



**T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK
BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

SU ÜRÜNLERİ VE HASTALIKLARI ANABİLİM DALI

**ANKARA İLİ HAYMANA İLÇESİNDE BÜYÜKBAŞ VE
KÜÇÜKBAŞ HAYVANCILIK İŞLETMELERİNDE SU
ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Canan TEMUR**

**DANIŞMAN
Doç. Dr. Sedat BEHREM**

AKSARAY-2025



T.C.

**AKSARAY ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK
BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

SU ÜRÜNLERİ VE HASTALIKLARI ANABİLİM DALI

**ANKARA İLİ HAYMANA İLÇESİNDE BÜYÜKBAŞ VE
KÜÇÜKBAŞ HAYVANCILIK İŞLETMELERİNDE SU
ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Canan TEMUR

DANIŞMAN

Doç. Dr. Sedat BEHREM

AKSARAY-2025

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
ONAY FORMU

Su Ürünleri ve Hastalıkları Anabilim Dalı

ANKARA İLİ HAYMANA İLÇESİNDE BÜYÜKBAŞ VE KÜÇÜKBAŞ
HAYVANCILIK İŞLETMELERİNDE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE
TÜKETİCİ TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Canan TEMUR

Tez Savunma Tarihi: 15.12.2025

İmza

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Sedat BEHREM (Aksaray Üniversitesi)

.....

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Mahmut KESKİN (Hatay M. Kemal Üniversitesi)

.....

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Mustafa ÖZ (Aksaray Üniversitesi)

.....

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Sedat BEHREM (Aksaray Üniversitesi)

.....

Onay

Bu çalışma yukarıda jüri tarafından **Yüksek Lisans** tezi olarak kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Funda ÇETİNKAYA

Enstitü Müdürü

Yüksek Lisans Tezi

Aralık-2025

AKSARAY ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
TEZ DOĞRULUK BEYANI DİLEKÇESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Enstitünüze bağlı Su Ürünleri ve Hastalıkları Anabilim Dalı, Sucul Hayvan Hastalıkları ve yetiştiriciliği Tezli Yüksek Lisans Programında Doç. Dr. Sedat BEHREM danışmanlığında hazırlamış olduğum “Ankara İli Haymana İlçesinde Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvancılık İşletmelerinde Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma” isimli tezim deki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu, başka kaynaklardan aldığım bilgileri metinde ve kaynakçada eksiksiz olarak gösterdiğimi, çalışma sürecinde bilimsel araştırma ve etik kurallarına uygun olarak davrandığımı ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sorumluluğun tarafıma ait olduğunu kabul ve beyan ederim.

Ankara İli Haymana İlçesinde Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvancılık İşletmelerinde Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma Yüksek lisans tezinin içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm. Beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara katlanacağımı bildiririm.

.../.../2025

Canan TEMUR

İmza

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	i
TEŞEKKÜR	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	v
ŞEKİLLER DİZİNİ	vi
TABLolar DİZİNİ	vii
1. GİRİŞ	1
2. GENEL BİLGİLER	5
2.1. Dünya ve Türkiye’de Su Ürünlerinin Durumu	5
2.2. Türkiye’de ve Dünyada Balık Tüketimi Alışkanlıkları ile İlgili Çalışmalar	12
3. GEREÇ VE YÖNTEMLER	23
3.1. Örneklem Yöntemi.....	23
4. BULGULAR	25
4.1. Hayvancılık İşletmelerinin Sınıflandırılması	25
4.2. Sosyo-Demografik Durum ve Balık Tüketimine Olan Etkisi.....	25
4.3. Tüketicilerin Et Türü Tercihleri	29
4.4. Tüketicilerin Balığı Tercih Etme Sebepleri	29
4.5. Tüketicilerin Deniz ve Tatlı Su Balığı Tercihleri	30
4.6. Balık Pişirme Yöntemleri	30
4.7. Tüketicilerin Balık Satın Aldıkları Yerler	31
4.8. Tüketicilerin Balık Satın Alınma Kriterleri	31
4.9. Tercih Edilen Tatlı Su Balık Türü	31
4.10. Tüketicilerin Tercihi Olan Deniz Balığı Türü	32
4.11. Tüketilen Balık Türü	32
4.12. Balık Tüketiminde Mevsimin Etkisi ve Balık Tüketim Biçimi	33
4.13. Tüketicilerin Aylık Balık Tüketim Miktarı	35
4.14. Tüketicilerin Balık Eti Besin Değeri Farkındalığı	33
4.15. Tüketicilerin Balık Fiyatına Bakışı	33
4.16. Tüketicilerin Balık eti Muhafaza Yöntemleri ile Tüketilme Yeri	34
4.17. Tüketicilerin Uzun Süre Balık eti Saklama Yöntemi	35
4.18. Tüketicilerin Balık Avcılığı ve Avlanma Yöntemi	36
5. TARTIŞMA	37
6. SONUÇ VE ÖNERİLER	50
KAYNAKLAR	52
EKLER	59
Ek-1. İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Kararı	59
Ek-2. Anket Soruları.....	60

TEŞEKKÜR

Tez çalışmam boyunca; ilgi ve desteğini esirgemeyen, her zaman yanımda bulunan, bana bilgi ve deneyimiyle yol gösteren, insani ve ahlaki değerleri ile de örnek aldığım ve tecrübelerinden yararlanırken göstermiş olduğu hoşgörü ve sabırdan dolayı sevgili ve saygı değer danışmanım Doç. Dr. Sedat BEHREM' e,

Tezin uygulama aşamasındaki katkılarından dolayı Aksaray Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri ve Hastalıkları Anabilim Dalı Başkanlığı bünyesinde bulunan çok kıymetli hocalarım Prof. Dr. Mustafa ÖZ' e ve Doç. Dr. Burak Evren İNANAN' a, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zootečni Bölümünden değerli hocam Prof. Dr. Mahmut KESKİN' e desteklerinden dolayı ayrıca tez çalışmamda uyguladığım anketlerimin analiz sürecinde ve istatistiksel verilerin hesaplanmasında göstermiş olduğu kıymetli katkılarından dolayı Sayın Dr. İlkay UÇUM' a ve her zaman bana güvenen, destekleyen, sonsuz sabır ve sevgi gösteren başta eşim Sinan TEMUR Kızlarım Ceyda TEMUR, Beyza TEMUR, Feraye Buket TEMUR' a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Canan TEMUR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA İLİ HAYMANA İLÇESİNDE BÜYÜKBAŞ VE KÜÇÜKBAŞ HAYVANCILIK İŞLETMELERİNDE SU ÜRÜNLERİ TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Canan TEMUR

**Aksaray Üniversitesi
Sağlık Bilimleri Enstitüsü
Su Ürünleri ve Hastalıkları Anabilim Dalı**

Danışman Doç. Dr. Sedat BEHREM

ÖZET

Balık eti, yüksek besin değeriyle sağlıklı beslenmede önemli rol oynasa da kırsal bölgelerde, özellikle hayvancılıkla uğraşan kesimlerde kırmızı et ve süt ürünlerinin daha yaygın tüketildiği bilinmektedir. Bu araştırma, Ankara İli Haymana İlçesi'nde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan işletme sahiplerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle belirlenen 66 işletme sahibi ile yüz yüze anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan katılımcıların büyük çoğunluğunun (%56,3) 41–50 yaş aralığında ve ayda 2–4 kez balık tükettikleri tespit edilmiştir. Eğitim düzeylerine göre tüketim sıklığı arasındaki ilişki istatistiksel olarak önemsizdir ($p>0,05$). Katılımcıların %45,5'i kırmızı eti, %22,7'si ise balık etini tercih etmektedir. Balık seçiminde tazelik seçeneği %72,7 ile öne çıkarken, deniz balıkları %97 oranında tercih edilmekte olup, tatlı su balıklarına ilgi düşüktür. En çok tüketilen balık türü %81,8 ile hamsi, en yaygın pişirme yöntemi ise %83,3 ile kızartmadır. Balık satın almada tazelik, %97 oranıyla en önemli kriterdir. Mevsimin etkisine bakıldığında katılımcıların %92,4'ü balığı kış aylarında tüketmekte ve ailelerin aylık balık tüketimi çoğunlukla (%48,5) 1–3 kg arasında değişmektedir. Araştırma bulguları, Haymana ilçesinde hayvancılık ile uğraşan işletmelerde balık tüketim tercihlerinde öncelikle tazeliğe bağlı olarak geliştiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, hayvancılıkla uğraşan kırsal bölgelerde farkındalık çalışmalarının artırılması ve balığa kolay ulaşım ve tedarik sürecinin iyileştirilmesi gerektiğini göstermektedir. Veriler, balık tüketimini artırmaya yönelik stratejilerde, yerel yönetim ve sektör paydaşlarına rehberlik edebilir.

