

## Hatay İlinde, İskenderun Halkının Balıkçılık Ürünleri Tüketim Alışkanlığı ve Tercihlerinin Belirlenmesi

Şükran ÇAKIR ARICA

İskenderun Teknik Üniversitesi, İskenderun, Hatay/TÜRKİYE.

\*Sorumlu Yazar Tel.: +90 326 614 16 93 / 3717

E-posta: sukran.cakir@iste.edu.tr

Geliş Tarihi: 03.03.2017

Kabul Tarihi: 28.04.2017

### Öz

Bu anket çalışması, Hatay ili İskenderun halkının balık tüketim alışkanlık ve tercihinin belirlenmesi amacı ile yapıldı. Çalışma, Basit Tesadüfi Örneklemeye Metoduyla, ilçe merkezinde ikamet eden farklı sosyal ve ekonomik temele sahip, 350 kişiye 29 soruluk anket uygulanarak gerçekleştirildi. İskenderun'daki tüketicilerin % 32'sinin hayvansal ağırlıklı %27'sinin bitkisel ağırlıklı ve %41'inin ise hem hayvansal hem de bitkisel ağırlıklı ürün tükettikleri belirlendi. Katılımcıların% 95'inin balık eti tükettiği ve% 5'inin ise balık eti tüketmediği tespit edildi. Balık etinin, insanların % 79,2'si tarafından sevildiği ve % 11'i tarafından sevilmediği görüldü. Halkın % 1'inin ise hiç hayvansal ürün tüketmedikleri tespit edildi. Tüketicilerin, hayvansal gıda ürünlerinden öncelik sırasıyla, %34'ü kırmızı eti, %27'si beyaz eti (kanatlı), %5'i balık etini ve %33'ünün de her üç et türünü eşit ağırlıklı tükettiği anlaşıldı. Tüketiciler öncelikli olarak, %48 deniz balığı, %9 tatlı su balığı ve %38 her iki türü de tüketmektedir. %5'lik tüketici diliminin ise; hiçbir türü tercih etmediği görüldü. Tüketimi en fazla olan balık türleri sırasıyla hamsi (%26), çipura (%19), levrek (%15), alabalık (%14), barbun (%9), istavrit (%7), uskumru, lüfer (%4) ve sazandır (%2). Ayrıca, tüketicilerin% 47'sinin balık dışında diğer su ürünlerini de (midye, karides, ıstakoz vb.) tükettiği tespit edildi.

**Anahtar Kelimeler:** Anket, Balıkçılık Ürünleri, Balık Tüketimi, Tüketim Tercihleri.

### Abstract

#### Determination of Consumption Habits and Preferences of Fishery products in Hatay Province, The People of İskenderun.

This survey study was conducted with the aim of determining the fish consumption habits and preferences in Hatay Province, the people of İskenderun. The study was carried out by using the Basic Random Sampling Method and by applying a questionnaire of 29 questions to 350 individuals with different socio-economic backgrounds residing in the district center. It was determined that 32% of the consumers consumed animal-based, 27% of them consumed vegetable and 41% consumed both animal and vegetable-weighted products. It was determined that 95% of participants consumed fish meat and 5% consumed no fish meat. It is found that fish meat is preferred by 79,2% of the people and 11% of them do not prefer it. It has been determined that 1% of the population does not consume any animal products. It is understood that consumers, priority or derived from animal food products, consume 34% red meat, 27% white meat (poultry), 5% fish meat and 33% equally weight all three meat products. Consumers prefer primarily 48% sea fish, 9% fresh water fish and 38% both types. While 5% of consumers did not prefer any type. The fish species with the highest consumption are respectively anchovy (26%), seabream (19%), seabass (15%), trout (14%), barbun (9%), horse mackerel (7%), mackerel, loupe (4%) and shrub (2%). It was also found that 47% of consumers prefer also other aquatic products (mussels, shrimp, lobster, etc.) Besides fish.

**Keywords:** Questionnaire, Fishery Products, Fish Consumption, Consumption Preferences.

© Su Ürünleri Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Trabzon

## Giriş

Dünya nüfusunun 7.44 milyarı geçtiği günümüzde, bu artışa paralel olarak insanlığın kaliteli ve sağlıklı besine ve özellikle hayvansal proteine olan ihtiyacı da artmıştır. Karasal kökenli hayvansal ürünlerde maksimum verim sağlama konusunda yeni tekniklere (suni yemler, hormonlar vb.) rağmen, ihtiyacı karşılamada yetersiz kalmış ve denizel ürünlerin sağlıklı oluşu konusunda farkındalığın artışı, insanlığı balık ve diğer su ürünlerine yöneltmiştir. Türkiye İstatistik Kurumu (Anonim, 2015-2016a) verilerine göre, Türkiye genel nüfusu 2015 yılı sonu itibarıyla, 78 milyon 741 bin 53 kişidir. Nüfusun 22 milyon 870 bin 683'ü %29 oranıyla çocuk popülasyonu oluşturmaktadır ve nüfus artış hızı da 2015'te binde 134 olarak bildirilmiştir. Buna göre Türkiye'de genç nüfus yaşlı nüfusa oranla fazladır. Bu durum, yetkililerin geleceğin beslenme, giyinme ve eğitim ihtiyaçlarını buna göre planlamalarını gerektirmektedir. Su ürünleri, özellikle sağlıklı gelecek nesiller için, beslenmenin vazgeçilmez öğelerindedir. Üç tarafı denizlerle çevrili ve iç su ürünleri açısından da avantajlı bir ülke olan Türkiye'de, su ürünlerinden yararlanma alışkanlıkları ve imkânları henüz yeterli değildir.

