

Niğde İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi

Güçgeldi BASHİMOV

Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde

Sorumlu yazar: guyc55@gmail.com

Geliş Tarihi: 16.12.2016

Düzeltilme Geliş Tarihi: 28.03.2017

Kabul Tarihi: 28.03.2017

Özet

Bu araştırmada Niğde il merkezinde yaşayan ailelerin balık eti tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Çalışmada kullanılan veriler Niğde il merkezinde yaşayan 150 kişi ile yapılan anketlerden elde edilmiştir. Anket sayısı, ana kitle oranlarına dayalı Kumelendirilmemiş Tek Aşamalı Basit Tesadufi Olasılık Ornekleme ile belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, ailelerin aylık ortalama geliri ve aylık gıda harcaması sırasıyla 1,924.80 ve 530.47 TL olarak saptanmıştır. Ailelerin yıllık kişi başına balık tüketim miktarı 3.8 kg olarak belirlenmiştir. Niğde ilinde en fazla tüketilen balık türünün hamsi olduğu belirlenmiştir. Taze balık tüketilme oranı ise %96.67 olarak tespit edilmiştir. Tüketim şekli olarak %42 oranında kızartma tercih edilmektedir. Balık fiyatını normal bulanların oranı %40 olarak hesaplanmıştır.

Anahtar kelimeler: Balık, balık tüketimi, Niğde

Determining Fish Meat Consumption Habits in Nigde Province

Abstract

In this study, fish meat consumption habits were examined with the help of survey data obtained from the 150 consumers living in Nigde city center. Sample size of this study was determined with unclustered probability sampling method. According to the research findings, monthly income and food expenditure were 1,924.80 TL and 530.47 TL respectively. Yearly fish consumption of the examined families was determined as 3.8 kg per person. It was determined that anchovy was the most consumed fish species in Nigde. The rate of people consumed fresh fish was determined as 96.67%. The frying method was commonly used (42%). The proportion of normal fish price found was 40%.

Key words: Fish, fish consumption, Nigde

Giriş

Dünya nüfusunun artması, kentleşme ve toplumsal refahın yükselmesiyle beraber sağlıklı ve dengeli beslenme olgusunun artması ile hayvansal ürünlere olan talep her geçen gün artmaktadır. Yapılan araştırmalar, günlük protein ihtiyacının en az %40-50'sinin hayvansal kökenli besin maddelerinden temin edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Anonim, 2010). Ancak, Türkiye'de hayvansal protein tüketiminin yetersiz seviyede olduğu bilinmektedir. Hayvansal protein ihtiyacının karşılanmasında özellikle su ürünleri önemli bir seçenektir. Su ürünleri besleyici değeri yüksek bir protein kaynağıdır. Bu yönüyle su ürünleri hayvansal protein açığının kapatılmasında önemli

bir kaynaktır (Doğan, 2002). Özellikle balık insan beslenmesi ve buna bağlı olarak insan sağlığı açısından vazgeçilmez bir gıda maddesidir. Balık eti temel olarak protein, yağ ve su içermektedir. Ayrıca balık eti önemli oranda vitamin ve esansiyel aminoasitleri içermektedir (Gögüş ve Kolsarıcı, 1992; Wang ve ark., 2009). Yüksek miktarda tüketilen balık yağı (omega-3) birçok kronik hastalığa özellikle kardiyovasküler hastalığına yakalanma riskini azalttığı yapılan araştırmalarla tespit edilmiştir (Trondsen ve ark, 2004).

Türkiye, deniz, göl, gölet, baraj gölü ve akarsuları itibarıyla balıkçılık üretimine uygun zengin su kaynaklarına sahiptir. Ancak, Türkiye'de balık tüketim miktarı dünya ortalamasının çok

altında kalmaktadır. BM Gıda ve Tarım Örgütü'nün verilerine göre kişi başı balık tüketimi dünya ortalaması 20 kg/yıl, Avrupa Birliği (AB) ortalaması 25 kg/yıl ve Türkiye'de ise 8.6 kg/yıl'dır (FAO, 2016; Karakaya ve Kırıcı, 2016). Diğer taraftan Türkiye'de su ürünleri tüketim miktarı bölgeler arası değişim göstermektedir. Türkiye'de yılda kişi başına balık tüketimi Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesinde çok düşükken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir (Dağtekin ve Ak, 2007). Örneğin, Tokat ilinde yapılan bir çalışmada yıllık kişi başına balık tüketim miktarı ortalama 13 kg/yıl (Erdal ve Esengün, 2008), Tunceli ilinde 4.1 kg/yıl (Yüksel ve ark., 2011), Elazığ ilinde 3.6 kg/yıl (Çiçek ve ark., 2014), Hatay ilinde 21.5 (Demirtaş ve ark., 2014), Rize ilinde 20.07 kg/yıl (Temel, 2014), Tekirdağ ilinde 14.69 kg/yıl (Abdikoğlu ve ark., 2015), Manisa ilinde 7.7 kg/yıl (Dereli ve ark., 2016), Van ilinde 16.8 kg/yıl (Terin ve ark., 2016), Bingöl ilinde 12 kg/yıl (Karakaya ve Kırıcı., 2016) olduğu tespit edilmiştir.

