

TOKAT İL MERKEZİNDE YAŞAYAN HANEHALKLARININ BEYAZ ET TÜKETİMİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Prof. Dr. Halil ÇİVİ

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Yard. Doç. Dr. A. Zafer GÜRLER*

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Yard. Doç. Dr. Kemal ESENGÜN*

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat
Dr. Osman KARKACIER*

Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Tokat

ÖZET

Beyaz et Tavuk, Hindi vb. kümes hayvanları ile balık'tan sağlanmaktadır.

Bu araştırmada Tokat'taki Beyaz Et tüketimi kişi başına yıllık 6.17 kg olarak bulunmuştur.

Balık tüketimine ilişkin veriler sağlanamadığı için beyaz et tüketim değerleri Türkiye ortalamasının altında kalmıştır.

Araştırmada, hanehalkın nüfus, gelir, istihdam özellikleri ve yaşama standartları incelenmiştir.

SUMMARY

RESEARCH ON THE COMSUMPTION OF WHITE MEAT IN TOKAT PROVINCE

The white-meat is provided from poultry such as chicken, Turkey etc., and fish also. In this research, the consuption of white-meat per capita has been found out as 6.17 kg year since we have been unable to obtain data on the consumption of fish, the overall white-meat-consumption data is lower than the avarape in Turkey.

In this research we have also studied the population, income and occupation aspects and the living standarts of the household.

Çizelge 1: Değişik Etlerin Ortalama Besin Değeri

ETİN ÇEŞİDİ	PROTEİN (%)	YAĞ (%)	KARBONHİDRAT	KALORİ (Kcal/kg)
Sığır Eti	19.7	9.6	0.4	1720
Koyun Eti	17.1	22.0	0.2	2750
Tavuk Eti	20.1	4.7	-	1260

Kaynak: T. Akbay, Bilimsel Tavukçuluk, 1985, s. 38

Çizelge 2: Balık-Koyun ve Sığır Etinin 100 gramında bulunan besin maddeleri

BESİN MADDELERİ	BALIK ETİ	KOYUN ETİ	SİĞİR ETİ
Protein (gr)	19.0	17.0	17.5
Yağ (gr)	8.0	21.0	20.0
Kalori (Kcal/kg)	149.0	267.0	260.0
Kalsiyum (mgr)	50.0	7.0	8.0
Demir (mgr)	1.1	2.2	1.0
Fosfor (mgr)	200.0	160.0	140.0
Vitamin A (İÜ)	100.0	0.0	40.0
Vitamin B1 (mgr)	0.10	0.10	0.05
Vitamin B2 (mgr)	0.20	0.20	0.13
Niasin (mgr)	3.0	2.0	3.1

Kaynak: Tarım Orman ve Köyşleri Bakanlığı Dergisi Sy: 14 Nisan 1987

1. GİRİŞ

Beyaz et protein kaynağı olarak beslenmedeki özel yeri, bilinen bir gerçektir. Tavuk etinin yüksek kaliteli proteinlerden oluşması yağ oranının düşük, hazmının kolay ve az kalorili olması nedeniyle beslenme açısından daha da önemini artırmaktadır. Öte yandan karadan elde edilen gıdaların yanı sıra, denizlerden ve içsularından elde edilenlerin de önemli bir yeri olduğu kabul edilmektedir. Hatta yapılan araştırmalarda, sulardan elde edilecek hayvansal protein kaynaklarının karadakilere eş değer olduğu görülmüştür.

Öte yandan tarıma elverişli toprakların yerleşme ve sanayide kullanılması ve karasal kaynaklardan elde edilen hayvansal proteinlerin artan nüfusu besleyememesi insanlığı su ürünleri kaynaklarından yararlanmaya yöneltmiştir. Balık eti mineral madde bakımından çok zengindir. Hemen tüm mineral maddelerini yeterli ölçüde içerir. (Çizelge 1) Balıkta hem yağda eriyen A, D, E ve K vitaminleri, hem de suda eriyen tüm B grubu vitaminleri zengin olarak bulunmaktadır. Çizelge 2'de 100 gr. balık ve tavuk etinin diğer tür etlerle protein yağ, kalori bakımından karşılaştırmaları verilmiştir.