Balıkleri %18-20 protein içerir ve bu protein, vücut için gerekli bütün esansiyel aminoasitleri karşılayabilecek kalitededir. Vücut hücrelerindeki bütün biyolojik olayların yapıtaşı olan protein içeriği açısından balık türleri arasında büyük farklılıklar olmadığı, fakat yağ miktarı, yağ asidi çeşidi açısından büyük farklılıklar olduğu araştırmalarla tespit edilmiştir. (Özogul vd., 2009; Yıbar ve Çetinkaya, 2011; Özyılmaz ve Palalı, 2014). Bahsi geçen bu çalışmalarda, özellikle bazı balıkların esansiyel yağ asitleri gibi çoklu doymamış yağ asitleri açısından da çok kıymetli olduğu ifade edilmektedir. Ayrıca bu yağ asitlerini vücudun

üretmemesi nedeniyle, besinlerle alınması gerektiği de vurgulanmaktadır. Kardiyovasküler hastalıkları önleyici etkiye sahip 20 karbonlu eikosapentaenoik asit (EPA) ve sinir ve beyin gelişimi üzerine olumlu etkisi olan 22 karbonlu dokosaheksaenoik asit (DHA) bu yağ asitlerinin en faydalılarıdır (Grigorakis, 2015; Özyılmaz ve Öksüz, 2015; Bagthasingh vd., 2016; Özyılmaz, 2016). Ayrıca balıklerinin, vitamin ve minerallerce de zengin olduğu bilinmektedir.

Türkiye su ürünleri üretimi; 2015 yılında avcılıkla, denizlerden 397.731 ton, iç sulardan 34.176 ton olmak üzere toplam 431.907 tondur. Avcılık yoluyla üretim artışında, kullanılan av materyallerinin de etkisi büyüktür.

Özellikle, farklı şekil ve büyüklükteki trol ağları istenmeyen, minimum yasal yakalama boyunun altındaki türlerin avcılığını azaltarak su ürünleri üretim artışına önemli katkılar sağlamaktadır (Demirci ve Akyurt, 2017; Can vd., 2006). Ayrıca, Yetiştiricilik yolu ile üretim, denizlerden 138. 879 ton, iç sulardan 101.455 olmak üzere toplam 240.334 tondur. Avcılık ve yetiştiricilik üretim toplamı ise 672.241 tondur (Anonim, 2016b). Avcılığı en çok yapılan pelajik deniz balıkları üretim miktarlarına göre sırasıyla hamsi, sardalya, istavrit, palamut, lüfer ve çaça olmak üzere 2015 yılı için toplam 431.907 ton olarak bildirilmiştir. Yine 2015 yılı verilerine göre, Türkiye'de yetiştiriciliği en çok yapılan türler; alabalık (108.038 ton), levrek (75.164 ton) ve çipuradır (51.844 ton). Kişi başına su ürünleri tüketimi ise, 2015 yılı için 6,2 kg'dır (Anonim, 2016b).

Su ürünleri tüketimi ve alışkanlıkları konusunda Elazığ, Ordu, Trabzon, Giresun, İzmir, Ankara gibi illerde çalışmalar mevcuttur (Şen vd., 2008; Aydın ve Karadurmuş 2012; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Çiçek vd., 2014; Saygı

vd., 2015; Yavuz vd., 2015; Türkmen vd., 2016; Özer vd., 2016). Hatay ili Antakya merkezde benzer bir çalışma olmasına rağmen (Can vd., 2015), İskenderun ilçesinde konuyla ilgili herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle, geniş balık popülasyonları içeren bu sahil şehri için, halkın su ürünlerine karşı tutumunu ölçmek önemlidir. Dolayısı ile bu çalışmanın amacı, İskenderun halkının su ürünleri tüketimi ve alışkanlıkları konusundaki mevcut tutumunun tespit etmek ve bu konuda gelecekte yapılması gereken çalışmalara dikkat çekmektir.

### Materyal ve Metot

Bu anket çalışması, Hatay ili İskenderun halkını su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla, 2016 yılı Mart, Nisan ve Mayıs aylarında yapıldı. İlçe Halk Eğitim Müdürlüğü'nün düzenlemiş olduğu kurslara katılan ve ilçe merkezinde ikamet eden, farklı sosyal ve ekonomik temele sahip kişilerin, ilçe halkını temsil edeceği düşüncesiyle, Basit Tesadüfi Örneklem Metoduyla, toplamda 362 kişiye uygulandı. Geçersiz sayılanların çıkarılması ile 350 kişilik anket, analize dâhil edildi. Çalışmaya konu olan anket, 3 bölüm

halindedir. İlk bölümde, demografik özelliklerin ölçülmesine yönelik 5 soru; ikinci bölümde, su ürünleri tüketim alışkanlıklarını ölçmeye yönelik 18 soru; son bölümde ise, halkın su ürünlerine genel yaklaşımlarını belirlemeye yönelik 6 soru olmak üzere toplam 29 soru içermektedir. Veriler, SPSS 21 ana paket programı ile tanımlayıcı istatistikler kullanılarak analiz edildi.