Anahtar Kelimeler: Balık, Balık tüketimi, Sağlıklı Beslenme, Su Ürünleri Tüketim Eğilimi

M.Sc. THESIS

A RESEARCH ON CONSUMPTION OF AQUACULTURE PRODUCTS AND CONSUMER PREFERENCES IN CATTLE AND OVINE LIVESTOCK ENTERPRISES IN HAYMANA DISTRICT OF ANKARA PROVINCE

Canan TEMUR

**Aksaray University
Graduate School of Health Sciences
Department of Aquaculture and Diseases**

Supervisor Assoc. Prof. Sedat BEHREM

ABSTRACT

Although fish meat plays an important role in healthy nutrition due to its high nutritional value, it is known that red meat and dairy products are more commonly consumed in rural areas, especially among those engaged in animal husbandry. This study was conducted to determine the fish consumption habits of businesses engaged in cattle and sheep farming in Haymana District, Ankara Province. A face-to-face survey was conducted with 66 farm owners selected using simple random sampling. It was found that the vast majority of participants (56.3%) were aged 41–50 and consumed fish 2–4 times a month. The relationship between consumption frequency and education level was statistically insignificant ($p>0.05$). 45.5% of participants preferred red meat, while 22.7% preferred fish. When selecting fish, freshness is the most important factor at 72.7%, with sea fish being preferred at a rate of 97% and freshwater fish being less popular. The most consumed fish type is anchovy at 81.8%, and the most common cooking method is frying at 83.3%. Freshness is the most important criterion when purchasing fish at a rate of 97%. When considering the effect of season, 92.4% of participants consume fish during the winter months, and the monthly fish consumption of families mostly (48.5%) ranges between 1–3 kg. The research findings reveal that fish consumption preferences in livestock-raising businesses in Haymana district are primarily driven by freshness. This situation indicates the need to increase awareness in rural areas engaged in livestock farming and to improve the accessibility and supply process of fish. The data can guide local authorities and industry stakeholders in strategies to increase fish consumption.

Keywords: Fish, Fish Consumption, Healthy Diet, Seafood Consumption Trend

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

BSGM	Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü
CHAID	Ki Kare Otomatik Etkileşim Algılama
DHA	Uzun Zincirli Çoklu Doymamış N-3 Yağ Asitleri Dokosahekzaenoik Asit
EPA	Uzun Zincirli Çoklu Doymamış N-3 Yağ Asitleri Eikosapentaenoik Asit
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
FEAP	Avrupa Su Ürünleri Üreticileri Federasyonu
TEPGE	Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 2.1. Akdeniz havzası ülkelerinin su ürünleri yetiştiriciliği	6
Şekil 2.2. Yetiştiriciliği üretiminin dağılımı	8
Şekil 2.3. Yetiştiriciliği yapılan iç sulardaki türler	8
Şekil 2.4. Yetiştiriciliği yapılan denizlerdeki türler	9
Şekil 2.5. Avcılığı yapılan deniz balıkları türleri	9
Şekil 2.6. Avcılığı yapılan tatlı su türler	10
Şekil 4.1. Balık tüketiminde katılımcıların aile birey sayısı	27



TABLolar DİZİNİ

Tablo 2.1. Türkiye’de 2019-2023 su ürünleri üretim miktarı ve kişi başı balık tüketimi.....	11
Tablo 4.1. Üreticilerin yaptıkları hayvancılık faaliyet türü	25
Tablo 4.2. Katılımcıların cinsiyete göre balık tüketim dağılımı miktarları.....	25
Tablo 4.3. Balık tüketim eğiliminde yaş grubu	26
Tablo 4.4. Balık tüketiminde yaş grubu ve balık eti tüketme sıklığı arasındaki ilişki.....	26
Tablo 4.5. Katılımcıların öğrenim durumları	27
Tablo 4.6. Balık tüketiminde eğitim durumunu ve balığı tüketim sıklığına etkisi ...	28
Tablo 4.7. Katılımcıların çiftçilik ve çiftçilik dışında meslek gurupları	28
Tablo 4.8. Katılımcıların gelir düzeyleri ve aylık balık tüketim sıklığı	29
Tablo 4.9. Tüketicilerin et türü tercihleri	29
Tablo 4.10. Tüketicilerin balığı tercih etme sebepleri	30
Tablo 4.11. Tüketicilerin balık türü tercihlerine göre dağılımı.....	30
Tablo 4.12. Balık pişirme yöntemleri	30
Tablo 4.13. Tüketicilerin balık satın aldıkları yerler.....	31
Tablo 4.14. Balık satın alınırken dikkat edilen kriterler	31
Tablo 4.15. Tatlı su balık türü tercihi.....	32
Tablo 4.16. Tüketicilerin tercihi deniz balığı türü	32
Tablo 4.17. Tüketilen balık türü.....	32
Tablo 4.18. Mevsime göre balık eti tüketim oranları ve miktarları	33
Tablo 4.19. Tüketicilerin aylık balık tüketim miktarı	35
Tablo 4.20. Tüketicilerin balık eti besin değeri farkındalığı.....	33
Tablo 4.21. Tüketicilerin balık fiyatlarına bakışı.....	34
Tablo 4.22. Balık saklama tercihleri	35
Tablo 4.23. Tüketicilerin uzun süre balık eti saklama yöntemi	35
Tablo 4.24. Tüketicilerin balık avlama yöntemi	36

1. GİRİŞ

İnsanoğlunun geliştirdiği ekonomik modellerde, su ürünleri küresel ölçekte önemi artan ve büyüme eğilimi gösteren sektörlerden biridir. Su ürünleri, denizler ile tatlı su kaynaklarından temin edilen, insan beslenmesinde önemli bir yere sahip olan gıda kaynaklarıdır (Adıgüzel vd., 2009). Beslenmeye katkılarının yanı sıra, sanayiye hammadde sağlamaları, istihdam oluşturmaları ve yüksek ihracat potansiyeline sahip olmaları nedeniyle ve bu sektör küresel ekonomi açısından da büyük bir öneme sahiptir. Su ürünleri avcılığı, geleneksel üretim yapısı, düşük sermaye gereksinimi ve genellikle düşük gelir ile eğitim düzeyine sahip bireyler tarafından icra edilmesi nedeniyle sosyoekonomik açıdan da dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, gıda güvenliğine katkı sağlamakta ve toplumun hayvansal protein ihtiyacını karşılamada önemli bir rol oynamaktadır (Anonim, 2014).

Yeryüzünün büyük bir kısmının su kütlesi ile kaplı olması, su ürünlerinde avcılığı ve yetiştiricilik gibi faaliyetlerin başlaması ve yaygınlaşmasını sağlamış, böylece sektörün büyümesini önemli oranda artırmıştır. Deniz ve tatlı sulardaki su ürünleri üretimi ve avcılığının gelişmiş ve gelişmekte olan birçok ülke için önemli olduğu gözlenmektedir. 2022 yılında balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliği üretiminin 223,2 milyon ton ile tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaştığından bahsedilmektedir Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO, 2024).

FAO (2024) değerlendirmelerinde besin değeri yüksek olan balık eti, dünya genelinde beyaz et ihtiyacının karşılanmasında önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir. Su ürünleri, yüksek kaliteli proteinler sağlamalarının yanı sıra, dünya genelindeki hayvansal protein tüketiminin %15'ini ve toplam protein ihtiyacının %6'sını karşılamaktadır. Bununla birlikte omega-3 yağ asitleri, mineraller ve vitaminler gibi temel besin maddeleri içermektedirler. Bu besin öğelerinin, organizmanın temel metabolik işlevlerini sürdürebilmesi için hayati öneme sahip olduğu bilinmektedir. Balıklarda, büyüme, üreme ve göç gibi hareketler için gerekli olan metabolik enerjinin kaynağı olan lipidler, yağ asitleri ve proteinlerle birlikte temel organik bileşenleri oluşturur ve bu nedenle büyük bir öneme sahiptir (Mısır, 2014).

Bu besin öğeleri, insan sağlığı açısından da önemli olup, balık eti yeterli miktarda tüketilmediğinde, vücudun ihtiyaçlarının karşılanamaması nedeniyle çeşitli

hastalıklar, rahatsızlıklar ve anomalilerin ortaya çıkabileceği belirtilmektedir (Menteşe, 2016).

Balığın düzenli tüketiminin, koroner kalp hastalıklarına bağlı ölüm oranlarını düşürdüğü ve ani kalp krizi riskini azaltmada etkili olduğu ortaya konmuştur. Bununla birlikte, balıkta bulunan besin öğelerinin eklem iltihapları, diyabet ve bazı alerjik durumlara karşı vücudu koruyucu özellik gösterdiği belirlenmiştir. Ayrıca, sinir sistemi ve görme fonksiyonları üzerinde önemli rol oynayan bu besinlerin, beyin ve retina hücrelerinin yenilenmesini desteklediği, bu sayede depresyon, hafıza bozuklukları, şizofreni ve görme ile ilgili çeşitli sorunların ortaya çıkma olasılığını azalttığı saptanmıştır (Bayraktar, 2015; Mol, 2008; Tüzün, 2025).

