



**T.C.
YALOVA ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**DİSİPLİNLER ARASI SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI
SU ÜRÜNLERİ BİLİM DALI**

**AKDENİZ MİDYESİ *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* LAMARCK, 1819 VE
ÜRÜNLERİNİN TÜKETİMİNDE TOPLUMUN BAKIŞ AÇISININ
DEĞERLENDİRİLMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ALTAR ÖZGÜR ÇETİN

DANIŞMAN: DR. ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU

**YALOVA
TEMMUZ 2025**



T.C.
YALOVA ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

DİSİPLİNLER ARASI SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI
SU ÜRÜNLERİ BİLİM DALI

AKDENİZ MİDYESİ *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* LAMARCK, 1819 VE
ÜRÜNLERİNİN TÜKETİMİNDE TOPLUMUN BAKIŞ AÇISININ
DEĞERLENDİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ALTAR ÖZGÜR ÇETİN
228120002

DANIŞMAN: DR. ÖĞR. ÜYESİ SERHAN MANTOĞLU

YALOVA
TEMMUZ 2025

ETİK BEYAN

Yalova Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez/Proje Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım “AKDENİZ MİDYESİ *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* LAMARCK, 1819 VE ÜRÜNLERİNİN TÜKETİMİNDE TOPLUMUN BAKIŞ AÇISININ DEĞERLENDİRİLMESİ” başlıklı bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu bildirir, aksinin tespiti halinde doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi taahhüt ve beyan ederim.

İmza

Altar Özgür ÇETİN

ÖNSÖZ

Öncelikle yüksek lisans eğitimim süresince akademik anlamda bana her zaman destek olan, doğru yolu gösteren, her aşamada sürekli güven aşılayan ve içinde olmayı istediğim akademik hayata girmemde yardımlarını esirgemeyen danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Sayın Serhan MANTOĞLU'na teşekkür ederim. Ayrıca eğitim ve tez döneminde bilgi ve desteklerini esirgemeyip yardımcı olan Doç. Dr. Sayın Oya Irmak CEBECİ hocama teşekkür ederim.

Maddi ve manevi desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen başta ablam Ahu Özge ÇETİN olmak üzere aileme en içten dileklerimle teşekkürler.

Araştırmanın bütün aşamalarında emeği geçen, değerli vakitlerini ayırıp anket sorularına samimi cevap veren herkese teşekkür ederim.

Temmuz – 2025

Altar Özgür ÇETİN

İÇİNDEKİLER

ETİK BEYAN	i
İÇİNDEKİLER.....	iii
TABLolar LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vii
ÖZET.....	ix
ABSTRACT	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Dünyada ve Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi	3
1.2. Türkiye’de Çift Kabuklu Üretimi	6
1.3. Akdeniz Midyesi	6
1.3.1. Akdeniz midyesi (<i>Mytilus galloprovincialis</i>)	10
1.3.2 Akdeniz midyesinin coğrafi dağılımı	14
1.4. Avcılık ve Yetiştiricilik	15
2. LİTERATÜR ÖZETİ	19
3. MATERYAL VE METOT.....	25
3.1. Çalışmanın Evreni	25
3.2. Materyal.....	25
3.3. Metot.....	25
3.3.1. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde kullanılan yöntem.....	26
4. BULGULAR	29
4.1. Sosyo-Demografik Bulgular.....	29
4.2. Tüketim Bulguları	35
4.3. Genel Bulgular.....	46
4.4. İstatistiksel Analiz Bulguları	55
4.4.1. Et grubu tercihiyle ilgili istatistiksel bulgular.....	55
4.4.2. Midye tüketimiyle ilgili istatistiksel bulgular	55
4.4.3. Midye tüketim sıklığıyla ilgili istatistiksel bulgular	56
4.4.4. Midye tercih kriteriyle ilgili istatistiksel bulgular	56
4.4.5. Dinî hassasiyetle ilgili istatistiksel bulgular	56
5. TARTIŞMA	59
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	75
6.1. Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler	79
6.1.1. Araştırmanın sınırlılıkları	79
6.1.2. Gelecek çalışmalar için öneriler	80

KAYNAKLAR.....	85
ÖZGEÇMİŞ	93
TEZDEN TÜRETİLEN YAYIN VE ESERLER.....	93



SİMGELER ve KISALTMALAR LİSTESİ

SİMGELER

g	: Gram
kg	: Kilogram
L	: Litre
m	: Metre
mg	: Miligram
°C	: Santigrat Derece
₺	: Türk lirası
%	: Yüzde

KISALTMALAR

AB	: Avrupa Birliği
AR-GE	: Araştırma-Geliştirme
DHA	: Dokosaheksaenoik Asit
EPA	: Eikosapentatonik Asit
FAO	: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
HACCP	: Risk Analizleri ve Kritik Kontrol Noktası
TL	: Türk lirası
TOB	: Tarım ve Orman Bakanlığı
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
TÜBİTAK	: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu
TV	: Televizyon
vb.	: Ve benzeri

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Dünya su ürünleri üretimi (ton) (FAO, 2023).....	4
Tablo 1.2. Türkiye su ürünleri üretimi (ton) (TÜİK, 2024)	5
Tablo 1.3. Dünyada Akdeniz midyesinin avcılık miktarları (ton) (FAO, 2025).....	8
Tablo 1.4. Dünyada Akdeniz midyesinin yetiştiricilik miktarları (ton) (FAO, 2025)	9
Tablo 1.5. Akdeniz midyesindeki bazı besin madde miktarları (Wright ve diğ., 2018)	13
Tablo 1.6. Akdeniz midyesindeki vitamin miktarları (Wright ve diğ., 2018).....	14



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Dünya su ürünleri avcılık-yetiştiricilik üretim miktarı (FAO, 2023).....	3
Şekil 1.2. 2020 yılı dünya su ürünleri üretiminin ülkelere göre dağılımı (FAO, 2023).....	4
Şekil 1.3. Türkiye su ürünleri avcılık ve yetiştiricilik miktarları (ton) (TÜİK, 2024)	6
Şekil 1.4. Türkiye’de avlanan ve yetiştiriciliği yapılan Akdeniz midyesi miktarının yıllara göre değişimi (TÜİK, 2024).....	8
Şekil 1.5. <i>M. galloprovincialis</i> ’in taksonomisi	11
Şekil 1.6. Akdeniz midyesinin görünümü (Canning-Clode, 2014).....	12
Şekil 1.7. <i>Mytilus galloprovincialis</i> ’in dünya üzerindeki dağılım alanları (FAO, 2024)	15
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları	29
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş aralığı.....	29
Şekil 4.3. Katılımcıların cinsiyet-yaş dağılımları.....	30
Şekil 4.4. Katılımcıların eğitim durumları	30
Şekil 4.5. Katılımcıların meslek dağılımları	31
Şekil 4.6. Katılımcıların medenî hâlleri	31
Şekil 4.7. Katılımcıların evinde yaşayan kişi sayısı.....	32
Şekil 4.8. Katılımcıların hanesinde giren aylık gelir.....	32
Şekil 4.9. Katılımcıların yaşadığı yerin denize kıyısının olma durumu.....	33
Şekil 4.10. Katılımcıların yaşadığı iller	34
Şekil 4.11. Katılımcıların en çok tükettiği et grubu	35
Şekil 4.12 Su ürünü dendiğinde katılımcıların aklına ilk gelen cevap.....	36
Şekil 4.13. Katılımcıların su ürünleri satın alma durumu	36
Şekil 4.14. Katılımcıların su ürünü satın almama sebepleri.....	37
Şekil 4.15. Katılımcıların balıktan sonra tükettiği su ürünü türü	38
Şekil 4.16. Katılımcıların midye tüketim durumu.....	38
Şekil 4.17. Midye seçiminde katılımcıların önem verdiği kriterler	39
Şekil 4.18. Katılımcıların midye tüketim sıklığı.....	39
Şekil 4.19. Katılımcıların tüketim için midyeyi tercih ettiği mevsim.....	40
Şekil 4.20. Katılımcıların midye ve ürünlerini tüketim şekli.....	40
Şekil 4.21. Katılımcıların midye tüketimini tercih ettiği vakit	41
Şekil 4.22. Katılımcıların daha çok tercih ettiği midye ürünü	42
Şekil 4.23. Katılımcıların midye temin ettiği yerleri	42
Şekil 4.24. Katılımcıların midye tüketim yerleri.....	43
Şekil 4.25. Katılımcıların midye satın alırken dikkat ettiği işletme özelliği.....	44
Şekil 4.26. Katılımcıların midye tercihinde fiyat etkeninin yeri.....	44

Şekil 4.27. Covid-19 vb. çeşitli salgınların katılımcıların midye tüketimine etkisi.....	45
Şekil 4.28. Denizlerimizde oluşan müsilağın katılımcıların midye tüketimine etkisi	45
Şekil 4.29. Katılımcıların midye tüketmeme nedenleri.....	46
Şekil 4.30. Katılımcıların midye fiyatları hakkındaki yorumu	48
Şekil 4.31. Katılımcıların midye ve diğer et türleri fiyatlarını karşılaştırması	48
Şekil 4.32. Su ürünlerine dair reklam, broşür vs. ile karşılaşıldığında katılımcıların su ürünleri tercih durumu.....	49
Şekil 4.33. Katılımcıların su ürünleri tüketiminin sağlık üzerine etkilerine dair seminer vb. eğitimlere katılım durumu	49
Şekil 4.34. Yazılı veya görsel medyada su ürünleri ve tüketimini destekleyici reklamların yeterli olup olmadığına katılımcıların yorumu	50
Şekil 4.35. Su ürünlerinin dengeli beslenme için gerekli ve sağlıklı olduğunun insanlara nasıl tanıtım yapılması gerektiğinin katılımcılara göre dağılımı.....	51
Şekil 4.36. Katılımcılara göre su ürünleri ve tüketimi hakkındaki bilgilendirmede en etkili yöntem.....	52
Şekil 4.37. İnsan sağlığı ve besin değeri açısından bakıldığında midye tüketiminin öneminde katılımcıların bilgi durumu	52
Şekil 4.38. Katılımcıların midye avcılığı ve yetiştiriciliğinin geleceğin sektörü olacağına yorumu.....	53
Şekil 4.39. Katılımcıların sokaklarda satılan midye dolmaların güvenilir gıda olduğuna yorumu.....	54
Şekil 4.40. Katılımcıların su ürünlerinde gıda güvenliği için yapılan kontrol ve denetimlerin yeterli olduğuna yorumu	54

AKDENİZ MİDYESİ *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* LAMARCK, 1819 VE ÜRÜNLERİNİN TÜKETİMİNDE TOPLUMUN BAKIŞ AÇISININ DEĞERLENDİRİLMESİ

ÖZET

Kaliteli gıda tüketimi günümüz toplumunda önemli bir konu olup insanların tercihlerini anlamak amacıyla su ürünleri tüketimi, bireylerin beslenme alışkanlıkları, su ürünleri avcılığı ve yetiştiriciliği gibi konular üzerine olan araştırmalar doğru yapıldığında değerli bilgiler sunmaktadır. Bu çalışmada, Türkiye'nin farklı illerinde yaşayan tüketicilerin midye ve midye ürünlerine karşı tutumları, düşünceleri ve yaklaşımları incelenmiş; hazırlanan anket sorularına verilen yanıtlar istatistiksel analizlerle değerlendirilmiştir. Türkiye'de midye ve ürünlerinin tüketimi üzerine daha önce ülke genelini kapsayan benzer bir çalışma yapılmamış olması, araştırmanın özgün değerini ve yaygın etkisini artıran önemli bir unsur olmuştur.

Araştırma Nisan–Temmuz 2024 tarihleri arasında 81 ilde toplam 3631 katılımcı ile yüz yüze ve çevrim içi yöntemlerle gerçekleştirilmiştir. Bulgulara göre katılımcıların %46'sının midye tükettiği tespit edilmiş olup büyük çoğunluğu da balıktan sonra en çok midye tükettiklerini belirtmiştir. Midye tüketiminde damak tadı, fiyat uygunluğu ve erişilebilirlik öne çıkarken; hijyen, dinî inançlar ve alışkanlık eksikliği tüketmeme sebepleri arasında yer almıştır. İstatistiksel sonuçlar, midye tüketiminde yaş gruplarıyla anlamlı bir ilişki bulunduğunu ($\chi^2(4)=91,29$, $p<0,001$) ve genç yaşlarda tüketimin daha yüksek olduğunu, yaş ilerledikçe azaldığını göstermiştir. Benzer şekilde meslek ($\chi^2(4)=153,88$, $p<0,001$; Cramér's $V=0,206$) ve gelir düzeyi ($\chi^2(3)=10,649$, $p=0,014$) tüketim üzerinde etkili olurken, cinsiyet açısından anlamlı bir fark bulunmamıştır.

Tüketim sıklığına bakıldığında, erkeklerin kadınlara göre midyeyi daha sık tükettiği ($\chi^2(4)=22,301$, $p<0,001$), denize kıyısı olan bölgelerde yaşayanların daha düzenli tüketime eğilimli olduğu ($\chi^2(4)=22,42$, $p<0,001$) belirlenmiştir. Gelir düzeyi arttıkça düzenli tüketimin azaldığı, meslek değişkeninde ise daha yaşlı nüfusun yoğun olduğu gruplarda tüketim sıklığının düştüğü görülmüştür. Katılımcıların bir kısmı sokaklarda satılan midye dolmalarını güvenilir bulmazken, önemli bir oran midye yetiştiriciliğinin geleceğin sektörü olacağı görüşünü paylaşmıştır.

Sonuç olarak, midye tüketimini etkileyen sosyo-demografik faktörlerin çok boyutlu olduğu ortaya çıkmıştır. Bu bağlamda tüketici farkındalığının artırılması, gıda güvenliği denetimlerinin güçlendirilmesi, güvenilir satış noktalarının yaygınlaştırılması ve bilgilendirici kampanyaların düzenlenmesi sektörün gelişimini destekleyecek temel adımlar olarak önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Anket, Midye, Midye ürünleri, Su ürünleri, Tüketim alışkanlığı

EVALUATION OF SOCIETY'S PERSPECTIVE OF THE CONSUMPTION OF MEDITERRANEAN MUSSEL *MYTILUS GALLOPROVINCIALIS* LAMARCK, 1819 AND ITS PRODUCTS

ABSTRACT

The consumption of high-quality food is an important issue in today's society, and research on seafood consumption, individuals' dietary habits, fisheries, and aquaculture provide valuable insights when conducted properly. In this study, the attitudes, perceptions, and approaches of consumers from different provinces in Türkiye toward mussels and mussel products were examined, and the responses to the prepared survey questions were evaluated through statistical analyses. The fact that no similar nationwide study on mussel consumption has previously been carried out in Türkiye enhances the originality and widespread impact of this research.

The study was conducted between April and July 2024 with a total of 3,631 participants across 81 provinces, using both face-to-face and online methods. Findings revealed that 46% of participants consumed mussels, and the majority reported mussels as their most consumed seafood after fish. Taste, affordability, and accessibility were the main factors influencing mussel consumption, whereas hygiene concerns, religious beliefs, and lack of habit were cited as reasons for non-consumption. Statistical results indicated a significant relationship between mussel consumption and age groups ($\chi^2(4)=91.29$, $p<0.001$), showing that consumption was higher among younger individuals and decreased with age. Similarly, occupation ($\chi^2(4)=153.88$, $p<0.001$; Cramér's $V=0.206$) and income level ($\chi^2(3)=10.649$, $p=0.014$) were found to be influential, while gender showed no significant difference.

In terms of consumption frequency, men were found to consume mussels more often than women ($\chi^2(4)=22.301$, $p<0.001$), and individuals living in coastal regions were more likely to consume mussels regularly ($\chi^2(4)=22.42$, $p<0.001$). Higher income levels were associated with less frequent consumption, while occupational groups with an older population profile also showed lower consumption frequency. While some participants considered mussels sold on the streets unreliable, a significant proportion expressed the view that mussel aquaculture would become an industry of the future.

In conclusion, the study revealed that socio-demographic factors influencing mussel consumption are multidimensional. In this context, increasing consumer awareness, strengthening food safety inspections, expanding reliable sales points, and implementing informative campaigns are recommended as key steps to support the development of the sector.

Keywords: Survey, Mussel, Mussel products, Seafood, Habit of consumption

1. GİRİŞ

İnsanların eski besin kaynakları arasında balık ve diğer su ürünleri yer alır. Balıkların ve diğer su ürünlerinin elde edilmesi kolay olduğundan tarım ürünlerinin ve hayvanların evcilleştirilip ondan sağlanan ürünlerin tüketilmesinden çok daha önce bilinip tüketilmiştir. Tarihin başlangıcından beri bazı hayvan türleri zamanla yiyecek olarak tercih edilmez hâle gelmişken, su ürünleri insan beslenmesinde her zaman yer bulmuştur. Su ürünlerinin insan gıdası olarak tüketim tercihlerinde yer alması tarih öncesi dönemlere dayanmaktadır. Ancak, son yıllarda yapılan çalışmalarla bu ürünlerin besin değerlerinin yüksek olduğu farkındalığı sayesinde bireylerin tüketim tercihlerinde daha çok yer almaya başlamıştır (Turan ve diğ., 2006).

Osmanlı mutfağında su ürünleri tüketimine bakıldığında balık etinin kırmızı et kadar tüketilmediği görülmüştür. Özellikle kabuklu deniz hayvanlarına yönelik toplumsal önyargı, bu ürünlerin tüketimini olumsuz etkilemiştir. Yemek ve kültür arasındaki ilişkiye değinen Beşirli (2010), ilkel topluluklarda bazı hayvan türlerinin yenilebilir olmasına rağmen menüde yer almamasının tabu inançlardan kaynaklandığını, diğer toplumlarda ise varlığını dinin belirlediğini belirtmiştir. Dinî yasaklamalar yüzünden tüketilmeyen bazı su ürünlerinin olması balık tüketiminde de etkili olduğu görüşünü güçlendirmektedir. Öz ve diğ. (2015), balık türlerinin mezheplerde helal kılındığını belirtirken midye, istiridye, ıstakoz ve karides gibi su ürünlerinin Şafii, Maliki ve Hanbeli mezheplerince tüketilmesinde bir sıkıntı olmadığını ancak Hanefî mezhebine göre ise uygun olmadığını belirtmiştir. Hanefî mezhebinde tüketilmemesinin nedeni olarak, uygun görülmeyen bu deniz canlılarının gerek görünüş gerekse yenen kısımlarının hoş karşılanmaması ile birlikte bu canlıların çirkin ve pis sayılması gösterilmektedir (Öz ve diğ., 2015). Bu sebepler, balık haricindeki bütün su ürünlerinin tüketimini olumsuz yönde etkileyen faktörler arasında sayılabilir. Diğer kültürlerle etkileşimin artması ile su ürünleri, mutfağımızda ve özellikle de sahil şeridindeki şehirlerimizde daha fazla tüketilmeye başlanmıştır (Ergün, 2009).

Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörler arasında bölgesel farklılıklar, fiyat-gelir ilişkisi, tüketim alışkanlıkları ve pazar arzındaki dengesizlik gibi faktörler bulunmaktadır. İnsanların gelir düzeyleri, beslenme alışkanlıkları ve kişisel tercihleri gibi faktörler tüketimi etkilemektedir (Hecer, 2012).

“Sağlıklı bir besin” olarak nitelendirilen su ürünlerinin, özellikle av sezonunda fiyat olarak uygun olduğu bilinmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen verilere göre az tüketimin nedenleri; fiyatının yüksek olmasından ziyade damak zevki ve iş yoğunluğu ile

ilgilidir. Bu nedenlere ek olarak, tüketim alışkanlığının tam oluşmaması da söylenebilir. Ülkemizde tüketimin artırılması için önemli derecede uğraşlar gerekmektedir. Bu amaçla, vatandaşlarımızın su ürünleri hakkındaki düşünceleri tam anlamıyla öğrenilmeli ve eksikler net olarak bilinmelidir. İnsan beslenmesinde önemli bir yeri olan su ürünleri, zengin protein kaynağı olmasına rağmen yeteri kadar tüketilmemektedir. Ülkemizdeki dengeli beslenme konusunda yaşanan sıkıntılara çözüm niteliğinde olan su ürünleri tüketimi için, tüketim durumu gözden geçirilmeli, az tüketimin nedenleri tespit edilerek oluşturulan stratejilerin ışığında gerekli çözümlerin üretilmesi gerekmektedir (Çaylak ve diğ., 2019).

Dünya nüfusunun artması, hayvansal protein kaynaklarının yetersizliğine sebep olmaktadır. Mevcut protein açığını en ekonomik yolla gidermede kullanılacak kaynakların başında, her geçen gün daha fazla önem kazanan ve hayvansal protein açısından insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olan su ürünleri gelmektedir (Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Başta balık olmak üzere su ürünleri kolay sindiriminin yanında besin kalitesinin yüksek olması (Arslan ve İzci, 2016), insanlığın başlangıcından beri beslenmedeki yeri, bünyesinde bulundurduğu protein ve vitaminlerle besin değeri yüksek olan sağlıklı ve dengeli beslenmede önemli bir gıdadır. Su ürünlerinin diğer hayvansal kökenli protein kaynaklarına göre bünyesinde doymamış yağ asitleri barındırıyor olmasının yanı sıra; mineral madde bakımından zengin kaynaklardır (Atar ve Alçiçek, 2009). Su ürünleri yağları, karasal hayvan yağlarına kıyasla, besin değeri bakımından oldukça yüksek seviyede olduğu görülmektedir (Turan ve diğ., 2006).

Balık yağı kombinasyonunda %20 doymuş yağ asitleri ve %80 ise doymamış yağ asitleri bulunmakla beraber doymamış yağ asitlerinin önemli bir kısmını esansiyel yağ asitleri oluşturmaktadır (Turan ve diğ., 2006). İçerdiği valin, lösin, izolösin, lizin, treonin, sistin, sistein, metionin ve fenilalanin gibi esansiyel aminoasitler bakımından da oldukça zengindir. Bunlara ek olarak fosfor, kalsiyum, magnezyum, kükürt, potasyum, sodyum, iyot ve klor gibi yüksek beslenme değeri olan mineral maddelere sahiptir (Cevher, 2018).

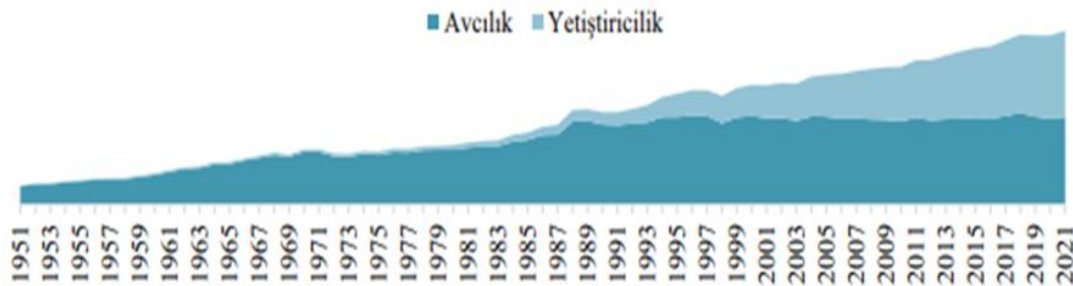
Sağlıklı beslenme öğelerini muhteva etmesi, hayvansal protein kaynağı bakımından obezite ile mücadelede Dünya Sağlık Örgütü tarafından su ürünlerine vurgu yapılmaktadır. Ülkemizde su ürünleri tüketim verilerine bakıldığında, Türkiye'deki tüketim alışkanlığının gelişmemiş ülkelerden de daha düşük olduğu görülmüştür (Tunç, 2022). Dünya üzerinde gerçekleşen hastalık sonucu ölüm vakalarının başlıca sebepleri olarak kalp damar hastalıkları, yüksek tansiyon, şeker ve kolesterol örneklerinden söz etmek mümkündür. Söz konusu bu

rahatsızlıkların kalıtsal etkenlerinin yanında, yetersiz veya yanlış beslenme alışkanlıklarının da büyük rolü bulunmaktadır. Balık etinin bahsi geçen, sıkça rastlanan bu rahatsızlıkların üzerinde pozitif yönde etkisi ve önleyici bir rolü olduğu birçok bilimsel araştırma neticesinde kanıtlanmıştır (Cevher, 2018).

Su ürünleri tüketiminin yukarıda açıklanan önemli konumundan yola çıkarak FAO (Food and Agriculture Organization) bildirgelerine göre, su ürünleri dünya üzerinde en önemli ve hızlı gelişim gösteren gıda sektörü olarak tanımlanmaktadır. Tüketim alışkanlığının insanların beslenmesinde devamlılık kazandırmak için, bu ürünlerin tüketimi ve yetiştiriciliğinde gelişmeler gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda, kaynakların ülkenin sosyal ve iktisadî hedeflerine yönelik ele alınması, kaynakları ortaya çıkaran kuruluşların ve stokların senelik üretimlerinin oldukça iyi tanımlanması gerekmektedir. Toplumun sağlıklı ve dengeli beslenmesi ülke politikalarında değerlendirmeye alan ve önemseyen ülkeler bu hususla yakından ilgilendiği gibi, Türkiye'nin de bu doğrultuda gerekli yatırımları sağlaması ve politikalarını geliştirmesi oldukça büyük önem arz etmektedir (Yüksel ve diğ., 2011).

1.1. Dünyada ve Türkiye’de Su Ürünleri Üretimi

Son yıllarda gösterdiği hızlı bir gelişme ile uluslararası ticarete kendine yer bulan su ürünleri sektörü küresel ekonomide itici güç olarak kendini göstermiştir ve ihracat kapsamında su ürünleri, çoğu ülkenin ekonomisinde önemli yer tutmaktadır.



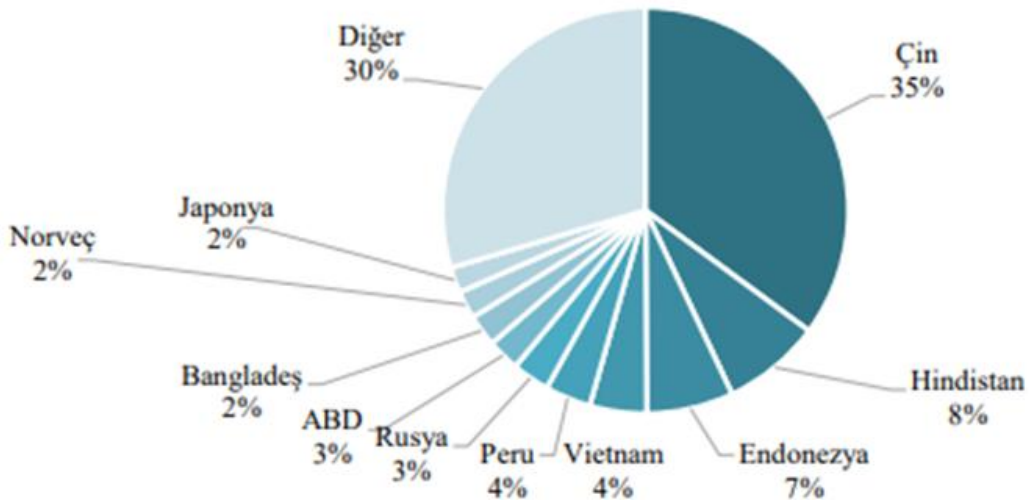
Şekil 1.1. Dünya su ürünleri avcılık-yetiştiricilik üretim miktarı (FAO, 2023)

Dünya toplam su ürünleri avcılık-yetiştiricilik üretimine bakıldığında, su ürünleri türlerinde ve miktarda görülen azalmaların hatta 1980 yılından bugüne kadar yatay bir seyirde izlemesinin en önemli nedenleri olarak aşırı avlanma ve kirlilik gösterilmektedir. Buna karşın yetiştiricilikte görülen artışın, su ürünleri temininde avcılığın yerini yetiştiriciliğe bırakması olarak değerlendirilmektedir.

Tablo 1.1. Dünya su ürünleri üretimi (ton) (FAO, 2023)

YILLAR	AVCILIK MİKTARI	YETİŞTİRİCİLİK MİKTARI	TOPLAM MİKTAR
2017	94.547.558	79.632.242	174.179.800
2018	97.649.995	82.491.232	180.141.227
2019	93.580.698	85.221.567	178.802.264
2020	90.538.340	87.632.276	178.170.616
2021	91.913.341	90.863.706	182.777.048

FAO verilerine göre, dünya su ürünleri üretiminde son on yılda ilk kez 2019 yılında yaşanan düşüş 2020 yılında da devam etmiştir. Dünya su ürünleri üretiminde en fazla artış %5'lik payla Hindistan'da yaşanmıştır. Ülke bazında değerlendirildiğinde dünya su ürünleri üretimi açısından Asya ülkeleri açık ara sektörde ön plandadır. Çin, toplam üretimin %35'ini karşılayarak dünya su ürünleri üretiminde lider konumdadır.



Şekil 1.2. 2020 yılı dünya su ürünleri üretiminin ülkelere göre dağılımı (FAO, 2023)

Su ürünleri üretimimizde geçmişte avcılık ağırlıklıyken, son yıllarda su ürünleri yetiştiricilik üretiminin payı giderek artmaktadır. Türkiye su ürünleri yetiştiriciliği sistemi, son yıllarda deniz balıkları çiftliklerinin açık ve derin su alanlarına taşınması ve oradaki koşullara uygun yeni teknolojilerin kullanılmasını gerektirmesiyle önemli bir gelişme göstermiştir. Buna bağlı

olarak kafes boyutlarında ve yapılarında, ağ sistemlerinde, yemleme sistemlerinde dünya standartlarının üstünde teknoloji kullanılarak iyileştirmeye gidilmiştir (Bilgüven ve Can, 2018).

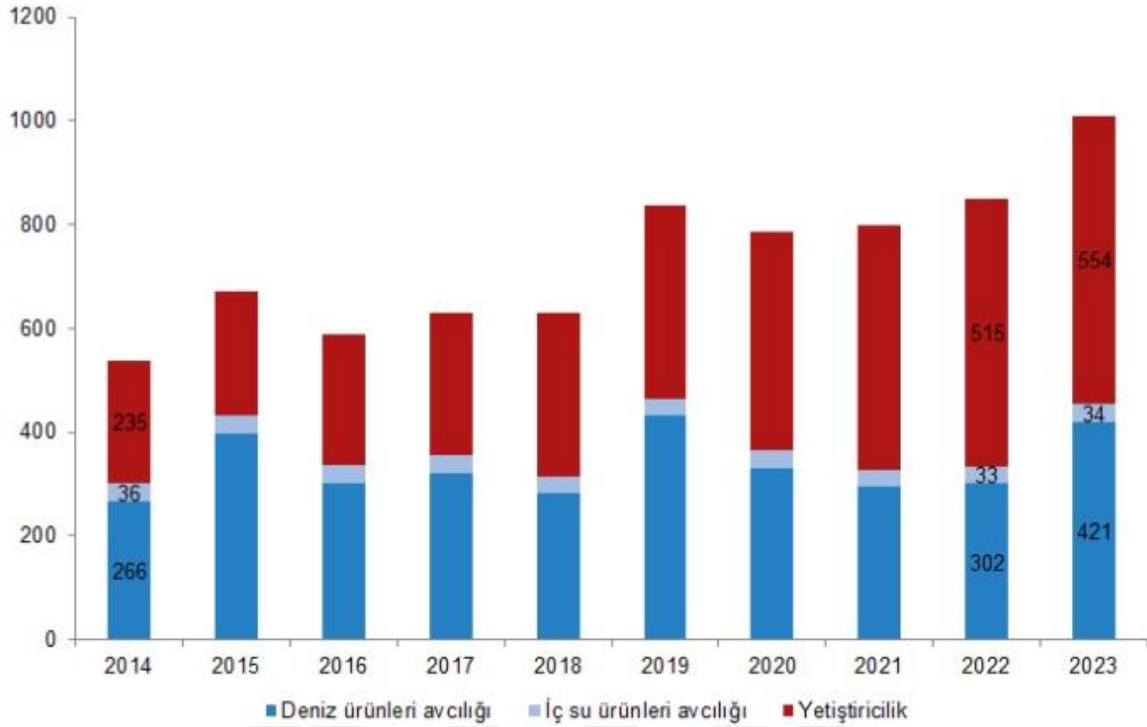
Tablo 1.2. Türkiye su ürünleri üretimi (ton) (TÜİK, 2024)

YILLAR	AVCILIK MİKTARI	YETİŞTİRİCİLİK MİKTARI	TOPLAM MİKTAR
2016	335.320	253.395	588.715
2017	354.318	276.502	630.820
2018	314.094	314.537	628.631
2019	463.168	373.356	836.524
2020	364.400	421.411	785.811
2021	328.165	471.686	799.851
2022	335.003	514.805	849.808
2023	454.059	556.287	1.010.346

Elde edilen ürün bakımından avcılıktaki ürün miktarının azalması ve yetiştiricilikteki miktarın artması uluslararası anlamda da üretimin doğru yönelimde olduğunun göstergesidir.

Su ürünleri üretimi, 2014-2023

(Bin ton)



Şekil 1.3. Türkiye su ürünleri avcılık ve yetiştiricilik miktarları (ton) (TÜİK, 2024)

1.2. Türkiye’de Çift Kabuklu Üretimi

Tarih öncesi zamandan beri çeşitli ülkelerde kabuklu ve yumuşakçalar insanların besin kaynağı olarak tüketilmiştir. Ülkemiz, coğrafi yapısı ve iklim koşulları nedeniyle deniz ve tatlı su balıkçılığı yanı sıra çift kabuklu yumuşakça üretimi için de büyük bir potansiyele sahiptir. Özellikle 1970’lerden sonra, dış ticaretin gelişmesi ve ulaşımın kolaylaşmaya başlaması ile bazı kabuklu deniz ürünlerinin ihracatı başlamıştır (Başçınar, 2007).

Türkiye’de çift kabuklu su ürünleri üretimi çoğunlukla avcılık yolu ile yapılmaktadır. Avcılığı yoğun olarak yapılan türler ise; beyaz kum midyesi (*Chamelea gallina*), Akdeniz midyesi (*Mytilus galloprovincialis*), kum şırlanı (*Donax trunculus*) ve yerli akivades (*Tapes decussatus*) ve Japon akivadesi (*Tapes philippinarum*) dir. Avcılığın yoğun olarak yapıldığı alanlar ise Karadeniz, İstanbul ve Çanakkale Boğazı, Marmara ve Ege Denizi’dir (Çolakoğlu ve Çolakoğlu, 2014).

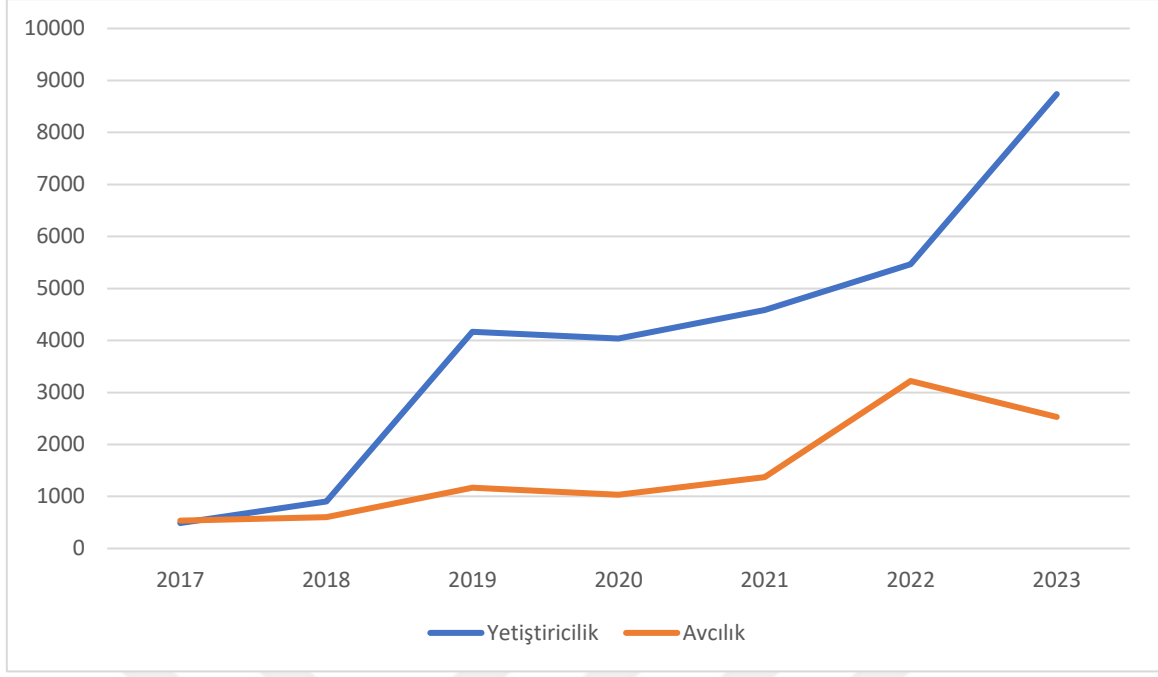
1.3. Akdeniz Midyesi

Deniz ürünleri, esansiyel besin unsurlarını yüksek oranda içerdiklerinden besleyici, sağlıklı ve artan hayvansal protein ihtiyacını karşılayıcı bir gıda olarak tanınmakta, buna bağlı olarak tüketim miktarları da dünya çapında giderek artış göstermektedir (Hellberg ve diğ., 2012).

