

MBD 2019, 8 (2): 57 – 63



<https://dergipark.org.tr/mbd>

ISSN 2146-7420

© Mesleki Bilimler Dergisi (MBD)

Accepted date: Ekim 2019

Hafize A. SARI¹, Ali K. Özüğür¹, Özdal GÖKDAL¹, Okan ATAY¹

ÖĞRENCİLERİN BALIK ETİ TÜKETİM DÜZEYLERİ VE TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİNDE ÇİNE MYO ÖRNEĞİ

Öz

Sağlıklı ve dengeli beslenme için hayvansal proteinlerin dengeli bir şekilde alınması gerekmektedir. Bu bakımdan, zengin protein içeriği ve yapısında bulunan çoklu doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan balık eti, hayvansal protein kaynağı olarak insan sağlığı için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. İnsan sağlığı üzerindeki faydalarının bilinmesine rağmen ülkemiz de balık eti tüketimi istenilen seviyede değildir. Tarım ve gıda alanında eğitim veren Çine Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin balık eti tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının ortaya koyulmasını amaçlayan bu çalışma, gözlem altında anket yöntemiyle yürütülmüştür. Ankete Arıcılık, Et ve Ürünleri Teknolojisi, Gıda Teknolojisi, Organik Tarım, Süt ve Ürünleri teknolojisi ile Zeytincilik ve Zeytin İşleme Teknolojisi Programlarında okuyan 147'si kız ve 33'ü erkek olmak üzere toplam 180 öğrencinin katılımı sağlanmıştır. Anket sonuçları değerlendirildiğinde, öğrencilerin balık etini hem besin değeri hem de lezzetli olması nedeniyle tercih ettikleri ve tüketim düzeylerinin Türkiye'de ortalama kişi başı balık eti tüketim ortalamasının üzerinde olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Üniversite öğrencisi, balık eti, tüketim düzeyi, alışkanlık

EXAMPLE OF ÇİNE MYO IN THE DETERMINATION OF FISH CONSUMPTION LEVELS AND CONSUMPTION OF FISHES

Abstract

In order to maintain a healthy and balanced human nutrition, animal protein must be consumed in a balanced manner. In this respect, fish meat has an indispensable importance for human health as a source of animal protein thanks to its rich protein content and polyunsaturated fatty acids. Despite the fact its benefits on human health are known, the consumption of fish meat in Turkey is not at the desired level. This study aimed at revealing the fish meat consumption levels and habits of Çine Vocational School students in the programs related to agriculture and food. The survey was carried out by under observation method. A total of 180 students in the study programs of Apiculture, Meat and Products Technology, Food Technology, Organic Agriculture, Milk and Dairy Technology and Olive and Olive Processing Technology, 147 of whom were girls and 33 of whom were male, participated in the survey. The results suggest that the students prefer fish meat because of their nutritional value and taste and their consumption levels are above the average fish meat consumption per capita in Turkey.

Keywords: University student, fish meat, consumption level, habits

1. GİRİŞ

Günümüzde ülkelerin gelişmişliği, kalkınma düzeyleri ve hayat standartlarının belirlenmesinde, nüfusun beslenme davranışlarının yanı sıra kişi başına düşen hayvansal protein tüketim miktarları önemli bir ölçüt olarak kabul görmektedir (Yücel, 2001). Sağlıklı ve dengeli beslenme için hayvansal proteini dengeli bir şekilde almak gerekmektedir. Bu bakımdan, protein içeriği ve yapısında bulunan çoklu doymamış yağ asitleri yönünden zengin olan balık eti, hayvansal protein kaynağı olarak insan sağlığı için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre, sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her kilogramı için günde 1 gr protein tüketmesi ve bunun da %42' sinin hayvansal kökenli olması gerektiği belirtilmiştir. Bu protein açığını en iyi derecede ve ucuz bir şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında ise gün geçtikçe daha çok önemi anlaşılan su ürünleri gelmektedir (Angiş, 2004).

Üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada konumunda olan Türkiye'nin 8.333 km'lik kıyı şeridi ve 177.714 km uzunluğunda nehirleri ile zengin su kaynaklarına sahiptir. Türkiye, denizleri, göl, gölet, baraj gölü, akarsu kaynaklarıyla 25 milyon hektar büyüklüğü itibarıyla balıkçılık üretimine uygun kaynaklar içermektedir. (Çiçek vd., 2014)

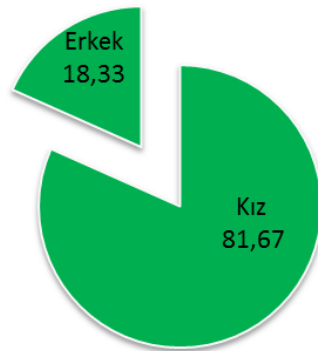
Ülkemizde, kişi başına düşen balık tüketimi 6,3 kg/yıl olarak açıklanmıştır (TÜİK, 2015). Bu oran Dünya'da kişi başı 18,93 kg/yıl; AB'de ise 22,86 kg/yıldır (FAO, 2015). Ülkemizin balık eti tüketimi bakımından Dünya ve AB ülkelerinden çok geride olduğu görülmektedir.

Türkiye'nin protein ihtiyacını karşılayabileceği zengin balık kaynakları olmasına rağmen, balık tüketim alışkanlığı yaygın olmadığı için bu kaynaklarından yeterince faydalanılmamaktadır (Dağtekin ve Ak, 2007).

Bu çalışmayla; Çine Meslek Yüksekokulunda okuyan öğrencilerin, balık eti tüketim alışkanlıklarının incelenmesi, kişi başı balık tüketim miktarının belirlenmesi ve balık tüketim nedenleri, balık tüketim yerleri, balık tüketim şekilleri ve diğer su ürünleri tüketim miktarı ve şekilleri incelenmiştir.

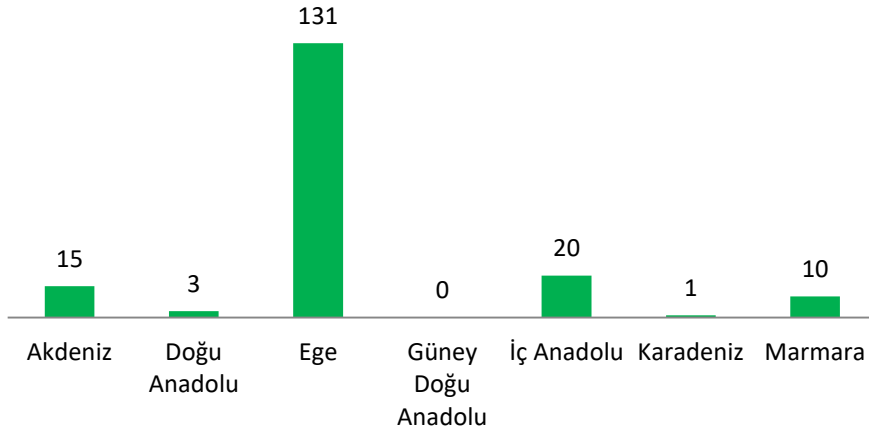
2. YÖNTEM/MALZEME VE METOT

Çalışma, Adnan Menderes Üniversitesi Çine Meslek Yüksekokulu'nda okumakta olan 147'si kız ve 33'ü erkek öğrenci olmak üzere toplam 180 öğrenci üzerinde gözlem altında anket yöntemi şeklinde yapılmıştır. Şekil 1'de ankete katılan kız ve erkek öğrencilerin oranı verilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde SAS (1998) istatistik paket programı kullanılmıştır.



Şekil 1. Ankete Katılan Öğrencilerin Cinsiyet Dağılımı

Ankete katılım sağlayan öğrencilerin bölgesel dağılımı Şekil 2'de verilmiştir. ADÜ Çine Meslek Yüksekokulu'nun Ege Bölgesi'nde olması, bu bölgeden gelen öğrenci sayısının fazla olması sonucunu doğurduğu görülmektedir.