Esansiyel besin maddeleri olan yağ asitlerinin, kalp hastalıkları, yüksek tansiyon, Alzheimer, depresyon, romatizma, astım, bağışıklık sistemi rahatsızlıkları ve kemik erimesi gibi birçok hastalığın önlenmesi ve tedavisinde fayda sağlayabilir. Üstelik bu etkiler, genellikle yan etki göstermeden ve doğal yollarla, yani beslenme yoluyla elde edilir. Oysa bu hastalıkların tedavisinde kullanılan ilaçlar hem pahalıdır hem de çeşitli yan etkiler oluşturabilir (Çelebi vd., 2017). En çok bitkisel yağlar ile balık yağlarında bulunan omega yağ asitleri, (özellikle omega-3 ve omega-6 yağ asitleri) insan vücudu tarafından sentezlenemediğinden dolayı dışarıdan alınması gerekli olan yağ asitleridir (Salar ve Uz, 2021). Omega-3, eicosapentaenoic asit (EPA) ile docosahexaenoic asit (DHA), linolenik serisi bulunan tüm su ürünlerinde mevcut olan ve başka besinlerde olmayan iki önemli yağ asitleri olarak belirtilmektedir (Turan vd., 2006). Su ürünleri tüketen insanlarda yapılan kontrollü ve gözlemsel çalışmalarda, omega-3 yağ asitleri bebeklerde beyin ile sinir sistemini gelişimi için önemli olduğu ifade edilmektedir (FAO, 2022).

Balık eti tüketimi, canlıların beslenmesi için önemli olduğundan, bu alanda bir pazar olduğu gözlemlenmektedir. Balık yağının emülsiyon ve enkapsülasyon yöntemleriyle işlenmesi; gıda, kozmetik ve ilaç sektörlerinde balık yağı emülsiyonları ya da kapsülleri şeklinde kullanımının giderek arttığı gözlenmektedir (Okutan ve Boran, 2023). Omega yağ asitleri, balık ve bitkisel yağlar yoluyla alınabileceği gibi, farmasötik preparatlar aracılığıyla da temin edilebilir (Salar ve Uz, 2021).

Balıklar, tiamin (B1), riboflavin (B2), niasin (B3), piridoksin (B6) ve kobalamin (B12) gibi suda çözünen B vitaminleri ile birlikte, yağda çözünebilir A vitamini önemli doğal kaynakları arasında yer almaktadır. Ayrıca fosfor, magnezyum, çinko, selenyum, sodyum ve potasyum açısından zengindir (Anonim, 2025). Özellikle deniz balıkları, doğal iyot kaynakları arasında öne çıkmakta ve işleme sırasında kullanılan teknolojik yöntemler bu elementin miktarını artırabilmektedir. Balıkların işleme sürecinde uygulanan bazı teknolojik yöntemler, ürünlerin iyot miktarında artışa yol açabilmektedir. Bu durum, deniz ürünlerinin iyot ihtiyacını karşılamasında önemli bir katkı sağlamaktadır (Şen, 2011).

Türkiye’de su ürünleri tüketim alışkanlıklarını inceleyen çok sayıda çalışma bulunmakla birlikte, bu araştırmaların büyük çoğunluğunun il merkezlerinde yaşayan tüketiciler veya genel nüfus örneklemeleri üzerinden yürütüldüğü görülmektedir. Mevcut literatürde, balık tüketimini etkileyen sosyo-demografik ve ekonomik faktörler geniş ölçekte ele alınmış olsa da, hayvancılıkla uğraşan ve kırsal üretim faaliyetleri yürüten bireylerin su ürünleri tüketim davranışları ayrı bir çalışma alanı olarak sınırlı biçimde ele alınmıştır.

Özellikle büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıkla uğraşan işletme sahiplerinin, kırmızı et ve süt ürünlerine kolay erişimleri nedeniyle su ürünleri tüketim tercihlerinin farklılaşabileceği düşünülmektedir. Buna rağmen, bu grubun balık tüketim sıklığı, tür tercihleri, satın alma davranışları ve balık etinin besin değeri konusundaki farkındalık düzeylerine ilişkin uygulamaya dayalı veriler literatürde yeterince yer almamaktadır.

Ankara ili Haymana ilçesi, hayvancılık faaliyetlerinin yoğun olarak yürütüldüğü kırsal bölgelerden biri olmasına karşın, bu bölgede su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihlerini bütüncül biçimde ele alan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu durum, bölgesel ve tematik düzeyde önemli bir araştırma boşluğuna işaret etmektedir. Dolayısıyla, hayvancılık yapan işletme sahiplerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, mevcut literatürdeki bu boşluğun doldurulması ve kırsal bölgelerde balık tüketiminin artırılmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesine katkı sağlanması açısından önem arz etmektedir.

Bu araştırmanın temel amacı, Ankara ili Haymana ilçesinde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yapan işletme sahiplerinin su ürünleri tüketim düzeylerini, tüketici

tercihlerini ve bu tercihleri etkileyen sosyo-demografik ve ekonomik faktörleri belirlemektir. Bu genel amaç doğrultusunda, kırsal hayvancılık faaliyetleri ile uğraşan bireylerin, balık tüketim alışkanlıklarının hangi değişkenler çerçevesinde şekillendiği ortaya konulması hedeflenmiştir.



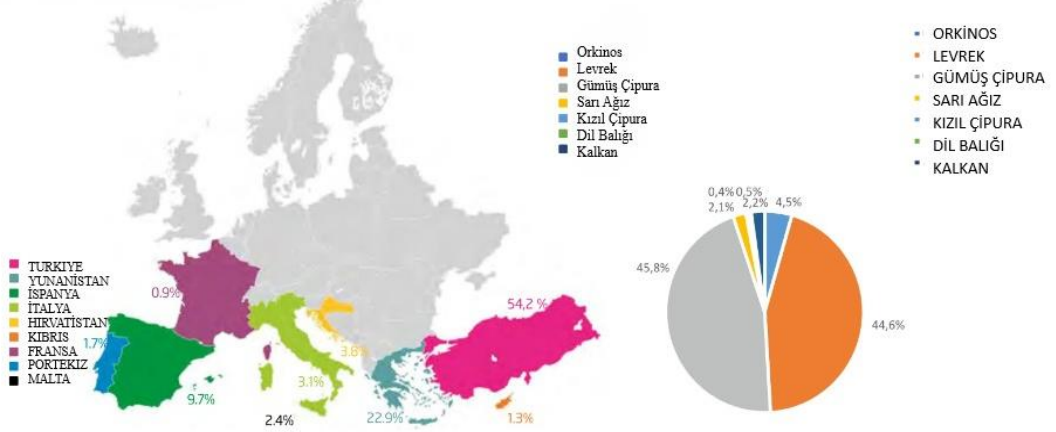
2. GENEL BİLGİLER

2.1. Dünya ve Türkiye’de Su Ürünlerinin Durumu

Su ürünleri sektörü, hızla artan dünya nüfusu, gıda yetersizliği, açlık ve yoksullukla mücadelede önemli katkılar sunarak en önemli tarım sektörlerinden biri haline gelmiştir. 2013 yılına kıyasla 2050 yılında gıda ihtiyacının %60 oranında artması beklenmekte bu gıda ihtiyacının karşılanmasında balık ve su ürünleri bugünkünden daha fazla katkı sağlayacağı düşünülmektedir (FAO, 2022a). Bu durum, su ürünleri üretiminin hem gıda sektöründe hem de ekonomik anlamda ne kadar kritik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Avrupa Birliği Komisyonu tarafından belirtildiği üzere su ürünleri sektörü yalnızca besin üretimi ile sınırlı kalmayıp, küresel ölçekte önemli bir istihdam alanı da oluşturmaktadır. 2020 yılı itibarıyla Avrupa Birliği'nde su ürünleri yetiştiriciliği sektörü yaklaşık 1,2 milyon tonluk satış hacmine ve 3,9 milyar avroluk ciroya ulaşmış, 14.000 işletme aracılığıyla yaklaşık 57.000 kişiye doğrudan istihdam sağlamıştır. Bu işletmelerin çoğu küçük ölçekli olup, genellikle aile işletmeleri şeklindedir (European Commission E.T. 21.07.2025).

Su ürünleri tüketiminin son 60 yıllık süreç incelendiğinde belirgin biçimde arttığı görülmektedir. 1961-2021 yılları arasında kişi başına düşen balık tüketimi yılda ortalama %1,4 oranında artış göstermiştir. 1961 yılında kişi başı 9,1 kg olan tüketim, 2021'de 20,6 kg'a, 2022 yılında ise 20,7 kg'a yükselmiştir. 2019 yılı verilerine göre; ekonomisi zayıf olan ve gıdaya ulaşmanın zor olduğu ülkeler kapsamında kişi başı balık tüketim miktarı 5,4 kilogram, orta seviyedeki ülkelerde miktarı 15,2 kilogram, yüksek seviyedeki ülkelerde ise 26,5 kilogram olarak tespit edilmiştir (FAO, 2022, 2024). Akdeniz havzası ülkelerinin su ürünleri yetiştiriciliği Şekil 2.1’de verilmiştir.



