

## Osmaniye İlinde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Anket Çalışması ile Belirlenmesi

Hüseyin Küçük<sup>1</sup>, Mehmet Çelik<sup>2</sup>, Ali Eslem Kadak<sup>3</sup>, Aygül Küçükgülmez<sup>4</sup>, Hüseyin Mete Ünal<sup>5</sup>,  
Zafer Bozkurt<sup>5</sup>, Ebru Altunbaş<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Osmaniye Belediyesi, Çevre Koruma Kontrol Müdürlüğü, Osmaniye

<sup>2</sup> Çukurova Üniversitesi, Ceyhan Veteriner Fakültesi, Adana

<sup>3</sup> Kastamonu Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Kastamonu

<sup>4</sup> Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Adana

<sup>5</sup> Şehit Yılmaz Bozkurt Ortaokulu, Çukurova, Adana

\*E-mail: mcelik.cu@gmail.com

### Makale Bilgisi

Alınış tarihi:

27/05/2022

Kabul tarihi:

24/06/2022

### Anahtar Kelimeler:

- Su Ürünleri
- Et tüketim alışkanlıkları
- Anket
- Osmaniye

### Öz

Bu çalışmada, Osmaniye İli'nde su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 400 katılımcıdan oluşan bir örneklem üzerinde anket çalışması uygulanmıştır. Katılımcılar çoğunlukla 25-36 yaş aralığında (% 41,1) ve genelde üniversite mezunlarından (% 55,1) oluşmuştur. Katılımcıların çoğunlukla 4 kişilik ailede (% 38,6) yaşadığı, % 31,7 oranla çoğunluğunun işçi olarak çalıştığı ve % 48,1 oranla ortalama 2500-5000 TL gelir düzeyine sahip oldukları tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, katılımcıların % 58,8'i tüm et ürünlerini severek tüketmektedirler. Balık ürünlerini tercih etme nedenleri olarak ise lezzetli ve besleyici olması en sık rastlanan sebepler arasında yer almaktadır (% 70). Ayrıca katılımcılar, çoğunlukla (% 49,3) ayda 2-4 defa su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu tercihler arasında deniz balıkları (% 86,8) ilk sırada yer almakta ve deniz balıkları içerisinde de levrek en çok tercih edilen balık olmuştur. Balığı pişirmek için % 49,6 ile ızgara; satın alma yerleri olarak % 64,7 oranla balık hali; balık satın alırken % 73,0 oranla tazelik; tür olarak % 36,1 oranla hamsi; tatlı su balıklarından % 91,1 ile alabalık; tüketim mevsimi olarak ta en fazla % 38,9 ile sonbahar mevsimi tercih edilmiştir.

## Determination of Fisheries Consumption Habits in Osmaniye Province by Survey Study

### Article Info

Received:

27/05/2022

Accepted:

24/06/2022

### Keywords:

- Aquaculture
- Meat Consumption Habit
- Survey
- Osmaniye

### Abstract

In this study, a survey study was conducted on a sample of 200 female and 200 male participants to evaluate the consumption of seafood in Osmaniye. Participants were mostly between the ages of 25-36 (41.1%) and generally university graduates (55.1%). It was determined that the participants mostly live in a family of 4 (38.6%), most of them work as workers with a rate of 31.7% and have an average income level of 2500-5000 TL with a rate of 48.1%. According to the results obtained, 58.8% of the participants like all meat products. The most common reasons for preferring fish products are that they are delicious and nutritious (70%). In addition, the participants stated that they mostly (49.3%) consume fish products 2-4 times a month. Among these preferences, marine fish show an advantage with a rate of 86.8%. Sea bass was the most preferred fish among the marine fish. Grilling with 49.6% for cooking fish; Fish market with a rate of 64.7% as places of purchase; freshness compared to 73.0% when purchasing fish; Anchovy with a rate of 36.1% as a species; trout from freshwater fish with 91.1%; Autumn season was preferred as the consumption season with a maximum of 38.9%.

**Atf bilgisi/Cite as:** Küçük H. , Çelik M., Kadak A. E., Küçükgülmez A., Ünal H. M., Bozkurt Z., Altunbaş E. (2022). Osmaniye İlinde Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Anket Çalışması ile Belirlenmesi. Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, 8(1), 39-49

## GİRİŞ

Son yıllarda meydana gelen modern beslenme alışkanlıklarından kaynaklı olarak, insan sağlığında katkılı esansiyel yağ asitlerinin vücutta salgılanmaması, yüksek kalori değerli besinlerin tüketim tercihi, beslenmedeki düzensiz ve dengesiz alışkanlıklar beraberinde birçok sağlık sorunlarını da beraberinde getirmektedir. Su ürünleri etleri yüksek besin değeri bakımından hem çocukların hem de yetişkinlerin düzenli olarak tüketmesi gereken gıdalar içerisinde ilk sıralarda almaktadır. Su ürünleri içerdiği maddelerden dolayı insan sağlığına sağladığı faydaların yanı sıra, diğer hayvansal gıdalara nazaran daha değerli bir besin olarak tanımlanmakta olup, fonksiyonel gıdalar grubunda sınıflandırılmaktadır (Adıgüzel vd., 2009). Başka gıda ürünlerine nazaran sahip olduğu mikro besin unsurlarının zenginliğinden kaynaklı olarak da, bu ürünlerin üzerinde daha yoğun

bir ilgi görülmüştür. Su ürünleri, insanların gelişim sürecinde çocuklar başta olmak üzere, yüksek bir biyolojik protein değerine sahiptir. Protein kalitesi açısından ise, anne sütüne eşit bir değer içermekte olup, vücut proteinine dönüşebilir bir yapıya sahiptir.

Su ürünleri etinde, diğer hayvansal kaynaklı besinlerin aksine doymuş yağ asitleri yerine, doymamış yağ asitleri daha fazla oranlarda bulunmaktadır. Ayrıca, doymamış yağ asitlerinin önemli bir kısmı ise esansiyel yağ asitlerinden oluşmaktadır (Turan vd., 2006). Doymamış yağ asitleri içerisinde önemli bir yer tutan omega-3 yağ asitleri, vücudun üretmediği ve en fazla balıkta bulunan son derece faydalı bir yağ asidi grubudur. Özellikle soğuk su balıklarından somon, uskumru, sardalye ve ton balığı omega-3 açısından oldukça zengindir. Omega-3; kalp ve damar sağlığını koruyucu özelliğinin yanı sıra gözde sarı nokta hastalığı riskini azaltmakta, kan şekerinin düzenlenmesine yardımcı olmakta, içerisindeki Omega-3 yağ asitleri kötü kolesterolü (LDL) düşürürken iyi kolesterolü (HDL) artırmakta, kandaki trigliserit yani serbest yağların düşürülmesini sağlamakta, tansiyonu düşürerek kalp yetmezliğinden ve inme riskinden korumakta, kanın pıhtılaşmasını önleyerek akışkanlığını artırmaktadır (Djoussé vd., 2012). Amerika Birleşik Devletleri'nde, haftada bir veya daha fazla öğün su ürünleri tüketen 40000 erkeğin incelendiği bir çalışmada, bu bireylerin kalp hastalığı bakımından %15 daha az risk altında oldukları ortaya konmuştur (Virtanen vd., 2008; Buscemi vd., 2014).