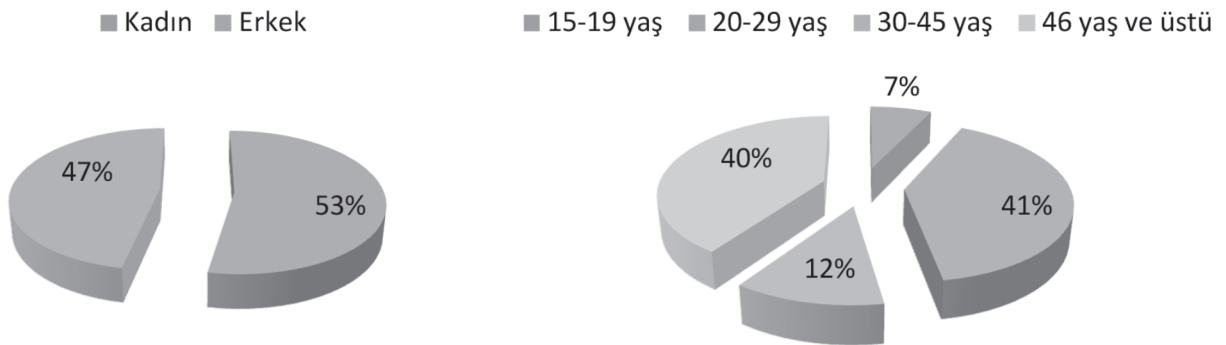
### Bulgular

#### Katılımcıların Demografik Özellikleri:

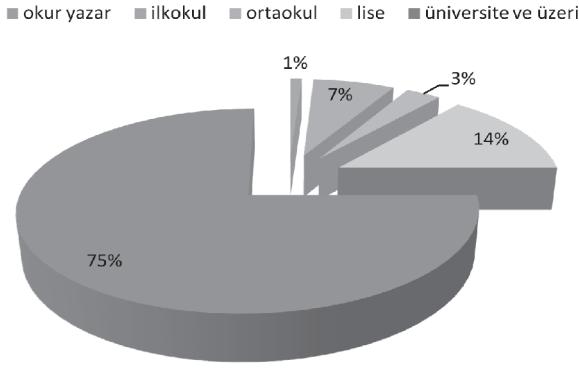
Katılımcıların demografik bilgileri incelendiğinde; popülasyonun 187'si (% 53) kadın, 163'ü (% 47) erkek olup; % 74'ü 29 yaş ve aşağı, % 19'u 30-45 ve % 7'si de 46 yaş ve üzeridir (Şekil 1).

Ankete katılan kişilerin % 75'inin üniversite ve üzeri, % 14'ünün lise, % 3'ünün ortaokul, % 7'sinin ilkököl, % 1'inin de sadece okuryazar olduğu görülmektedir (Şekil 2).

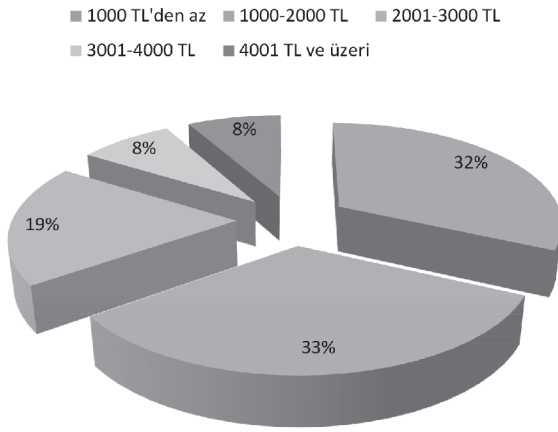
Katılımcıların; %32'si 1000 TL'den az, % 33'ü 1000-2000 TL, % 19'u 2001-3000 TL, % 8'i 3001-4000 TL ve %8'i de 4000 TL'den fazla aylık aile gelirinin olduğunu beyan etmiştir (Şekil 3).



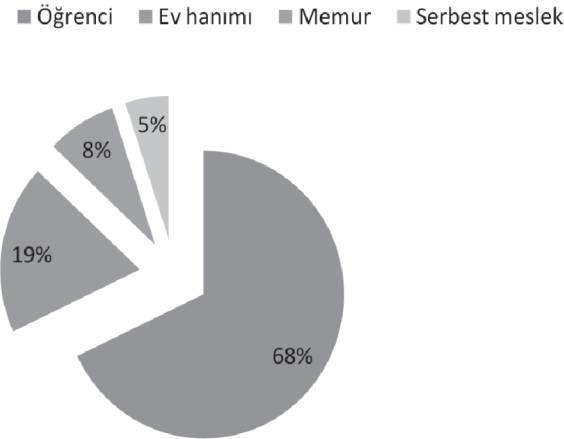
Şekil 1. Katılımcıların cinsiyet grubu ve yaş aralıkları.



Şekil 2. Katılımcıların eğitim düzeyleri.



Şekil 3. Katılımcıların aylık gelir grafiği.



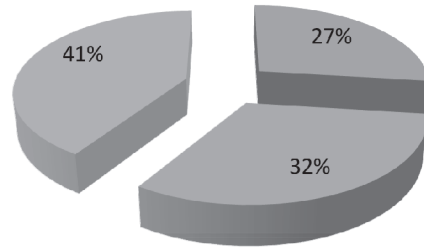
Şekil 4. Katılımcıların meslek profili.

Katılımcıların % 68'inin öğrenci, % 19'unun ev hanımı, % 8'inin memur, % 5'inin ise serbest meslek sahibi olduğu görülmektedir (Şekil 4).

### Katılımcıların Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları

Şekil 5'te de görüldüğü gibi, tüketicilerin beslenme tercihini yoğunluklu olarak % 32'lik oranla hayvansal ürünler oluşturmaktadır. Bu grubu % 27'lik oranla bitkisel tercih yapanlar izlemektedir. % 41'lik oran, her iki tür ürünü de eşit şekilde tercih eden gruba aittir.

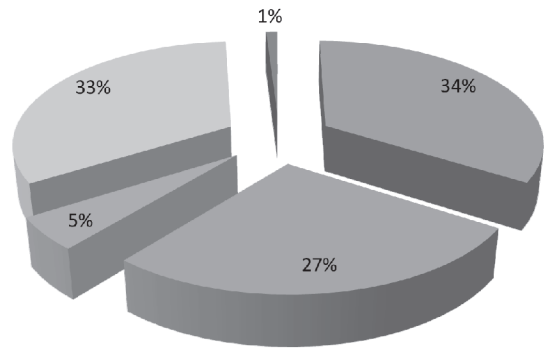
■ Bitkisel ürün ■ Hayvansal ürün ■ Her iki ürün grubu



Şekil 5. Hatay ili İskenderun halkının bitkisel ve hayvansal ürün tüketim tercihi.