Dünyada avlanan ve tüketilen deniz ürünleri genellikle 100 milyon tonu geçmektedir. Bu deniz ürünleri yetiştiriciliğinde de kabuklu deniz ürünleri ekonomik açıdan önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle Akdeniz midyesi ve kum midyesi türleri duysal ve besleyici nitelikleri nedeniyle dünya çapında değer görmektedir (Ashrafudoulla ve diğ., 2019). Türkiye’de de son yıllarda balık dışındaki diğer deniz ürünlerinin tüketiminde bir artış görülmekte ve çift kabuklu deniz ürünleri en çok tüketilen su ürünlerinden biri hâline gelmektedir. Özellikle midye dolma olarak tüketilen Akdeniz midyesinin (*Mytilus galloprovincialis*) yıllık tüketim miktarının 1 milyon ton olduğu tahmin edilmektedir. Türkiye’de üretimi en fazla yapılan midye türü ise, yaklaşık 20 bin ton üretim miktarıyla beyaz kum midyesi olarak bilinen *Chamelea gallina*’dır (TÜİK, 2023).

Yumuşakçalar sınıfında yer alan çift kabuklu deniz ürünleri, deniz yaşamı için hem habitat oluşturarak hem de av görevi görerek deniz ekosistemlerinde önemli bir rol oynamaktadır. Yaklaşık 15 bin tür barındırdığı tahmin edilen birçok çeşitli türe sahip bu grup, ılıman tropik bölgelerden 0°C’nin altındaki Kuzey Kutbu’na ve derin okyanuslardan kumlu ve kayalık kıyılara kadar neredeyse tüm okyanuslarda ve denizlerde yaşamaktadır. Çift kabuklular arasında bulunan istiridye, deniz tarağı, Akdeniz midyesi ve kum midyesinden oluşan toplam 500 tür, uzun zamandır kıyılardaki insan popülasyonlarının diyetinin bir parçası olmuştur (Cengiz, 2023).

Türkiye’deki duruma bakıldığında ise geçmiş yıllarda özellikle Anadolu’da deniz kabuklularının tüketilmemesi gerektiğine yönelik var olan yaygın inanişâ rağmen, son yıllarda deniz ürünleri tüketimindeki artış dikkat çekmektedir. Başta midye dolma olarak tüketilen Akdeniz midyesi (*Mytilus galloprovincialis*) olmak üzere çift kabuklu deniz ürünleri en çok tüketilen su ürünleri arasında yerini almıştır. Ancak Türkiye’de yetiştiriciliği yapılan tek çift kabuklu olan Akdeniz midyesinin Türkiye’deki üretimi, tüketim miktarını karşılayamamakta ve bunun sonucu olarak ithalatı yapılmaktadır. Bu nedenle devlet tarafından yapılan üretim teşvikleri ile üretimin artırılması amaçlanmaktadır. TÜİK verilerine göre (TÜİK, 2024), 2021 yılında avlanan Akdeniz midyesi miktarı yaklaşık 1371 ton iken (Şekil 1.4), yetiştiriciliği yapılan Akdeniz midyesi miktarı 4585 tondur.



Şekil 1.4. Türkiye’de avlanan ve yetiştiriciliği yapılan Akdeniz midyesi miktarının yıllara göre değişimi (TÜİK, 2024).

Bilinçsiz avlanma ve av yasaklarına uyulmamasının yanı sıra çift kabuklu hastalıklarının yayılması, alg patlamaları ve düşük kazanç gibi nedenler sebebiyle midye üretiminin azaldığı düşünülmektedir. Midye işletmelerinin küçük olması, midye üretim süreçlerinde yenilik olmaması, ekosistemlerin midye üretimini destekleyecek taşıma kapasitesi ve iklim değişikliğinin etkileri gibi yerel koşullar bu nedenleri daha da ağırlaştırabilmektedir (Avdelas ve diğ., 2021).

Tablo 1.3. Dünyada Akdeniz midyesinin avcılık miktarları (ton) (FAO, 2025)

ÜLKELER	2019	2020	2021	2022	2023
Bulgaristan	26	48,084	97,826	224,815	133,26
Hırvatistan	29	26,263	31,871	13,2	14,257
Fransa	281,404	398,266	333,376	126,99	485,771
Yunanistan	236	198,1	184,53	173,64	146,15
Romanya	158,5	116,9	124,97	446,055	317,15

Rusya Federasyonu	118	0	0	0	0
Slovenya	0	0,004	0	0,054	0
İspanya	26,63	25,27	31,618	46,504	1,047
Tunus	65	65	70	70	0
Ukrayna	236,127	199,962	251,142	13,45	0
İtalya	776,7	570,321	617,757	Rapor Edilmedi	Rapor Edilmedi

Dünya verilerine bakıldığında en çok Akdeniz midyesi avcılık miktarı Fransa’da görülmektedir. 2023 yılına bakıldığında diğer ülkelerde avcılık miktarında genel olarak azalma görülürken Hırvatistan ve Fransa ülkelerinin avcılık miktarında artış görülmektedir.

Tablo 1.4. Dünyada Akdeniz midyesinin yetiştiricilik miktarları (ton) (FAO, 2025)

ÜLKELER	2019	2020	2021	2022	2023
Arnavutluk	1071	285	593	922	186
Cezayir	550,47	113,48	51,906	50	50
Bosna Hersek	40	40	40	40	40
Bulgaristan	2928,912	2140,81	2573,69	1419,695	1096,324
Hırvatistan	946,67	496,8	854,2	1006	924,829
Fransa	6047,15	5829,957	3680,27	4354,794	2454,595
Yunanistan	23497,5	19336,845	13508,3	10733,855	18008,37
İtalya	52500	50337,65	61921,4	60500	53596,3

Karadağ	223	229	186	193	244
Slovenya	798,3	383,2	418,5	520,3	187,72
Güney Afrika	3053,46	2275,58	3420,88	3261,52	2546,92
Tunus	111	14	60	5	0
Rusya Federasyonu	0	Rapor Edilmedi	Rapor Edilmedi	Rapor Edilmedi	Rapor Edilmedi

Dünya verilerine bakıldığında en çok Akdeniz midyesi yetiştiricilik miktarı Yunanistan'da görülmektedir. 2023 yılına bakıldığında diğer ülkelerde yetiştiricilik miktarında genel olarak azalma görülürken Karadağ ve Yunanistan ülkelerinin yetiştiricilik miktarında artış görülmektedir.

Dünyada deniz ürünlerinde artan bir tüketim oranı görülmekte ve kabuklu deniz ürünleri en çok tüketilen su ürünlerinden biri hâline gelmektedir. Tüketilebilen midye türleri arasında Akdeniz midyesi olarak bilinen *Mytilus galloprovincialis*, beyaz kum midyesi olarak bilinen *Chamelea gallina*, Manila kum midyesi olarak bilinen *Ruditapes philippinarum* ve kum şırlanı olarak bilinen *Donax trunculus* bulunmaktadır (Santhanam, 2018).

Yaşam standartları değişen insanlar beslenmede çeşitliliğe gitmekte ve balıktan sonra kendi damak zevklerine göre kabuklu su ürünlerini ve yumuşakçaları tercih etmektedirler. Bunlardan biri de ülkemiz sularında önemli bir yere sahip olan ve özellikle kıyı bölgelerinde tüketilen Akdeniz midyesi (*Mytilus galloprovincialis*)'dir.

1.3.1. Akdeniz midyesi (*Mytilus galloprovincialis*)

Yüzlerce midye türü olmasına karşın yalnızca çok azı ticari olarak avlanmakta, bunların çoğu *Mytilus* cinsine ait midyelerden oluşmaktadır. Küresel midye üretimine katkıda bulunan başlıca üç midye türü bulunmaktadır: Akdeniz midyesi olarak bilinen *Mytilus galloprovincialis*, mavi midye olarak bilinen *Mytilus edulis* ve Magellan midyesi olarak bilinen *Aulacomya ater* (Gosling, 2015). Türkiye'de yetiştiriciliği yapılan tek çift kabuklu deniz ürünü *M. galloprovincialis*'tir (TÜİK, 2023). *M. galloprovincialis*'in taksonomisi Şekil 1.5'te gösterilmiştir.



Şekil 1.5. *M. galloprovincialis*'in taksonomisi

Akdeniz midyesi olarak tanımlanan *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck, 1819), özellikle ekonomik düzeyi düşük ülkelerde insan tüketimi için ucuz bir protein kaynağı olarak tercih edilmekte, ekonomik geliri daha yüksek ülkelerde ise lezzeti, sunumu ve afrodizyak özelliği ile hem atıştırmalık hem de ana yemek olarak çok sayıda yemek tarifinde kullanılmaktadır (Güngörür ve Mol, 2019).

Ülkemizde de balıktan sonra en çok tercih edilen deniz ürünü olan Akdeniz midyesi daha çok sokak yemekleri kültürünün bir parçası olarak midye dolma, midye tava ve balık restoranlarında meze şeklinde tercih edilmektedir. Bunlardan başka ülkemizde midyelerin etleri çiğ, yarı pişmiş, tuzlanmış veya salamura edilmiş, marinasyona tabi tutulmuş, fırınlanmış, kızartılmış, haşlanmış, tütsülenmiş ve konserveleşmiş olarak tüketime sunulmasının yanı sıra midye salatası, midye kokteyli ya da su ürünleri ihtiva eden çeşitli yemeklerin içerisinde (makarna, pilav, paella, vb.) bir ingredient olarak da değerlendirilmektedir (Ovalı, 2002; Tatlısu, 2002; Çolakoğlu ve diğ., 2003; Güngörür, 2019).

Akdeniz kıyı şeridinde özgü bir midye türü olan *Mytilus galloprovincialis*, Avrupa ve Türkiye kıyılarında sıklıkla rastlanmakta ve üretimi yapılmaktadır. Avrupa'da başta İspanya olmak üzere, İtalya, Hollanda, Fransa ve Yunanistan'ın yanı sıra Kanada, Japonya ve Çin'de de yaygın olarak yetiştirilmektedir. Sert yüzeylerde, kayalara ve iskelelere bağlı korunaklı limanlar ve haliçlerde, açık sahilin kayalık kıyılarında ve 40 m derinliğe kadar olan gelgit kuşaklarında doğal olarak bulunmaktadır (Bonham ve diğ., 2023).



Şekil 1.6. Akdeniz midyesinin görünümü (Canning-Clode, 2014).

Gittikçe artan dünya nüfusu ve dünyadaki gıda üretim verileri, üretimin önemli ölçüde artırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda insanların diyetinde hayvansal bir gıda kaynağı olarak çift kabuklu deniz ürünleri, gittikçe önem kazanan gıdalardan biri hâline gelmiş, bu gıda kaynaklarının dünya çapında kişi başına tüketiminin 1960'tan bu yana iki katına çıktığı bildirilmiştir (Dubert ve diğ., 2017).

Çift kabuklu deniz ürünleri vücut için gerekli olan esansiyel besin unsurlarını yüksek oranda içerdiklerinden insan beslenmesindeki rolü büyüktür. Yüksek kaliteli protein ve mineral içeriği, düşük lipid miktarı ve özellikle yüksek oranda çoklu doymamış yağ asitleri varlığı, çift kabuklu etinin karakteristik özellikleri olup, bu durum etin besin değerlerine ve organoleptik özelliklerine katkı sağlamaktadır (Orban ve diğ., 2007).

Akdeniz midyeleri %70-86 oranında su, %9-13 protein, %1-7 glikojen, %1-2 mineral madde ve %0-2 yağ içermektedir (Hacıoğlu, 2010; Ulusoy, 2008). Ayrıca midye eti içeriği; avlanma sezonuna, olgunluklarına, deniz suyu sıcaklığına ve beslenmelerine bağlı olarak değişim göstermektedir. Protein içerikleri türden türe değişiklik gösterebilmekte, kabaca tür bazındaki protein içeriği kum midyesi, Akdeniz midyesi, istiridye ve deniz tarağı etlerinde sırasıyla %9,0–13,0; %12,6–13,0; %8,9–14,3 ve %14,8–17,7 civarında seyretmektedir. Bu ürünlerdeki temel aminoasit profilinin yanı sıra bu ürünlerin yüksek oranda sindirilebilir bir protein kaynağı olması, yüksek kaliteli protein içeriğine sahip olarak kabul edilmektedir (Venugopal ve Gopakumar, 2017; Wright ve diğ., 2018). Proteince verimli besinlerin başlıcalarından olan midye, dışardan elzem alınması gerekli lizin, treonin, valin, fenilalanin, lösin, izölösin, triptofan, metiyonin gibi aminoasitleri içermektedir. Protein kalitesinin yanında sindirilebilirlik oranı da çokça yüksektir. *M. galloprovincialis* için nispi ve gerçek sindirilebilirlik kat sayıları sırasıyla %86,5 ve %91,5; biyolojik değer %74,8 ve net kullanılabilir protein oranı %68,4 olarak belirtilmiştir (Uysal, 1970).

Midyelerde; mevsim koşullarına, avlandığı bölgelerin su sıcaklığına ve üreme dönemlerine bağlı olarak besinsel bileşenlerinde farklılıklar görülmektedir. Midye etinin besin değeri açısından en verimli olduğu mevsimler sonbahar ve kış olarak tespit edilmiştir (Ovalı, 2002; Tatlısu, 2002).

Tablo 1.5. Akdeniz midyesindeki bazı besin madde miktarları (Wright ve diğ., 2018)

	Akdeniz midyesi (100 g başına)
Toplam yağ (g)	2,24
Doymuş yağ (g)	0,43
Çoklu doymuş yağ (g)	0,61
Total trans yağ (g)	Rapor Edilmedi
18:2 (linoleik asit) (g)	0,018
18:3 (linoleik asit) (g)	0,020
EPA (g)	0,188
DHA (g)	0,253
Kolesterol (g)	0,028

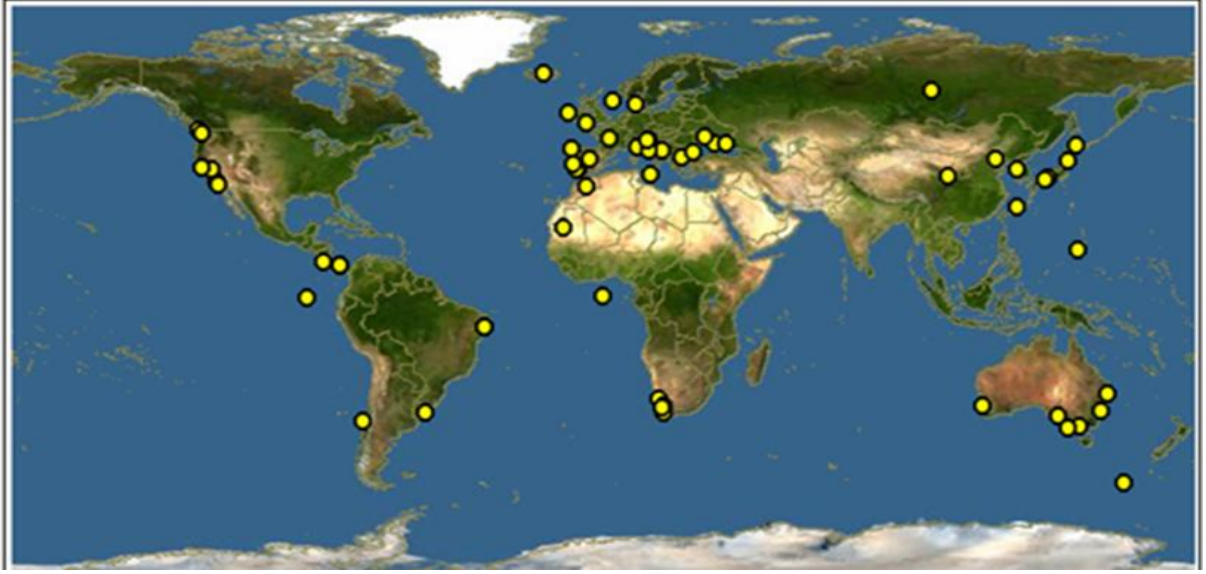
Çift kabuklu deniz ürünleri, çoğu vitamin ve minerali yüksek oranlarda içererek çok iyi birer vitamin ve mineral kaynağı olarak bilinmektedir. Midye; protein, demir, C vitamini, A vitamini, B₁₂ vitamini, çinko, fosfor, magnezyum, selenyum, potasyum ve folik asit tarafından zengin bir besin kaynağı olduğundan insan tüketiminde alternatif bir gıdadır (Ovalı, 2002). Akdeniz midyesinin vitamin ve mineral miktarları Tablo 1.3 ve 1.4'te verilmiştir.

Tablo 1.6. Akdeniz midyesindeki vitamin miktarları (Wright ve diğ., 2018)

	Akdeniz midyesi (100 g başına)
Vitamin C (mg)	8,00
Vitamin B₁ (mg)	0,16
Vitamin B₂ (mg)	0,21
Vitamin B₃ (mg)	1,60
Vitamin B₅ (mg)	0,50
Vitamin B₆ (mg)	0,05
Vitamin B₁₂ (mg)	12,0
Folat (mg)	42,0
Kolin (mg)	65,0

1.3.2 Akdeniz midyesinin coğrafi dağılımı

Mytilus cinsi ılıman ve serin kıyı sularında baskın bir tür olup geniş bir dağılım göstermektedir. *Mytilus galloprovincialis*; İngiltere, İspanya ve Fransa'nın Atlantik kıyılarında, Portekiz'in kuzey kıyılarında, Akdeniz ve Karadeniz'de bulunur. Türün artık Çin, Güney Kore ve Japonya, Amerika Birleşik Devletleri'nin batısı, Avustralya, Yeni Zelanda ve hatta Güney Afrika'da da bulunduğu bildirilmiştir. Sıklıkla Akdeniz'in kuzey kıyılarında 40 m'ye kadar derinliklerde bulunur (Kumlu, 2001; Çelik, 2006).



Şekil 1.7. *Mytilus galloprovincialis*'in dünya üzerindeki dağılım alanları (FAO, 2024)

Akdeniz midyesi, ülkemizde Çanakkale Boğazı, İstanbul Boğazı, Ege Denizi, Marmara Denizi ve Karadeniz'in tüm kıyılarında doğal olarak bulunan ve avcılığı yapılan çift kabukludur (Yıldız ve diğ., 2006; Durgun, 2013; Özkahya, 2015; Koral ve Süleyman, 2016; Balcıoğlu ve Gönülal, 2017). Ekolojik şartların değişik olmasından dolayı burarlardan çıkarılan midyelerin şekil, desen, renk açısından oldukça farklı varyasyonları görülmektedir. Ancak bu çeşitliliğin anatomik açıdan herhangi bir farklılığı bulunmamaktadır (Güngörür, 2019).

1.4. Avcılık ve Yetiştiricilik

İki bin yıl öncesine dayanan su ürünleri yetiştiriciliği, FAO tarafından dünyada en hızlı büyüyen gıda sektörü olarak belirlenmiştir ve günümüzde dünyanın her yerinde büyümekte ve gelişmektedir (Subasinghe ve diğ., 2009).

Su ürünleri yetiştiriciliği, ekolojik dengeyi bozmadan su kaynaklarının kullanılabilirliğini sağlayan, doğal stokları koruyan, sürdürülebilirliği teşvik eden, hayvan refahını ön planda tutan, ürün izlenebilirliğini sağlayan, artan kirliliğe rağmen çevresel parametreleri takip eden sürdürülebilir bir üretim modelidir. Bu olumlu etkilerin yanı sıra, teknolojiye sürekli gelişmelere bağlı olarak su ürünleri yetiştiriciliği faaliyetleri her geçen yıl artmaktadır. Sonuç olarak, su ürünleri yetiştiriciliğinin ekonomik önemi her geçen yıl artmakta ve aynı zamanda giderek daha fazla iş fırsatı yaratan bir sektör haline gelmektedir. (Zorlu, 2019).

Kabuklu su ürünleri insan beslenmesinin yanı sıra kabuğunun %95'inin kalsiyum karbonat olmasından dolayı hayvan yemi rasyonunda, çimento sanayinde kireç taşının yerine, eczacılık sektöründe element takviyesi olarak, tarımsal alanlarda toprak asitliğini dengelemek gibi farklı

kullanım alanlarına sahiptir. Bunun yanında suyu filtre ederek beslendiği için denizlerin temizlenmesine katkıda bulunur. Bu yüzden dünyada midye avcılığının yanı sıra yetiştiriciliği de yaygın olarak yapılmaktadır (Çolakoğlu ve Çolakoğlu, 2013). Ülkemizde ise, midye yetiştiriciliği çok hızlı bir ivmeyle artmaktadır.

Teknoloji ve üretim yöntemleri ilerledikçe birçok ülke, su ürünleri yetiştiriciliği alanında önemli ekonomik değere sahip alternatif türlerin yetiştirilmesine odaklanmıştır. Yeni türlerin üretiminde arz-talep dengesi dikkate alındığında, kabuklu su ürünleri yetiştiriciliği büyük önem taşımaktadır. Avrupa kıtasında kabuklu su ürünleri üretiminde, özellikle Akdeniz midyesi ve mavi midye üretiminde, çeşitli kabuklu su ürünleri türleri arasında midye yetiştiriciliği başı çekmektedir (Zorlu, 2019).

Doğal şartlarda yaşıyor olmasının yanında ticari anlamda önem kazanmasıyla beraber kültür ortamında yetiştirilerek de Akdeniz midyesi üretimine olan talep yoğunlaşmış ve üretim hızlanmıştır (Arıman ve Düzgüneş, 2004; Serdar ve Yıldırım, 2018).

En fazla tüketilen kabuklu su ürünü olan Akdeniz midyesi, sahil şeridindeki yaşayan insanlar tarafından daha çok midye dolma olarak tüketilmektedir. Akdeniz midyesi genellikle kaçak yollarla suyun insan sağlığı açısından büyük risk taşıdığı bölgelerden elde edilmektedir. Ülkemizde midye yetiştiricilik faaliyetlerinin desteklenerek midye çiftliklerinin artırılması ile yasadışı avcılıkta azalma olacak, hatta yasadışı avcılığa da engel olunacaktır (Zorlu, 2019).

Türkiye’de profesyonel anlamda ilk Akdeniz midyesi yetiştiricilik faaliyetlerinin, 1991 yılında Dardanel Kültür Balıkçılığı Anonim Şirketi tarafından Çanakkale Eceabat Poyraz Koyu’ndaki 26 hektarlık deniz alanında başladığı görülmüştür. 1991 yılı öncesinde midye yetiştiriciliği için çeşitli girişimler bulunmasına rağmen firmalarca istenilen sonuçlar alınamamıştır. 2014 yılından sonra ise yetiştiricilik faaliyetlerinde büyük bir ivme kazanılmış ve günümüze kadar tesis sayılarında kademeli bir artış görülmüştür (Yıldız ve diğ., 2023)

Tarım ve Orman Bakanlığı’na bağlı Hayvan Bilgi Sistemi kayıtlarında, çift kabuklu türü olarak Türkiye’de 2023 yılının ilk çeyreğinde (Ocak-Şubat-Mart döneminde) Akdeniz midyesi, tellina (*Donax trunculus*) ve yerli akivades türlerinin yetiştiriciliği amacıyla 50 projeye deniz alanı kiralaması yapılmış ve tesislerin kurulumlarını tamamlamaları sonrası su ürünleri yetiştiricilik belgesi düzenlenmiştir. Bu tesislerden ikisinin tellina, biri akivades ve geri kalan 47 tesisin ise Akdeniz midyesi üretimi yaptığı görülmektedir (TOB, 2023).

Bu çalışmada farklı illerde bulunan tüketicilerin ve halkın midye ve midye ürünlerine karşı tutumu, düşünceleri ve yaklaşımı gibi konularda ele alınarak hazırlanan anket sorularının cevaplanmasıyla beraber ortaya çıkan sonucun yorumlanarak değeriendirilmesi amaçlanmıştır.





2. LİTERATÜR ÖZETİ

Son zamanlarda yapılan araştırmalara göre, su ürünlerinin çeşitli hastalıklar üzerinde olumlu yönde etkiler gösterdiği görülmüştür (Kocatepe ve diğ., 2021). Su ürünleri tüketiminin önemi gün geçtikçe daha fazla anlaşılmaya başlamış olmakla birlikte tüketim alışkanlıkları, ekonomik gelir, ürünlerin sunuluşu gibi birçok etken Türkiye'nin farklı bölgelerinde yaşayan insanlara göre değişiklik göstermektedir (Abdikoğlu ve Unakıtan, 2019).

Türkiye'de midye ile ilgili araştırmalar, "Türkiye Sahillerinde Bulunan Midyeler-*Mytilus galloprovincialis* Lamarck, 1819-Üzerine Biyolojik ve Ekolojik Araştırmalar" adlı çalışmayla başlamıştır (Uysal, 1970).

Tolon (2003) tarafından yapılan çalışmada, su ürünleri tüketimini şekillendiren ve tüketim sıklığını ortaya koyan temel faktörler araştırılmıştır. Avrupa'da tüketimi artırmak amacıyla yapılan düzenlemeleri bir araya getirmiş ve ülkelerdeki çalışmaları mercek altına almıştır. Ülkemize uygun modeller, pazarlama stratejileri, doğrudan tüketici tanıtım ve eğitim çalışmaları başlıkları altında gruplandırarak tavsiyelerde bulunmuştur.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde yapılan çalışmada; katılımcıların %88'inin balık tükettiği görülmüştür. Tüketenlerin balığı tercih etme sebepleri; %39,8'i sağlıklı olması, %31,8'i damak tadı, %16'sı aile alışkanlığı, %15,6'sı ise diğer hayvansal gıdalara göre ucuz olması şeklindedir. Balık harici su ürünleri tüketenlerin oranı ise %10,9'dur. Bu oranda %71,4 midye, %39,3 karides, %25 kalamar, %7,1 ahtapot, %3,6 ıstakoz ve %3,6 yengeç olarak dağılım göstermiştir. Tüketim alışkanlığı, balık harici su ürünü tüketiminin düşük olmasındaki en büyük etken olarak belirtilmiştir.

Erdoğan ve diğ. (2011) tarafından İstanbul ilinde su ürünleri tüketimi adına bir anket çalışması yapılmış ve ankete 972 kişi katılmıştır. Katılımcıların yalnızca %15,53'ü kesinlikle su ürünü tüketmediğini, tüketilmemesinin ana nedeni olarak da su ürünlerinin kendilerine has koku ve tat gibi özelliklerinden kaynaklandığını belirtmişlerdir. Katılımcıların hiçbirisi su ürünlerinin sağlıksız olduğuna dair görüş belirtmemiştir. Anketten elde edilen bir başka değerli sonuç ise, su ürünleri tüketim sıklığı ile tüketici yaşı arasındaki doğru orantıdır. Tüketim yaşı arttıkça tüketim sıklığı da artmaktadır. Katılımcıların %34,84'ü haftada en az bir kere su ürünleri tükettiğini ve en çok severek tükettikleri su ürününün ise midye olduğunu belirtmiştir.

Çaylak ve diğ. (2019) tarafından İzmir ilinin farklı semtlerinde rastgele örnekleme metodu seçilerek 500 kişiye ulaşılmış ve katılımcılara su ürünleri tercihlerinin demografik yapı, eğitim ve gelir düzeyi ile olan bağlantısını ölçmek için anket soruları yöneltilmiştir. Sorulara verilen

cevaplar doğrultusunda katılımcıların et tüketim tercihleri sırasıyla beyaz et (%33,8), kırmızı et (%19,6) ve balık eti (%8,8) olarak görülmüştür. Ayrıca, çalışmada balık harici su ürünleri tüketenlerin oranı %53 olarak tespit edilmiştir. Balık harici su ürünleri tüketenlerin %28,8'i midye tükettiğini belirtirken %19,7'si kalamar ve karides tükettiğini belirtmiştir. Denize kıyısı olan şehirlerde balık harici su ürünleri tüketiminin fazla olduğu ve bununda normal karşılandığı vurgulanmıştır.

Çiçek ve diğ. (2014) tarafından “Elâzığ İli Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Tercihlerinin Belirlenmesi” adlı çalışma hazırlanmıştır. Yapılan çalışmada katılımcıların %71'i hayvansal ve bitkisel gıda ağırlıklı beslendiklerini belirtirken, bu değeri %16 oranında hayvansal gıda ağırlıklı ve %13 oranında bitkisel gıda ağırlıklı beslenen tüketiciler takip etmiştir. Katılımcılardan %95'inin balık eti tükettiği, %5'inin ise balık etini tüketmediği görülmüştür. Balık haricinde midye, karides, ıstakoz, kalamar gibi diğer su ürünlerini tüketenlerin oranı %10 olarak tespit edilmiştir.

Yavuz ve diğ. (2015) Ankara'da tüketicilerin su ürünleri tüketim düzey ve davranışlarını belirlemek adına yaptıkları anket çalışması kapsamında, 167 kişi ile yüz yüze görüşülmüştür. Su ürünleri tüketen bireylerin en çok tercih ettiği balık türünün %56,1 oranıyla hamsi olduğu görülmüştür. Çalışma kapsamında, balık haricinde su ürünleri tüketenlerin oranı %24,4'tür ve midye (%47,5), kalamar (%32,5) ve karidesin (%20) en çok tüketilen türler olduğu görülmüştür.

Dereli ve diğ. (2016) Manisa ilinin basit rastlantısal örnekleme yöntemini kullanarak seçtiği 384 hanesinde su ürünleri tüketim tercihleri üzerine bir araştırma yapmıştır. Araştırma kapsamında yapmış oldukları anket sonucuna göre katılımcıların %7'sinin balık eti tükettiği görülmüştür. Katılımcıların “tüketmeyi en çok tercih ettiğiniz omurgasız su ürünleri türü hangisidir?” sorusuna verdikleri cevaplara göre frekans dağılımı ahtapot için %3, ıstakoz için %4, kalamar için %17, karides için %7, midye için %17 ve tüketmiyorum için %52 oranında olduğu görülmüştür. Ayrıca bunlara ilave olarak katılımcıların %8'inin su ürünleri tüketmediği görülmüştür.

Gürel ve diğ. (2017) yapmış oldukları çalışmada katılımcıların deniz balıkları, tatlı su balıkları ve kabuklu ve yumuşakçaların tüketim oranları sırasıyla bakıldığında %51,49, %44,72 ve %3,79 olarak tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların et tüketimlerine bakıldığında %53,66 beyaz et, %35,77 kırmızı et, %7,32 balık eti ve %3,25 kabuklu su ürünlerini tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Akkuş (2018) tarafından Batman ilinde ikamet eden tüketicilerin su ürünleri tüketme alışkanlıkları ve et tüketme alışkanlıkları konusunda çalışma yapılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda katılımcıların %91'i balık harici su ürünleri tüketmediği belirlenmiş, diğer su ürünleri tercihlerinin %4'ü kalamar, %3'ü karides ve %2'sinin ise ıstakoz şeklinde olduğu tespit edilmiştir.

Erdoğan (2018) tarafından Muğla ili Datça ve Kavaklıdere ilçelerinde çalışma yapılmıştır. Araştırmada Datça'da en çok tüketilen etin %67,6 ile balık ve diğer su ürünleri olduğunu, Kavaklıdere'de ise kanatlı eti tüketiminin %54 olduğunu belirlemiştir. Araştırma sonucunda, Datça'da ahtapot, kalamar, yengeç, karides, midye ve ıstakozun, Kavaklıdere'de ise sırasıyla ıstakoz, midye, karides, yengeç, kalamar ve ahtapotun en çok tüketilen balık dışı deniz ürünleri olduğu belirtilmiştir.

Sivri (2018) Mersin ilinde yaptığı çalışmada; balık harici en çok tüketilen su ürünleri olarak midye %36,4, kalamar %29,8, karides %21,0, ıstakoz %1,2 ve ahtapot %1,1 olarak şekillenmiştir. Diğer seçeneğini işaretleyenlerin oranı %10,5'tir ve 56 kişi seçeneklerde olmayan yengeç yanıtını vermiştir. Midye, balık harici su ürünleri arasından en çok tercih edilen su ürünü olmuştur. Katılımcılar, balık harici su ürünleri tüketmeyi tercih etmemelerinin sebebi olarak inanç ve kültürel sebepleri öne sürmüştür. Alışkanlığın olmaması, fiyatlarının yüksek olması ve hazırlanmasındaki zorluk tercih edilmemesinin diğer sebepleri arasında belirtilmiştir. Bu veriler ışığında kültürün tüketimde kayda değer bir etkiye sahip olduğunu görülmüştür. Geleneksel beslenme alışkanlıkları ve inanca dayalı tüketim kalıpları, balıkçılık sektörünün gelişimini olumsuz olarak etkilemektedir. %42'lik oran ile balık haricinde en çok tüketilen su ürününün midye olduğu görülmüştür. Midye tüketiminin bu denli fazla olma nedeni diğer ürünlere göre daha yaygın bir şekilde bulunabilir olması ve fiyat bakımından diğer su ürünlerine göre daha uygun olmasıdır. Balık harici en çok tüketilen su ürünü tercihleri arasında midyenin kadınlarda %42,1 oranında ve erkeklerde %41,7 oranında olduğu görülmüştür. Yaş gruplarına göre balık harici tüketilen su ürünü verilerine bakıldığında 18-23 yaş grubu en çok midyeyi %43,8 oranında, 24-28 yaş grubu en çok midyeyi %44,8 oranında olduğu görülmüştür. 33 ve üzeri yaş grubunun midyeyi hiç tüketmediği, bu yaş grubunun en çok kalamarı %36,8 oranında tükettiği görülmüştür. Gelir düzeyi 0-500 TL arası öğrencilerin %41,5 oranında, 501-1000 TL arası öğrencilerin %46 oranında, 1001-1500 TL arası öğrencilerin %49,1 oranında, 1501-2000 TL arası olan öğrencilerin %43,8 oranında balık harici su ürünü olarak midye tükettikleri tespit edilmiştir. 2001 TL ve üzeri gelir düzeyine sahip olan öğrencilerin balık harici su ürünü olarak %31,1 oranında kalamar tükettiği görülmüştür. Bu grupta bulunan öğrenciler midyeyi %22,2

oranında, karidesi ise %17,8 oranında tükettiği görülmüştür. 482 öğrencinin katılımıyla belirlenen istatistiki verilere göre “balık harici en çok tüketilen su ürünü” 202 öğrenci ile midye birinci sırada, 61 öğrenci ile kalamar ikinci sırada, 43 öğrenci ile karides üçüncü sırada olduğu görülmüştür. Oranları sırasıyla %41,9, %12,7 ve %8,9 olduğu tespit edilmiştir. Öğrenim durumlarına göre balık dışında en çok tüketilen su ürünlerine bakıldığında %52,3 oranında ön lisans, %41,7 oranında lisans ve %36,7 yüksek lisans öğrencilerinin balık dışında en çok midye tükettiği görülmüştür.

Bayraktar ve diğ. (2019) tarafından gerçekleştirilen araştırmada katılımcıların tüketilen et tercihlerine bakıldığında hem il bazında hem de genel toplamda deniz balığı tüketimi tercihinin öne çıktığı görülmektedir. Ayrıca tüketilen et tercihi söz konusu olduğunda kabuklu tüketimi Ankara ilinde %5, Çanakkale ilinde ise %10 olarak görülmüştür. Tüketilen su ürünleri incelendiğinde kabuklu (midye, karides vb.) Ankara ilinde %7, Çanakkale ilinde %11 olarak görülmüştür. Tüketilen yumuşakça oranları ise Ankara’da %5, Çanakkale’de %7 olarak tespit edilmiştir.

Cengiz (2019) tarafından yapılan araştırmada, midye %31’lik oranla balık haricinde en çok tüketilen su ürünü olmuştur. Balık ve diğer su ürünlerini satın alan tüketicilerin %56’sının balıkçıları tercih ettiği görülmüştür.

Kılıç ve diğ. (2019) tarafından yapılan çalışmada, araştırma konusu olan bölgedeki katılımcıların %21,98’i balık, %18,73’ü tavuk, %13,52’si kaz, %13,34’ü kuzu eti ve %4,19’u hindi eti tüketirken, sadece %1,71’i midye ve karides gibi su canlılarını tercih etmiştir. Balığın tercih edilmesinin en önemli nedeni ise sağlığa faydalı olmasıdır (%45,03). Tüketicilerin %76,49’unun ise, balık dışında hiçbir deniz ürününü tüketmediği tespit edilmiştir. Diğer deniz ürünleri arasında en çok tüketilen ürünün %11,92 ile Akdeniz midyesi olduğu görülmüştür.

