

Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörler: Üniversite Öğrencilerinin Tüketim Tercihleri

Derya İlkay YILMAZ^{1*}, Serdar Çağan GÜN², Umut BİLGİN³

^{1,2,3}Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, 59030, Tekirdağ

¹<https://orcid.org/0000-0003-0273-3323>

²<https://orcid.org/0009-0002-1036-0520>

³<https://orcid.org/0009-0002-2651-9807>

*Sorumlu yazar: deryailkay@nku.edu.tr

Araştırma Makalesi

Makale Tarihiçesi:

Geliş tarihi: 26.02.2025

Kabul tarihi: 28.04.2025

Online Yayınlanma: 16.09.2025

Anahtar Kelimeler:

Gıda güvenliği

Beslenme alışkanlığı

Tüketici davranışları

ÖZ

Bu çalışma; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin kırmızı et tüketim tercihlerini ve tercihlerini etkileyen faktörleri incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada; öğrencilerin kırmızı et tüketim miktarları, satın alma tercihleri ve tercihleri etkileyen faktörler değerlendirilmiş olup bu faktörlerin demografik değişkenlerle ilişkisi analiz edilmiştir. 229 öğrenci ile yüz yüze yapılan anket çalışmasında En İyi-En Kötü Analizi ile Faktör Analizi yöntemleri kullanılarak öğrencilerin kırmızı et tüketim tercihleri değerlendirilmiştir. Analiz sonuçlarına göre; öğrencilerin kırmızı et tüketiminde en önemli motivasyon kaynağı lezzet olurken, fiyat yüksekliği en büyük sınırlayıcı faktör olarak belirlenmiştir. Ayrıca, öğrencilerin büyük bir kısmının kırmızı eti kasaplardan satın almayı tercih ettiği, hijyen ve güvenilirlik konularının satın alma kararlarında önemli rol oynadığı tespit edilmiştir. Gelir düzeyi arttıkça kırmızı et tüketim miktarının yükseldiği gözlemlenmiştir. Üniversite yemekhanelerinde kırmızı et içeren ekonomik menülerin sunulması, yerel üreticilerle iş birliği yapılarak uygun fiyatlı ve güvenilir kırmızı et temininin sağlanması önerilmektedir. Bununla birlikte kırmızı et üretimi ve tüketimi konusunda sağlık ve çevresel sürdürülebilirlik konularına yönelik farkındalığı artırmak amacıyla bilgilendirme kampanyaları düzenlenmelidir. Bu çalışma, üniversite öğrencilerinin kırmızı et tüketim alışkanlıklarını daha iyi anlamaya yönelik bölgesel ve özgün bir perspektif sunmaktadır.

Factors Affecting Red Meat Consumption: University Students' Consumption Preferences

Research Article

Article History:

Received: 26.02.2025

Accepted: 28.04.2025

Published online: 16.09.2025

Keywords:

Food safety

Dietary habits

Consumer behavior

ABSTRACT

This study aims to examine the red meat consumption preferences of students at Tekirdağ Namık Kemal University Faculty of Agriculture and the factors influencing these preferences. The study evaluates students' red meat consumption quantities, purchasing preferences, and the factors affecting these preferences, analyzing their relationship with demographic variables. A face-to-face survey was conducted with 229 students, and their red meat consumption preferences were assessed using the Best-Worst Analysis and Factor Analysis methods. According to the analysis results, the most significant motivation for red meat consumption among students is taste, while the high price of red meat is identified as the biggest limiting factor. Additionally, it was determined that a majority of students prefer to purchase red meat from butchers, with hygiene and reliability playing a crucial role in their purchasing decisions. It was also observed that the amount of red meat consumption increases as income levels rise. To promote red meat consumption among university students, it is recommended to offer affordable

meal options containing red meat in university cafeterias and to collaborate with local producers to ensure the supply of reasonably priced and reliable red meat. Furthermore, awareness campaigns should be organized to enhance students' knowledge about health and environmental sustainability concerning red meat production and consumption. This study provides a regional and unique perspective for a better understanding of university students' red meat consumption habits.

To Cite: Yılmaz Dİ., Gün SÇ., Bilgin U. Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörler: Üniversite Öğrencilerinin Tüketim Tercihleri. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2025; 8(4): 1752-1767.

1. Giriş

Günümüzde beslenme; bireylerin hem sağlıklı yaşam sürdürmesi hem de gelecek nesillerin gelişimi açısından temel bir ihtiyaç olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda hayvansal kaynaklı proteinler özellikle kırmızı et zengin amino asit içeriği ve doyuruculuğu nedeniyle beslenmede kritik bir rol oynamaktadır (Kaygısız ve ark., 2021). Kırmızı et tüketimi; yalnızca bireysel sağlık açısından değil, aynı zamanda ülkelerin ekonomik refah ve kültürel yapılarının bir göstergesi olarak da değerlendirilmektedir (Kızıloğlu ve Kızıloğlu, 2013).

Ekonomik İş birliği ve Kalkınma Teşkilatı'nın (OECD) verilerine göre 2023 yılında dünya kırmızı et tüketimi ortalama 22,8 kg/kişi olarak gerçekleşmiştir (OECD, 2025). En fazla kırmızı et tüketen ülkeler sırasıyla; Avustralya (49,4 kg/kişi), Arjantin (47,2 kg/kişi) ve Amerika Birleşik Devletleri (46,1 kg/kişi) olmuştur. Türkiye'nin 2023 yılında ortalama kırmızı et tüketimi 16,4 kg/kişi olarak gerçekleşmiştir (OECD, 2025).

Türkiye'de kırmızı et tüketiminin düşük olmasının temel nedenleri arasında; ekonomik, kültürel ve yapısal faktörler yer almaktadır. Ekonomik açıdan, kırmızı etin yüksek üretim maliyetleri ve dolayısıyla yüksek satış fiyatları, özellikle düşük gelir grubuna sahip tüketiciler için erişilebilirliği sınırlamaktadır (Gürbüz ve ark., 2023). Bu durum, bireylerin bütçe kısıtlamaları nedeniyle alternatif protein kaynaklarına yönelmelerine yol açmaktadır. Ayrıca, gıda güvenliği ve hijyen konularındaki zaman zaman yaşanan endişeler, kırmızı etin tercih edilmemesinde etkili olabilmektedir (Kızıloğlu ve Kızıloğlu, 2013). Kültürel açıdan ise, geleneksel beslenme alışkanlıkları, bölgesel farklılıklar ve tüketicilerin sağlık bilinci kırmızı et tüketimi üzerinde belirleyici rol oynamaktadır (Karakuş ve ark., 2008). Bu unsurlar, Türkiye'de kırmızı et tüketiminde, özellikle gelişmiş ülkelerle karşılaştırıldığında daha düşük olmasına neden olmaktadır.