Şekil 2. Ankete Katılan Öğrencilerin Bölgesel Dağılımı

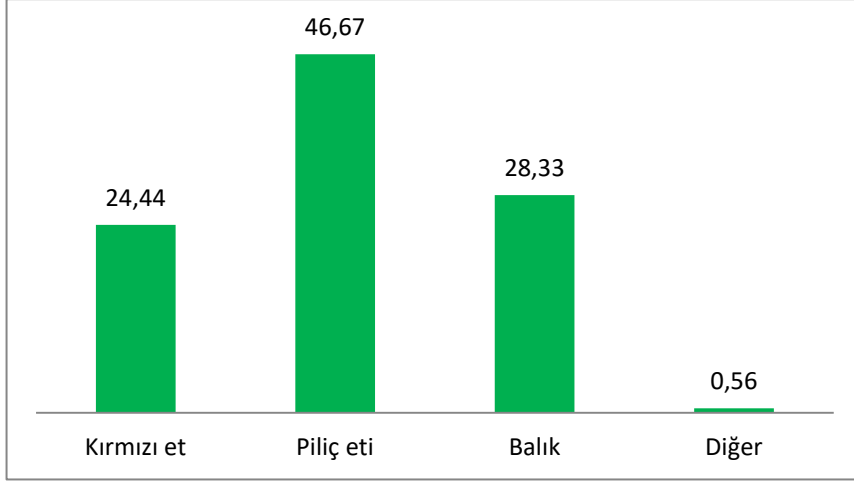
Ankete katılan öğrencilerin barınma durumu incelendiğinde %41,67'sinin özel yurttaki barındıkları, %23,33'ünün ise kiradıkları evde barındıkları tespit edilmiştir. Çizelge 1'de ankete katılan öğrencilerin barındıkları yerler verilmiştir.

Çizelge 1. Ankete Katılan Öğrencilerin Barındıkları Yerler

Barınma Şekli	%
Ailele kalıyorum	22,22
Özel yurttaki kalıyorum	41,67
Devlet yurdunda kalıyorum	11,11
Kiralık evde kalıyorum	23,33
Diğer	1,67

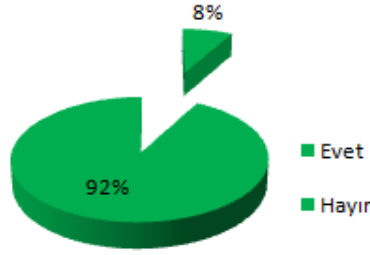
3. Sonuç ve Değerlendirme

Ankete katılan öğrencilerin en çok tükettikleri et türü Şekil 3'de verilmiştir. Şekil 3 incelendiğinde %46,67'sinin daha çok piliç eti tükettiği, % 28,33'ünün ise balık eti tükettiği görülmüştür. Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesinde yapılan benzer bir çalışmada, Abdikoğlu ve Unakıtan (2015) ankete katılan ilçe halkının et tüketim türü olarak kırmızı eti (%37,93) öncelikli tükettikleri sonucunu bildirmişlerdir. Elazığ ili'nde yapılan bir çalışmada (Çiçek , vd., 2011), balık eti tüketiminin %3,14 olduğu bildirilmiştir.



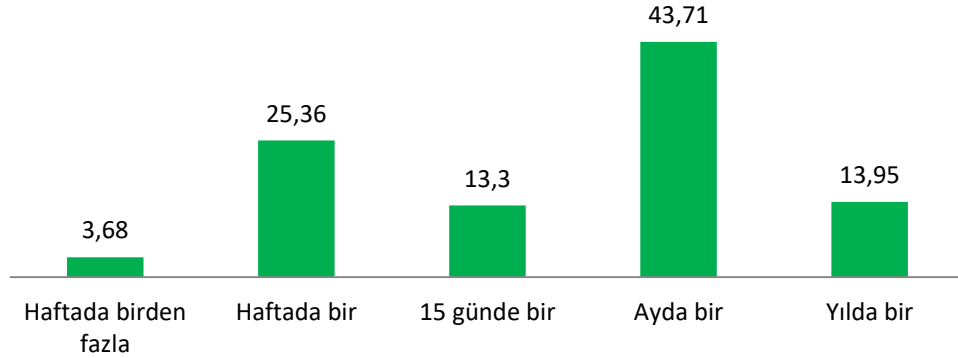
Şekil 3. Ankete Katılan Öğrencilerin Tükettikleri Et Türlerine İlişkin Dağılım

