	12.02
Aylık tüketilen kırmızı et <i>What is the amount of your monthly red meat consumption?</i>	Hiç/ <i>Any</i>	4.5	4.18	5.10	4.05	5.79	16.67	5.24	2.88
	3 kg'dan az/ <i>Less than 3 kg</i>	51.9	53.76	47.77	53.92	45.45	61.11	61.42	37.50
	4-5 kg/ <i>4-5 kg</i>	30.2	28.69	33.76	28.86	34.71	5.56	24.72	38.94
	5 kg'dan fazla/ <i>More than 5 kg</i>	10.1	10.03	10.19	10.13	9.92	5.56	5.62	17.31
Satın alınan etin hijyenik olma durumu <i>Do you think the meat you buy is hygienic?</i>	Evet/ <i>Yes</i>	61.8	60.72	64.33	63.54	56.20	44.44	59.55	64.42
	Hayır/ <i>No</i>	34.9	35.65	33.12	33.92	38.02	50.00	37.83	31.25
Satın alınan etin lezzetliliği <i>Do you pay attention to the deliciousness of the meat you buy</i>	Evet/ <i>Yes</i>	83.1	83.84	81.53	86.84	71.07	83.33	82.02	83.17
	Hayır/ <i>No</i>	11.6	10.31	14.65	8.86	20.66	5.56	13.48	10.58

Ankete katılanların %83.1'nin Gaziantep'te üretilen kırmızı eti lezzetli ve %11.6'sının lezzetli bulmadıkları anlaşılmıştır. Ayrıca, %59.5 oranında katılımcının et tüketimlerinin bir önceki yıla göre değişmediği belirlenmiştir. Kırmızı etten yapılan salam, sucuk, sosis, pastırma gibi ürünleri ara sıra tüketenler %47.3, hiç tüketmeyenlerin ise %43.0 oranında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %63.6'sı kırmızı etin dengeli beslenme için gerekli olduğunu kabul ederken, %12.8 oranındaki kişiler bu görüşe katılmamışlar ve %22.3'ü ise konu ile ilgili bir fikirlerinin olmadığını beyan etmişlerdir. Kuşbaşı, %71.1 gibi büyük bir oranla porsiyonluk olarak alınan ette tercih edilmiştir. İlin özelliklerinden biri de en çok tüketim şekli olan ızgara yapılırken kuyruk yağının

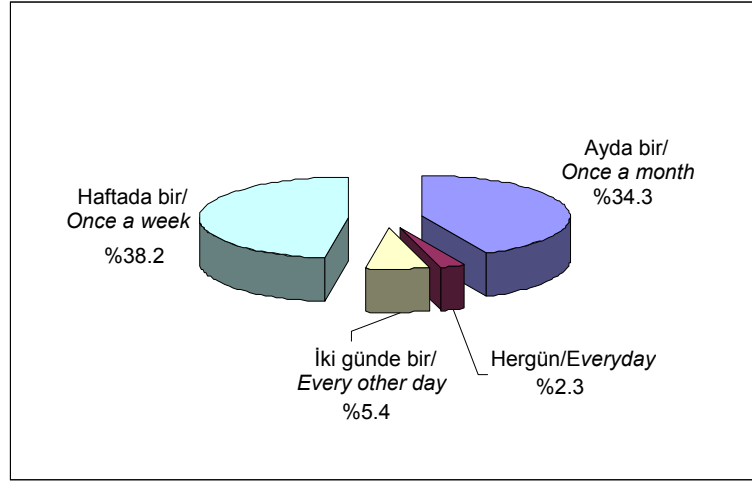
kullanılmasıdır. Kuyruk yağı tüketimi için %27.5 oranındaki insan evet derken, %70.5 hayır cevabını vermiştir (Şekil 1). İlde sakatat tüketimi ile ilgili yöneltilen sorulara evet diyen kişilerin tercihleri karaciğer, yürek, böbrek ve dalak olarak sırasıyla %59.3, 8.3, 2.7 ve 3.3 olmuştur (Şekil 2). Ramazan ayında çok eskilerden gelen bir alışkanlık olarak insanlar iftar sonrası ve sahurda sakatat tüketmeye devam etmektedirler. Bu tüketimin sıklığı ile ilgili olarak her gün tüketenlerin oranı %2.3, iki günde bir tüketenlerin oranı %5.4, haftada bir %38.2 ve ayda bir tüketenlerin oranı ise %34.3 olarak belirlenirken (Şekil 3), Ramazan ayı içerisindeki et tüketim tercihleri beyaz et, kırmızı et ve sakatat olarak sırasıyla %26.2, 60.9 ve 1.7 olarak bulunmuştur (Şekil 4).



