

Adıyaman ve Iğdır İlleri'nde Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi

Naime Filiz KARADAŞ^{1*}, Köksal KARADAŞ², Hakan DUMAN³

¹Atatürk Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Erzurum

²Iğdır Üniversitesi Ziraat, Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, Iğdır

³Iğdır Üniversitesi Iğdır Meslek Yüksek Okulu Ulaştırma Hizmetleri Bölümü, Iğdır

¹<https://orcid.org/0000-0003-3488-3481>

²<https://orcid.org/0000-0003-1176-3313>

³<https://orcid.org/0000-0001-6166-5776>

*Sorumlu yazar: filizkaradas66@gmail.com

Araştırma Makalesi

Makale Tarihiçesi:

Geliş tarihi: 05.06.2024

Kabul tarihi: 26.08.2024

Online Yayınlanma: 10.12.2024

Anahtar Kelimeler:

Su ürünleri

Tüketici tercihleri

Adıyaman

Iğdır

Balık

ÖZ

Su ürünleri; protein, vitamin ve mineraller bakımından oldukça zengin içerikli olup yeterli miktar ve çeşitte tüketilmeleri dengeli ve sağlıklı beslenme açısından oldukça önemlidir. Bu çalışmanın amacı; Adıyaman ve Iğdır illeri'nde su ürünleri tüketiminde tüketici tercihleri ve bu tercihler üzerinde etkili olan unsurları belirlemektir. Çalışmada kullanılan veriler "Basit Tesadüfi Örnekleme Yığın Oran Tahmini Yöntemi"ne göre belirlenen 400 adet tüketici ile yüz yüze yapılan anketlerden elde edilmiştir. Tüketicilerin demografik verileri yanında su ürünleri tercihlerini etkileyen faktörler tespit edilmeye çalışılmış olup bu kapsamda frekans tabloları, Chi-Square ve Mann-Whitney U testi ile Fisher Kesin Testi, Post Hoc Testi ve Mozaik Grafikleri yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre çalışmaya katılan tüketicilerin yarısı erkek olarak belirlenmiş yükseköğretim düzeyinde eğitime ve yarıdan fazlası 6000 TL'nin altına aylık gelire sahip oldukları saptanmıştır. Hane halkı büyüklüğü ortalama 4,75 bireyden oluşmaktadır. Tüketiciler daha çok tavuk eti ve kırmızı et tüketirken, balık etini diğer etlere göre pahalı bulduklarını, çoğunluğun ayda bir defa veya daha nadir balık eti tükettiği, tüketme sebebinin sağlıklı olmasından kaynaklandığını, genellikle balığı pazar yeri ve balık halinden aldıklarını belirtmişlerdir. Tüketiciler balığın tazeliğini deri parlaklığı ve gözlerin durumundan anladıklarını ve balık alırken tazelik ve lezzetine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin çoğunluğu balığı kış mevsiminde, aylık 1-3 kg arasında ve taze olarak tüketmektedirler. Adıyaman'da daha çok kırmızı et, Iğdır'da ise daha çok tavuk eti tüketilirken her iki ilde eğitim seviyesinin artmasının balık eti tüketimini artırdığı saptanmıştır. Ayrıca Adıyaman'da daha çok alabalık, Iğdır'da ise hamsi tercih edilmektedir. Tüketicilerin yarıya yakını balığın faydaları hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarını, yarıdan fazlası yeterli miktar ve çeşitte taze balık bulamadıklarını belirtmekte ve balık satışları için balık çarşısı kurulmasını istemektedirler. Tüketicilerin balık tüketiminin faydaları hakkında yeterli bilgiye sahip olmaları sağlanmalı, bölgede yeterli miktar ve çeşitte taze balık satışlarının yapılacağı balık çarşısı kurulmalıdır.

Determination of Consumers' Fisheries Consumption Preferences in Adıyaman and Iğdır Provinces

Research Article

Article History:

Received: 05.06.2024

Accepted: 26.08.2024

Published online: 10.12.2024

Keywords:

ABSTRACT

Fisheries are rich in protein, vitamins and minerals, and consuming them in sufficient quantity and variety is very important for a balanced and healthy diet. The aim of this study is to determine consumer preferences in fish consumption in Adıyaman and Iğdır provinces and the factors affecting these preferences. The data used in the study were obtained from face-to-face surveys with 400 consumers determined according to the Simple Random Sampling

Mass Rate Estimation Method. In addition to demographic data of consumers, factors affecting seafood preferences analyzed, and in this context, frequency tables, Chi-Square and Mann-Whitney U tests, Fisher Exact Test, Post Hoc Test and Mosaic Graphs were made. According to the research results, half of the consumers participating in the study are male and have a higher education level and more than half have a monthly income below 6000 TL. Average household size is 4.75 individuals. While consumers mostly consume chicken and red meat, it has been determined that fish meat is found to be more expensive than other meats, the majority consume fish meat once a month or rare, and the reason for consuming it is because it is healthy, and it is generally purchased from fish markets.. They assess the freshness of the fish by the brightness of the skin and the condition of the eyes, and when buying fish, they pay attention to its freshness and taste. The majority of consumers consume it fresh, between 1-3 kg per month, in the winter season. While more red meat is consumed in Adiyaman and more chicken meat in Iğdır, it is seen that the increase in the education level increases the consumption of fish meat. In addition, trout is preferred in Adiyaman and anchovy is preferred in Iğdır. Nearly half of the consumers do not have sufficient information about the benefits of fish, and more than half cannot find fresh fish in sufficient quantity and variety and express a desire to establish a fish market for fish sales. Consumers should be provided with sufficient information about the benefits of fish consumption, and a fish market should be established in the region where fresh fish could be sold in sufficient quantity and variety.

To Cite: Karadaş NF., Karadaş K., Duman H. Adiyaman ve Iğdır İlleri'nde Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2024; 7(5): 2374-2392.

1. Giriş

Yetersiz beslenme birçok hastalığın ortaya çıkmasına ve insan sağlığının bozulmasına neden olmaktadır. Özellikle yeterince gelişmemiş ülkelerde hayvansal gıdalarla alınan protein düzeyi oldukça yetersiz olduğundan karasal kaynaklı hayvansal ürünlerdeki protein miktarlarından daha yüksek oranda protein içeren su ürünleri, bu protein eksikliğini tamamlamak için iyi bir alternatif olarak değerlendirilmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Su ürünleri; zengin protein içeriği, doymamış yağ asitlerine sahip olması, içeriklerinde birçok vitamin ve mineralleri barındırması nedeniyle gıda güvencesinin sağlanması ve dengeli-sağlıklı beslenme bakımından oldukça önemli olup (Nesheim ve Yaktine, 2007) içerdikleri azotlu bileşiklerden dolayı, yüksek besin değerine sahip gıdalar arasında yer almaktadır (Binici ve Kurtkaya, 2014). Yetişkin bir bireyin günlük protein ihtiyacının %50-60'ını 150 gramlık bir balık karşılamaktadır (TÜBA, 2019). Fonksiyonel gıdalar arasında yer alan su ürünleri düzenli olarak tüketildiklerinde ruh ve göz hastalıkları ile kalp rahatsızlarının önlenmesinde rol oynamakla birlikte (FAO, 2018) özellikle gelişim sürecinde çocuklar için başta olmak üzere, yüksek bir biyolojik protein değerine ve kalitesine sahip olup anne sütüne eşit bir değer içermekte ve vücut proteinine dönüşebilir bir yapıya sahip olduğu bilinmektedir (Küçük ve ark., 2022). Önemli bir iyot kaynağı olan balıklar içerdikleri faydalı besin öğeleri sayesinde insan vücudunun gelişmesine ve çalışmasına katkı sağlarken, bazı hastalıklara yakalanma riskini de azaltmaktadırlar (Sidhu, 2003; Kearney, 2010). Özellikle soğuk su balıklarından uskumru, somon, ton balığı ve sardalya omega-3 bakımından oldukça zengindir. Omega-3'ün; gözde sarı nokta hastalığı riskini azaltması, kalp ve damar sağlığını koruması, kanın pıhtılaşmasını önleyerek akışkanlığını artırması, kan şekerinin düzenlenmesine yardımcı olma, kandaki

trigliserit yani serbest yağların düşürülmesini sağlaması, tansiyonu düşürmesi ve daha birçok açıdan insan sağlığına fayda sağladığı bilinmektedir (Djoussé ve ark., 2012).

Türkiye 25 milyon hektarlık su kaynağına, 8333 km'lik kıyı şeridinde ve 177714 km uzunluğunda akarsulara sahip olduğundan gerek kıyı şeridinde ve gerekse iç bölgelerde yeterince balık arzı sağlanması bakımından avantajlı konumdadır (Sarıözkan, 2016).