Aynı zamanda, su ürünleri etleri özellikle içerdiği valin, lösin, isolösin, lizin, treonin, sistin, sistein, metionin ve fenilalanini gibi esansiyel aminoasitler bakımından da oldukça zengindir. Bunlara ek olarak yüksek beslenme değerine sahip mineral maddelerden P, Ca, Mg, S, K, Na, I ve Cl barındırmaktadır (Cevher, 2018). Balıkların özellikler deri ve kemiklerinde ise önemli ölçüde yoğun miktarda Ca ve P sahip olduğu da bilinmektedir (Atar ve Alçiçek, 2009). Suda çözünen B ve C vitaminlerinin su ürünlerinde oranı, karasal hayvanlara nazaran yaklaşık olarak eşit sayılabilecek düzeydeyken, yağda çözünen A, D, E ve K vitaminleri açısından daha yüksek değer sahip oldukları bilinmektedir (Turan vd., 2006).

Son yıllarda, gıda piyasalarında dondurulmuş ve işlenmiş su ürünlerine taleplerde artış gözlemlenmektedir. Taze balık satışında yüksek düzeyde dikkat ve titizlik gereklilikleri ile hanede yaşayan bireylerin tamamının iş hayatında bulunması nedeniyle hızlı bir şekilde sofraya gelebilecek yiyecekler daha fazla tercih edilmekte ve böylece taze balık ürünlerinden ziyade işlenmiş ürünlere olan talepte artış yaşanmaktadır (Karadal, 2014). Bu bağlamda dünya genelinde avlanan balık miktarının sadece % 25'i taze ürün olarak tüketimde bulunmakta ve geri kalan % 75'lik gibi büyük bir kısmı ise işlenmektedir. İşlenme açısından ürünlerin % 40'ı balık unu ve balık yağı şeklinde ve % 60'ı ise insan tüketimi amacıyla işlenerek değerlendirilmektedir (Oğuzhan ve Yangılar, 2014).

Ülkemizde kişi başı yıllık ortalama balık tüketimi 2020 yılında 6,7 kg olup dünya ortalamasının çok altındadır (TÜİK, 2021). Tablo 1'de Türkiye'nin su ürünlerinde gerçekleştirdiği üretim, ihracat, ithalat ve tüketim miktarı verilmiştir.

**Tablo 1.** Türkiye Su Ürünleri Üretimi, İhracatı, İthalatı ve Tüketimi (TÜİK, 2021)

Yıl	Üretim (ton)	İhracat (ton)	İthalat (ton)	Tüketim (ton)		Değerlendirilemeyen (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
				İç tüketim	Balık unu/yağı		
2000	582.376	14.533	44.23	538.764	71	2.309	8,0
2001	594.977	18.978	12.971	517.832	62.755	8.383	7,5
2002	627.847	26.86	22.532	466.289	156	1.23	6,7
2003	587.715	29.937	45.606	470.131	120	13.253	6,7
2004	644.492	32.804	57.694	555.859	105	8.523	7,8
2005	544.773	37.655	47.676	520.985	30	3.809	7,2
2006	661.991	41.973	53.563	597.738	60	15.843	8,2
2007	772.323	47.214	58.022	604.695	170	8.436	8,6
2008	646.31	54.526	63.222	555.275	95.742	3.989	7,8
2009	622.962	54.354	72.686	545.368	90.211	5.715	7,6
2010	653.08	55.109	80.726	505.059	168.073	5.565	6,9
2011	703.545	66.738	65.698	468.04	228.709	5.756	6,3
2012	644.852	74.007	65.384	532.347	94.201	9.682	7,1
2013	607.515	101.063	67.53	479.708	87.896	6.378	6,3
2014	537.345	115.682	77.545	420.361	73.667	5.18	5,5
2015	672.241	121.053	110.761	479.741	176.138	6.07	6,1
2016	588.715	145.469	82.074	426.085	93.096	6.139	5,4
2017	630.820	156.681	100.444	441.573	130.917	2.093	5,5
2018	628.631	177.539	98.315	499.055	47.276	3.115	6,1
2019	836.524	200.226	90.684	514.640	209.109	3.233	6,2
2020	785.811	201.157	85.269	559.932	107.223	2.768	6,7

Türkiye’de kişi başı su ürünleri tüketimi bölgesel olarak değerlendirildiğinde en yüksek su ürünü tüketimi 20-25 kg/yıl miktarıyla Doğu Karadeniz bölgesinde gerçekleşmektedir. Ancak, bu değer Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde bir kilogramın altına inmektedir. Aynı zamanda, İzmir, Ankara ve İstanbul gibi büyük şehirlerde ise yılda kişi başı su ürünlerinin tüketimi 16 kg/yıl düzeyinde görülmektedir. Denize kıyıları bulunan gelişmiş ülkelere nazaran değerlendirildiğinde, ülkemizde su ürünlerinin tüketiminin oldukça düşük seviyede gerçekleştiği dikkat çekmektedir (Yüksel, 2018).

Literatür araştırmaları ile elde edilen verilerin genelden öze indirgenebilmesi amacıyla yapılacak olan ‘su ürünleri tüketim alışkanlıkları’ anket çalışma sahası olarak seçilen Osmaniye İli Merkez İlçesi Akdeniz Bölgesinde ve Çukurova’nın doğusunda yer almaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Osmaniye İl Haritası

Osmaniye’de ulaşım yolları uygun bir konumda yapılmıştır ve Adana’ya D-400 karayolu ile bağlanmaktadır (Nacar ve Sağır, 2008). Osmaniye’nin sahip olduğu nüfus büyüklüğü açısından, 2017 yılı verilerine göre, ülkemizin sıralamasında 41. sırada yer almaktadır (Doğaka, 2017). Gün geçtikçe artışta olan nüfusla birlikte artık ilde yerleşim, enerji, ulaşım ve iletişim gibi birçok alanda gelişimlere ihtiyaç duyulmaktadır. Aynı zamanda ilde yaşanan hızlı nüfus artışı, kentleşme ve sanayileşme faktörleri çevre üzerinde oldukça büyük ölçüde olumsuz etki bıraktığı görülmektedir (Nacar ve Sağır, 2008).

Bu çalışmada Osmaniye ilindeki su ürünleri tüketimini değerlendirmek için 200 kadın ve 200 erkek katılımcıdan oluşan bir örnekleme üzerinde anket çalışması yapılması hedeflenmiştir. Anket çalışması, önceden belirlenen sorular tesadüfi olarak seçilen farklı yaş grubu bireylere yüz yüze ve soru cevap şeklinde yapılmıştır. Anket yöntemi kullanılarak gerçekleşen veri toplama çalışmasına ek olarak Osmaniye ilinde balık satışının yapıldığı yerlerden satışı yapılan su ürünlerinin aylık miktarlarına ulaşıp değerlendirilmiştir.

## MATERYAL VE YÖNTEM

Veri toplama bölümü, 2019 Aralık ayında Osmaniye ilindeki rastgele seçilen insanlara yapılan anket araştırması şeklinde olmuştur. Bu amaçla farklı resmi kurum çalışanlarından ve sokaklardaki vatandaşlardan anket sorularını cevaplamaları talep edilmiştir. Anket uygulamasından önce çalışanlara araştırmanın önemi ve cevaplama samimiyetinin araştırma sonuçlarına yapacağı etkiyi ve cevaplama sürecine ilişkin sözlü bir yönerge verilmiştir.

