

Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi personelinin balık tüketim alışkanlıklarının ve tüketiciler tercihlerinin belirlenmesi

Determination of fish consumption habits and consumer preferences of Erzincan Binali Yıldırım University academician and staff

Muharrem GÜNEŞ¹, Ersin KARAKAYA², Teoman Özgür SÖKMEN³, Muammer KIRICI⁴

¹Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Tercan Meslek Yüksekokulu, Mülkiyet Koruma ve Güvenlik Bölümü, 24800, Erzincan, Türkiye.

²Bingöl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Biyosistem Mühendisliği Bölümü, 12000, Bingöl, Türkiye.

³Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Çayırli Meslek Yüksekokulu, Veterinerlik Bölümü, 24500, Erzincan, Türkiye.

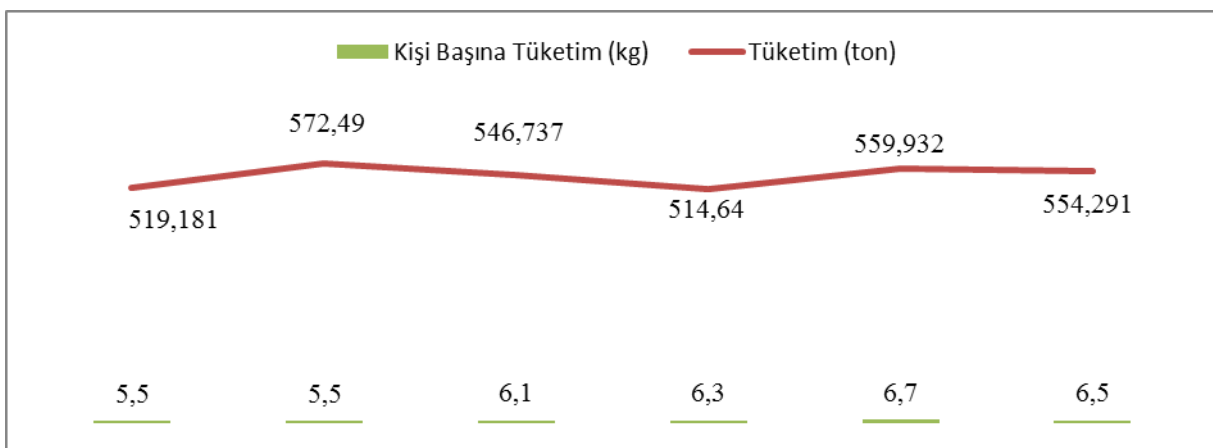
⁴Bingöl Üniversitesi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Meslek Yüksekokulu, Veterinerlik Bölümü, 12000, Bingöl, Türkiye.

ARTICLE INFO	ÖZET
<p>Article history: Recieved / Geliş: 12.06.2023 Accepted / Kabul: 24.07.2023</p> <p>Anahtar Kelimeler: Üniversite personeli Erzincan Balık harcaması Balık tüketimi Bağımsız örneklem t testi</p> <p>Keywords: University staff Erzincan Fish expenditures Fish consumption Independent sample t test</p> <p>✉ Corresponding author/Sorumlu yazar: Ersin KARAKAYA karakayaersin@hotmail.com</p> <p>Makale Uluslararası Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 Lisansı kapsamında yayınlanmaktadır. Bu, orijinal makaleye uygun şekilde atıf yapılması şartıyla, eserin herhangi bir ortam veya formatta kopyalanmasını ve dağıtılmasını sağlar. Ancak, eserler ticari amaçlar için kullanılamaz. © Copyright 2022 by Mustafa Kemal University. Available on-line at https://dergipark.org.tr/pub/mkutbd</p> <p>This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.</p>  	<p>Bu çalışma Erzincan Binali Yıldırım üniversitesi personelinin balık tüketim yapısının ve tüketiciler tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada, 2023 yılı Mart-Mayıs ayları arasında çevrimiçi anket yoluyla elde edilen veriler kullanılmıştır. Verilerin analizinde, frekans tabloları, pasta ve çubuk grafikler, χ^2 testi ve bağımsız örneklem t testinden faydalanılmıştır. Çalışma bulgularına göre; aylık balık tüketim ortalamasının 1.81 olduğu belirlenmiş, idari personelin akademik personele nazaran daha fazla balık tükettiği sonucuna varılmıştır. Genel ortalamalar itibarıyla toplam harcamanın gelir içindeki payı %81.4, gıda harcamasının toplam harcama içindeki oranı %38.4 ve Balık harcamasının toplam gıda harcaması içindeki oranı ise %3.38 olarak belirlenmiştir. Ankete katılan üniversite personelinin büyük bir kısmının besin değerinden dolayı balık tercih ettikleri belirlenmiştir. Balık tüketimini arttırma eğiliminin; idari personelde gelir artışına, akademik personelde ise balık fiyatlarındaki düşmeye bağlı olduğu kanısına varılmıştır. Sonuç olarak; kırmızı et ve beyaz et fiyatlarındaki artış dikkate alındığında, kolay alınabilir, hazırlanabilir ve tüketilebilir balık ürünlerini piyasaya sunmak balık tüketimi açısından son derece önemlidir.</p> <p>ABSTRACT</p> <p>This study was carried out to determine the fish consumption structure and consumer preferences of Erzincan Binali Yıldırım University academician and Staff. In the study, the data obtained between March and May 2023 through an online survey were used. In the analysis of the data, frequency tables, pie and bar graphs, χ^2 test and independent sample t test were used. According to the study findings; it was determined that the monthly fish consumption average was 1.81, and it was concluded that the administrative staff consumed more fish than the academic staff. In terms of general averages, the share of total expenditures in income is 81.4%, the ratio of food expenditures in total expenditures is 38.4%, and the ratio of fish expenditures in total food expenditures is determined as 3.38%. While it was determined that most of the university personnel who participated in the survey preferred fish because of its nutritional value. The tendency to increase fish consumption; It has been concluded that the income increase in the administrative staff and the decrease in fish prices in the academic staff. In conclusion; considering the increase in red meat and white meat prices, it is extremely important for fish consumption to offer fish products that can be bought, prepared and consumed easily.</p>
Cite/Atıf	Güneş, M., Karakaya, E., Sökmen, T.Ö., & Kırıcı, M. (2023). Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi personelinin balık tüketim alışkanlıklarının ve tüketiciler tercihlerinin belirlenmesi. <i>Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi</i> , 28 (3), 575-592. https://doi.org/10.37908/mkutbd.1313437

GİRİŞ

Su ürünleri, dünyanın en büyük hayvansal protein kaynaklarından biri olup, tüm ülkelerin ekonomisi için sürekli katkı sağlayan önemli bir sektördür. Bu nedenle, milyarlarca insanı sağlıklı ve besleyici gıdalarla besleyen ve "Sıfır Açlık" hedefine ulaşmada katkıda bulunan milyonlarca küçük ölçekli balıkçı, balık çiftçisi ve balık işçisinin önemi vurgulanmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü, dünya genelinde balık tüketiminin artması için haftada 2-3 öğün balık tüketimini tavsiye etmektedir. Bu çerçevede, Birleşmiş Milletler Genel Kurulu, 2022 yılını Uluslararası Balıkçılık ve Su Ürünleri Yılı (IYAF, 2022) olarak ilan etmiştir. Dünya genelinde 2019 yılında 157 milyon ton su ürününün tüketildiği ve bu miktarın %72'sinin Asya Kitası'nda tüketildiği belirlenmiştir. Su ürünleri tüketiminde en büyük paya sahip olan ülkeler ise Çin, Endonezya, Hindistan, ABD ve Japonya'dır. Aynı yıl içerisinde dünya genelinde hayvansal protein ihtiyacının %17'sinin balıktan karşılandığı ve bu miktarın tüketilen tüm proteinlerin %7'sine denk geldiği tespit edilmiştir. Bu da balığın dünya genelinde önemli bir protein kaynağı olduğunu göstermektedir. Kişi başı balık tüketimi ise 2019 yılında dünya genelinde 20.5 kg olarak gerçekleşmiştir. Bu tüketimin %75'i balıklardan, %12'si yumuşakçalardan ve %13'ü kabuklu deniz ürünlerinden sağlanmıştır. Ancak bölge ve ülkeler arasında balık tüketim miktarı farklılık göstermektedir. Düşük gelirli ve gıda açığı bulunan ülkelerde kişi başı balık tüketimi 5.4 kg iken, orta gelirli ülkelerde 15.2 kg ve yüksek gelirli ülkelerde 26.5 kg olarak belirlenmiştir (FAO, 2022; TEPGE, 2022).