Tüketicilerin kırmızı et tüketim alışkanlıklarının incelendiği çalışmalar; tüketicilerin kırmızı et tüketim tercihlerinde sosyoekonomik ve kültürel etmenlerin etkili olduğunu göstermektedir (Yaylak ve ark., 2010; Akçay ve Vatansever, 2013; Onurlubaş ve ark., 2018; Yüzbaşıoğlu ve ark., 2018; Soro ve Gültekin, 2020; Momin, 2021; Örük, 2021; Palamutoğlu ve ark., 2022; Acıbuca ve Kaya, 2023; Gürbüz ve ark., 2023). Edirne ve Tekirdağ örneklerinde ise tüketim miktarı, satın alma sıklığı ve tercih edilen satış kanalları gibi parametreler detaylı olarak ele alınmış; özellikle fiyat artışları ve gelir düzeylerinin tüketim davranışları üzerindeki etkisi vurgulanmıştır (Meço İlhan, 2011; Lorcü ve Bolat, 2012; Yılmaz ve ark., 2012).

Yetersiz ve dengesiz beslenme üniversite öğrencilerinin sıklıkla yaşadığı problemler arasındadır. Öğrencilerin düzenli öğün tüketmek yerine öğün atlayıp, sandviç ve simit gibi aperatiflere yöneldiği; ekonomik kısıtlamalar ve kötü yurt koşullarının beslenmelerini olumsuz etkilediği, tüketimlerinin sadece karın doyurma amacı taşıdığı saptanmıştır (Onurlubaş ve ark., 2018).

Literatürde üniversite öğrencileri ile yapılmış kırmızı et tüketim araştırmaları sınırlı kalmıştır (Taşkın ve ark., 2020; Örük, 2021; Palamutoğlu ve ark., 2022). Tekirdağ ilinde, tüketicilere yönelik yapılan araştırmalar bulunurken (Meço İlhan, 2011; Yılmaz ve ark., 2012; Onurlubaş ve ark., 2018) üniversite öğrencilerinin kırmızı et tüketim alışkanlıklarının detaylı analizine rastlanmamıştır.

Çalışmanın temel amacı; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin kırmızı et tüketim tercihlerini belirlemek ve bu tercihlerin demografik özelliklerle ilişkisini ortaya koymaktır. Tüketicilerin kırmızı et tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, sektöre pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi ile pazardaki rekabet koşullarının doğru analiz edilebilmesi konusunda bilgi sağlarken, politika yapıcılar için de fiyat politikalarının belirlenmesine yönelik bilgiler sunması açısından önemlidir.

2. Materyal ve Metot

Çalışmada; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinden elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesinde toplamda 1436 öğrenci bulunmaktadır. Örnek hacminin belirlenmesinde oranlar için sınırlı ana kitle formülünden yararlanılmıştır (Newbold, 1995; Miran, 2002). Formülde %90 güven aralığı, %0,05 hata payı ve maksimum örnek hacmine ulaşabilmek için $p=q=0,5$ olarak alınmıştır.

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1) \cdot \sigma_p^2 + p \cdot q} \quad (1)$$

Örnekleme sonucunda Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi'nde tesadüfi olarak seçilen 229 öğrenci ile yüz yüze anket çalışması yapılmıştır.

2.1. En İyi En Kötü (Best Worst) Analizi

Öğrencilerin kırmızı et tüketme nedenleri ile kırmızı et satın alırken dikkat ettikleri faktörlerin belirlenmesinde En iyi–En kötü (Best-Worst) yönteminden yararlanılmıştır.

En İyi–En Kötü analizi, ilk kez Jordan Louviere ve arkadaşları tarafından 1987 yılında tanımlanan bir ayrık seçim modelidir (Louviere ve ark., 2015). En İyi–En Kötü analizi bireylere sunulan kriterler içerisinde en iyi ve en kötü (en önemli/en önemsiz, en çok dikkat edilen/en az dikkat edilen vb.) özellikleri seçmeleri istenerek öğelerin seçim frekansları elde edilerek yapılmaktadır. Louviere ve ark. (2015)'na göre, En İyi–En Kötü yöntemi, katılımcıların gösterilen setteki olası tüm öğe çiftlerini değerlendirdiğini ve tercih veya önem açısından maksimum farkı yansıtan çifti seçtiğini varsaymaktadır (Azak ve ark., 2016; Çiftçi, 2016). Bu nedenle En İyi–En Kötü yöntemi çiftli karşılaştırmalar yönteminin bir varyasyonu olarak düşünülebilir.

Çalışmada; öğrencilere kırmızı et tüketme nedenleri ile kırmızı et satın alırken dikkat ettikleri faktörler listelenmiş ve en önemli neden/faktör ile en az önemli nedeni/faktörü belirtmeleri istenmiştir. Elde edilen skorlar yardımıyla değerlendirmeler yapılmıştır.

2.2. Faktör Analizi

Çalışmada öğrencilerin kırmızı et tüketimi hakkında düşüncelerinin belirlenmesi amacıyla 11 adet yargıya 5'li likert ölçeği ile oluşturulmuş sorular yöneltilmiştir. Öğrencilerin kırmızı et tüketimiyle ilgili yargılara verdiği cevaplara önce güvenilirlik analizi uygulanmış, daha sonra cevaplar faktör analizi ile incelenmiştir. Faktör analizi sonucunda elde edilen değişkenler daha az sayıda değişken grupları (faktörler) altında toplanmış ve isimlendirilmiştir.

Faktör analizi; çok sayıda değişken arasındaki ilişkilerden yola çıkarak, bu değişkenleri az sayıda bağımsız faktörde birleştirmeyi amaçlayan bir yöntemdir. Faktör analizinin uygulanabilirliğini belirlemek için önce değişkenlerin kendi aralarındaki korelasyonlar incelenir (Nakip, 2003) ve Bartlett ile KMO testleri kullanılarak örneklem uygunluğu değerlendirilir (Hair ve ark., 1998; Akgül ve Çevik, 2003; Nakip, 2003). Faktör sayısının belirlenmesinde özdeğerler; serpilme diyagramı ve varyans oranı gibi yaklaşımlar benimsenebilir. Bu çalışmada faktör sayısının belirlenmesinde özdeğerler dikkate alınmıştır. Özdeğeri 1'in üzerinde olan değişken sayısı, faktör sayısını belirlemektedir. Faktörlerin daha kolay yorumlanmasını sağlamak amacıyla rotasyonlu faktör matrisi kullanılır. Son aşamada faktör yükü yüksek olan değişkenlerin konu/özellik ortaklığı gözetilerek elde edilen faktörlerin adlandırılması yapılır.

Güvenirlik Analizi sonucunda ölçeğin oldukça güvenilir ($\alpha = 0,622$) olduğu belirlendiğinden (Kalaycı, 2010) faktör analizi yapılarak öğrencilerin kırmızı et tüketimi ile yargıları ana başlıklar altında toplanarak verilmiştir.