Türkiye'de 2009 yılında 662962 ton olan toplam su ürünleri üretimi 2022 yılına gelindiğinde %36 artarak 849808 tona yükselmiştir. Aynı yıllar deniz ürünleri üretimi 425046 tondan 301747 tona (-%29) ve iç su ürünleri üretimi 39187 tondan 33256 tona gerilerken (-%15) yetiştiricilik üretimi ise 158729 tondan 514805 tona yükselmiştir (+%224) (TÜİK, 2022). Türkiye'de su ürünleri üretimi artmasına karşın kişi başı tüketim miktarı dünya ortalamasının (20,5 kg) oldukça altındadır (6,8 kg) (Balaban, 2023). Tüketicilerin daha ucuza ve daha sağlıklı beslenebilmeleri için gıda güvenliğine katkıda bulunan ve insan vücudunun ihtiyaç duyduğu temel besin maddelerinin 40'tan fazlasının tamamına yakını sağlayabilen yegâne besin kaynağı olan su ürünleri tüketiminin artırılması gerekmektedir (TÜBA, 2019). Bu noktada su ürünleri tüketiminde tüketici tercihleri ve davranışları ile bunları etkileyen faktörlerin bilinmesi gerekmektedir.

Tüketici davranışları, satın alma noktasında insan davranışları ile ilgilenmekle birlikte tüketicilerin satın alma kararlarında hangi yöntemleri kullandığı, ürün veya hizmeti seçerken ve kullanırken dikkat edilen özellikler ile ürün ve hizmetlere karşı dışsal veya içsel faktörlerle oluşturduğu tutumları kapsamaktadır (Muter, 2002). Tüketici davranışlarının temelinde satın alma davranışları bulunmakta olup bu durum satın alma kararı öncesini ve sonrasını içeren bir süreçtir. Tüketici bu süreçte almak istediği mal ve hizmetlerle ilgili araştırma yapar, sonuçları değerlendirir ve kararını verir. Bu süreç oldukça karmaşık olup kişilere göre farklılık göstermekte ve birçok etkenlere bağlı olarak değişmektedir. Tüketicilerin sosyal çevresi, eğitim düzeyi, mesleği, ekonomik durumu vb. demografik özellikleri diğer fertlerden farklılık gösterebilir ve tüketici tercihlerini etkileyebilir (Anonim, 2018). Sağlıklı beslenme için besin maddeleri seçiminin doğru bir şekilde yapılması gereklidir. Bu noktada sağlıklı beslenme için son derece önemli olan ve tüketilmesi gereken su ürünlerinin de hangi tercihlere göre yapılması gerektiği sorusu akla gelmektedir. Bazı araştırmalarda su ürünleri tüketiminde bireylerin sağlık inançları, duyuşsal özellikler, alışkanlıklar, su ürünleri bilgi düzeyleri vb. konuların etkili oldukları belirtilirken (Carlucci ve ark., 2015; Dursun ve Gümüş, 2023) diğer araştırmalarda ise ürünlerle ilgili unsurlar (doku, tat, koku, kolaylık vb.), bireysel unsurlar (tutum, algı, kişilik, değerler vb.) çevresel ve sosyo-kültürel unsurların (mevsim, bulunabilirlik, kültür vb.) etkili olduğu belirtilmiştir (Thong ve Olsen, 2012; Thong ve Solgaard, 2017; TÜPADEM, 2018).

Balık tüketimi yukarıda açıklanan birçok nedenden dolayı oldukça önemli olmasına karşın, çalışma kapsamına alınan illerde daha önce konu hakkında çalışma yapılmamış olması yöre halkının balık tüketim tercihlerinin belirlenmesini gerekli kılmaktadır. Bu tercihler hem balık tüketim miktarını hem de tüketilen balığın çeşidini etkilemektedir. Kıyı şeridinde yer alan illerde kış mevsiminde yeterince balık arzı olmakla birlikte yaz mevsiminde de kısmen tüketicilerin erişebilecekleri miktarda balık

bulunmasına karşın iç bölgelerdeki illerde özellikle yaz mevsiminde yalnızca tatlı su balığı arzı bulunmaktadır. Bu durum ise bu illerde dört mevsim boyunca yeterince balık tüketilip tüketilmediği sorusunu akla getirmektedir. Bu çalışmanın amacı; kıyı şeridinden uzak iç bölgelerde yer alan Adıyaman ve Iğdır İlleri'nde tüketicilerin su ürünleri tüketim davranışlarını ve tercihlerini etkileyen faktörler, tercih edilen su ürünleri çeşitleri ve tüketim miktarları ile çeşitli faktörler aralarındaki ilişkilerin belirlenmesidir. Böylece bölge halkının daha fazla miktarda su ürünleri tüketmesi için alınması gereken önlemlerin belirlenmesi amaçlanmaktadır.

Kurulan hipotezler

H_0 =Tüketici tercihleri ile balık tüketimi arasında ilişki yoktur.

H_1 = Tüketici tercihleri ile balık tüketimi arasında ilişki vardır.

2. Materyal ve Metot

Bu çalışma, Iğdır Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu tarafından 2022/20 no'lu kararı ile onaylanmıştır.

Adıyaman İli'ne deniz balığı 320 km uzaklıktaki İskenderun ilinden gelirken Iğdır İli'ne 650 km mesafedeki Trabzon İli'nden gelmektedir. Tatlısu balığı temini bakımından Adıyaman'da Atatürk Barajı ve doğusunda Fırat Nehri bulunurken Iğdır'dan Aras Nehri geçmektedir. Her iki ilin iç bölgelerde yer alması bu bölgelerde yaşayanların kıyı şeridi halklarına göre daha az veya yetersiz miktarda su ürünleri tüketip tüketmediklerini akla getirmektedir. Bu sorunun cevaplanabilmesi için araştırma alanı olarak daha önce bu konuda çalışma yapılmayan Adıyaman ve Iğdır seçilmiştir. Çalışmanın ana materyalini bu iki ildeki tüketiciler ile yapılan anketlerden elde edilen veriler oluştururken, konu ile ilgili yapılan bilimsel çalışmalar ve istatistiklerden de yararlanılmıştır.

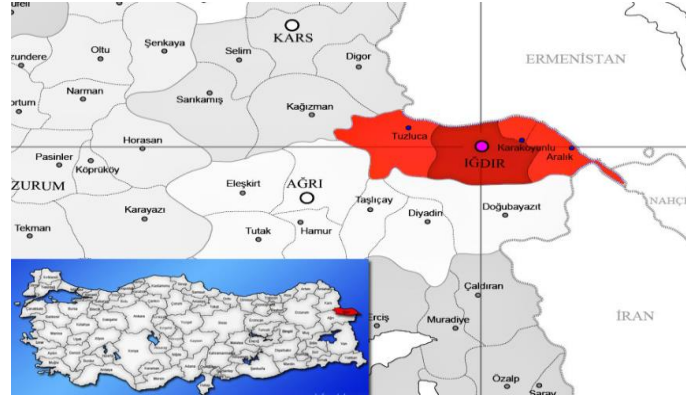
Adıyaman ili Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Fırat Nehri'nin batısında yer almakla birlikte ilin güneyinde Gaziantep ve Şanlıurfa, doğusunda Diyarbakır, batısında Kahramanmaraş, kuzeyinde ise Malatya yer almaktadır. Adıyaman ili $37^{\circ} 45'$ kuzey enlemi $36^{\circ} 16'$ doğu boylamı arasında ve 669 m rakımda yer almaktadır (Anonim, 2020).



Şekil 1. Adıyaman İl Haritası

Iğdır İli Türkiye'nin Doğu sınırında yer almakta olup $39^{\circ} 55'$ kuzey enlemleri ve $44^{\circ} 02'$ doğu boylamları arasında yer almakla birlikte denizden yüksekliği 850 m'dir. Iğdır'ın Kuzey ve Kuzeydoğu sınırında

Ermenistan, Güneydoğu ve Doğu sınırında ise Nahçıvan ve İran yer almaktadır. Ayrıca, Kuzeybatısında Kars, Güney ve Güneybatısında ise Ağrı illeri ile komşudur (Özer ve Karadağ, 2022).



Şekil 2. Iğdır İl Haritası

2023 yılı TÜİK verilerine göre Adıyaman nüfusu 604978 kişi Iğdır nüfusu ise 209738 kişi olup (TÜİK, 2023) araştırmada temsili örnek hacmini hesaplamak için aşağıda formülü verilen “Ana Kitle Oranlarına Dayalı Basit Tesadüfi Olasılık Örnekleme” yöntemi kullanılmıştır (Yamane, 2010).