TÜİK (2022) verilerine göre Türkiye'de kişi başına su ürünleri tüketimi 2019 yılında yıllık 6.3 kg olarak belirlenmiştir (TEPGE, 2022). Bu rakam, dünya ortalaması olan 22 kg'nin oldukça altındadır. Su ürünleri tüketimi, çeşitli faktörlere bağlı olarak değişebilir. Bunlar arasında tüketim alışkanlıkları, su ürünlerinin üretim miktarı ve fiyatı, tüketici alım gücü gibi etkenler bulunmaktadır (Şengül, 2002; Şengül, 2004; Hatırlı ve ark., 2007; Begum ve ark., 2010; Demir & Armağan, 2013; Erdoğan & Çiçek, 2015). Türkiye'de su ürünleri tüketimi, bölgesel farklılıklar gösterebilir. Farklı bölgelerde denize olan erişim, balıkçılık faaliyetlerinin yoğunluğu ve diğer sosyoekonomik faktörler, su ürünleri tüketimini etkileyen unsurlardır. Örneğin, kıyı bölgelerinde su ürünleri tüketimi genellikle iç kesimlere göre daha yüksek olabilir (Erdal & Esengül, 2008; Öndaş & Duman, 2020). 2021 yılında Türkiye'de kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi 6.5 kg olarak belirlenmiştir (TEPGE, 2022). Bu rakamın 2019 yılına göre hafif bir artış gösterdiği ancak hala dünya ortalamasının oldukça altında olduğu söylenebilir. Tüketim miktarının artması veya dünya ortalamasına yaklaşması için tüketim alışkanlıklarının ve üretim miktarının artırılması, tüketici alım gücünün yükseltilmesi gibi faktörlerin göz önünde bulundurulması önemlidir.



Şekil 1. Türkiye 2016-2021 yılları arası su ürünleri tüketim miktarları

Figure 1. Fisheries consumption amounts in Türkiye between the years 2016-2021

Son yıllarda Türkiye'de et tüketimiyle ilgili tüketici davranışlarını belirlemeye yönelik genellikle tüketici tercihlerini, satın alma alışkanlıklarını, et tüketimi miktarlarını, tercih edilen et türlerini ve tüketim nedenlerini incelemek

amacıyla birçok çalışma yapılmıştır (Tolon, 2003; Sariözkan ve ark., 2007; Cevger ve ark., 2008; Orhan & Yüksel, 2010; Akbay ve ark., 2013; Akçay & Vatansever, 2013; Aydın & Karadurmuş, 2013; Saygı ve ark., 2015; Arslan & İzci, 2016; Balcı ve ark., 2016; Balık ve ark., 2013; Bayraktar, 2015; Bashimov, 2017; Şen, 2017; Terin ve ark., 2016; Uzundumlu & Dinçel, 2015; Karakaya & Kırıcı, 2016; Karakaya ve ark., 2018; Kırıcı ve ark., 2018; Bayraktar ve ark., 2019; Karakaya ve ark., 2020; Kuşat & Şahan, 2021). Bu çalışmalar, sektörün stratejilerini belirlemede rehberlik etmekte, yeni pazar alanlarının tespitine yardımcı olmakta ve belirli bir yer veya bölgede yaşayan insanların refahtan elde ettikleri payı ve harcamalarını ortaya koymaktadır.

Balık tüketimi ve balığın dünya genelindeki beslenme alışkanlıklarındaki önemi ve sağlık yönünden oldukça önemli olan balığın tüketim miktarlarının artırılmasının gelecek nesiller üzerinde olumlu etkisinin olacağı bir gerçektir. Bu çalışma Erzincan üniversitesi personelinin balık tüketim yapısının ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Materyal

Araştırmanın materyali, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi'nin akademik ve idari görevli personelden çevrimiçi anket yoluyla elde edilmiştir. Araştırmada, konu ile ilgili kamu kuruluşlarından, yerli ve yabancı bilimsel çalışmalardan, dergi ve çeşitli yayınlardan da faydalanılmıştır. Katılımcıların; sosyo demografik ve ekonomik özellikleri, balık tüketim miktarları ve tüketim tercihlerine ilişkin bilgileri kapalı uçlu sorularla sorgulanmıştır. Çalışma 2023 yılı Mart-Mayıs ayları arasında yürütülmüştür.

Yöntem

Yapılacak anket sayısının belirlenmesinde, sınırlı popülasyonlarda maksimum örnek büyüklüğüne ulaşmak için birçok çalışmada da kullanılan (Çobanoğlu ve ark., 2002; Armağan & Akbay, 2007; Pazarlıoğlu ve ark., 2007; Günden & Miran, 2007; Ercan & Şahin, 2016; Karakaya & Kırıcı, 2016) oransal örnek hacmi formülü kullanılmıştır (Newbold, 1995).

$$n = \frac{N \times P \times Q \times t^2}{(N-1) \times d^2 + t^2 \times P \times Q} \quad \text{Eq.(1)}$$

Formülde; n: örneklem hacmini, N: toplam denek sayısını (1200 akademik + 650 idari personel olmak üzere toplam= 1850 kişi), d: örneklem hatasını, t: belirli serbestlik derecesi ve yanılma düzeyindeki teorik değeri (1.96), P: olayın gözlenme oranını (P= 0.5), Q: olayın gözlenmeme oranını (Q=1-P= 0.5) ifade etmektedir. Çalışmada anket yapılacak personel sayısı 156 akademik, 81 idari olmak üzere toplam 237 olarak belirlenmiştir. Anketten elde edilen veriler SPSS 17.0 (Statistical Package for Social Sciences) ve STATA 14 paket programında analiz edilmiştir. Analiz kapsamında, frekans tablolarından, pasta ve çubuk grafiklerden, iki veya daha fazla değişkenin birbirinden bağımsız olup olmadığını belirlemek için χ^2 testinden ve iki bağımsız grup arasında ortalamalara bakarak istatistiksel olarak anlamlı bir fark olup olmadığını belirlemek için ise bağımsız örneklem t testinden faydalanılmıştır. Bu çalışma, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Rektörlüğü Fen ve Mühendislik Bilimleri Etik Kurulu'ndan E-88012460-050.01.04-253645 sayılı kararı ile onay alınarak gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR ve TARTIŞMA

Anket yapılan bireylerin sosyo-demografik özellikleri

Anket yapılan bireylerin sosyo demografik özellikleri tablo 1’de verilmiştir. Anket yapılan bireylerin %65.8’inin akademik, %34.2’sinin ise idari personel olduğu belirlenmiştir. Bireylerin %65’inin erkek, %34.6’sının ise kadın olduğu belirlenmiştir. 30 yaşından küçük olan bireylerin oranı %6.7, 30-45 yaş arasında olan bireylerin oranı %70.4 ve 46 yaş ve üstünde olan bireylerin oranı ise %21.9 olarak belirlenmiştir. Ön lisans mezunu olan bireylerin oranı %5.9, lisans mezunu olan bireylerin oranı %17.7, lisansüstü mezunu olan bireylerin oranı %71.7 ve diğer (ortaöğretim) mezunu olan bireylerin oranı ise %4.6 olarak belirlenmiştir. Ailedeki birey sayısının 2 kişi olma oranı %15.2, ailedeki birey sayısının 3-5 kişi olma oranı %77.6 ve ailedeki birey sayısının 6 kişi ve üzeri olma oranı ise %7.2 olarak belirlenmiştir. Evli olan bireylerin oranı %82.7 ve bekâr olan bireylerin oranı ise %17.3 olarak belirlenmiştir. Anket yapılan bireylerin %2.5’inin aylık geliri 10000 ₺ ve altında, %12.2’sinin 10000-15000 ₺ arasında, %7.6’sının 15000-20000 ₺ arasında, %21.1’inin 20000-25000 ₺ arasında, %14.8’inin 25000-30000 ₺ arasında, %11.8’inin 30000-35000 ₺ arasında ve %31.1’inin ise 35000 ₺ ve üzerinde aylık geliri olduğu belirlenmiştir. Bayraktar ve ark. (2019) tarafından yapılan çalışmada ankete katılan bireylerin %47’sinin kadın, %53’ünün erkek olduğu, %38’inin lise mezunu olduğu ve %26’sının ise 18-25 yaş arasında olduğu belirlenmiştir. Öndaş & Duman (2020) tarafından yapılan bir çalışmada anket yapılan bireylerin %47.1’inin kadın, %52.9’unun ise erkek olduğu ve bireylerin %84.4 oranında 18-23 yaş aralığında olduğu belirlenmiştir. Erdoğan & Çiçek (2015) tarafından yapılan bir çalışmada katılımcıların %57’sinin akademik, %43’ünün ise idari personel olduğu, %59.4’ünün erkek olduğu, %66’sının 31-50 yaş aralığında olduğu, hanedeki birey sayısının ortalama 3.3 kişi olduğu ve hanenin aylık gelir ortalamasının ise 3000 ₺ olduğu belirlenmiştir. Akçay ve ark. (2018) tarafından yapılan çalışmada, anket yapılan bireylerin yaş ortalaması 36.3, %55.4’ünün erkek, %82.6’sının lisansüstü mezunu, %76.1’inin evli, %41.3’ünün ailedeki birey sayısının 4 kişi ve üzerinde olduğu ve ortalama hane gelirinin ise 6091 ₺ olduğu belirlenmiştir. T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen “Tüketici Profili ve Bilinç Düzeyi Araştırma Raporu 2021” verilerine göre; 45 yaşından küçük olan bireylerin oranı yaklaşık %50 olarak bulunmuştur. Ankete katılan tüketicilerin %50.3’ünü erkeklerin, %49.7’sini ise kadınların oluşturduğu belirlenmiştir. Çalışmaya katılan tüketicilerin %44’ü lise mezunu olarak, üniversite ve üzeri eğitim düzeyine sahip tüketicilerin oranı ise %17.2 olarak belirlenmiştir. Çalışma kapsamındaki tüketicilerin %49’unun bekâr, %44’ünün ise evli olduğu belirlenmiştir. Tüketicilerin aylık ortalama hane geliri 4.789 ₺ olarak belirlenmiştir.