Yapılan araştırmalar, balık tüketim yapısının bölgelere, mevsimlere, sosyo-ekonomik ve kültürel yapılara göre farklılık arz ettiğini göstermektedir. Bu nedenle tüketim yapısı ve alışkanlıkları ile ilgili araştırmaların il bazında ayrı ayrı değerlendirilmesi, tüketici tercihlerinin belirlenmesi açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmada, Niğde il merkezindeki tüketicilerin balık tüketimine yönelik davranışları ve balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Materyal ve Yöntem

Araştırma birincil verilere dayanmaktadır. Kullanılan birincil veriler 2014 yılında Niğde il merkezindeki tüketicilerle birebir görüşme yapılarak elde edilmiştir. Ayrıca konu ile ilgili yapılmış ulusal ve uluslararası çalışmalardan da yararlanılmıştır.

Çalışmada örnek hacmi, ana kitle oranlarına dayalı kümelenendirilmemiş tek aşamalı tesadüfi olasılık örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir (Collins, 1986).

$$n = t^2 * [1 + (0,02)(b - 1)] * (p * q) / d^2$$

Burada;

n: Örnek hacmi,

t: %95 önem derecesine karşılık gelen t tablo değeri,

b: Örnekleme aşaması (Bu çalışmada tek aşamalı olduğu için 1 alınmıştır),

p: İncelenen olayın kitle içinde gerçekleşme olasılığı %50 olarak alınmıştır,

q: İncelenen olayın gerçekleşmeme olasılığı (1-p),

d: Kabul edilen hata payı (Bu çalışmada hata payı %8 olarak alınmıştır).

Denklemden, b=1 alındığında, eşitlik aşağıdaki forma dönüşmüştür:

$$n = t^2 * (p * q) / d^2 = 150$$

Yapılan hesaplama sonucu toplam örnek sayısı 150 bulunmuştur. Araştırmacı tarafından hazırlanan anket formu 22 maddeden oluşmaktadır. Anket çalışması bizzat araştırmacı tarafından yapılmıştır. Elde edilen veriler Microsoft Excel paket programı kullanılarak bilgisayar ortamına aktarılmış, elde edilen bulgulara tanımlayıcı istatistiksel analizler (frekans, ortalama ve yüzde) yapılmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Tüketicilerin Sosyo-Ekonomik Özellikleri

Ankete katılan tüketicilerin %64.67'sinin erkek, %35.33'ünün bayan olduğu, %90.67'sinin evli, %9.33'ünün ise bekâr olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların, %38.67'si 29-39 yaş, %28.67'si ile 40-50 yaş, %24'ü 18-28 yaş arası ve %8.66'sının da 51 yaş üzeri olduğu belirlenmiştir.

İlköğretim mezunu olan tüketici oranı %12, ortaokul mezunu olan tüketici oranı %6.67, lise mezunu olan tüketici oranı %34, üniversite mezunu olan tüketici oranı %36 ve lisansüstü mezunu olan tüketici oranı ise %11.33 olarak bulunmuştur. Tüketicilerin %42'si memur, %18'i serbest meslek, %15.33'ü ev hanımı, %14'ü esnaf, %6'sı emekli ve %4.67'si işçi olarak belirlenmiştir (Çizelge 1). Trabzon ilinde tüketicilerin %49.2'sinin memur olduğu belirlenirken (Balçık Mısır ve ark., 2015), Ankara ilinde %41'inin (Saygı ve ark., 2015), Çanakkale ilinde %33,53'ünün (Çolakoğlu ve ark., 2006), Manisa ilinde %33'ünün memur olduğu saptanmıştır (Dereli ve ark., 2016).

Araştırma bulgularına göre incelenen ailelerde ortalama birey sayısı 4.96 kişidir. Ailedeki birey sayısı oransal olarak incelendiğinde; %26'sında 1-3 kişi, %58'inde 4-6 kişi, %16'sında ise 7 ve daha fazla kişi bulunduğu hesaplanmıştır.

Araştırma kapsamında incelenen tüketicilerin aylık ortalama gelirlerinin 1,924.80 TL olduğu saptanmıştır. Tüketicilerin aylık gıda harcamaları 530.47 TL olarak saptanmış olup, aylık toplam harcamalar içerisinde gıda harcamalarının payı ise %27.56'dır.