$$n = \frac{z^2}{e^2} p x q$$

1

n: Örnek hacmi

z: % 95 önem derecesine karşılık gelen standart tablo değeri (1,96)

e: örneklemede kabul edilen hata payı (bu çalışmada % 5’lik hata kabul edilmiştir.) (0,05)

p: Hesaplanması istenen oran (0,5)

q=p-1 (0,5) popülasyonu temsil edecek maksimum örneğe ulaşmak için oran % 50 alınmaktadır

$$n = \frac{1,96^2}{0,05^2} 0,5 x 0,5 = 384$$

Eksik ve hatalı anket yapılma ihtimaline karşı örnek sayısı %10 artırılarak 422 olarak hesaplanmış, Adıyaman ve Iğdır İlleri’nde 2022 yılında 211 adet anket yapıldıktan sonra eksik ve hatalı anketler çıkarılarak her 2 ilde de değerlendirme 200 anket üzerinden yapılmıştır. Anketler kamu özel kurumlarda araştırmacılar tarafından rastgele bireyler üzerinde yapılmıştır. Çalışmada kullanılan cinsiyet, aile birey sayısı, gelir düzeyi, balık tüketiminin faydaları hakkında bilgi sahibi olma durumu, balık tüketim miktarı ve sıklığı, tüketicilerin satın aldığı balığın fiyatı ve satın alma yeri, balık tercih sebebi, balığın tazeliğini anlama şekli, balık alırken dikkat edilen hususlar, su ürünleri tüketilen mevsim, en çok tüketilen su ürünleri ve balık çeşidi, balık pişirme ve tüketme yöntemi ve tüketilen yer değişkenleri kategorik olarak sınıflandırılmıştır. Her iki ildeki değişkenler arasında önemli farklılık bulunmayan değişkenler genel ortalama ile tek grafik ve tablo olarak verilirken önemli farklılık bulunan değişkenler arasında ayrıca karşılaştırma yapılmıştır. Kategorik değişkenler sıralayıcı (ordinal) ya da sınıflayıcı (nominal) kategorik verilerden oluşmaktadır. Tek yönlü olumsuzluk grafiği tek bir değişkenin kategorilerine ilişkin farklı

dağılımları yansıtmaktadır. Farklılığın belirlendiği kategori araştırmasına dayalı Chi-Square analizi aynı zamanda uyum analizi (homogeneity) olarak da adlandırılmaktadır. Uyum analizleri, verilerin (gözlenen sıklıkların) kuramsal bir dağılıma (örneğin normal dağılım) uyum gösterme durumunun belirlenmesinde kullanılabilir (Terzi ve ark., 2023) ve iki kategorik değişken arasında ilişki olmadığına dair hipotezi (H_0) test etmek için kullanılan bir yöntemdir. Bu istatistik, Karl Pearson tarafından 1900 yılında tanıtılmış olup aşağıdaki formülle hesaplanmaktadır (Agresti, 2007; Navarro, 2015)

$$\chi^2 = \sum \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}} \quad 2$$

Burada O_{ij} gözlenen frekansı, E_{ij} ise H_0 altında beklenen frekansı temsil etmektedir. Tüm gözlemler H_0 'a uyduğunda (yani, tüm durumlar için $O_{ij} = E_{ij}$ olduğunda), χ^2 sıfır değerini alır. Gözlenen ve beklenen frekanslar arasındaki büyük farklar, H_0 'a karşı daha güçlü kanıt sağlayarak daha büyük χ^2 değerlerine yol açmaktadır. P değeri, H_0 hipotezi altında, gözlemlenen χ^2 istatistiği kadar veya daha aşırı bir değer şansı eseri meydana gelme olasılığıdır. Bu, gözlemlenen değerin üzerindeki Chi-Square dağılımının sağ kuyruk alanını temsil etmektedir. Büyük örneklem boyutları için Chi-Square dağılımına yapılan yaklaşım, N değerleri daha büyük olduğunda iyileşmekte olup genellikle $E_{ij} \geq 5$ olduğunda yeterli kabul edilmektedir (Agresti, 2007).

Beklenen frekansların 5'ten küçük olduğu durumlarda, Chi-Square testinin geçerliliğini ve güvenilirliğini etkileyebileceği göz önünde bulundurularak, alternatif bir test olan Fisher'in kesin testi uygulanabilmektedir. Fisher'in kesin testi, küçük örneklem büyüklükleri ve düşük frekanslar için daha uygun bir analiz yöntemidir ve beklenen frekansların düşük olduğu durumlarda daha doğru sonuçlar vermektedir (McDonald, 2014). Bu çalışmada, beklenen değerler içinde 5'ten küçük değer içeren durumlarda Chi-Square analizi yerine Fisher'in kesin testi tercih edilmiştir.

Chi-Square testi, 2×2 'den büyük matrislerde kullanıldığında, araştırmanın daha ileri götürülmesi gerekebilir. Bu amaçla, Post Hoc Testleri yapılarak tüm olası çiftler için ikili (pairwise) testler uygulanmaktadır. Ancak, bu testlere ait p değerlerinin düzeltilmesi gerekmektedir, çünkü birden fazla karşılaştırma yapılmaktadır (McDonald, 2014). Bu çalışmada, yanlış keşif oranını kontrol altına almak için Benjamini ve Hochberg (1995) tarafından önerilen düzeltilmiş p-değerleri tercih edilmiştir.

Bu yönteme ilave olarak, gözlenen ve beklenen değerler arasındaki hangi tutarsızlıkların şansı eseri beklenenden daha büyük olduğunu belirlemek için her hücre için standartlaştırılmış artıklar incelenmektedir (Beasley ve Schumacker, 1995). Bu maksatla çalışmamızda, standartlaştırılmış hataları görsel olarak sunan mozaik grafiklerden yararlanılmıştır.

Mozaik grafikte, standartlaştırılmış hata artıklarının mutlak değeri 2'den küçük olan hücreler boş bırakılmıştır; standart sapma değeri 2 ile 4 arasında olan hücreler doldurulmuş ve standart sapma değeri 4 ve üzerinde olan hücreler ise daha koyu bir desenle doldurulmuştur. Standart bir Gauss dağılımından elde edilen standart sapmalar, sırasıyla bağımsızlık varsayımı altında iki kuyruklu olasılıkların yaklaşık

olarak $p < 0,05$ ve $p < 0,01$ olmasına karşılık gelmektedir. Bu değerler belirli bir standart sapma değerinin 2 veya 4'ü aşma olasılığını ifade etmektedir (Friendly, 1994). Gözlenen değer, verilerin rastgele olduğu varsayımı altında beklenen değerden yüksek olduğu hücreler mavi renkte gösterilmiştir. Gözlenen değer, verilerin rastgele olduğu varsayımı altında beklenen değerden düşük olduğu hücreler ise kırmızı renkte gösterilmiştir. Mann-Whitney U testi yaygın olarak bağımsız örneklem T testine alternatif olarak kullanılan nonparametrik testtir (Perme ve Menevski, 2019; Bulut ve ark., 2022). Çalışmada tüketicilerin demografik özellikleri ve su ürünleri tüketim tercihleri ile ilgili frekans tabloları ve % değerlerinin belirlenmesi yanında bu tercihler arasında istatistiki olarak önemli farklılıklar çıkan değişkenler arasında Chi-Square analizi ve Fisher'in kesin testi yanında Mozaik Grafiği yapılmıştır.

3. Bulgular ve Tartışma

Yapılan analiz sonuçları aşağıda verilmiştir.

Araştırmaya katılan tüketicilerin cinsiyetleri araştırılmış ve %53,3'ünün kadın ve %46,7'sinin ise erkek olduğu belirlenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. İllere Göre Tüketicilerin Cinsiyet ve Sayıları

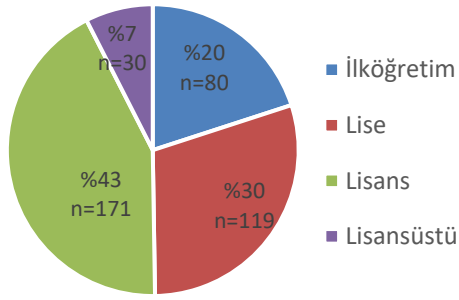
	Kadın	%	Erkek	%
İğdir	113	56,5	87	43,5
Adıyaman	100	50,0	100	50,0
Toplam	213	53,3	187	46,7

Balık eti tüketiminde bulunan bireylerin yaş grupları incelendiğinde 19-25 yaş grubu en fazla pay alırken (%27,5 n=110) en az payı 0-18 yaş grubu (%10,3 n=41) almaktadır (Tablo 2). Deniz (2019), araştırmasında tüketicilerin %20,2'sinin kadın, %79,8'inin erkek olduğunu, Kılıç ve ark. (2019) çalışmalarında katılımcıların %38,08'ini kadın, %61,92'sinin erkek, yaş ortalamasının 32,50 olduğunu belirlemiştir.

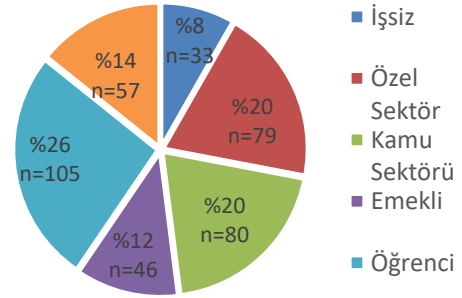
Tablo 2. İllere Göre Tüketicilerin Yaş Grupları ve Sayıları

	0-18	%	19-25	%	26-35	%	36-45	%	46+	%
İğdir	20	10,0	65	32,5	49	24,5	33	16,5	33	16,5
Adıyaman	21	10,5	45	22,5	54	27,0	39	19,5	41	20,5
Toplam	41	10,3	110	27,5	103	25,8	72	18,0	74	18,5

Çalışmaya katılan tüketicilerin yarısının (%50) yüksek öğretim düzeyinde eğitime sahip olduğu diğer yarısının ise ilk ve orta öğretim düzeyinde eğitime sahip olduğu belirlenmiştir (Şekil 3). Anket yapılan bireylerin ne ile meşgul oldukları incelendiğinde en fazla öğrenci (%26), ardından sırasıyla özel sektör (%20) ve kamu sektörü çalışanı (%20), ev hanımı (%14), emekli (%12) ve işsiz (%8) gruplarının geldiği tespit edilmiştir (Şekil 4). Hanede bulunan birey sayısı 1-18 arasında değişmekle beraber ortalama 4,75 birey olduğu belirlenmiş olup bu miktar Türkiye ortalama aile nüfusunun (3,14 birey) üzerindedir (TÜİK, 2023).