Bu çalışmada uygulanan anket soruları Cevher (2018)’in çalışmasından alınmıştır. Anket soruları içerisinde bazı katılımcılar bazı soruları cevaplamayıp boş bırakmışlardır. Bunlarda sonuç tablolarına yansıtılmıştır. Her bir sonuç tablosundaki toplam katılımcı sayısı buna bağlı olarak değişkenlik göstermiştir. Elde edilen veriler, MS-Excel ve aritmetik ortalamalar alınarak değerlendirilmiştir.

## BULGULAR

Yapılan bu çalışmada, Akdeniz Bölgesi’nin doğu kesiminde yer alan Osmaniye ilindeki su ürünlerinin tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik bir anket çalışması yapılmıştır. Bu amaçla önceden belirlenmiş olan sorular rastgele seçilen 200 erkek ve 200 kadın birey ile bire bir soru cevap şeklinde uygulanmıştır. Katılımcıların genel durumu ile ilgili anket soruları ve sonuçları Tablo 2’de gösterilmiştir.

**Tablo 2.** Katılımcıların Genel Bilgileri

		<b>Frekans</b>	<b>Yüzde (%)</b>
<b>Cinsiyetiniz</b>	<b>Erkek</b>	200	50,0
	<b>Kadın</b>	200	50,0
	<b>Toplam</b>	400	100,0
<b>Kaç kişilik ailede yaşıyorsunuz</b>	<b>1</b>	10	2,7
	<b>2</b>	26	7,1
	<b>3</b>	88	24,1
	<b>4</b>	141	38,6
	<b>5</b>	73	20,0
	<b>6</b>	22	6,0
	<b>7</b>	3	0,8
	<b>8</b>	1	0,3
	<b>9</b>	1	0,3
	<b>Toplam</b>	365	100,00
<b>Yaşınız</b>	<b>13-18</b>	11	2,8
	<b>19-24</b>	13	3,3
	<b>25-36</b>	164	41,1
	<b>37-45</b>	149	37,3
	<b>46- üstü</b>	62	15,5
	<b>Toplam</b>	399	100,0
<b>Öğrenim Durumunuz</b>	<b>İlkokul</b>	12	3,0
	<b>Ortaokul</b>	31	7,8
	<b>Lise</b>	129	32,6
	<b>Üniversite</b>	218	55,1
	<b>Diğer</b>	6	1,5
	<b>Toplam</b>	396	100,00
<b>Mesleğiniz</b>	<b>Serbest</b>	55	13,8
	<b>Memur</b>	118	29,6
	<b>İşçi</b>	126	31,7
	<b>Emekli</b>	23	5,8
	<b>Öğrenci</b>	13	3,3
	<b>Ev Hanımı</b>	57	14,3
	<b>Diğer</b>	6	1,5
	<b>Toplam</b>	398	100,0
<b>Aylık ortalama hane geliri</b>	<b>1250 TL'den az</b>	18	4,7
	<b>1250-2500 TL</b>	88	22,9
	<b>2500-5000 TL</b>	185	48,1
	<b>5000 TL'den fazla</b>	93	24,2
	<b>Toplam</b>	385	100,0

Tablo 2'de belirtildiği gibi toplam 365 katılımcının 10'u (% 2,7) bir kişilik ailede, 26'sı (% 7,1) iki, 88'i (% 24,1) üç, 141'i (% 38,6) dört, 73'ü (% 20) beş, 22'si (% 6) altı, 3'ü (% 0,8) yedi, 1'i (% 0,3) sekiz ve 1'i (% 0,3) dokuz kişilik ailede yaşadıklarını ifade etmişlerdir.

Toplam 399 katılımcının 11'i (% 2,8) 13-18 arası, 13'ü (% 3,3) 19-24 arası, 164'ü (% 41,1) 25-36 arası, 149'ü (% 37,3) 37-45 arası ve 62'si (% 15,5) 46 ve üzeri yaş aralığındaki katılımcılardır.

396 katılımcının 12'si (% 3,0) ilkokul, 31'i (% 7,8) ortaokul, 129'u (% 32,6) lise, 218'i (% 55,1) üniversite ve 6'si (% 1,5) diğer eğitimleri aldıklarını bildirmişlerdir. Katılımcıların yaklaşık yarısından fazlasının üniversite mezunu olduğu görülmüştür.

398 katılımcının 55'i (% 13,8) serbest meslek, 118'i (% 29,6) memur, 126'sı (% 31,7) işçi, 23'ü (% 5,8) emekli, 13'ü (% 3,3) öğrenci, 57'si (% 14,3) ev hanımı ve 6'si (% 1,5) başka meslekleri olan katılımcılardır. Katılımcıların çoğunluğunu memur ve işçi grubu oluşturmuştur.

385 katılımcının 18'i (% 4,7) 1250 TL'den az, 88'i (% 22,9) 1250-2500 TL arası, 185'i (% 48,1) 2500-5000 TL arası ve 93'ü (% 24,2) 5000 TL'den fazla hane gelirleri olan katılımcılardır (Tablo 1).

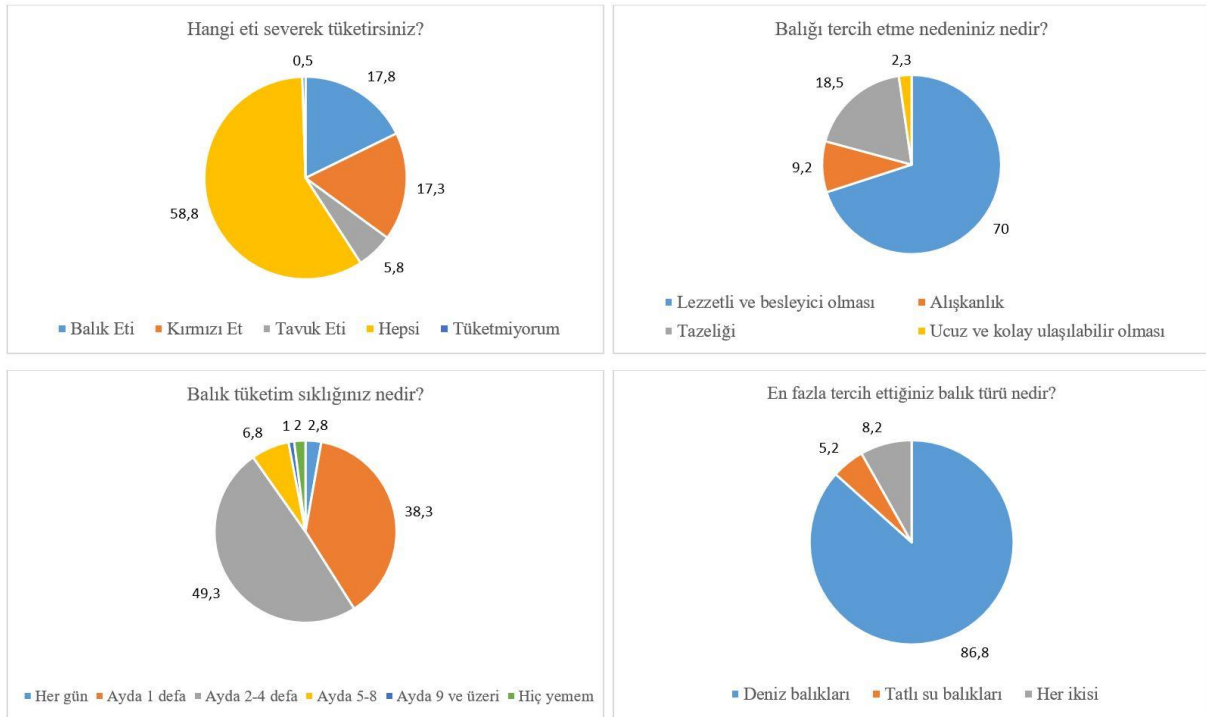
Ankete katılımcıların genel bilgilerinden sonra su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili 24 ayrı soru yöneltilmiş ve sonuçları Şekil 2-6'de sunulmuştur.