Tüketicilerin balık tüketim durumları ve alışkanlıkları

Ankete katılanların yıllık kişi başına balık eti tüketim miktarı ortalama 3.8 kg olarak hesaplanmıştır. Bu miktar ülke ortalamasının (8,6 kg/yıl) oldukça altında kalmaktadır. Tüketim alışkanlıklarının bölgeden bölgeye değiştiği bilinen bir gerçektir. Tunceli ilinde yıllık kişi başına balık tüketim miktarının 4.1 kg/yıl (Yüksel ve ark., 2011),

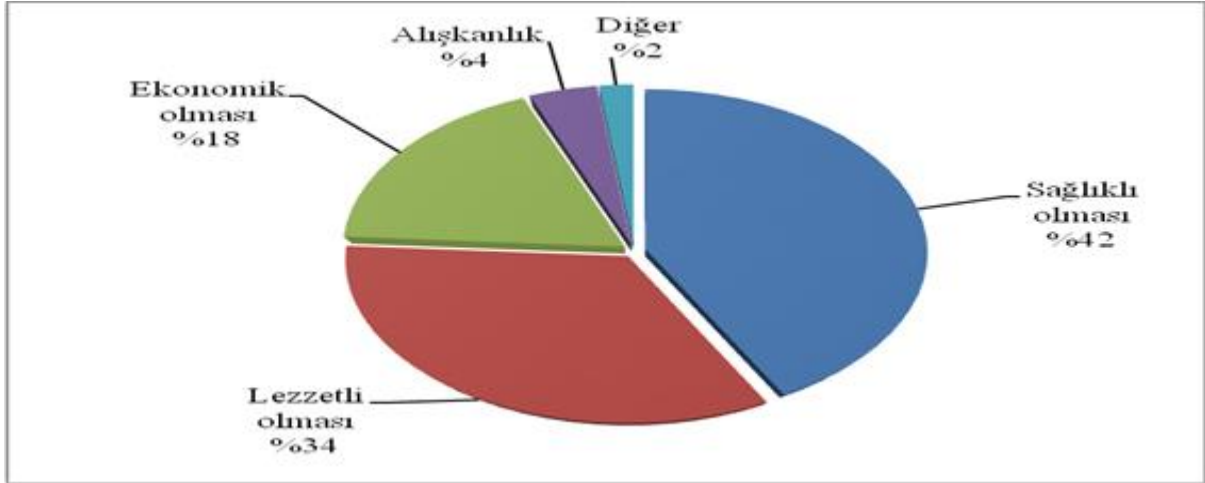
Ordu ilinde 26.3 kg/yıl (Aydın ve Karadurmuş, 2012), Elazığ ilinde 3.6 kg/yıl (Çiçek ve ark., 2014), Rize ilinde 20.07 kg/yıl (Temel, 2014), Trabzon ilinde 23 kg/yıl (Balçık Mısır ve ark., 2015), Ankara ilinde 3.4 kg/yıl (Gül Yavuz ve ark., 2015), Bingöl ilinde 12.2 kg/yıl (Karakaya ve Kırıcı, 2016), Van ilinde ise 16.8 kg/yıl (Terin ve ark., 2016) olduğu tespit edilmiştir.

Tüketicilerin balık tüketme nedenleri içerisinde ilk sırayı %42'lik bir payla sağlıklı olması almaktadır. Tüketicilerin %34'ü lezzetli, %18'i ekonomik, %4'ü alışkanlık olduğu için balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Benzer sonuçlar diğer illerde yapılan araştırmalarda da elde edilmiştir.

Tokat ilinde tüketicilerin daha çok balığı sağlıklı (%87) ve alışkanlık olması (%12) nedeniyle tercih ettikleri belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Burdur ilinde tüketicilerin %39.8'i sağlıklı, %31.8'i ise lezzetli ve %16'sı alışkanlık olduğu için balık tükettiklerini ifade etmişlerdir (Orhan ve Yüksel, 2010). Trabzon ve Giresun illerinde yapılan bir başka çalışmada tüketicilerin yaklaşık %46'sı sağlıklı ve %34'ü lezzetli olduğu için balık tükettiklerini belirtmişlerdir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Gözener ve ark. (2016), Ordu ili Fatsa ilçesinde tüketicilerin %26.76'sının balığı lezzetli olduğu için tercih ettiklerini belirlemişlerdir.