Çizelge 1. Anket yapılan bireylerin sosyo-demografik özellikleri

Table 1. Socio-demographical characteristics of the individuals surveyed

Sosyo-Demografik Özellikler	Sayı	Oran (%)
Görevi		
Akademik	156	65.8
İdari	81	34.2
Toplam	237	100
Cinsiyet*		
Kadın	82	34.6
Erkek	154	65
Toplam	236	99.6
Yaş*		
30’dan küçük	16	6.7
30-45 arası	167	70.4
46 ve üstü	52	21.9

Çizelge 1 (devamı). Anket yapılan bireylerin sosyo-demografik özellikleri

Table 1 (continued). Socio-demographical characteristics of the individuals surveyed

Toplam	235	99.0
Eğitim düzeyi		
Ön lisans	14	5.9
Lisans	42	17.7
Lisansüstü	170	71.7
Diğer (ortaöğretim)	11	4.6
Toplam	237	100
Ailedeki birey sayısı		
2 kişi	36	15.2
3-5 kişi	184	77.6
6 kişi ve üzeri	17	7.2
Toplam	237	100
Medeni durum		
Evli	196	82.7
Bekâr	41	17.3
Toplam	237	100
Aylık gelir		
10000 ₺ ve altında	6	2.5
10000 -15000 ₺	29	12.2
15000 -20000 ₺ arası	18	7.6
20000 -25000 ₺ arası	50	21.1
25000 -30000 ₺ arası	35	14.8
30000 ₺ ve üzeri	99	42.9
Toplam	237	100

*: Bazı katılımcılar bu soruya yanıt vermemiştir.

Anket yapılan üniversite personelinin genel ortalama itibarıyla %61.6'sının eşinin çalıştığı, %38.4'ünün ise çalışmadığı belirlenmiştir. Akademik personel olan bireylerde eşin çalışma oranı %72 iken idari personel olanlarda ise bu oran %40.9 olarak bulunmuştur. Eşin çalışma durumunun personelin görev türüne bağlı olduğu ve akademik personel olan grupta eşin çalışma oranının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Anket yapılan personelin genel ortalama itibarıyla yüksek oranda (%38.3) Erzincan'da yaşama süresi 26 yıl ve üzerinde olarak belirlenmiştir. İdari personellerde bu oran %52.5 iken akademik personellerde ise %31 olarak belirlenmiştir. Erzincan'da yaşama süresinin personelin görev türüne bağlı olduğu ve idari personelin akademik personele göre daha yüksek oranda Erzincan'da yaşadığı sonucuna varılmıştır. Anket yapılan personelin genel ortalama itibarıyla yüksek oranda (%31.3) üniversitede görev yapma süresi 1-5 yıl olarak belirlenmiştir. İdari personellerde bu oran %25.3 iken akademik personellerde ise %34.4 olarak belirlenmiştir. Üniversitede görev yapma süresinin personelin görev türüne bağlı olmadığı sonucuna varılmıştır. Dal ve ark. (2019) tarafından yürütülen çalışmada eşin çalışma oranı %43.5, çalışmama oranı ise %56.5 olarak belirlenmiştir. Erdoğan & Çiçek (2015) yaptıkları çalışmada hanelerdeki çalışan birey sayısını ortalama 1.64 olarak belirlemişlerdir. Akademik personel sayısının fazla olması ve çalışma hayatında tanışılıp evlenilmesinden dolayı eşin çalışma oranının yüksek çıkması beklenen bir durumdur. Bu açıdan Erdoğan & Çiçek (2015)'in çalışma bulguları ile bu çalışma bulguları benzerlik göstermektedir.

Çizelge 2. Ankete katılan personelin görev durumu itibariyle eşin çalışma durumu, Erzincan'da yaşama süresi ve üniversitede görev yapma süresi

Table 2. The working status of the spouse, the duration of living in Erzincan and the duration of working at the university in terms of the employment status of the personnel participating in the survey

Değişkenler/Görev	Akademik	İdari	Ortalama
Eşin çalışma durumu			
Çalışıyor	72	40.9	61.6
Çalışmıyor	28	59.1	38.4
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	17.949 ve 0.000***		
Erzincan'da yaşama süresi			
1-5 yıl	21.3	8.8	17
6-10 yıl	16.8	11.3	14.9
11-15 yıl	20.6	17.5	19.6
16-20 yıl	6.5	3.8	5.5
21-25 yıl	3.9	6.3	4.7
26 yıl ve üzeri	31	52.5	38.3
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	13.945 ve 0.016**		
Üniversitede görev yapma süresi			
1-5 yıl	34.4	25.3	31.3
6-10 yıl	19.5	19	19.3
11-15 yıl	28.6	41.8	33
16-20 yıl	5.8	5.1	5.6
21-25 yıl	5.2	2.5	4.3
26 yıl ve üzeri	6.5	6.3	6.4
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	5.062 ve 0.408		

Aylık ortalama net gelir, toplam harcama, gıda harcaması, balık tüketimi ve balık harcaması

Tablo 3'e göre; ankete katılan personelin genel ortalama itibariyle aylık net gelirleri 24404.26 ₺ iken bu değer idari personel için 17901.23 ₺ ve akademik personel için ise 27824.68 ₺ olarak bulunmuştur. Akademik ve idari personel net geliri arasındaki fark istatistiki olarak önemlidir. Akademik personelin aylık net geliri idari personele oranla daha yüksektir. Bu durumun en önemli nedenlerinden biri akademik personelin eşinin çalışma oranının daha yüksek olması olarak düşünülebilir. Ankete katılan personelin genel ortalama itibariyle aylık toplam harcaması 19888.93 ₺ iken bu değer idari personel için 13556.43 ₺ ve akademik personel için ise 23269.12 ₺ olarak bulunmuştur. Akademik ve idari personel toplam harcaması arasındaki fark istatistiki olarak önemlidir. Akademik personelin aylık toplam harcaması idari personele oranla daha yüksektir. Ankete katılan personelin genel ortalama itibariyle aylık gıda harcaması 7641.70 ₺ iken bu değer idari personel için 5606.96 ₺ ve akademik personel için ise 8713.33 ₺ olarak bulunmuştur. Akademik ve idari personel gıda harcaması arasındaki fark istatistiki olarak önemlidir. Akademik personelin aylık gıda harcaması idari personele oranla daha yüksektir. Aylık balık tüketiminin 1.71 ile 2.03 kg arasında değiştiği ve ortalamasının 1.81 olduğu belirlenmiş idari personelin akademik personele nazaran daha fazla balık tükettiği ancak bu durumun istatistiki olarak önemli olmadığı sonucuna varılmıştır. Aylık balık harcamasının 245.78 ₺ ile 264.87 ₺ arasında değiştiği ve ortalamasının ise 258.39 ₺ olduğu, idari personelin akademik personele nazaran daha az balık harcaması olduğu ancak bu durumun istatistiki olarak önemli olmadığı sonucuna varılmıştır. İdari personelin balık tüketiminin akademik personele göre fazla balık harcamasının ise az olmasının en büyük nedeni olarak idari personelin balık tutması düşünülebilir. Genel ortalamalar itibariyle toplam harcamanın gelir

içindeki payı %81.4 iken bu oran akademik personel için %83.6, idari personel için ise %75.7 olarak belirlenmiştir. Gıda harcamasının toplam harcama içindeki oranı genel ortalama itibarıyla %38.4 iken bu oran akademik personel için %37.4, idari personel için ise %41.3 olarak hesaplanmıştır. Balık harcamasının toplam gıda harcaması içindeki oranı akademik personel için %3.03, idari personel için %4.38 iken bu oran genel ortalama itibarıyla %3.38 olarak belirlenmiştir. Aylık ortalama gıda harcaması; Erdal & Tokgöz (2011) tarafından Erzincan’da, 373.92 ₺ olarak hesaplanmıştır. Tokat’ta Gözener & Sayılı (2013) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, aylık ortalama gelir 1306.09 ₺, aylık ortalama gıda harcaması 341.29 ₺ ve aylık gıda harcamasının aylık gelir içindeki oranı ise %26.1 olarak tespit edilmiştir. İnci ve ark. (2014) tarafından yapılan çalışmada gıda harcamasının gelir içindeki payı %22.2 olarak çalışmada bulunan değerden (%31.3) oldukça düşük olarak belirlenmiştir. Erdoğan & Çiçek (2015) yaptıkları çalışmada, hanelerin aylık ortalama geliri içerisindeki gıda harcamasının oranını yaklaşık %24, bu harcamanın içerisindeki hayvansal ürünlerin ortalama payını ise %22 olarak tespit etmişlerdir. “2015 ve 2016 Hane Halkı Tüketim Harcaması” anketlerinden elde edilen Türkiye ortalamaları ise %20.2 ve %19.5 olarak belirlenmiştir. (Anonim, 2015 ve 2016). Karakaya & Kırıcı (2016) yaptıkları çalışmada, gıda harcamasının; aylık gelir içindeki payını %25.2 ve aylık harcama içindeki payını ise %44,3 olarak hesaplanmıştır. Bingöl’de yapılan bir çalışmada gıda harcamasının toplam gelir içindeki payı %24,6 olarak belirlenmiştir (Karakaya & Kızıloğlu 2017). Türkiye’de 2018 yılında 26 alt bölge illerinde gerçekleştirilen bir çalışma verilerine göre; gıda harcamasının aylık harcama içindeki payı %26.9 olarak hesaplanmıştır (Anonim, 2018). Karakaya & İnci (2020) yaptıkları çalışmada; aylık gıda harcamasının aylık ortalama gelir içindeki payını %28.7 olarak hesaplamışlardır. Söğüt ve ark. (2020) tarafından yapılan çalışmada, tüketicilerin aylık gelir ortalaması 3661,4 ₺, ortalama gıda harcaması 503,2 ₺ ve aylık gıda harcamasının aylık toplam harcamalar içindeki oranı ise %18,8 olarak hesaplanmıştır.