Katılımcılar hayvansal ürünlerden % 34 kırmızı et, % 26,9 beyaz et (kanatlı), % 4,6 balık eti ve % 33,4'ü de her üç et türünü de tercih etmektedir (Şekil 6).

■ Kırmızı Et ■ Beyaz Et (Kanatlı) ■ Balık Eti ■ Hepsi ■ Hiçbiri



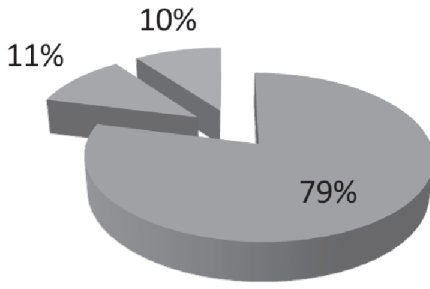
Şekil 6. Hatay ili İskenderun halkının et tüketim tercihleri.

### Balık Eti Tüketimi

Bu anket çalışmasına katılan katılımcıların % 79'u balık etini sevdiğini, % 11'i ise sevmediğini ifade etmiştir (Şekil 7).



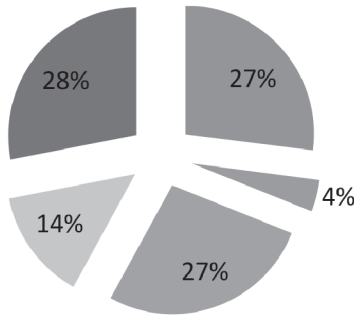
■ Severim ■ Sevmem ■ Kararsızım



Şekil 7. Hatay ili İskenderun halkının balıkleri tercihi.

Balıklerini sevmeyenler beğenmeme sebebi olarak; % 27'si balığın kokusu, % 4'ü tat ve aroması, % 27'si kılçıklı oluşu, % 14'ü temizleme zorluğu ve % 28'si de bu sebeplerin hepsini göstermektedir (Şekil 8).

■ Koku ■ Tat ve aroma  
■ Kılçıklı oluşu ■ Temizleme zorluğu  
■ Hepsi



Şekil 8. Balıklerini beğenen katılımcıların tercih sebepleri.

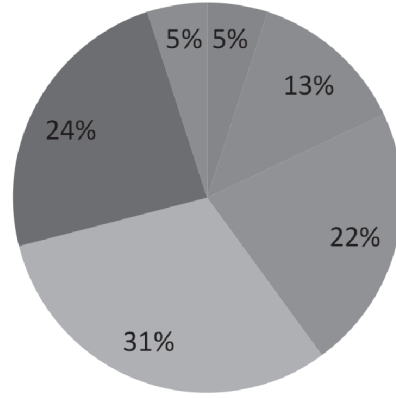
### Balık Tüketim Sıklığı

Şekil 9'da da görüldüğü gibi, tüketicilerin % 31'i ayda bir kez, % 24'ü yılda birkaç kez, % 22'si on beş günde bir, % 13'ü haftada bir kez, % 5'i haftada iki-üç kez balıkleri tükettiğini ve % 5'i ise hiç balık tüketmediğini belirtmiştir.

### Mevsime Göre Tüketim

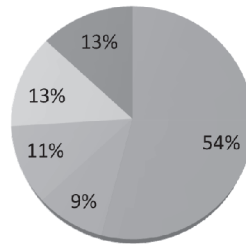
Anket sonuçlarına göre İskenderun Bölgesinde tüketim, en fazla kış aylarında olup (%54), bunu yaz (%13), sonbahar (%11), ve İlkbahar (%9) ayları izlemiştir (Şekil 10).

■ Haftada iki - üç kez ■ Haftada bir kez  
■ Onbeş günde bir ■ Ayda bir  
■ Yılda birkaç kez ■ Hiç



Şekil 9. Ankete katılan kişilerin balık tüketim sıklığı

■ Kış ■ İlkbahar ■ Sonbahar ■ Yaz ■ Her mevsim



Şekil 10. Ankete katılan kişilerin mevsimlere göre balık tercih sebebi.

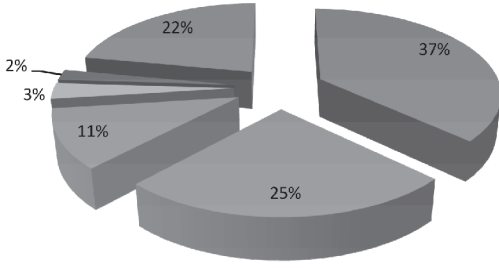
### Balıklerinin Tercih Sebebi

Şekil 11'den de görüleceği gibi, anketi cevaplayan tüketicilerin % 37'si balıklerinin sağlıklı olduğunu düşündüğünden, % 25'i damak zevkenden, % 11'i aile kültüründen, % 3'ü fiyatının uygunluğundan, % 2'si kolay hazırlanmasından ve % 22'si de tüm sayılan sebeplerden dolayı tercih ettiğini ifade etmiştir.

### Tatlı ve Tuzlu Su Balık Tercihleri

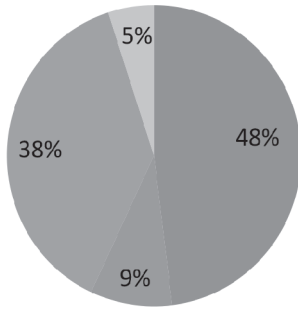
Ankete katılan ürünleri tüketicilerinin, % 48'i deniz balığını, % 9'u tatlı su balığını, % 38'i her iki tür balığı da tükettiğini ifade etmiştir. % 5'lik tüketici grubu ise, hiçbir balık türünü tercih etmediklerini belirtmişlerdir (Şekil 12).