Çizelge 1. Tüketicilerin bazı sosyo-ekonomik özellikleri

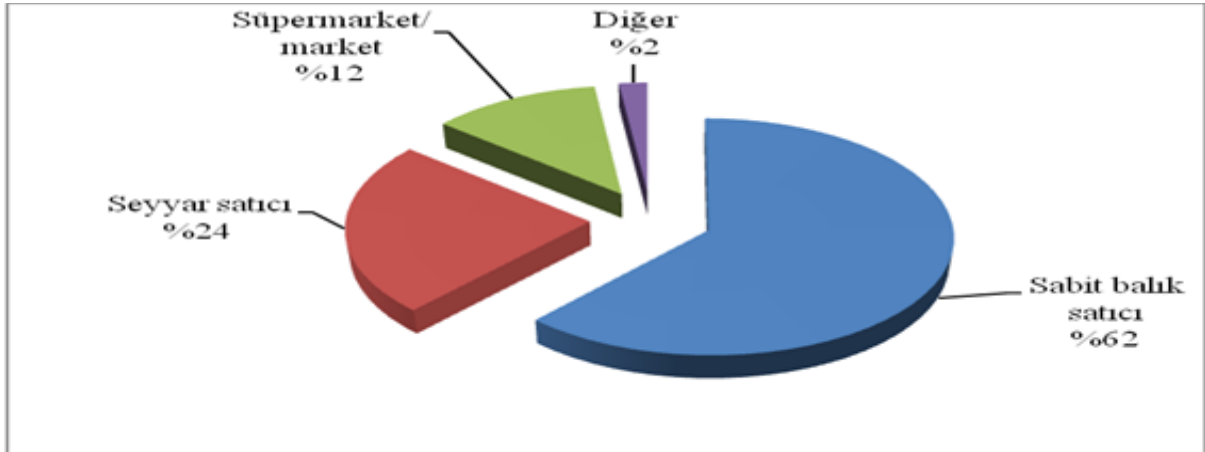
		Frekans	Oran (%)
Cinsiyet	Erkek	97	64.67
	Kadın	53	35.33
	Toplam	150	100.00
Medeni Durum	Evli	136	90.67
	Bekar	14	9.33
	Toplam	150	100.00
Hane halkı sayısı (kişi)	1-3	39	26.00
	4-6	87	58.00
	7-+	24	16.00
	Toplam	150	100.00
Yaş	18-28	36	24.00
	29-39	58	38.67
	40-50	43	28.67
	51-+	13	8.67
	Toplam	150	100.00
Eğitim Durumu	İlkokul	18	12.00
	Ortaokul	10	6.67
	Lise	51	34.00
	Üniversite	54	36.00
	Lisansüstü	17	11.33
	Toplam	150	100.00
Mesleği	Memur	63	42.00
	Serbest meslek	12	18.00
	Ev hanımı	23	15.33
	Esnaf	21	14.00
	Emekli	9	6.00
	İşçi	7	4.67
	Toplam	150	100.00
Gelir düzeyi	>1000	28	18.67
	1001-2000	90	60.00
	2001<	32	21.33
	Toplam	150	100.00



Şekil 1. Tüketicilerin balık tercih etme nedenleri

Şekil 2’de tüketicilerin tercih ettikleri balık pazarları ile ilgili bilgiler sunulmaktadır. Anket sonuçlarına göre tüketiciler balığı satın almak için en fazla sabit balık satıcılarını (%66) tercih etmektedirler. Bunu seyyar satıcılar (%24) ve süpermarket/market (%12) takip etmektedir. Tokat ilinde tüketicilerin %85’i sabit balık satıcılarını

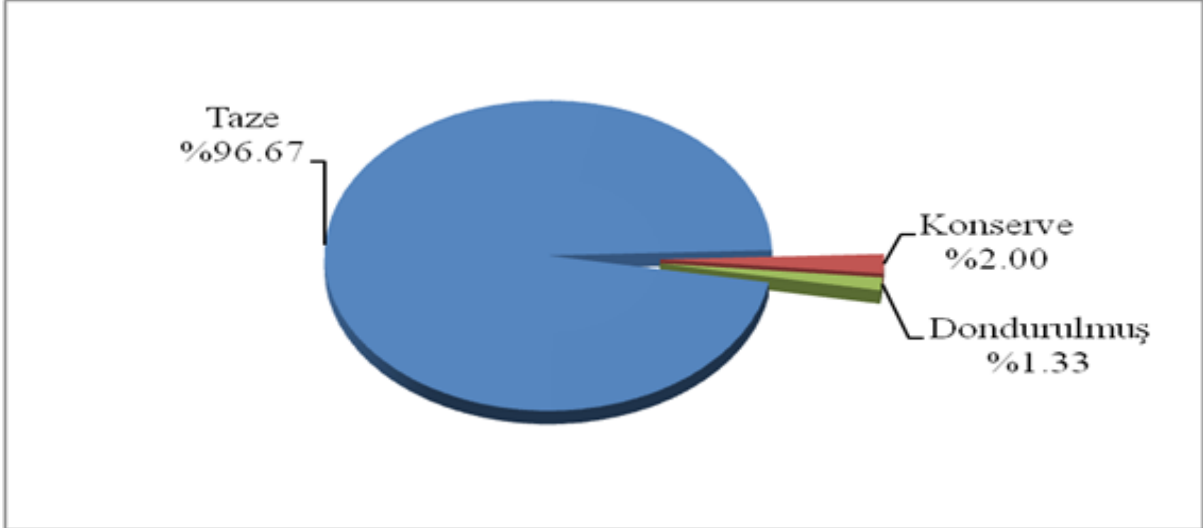
tercih ederken (Erdal ve Esengün, 2008), Trabzon ve Giresun illerinde %50.81’i sabit balık satıcılarını (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Tekirdağ ilinde %54.51’i balıkçıları (Abdikoğlu ve ark., 2015), Ankara ilinde %51.3’ü balıkçıları (Gül Yavuz ve ark., 2015), Van ilinde ise tüketicilerin %68.6’sı balıkçıları tercih etmektedir (Terin ve ark., 2016).