Şekil 2.1. Akdeniz havzası ülkelerinin su ürünleri yetiştiriciliği (FEAP, 2024)

2022 yılında Avrupa’da su ürünleri yetiştiriciliği yoluyla toplam balık üretiminin 2.865.075 ton olacağı tahmin edilmektedir. Norveç toplam arzın %58 ini (başta somon olmak üzere) ve ayrıca büyük alabalık (>1,2 kg) üretimiyle Avrupa’nın önde gelen üreticisi olmaya devam etmektedir. Yıllık 100.000 tondan fazla üretim yapan diğer ülkeler ise Türkiye, İngiltere ve Yunanistan’dır. Üretilen bazı türler Somon alabalık çipura levrek ve sazan ile 2022 yılında toplam Avrupa üretiminin %96’sını temsil etmektedir (FEAP, 2024).

Dünyada su ürünleri ekonomik olarak değer gören sektör olarak görülmektedir. 2022 yılında dünyada toplam avcılık iç sularda 11,3 milyon ton deniz balıkçılığı 79,7 milyon ton ve toplamda 91,0 ton, yetiştiricilikte iç su yetiştiriciliği 59,1 milyon ton deniz yetiştiriciliği 35,3 milyon ton ve toplam yetiştiricilik 94,4 milyon ton ve her ikisi toplamı 185,4 milyon ton olarak belirtilmektedir. Toplam balıkçılık 164,6 milyon ton insan tüketimine, 20,8 milyon ton gıda dışı kullanım, ihracat 70,0 milyon ton ihracatın üretime oranı %37,60 ile ihracat (değer-milyar \$) 192,2 milyar USD, Balıkçılık tekneleri 4,9 milyon tekne olarak belirtilmektedir (FAO, 2024).

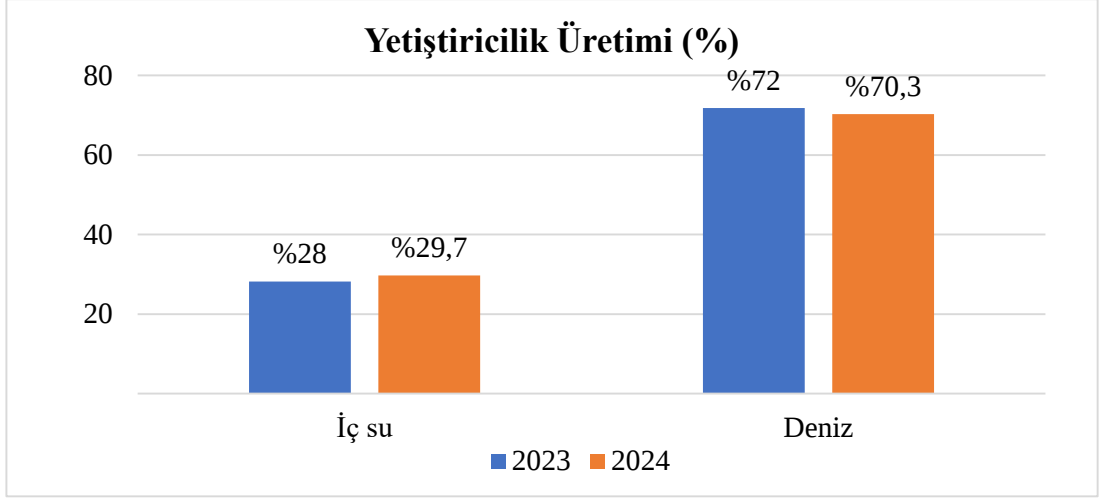
Türkiye, coğrafi olarak üç tarafı denizlerle çevrili bir yarımada olmasının yanında, tatlı su kaynakları açısından son derece zengin bir ülkedir. Bu coğrafi avantaj, Türkiye’nin sulak alanlar, göller, göletler, barajlar ve akarsularla beslenen geniş su havzalarına sahip olmasına olanak sağlamakta ve avcılıkla, yetiştiricilik ile elde edilen ürünlerin yurtiçi pazara veya ihracata yönlendirilmesinde kolaylık sağlanmaktadır. Arslan ve Yıldız (2021) Deniz kıyı şeridi bulunan ve iç su kaynaklarına sahip bulunan illerin su

ürünlerine ulaşımının kolay olması durumunda, su ürünleri tüketimi alışkanlıkları doğrultusunda paralel olarak ilerleme görülmektedir. Hem denizlerden hem de iç su kaynaklarından elde edilen potansiyelin, Türkiye'nin tarım, balıkçılık ve su ürünleri üretimi gibi sektörlerde büyük bir avantaj sağladığı gözlenmektedir.

Türkiye'nin 25 milyon hektar deniz ve iç su kaynakları alanına sahip olan yüzey alanı orman alanlarından çok ve tarım alanlarına neredeyse eşittir. Ayrıca, 8333 km'lik kıyı şeridi ile uzunluğu 177.714 km olan nehirler bulunmaktadır (Anonim, 2007; Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı, 2012). İç sular açısından da son derece zengin olan Türkiye'de, 33 büyük akarsu, 200 doğal göl, 300'ü geçen baraj gölü ve 750 civarı gölet bulunmaktadır (Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE), 2024). Bu su kaynakları, su ürünleri yetiştiriciliği, sulama ve içme suyu temini gibi birçok faaliyet için önemli bir rol oynamaktadır. Türkiye'nin iç su alanları, aynı zamanda ekosistem çeşitliliği açısından da oldukça önemlidir.

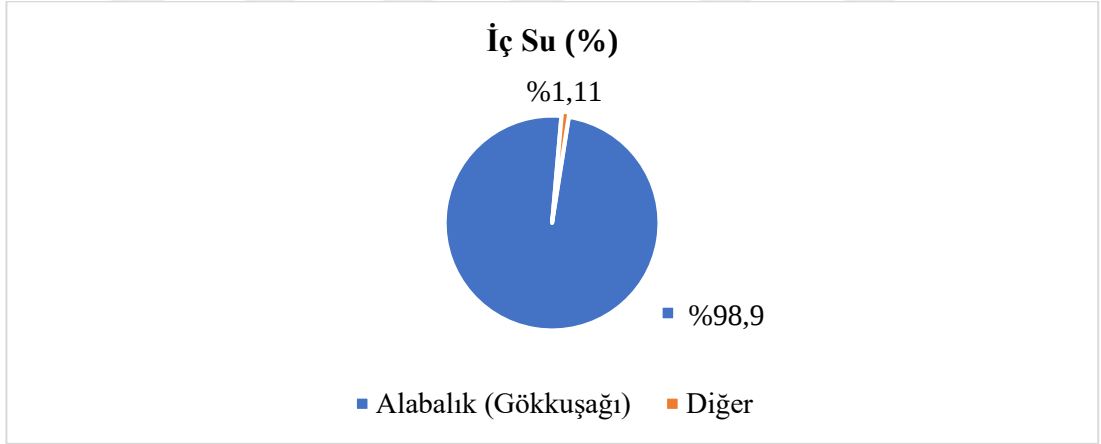
Türkiye'yi çevreleyen denizlerde 285 balık türü ile iç sularda 26'sı ekonomik değeri olan 192 balık türü yaşamaktadır (Anonim, 2025). 2022 yılına ilişkin istatistiksel verilerine göre denizlerde 553 adet, iç sularda ise 1829 adet olmak üzere toplam 2382 adet su ürünleri yetiştiricilik tesisi bulunmaktadır. Yavru balık üretim kuluçkahanesi tesisi olarak ise, iç sularda 77 adet (1.230 milyon yavru kapasiteli) ve denizlerde 27 adet (900 milyon yavru kapasiteli) olmak üzere, 104 kuluçkahane tesisi bulunmaktadır (Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü (BSGM) 2022).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK, 2025;2024) verilerine göre, su ürünleri üretiminde yıllık bazda %7,6'lere varan azalış gözlenmekte olup, 2023 yılında 1.010.345,6 ton iken 2024 yılında 933.193,5 olarak gerçekleşmiştir. 2024 yılı toplam üretimin %38,2'i avcılık yoluyla elde edilirken, %61,8'i ise yetiştiricilik yoluyla elde edilen su ürünlerden oluşmuştur. Yetiştiricilik yoluyla yapılan üretimde %70,3'ü denizler tarafından, %29,7'un iç su kaynaklarından gerçekleşmiştir.