■ Sağlık ■ Damak Zevki ■ Aile Kültürü ■ Fiyat ■ Kolay Hazırlanma ■ Hepsi



**Şekil 11.** Ankete katılan kişilerin balık eti tercih sebepleri.

■ Deniz Balığı ■ Tatlı Su Balığı ■ Her İkisi de ■ Hiçbiri

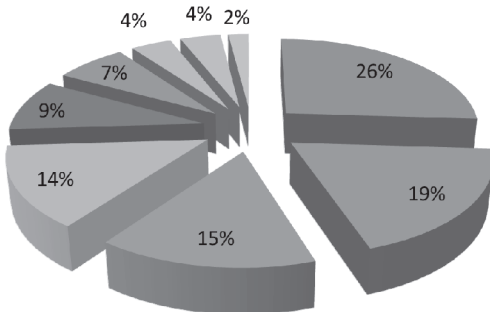


**Şekil 12.** Ankete katılan kişilerin tatlı ve tuzlu su balık tercihi.

### Tüketilen Balık Türleri

İskenderun Bölgesi balık tüketicilerinin % 26'sı hamsi, % 19'u çipura, % 15'i levrek, % 14'ü alabalık, % 9'u barbunya, % 7'si istavrit, % 4'ü uskumru, % 4'ü lüfer ve % 2'si sazan balığını ağırlıklı olarak tükettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 13).

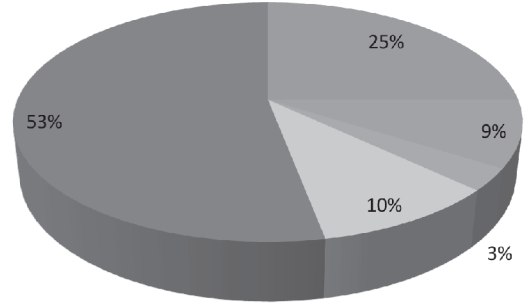
■ Hamsi ■ Çipura ■ Levrek ■ Alabalık ■ Barbunya  
■ İstavrit ■ Uskumru ■ Lüfer ■ Sazan



**Şekil 13.** Ankete katılan kişilerin en fazla tükettikleri balık türleri.

Ankete katılan tüketicilerin % 53'ü balık dışında su ürünü tüketmediğini belirtirken, % 25'i midye, % 9'u karides, % 3'ü de ıstakoz tükettiklerini belirtmiştir (Şekil 14).

■ Midye ■ Karides ■ İstakoz ■ Hepsi ■ Hiçbiri



**Şekil 14.** Ankete katılan kişilerin balık dışındaki su ürünleri tüketim oranları.

### Katılımcıların Su Ürünlerine Yönelik Genel Yaklaşımları

Şekil 15 incelendiğinde, tüketicilerin % 90'nının balığı taze, % 5'inin dondurulmuş, % 3'ünün konserve, % 2'sinin de işlenmiş olarak satın aldığı görülmektedir.

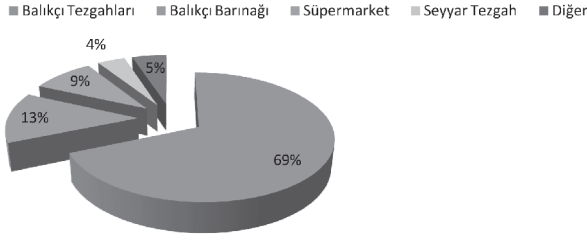
■ Taze ■ Dondurulmuş ■ Konserve ■ İşlenmiş



**Şekil 15.** Ankete katılan kişilerin balık satın alma şekli.

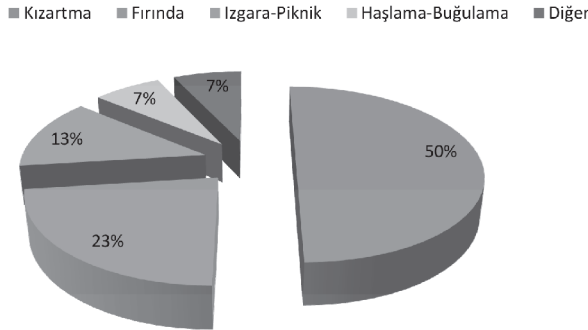
Bunun yanı sıra ankete katılan tüketicilere, balığı genellikle nereden satın aldıkları sorulmuş ve % 68'i balıkçı tezgâhlarından, % 13'ü balıkçı barınağından, % 9'u süpermarket-

lerden ve % 4'ü de seyyar tezgâhlardan temin ettiklerini belirtmiştir (Şekil 16).



**Şekil 16.** Ankete katılan kişilerin balık satın alma yerleri.

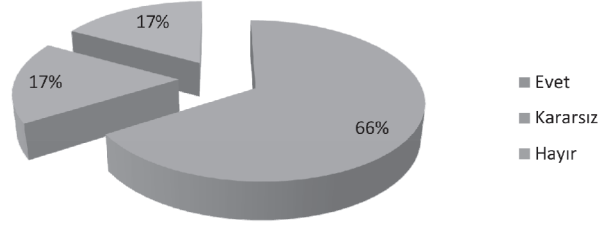
Katılımcıların % 50'si balığı tavada kızartarak, % 23'ü fırında pişirerek, % 13'ü ızgara yaparak, % 7'si haşlama-buğulama yaparak yemeyi tercih etmektedir (Şekil 17).