Öğrencilerin konserve balık tüketimi %8 olarak tespit edilmiştir. Şekil 4’de öğrencilerin konserve balık tüketimi verilmiştir. Kiralık evde kalan öğrencilerin konserve balık tüketimi %23,81 olarak tespit edilmiş, bu oran diğer yerlerde kalanlara göre önemli bulunmuştur ($P<0,01$). Abdikoğlu , vd. (2015) yaptıkları çalışma sonucunda konserve balık tüketimini %9,8 olarak bildirmişlerdir.



Şekil 4. Konserve Balık Tüketim Oranı

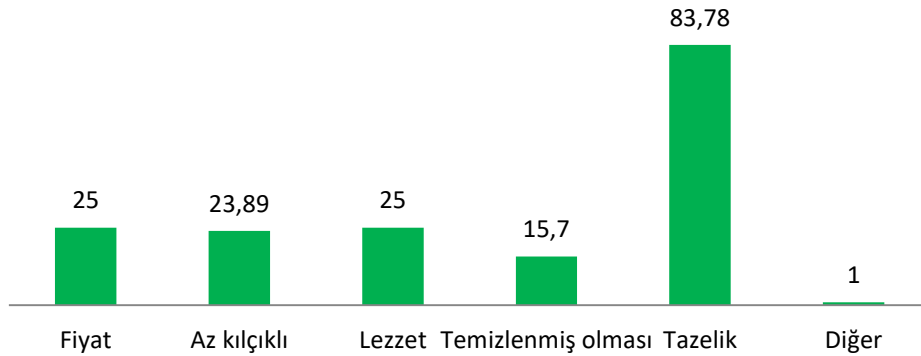
Ankete katılanların balık eti tüketim sıklıkları Şekil 5’de verilmiştir. Şekil incelendiğinde %25,36’sının haftada bir, %43,71’inin ayda bir balık eti tükettikleri tespit edilmiştir. Abdikoğlu, vd. (2015) tarafından yapılan çalışmada 15 günde bir balık tüketenlerin oranı %60,60 olarak belirtilmiştir. Yine benzer bir çalışmada Çiçek, vd. (2013) 15 günde bir balık eti tüketimini %28,29 olarak bildirmişlerdir.



Şekil 5. Balık Eti Tüketim Sıklığı

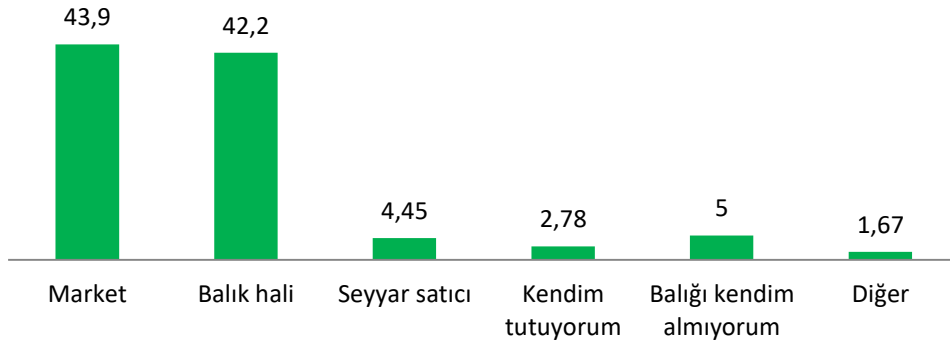
Balık alırken veya seçerken ankete katılanların %83,78’i balığın taze olmasına, %23,89’u az kılçıklı tür balıkları almaya, %15,7’si ise temizlenmiş olmasına dikkat ettiğini bildirmişlerdir. Şekil 6’da öğrenciler

tarafından balık alırken dikkat edilen diğer noktalar görülmektedir. Ayrıca gerçekleştirilen ankette ortaya çıkan bir diğer sonuç; ankete katılanların % 69,44'ü balığın taze mi? bayat mı? olduğunu anlayabildikleri olmuştur.