Şekil 2. Tüketicilerin tercih ettikleri balık pazarları

Anket sonuçlarına göre tüketicilerin %96.67’si balığı taze, %2’si konserve ve %1.33’ü dondurulmuş olarak satın almaktadır (Şekil 3). Balığın taze olarak tüketilme oranı Burdur ilinde %99.2 (Orhan ve Yüksel, 2010), Ordu ilinin Fatsa ve Aybastı ilçelerinde sırasıyla %97 ve %98 (Balık ve ark., 2013), Trabzon ve Giresun illerinde %95 (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Tekirdağ ilinde %88.97 (Abdikoğlu ve ark., 2015), İzmir ve Ankara illerinde %97 (Saygı ve ark., 2015), Manisa ilinde %82 (Dereli ve ark., 2016), Van ilinde %87.2 olarak tespit edilmiştir (Terin ve ark., 2016).

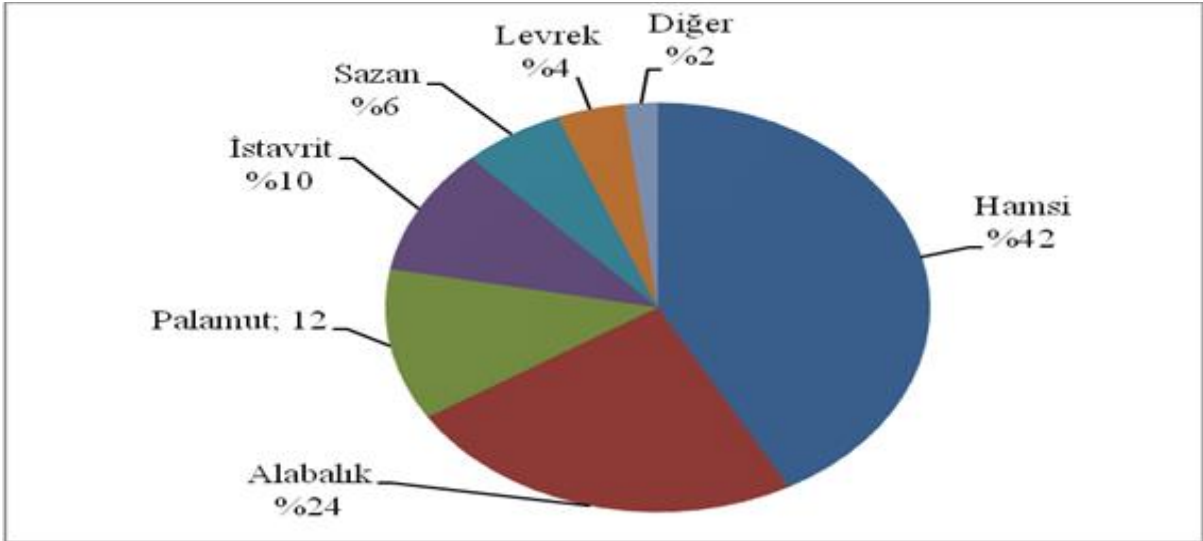
Araştırma kapsamında tüketicilerin %42’si hamsi, %24’ü alabalık, %12’si palamut, %10’u istavrit, %6’sı sazan, %4’ü levrek ve %2’si diğer balık türlerini öncelikli olarak tükettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 4). Ülke genelinde yapılan birçok çalışmada tüketicilerin önemli bir kısmının öncelikli olarak hamsi balığını tercih ettikleri belirlenmiştir (Şen, 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Çiçek ve ark., 2014; Temel, 2014; Dereli ve ark., 2016; Terin ve ark., 2016).



Şekil 3. Tüketicilerin balık satın alma şekli

Tüketicilerin balık tüketme sıklığı incelendiğinde %36'sı on beş günde bir, %31.33'ü ayda bir, %16.67'si haftada bir, %12.67'si yılda birkaç kez ve %3.33'ü haftada birden fazla balık tüketmektedir (Şekil 5). Ordu ilinin Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan bir araştırmada haftada birden fazla balık tüketenlerin oranı sırasıyla %17 ve %10

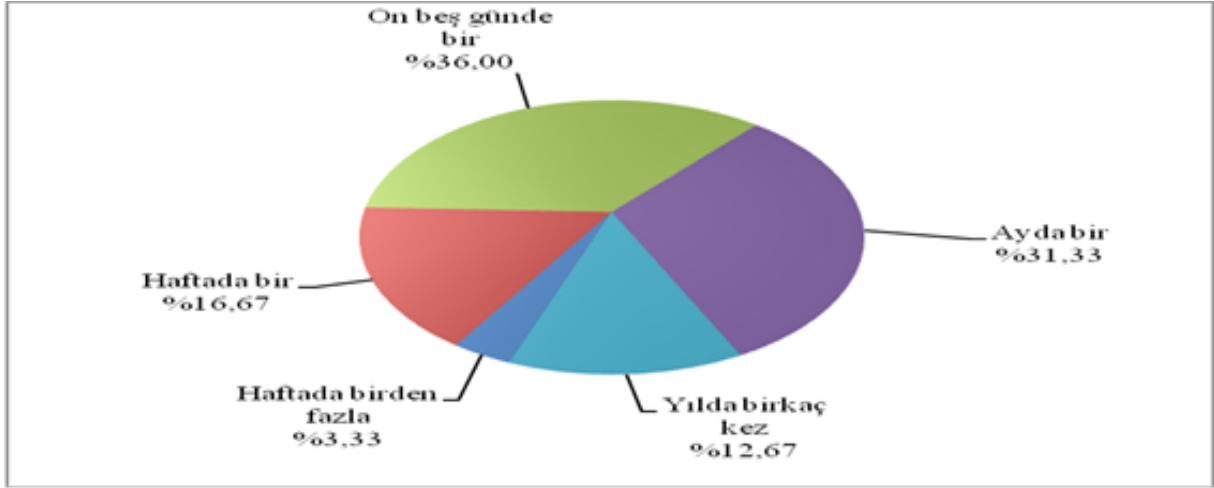
(Balık ve ark., 2013), Tekirdağ ilinde %5.30 (Abdikoğlu ve ark., 2015), Ankara ilinde %25.6 (Gül Yavuz ve ark., 2015), Van ilinde ise %13.8 olarak belirlenmiştir (Terin ve ark., 2016). Buna göre Niğde il merkezindeki tüketicilerin balık tüketim sıklığının yeterli olmadığı söylenebilir.