Özbay (2019) tarafından Elâzığ ilinde yapılan çalışmada, balık harici su ürünü tüketimini tespit etmek amacıyla yöneltilen soruya %91,8 oranında tüketilmediği cevabı verilmiş olup tüketenlerin %2,6’sı en çok midye tükettiği cevabını vermiştir. %1,3 oranında karides, %1,0 oranında kalamar tüketildiği belirtilmiştir. Kerevit, ahtapot ve ıstakozun %1’in altında bir değere sahip olduğu görülmüştür.

Yüksel (2018) yaptığı araştırmada, katılımcıların %57’sinin çiftlik balığının tadının doğadaki balıktan farklı olduğu görüşünde olduğu görülmüştür. Çalışmada, midyenin %37,4 ile en çok tercih edilen ve ahtapotun ise %2,9 ile en az tercih edilen omurgasız su ürünü türü olduğu görülmüştür.

Yıldırım (2020) tarafından yapılan Türkiye’deki su ürünleri ile ilgili yükseköğretim kurumlarında çalışan akademisyenlerin katıldığı anket çalışmasında, katılımcılar en çok tüketilen balık türlerine göre incelendiğinde; %28,2’sinin hamsi, %23,4’ünün çipura, %11,6’sının levrek, %10,8’inin barbunya, %5,6’sının çinekop, %4,8’inin gökkuşığı alabalığı, %4,4’ünün istavrit, %4,4’ünün lüfer, %2,8’inin mezgit, %4,0’inin palamut ve kefali tüketmiş oldukları görülmüştür. Ayrıca balık dışında en çok tüketilen su ürünleri türlerine göre katılımcıların %39,5’inin ıstakoz, karides, midye, yengeç, %40,7’sinin ahtapot, kalamar, tükettikleri, %19,80’inin ise balık dışında su ürünü tüketmedikleri belirtilmiştir.

Selvi ve diğ. (2022) yaptıkları çalışmada katılımcılardan elde edilen verilere göre, midyenin balık dışında en fazla tüketilen su ürünü olduğunu saptanmıştır.

Dünyada uzun yıllardır su ürünleri ve tüketimi üzerine bilimsel çalışmalar yapıyor olmasına karşın, ülkemizde yaklaşık 20-30 yıldır yapılmaktadır. Son yıllarda halkın tüketim alışkanlıklarına yönelik yapılan bu çalışmalar daha çok bölgesel ve şehir bazlı olmaktadır. Bu çalışmada ise ülkemizin bütün şehirlerinde yaşayan bireylerin midye ve ürünleri başta olmak üzere su ürünleri tüketim alışkanlıkları, bakış açıları, düşünceleri belirlenmeye çalışılacak ve elde edilen veriler ile sektör girişimlerine bir yön vererek ülke bazında su ürünleri tüketimi üzerine olumlu katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.



3. MATERYAL VE METOT

3.1. Çalışmanın Evreni

Araştırmanın evreni ülkemizde bulunan 81 ilde yaşayan bireylerden oluşmaktadır.

3.2. Materyal

Bu çalışma, Yalova Üniversitesi Etik Kurulu'nun (Karar No: 2024/37, Tarih: 03.04.2024) tarihli kararı ile etik kurul onayı alınarak yürütülmüştür. Araştırma kapsamında katılımcılardan bilgilendirilmiş onam alınmış ve veriler gönüllülük esasına göre toplanmıştır.

Çalışmada, rastgele örnekleme yöntemi ile hazırlanan anket soruları 2024 yılı içerisinde yüz yüze ve elektronik ortamda sorulmuş ve verilen cevaplar kayıt altına alınmıştır. Örneklemenin ana kütleyi iyi temsil etmesi gerektiği göz önünde bulundurularak mümkün olduğunca farklı özellikteki yapıya sahip gönüllülük esasına uygun olarak ankete katılmayı kabul etmiş 3631 kişiye ulaşılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak bir anket formu kullanılmıştır. Bu ankette, midye ve midye ürünleri tüketim tercihleri ile bu tercihleri etkileyen sebepler sorgulanmıştır. Ayrıca tüketimin daha geniş bir çevreye yayılması için yapılması gerekenlere ilişkin sorular da yer almıştır. Anket çalışmasında literatür taraması yapılarak bazı araştırmacıların çalışmalarında kullandıkları anketlerden yararlanılmış, alanında uzman kişilerin görüşleri doğrultusunda hedefe uygun 41 soruluk anket formunun son hali hazırlanmış ve anket çalışmasında kullanılmıştır.

Ayrıca Tarım ve Orman Bakanlığı Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü'nün kayıtları ile Türkiye İstatistik Kurumu ve FAO'nun konuyla ilgili istatistik verilerinden faydalanılmıştır. Bunun yanı sıra daha önce konuyla ilgili yapılmış ulusal ve uluslararası çalışmalar da incelenmiştir.

3.3. Metot

Anket araştırması tüm nicel araştırma yöntemleri ve çalışmaları için en temel araçtır. Anketler, çevrimiçi anketler, kâğıt anketler, web'den kesişen anketler gibi çeşitli türler kullanarak katılımcılara soru sormak için kullanılmaktadır. Araştırma yaparak bir kuruluş birden çok anket sorusu sorabilmekte, müşteri havuzundan veri toplayabilmekte ve sayısal sonuçlar elde etmek için toplanan bu verileri analiz edebilmektedir.

Geleneksel olarak anket araştırması, yüz yüze veya telefon görüşmeleri yoluyla yapılmaktadır. Ancak günümüzde e-posta veya sosyal medya gibi çevrim içi ortamların kaydettiği ilerlemeyle anket araştırması online ortamlara da yayılmıştır (Büyüköztürk ve diğ., 2018).

Hazırlanan anket cinsiyet, yaş, meslek gibi verileri elde edebilmek için demografik sorular; tüketicilerin davranışsal bilgilerini elde edebilmek için olgusal sorular; tüketicilerin balık tüketim davranışlarına yönelik tutumları, inançları ve algılarına yönelik veri elde edebilmek için ise tutum soruları içerecek şekilde hazırlanmıştır. Ankette sorulan sorularda sadece öğrenmek istenilen veri hakkında soru sorulmuş soruların açık, yalın ve mümkün olduğunca kısa olmasına özen gösterilmiştir. Açık olmayan anlaşılması zor sorulara ise yer verilmemiştir. Soruları oluştururken tüketicilerin anlayabileceği dilden hazırlıklar gerçekleştirilmiş ve bilimsel terimlerden uzak durulmuştur. Kişisel beklentiler ile yanıt almaya yönelik tüketiciyi etkileyecek yönlendirme sorularından kaçınılmıştır. Tehdit edici ve tüketicilerin tercihlerini etkileyici sorular kullanılmamıştır. Anket yanıt formatlarında Çoktan Seçmeli Yanıt Formatı, Evet-Hayır Yanıt Formatı kullanılmıştır.

Çalışmada ayrıca 5'li Likert Değerlendirme Ölçeği de kullanılmıştır. Bu tür ölçeklerle hazırlanan sorulara verilen cevaplar “tamamen katılıyorum, katılıyorum, kararsızım, katılmıyorum, kesinlikle katılmıyorum” şeklinde yapılmaktadır. Ölçeklerde kullanılan derecelendirmede, olumlu olan maddeleri “tamamen katılıyorum” ifadesi 5 puan, “katılıyorum” ifadesi 4 puan, “kararsızım” ifadesi 3 puan, “katılmıyorum” ifadesi 2 puan ve “kesinlikle katılmıyorum” ifadesi 1 puan olarak değerlendirilmektedir (Likert, 1967).

3.3.1. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde kullanılan yöntem

Anket, önceden yapılan tüketici araştırmalarına dayanılarak tasarlanmıştır. Katılımcıların kendilerini özgürce ifade edebilmeleri ve kendi yorumlarını yazabilmeleri için ankette açık uçlu sorular da bulunmaktadır.

Ülkemizin 81 ilinde rastgele seçilen 3631 kişi ile elektronik ortamda ve yüz yüze görüşmeler yapılarak anketin nihai sonucu elde edilmiştir.

Yüz yüze görüşmeler ve elektronik ortamdan yararlanılarak veriler elde edilmiştir. Başlangıçta, katılımcılara araştırmanın önemi ve cevaplama samimiyetinin araştırma sonuçlarına yapacağı etkiyi ve cevaplama sürecine ilişkin bilgiler verilmiş ve cevaplarının gizli tutulacağına dair söz verildikten sonra anket uygulanmıştır. Çalışmaya katılmak isteyen, 18 yaş ve üzerinde olan ve okur-yazar olan tüm kişiler çalışmaya alınmış olup çalışmaya katılmak istemeyen, 18 yaş altında olan ve okur-yazar olmayan kişiler çalışmaya alınmamıştır.

Toplanan veriler, Microsoft Office Excel 2019 programında ve aritmetik ortalamalar alınarak değerlendirilmiştir; çıktı ve grafikler aracılığıyla verilere ulaşılmıştır. Ayrıca, araştırma kapsamında elde edilen anket verilerinde katılımcıların demografik değişkenleri (yaş, cinsiyet, eğitim düzeyi, yaşanan yerin denize kıyısı olma durumu) ile dinî hassasiyetle ilişkili görüş ve tüketim davranışları, mideye tüketim durumları, midye tüketim sıklıkları gibi veriler arasındaki ilişkiler MiniTab 21.1 programı ile test edilmiştir. Veriler, kategorik değişkenler arasında bağımsızlık ilişkisini değerlendirmeye yönelik olarak **Ki-kare (χ^2) bağımsızlık testi** ile analiz edilmiştir. Ki-kare testinin uygulanabilirliği açısından her hücrede beklenen frekans değerlerinin uygunluğu kontrol edilmiş; %20'den fazla hücrede beklenen değer 5'in altında olmadığı sürece test geçerli kabul edilmiştir (Agresti, 2007; Sharpe, 2015).

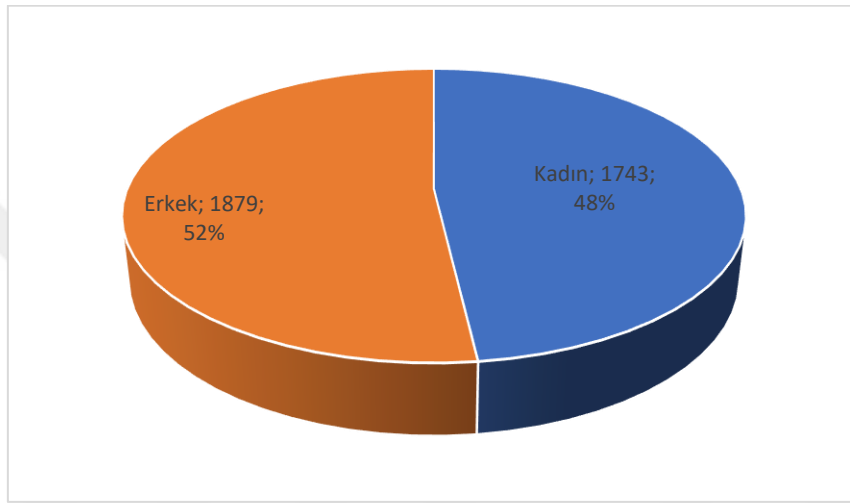




4. BULGULAR

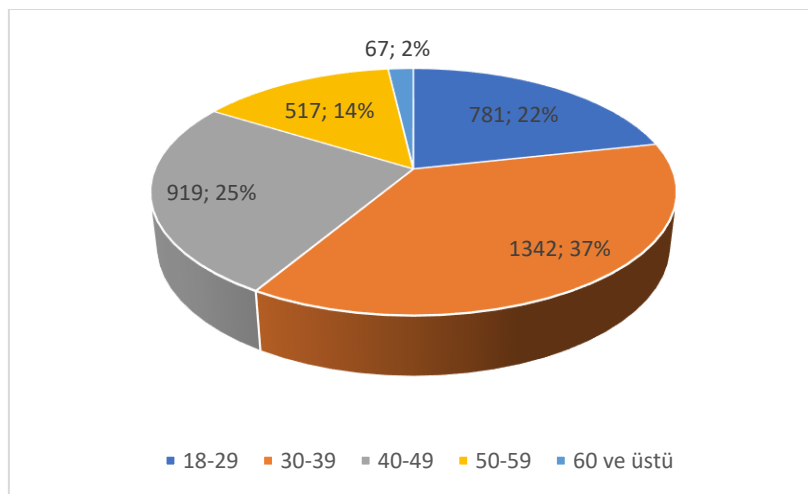
4.1. Sosyo-Demografik Bulgular

Anket çalışması sonunda alınan cevaplar neticesinde elde edilen veriler şekil ve tablolar hâlinde verilmiştir. Çalışmaya katılıp “Cinsiyetiniz” sorusunu cevaplayan 3631 kişinin 1879’u erkek, 1743’ü kadındır. 9 kişi soruyu yanıtlamamıştır. Şekil 4.1’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir. Ankete katılanların cinsiyet dağılımları arasında yüzdesel olarak büyük bir fark bulunmamaktadır.



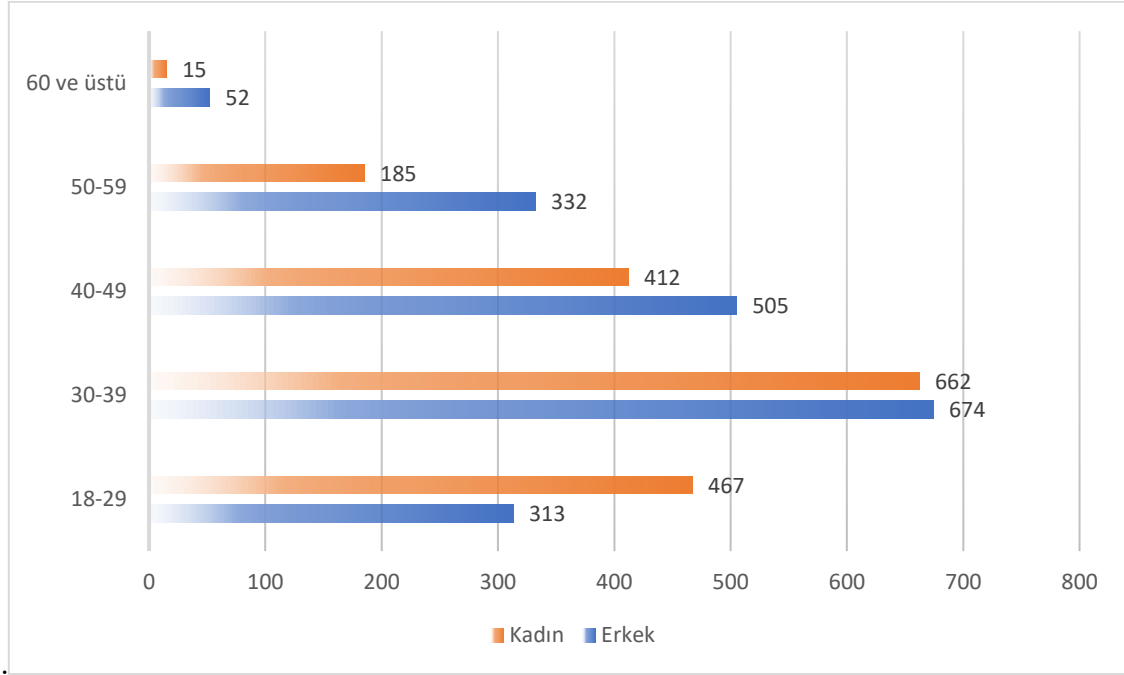
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları

Çalışmaya katılıp “Yaşınız” sorusunu cevaplayan kişilerin %22’si “18-29 yaş aralığında”, %37’si “30-39 yaş aralığında”, %25’i “40-49 yaş aralığında”, %14’ü “50-59 yaş aralığında” ve %2’si “60 ve üstü yaş grubunda” olanların yüzdelik dilimi ise %2’dir. 5 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.2’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



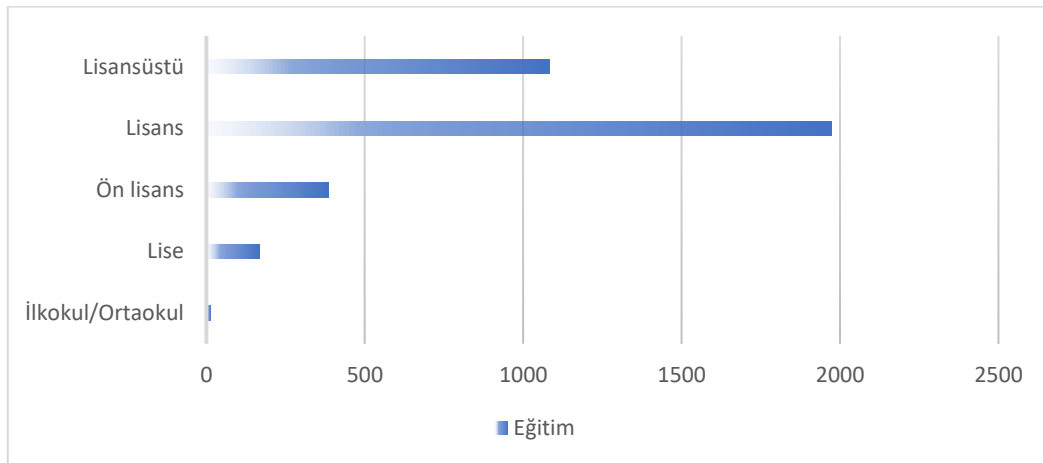
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş aralığı

“30-39 yaş aralığı” 1342 kişi ile hem erkeklerde hem de kadınlarda çalışmaya en fazla katılım sağlayan yaş aralığıdır. “60 ve üstü” yaş aralığı ise 67 kişi ile hem erkeklerde hem de kadınlarda çalışmaya en az katılım sağlayan yaş aralığıdır. Şekil 4.3’te veriler grafik hâlinde verilmiştir.



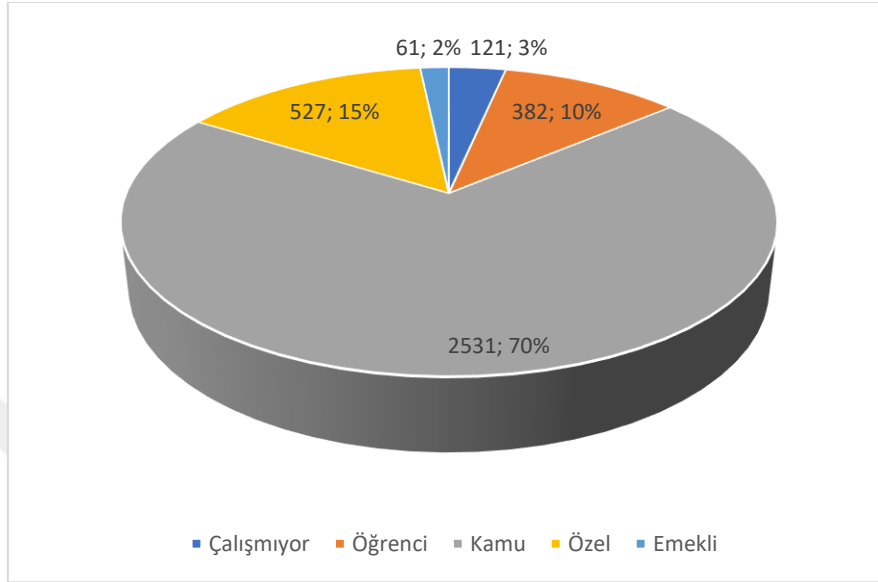
Şekil 4.3. Katılımcıların cinsiyet-yaş dağılımları

Çalışmaya katılıp “Eğitim durumunuz” sorusunu cevaplayan katılımcıların 14’ü “İlkokul/ortaokul”, 167’si “Lise”, 385’i “Ön lisans”, 1973’ü “Lisans” ve 1084’ü “Lisansüstü” cevabını vermiştir. Şekil 4.4’te veriler grafik hâlinde verilmiştir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ankete katılanların büyük çoğunluğu tahsil durumu üniversite olan katılımcılardır. Eğitim durumu “İlkokul/ortaokul” olan katılımcı sayısı küçük bir kısmı oluşturmaktadır. 6 kişi soruyu cevaplamamıştır.



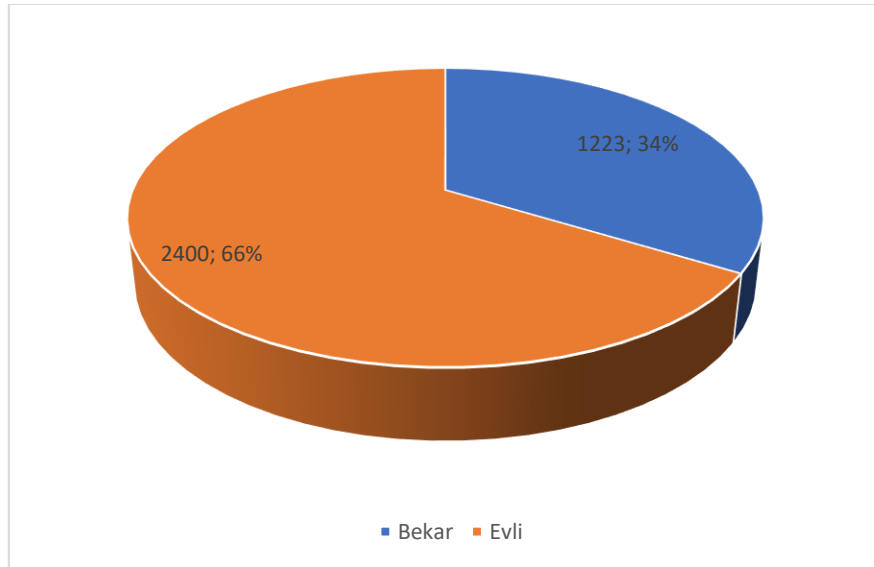
Şekil 4.4. Katılımcıların eğitim durumları

Çalışmaya katılıp “Mesleğiniz” sorusunu cevaplayan kişilerin meslekî dağılımları Şekil 4.5’te verilmiştir. En fazla %70 ile “Kamu sektörü” çalışanı katılım sağlamış olup en az katılım grup ise %2 ile “Emekli” grubudur. %15 “Özel sektör” çalışanyken %10 “Öğrenci” ve %3 “Çalışmıyor” olarak tespit edilmiştir. 9 kişi soruyu cevaplamamıştır.



Şekil 4.5. Katılımcıların meslek dağılımları

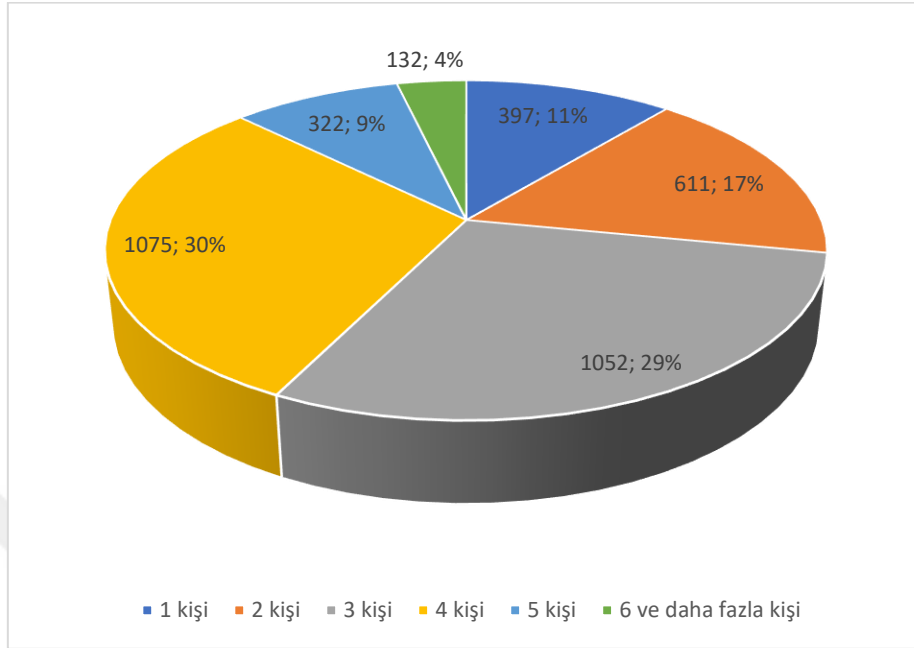
Çalışmaya katılıp “Medenî hâliniz” sorusunu cevaplayan kişilerin %34’ü bekar, %66’sı evlidir. 8 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.6’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.6. Katılımcıların medenî hâlleri

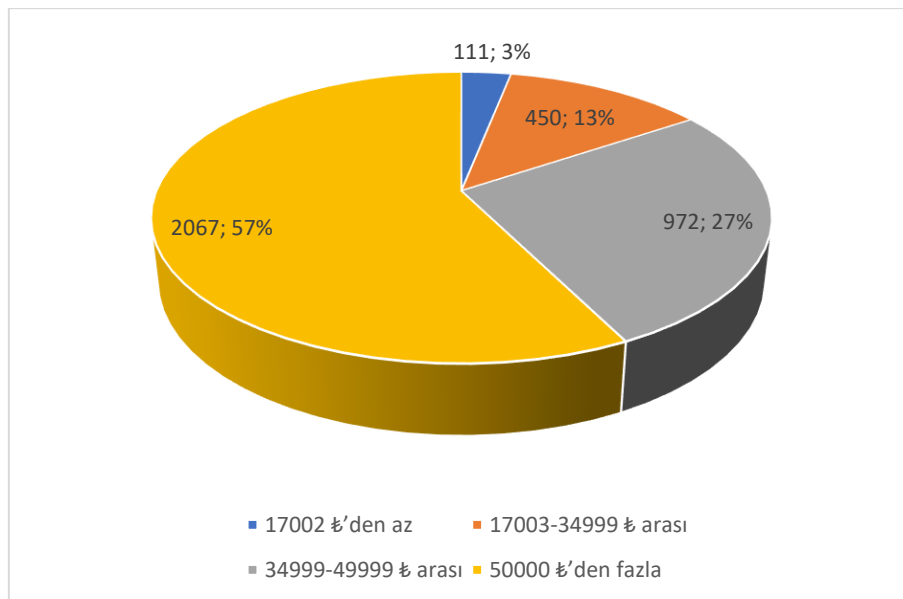
Çalışmaya katılıp “Evinizde kaç kişi yaşıyor?” sorusunu cevaplayan kişilerin %11’i hanesinde “tek başına”, %17’si “iki kişi”, %29’u “üç kişi”, %30’u “dört kişi”, %9’u “beş kişi”

yaşamaktadır. Hanesinde “6 ve daha fazla kişi” yaşayanların oranı ise %4’tür. Şekil 4.7’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir. 42 kişi soruyu cevaplamamıştır.



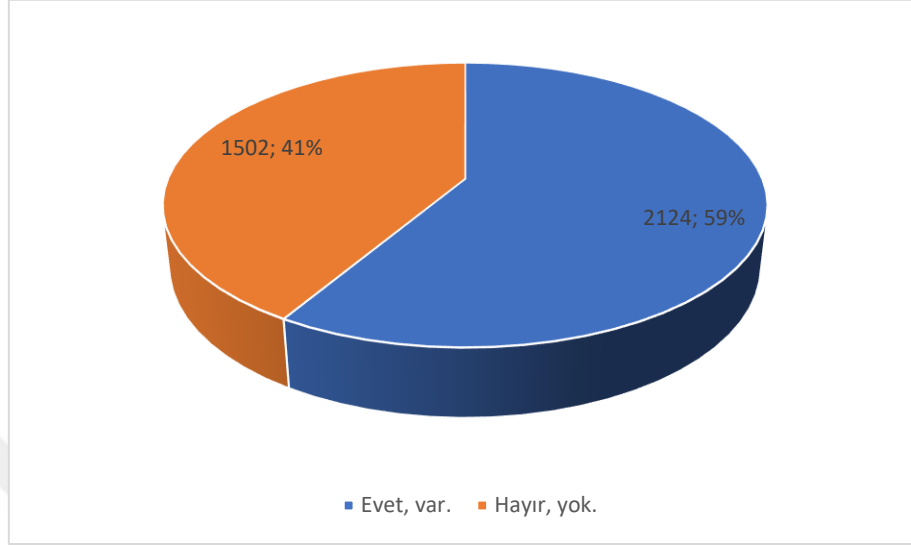
Şekil 4.7. Katılımcıların evinde yaşayan kişi sayısı

Çalışmaya katılıp “Haneye giren aylık gelir düzeyi ne kadardır?” sorusunu cevaplayan kişilerin sonuçları Şekil 4.8’de verilmiştir. Çalışmaya katılan kişilerin %3’ünün “17002 ₺’den az”, %13’ünün “17003-34999 ₺ arası”, %27’sinin “34999-49999 ₺ arası”, %57’sinin “50000 ₺’den fazla” hanesinde aylık geliri vardır. 31 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.8’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.

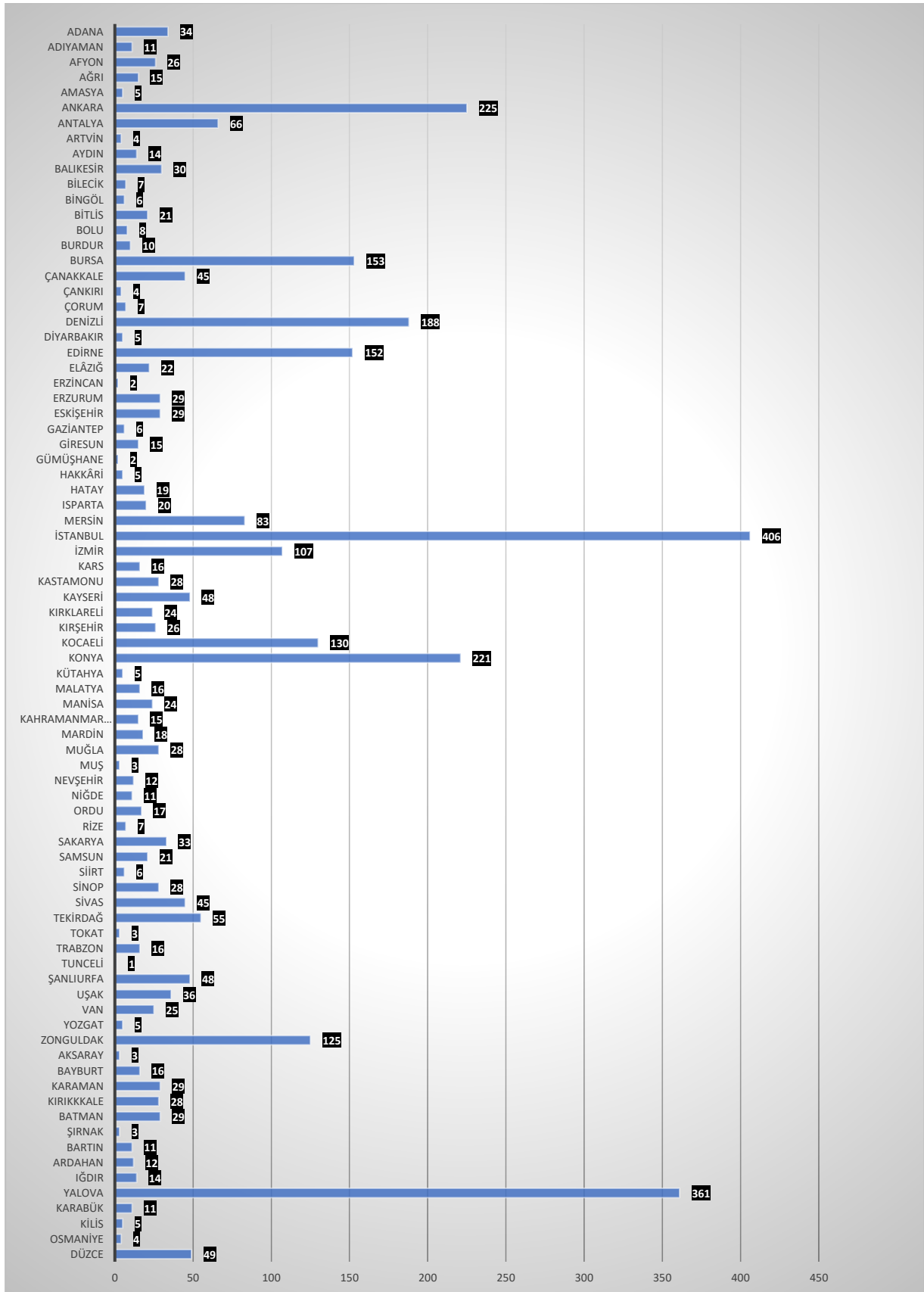


Şekil 4.8. Katılımcıların hanesinde giren aylık gelir

Çalışmaya katılıp “Yaşadığınız yerin denize kıyısı var mı?” sorusuna cevap verenlerin %59’u deniz kenarında yaşıyorken, %41’i denize kıyısı olmayan şehirde yaşamaktadır. 5 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.9’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.9. Katılımcıların yaşadığı yerin denize kıyısının olma durumu

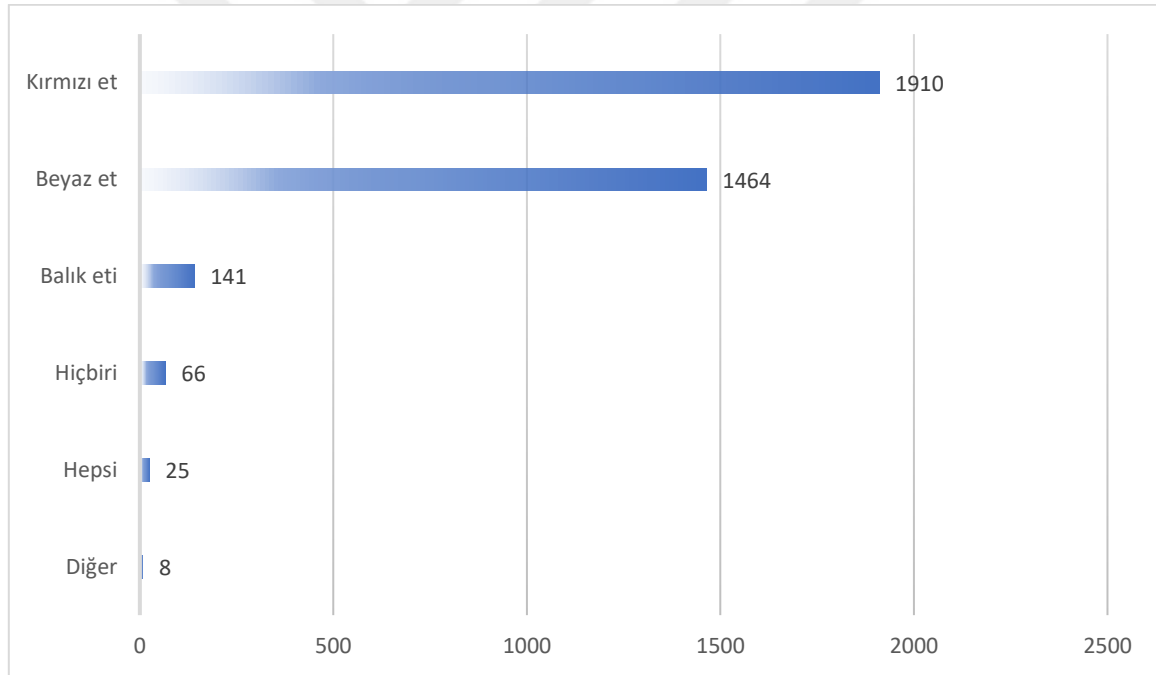


Şekil 4.10. Katılımcıların yaşadığı iller

Akdeniz Bölgesi'nden 251 kişi, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden 131 kişi, Doğu Anadolu Bölgesi'nden 207 kişi, Ege Bölgesi'nden 428 kişi, Karadeniz Bölgesi'nden 373 kişi, Marmara Bölgesi'nden 1396 kişi ve İç Anadolu Bölgesi'nden 686 kişi ankete katılmıştır. 179 kişi ise soruyu cevaplamadığı için değerlendirmeye alınmamıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu Marmara Bölgesi'nden olup Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde katılım sınırlı kalmıştır.