Şekil 3. Eğitim Seviyesi



Şekil 4. Gelir Kaynakları

Hane halkı aylık gelir bakımından en fazla yüzdelik payı 0-3000 TL (%31, n=124) aylık gelire sahip tüketici grubu alırken aylık 20000 TL üzeri gelire sahip tüketiciler %18,8'lik pay almaktadır (Tablo 3). Erdoğan, (2013) Afyonkarahisar'da hanelerdeki aylık ortalama geliri 3000±1009 TL, Deniz (2019) Kayseri'de ailelerdeki birey sayısını 4,2 ortalama geliri 3399 TL ve %31'inin ilköğretim, %28'inin lise ve %36'sının üniversite mezunu olduğunu ayrıca %9'unun serbest meslek, %10'unun emekli, %21'inin işçi ve %31'inin memur olduğunu, Kılıç ve ark. (2019) Ardahan'da tüketicilerin ortalama aylık gelirlerinin 1862 TL olduğunu tespit etmişlerdir.

Tablo 3. İllere Göre Tüketicilerin Hane Halkı Aylık Gelir Düzeyleri

	0-3000	%	3001-6000	%	6001-10000	%	10001-15000	%	15001-20000	%	20000+	%
Iğdır	63	31,5	21	10,5	19	9,5	32	16,0	30	15,0	35	17,5
Adıyaman	61	30,5	36	18,0	31	15,5	20	10,0	12	6,0	40	20,0
Toplam	124	31,0	57	14,2	50	12,5	52	13,0	42	10,5	75	18,8

Çalışmaya katılan bireylerin %53'ü (n=212) daha çok tavuk eti, %34'ü (n=136) daha çok kırmızı et ve %8,5'i (n=36) ise daha çok balık eti tüketmektedirler (Tablo 4). Çolakoğlu ve ark. (2006) Çanakkale İli'nde tüketicilerin beyaz eti birinci sırada (%47,50) balık etini ikinci sırada (%29,85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22,05) tükettiklerini, Abikoğlu ve ark. (2015) Tekirdağ İli'nde tüketicilerin kırmızı et tüketim oranını %37,93, tavuk eti tüketim oranını %34,82 ve balık tüketim oranı %27,25 olarak hesaplarken, Deniz (2019), Kayseri'de tüketicilerin et tercih sıralamasında %53,1 ile kırmızı et, %35,8 beyaz et ve %11,1 balık tercih edildiğini, Kılıç ve ark. (2019) Ardahan'da tüketicilerin %21,98'inin balık eti, %18,73'ünün tavuk eti, %17,62'si dana eti, %13,52'sinin kaz eti, %13,34'ünün koyun eti tercih ettiğini belirlemişlerdir.

Tablo 4. İllere Göre Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi

	Balık eti	%	Kırmızı et	%	Tavuk eti	%	Kabuklu	%	Hiçbiri	%
Iğdır	12	6,0	48	24,0	138	69,0	1	0,5	1	0,5
Adıyaman	22	11,0	88	44,0	74	37,0	3	1,5	13	6,5
Toplam	34	8,5	136	34,0	212	53,0	4	1,0	14	3,5

Fisher'in kesin testi sonuçları aşağıda verilmiştir.

Yapılan Fisher'in kesin testi sonucunda elde edilen p-değeri (0,0005), genel olarak kabul edilen %5 anlamlılık seviyesinin altındadır. Bu nedenle, null hipotez (H_0) reddedilmiştir.

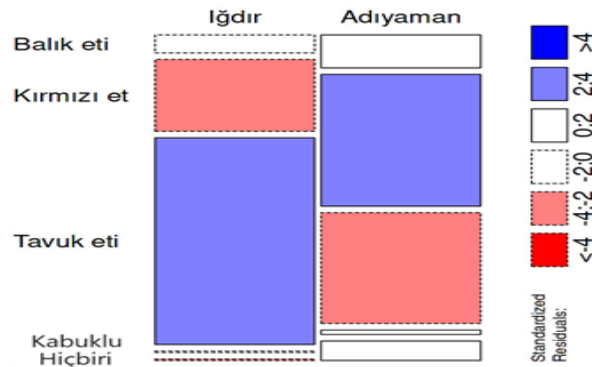
Bu sonuca göre, Iğdır ve Adıyaman İlleri'ndeki tüketicilerin et tüketim tercihleri arasında anlamlı bir fark vardır. Bu, yaşanan il ile et tüketim tercihlerinin birbirinden bağımsız olmadığı ve yaşanan ille bağlı olarak belirli et türlerinin diğerlerine göre daha fazla tercih edildiği anlamına gelmektedir.

Tablo 5. İllere Göre Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi Post Hoc Analizi

Iğdır:Adı yaman	B.eti:Kır mızı et	B.eti:Ta vuk eti	B.eti:K abuklu	B.eti:Hi çbiri	Kır. et: Tav. eti	Kırmızı		Tav.eti:Ka buklu	Tav.eti:H içbiri	Kabuklu: Hiçbiri
						et:Kabukl u	et:Hiçbiri			
p	1	0,0041	1	0,1467	0	1	0,0911	0,2177	0,0001	0,5789

Yapılan Post Hoc analiz sonuçlarına göre, p-değerleri 0,05'in altında olan karşılaştırmalar anlamlıdır. Buna göre: Iğdır ve Adıyaman illeri arasında öncelikli et tercihi olarak balık eti ve tavuk eti tüketenlerin oranları açısından anlamlı bir fark vardır ($p = 0,0041$), kırmızı et ve tavuk eti tüketenlerin oranları açısından anlamlı bir fark vardır ($p = 0,0000$), öncelikli et tercihi olarak tavuk eti tüketenler ile hiçbir et türü tüketmeyenlerin oranları açısından anlamlı bir fark vardır ($p = 0,0001$) (Tablo 5).

Post hoc analizde anlamlı bulunan bu karşılaştırmalar, Iğdır ve Adıyaman İlleri'ndeki et tüketim tercihlerinin belirli et türleri arasında farklılık gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular; il bazında et tüketim tercihleri hakkında önemli ipuçları sunmaktadır ve bu tür farklılıkların nedenlerinin daha detaylı araştırılması gerekebilir.



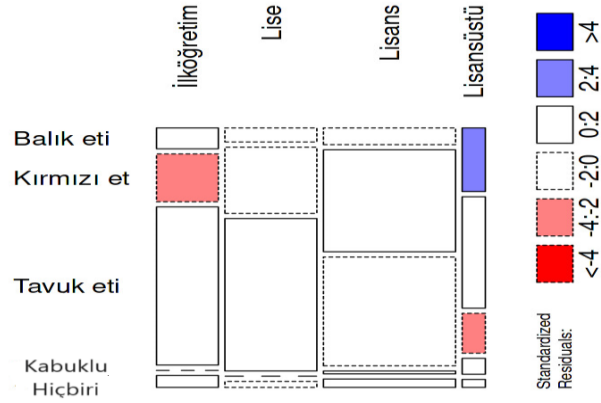
Grafik 1. İllere Göre Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi Mozaik Grafiği

Mozaik Grafiğine göre (Grafik 1), kırmızı etin Iğdır İli'nde tüketiminin az, Adıyaman ilinde fazla olduğu; tavuk etinin ise Iğdır İli'nde tüketiminin fazla, Adıyaman'da az olduğu görülmüştür.

Tablo 6. Eğitim Seviyesi ve Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi Post Hoc Analizi

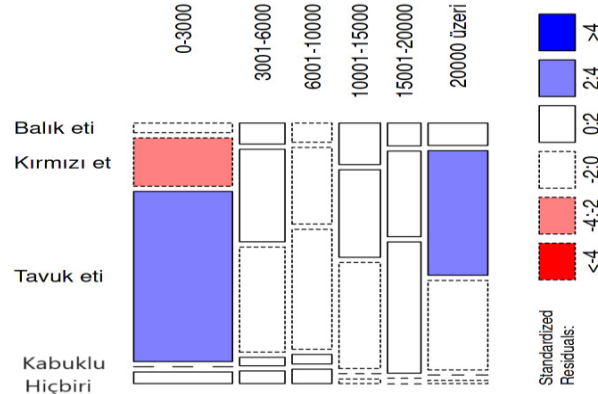
	Balık eti: Kırmızı et	Balık eti: Tavuk eti	Balık eti: Kabuklu	Balık eti: Hiçbiri	Kırmızı et: Tavuk eti	Kırmızı		Tavuk eti: Kabuklu	Tavuk eti: Hiçbiri	Kabuklu : Hiçbiri
						et: Kabuklu	et: Hiçbiri			
İlköğretim:Lise	0,8	0,8315	1	1	0,8	1	0,7378	1	0,8	1
İlköğretim:Lisans	0,4714	1	0,8	1	0,0047	1	0,4714	0,8	1	0,8
İlköğretim:Lisansüstü	1	0,0047	0,8	0,8	0,0025	0,8	0,8	0,0791	0,8	0,4762
Lise:Lisans	0,8439	0,8	0,8	1	0,041	1	1	0,8	0,8	1
Lise:Lisansüstü	0,4714	0,0025	0,8	0,8315	0,0053	0,471	1	0,0463	0,7738	0,8
Lisans:Lisansüstü	0,1696	0,0047	1	0,8	0,2525	0,4762	1	0,1696	0,8	0,8

Eğitim seviyeleri ile daha çok tüketilen et çeşitleri arasında anlamlı ilişki bulunan çiftler 0,05 ten küçük p değerine sahip olan eğitim seviyesi ve et çeşitleridir (Tablo 6).