3. Bulgular ve Tartışma

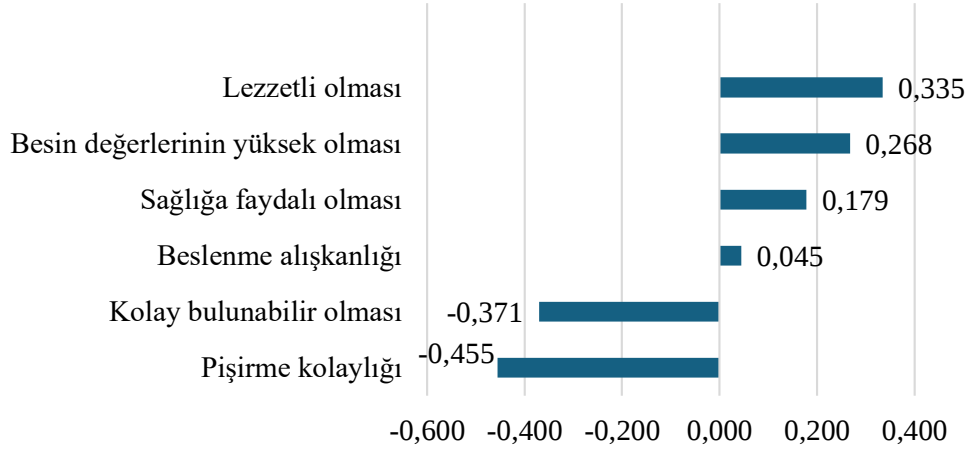
Öğrencilerin demografik özellikleri Tablo 1'de verilmiştir. Öğrencilerin %47,60'ı kadındır ve önemli bir çoğunluğu (%89,08) 25 yaş altındadır. Ayrıca, öğrencilerin %92,14'ünün bekâr olduğu %88,21'inin ise herhangi bir işte çalışmadığı belirlenmiştir. Aylık gelir düzeyi bakımından öğrencilerin yaklaşık yarısının (%49,78) 10.000 TL ve altı gelire sahip olması, öğrencilerin büyük bir kısmının görece olarak düşük gelir düzeyinde konumlandığını göstermektedir. Haftalık kırmızı et harcaması incelendiğinde, öğrencilerin %31,88'inin 250-500 TL, %24,02'sinin 100-250 TL, %24,02'sinin 500 TL ve üzeri düzeyde harcama yaptığı; geri kalan %20,09'unun ise 100 TL ve altında kaldığı anlaşılmaktadır. Buna ek olarak, katılımcıların %37,12'sinin öğrenci evinde, %27,51'inin aileyle birlikte ve %24,45'inin devlet yurdunda ikamet ettiği belirlenmiştir.

Tablo 1. Öğrencilerin demografik özellikleri

		Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet	Kadın	109	47,60
	Erkek	120	52,40
Yaş	25 yaş altı	204	89,08
	25-40 yaş	17	7,42
	40 ve üzeri	8	3,49
Medeni hal	Bekar	211	92,14
	Evli	18	7,86
Çalışma durumu	Çalışmıyor	202	88,21
	Part time	9	3,93
	Memur	11	4,80
	Özel sektör	7	3,06
Aylık gelir	10000 TL ve altı	114	49,78
	10000-20000 TL	59	25,76
	20000-30000 TL	19	8,30
	30000 TL ve üzeri	37	16,16
Haftalık kırmızı et harcaması	100 TL ve altı	46	20,09
	100-250 TL	55	24,02
	250-500 TL	73	31,88
	500 TL ve üzeri	55	24,02
Kaldığı yer	Özel yurt	25	10,92
	Devlet yurdu	56	24,45
	Öğrenci evi	85	37,12
	Aile ile yaşıyor	63	27,51

Öğrencilerinin %97,82'si kırmızı et tüketmektedir. Taşkın ve ark. (2020) Ege Üniversitesi öğrencilerinin %92,4'ünün, Palamutoğlu ve ark. (2022) Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi öğrencilerinin %87,1'inin kırmızı et tükettiğini tespit etmiştir. Çalışmada elde edilen oran, önceki çalışmalara kıyasla daha yüksek olup, Tekirdağ'daki öğrencilerin kırmızı et tüketim alışkanlığının oldukça yaygın olduğunu göstermektedir. Gaytancıoğlu (1999)'nun Tekirdağ'daki önceki çalışması da benzer şekilde yüksek bir oran (%95,9) göstermektedir.

En iyi en kötü yöntemi kullanılarak kırmızı et tüketen öğrencilerin tüketme nedenleri arasında en önemli neden lezzetli olması iken en önemsiz neden pişirme kolaylığı olarak belirlenmiştir (Şekil 1).



Şekil 1. Kırmızı et tüketen öğrencilerin tüketme nedenleri

Araştırma bulguları özellikle lezzet ve besin değeri faktörlerinin önemi açısından birçok çalışmayla paralellik göstermektedir (Karakuş ve ark., 2008; Yaylak ve ark., 2010, Lorcü ve Bolat, 2012; Kaygısız ve ark., 2021). Taşkın ve ark. (2020) tarafından yürütülen bir çalışmada da üniversite öğrencileri arasında kırmızı et tüketiminde lezzetin en belirleyici neden olduğunu, bunu besleyici özellik ve sağlıklı olma faktörlerinin takip ettiğini ortaya koymuştur. Akçay ve Vatansever (2013) besin değerini, Onurlubaş ve ark. (2018) ile Momin (2021) ise alışkanlık ve doyuruculuk gibi unsurların ön plana çıktığını belirtmişlerdir.

Kırmızı et tüketmeyen öğrencilerin tüketmeme nedenleri ise fiyatının yüksek olması (%40), kokusunu sevmeme (%40) ve tadını sevmeme (%20) olarak belirlenmiştir. Yapılan çalışmalar, kırmızı etin yüksek fiyatının, tüketimden kaçınmada önemli bir rol oynadığını göstermektedir (Onurlubaş ve ark., 2018; Kaygısız ve ark., 2021). Bu bulgu, düşük gelirli bireylerin veya ekonomik sıkıntıların yaşandığı bölgelerde kırmızı etin erişilebilirliğinin kısıtlı olduğunu düşündürmektedir. Sağlık endişeleri, özellikle kolesterol ve kalp hastalıkları gibi sorunlar da bireylerin kırmızı et tüketiminden kaçınmasına neden olmaktadır (Kaygısız ve ark., 2021). Beslenme alışkanlıkları, vejetaryenlik gibi tercihler de kırmızı et tüketmeme nedenleri arasında yer almaktadır (Onurlubaş ve ark., 2018; Taşkın ve ark., 2020). Bazı bireyler ise kırmızı etin tadını veya kokusunu sevmedikleri için tüketmekten kaçınmaktadır (Onurlubaş ve ark., 2018). Ege Üniversitesi öğrencileri üzerinde yapılan bir çalışmada, beslenme alışkanlığı ve gelir düzeyinin tüketmeme nedenleri arasında ön sıralarda yer aldığı belirlenmiştir (Taşkın ve ark., 2020). Dicle Üniversitesi öğrencileri ile yapılan çalışmada ise kırmızı etin az tüketilmesinin nedenleri arasında fiyat %63,9 ile ilk sırada yer almıştır (Demirel ve ark., 2023).

