

Denizli İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi*Yıldız BOLAT^{1**}, Özkan TELLİ²¹Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi, Isparta.²Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Balıkçılık ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğü.**Sorumlu Yazar: yldzbolat@gmail.com**Araştırma Makalesi**

Geliş 23 Temmuz 2018; Kabul 08 Kasım 2018; Basım 01 Mart 2019.

Alıntılama: Bolat, Y., & Telli, Ö. (2019). Denizli İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 15(1), 80-90.**Özet**

Bu çalışmada, Denizli İli su ürünleri tüketim alışkanlıkları, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak, tesadüfi olarak seçilen 422'si kadın ve 236'sı erkek olmak üzere toplam 658 katılımcılara yüz yüze ve soru cevap şeklinde anket yapılarak gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan bireylerin % 88'inin 25 ile 45 yaş aralığında olduğu, % 31'inin ev hanımı, %23'ünün serbest meslek, %22'sinin memur ve %19'unun işçi oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların % 40'ünün üniversite, % 33'ünün ise lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların % 97'sinin su ürünlerini taze tercih ettikleri ve ayda 2-4 defa tükettikleri, % 63'ünün bütün et çeşitlerini, %10'unun ise balık etini severek tükettikleri tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin % 72'sinin deniz balıklarını tercih ettikleri ve en çok tükettikleri balık türünün % 46 oranla hamsi (*Engraulis encrasicolus*) olduğu ve kızartmayı tercih ettikleri anlaşılmıştır. Katılımcıların çocuklarına balığı sevdirmek için 0-3 yaşları arasında (%71) balık eti vermeye, hamsi ve istavrit balığı ile başladıkları (% 56) ve balıkları kızartarak yedirdikleri tespit edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Denizli ili, Su ürünleri, tüketim alışkanlıkları, anket**A Survey Study on Habits of Fish Consumption in Denizli Province****Abstract**

In this study, a total of 658 participants, 422 women and 236 men selected randomly, were surveyed by applying a simple random sampling method with equal probability and a face-to-face questionnaire on fish consumption habits in Denizli province. It was found that 88% of the participants were between 25 and 45 years of age, 31% were housewives, 23% were artisan, 22% were officers and 19% were workers. It was determined that 40% of the participants were university and 33% were high school graduates. It was found that 97% of the participants were freshly consumed by the fish and consumed 2-4 times a month, 63% of them consumed all kinds of meat and 10% liked fish meat. It was understood that 72% of the individuals who participated in the survey preferred marine fish and that the most consumed fish species were anchovy (*Engraulis encrasicolus*) with 46% and preferred frying. Participants were found to eat fish between 0 and 3 years old, with anchovy and horse mackerel fish and frying fish for your kids to like fish meat.

Keywords: Denizli province, seafood, habits of consumption, survey***Bu çalışma, yüksek lisans tezinden özetlenmiştir.****GİRİŞ**

Balık ve diğer su ürünleri, insanların en eski besin kaynaklarından biridir. Bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı amaçlı evcilleştirilmesinden önceki dönemlerde, balık ve diğer su ürünleri kolay elde edilebilmeleri nedeniyle en çok tüketilen ürünler olmuştur. Bu ürünler, tarihin ilk dönemlerinden günümüze kadar insanların beslenmesinde yer almıştır (Atar ve Alçiçek, 2009).

İnsanlar son yıllara kadar balığın besleme değerinin tam olarak farkında değillerdi. Su ürünlerinin besin bileşenlerinin incelenmesi ve besin maddelerinin sağlığımız üzerindeki etkisinin bilinmesi ile bugün balık önemli bir protein kaynağıdır. Dünyada birçok ülkede insanlarda hastalık sonucu ölüm nedenlerinin başında kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol gelmektedir.

Bu hastalıkların temelinde kalıtsal faktörlerin dışında, beslenme alışkanlıkları da çok önemli yer tutmaktadır. Balık etinin bu hastalıklardaki olumlu etkileri uzun bir süredir incelenmekte olup bu konuda olumlu sonuçlar alınmıştır. Yağlar insan beslenmesi için oldukça önemlidir. Balık yağları, karasal hayvan yağları ile karşılaştırıldığında beslenme açısından daha değerlidir. Balık yağı % 20 oranında doymuş yağ asitlerini, % 80 düzeyinde de doymamış yağ asitlerini içermektedir. Bu doymamış yağ asitlerinin büyük bir bölümünü de esansiyel yağ asitleri oluşturmaktadır (Turan vd., 2006). Su ürünleri etleri doğada bulunan aminoasitleri bulundurması bakımından da oldukça önemlidir. Başlıca esansiyel karakterli aminoasitler olan valin, lösin, isolösin, lizin, treonin, sistin, sistein, metionin ve fenilalanini bünyelerinde bulundururlar (Gülyavuz ve Ünlüsayın, 1999). Vitaminler sağlıklı yaşam için oldukça önemli organik maddelerdir (Gökoğlu, 2002; Varlık vd., 2004). İnsan sağlığı için çok değerli yapı taşlarından olan vitaminlerin eksikliğinde vücudun sağlıklı gelişiminde, sindirim ve bağışıklık sisteminde bazı sorunlara neden olmaktadır. Balıklar, etlerinde ve yağlarında A, K ve D vitaminlerini bulundurmaktadır. Bunun yanı sıra B grubu vitaminlerinden vit-B1, vit-B2, vit-B3, vit-B6 ve vit-B12 için iyi kaynaklar olarak kabul edilirler (Murray vd., 1993). Suda çözünen B ve C vitaminlerinin su ürünlerinde bulunma miktarı, karasal hayvanlarda bulunan miktarla hemen hemen aynı olup yağda çözünen A, D, E ve K vitaminleri daha fazladır (Turan vd., 2006). Balık etinde beslenmede oldukça önemli olan mineraller Fosfor (P), Kalsiyum (Ca), Magnezyum (Mg), Kükürt (S), Potasyum (K), Sodyum (Na), İyot (I) ve Klorür (Cl)'dür. Bunlar dışında Mangan (Mn), Çinko (Zn), Bakır (Cu), Selenyum (Se) ve Demir (Fe)'de bulunur. Özellikle balık derisi ve kemikleri kalsiyum ve fosfor açısından oldukça zengindirler. İyot açısından da su ürünleri süt ve yumurta gibi ürünler arasında yer almaktadır. Günlük ortalama 350-450 g arasında balık tüketimi günlük ihtiyacı karşılamaya destek olabilmektedir (Trondsen vd., 2004; Turan, 2006).