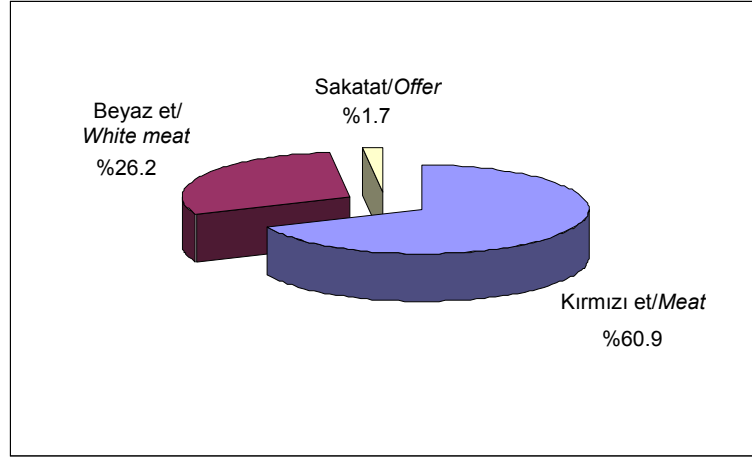
Şekil 1. Kuyruk yağı tüketiyor musunuz?
Figure 1. Do you consume tail fat?



Şekil 2. Sakatat tüketiyor musunuz?
Figure 2. Do you consume offal?



Şekil 3. Ramazan ayı boyunca sakatat tüketme sıklığınız?
Figure 3. What is frequency of your consuming offal during Ramadan month?



Şekil 4. Ramazan ayındaki et tercihiniz hangisidir?
Figure 4. Which is your preference of meat during Ramadan month?

Tartışma ve Sonuç

Gaziantep'te kırmızı eti severek tüketenlerin oranının %50.6 bulunması oldukça önemlidir. Bu oranı %17.1 ile tavuk eti takip etmektedir. Tüketim alışkanlıkları bölgeden bölgeye değiştiği gibi İller arasında da farklılık göstermektedir. Aydın İli Çine İlçesinde kırmızı et tüketim alışkanlığının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004), ankete katılan ailelerin öncelikli olarak tavuk etini (%46.3), ikinci olarak kırmızı eti (%33.1) tercih ettikleri belirlenirken, bu oran Van İli Merkez İlçede yapılan bir çalışmada %38.3 kırmızı et ve %23.4 tavuk etini olarak gerçekleşmiştir (Aygün ve ark., 2004).

Bunun yanı sıra Gaziantep'li olan kişilerin kırmızı et lezzetli bulduğundan dolayı (%44.30) tercih etmesi tüketim alışkanlığının Van İli için elde edilen değerden (%23.4) %20.9 oranında daha yüksek bulunmasının, ailelerin eğitim,

kültür, gelir ve tüketim alışkanlıklarındaki farklılıktan kaynaklandığı düşünülebilir. Gelir durumuna göre kırmızı et tüketimi ile ilgili elde edilen sonuçlardan İller arasında ilginç bir farklılığın olduğu görülmektedir. Gaziantep'te gelir seviyeleri arasındaki farklılığa bakılmaksızın üç gelir gurubunun da birbirlerine yakın oranlarda kırmızı et severek tükettikleri görülürken, Van İlinde gelir durumuna göre bu oranların paralel olarak arttığı ve azaldığı, bunun yanında Aydın İli Çine İlçesinde gelir gurupları arasında kırmızı et tüketimi bakımından görülen farklılıkta gelir gurupları arasındaki farklılığın yanında tüketicinin et olarak tercih ettiği türün de etkili olduğu tespit edilmiştir (Atay ve ark., 2004; Aygün ve ark., 2004). Yaş guruplarına göre kırmızı et tüketimi oranları 18-23 yaş için %8.44, 24-30 yaşta %14.94, 31-40 yaşta %57.14, 41-50 yaş gurubunda

%13.64 ve 51 ve üstü yaş için bu oran %1.95 olarak tespit edilmiştir. Burada dikkati çeken nokta ise genç ve orta yaş üstü olarak kabul edeceğimiz gruplarda kırmızı et tüketim oranlarının daha düşük olmasının yanında, özellikle orta yaş grubunda kırmızı et tüketim oranının yüksek olması tüketim bilincinin giderek farklılaştığının bir göstergesi olarak kabul edilebilir.