Kırmızı et tüketimi ve bu tüketimin yeterliliği algısı, bireylerin beslenme alışkanlıkları ve sağlık bilinçleri açısından önemli bir konudur. Çalışmada kırmızı et tüketen öğrencilerin %39,29'u yeterli miktarda tükettiğini düşünürken, %34,38'i tüketiminin yetersiz olduğunu belirtmektedir. Yeterli miktarda kırmızı et tükettiğini düşünmeyen öğrencilerin %51,53'ü kırmızı et tüketimine alternatif besin aradıklarını belirtmişlerdir. Kırmızı et alternatifi olarak öğrencilerin %78,81'i kanatlı etini, %11,86'sı

bakliyatı ve %9,32'si balık ve deniz ürünlerini tercih ederken yapay et ve soya kıyması gibi alternatif et ürünlerini tercih eden öğrencilere rastlanmamıştır (Tablo 2).

Tablo 2. Öğrencilerin kırmızı et tüketimine alternatif olarak tükettiği besinler

Alternatif	Sayı*	%
Kanatlı eti (hindi, tavuk vb.)	93	78,81
Bakliyat	14	11,87
Balık ve deniz ürünleri	11	9,32
Et alternatifleri (yapay et, soya kıyması vb.)	0	0,00
Toplam	118	100,00

*Tabloda kırmızı et tüketimine alternatif arayan öğrencilerin yanıtları verilmiştir.

Kırmızı et tüketim sıklığı, beslenme alışkanlıklarını ve tüketim kalıplarını anlamak için önemli bir göstergedir. Çalışmada öğrencilerin %58,04'ünün haftada 1-3 gün, %16,52'sinin ayda 1 ve %11,61'inin haftada 4-6 gün et tükettiği belirlenmiştir (Tablo 3).

Tablo 3. Öğrencilerin kırmızı et tüketim sıklıkları

Et Tüketim Sıklığı	Sayı	%
Haftada 1-3	130	58,04
Ayda 1	37	16,52
Haftada 4-6	26	11,61
Ayda 2-4	23	10,27
Her gün	4	1,79
Yılda 1-3	4	1,79
Toplam	224	100,00

Taşkın ve ark. (2020) Ege Üniversitesi öğrencilerinde kırmızı et tüketiminin haftalık %55,1 olduğunu bildirirken, Yılmaz ve ark. (2012) Tekirdağ'da katılımcıların %43,1'inin haftada bir, %24,6'sının ise haftada iki kez tükettiğini ortaya koymuştur. Meço İlhan (2011) ise Tekirdağ'da, katılımcıların %40,4'ünün haftada 1-3, %25,3'ünün ise ayda 1-3 defa tükettiğini belirtmiştir. Öğrencilik döneminde bütçe kısıtlamaları, zaman yönetimi ve sosyal etkileşimler gibi faktörlerin beslenme tercihlerinde etkili olması, tüketim sıklığında bazı farklılıklar yaratabilmektedir. Erkek öğrencilerin haftalık tüketimi daha yüksek oranda bulunmuştur ($\chi^2 = 16,21$; $p = 0,013 < 0,05$). Ancak, yaş, gelir düzeyi ve aile kökeni gibi demografik faktörlerin tüketim sıklığı üzerinde istatistiksel olarak anlamlı etkileri tespit edilememiştir. Çalışmada kişi başı ortalama kırmızı et tüketimi 1,12 kg/ay olarak hesaplanmıştır. Ortalama kırmızı et tüketimi Siirt Üniversitesi öğrencilerinde 1,14 kg/ay (Örük, 2021) olarak belirlenmiştir. Gaytancıoğlu (1999)'nun çalışmasında ise kırmızı et tüketimi 1,3 kg/ay ile benzer bir düzeyde yer almaktadır. Ortalama kişi başı kırmızı et tüketim miktarı bölgesel farklılıklar göstermektedir. Lorcü ve Bolat (2012) Edirne'de kişi başı kırmızı et tüketimini 0,68/ay kg olarak bildirirken, Akçay ve Vatansever (2013) Kocaeli'de 0,87 kg/ay olarak tespit etmiştir. Buna karşın, Tapkı ve Demetgül (2021) Hatay'da 3,7 kg/ay, Kaygısız ve ark. (2021) Mersin'de 3-4 kg/ay arasında değiştiğini belirtmiştir. Bu veriler, kırmızı et tüketiminin coğrafi ve kültürel etkenlere bağlı olarak farklılık gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Bulgulara göre hem yöresel beslenme alışkanlıkları hem de öğrencilik dönemine özgü ekonomik ve yaşam tarzı etmenlerinin, kırmızı et tüketim kalıplarında belirleyici rol oynadığı söylenebilir.

Öğrencilerin kırmızı et tüketim miktarının gelir düzeyi ($p=0,015<0,05$) ve cinsiyete ($p=0,001<0,05$) göre anlamlı farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Gelir düzeyi arttıkça ortalama tüketim miktarının yükseldiği, kadınların aylık ortalama tüketiminin 0,89 kg, erkeklerin ise 1,34 kg olduğu saptanmıştır. Buna karşın, yaş grubu ($p=0,333>0,05$) ve aile kökeni ($p=0,116>0,05$) açısından anlamlı bir fark gözlenmemiştir.

Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde kırmızı et gibi gıdaların gelir esnekliği yüksektir ve gelir değişimlerine tepki gösterdikleri bilinmektedir (Akçay ve Vatansever, 2013). Örük (2021) Siirt Üniversitesi öğrencileri arasında aile gelirinin artmasıyla tüketim miktarının yükseldiğini belirtirken, Gaytancıoğlu (1999) Tekirdağ verilerinde eğitim ve gelir düzeylerinin artmasıyla et tüketiminin arttığını ortaya koymuştur. Benzer şekilde, Yılmaz ve ark. (2012), Lorcü ve Bolat (2012), Akçay ve Vatansever (2013) ve Soro ve Gültekin (2020), sosyoekonomik göstergelerden özellikle gelir ve eğitimin kırmızı et tüketimini belirlemede önemli rol oynadığını göstermiştir. Araştırma bulguları, öğrencilerin kırmızı et tüketim kalıplarının hem ekonomik faktörlerin hem de cinsiyet farklılıklarının etkisi altında şekillendiğini ve genel olarak sosyoekonomik özelliklerden gelir ve eğitimin tüketim davranışları üzerinde belirleyici rol oynadığını desteklemektedir.

Öğrencilerin kırmızı et satın alma yeri tercihleri içerisinde en yüksek payı kasaplar almaktadır (Tablo 4). Öğrencilerin %53,57'si kırmızı eti kasaptan satın almayı tercih ettiğini belirtirken, %20,09'u zincir marketleri tercih ettiğini ifade etmiştir. Bu sonuçlar, öğrencilerin çoğunluğunun kasapları tercih ettiğini, ancak marketlerin de önemli bir alternatif olduğunu göstermektedir. Üniversite öğrencileri arasında kırmızı et satın alma tercihleri incelendiğinde, kasapların öne çıktığı görülmektedir (Taşkın ve ark., 2020; Palamutoğlu ve ark., 2022; Demirel ve ark., 2023).