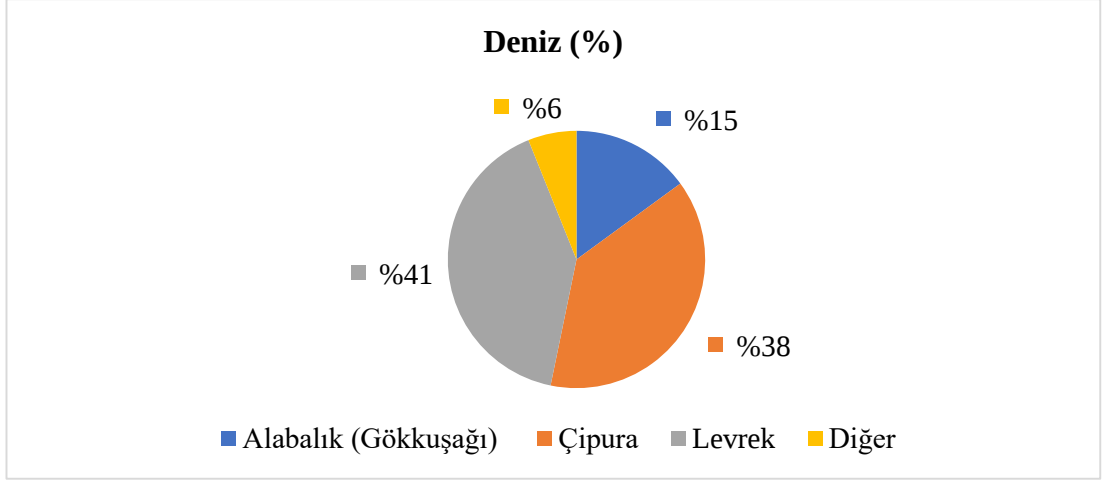
Şekil 2.2. Yetiştiriciliği üretiminin dağılımı

Şekil 2.2’de TÜİK, 2024 yılı verileri kaynak alınarak yetiştiricilik yoluyla üretilen ve su ürünlerinin üretim dağılımı gösterilmiştir. Buna göre, iç sularda 2023 yılında su ürünleri yetiştiricilik yoluyla 156.758 ton iken 2024 yılında bu miktar 171.382 olarak görülmekte, denizlerde yapılan yetiştiricilik ürünlerine bakıldığında ise 399.529 tondan 405.742 tona yükselmektedir.



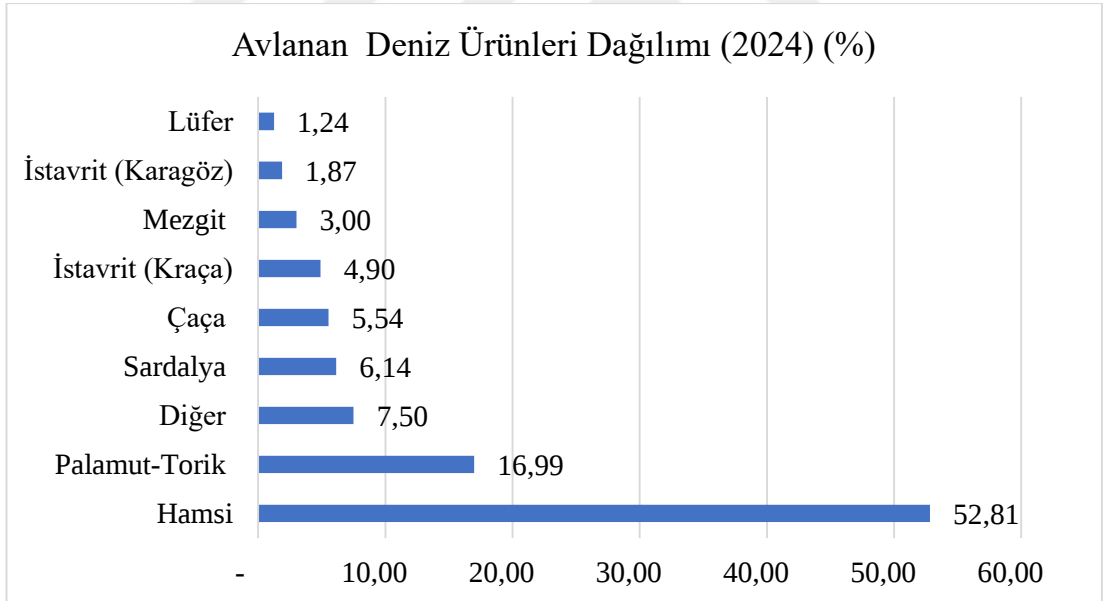
Şekil 2.3. Yetiştiriciliği yapılan iç sulardaki türler

Şekil 2.3. Yetiştiricilik yapılan iç sulardaki su ürünleri türlerini (%) göstermekte ve 2024 yılında iç sularda yetiştiricilik ürünleri miktarı 171.382 ton olarak belirtilmiş ve bu oran içerisinde en fazla yetiştirilen balık türü alabalık (gökkuşığı) 169.473 ton ve onu sırasıyla Alabalık (Salmo sp.), Aynalı Sazan, Yayın, Kurbağa, Mersin balığı takip etmektedir (TÜİK, 2025).



Şekil 2.4. Yetiştiriciliği yapılan denizlerdeki türler

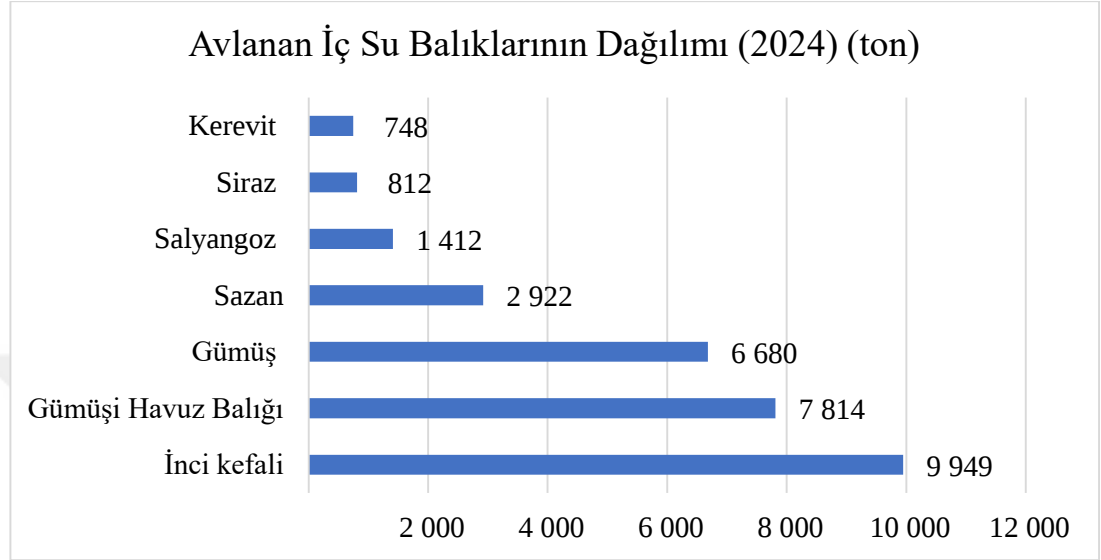
Şekil 2.4'te yetiştiriciliği yapılan deniz ürünlerinin 2024 verilerinde toplam miktar 405.742 ton olarak hesaplanmış ve bu miktar içerisinde 165.055 ton (%41) levrek ve 155.279 ton (%38) çipura, 60.686 ton (%15) alabalık (Gökkuşığı) yer almaktadır (TÜİK, 2025).



Şekil 2.5. Avcılığı yapılan deniz balıkları türleri

TÜİK, 2024 yılı verilerine göre su ürünleri avcılığı, %21,6 oranında azalırken, iç sulardaki su ürünleri avcılığının ise %0,2 oranında arttığı görülmekte olup, avcılıkla iç su ürünleri 2023 yılında 33.532 ton ve 2024 yılında 33.607 ton olarak gerçekleşmiş ve 2023 yılı deniz balıklarında avlanan balık miktarı 387.114,5 ton 2024 yılında bu miktar 290.068,1 ton olarak yer almaktadır. TÜİK 2024 verileri kaynak alınarak Şekil 2.5'de

avcılığı yapılan deniz balıkları türleri (%) gösterilmektedir. Türkiye’de 2024 yılında avlanan deniz balıklarının türlerine göre hamsinin en fazla avlanan balık olduğu görülmüştür. En fazla avlanan balıklar Hamsi, Palamut ve diğer türler ile Sardalya takip etmektedir (TÜİK, 2025).



Şekil 2.6. Avcılığı yapılan tatlı su türler

Türkiye’de avcılığı yapılan en önemli türler TÜİK, 2024 verileri kaynak alınarak Şekil 2.6’da sunulmaktadır. Tatlı su balıklarından İnci kefali 9.949 ton ile en önemli oranı oluştururken Gümüşü havuz balığı 7.814 ton ile Gümüş balığı ise 6.680 ton takip etmektedir (TÜİK, 2025).

Tablo 2.1 incelendiğinde, Türkiye’de kişi başına balık tüketim miktarının 2019-2023 yılları arasında kademeli bir artış gösterdiği (TÜİK, 2024) ve 7,2 kg/kişi/yıl seviyesine ulaştığı görülmektedir (TEPGE, 2024). Dünya genelinde kişi başına yıllık düşen balık tüketimi ortalaması 16 kg civarındayken, Avrupa Birliği ülkelerinde bu oran yaklaşık 22 kg’a ulaşmaktadır. Avrupa Birliği ülkeleriyle kıyaslandığında, Türkiye su ürünleri üretiminde 7. sırada yer almasına rağmen, tüketim düzeyinde son sırada bulunmaktadır. Bu durum, Türkiye’nin su ürünleri tüketiminin dünya ortalamasına ulaşabilmesi için var olan toplam tüketiminin yaklaşık iki katına, Avrupa Birliği ortalamasına erişebilmesi için ise üç katına çıkması gerektiğini ortaya koymaktadır (Dağtekin ve Orhan, 2007).