**Şekil 17.** Ankete katılan kişilerin balık tüketim şekilleri.

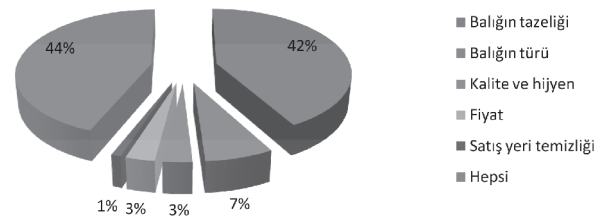
### Katılımcıların Balık Satın Alırken Dikkat Ettiği Konular

İskenderun ilçesinde su ürünü tüketim alışkanlıklarının ortaya konulması amacıyla gerçekleştirilen bu araştırmada, tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği konuları belirlemek adına, katılımcılara öncelikle balık tüketiminde fiyatın önemli olup olmadığı sorulmuştur. Şekil 18'den de görüleceği üzere, tüketicilerin % 66'sı fiyatın önemli olduğunu, % 17'si önemli olmadığını ve % 17'si de bu konuda kararsız olduğunu ifade etmiştir.



**Şekil 18.** Hatay ili İskenderun halkının balık satın alımında fiyatın önemi.

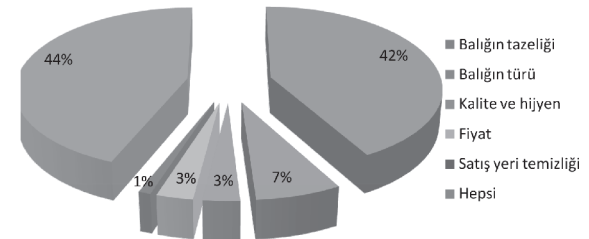
Katılımcılara balık tüketirken nelere dikkat ettiği sorusuna, % 42'si balığın tazeliğine, % 7'si balığın türüne, % 3'ü kalite ve hijyene, % 3'ü fiyatına, % 1'i satış yeri temizliğine ve % 44'ü hepsine cevabını vermiştir (Şekil 19).



**Şekil 19.** Ankete katılan kişilerin balık satın alırken dikkat ettikleri hususlar.

### Tüketicilerin Balık Satın Alırken Olumsuz Etkilendiği Konular

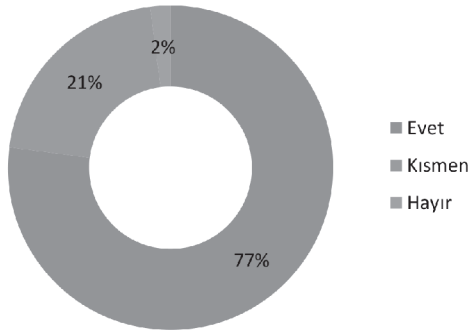
Tüketicilerin % 38'i balıkların taze olmasından, % 12'si fiyatından, % 7'si satış yerinin temiz olmayışından, % 3'ü satıcının davranışından, % 40'ı ise bu durumların hepsinden olumsuz yönde etkilenebildiğini belirtmiştir (Şekil 20).



**Şekil 20.** Tüketicilerin Balık Satın Alırken Olumsuz Etkilendiği Hususlar

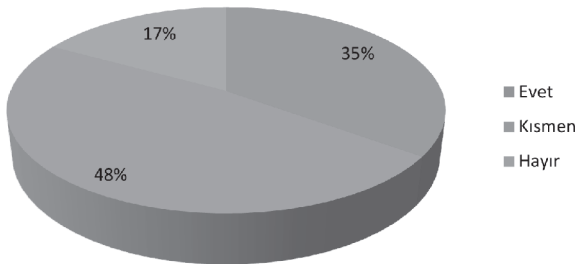
## Tüketicilerin Su Ürünlerine Genel Yaklaşımları

Anketi yanıtlayan katılımcılara, su ürünlerinin besleyici özelliklerini bilip bilmedikleri sorulmuştur. Buna göre katılımcıların % 77'si su ürünlerinin besleyici özelliklerini bildiğini, % 21'i bu ifadeye kısmen katıldığını, % 2'si ise su ürünlerinin besleyici özellikleri hakkında bilgisinin olmadığını söylemiştir (Şekil 21).



**Şekil 21.** Katılımcıların su ürünlerinin besleyici özellikleri hakkındaki farkındalığı.

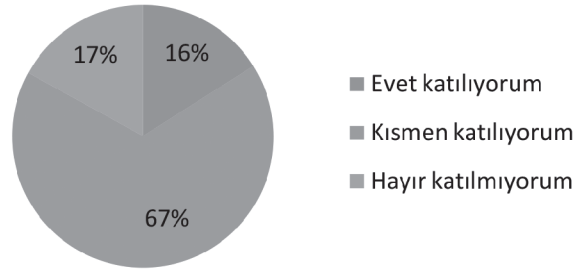
Tüketicilerin su ürünlerine genel yaklaşımlarını ölçmeye ilişkin, yeterli miktarda su ürünü tüketip tüketmedikleri sorusu yöneltilmiştir. Şekil 22'den de görüleceği gibi, kendi düşüncelerine göre, katılımcıların % 35'i yeterli miktarda, % 48'i orta düzeyde su ürünü tükettiğini, % 17'si ise yeterli miktarda tüketmediğini ifade etmiştir.



**Şekil 22.** Katılımcıların yeterli miktarda su ürünleri tüketip tüketmedikleri ile ilgili düşünceleri.

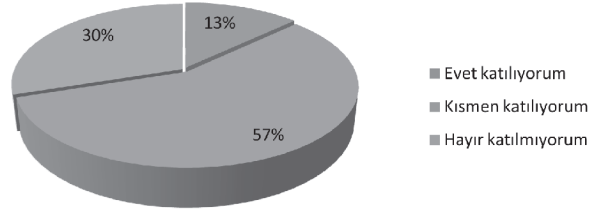
Anket uygulanan kişilerin % 16'sı piyasada satılan su ürünlerinin sağlıklı olduğu fikrine tamamen, % 67'si kısmen katılırken, % 17'si

ise, bu fikre hiç katılmadığını ifade etmiştir. (Şekil 23).