Tablo 4. Öğrencilerin kırmızı et satın aldıkları yerler

Satın alma yeri	Sayı	%
Kasap	120	53,57
Zincir market	45	20,09
Farketmez	42	18,75
Üretici	17	7,59
Toplam	224	100,00

Tekirdağ'da yapılan çalışmalar, kırmızı et satın alma tercihlerinde en çok kasapların tercih edildiğini göstermektedir (Meço İlhan, 2011; Yılmaz ve ark., 2012). Türkiye genelinde yapılan diğer çalışmalar da (Karakuş ve ark., 2008; Yaylak ve ark., 2010; Lorcü ve Bolat, 2012; Onurlubaş ve ark., 2018; Kaygısız ve ark., 2021; Momin, 2021; Acıbuca ve Kaya, 2023) kasapların hâlâ en çok tercih edilen satın alma kanalı olduğunu, ancak market ve süpermarketlerin de güçlü bir alternatif olduğunu göstermektedir.

Kırmızı et satın alma yeri ile gelir düzeyi ($\chi^2=4,31$; $p=0,889$), cinsiyet ($\chi^2=2,97$; $p=0,396$), yaş grubu ($\chi^2=5,02$; $p=0,541$) ve aile kökeni ($\chi^2=28,47$; $p=0,127$) demografik değişkenleri arasında anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Bu sonuç, üniversite öğrencilerinin satın alma tercihlerini belirlemede söz konusu demografik faktörlerin etkisinin sınırlı olduğunu göstermektedir.

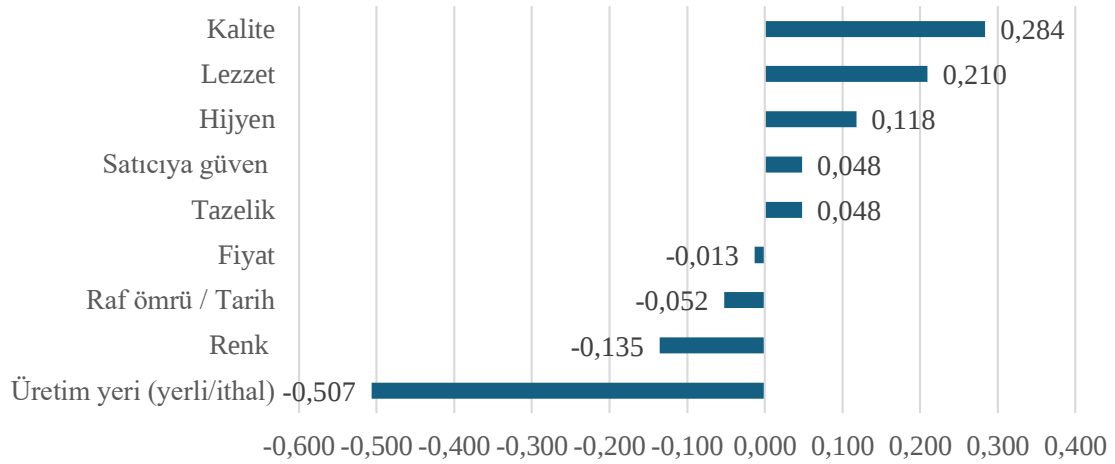
Öğrencilerin yarısından fazlasının (%54,46) kırmızı et satın alma yerlerini tercih ederken en çok güvenilirliği ön plana aldıkları belirlenmiştir (Tablo 5). Bu bulgu, gıda güvenliği, hijyen ve kaliteye duyulan inancın satın alma kararlarını şekillendirdiğini göstermektedir. Etin tazeliği (%15,63) ikinci en önemli faktör olarak öne çıkarken, lezzet (%8,93), ucuzluk (%6,25) ve alışkanlık (%4,91) gibi unsurlar da tercihleri etkilemektedir.

Tablo 5. Öğrencilerin kırmızı et satın alma yeri tercihinde etkili olan faktörler

Gerekçe	Sayı	%
Güvenilirlik	122	54,46
Tazelik	35	15,63
Lezzet	20	8,93
Ucuzluk	14	6,25
Alışkanlık	11	4,91
Temizlik	7	3,13
Çeşit fazlalığı	6	2,68
Kolay ulaşım	5	2,23
Kampanyalar	4	1,79
Toplam	224	100,00

Bulgular önceki çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Taşkın ve ark. (2020) Ege Üniversitesi öğrencileri arasında, hijyen (%82,6), tazelik (%82,3) ve temizlik (%81,8) gibi özelliklerin belirleyici olduğunu belirtmiştir. Kaygısız ve ark. (2021) ilk neden olarak satın alma yerinin güvenilirliğini (%71,1) vurgulamaktadır. Onurlubaş ve ark. (2018) güvenilirliği, kaliteyi, tazeliği, ucuzluğu ve alışkanlığı sırasıyla önemli bulmuştur. Bu çalışmalar, güvenilirlik, tazelik, hijyen ve kalite gibi faktörlerin kırmızı et satın alma yerlerinde belirleyici rol oynadığını göstermektedir. Öğrencilerin güvenliğe verdiği önem, gıda güvenliği konusundaki artan bilinç düzeyine işaret etmektedir.

Üniversite öğrencilerinin kırmızı et satın alırken dikkat ettikleri en önemli kriterlerin sırasıyla kalite, lezzet ve hijyen olduğu; üretim yerinin ise (ithal/yerli) en az önemli unsur olarak değerlendirildiği görülmüştür (Şekil 2). Öğrencilerin kalite, lezzet, hijyen ve tazelik gibi kriterlere öncelik vermesi, bu yaş grubunun sağlıklı ve güvenli gıda tüketimi konusundaki bilinç düzeyini yansıtabilir.



Şekil 2. Öğrencilerin kırmızı et satın alırken dikkat ettikleri kriterler

Taşkın ve ark. (2020) Ege Üniversitesi öğrencileri arasında tazelik (%87,5) ve hijyen (%66,9) gibi kriterlerin ön planda olduğu vurgulanırken, Meço İlhan (2011) Tekirdağ ilinde tüketicilerin kırmızı et seçiminde öncelikle tazeliğe önem verdiklerini, ardından fiyat, satıcı güveni, üretim yeri ve yağsızlık gibi faktörleri değerlendirdiklerini ortaya koymuştur. Türkiye'nin farklı bölgelerindeki çalışmalar da tüketici tercihleri açısından çeşitlilik göstermektedir. Sivas'ta kalite, fiyat ve markaya (Yüzbaşıoğlu ve ark., 2018) odaklanılırken, İzmir'de tazelik ve yağsızlık ön plana çıkmıştır (Yaylak ve ark., 2010). Kaygısız ve ark. (2021) ile Acıbuca ve Kaya (2023) satın alma yerinin hijyenik ve güvenilir olmasına dikkat çekmiş, Tapkı ve Demetgül (2021) ise Hatay'da tazelik, satış yeri ve fiyatı öne çıkan özellikler olarak belirtmiştir. Bu bulgular, gıda güvenliği ve kalite gibi kriterlerin önemini korurken, bölgesel ve demografik farklılıkların kırmızı et satın alma tercihlerini şekillendirdiğini göstermektedir.