Hatırlı vd. (2004) Isparta ilinde, Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale ilinde, Gürgün (2006) Van Gölü'ne kıyısı bulunan bazı ilçelerde, Erdal ve Esengün (2008) Tokat ilinde, Oğuzhan vd. (2009) Erzurum ilinde, Adıgüzel vd. (2009) Tokat ili Almus ilçesinde, Orhan ve Yüksel (2010) Burdur ilinde, Yüksel vd. (2011) Tunceli ilinde, Şen (2011) Konya ve Mersin İl Merkezlerinde, Çadır (2012) Keban Baraj Gölü Ova bölgesi köylerinde, Aydın ve Karadurmuş (2013) Giresun ve Trabzon illerinde, Balık vd. (2013) Ordu İli'nin Karadeniz sahilinde bulunan Fatsa İlçesi ve iç kesimde bulunan Aybastı İlçesi'nde, Çaylak (2013) İzmir İli merkez ilçelerinde, Çiçek vd. (2014) Elazığ İli merkezinde, Olgunoğlu vd. (2014) Adıyaman İli'nde, Çelik (2014) Manisa İli Merkez İlçesinde, Temel (2014) Rize İli'nde, Aslan ve İzci (2016) Antalya İli'nde, Ercan ve Şahin (2016) Kahramanmaraş İli'nde, Cevher (2018) Konya İli'nde su ürünleri tüketimi anket çalışması yapmışlardır.

Bu çalışma ile sindirimi kolay proteinler, dengeli besin içeriği ve insan sağlığı için pek çok faydaya sahip olmasına rağmen ülkemizde halen yeterli miktarda tüketilmeyen ve ortalama 5-6 kg/kişi olan balığın, Ege Bölgesi'nin 2. Büyük şehri Denizli'de tesadüfi örnekleme ile katılımcılara bire bir soru cevap şeklinde anket yapılarak su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL ve YÖNTEM

Bu araştırmada Denizli İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Anket, Ocak 2017-Aralık 2017 tarihleri arasında, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanarak, Çolakoğlu vd. (2006)'nin anket soruları geliştirilerek 31 adet soru tesadüfi olarak seçilen 422'si kadın ve 236'sı erkek olmak üzere toplam 658 katılımcılara yüz yüze ve soru cevap şeklinde sorularak gerçekleştirilmiştir. İldeki tüm bireylere anket yapmak zaman ve maddi imkan açısından mümkün olmadığından, eşit olasılıklı basit rastgele örnekleme yöntemi uygulanmış ve evren birim sayısı 10.000'in üzerinde olduğu durumlarda örnekleme hacmi aşağıdaki eşitlik kullanılarak elde edilmiştir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2014).

$$n = P \times Q \times Z\alpha^2 / d^2$$

n : Örnekleme büyüklüğü, P : Olayın gerçekleşme olasılığı, Q ($1-P$): Olayın gerçekleşmeme olasılığı, $Z\alpha^2$: Güven katsayısı (% 5'lik hata payı için bu sayı 1.96 alınmaktadır), d : Olayın görülme sıklığına göre kabul edilen örnekleme hatasıdır.

$$n = 0.5 \times 0.5 \times 1.96^2 / 0.05^2 = 384.16$$

Elde edilen veriler, MS-Excel programında analiz edilerek yorumlanmış ve sonuçlar benzer araştırma sonuçları ile karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

BULGULAR

Ankete katılan bireylere yüz yüze soru cevap şeklinde yapılarak gerçekleştirilen bu çalışmada alınan cevaplara göre anket sonuçları aşağıda tablo halinde sunulmuştur. Anket, tesadüfi olarak seçilen % 64'ü kadın (422) ve % 36'sı erkek (236) toplam 658 bireye uygulanmış olup, ankete katılan bireylerin en fazla olduğu yaş grubu 25-36 (%44) ve 37-45 (%44) olduğu tespit edilmiştir. Bunu %10 ile 46< yaş grubu izlemektedir. Ankete katılan bireylerin en az olduğu yaş grubu 13-18 yaş (%1) ile 19-24 yaş (%1) arasında olduğu belirlenmiştir (Tablo 1).

Tablo 1. Denizli İli'nde katılımcıların sosyo-ekonomik ve demografik özellikleri

Sosyo-ekonomik/ demografik özellikler	%	Sosyo-ekonomik/ demografik özellikler	%
Yaş		Eğitim	
13-18	1	İlkokul	15
19-24	1	Ortaokul	11
25-36	44	Lise	33
37-45	44	Üniversite	40
46 <	10	Diğer	1
Meslek		Aile Birey sayısı	
Serbest	23	2 Kişi	2
Memur	22	3 Kişi	18
İşçi	19	4 Kişi	53
Emekli	2	5 Kişi	21
Öğrenci	2	6 Kişi	4
Ev Hanımı	31	7 Kişi	1
Diğer	1	8≥ Kişi	1
Gelir Düzeyi		Cinsiyet	
950>	2	Erkek	36
951-1500	20	Kadın	64
1501-3000	40		
3000<	38		

Ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde % 40'ının üniversite mezunu, %33'ünün lise mezunu, % 15' inin İlkokul mezunu, %11 'inin ortaokul mezunu ve % 1 diğer eğitim grubu olduğu görülmüştür. Ankete katılan bireylerin % 31 Ev hanımı, %23 serbest meslek sahibi, %22 memur, %19 işçi, %2 emekli, %2 öğrenci ve %1 diğer meslek grubu olduklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların % 53'lük oranla 4 kişi aile yapısına sahip olup, % 21'lik oranla 5 kişilik, %18'lik oranla 3 kişilik ailelerden oluştuğu tespit edilmiştir. Katılımcıların % 40'ı 1501- 3000 TL , % 38'i 3000 den fazla % 20'si 951-1500 TL ve % 2 'sinin 950 TL den az gelire sahip oldukları belirlenmiştir (Tablo 1).

Ankete katılan bireylerin % 58'i ayda 2-4 defa su ürünleri tüketmektedir. %32'sinin ayda 1 defa tükettikleri, 5 defa ve üzeri tüketimin çok az olduğu belirlenmiştir (Tablo 2).

Katılımcıların su ürünlerini pişirme şekli % 66 ile kızartma olup, diğer tercih edilen tüketme şekilleri % 24'ünün ızgara, % 5'inin buğulama, % 4'ünün diğer pişirme yöntemleri ve %1'i ise sebzeli pişirme yapmaktadır (Tablo 2).