**Şekil 23.** Ankete katılan kişilerin piyasada satılan su ürünlerinin sağlıklı olup olmadığı konusundaki düşünceleri.

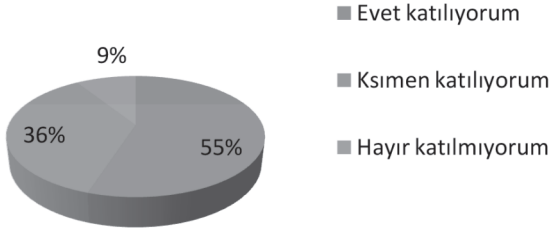
Tüketicinin su ürünleri denetim bilgisi, Şekil 24'te görüldüğü gibidir. Tüketicilerin sadece % 13'ü piyasada satılan su ürünlerinin yeterince denetlendiğini düşünürken, % 57'si kısmen ve % 30'u ise yeterince denetlenmediğini düşünmektedir.



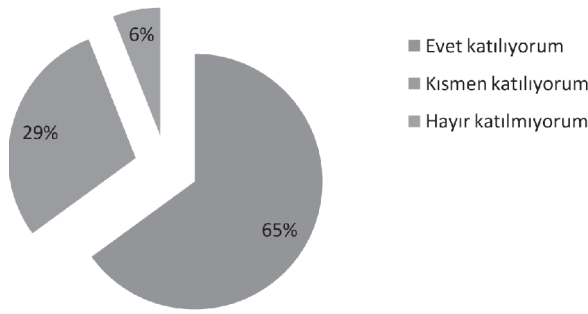
**Şekil 24.** Ankete katılan kişilerin su ürünleri denetim yeterliliği konusundaki düşünceleri.

Katılımcılara "Su ürünleri tüketiminin artması için yetiştiriciliğin artması gerekli midir?" sorusu yöneltilmiş olup, % 55'i evet, % 36'ı kısmen, % 9'u hayır cevabını vermiştir (Şekil 25).

Katılımcılara son olarak tüketimin artması için fiyatlar azaltılmalı mıdır? Sorusu yöneltilmiştir. İskenderun halkının % 65'i fiyatlar azaltılırsa tüketimin artacağını dile getirirken, % 29'u bu fikre kısmen katıldığını, % 6'sı ise fikre katılmadığını ifade etmiştir (Şekil 26).



**Şekil 25.** Katılımcıların, su ürünlerinin üretim ve tüketim artışına yönelik düşünceleri.



**Şekil 26.** Katılımcıların, su ürünleri tüketim ve fiyat ilişkisine dair düşünceleri.

## Tartışma

İnsanın beslenme alışkanlıkları sağlığını doğrudan etkilemektedir. Bu nedenle, sağlıklı ve zengin besin olan balık ya da diğer su ürünlerinin toplumda yeterince ve düzenli tüketimi ile ilgili konularda çalışmalar artmıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2012; Aydın ve Karadurmuş, 2013; Çiçek vd., 2014; Saygı vd., 2015).

Bu araştırma sonuçlarına göre tüketicilerin %73'ü hayvansal veya hem hayvansal hem de bitkisel ürün tercih ederek, dengeli beslenmeye çalışmaktadır. Tüketicilerin %79'u balıktenini sevmelerine rağmen, balık tüketimleri kırmızı et ve beyaz etten (kanatlı) sonra üçüncü sırada yer almaktadır. Bir körfez şehri olan İskenderun dâhil olmak üzere, Türkiye'nin farklı illerinde yapılan çalışmalarda da benzer

bulguların elde edilmesi, düşünülmesi gereken bir konudur. Katılımcıların demografik bilgileri incelendiğinde, kadın ve erkek oranının hemen hemen birbirine eşit, %82'sinin 20-45 yaş aralığında genç, eğitilmiş, asgari ücret ve biraz üzeri geliri olan nüfusa dâhil olduğu görülmektedir. Balığı sevenler tercih sebeplerini, balığın sağlıklı, lezzetli oluşu ve aile kültürü şeklinde belirtmişlerdir. Bu çalışmaya göre, balığın yüksek oranda sevilmesine rağmen, tercihte üçüncü sırada yer almasının nedenlerinden bazıları sırasıyla; kokusu (%27), kılçıklı oluşu (%27) ve temizliğinin zahmetli oluşudur (%14). Aktif çalışma temposunda olanların, sevmelerine rağmen, su ürünlerini sofraya kadar getirmelerindeki engellerin incelenmesi, toplum sağlığı açısından önemlidir.

Bir körfez şehri olmasına rağmen, katılımcıların %31'i ayda bir kez, %24'ü yılda birkaç, %22'si on beş günde bir ve sadece %5'i haftada 2-3 kez balık tüketmektedir. Son on beş yılda Türkiye'de kişi başına yıllık su ürünleri tüketimi 6,3-8,6kg değerleri arasında değişim göstermiş ve 2015 yılı için bu değer 6,2 kg olmuştur (Anonim, 2016 b). Bu değerler birçok Dünya ülkesindeki tüketim miktarının çok gerisindedir (Anonim, 2016 c). Kalp ve damar hastalıklarının arttığı günümüzde, sağlıklı olmamakla beraber, balık sofraya %50 oranında kızartılarak ve %23 oranında ise fırında pişirilerek getirilmektedir. Tüketim tercihinin ise büyük çoğunlukla deniz balığı oluşu şehrin konumu ile uyumlu bulunmuştur. Sevilen bir besinin bu kadar az tüketilmesinin nedenleri araştırılmalıdır. Diğer illerde yapılan benzer araştırma sonuçlarına benzer olarak, balık tüketimini bütün mevsimlere yayabilenlerin oranı sadece %13 iken, %54'ü öncelikli olarak kışın balık tükettiğini ifade etmiştir.