Tablo 2.1. Türkiye’de 2019-2023 su ürünleri üretim miktarı ve kişi başı balık tüketimi

Yıl	Türkiye Su Ürünleri Miktarı	Avcılık (ton)	Yetiştiricilik (ton)	Yetiştiricilik İç Sularda (ton)	Yetiştiricilik Deniz (ton)	Kişi Başı Düşen Tüketim (kg)
2019	836.523,7	463.167,7	373.356	116.426	256.930	6,3
2020	758.810,8	364.399,8	421.411,0	128.236	293.175	6,7
2021	799.851,3	328.165,3	471.686,0	136.042	335.644	6,5
2022	849.807,9	335.002,9	514.805,0	146.063	368.742	7,3
2023	1.007.920	454.059	553.862	154.333	399.529	7,2

Kaynak: TÜİK, 2024; TEPGE, 2024

Türkiye, su ürünleri alanında son yıllarda ihracat kapasitesini artırarak uluslararası pazarda dikkat çeken ülkeler arasında yer almıştır. Balıkçılık ve yetiştiricilik faaliyetlerinde gözlemlenen hızlı gelişim, sektörün büyümesine önemli ölçüde katkı sağlamıştır. İhracatın büyük bir kısmı Avrupa Birliği ülkelerine gerçekleştirilmekte olup, 2023 yılı itibarıyla toplam ihracat geliri 1,7 milyar ABD dolarını aşmıştır. Levrek, çipura, alabalık ve orkinos gibi ekonomik değeri yüksek türler olup, dış satımda başlıca ürün gruplarını oluşturmaktadır. Ayrıca midye, karides ve diğer kabuklu deniz canlıları da önemli ihracat kalemleri arasında yer almaktadır. Türkiye, 2023 yılında elde ettiği su ürünlerini toplamda 95 ülkeye ulaştırarak küresel ölçekte yaygın bir pazar ağı oluşturmuştur (TEPGE, 2024).

Türkiye’de balıkçılığın ticari değerinin her geçen gün artması nedeniyle, bu alanda koruma, geliştirme ve bölgeye özgü balık türlerinin üretimin ve ticaretinin arttırılarak, gelir ve kırsal turizm ile sağlık alanında katma değer sağlanmasına yönelik önemli çalışmalar mevcuttur. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından türlerde tescil işlemi kapsamında son 10 yıl içerisinde 32 adet balık türü tescili sağlanmıştır ve ayrıca tescil işlemi devam eden tür çalışmaları yapılmaktadır. Bu doğrultuda hamsi, istavrit, sardalya, sarı kuyruk, barbunya, çaça, lüfer, sarıkulak kefal, pisi, çipura, palamut, levrek karadeniz kalkan ve iç sularda inci, sudak, turna, sarı balık kerevit, mezgit, mercan son 5 yılı içinde tanımlanmış endemik türler Tıbbi sülük, doktor balık, beni balığı ve yağ balığı gibi türlerin yanı sıra, yalnızca ülkemizin Göller Bölgesi’ne özgü olan dişlisazancık ve kırgöz dişli sazancığı türlerinin tescil süreci başarıyla tamamlanmıştır. Bunlara ek olarak Akdeniz midyesi, kırlangıç balığı ve karabiga

karidesi gibi çeşitli biyolojik özelliklere sahip diğer türlerin de tescil işlemleri gerçekleştirilmiştir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Böylece Türkiye’ de balık türleri belirlenmesi ve su ürünlerinin kayıt altına alması sağlanmaktadır.

Türkiye su ürünleri sektörünün ticaret hacmi Avrupa Birliği ile karşılaştırıldığında rekabetçi bir üstünlüğe sahip olduğu görülmektedir. Türkiye'nin Avrupa Birliği ülkeleriyle olan rekabet düzeyi bazı dönemlerde durağanlaşsa da genel olarak sürekli bir artış eğilimi göstermektedir (Yıldırım vd., 2022).

2.2. Türkiye’de ve Dünyada Balık Tüketimi Alışkanlıkları ile İlgili Çalışmalar

Hatırlı vd. (2004) tarafından Isparta il merkezine bağlı 18 mahallede 207 kişi ile yapılan anket çalışması kapsamında balık tüketim alışkanlıkları ile sosyo-ekonomik faktörlerin tüketim üzerindeki etkileri üzerine yapılan bir araştırmada, katılımcıların %82,61’inin balık tükettikleri belirlenmiştir. Çalışma sonucunda, yıllık ortalama kişi başına düşen balık tüketimi 3,78 kg, kişi başı tüketim miktarı ise 1,03 kg değerinde saptanmıştır. Ayrıca, kişi başına düşen tüketim miktarının hane gelir düzeyi ile pozitif yönde ilişkili olduğu görülmüştür. Yüksek gelir grubundaki ailelerde bu miktar yıllık 4,50 kg iken, düşük gelir grubundaki ailelerde 2,98 kg olarak tespit edilmiştir.

Adıgüzel vd. (2009) tarafından Tokat’ın Almus ilçesinde yaşayan hanelerin balık tüketim alışkanlıkları araştırılmıştır. Veriler, Mayıs 2009’da 104 hane ile yapılan anket çalışması sonucunda toplanmıştır. Araştırma kapsamında haneler, gelir düzeylerine göre üç gruba ayrılarak, balık tüketimi bu gruplar özelinde analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, kişi başı düşen yıllık ortalama balık tüketimi 14,71 kg’dır. En fazla tercih edilen türler iç su balıkları olup, özellikle alabalık ve sazan öne çıkmaktadır. Balık alımları genellikle sabit satış noktalarından yapılmaktadır. Katılımcıların büyük bir bölümü balığı kış aylarında daha fazla tükettiklerini ve tüketim düzeylerinin genelde normal olduğunu belirtmiştir. Balık satın alırken en çok dikkat edilen unsurun tazelik olduğu saptanmıştır. Ayrıca, hanelerin %90,43’ü balığı taze şekilde tükettiklerini ifade etmiştir.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde su ürünleri türleri ve tüketim tercihlerini belirlemek amacıyla bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırmada, 17 ile 78 yaşları arasındaki 300 kişiyle rastgele örnekleme yöntemiyle yüz yüze görüşmeler

yapılarak, toplam 16 sorudan oluşan bir anket uygulanmıştır. Burdur’da yaşayan bireylerin %88,3’ü balık tüketmektedir. Balık tüketenlerin hamsi (%91,0) en fazla tercih ettiği deniz balığı olurken, tatlı su balıkları arasında alabalık (%98,1) tercih edilmektedir. Eğitim düzeyine göre yapılan değerlendirmede, en düşük balık tüketimi %18,8 oranla ilköğretim mezunlarında görülmüştür. Sonuçlar, balık tüketimi ile eğitim seviyesi arasında bir ilişki olduğunu ortaya koymuştur.

Cardoso vd. (2013) Portekiz’de, halkın deniz ürünlerine yönelik tüketim alışkanlıklarını ve tercihlerini incelemek amacıyla bir anket çalışması yürütmüştür. Çalışma sonuçları Portekizli bireylerin yetiştiriciliği yapılmış balıklar yerine yabancı balıkları; yağsız türlere kıyasla da yağlı balıkları daha çok tercih ettiğini göstermektedir. Soğutulmuş balık ürünleri, dondurulmuş, tuzlanmış/kurutulmuş, konserve ya da tütsülenmiş balıklara göre daha fazla rağbet görmektedir. En düşük tüketim ise dondurulmuş morina, mezgıt ve konserve ton balığında gözlemlenmiştir. En yaygın tüketilen deniz ürünleri yabancı ve tütsülenmiş balıklardır. Cinsiyete göre değişen tercihlerde erkeklerin daha çok sardalya ve kafadan bacaklıları, kadınların ise pembe yılan balığı (cusk-eel), kızıl balık ve mezgıt gibi türleri daha sık tükettikleri belirlenmiştir. Kıyı bölgelerinde yaşayan bireyler yabancı balıkları daha fazla tercih etmektedir. Özellikle Algarve bölgesinde yaşayanlar, bütün balık ve yabancı balık tüketiminde öne çıkarken, sardalya ve dil balığına da yoğun ilgi göstermektedir. Madeira adalarındaki katılımcılar ise kara kın balığına özel bir ilgi duymaktadır.