Grafik 2. Eğitim Düzeyine Göre Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi Mozaik Grafiği

Mozaik Grafik (Grafik 2) analizi, ilköğretim seviyesinde eğitim alan bireylerin kırmızı et tüketme alışkanlığının az, lisans üstü seviyesinde ise balık eti tüketimi fazla iken tavuk eti tüketiminin az olduğu eğilimine işaret etmektedir. Elde edilen bulgular, eğitim seviyesinin et tüketim tercihlerini etkileyebileceğini göstermektedir.

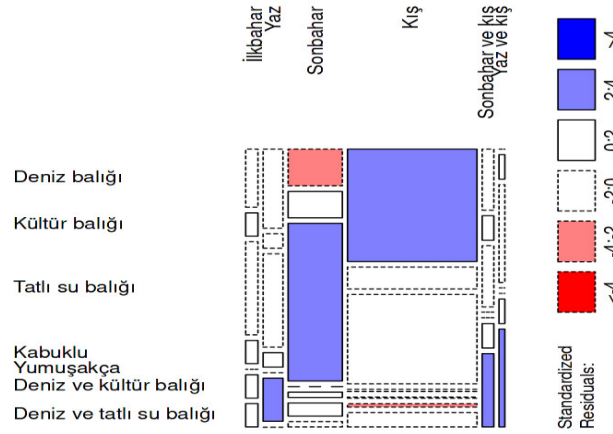


Grafik 3. Gelir Düzeyine Göre Daha Çok Tüketilen Et Çeşidi Mozaik Grafiği

Mozaik Grafiği 3'e göre, 0-3000 TL aylık gelire sahip tüketicilerin kırmızı et taleplerinin beklenen değerden az, tavuk eti tüketim taleplerinin ise yüksek olduğu; 20000 TL ve üzeri gelire sahip tüketicilerin kırmızı et tüketim taleplerinin beklenen değerden yüksek olduğu anlaşılmıştır (Grafik 3).

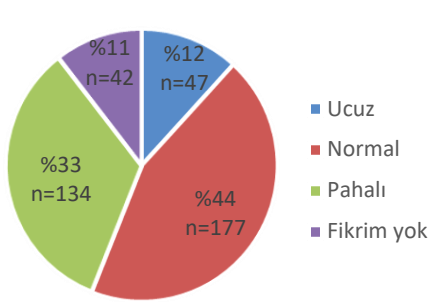
Tablo 7. Mevsime Göre Daha Çok Tüketilen Balık Çeşidi Post Hoc Analizi

Mevsim	Balık Çeşidi	P
Yaz:Kış	Tatlı su balığı:Deniz ve kültür balığı	0,0443
Yaz:Kış	Deniz ve kültür balığı:Deniz ve tatlı su balığı	0,0443
Yaz:Yaz ve kış	Deniz balığı:Deniz ve tatlı su balığı	0,0443
Sonbahar:Yaz ve kış	Tatlı su balığı:Deniz ve tatlı su balığı	0,0443
Kış:Yaz ve kış	Deniz balığı:Deniz ve tatlı su balığı	0,0236
Yaz:Kış	Deniz balığı:Deniz ve kültür balığı	0,0209
Sonbahar:Sonbahar ve kış	Tatlı su balığı:Deniz ve tatlı su balığı	0,0105
Sonbahar:Kış	Deniz balığı:Tatlı su balığı	0

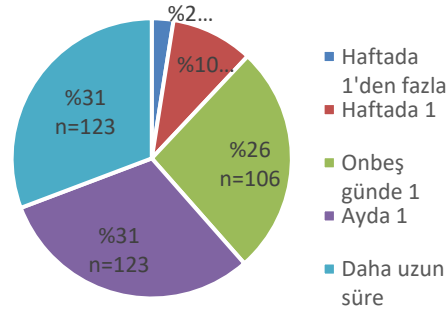


Grafik 4. Mevsime Göre Daha Çok Tüketilen Balık Çeşidi Mozaik Grafiği

Mozaik Grafik 4, yaz döneminde deniz ve kültür balığının, sonbahar döneminde tatlı su balığının, kış döneminde deniz balığının, yılın ikinci döneminde deniz ve tatlı su balığının, yılın ilk altı aylık döneminde ise deniz ve tatlı su balığının tüketiminin beklenen değerlerinden anlamlı şekilde yüksek olduğunu; sonbahar dönemi için deniz balığının ve kış dönemi için deniz ve kültür balığının tüketiminin beklenen değerden anlamlı şekilde düşük olduğunu göstermiştir.

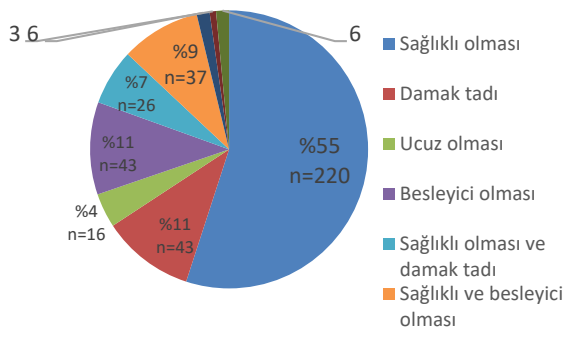


Şekil 5. Diğer Etlere Göre Balık Fiyatı

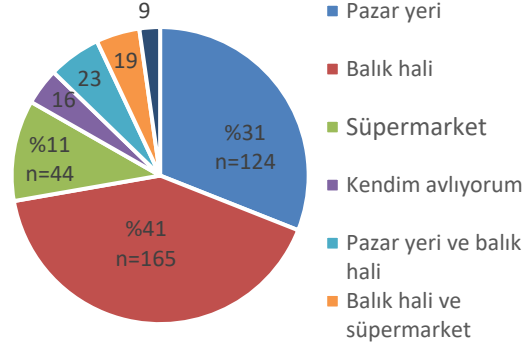


Şekil 6. Balık Tüketim Sıklığı

Balık fiyatları ile diğer et fiyatları karşılaştırıldığında üreticilerin %44'ü balık fiyatlarının normal olduğunu, %33'ü pahalı olduğunu, %12'si ucuz olduğunu beyan etmiştir (Şekil 5). Balık tüketim sıklığı incelendiğinde haftada 1 veya daha sık balık tüketenler tüm katılımcıların %12'sini (n=48), on beş günde 1 defa balık tüketenler %26'sını (n=106) ve ayda 1 veya daha seyrek sürede balık tüketenler %62'sini (n=246) oluşturmaktadır (Şekil 6). Abikoğlu ve ark. (2015) Tekirdağ İlinde ortalama balık tüketim sıklığının %60,61 oranında 15 günde bir olduğunu, Tolon ve Elbek (2016), İzmir, Adana ve Ankara illerindeki tüketicilerin %6'sının hiç su ürünleri tüketmediği, %25'inin ayda bir, %28'inin iki haftada bir, %42'sinin ise haftada bir ve daha fazla su ürünleri tükettiğini, Özbay ve Özoğul (2020) Elazığ'da tüketicilerin %28'inin ayda bir, %25'inin on beş günde bir, %25'inin yılda bir/birkaç kez, %16'sının haftada bir, balık tükettiğini, Küçük ve ark. (2022) Osmaniye'de tüketicilerin %49,3'ünün ayda 2-4 defa su ürünlerini tükettiklerini belirlemişlerdir.