Anket soruları içerisinde "Hangi eti severek tüketirsiniz?" sorusuna ait sonuçlar değerlendirildiğinde 400 katılımcının 71'i (% 17,8) balık eti, 69'ü (% 17,3) kırmızı et, 23'ü (% 5,8) tavuk eti ve 235'i (% 58,8) hepsini severek tükettiklerini ve 2'si (% 0,5) hiç et tüketmediklerini beyan etmişlerdir (Şekil 2).

"Balığı tercih etme nedeniniz nedir?" sorusunu yanıtlayan toplam 390 katılımcının 273'ü (% 70,0) lezzetli ve besleyici olması, 36'sı (% 9,2) alışkanlık, 72'si (% 18,5) tazeliği ve 9'u (% 2,3) ucuz ve kolay ulaşılabilir olması nedeniyle balığı tercih etmiştir. Lezzetli ve besleyici olması balığın ilk tercih nedeni olmuştur.

"Balık tüketim sıklığınız nedir?" sorusuna ait sonuçlara bakıldığında çalışmaya katılan 400 katılımcının 11'i (% 2,8) her gün; 153'ü (% 38,3) ayda 1 defa; 197'si (% 49,3) ayda 2-4 defa; 27'si (% 6,8) ayda 5-8 defa ve 4'ü (% 1,0) ayda 9 defadan fazla balık tükettiklerini ve 8'i (% 2,0) ise hiç balık tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Genelde ayda 2-4 defa balık tüketiminin olduğu görülmektedir.

"En fazla tercih ettiğiniz balık türü nedir?" sorusuna ait sonuçlarda toplam 393 katılımcının 341'i (% 86,8) deniz balıkları, 20'si (% 5,2) tatlı su balıkları ve 32'si (% 8,2) her ikisini de tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Sonuçlar Osmaniye ilinde deniz balıklarının diğerlerine göre çok daha fazla tercih edildiğini göstermektedir.



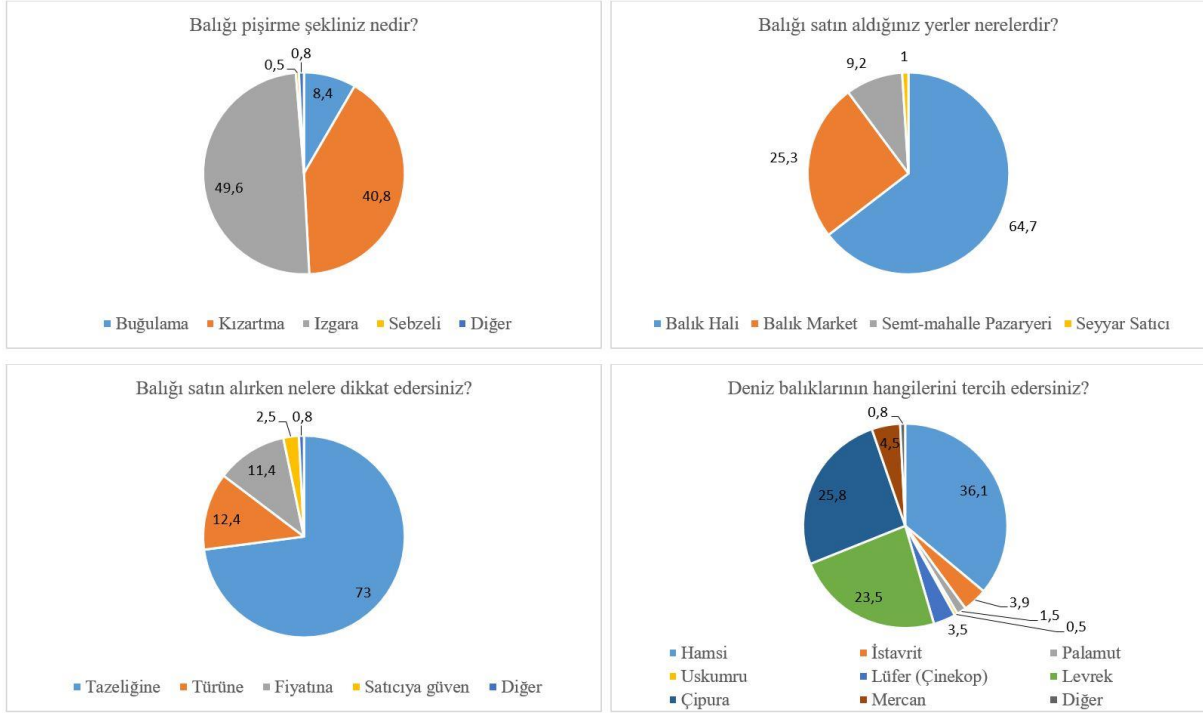
Şekil 2. Katılımcılara Yöneltilen Sorular ve Anket sonuçları

"Balığı pişirme şekliniz nedir?" sorusuna ait sonuçlarda 393 katılımcının 33'ü (% 8,4) buğulama şeklinde; 160'ı (% 40,8) kızartma; 195'i (% 49,6) ızgara; 2'si (% 0,5) sebzeli ve 3'ü de (% 0,8) balığı başka şekillerde pişirdiklerini ifade etmişlerdir (Şekil 3).

"Balığı satın aldığınız yerler" sorusunu cevaplayan toplam 392 katılımcının 253'ü (% 64,7) balık hali, 99'u (% 25,3) balık market (AVM'ler dahil), 36'sı (% 9,2) semt-mahalle pazaryeri ve 4'ü (% 1,0) seyyar satıcılardan balık aldıklarını beyan etmişlerdir. Katılımcıların genelde balık halini tercih ettikleri tespit edilmiştir.

"Balığı satın aldığınız yerler" sorusunu cevaplayan 396 katılımcının "Balık satın alırken nelere dikkat edersiniz?" sorusuna 289'ü (% 73) tazeliğine; 49'ü (% 12,4) türüne; 45'i (% 11,4) fiyatına; 10'u (% 2,5) satıcıya güvene ve 3'ü (% 0,8) de diğer konulara dikkat ettiklerini beyan etmişlerdir. Tazeliğin ilk kriter olduğu açıkça görülmektedir.

“Deniz balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz?” sorusuna bakıldığında 396 katılımcının 143’ü (% 36,1) hamsi, 15’i (% 3,9) istavrit, 6’sı (% 1,5) palamut, 2’si (% 0,5) uskumru, 14’ü (% 3,5) lüfer (çinekop), 93’ü (% 23,5) levrek, 102’si (% 25,8) çipura, 18’i (% 4,5) mercan ve 3’ü (% 0,8) diğer balıkları tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Hamsi balığı en çok tercih edilen balık olmuştur.