Şekil 4. Tüketicilerin tercih ettikleri balık türleri

Balık tüketim şekli ile ilgili soruya ankete katılanların %42'sinin balığı kızartma şeklinde tükettiğini belirtmişlerdir. Bunu %22 ile fırında pişirme, %12 ile ızgara, %12 ile buğulama-kızartma, %10.67 ile haşlama-buğulama ve %1.33 ile diğer tüketim şekillerinin izlediği ortaya çıkmıştır (Şekil 6). Daha önce yapılmış benzer çalışmalarda da tüketicilerin önemli bir kısmının kızartma yöntemini öncelikli olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Şen (2011), tarafından yapılan bir araştırmada Konya ve Mersin illerinde tüketicilerin sırasıyla %43 ve

%44'ünün balığı kızartma yöntemi ile tükettikleri belirlenmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun illerinde tüketicilerin %52.97'sinin balığı kızartarak tüketmeyi tercih ettiğini tespit etmişlerdir. Balçık Mısır ve ark. (2015), Trabzon ilinde tüketicilerin %60.5'inin balığı kızartarak tüketmeyi tercih ettiğini tespit etmişlerdir. Yapılan benzer çalışmalarda kızartma yöntemi ile balık tüketilmesinin daha fazla olduğu görülmektedir.

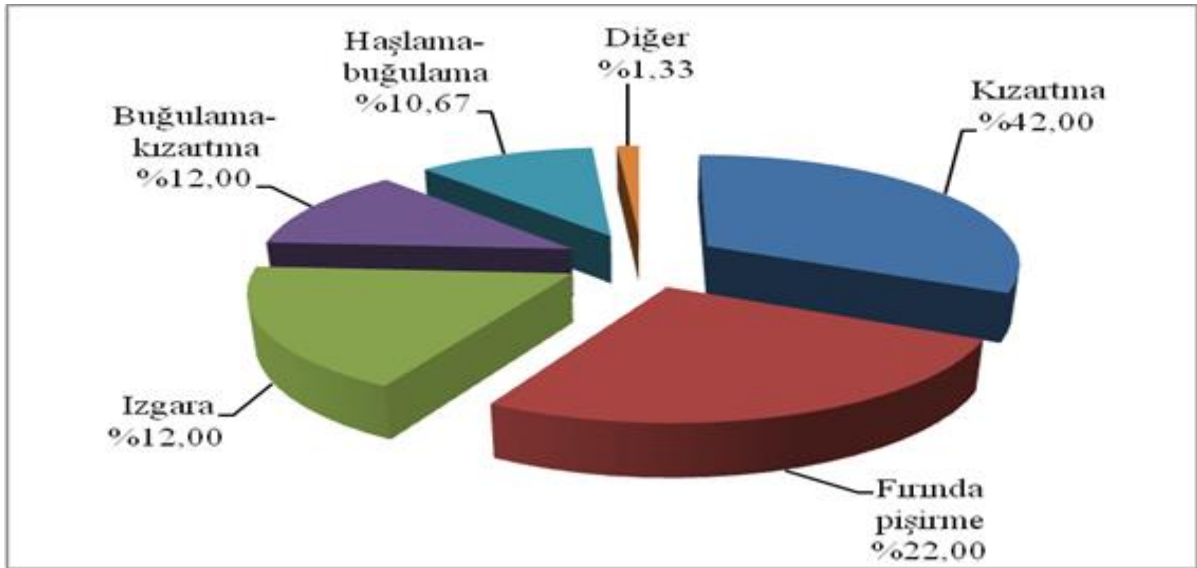


Şekil 5. Tüketicilerin balık tüketim sıklığı

Balık tüketim şekli ile ilgili soruya ankete katılanların %42'sinin balığı kızartma şeklinde tükettiğini belirtmişlerdir. Bunu %22 ile fırında pişirme, %12 ile ızgara, %12 ile buğulama-kızartma, %10.67 ile haşlama-buğulama ve %1.33 ile diğer tüketim şekillerinin izlediği ortaya çıkmıştır (Şekil 6). Daha önce yapılmış benzer çalışmalarda da tüketicilerin önemli bir kısmının kızartma yöntemini öncelikli olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Şen (2011), tarafından yapılan bir araştırmada Konya ve Mersin illerinde tüketicilerin sırasıyla %43 ve %44'ünün balığı kızartma yöntemi ile tükettikleri belirlenmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun illerinde tüketicilerin %52.97'sinin balığı kızartarak tüketmeyi tercih ettiğini tespit etmişlerdir. Balçık Mısır ve ark. (2015), Trabzon ilinde tüketicilerin %60.5'inin balığı