Katılımcıların % 46'sı ayda 4-6 kg, % 44'ü 1-3 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir. 7 kg ve üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı % 10 olarak tespit edilmiştir (Tablo 2).

Ankete katılan bireylerin % 63'ü bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı % 18, balık etini tercih edenlerin oranı ise % 10, tavuk etini severek tüketenlerin oranı % 9 olduğu, % 90'nının balığı lezzetli ve besleyici olmasından dolayı tercih ettiği ve % 97'sinin su ürünlerini taze olarak tükettikleri tespit edilmiştir (Tablo 2).

Katılımcıların su ürünlerini genellikle nereden satın aldıkları sorulduğunda % 67'si balık hali cevabını vermiştir. İlde resmi balık hali olmayıp, Merkezefendi ilçesinde perakende satış yapan birkaç balıkçı dükkanı yöre halkı tarafından balık hali olarak adlandırılmıştır. Semt ve mahalle pazaryerlerinden satın almayı tercih edenlerin oranı ise % 20 olduğu, % 82'i balık satın alırken tazeliğine dikkat ettiklerini belirtmişlerdir. Tazeliğinin harici satıcıya güven % 6 ve tür de önemli

diyenlerin oranı ise % 6 olduğu, % 51'i balık fiyatlarını normal bulurken, % 44'ü pahalı, % 1'i ise ucuz bulduğunu söylemişler ve ucuz bulanların oranı son derece düşük olup, katılımcıların gelir düzeyi dağılımı ile tüketim sıklığı arasında önemli ölçüde etkilediği görülmüştür (Tablo 2).

Ankete katılan bireylerin % 72'si deniz balıklarını tercih ederken, hem deniz balıklarını hem de tatlı su balıklarını tercih edenlerin oranı % 23'tür. Tatlı su balıklarını tercih edenlerin oranı ise % 5'de kalmıştır. Deniz balıklarını lezzetli olduğu için tercih ettikleri ve deniz balıklarında ilk sırayı %41 oranla hamsi, % 18'i çipura, % 12'i levrek, % 8'i sardalya, % 6'sı istavrit, % 5'i palamut, % 3'ü somon ve % 7'si farklı türlerdeki balığı tercih ettikleri görülmüştür. Tatlı su balıklarından %88' lik oranla alabalık olup tercih sebebinin ise lezzetli, ucuz ve kolay bulunuyor olması ile birinci sırada, sazan ise %10 ile ikinci sırada yer almaktadır. Sudak tercih edenler ise %2'lik oranlarda kaldığı görülmüştür (Tablo 2).

Ankete katılanlar bütün balık türleri arasında en çok % 46 oranla hamsiyi tercih etmektedirler. Tercih sebebi ise ucuz ve lezzetli olduğu için tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların %15'inin levrek, % 13'ünün alabalığı ve % 10'unun istavriti tercih ettikleri görülmüştür (Tablo 2).

Ankete katılanlar balığı en fazla %84'lük oranla kış mevsiminde tüketirken, sonbahar mevsiminde tüketenlerin oranı %10, yaz mevsiminde ise % 4 ve en düşük tüketim ilkbahar mevsimi olarak gerçekleşmiştir (Tablo 2).

Ankete katılan bireylerin % 92'si balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olduklarını belirtirken, % 8'i bu konuda yeterli bilgiye sahip olmadıklarını belirtmişlerdir (Tablo 2).

Ankete katılanların % 90'nı balığı evde, % 6'sı lokantada, % 3'ü ise piknikte ve diğer yerlerde yemeyi tercih etmektedir. Ev hanımlarının pek çoğunun evde kokusundan dolayı balık yapmak istemese de ekonomik ve güvenli olması sebebiyle balığı evde bizzat kendileri tarafından pişirilmesi ve tüketilmesini tercih ettikleri anlaşılmaktadır (Tablo 2).

Tablo 2. Denizli İli su ürünleri tüketim alışkanlıkları dağılımı

Tercih/Alışkanlık	%	Tercih/Alışkanlık	%
Tüketim sıklığı		Piştirme tercihi	
Her gün	1	Buğulama	5
Ayda 1	32	Kızartma	66
2-4	58	Izgara	24
5-8	8	Sebzeli	1
9 ve<	1	Diğer	4
Aylık tüketim (kg)		Tüketim tercihi	
1-3	44	Taze	97
4-6	46	Konserve	2
7-10	7	Diğer	1
11-15	1		
16 <	2		
Et türü tercihi		Deniz-tatsız tercihi	
Balık Eti	10	Deniz Balığı	72
Kırmızı Et	18	Tatlısu Balığı	5
Tavuk Eti	9	Her İkisi	23
Hepsi	63		
Balığı tercih nedeni		Mevsim tercihi	
Lezzetli ve Besleyici	90	İlkbahar	2
Alışkanlık	2	Yaz	4
Tazelik	2	Sonbahar	10
Ucuz ve kolay ulaşılır	4	Kış	84
Diğer	2		
Satın alma kriterleri		Balık fiyatları	
Tazelik	82	Ucuz	1
Tür	6	Normal	51
Satıcıya Güven	6	Pahalı	44
Fiyat	5	Fikrim yok	4
Diğer	1		
Nereden alıyor		Su ürünleri tüketim yeri	

Balık Hali	67	Evde	90
Semt-Mahalle Pazaryeri	20	Lokanta	6
Balık Market-(AVM dahil)	11	Piknik	3
Kendimiz Avlıyoruz	2	Diğer	1
En çok tüketilen balık		Deniz balığı tercihi	
Hamsi	46	Hamsi	41
Levrek	15	Çipura	18
Alabalık	13	Levrek	12
İstavrit	10	Sardalya	8
Çipura	6	İstavrit	6
Sazan	2	Palamut	5
Palamut	2	Somon	3
Somon	2	Diğer	7
Sardalya	1		
Diğer	3		
Tatlısu tür tercihi		Besin değeri bilgisi	
Alabalık	88	Evet	92
Sazan	10	Hayır	8
Sudak	2		

İlk kez bu çalışmada sorguladığımız, ankete katılan bireylerden % 83'ünün çocuklarına balık yeme alışkanlığını kazandırmak için özel bir yöntem uygulamadığı, % 17'sinin ise özel bir yöntem uyguladıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların çocuklarına balık yeme alışkanlığı kazanmaları için ilk kez kaç yaşında balık yedirdikleri sorulduğunda, %71'lik oranla 0-3 yaş, % 26'lık oranla 4-6 yaş ve % 3 oranla 7-10 yaş arasında başladıkları belirlenmiştir (Tablo 3).