Akdeniz'de bir kıyı şehri olmasına rağmen, balık tüketiminde en çok tercih edilen balıklar sırasıyla; hamsi, çipura, levrek, alabalık,



barbunya, istavrit, uskumru, lüfer ve sazan şeklinde olmuştur. Katılımcıların %53'ü balık dışında hiç su ürünü tüketmezken, tüketenlerin ise, midye ve karidese öncelik verdikleri görülmüştür.

Katılımcıların %90'ı su ürünlerini taze olarak balıkçı tezgâhlarından, balıkçı barınaklarından veya marketlerden temin etmeyi tercih etmektedir. Tüketiciler dondurulmuş, konserve ve işlenmiş su ürünleri yerine taze ürünleri, %66 oranında fiyatını da dikkate alarak, tezgâhlardan seçerek almayı tercih etmektedir. Tüketicilerin, balığın tazeliğine, türüne kalite ve hijyenine, fiyatına, lezzet ve damak tadına önem verdiği görülmektedir. Katılımcıların sadece %30'u, su ürünlerinde yeterli denetimin olduğuna inandıklarını belirtmektedir.

## Kaynaklar

- Anonim, 2015. TÜİK, İstatistiklerle Çocuk. TÜİK Haber Bülteni, Sayı: 21521, 22 Nisan 2016.
- Anonim, 2016a. TÜİK, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları. TÜİK Haber Bülteni, Sayı: 21507, 28 Ocak 2016.
- Anonim, 2016 b. Su Ürünleri İstatistikleri. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı.
- Anonim, 2016 c. The State of World Fisheries and Aquaculture.
- Aydın, M. ve Karadurmus, U. 2012. Consumer Behaviours for Seafood in Ordu Province. Yunus Araştırma Bülteni, 2012 (3):18-23.
- Aydın, M. ve Karadurmus, U. 2013. Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları.
- Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9): 57-71, ISSN: 1309-4726, 2013.
- Bagthasingh, C., Aran, S.S., Vetri, V., Innoce, A. Ve Kannajiyon, S.K. 2016. Seasonal variation in the proximate composition of the sardine from tooth hukidi coast. Indian Journal of Geo-Marine Science. vol 45, p 800-8006.
- Can, M.F., Günlü, A. ve Can, H.Y. 2015. Fish consumption preferences and factors influencing it. Food Science and Technology. Vol 35(2) p 339-346.
- Can, M.F., Demirci, A. ve Demirci, S. 2006. Fisheries in Iskenderun Bay Report of the Ices Fao Working Group on Fishing Technology and Fish Behaviour (Wgftfb). 3-7 April 2006, İzmir Turkey, P:50.
- Çiçek, E., Akgün, H. ve İlhan, S. 2014. Elazığ İli Balıketi Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni, (1)-3-11, ISSN:1303-4456, 2014.
- Demirci, S. ve Akyurt, İ. 2017. Size Selectivity of Square and Diamond Mesh Trawl Codend for Fish with Different Body Shapes. Indian Journal of Geo Marine Sciences, 46(4): 774-779.
- Grigorakis, K. 2015. Fillet Proximate Composition, Lipid Quality, Yields and Organoleptic Quality of Mediterranean Farmed Marine Fish: A Review with Emphasis on New Species. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. DOI: 10.1080/10408398.2015.1081145.
- Özer, O.O., Yavuz, G. G. ve Gül, U. 2016. Demografik Faktörlerin Balıketi Tüketimindeki Etkisi: Ankara İli Örneği. Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, 4(5): 356-364, 2016
- Özogul, Y., Özogul, F., Çiçek, E., Polat, A. ve Kuley, E. 2009 Fatcontent and fatty acid compositions of 34 marine water fish species from the Mediterranean Sea. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 60(6)p 464-469.
- Özyılmaz, A. ve Öksüz, A. 2015. Determination of The Biochemica IP roperties of Liver Oil From Selected Cartilaginous Fish Living in The Northeastern Mediterranean. The Journal of Animal and Plant Sciences, 25(1), 160-167.
- Özyılmaz, A. 2016. Tocopherol, heavymetals (Cd, Pb, Cu, Fe, Mn, Zn), and fatty acidcontents of thorn back ray (Rajaclavata Linnaeus, 1758) liveroil in relation to gender and origin in the Mediterranean and Black seas). Journal Of Applied Ichtiology.
- Özyılmaz, A. ve Palalı, B. 2014. Atatürk Baraj Gölü'nde Avlanan Bazı Balıkların Et Verimleri, Yağ Seviyeleri ve Yağ Asitleri Bileşenleri. Yunus Araştırma Bülteni, 3, 29-36.
- Saygı, H., Bayhan, B. ve Hekimoğlu, M. A. 2015. Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde Su Ürünleri Tüketimi. Türk Tarım-Gıda ve Teknoloji dergisi, 3(5): 248-254.
- Şen, B., Canbolat, Ö., Sevim, A. F. ve Sönmez, F. 2008. Elazığ İlinde Balıketi Tüketimi, Fırat Üniv. Fen ve Müh. Bil. Dergisi Science and Eng. J of Fırat Univ. 20 (3), 433-437, 2008 20 (3), 433-437, 2008.

Türkmen, M., Türkmen, A. ve Duran, K. 2016. Giresun İlinde Balık Tüketiminin Araştırılması. Türk Tarım-Gıda ve Teknoloji Dergisi, 4 (8): 712-718.

Yavuz, G. G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U. Ve Gülaç, Z. N. 2015. Su Ürünleri Tüketiminde Tüketici

Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Ankara İli Örneği. Yunus Araştırma Bülteni, 2015(1):73-82.

Yıbar, A. ve Çetinkaya, F. 2011. Su Ürünleri ve Omega-3 Yağ Asitleri. Dünya Gıda Dergisi. 10: 22-26.