kızartarak tüketmeyi tercih ettiğini tespit etmişlerdir. Yapılan benzer çalışmalarda kızartma yöntemi ile balık tüketilmesinin daha fazla olduğu görülmektedir.

Ankete katılanların %73.33'ü balığı en çok kış mevsiminde tükettiklerini belirtirken, %12'si sonbahar, %10'u ilkbahar ve %4.67'si ise yaz mevsiminde tükettiklerini belirtmiştir (Şekil 7). Çadır ve Duman (2013), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesinde tüketicilerin %76.26'sının kış mevsiminde balık tükettiklerini tespit etmişlerdir. Abdikoğlu ve ark. (2015), Tekirdağ ilinde tüketicilerin %34.78'inin kış mevsiminde balık tükettiklerini belirlemişlerdir. Gözener ve ark. (2016), Ordu ili Fatsa ilçesinde tüketicilerin %82.72'sinin kış mevsiminde balık tükettiklerini belirlemişlerdir.



Şekil 6. Tüketicilerin balık etini tüketim şekli

Ankete katılan tüketicilerin %41.33'ü balık fiyatlarını pahalı bulurken, %40'ı normal ve

%18.67'si ise çok pahalı olduğunu belirtmişlerdir (Çizelge 2). Tüketicilerin balık fiyatları hakkındaki

düşünceleri coğrafi bölgelere ve sosyo-ekonomik duruma göre değişkenlik göstermektedir. Elazığ ilinde ailelerin %60'ı balık fiyatlarını yüksek bulunduğunu belirtirken (Şen ve ark., 2008), Tekirdağ

ilinde %37.11'i (Abdikoğlu ve ark., 2015) Ankara ilinde %50.6'sı balık fiyatlarını pahalı olduğunu beyan etmişlerdir (Gül Yavuz ve ark., 2015).



Şekil 7. Mevsimlere göre balık tüketimi

Çizelge 2. Tüketicilerin balık fiyatları hakkındaki düşünceleri

	Frekans	Oran (%)
Çok pahalı	28	18.67
Pahalı	54	41.33
Normal	60	40.00
Toplam	150	100.00

Çizelge 3. Tüketicilerin balık tüketimine yönelik ifadelere katılma durumu

İfadeler	Katılım Dereceleri* (%)					Ortalama Puan
	1	2	3	4	5	
Balık insan beslenmesindeki en önemli gıda maddesidir	8.00	10.00	12.67	32.67	36.67	3.96
Balık sağlıklıdır	11.33	13.33	10.67	30.00	34.67	3.43
Balık fiyatlarını yüksek buluyorum	17.33	22.00	13.33	22.00	25.33	3.16
Yeterli miktarda balık tüketiyorum	18.67	22.00	13.33	24.00	22.00	2.98
Reklamlar balık tüketimimi etkilemektedir	18.00	18.67	16.00	22.67	24.67	2.79

*1: Kesinlikle Katılmıyorum, 2:Katılmıyorum, 3:Fikrim Yok, 4:Katılıyorum 5: Kesinlikle Katılıyorum

Tüketicilerin balık ile ilgili ön yargıları ve düşünceleri Çizelge 3'te verilmiştir. Tüketicilerin balık tüketimiyle ilgili Çizelge 3'te yer alan yargılara "kesinlikle katılmıyorum", "katılmıyorum", "fikrim yok", "katılıyorum" ve "kesinlikle katılıyorum" şeklinde bir cevap vermeleri istenmiştir. Tüketicilerin bu yargılara verdikleri cevaplar incelendiğinde, tüketicilerin yaklaşık %69'u balığın insan beslenmesindeki en önemli gıda maddesi olduğunu düşünmektedir.

Tüketicilerin %64'ü balığın sağlıklı olduğuna inanmaktadır. Tüketicilerin %24'ü böyle bir yargıya katılmazken, %11'nin ise her hangi bir fikrileri olmadığını belirtmiştir. Ankete katılan tüketicilerin %46'sı yeterli miktarda balık tükettiğini düşünürken, %40.67'si ise yeterli miktarda balık

tüketmediğini ifade etmiştir. Tüketicilerin %47'si balık reklamlarının tüketicilerin balık tüketimlerinde pozitif bir etki yaptığını inanırken, %36'sı ise bu yargıyı onaylamamaktadır.