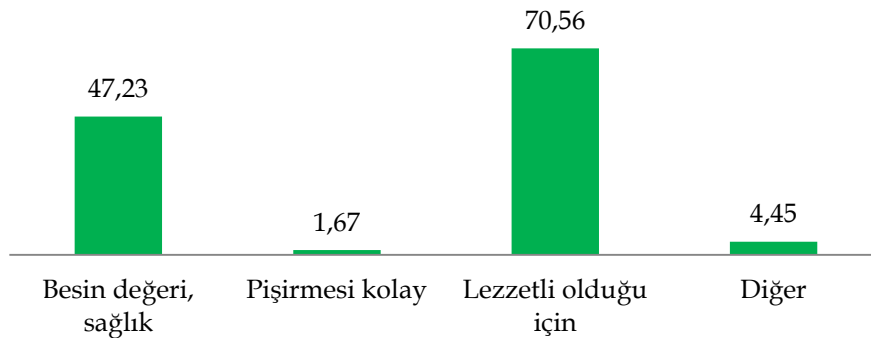
Şekil 6. Balık Alımında Dikkat Edilen Noktalar

Şekil 7 incelendiğinde, balık alımında market ve balık hallerinin ön planda tutulduğu görülmektedir. Bu sonuç balık eti tüketicilerinin balık alımında güvenebileceği yerleri seçme eğiliminde oldukları söylenebilir. Kahramanmaraş kent merkezinde ikamet edenlere yapılan bir anket çalışmasında Ercan ve Şahin (2016) ve Abdikoğlu ve ark. (2015) çalışma sonuçlarında ankete katılanların kontrollü olarak balık satışı yapılan yerlerden balık alındığını bildirmişlerdir.



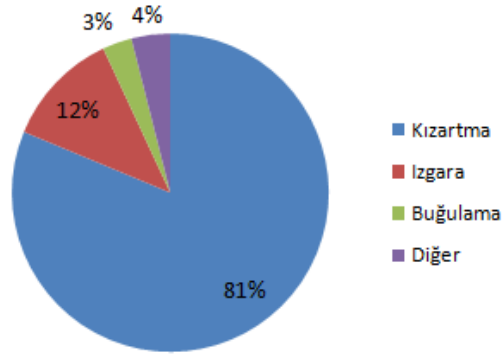
Şekil 7. Öğrencilerin Balık Alırken Tercih Ettikleri Satış Yerleri

Şekil 8'de görüldüğü gibi, ankete katılanların %70,56'sı balığı lezzetli olduğu, %47,23'ü ise besin değeri için tükettiklerini belirtmişlerdir. Ercan ve Şahin (2016), yaptıkları çalışmada balık etinin, tüketiciler tarafından %45 oranında sağlıklı olduğu düşünüldüğü için tercih edildiğini bildirmişlerdir. Gerçekleştirilen çalışma sonucu, bu çalışma bulgularıyla uyumludur.



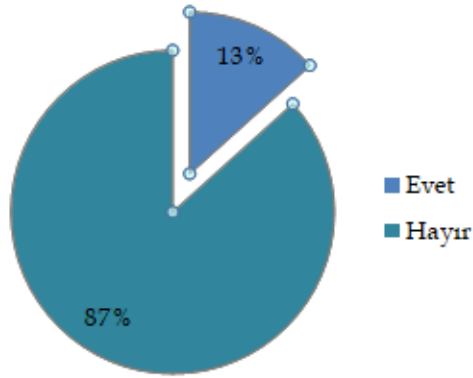
Şekil 8. Öğrencilerin Balık Eti Tüketim Nedenleri

Şekil 9 incelendiğinde balığın çoğunlukla (%81) kızartılarak tüketildiği görülmektedir. Ercan ve Şahin'in (2016) Kahramanmaraş İli'nde yaptıkları çalışma sonuca göre tüketicilerin %37'si balığı fırında pişirmeyi tercih etmektedirler.