Çizelge 3. Ankete katılan personelin görev türü itibarıyla ortalama harcamaları

Table 3. The average expenses of the participants in the survey varied depending on their job type

Değişkenler	Görev Türü	Ortalama	Standart Hata
Net gelir (₺/ay)	İdari	17901.23	683.88
	Akademik	27824.68	253.04
	Genel ortalama	24404.26	421.43
T ve P değeri	-16.380 ve 0.000***		
Toplam harcama (₺/ay)	İdari	13556.43	927.79
	Akademik	23269.12	942.86
	Genel ortalama	19888.93	758.35
T ve P değeri	-6.660 ve 0.000***		
Gıda harcaması (₺/ay)	İdari	5606.96	377.12
	Akademik	8713.33	506.78
	Genel ortalama	7641.70	369.17
T ve P değeri	-4.139 ve 0.000***		
Balık tüketimi (kg/ay)	İdari	2.03	0.23
	Akademik	1.71	0.13
	Genel ortalama	1.81	0.11
T ve P değeri	1.268 ve 0.206		
Balık harcaması (₺/ay)	İdari	245.78	36.26
	Akademik	264.87	24.65
	Genel ortalama	258.39	20.37
T ve P değeri	-0.443 ve 0.658		

***:p<0.01.

Ankete katılan bireylerin daha çok tüketmeyi tercih ettiği et türü

Kırmızı et ve beyaz eti yeterli miktarda tüketmek sağlık açısından önemlidir. Balıkların eti, kullandıkları yüzgeçleri ve kuyruk etrafı kırmızı olmak üzere çoğunlukla beyazdır. Beyaz et, tavuk eti, ördek eti, kaz eti, horoz eti ve hindi eti gibi kümes hayvanlarıyla birlikte birçok deniz ürününü (balık eti, yengeç eti, ahtapot eti ve kalamar eti) de kapsayan bir sınıflandırmadır (Anonim, 2023). Ankete katılan bireylerin %69.2'sinin kırmızı et, %30.8'inin ise beyaz et tükettiği belirlenmiştir. Beyaz et tükettiğini ifade eden bireylerin balık eti tüketme oranına bakıldığında ise %6.8'inin hiç tüketmediği, %12.3'ünün %5 oranında tükettiği, %34.2'sinin %10 oranında tükettiği, %13.7'sinin %20 oranında tükettiği ve %8.2'sinin ise %25 ve %50 oranında balık tükettiği sonucuna varılmıştır. Kırmızı etin beyaz ete nazaran tüketilme oranının daha yüksek olduğu, beyaz et içinde ise balık tüketilme oranının oldukça az olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Karakaya & İnci (2014) Bingöl'de yürüttükleri çalışmada kırmızı et ve tavuk eti tüketim oranının balık tüketim oranından fazla olduğunu bildirmişlerdir. Abdikoğlu ve ark. (2015) tarafından Tekirdağ'da yapılan çalışmada, kırmızı et tüketim oranı %37.9; tavuk eti tüketim oranı %34.8 ve balık tüketim oranı %27.2 olarak belirlenmiştir. Kırıcı ve ark. (2018)'nin Siirt'te yaptıkları çalışmada, beyaz et tüketilme oranı %40.6, kırmızı et tüketilme oranı %31.4 ve balık tüketilme oranı ise %22.5 olarak belirlenmiştir. Soylu (2018) tarafından Kayseri'de yapılan çalışmada 1. sırada kırmızı etin 2. sırada tavuk etinin daha sonra ise balık etinin tüketildiği bildirilmiştir. Ankara ve Çanakkale illerinde yürütülen bir çalışmada kırmızı etin %34 oranında tüketildiği, balık tüketim oranının ise %28 olduğu belirlenmiştir (Bayraktar ve ark., 2019). Doğan (2019) balık tüketim oranını Erzurum'da %19,7, Bayburt'ta %23.3 ve Erzincan'da ise %13 olarak bildirmiştir. Karakaya ve ark. (2020) tarafından yapılan çalışmada kırmızı et tüketilme oranı %54.4; beyaz et tüketilme oranı ise %45.6 olarak tespit edilmiştir. Daha önce yapılmış olan çalışmalar ve bu çalışma neticesinde Türkiye'de halkın et tüketim alışkanlığında kırmızı etin balık ve tavuk etine göre biraz daha ön planda olduğu sonucuna varılmıştır. Hem İdari personelin hem de akademik personelin kırmızı et beyaz ete göre daha yüksek oranda tüketmeyi tercih ettikleri sonucu belirlenmiştir. Et tercih edilme durumunun görev türüne bağımlı olmadığı sonucu belirlenmiştir ($p>0.05$). Erdoğan & Çiçek (2015) tarafından yapılan çalışmada toplam beyaz et tüketimi kırmızı etten fazla tahmin edilmiş ve hanelerin aylık ortalama gelir düzeyi ile sığır-dana eti tüketimlerinin hane gelirinin artmasına paralel olarak artış gösterdiği belirlenmiştir. Daha önce yapılan bir çalışmada, tüketicilerin balık en çok tercih edilen et türü olarak belirlenmiştir (Akçay ve ark., 2018). Bolat & Cevher (2018) yaptıkları çalışmada gelir düzeyi arttıkça kırmızı et tercih düzeyinin arttığını bildirmişlerdir.

Çizelge 4. Akademik ve idari personelin daha çok tüketmeyi tercih ettiği et türü

Table 4. The type of meat that academic and administrative staff prefer to consume more

Görev türü	Daha çok hangi etin tüketilme durumu		Toplam
	Kırmızı et	Beyaz et	
İdari	51	30	81
Akademik	113	43	156
Toplam	164	73	237
χ^2 ve p değeri	2.245 ve 0.134		

Ankete katılan bireylerin balık tercih nedeni ve balık tüketim sıklığı

Ankete katılan bireylerin balık tercih nedenleri ve balık tüketim sıklığı ile ilgili sorular sadece beyaz et tüketen ve beyaz et tüketenler içinde de balık tüketen bireylere yöneltilmiş ve alınan cevapların oransal dağılımı Çizelge 5'te verilmiştir. Ankete katılan bireylerin genel ortalama itibarıyla %53.3'ünün besin değerinden dolayı balık tercih ettikleri belirlenir iken bu oran idari personellerde %57.6, akademik personellerde ise %50 olarak bulunmuştur. İdari personelde hiçbir bireyin balığın kolay bulunması faktörünü tercih nedeni olarak ifade etmediği sonucu belirlenmiştir. Balığın lezzetli olması akademik personel için az da olsa tercih sebebi olarak ön plana çıkmaktadır. Balık tercih nedeninin görev türüne bağımlı olmadığı sonucu belirlenmiştir. Balığın genel ortalama itibarıyla kış

aylarında %30.3 oranında 15 günde bir, yaz aylarında ise %42.5 oranında ise özel günlerde tüketildiği belirlenmiştir. Akademik personelin idari personele göre kışın daha sıklıkla balık tükettiği idari personelin ise balığı yaz aylarında özellikle ayda bir sıklıkla daha yüksek oranda tükettiği belirlenmiştir. Balık tüketim sıklığı ile görev türü arasındaki ilişki istatistiki olarak anlamlı çıkmamış ve balık tüketim sıklığının görev türüne bağımlı olmadığı sonucuna varılmıştır. Besin değerinin yüksek olması veya balık etinin sağlıklı olması gibi nedenlerin oranının daha önce yapılan birçok çalışmada yüksek olduğu belirlenmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015; Doğan, 2019). Bayraktar ve ark. (2019) yaptıkları çalışmada balık etinin tüketilme sebebi olarak; %29 oranında sağlıklı olması %22 oranında damak tadı, %23 oranında ucuz olması ve %26 oranında ise besleyici olması faktörleri belirlenmiştir. Çalışmada bireylerin %42'sinin balık tüketimini sağlık açısından önemli gördükleri ve %21'lik kısmının ise kolay pişirildiğinden tüketmeyi daha çok tercih ettiği belirlenmiştir. Aynı çalışmada balığın en yüksek oranda kışın (%37) tüketildiği ve ilkbahardan kışa doğru balık tüketiminde artış olduğu sonucu belirlenmiştir. Öndaş & Duman (2020) tarafından yürütülen çalışmada, katılımcıların %28'inin besleyici ve sağlıklı beslenmede önemli ve %16.1'inin ise aileden gelme alışkanlıktan dolayı balık tercih ettikleri belirlenmiştir. Karakaya ve ark. (2020) tarafından yapılan çalışmada, balık tercihinde bireylerin %53'ünün besin değerinin yüksek olmasını, %27'sinin lezzetli olmasını ve %20'sinin ise ucuz olmasını öncelikli neden olarak belirttikleri belirlenmiştir. Kırıcı ve ark. (2018) tarafından Siirt'te, Karakaya & Kırıcı (2016) tarafından Bingöl'de gerçekleştirilen çalışmalarda ise balık tüketim tercihinde lezzetli olması faktörü en yüksek orana sahip olarak belirlenmiştir. Balığın yüksek oranda kış aylarında tüketildiği Abdikoğlu ve ark. (2015) ve Karakaya ve ark. (2020) tarafından yapılan çalışmalarda ortaya konulmuştur. Araştırma sonuçlarının, daha önce yapılan çalışmaların sonuçlarıyla uyumlu olduğu tespit edilmiştir.