Lanfranchi (2014) İtalya’da bulunan Messina’ da balık tüketimi üzerine 200 katılımcı ile anket çalışması yapılmıştır. Katılımcılardan 160’ ının balığı evde tüketmeyi tercih ettiği belirtilmiştir. Balık tüketimi haftada bir kez, %40 oranında düzenli tüketim alışkanlığı gösterdiğine değinilmiştir. Haftada iki kez, %28 oranında tespit edilmiş ve oran daha az olmasına rağmen pozitif bir eğilimi göstermektedir. Katılımcıların %58’i taze balığı tercih etmektedir. Katılımcıların balık satın alırken %65’i balıkçı, %17 Süpermarket, %11 sokak satıcılarından, %8 Hipermarketler oranında alışveriş yaptığını belirtilmiştir. Bu durum bazı katılımcıların birden fazla alışveriş kanalını tercih ettiğini ifade ettiği de gözlemlenmiştir.

İbiş (2014) tarafından Sivas ili merkez ilçesinde yapılan araştırmada 432 kişi ile anket çalışması yürütülmüştür. Araştırmaya göre katılımcıların beyaz et tercih oranı %49,08 kırmızı eti oranı %34,72 ve balık eti oranı %16,20 olarak tercih etmektedir. Balık satın

alma dönemlerinde en yüksek oran %75,61 ile kış mevsimine, ardından %19,95 ile sonbahara aittir. Balık alırken dikkat edilen unsurlar arasında %50,98 ile tazelik ilk sırada yer alırken, %27,34 lezzeti, %14,54 ise ekonomik olmasını ön planda tutmaktadır. Pişirme yöntemi olarak katılımcıların %51,23'ü kızartmayı, %29,06'sı ise ızgarayı tercih ettiğini belirtmiştir. Balık satış yeri olarak %32,76 oranında pazar yeri olarak, %39,66 oranında balık hali ile %15,02 oranında market saptanmıştır.

Bayraktar (2015) tarafından Ankara ve Çanakkale' de yaşayan bireylerde su ürünleri tüketim tercih ve davranışları belirlemek amacıyla 200 katılımcıya anket uygulanmıştır. Katılımcıların %52'sinin su ürünleri tüketimi <1 kg altında olup %59'ü av yasaklarıyla balık boyuna önem vererek balık satın almaktadır. Ankete katılan katılımcıların kırmızı eti %34, balık etini %28 oranında tercih ederek balık etini kırmızı ete kıyasla daha az tüketmekte olduğu söylenmektedir. Mevsime bağlı balık tüketimine bakıldığında %13'ü ilkbaharda, %19'u yaz, %31'i sonbahar ile %37'si kış mevsiminde tükettiği görülmektedir. İlkbahardan kış mevsimine doğru balık tüketiminde bir artış gözlemlenmektedir. Tüketici tercihleri incelendiğinde, katılımcıların %43,5'inin avcılıkla elde edilen, %47'sinin taze ve %58'sinin deniz balığını tercih ettiği görülmüştür. Ayrıca, %81'inin haftada bir veya ayda bir balık tükettikleri belirlenmiştir.

Arslan (2016) tarafından Antalya ilinde yapılan araştırmada 1.365 kişiye anket çalışması yapılmıştır. Katılımcıların 663'ü kadın, 702'si ise erkektir. Katılımcılar arasında en yoğun yaş grubunun %29,15 ile 31-40 yaş aralığında olduğu saptanmıştır. Katılımcıların %25,42'si serbest meslek oluştururken katılımcıların %34,72 oranında üniversite, %31,72 oranında ilkokul, %23,08 oranında lise ile %10,48 oranında da ortaokul mezunudur. Katılımcıların %43,67'sinin bu ürünleri her iki haftada bir defa tükettikleri belirlenmiştir. Su ürünlerinin pişirme yöntemleri arasında en çok tercih edilen şeklin %37,80 ile tavada pişirme olduğu görülmüş ve %80'i taze balık ve deniz ürünlerini tercih ettiğini ifade etmiştir. Tüketim tercihleri %46,96'sı ekonomik ve pratik buldukları için tavuk etini tercih ettiklerini belirtmiştir. Bu tercihi %36,12 oranıyla kırmızı et, %16,92 ile de balık eti takip etmektedir. Su ürünlerinin temin edildiği yer %41,47 ile marketler olmuştur. Araştırma sonuçlarına göre, su ürünleri tüketimini olumsuz etkileyen temel unsurun %43,45 oranında "tüketim alışkanlığının bulunmaması" olduğu katılımcılar tarafından dile getirilmiştir.

Terin vd. (2016) Van ilinde yaptığı araştırmada, haneyle 260 anket çalışması yapmıştır. Katılımcıların %89,2'si balık tükettiklerini belirtirken, %10,8'i balık tüketmediğini ifade etmiştir. Balık tüketmeyenlerin yaklaşık %35,7'si bu durumu balığın kokusuna bağlamıştır. Hanelerin %84,1'i balığı genellikle kış mevsiminde tüketmektedir. Tüketim biçimlerine bakıldığında, %87,2'si taze balık tercih ederken, %40'ı balığı kızartarak yemektedir. En çok tercih edilen balık türleri sırasıyla hamsi, alabalık ve toriktir. Hane başına ortalama aylık balık tüketimi 6,3 kg, kişi başına ise 1,4 kg olarak hesaplanmıştır. Ayrıca, çocuk sahibi olan, hane reisi çalışan ve ev sahibi olan ailelerin, çocuksuz, hane reisi çalışmayan ve kiracı olanlara kıyasla daha fazla balık tükettiği tespit edilmiştir.

Odabaşı (2016) tarafından Diyarbakır ilinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketme alışkanlıklarını ve tercihlerini belirlemek amacıyla gerçekleştirilen araştırmada 516 kişiyle anket yürütülmüştür. Anketin katılımcılarının birinci tercih olarak en çok tavuk etini (%38), ikinci sırada ise kırmızı eti (%34) tükettikleri ve su ürünlerini ise %28 oranında tercih ettikleri ortaya çıkmıştır. Katılımcıların %2,3'ü su ürünleri tüketmediğini belirtirken, büyük çoğunluk olan %97,7'si tükettiğini ifade etmiştir. Lisans mezunu olan katılımcıların oranı %51,1 ve ortalama aylık gelir düzeyleri 2.362 TL olarak hesaplanmıştır. Yıllık kişi başına düşen su ürünü tüketim miktarı ise ortalama 12,2 kilogram olarak belirlenmiştir. En fazla tercih edilen su ürünü %15,5 oranıyla hamsi olmuştur. Katılımcıların %84,5'i balığı taze olarak tüketirken, %15,5'i konserve ya da benzeri şekilde tüketmektedir. Pişirme tercihleri arasında ilk sırada kızartma yöntemi (%44,3), ikinci sırada fırında pişirme (%24,8) yer almaktadır. Ayrıca halkın %55,2'si su ürünlerini balık satış noktalarından temin ettiklerini bildirmiştir.

Kılıç (2016) Ardahan ilinde 302 kişiyle anket çalışması yürütmüştür. Katılımcıların %38,08'i kadın, %61,92'si erkek ve yaş ortalaması 32,5 olarak hesaplanmış, ortalama aylık gelirleri ise 1.862,80 TL'dir. Katılımcıların yıllık balık tüketimi kişi başına 39 kilogram olup, kişi başına düşen aylık balık tüketimi ise 3.25 kg'dır. Tatlı su balıklarından tercih edilen %75,22 ile alabalık, deniz balıklarından %48,57 ile hamsi olmuştur. Ankete katılanların %21,98'i balık etini, %18,73'ü tavuk etini, %17,62'si dana etini, %13,52'si kaz etini, %13,34'ü koyun etini, %6,67'si keçi etini, %4,19'u hindi etini ve %1,71'i midye, karides gibi su ürünlerini tercih etmektedir. Balığın

tercih edilme nedenlerinin başında ise katılımcıların %45,03'ü balığın sağlıklı olmasını ön plana çıkarmıştır. Katılımcıların balığı pişirme tercihleri %37,39 oranında ızgara %36,97 fırında %15,13 haşlama-buğulama ve %2,73 işlenmiş (konserve-tütsüleme) %7,77 diğer yöntemleri seçmekte olduğu belirtilmiştir.

Ahmad vd. (2016) tarafından yürütülen Malezya Yarımadası'ndaki farklı etnik kökenlere sahip yetişkinler arasında balık tüketim modeli konulu araştırmada üç ana etnik gruptan bireyler dahil edilmiştir: Malaylar (%76,9), Çinliler (%14,7) ve Hintliler (%8,3). Toplamda 2.675 kişi çalışmaya katılmış olup, katılımcıların %44,2'si erkek, %55,7'si ise kadındır. Yaş ortalaması $43,4 \pm 16,2$ yıl olarak belirlenmiştir. Katılımcıların en sık tüketilen 10 deniz balığı türü: Hint uskumrusu, hamsi, sarı kuyruk ve sarı çizgili istavrit, ton balığı, sardalya, torpido istavrit, hint ve kısa yüzgeçli istavrit çeşitleri, pomfret, mercan balığı ve kral uskumru. Ayrıca, karides ve kalamar da deniz ürünleri arasında oldukça fazla tercih edilen türlerdendir. Tatlı su balıkları arasında ise yayın balığı ile yılan balığı, en yaygın tüketilenler olarak öne çıkmaktadır. Malezya halkı arasında en popüler pişirme yöntemi kızartma olup, ardından acılı sosla hazırlanan balık yemekleri, balık körisi ve hindistancevizi sütüyle pişirilen aromatik balık yemekleri gelmektedir. Malezyalılar günlük ortalama 168 gram balık tüketmektedir. Bu miktar Malay etnik grubunda (175 ± 143 g/gün), Çinlilere (152 ± 133 g/gün) ve Hintlilere (136 ± 141 g/gün) kıyasla istatistiksel olarak anlamlı biçimde daha yüksektir ($p < 0,001$).