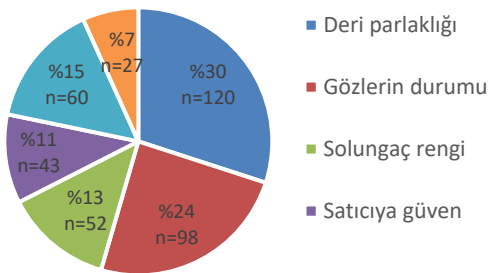


Şekil 7. Balık Tercih Sebebi

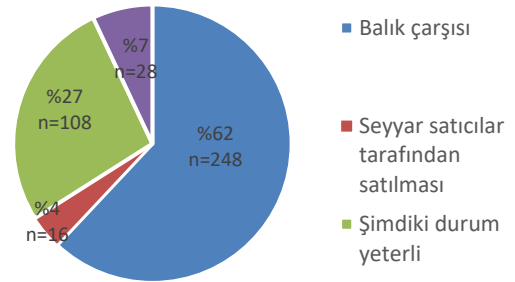


Şekil 8. Balık Satın Alma Yeri

Ankete katılan tüketicilerin %55'i (n=220) sağlıklı olduğu için ve %22'si (n=86) ise damak tadı ve besleyici olmasından dolayı balık tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 7). Balığın nereden alındığı sorusuna ise %41'i (n=165) balık halinden, %31'i (n=124) pazar yerinden ve %11'i (n=44) ise süpermarketten balık aldıkları yanıtını vermişlerdir (Şekil 8). Tolon ve Elbek (2016) İzmir, Adana ve Ankara illerindeki tüketicilerin %71'inin balık tercih sebebini sağlığa olumlu etkileri ve lezzetinden dolayı, Deniz (2019), Kayseri'de balık tercih edenlerin %47,3'ü çok lezzetli olması ve %43,5'i besin değerinin yüksek olmasından dolayı, Kılıç ve ark. (2019), Ardahan'da halkın %45,03'ünün sağlıklı olmasından dolayı, Küçük ve ark. (2022) Osmaniye'de halkın %70'inin lezzetli ve besleyici olmasından dolayı balık tercih edildiğini belirtmişlerdir. Aydın ve Karadurmuş (2013) Ankara'da tüketicilerin %51,3 ile yarısından fazlasının balığı balık satış yerinden (balıkçılardan) alırken, %31,1'inin marketlerden, %15,2'sinin balık halinden aldığını, Abikoğlu ve ark. (2015) Tekirdağ İlinde tüketicilerin %54,51'i balığı öncelikli olarak balıkçıyı tercih ettiklerini ve %72'sinin sağlıklı olduğu için balık tükettiklerini, Küçük ve ark. (2022) Osmaniye ilinde tüketicilerin %64,7'sinin balık halinden balık aldıklarını, Balaban (2023), Bursa ilinde tüketicilerin %58,9'unun balığı semt ve mahalle pazarından almayı tercih ettiklerini belirtmiştir.



Şekil 9. Balığın Tazeliğini Anlama Şekli

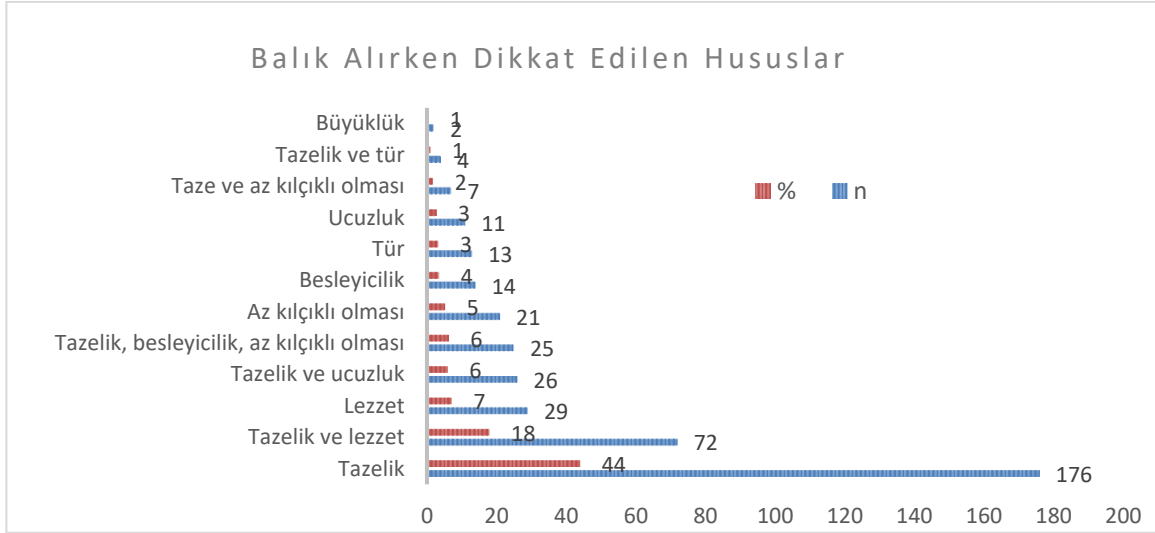


Şekil 10. Balık Satış Şekli Talebi

Çalışmaya katılan tüketicilerin %69'u deri parlaklığı ve gözlerin durumuna bakarak balığın taze olup olmadığına karar vermektedir. Balaban (2023) Bursa ilindeki tüketicilerin %27'sinin balığın tazeliğini anlamak için solungaçlarının kırmızı olmasına, %23'ünün ise gözlerinin parlak olmasına dikkat ettiklerini bildirmiştir. Diğer taraftan balık satış şeklinin balık çarşısında olması gerektiğini belirtenler

çalışmaya katılanların %62'sini oluşturduğundan bölgede tüketicilerin balık alabilecekleri balık çarşısı kurulması önerilebilir.

Balık alırken dikkat edilen hususlar incelenmiş olup tüketicilerin %44'ü (n=176) yalnızca taze olup olmamasına göre, %18'i (n=72) tazelik ve lezzet, %7'si (n=29) yalnızca lezzet ve %6'sı ise tazelik ve ucuz olmasına bakarak balık almaya karar verdikleri tespit edilmiştir (Şekil 11).

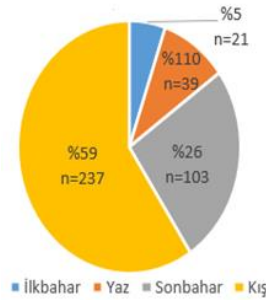


Şekil 11. Balık Alırken Dikkat Edilen Hususlar

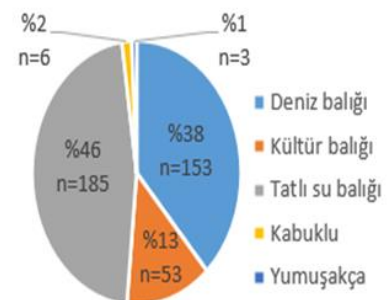
Tüketicilerin balıkların bayat olup olmadığını anlama şekilleri değerlendirilmiş ve %37'si (n=147) gözlerin donuk ve mat olduğunu, %34'ü (n=137) derini parlak olmadığını ve diğerleri (%29 n=116) solungaçlar, deri ve gözlerin renginin birlikte donuk ve mat olduğunu belirtmişlerdir (Şekil 12). Su ürünleri en fazla kış mevsiminde tüketilmekte (%59, n=237), en çok tüketilen su ürünleri ise tatlı su balığı (%46 n=185) ve deniz balığı (%38 n=153) olarak belirlenmiştir (Şekil 14).



Şekil 12. Bayat Balığı Anlama Şekli



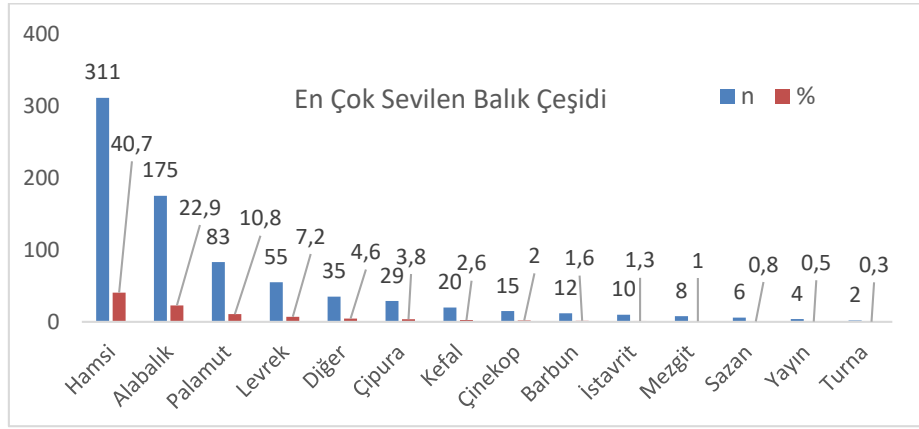
Şekil 13. Su Ürünleri Tüketilen Mevsim



Şekil 14. En Çok Tüketilen Su Ürünleri

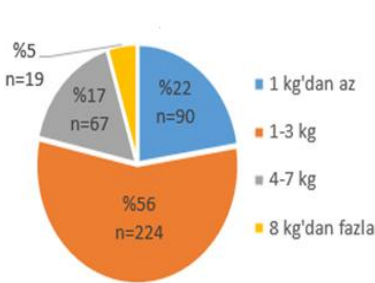
Kılıç ve ark. (2019) Ardahan'da tüketicilerin %76'sının balık dışında su ürünleri tüketmediğini, Özbay ve Özoğul (2020) Elazığ'da en çok su ürünleri tüketilen mevsimin; %56,5 kış, %26,8 hepsi, %8,2 sonbahar, %4,2 yaz, %2,3 ilkbahar olduğunu, Küçük ve ark. (2022) Osmaniye İli'nde tüketicilerin ilk

sırada deniz balıklarının (%86) ve sonbahar mevsiminde (%39) tüketmeyi tercih ettiklerini, Balaban (2023), Bursa ilindeki tüketicilerin en fazla (%62) deniz balığı tercih ettiklerini belirlemiştir.