Ankete katılan bireylerin çocuklarına ilk olarak yedirdikleri balık türü sorulduğunda %56'sı Hamsi- İstavrit, %27'si Çipura-Levrek, %9'u Alabalık – Sazan ve %8'i Uskumru –Palamut balıklarını yedirdikleri belirlenmiştir (Tablo 3).

Katılımcıların çocuklarına pişirme şekli olarak %57'si kızartma, %20'si fırında, %19'u ızgara, %2'si füme ve %2'si diğer pişirme yöntemleri ile pişirip yedirdikleri tespit edilmiştir (Tablo 3).

Tablo 3. Denizli İli'nde çocuklara balık yeme alışkanlığı kazandırılması

Çocuklarına balık yeme alışkanlığı kazandırılması	%	Çocuklarına balık yeme alışkanlığı kazandırılması	%
Alışkanlık kazandırılması için özel yöntem uygulanması		İlk balık yedirme yaşı	
Evet	83	0-3 yaş	71
Hayır	17	4-6 yaş	26
		7-10 yaş	3
İlk yedirilen balık türü		İlk yedirilen balığın pişirme şekli	
Hamsi-İstavrit	56	Kızartma	57
Çipura-Levrek	27	Fırında	20
Alabalık-Sazan	9	Izgara	19
Uskumru-Palamut	8	Füme	2
		Diğer	2

Aylık gelir durumu ile balık tüketim sıklığı ilişkisine bakıldığında genel olarak gelir durumunun arttıkça balık tüketim sıklığını arttırdığı görülmüş olup, gelir durumunun tüketim sıklığı üzerinde büyük ölçüde etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir ($X^2= 19,36$ df:9 $P<0,05$) (Tablo 4).

Tablo 4. Gelir durumları ile aylık balık tüketim sıklıkları (%)

Aylık gelir TL	Tüketim sıklığı				
	Her gün	1 kez	2-4 kez	5-8 kez	9 ve üzeri
950>	0,00	68,75	12,50	18,75	0,00
951-1500	1,57	44,88	46,46	7,09	0,00
1501-3000	0,75	30,34	60,30	7,87	0,75
3000<	1,22	26,02	64,23	6,91	1,63

Eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisinde de gelir durumuna benzer sonuçlara ulaşılmış olup, eğitim düzeyinin yükselmesi balık tüketim sıklığını büyük ölçüde etkilediği görülmüştür ($X^2=33,24$ df:12 $P<0,05$) (Tablo 5).

Tablo 5. Eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklıkları (%)

Eğitim Durumu	Tüketim sıklığı				
	Her gün	1 kez	2-4 kez	5-8 kez	9 ve üzeri
İlkokul	0,99	36,63	53,47	7,92	0,99
Ortaokul	0,00	28,17	61,97	9,86	0,00
Lise	1,85	37,50	50,46	9,72	0,46
Üniversite	0,76	28,52	63,50	6,08	1,14
Diğer	0,99	36,63	53,47	7,92	0,99

Aylık gelir düzeyi ile tercih edilen et türü ilişkisi incelendiğinde, gelir seviyesi artışının et türü tüketimi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı görülmüştür ($X^2=15,36$ df:12 $P>0,05$) (Tablo 6).

Tablo 6. Aylık gelirlerine göre tercih edilen et türleri (%)

Aylık gelir TL	Et tercihi			
	Balık	Kırmızı et	Tavuk eti	Hepsi
950>	18,75	18,75	12,50	50,00
951-1500	10,53	18,80	16,54	54,14
1501-3000	11,76	15,07	6,62	66,54
3000<	8,49	20,85	6,95	63,71

TARTIŞMA ve SONUÇ

Anket, uygun şartlar altında kullanılması halinde en popüler ve sistematik bir veri toplama yöntemidir. Bu çalışmada, Ege Bölgesi'nin güneydoğusunda yer alan, sanayi ve tekstil alanında gelişmiş, bu meslek gruplarına göre hızlı ve dışarda yeme alışkanlığının olduğu Denizli ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik olarak anket çalışması ilk kez yapılmıştır. Çalışma Ocak 2017-Aralık 2017 tarihleri arasında, önceden belirlenen sorular tesadüfi olarak seçilen 422'si kadın ve 236'sı erkek olmak üzere 658 bireye yüz yüze ve soru cevap şeklinde uygulanmıştır.

Araştırmamızda ankete katılanların eğitim durumları incelendiğinde % 40'nın üniversite, % 33'ünün lise, % 11'inin ortaokul ve %15'inin ilköğretim mezunu olduğu belirlenmiştir. Cevher (2018) Konya İli'nde yaptığı çalışmada, eğitim durumları incelendiğinde % 53'nün üniversite, %26'sının lise ve % 11'inin ortaokul mezunu olduğu belirlenmiştir. Antalya İli'nde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde %34,72'sinin üniversite, %31,72'sinin ilköğretim, %23,08'inin lise ve %10,48'inin ortaokul mezunu olduğu görülmüştür (Aslan ve İzci, 2016). Balık vd. (2013) yaptığı çalışmada, Ordu İli'ne bağlı Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaşayan bireylerin eğitim durumlarına göre, Fatsa ilçesinde % 34,7'si ortaokul, % 30'u üniversite mezunu iken, Aybastı İlçesi'nde % 31,5'inin ortaokul, % 15,8'inin üniversite mezunu olduğunu tespit etmiştir. Tunceli İli'nde katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde % 55,5'i üniversite eğitimi görmüş ve % 24,4'ü ile lise mezunlarından oluşmuştur (Yüksel vd., 2011). Burdur İli'nde yapılan çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde bireylerin % 32,3'ü lise, % 26,7'si ilköğretim, % 17,7'si lisans, % 13,7'si yükseköğretim,

% 5,7'si lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Tokat İli'ndeki katılımcıların eğitim durumu incelendiğinde, % 30'unun ilkokul, %15'inin ortaokul, % 41'inin lise ve % 14'ünün yüksek okul mezunu olduğu belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Hatırlı vd. (2004)'nin Isparta İli'nde yaptığı çalışmada katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde % 27.54'ü ilkokul, % 10.63'ü ortaokul, % 26.57'si lise ve % 33.33'ü üniversite mezunudur. Üniversite mezunlarının oranı olarak değerlendirdiğimiz de, Konya ile Tunceli illerinin eğitim durumlarının yüksek olduğu, Burdur ve Isparta illerinin yaptığımız çalışma ile benzerlik gösterdiği görülmüştür.