Gıda maddelerinin protein içerikleri beslenmede önemli bir rol oynamaktadır. Yaşamda ve yaşamla ilgili tüm fonksiyonlar yerine getirilirken özellikle proteinlerin rolü önem arz etmektedir. Bu nedenle, günlük beslenmede belirli bir miktar protein alınması gerekmektedir. Bu proteinin önemli bir kısmının da (%42) hayvansal protein olarak alınması, sağlıklı bir yaşam bakımından önem taşımaktadır (Nal, 1997). Ancak bu çalışmada, kırmızı eti besleyici olduğu için tercih edenlerin oranı sadece %23.6 olarak bulunmuştur. İlde özellikle koyun eti tercih edilmektedir (%77.9). Bu oranın diğer illere göre daha yüksek olmasının nedeni özellikle koyun etinin tüketim alışkanlığı ve lezzetli bulunmasından kaynaklandığını söylemek mümkündür. Gaziantep, İl olarak tüketilen koyun etinin özellikle eski bir piknik yapma kültürüne bağlı bir şekilde ızgara olarak (%38.4) tüketimini yapmaktadırlar.

Ankete katılanların yarısından fazlasının (%77.9) koyun etini tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Bu oran, Aygün ve ark. (2004) tarafından Van İli Merkezde yapılan çalışmada %51 olarak bulunurken, benzer şekilde Yıldırım ve ark. (1998) tarafından Van İli Merkez İlçede yapılan başka bir çalışmada da koyun eti %49.1'lik oranla birinci tercih olmuştur. Başka bir bölgede yapılan çalışmada (Atay ve ark., 2004) ise, incelenen ailelerin kırmızı et tercihi öncelikli olarak sığır eti (%80) olmuştur. Gaziantep öncelikli olarak Doğu ve Güneydoğu'da yetiştirilen küçükbaş hayvanların pazarlanmasında ve ihracatında rol oynayan en önemli illerin başında gelmektedir. Bu bakımdan İle gelen ve süreklilik arz eden bu hayvan hareketleri ve halkın özellikle koyun etini severek tüketmesi (%50.6), koyun etinin öncelikli olarak tercih edilmesinde etkili olduğu düşünülmektedir. Keçi etini tercih edenlerin oranı oldukça düşük (%2.3) bulunmuştur. Bunun nedeni olarak, katılımcılar keçi etinin kokusu ve sindirim bozukluklarına yol açması, alışkın olmadıkları, etin sert olması ve lezzetsiz bulmaları gibi olumsuzlukları öne sürmüşlerdir.

Gaziantep'te kırmızı etin satın alındığı yer olarak belirli bir kasabın daha çok tercih edildiği görülmektedir (%42.2). Bu sonuçta, insanların eti satın alırken tüketim istek ve alışkanlığına bağlı olarak karkastan istediği bölgeden eti satın alınabilmesi ve özellikle etin sinirinin ayıklanması ve talebe uygun olarak sunulması büyük rol oynamaktadır. Yıldırım ve ark. (1998), ailelerin %82.5'inin kasaplardan kırmızı et satın aldığını ancak ortalama gelirin artmasıyla birlikte süper marketlere doğru bir eğilimin ortaya çıktığını bildirmiştir.

Ankete katılanların %51.9'u bir ayda 3 kg'dan az kırmızı et tükettiklerini belirtmişlerdir. Satın alınan kırmızı et miktarı ile aylık gelir durumu arasında önemli ilişkiler saptanmıştır. Atay ve ark. (2004) tarafından yapılan çalışmada, ayda 3 kg'dan az kırmızı et tüketenlerin oranı %63.4 bulunurken, Aygün ve ark. (2004) bu oranı %34.5 olarak tespit etmiştir.

Anket çalışmasında ortaya çıkan ilginç bir sonuç ta, katılımcıların %67.4'ünün kırmızı ette daha fazla kolesterol olduğunu beyan etmelerine karşılık kırmızı et tüketim alışkanlığından vazgeçemedikleri görülmektedir.