Türkiye'de ortalama kişi başına su ürünleri tüketimi; mevcut üretimin; ihracata giden, balık unu ve sanayine verilen, değerlendirilmeyen kısmından geri kalan miktarın toplam nüfusa bölünmesi ile hesaplanmaktadır. Kişi başına tüketildiği varsayılan ortalama su ürünleri miktarında bölgeler arası önemli farklılıklar bulunmaktadır.

Tokat II Merkezinde Yaşayan Hanehalklarının Beyaz Et Tüketim Durumu Üzerine Bir Araştırma

Toplam su ürünleri tüketimin bölgelere göre yüzde 36.2'si Karadeniz'de, % 7.3'ü Marmara Bölgesinde tüketilirken, Güney Doğu Anadolu Bölgesinde ise sadece % 0.2'sinin tüketildiği belirtilmektedir. Çizelge 6'da görüldüğü gibi Türkiye'de kişi başına düşen su ürünleri tüketimi oldukça düşüktür. Bu düşüklük, bir taraftan kalkınma planlarındaki üretimle ilgili politika önlemlerinin yetersizliği yanında, diğer taraftan su ürünlerine olan taleple de yakından ilgilidir. Ayrıca yurdun doğu ve iç kesimlerinde taze olarak balıkların taşınması ve muhafazası önemli güçlükler göstermektedir.

Tavuk etinin insan beslenmesindeki önemi anlaşılması ve tavukçuluğun diğer hayvancılık faaliyetlerine göre daha entansif üretim yapısına uygunluğu nedeniyle, hayvansal üretim ve tarımsal üretimdeki payı artmaktadır.

1985 yılında hayvancılık üretimi içinde % 11.9'luk bir pay alan tavuk etinin önemi ortadadır. Türkiye'de 3.5 milyona yakın % 80'i küçük işletme niteliğinde olan çiftçi ailelerinin gelir düzeylerinin yükseltilmesi ve yeterli hale gelebilmesi için arazi sermayesine ihtiyacı olmadan aile bireylerinin, kadın, yaşlı, çocuk gibi atıl iş gücünün aile ekonomisine kazandırılması açısından tavukçuluğun özel yeri ve önemi vardır. Ayrıca tavuk eti dış satımıyla döviz kazandıran bir üründür.

Türkiye'deki balıkçılık sektörü gerek tarım sektörü içinde, gerekse milli ekonomi içinde henüz yeterli düzeyde bir yer tutmamaktadır.

Dünyada beyaz etin kişi başına düşen tüketim miktarları, üretim, nüfus ve tüketim alışkanlığı gibi nedenlerle büyük farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar Çizelge 3'de açıkça görülmektedir. Denizle ilişkisi olmayan ve tatlı su kaynakları sınırlı olan pek çok Avrupa ülkesi bile Türkiye'den fazla balık tüketmektedir. Yalnız başına Japonya, sadece tatlı sular da üretim yoluyla Türkiye'nin denizlerinden çıkartılan balıktan daha fazlasını üretmekte ve tüketmektedir.

Kanatlı tüketimi ise dünya ülkelerinde kırmızı ete oranla daha fazla tercih edilmektedir. Özellikle hindi, tavuk ve bunların yan ürünleri tüketimi Türkiye'den öndedir. Tavuk eti tüketimi için gelir yetersizliğinden çok, Türkiye için damak zevki önem taşımaktadır. Halkın tercihi kırmızı et tüketimi yönündedir.

Beyaz et tüketimi ve özellikle balık eti Japonlar için çok önemlidir. Bu ülkedeki tüketim alışkanlıkları kırmızı etten çok, damak zevki olarak deniz ürünlerinden yanadır. Kırmızı et tüketimi Türkiye'den biraz fazla olan Japonların deniz ürünleri tüketimi Türkiye'nin sekiz katını aşmaktadır.