Katılımcıların su ürünlerini tüketimini önemli ölçüde etkileyen gelir düzeyi incelendiğinde 1501 – 3000 TL arası (% 40), 3000 < TL (%38) olduğu ve % 22'sinin ise 1500 ≥ TL gelire sahip oldukları tespit edilmiştir. Cevher (2018) Konya ilinde yaptığı çalışmada ankete katılan bireylerin % 51'lik bir oranla asgari ücret ve altında gelire sahip olduğu (<1500TL), % 49'luk bir oranında asgari ücretin üzerinde (>1500) bir gelire sahip olduğunu, Aslan ve İzci (2016) Antalya İli'nde yaptığı çalışmada %35,09'nun 1001–2000 TL, %34,36'sının 2001-3000 TL olduğunu tespit etmiştir. Çiçek vd. (2014) tarafından Elazığ İli'nde yapılan çalışmada, %12'si 1000 TL'den az, %28'inin 1000–2000 TL arası, % 23'ü 2001–3000 TL, % 20'si 3001–4000 ve % 17'sinin de 4000 TL' den fazla geliri olduğunu, Olgunoğlu vd. (2014)'nin Adıyaman İli'nde yaptıkları çalışmada, asgari ücretle çalışanların oranı % 28 iken, % 72'lik bir kesimin asgari ücretin üzerinde gelir elde ettikleri, Çaylak (2013)'in İzmir'de yaptığı çalışmada ailelerin % 51,8'nin geliri asgari ücretin altında ve % 38,2'si de asgari ücretin üzerinde gelire sahip olduklarını tespit etmiştir.

Bu çalışmada ankete katılan bireylerin % 63'ü bütün et çeşitlerini severek tüketirken, kırmızı eti severek tüketenlerin oranı % 18, balık etini tercih edenlerin oranı ise % 10, tavuk etini severek tüketenlerin oranı % 9 olarak tespit edilmiş ve balık etinin kırmızı etten sonra ikinci sırada tüketildiği görülmüştür. Çolakoğlu vd. (2006)'nin Çanakkale'de yaptıkları çalışmada, katılımcıların beyaz eti birinci sırada (% 47,5), balık etini ikinci sırada (% 29,9), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 22,1) tükettiklerini belirtmiştir. Şen vd. (2008)'nin Elazığ'da yaptığı çalışmada, katılımcılar arasında aylık 0-500 g et tüketenler arasında, en fazla balık etinin (% 74) tüketildiği, bunu kırmızı et (% 69) ve tavuk etinin (%49) izlediği saptanmıştır. Oğuzhan vd. (2009) Erzurum'da su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptıkları çalışmada bireylerin kırmızı eti birinci sırada (%56), tavuk etini ikinci sırada (%37,3), balık etini ise üçüncü sırada (%6,7) tükettiklerini tespit etmiştir. Yüksel vd. (2011) Tunceli'de yaşayan insanlar tarafından en fazla tüketilen et türlerini sırasıyla kırmızı et (%40), tavuk eti (%38) ve balık eti (%22) olarak tespit etmiştir. Çadır (2012) Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, katılımcıların %61'nin balık etini, %7'sinin kırmızı eti, % 3'ünün tavuk etini ve %29'unun ise hepsini severek tükettiklerini belirlemiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013) Giresun ve Trabzon illerinde yaptığı araştırmada katılımcıların su ürünlerini birinci sırada (%41), tavuk etini ikinci sırada (%33) ve kırmızı eti ise üçüncü sırada (%26) tükettiklerini saptamıştır. Olgunoğlu vd. (2014) Adıyaman'da balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptığı araştırmada en çok tüketilen et ürünlerinin sırasıyla tavuk eti (%56), kırmızı et (%38) ve balık eti (%5) olduğunu tespit etmiştir. Arslan ve İzci (2016) Antalya için yapmış olduğu çalışmada et tüketim oranlarını sırasıyla tavuk etinde %46,96, kırmızı ette %36,12 ve balık etinde %16,92 olarak bulmuştur. Genellikle balık eti tüketiminin su kaynaklarına daha yakın olan yerlerde daha fazla olduğu, su kaynaklarından uzak olan yerlerde ise kırmızı et ve tavuk etinin balık etinden daha fazla tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu durumun beslenme kültürü, balığın bölgeye ulaşımı veya elde edilmiş şekli ve fiyatlardan kaynaklandığı söylenebilir.

Denizli İli'nde ankete katılanların dengeli ve sağlıklı beslenmek amacıyla %46'sı ayda 4 - 6 kg, %44'ü 1 kg balık tükettikleri tespit edilmiştir. Ayda 1-3 kg tüketmelerine gerekçe olarak, bu miktarın yeterli olduğunu, bir kısmının ise maddi durumlarının elvermediğini ve balığı fazla sevmedikleri için bu kadar tükettiklerini belirtmişlerdir. 7 kg ve üzeri aylık balık tüketimi olanların toplam oranı % 10 olarak tespit edilmiştir. Cevher (2018) Konya'da yaptığı çalışmada katılımcıların %57 sinin ayda 1-3 kg, %32 sinin ise 4-6 kg balık tükettiği belirlenmiştir. Kahramanmaraş ilinde yapılan bir çalışmada kişi başına aylık balık tüketimi 0,34 kg olarak tespit edilmiş (Ercan ve Şahin, 2016). Çelik (2014) Manisa'da yaptığı çalışmada %33'ünün 1-2 kg, %24'ünün 2-4 kg, %20'sinin 1 kg ve %23'ünün 4kg üzeri balık tükettiklerini ve kişi başı su ürünleri tüketiminin 7.7kg/yıl olarak belirtmiştir. Temel (2014) Rize İli'nde balık tüketimi ile ilgili yaptığı araştırmada kişi başı balık tüketimini Türkiye ortalamasınının 3 katından fazla (20.07kg/yıl) olarak bulurken, Çaylak (2013) benzer bir şekilde İzmir İli kişi başı

balık tüketimini yaklaşık 15 kg/yıl olarak tespit etmiş olup bizim çalışmamızdan farklı olduğu görülmüştür.

Çalışmada katılımcıların %58'i ayda 2-4 defa su ürünleri tüketmektedir. %32'sinin ayda 1 defa tükettikleri, 5 defa ve üzeri tüketimin %10 olduğu belirlenmiştir.