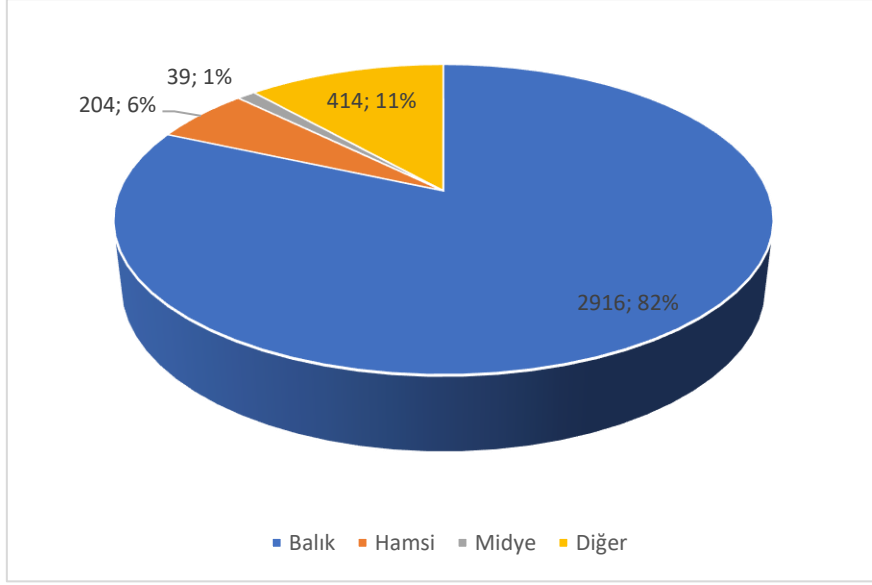
4.2. Tüketim Bulguları

Çalışmaya katılıp “Aşağıdaki et gruplarından en çok hangisini tüketiyorsunuz?” sorusuna 1910 kişi “Kırmızı et”, 1464 kişi “Beyaz et”, 141 kişi “Balık eti” en çok tükettiği et grubu cevabını vermiştir. 66 kişi “Hiçbiri” cevabını vermiş olup 25 kişi ise bu et gruplarını eşit derecede tükettiklerini belirtmişlerdir. 8 kişi ise kırmızı et-beyaz et, beyaz et-balık eti ve değişiyor cevaplarını vermiştir. 17 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.11’de veriler grafik hâlinde verilmiştir.



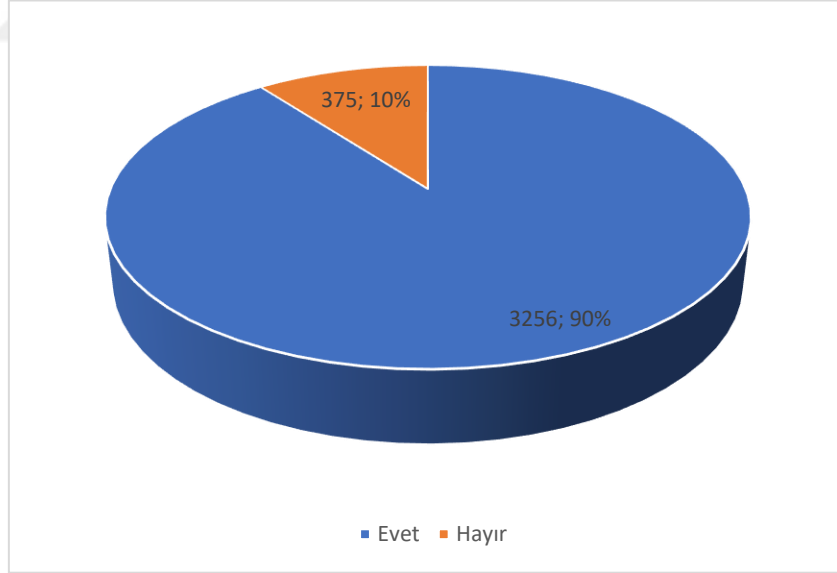
Şekil 4.11. Katılımcıların en çok tükettiği et grubu

Çalışmaya katılıp “Su ürünü dendiğinde aklınıza ilk ne geliyor?” sorusuna 2916 kişi “Balık”, 204 kişi “Hamsi”, 39 kişi “Midye” cevabını vermiştir. 414 kişi ise diğer su ürünleri türlerini ve cevapları vermiştir. 58 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.12’de veriler grafik hâlinde verilmiştir.



Şekil 4.12 Su ürünü dendiğinde katılımcıların aklına ilk gelen cevap

Çalışmaya katılıp “Su ürünleri satın alıyor musunuz?” sorusuna cevap verenlerin %90’ı su ürünü satın almakta olup %10’u su ürünü satın almamaktadır. Şekil 4.13’te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



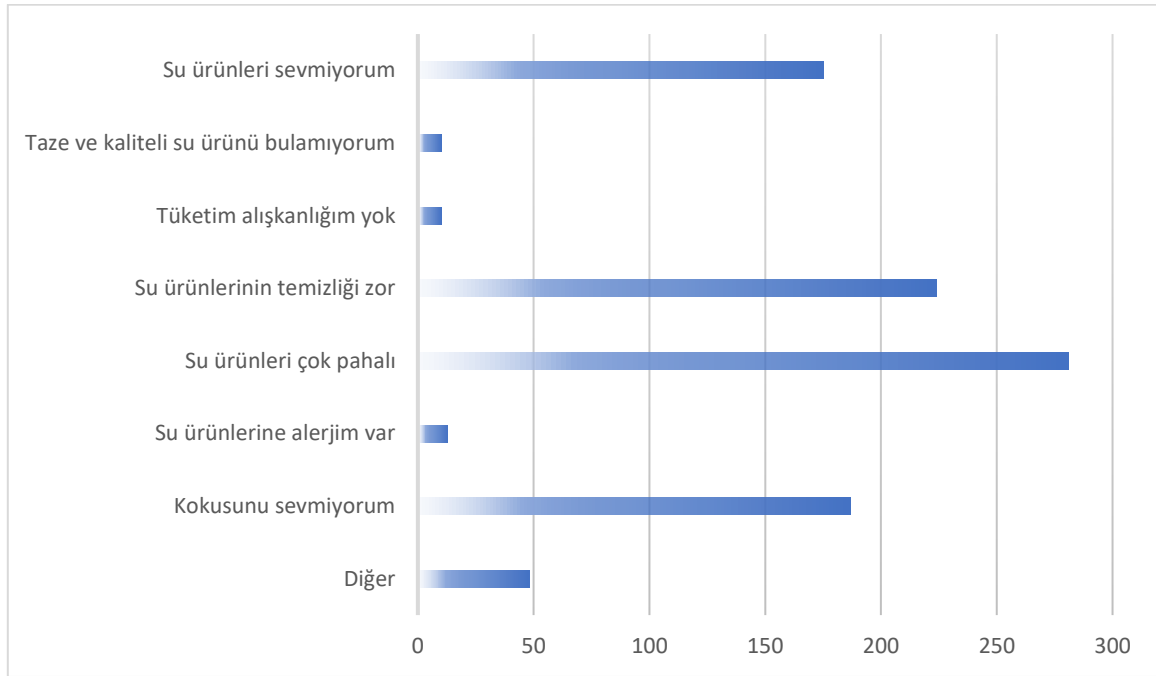
Şekil 4.13. Katılımcıların su ürünleri satın alma durumu

Katılımcılardan 369 (%10) kişi su ürünleri satın almadığını belirtmiştir (Şekil 4.13). Su ürünleri satın alınmamasının birden fazla sebebi vardır. Şekil 4.14’te de görüldüğü gibi su ürünlerinin pahalı olması, temizliğinin zor olması, kokusunun ve su ürünlerinin sevilmemesi göze çarpan sebeplerdir.

Katılımcılar tarafından diğer sebepler olarak;

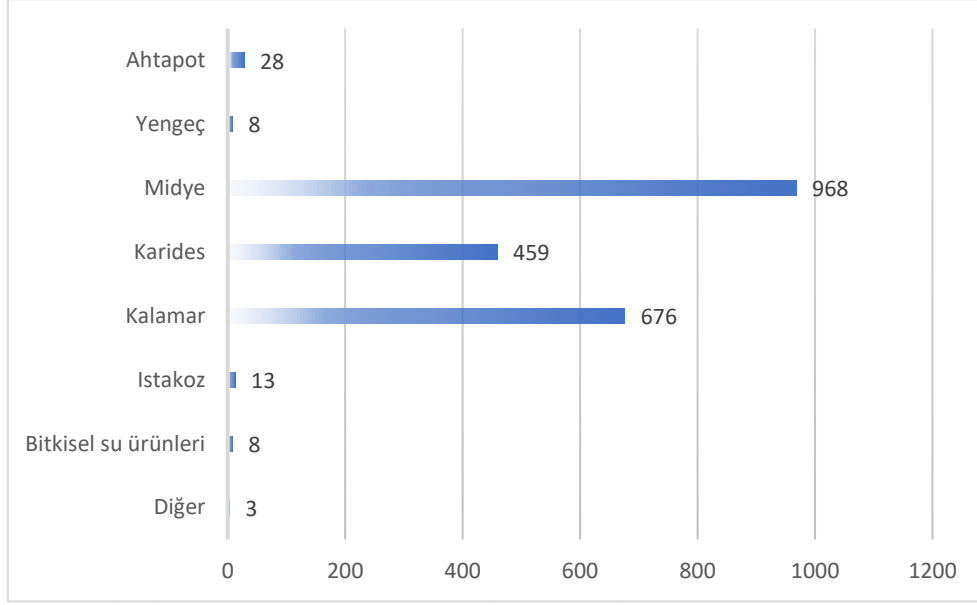
- Su ürünlerinin alerjen gıda olması,
- Tüketim alışkanlığının olmaması,
- Taze ve kaliteli su ürünü bulunmaması,
- Hayvansal ürün tüketilmemesi,
- Pişirmesinin zor olması,
- Dinî hassasiyetlerden ötürü satın alınmaması gibi cevaplar verilmiştir.

41 kişi soruyu cevaplamamıştır.



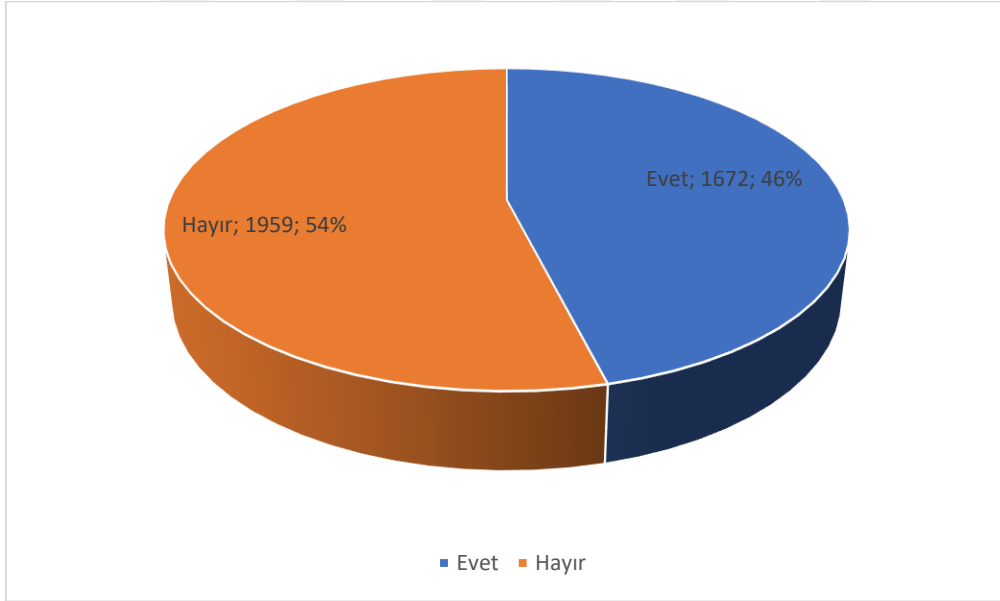
Şekil 4.14. Katılımcıların su ürünü satın almama sebepleri

Çalışmaya katılıp “Balıktan sonra en fazla tükettiğiniz su ürünleri türü nedir?” sorusuna 968 kişi “Midye”, 676 kişi “Kalamar”, 459 kişi “Karides”, 28 kişi “Ahtapot”, 13 kişi “İstakoz”, 8 kişi “Bitkisel su ürünleri (deniz börülcesi, yosun, diğer bitkisel ürünler)”, 8 kişi “Yengeç” ve 3 kişi “Diğer (havyar, surimi vb.)” cevabını vermiştir. Şekil 4.15’te veriler grafik hâlinde verilmiştir.



Şekil 4.15. Katılımcıların balıktan sonra tükettiği su ürünü türü

Çalışmaya katılıp “Midye tüketiyor musunuz?” sorusuna 1672 (%46) kişi midye tükettiği, 1959 (%54) kişi midye tüketmediği cevabını vermiştir. Şekil 4.16’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.

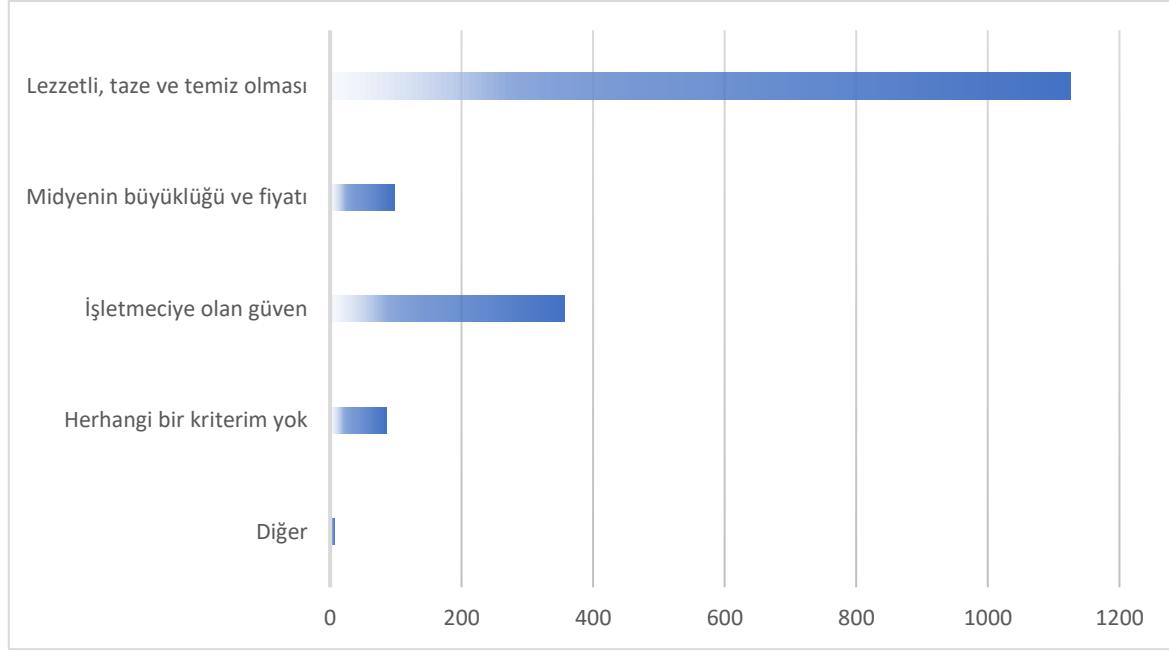


Şekil 4.16. Katılımcıların midye tüketim durumu

Çalışmaya katılıp “Midye seçiminizde hangi kriter önemli rol oynamaktadır?” sorusuna 1125 kişi “Lezzetli, taze ve temiz olması” cevabını vermiştir. 356 kişi “İşletmeciye olan güven”, 98 kişi “Midyenin büyüklüğü ve fiyatı”, 85 kişi “Herhangi bir kriterim yok” ve 7 kişi “Diğer” cevabını vermiştir. Katılımcılar tarafından diğer kriterler olarak;

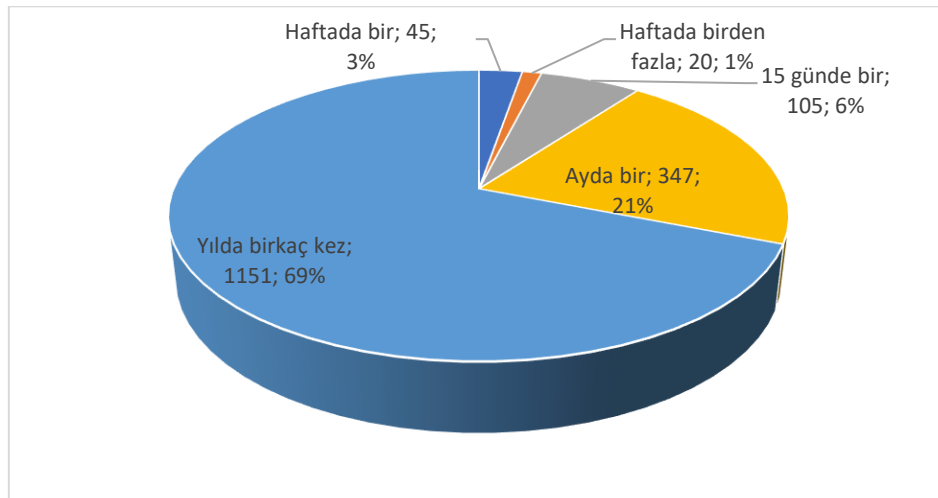
- Yetiştiricilik ürünü midye olması,
- Midyenin avlanma dönemi,
- Toplandığı yer/istihsal yeri gibi cevaplar verilmiştir.

5 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.17’de veriler grafik hâlinde verilmiştir.



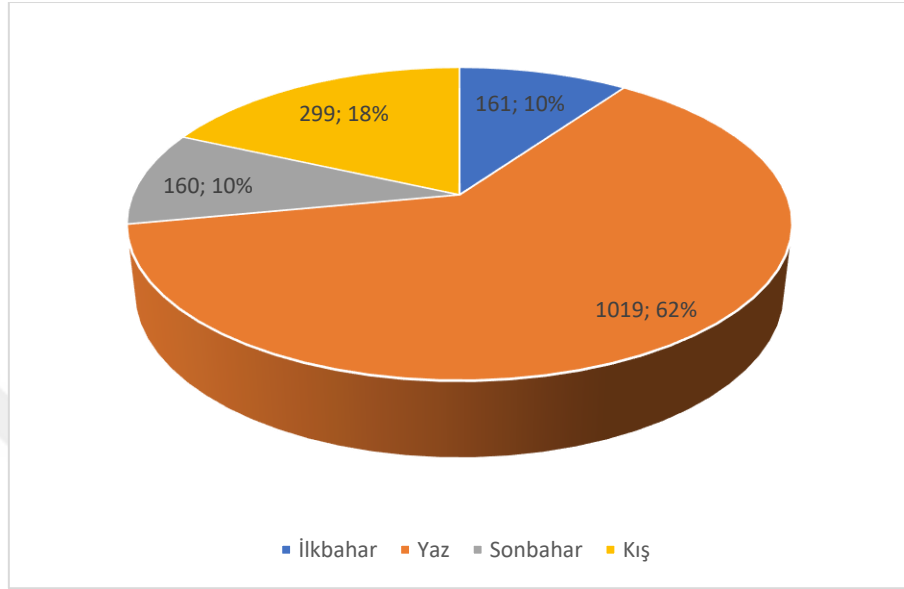
Şekil 4.17. Midye seçiminde katılımcıların önem verdiği kriterler

Çalışmaya katılıp “Midyeyi takriben ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren kişilerin %3’ü “Haftada bir”, %1’i “Haftada birden fazla”, %6’sı “15 günde bir”, %21’i “Ayda bir” ve %69’u “Yılda birkaç kez” midyeyi tükettiği görülmüştür. 4 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.18’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



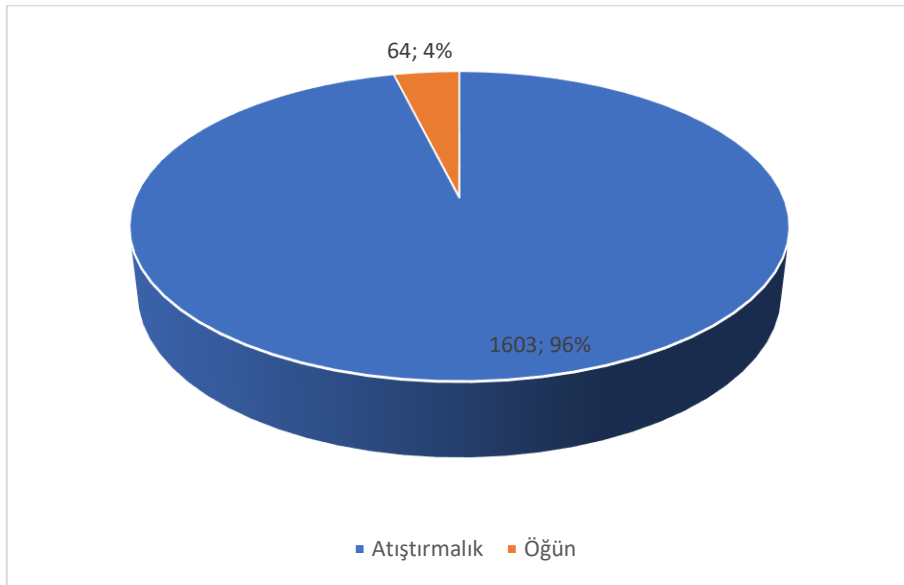
Şekil 4.18. Katılımcıların midye tüketim sıklığı

Çalışmaya katılıp “Midye tüketimini hangi mevsimde tercih ediyorsunuz?” sorusuna katılımcıların %10’u “İlkbahar”, %62’si “Yaz”, %10’u “Sonbahar” ve %18’i “Kış” mevsiminde midye tüketmeyi tercih ettikleri cevabını vermiştir. 33 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.19’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



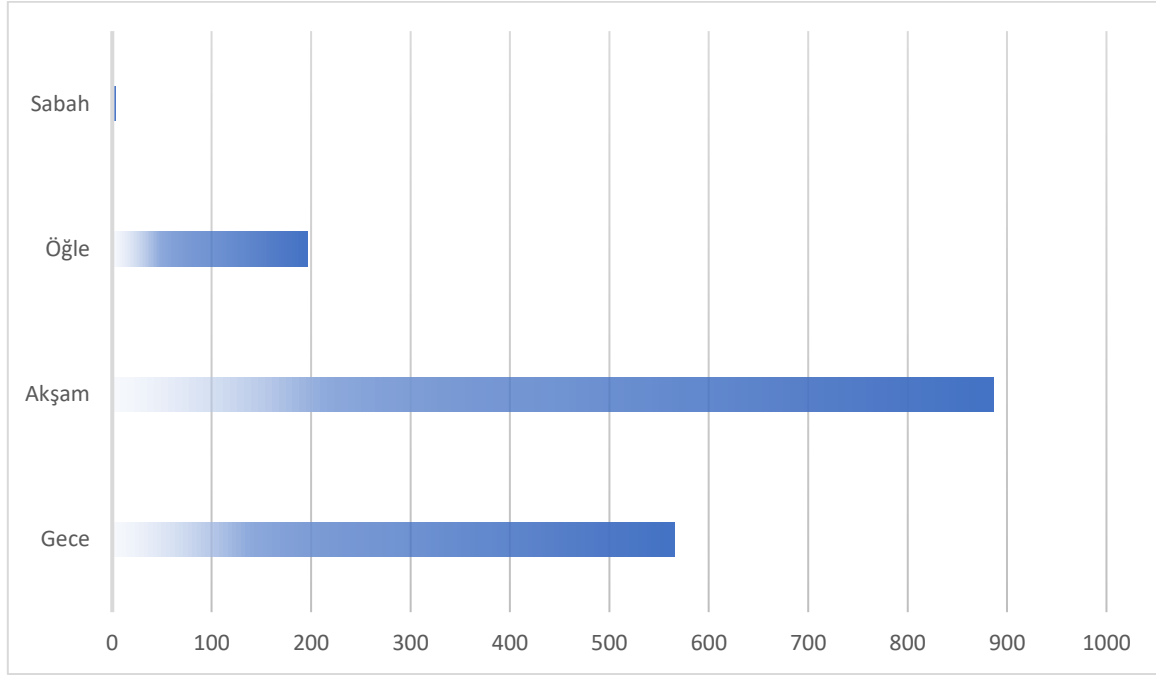
Şekil 4.19. Katılımcıların tüketim için midyeyi tercih ettiği mevsim

Çalışmaya katılıp “Midye ve ürünlerini öğün olarak mı yoksa atıştırmalık olarak mı tüketiyorsunuz?” sorusuna katılımcıların %4’ü “Öğün” olarak, %96’sı “Atıştırmalık” olarak tükettikleri cevabını vermiştir. 5 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.20’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.20. Katılımcıların midye ve ürünlerini tüketim şekli

Çalışmaya katılıp “Midye tüketimini hangi öğünde tercih ediyorsunuz?” sorusuna cevap veren 3 kişi “Sabah”, 196 kişi “Öğle”, 886 kişi “Akşam” ve 566 kişi “Gece” midye yediğini belirtmiştir. 21 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.21’de veriler grafik hâlinde verilmiştir.



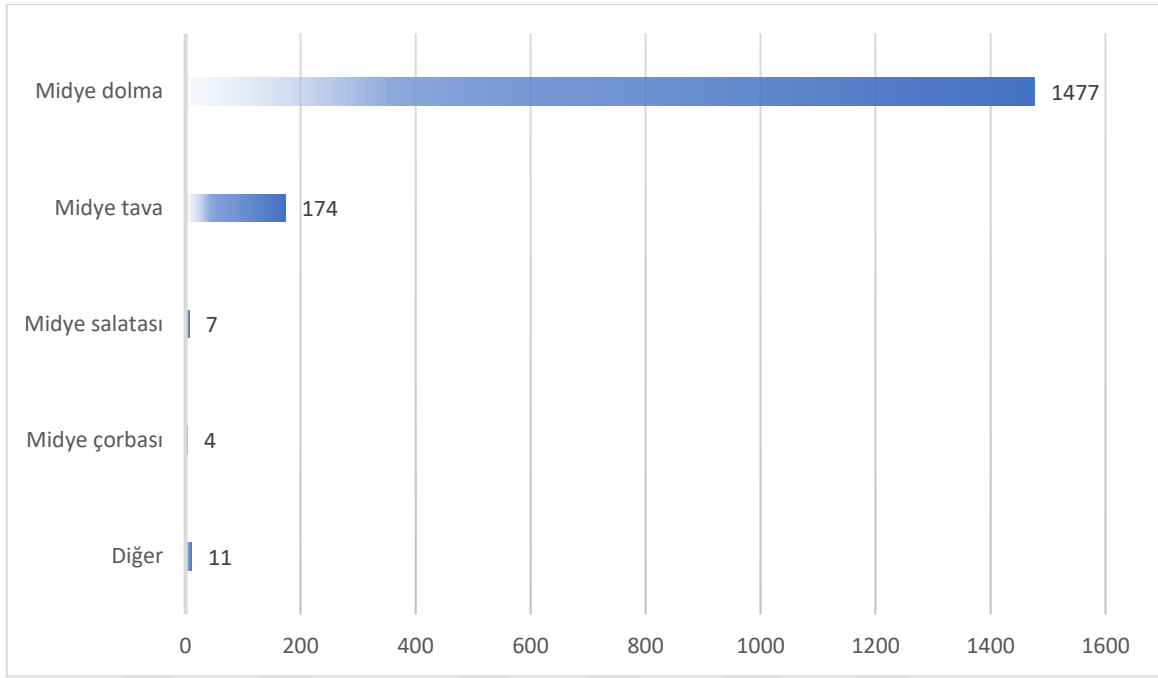
Şekil 4.21. Katılımcıların midye tüketimini tercih ettiği vakit

Çalışmaya katılıp “Aşağıdaki midye ürünlerinden hangisini daha çok tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 1477 kişi “Midye dolma”, 174 kişi “Midye tava”, 7 kişi “Midye salatası”, 4 kişi “Midye çorbası” ve 11 kişi “Diğer ürünleri” cevabını vermiştir.

Katılımcılar tarafından diğer ürünler olarak;

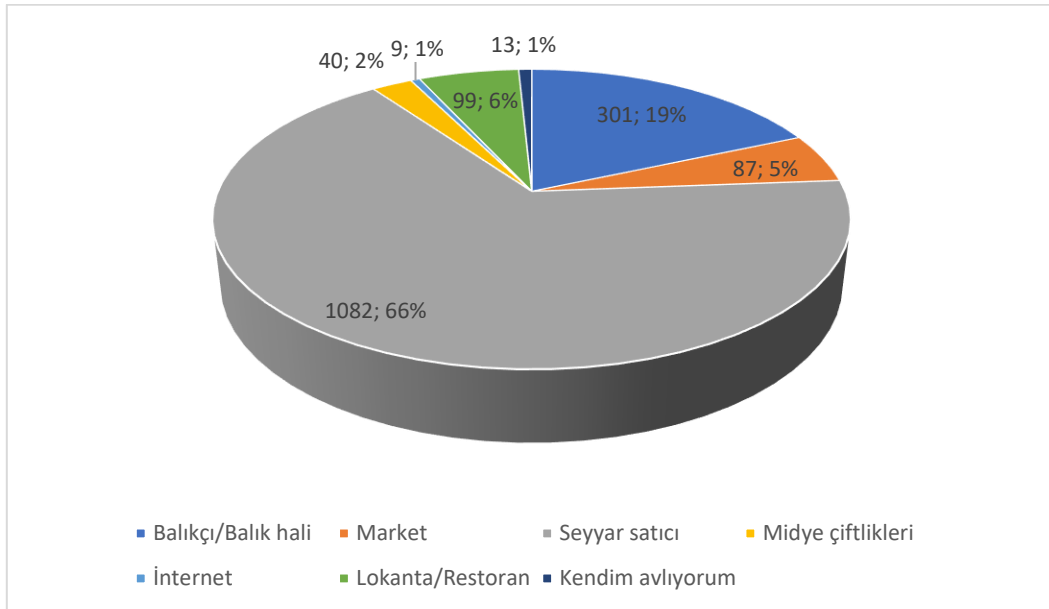
- İslı midye,
- Midyeli makarna,
- Midye pilavı,
- Midye pilaki gibi cevaplar verilmiştir.

8 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.22’de veriler grafik hâlinde verilmiştir.



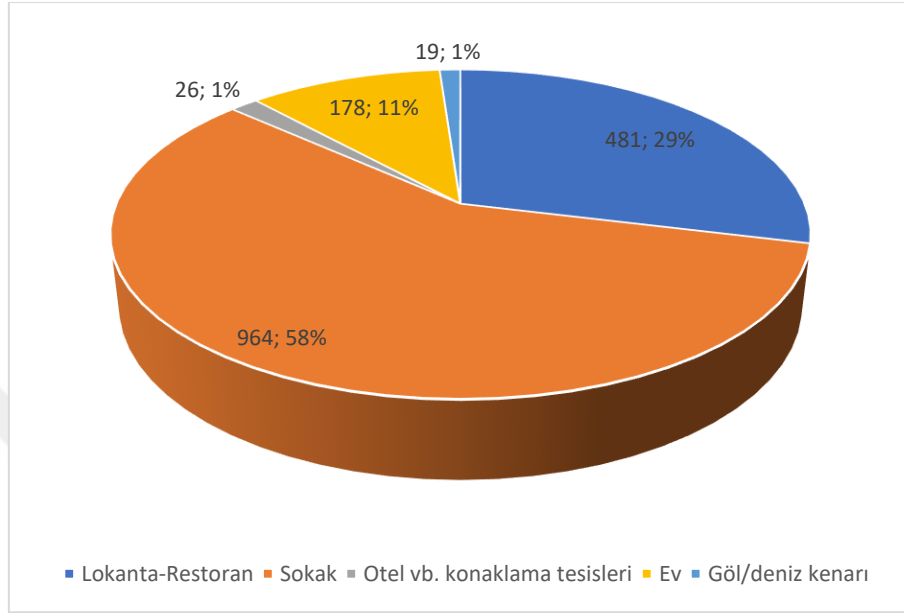
Şekil 4.22. Katılımcıların daha çok tercih ettiği midye ürünü

Çalışmaya katılıp “Midyeyi genelde nereden satın alıyorsunuz?” sorusuna katılımcıların %19’u “Balıkçıdan/Balık halinden”, %5’i “Marketlerden”, %66’sı “Seyyar satıcılardan”, %2’si “Midye çiftliklerinden”, %1’i “İnternette”, %6’sı ise “Lokanta/Restorandan” satın aldığı, diğer %1’i ise “Kendim avlıyorum” cevabını vermiştir. 43 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.23’te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.23. Katılımcıların midye temin ettiği yerleri

Çalışmaya katılıp “Midyeyi daha çok nerelerde tüketiyorsunuz?” sorusuna katılımcıların %29’u “Lokanta/Restoranda”, %58’i “Sokakta”, %1’i “Otel vb. konaklama tesislerinde”, %11’i “Evde”, %1’i “Göl/Deniz kenarında” midyeyi daha çok tükettiği cevabını vermiştir. 12 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.24’te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



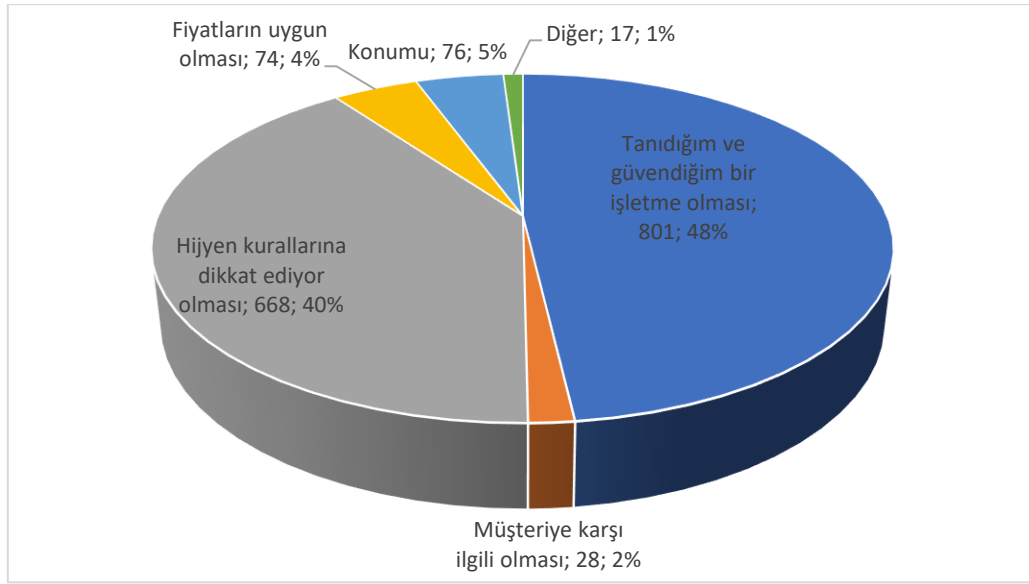
Şekil 4.24. Katılımcıların midye tüketim yerleri

Çalışmaya katılıp “Midye satın alırken işletmenin hangi özelliğine dikkat etmektesiniz?” sorusuna katılımcıların %48’i midye satın alırken işletmede dikkat ettiği özellik olarak “Tanıdığım ve güvendiğim bir işletme olması”, %2’si “Müşteriye karşı ilgili olması”, %40’ı “Hijyen kurallarına dikkat ediyor olması”, %4’ü “Fiyatların uygun olması”, %5’i “Konumu”, %1’i “Diğer” cevabını vermiştir.

Katılımcılar tarafından diğer özellikler olarak;

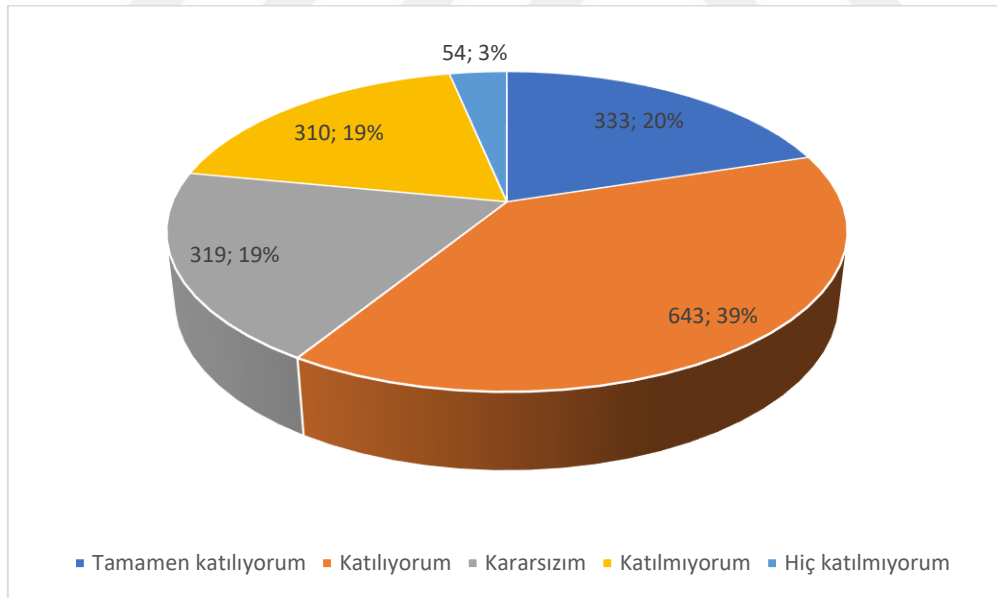
- İşletmenin tanınmış olması,
- Tüketici yorumları,
- Kayıtlı işletme olması,
- Tezgâhın kalabalık olması gibi cevaplar verilmiştir.