Tavuk eti diğer etlerle karşılaştırıldığında, fiyat olarak daha düşüktür. Türkiye'de tavuk eti üretimi ve üretim imkanları gün geçtikçe artma yolundadır. Herşeye rağmen, tavuk eti tüketimi diğer etlere oranla daha düşüktür. Bunun nedenlerinden en önemlileri insanların tavuk etinin yararının bilincine tam olarak varamamış olmaları, damak zevkleri ve pazarlama olanaklarının az oluşudur.

Tavuk eti talebi incelendiğinde 1984'te yılda 5.1 kg olan kişi başına tavuk eti tüketimi 1987'de 6.4 kg'a ulaşmıştır (Çizelge 5).

Çizelge 3: Dünyada kişi başına su ürünleri tüketimi

ÜLKE ADI	ÜRETİM (TON)	NÜFUS (1000)	1982-1984 TÜKETİMİ	1987 TÜKETİMİ
ABD	4352264	243523	17.4	18.0
Japonya	11367419	119239	74.5	88.0
İsrail	23010	4087	14.2	15.0
Danimarka	1878527	5115	22.0	26.0
Fransa	770000	54718	24.8	22.0
F. Almanya	315390	61412	9.3	16.0
Yunanistan	102755	9844	17.8	14.0
İrlanda	207736	3524	13.2	15.0
İtalya	547801	56827	15.4	13.0
Hollanda	481285	14364	9.6'	16.0
Portekiz	262644	10080	36.6	63.0
İspanya	1341642	37911	34.2	37.0
İngiltere	870436	56604	17.7	24.0
İzlanda	1054284	237	88.4	100.0
Norveç	2600793	4128	46.0	61.0
Bulgaristan	16546	8939	8.6	10.0
Romanya	236788	22552	9.2	10.0
Şili	4049997	11666	18.7	20.0
Peru	2800080	18709	20.0	23.0
Mısır	138256	44683	5.5	4.0
Türkiye	542566	47308	11.2	11.1

Kaynak: Su ürünleri ve su ürünleri sanayii -DPT- Ankara, 1989

Çizelge 4: Ülkelere Göre Tavuk Eti Tüketimi (1000 Ton)

ÜLKELER	1977-81 Ort.	1982	1983	1984	1985	1986
K. Amerika	34	38	35	45	40	34
G. Amerika	25	6	44	2	2	2
AT Ülkeleri	230	250	260	269	298	298
Diğ. Av. ülkeleri	16	16	17	23	28	3
Dou Av. ülkeleri	8	26	28	15	11	7
Rusya	101	175	200	112	88	73
Ortadoğu	52	121	66	70	50	30
Mısır	34	39	51	100	120	122
Güney Afr. Cum.	1	2	0	1	1	1
Honkong	49	49	46	69	95	100
Japonya	46	103	101	104	100	120

Kaynak: AKSAY, F. Tahir; ÖZEN, U. KUTLU; ÖZKAN, B; "Türkiye'de Tavukçuluğun Dün, Bugün ve Yarını", Uluslararası Tavukçuluk Sempozyumu Bildirileri, A. Ü. Z. F. Ankara, 1988, sy: 10

Tokat İl Merkezinde Yaşayan Hanehalklarının Beyaz Et Tüketim Durumu Üzerine Bir Araştırma

Çizelge 5: Türkiye'de 1984-87 itibari ile Tavuk eti Tüketimi

	1984	1985	1986	1987
Tavuk Eti Talebi (1000 ton)	255.	220.	310.	345.
Piliç Eti Talebi (1000 ton)	62.5	80.	100.0	-
Kişi Başına Tav. Eti Tüketimi (kg/yıl)	5.1	5.5	5.9	6.4
Kişi Başına Piliç Eti Tüketimi (kg/yıl)	1.2	1.6	1.9	-

Kaynak: Tüt-Hayvancılık araştırması, "Broile Yumurta tavukçuluğu", 1988, sy: 30.

Çizelge 6: Türkiye'de Kişi Başına Düşen Su Ürünleri Tüketimi

YILLAR	ÜRETİM (1000 ton)	İÇ TALEP (1000 ton)	KİŞİ BAŞINA TÜKETİM (kg/yıl)
1982	503.8	493.5	10.7
1983	552.9	547.6	11.6
1984	566.9	556.4	11.5
1985	578.1	567.1	11.3
1986	579.9	570.8	11.1
1987	627.7	610.7	11.1

Kaynak: Su ürünleri ve su ürünleri sanayi, DPT, Ankara, 1989.