Ülkemizde kırmızı et talebi ve miktarının istenilen seviyeye ulaşamamasının sebepleri incelendiğinde bunlardan bazıları; et fiyatlarının tüketicinin gelirlerine göre yüksek olması, tüketicinin konu ile ilgili bilgi düzeyi, etin pazara arzı konusunda yeterli organizasyonun sağlanamamış olması ve benzeri faktörler olarak sıralanabilir. Sağlıklı bir toplum olmada ve yetiştirmede, kaliteli ve dengeli bir beslenme önemlidir. Bundan dolayı etkin yayım ve eğitim programları ile tüketicinin sağlıklı ve bilinçli beslenmeye yönlendirmek gerekmektedir (Alpan ve ark., 1993). Gaziantep, yoğun göç alan illerden biridir. Bu durum tüketim alışkanlıklarında birtakım değişikliklere yol açmıştır. Bunlardan bazıları, gelir durumu, talep, sağlık ve konu ile ilgili eğitim durumu olarak sıralanabilir. Günümüzde koyun eti denildiğinde daha az yağlı ve biyolojik değeri fazla olan kuzu eti akla gelmektedir (Akçapınar ve ark., 1996). Son yıllarda göç alması nedeni ile et tüketim tercihindeki değişime bağlı olarak pazarda arz ve talep oranlarında değişimin olması beklenen bir sonuç olabilir.

Gaziantep Merkez İlçede yapılan bu çalışmada özellikle koyun etinin kırmızı et olarak tercih edildiği belirlenmiştir. Tüketim miktar ve alışkanlığına bağlı olarak et entegre tesislerinin sayılarının artırılması, pazara ve talebe uygun ürün sunulmasında çevre İllerden yetiştiricilerin hayvanlarının daha verimli bir şekilde değerlendirilmesi ve konuya uygun olarak yönlendirilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir.

Teşekkür

Bu çalışmada elde edilen verilerin istatistik değerlendirilmesinde yardımcı olan Ar.Gör. Ecevit EYDURAN'a teşekkür ederiz.

Kaynaklar

- Akçapınar, H., Tekin, M.E., Kadak, R., 1996. Kuzu karkas parçalaması ve parça fiyatlarının belirlenmesinde kullanılacak katsayıların hesaplanması. *Tr. J. of Vet. and Anim. Sci.*, 20: 9-14.
- Alpan, O., Ertuğrul, M., Bayraktaroğlu, E.A., 1993. 2000'li yıllar ve Türkiye kırmızı et üretimi. *Hayvancılık 2000 "2000'lere Doğru Türkiye Hayvancılığı" Kongresi Tebliğleri*, 9-10 Haziran 1993, Ankara.

- Atay, O., Gökdal, Ö., Aygün, T., Ülker, H., 2004. Aydın İli Çine İlçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. **4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi**, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniv. Ziraat Fak., Isparta.
- Aygün, T., Karakuş, F., Yılmaz, A., Ülker, H., 2004. Van İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. **4. Ulusal Zootekni Bilim Kongresi**, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniv. Zir. Fak., Isparta.
- Göğüş, A.K., 1986. **Et Teknolojisi**. Ankara Üniv. Ziraat Fak. Yay. No: 991, 243 s., Ankara.
- Gökalp, H.Y., 1986. **Et Bilimi**. **Atatürk Üniv. Ziraat Fak., Ders Notu**, Erzurum.
- Nal, A.Y., 1997. Türkiye’de Kırmızı Et Üretim-Tüketim ve Dış Ticareti. **Anadolu Üniv. Sosyal Bilimler Enst., Yüksek Lisans Tezi (Basılmamış)**, 127 s., Eskişehir.
- Odabaşoğlu, F., Kayardı, S., Yılmaz, O., 1995. Melez sığır karkaslarından elde edilen etlerin kaliteye göre sınıflandırılması ile bu etlerin fiziksel ve kimyasal analizi. **Hayvancılık Araştırma Dergisi**, 5(1-2): 35-38.
- SAS, 2006. PC SAS User’s Guide. **Statistics SAS Inst. Carry. N.C. USA**.
- Yıldırım, İ., Acar, İ., Uluat, Ş., 1998. Van İli Merkez İlçede kırmızı et tüketim yapısı. **Doğu Anadolu Tarım Kongresi**, 14-18 Eylül 1998, Atatürk Üniv. Ziraat Fak., II. Cilt, 1636-1644, Erzurum.