16 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.25’te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



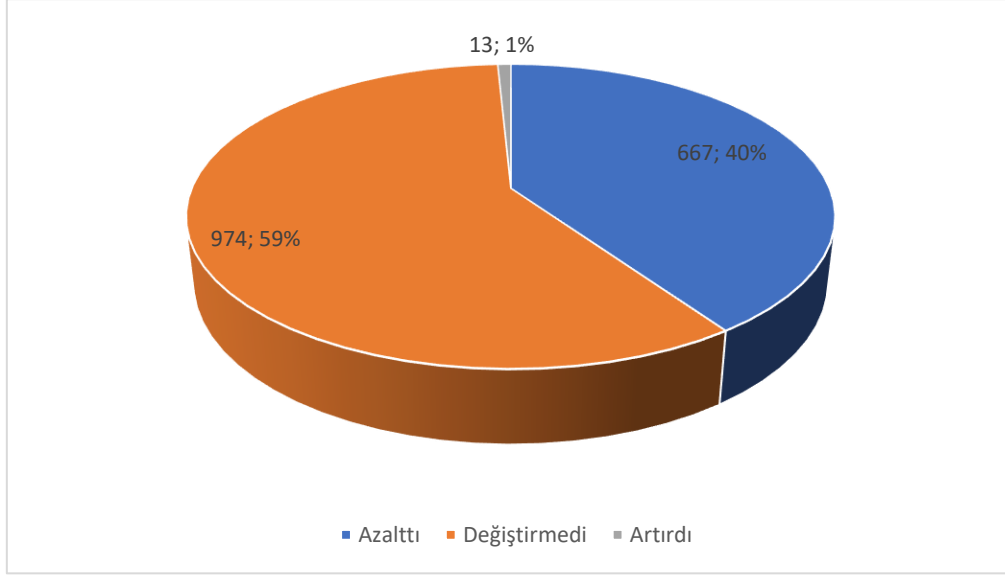
Şekil 4.25. Katılımcıların midye satın alırken dikkat ettiği işletme özelliği

Çalışmaya katılıp “Midye tercihinde fiyat önemli bir etkindir” sorusuna katılımcıların %20’si “Tamamen katılıyorum”, %39’u “Katılıyorum”, %19’u “Kararsızım”, %19’u “Katılmıyorum” ve %20’si “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. 13 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.26’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



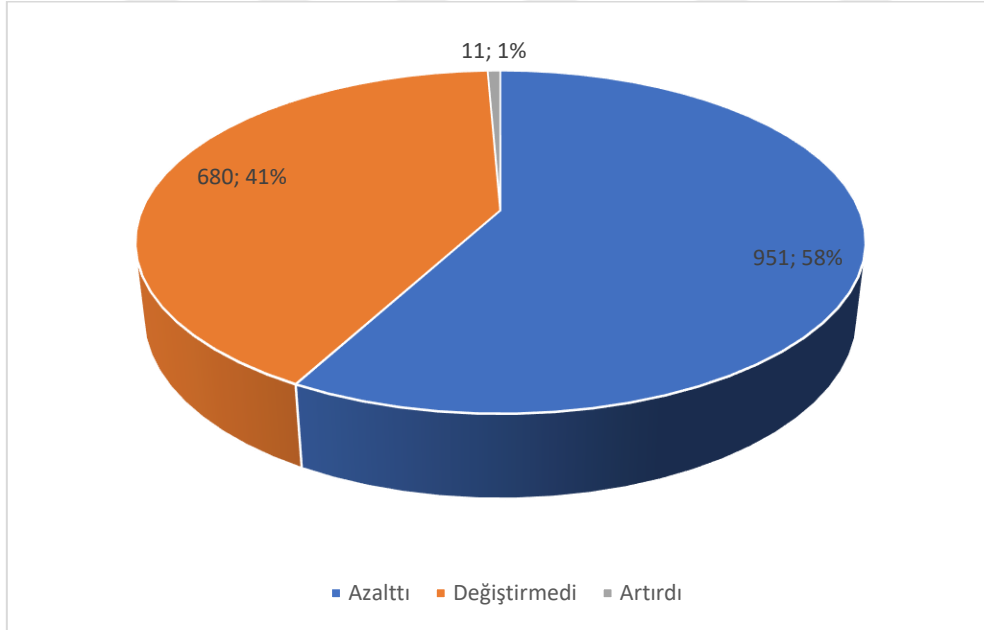
Şekil 4.26. Katılımcıların midye tercihinde fiyat etkeninin yeri

Çalışmaya katılıp “Covid-19 vb. çeşitli salgınlar midye tüketiminizi nasıl etkiledi?” sorusuna katılımcıların %40’ı “Azalttı”, %59’u “Değiştirmede”, %1’i “Artırdı” cevabını vermiştir. 18 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.27’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.27. Covid-19 vb. çeşitli salgınların katılımcıların midye tüketimine etkisi

Çalışmaya katılıp “Marmara Denizi başta olmak üzere denizlerimizde oluşan müsilağ midye tüketiminizi nasıl etkiledi?” sorusuna katılımcıların %58’i “Azalttı”, %41’i “Değiştirmede”, %1’i “Artırdı” cevabını vermiştir. 30 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.28’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.28. Denizlerimizde oluşan müsilağın katılımcıların midye tüketimine etkisi

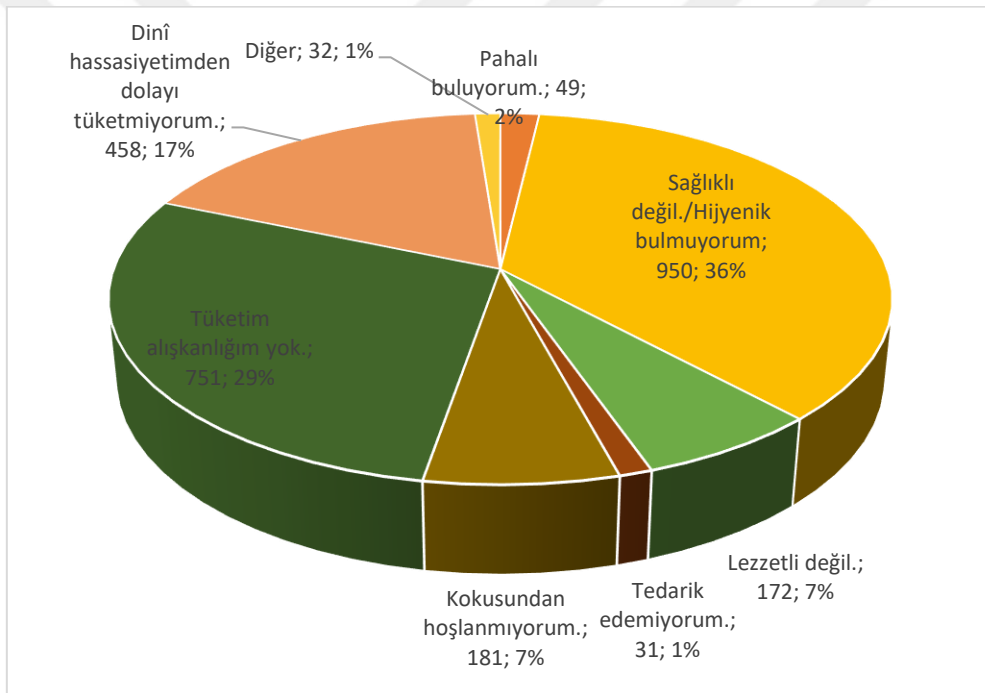
Çalışmaya katılıp “Midye tüketmiyorsanız bunun nedeni nedir?” sorusuna katılımcıların %2’si “Pahalı buluyorum”, %36’sı “Sağlıklı değil/Hijyenik bulmuyorum”, %7’si “Lezzetli değil.”, %1’i “Tedarik edemiyorum.”, %7’si “Kokusundan hoşlanmıyorum.”, %29’u “Tüketim

alışkanlığım yok.”, %17’si “Dinî hassasiyetlerimden dolayı tüketmiyorum.”, %1’i “Diğer” cevabını vermiştir.

Katılımcılar tarafından diğer nedenler olarak;

- Görüntüsü hoşuma gitmiyor,
- Et ve et ürünleri tüketmiyorum,
- Yenilebilir gelmiyor,
- Midye sevmiyorum,
- Daha önce midye tükettikten sonra rahatsızlık yaşadım gibi cevaplar verilmiştir.

387 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.29’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.29. Katılımcıların midye tüketmeme nedenleri

4.3. Genel Bulgular

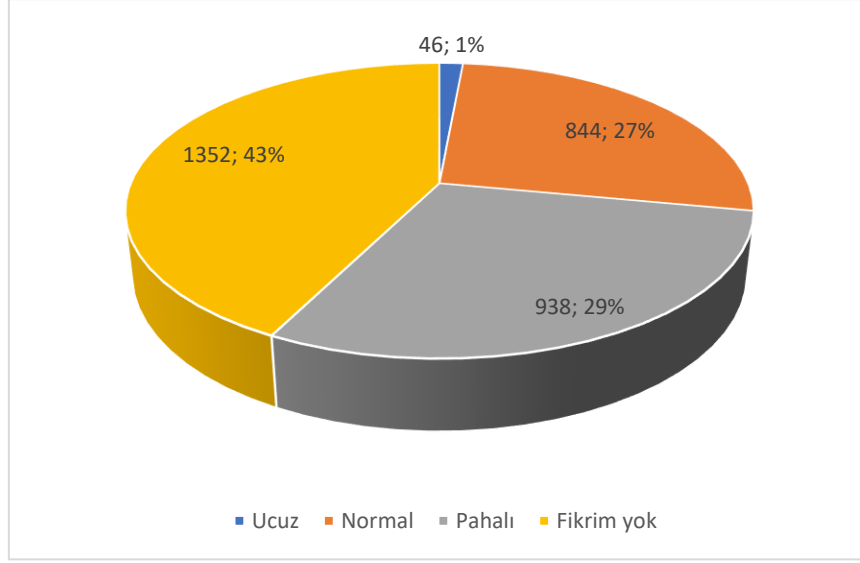
Çalışmaya katılıp “Dinî hassasiyetlerden dolayı midye tüketilmemesi hakkında görüşleriniz nedir?” sorusuna katılımcıların %48,1’i soruyu cevaplamış olup bu kişilerin %39,3’ü bu görüşe katılmadıklarını, midye ve ürünlerinin tüketilmesi konusunda herhangi bir dinî hassasiyetlerinin bulunmadığı ve tüketimlerini etkilemediği cevabını vermiştir. %15,9’u insanların kişisel tercihlerine ve inançlarına saygı duyulması gerektiği cevabını vermiştir. %13,5’i midye ve ürünleri konusunda mezhepsel farklılıkların olduğu, bağlı olunan mezhebin görüşüne göre uygun olup olmaması ve bunun bir sonucu olarak tüketilip tüketilmediği

cevabını vermiştir. %11,4'ü hem dinî açıdan uygun olmaması hem de hijyen açısından temiz ve sağlıklı olmaması sebebiyle tüketmemeyi tercih ettikleri cevabını vermiştir. %11,3'ü midyenin tüketilmesinde dinî bir hassasiyetin olabileceği konusunda herhangi bir görüşünün veya bilgisinin olmadığı cevabını vermiştir. %2,7'si midye tüketiminin dinî hassasiyetten bağımsız olarak temiz ve sağlıklı olmaması, bünyesinde ağır metal içermesi, denizde süzgeç görevi görmesi yönüyle tüketilmemesi gerektiği, bilindik ve temiz bir yerden midye gelirse tüketilebileceği cevabını vermiştir. %2,1'i midye ve ürünleri tüketiminin helal olup olmaması konusunda farklı yorumların olmasından dolayı bu ürünlerin tüketimini şüpheli bulduğu için tüketmeyi tercih etmediğini belirtmiştir. Sonuçlar incelendiğinde, tüketim konusundaki bu ikilem sebebiyle tüketen katılımcılar da tespit edilmiştir. %1,7'si dinî veya hijyen yönünden yemeyen kişilere saygı duyduklarını ancak midye lezzetli olduğu için bu durumun fırsatını buldukları zaman midye tüketimlerini etkilemediği cevabını vermiş olup %1,3'ü ise dinen uygun olmadığını bilmelerine rağmen yine de sevdikleri için midye ve ürünlerini tükettiklerini belirtmiştir. Kalan %0,8 oranında katılımcılar ise;

- Midyelerin öldürülmeden önce pişirildiği için sakıncalı olduğu,
- Dinî hassasiyetlerin tüketimi azalttığı ve gençleri etkilemediği,
- Hanefî mezhebinde de midye tüketiminin uygun olduğu,
- Dinî hassasiyetten dolayı midye tüketilmemesi hakkında kimsenin düşünmediği,
- %99'u Müslüman olan bir coğrafyada başta bâtıl inançlar olmak üzere su ürünleri konusunda toplumun yeterince bilgilendirilmemesi, bilgilendirilse bile midyenin âdet görmesi vb. önyargıların uzun bir süre kırılmayacağı,
- Halkın bu konuda bilinç düzeyinin artırılması,
- Bu görüşün yaşanan bölgeye göre değiştiği, midyenin çok tüketildiği yerlerde böyle bir hassasiyetin olmadığı diğer yerlerde ise çok az bir etkisi olduğu gibi cevaplar vermiştir.

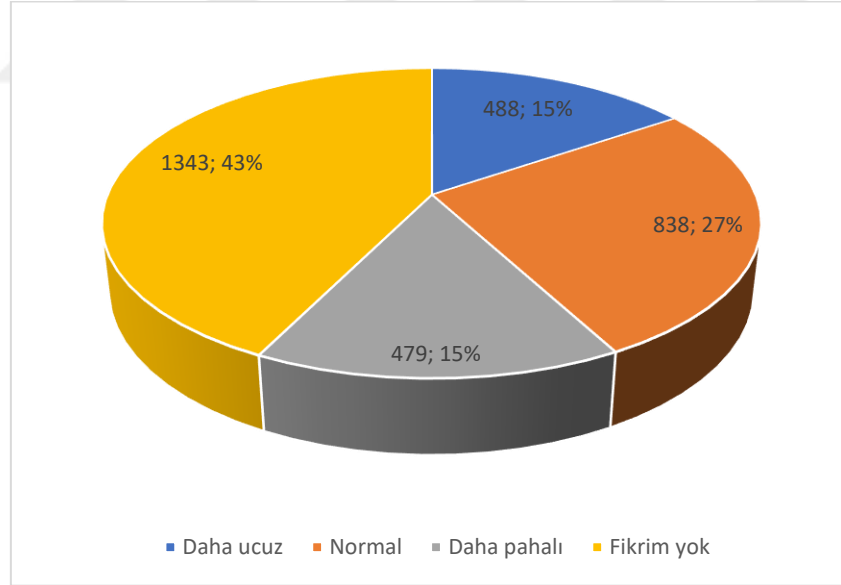
1882 kişi soruyu cevaplamamıştır.

Çalışmaya katılıp “Midye fiyatları hakkında yorumunuz nedir?” sorusuna katılımcıların %1'i “Ucuz”, %27'si “Normal”, %29'u “Pahalı”, %43'ü “Fikrim yok” cevabını vermiştir. 451 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.30'da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



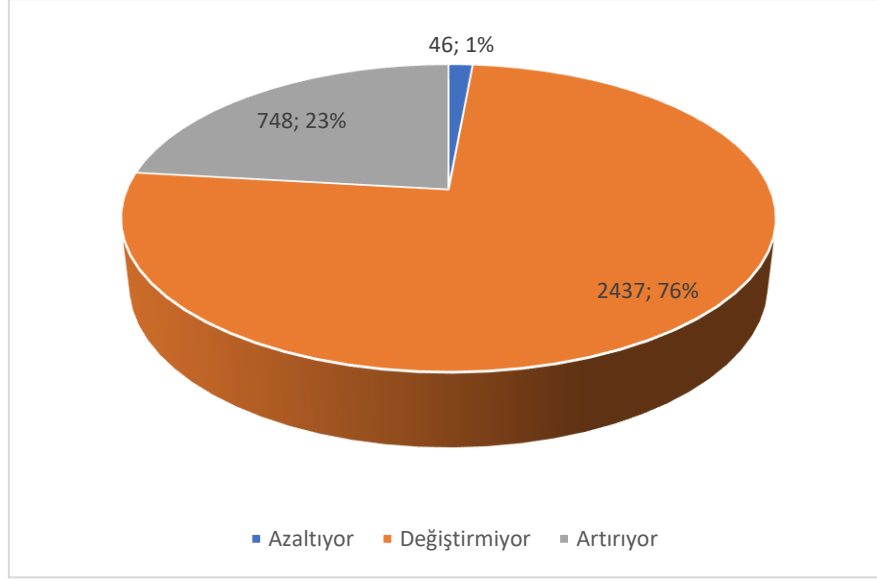
Şekil 4.30. Katılımcıların midye fiyatları hakkındaki yorumu

Çalışmaya katılıp “Midye ve diğer et ürünleri fiyatlarını kıyasladığınızda fiyatlar hakkındaki yorumunuz nedir?” sorusuna katılımcıların %15’i “Daha ucuz”, %27’si “Normal”, %15’i “Daha pahalı”, %43’ü “Fikrim yok” cevabını vermiştir. 483 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.31’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



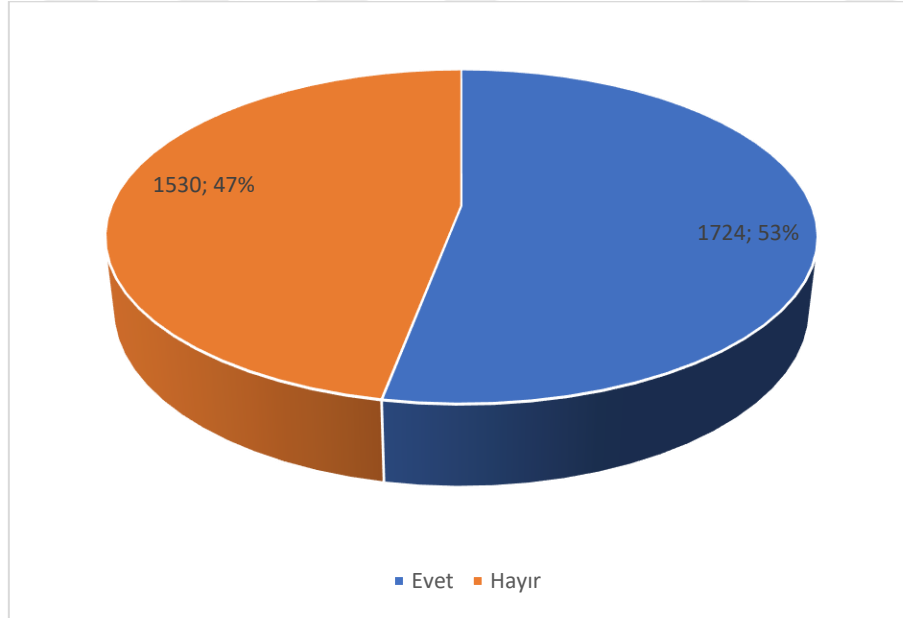
Şekil 4.31. Katılımcıların midye ve diğer et türleri fiyatlarını karşılaştırması

Çalışmaya katılıp “Su ürünlerine dair reklam, broşür vs. ile karşılaştığınızda bu durum su ürünleri tercihinizi nasıl etkiliyor?” sorusuna katılımcıların %1’i “Azaltıyor”, %76’sı “Değiştirmiyor”, %23’ü “Artırıyor” cevabını vermiştir. 400 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.32’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.32. Su ürünlerine dair reklam, broşür vs. ile karşılaşıldığında katılımcıların su ürünleri tercih durumu

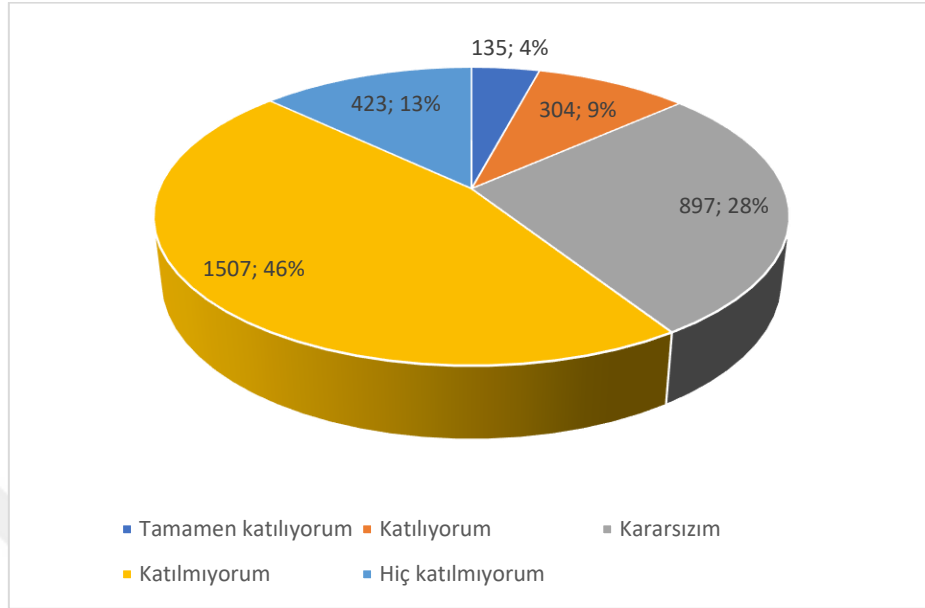
Çalışmaya katılıp “Su ürünleri tüketiminin sağlık üzerine etkilerine dair bilgilendirme amaçlı bir seminer vb. düzenlense katılım sağlar mısınız?” sorusuna cevap verenlerin %47’si katılım sağlayacağı, %53’ü katılım sağlamayacağı cevabını vermiştir. 377 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.33’te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.33. Katılımcıların su ürünleri tüketiminin sağlık üzerine etkilerine dair seminer vb. eğitimlere katılım durumu

Çalışmaya katılıp “Yazılı veya görsel medyada su ürünleri ve tüketimini destekleyici reklamlar yeterince yapılmaktadır” sorusuna katılımcıların %4’ü “Tamamen katılıyorum”, %9’u “Katılıyorum”, %28’i “Kararsızım”, %46’sı “Katılmıyorum” ve %13’ü “Hiç katılmıyorum”

cevabını vermiştir. 365 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.34'te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



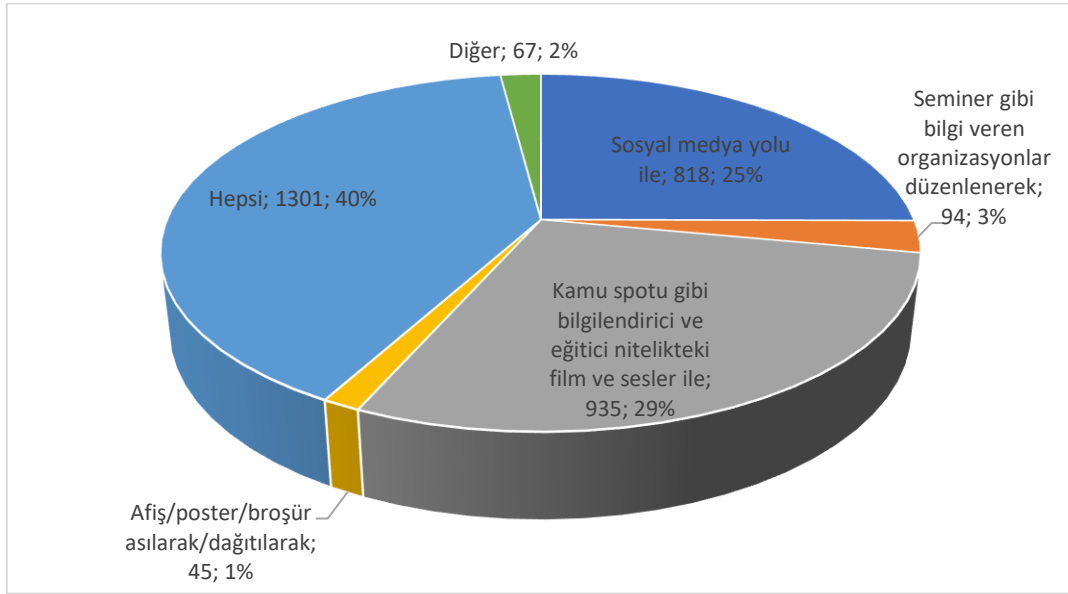
Şekil 4.34. Yazılı veya görsel medyada su ürünleri ve tüketimini destekleyici reklamların yeterli olup olmadığına katılımcıların yorumu

Çalışmaya katılıp “Su ürünlerinin dengeli beslenme için gerekli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtılması için sizce ne yapılmalıdır?” sorusuna katılımcıların %25’i “Sosyal medya yolu ile”, %3’ü “Seminer gibi bilgi veren organizasyonlar düzenlenerek”, %29’u “Kamu spotu gibi bilgilendirici ve eğitici nitelikteki film ve sesler ile”, %1’i “Afiş/poster/broşür asılarak/dağıtılarak”, %40’ı “Hepsi”, %2’si “Diğer” cevabını vermiştir.

Katılımcılar tarafından diğer tanıtım yöntemi olarak;

- Eğitim-öğretim kurumlarında müfredata ders veya konu olarak koyulmalı,
- Uygun fiyatlı güvenilir işletmeler açılmalı,
- Herkesin dikkatini çekecek, temiz bir bilgi birikimine sahip olacağı, yan ürün kısımları da dahil olmak üzere tarladan sofraya dediğimiz üretimden (kullanılan kimyasallardan, HACCP gibi uygulanan sistemlere, muhafaza koşullarına, ambalajlanmasına kadar) tüketime akış şemaları dâhil doğru bilgi akışının sağlandığı ülkemizde ve dünyada kullanılan sosyal bir gıda platformu olmalı,
- Tadım etkinlikleri veya festivaller düzenlenmeli,
- Açık hava reklamları kullanılmalı,
- Herhangi bir tanıtım yapılmasına gerek yok gibi cevaplar verilmiştir.

380 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.35'te veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



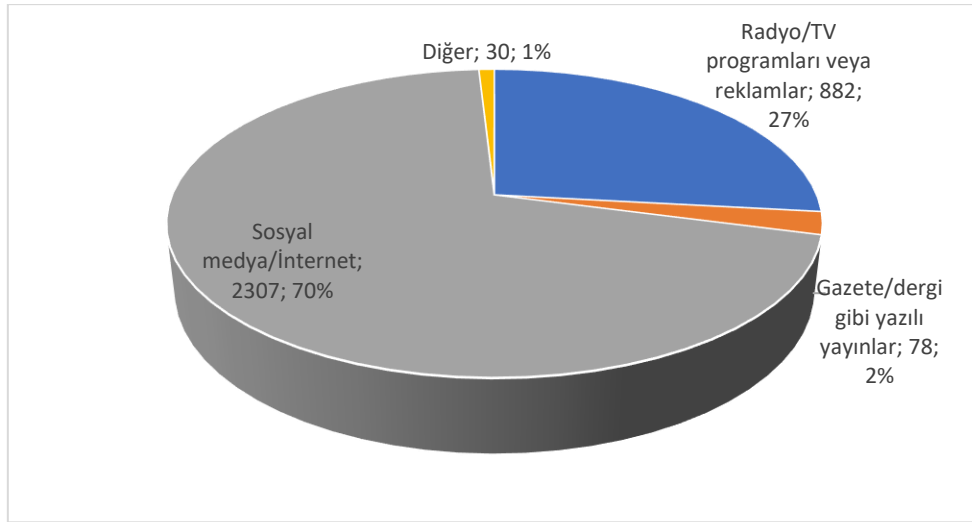
Şekil 4.35. Su ürünlerinin dengeli beslenme için gerekli ve sağlıklı olduğunun insanlara nasıl tanıtım yapılması gerektiğinin katılımcılara göre dağılımı

Çalışmaya katılıp “Aşağıdakilerden hangisi su ürünleri ve tüketimi hakkında bilgilendirmede en etkili yöntemdir?” sorusuna katılımcıların %27’si “Radyo/TV programları veya reklamlar”, %2’si “Gazete/dergi gibi yazılı yayınlar”, %70’i “Sosyal medya/internet” ve %1’i “Diğer” cevabını vermiştir.

Katılımcılar tarafından diğer yöntemler olarak;

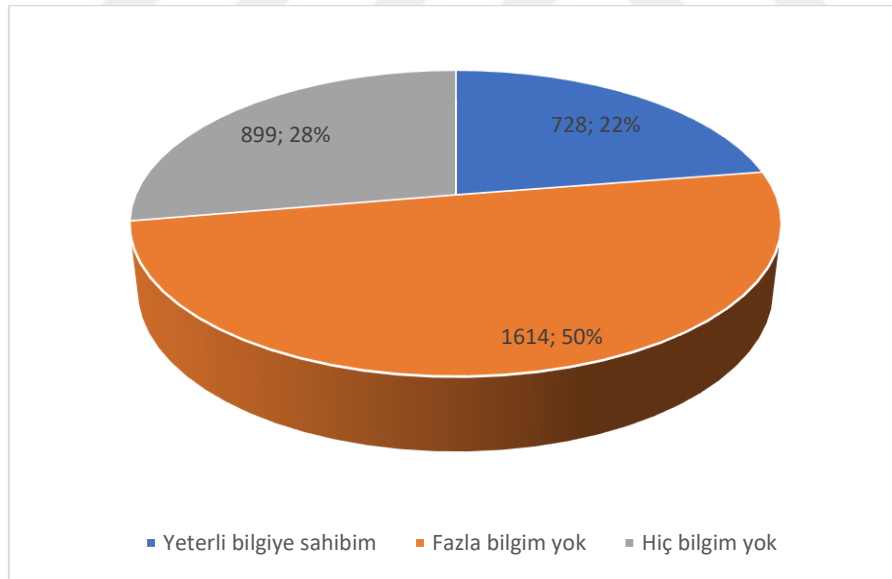
- Eğitim-öğretim kurumlarında ders/konu eklenerek,
- Ücretsiz ikramlar yapılırken su ürünleri ve tüketimi hakkında bilgilendirme yapılarak,
- Görsel pişirme tarifleri ile,
- Su ürünleri satışı yapılan yerlerde çeşitli yöntemlerle bilgilendirme yapılarak,
- İndirimli/promosyonlu satışlarla,
- Akademik/bilimsel araştırmalarla,
- Doğru fiyat politikası uygulanarak ve halkın alım gücü artırılarak gibi cevaplar verilmiştir.

396 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.36’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.36. Katılımcılara göre su ürünleri ve tüketimi hakkındaki bilgilendirmede en etkili yöntem

Çalışmaya katılıp “İnsan sağlığı ve besin değeri açısından bakıldığında midye tüketiminin önemi hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz?” sorusuna katılımcıların %22’si “Yeterli bilgiye sahibim”, %50’si “Fazla bilgim yok”, %28’i “Hiç bilgim yok” cevabını vermiştir. 390 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.37’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.

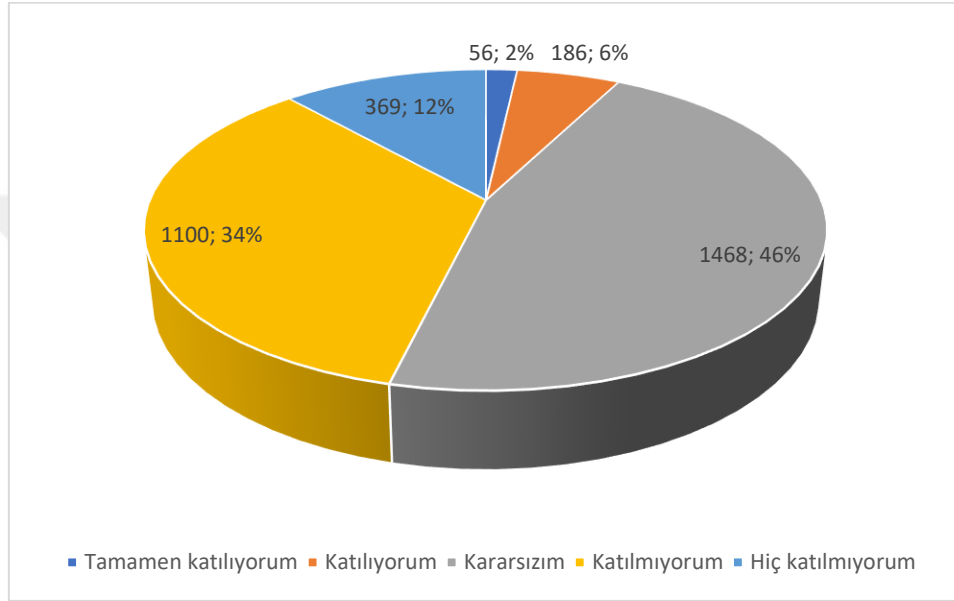


Şekil 4.37. İnsan sağlığı ve besin değeri açısından bakıldığında midye tüketiminin öneminde katılımcıların bilgi durumu

Çalışmaya katılıp “Ülkemizde midye avcılığının ve yetiştiriciliğinin nasıl yapıldığı hakkında bilginiz var mı? Var ise bahseder misiniz?” sorusuna katılımcıların %44,4’ü soruyu cevaplamış olup bu kişilerin %31,5’si midye avcılığı ve yetiştiriciliği hakkında bilgisini paylaşmıştır. Geriye kalan katılımcılar konu ile ilgili herhangi bir bilgisinin olmadığı cevabını vermiştir.

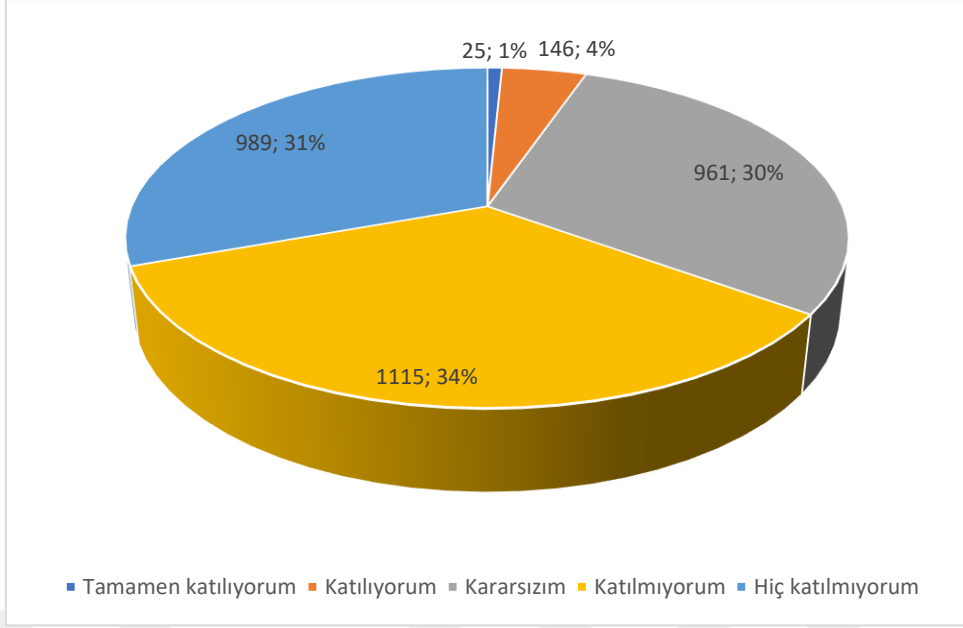
Soruya verilen cevaplara genel olarak baktığımızda katılımcılar yetiştiriciliğin denizlerde çiftliklerde, avcılığın ise denizlerde kaçakçılık yoluyla yapıldığı cevabını vermiştir. 2019 kişi soruyu cevaplamamıştır.