Çalışmada kadınların hijyen ve kaliteye, erkeklerin ise fiyat ve lezzete daha fazla önem verme eğiliminde oldukları belirlenmiştir ($\chi^2=13,93$; $p=0,084<0,10$). Kırmızı et satın alırken dikkate alınan kriterler ile yaş grubu açısından da anlamlı farklılıklar gözlemlenmiştir ($\chi^2=29,62$; $p=0,02$). Genç öğrenciler (18-25) kalite ve lezzeti en önemli kriter olarak görürken, orta yaş grubundakiler (26-40) daha çok lezzet ve hijyen faktörüne odaklanmaktadır. 41 yaş ve üzerindeki bireyler ise satıcıya duyulan güveni en belirleyici unsur olarak değerlendirmektedir. Buna karşın, gelir grubu ($\chi^2=26,57$; $p=0,325$) ve aile kökeni ($\chi^2=54,32$; $p=0,539$) ile satın alma sırasında dikkate alınan faktörler arasında farklılık bulunmamıştır.

Öğrencilerin %53,57'si bir önceki yıla göre kırmızı et tüketim miktarlarında azalma olduğunu belirtirken, %43,75'i tüketim miktarının değişmediğini, %2,68'i tüketim miktarında artış olduğunu belirtmiştir. Tüketimdeki azalmanın en büyük nedeni olarak, öğrencilerin %67,50'si fiyat artışlarını göstermiş; diğer nedenler arasında gelirden azalma (%15,83) ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim (%7,50) yer almıştır (Tablo 6). Benzer şekilde, Ege Üniversitesi öğrencilerini de %56,4 oranında tüketimde azalma bildirirken, %31,3'ü tüketiminin değişmediğini ifade etmiştir (Taşkın ve ark., 2020). Her iki çalışmada da kırmızı et tüketimindeki düşüşün temel nedeninin fiyat artışları olduğu

vurgulanmıştır; bu durum, öğrencilerin sınırlı bütçeleri nedeniyle fiyat artışlarına karşı duyarlı olduklarını göstermektedir.

Tablo 6. Önceki yıla göre kırmızı et tüketiminin azalma nedenleri

Tüketim azalma nedeni	Sayı	%
Fiyatlar önceki yıla göre arttı	81	67,50
Gelirim önceki yıla göre azaldı	19	15,83
Beslenme alışkanlığım değişti	9	7,50
Diğer	5	4,17
Kırmızı etin kalitesine güvenmiyorum	3	2,50
Sağlık nedenleriyle tüketimim değişti	2	1,67
Kırmızı et temin yerlerine güvenmiyorum	1	0,83
Toplam	120	100,00

Tekirdağ ilinde yapılan çalışmalarda Meço İlhan (2011) son bir yılda kırmızı et tüketiminin %32 oranında azaldığını, Yılmaz ve ark. (2012) ise son beş yılda tüketimin %62,6 oranında düştüğünü ve bu azalmanın ekonomik nedenlerden (%57,9), medya haberlerinden (%28,1) ve sağlık faktörlerinden (%14) kaynaklandığını belirtmiştir. Türkiye genelindeki çalışmalarda da (Yaylak ve ark., 2010; Özyürek ve ark., 2019; Soro ve Gültekin, 2020; Kaygısız ve ark., 2021; Acıbuca ve Kaya, 2023) kırmızı et tüketiminde genel bir azalma eğilimi olduğu ve fiyat artışları, gelir yetersizliği, ekonomik kriz, medya etkileri, sağlık sorunları ile hijyen ve güvenilirlik endişelerinin temel nedenler arasında yer aldığı belirtilmiştir. Bu bulgular hem öğrenciler hem de genel tüketici kitlesi arasında kırmızı et tüketiminin bir önceki yıla göre azaldığını, bunun ise ağırlıklı olarak fiyat artışlarının ve ekonomik faktörlerin etkisiyle gerçekleştiğini ortaya koymaktadır.

Faktör analizi sonucunda KMO değeri 0,637 olarak hesaplanmıştır. Bu değer veri setinin faktör analizi için orta derecede uygun olduğunu göstermektedir. Bartlett testi sonucunun ($p=0,000<0,05$) anlamlı olduğu ve faktör analizi için yüksek korelasyon bulunduğu görülmektedir. Çalışmada faktör sayısının belirlenmesinde öz değerler dikkate alınmıştır. Öz değeri 1’den yüksek olan 4 faktör belirlenmiştir. Dönüşümlü faktör matrisi sonuçlarına göre elde edilen 4 faktör toplam varyansın %60,153’ünü açıklamaktadır (Tablo 7).

Faktör yükleri, her bir faktör için hesaplanmakta ve o faktör ile değişken arasındaki korelasyonu ifade etmektedir. Bu çalışmada en düşük faktör yükü 0,40 olarak kabul edilmiştir (Hair ve ark., 1998). Dönüşümlü faktör yüklerinden faydalanılarak faktörlerdeki maddelerin taşıdıkları anlam dikkate alınarak elde edilen boyutlara sırasıyla; fiyat, sağlık ve çevresel endişeler, tüketim tercihleri ve güvenlik isimleri verilmiştir.

Öğrencilerin kırmızı et tüketim tercihlerinde en önemli özellik “Fiyat” olarak belirlenmiştir ve bu faktör toplam varyansın %19,984’ünü açıklamaktadır. İkinci faktör varyansın %15,796’sını açıklayan “Sağlık ve çevresel endişeler”, üçüncü faktör toplam varyansın %14,063’ünü açıklayan “Tüketim tercihleri” ve dördüncü faktör toplam varyansın %10,311’ini açıklayan “Güvenlik” olarak belirlenmiştir.

Fiyat, tüketim miktarını ve tercih edilen et türlerini belirleyici bir unsur olarak öne çıkmaktadır. İthal etin yerli ete göre daha düşük fiyatlı olması durumunda öğrenciler ithal ete yöneleceklerini belirtmişlerdir. Ayrıca yüksek fiyatların öğrencilerin kıyma gibi ekonomik seçeneklere veya beyaz ete yönelimlerini arttıracakı belirtilmiştir.

Tablo 7. Öğrencilerin kırmızı et tüketim tercihlerinin faktör analizi sonuçları

	Faktör Yük Değerleri				Özdeğer	Varyans açıklama oranı
	Fiyat	Sağlık ve çevresel endişeler	Tüketim tercihleri	Güvenlik		
Fiyatı uygun olursa ithal et tüketirim	0,770					
Fiyat, tüketeceğim kırmızı et çeşidini (kıyma, parça et vb.) etkiler	0,699					
Beyaz et fiyatındaki indirimler kırmızı et tüketimimi azaltır	0,689				2,198	19,984
Fiyatı düşerse kırmızı et tüketim miktarımı artırırım	0,641					
Kırmızı et tüketimi sağlık sorunlarına yol açar		0,892				
Kırmızı et üretimi çevresel sorunlara (sera gazı salınımı, vb.) neden olur		0,777			1,738	15,796
Kırmızı et alırken yerli olmasını önemsiyorum			0,742			
Kırmızı et alırken ambalajlı ürünleri almayı tercih ediyorum			0,697		1,547	14,063
Alternatif yöntemlerle elde edilmiş kırmızı eti (laboratuvar ortamında et üretimi vb.) tüketebilirim.			0,453			
Kırmızı et ile ilgili hijyen ve sağlık kontrolleri yeterlidir				0,659		
Kırmızı et tüketimi ve üretimi konusunda etik (beslenme şartları, kesim şekli vb.) standartlar önemlidir				0,656	1,134	10,311

Sağlık ve çevresel endişeler faktörü, öğrencilerin hem bireysel sağlıklarını hem de çevresel sürdürülebilirliği göz önünde bulundurarak kırmızı et tüketimlerini şekillendirdiğini göstermektedir. Öğrenciler arasında kırmızı etin sağlık açısından olumsuz etkiler yaratabileceği yönünde güçlü bir algının bulunduğu belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, kırmızı et üretiminin çevresel etkileri de özellikle genç ve eğitimli tüketiciler açısından bir endişe kaynağıdır.