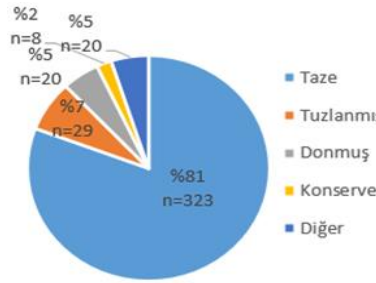


Şekil 15. En Çok Tüketilen Balık Çeşidi

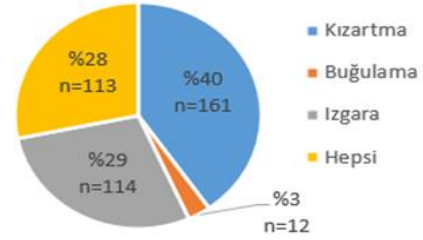
Ankete katılan bireylerin en fazla tükettikleri balık çeşidi belirlenmeye çalışılmış ve %42,8'inin (n=171) en fazla hamsi, %23,8'inin (n=95) alabalık, %9'unun (n=36) palamut ve %5,8'inin (n=23) levrek tükettikleri tespit edilmiştir (Şekil 15). Kılıç ve ark. (2019), Ardahan'da tatlı su balıklarından en çok tercih edilen türün alabalık (%75,22), deniz balıklarında ise hamsi (%48,57) olduğunu, Özbay ve Özoğul (2020) Elazığ'da tüketicilerin en çok tükettikleri balık türlerinin %31,4 hamsi, %31,4 alabalık, %10,8 istavrit, %7,8 levrek, %6,9 sazan, %5,2 çipura, %4,6 palamut olduğunu, Balaban (2023), Bursa'da en çok tüketilen balık türünün %39,4 ile hamsi ve %18,05 ile levrek olduğunu bildirmişlerdir.



Şekil 16. Ailenin Balık Tüketim Miktarı



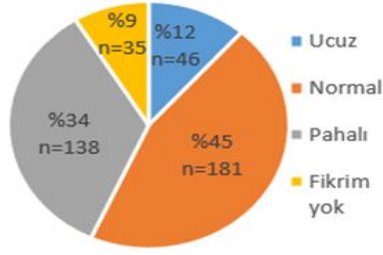
Şekil 17. Balık Tüketme Biçimi



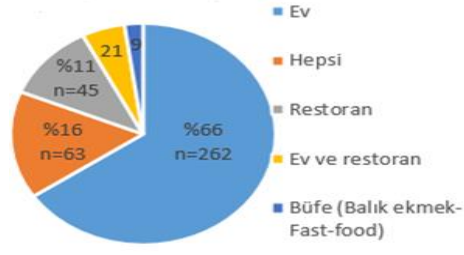
Şekil 18. Balık Pişirme Yöntemi

Tüketicilerin %56'sı (n=224) aylık 1-3 kg arasında balık tüketirken, %22'si (n=90) 1kg'dan az, %17'si (n=67) 4-7 kg ve %5'i (n=19) 8 kg'dan fazla balık tüketmektedir (Şekil 16). Katılımcıların %81'i (n=323) balığı taze olarak tüketirken (Şekil 17), pişirme yöntemi tercihinde ise tüketicilerin %40'ı (n=161) balığı kızartma şeklinde, %29'u (n=114) ızgara, %3'ü buğulama ve %28'i (n=113) karışık şekilde pişirerek tüketmektedirler (Şekil 18). Çolakoğlu ve ark. (2006) Çanakkale İli'nde tüketicilerin %65'inin balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (%45,73) veya ızgara (%39,08) tercih ettiğini, ailelerin aylık tükettikleri balık miktarını 1-6 kg (%87,46), Hatırlı ve ark. (2004) Isparta'da 3,78 kg, Gül Yavuz ve ark. (2015), Ankara'da 3,4 kg, kişi başına yıllık balık tüketimi Elbek ve ark. (1997) 26,3 kg, Adıgüzel ve ark. (2009) Tokat'ta 14,71 kg, Aydın ve Karadurmuş (2013) Trabzon ve Giresun Bölgeleri'nde 22-43 kg, Erdoğan (2013), 9,42 kg, Çiçek ve ark. (2014), Elazığ'da 3,3 kg,

Deniz (2019) 5,6 kg/yıl olarak tespit etmişlerdir. Ayrıca en fazla (%40) kızartma ve ızgara (%29) şeklinde balık pişirildiği belirlenmiştir (Şekil 18).



Şekil 19. Balık Fiyatları Görüşü



Şekil 20. Balık Tüketilen Yer

Katılımcıların %45'i (n=181) balık fiyatlarının normal ve %34'ü (n=138) pahalı olduğunu belirtirken %66'sı (n=262) büfelerde balık ekmek şeklinde balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Ankete katılan tüketicilerin %58'i yeterli miktar ve çeşitte taze balık bulamadıklarını belirtmişlerdir. Tüketicilere yeterli miktarda ve çeşitte balık temin edilmesi sağlanması amacıyla gerekli tedbirler alınmalı üretim planlamaları yapılmalıdır. Bu kapsamda iç su balık yetiştiriciliğine verilen destekler artırılmalı, düşük faizli kredi temini yanında girdi desteği ve hibe programları ile tesis desteği sağlanmalıdır.

Tablo 8. En Çok Tüketilen Balık Çeşidi (kg)

		En çok tüketilen balık													Chi-Square	P-value	
		Hamsi	Kefal	Çinekop	Palamut	Levrek	Alabalık	Mezgit	Barbun	Çipura	İstavrit	Sazan	Turna	Diğer			Toplam
İl	Iğdır	128	4	3	21	5	21	0	0	8	2	3	2	3	200	97,232	0,000
	Adıyaman	43	9	5	15	18	74	2	3	13	1	1	2	14	200		
	Toplam	171	13	8	36	23	95	2	3	21	3	4	4	17	400		

(*p<0.00)

Yapılan Chi-Square testi sonucunda balık tüketim miktarı açısından iller arasında önemli derecede fark bulunamazken iller ve tüketilen balık çeşidi arasında önemli derecede fark belirlenmiş olup Iğdır'da daha çok hamsi, Adıyaman'da daha çok alabalık tüketildiği belirlenmiştir.

Tablo 9. Balık Eti Faydası ile Balık Tüketim Miktarı İlişkisi

		Ailenin aylık balık tüketim miktarı				Toplam	Chi-Square	p-value
		1 kg'dan az	1-3 kg	4-7 kg	8 kg'dan fazla			
Balıkentinin faydaları hakkında bilginiz var mı?	Evet	37	148	40	14	239	18,257	0,000*
	Hayır	53	76	27	5	161		
Toplam		90	224	67	19	400		

(*p<0.00)

Chi-Square testi sonucunda balık tüketiminin faydaları hakkında bilgi sahibi olma durumuna göre ailelerin aylık balık tüketim miktarları arasında önemli derecede fark olduğu belirlenmiştir. Balık tüketiminin faydaları hakkında bilgi sahibi olanlar diğerlerine göre daha fazla balık tüketmektedirler

(Tablo 9). Bu bağlamda balık tüketiminin artırılması için ilgili kurumlar tarafından afiş, broşür, televizyon programları vb. ile balığın faydaları hakkında yeterli bilgilendirme yapılmalıdır.

Tablo 10. Balık Eti Faydası ile İller arasındaki İlişki

		Balık etinin faydaları hakkında bilginiz			Chi-Square	p-value
		var mı				
		Evet	Hayır	Toplam		
İl	Iğdır	153	47	200	46,664	0,000*
	Adıyaman	86	114	200		
Toplam		239	161	400		

(*p<0.00)

Tablo 10’da görüldüğü üzere yapılan Chi-Square testi sonucunda Iğdır’da bulunan tüketiciler Adıyaman’da bulunanlara göre balık etinin faydaları hakkında önemli derecede farklı olacak şekilde daha fazla bilgiye sahiptirler.