Çalışmaya katılıp “Midye avcılığı ve yetiştiriciliği geleceğin sektörü olacaktır.” sorusuna katılımcıların %2’si “Tamamen katılıyorum”, %6’sı “Katılıyorum”, %46’sı “Kararsızım”, %34’ü “Katılmıyorum” ve %12’si “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. 452 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.38’de veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



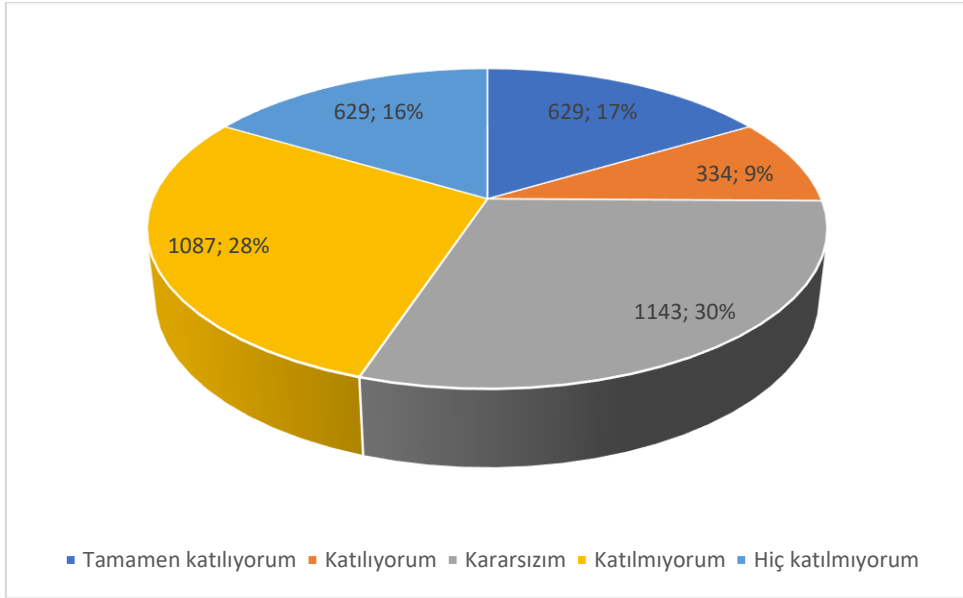
Şekil 4.38. Katılımcıların midye avcılığı ve yetiştiriciliğinin geleceğin sektörü olacağına yorumu

Çalışmaya katılıp “Sokaklarda satılan midye dolmalar güvenilir gıdadır.” sorusuna katılımcıların %1’si “Tamamen katılıyorum”, %4’ü “Katılıyorum”, %30’u “Kararsızım”, %34’ü “Katılmıyorum” ve %31’i “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. 395 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.39’da veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.39. Katılımcıların sokaklarda satılan midye dolmaların güvenilir gıda olduğuna yorumu

Çalışmaya katılıp “Su ürünlerinde gıda güvenliği için yapılan kontrol ve denetimler yeterlidir.” sorusuna katılımcıların %16’sı “Tamamen katılıyorum”, %9’u “Katılıyorum”, %30’u “Kararsızım”, %28’i “Katılmıyorum” ve %17’si “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. 378 kişi soruyu cevaplamamıştır. Şekil 4.40’ta veriler yüzdesel olarak belirtilmiştir.



Şekil 4.40. Katılımcıların su ürünlerinde gıda güvenliği için yapılan kontrol ve denetimlerin yeterli olduğuna yorumu

Çalışmaya katılıp “Midyelerin deniz suyu temizliğindeki rolü hakkında görüşleriniz nelerdir?” sorusunu katılımcıların %58,9’u cevaplamış olup bu kişilerin %45,2’si deniz suyunu ağır

metalleri ve deniz zararlılarını filtre ettiği cevabını vermiştir. Aksi yönde midyelerin denizi kirlettiği cevabını veren katılımcılar da mevcuttur. Katılımcıların %0,6'sı midyelerin deniz suyu temizliğinde çok etkisi olduğunu düşünmediğini belirtmiştir. %40,5'i ise konu ile ilgili herhangi bir görüşünün olmadığı cevabını vermiştir. 1899 kişi soruyu cevaplamamıştır.

4.4. İstatistiksel Analiz Bulguları

4.4.1. Et grubu tercihiyle ilgili istatistiksel bulgular

Yapılan ki-kare testi sonucuna göre, **bireylerin yaşadıkları yerin (denize kıyısı olan/olmayan) et tercihlerinde istatistiksel** olarak anlamlı bir fark bulunmaktadır ($\chi^2(5) = 17.696$, $p = 0.003$). Özellikle balık eti tercihinin denize kıyısı olan bölgelerde anlamlı derecede daha yüksek olduğu; buna karşılık iç bölgelerde kırmızı et tüketiminin arttığı görülmüştür.

4.4.2. Midye tüketimiyle ilgili istatistiksel bulgular

Yapılan istatistiksel analizler, **yaş grupları ile midye tüketimi** arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğunu göstermektedir ($\chi^2(4) = 91,29$, $p < 0,001$). Özellikle 18–29 yaş aralığında midye tüketim oranı daha yüksekken, yaş arttıkça bu oranda belirgin bir azalma gözlemlenmektedir.

Anket katılımcılarının **mesleği ile midye tüketip tüketmeme durumu arasında istatistiksel** olarak anlamlı bir ilişki saptanmıştır (Pearson $\chi^2(4)=153,88$, $p<0,001$; Cramér's $V=0,206$). Meslek grubu daha yaşlı nüfus profiline doğru ilerledikçe midye tüketim oranlarının azaldığı tespit edilmiştir. En yüksek oran özel sektörde çalışan katılımcılarda, en düşük oran ise kamu sektöründe çalışan katılımcılarda gözlenmiştir.

Katılımcıların **cinsiyeti ile midye tüketimi** arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamıştır ($\chi^2(1) = 1,340$, $p = 0,247$). Sonuçlar, bireylerin cinsiyetine göre midye tüketip tüketmeme durumu açısından anlamlı bir fark olmadığını göstermektedir.

Bireylerin **gelir düzeyi ile midye tüketimi arasında istatistiksel olarak anlamlı** bir ilişki olduğu saptanmıştır ($\chi^2(3) = 10.649$, $p = 0.014$). Özellikle 17.000–34.999 TL gelir düzeyinde yer alan bireylerin midye tüketme oranı beklenenden anlamlı düzeyde yüksek, bir üst gelir diliminde ise anlamlı düzeyde düşüktür.

Bireylerin **yaşadığı yerin midye tüketimi üzerinde istatistiksel olarak anlamlı** bir etkisi olduğu tespit edilmiştir ($\chi^2(1) = 123.07$, $p < 0.001$). Özellikle denize kıyısı olan bölgelerde yaşayan bireylerin midye tüketme olasılığı, iç bölgelerde yaşayanlara göre anlamlı derecede yüksektir.

4.4.3. Midye tüketim sıklığıyla ilgili istatistiksel bulgular

Yapılan istatistiksel analizler, **cinsiyet ile midye tüketim sıklığı arasında** istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmuştur ($\chi^2(4) = 22,301$, $p < 0,001$). Erkek bireyler kadınlara kıyasla midyeyi daha sık tüketme eğilimindedir.

Anket katılımcılarının **yaş grupları ile midye tüketim sıklığı** arasında istatistiksel olarak anlamlı fakat zayıf bir ilişki saptanmıştır (Pearson $\chi^2(16)=40,60$, $p=0,0006$; Cramér's $V=0,078$). Yaş arttıkça düzenli tüketim olasılığının azaldığı saptanmıştır. Bulgular, genç yaş gruplarında midye tüketiminin daha sık, ileri yaş gruplarında ise daha seyrek olduğunu göstermektedir.

Bireylerin **mesleği ile midye tüketim sıklığı arasında** istatistiksel olarak anlamlı ancak **zayıf düzeyde** bir ilişki bulunmuştur (Pearson $\chi^2(16)=91,63$, $p<0,001$; Cramér's $V=0,117$). Sıralı ilişki katsayıları (Spearman's $\rho=-0,163$; Kendall's $\tau_b=-0,149$; Goodman–Kruskal $\gamma=-0,263$) meslek değişkeni daha yaşlı nüfusun ağırlıkta olduğu gruplara doğru ilerledikçe düzenli tüketim oranlarının azaldığını göstermektedir.

Katılımcıların **yaşadıkları yerin yerin denize kıyısı olup olmaması ile midye tüketim sıklığı** arasında istatistiksel olarak anlamlı ancak **zayıf düzeyde** bir ilişki bulunmuştur (Pearson $\chi^2(4)=22,42$, $p<0,001$; Cramér's $V=0,116$). Denize kıyısı olan bölgelerde yaşayanların, diğer katılımcılara göre daha düzenli midye tüketme eğiliminde olduğu saptanmıştır.

Bireylerin **gelir düzeyi ile midye tüketim sıklığı arasında istatistiksel** olarak anlamlı ancak **zayıf düzeyde** bir ilişki bulunmuştur (Pearson $\chi^2(12)=37,51$, $p<0,001$; Cramér's $V=0,087$). Gelir düzeyi arttıkça midye tüketiminin daha seyrekleşme eğiliminde olduğu tespit edilmiştir.

4.4.4. Midye tercih kriteriyle ilgili istatistiksel bulgular

Cinsiyet ile midye tüketiminde tercih edilen kriterler arasındaki ilişkiyi belirlemek için yapılan istatistiksel analizler de anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir ($p<0,05$).

4.4.5. Dinî hassasiyetle ilgili istatistiksel bulgular

Yapılan istatistiksel analizler, **yaş grupları ile dinî hassasiyet nedeniyle midye tüketilmemesi görüşü noktasında görüşe katılma ve tüketim durumu** arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki belirlenmiştir (Pearson $\chi^2(12)=38,338$, $p<0,001$; LR $\chi^2(12)=37,292$, $p<0,001$). Bulgular, yaş arttıkça “görüşe katılmıyorum–tüketmiyorum” yanıtının oranının yükseldiğini, “görüşe katılıyorum–tüketiyorum” yanıtının ise azaldığını; bununla birlikte davranış-tutum

ayrışmasını yansıtan “görüşe katılmıyorum–tüketiyorum” seçeneğinin tüm yaş gruplarında görece yüksek düzeyde kaldığını göstermektedir.

Cinsiyet ile dinî hassasiyetle ilişkili görüş-davranış kategorileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki saptanmamıştır (Pearson $\chi^2(3)=5,701$, $p=0,127$; LR $\chi^2(3)=5,681$, $p=0,128$).

Eğitim düzeyi ile dinî hassasiyetle ilişkili görüş–davranış kategorileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki saptanmamıştır (Pearson $\chi^2(12)=13,931$, $p=0,303$; LR $\chi^2(12)=14,726$, $p=0,257$). Bulgular, eğitim düzeyleri arasında görüş ve tüketim davranışı dağılımlarının büyük ölçüde benzer olduğunu ortaya koymaktadır.”

Yaşanılan yerin denize kıyısı olup olmaması ile dinî hassasiyetle ilişkili görüş–davranış kategorileri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmuştur (Pearson $\chi^2(3)=52,220$, $p<0,001$; LR $\chi^2(3)=52,628$, $p<0,001$). Bulgular, denize kıyısı olan yerlerde ‘katılmıyorum–tüketiyorum’ yanıtının (AdjRes=+6,037) beklenenden fazla, ‘katılıyorum–tüetmiyorum’ yanıtının ise (AdjRes=–5,634) beklenenden az olduğunu; denize kıyısı olmayan yerlerde ise bu durumun tersine döndüğünü göstermektedir.



5. TARTIŞMA

Kaliteli gıda tüketimi günümüz toplumunda önemli bir sorundur. İnsanların tercihlerini değerlendirmek ve uygun gıdayı tüketmelerini garanti altına almak için her gün çok sayıda araştırma yapılmaktadır. Su ürünlerinin tüketimini, insanların tercihlerini, avcılık ve su ürünleri yetiştiriciliği pazar paylarını değerlendirmek için yapılan araştırmalar, doğru şekilde yapıldığında ve kullanıldığında, popüler ve organize bir bilgi kaynağı olarak hizmet eder ve araştırma alanı veya popülasyonu hakkında değerli bilgiler sağlar.

Bu çalışma, kişilerin sosyo-demografik yapıları, su ürünleri ve midye tüketim tercihleri ve kriterleri, tüketme ve tüketmeme nedenleri, su ürünleri tüketiminin artırılması için yapılması gerekenleri de içeren büyük çaplı bir araştırma olmuştur. Ülkemizdeki tüm şehirlere yayılmış bu şekilde bir çalışma daha önce yapılmamış olup balık ve su ürünleri konulu çalışmalar yapılmıştır. Çalışmaların çoğunda ülkenin iç kesiminde su ürünleri tüketiminin kıyı kesimlere göre daha az olduğu görülmüştür.

Ülkemizde su ürünleri ve balık tüketimi konusunda ülkemizin birçok ilinde ve bölgesinde anket çalışmaları mevcut olmasına rağmen midye ve ürünlerinin tüketimi üzerine daha önce ülke genelini kapsayan benzer bir çalışma yapılmamış olması, araştırmanın özgün değerini ve yaygın etkisini artıran önemli bir unsur olmuştur. Çalışma Nisan 2024-Temmuz 2024 tarihleri arasında, önceden belirlenen sorular ile rastgele seçilen 1743 kadın ve 1879 erkek (9 kişi cinsiyetini belirtmemiştir) olmak üzere toplam 3631 kişiye yüz yüze ve elektronik ortamda cevaplanacak şekilde uygulanmıştır.

Çalışmaya katılıp cevap veren katılımcıların %22'si "18-29 yaş aralığında", %37'si "30-39 yaş aralığında", %25'i "40-49 yaş aralığında", %14'ü "50-59 yaş aralığında" ve %2'si "60 ve üstü yaş aralığında" olarak tespit edilmiştir. Eğitim durumlarına bakıldığında soruya cevap veren katılımcıların 14'ü "İlkokul/ortaokul", 167'si "Lise", 385'i "Ön lisans", 1973'ü "Lisans" ve 1084'ü "Lisansüstü" olarak tespit edilmiştir. Cevap veren katılımcıların meslekleri; %70 "Kamu sektörü", %15 "Özel sektör", %10 "Öğrenci", %3 "Çalışmıyor" ve %2 "Emekli" grubu olarak tespit edilmiştir. Çalışmaya katılıp cevap veren kişilerin tüketimi büyük oranda etkileyen faktörlerden birisi olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların %3'ünün "17002 ₺'den az", %13'ünün "17003-34999 ₺ arası", %27'sinin "34999-49999 ₺ arası", %57'sinin "50000 ₺'den fazla" hanesinde aylık geliri olduğu tespit edilmiştir. Yaşanılan yerin denize yakınlığı incelendiğinde soruya cevap veren katılımcıların %59'u deniz kenarında yaşıyorken, %41'inin ise denize kıyısı olmayan şehirlerde yaşadığı tespit edilmiştir.

Çalışmaya katılıp “Aşağıdaki et gruplarından en çok hangisini tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren 1910 kişinin “Kırmızı eti”, 1464 kişinin “Beyaz eti”, 141 kişinin ise “Balık eti”ni en çok tükettiği et grubu olarak tercih ettiği tespit edilmiştir. Oğuzhan ve diğ. (2009) tarafından Erzurum'da deniz ürünleri tüketim alışkanlıklarını araştıran bir araştırmada, katılımcıların en çok kırmızı et (%56) tükettiği, bunu tavuk eti (%37,3) ve son olarak balık eti (%6,7) takip ettiği belirlenmiştir. Daha önce yapılmış benzer çalışmalar incelendiğinde ise; Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Trabzon ve Giresun illerinde yapılan çalışmada et tüketim tercihlerinde su ürünleri ilk sırada yer alırken ikinci sırada tavuk eti yer almıştır. Yüksel ve diğ. (2011) Tunceli ilinde yaptığı çalışmada tercih edilen et grupları olarak sonuçlar kırmızı et (%40), tavuk eti (%38) ve balık eti (%22) olarak görülmüştür. Çolakoğlu ve diğ. (2006) tarafından Çanakkale'de yapılan bir araştırmada katılımcılar ilk sırada beyaz eti (%47,5), ardından balık etini (%29,9) ve üçüncü sırada da kırmızı eti (%22,1) tükettiğini belirtmiştir. Tüketilen et gruplarındaki sıralamanın farklılığın sebebi; çalışma yapılan şehirlerin denize olan mesafesi, yaşayan insanların tüketim alışkanlıkları, ailelerin gelir seviyelerindeki farklılıklardır.

Çalışmaya katılıp “Su ürünü dendiğinde aklınıza ilk ne geliyor?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 2916 kişi “Balık”, 204 kişi “Hamsi”, 39 kişi “Midye” cevabını vermiş olup 414 kişinin ise diğer su ürünleri ve cevapları verdiği tespit edilmiştir. Ülkemizde su ürünleri kültürünün fazla ve çeşitli olmaması ve bu alana yeterince önem gösterilmemesi sebebiyle katılımcıların aklına direkt olarak “balık” gelmektedir. Alageyik'in (2019) Mersin Üniversitesi öğrencilerine yönelik yaptığı çalışmasında katılımcılara yönelttiği soruda %70 balık ve balık çeşitleri, %14 deniz mahsulleri ve %4 su ürünleri fakültesi cevabını almıştır. Gürgün (2006) tarafından Van Gölü kıyısındaki bazı ilçelerde yapılan araştırmada “su ürünleri denilince ne anlıyorsunuz” sorusuna %68,2 balık, %31,8 oranında ise balık ve diğer su ürünleri cevabı alınmıştır. Vaizoğulları (2021) tarafından Mersin'de bulunan ve kendisinin belirlediği üç mahallede yaptığı çalışmada “Su ürünleri denilince aklınıza gelen ilk şey nedir?” sorusuna katılımcıların %78'i balık, %22'si ise diğer cevabını verdiğini görmüştür. Bahsedilen çalışmalarda da su ürünü deyince akla ilk gelen şeyin balık olması gerçekleştirilen bu çalışmayla benzerlik göstermektedir.

Çalışmaya katılıp “Su ürünleri satın alıyor musunuz?” sorusuna cevap verenlerin %90'ının su ürünü satın aldığı %10'unun su ürünü satın almadığı tespit edilmiştir. Erdoğan ve diğ. (2011) İstanbul'da Türk insanının balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik yapmış oldukları çalışmada katılımcıların yaklaşık %15'inin asla su ürünlerini tüketmediği, ancak bunların hiçbirinin su ürünlerini sağlıklı bulduğunu ifade etmedikleri, tüketici olmamalarının

temel nedenleri arasında koku ve tat olduğunu bildirmiş olup diğer sebepler olarak alerjik olması, fiyatı, hazırlamasının zahmetli olması gibi cevaplar verilmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2012) Ordu ilinde yapmış oldukları bir çalışmada katılımcıların sadece %7,5'inin su ürünlerini tüketmediğini, %92,5'inin ise tükettiğini bildirmiştir. Gürgün (2006) tarafından Van Gölü kıyısındaki bazı ilçelerde yapılan araştırmada katılımcıların %95,8'nin su ürünlerini tüketmekte olduğu, %4,2'sinin ise tüketmediğini belirtilmiştir. Bahsedilen çalışmalarda da su ürünü satın alınması veya su ürünü tüketilmesi gerçekleştirilen bu çalışmayla benzerlik göstermektedir.

Çalışmaya katılıp “Eğer su ürünleri satın almayı tercih etmiyorsanız bunun sebebi nedir?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 281 kişi “Su ürünleri çok pahalı”, 224 kişinin “Su ürünlerinin temizliği zor”, 187 kişinin “Kokusunu sevmiyorum”, 175 kişinin “Su ürünleri sevmiyorum”, 13 kişinin ise “Su ürünlerine alerjim var” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Arslan ve İzci (2016) tarafından Antalya ilinde yapılan çalışmada su ürünlerinin tercih edilmemesinin sebepleri olarak %43,45 tüketim alışkanlığının olmaması, %35,09 fiyatlarının yüksek olması, %12,31 yeterince tanıtılamaması, %7,47 kokusu, %1,68 bilinçsizlik cevapları verilmiştir. Balık ve diğ. (2013) Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yaptığı çalışmada yeterli bilgiye sahip olunmaması, fiyatların yüksek olması gibi sebeplerden su ürünlerinin tercih edilmediği sonucu çıkarılmıştır. Selvi ve diğ. (2019) Çanakkale'nin Çan ilçesinde yapmış olduğu çalışmada katılımcılar %48,5 olarak su ürünlerinin pahalı olmasını, %36,6 tat ve kokusundan hoşlanılmamasını, %14,9 ise satıldığı yerin ortam koşulları ve ürünün tazeliğine güvenilmemesini balık ve su ürünlerini tüketmeme sebebi olarak cevaplamışlardır. Dereli ve diğ. (2016) Manisa ilinde yaptığı çalışmasında su ürünleri tüketilmemesinin nedeni olarak katılımcılar; %12 temizleme güçlüğü, %24 kokusu, %12 tadı ve %52 alışkanlıklarının olmadığı cevaplarını vermiştir. Çalışmalar karşılaştırıldığında su ürünlerinin pahalı olması ve su ürünleri tüketim alışkanlığının olmaması satın alınmasını olumsuz yönde etkileyen önemli sebepler arasında yer almaktadır.

Çalışmaya katılıp “Balıktan sonra en fazla tükettiğiniz su ürünleri türü nedir?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 968 kişi “Midye”, 676 kişi “Kalamar”, 459 kişi “Karides”, 28 kişi “Ahtapot”, 13 kişi “İstakoz”, 8 kişi “Bitkisel su ürünleri”, 8 kişi “Yengeç” ve 3 kişi ise “Diğer” cevabını vermiştir. Daha önce gerçekleştirilen benzer çalışmalar incelendiğinde Cengiz'in (2019) yaptığı çalışmasında balık haricinde en çok tüketilen su ürünü %31'lik oranla midye olmuştur. Yavuz ve diğ. (2015) tarafından Ankara'da yapılan çalışmada ise balık harici tüketilen su ürünleri içerisinde ilk sırayı %47,5 ile midye alırken, %32,5 ile kalamar ikinci sırada, %20 ile karides ise üçüncü sırada yer almaktadır. Çiçek ve diğ. (2014) Elâzığ ilinde

yaptığı araştırmada balık harici en çok tüketilen su ürünleri sırasıyla midye, karides ve kalamar şeklindedir. Yüksel'in (2018) Ankara'da yaptığı çalışmasında katılımcıların %37,4'ünün midye, %31,2'sinin kalamar ve %17,8'inin karides tükettiği görülmüştür. Orhan ve Yüksel'in (2010) Burdur ilinde yaptığı çalışmada balık dışında tüketilen su ürünleri; %71,4 oranında midye, %39,3 oranında karides, %25 oranında kalamar, %7,1 oranında ahtapot, %3,6 oranında ıstakoz ve %3,6 oranında yengeç olarak tespit edilmiştir. Bahsedilen çalışmalarda da balık harici en çok tüketilen su ürününün midye olması gerçekleştirilen bu çalışmayla benzerlik göstermektedir. Bu benzerliğin görülmesindeki ana sebep balıktan sonraki diğer su ürünlerine göre daha kolay bulunabilmesidir.

Çalışmaya katılıp “Midye seçiminizde hangi kriter önemli rol oynamaktadır?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 1125 kişi “Lezzetli, taze ve temiz olması” cevabını vermiştir. 356 kişinin “İşletmeciye olan güven”, 98 kişinin “Midyenin büyüklüğü ve fiyatı”, 85 kişinin “Herhangi bir kriterim yok” ve 7 kişinin ise “Diğer” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Tüketicilerin büyük çoğunluğu sağlıklı ve hijyenik koşullarda yetiştirilen midyeyi tercih etmiş olup 356 kişinin ise güvenini kazanan işletmeciye tercih ettiği görülmüştür. Akgül (2017) tarafından Osmaniye ilinde yapılan çalışmada ise su ürünleri satın alınırken öncelikli koşul olarak dikkat edilen hususlarda tüketici cevaplarının %5,4'ünün fiyat, %65,2'sinin güvenilirlik ilkelerine uygunluk, %12,1'inin damak tadına uygunluk, %17,3'ünün ise satın alınan yerin koşulları olduğu vurgulanmıştır. Buna benzer bir şekilde Crovato ve diğ. (2019), İtalya'da gerçekleştirdikleri çalışmada bir gıdayla özellikle de çift kabuklularla ilişkili algılanan riskler söz konusu olduğunda, tüketicilerin kontaminantlar (kirleticiler), hormonlar veya antibiyotiklerle muamele, cıva seviyeleri, deniz ürünlerinin doğru ve hijyenik bir şekilde işlenip işlenmediği gibi konularda endişe duyduklarını vurgulayarak satın alma süreçlerinde tüketicilerin alışveriş yapmasındaki temel nedenin satıcıyla kurulan güven ilişkisi olduğunu vurgulamışlardır.

Çalışmaya katılıp “Midyeyi takriben ne sıklıkla tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren kişilerin %3'ünün “Haftada bir”, %1'inin “Haftada birden fazla”, %6'sının “15 günde bir”, %21'inin “Ayda bir” ve %69'unun “Yılda birkaç kez” midyeyi tükettiği tespit edilmiştir. Tedarik ve temin zincirinde yaşanan sıkıntılar ve ülkemizin iç bölgelerine ulaşımında zayıf noktaların bulunması, dinî hassasiyetler, yemek kültürümüzde su ürünlerinin çok yaygın olmaması gibi durumlar midye tüketimini etkilediği için haliyle tüketim sıklığını da etkilemiştir.

Çalışmaya katılıp “Midye tüketimini hangi mevsimde tercih ediyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %10'u “İlkbahar”, %62'si “Yaz”, %10'u “Sonbahar” ve %18'i “Kış”

mevsiminde midye tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Midye tüketiminin en çok yaz ayında tüketildiği, diğer mevsimlerdeki midye tüketme oranlarının ise birbirine yakın olduğu görülmüştür. Bunun sebebi insanların yaşadıkları yerlerde midyeye erişemeyip yaz sezonunda konakladıkları otellerin büfelerinde tüketmesi, deniz ve göl kenarlarında seyyar satıcıların daha yaygın bulunması gibi sebepler yaz mevsiminde midye tüketiminin tercih edilme sebeplerindendir.

Çalışmaya katılıp “Midye ve ürünlerini öğün olarak mı yoksa atıştırmalık olarak mı tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %4’ünün “Öğün” olarak, %96’sının “Atıştırmalık” olarak tükettikleri tespit edilmiştir. Midyenin kültürümüzde ve mutfağımızda fazla yer bulmaması, alkollü içeceklerin yanında tüketilmesi gibi sebeplerden ötürü daha çok atıştırmalık olarak tüketilmektedir.

Çalışmaya katılıp “Midye tüketimini hangi öğünde tercih ediyorsunuz?” sorusuna ise cevap veren 3 kişinin “Sabah”, 196 kişinin “Öğle”, 886 kişinin “Akşam” ve 566 kişinin ise “Gece” midye yediği tespit edilmiştir. Akşam ve gece tüketimin yoğun olma sebebi kahvaltı kültürümüzde midyenin yerinin olmaması ancak öğlen büfelerinde az miktarda tercih edilmesi, akşam ve gece öğünlerinde ise fazla tüketilmesinin sebebi midye ve ürünlerini satan ticari işletmelerin akşam saatlerine yakın zaman dilimlerinde faaliyete geçmeleridir.

Çalışmaya katılıp “Aşağıdaki midye ürünlerinden hangisini daha çok tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcılardan 1477 kişi “Midye dolma”, 174 kişi “Midye tava”, 7 kişi “Midye salatası”, 4 kişi “Midye çorbası” ve 11 kişi “Diğer ürünleri” tükettiğini bildirmiştir. Ülkemizde midye dolma satan işletmelerin bulunmasına ek olarak sokaklarda seyyar satıcıların çok daha yaygın olması midye dolmanın fazla tüketilmesindeki en önemli sebeptir. Midye salatası, midye çorbası ve diğer ürünlere göre midye tavanın daha fazla tüketilmesi; seyyar satıcılardan lokanta-restoran gibi işletmelerde yapılması, midye dolmadan sonra bilinen bir midye ürünü olması, damak lezzetimize daha yakın bir şekilde pişirilmesidir.

Çalışmaya katılıp “Midyeyi genelde nereden satın alıyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %19’u “Balıkçıdan/Balık halinden”, %5’i “Marketlerden”, %66’sı “Seyyar satıcılardan”, %2’si “Midye çiftliklerinden”, %1’i “İnternette”, %6’sı “Lokanta/Restorandan” satın aldığı şeklinde cevap verirken, diğer %1’i ise “Kendim avlıyorum” cevaplarını verdiği tespit edilmiştir. Ülkemizde midye yaygın bir şekilde sokaklarda bulunan seyyar satıcılar tarafından tablalarda satılmaktadır ve bu midye ve ürünleri teminini çok kolaylaştırmaktadır. Sokakta oturarak veya ayakta fast-food şeklinde tüketilmesinden dolayı tüketiciler midye ve

ürünlerini tüketmek için daha çok seyyar satıcıları tercih etmektedir. Son zamanlarda balıkçılarda/balık hallerinde balık dışında diğer su ürünlerinin satışının da başlamasıyla midye tüketmek isteyen insanlar bu işletmeleri tercih etmektedirler. Midye çiftliklerinin %2 olmasının sebebi ise midye işi ile uğraşan esnaf tarafından satın alınıyor olmasıdır. Ülkemizde çok fazla yasal olmayan yollardan midye avcılığı yapılmasına rağmen “kendim avlıyorum” diyenlerin oranının %1 olması çalışmanın ulusal çapta yapılmasından kaynaklanmaktadır.

Çalışmaya katılıp “Midyeyi daha çok nerelerde tüketiyorsunuz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %29’unun “Lokanta/Restoranda”, %58’inin “Sokakta”, %1’inin “Otel vb. konaklama tesislerinde”, %11’inin “Evde”, %1’inin “Göl/Deniz kenarında” midyeyi daha çok tükettiği tespit edilmiştir. Midye ve ürünlerinin mutfağımızda çok yeri olmadığından nasıl yapılacağının bilinmemesinin yanında hazırlama ve pişirme zorluğundan dolayı evde yapmak istenmemesi, evde herkesin midye ve ürünlerini tüketmemesi ve tüketim alışkanlığı olmaması gibi sebepler tüketicileri lokanta/restoranda seçeneğine yönlendirmiştir. Ülkemizde yoğun bir şekilde seyyar satıcılar tarafından satışa sunulması sokaklarda fazla tüketilmesinin en önemli etkenidir. Otel vb. konaklama tesislerinde tüketilmesinin sebebi olarak yaşadıkları yerde satılmaması ancak özellikle yaz tatillerinde konakladıkları yerin büfe kısımlarında bulunmasıdır.

Çalışmaya katılıp “Midye satın alırken işletmenin hangi özelliğine dikkat etmektesiniz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %48’i midye satın alırken işletmede dikkat ettiği özellik olarak “Tanıdığım ve güvendiğim bir işletme olması”, %2’si “Müşteriye karşı ilgili olması”, %40’ı “Hijyen kurallarına dikkat ediyor olması”, %4’ü “Fiyatların uygun olması”, %5’i “Konumu”, %1’i “Diğer” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Tanıdık ve güvenilir bir işletme tüketici tercihinde en önemli sebeptir. İşletmenin hijyen kurallarına riayeti tüketicinin kendisini tercih etmesindeki ikinci büyük sebep olarak görülmüştür. Tüketicilerin işletmeciyile olan tanışıklığı, işletmecinin çalışma prensibini biliyor olması, işletmeciye duyulan güven ve işletmecinin temiz olması, hijyen şartlarını sağlaması ve sağlıklı gıda bilincine sahip olması büyük oranda tüketiciyi kendisine çekmektedir. Buna benzer bir şekilde Crovato ve diğ. (2019), İtalya’da gerçekleştirdikleri çalışmada satın alma süreçlerinde tüketicilerin alışveriş yapmasındaki temel nedenin satıcıyla kurulan güven ilişkisi olduğunu vurgulamışlardır.

Çalışmaya katılıp “Midye tercihinde fiyat önemli bir etkidir” sorusuna cevap veren katılımcıların %20’si “Tamamen katılıyorum”, %39’u “Katılıyorum”, %19’u “Kararsızım”, %19’u “Katılmıyorum” ve %20’si “Hiç katılmıyorum” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Sonuçlara bakıldığında fiyat unsurunun tüketicilerin midye ve ürünleri tüketimine tesir eden

önemli bir etken olduğu görülmektedir. Xhakollari ve diğ. (2023) gerçekleştirdikleri çalışmada fiyatın tüketici satın alma davranışında önemli rol oynayan en etkili faktörlerden biri olduğunu ve su ürünleri fiyatlarında artışların ve yüksekliğin tüketiciyi diğer protein kaynaklarını tercih etmeye sevk edebileceğini belirtmişlerdir.

Çalışmaya katılıp “Covid-19 vb. çeşitli salgınlar midye tüketiminizi nasıl etkiledi?” sorusuna cevap veren katılımcıların %40’ı “Azalttı”, %59’u “Değiştirmedi”, %1’i “Artırdı” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Tunç’un (2022) Çanakkale’de yaptığı çalışmasında %66,7’sinin tüketimlerinin değişmediği, %17,2’sinin tüketimlerinin arttığını ve %16,1’inin ise tüketimlerinin azaldığı cevabı verilmiştir. İki çalışma karşılaştırıldığında benzerlikler görülmektedir. Çalışmamızda Covid-19 vb. salgınların tüketicilerin büyük oranda değiştirmedeği görülmüştür. Ancak kayda değer bir oranda midye tüketiminin azaldığı belirlenmiştir. Salgının bir sonucu olarak karşılaşılan ekonomik zorluk ve ürün fiyatlarındaki dalgalanma, zaten tüketiciler tarafından pahalı olarak düşünüldüğü için tüketilmeyen midye ve ürünlerinin tüketilmemesinde bir etken hâline gelmiştir. Özellikle midye dolmanın yaygın bir şekilde sokaklarda satılması ve insanlarda sağlık yönünden endişe oluşturma ihtimali tüketimi olumsuz yönde etkileyen bir başka etken olarak görülmektedir.

Çalışmaya katılıp “Marmara Denizi başta olmak üzere denizlerimizde oluşan müsilaj midye tüketiminizi nasıl etkiledi?” sorusuna cevap veren katılımcıların %58’inin “Azalttı”, %41’inin “Değiştirmedi”, %1’inin ise “Artırdı” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Tunç’un (2022) Çanakkale’de yaptığı çalışmasında tüketicilerin %63,3’ünün tüketiminin azaldığı ve %36,7’sinin tüketiminin değişmediği cevabı verilmiştir. Diğer çalışmaya bakıldığında veriler arasında benzerlikler görülmüştür. Ülkemizde müsilaj sorununun yoğun bir şekilde görülmesi, denizlerimizde midye yetiştiriciliği ve avcılığının yapılması, özellikle Marmara Denizi’nde yasal olmayan yollarla yapılan avcılığın fazla olması tüketimi azaltan en büyük etkidir. Çeşitli sebeplerden dolayı midye tüketim sıklığı az olan tüketicilerin midye ve ürünlerini tüketmeyi bırakmasında müsilajın da etkisi vardır. Tüketim tercihinin değiştirmeyen katılımcılar müsilajın midyeye olumsuz yönde bir etkisinin olduğu düşünmemektedir. Buna ilave olarak internetten veya marketten midye satın alan tüketiciler menşei farklı bir midye satın almaktadır.

Çalışmaya katılıp “Midye tüketiyor musunuz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %46’sı midye tükettiğini, %54’ü midye tüketmediğini bildirmiştir. Katılımcılara “Midye tüketmiyorsanız bunun nedeni nedir?” sorusu sorulmuştur. İlgili soruya cevap veren katılımcıların %2’si “Pahalı buluyorum”, %36’sı “Sağlıklı değil/Hijyenik bulmuyorum”, %7’si “Lezzetli değil.”, %1’i “Tedarik edemiyorum.”, %7’si “Kokusundan hoşlanmıyorum.”, %29’u

“Tüketim alışkanlığım yok.”, %17’si “Dinî hassasiyetlerimden dolayı tüketmiyorum.”, %1’i “Diğer” cevabını vermiştir. Mersin ilinde Sivri (2018) tarafından yapılan çalışmada; katılımcılar, balık harici su ürünleri tüketmeyi tercih etmemelerinin sebebi olarak inanç ve kültürel sebepleri öne sürmüştür. Alışkanlığın olmaması, fiyatlarının yüksek olması ve hazırlanmasındaki zorluk tercih edilmemesindeki diğer sebeplerdir. İki çalışma karşılaştırıldığında tüketilmeme sebepleri arasında büyük benzerlikler görülmektedir. Bu çalışmada en önemli neden olarak sağlıklı olmaması, hijyenik bulunmaması cevapları göze çarpmaktadır. Deniz suyunu süzerek bünyesinde -özellikle ağır metal gibi- istenmeyen maddeleri biriktirmesi tüketiciler arasında sağlık yönünden en büyük sorun olduğu ve tüketimi doğrudan etkilediği görülmüştür.