Tüketim tercihleri faktörü, öğrencilerin kırmızı etin kaynağı, üretim yöntemi ve işleme şekline duyarlı olduğunu göstermektedir. Yerli üretim kırmızı etin tercih edilmesi, yerli üretimin daha güvenilir ve sağlıklı olduğu yönündeki inançla açıklanabilir. Öğrencilerin ambalajlı ürünleri tercih etmesi, hijyen ve güvenlik açısından önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Ambalajlı kırmızı et ürünleri, üretim süreçlerinin daha kontrollü olması ve sağlık risklerinin minimize edilmesi nedeniyle tercih edildiği düşünülmektedir. Laboratuvar ortamında üretilen kırmızı ete yönelik ilgi ise henüz düşük olup, bu

durum yeni üretim teknolojilerine yönelik bilgi eksikliği veya geleneksel tüketim alışkanlıklarının devamı ile açıklanabilir.

Güvenlik faktörü, öğrencilerin kırmızı et satın alırken hijyenik üretim koşullarına, sağlık kontrollerinin etkinliğine ve etik standartlara önem verdiklerini belirtmektedir. Öğrencilerin kırmızı et tüketiminde hijyen ve sağlık kontrollerinin yeterli olup olmadığına dair inançları önemli bir rol oynamaktadır. Sağlık denetimlerinin şeffaf bir şekilde yürütülmesi ve tüketicilere güven verici bilgiler sunulması, kırmızı et tüketimi açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Öğrencilerin kırmızı et üretimi ve tüketimiyle ilgili etik standartlara duyarlılığı da önemli bir etken olarak öne çıkmaktadır. Hayvanların yetiştirilme koşulları, beslenme süreçleri ve kesim yöntemleri gibi unsurlar, öğrenciler tarafından değerlendirilmektedir.

4. Sonuç ve Öneriler

Çalışmada Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin kırmızı et tüketim alışkanlıkları incelenerek, tüketim sıklığı, satın alma tercihleri ve tüketimi etkileyen faktörler belirlenmiştir. Elde edilen bulgular, öğrencilerin kırmızı et tüketimini büyük ölçüde ekonomik koşulların şekillendirdiğini göstermektedir. Yüksek fiyatlar nedeniyle tüketim sıklığının azaldığı, öğrencilerin bir kısmının haftada bir veya daha az kırmızı et tükettiği ve alternatif protein kaynaklarına yöneldiği belirlenmiştir. Kırmızı et satın alma tercihleri açısından süpermarketler ve kasaplar en yaygın alışveriş noktaları olurken, hijyen ve gıda güvenliği konusundaki endişeler tüketicilerin tercihlerini şekillendiren önemli faktörler arasında yer almıştır.

Öğrencilerin kırmızı ete erişimini artırmak ve sağlıklı beslenme alışkanlıklarını desteklemek amacıyla çeşitli önlemlerin alınması gerekmektedir. Öncelikle, üniversite bünyesinde uygun fiyatlı kırmızı et içeren menüler oluşturularak, kırmızı etin daha erişilebilir hale getirilmesi sağlanmalıdır. Bunun yanı sıra, üretici birlikleri ve kooperatiflerle iş birliği yapılarak öğrencilerin daha uygun fiyatlarla sağlıklı ve güvenilir et tüketmesi desteklenebilir. Kampüs içerisinde yerel üreticilerin doğrudan satış yapabileceği alanların oluşturulması, hem öğrencilerin ekonomik olarak kırmızı ete erişimini kolaylaştıracak hem de yerel üreticilerin ekonomik olarak kazanç sağlamasını sağlayacaktır. Fiyat faktörünün kırmızı et tüketimi üzerindeki belirleyici etkisi göz önünde bulundurulduğunda, düşük gelir gruplarının kırmızı ete erişimini artırmaya yönelik sosyal destek politikaları, tüketicilerin beslenme tercihlerinde olumlu değişiklikler yaratabilir.

Öğrencilerin bireysel sağlıklarını ve çevresel sürdürülebilirliği dikkate alarak kırmızı et tüketim tercihlerini şekillendirdiği görülmüştür. Bu doğrultuda, kırmızı etin sağlıklı bir diyetin parçası olarak nasıl tüketilmesi gerektiğine dair farkındalık yaratmak amacıyla bilgilendirme kampanyaları düzenlenmelidir. Aynı zamanda, sürdürülebilir hayvancılık uygulamalarının yaygınlaştırılması, sera gazı salınımı ve su tüketimini azaltan çevre dostu üretim tekniklerinin desteklenmesi, çevresel duyarlılığı yüksek öğrenciler için önemli bir kriter olacaktır.

Marketlerde ve kasaplarda ambalajlı et seçeneklerinin artırılması, açık et satışlarında hijyen ve denetim kurallarının sıkılaştırılması, öğrencilerin güvenli ve sağlıklı ürünlere erişimini kolaylaştıracaktır. Ayrıca, laboratuvar ortamında üretilen et gibi alternatif üretim yöntemlerine yönelik algının geliştirilmesi amacıyla şeffaf bilgilendirme ve denetim mekanizmalarının güçlendirilmesi gerekmektedir. Üniversite öğrencileri gibi genç tüketicilerin beklentilerine uygun ürün çeşitliliğinin artırılması, pazar stratejilerinin yeniden şekillendirilmesine katkı sağlayacaktır.

Gıda güvenliği konusundaki endişelerin giderilmesi için mevcut gıda güvenliği standartlarının daha sıkı denetlenmesi ve bu denetim süreçlerine ilişkin bilgilerin tüketicilere şeffaf bir biçimde sunulması sağlanmalıdır. Gıda denetim raporları ve kalite kontrol süreçlerinin kamuoyuyla paylaşılması, tüketici güvenliğini artıracaktır. Aynı zamanda, hayvan refahını ön planda tutan yetiştirme uygulamalarının teşvik edilmesi, organik ve serbest dolaşım sertifikalarının yaygınlaştırılması, tüketicilerin bilinçli tercih yapmalarına katkı sağlayacaktır. Gıda güvenliği, et üretim süreçleri ve hijyen standartları hakkında düzenlenecek bilgilendirici kampanyalar ve medya çalışmaları, tüketici bilincini artırarak gıda güvenliği konusundaki doğru bilginin yaygınlaştırılmasını destekleyecektir.