Çizelge 5. Ankete katılan bireylerin görev türü itibariyle balık tercih nedeni ve balık tüketim sıklığı

Table 5. The reason for choosing fish and the frequency of fish consumption by the type of duty of the individuals participating in the survey

Değişkenler/görev türü	Akademik		İdari		Ortalama	
Balık tercih nedeni (%)						
Alışkanlık	5		3.9		4.5	
Besin değeri	50		57.6		53.3	
Sağlıklı olması	7.5		7,8		7,6	
Kolay bulunması	2.5		0		1,3	
Lezzetli olması	35		30.7		33,3	
Toplam	100		100		100	
χ^2 ve p değeri	4.493 ve 0.722					
Balık tüketim sıklığı	Kış ayları	Yaz ayları	Kış ayları	Yaz ayları	Kış ayları	Yaz ayları
Haftalık	27.5	10	15.3	7.4	22.7	9
15 günde bir	40	25	19.3	22.2	30.3	23.8
Ayda bir	15	22.5	26.9	29.6	19.6	25.7
Özel günlerde	17.5	42.5	38.5	40.8	27.4	42.5
Toplam	100	100	100	100	100	100
χ^2 ve p değeri	7.523 ve 0.111					
χ^2 ve p değeri	2.099 ve 0.718					

Bireylerin balık fiyatları, balığı satın alma şekli ve satın alırken dikkat ettiği kriter, balığa kolay ulaşabilme durumu ve balık tüketme şekline ait görüşleri

Bireylerin balık fiyatları, balığı satın alma şekli ve satın alırken dikkat ettiği kriter, balığa kolay ulaşabilme durumu ve balık tüketme şekline ait görüşleri Çizelge 6'da oransal olarak verilmiştir. Sağlığımız için çok gerekli olan balık, eğer uygun şekilde pişirilmezse besin değeri azalacağından faydalanma oranı düşecektir. Balığı, ızgara ve buğulama şeklinde yemek en sağlıklı olan pişirme yöntemleridir (Bayraktar ve ark., 2019). Çalışmada genel ortalama itibarıyla balığın %43.5 oranında kızartma yöntemiyle tüketildiği belirlenmiştir. Izgara ve buğulama yöntemlerinin genel itibarıyla oranları sırasıyla %16.5 ve %35.8 olarak belirlenmiştir. Akademik personelin balığı kızartma yöntemiyle tüketme oranı %42.3 iken bu oran idari personelde %44.4 olarak belirlenmiştir. Balığı tüketme şeklinin anket yapılan bireylerin görev türüne bağımlı olmadığı sonucu ortaya çıkmıştır. Aydın & Karadurmuş (2013) ve Bayraktar ve ark. (2019) tarafından yapılan çalışmalarda, bireylerin balık pişirirken yüksek oranda ızgara ve buğulama tercihinde bulunduğu bildirilmiştir. Aydın & Odabaşı (2017), Diyarbakır'da %44.3 oranında kızartma yönteminin, Balcı ve ark. (2016), Tunceli'nde %34 oranında fırında pişirme yönteminin ve Kırıcı ve ark. (2018) Siirt'te ise tavada pişirme yönteminin tercih edildiği bildirilmiştir. Olgunoğlu ve ark. (2014)'nin Adıyaman'da yaptığı çalışmada, bireylerin, balık tüketim şeklinde %41 oranında kızartma şeklini tercih ettikleri belirlenmiştir. Terin ve ark. (2016) tarafından Van'da yapılan çalışmada, balığın en çok (%40.2) kızartma şeklinde tüketildiği belirlenmiştir. Bingöl'de Karakaya & Kırıcı (2016) tarafından yapılan bir çalışmada bireylerin %42.8'inin balık tüketim şekli olarak fırında seçeneğini tercih ettikleri belirlenmiştir. Çalışma bulgularının daha önce yapılmış olan çalışma bulgularıyla kısmen benzer kısmen de farklı sonuçlar içermesi, bölgelere ve birey tercihlerine göre balık tüketim şeklinin değişebileceğinin bir göstergesi olarak yorumlanabilir. Ankete katılan bireylerin genel ortalama itibarıyla balık fiyatlarını %48.5 oranında pahalı buldukları belirlenirken bu oran akademik personel için %49.3, idari personel için ise %46.9 olarak belirlenmiştir. Balık fiyatlarını ucuz bulan akademik personel olmadığı sonucu ortaya çıkmıştır. Balık fiyatları hakkındaki düşüncelerin anket yapılan bireylerin görev türüne bağımlı olmadığı belirlenmiştir. Daha önce yapılan bazı çalışmalarda balık fiyatlarının bireyler tarafından ucuz ya da normal bulunduğu Abdikoğlu ve ark. (2015), Karakaya & Kırıcı (2016), Kırıcı ve ark. (2018) ve Bayraktar ve ark. (2019), bazı çalışmalarda ise pahalı bulunduğu belirlenmiştir (Ercan & Şahin, 2016; Karakaya ve ark., 2020). Balığı satın alma şekli genel ortalama itibarıyla %89.5 oranında taze olarak belirlenmiş iken bu oran akademik personel için %88.5, idari personel için ise %91.4 olarak belirlenmiştir. İdari personelin balık tutma aktivitesinden dolayı bu oranın yüksek çıktığı düşünülebilir. Balık satın alma şeklinin görev türüne bağımlı olmadığı sonucuna varılmıştır. Balık satın alırken %87 oranında tazelik kriterine dikkat edildiği, özellikle balığın genel dış görünüşüne ve göz ile ilgili özelliklere bakıldığı belirlenmiştir. Besin değeri kriterini önemseyen idari personel olmadığı ve idari personelin balık tutmasından dolayı tazelik kriterine akademik personele oranla daha düşük oranda dikkat ettiği belirlenmiştir. İdari personelin taze (kendi tuttuğu), fiyat olarak daha uygun ve lezzetli balıkları, akademik personelin ise taze balıkları tercih ettikleri söylenebilir. Daha önce yapılan birçok çalışmada da balık satın alınırken taze olup olmadığına dikkat edildiği ve bunu anlamak içinde balığın genel dış görünüşüne ve göz ile ilgili özelliklere bakıldığı sonucu bildirilmiştir (Adıgüzel ve ark., 2009; Abdikoğlu ve ark., 2015; Azabağaoğlu ve ark., 2016; Bayraktar ve ark., 2019). Anket yapılan bireylerin %51.5'i balık satın alırken ya da tüketirken balığa kolay ulaşabildiğini, %48.5'i ise kolay ulaşamadığını belirtmiştir. İdari personelin balığa ulaşmada daha yüksek oranda olması kendisinin balık tutmasından kaynaklanabilir.