3. ARAŞTIRMA BULGULARI

Çizelge 7'de incelenen hanelerde beyaz et tüketimine ilişkin bulgular verilmiştir. Elde edilen verilere göre bir aile ortalama olarak ayda 6.17 kg beyaz et tüketmektedir. incelenen her 100 ailenin 84'ünde tavuk, 79'unda ise balık tüketilmektedir.

Tüketim şekli Çizelge 8'de verilmiştir. En yüksek tüketimi 61.15 ile kesilmiş ve temizlenmiş tavuk alırken en düşük tüketim şeklinin ise pirzola şeklinde olduğu saptanmıştır. Genelde dondurulmuş tavuk etini halk benimsememektedir.

Çizelge 7: Beyaz Et Tüketiminin % Dağılımı

YILLAR	% Dağılım
Tavuk	84.25
Balık	79.00
Hindi	3.93
Ördek	0.52
Diğer	0.26

Çizelge 8: Tavuk Etinin Ne Şekilde Tüketildiği

TÜKETİMİN DAĞILIMI	% DAĞILIM
Canlı alıp kestirim/kesirim	28.08
Kesilmiş ve temizlenmiş taze	61.15
Dondurulmuş Tercih Ederim	4.19
Diğer	3.41
Parça şeklinde aşağıdakilerden	
But	9.71
Göğüs	5.24
Pirzola	1.31
Şiş	1.57

Çizelge 9: Balık Tüketim Tercihi

TÜKETİLEN BALIĞIN SAĞLANILMASI ŞEKLİ	% DAĞILIM
Kendim Tutarım	2.95
Sokak satıcısından alırım	4.72
Sabit balık satıcısından alırım	88.50
Konserve olarak tüketirim	1.77
Diğer	2.06

Balığın % 88.50 ile sabit balık satıcısından sağlandığı ve en düşük olarak konserve olarak tüketimin % 1.77 oranında olduğu saptanmıştır (Çizelge 9). Balık konserve, halk arasında fazla rağbet görmemekte, tüketimden sonra zehirlenmekten korkulmaktadır.

En çok tüketilen balık türü olarak % 50.65 ile hamsi gelirken en düşük tüketilen balık türü % 1.83 ile sardalyedir. Tatlı su balıklarından ise en çok % 26.5 ile Alabalık, en düşük % 1.57 ile Kızılkanat tüketildiği saptanmıştır (Çizelge 10).

Çizelge 10: Balık Türü Tercihi

DENİZ BALIKLARI	% DAĞILIM	TATLI SU BALIKLARI	% DAĞILIM
Hamsi	50.65	Alabalık	26.5
İstavrit	15.74	Kızılkanat	1.57
Barbunya	6.82	Kefal	5.77
Kalkan	7.34	Sazan	10.76
Kefal	9.97	Yayın	4.46
Lüfer	6.82		
Palamut	24.67		
Sardalye	1.83		
Uskumru	7.08		
Mezgit	7.34		
Diğer	2.88		

3. SONUÇ

Tokat ilindeki araştırmada incelenen hanelerde yıllık kişi başına tüketim miktarı 6.17 kg olarak bulunmuştur. Bu miktar Türkiye ortalaması sadece tavuk eti tüketim miktarı olan 6.4 kg'a yakındır. Ancak, balık eti tüketimi bu miktara ilave edilmediğinden Tokat merkezde beyaz et tüketim oranının Türkiye ortalamasının çok altında kaldığı görülmektedir.

LİTERATÜR

1. Tokat Belediyesi, Fen İşleri Müdürlüğü Kayıtları, Tokat 1991.
2. Tokat Nüfus Müdürlüğü, Tokat İli Konut ve Nüfus Kayıtları Çizelgesi, Tokat, 1990.
3. W.J. Dixon and J. Massey., introduction to Statistical Ed, Mc Growhill Company, Kosakoska, 1969, s. 80.
4. Tokat Belediyesi., "Numaralandırma Yönetmeliği Formu, 1990