Yapılan çalışmalar incelendiğinde su ürünleri tüketim sıklığı çalışmamızla benzerlik göstermektedir. Orhan ve Yüksel (2010) Burdur'da yaptıkları çalışmalarda tüketim sıklığının %41'i haftada bir, %39'u on beş günde bir, %14'ü ayda bir, %3'ü haftada birden az ve %3' ü ayda birden az olduğunu, Çiçek vd. (2014) Elazığ İli'nde tüketicilerin %28'i on beş günde bir, %25'i haftada bir, %23'ü ayda bir, %15'i yılda birkaç, %4'ü haftada iki-üç defa balık eti tükettiklerini ve %5'nin ise hiç balık tüketmediklerini tespit etmiştir. Çelik (2014) Manisa'da yaptığı çalışmada %62'si ayda 2-4 kez, %15'nin ayda 1 kez ve %9'nun ayda 8 kez ve üzeri su ürünleri tükettiklerini tespit etmiştir. Arslan ve İzci (2016) Antalya İli'nde yaptığı ankette %43,67'lik çoğunlukla iki haftada bir gün su ürünleri tükettiklerini belirtmiştir. Cevher (2018) Konya'da yaptığı çalışmada balığı ayda 1 kere tüketenlerin oranı %51, 2-4 kere tüketenlerin oranı %37, 5-8 kere tüketenlerin oranı %7 ve hiç balık yemeyenlerin oranı %3 olarak tespit edildiğini beyan etmiştir.

Katılımcıların su ürünlerini pişirme şekli olarak %66' sı kızartma , %24' ü ızgara, %5' i buğulama, %4' ü diğer pişirme yöntemleri ve %1'i ise sebzeli pişirme yöntemi ile tükettikleri tespit edilmiştir.

Cevher (2018) Konya'da yaptığı çalışmada ise katılımcıların %60'ının kızartma ve %20'sinin ızgara yaparak terci ettiklerini tespit etmiştir. Antalya İli'nde yapılan araştırmada, katılımcıların su ürünlerini en fazla tüketim şekli %37,80 ile tavada pişirme şeklinde olduğunu belirtmiştir (Aslan ve İzci, 2016). Diyarbakır İli'nde yapılan çalışmada, ilde genelde pişirme yöntemi olarak kızartma (%44,3), fırın (%24,9), ızgara (%24,5), buğulama ve diğer pişirme teknikleri (%6,3) oranında olduğu tespit etmiştir (Odabaşı, 2016). Adıyaman'da yapılan çalışmada katılımcıların %41'nin balığı yağda kızarttığı, %35'inin fırında ve %23'nün de ızgarada pişirdiği (Olgunoğlu vd., 2014). Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada Fatsa'da %34,1, Aybastı'da %35,2 sinin kızartma, Fatsa'da %31,3 ve Aybastı'da %35,3 nün ızgarada pişirilerek tüketildiği (Balık vd., 2013), Giresun ve Trabzon'da yaşayan insanların su ürünlerini tüketirken tercih ettikleri pişirme şekli en çok tüketilen balık türü olan hamsi ile ilişkili olarak yüksek oranda (%53) kızartma olduğu (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Çanakkale'de %80-86 oranında kızartma ve ızgara (Çolakoğlu vd., 2006), Elazığ'da %61 oranla kızartma ve %19 oranla ızgara (Şen vd., 2008), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde yapılan çalışmada %66 oranla kızartma ve %20 oranında ızgaranın tercih edildiği (Çadır, 2012), Burdur'da yaklaşık %46 kızartma, %27,7 mangal ve ızgarada pişirmeyi tercih ettikleri anlaşılmıştır (Orhan ve Yüksel, 2010). Sonuç olarak ülkemizde en çok tercih edilen pişirme şekli yağda kızartma olarak belirlenmiştir. Balık tüketiminde pişirme şekli olarak kızartma yönteminin yüksek oranda tercih edilmesinin sebebi olarak da balık türleri ile ilişkili olduğu söylenebilir.

Çalışmamızda ankete katılan bireylere %97' si taze olarak, %2 'sinin ise konserve olarak tüketmeyi tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Antalya İli'nde yapılan çalışmada bireylerin %80'i su ürünlerini taze olarak temin ederek tükettiği (Aslan ve İzci, 2016), Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi'nde yapılan çalışmada, katılımcıların 97,84'ünün taze ve 1,44'ünün ise tuzlanmış olarak balık tükettiklerini tespit edildiğini (Çadır, 2012), Çelik (2014) Manisa ilinde yaptığı çalışmada ise balık tüketme biçiminin %82 oranında taze, %6 oranında konserve, %7 oranında tuzlanmış, %3 oranında salamura olduğunu tespit etmişlerdir. Yapılan anket çalışmaları incelendiğinde ülkemizde genel olarak büyük bir oranla balığı taze tüketme alışkanlığı olduğu ve işlenmiş ürün tüketiminin az oranda kaldığı görülmüştür. İşlenmiş balık ürünlerinin az tüketilmesinin sebebi olarak; hem yetiştiricilik hem de avcılık yoluyla arz edilen taze balığa her zaman kolay bir şekilde ulaşılabilir olması ve işlenmiş balık ürünleri tüketim alışkanlığının olmaması söylenebilir.

Katılımcılara balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz sorusuna verdikleri cevap olarak %51'inin balık fiyatlarını normal bulurken, %44'ünün pahalı, %1'inin ise ucuz bulduğu tespit edildi.

Çelik (2014) Manisa'da yaptığı çalışmada ankete katılanların balık fiyatlarının %69 oranında normal, %23 oranında pahalı ve %3 oranında ucuz olduğunu belirlediği, Balık vd. (2013)'nin Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptığı bir çalışmada su ürünlerinin fiyatını yüksek bulanların oranı Fatsa'da %53,1 ve Aybastı'da %58,1 olarak belirlenmiştir. Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale'de yaptığı çalışmada balık fiyatlarının %40,1 oranında pahalı olduğu, %45,6 oranında ise normal olduğunu belirtmiş olup, bulgularımızla benzer olduğu görülmüştür.

Yaptığımız çalışmada aylık gelir durumu ile balık tüketim sıklığı ilişkisine bakıldığında genel olarak gelir durumunun arttıkça balık tüketim sıklığının arttığı görülmüş olup, gelir durumunun tüketim sıklığı üzerinde büyük ölçüde etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir ($X^2= 19,36$ df:9 $P<0,05$).