Çizelge 6. Bireylerin balık fiyatları, balığı satın alma şekli ve satın alırken dikkat ettiği kriter, balığa kolay ulaşabilme durumu ve balık tüketme şekline ait görüşlerinin oransal dağılımı (%)

Table 6. Proportional distribution of individuals' views on fish prices, the way they buy fish and the criteria they pay attention to when buying, the easy accessibility to fish, and the way they consume fish (%)

Değişkenler/görev türü	Akademik	İdari	Ortalama
Balık fiyatları			
Çok pahalı	18.6	27.2	21.5
Normal	32.1	24.7	29.5
Pahalı	49.3	46.9	48.5
Ucuz	0	1.2	0.5
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	5.050 ve 0.282		
Balığı satın alma şekli			
Taze	88.5	91.4	89.5
Donmuş	3.8	2.5	3.4
Konserve	3.2	1.2	2.5
Diğer (kendi tutan, taze+konserve)	4.5	4.9	4.6
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	6.579 ve 0.583		
Satın Alırken Dikkat Edilen Kriter			
Besin değeri	3.2	0	2.1
Fiyat	5.1	9.9	6.8
Lezzet	3.2	6.2	4.1
Tazelik	88.5	83.9	87
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	5.615 ve 0.230		
Balığa Kolay Ulaşabilme Durumu			
Evet	48.7	56.8	51.5
Hayır	51.3	43.2	48.5
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	3.188 ve 0.203		
Balığı tüketme şekli			
Kızartma	42.3	44.4	43.5
İzgara	16.7	16	16.5
Buğulama	37.8	34.6	35.8
Hepsi	3.2	5.0	4.2
Toplam	100	100	100
χ^2 ve p değeri	9.133 ve 0.520		

Üniversite personelinin daha çok tükettiği balık türü, hangi sularda yetişen balıkların tercih edilme durumu, balığın satın alındığı yer ve yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumuna ilişkin görüşleri

Üniversite personelinin daha çok tükettiği balık türü, hangi sularda yetişen balıkların tercih edilme durumu, balığın satın alındığı yer ve yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumuna ilişkin görüşleri oransal olarak Çizelge 7’de verilmiştir. Üniversite personelinin daha çok tükettiği balık türü, hangi sularda yetişen balıkların tercih edilme durumu, balığın satın alındığı yer ve yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumunun üniversite personelinin görev türüne bağlı olmadığı sonucu belirlenmiştir. Üniversite personelinin %44.6 oranında hamsi tükettiği belirlenirken bu oran akademik personelde %38.5, idari personelde ise %56 olarak belirlenmiştir. Hamsiden sonra en çok tüketilen balık türü ise alabalık olarak belirlenmiştir. Uskumru tüketen idari personel olmadığı sonucu ortaya çıkmıştır. Açık deniz balıklarının tercih edilme oranı genel ortalama itibarıyla %74.2 iken bu oran akademik personel için %72.5 ve idari personel için ise %76 olarak tespit edilmiştir. İdari personelin göl ve havuz balıkları tüketmeyi tercih etmediği belirlenmiştir. Öndaş & Duman (2020) yaptıkları çalışmada, açık deniz balıklarının ve hamsinin bireyler tarafından yüksek oranda tercih edildiğini bildirmişlerdir. Daha önce yapılan birçok çalışmada da en çok tüketilen balık çeşidi olarak hamsinin ilk sırada yer aldığı belirlenmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015; Bayraktar ve ark., 2019; Karakaya ve ark., 2020). Sabit satıcı seçeneğinin balığın satın alındığı yer olarak diğer yerlere göre oldukça yüksek oranda tercih edildiği, pazar seçeneğinin akademik personel tarafından, balıkçı seçeneğinin ise idari personel tarafından tercih edilmediği belirlenmiştir. Sokak satıcısı seçeneğinin akademik personel tarafından tercih edilme oranı (%15.8) yadsınamayacak kadar yüksek bulunmuştur. Bunun en önemli nedeninin ankete katılan bireylerin satıcıya duydukları güvenden kaynaklandığı düşünülebilir. Daha önce yapılan birçok çalışmada bireylerin güven duydukları için balığı yüksek oranda sabit balık satıcısından satın aldığı sonucu belirlenmiştir (Abdikoğlu ve ark., 2015; Karakaya & Kırıcı, 2016; Kırıcı ve ark., 2018; Karakaya ve ark., 2020). Bolat & Cevher (2018) ve Genç ve ark. (2020) tarafından yapılan çalışmada balığın yüksek oranda süpermarketten, Bayraktar ve ark. (2019) tarafından yapılan çalışmada ise pazar yerinden satın alındığı belirlenmiştir. Gerek akademik personel gerekse idari personelin büyük bir kısmı (%66.5) yeteri kadar balık tükettiklerine inanmadıklarını belirtmişlerdir.

Çizelge 7. Üniversite personelinin daha çok tükettiği balık türü, hangi sularda yetişen balıkların tercih edilme durumu, balığın satın alındığı yer ve yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumu

Table 7. The type of fish that the university staff consumes more, the preference of fish grown in which waters, the place where the fish is purchased, and the state of believing that enough fish is consumed

Değişkenler/görev türü	Akademik	İdari	Ortalama
Daha çok tüketilen balık türü			
Alabalık	15.9	12	14.4
Çipura	11.3	8	10
Sazan	0	8	2.8
Hamsi	38.5	56	44.6
İstavrit	13.6	4	10
Levrek	9	8	8.6
Somon	9	4	7.2
Uskumru	2.2	0	1.4
χ^2 ve p değeri	7.942 ve 0.540		
Hangi sulardaki balıkların daha çok tercih edilme durumu			
Açık deniz	72.5	76	74.2
Çay/dere/akarsu	5	16	10.5

Çizelge 7 (devamı). Üniversite personelinin daha çok tükettiği balık türü, hangi sularda yetişen balıkların tercih edilme durumu, balığın satın alındığı yer ve yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumu

Table 7 (continued). The type of fish that the university staff consumes more, the preference of fish grown in which waters, the place where the fish is purchased, and the state of believing that enough fish is consumed

Göl	2.5	0	1.2
Havuz	7.5	0	3.7
Kafes	2.5	4	3.2
Okyanus	10	4	7
χ^2 ve p değeri	6.386 ve 0.381		
Balığın satın alındığı yer			
Balık yetiştiricisi	2.2	8	5.1
Balıkçı	2.2	0	1.1
Kendisi tutuyor	4.5	8	6.2
Pazar	0	4	2
Sabit satıcı	56.8	68	62.4
Sokak satıcısı	15.8	8	11.9
Süpermarket	18.1	4	11
χ^2 ve p değeri	7.792 ve 0.351		
Yeteri kadar balık tüketildiğine inanma durumu			
Az	6.9	12	9.4
Çok	9.6	4	6.8
İnanmıyorum	64.9	68	66.5
Kısmen	18.6	16	17.3
χ^2 ve p değeri	1.459 ve 0.834		

Ankete katılan üniversite personelinin bazı ifadelerine katılım durumu çizelge 8’de oransal olarak verilmiştir. Bireylerin; “balık eti kırmızı ete göre daha sağlıklıdır. “Protein ihtiyacımızı gidermek için mutlaka et tüketmeliyiz”. “Etler çok yüksek oranda enerji verir”. “Balık etinde birçok organik ve inorganik madde bulunur”. “Omega 3 ve Omega 6 yağ asitleri en fazla balık etinde bulunur”. “Balık etinde vitamin, mineral, protein bol miktarda bulunur. “Haftada en az 2 porsiyon balık etini tüketmeliyiz” ve “balık çiftlikleri sayesinde her mevsim balık tüketebiliyoruz” ifadelerine yüksek oranda katıldıkları belirlenmiştir. “Vücudumuzun büyüme ve gelişimi için et ihtiyacı yoktur”. “Tüm et türlerinin besin içeriği aynıdır”. “Balık etinde sadece protein içerir”. “Türkiye’de balık fiyatları genel olarak uygundur”. “Balık çiftlikleri çevreyi kirletir”. “En pahalı et türü balık etidir” ve “yaz aylarında balık tüketilmez” ifadelerine ise yüksek oranda katılmadıkları belirlenmiştir.

Çizelge 8. Anket yapılan bireylerin bazı ifadelerine katılım durumu

Table 8. Participation status of the individuals surveyed in some statements

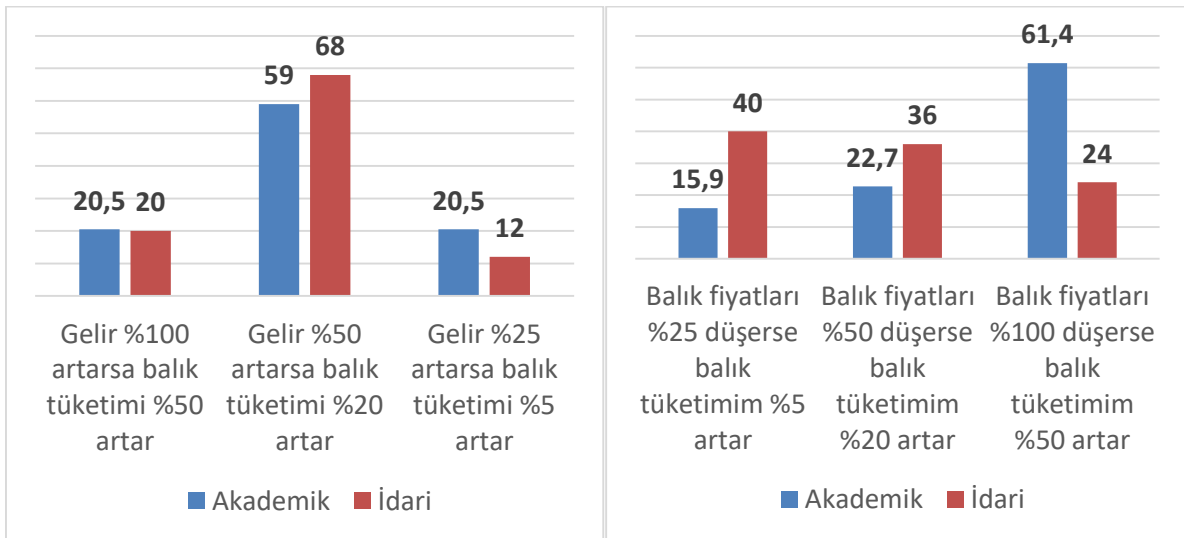
Değişkenler/katılma durumu	Kararsızım	Katılıyorum	Katılmıyorum
Balık etini kırmızı ete göre daha sağlıklıdır.	15,2	73,8	10,5
Protein ihtiyacımızı gidermek için mutlaka et tüketmeliyiz.	3,8	92,4	3,0
Vücudumuzun büyüme ve gelişimi için et ihtiyacı yoktur.	3,0	10,5	85,7
Tüm et türlerinin besin içeriği aynıdır.	6,8	4,2	89,0
Etler çok yüksek oranda enerji verir.	17,3	67,9	14,8