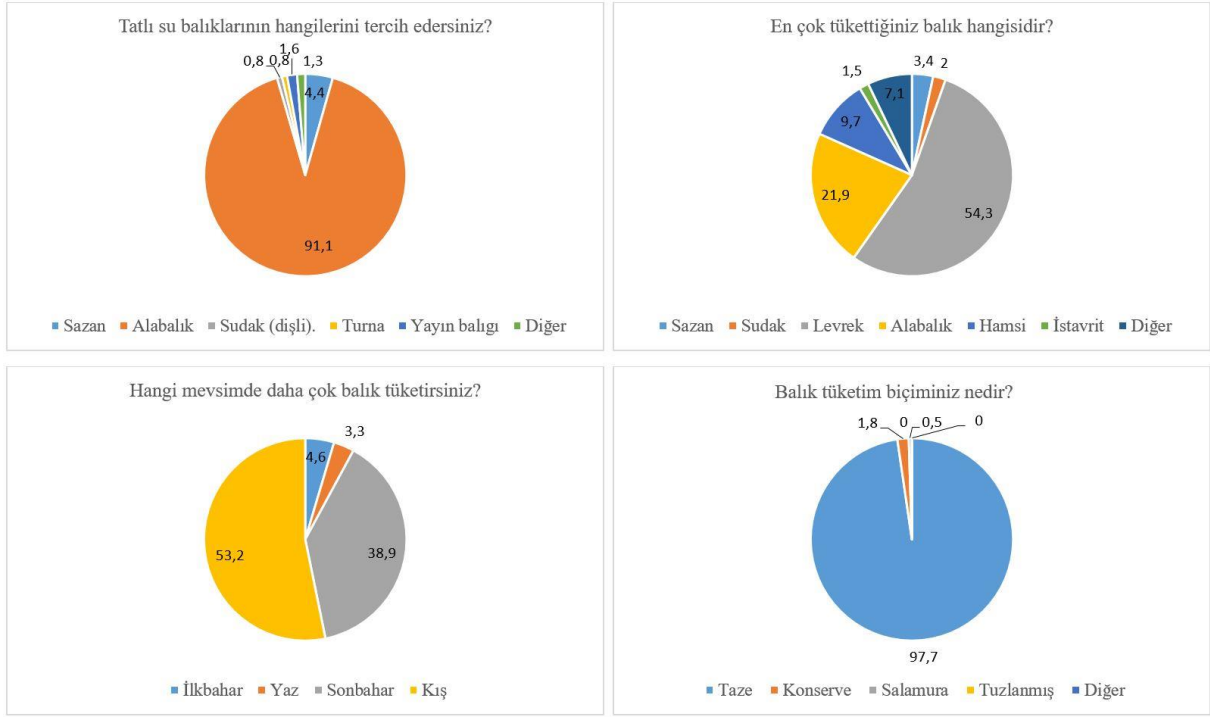
Şekil 3. Katılımcılara Yöneltilen Sorular ve Anket sonuçları (devamı)

“Tatlı su balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz?” sorusunda 371 katılımcının 16’sı (% 4,4) sazan, 338’i (% 91,1) alabalık, 3’ü (% 0,8) sudak (dişli), 3’ü (% 0,8) turna, 6’sı (% 1,6) yayın balığı ve 5’si (% 1,3) diğer tatlı su balıklarını tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ülkemizde farklı bölgelerde yetiştiriciliği yapılan alabalık Osmaniye ilinde en fazla tüketilen tatlı su balığı olarak değerlendirilmiştir (Şekil 4).

“En çok tükettiğiniz balık hangisidir?” sorusu için sonuçlar genel olarak değerlendirildiğinde, 392 katılımcının 13’ü (% 3,4) sazan, 8’i (% 2,0) sudak, 213’ü (% 54,3) levrek, 86’sı (% 21,9) alabalık, 38’i (% 9,7) hamsi, 6’i (% 1,5) istavrit ve 28’i (% 7,1) diğer balık türlerini en çok tükettiklerini beyan etmişlerdir. Burada da ilk sırada deniz balığı olan levrek yer almıştır.

“Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz?” sorusunu cevaplayan 393 katılımcının 18’i (% 4,6) ilkbahar, 13’ü (% 3,3) yaz, 153’ü (% 38,9) sonbahar ve 209’ü (% 53,2) kış mevsiminde daha çok balık tükettiklerini belirtmişlerdir.

“Balık tüketim biçiminiz nedir?” sorusu için 385 katılımcının 376’sı (% 97,7) taze, 7’si (% 1,8) konserve ve 2’si (% 0,5) salamura olarak tükettiklerini ve tuzlanmış ve diğer tüketim biçimlerini tüketmediklerini belirtmişlerdir.



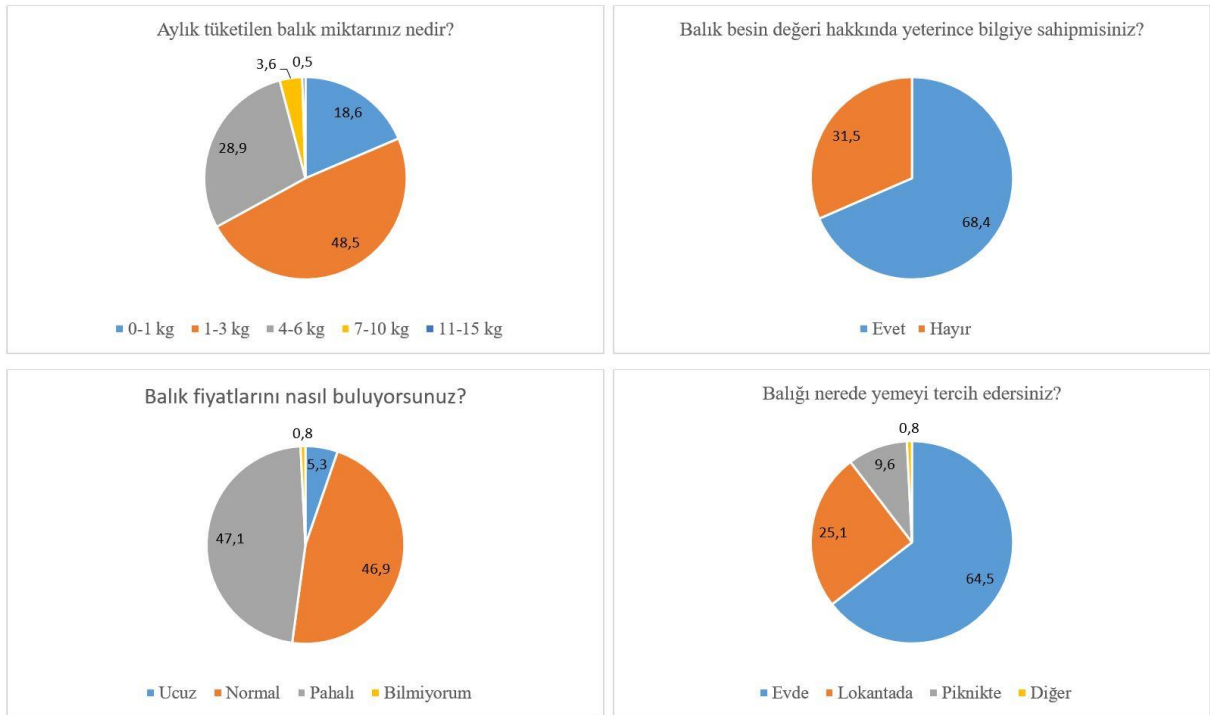
Şekil 4. Katılımcılara Yöneltilen Sorular ve Anket sonuçları (devamı)

“Aylık tüketilen balık miktarınız nedir?” sorusu için 392 katılımcının 73’ü (% 18,6) 0-1 kg, 190’nı (% 48,5) 1-3 kg, 113’ü (% 28,9) 4-6 kg, 14’ü (% 3,6) 7-10 kg ve 2’si (% 0,5) 11-15 kg olarak cevap vermişlerdir (Şekil 5).