Çelik (2014) Manisa'da yaptığı çalışmada ankete katılanların aylık gelir ile su ürünleri tüketimi değişkenleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olduğu tespit etmiştir ($\chi^2 = 55,000$; $p < 0,05$), Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale'de yaptığı çalışmada katılımcıların gelir dağılımı ile balık tüketim sıklığı arasında bir bağlantı olduğu tespit edilmiştir. Gelir seviyesi yükseldikçe haftalık balık tüketim oranı da arttığını belirtmişlerdir ($P<0,05$). Yaptığımız çalışma ile benzerlik göstermektedir. Cevher (2018) Konya'da yaptığı çalışmada aylık gelir durumu ile balık tüketim sıklığı ilişkisine incelemiş olup, genel olarak gelir durumunun balık tüketim sıklığını etkilemediği, katılımcıların gelir durumuna uygun balık tercihi yaparak yine de aylık tüketim sıklığını yakaladığını, Çadır (2012) Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, gelir dağılımı ile balık tüketim sıklığı arasında istatistiksel olarak önemli farklılıklar olmadığı tespit edilmiştir ($P>0,05$). Gelir seviyesi 680 TL altı olan katılımcıların %63.83, gelir seviyesi 950-3000 TL arasında olan katılımcılar %52.63 kadarı haftada en az bir kez balık tükettiklerini tespit etmiştir.

Denizli İli'nde yaptığımız çalışmada, ankete katılan bireylerin eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisini incelediğimizde, gelir durumuna benzer sonuçlara ulaşılmış olup, eğitim düzeyinin yükselmesi balık tüketim sıklığını büyük ölçüde etkilediği görülmüştür ($X^2=33,24$ df:12 $P<0,05$).

Çolakoğlu vd. (2006) Çanakkale'de yaptığı çalışmada, ankete katılan bireylerin eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisini incelemiş olup balık tüketim sıklığı ile eğitim düzeyleri arasında bariz bir farklılık göstermediğini belirtmişlerdir ($P\geq 0,05$). Çelik (2014) Manisa'da yaptığı çalışmada katılımcıların öğrenim durumu ile aylık tüketim ve tüketim sıklığı arasında bir ilişki bulunmadığını belirtmiştir. Cevher (2018) Konya İli'nde ankete katılan bireylerin eğitim durumu ile aylık balık tüketim sıklığı ilişkisini incelemiş ve eğitim düzeyinin yükselmesi balık tüketim sıklığını olumlu yönde etkilemediğini belirtmiştir. Yaptığımız çalışma ile benzerlik gösteren Tunceli ilindeki çalışmada, Yüksel vd. (2011) katılımcıların bir yılda tükettikleri ortalama balık miktarının eğitim ve gelir düzeyinin artması ile birlikte arttığını, farklı eğitim ve gelir düzeyindeki grupların balık tüketim sıklıkları arasındaki farklar istatistiksel bakımdan da önemli bulunduğunu belirtmişlerdir ($P<0,05$).

Aylık gelir düzeyi ile tercih edilen et türü ilişkisi incelendiğinde, gelir seviyesi artışının et türü tüketimi üzerinde önemli bir etkisinin olmadığı görülmüştür ($X^2=15,36$ df:12 $P>0,05$).

Çelik (2014), Manisa İli'ndeki çalışmada aylık gelir ile hangi etin en çok tüketildiği değişkenleri çapraz olarak test etmiş, 1500 TL üstü gelire sahip olanların daha çok kırmızı et, 1500 TL altı gelire sahip olanların ise daha çok beyaz et tükettiklerini, gelir seviyesi yüksek olanlarda aylık gelir ile hangi etin en çok tüketildiği değişkenleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki olduğu tespit etmiştir ($\chi^2 =51,850$; $p < 0,05$). Çadır (2012) Keban Baraj Gölü Ova bölgesinde su ürünleri tüketiminin araştırılması amacıyla yaptığı çalışmada, katılımcıların aylık gelir ve eğitim düzeyleri dikkate alındığında et tercihinde istatistiksel olarak önemli farklılıklar olduğunu belirlemiştir ($p<0,05$). Konya ilinde ankete katılan bireylerin aylık gelir düzeyi ile tercih edilen et türü ilişkisi incelemiş olup, gelir seviyesi artışının kırmızı et tüketimine eğilimi arttırdığını tespit ettiğini belirtmiştir.

Su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik yapılan çalışmalarda daha önce yer verilmeyen ve ankete katılan bireylere çocuklarına balık yeme alışkanlığı kazanmaları için ilk kez kaç yaşında balık yedirdikleri sorulduğunda, %71'lik oranla 0-3 yaş, % 26'lık oranla 4-6 yaş ve % 3 oranla 7-10 yaş arasında başladıkları belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin çocuklarına ilk olarak yedirdikleri balık türü sorulduğunda %56'sı Hamsi- İstavrit, %27'si Çipura-Levrek, %9'u Alabalık – Sazan ve %8'i Uskumru–Palamut balıklarını yedirdikleri belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin çocuklarına ilk olarak yedirdikleri balığı nasıl pişirildiği sorulduğunda katılımcıların %57'si kızartma, %20'si fırında, %19'u ızgara, %2'si füme ve %2'si diğer pişirme yöntemleri ile pişirip yedirdikleri tespit edilmiştir. Mükemmel bir protein kaynağı, omega-3, omega-6 ve demir bakımından oldukça zengin olan balık da hızla büyüyen bebekler için, genel büyümesi ve beyin gelişimi için önemli bir besindir. Bu bilinçle ankete katılanların doğru yaş aralığında balıkla tanıştırdıkları ancak ilk tercih ve pişirme şekli konusunda farklı alternatifleri tercih etmesi gerektiği de söylenebilir.