Çalışmaya katılıp “Dinî hassasiyetlerden dolayı midye tüketilmemesi hakkında görüşleriniz nedir?” sorusunda katılımcıların %48,1’i soruyu cevaplamış olup %39,3’ü bu görüşe katılmadıklarını, midye ve ürünlerinin tüketilmesi konusunda herhangi bir dinî hassasiyetlerinin bulunmadığını ve tüketimlerini etkilemediğini vurgulamışlardır. Görüşe katılmayanlar;

- Kendi araştırmaları sonucu bir sıkıntı olmadığını,
- Haram sayılan domuz, kan ve leş eti dışında kalan her şeyin tüketilebileceğini,
- Midye hakkında bir ayet olmadığını,
- Din ile midye tüketimini birleştirmenin anlamlı olmadığını,
- İnsanların manevi terazisinde tartıp midye tüketiminin toplum yapısını bozmadığını,
- Dinen bir sakınca olmadığı için tüketilebileceği kanısında olduğu gibi cevaplar da vermiştir.

%15,9’u insanların kişisel tercihlerine ve inançlarına saygı duyulması gerektiğini, dinî düşüncelerin insanların yaşamlarını yönlendirmede bir ölçüt olduğunu, hayatlarını nasıl yaşamak istiyorlarsa o şekilde yaşayabileceklerini, kişilerin dinlerine uygun yaşamasının doğru olduğunu ve bu durumun kendi tercihleri olduğunu belirten cevaplar vermiştir. %13,5’i midye ve ürünleri konusunda mezhepsel farklılıkların olduğunu, bağlı olunan mezhebin görüşüne göre uygun olup olmaması ve bunun bir sonucu olarak tüketilip tüketilmediği cevabını vermiştir. Örnek verilecek olursak Hanefî mezhebi görüşüne göre midyenin balık suretinde olmaması ve böceğe benzetilmesi, tüketilme konusunda uygun olmadığı kanaatine varılmıştır. Ancak Şafii ve diğer bazı mezheplerde tüketilmesinin uygun olduğu yönünde karar kılınmıştır. Soruyu

cevaplayanların %11,4'ü hem dinî açıdan uygun olmaması hem de hijyen açısından temiz ve sağlıklı olmaması sebebiyle tüketmemeyi tercih ettikleri cevabını vermiştir. Bu katılımcıların bir kısmı;

- Midye tüketiminin hijyenik olmamasından dolayı dinî hassasiyetin olmasının mantığına uyduğunu,
- Dinen uygun değilse mutlaka insan sağlığı açısından zararlı olduğunu ve bunun her zaman bilimsel bir açıklamasının olduğunu,
- Temiz bir ortamda yaşamadığı ve kimyasal ve mikrobiyolojik olarak temiz bir gıda olarak değerlendiremediğini,
- Erkek olmayan midyenin tüketilmemesi gerektiğini,
- Çok da faydalı olmayan bir ürün için riske girmeye gerek olmadığını,
- Lezzetli bile olsa dinî açıdan tüketmeyeceğini belirtmiştir.

Cevap veren kişilerin %11,3'ü midyenin tüketilmesinde dinî bir hassasiyetin olabileceği konusunda herhangi bir görüşünün veya bilgisinin olmadığı cevabını vermiştir. %2,7'si midye tüketiminin dinî hassasiyetten bağımsız olarak temiz ve sağlıklı olmaması, bünyesinde ağır metal içermesi, denizde süzgeç görevi görmesi yönüyle tüketilmemesi gerektiği, bilindik ve temiz bir yerden midye gelirse tüketilebileceği cevabını vermiştir. %2,1'i ise midye ve ürünleri tüketiminin helal olup olmaması konusunda farklı yorumların olması, Diyanet İşleri Başkanlığı'nın deniz ürünleri ile ilgili fetvasını değiştirmesi gibi hususlardan dolayı bu ürünlerin tüketimini şüpheli bulduğu için tüketmeyi tercih etmediğini belirtmiştir. Aynı zamanda tüketimi konusundaki bu ikilem sebebiyle tüketen katılımcılar da vardır. Bu katılımcıların %1,7'si dinî veya hijyen yönünden yemeyen kişilere saygı duyduklarını ancak midye lezzetli olduğu için bu durumun fırsatını buldukları zaman midye tüketimlerini etkilemediği cevabını vermiş olup %1,3'ü ise dinen uygun olmadığını bilmelerine rağmen yine de sevdikleri için midye ve ürünlerini tükettiklerini belirtmiştir. Kalan %0,8 oranında katılımcının ise;

- Midyelerin öldürülmeden önce pişirildiği için sakıncalı olduğu,
- Dinî hassasiyetlerin tüketimi azalttığı ve gençleri etkilemediği,
- Hanefî mezhebinde de midye tüketiminin uygun olduğu,
- Dinî hassasiyetten dolayı midye tüketilmemesi hakkında kimsenin düşünmediği,

- %99'u Müslüman olan bir coğrafyada başta bâtil inançlar olmak üzere su ürünleri konusunda toplumun yeterince bilgilendirilmemesi, bilgilendirilse bile midyenin âdet görmesi vb. önyargıların uzun bir süre kırılmayacağı,
- Halkın bu konuda bilinç düzeyinin artırılması,
- Bu görüşün yaşanan bölgeye göre değiştiği, midyenin çok tüketildiği yerlerde böyle bir hassasiyetin olmadığı diğer yerlerde ise çok az bir etkisi olduğu gibi cevaplar verdiği tespit edilmiştir.

Mersin ilinde araştırmaya katılan bireylerin; dinî ve kültürel nedenlerden dolayı balık dışında su ürünleri yemeyi sevmedikleri belirlenmiştir. Farklı deniz ürünleri tercih edilmemesinin diğer nedenleri arasında alışkanlık eksikliği, fiyatın yüksek olması ve hazırlama zorluğu olduğu belirtilmiştir. (Sivri, 2018). Bu sonuç, kültürün balık dışındaki deniz ürünlerinin tüketimi üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir. Geleneksel beslenme alışkanlıkları ve inanç tüketim kalıpları balıkçılığın gelişmesini olumsuz yönde etkilemiştir. Dilek ve diğ. (2019) tarafından Kastamonu ilinde yaptıkları çalışmada katılımcılara balık dışı deniz ürünlerinin tüketilmesinde karşılaşılan balık dışı deniz ürünlerinin haram olduğu görüşüne ilişkin sorular sorulmuş ve katılımcıların bu görüşe sahip olup olmadığı sorusuna verilen yanıtlar neticesinde balık dışı deniz ürünlerinin haram olduğuna inananların oranını %22,8 olarak belirlemiştir. Öte yandan %59'u bunun haram olmadığına inanmaktadır. "Fikrim yok" diyen katılımcıların oranı ise %18,2'dir. Bu sonuçlar, balık dışındaki deniz ürünlerini haram olarak kabul etmenin, onlara olan talebin düşük olduğu durumlarda önemli olmadığını göstermektedir. Ancak tüketimin yavaşlaması nispeten yüksek fiyatlar ve yeme alışkanlıklarıyla ilgili olabilir tespitinde bulunmuştur. Şen (2011) tarafından Konya ve Mersin illerinde yapılan bir çalışma sonucunda dinî inançların balık ve su ürünleri tüketimini etkileyip etkilemediği konusunda Konya ilinde yaşayan katılımcıların Mersin ilinde yaşayan katılımcılara göre daha olumsuz yaklaştığı ve istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu belirlenmiştir.

Çalışmaya katılıp "Midye fiyatları hakkında yorumunuz nedir?" sorusuna cevap veren katılımcıların %1'i "Ucuz", %27'si "Normal", %29'u "Pahalı", %43'ü "Fikrim yok" cevabını vermiştir. Ayrıca katılımcılara "Midye ve diğer et ürünleri fiyatlarını kıyasladığınızda fiyatlar hakkındaki yorumunuz nedir?" sorusu da yöneltilmiştir. İlgili soruya cevap veren katılımcıların %15'inin "Daha ucuz", %27'sinin "Normal", %15'inin "Daha pahalı", %43'ünün "Fikrim yok" cevabını verdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların midye fiyatları hakkında fikrinin olmaması

midye tüketmediği için fiyatının da ilgisini çekmediği yönünde bir düşünce ortaya koymaktadır. Kıyı bölgelerde ürün fiyatları uygunken iç kısımlara doğru ilerledikçe ürün fiyatlarına lojistik ve beraberindeki maliyetlerin eklenmesiyle ülkenin denize kıyısı olmayan iç kesimlerinde fiyatların daha pahalı olabileceği de bu konuda diğer bir etken olarak değerlendirilmelidir.

Çalışmaya katılıp “Su ürünlerine dair reklam, broşür vs. ile karşılaştığınızda bu durum su ürünleri tercihinizi nasıl etkiliyor?” sorusuna cevap veren katılımcıların %1’i “Azaltıyor”, %76’sı “Değiştirmiyor”, %23’ü “Artırıyor” cevabını vermiştir. Tunç’un (2022) Çanakkale’de yaptığı çalışmasında katılımcıların %84,2’sinin tüketiminin değişmediği, %15,4’ünün tüketiminin arttığı, %0,4’ünün tüketiminin azaldığı tespit edilmiştir. İbiş (2014) tarafından Sivas ilinde yapılan çalışmada katılımcılara su ürünleri ile ilgili yapılan ürün reklamlarının çekiciliği hakkında soru sorulduğunda katılımcıların %16,9’u reklamları ilgi çekici bulurken, %83,1’i ilgi çekici bulmadığını belirtmiştir. Katılımcıların reklam, broşür gibi kitle yayım araçları karşılaştığında etkilenmediği, rutin tüketim alışkanlıklarına devam ettikleri görülmüştür. Çalışmalarda reklam, broşür gibi araçlarla karşılaşıldığında katılımcılara bu araçların ilgi çekici gelmediği hatta az oranda da olsa tüketimini azaltan katılımcıların olduğu görülmüştür.

Çalışmaya katılıp “Su ürünleri tüketiminin sağlık üzerine etkilerine dair bilgilendirme amaçlı bir seminer vb. düzenlense katılım sağlar mısınız?” sorusuna cevap verenlerin %47’sinin katılım sağlayacağı, %53’ünün katılım sağlamayacağı cevabını verdiği tespit edilmiştir. Tunç’un 2022 yılında Çanakkale’de yaptığı çalışmasında böyle olası bir durumda %32’sinin (87 kişi) katılım sağlayacağı belirlenirken, %68’inin (185 kişi) katılım sağlamayacağı cevabı verilmiştir. Yapılan çalışma ile bahsedilen çalışmadaki sonuçlar arasında benzerlik bulunmakta olup her iki çalışmadaki katılımcılar bilgilendirme amacıyla düzenlenen seminer gibi organizasyonlara katılım sağlamayacağını belirtmiştir.

Çalışmaya katılıp “Yazılı veya görsel medyada su ürünleri ve tüketimini destekleyici reklamlar yeterince yapılmaktadır” sorusuna cevap veren katılımcıların %4’ü “Tamamen katılıyorum”, %9’u “Katılıyorum”, %28’i “Kararsızım”, %46’sı “Katılmıyorum” ve %13’ü “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. Gürel ve diğ. (2017) tarafından Ağrı ili Merkez ilçesinde yapılan çalışmada tüketicilerin su ürünleri reklamlarını yeterli bulma durumları incelendiğinde, %88,08’inin yeterli görmediği, %11,92’sinin ise yeterli gördüğü tespit edilmiştir. Kaplan ve diğ. (2019) tarafından Mardin ili Kızıltepe ilçesinde yapılan çalışmaya göre balık ve su ürünlerine yönelik reklamların yeterli olmadığı görülmüştür. Tüketiciler, %86,5 oranında reklam ve tanıtımları yeterli görmediği, %13,5 oranında ise yeterli gördüğü belirtilmiştir.

Bahsedilen çalışmalardaki elde edilen verilerle çalışmamız elde edilen veriler arasında benzerlikler görülmektedir. Katılımcılar tarafından, insan sağlığı üzerinde olumlu yönde önemli etkileri bulunan su ürünleri ve tüketimini artıran reklamların yeterince yapılmadığı iddia edilmiştir.

Çalışmaya katılıp “Su rnlerinin dengeli beslenme için gerekli ve sağlıklı olduğunun insanlara tanıtılması için sizce ne yapılmalıdır?” sorusuna cevap veren katılımcıların %25’i “Sosyal medya yolu ile”, %3’ “Seminer gibi bilgi veren organizasyonlar düzenlenerek”, %29’u “Kamu spotu gibi bilgilendirici ve eğitici nitelikteki film ve sesler ile”, %1’i “Afiş/poster/broşür asılarak/dağıtılarak”, %40’ı “Hepsi”, %2’si “Diğer” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Konu ile ilgili tanıtım amaçlı yöntem olarak sosyal medya ve film/ses gibi kamu spotlarının yüksek oranda tercih edilmesi ülkemizde görsel medyaya olan ilginin fazla olması ile açıklanabilir. Genç kuşağın telefon ve bilgisayarda interneti yaygın olarak kullanması, ileri yaştaki katılımcıların televizyon, radyo gibi iletişim araçlarını yaygın olarak kullanması bu duruma örnek verilebilir. %40 oranında katılımcı ise bütün seçeneklerin kullanılması gerektiğini vurgulamıştır.

Çalışmaya katılıp “Aşağıdakilerden hangisi su ürünleri ve tüketimi hakkında bilgilendirmede en etkili yöntemdir?” sorusuna cevap veren katılımcıların %27’si “Radyo/TV programları veya reklamlar”, %2’si “Gazete/dergi gibi yazılı yayınlar”, %70’i “Sosyal medya/internet” ve %1’i “Diğer” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Cengiz (2019) tarafından Adana ve Mersin illerinde yapılan çalışmada katılımcıların %54’ sosyal medya internet aracılığıyla, %23’ TV programlarıyla, %11’i şirketler aracılığıyla, %4’ gazetelerle ve %8’i ise diğer iletişim organlarıyla su ürünleri hakkındaki bilgilere ulaştığı görülmüştür. Anket sonuçlarında sosyal medya/internet, radyo/TV programları veya reklamlar seçeneklerinin fazla çıkmasının sebebi teknoloji çağının hızlı ilerlemesi, insanların bu çağa ayak uydurabilmek adına telefon, radyo, televizyon gibi iletişim araçlarını daha fazla kullanmaya başlamasıdır. Teknoloji çağıyla beraber telefon ve televizyonun daha çok ilgi görmesi, bu araçların hayatı kolaylaştırması ve bilgiye anında ulaşabilme kolaylığı; gazete ve dergilerin eskisi kadar rağbet görmemesi ve bu durumun bir sonucu olarak piyasada fazla bulunmaması gibi sebeplerden dolayı katılımcıların bilgi edinme konusunda gazete ve dergiden uzaklaşmasının sebeplerindendir.

Çalışmaya katılıp “İnsan sağlığı ve besin değeri açısından bakıldığında midye tüketiminin önemi hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz?” sorusuna cevap veren katılımcıların %22’sinin “Yeterli bilgiye sahibim”, %50’sinin “Fazla bilgim yok”, %28’inin ise “Hiç bilgim yok” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların su ürünleri ve özellikle midye konusunda

yeterince bilgi sahibi olmadığı görülmüştür. Bilgi eksikliğinin sebepleri olarak eğitim kurumlarında su ürünlerinin faydalarına yeterince önem verilmemesi, kültürel ve mezhepsel farklılıklar yüzünden midyenin tüketilmemesine bağlı olarak insanların merak etmedikleri için konu hakkında araştırma yapmaması, kamu yararına yeterli seviyede tanıtım yapılmaması, tüketim alışkanlığının olmaması örnek verilebilir. Midyenin besinsel içeriğine dair birçok çalışma yapılmış olmakla birlikte Lopez ve diğ. (2023) gerçekleştirdikleri çalışmadan elde ettikleri bulguların Akdeniz midyelerinin yüksek protein, düşük yağ ve değerli lipit bileşimi ile yıl boyunca tüketilebilecek besinsel açıdan değerli bir deniz ürünü olduğunu gösterdiğini vurgulamışlardır.

Çalışmaya katılıp “Ülkemizde midye avcılığının ve yetiştiriciliğinin nasıl yapıldığı hakkında bilginiz var mı? Var ise bahseder misiniz?” sorusunu katılımcıların %44,4’ü soruyu cevaplamış olup yetiştiriciliğin denizlerde çiftliklerde, avcılığın ise denizlerde kaçakçılık yoluyla yapıldığı cevabını vermiştir. Yetiştiricilik ve avcılık için verilen cevaplar detaylandırıldığında yetiştiricilik için;

- Genellikle denizlerdeki balık üretim kafeslerinin altında yer alan iplerde üretildiği,
- Günümüzde su ürünleri mühendisleri kontrolünde deniz planktonlarının olduğu kıyıya kurulan çiftliklerdeki havuzlarda belli aralıklarla denizin dibine salınan halatlar, dip kültür, kazık veya kütük kültür ve sal kültürü yöntemlerinden bir tanesiyle,
- Anaçlardan alınan yavru midyeler için uygun tutunacak yüzeyler oluşturularak tutunması sağlandığı, hasat boyuna sağlıklı bir şekilde ulaşabilmeleri için günlük kontrol, seyreltme, yosun temizleme ve ekim işleri yapıldıktan sonra belli bir büyüklüğe geldiğinde hasat edildiği,
- Yetiştiricilikte sınıflandırmaların olduğu, A sınıfı midye direkt tüketime sunulurken B ve C sınıfı midyelerin belirli aşamalardan sonra tüketime sunulduğu,
- Sert rüzgarların ve şiddetli akıntıların olduğu yerlerde yetiştiricilik yapılması uygun olmadığı,
- Ülkemizde yetiştiriciliğin daha çok halat kültür yöntemi ile gerçekleştirildiği ve her geçen gün midye yetiştiriciliğine olan ilginin arttığı,
- Tarım ve Orman Bakanlığı’nın Balıkesir-Erdek, Yalova-Armutlu, İstanbul, Çanakkale-Gelibolu, İzmir, Bursa-Gemlik, Edirne-Enez, Sinop, Tekirdağ gibi illerimizin temiz

bölgelerinde midye yetiştiriciliğine izin ve destek vererek yaygınlaştırma uğraşında olduğu ancak henüz yeterli ve istenilen seviyede olmadığı cevapları verilmiştir.

Avcılık için;

- İzin verilen belirli bölgelerde dalarak yapılması gerekiyorken midyenin bol bulunduğu yasaklı alanlarda dalgıçlar ve amatör dalış yapanlar tarafından rastgele, düzensiz, midyenin büyüklüğüne dikkat etmeden bilinçsiz bir şekilde kaçak yollarla dipten veya kayalıklardan, iskele direklerinden, gemi gövdelerinden, denizlerde özellikle kirlenmenin yoğun olduğu liman ve tersane içlerinde, liman ağzlarında ve kanalizasyon atıklarının yoğun olduğu ve uygun olmayan yerlerden istihsal edildiği,
- Ülkemizde midye avcılığının 1380 sayılı Kanun ile yasaklanmış olduğu,
- Son yıllarda Bakanlık onaylı midye çiftliği yaygınlaşmış olsa da beyaz kum midyesi, deniz tarağı ve Akdeniz midyesi gibi çift kabuklu su ürünlerinin büyük bir kısmı algarna, dreç tırmık ve elek yardımıyla kaçak avcılık yöntemi ile Marmara Denizi'nden toplandığı,
- Avcılığın yoğun olarak Ege, Marmara ve Batı Karadeniz bölgelerinde yapıldığı,
- Kaçak avcılığın yapılmasının yanında midyelerin yurtdışına kaçak satıldığı, deniz tabanına ve kıyılarıımıza tahribat verdiği ve mevsiminde avlanmayarak üretimi olumsuz yönde etkilediği cevapları verilmiştir.

Çalışmaya katılıp “Midye avcılığı ve yetiştiriciliği geleceğin sektörü olacaktır.” sorusuna cevap veren katılımcıların %2’sinin “Tamamen katılıyorum”, %6’sının “Katılıyorum”, %46’sının “Kararsızım”, %34’ünün “Katılmıyorum” ve %12’sinin ise “Hiç katılmıyorum” cevabını verdiği tespit edilmiştir. “Kararsızım” ve “Katılmıyorum” cevaplarının çoğunlukta olması ülkemizde midye başta olmak üzere avcılığı ve yetiştiriciliği ile ilgili yeterli bilgiye sahip olunmaması ile ilgilidir. Üç tarafı denizlerle çevrili bir ülkede yaşamamıza rağmen midye yetiştiriciliğine desteğin yeterli olmaması, midye tüketiminin yaygınlaşmaması ve kamunun bu konudan uzak kalması bu sonuçların çıkmasındaki diğer sebeplerdendir. Avdelas ve diğ. (2021), AB midye sektörünün ekonomik performansının, özellikle üretim aşamasında tespit edilen bazı tehditler nedeniyle zorlanabileceğini belirtirken (zararlı alg patlamaları, olumsuz hava koşulları, hastalıklar, yırtıcılar, düşük su kalitesi ve kirlilik vb.) gelişimini destekleyecek midye ürünlerinin sertifikalandırılması, sübvansiyonların sağlanması, midye tüketimindeki artış, ürün çeşitlendirmesi, denizel alan planlaması, açık deniz yetiştiriciliğine yönelme ve

entegre multitrofik akvakültür gibi çeşitli faktörlerden de fayda sağlayabileceğini vurgulamışlardır. Öte yandan, van den Burg ve diğ. (2022), midye yetiştiriciliğinin yalnızca gıda üretimi değil, aynı zamanda ekosistem hizmetleri de (su kalitesi iyileştirme, karbon tutumu) sağlayarak ek bir değer kazandığını belirtmiştir.

Çalışmaya katılıp “Sokaklarda satılan midye dolmalar güvenilir gıdadır.” sorusuna cevap veren katılımcıların %1’i “Tamamen katılıyorum”, %4’ü “Katılıyorum”, %30’u “Kararsızım”, %34’ü “Katılmıyorum” ve %31’inin ise “Hiç katılmıyorum” cevabını verdiği tespit edilmiştir. Katılımcılar midye dolmanın güvenilir gıda olması hakkında yüksek oranda kararsız kalmıştır veya bu kanaate katılmamıştır. Kayıtlı ve onaylı işletmelerin yetersiz olması, midye dolmanın merdiven altı işletmelerde daha çok üretiliyor olması ve yaygın olarak sokakta seyyar satıcılar tarafından tablalarda uygun olmayan koşullarda satılması katılımcıların midye dolmanın güvenilir gıda olmadığını düşünmelerine ve güvenilir gıda olması konusunda kararsız kalmalarına sebep olmuştur. Kafa ve Kılınç’ın (2022) İzmir ili Bornova ilçesinde yaptığı araştırmada midye dolmaların yaz ve sonbahar aylarında patojen bakteri içerdiği görülmüştür. Avcier (2022) tarafından İstanbul’da yapılan araştırmada örnek olarak toplanan midye dolmalarda arsenik, kadmiyum, kurşun, bakır ve cıva gibi ağır metal tespit edilmiştir. Karademir ve Kahraman (2021) tarafından yapılan çalışmada İstanbul ilinde satılan midye dolmaların mikrobiyolojik yükünü ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Halka açık olarak satılan 200 adet midye dolmanın mikrobiyolojik yükü incelenmiş olup örneklerde toplam mezofilik aerob bakteri, toplam koliform bakteri, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Vibrio* spp., *Salmonella* spp. ve *Listeria monocytogenes* araştırılmıştır. Midye dolmalarda toplam mezofilik aerob bakteri, toplam koliform bakteri, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* ve *Vibrio* spp. tespit edilmiştir. *Salmonella* spp. ve *Listeria monocytogenes* tespit edilmemesine rağmen örneklerin hijyen kalitesinin düşük olduğu belirtilmiştir.

Çalışmaya katılıp “Su ürünlerinde gıda güvenliği için yapılan kontrol ve denetimler yeterlidir.” sorusuna cevap veren katılımcıların %16’sı “Tamamen katılıyorum”, %9’u “Katılıyorum”, %30’u “Kararsızım”, %28’i “Katılmıyorum” ve %17’si “Hiç katılmıyorum” cevabını vermiştir. Aydın ve Odabaşı (2016) tarafından yapılan çalışmada katılımcıların büyük çoğunluğunun kontrol ve denetimlerin yeterli olmadığını belirttikleri tespit edilmiştir. Soruyu cevaplamada kararsız kalan ve kontrol ve denetimlerin yeterli olmadığını düşünen katılımcı oranlarının yüksek çıkması; katılımcıların kontrol ve denetimlerin yapıldığına denk gelmemeleri, alışveriş yapılan yerlerde teknik ve hijyenik şartların uygun olmadığını görmeleri, uygun olmayan

şartlarda midye ve ürünlerinin satılması, kaçak yollarla temiz olmayan sularda avcılığı yapılan su ürünlerinin bir şekilde piyasaya sürülmesidir.

Çalışmaya katılıp “Midyelerin deniz suyu temizliğindeki rolü hakkında görüşleriniz nelerdir?” sorusunu katılımcıların %58,9’u cevaplamış olup bu kişilerin %45,2’si deniz suyunda bulunan ağır metalleri ve deniz zararlılarını filtre ettiği cevabını vermiştir. Daha ayrıntılı olarak organik süzücüler olarak tanımlanan midyelerin denizlerde bulunan deniz zararlılarını, mikroplastikleri, ağır metalleri (cıva, arsenik ve kadmiyum gibi), mikroorganizmaları, toksinleri, endüstriyel ve tarımsal atık olmak üzere birçok atığı filtreleme yöntemi ile temizleyerek, deniz ekosistemi ve ekolojik denge için çok değerli ve öncü bir deniz canlısı olduğu cevapları verilmiştir. Verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların; sosyal medyada gezinirken, belgesel izlerken, makale okurken, arkadaşlarıyla sohbet arasında, yaşadıkları yerden bilgi edindikleri ve yaptıkları meslektan dolayı bilgi birikimine sahip oldukları tespit edilmiştir. Midyelerin filtre beslenme yöntemi sayesinde deniz suyunun pH dengesini korumaya yardımcı olduğu, toksisite ve kirlilik izleme çalışmalarında kullanıldığından kirlilik indikatörü ve/veya biyoindikatör olarak kullanıldığı, biyofiltrasyon işlemine çok uygun bir canlı olduğu, deniz suyunu temizleyerek deniz suyuna olumlu katkıda bulunmasının ileride iklim değişikliği ile birlikte gelen sorunlarla baş edebilme kabiliyetimizi geliştirmesine yönelik umut vadettiği, deniz suyunu temizlemesinden dolayı deniz suyunun kalitesini artırarak çevresindeki su popülasyonunu olumlu yönde etkilediği için üretiminin artırılması gerektiği ancak yetiştiricilik çalışmalarının akıntının az olduğu yerlerde yapılmaz ise çok etkin bir yöntem olmayacağı yönünde cevaplar verilmiştir. Amerika Birleşik Devletleri’nde (özellikle New York şehri) deniz kirliliği ile mücadele için o bölgeye bırakılan midyelerin deniz suyu temizlediğini ve diğer deniz canlıları için daha yaşanılabilir bir ortam sağladığını belgeselde izleyen bir katılımcı ülkemizde bu duruma benzer bir şekilde özellikle de Marmara Denizi’nde midye çiftliklerinin yaygınlaştırılmasının şehir/sanayi atıkları ve müsilaj sorunu ile mücadelede yararlı olabileceği önerisinde bulunulmuştur. Filtreleme yöntemi ile suyu arındırmasına ithafen midyeler için denizlerin temizlik personeli, deniz süngeri, denizin böbreği, süzgeç gibi benzetmelerde bulunulmuştur. Aksi yönde düşük oranda midyelerin denizi kirlettiği cevabını veren katılımcılar da mevcuttur. Katılımcıların %0,6’sı midyelerin deniz suyu temizliğinde çok etkisi olduğunu düşünmediğini belirtmiştir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Midye ve diğer su ürünlerinin tüketimi ile insan sağlığı arasındaki ilişki bilinmekte ve bu konu her geçen gün daha da önem kazanmaktadır. Hayvansal protein çocuk ve ergenlerin gelişimi için gerekli olup bireysel ihtiyaçları karşılayacak miktarda tüketilmelidir (Cevger ve diğ. 2008). Hayvansal protein kaynaklarının yetersizliği son yıllarda en çok endişe duyulan konulardan biri olmuştur. Yukarıda belirtilen protein eksikliği ihtiyaçları deniz ürünleri tüketilerek ucuz ve kaliteli bir şekilde karşılanabilir (Angiş, 2004). Su ürünleri, başta protein olmak üzere vitamin ve mineral bakımından zengin besinlerdir. Son yıllarda deniz ürünlerinin tüketimi, kırmızı ete göre daha yüksek mineral, protein ve daha düşük yağ içeriği içermesi nedeniyle artmaktadır (Sayılı ve diğ., 1999).

Araştırmanın tamamının değerlendirilebilmesi için ülke genelinde insanların daha fazla bilgilendirilmesi ve midye ve diğer su ürünlerini gerekli miktarlarda tüketmeye teşvik edilmesi gerekmektedir. Kamu ve sivil toplum kuruluşları, yerel yönetimler ve eğitim kurumlarıyla yapılacak bilinçlendirme kampanyaları etkili olacağı düşünülmektedir. Geleceğimizin teminatı olan çocuk ve gençlerde, özellikle eğitim kurumları aracılığıyla teşvik edici faaliyetlerle midye tüketme kültürünün geliştirilmesinin oldukça etkili olacağına inanılmaktadır. Çocuklara midye ve diğer su ürünlerini tüketme alışkanlığının kazandırılması için anaokulları ve ilkokullarda çeşitli etkinlikler düzenlenmelidir. Gençler, yazılı ve görsel medya araçlarına, en önemlisi cep telefonlarına ve internete en fazla erişime sahip bireyler olduğundan, tüm bu araç ve erişim sistemlerinin toplumun sağlığını olumlu yönde etkileyebilecek, geliştirebilecek ve yönlendirebilecek görevler üstlenmesi gerekmektedir. Midye ve diğer balıkçılık ürünlerinin tüketiminde kültürün önemli bir etkisi olduğunu gösterirken, geleneksel yemek alışkanlıkları ile inanç ve kültüre dayalı tüketim kalıpları balıkçılığın gelişmesini olumsuz etkilemektedir. Ancak deniz ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılması ve görsel iletişim araçlarıyla tüketimin teşvik edilmesi, tüketimi etkili bir şekilde artıracak ve önyargıları değiştirecektir. Görsel medyada midyenin faydaları ve tüketimi ile ilgili kamu spotlarına yer verilerek toplumu bilinçlendirici çalışmalar yapılmalıdır. Midye ve su ürünlerinin dengeli beslenmede kritik bir rol oynadığı aynı zamanda gelecek nesillerin sağlıklı bir şekilde büyümesinde sağlıklı ve bilinçli beslenme anlayışının yanı sıra su ürünleri tüketiminin insan sağlığı açısından önemi yeterince anlatılması gerekmektedir.

Sezon dışı midyeye ulaşmanın zorluğu ve fiyat farklılıklarının büyük olması göz önüne alındığında, insanları tüketim alışkanlıkları, istek ve ihtiyaçları doğrultusunda midye satın

almaya yönlendiren reklam ve tanıtım faaliyetleri önemli katkı sağlayacaktır. Çocukların midyeye olan ilgisini artırmak için çizgi filmlerde midyenin önemini ve tüketimini özendirici konular işlenerek farkındalık sağlanmalıdır. Denizlerimizde su ürünleri stoğu yeterli düzeyde olmadığından özellikle midye gibi yetiştiriciliği yapılan su ürünlerinin tüketicide oluşan olumsuz yargılarının giderilmesi için gerekli bilgilendirme ve özendirme çalışmalarının yapılması bu ürünlerin tüketimi açısından önemli olacaktır.

Midye üretimi ve yetiştiriciliği ile uğraşan kuruluşların mali ve teknik bilgilerle teşvik edilmesi ve desteklenmesi, üretimi artıracak, istihdamı artıracak, aynı zamanda su ürünleri arz ve talebini dengeleyen fiyatların tüketicilere fayda sağlamasına da olanak sağlayacaktır. Midye ve diğer su ürünleri fiyatlarının düşmesi ile tüketicinin bu ürünlere ulaşabilmesi de kolaylaşacaktır. Üniversitelerin AR-GE çalışmalarının Tarım ve Orman Bakanlığı, TÜBİTAK ve ilgili diğer kurum ve kuruluşlar tarafından desteklenmesi gerekmektedir.

Su ürünlerinin dondurulması, tuzlanması, konservelenmesi ve paketlenmesi ünitelerini de içeren günümüz teknolojisine uygun modern işletmelerin desteklenerek yaygınlaştırılması, sektörün bu alanda ekonomik büyümesine ciddi katkılar sağlayacaktır. Su ürünleri üretimi ve tüketiminin artırılmasında katma değeri yüksek ve damak tadına uygun olarak üretilen yeni ürünler kullanılmalıdır.

Talep altyapısının oluşturulması için genç nüfusun sağlıklı gıdaya erişiminin sağlanmalıdır. Pazarlama stratejilerinin geliştirilebilmesi için midye tüketicilerinin davranış kalıplarının belirlenmesi ve dolaylı olarak üretime neden olan faktörlerin ortaya çıkarılması gerekmektedir. Pazarlamacılar, hedef müşteri gruplarına yönelik pazarlama stratejileri geliştirirken öncelikle benzer gruptaki tüketicilerin satın alma tutum ve davranışlarını, ardından ürün özelliklerini dikkate almaktadırlar (Uzundumlu, 2011).

Av mevsimi dışında arz talep dengesindeki değişim sonucu yükselen fiyatlara ek olarak lojistik maliyetlerin de eklenmesiyle, şehirlerin coğrafi konumu yani avlanma sahasından uzak olan bölgelere midyenin ulaştırılmasındaki transfer masrafları nedeniyle fiyatlardaki artış da düşünüldüğünde kıyı kesimde yer alan bir şehirle iç bölgede yer alan bir şehir arasındaki tüketim farklılıkları ekonomik sebeplere de dayanmaktadır (Gözener ve diğ., 2016). Midyeye yönelik farklı pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi ve tüketimin az olduğu bölgelere sürdürülebilir şekilde aktarılması, soğuk zincirin çeşitli aşamalarının su ürünleri sektörüyle entegre edilmesi, kontrollü ve yüksek kontrollü pazarların genişletilmesi ve insanların midye tüketmesini teşvik etmeye yönelik faaliyetler ülkemizde tüketimi hızlandıracaktır. Midye gibi

deniz ürünlerinin denizden uzak bölgelerde tüketiminin teşvik edilmesi, mikro düzeyde yeni bir lezzet kültürü oluşturacak, yöreye istihdam ve ekonomik canlılık kazandıracaktır.

Türkiye, dünya su ürünleri dış ticaretinde ana ülkelerden biri olma potansiyeline sahiptir. Bu potansiyeli gerçekleştirmek için uluslararası ticarete haksız rekabete yol açmayan politika araçlarını kullanarak sektörün desteklenmesi ve marka araştırmalarının yapılması gerekmektedir. Ayrıca, Türk su ürünlerinin düşük tüketiminin artırılmasına yönelik araştırmaların yapılmasının sektörün büyümesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca yetiştiricilik ve işleme tesislerinin etkin bir şekilde kullanılabilmesi için ürünlerin çeşitlendirilmesi ve katma değeri yüksek üretim alanlarının teşvik edilmesi gerekmektedir. Yetiştiricilik tesislerinin ana gövdesini oluşturan fakat yeterli olmayan miktarda üretim yapan işletmelerin ekonomik güçlerinin düşük olması nedeniyle yeni teknolojilere, üretim ve pazarlama yöntemlerine uyum sağlaması oldukça güçtür. Özellikle çevreci gruplar ve turizm acenteleri, deniz ürünleri yetiştiriciliği tesislerine olumsuz bakmakta ve zaman zaman medyada bunlarla ilgili olumsuz haberler yer almaktadır. Bu durum mevcut tesislerin işleyişini etkilemekte ve yeni tesislerin kurulmasını veya yatırımın genişletilmesini zorlaştırmaktadır. Ayrıca kamuoyunun ve tüketicinin su ürünleri ürünlerine uzaklığı ve yetersiz bilgi ve yanlış algılamalardan kaynaklanan ürün güvenilirliği konusundaki şüpheler ortadan kaldırılmalıdır.