“Balığın besin değeri hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz?” sorusu için 260’ı (% 68,4) evet ve 120’si (% 31,5) hayır diye cevaplamışlardır. Katılımcıların çoğunluğunun balığın besin değeri hakkında bilgi sahibi oldukları görülmektedir.

“Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz?” sorusuna ait 395 katılımcının 21’i (% 5,3) ucuz, 185’i (% 46,9) normal, 186’sı (% 47,1) pahalı ve 3’ü (% 0,8) bilmiyorum diye cevaplamıştır.

“Balığı nerede yemeyi tercih edersiniz?” sorusuna 394 katılımcının 254’ü (% 64,5) evde, 99’ü (% 25,1) lokantada, 38’i (% 9,6) piknikte ve 3’ü (% 0,8) başka yerlerde balık yemeyi tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Genelde evde balık tüketiminin olduğu görülmektedir.



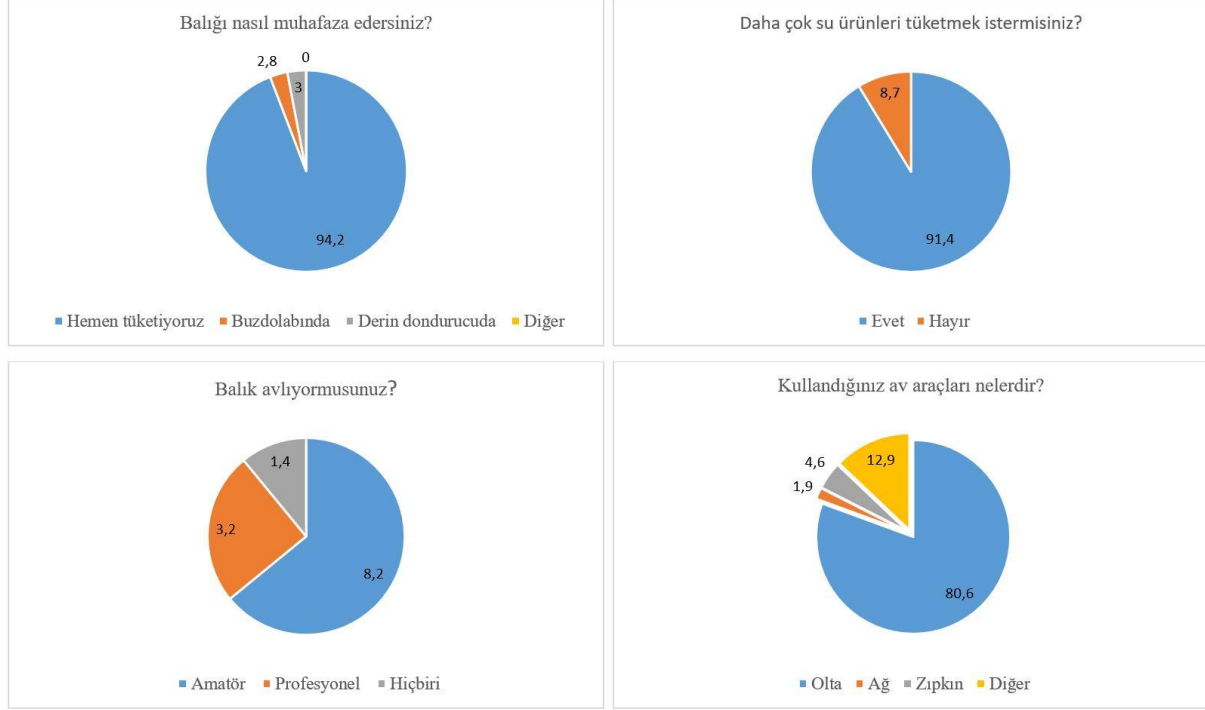
Şekil 5. Katılımcılara Yöneltilen Sorular ve Anket sonuçları (devamı)

“Satın aldığınız balığı nasıl muhafaza ediyorsunuz?” sorusuna ait katılımcılarının 372’si (% 94,2) hemen tüketiyoruz, 11’i (% 2,8) buzdolabında ve 12’si (% 3,0) derin dondurucuda balığı muhafaza ettiklerini beyan etmişlerdir (Şekil 6).

“Daha çok su ürünleri tüketmek ister misiniz?” sorusuna ait 395 katılımcının 361’i (% 91,4) evet ve 34’ü (% 8,7) hayır diye cevaplamışlardır.

“Balık avlıyor musunuz?” sorusunu cevaplayan 175 katılımcının 94’ü (% 53,7) amatör olarak ve 11’i (% 6,3) profesyonel olarak balık avladıklarını ve 70’i (% 40,7) hiç balık avlamadıklarını belirtmişlerdir.

“Avlıyorsanız kullandığınız av araçları nelerdir?” sorusunda “balık avlıyorum” cevabını veren toplam 108 katılımcının 87’si (% 80,6) olta, 2’si (% 1,9) ağ ve 5’i (% 4,6) zıpkın kullandıklarını ve 14’ü (% 12,9) balık avlarken diğer araçları kullandıklarını belirtmişlerdir.



Şekil 6. Katılımcılara Yöneltilen Sorular ve Anket sonuçları (devamı)

## TARTIŞMA

Ülkemizde su ürünleri tüketimi ile ilgili mevcut çalışmaya benzer anket çalışmaları yapılmıştır. Bu amaçla Şen vd. (2008)'nin Elazığ'da yaptığı çalışmada katılımcıların en fazla balık etini (% 74) tükettiği bildirilmiştir. Benzer şekilde, Oğuzhan vd. (2009), Erzurum'da su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışma da sırasıyla bireylerin kırmızı eti birinci olarak (% 56), tavuk etini ikinci olarak (% 37,3), balık etini ise üçüncü olarak (% 6,7) tükettiklerini tespit edilmiş olup, Osmaniye ilinde yaptığımız çalışmada ise birinci sırada (% 58,8) ile tüm et ürünlerini severek tüketenler, ikinci sırada (% 17,8) ile balık eti tüketenler, üçüncü sırada ise (% 17,3) ile kırmızı et tüketenler, (% 5,8) ile tavuk eti tüketenler de dördüncü sırada gelmektedir.

Yüksel vd. (2011), Tunceli'de yapılan çalışmada insanlar tarafından en fazla tüketilen et türlerini birinci olarak kırmızı et (% 40), sonrasında tavuk eti (% 38) ve en son balık eti (% 22) olarak rapor etmişlerdir. Yaptığımız çalışmada Osmaniye'de; 71'i (% 17,8) balık eti, 69'ü (% 17,3) kırmızı et, 23'ü (% 5,8) tavuk eti ve 235'i (% 58,8) hepsini severek tükettiklerini ve 2'si (% 0,5) hiç et tüketmektedir. Bu sonuçlara göre balık eti diğer et ürünlerine göre biraz daha fazla tüketildiği görülmektedir. Daha önce yapılmış olan çalışmalara bakıldığında, su kaynaklarına yakın olan bölgeler de balık eti tüketiminin fazla olduğu ve su kaynaklarına uzak olan bölgelerde de kırmızı et ve tavuk eti tüketiminin yaygın olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun beslenme kültürüne bakıldığında, balığın elde edinme şekli, bölgeye olan uzaklığı ve fiyatların etkili olduğunu söyleyebiliriz.