Nalinci (2013), Amasya'da tüketicilerin %73.03'ünün, Gül Yavuz ve ark. (2015), Ankara'da tüketicilerin %41.3'ünün, Terin ve ark. (2016), Van ilinde ise tüketicilerin %56.5'inin yeterli miktarda balık tükettiklerini belirtmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada Niğde ilinde tüketicilerin balık tüketim durumu incelenmiştir. Çalışmada kullanılan birincil veriler tesadüfi olarak belirlenen 150 aile ile yüz yüze görüşerek elde edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, ankete katılan kişilerin yıllık kişi

başına balık tüketim miktarının ortalama 3.8 kg civarında olduğu tespit edilmiştir. Bu rakam Türkiye ortalamasından (8.6 kg) düşüktür. Nigde ilinde en fazla tüketilen balık türünün hamsi olduğu belirlenmiştir. Taze balık tüketilme oranı ise %96.67 olarak tespit edilmiştir. Tüketicilerin önemli bir kısmı balığı sağlıklı ve lezzetli olması nedeniyle tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte tüketicilerin %36'sı on beş günde bir, %31.33'ü ayda bir, %16.67'si haftada bir, %12.67'si yılda birkaç kez ve %3.33'ü haftada birden fazla kez balık tükettiklerini belirtmişlerdir.

Araştırma sonuçları genel olarak değerlendirildiğinde, tüketicilerin çoğunluğu balığın besleyici ve sağlıklı olduğunu düşünmektedirler. Ancak ankete katılanların önemli bir kısmı balık fiyatlarının yüksek olduğunu belirtmiştir. Balık tüketiminin artırılması için balık satış yerlerinde farklı çeşitlerin düzenli olarak bulundurulması ve tüketicilere uygun fiyatlarla sunulması önem arz etmektedir. Ayrıca etkili bir eğitim ve yayım hizmetleri ile tüketicilerin sağlıklı beslenmeye yönlendirilmesi gerekmektedir.

Kaynaklar

- Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakitan, G. 2015. Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakındoğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 69-75.
- Anonim, 2010. Türkiye kırmızı et sektörü ve rekabet politikası, Rekabet Kurumu, Ankara. <http://www.rekabet.gov.tr/Resources/SektorRaporlari/sectorrapor5.pdf> (Erişim Tarihi: 27.03.2017).
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviorsforseafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23.
- Aydın, M., Karadurmuş, U. 2013. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9): 51-71.
- Balçık Mısır, G., Kutlu, S. ve Ayyıldız, H. 2015. Fishconsumptionpreferences of consumers in Trabzon. Turkey, *Yunus Araştırma Bülteni*, 2: 45-57.
- Balık, İ., Yardımcı, C., Turhan, O. 2013. Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim Teknik Dergisi*, 3(2): 18-28.
- Collins, M. 1986. Sampling (Editor: R. Worcester ve ark.), Consumer Market Research Handbook.
- Çadır, F., Duman, M. 2013. Keban baraj gölü ova bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması. *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1): 61-70.
- Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. 2014. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1: 3-11.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B. 2006. Çanakkale ilinde su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3): 387-392.
- Dağtekin, M., Ak, O. 2007. Doğu Karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3): 14-17.
- Demirtaş, B., Dağıstan, E., Akpınar, M. G., Sayın, C. 2014. Fish consumption patterns of urban household in Hatay, Turkey. *Journal of Academic Documents for Fisheries and Aquaculture*, 2: 69-77.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., Tekinay, A. A. 2016. Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2: 115-128.
- Doğan, K. 2002. Su ürünleri sektörünün tarım sektörü içindeki yeri ve önemi. *Tarım İstanbul*, 80: 8-12.
- Erdal, G. ve Esengün, K. 2008. Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.
- FAO. 2016. www.fao.org/news/story/en [Erişim Tarihi: 27.03.2017].
- Göğüş, A.K., Kolsarıcı, N. 1992. Su ürünleri teknolojisi, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 1243, Ankara.
- Gözener, B., Sayılı, M., Antar, Ş. 2016. Ordu ili Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12: 31-43.
- Gül Yavuz, G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U., Gülaç, Z.Ü. 2015. Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1: 73-82.
- Karakaya, E., Kırıcı, M. 2016. Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1): 74-85.
- Nalinci, S. 2013. Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler. Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Orhan, H. ve Yüksel, O. 2010. Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1): 1-7.
- Saygı, H., Bayhan, B., Hekimoğlu, M.A. 2015. Türkiye'nin İzmir ve Ankara illerinde su

- ürünleri tüketimi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(5): 248-254.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F. 2008. Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20(3): 433-437.
- Şen, A. 2011. Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Temel, T. 2014. Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi (Yayınlanmamış), Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., Terin, S. 2016. Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 33(3): 241-249.
- Trondsen, T., Braaten, T., Lund, E., Eggen, A.E. 2004. Health and sea food consumption patterns among women aged 45-69 years, A Norwegian sea food consumption study. *Food Quality and Preference*, 15(2): 117-128.
- Yüksel, F., Karaton-Kuzgun, N., Özer, E.İ. 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5): 28-36.
- Wang, F., Zhang, J., Mu, W., Fu, Z., Zhang, X. 2009. Consumers' perception toward quality and safety of fishery products. Beijing, China, *Food Control*, 20: 918-922.