Sonuç olarak; Denizli İli'nde tesadüfi olarak seçilen %64'ü kadın (422) ve %36'sı erkek (236) toplam 658 bireyle yapılan anket çalışmada; %53'lük oranla 4 kişilik çekirdek aile yapısına sahip olduğu, Ankete katılan bireylerin %63'ü bütün et çeşitlerini severek tüketirken, %10'unun balık etini

tercih ettiği, %90'ı balığı lezzetli ve besleyici olmasından dolayı tercih ettiği, % 97'sinin su ürünlerini taze olarak ayda 2-4 defa (%58) tükettiği, su ürünlerini pişirme şekli %66 ile kızartma olduğu, bireylerin %72'si deniz balıklarını tercih ederken, deniz balıklarında ilk sırayı %41 oranla hamsi, tatlı su balıklarından %88 lik oranla alabalık olup, balık satın alırken tazeliğine (%82) dikkat etmektedirler. GTHB Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü 4/1 Numaralı Ticari Amaçlı Su Ürünleri Avcılığını Düzenleyen Tebliğ göre ülkemiz denizlerinde serbest avlanma sezonu 1 Eylül itibarı ile başladığından dolayı balık tüketimi kış mevsiminde daha fazla olduğu ve çalışmamızda da % 84'lük oranla bu mevsimde tüketildiği tespit edilmiştir. Anket çalışmamızda katılımcıların %46'sı ayda 4-6 kg, %44'ü 1-3 kg balık tükettikleri, % 92'sinin balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olduğu, çalışmamızda katılımcıların evde kokusundan dolayı balık yapmak istemese de ekonomik ve güvenli olması sebebiyle % 90'nının balığı evde yaptığı, evde uzun süre muhafaza etmek için %99 dondurma yöntemini kullandıkları tespit edilmiştir. İlk kez bu çalışmada sorguladığımız, ankete katılan bireylerden % 83'ünün çocuklarına balık yeme alışkanlığını kazandırmak için özel bir yöntem uygulamadığı, % 17'sinin ise özel bir yöntem uyguladıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların, balık yeme alışkanlığı kazanmaları için çocuklarına uyguladıkları özel yöntemler; büyük bir kısmı balığın sağlıklı olduğunu, besin değerinin büyümeleri ve zeka gelişimi için gerekli olduğunu anlatarak yeme alışkanlığı kazanmalarını sağladıklarını, bir kısmının ise sevdiği balık türünü alarak, bir kısmı değişik pişirme yöntemi olan balık köftesi yaparak, balık çorbası şeklinde, fileto halinde pişirerek veya pişirdikleri balığın kılçıklarını temizleyip servis ettiklerini ve bir kısım katılımcının ise tabaklarına koydukları balığın bitirmeleri için zorlayarak yeme alışkanlığı kazandırmaya çalıştıkları tespit edilmiştir. Ankete katılanların %71'i balık yeme alışkanlığı kazanmaları için çocuklarına ilk kez 0-3 yaş grubunda balık yedirdiklerini ve yedirdikleri balık türlerinin ise Hamsi- İstavrit (%56) olduğu ve çocuklarının en çok pişirme yöntemi olarak kızartmayı (%57) tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Sağlıklı ve dengeli beslenme için önemli bir yere sahip gıda maddesi olan balık tüketimimizi incelediğimizde; 2015 yılı Dünyadaki kişi başı su ürünleri tüketiminin 19,8 kg/kişi/yıl olduğu, ülkemizde ise 2016 yılı verilerine göre bu ortalamanın çok altında 5,4 kg/kişi/yıl olduğu görülmektedir. Balık tüketiminin artırılması için halkın bilinçlendirilmesi amacıyla tanıtım faaliyetlerine önem verilmesi, her türlü damak zevkine uygun işlenmiş su ürünlerinin tanıtılması ve tüketicilere uygun fiyatlarla sunulması, kokusu sebebiyle evde pişirilmesi tercih edilmediği için toplu tüketim yeri olan balık lokantalarının artırılması, su ürünleri tüketiminin hem ülke ekonomisi hem de insan sağlığı açısından önemini yeterince anlatılması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., & Büyükbay, E. O. (2009). Tokat İli Almus İlçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26 (2), 35-43.
- Arslan, M., & İzci L. (2016). Antalya İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12 (1), 75-85
- Atar, H. H., & Alçiçek, Z. (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8 (2), 173-176.
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C., & Turhan, O. (2013). Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Cevher, H. (2018). Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 40s, Isparta.
- Çadır, F. (2012). Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi su ürünleri tüketiminin araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 35s, Elazığ.
- Çaylak, B. (2013). İzmir İli su ürünleri tüketimi ve tüketicisi tercihleri üzerine bir araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 53s, Çanakkale.
- Çiçek, E., Akgün, H., & İlhan, S. (2014). Elazığ İli balık tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1, 3-11.
- Çelik, R. (2014). Manisa İli su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, 59 s, İzmir.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F. Yiğın, Ç., & Ormancı, H. B. (2006). Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3), 387-392.

- Ercan, O., & Şahin, A. (2016). Kahramanmaraş kent merkezinde balık eti tüketim analizi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Doğa Bilimleri Dergisi*, 19 (1), 51-65.
- Erdal, G., & Esengün, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25 (3), 203-209.
- Gökoğlu, N. (2002). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Su Vakfı Yayınları, 157s, ISBN 9759703483, İstanbul.
- Gülyavuz, H., & Ünlüsayın, M. (1999). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Şahin Matbaası, 366s, ISBN 975-96897-0-7, Ankara.
- Gürgün, H. (2006). Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 33s, İzmir.
- Hatırlı, S. A., Demircan, V., & Aktaş, A. R. (2004). Isparta İlinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9 (1), 245-256.
- Murray, R.K., Mayes, P.A., Granner, D.K., & Rodwell, V.W. (1993). Harper'in Biyokimyası. Barış Kitapevi, 1025, İstanbul.
- Odabaşı, Y. (2016). Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır İli örneği. Ordu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 52s. Ordu.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., & Atamanalp, M. (2009). Erzurum İlindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu, İ. A., Bayhan, Y. K., Olgunoğlu, M. P., Artar, E., & Ukav, İ. (2014). Adıyaman İlinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (1), 21-25.
- Orhan, H., & YÜKSEL, O. (2010). Burdur İli su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5 (1), 1-7.
- Şen, A. (2011). Konya ve Mersin İl merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 77s, Konya.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F., & Sönmez, F. (2008). Elazığ İlinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 20 (3), 433-437.
- Temel, T. (2014). Rize İlinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, 74s, Erzurum.
- Turan, H., Kaya, Y., & Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23 (1/3), 505-508.
- Trondsen, T., Braaten, T., Lund, E. & Eggen, A.E. (2004). Health and seafood consumption patterns among women aged 45-69 years. A Norwegian seafood consumption study. *Food Quality and Preference*, 15, 117-128.
- Varlık, C., Erkan, N., Özden, Ö., Mol, S., & Baygar, T. (2004). Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, 491s, İstanbul.
- Yazıcıoğlu, Y., & Erdoğan, S. (2014). SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Detay Yayıncılık, 433s, Ankara.
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K., Özer, E. T. (2011). Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2 (5), 28-36.