Mevcut araştırmada ankete katılanların eğitim durumu incelendiğinde; 398 katılımcının 55'i (% 13,8) serbest meslek, 118'i (% 29,6) memur, 126'sı (% 31,7) işçi, 23'ü (% 5,8) emekli, 13'ü (% 3,3) öğrenci, 57'si (% 14,3) ev hanımı ve 6'si (% 1,5) başka meslekleri olan katılımcılardır. Orhan ve Yüksel (2010)'in Burdur ilinde, Balık vd. (2013), Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptığı çalışmalarda serbest meslek grubunun oransal olarak yüksek olduğu, Çolakoğlu vd. (2006)'nin Çanakkale'de yaptığı çalışmada en fazla memur çalışanı (% 33,53) ve serbest meslek çalışanları (% 25,42) olduğu, Adıgüzel vd. (2009)'nin Tokat'ın Almus ilçesindeki çalışmasında katılımcıların çoğunun (% 38,4) kamu çalışanlarından, Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından yapılan çalışmada da ankete katılanların % 37'sinin öğrenci olduğu tespit edilmiştir. Çalışmalar genel olarak incelendiğinde ise katılımcıların meslek grup oranlarının benzerlik göstermesi ve bu durumun ülkenin demografik yapısını da yansıttığı söylenebilir.



Araştırmamızda ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde çalışmaya katılan 396 katılımcının 12'si (% 3,0) ilkokul, 31'i (% 7,8) ortaokul, 129'u (% 32,6) lise, 218'i (% 55,1) üniversite ve 6'si (% 1,5) diğer eğitimleri alan katılımcılardır. Balık vd. (2013), yapılan çalışmada, Ordu ilinde yaşayan kişilerin eğitim düzeylerine göre, Fatsa ilçesinde % 34,7'si ortaokul, % 30'u üniversite mezunu iken, Aybastı ilçesinde ortaokul mezunlarının oranı % 31,5, üniversite mezunlarının oranı ise % 15,8 olarak belirlenmiştir. Tunceli ilinde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları bakıldığında % 55,5'i üniversite ve % 24,4'ü ise lise mezunudur (Yüksel vd. 2011). Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale ilinde yaptığı çalışma sonucunda katılımcıların % 51,77'si lise ve üzeri eğitim gördüğü, Tokat ilindeki katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde, % 30'unun ilkokul, % 15'inin ortaokul, % 41'inin lise ve % 14'ünün üniversitesi mezunu olduğu tespit edilmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Adıgüzel vd. (2009) tarafından Tokat'ın Almus ilçesinde yapılan çalışmada kişilerin genel ortalamada en fazla lise (% 33,65), üniversite (% 20,19) ve ilkokul (% 20,19) mezunu oldukları, Burdur ilinde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde bireylerin % 32,3'ü lise, % 26,7'si ilköğretim, % 17,7'si lisans, % 13,7'si yüksekokul, % 5,7'si lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Hatırlı vd. (2004)'nın Isparta ilinde yapmış olduğu çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde % 27,54'ü ilkokul, % 10,63'ü ortaokul, % 26,57'si lise ve % 33,33'ü üniversite mezunudur. Genel olarak, Tunceli, Fatsa, Giresun ve Trabzon, Burdur ve Isparta'da yapılan çalışmalarda üniversite mezunu olan kişiler benzerlik gösterirken diğer çalışmalarda farklı sonuçlara ulaşılmıştır.

“Balık tüketim biçiminiz nedir?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; 393 katılımcının 33'ü (% 8,4) buğulama şeklinde, 160'ı (% 40,8) kızartma, 195'i (% 49,6) ızgara, 2'si (% 0,5) sebze ve 3'ü (% 0,8) balığı başka şekillerde pişirdiklerini ifade etmişlerdir. Buna göre daha önce yapılmış çalışmaların sonuçlarına bakıldığında; Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada Fatsa'da % 34,1, Aybastı'da % 35,2 sinin kızartma, Fatsa'da % 31,3 ve Aybastı'da % 35,3 nün ızgarada pişirilerek tüketildiği (Balık vd., 2013), Tunceli'de balığın % 37 oranında kızartma ve % 18 oranında ızgarada pişirildiği (Yüksel vd., 2011), Giresun ve Trabzon'da yaşayan insanların su ürünlerini tüketirken tercih ettikleri pişirme şekli en çok tüketilen balık türü olan hamsi ile ilişkili olarak yüksek oranda (% 53) kızartma olduğu (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Çanakkale'de % 80-% 86 oranında kızartma ve ızgara (Çolakoğlu vd. 2006), Elazığ'da % 61 oranla kızartma ve % 19 oranla ızgara (Şen vd. 2008), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde yapılan çalışmada % 66 oranla kızartma ve % 20 oranında ızgaranın tercih edildiği (Çadır, 2012), Burdur'da yaklaşık % 46 kızartma, % 27.7 mangal ve ızgarada (Orhan ve Yüksel, 2010) pişirmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Balığın temin yeri ile ilgili soruya cevap veren 392 katılımcının 253'ü (% 64,7) balık hali, 99'u (% 25,3) balık market (AVM'ler dahil), 36'sı (% 9,2) semt-mahalle pazaryeri ve 4'ü (% 1,0) seyyar satıcılardan balık aldıkları tespit edilmiştir. Çanakkale'de yaşayanların da balığı balık hali ve balık marketlerinden satın aldığı (Çolakoğlu vd., 2006), Rize'de yaşayanların balığı % 80 oranda balık halinden satın aldığı (Temel, 2014), Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde seyyar satıcılar ve balık marketleri tercih edildiği (Balık vd., 2013). Giresun ve Trabzon illerinde ikamet eden katılımcıları ise çoğunlukla (% 50,81) su ürünlerini balıkçı tezgâhlarından temin ettikleri tespit edilmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Tokat İlinde ikamet eden kişilerin balık satın alırken en çok sabit balık pazarlarını (% 85) tercih ettikleri (Erdal ve Esengün, 2008) belirlenmiştir.

Çalışmaya katılan 396 katılımcının “Balık satın alırken nelere dikkat edersiniz?” sorusuna 289'ü (% 73) tazeliğine, 49'ü (% 12,4) türüne, 45'i (% 11,4) fiyatına, 10'ü (% 2,5) Satıcıya güvenerek ve 3'ü (% 0,8) diğer konulara dikkat ettiklerini beyan etmişlerdir. Çalışmaya katılan 392 katılımcının 13'ü (% 3,4) sazan, 8'i (% 2,0) sudak, 213'ü (% 54,3) levrek, 86'sı (% 21,9) alabalık, 38'i (% 9,7) hamsi, 6'i (% 1,5) istavrit ve 28'i (% 7,1) diğer balık türlerini en çok tükettiklerini beyan etmişlerdir.