Çizelge 8 (devamı). Anket yapılan bireylerin bazı ifadelerle katılım durumu

Table 8 (continued). Participation status of the individuals surveyed in some statements

Balık etinde birçok organik ve inorganik madde bulunur.	25,7	70,5	3,4
Balık etini sadece protein içerir.	23,6	13,1	63,3
Türkiye’de balık fiyatları genel olarak uygundur.	20,7	14,8	63,7
Balık çiftlikleri çevreyi kirletir.	35,9	16,0	48,1
En pahalı et türü balıktır.	21,1	13,9	65,0
Omega 3 ve Omega 6 yağ asitleri en fazla balık etinde bulunur.	11,8	85,2	2,1
Yaz aylarında balık tüketilmez.	16,0	7,2	75,5
Balık etinde vitamin, mineral, protein bol miktarda bulunur.	9,7	87,3	2,5
Haftada en az 2 porsiyon balık etini tüketmeliyiz.	16,9	74,3	7,6
Balık çiftlikleri sayesinde her mevsim balık tüketebiliyoruz.	25,7	55,7	18,1

Akademik ve idari personelin gelir artışı ve balık fiyatlarının düşmesine karşı balık tüketim duyarlılığının oransal dağılımı Şekil 2’de verilmiştir. Akademik personelin %20.5’inin; gelirinin %100 artmasıyla balık tüketimini %50 arttıracak, %59’unun; gelirinin %50 artmasıyla balık tüketimini %20 arttıracak ve %20.5’inin ise; gelirinin %25 artmasıyla balık tüketimini %5 arttıracak belirlenmiştir. İdari personelin %20’sinin; gelirinin %100 artmasıyla balık tüketimini %50 arttıracak, %68’inin; gelirinin %50 artmasıyla balık tüketimini %20 arttıracak ve %12’sinin ise; gelirinin %25 artmasıyla balık tüketimini %5 arttıracak belirlenmiştir. İdari personelin akademik personele göre gelir artışında balık tüketimini oransal olarak daha fazla artırma eğilimi olduğu söylenebilir. Balık fiyatları %25 düştüğünde balık tüketimini %5 arttır diyen akademik personel oranı %15.9, idari personel oranı ise %40, balık fiyatları %50 düştüğünde balık tüketimini %20 arttır diyen akademik personel oranı %22.7, idari personel oranı ise %36 ve balık fiyatları %100 düştüğünde balık tüketimini %50 arttır diyen akademik personel oranı %61.4, idari personel oranı ise %24 olarak belirlenmiştir. Akademik personelin idari personele nazaran balık fiyatlarının % 100 düşmesi durumunda balık tüketimini oransal olarak daha fazla artırma eğiliminde olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Şekil 2’deki grafikler birlikte okunduğunda idari personelin balık tüketimini artırma eğiliminin gelir artışına, akademik personelin ise balık fiyatlarındaki düşmeye bağlı olduğu kanısına varılmıştır.



Şekil 2. Akademik ve idari personelin gelir artışı ve balık fiyatlarının düşmesine karşı balık tüketim duyarlılığının oransal dağılımı (%)

Figure 2. Proportional distribution of fish consumption sensitivity of academic and administrative staff to income increase and decrease in fish prices (%)

Sonuç olarak, eşin çalışma durumu ve Erzincan'da yaşama süresinin personelin görev türüne bağımlı olduğu; akademik personel olan grupta eşin çalışma oranının akademik personel sayısının fazla olması ve çalışma hayatında tanışılıp evlenilmesinden dolayı yüksek çıkmasının beklenen bir durum olduğu, idari personelin ise akademik personele göre daha yüksek oranda Erzincan'da yaşadığı sonucuna varılmıştır. Akademik personelin eşinin çalışma oranının daha yüksek olması nedeniyle; aylık net gelirin idari personele oranla daha yüksek olduğu, akademik personelin aylık toplam harcamasının ve aylık gıda harcamasının idari personele oranla daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Aylık balık tüketim ortalamasının 1.81 olduğu belirlenmiş idari personelin akademik personele nazaran daha fazla balık tükettiği sonucuna varılmıştır. İdari personelin balık tutmasından dolayı, akademik personele göre balık tüketiminin fazla, balık harcamasının ise az olduğu sonucuna varılmıştır. Genel ortalamalar itibarıyla toplam harcamanın gelir içindeki payı %81.4, gıda harcamasının toplam harcama içindeki oranı %38.4 ve Balık harcamasının toplam gıda harcaması içindeki oranı ise %3.38 olarak belirlenmiştir. Hem idari personelin hem de akademik personelin kırmızı eti beyaz ete göre daha yüksek oranda tüketmeyi tercih ettikleri ve beyaz et içinde ise balık tüketilme oranının oldukça az olduğu belirlenmiştir. Ankete katılan üniversite personelinin büyük bir kısmının besin değerinden dolayı balık tercih ettikleri belirlenir iken, balığın kış aylarında yüksek oranda 15 günde bir, yaz aylarında ise özel günlerde tüketildiği belirlenmiştir. Akademik personelin idari personele göre kışın daha sıklıkla balık tükettiği sonucuna varılmıştır. Çalışmada, balığın kızartma yöntemiyle tüketildiği, balık fiyatlarının pahalı bulunduğu, balığın taze olarak satın alındığı ve balığa kolay ulaşım sağlandığı belirlenmiştir. Ankete katılan üniversite personelinin; hamsi tüketme oranının, açık deniz balıklarını tercih etme oranının, sabit satıcıdan balık satın alma oranının ve yeteri kadar balık tüketmeye inanmama oranının daha yüksek olduğu sonucu belirlenmiştir. Balık tüketimini arttırma eğiliminin; idari personelde gelir artışına, akademik personelde ise balık fiyatlarındaki düşmeye bağlı olduğu kanısına varılmıştır.

Sonuç olarak; Türkiye'de, tüketicilerin günlük protein gereksinimlerini karşılayacakları ürünlerin (kırmızı et ve beyaz et) fiyatlarının aşırı yükselmesi dikkate alındığında balık eti alternatif bir ürün olarak önem arz etmektedir. Kolay alınabilir, hazırlanabilir ve tüketilebilir balık ürünlerini piyasaya sunmak balık tüketimini arttırabilir. Balık tüketiminin arttırılmasıyla ilgili bakanlıkların ve gerekse sektör paydaşlarının, özellikle balığın sağlık açısından faydaları konusunda bilgilendirici çalışmaları arttırmaları gerekmektedir. Deniz ürünleri üretiminin ve kültür balıkçılığının desteklenmesi gerekmektedir. Deniz ürünlerinin iç bölgelere ulaştırılması ve tüketicinin istediği zaman ürünü satın alabilmesi için soğuk zincirin kurulması gereklidir. Uygun ürün ve tazelik yönünden denetleme yapılmalı. Av yasağı konusunda denetlemelerin yapılarak gerekirse av yasağının uzatılarak balık popülasyonunun artmasıyla balık fiyatlarının düşmesi son derece önemlidir.

ÇIKAR ÇATIŞMA BEYANI

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

ARAŞTIRMACILARIN KATKI ORANI BEYANI

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

ETİK ONAY BEYANI

Bu çalışma, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Rektörlüğü Fen Ve Mühendislik Bilimleri Etik Kurulu'ndan E-88012460-050.01.04-253645 sayı kararı ile onay alınarak gerçekleştirilmiştir.

KAYNAKLAR

Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., & Unakitan, G. (2015). Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (1), 69-75.