Bulgular, öğrencilerin kırmızı ete erişimini artırmak için ekonomik ve yapısal iyileştirmelere ihtiyaç duyduğunu göstermektedir. Öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini desteklemek adına ekonomik olarak erişilebilir, hijyenik ve güvenilir kırmızı et tedarik zincirlerinin oluşturulması, eğitim programlarının genişletilmesi ve yerel üreticilerle iş birliklerinin artırılması gerekmektedir. Bu çerçevede atılacak adımlar, öğrencilerin yeterli ve dengeli beslenmesini sağlayarak hem bireysel sağlık hem de genel beslenme politikaları açısından önemli kazanımlar sunacaktır.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan ederler.

Not: Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunun T2024-2218 sayılı kararınca etik kurul kararı alınmıştır.

Kaynakça

- Acıbuca V., Kaya A. Mardin ili Artuklu ilçesinde tüketicilerin kırmızı et tüketim tercihi ve alışkanlıkları. Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi 2023; 38(2): 244-253.
- Akçay Y., Vatansever Ö. Kırmızı et tüketimi üzerine bir araştırma: Kocaeli ili kentsel alan örneği. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 2013; 4(1): 43-60.
- Akgül A., Çevik O. İstatistiksel analiz teknikleri. Ankara: Emek Ofset 2003.

- Azak Ş., Miran B., Günden C., Atış E., Sasalı E., Şimşek B. Alternatif üretim teknikleriyle üretilmiş domateste tüketicilerin dikkate aldığı özelliklerin karşılaştırmalı analizi, XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 25-27 Mayıs 2016, sayfa no: 363-372, Isparta.
- Çiftçi K. Çiftçi hedeflerine uygun optimum plan önerileri ve uygulanabilirliklerinin analizi. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, sayfa no: 114, İzmir, Türkiye 2016.
- Demirel DŞ., Tatar AM., Demirel R. Üniversite öğrencilerinin hayvansal protein tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2023; 6(Ek Sayı): 355-371.
- Gaytancıoğlu S. Tekirdağ Merkez ilçede kanatlı eti tüketim düzeyinin incelenmesi. Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, sayfa no: 27, Türkiye 1999.
- Gürbüz İB., Er S., Kadağan Ö. Bursa ilinde tüketicilerin kırmızı et tüketim tercihlerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2023; 37(2): 365-386.
- Hair JF., Anderson RE., Tahtam RL., Black WC. Multivariate data analysis. New Jersey: Prentice Hall 1998.
- Kalaycı Ş. SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri. Ankara: Asil Yayın 2010.
- Karakuş K., Aygün T., Alarşlan E. Gaziantep ili Merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi 2008; 18(2): 113-120.
- Kaygısız A., Tatlıyer Tunaz A., Arşlan O. Tüketicilerin kırmızı et tüketimi ve hayvan refahı konusundaki bilinç düzeylerinin araştırılması. Atatürk University Journal of Agricultural Faculty 2022; 53(1): 24-30.
- Kızıloğlu S., Kızıloğlu R. Erzurum Merkez ilçede et ve ithal et tüketme durumunu inceleyen bir araştırma. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2013; 3(1): 61-68.
- Lorcu F., Bolat BA. Edirne ilinde kırmızı et tüketim tercihlerinin incelenmesi. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi 2012; 9(1): 71-85.
- Louviere JJ., Flynn TN., Marley AAJ. Best-worst scaling: Theory, methods and applications. United Kingdom: Cambridge University Press 2015.
- Meço İlhan G. Tekirdağ ilinde kırmızı et tüketim alışkanlıklarının analizi. Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no: 62, Tekirdağ, Türkiye, 2011.
- Miran B. Temel istatistik. İzmir: Ege Üniversitesi Basımevi 2002.
- Momin Y. İstanbul ili Avrupa yakası halkının kırmızı et ve ürünleri tüketim alışkanlıkları ve bilincinin belirlenmesi. İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, sayfa no: 84, İstanbul, Türkiye 2021.
- Nakip M. Pazarlama araştırmaları, teknikler ve (SPSS destekli) uygulamalar. Ankara: Seçkin Yayıncılık 2003.
- Newbold P. Statistics for business and economics. New Jersey: Prentice-Hall International 1995.

- OECD. Organisation for Economic Co-operation and Development. Meat Consumption. https://www.oecd.org/en/data/indicators/meat-consumption.html?oecdcontrol-523be2d55c-var6=CPC_EX_BV%7CCPC_EX_SH%7CCPC_EX_PK. Erişim tarihi: 17.02.2025.
- Onurlubaş E., Doğan HG., Gözener B. TR 21 bölgesinde tüketicilerin kırmızı et tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi. Sosyal Bilimler Dergisi 2018; 5(23): 159-174.
- Örük G. Üniversite öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim alışkanlıkları: Siirt Üniversitesi örneği. Hayvansal Üretim 2021; 62(2): 45-51.
- Özyürek S., Çebi K., Türkyılmaz D., Esenbuğa N., Dağdelen Ü., Yaprak M. Erzincan ilinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin ithal kırmızı ete bakış açılarının değerlendirilmesi. Erzincan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi 2019; 12(1): 263-273.
- Palamutoğlu R., İnce Palamutoğlu M., Kantar AG., Çorapçı B., Kazak M., Kasnak C. Üniversite öğrencilerinin et tüketimi ve gıda neofobisinin değerlendirilmesi. Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2022; 6(3): 144-153.
- Soro NY., Gültekin U. Red meat consumption structure and consumer behavior in the urban area of Adana Province. Çukurova Tarım Gıda Bilimleri Dergisi 2020; 35(2):143-150.
- Tapkı N., Demetgül Z. Hatay ili kentsel alanda tüketicilerin et ve et ürünleri tüketiminde satın alma tercihleri. Journal of Social and Humanities Sciences Research 2021; 8(72): 1779-1788.
- Taşkın T., Engindeniz S., Gbadamonsi AA., Kandemir Ç., Koşum N. Gençlerin kırmızı et tüketim tercihlerinin analizi: Ege Üniversitesi öğrencileri örneği, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 2020; 57(1): 63-71.
- Yaylak E., Taşkın T., Koyubenbe N., Konca Y. İzmir ili Ödemiş ilçesinde kırmızı et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. Hayvansal Üretim 2010; 51(1): 21-30.
- Yılmaz E., Oraman Y., Yılmaz İ. Ekonomik krizin Tekirdağ ilinde tüketicilerin et ve et ürünleri tüketim tutum ve davranışlarına olan etkileri. 10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 5-7 Eylül 2012, sayfa no: 887-893, Konya.
- Yüzbaşıoğlu R., Kızılaslan H., Kızılaslan N., Kurt E. Gıda güvenilirliği açısından tüketici davranışlarının incelenmesi: Sivas kentsel ve kırsal kesimde kırmızı et tüketimi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi 2018; 7(3): 49-60.