Çalışma bulguları da dikkate alındığında sonuç olarak, midye tüketiminde bölgelere göre farklılıklar görülmektedir. Bu farklılıkların temel sebepleri ise denize yakınlık, yemek kültüründeki farklılıklar, inanç, halkın gelir seviyesi, damak tadı ve beslenme alışkanlıkları gibi birçok faktöre bağlıdır. Midye fiyatlarının düşürülmesi, eğitim seviyesinin yükseltilmesi, midyeye erişimin kolaylaşması, denetimlerin artırılması, midyenin her mevsim tüketilebilecek sağlıklı bir protein kaynağı olduğu konusunda halkın bilinçlendirilmesi amacıyla reklam ve tanıtım faaliyetlerine önem verilmesi ve mesleki seviyede gelişim midye tüketimine olumlu yansıyacaktır. Özellikle ürün tanıtımları, hijyenik balık pazarlarının yaygınlaşması ve okullarda midye tüketimini özendirici faaliyetlerde bulunulması midye ve diğer su ürünleri tüketimini artıracaktır. Midye üretimi açısından yüksek potansiyele sahip olan ülkemizde tüketimin artması, su kaynaklarının üretime yönlendirilmesine yardımcı olacaktır. Ürünün bolca avlandığı dönemlerde sağlıklı depolamanın sağlanması için soğuk hava depolarının sayılarının artırılması ve kapasitelerinin genişletilmesiyle yıl boyu taze tüketim imkanlarının sağlanması, soğuk zincirin geliştirilerek iç kesimlere de taze midye ulaştırılması gerekmektedir. Pazar taleplerini iyi analiz etmek ve ihtiyacı zamanında karşılamak çok önemlidir. Ürünün istenilen zamanda pazarda taze bir şekilde bulunması da büyük önem arz etmektedir. Sağlıklı bir gıda olan midye

tüketiminin teşvik edilmesi için tanıtım ve üretim faaliyetlerine ağırlık verilmelidir. Günümüzde sanayileşme ve şehirleşmeyle azalan karasal protein kaynaklarının yerini midye ve diğer su ürünleri alırsa, deniz ve tatlı su kaynaklarının tüketime sunulmasıyla artan nüfusun protein ihtiyacı doğru ve verimli bir şekilde karşılanacaktır. Aynı zamanda midye tüketiminin insan sağlığı açısından önemini vurgulayan alışkanlıkların hayata geçirilmesi her yaştan insanda sağlıklı beslenme farkındalığının artmasını sağlayacaktır. Günümüzün en büyük sağlık sorunlarından biri olan obezite ile kalp sorunlarına karşı geliştirilebilecek temel çözümün su ürünleri tüketimini artırmak olduğu vurgulanmalıdır. Kırsal alanlarımızda tüketimin yaygınlaşmasını sağlamak için ülkemizin tatlı su kaynaklarını tam değerlendirip, su ürünleri yetiştiriciliği faaliyetlerinin bilinçli ve yeni teknolojilere uygun olarak yürütülmesini sağlayacak destekler sağlanmalı ve üretim performansı artırılmalıdır. Verimli üretim, üretilen ürünlerin pazara daha ekonomik bir şekilde sunulmasına olanak tanıyacak ve tüketim alışkanlığının iyileştirilmesine de katkı sunacaktır.

Yapılan araştırmalar ve bu araştırmalardan elde edilen verilere bakılacak olursa midye üretimi ve tüketimi hakkında çok sayıda araştırma sonucu ve öneri bulunmasına rağmen hem üretimin hem de tüketimin artırılmasına yönelik çalışmaların yeterli olmadığı görülmektedir. Son zamanlarda toplumsal bilinç ve farkındalığı oluşturma ve artırmada sosyal medya olmak üzere çeşitli iletişim araçlarının büyük bir güce sahip olduğu gerçeğinin göz ardı edilmesi ya da unutulması ülkemizin büyük bölümünde midye tüketimini olumsuz yönde etkilemektedir. Bu sektörün ülke ekonomisine ve vatandaş sağlığına önemi ve etkisi sebebiyle midyenin tanıtımı daha fazla geciktirilmeden dikkate alınmalı ve mevcutta bulunan sorunların da ivedi bir şekilde çözüme kavuşturulması gerekmektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma, Türkiye genelinde midye ve midye ürünlerine yönelik tutumların anlaşılmasına yönelik literatürdeki ilk kapsamlı saha araştırmalarından biri olma niteliği taşımaktadır. 81 ilde toplam 3631 katılımcıdan toplanan veriler ışığında, Türkiye’de midye tüketiminin çok fazla değişkene tabi olduğu ve tüketici davranışlarının dinî hassasiyetler, yaşanan bölge, gelir düzeyi ve ürün formu gibi birçok faktörden etkilendiği belirlenmiştir. Bu bağlamda hem tüketici bilincinin artırılması hem de denetim süreçlerinin güçlendirilmesi yönünde sektörel ve kamusal stratejiler geliştirilmesi önem arz etmektedir. Ayrıca, midyenin güvenli ve işlenmiş formlarına erişimin kolaylaştırılması tüketimi artıracak unsurlardan biri olarak değerlendirilmektedir.

Elde edilen bulgular, tüketicinin midyeye ilişkin bilgi düzeyinin düşük olduğunu ve bu ürün grubuna yönelik tereddütlerin çoğunlukla sağlık ve dinî gerekçelere dayandığını ortaya

koymuştur. Ayrıca, midye temininde güvenilirliğin sağlanamaması, sokakta tüketimin yaygınlığı ve evde hazırlamaya yönelik isteksizlik gibi unsurlar da dikkat çekicidir.

Bu doğrultuda, gelecekte yürütülecek çalışmalarda üretici, satıcı ve denetleyici kurumların da dâhil olduğu çok boyutlu araştırmalar önerilmektedir. Özellikle nitel araştırma yöntemleriyle tüketicinin midyeye ilişkin algısının daha derinlemesine anlaşılması sağlanabilir.

Midye ürünlerinin gıda güvenliği çerçevesinde kontrollü bir şekilde piyasaya arzı, tüketicinin bu ürünlere olan güvenini artıracak ve sektörel gelişimi destekleyecektir. Aynı zamanda gastronomi turizmiyle bütünleşik projeler aracılığıyla, midyenin kültürel bir değer olarak tanıtımı da güçlendirilebilir.

6.1. Sınırlılıklar ve Gelecek alışmalar İçin Öneriler

6.1.1. Araştırmanın sınırlılıkları

Bu çalışmanın sınırlılıkları değerlendirildiğinde aşağda belirtilen hususlar üzerinde durularak gelecekte yapılacak çalışmalar daha kapsamlı ve detaylı şekilde gerçekleştirilebilir.

Bu araştırma, 81 ilde yaşayan 3.631 katılımcıyla gerçekleştirilerek geniş bir coğrafı kapsama ulaşmıştır. Bununla birlikte örnekleme yapısı ve seçimi bazı sınırlılıklar barındırmaktadır. Öncelikle, her il için katılımcı sayıları nüfusla orantılı olmayıp, örneklemin tüm Türkiye’yi tam temsil etmesi tam manasıyla garanti edilememektedir. Katılımcılar gönüllülük esasına göre belirlenmiş olduğundan, deniz ürünlerine ilgi duyan veya bu konuda güçlü görüşleri olan bireylerin ankete katılma olasılığı daha yüksek olabilir. Bu durum, gönüllü yanlılığı yaratarak toplumun genelini yansıtmayı kısmen güçleştirebilir. Dolayısıyla sonuçların genellenebilirliği, özellikle düşük katılımcı sayısına sahip bazı bölgeler için kısıtlı kalmıştır.

Veri toplama yöntemi de belli kısıtlar içermektedir. Araştırmada evrim içi (online) ve yüz yüze anketlerin birlikte kullanılması, farklı veri toplama tekniklerinin tutarlılığı açısından zorluklar doğurmuştur. evrim içi anketlere genellikle genç ve eğitimli kesimin katılması, buna karşın yüz yüze görüşmelerde daha farklı sosyo-demografik gruplara ulaşılması muhtemeldir. Bu durum, cevaplarda yöntem kaynaklı bir farklılık yaratmış olabilir. Ayrıca evrim içi anketlerde katılımcılar soruları kendi kendine yanıtladığı için bazı soruların yanlış anlaşılması veya eksik bırakılması riski vardır; yüz yüze görüşmelerde ise sosyal arzu edilirlilik yanlılığı görülebilir. Özellikle dinî hassasiyet veya hijyen endişesi gibi konularda, anketörü gücendirmeme ya da toplumsal normlara uygun görünme çabasıyla katılımcılar gerçek tutumlarını tam yansıtmayabilirler.

Buna ek olarak, çalışma kesitsel bir tasarıma sahip olup Nisan–Temmuz 2024 döneminde gerçekleştirilmiştir. Bu tek dönemlik yaklaşım, midye tüketim alışkanlıklarının mevsimsel veya zamana bağlı değişimlerini yakalayamamaktadır. Örneğin yaz aylarında sahil bölgelerinde artan tüketim ile kış aylarındaki azalma veya zaman içinde meydana gelebilecek trend değişimleri bu çalışmada incelenememiştir. Sonuç olarak, uygulanan örneklem ve yöntem nedeniyle elde edilen veriler belirli bir zaman dilimi ve katılımcı kitlesi için geçerli olup, farklı koşullar altında değişiklik gösterebilecek unsurlar göz önünde bulundurulmalıdır.

Araştırma, büyük ölçüde anket soruları ile nicel veri toplamıştır; dolayısıyla katılımcıların düşüncelerinin ardındaki nedenler ve duygular tam olarak keşfedilememiş olabilir.

Çalışma bir anket temeline dayandığından gıda güvenliği ve sağlık riskleri boyutu çalışmanın dışında kalmıştır. Katılımcılar arasında hijyen endişesi sıkça dile getirilmiş olsa da midye tüketimine dair somut sağlık verileri toplanmamıştır. Oysa midyelerin kirli sularda ağır metal biriktirebildiği, midye dokusunda cıva, kurşun, kadmiyum ve arsenik gibi toksik metallerin bulunabildiği belirtilmektedir. Bu metallerin sinir sistemi, böbrekler ve kemikler üzerinde olumsuz etkileri olabileceği bilinmektedir. Dolayısıyla, gıda güvenliğine ilişkin kaygıların tüketim davranışına etkisi tam olarak ortaya konamamıştır.

Son olarak, çalışma nedensellik ilişkileri kurmaktan ziyade mevcut durum tespiti yapmıştır. Elde edilen bulgular korelasyonlar ve yüzeysel karşılaştırmalar sunmakta, ancak net bir nedensel sonuca varılması tasarım gereği mümkün olmamaktadır. Bu nedenle, araştırma bulguları yorumlanırken temkinli olunmalı ve çalışmanın yalnızca belirli sorular çerçevesinde toplanmış verilerden oluştuğu unutulmamalıdır.

6.1.2. Gelecek çalışmalar için öneriler

Bu tez çalışmasının bulguları, Türkiye genelinde midye tüketimine yönelik önemli ipuçları sağlamıştır. Ancak yukarıda belirtilen sınırlılıklar ışığında, gelecekte yapılacak araştırmaların hem yöntem açısından daha derinlemesine olması hem de konunun farklı boyutlarını kapsaması gerekmektedir. Aşağıda, ileride gerçekleştirilebilecek çalışmalara yönelik özgün ve uygulanabilir bazı öneriler sunulmuştur:

- **Farklı Ürün Gruplarına Yönelik Araştırmalar:** Midye dışında benzer tartışmalara konu olabilecek diğer su ürünleri için de toplumun bakış açısı incelenmelidir. Örneğin, karides, kalamar, istiridye, yengeç gibi Türkiye’de tüketimi görece sınırlı ve dinî-kültürel açıdan midyeye benzer şekilde değerlendirilen deniz ürünleri ele alınabilir. Bu ürün gruplarına yönelik tutumlar araştırıldığında, toplumun hangi ürünlere neden

mesafeli durduğu veya hangilerini daha kolay benimsediği anlaşılacaktır. Böyle bir karşılaştırma, midyeye özgü bariyerlerin (r. kabuklu olması, dinî yorumlar) genelleşip genelleşmediğini ortaya koyabilir. Aynı zamanda midye ile farklı su ürünlerinin algısının karşılaştırılması, tüketim alışkanlıklarının ürün bazında nasıl değiştiğini göstermesi açısından değerlidir. Bu sayede su ürünleri sektöründe sadece midye için değil, benzer durumda olan diğer deniz mahsulleri için de stratejiler geliştirmek mümkün olacaktır.

- **Farklı Sosyo-Kültürel Bölgelerle Karşılaştırmalar:** Midye tüketimine yönelik tutumlar, kültürel ve bölgesel bağlama göre ciddi farklılıklar gösterebilir. Bu nedenle gelecekte karşılaştırmalı araştırmalar yapmak önemlidir. İlk adım olarak, Türkiye içinde alt bölgesel karşılaştırmalar derinleştirilebilir. Örneğin, kıyı bölgeleri vs. i bölgeler, kuzey vs. güney kıyıları ya da kentsel vs. kırsal alanlar bazında midye tüketiminde gözlemlenen farklılıklar incelenebilir. Mevcut alışma tüm Türkiye’yi kapsasa da her bölgenin kendine özgü sosyo-kültürel dinamikleri olduğu unutulmamalıdır. Karadeniz, Ege veya Akdeniz gibi denize kıyısı olan bölgelerde midye kültürünün daha yerleşik olduğu, buna karşılık İç Anadolu veya Doğu Anadolu gibi denize uzak yörelerde tüketimin daha az olduğu bilinmektedir. Bu hipotezler, alt bölge odaklı nicel ve nitel çalışmalarla sınanabilir.

İkinci adım olarak, uluslararası karşılaştırmalar yapılabilir. Akdeniz midyesi uluslararası bir üründür ve İtalya, İşpanya, Yunanistan gibi Akdeniz kültürlerinde midye tüketimi hem yaygın hem de kültürel olarak kabul görmüş durumdadır. Türkiye ile bu ülkelerdeki tüketici tutumlarını karşılaştırmak, kültürel farkındalığın ve dinî etmenlerin rolünü daha net ortaya koyacaktır. Örneğin, seküler bir toplumda midye tüketimi sadece fiyat/lezzet ekseninde değerlendirilirken, Türkiye’de inanç ve hijyen ekseninde tartışıldığını göstermek mümkün olabilir. Benzer bir şekilde, Müslüman nüfusun çoğunlukta olduğu ancak deniz ürünleri tüketimi farklı seyreden ülkelerle (rneğin Malezya veya Endonezya gibi, farklı İşlami yorumların olduğu toplumlar) karşılaştırmalar da değerli olacaktır. Kültürün gıda tüketimine etkisi üzerine yapılan uluslararası çalışmalar, deniz ürünleri özelinde önemli farklılıklar rapor etmektedir. Bu tip kıyaslamalı araştırmalar, midye tüketimine dair evrensel bariyerler ile kültüre özgü bariyerlerin ayrıştırılmasına yardımcı olacaktır.

- **rn Geliştirme ve Güvenlik Odaklı alışmalar:** Bu çalışmada bazı katılımcılar sokakta satılan midye dolmaları güvenilir bulmadıklarını ifade etmiştir. Gelecekte, gıda güvenliği denetimlerinin ve hijyen uygulamalarının tüketici güvenine etkisini ölçen

deneysel çalışmalar yapılabilir. Kontrollü ortamda, temiz ve izlenebilir şekilde üretilmiş midyelerin piyasaya sunulması durumunda tüketici tutumunda bir değişim olup olmayacağı araştırılabilir. Bunun için bir grup katılımcıya güvenilirliği vurgulanan işlenmiş/ambalajlı midye ürünleri sunulurken algı değişimleri takip edilebilir. Ayrıca yeni ürün formları geliştirilerek bunların benimsenme düzeyi ölçülebilir. Farklı ürün inovasyonlarının, geleneksel midye dolmaya uzak duran kitleleri cezbedip cezbedemeyeceği incelenebilir. Örneğin evde midye pişirme alışkanlığı olmayan tüketicilere kullanıma hazır güvenilir ürünler sunulduğunda tüketimde artış olup olmayacağı değerlendirilebilir.

- **Toplumsal Farkındalık ve Eğitim Çalışmalarının Etkisi:** Midye tüketimiyle ilgili önyargıların kırılmasında eğitim ve tanıtımın rolü, gelecekte araştırılması gereken bir diğer alandır. Mevcut araştırma, tüketicilerin midye konusundaki bilgi düzeyinin düşük olduğunu ve tereddütlerin çoğunlukla sağlık ile inanç gerekçelerine dayandığını göstermiştir. Bu bulgu, doğru bilgilendirmenin önemine işaret etmektedir. İleriki çalışmalarda bilgilendirici kampanyaların veya gastronomik tanıtımların etkisini ölçmek mümkün olabilir. Örneğin, belli bir bölgede midyenin kültürel ve besinsel değerine dair bir eğitim programı uygulanıp öncesi ve sonrasında halkın tutumları karşılaştırılabilir. Aynı şekilde, okullarda veya halka açık etkinliklerde midyenin doğru hazırlanması ve güvenle tüketilmesine ilişkin atölye çalışmaları yapılarak, katılımcıların algı değişimleri nitel ve nicel olarak incelenebilir. Son yıllarda gastronomi turizmi kapsamında midyenin bir kültürel değer olarak sunulması gündeme gelmektedir. Bu kapsamda yapılacak araştırmalar, turistik bölgelerde midyeye yönelik algının nasıl şekillendiğini, turist talebinin yerel halkın tutumlarını etkileyip etkilemediği değerlendirebilir. Ayrıca sosyal medyanın gücü göz önüne alınarak, sosyal medya analizleri yoluyla midyeye dair kamusal söylemin incelenmesi de başvurulabilecek başka bir yol olabilir. İnsanların sosyal medya platformlarında midye hakkında paylaştığı görüşler metin madenciliği yöntemiyle analiz edilerek genel algı haritası çıkarılabilir. Bu sayede geleneksel anket yöntemlerinin tespit edemediği gerçek zamanlı tutumlar ve yanlış bilgiler tespit edilip, düzeltici aksiyonlar planlanabilir.

Özetle, midye tüketimine yönelik toplum bakış açısını daha iyi anlayabilmek ve sektörel gelişime katkı sağlayabilmek için çok yönlü ve disiplinlerarası araştırmalara ihtiyaç vardır. Ürün çeşitliliğinin ve kültürel farklılıkların dikkate alındığı, gelişmiş analiz teknikleriyle desteklenmiş çalışmalar hem akademik literatüre katkı sunacak hem de uygulamada midye ve

benzeri su ürünlerinin kabulünü artırmaya yönelik yol haritaları çıkaracaktır. Bu tez kapsamında elde edilen bulgular, ileride yapılacak bu tür çalışmalar için bir temel ve karşılaştırma noktası işlevi görecektir. Böylece, ülkemizde geleneksel olarak “çekinceli” yaklaşılan midyenin hak ettiği değeri bulması ve güvenle tüketilebilmesi için bilimsel veriye dayalı adımlar atılması mümkün olabilecektir.





KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D. I. ve Unakıtan, G. (Mayıs, 2019). *Determining important factors on fish consumption with conjoint analysis in Tekirdag, Turkey*. 13th Baltic Conference on Food Science and Technology “Food. Nutrition. Well-Being” 2019, Jelgava, Latvia.
- Agresti, A. (2007). *An Introduction to Categorical Data Analysis, Second Edition*. A. Agresti (Ed.). Wiley Series in Probability and Statistics. <https://doi.org/110.1002/0470114754>
- Akgül, C. (2017). *Su ürünlerinde gıda güvenliği ve tüketimi konusundaa Osmaniye ilindeki tüketicilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Munzur Üniversitesi.
- Akkuş, S. (2018). *Batman ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Munzur Üniversitesi.
- Alageyik, M. (2019). *Üniversite Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının İncelenmesi: Mersin Üniversitesi Örneği*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Angiş, S. (2004). *Gökkuşluğu alabalığında soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Atatürk Üniversitesi.
- Arıman, H. ve Düzgüneş, E. (2004). Doğu Karadeniz'de (Trabzon) sal sisteminde ip kolektörlerle midye (*Mytilus galloprovincialis* Lam., 1819) spatlarının toplanması. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 21(1), 43-47.
- Arslan, M. ve İzci, L. (2016). Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1), 75-85.
- Ashrafudoulla, M., Mizan, M. F. R., Park, H., Byun, K. H., Lee, N., Park, S. H. ve Ha, S. D. (2019). Genetic relationship, virulence factors, drug resistance profile and biofilm formation ability of *Vibrio parahaemolyticus* isolated from mussel. *Frontiers in Microbiology*, 10, 513.
- Atar, H. H. ve Alçiçek, Z. (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. *TAF Preventive Medicine Bulletin*, 8(2), 173-176.
- Avcıer, A. H. (2022). *İstanbul'da Satışa Sunulan Midye Dolmalarında Ağır Metal Düzeyinin Belirlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa.
- Avdelas, L., Avdic-Mravljje, E, Borges Marques, A. C., Cano, S., Capelle, J. J., Carvalho, N. ... ve Asche, F. (2021). The decline of mussel aquaculture in the European Union: Causes, economic impacts and opportunities. *Reviews in Aquaculture*, 13(1), 91-118.

- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. (2012). Consumer behaviours for seafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, 12(3), 18-23.
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. (2013). Consumer behaviors for seafood in Giresun and Trabzon province. *The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9), 57-71.
- Aydın, M. ve Odabaşı, Y. (2017). A study on the seafood consumer behaviors: Case of Diyarbakır Province. *Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences*, 3(2), 101-11.
- Balcıoğlu, E. B. ve Gönülal, O. (2017). Marmara Denizi'nin farklı bölgelerinden toplanan midyelerin (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck, 1819) biyometrisi üzerine bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 397-400.
- Balık, İ., Yardımcı, C. ve Turhan, O. (2013). Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(2), 18-28.
- Başçınar, N. S. (2007). Ülkemizdeki kabuklu ve yumuşakça su ürünleri üretimi ve ihracatı. *DergiPark*, 2007(2).
- Bayraktar, S., Ergün, S. ve Ayvaz, Z. (2019). Ankara ve Çanakkale'de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 213-226.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bilgüven, M. ve Can, G. (2018). Balık yemlerinde balık unu yerine tavuk ununun kullanılması olanakları. *Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 32(2), 189-200.
- Bonham, V., Shields, J. ve Riginos, C. (24 Mayıs 2023). *Mytilus galloprovincialis* (Mediterranean mussel). <https://www.cabi.org/isc/datasheet/73756#7773B05A-77E9-4433-940A22791CCC36C0>.
- Büyüköztürk, Ş., Akgün, Ö. E., Demirel, F., Karadeniz, Ş. ve Çakmak, E. K. (2018). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Canning-Clode, J. (2014). *Ship transport of marine invasive species and its stress resistance*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Universidade de Evora Escola de Ciências e Tecnologia.
- Cengiz, D. (2019). *Adana ve Mersin illerinde su ürünleri tüketimi anket çalışması*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Cengiz, G. (2023). *Marmara, Ege ve Karadeniz'den çıkartılan kara midyesi ve kum midyelerindeki Vibrio parahaemolyticus izolatlarının moleküler karakterizasyonu, antibiyotik direnç profili ve biyofilm oluşturma kapasitesi*. [Tamamlanmış Doktora Tezi]. Ankara Üniversitesi.

- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. ve Sarıözkan, S. (2008). Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55, 189-194.
- Cevher, H. (2018). *Konya ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Crovato, S., Mascarello, G., Marcolin, S., Pinto, A. ve Ravarotto, L. (2019). From purchase to consumption of bivalve molluscs: A qualitative study on consumers' practices and risk perceptions. *Food Control*, 96, 410-420.
- Çaylak, B., Çolakoğlu, F., Künili, İ. E. ve Ormancı, H. (2019). İzmir ili su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(1), 101-106.
- Çelik, M. Y. (2006). *Sal sisteminde, midyenin (Mytilus galloprovincialis, Lamark, 1819) toplanmasının ve büyüülmesinin araştırılması*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Çiçek, E., Akgün, H. ve İlhan, S. (2014). Elâzığ ili balık eti tüketim alışkanlıkları ve tercihlerinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2014(1), 3-11.
- Çolakoğlu, F. A., Çardak, M. ve Çakır, F. (2003). An investigation on microbiological quality of stuffed mussels sold in Çanakkale. *Gıda*, 9, 86-89.
- Çolakoğlu, F. A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H. B. (2006). The evaluation of fish consumption in Çanakkale. *Ege University Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23(3), 387-392.
- Çolakoğlu, S. ve Çolakoğlu, F. A. (2013) Çift Kabuklu Yumuşakçaların Ekonomik Açıdan Durumu. *Dünya Gıda Dergisi*, 2013(9), 73-78.
- Çolakoğlu, S. ve Çolakoğlu, F. A. (2014). Türkiye’de çift kabuklu yumuşakça sektöründe uygulanan prosedürler ve durum analizi. *Dünya Gıda Dergisi*, 6, 78-87.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H. ve Tekinay, A. A. (2016). Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir çalışma. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2016(2), 115-128.
- Dilek, S., Paruğ, Ş., Paruğ, A. ve Kesgingöz, H. (2019). Seafood consumption preferences and fish demand in Kastamonu. *Turkish Journal of Agriculture – Food Science and Technology*, 7(11), 1844-1857.
- Dubert, J., Barja, J. L. ve Romalde, J. L. (2017). New insights into pathogenic Vibrios affecting bivalves in hatcheries: present and future prospects. *Frontiers in Microbiology*, 8, 762.
- Durgun, S. (2013). *İzmir’de açıkta satılan midye dolmaların mikrobiyolojik açıdan incelenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Celal Bayar Üniversitesi.
- Erdoğan, B. E., Mol, S. ve Coşansu, S. (2011). Factors influencing the consumption of seafood in Istanbul, Turkey, *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 11, 631-639.

- Erdoğan, O. (2018). *Muğla ilinin Datça ve Kavaklıdere ilçelerinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Ergün, H. (2009). Su ürünleri tüketimi ve tanıtımı. *Yunus Araştırma Bülteni*, 9(2), 2-16.
- FAO (08 Ağustos 2023). *FishStat Plus-Universal software for fishery statistical time series* Erişim adresi: <http://www.fao.org/fishery/statistics/software/fishstat/en>.
- FAO (07 Temmuz 2024). *Fisheries and aquaculture aquatic species*. Erişim adresi: <https://www.fao.org/fishery/en/aqspecies/3529/en>.
- FAO (22.09.2025). *Fisheries and aquaculture species*. Erişim adresi: https://www.fao.org/fishery/statistics-query/en/capture/capture_quantity.
- Gosling, E. (2015). Fisheries and management of natural populations. E. Gosling (Ed.). *Marine bivalve molluscs* içinde (270-324). Oxford: John Wiley & Sons.
- Gözener, B., Sayılı, M. ve Antar, S. (2016). Ordu ili Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti, *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12, 31-43.
- Güngörür, M. N. (2019). *İstanbul'da satışa sunulan midye dolmaların mikrobiyolojik kalitesinin incelenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Aydın Üniversitesi.
- Güngörür, M. N. ve Mol, S. (2019). Bir gıda olarak midye. *Aydın Gastronomy*, 3(2), 119-127.
- Gürel, E., Doğan, H. G., Polat, S., Yeşilayer, N. ve Buhan, E. (2017). Ağrı ili Merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6(3), 26-35.
- Gürgün, H. (2006). *Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Ege Üniversitesi.
- Hacıoğlu, A. (2010). *Gama ışınlamanın karides (Parapenaeus longirostris) ve midyelerin (Mytilus galloprovincialis) raf ömrü ve kaliteleri üzerine etkileri*. [Tamamlanmış Doktora Tezi]. Namık Kemal Üniversitesi.
- Hecer, C. (2012). Türkiye’de balıkçılık sektörüne ve Türk halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarına genel bir bakış. *Journal of Research in Veterinary Medicine*, 31(2), 45-49.
- Hellberg, R. S., Dewitt, C. A. M. ve Morrissey, M. T. (2012). Risk-benefit analysis of seafood consumption: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11, 490–517.
- İbiş, B. (2014). *Sivas ili Merkez ilçesinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Gaziosmanpaşa Üniversitesi.

- Kafa, B. ve Kılınç, B. (2022). The microbial qualities of ready-to-eat sold processed mussel products. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39(1), 46-54.
- Kaplan, E., Buhan, E. ve Yeşilayer, N. (2019). Mardin ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe ilçesi örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(1), 59-73.
- Karademir, F. ve Kahraman, T. (2021). Microbiological quality of stuffed mussels consumed in Istanbul. *Kocatepe Veterinary Journal*, 14(4), 436-443.
- Kılıç, E., Soylu, M. ve Uzmanoğlu, M. (2019). Ardahan ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(7), 1028-1039.
- Kocatepe, D., Büyükkol, D. C. ve Öztürk Altunyurt., G. (2021). Selenyum, su ürünleri ve sağlık. *Sinop Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 6(2), 162-173.
- Koral, S. ve Süleyman, B. (2016). Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki kara midyenin (*Mytilus galloprovincialis* Lamarck, 1819) mevsimsel olarak biyokimyasal kompozisyonundaki değişiminin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 16(3), 243-253.
- Kumlu, M. (2001). Karides, istakoz ve midye yetiştiriciliği. *Çukurova Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları*, 6, 305.
- Likert, R. (1967). The method of constructing an attitude scale. Martin Fishbein (Ed.). *Readings in Attitude Theory and Measurements* içinde (90-95). New York: John Wiley & Sons.
- Lopez, A., Bellagamba, F. ve Moretti, V.M. (2022). Nutritional quality traits of Mediterranean mussels (*Mytilus galloprovincialis*): A sustainable aquatic food product available on Italian market all year round. *Food Science and Technology International*, 0(0) 1–11. doi: 10.1177/10820132221109582
- Oğuzhan, P., Angiş, S. ve Atamanalp, M. (2009). *Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu. 01-04 Temmuz, Rize.
- Orban, E., Di Lena, G., Nevigato, T., Casini, I., Caproni, R., Santaroni, G. ve Giulini, G., (2007). Nutritional and commercial quality of the striped venus clam, *Chamelea gallina*, from the Adriatic Sea. *Food Chemistry*, 101(3), 1063–1070.
- Orhan, H. ve Yüksel, O. (2010). Burdur ili su ürünleri tüketimi anket uygulaması. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Ovalı, B. B. (2002). Midye etinin (*Mytilus galloprovincialis*) değişik değerlendirme olanakları üzerine bir araştırma. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, 2, 13-19.
- Öz, M., Ayas, D., M., Durmuş ve Özoğul, Y. (2015, Ekim). Su ürünleri tüketim algısının oluşmasında İslam dini ve fihhi mezheplerin etkisi. *Uluslararası İslam ve Tıp Kongresi*, Adana.

- Özbay, Ö. (2019). *Elâzığ ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Özkahya, P. (2015). *Güllük Körfezin'deki su ürünleri üretim alanlarında *Mytilus galloprovincialis*'in biyoekojik özelliklerinin belirlenmesi*. [Tamamlanmış Doktora Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Santhanam, R. (2018). *Biology and Ecology of Edible Marine Bivalve Molluscs*. Oakville: Apple Academic Press.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım M. ve Akça, H. (1999). Tokat-Merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 9-28.
- Selvi, K., Kandemir, G. ve Özdikmenli Tepeli, S. (2019). Kırsal bölgelerde su ürünleri tüketim alışkanlığına etki eden faktörlerin belirlenmesi: Çan (Çanakkale) örneği. *Çanakkale Onsekiz Mart University Journal of Marine Sciences and Fisheries*, 2(2), 132-141.
- Selvi, K., Kaya, B., Özdikmenli Tepeli, S. ve Kandemir, G. (2022). Çanakkale'nin Yenice ve Bayramiç ilçelerinde su ürünleri tüketiminin değerlendirilmesi. *Acta Aquatica Turcica*, 18(1), 093-108.
- Serdar, S. ve Yıldırım, Ş. (2018, Kasım). *An Increasing trend in Turkey: Mussel culture*. 2nd International Fisheries Symposium 2018, Girne, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.
- Sharpe, D. (2015). *Your chi-square test is statistically significant: Now What. Practical Assessment, Research and Evaluation*, 20, 1-10.
- Sivri, B. H. (2018). *Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Subasinghe, R., Soto, D. ve Jia, J. (2009). Global aquaculture and its role in sustainable development. *Aquaculture*, 1, 2-9.
- Şen, A. (2011). *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- Tatlısu, N. U. (2002). *İstanbul piyasasında satılmakta olan midye dolmalarının kalite düzeylerinin belirlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- TOB, (24 Kasım 2023). *Su Ürünleri İstatistikleri*. Erişim adresi: <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/2023%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporlar%C4%B1/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20%C3%9Cr%C3%BCn%20Raporu%202023-373%20TEPGE.pdf>
- Tolon, M. T. (2003). *Su ürünleri pazar yapısı, tüketim deseni ve tüketimi artırmaya yönelik modeller*. [Tamamlanmış Doktora Tezi]. Ege Üniversitesi.

- Tunç, D. T. (2022). *Çanakkale ilinde su ürünleri tüketimi eğilimlerinin incelenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.
- Turan, H., Kaya, Y. ve Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(3), 505-508.
- TÜİK, (20 Aralık 2023). *Türkiye Su Ürünleri Üretim İstatistikleri*. Erişim adresi: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Fishery-Products-2022-49678>
- TÜİK, (30 Kasım 2024). *Türkiye Su Ürünleri Üretim İstatistikleri*. Erişim adresi: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr>
- Ulusoy, Ş. (2008). *Midye dolmalarının modifiye atmosferle paketlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Uysal, H. (1970). Türkiye sahillerinde bulunan midyeler (*Mytilus galloprovincialis*, Lamarck) üzerine biyolojik ve ekolojik araştırmalar. *Ege Üniversitesi Fen Fakültesi İlmi Yayınları*, No:79.
- Uzundumlu, A. S. (2011). *Erzurum ilinde işlenmiş ve işlenmemiş içme sütü tüketim davranışlarının incelenmesi*. [Tamamlanmış Doktora Tezi]. Atatürk Üniversitesi.
- Vaizoğulları, S. (2021). *Su ürünleri tüketiminde tüketici davranışlarının yerleşim yeri açısından karşılaştırmalı olarak araştırılmasında Mersin örneği*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- van den Burg, S.W.K., Termeer, E.E.W., Skirtun, M., Poelman, M., Veraart, J.A. ve Selnes, T. (2022). Exploring mechanisms to pay for ecosystem services provided by mussels, oysters and seaweeds. *Ecosystem Services*, 54, 101407.
- Venugopal, V. ve Gopakumar, K. (2017). Shellfish: nutritive value, health benefits, and consumer safety. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16, 1219–1242.
- Wright, A. C., Fan, Y. ve Baker, G. L. (2018). Nutritional value and food safety of bivalve molluscan shellfish. *Journal of Shellfish Research*, 37(4), 695-708.
- Xhakollari, V., Kaliji, S.A., Cerjak, M., Kovacic, D., Mulazzani, L. ve Camanzi, L. (2023). Consumer Preferences and Willingness to Pay for Clams with Sustainability Certification in Mediterranean Countries. *Sustainability*, 15, 11953.
- Yavuz, G. G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U. ve Gülaç, Z. N. (2015). Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler: Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1(5), 73-82.
- Yıldırım, R. (2020). *Türkiye'deki su ürünleri ile ilgili yüksek öğretim kurumlarındaki akademisyenlerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Fırat Üniversitesi.
- Yıldız, H., Lök, A., Köse, A., Serdar, S. ve Acarlı, S. (2006). Çanakkale Boğazında yavru midyelerin (*Mytilus galloprovincialis* L., 1819) halat sisteminde yetiştiriciliği. *Su Ürünleri Dergisi*, 23(2), 319-322.

- Yıldız, H., Acarlı, S., Doyuk, S. A., Kuyumcu, N. S. ve Vural, P. (2023). Çanakkale’de Akdeniz Midyesi (*Mytilus galloprovincialis* Lamarck, 1819) Yetiştiriciliğinin Dünü, Bugünü ve Yarını. Uğur Özekinci, E. Şanver Çelik, Yusuf Şen (Ed.). *Çanakkale’de Su Ürünleri, Balıkçılık ve Denizcilik* içinde (271-288). Ankara: Nobel Bilimsel Eserler.
- Yüksel, E. (2018). *Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Yüksel, F., Kuzgun, N. K. ve Özer, E. İ. (2011). Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5), 28-36.
- Zorlu, İ. (2019), *İzmir ili kara midye (Mytilus galloprovincialis Lamarck, 1819) yetiştiriciliği ve potansiyeli*. [Tamamlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Ege Üniversitesi.



ÖZGEÇMİŞ

İlk ve orta öğrenimini Çaycuma/Zonguldak'ta tamamladı. 2009 yılında girdiği Manisa Celâl Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden 2013 yılında mezun oldu. 2022 yılında Yalova Üniversitesi Disiplinler Arası Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda yüksek lisans eğitimine başladı. 2017 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı'na atandı ve şu anda Gaziantep Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğü'nde mühendis olarak görev yapmaktadır.

TEZDEN TÜRETİLEN YAYIN VE ESERLER

Çetin, A. Ö. ve Mantoğlu, S. (2024). Evaluation of the Perspective of Yalova People Consumption of Mussel (*Mytilus Galloprovincialis*) and Mussel Production. Arif Özkan, Serdar Biroğul, Ömer Güngör, Mustafa Of, İsmail Kılıçaslan ve Çağatay Taşdemirci, (Ed.) *International Marmara Sciences Congress 2024-Spring Proceedings Book*, 8. Kocaeli.