4. Sonuç

Çalışma sonucunda tüketici tercihleri ile balık tüketimi arasında ilişki olduğu belirlendiğinden H₀ Hipotezi reddedilmiştir. Adıyaman ve Iğdır İlleri’ndeki demografik verilere göre tüketicilerin yarısını kadınlar ve 19-35 yaş grubu bireyler oluştururken bu bireylerin yükseköğretim düzeyinde eğitime sahip oldukları belirlenmiştir. Her iki ilde bulunan tüketicilerin su ürünleri tüketim tercihleri ve bu tercihleri etkileyen faktörler arasında önemli derecede farklılık belirlenememiş olup tüketicilerin demografik özellikleri ile su ürünleri tüketimini etkileyen faktörler birbirine yakındır. Benzer şekilde balık tercih sebepleri, tüketim şekilleri, mevsimleri ve miktarları arasında anlamlı derecede fark bulunmamıştır. Iğdır ve Adıyaman İlleri’ndeki et tüketim tercihleri belirli et türleri arasında farklılık göstermekte ve Iğdır İli’nde daha çok tavuk eti tüketilirken Adıyaman’da ise daha çok kırmızı et tüketilmekte ve genel olarak tüketicilerin %86’sı tavuk eti ve kırmızı et tüketirken, %60’ı ayda bir defa veya daha uzun sürede balık tüketmektedirler. Bu durum her iki ilde de tüketicilerin yeterli miktarda ve çeşitte taze balık tüketmediklerini ve balık yemenin sağlık açısından faydalarını yeterince bilmediklerini göstermektedir. Sağlıklı yaşamın sürdürülebilmesi için daha fazla su ürünleri tüketimi gereklidir. Eğitim seviyesinin artmasına paralel olarak daha fazla balık tüketilmesi eğitimin sağlıklı beslenmedeki önemini ortaya koymaktadır. Yalnızca kış mevsimi yerine yıl boyunca yeterli miktar ve çeşitte balık tüketimi sağlayabilmek için bölge halkına broşür, afiş, reklam vb. ile balık tüketmenin sağlık açısından faydaları öğretilmeli, balık avının yasak olduğu yaz aylarında da yeterince balık arzı sağlanabilmesi için balık üretim planlarının yapılması gereklidir. Bu kapsamda tatlı su balık yetiştiriciliği desteklenmesi ve özellikle yaz mevsiminde tatlı su balık arzının artırılması sağlanmalıdır. Ayrıca tüketicilerin %62’sinin balık çarşısı kurulmasını istemeleri göstermektedir ki bölgede balık satışının yapılacağı balık çarşısının oluşturulması, tüketicilerin yeterli miktarda ve çeşitte balık almalarını sağlamaları açısından önem arz etmektedir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan ederler.

Kaynakça

- Abikoğlu DA., Azabaoğlu MÖ., Unakıtan G. Tekirdağ ilinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences* 2015; 1(1): 69-75.
- Adıgüzel F., Sayılı M., Oruç Büyükbay E. Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2009; 26(2): 35-43.
- Agresti A. An introduction to categorical data analysis. 2th ed. Hoboken; NJ: John Wiley & Sons; 2007.
- Anonim. Tüketicisi profili ve bilinç düzeyi araştırma raporu. Türkiye Tüketicisinin korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü. Ankara. Kakan Matbaacılık. <https://ticaret.gov.tr/data/5cca9f5c13b8760c08096092/17-12-2018%20tuketici%20baski.pdf> (Erişim Tarihi: 29.11.2023). 2018.
- Anonim. T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. İpekyolu Kalkınma Ajansı. <https://www.ika.org.tr/bolgemiz/adiyaman/nufus> (Erişim Tarihi: 12.10.2023). 2020.
- Aydın M., Karadurmuş U. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi* 2013; 3(9): 57-71.
- Balaban BD. Bursa Bölgesindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması. Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no:55, Bursa, Türkiye, 2023.
- Beasley TM., Randall ES. Multiple regression approach to analyzing contingency tables: post hoc and planned comparison procedures. *The Journal of Experimental Education* 1995; 64(1): 79-93. <https://doi.org/10.1080/00220973.1995.9943797>
- Benjamini Y., Hochberg Y. Controlling the false discovery rate: a practical and powerful approach to multiple testing. *Journal of the Royal Statistical Society* 1995; Series B, (57): 289-300.
- Bulut OD., Çelik Kaysim Z., Karadaş K. Determination of consumers' fresh fruit and vegetable (ffv) purchasing preferences during the covid-19 pandemic period: The case of Turkey. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2022; 59(4): 567-577.
- Binici A., Kurtkaya G. Soğukta depolama yöntemlerinin su ürünleri kalitesine etkileri. *Bilim ve Gençlik Dergisi* 2014; 2(2): 23-40.
- Carlucci D., Nocella G., De Devitiis B., Viscecchia R., Bimbo F., Nardone G. Consumer purchasing behaviour towards fish and seafood products. patterns and insights from a sample of international studies. *Appetite* 2015; 84: 212-227.
- Çiçek E., Akgün H. İlhan S. Elâzığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni* 2014; (1): 3-11.

- Çolakoğlu FA., İsmen A., Özcan Ö., Çakır F., Yığın Ç., Ormancı HB. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences* 2006; 23(1-3): 387-392.
- Deniz B. Kayseri ilinde balık tüketimi ve tüketici tercihlerinin araştırılması. Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no:71, Kayseri, Türkiye, 2019.
- Djoussé L., Akinkuolie AO., Wu JH., Din EL., Gaziano JM. Fish consumption, omega-3 fatty acids and risk of heart failure: a meta-analysis. *Clinical Nutrition* 2012; 31(6): 846-853.
- Dursun F., Gümüş B. Su ürünleri tüketimini ve tüketici davranışlarını etkileyen faktörler. *Aydın Gastronomy* 2023; 7(1): 145-159.
- Elbek AG., İşgören Emiroğlu D., Saygı H. Balık tüketimi ve tüketime yönelik sorvey. Akdeniz Balıkçılık Kongresi, 9-11 Nisan 1997, sayfa no:431-439: İzmir,
- Erdoğan N. Hayvansal gıdaların tüketim düzeyi ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Afyon Kocatepe Üniversitesi personeli örneği. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no:75, Afyonkarahisar, Türkiye, 2013.
- FAO. The state of world fisheries and aquaculture. meeting the sustainable development goals. food and agriculture organization of the united nations, Rome; 2018.
- Friendly M. Mosaic displays for multi-way contingency tables. *Journal of the American Statistical Association* 1994; 89(425): 190-200.
- Gül Yavuz G., Yasan Ataseven Z., Gül U., Gülaç NZ. Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni* 2015; (1): 73-82.
- Hatırlı SA., Demircan V., Aktas AR. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 2004; 9(1): 245-256.
- Kearney J. Gıda tüketimi eğilimleri ve etkenleri. *Royal society b'nin felsefi işlemleri. Biyolojik Bilimler* 2010; 365(1554): 2793-2807.
- Kılıç E., Soylu M., Uzmanoğlu MS. Determination of consumption habits of aquatic products in Ardahan province. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology* 2019; 7(7): 028-1039.
- Küçük H., Çelil K., Kadak AE., Küçükgülmez A., Ünal HM., Bozkurt Z. Altınbaş E. Osmaniye ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının anket çalışması ile belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi* 2022; 8(1): 39-49.
- McDonald JH. Fisher's exact test of independence. in *handbook of biological statistics*. 3th ed. Sparky House Publishing; 2014. <http://www.biostathandbook.com/fishers.html> (Erişim Tarihi: 15.10.2023). 2014.
- Muter C. Bilinçaltı Reklamcılık (Bilinçaltı reklam mesajlarının tüketiciler üzerindeki etkileri). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no:159, İzmir, Türkiye, 2002.
- Navarro Danielle. *Learning statistics with r: a tutorial for psychology students and other beginners (Version 0.6)*. <https://learningstatisticswithr.com/> (Erişim Tarihi: 12.12.2023). 2015.

- Nesheim MC., Yaktine AL. Seafood choices. balancing benefits and risks. Washington. The National Academies Press; 2007.
- Özbay Ö., Özoğul F. Elazığ ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. Ç.Ü Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi 2020; 39(2): 114-123.
- Özger Ö., Karadaş K. Determination of buffalo milk production cost: the case of Iğdır province. Journal of Animal Production 2022; 63(2): 91-96.
- Perme MP, Manevski D. Confidence intervals for the mann-whitney test. Statistical Methods in Medical Research 2019; 28(12): 3755-3768.
- Sidhu KS. Health benefits and potential risks related to consumption of fish or fish oil. Regulatory Toxicology and Pharmacology 2003; 38(3): 336-344.
- Terzi C., Şahin M., Yurdugül H. İki-Yönlü olumsuzluk çizelgelerinde gözenek artık testi: ki-kare analizi için post-hoc testleri. Eğitim Teknolojisi Kuram ve Uygulama 2023; 13(4): 301-327.
- Thong, NT., Olsen SO. Attitude toward and consumption of fish in Vietnam. Journal of Food Products Marketing 2012; 18(2): 79-95.
- Thong NT., Solgaard HS. Consumer's food motives and seafood consumption. Food Quality and Preference 2017; 56: 181-188.
- Tolon MT., Elbek AG. Su ürünleri tüketim yapısı ve tüketim sıklığını etkileyen etkenlerin incelenmesi. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 2016; 33(3): 271-277.
- TÜBA. Türkiye Bilimler Akademisi. II. Gıda ve Sağlıklı Beslenme Sempozyumu Raporu. "Su Ürünleri ve Sağlık". Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları, TÜBA Raporları No: 31, Tek Ses Ofset Matbaacılık, Ankara, 2019.
- TÜİK. Türkiye İstatistik Kurumu. Nüfus İstatistikleri. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=49685#:~:text=T%C3%BCrkiye%20n%C3%BCfusu%2085%20milyon%20279,575%20bin%20441%20ki%C5%9Fi%20oldu> (Erişim Tarihi: 12.03.2024). 2023.
- TÜPADEM. Türkiye tüketicinin korunması ve piyasa gözetimi genel müdürlüğü. Tüketici profili ve bilinç düzeyi araştırma raporu. Ankara. Kalkan Matbaacılık; 2018.
- Yamane T. Temel örnekleme yöntemleri. İstanbul. Literatür Yayıncılık; 2010.