Ülkemizde kişi başına balık tüketim miktarı üzerinde etkili olan, ailelerin su ürünleri tüketim alışkanlığı ve sıklığı incelendiğinde, çalışmaya katılan 400 katılımcının 11'i (% 2,8) her gün, 153'ü (% 38,3) ayda 1 defa, 197'si (% 49,3) Ayda 2-4 defa, 27'si (% 6,8) ayda 5-8 defa ve 4'ü (% 1,0) Ayda 9 defadan fazla balık tükettiklerini ve 8'i (% 2,0) hiç balık tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Çalışmaya katılan 392 katılımcının “Aylık tüketilen balık miktarı?” sorusuna 73'ü (% 18,6) 0-1 kg, 190'nı (% 48,5) 1-3 kg, 113'ü (% 28,9) 4-6 kg, 14'ü (% 3,6) 7-10 kg ve 2'si (% 0,5) 11-15 kg balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde haftada 2-4 kez balık tüketenlerin oranı bizim yaptığımız çalışmaya göre yaklaşık iki kat (% 71) fazla olduğu (Balık vd., 2013), Kahramanmaraş ilinde ki çalışmada kişi başına aylık balık tüketimi 0.34 kg olduğu tespit edilmiş (Ercan ve Şahin, 2016) ve bizim çalışmamızın ile benzer sonuç bulunmuştur. Çanakkale ilinde yapılan çalışmada katılımcıların yaklaşık % 43-46'sının ayda 4 kez balık tükettiği ve katılımcıların % 80-88'inin ayda 1-6 kg arasında balık tükettikleri (Çolakoğlu vd., 2006), Orhan ve Yüksel (2010), tarafından yapılan çalışma sonucunda ise Burdur ilinde yaşayan bireylerin ayda 2-4 kez balık tüketenlerin oranı yaklaşık % 81 olup bizim çalışmamızla eşdeğer olduğu tespit edilmiştir. Temel (2014), Rize ilinde balık tüketimi ile ilgili yaptığı çalışmada kişi başı balık tüketimini Türkiye ortalamasının 3 katı (20.07kg/yıl) olarak bulurken, Çaylak (2013) benzer bir şekilde İzmir ilinde yapılan çalışmada kişi başı balık tüketimi yaklaşık 15 kg/yıl olarak tespit edilmiş olup bizim çalışmamızdan farklı sonuçlar olduğu görülmüştür.

## SONUÇ

Günümüzde, su ürünleri sektörü, toplumun sağlıklı beslenmesine olan katkısı, sanayi sektörüne gereken hammadde temini, istihdamın artması ve yüksek ihracat potansiyeli gibi sahip olduğu özelliklerden dolayı, ülkelerin ekonomik gelişimi açısından büyük önem arz etmektedir. Bu gerekeçten kaynaklı olarak da, deniz ve iç su canlılarının işlenmesi ve pazarlanması ülke politikalarında etkin bir rol alması gerekmektedir. Su ürünleri içerdiği protein, çeşitli vitamin ve mineraller gibi değerli besin bileşenlerinden yana oldukça zengin bir özellik taşımaktadır. Ayrıca, özellikle sahip olduğu yüksek oranlı doymamış yağ asit bileşenlerinden dolayı insanların sağlıklı beslenme gıda türlerinde önemli bir yeri bulunmaktadır. Su ürünleri besin zenginliği ile birlikte, insanlarda bu kapsamda oluşan bilinçli tercihlerin yanı sıra, son yıllarda dünya üzerinde en önemli ve hızlı gelişim gösteren bir gıda sektörü olarak tanımlanmaktadır. Günümüzdeki hayat şartlarının olumsuz bir etkisi olarak, insanların beslenme

alışkanlıklarında alınan gerekli besin değerleri açısından yanlış ve ya yetersiz durumlar sıklıkla görülebilmektedir. Bu yetersizlik ise aynı zamanda bireylerde kimi zaman çözümü olmayan sağlık problemlerine yol açabilmektedir. Mevcut çalışma ile Osmaniye ilinde besin içeriği bakımından oldukça değerli balıketi tüketiminin anket yöntemi ile belirlenmesinin bundan sonraki diğer illerde de benzer çalışmaların yapılmasına öncülük olacağı düşünülmektedir. İl bazında yapılan bu tür çalışmalar ile Türkiye genelinde tüketicilerin sorunları ve talepleri değerlendirilerek ülkemizde su ürünleri üretim sektörünün daha da gelişeceği umulmaktadır.

## ETİK STANDARTLARA UYUM

Tüm yazarlar son makaleyi okudu ve onayladı. Çıkar Çatışması: Yazarlar çıkar çatışması olmadığını beyan ederler. Etik onay: Bu tür bir çalışma için resmi onay gerekli değildir.

## KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. & Büyükbay, E.O. (2009). Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26 (2), 35-43.
- Aydın, M. & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9), 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C. & Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(2), 18-28.
- Buscemi, S., Nicolucci, A., Lucisano, G., Galvano, F., Grosso, G., Belmonte, S. & Rini, G. B. (2014). Habitual Fish Intake And Clinically Silent Carotid Atherosclerosis. Nutrition Journal, 13(1), 2.
- Cevher, H. (2018). Konya İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Anket Çalışması. Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Çadır, F. (2012). Keban Baraj Gölü Ova bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. & Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1/3), 387-392.
- Djoussé, L., Akinkuolie, A.O., Wu, J. H., Ding, E.L. & Gaziano, J.M. (2012). Fish Consumption, Omega-3 Fatty Acids and Risk Of Heart Failure: A Meta-Analysis. Clinical Nutrition, 31(6), 846-853.
- Doğaka (2017). T.C. Kalkınma Bakanlığı, Sosyal Görünüm Raporu.
- Erdal, G. & Esengün, K. (2008). Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 25 (3), 203-209.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. & Aktaş, A.R. (2004). Isparta İlinde ailelerin balık tüketiminin analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(1), 245-256.
- Karadal, E. (2014). Akdeniz Bölgesi (Türkiye) Sahil Şeridi Deniz Balıkçılığının Sosyo-Ekonomik Durumu. Ordu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Balıkçılık Teknolojisi Mühendisliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Nacar, F. & Sağır, N. (2008). Osmaniye İlindeki Kentleşmenin Çevre ve İnsan Üzerindeki Etkileri ve Kent Bilgi Sistemleri. TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası Ankara Şubesi I. CBS Günleri Sempozyumu, 30-59.
- Oğuzhan, P., Angiş, S. & Atamanalp, M. (2009). Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01- 04 Temmuz, Rize.
- Oğuzhan, P. & Yangılar, F. (2014). Su Ürünlerinin Hazır Yemek Teknolojisindeki Yeri ve Önemi, Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 7(1), 65-76.
- Orhan, H. & Yüksel, O. (2010). Burdur İli su ürünleri tüketimi anket uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 5(1), 1-7.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. & Sönmez, F. (2008). Elazığ İlinde balık eti tüketimi. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(3), 433-437.
- Temel, T. & Uzundumlu, A.S. (2014). Rize İlinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. Menba Su Ürünleri Fakültesi Dergisi, (3), 14-22.
- Turan, H., Kaya, Y. & Sönmez, G. (2006). Balık Etinin Besin Değeri ve İnsan Sağlığındaki Yeri. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1/3), 505-508.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) (2021). Su Ürünleri İstatistikleri. T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara.

- Virtanen, J.K., Mozaffarian, D., Chiuve, S.E. & Rimm, E.B. (2008). Fish Consumption And Risk of Major Chronic Disease in Men. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 88(6), 1618-1625.
- Yüksel, F., Kuzgun, N.K. & Özer, E.T. (2011). Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5), 28-36.