Şekil 9. Balık Eti Tüketim Şekli (%)

Ankete katılan öğrencilerin bilinen balık çeşitleri dışında diğer su ürünleri tüketimlerinin %13 oranında olduğu görülmektedir (Şekil 10).



Şekil 10. Diğer Su Ürünleri Tüketimi (%)

Ankete katılan öğrencilerin et tercihi öncelikli olarak piliç eti, sonraki tercih ise balık eti şeklinde olmuştur. Balık tüketim tercihi ise taze alınıp kızartılması şeklinde ağırlık kazanmıştır. Ancak kiralık ev tutarak barınan öğrencilerde konserve balık tüketim eğiliminin arttığı görülmüştür. Öğrenciler tarafından balık eti tüketimi ayda bir de olsa yapılmaktadır. Hiç tüketmeyen ya da yılda bir tüketenlerin oranı yaklaşık %14 gibi düşük sayılabilecek orandadır. Balık eti tüketenler; balığı lezzetli ve besin değerinin yüksekliğini dikkate alarak tükettiklerini belirtmişlerdir.

Öğrencilerin balık alımında market veya balık halleri ön plana çıkmaktadır. Bu sonuç, öğrencilerin daha güvenilir satın alma yeri olarak market ve balık hallerini gördükleri söylenebilir. Ankete katılanların balık alımında dikkat ettikleri en önemli özellik "taze olması" şeklindedir. Yine ankete katılanların çoğunluğunun balığın taze olup olmadığını anladıkları sonucu ortaya çıkmıştır.

4. Sonuçlar

Ülkemizde balık eti tüketimi gelişmiş ülkelerin tüketimleriyle kıyaslandığında yetersiz olduğu görülmektedir. Bunda beyaz etin fiyat cazipliği ve kırmızı et tüketim alışkanlığı bir etken olarak

gösterilebilir. Üç tarafı denizlerle çevrili, tatlı su kaynakları bakımından zengin olan ülkemizde balık eti tüketim miktarını arttırmak için tüketiciler, balığın sağlığa faydaları konusunda bilinçlendirilmelidir. Araştırma sonuçları, balık sektörü için üretim-pazarlama-tüketim zincirinin geliştirilmesi, pazarlama stratejilerinin ve hedef kitlelerinin yeniden değerlendirilmesine katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

5. Kaynakça

Abdikoğlu,İ.D., Azabaoğlu,M.Ö., Unakıtan, G.,(2015) Tekirdağ ilinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi, Balkan ve yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi. 2015:01(01)

Angiş, S., 2004. Gökkuşuğu Alabalığı'nda Soğuk Tütsülemenin Bazı Önemli Kimyasal ve Duyusal Özellikler Üzerine Etkisi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 36s, Erzurum.

Çiçek, E.,Akgün, H., İlhan, S., (2014), Elazığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlığı ve Tercihinin Belirlenmesi, Yunus Araştırma Bülteni 2014 (1): 3-11

Dağtekin, M., Ak, O., 2007. Doğu Karadeniz Bölgesinde Su Ürünleri Tüketimi, İhracat ve İthalat Potansiyeli. SÜMAE YUNUS Araştırma Bülteni, 7(3):14-16.

Ercan, O., Şahin, A., (2016), Kahramanmaraş Kent Merkezinde Balık Eti Tüketim Analizi, KSU J. Nat. Sci., 19(1):51:65, 2016

FAO 2015, Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en (erişim tarihi, 18.03.2015).

TÜİK, 2015, Su Ürünleri İstatistikleri, tuikapp.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr (erişim tarihi, 10.01.2015).

SAS User's Guide: Statistics. SAS Inst. Inc., Cary, NC, USA; 1998.

Yücel, A., 2001. Et ve Su Ürünleri Teknolojisi. IV. Baskı. Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Ders Notları No: 47.