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., & Büyükbay, E.O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2), 35-43. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gopzfd/issue/7335/95982>
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H.İ., & Gözek, S. (2013). Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 16 (3), 1-7. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ksudobil/issue/22838/243798>
- Akçay Y., & Vatansever, Ö. (2013). Kırmızı et tüketimi üzerine bir araştırma: Kocaeli ili kentsel alan örneği. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4 (1), 43-60. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/jiss/issue/25894/272892>
- Akçay, A., Sarıözkan, S., & Al, S. (2018). Akademik personelin et tüketim tercihlerinin analitik hiyerarşi prosesi ile değerlendirilmesi. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 89 (1), 11-24.
- Anonim (2015). *Hane halkı tüketim harcaması (bölgesel)*. <http://tuik.gov.tr>
- Anonim (2016). *Hane halkı tüketim harcaması (bölgesel)*. <http://tuik.gov.tr>
- Anonim (2018). *Tüketici profili ve bilinç düzeyi araştırma raporu*. <http://www.tuketiciakademisi.gov.tr/>
- Anonim (2023). *Beyaz et*. <https://tr.wikipedia.org>
- Armagan, G., & Akbay, C. (2007). An econometric analysis of urban households’ animal products consumption in Turkey. *Applied Economics*, 40 (15), 2029-2036. <https://doi.org/10.1080/00036840600949256>
- Arslan M., & İzci, L. (2016). Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12 (1), 75-85. <http://doi.org/10.22392/egirdir.246325>
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3 (9), 57-71. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/kfbd/issue/22227/238602>
- Aydın, M., & Odabaş, Y. (2017). Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır ili örneği. *Türk Denizcilik ve Deniz Bilimleri Dergisi*, 1 (3), 101-112.
- Azabağaoğlu, M.Ö., Abdikoğlu, D.İ., & Unakıtan, G. (2016). Best-worst analysis of fish purchase behavior in Tekirdag. *International Balkan and Near Eastern Social Sciences Conference Series*, Bulgaria, 71-77. https://www.ibaness.org/images/plovdiv/ibaness_proceedings.pdf
- Balcı, M., Birici, N., Şeker, T., Akgün, H., Sesli, A., & Arısoy, G. (2016). Tunceli ili balık tüketim analizi. *Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9, 73-85. <https://doi.org/10.18185/eufbed.61432>
- Balık İ., Yardımcı C., & Turhan O. (2013). Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırılması olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3 (2), 18-28. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ordubtd/issue/11066/132169>
- Bashimov, G. (2017). Niğde ilinde balık eti tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4 (2), 196-204. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/turkjans/issue/28719/307429>
- Bayraktar, S. (2015). Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 68 s.
- Bayraktar, S., Ergün, S., & Ayvaz, Z. (2019). Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. *Acta Aquatica Turcica*, 15 (2), 213-226. <http://doi.org/10.22392/actaquatr.489281>
- Begum, S., Khan, M., Farooq, M., Begum, N., & Shah, I.U. (2010). Socio economic factors affecting food consumption pattern in rural area of District Nowshera, Pakistan. *Sarhad Journal of Agriculture*, 26 (4), 649-653.
- Bolat, Y., & Cevher, H. (2018). Konya ili (Türkiye) su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14 (3), 241-252. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/egirdir/issue/36732/398151>
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. & Sarıözkan, S. (2008). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55, 189-194.

- Çobanoğlu, F., Konak, K., & Bozkurt, M. (2002). Aydın ilinde etlik piliç işletmelerinin ekonomik analizi ve paz-arlama durumu. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15 (1), 27-36. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/akdenizfderg/issue/34404/382372>
- Demir, Y., & Armağan, G. (2013). Aydın'da hane halklarının gıda tüketim talebi ekonometrik analizi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 50 (1), 97-107.
- Doğan, N. (2019). TRA1 Bölgesinde (Erzurum, Erzincan, Bayburt) hanelerin kırmızı et, tavuk eti ve balık eti tüketimine yönelik mevcut durum üzerine bir araştırma. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6 (2), 285-295. <https://doi.org/10.30910/turkjans.557121>
- Ercan, O., & Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19 (1), 51-65. <https://doi.org/10.18016/ksujns.57816>
- Erdal, G., & Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3), 203-209.
- Erdal, G., & Tokgöz, K. (2011). Tüketicilerin ambalajlı ve açık süt tüketim tercihlerini etkileyen faktörler: Erzincan İli örneği. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13 (20), 111-115.
- Erdoğan, N., & Çiçek, H. (2015). A research on determination of animal foods consumption status and consumer preferences: The case in university staff. *Kocatepe Veteriner Dergisi*, 8 (1), 25-31.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2022, May). *The state of world fisheries and aquaculture 2018*. <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture>
- Genç, Y., Albayrak, M., & Güldal, H.T. (2020). Analysis of factors affecting consumption preferences in fish consumption: Case of Çankırı Province. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 37 (1), 93-101. <https://doi.org/10.12714/egeifas.37.1.11>
- Gözener, B., & Sayılı, M. (2013). Bireylerin açık süt ve süt ürünleri tüketim tercihlerinin incelenmesi: Tokat-Turhal ilçesi örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 8 (1), 160-175. <https://doi.org/10.19129/sbad.252>
- Günden, C., & Miran, B. (2007). Yeni çevresel paradigma ölçeğiyle çiftçilerin çevre tutumunun belirlenmesi: İzmir ili torbalı ilçesi örneği. *Ekoloji*, 18 (69), 41-50. <https://doi.org/10.5053/ekoloji.2008.696>
- Hatırlı, S.A., Öztürk, E., & Aktaş, A.R. (2007). Kırmızı, tavuk ve beyaz et talebinin tam talep sistemi yaklaşımıyla analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6, 211-221.
- İnci, H., Karakaya, E., Şengül, T., & Söğüt, B. (2014). Bingöl ilinde kanatlı eti tüketiminin yapısı. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 1 (1), 17-24.
- Karakaya, E., & İnci, H. (2014). Bingöl ili merkez ilçesi hane halkının kanatlı eti tüketim tercihleri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28 (1), 53-64.
- Karakaya, E., & İnci, H. (2020). Bingöl ili kent merkezinde açık süt (sokak sütü) tüketim durumunun belirlenmesi. *ÇOMÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 8 (2), 379-389. <https://doi.org/10.33202/comuagri.732046>
- Karakaya, E., & Kırıcı, M. (2016). Bingöl ili il merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6 (1), 74-85.
- Karakaya, E., & Kızıloğlu, S. (2017). Bingöl il merkezinde yaşayan hane halklarının kırmızı et talebini etkileyen faktörlerin analizi. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 32, 169-180. <https://doi.org/10.7161/omuanajas.320425>
- Karakaya, E., Söğüt, B., İnci, H., & Taysı, M.R. (2021). Gıda güvenliği hakkında tüketici davranışlarının belirlenmesi (Bingöl ili kent merkezi örneği). *Euroasia Journal of Mathematics, Engineering, Natural & Medical Sciences*, 7 (13), 155-168. <https://doi.org/10.38065/euroasiaorg.427>
- Karakaya, E., Sökmen, T.Ö., & Kırıcı, M. (2020). Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6 (1), 18-29.
- Kırıcı, M., Çam, O., & Karakaya, E. (2018). Siirt ili il merkezinde balık eti tüketim yapısı ve bireylerin satın alma eğilimlerinin belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7 (2), 227-236. <https://doi.org/10.29278/azd.476656>

- Kuşat, M., & Şahan, M. (2021). Su ürünleri tüketim tercihleri üzerine uşak ilinde bir anket çalışması. *Acta Aquatica Turcica*, 17 (3), 376-385. <https://doi.org/10.22392/actaquatr.848663>
- Newbold, P. (1995). *Statistics for business and economics*. Prentice Hall Inc., USA.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E., & Ukav, İ. (2014). Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (1), 21-25.
- Orhan, H., & Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5 (1), 1-7.
- Öndaş, A., & Duman, M. (2020). Fırat üniversitesi öğrencilerinin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi. *Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences*, 5 (4), 498-505. <https://doi.org/10.35229/jaes.767517>
- Pazarlıoğlu, M.V., Miran, B., Üçdoğruk, S., & Akbay, C. (2007). Using econometric modelling to predict demand for fluid and farm milk: A case study from Turkey. *Food Quality and Preference*, 18 (2), 416-424. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2006.05.001>
- Sarıözkan, S., Cevger, Y., Demir, P., & Aral, Y. (2007). Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 16 (3), 171-179.
- Saygı, H., Bayhan, B., & Hekimoğlu, M.A. (2015). Fishery products consumption in the cities of Ankara and Izmir in Turkey. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 3 (5), 248-254. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v3i5.248-254.258>
- Soylu, M. (2018). Kayseri’de üç farklı sosyoekonomik bölgede yaşayanların balık tüketim tercihleri. *Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi*, 53 (2), 463-476. <https://doi.org/10.15659/3.sektor-sosyal-ekonomi.18.06.943>
- Söğüt, B., İnci, H., Taysı, M.R., & Karakaya, E. (2020). Gıda güvenliği hakkında tüketici davranışlarının belirlenmesi (Bingöl ili kent merkezi örneği). *Euroasia Journal of Mathematics, Engineering, Natural & Medical Sciences*, 7 (13), 155-168. <https://doi.org/10.38065/euroasiaorg.427>
- Şen, B. (2017). Erzincan ilindeki ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Munzur Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 59 s.
- Şengül, S. (2002). Türkiye’de kentsel ve kırsal kesimde gelir gruplarına göre gıda talebi. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 11 (1), 257-282.
- Şengül, S. (2004). Türkiye’de gelir gruplarına göre gıda talebi. *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 31, 115-148.
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Müdürlüğü (2022). Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü. TEPGE Yayın No: 355.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., & Terin, S. (2016). Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33 (3), 241-249. <https://doi.org/10.12714/egejfas.2016.33.3.08>
- Tolon, M.T. (2003). *Su ürünleri pazar yapısı, tüketim deseni ve tüketimi arttırmaya yönelik modeller*. Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 165 s.
- Türkiye İstatistik Kurumu (2022). *Su ürünleri istatistikleri*. http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1005
- Uzundumlu, A.S., & Dinçel, E. (2015). Trabzon ili beşikdüzü ilçesinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Zirai Bilimler Dergisi*, 29 (2), 1-11. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/alinterizbd/issue/24980/405697>