Ceyhun ve Güngör (2017) tarafından Van ve Erzurum illerinde yürütülen araştırmada, sırasıyla 370 ve 400 kişiyle görüşülmüş ve toplamda 770 kişilik örneklem elde edilmiştir. Yıllık kişi başına balık tüketimi Erzurum'da 6,3 kilogram, Van'da ise 6,8 kilogram olarak saptanmış. Erzurum'da en çok tüketilen balık türü hamsi olup, onu alabalık ve palamut izlemektedir. Van'da ise hamsi ile alabalığın yanı sıra bölgeye özgü inci kefali öne çıkmıştır. Erzurum'da ki bireylerin %97,5'i, Van'dakilerin ise %97,6'sı taze balık tüketmektedir. Konserve balık tüketimi Erzurum'da %5,3, Van'da ise %8,1 oranındadır. Her iki ilde de tüketicilerin öncelikli tercihi olan pişirme yöntemi, yağda kızartma olup Erzurum'da bu oran %80,5, Van'da ise %78,4 olarak kaydedilmiştir.

Karakaya vd. (2018) tarafından Siirt şehir merkezinde yaşayan katılımcıların balık tüketim eğilimlerini ve alışkanlıklarını incelemek amacıyla 2017 yılında bir araştırma

yapılmıştır. Siirt merkezde ikamet eden 271 kişiyle anket görüşmeleri gerçekleştirilmiştir. Analiz sürecinde tanımlayıcı istatistikler ile birlikte Ki-kare testi (X^2) ile Tek Faktörlü Varyans Analizi (ANOVA) kullanılmıştır. Katılımcıların %22,5'i daha fazla balık tükettiğini belirtmiş; en çok tercih edilen türün ise hamsi olduğu ortaya çıkmıştır. Katılımcılar balığı en çok ayda bir kez tükettiklerini ve bu tüketimin yaklaşık 4,5 kilogram civarında olduğunu ifade etmiştir. Balık tercihinde etkili unsurlar olarak lezzet ve besleyici değer ön plana çıkmıştır. Ayrıca katılımcıların yarıya yakını balığı yeterli miktarda tüketmediğini düşünmektedir. Balık tüketiminin az olmasının başlıca nedenleri arasında %33,2 oranla yüksek fiyatlar ve %25,8 oranla istenilen türde balığın bulunamaması gösterilmiştir.

Baydede (2018) tarafından Kocaeli ili merkez ilçelerinde yapılan çalışmada 800 kişi ile anket yapılmış ve 626 kadın ve 174 erkekten oluşmaktadır. Katılımcılar %46,62 kırmızı et, %34,78 beyaz et ve %18,60 balık etini tercih ettikleri katılımcıların %65,24 oranında kışın, %28,15 oranında sonbahar mevsiminde balık tüketilmektedir. Katılımcıların balık satın alma hususunda %40,41 tazelik, %37,66 hijyen, %19,43 oranında ekonomik olması yanıtı verirken, en fazla tercih edilen balık türü hamsi (%71,55), pişirme yöntemi kızartma (%46,74) olarak belirlenmiştir. Katılımcıların %27,59'unun aylık gelirinin 1500-2000 TL aralığında ve bireylerin çoğunluğunun (%85,75) avcılıkla elde edilen su ürünlerini tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %89,24'ü balığa ulaşımın kolay olduğunu ifade ederken, %77,42'si piyasadaki balık çeşitliliğini yeterli bulduklarını belirtmiştir. Araştırmaya katılanların %94,27'sinin balık etini doyurucu buldukları ayrıca %70,25'inin balık satın alırken su ürünlerine yönelik av yasaklarına ilişkin bilgi sahibi oldukları saptanmıştır.

Yüksel ve Diler (2019) tarafından Ankara'da ikamet eden bireylerin su ürünleri tüketim eğilimlerini ve tercihlerini analiz etmek amacıyla bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, 1181 kişiden hem yüz yüze görüşmeler hem de çevrimiçi anket uygulamaları yoluyla veri toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların balık tüketim sıklığı değerlendirildiğinde; %26,7 oranında iki haftada bir, %23,9 oranında ayda bir, %19,0 oranında haftada bir kez balık yediği belirlenmiştir. Katılımcıların %39,9 oranında balık tüketiminin sağlıklı ve dengeli beslenme amacıyla tercih ettiğini belirtirken, %42,7'si balık alışverişini genellikle süpermarketlerden yapmaktadır. Ayrıca, bireylerin %61,2'si balık fiyatlarını yüksek

bulmaktadır. Tüketici tercihlerine bakıldığında, %78,5'i avcılıkla elde edilen balıkları tercih etmektedir. Balık tüketiminin en yoğun olduğu dönem ise kış ayları olup, bu mevsimde tüketim oranı %64,4'tür.

Dursun (2019) tarafından Afyonkarahisar ilinde yapılan çalışma kapsamında 1000 kişiyle yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiş; bu kişilerin 590'ı erkek, 410'u ise kadındır. Katılımcıların %42'si 13-18 yaş grubundadır ve %70'i öğrencidir. Eğitim durumu incelendiğinde, bireylerin %67'sinin ortaokul ve lise mezunu olduğu görülmektedir. Gelir düzeylerine bakıldığında, %38'i 1501-3000 TL, %32'si 951-1500 TL, %17'si 3000 TL'nin üzerinde ve %2'si 950 TL'nin altında gelire sahiptir. Katılımcıların %35'i tüm et türlerini severek tükettiğini belirtmiş olup; %27'si kırmızı eti, %19'u tavuk etini, %18'i ise balık etini tercih etmektedir. Hiç et tüketmediğini ifade edenlerin oranı ise %1'dir. Tüketim sıklıkları açısından katılımcıların %48'inin ayda bir kez, %29'unun ayda 2 ila 4 kez, %15'inin ise ayda 5 ila 8 kez su ürünleri tükettiği belirlenmiştir. Her gün ya da ayda 9 ve üzeri tüketim bildiren bireylerin oranı oldukça düşük seviyede olup katılımcıların %53'ü su ürünlerini taze olarak, %22'si salamura, %17'si tuzlanmış, %8'i ise konserve formunda tüketmektedir. En fazla tercih edilen deniz balığı %38 ile hamsi olurken, tatlı su balıkları arasında %50 oranla sazan yer almaktadır. Tüketim miktarı olarak bireylerin %53'ünün ayda 1 ila 3 kilogram, %26'sının ise 4 ila 6 kilogram balık tükettiği görülmüştür.

Şahan (2019) tarafından Uşak ilinde yapılan araştırmada, 1000 katılımcı ile anket yürütülmüş katılımcıların %55,5'ini kadınlar, %44,5'ini ise erkekler oluşturmakta ve katılımcıların %59,3'ü lise mezunu olup, %27,6'sı öğrenci, %21,1'i işçi, %28'i ev hanımı, %19,3'ü memur, %1,5'i emekli ve %2,5'i de diğer meslek gruplarında yer aldığı görülmekte ayrıca %36,7 bireylerin 1501-3000 TL gelir elde edilmektedir. Katılımcıların %23,5'i kırmızı eti, %18,9'u tavuk etini, %15,5'i balık etini tüketmekte olup tüm et türlerinin oranı %36, et ürünlerini hiç tüketmeyenlerin oranı ise %6'dır. Balık tüketim sıklığına ilişkin verilerde, haftada bir kez tüketim %38,1 oranıyla en yaygın sıklık olarak öne çıkmaktadır. Katılımcıların en çok tercih ettiği balık türü deniz balıkları olup, bu grupta özellikle hamsi ön plandadır. Balık temininde pazar yerleri ilk sırada yer almakta, tüketim mevsimi olarak ise %79,1 oranla kış ayları öne çıkmaktadır. Katılımcıların %83,63'lük evde balık tüketmekte olduğu bunu sırasıyla

%8,99' u lokantalar ve %7,38' i piknik alanları takip etmektedir. Pişirme yöntemleri arasında kızartma, %76,9 ile ön plana çıkmıştır.

Saka (2020) tarafından Çanakkale İlinde balık tüketiminin belirlenmesi ile ilgili çalışmada 1056 anket gerçekleştirilmiş ankete katılanların %57,6 erkek %42,4 kadın katılımcıların %57,5 'i evli olduğu ankete katılanların yaşlarına bakıldığında %30,8'i 19-29 ile %27,8'i 30-49 yaş aralığında öğrenim durumu %33,'ü lise ve dengi okullardan mezun olduğu, %19,1'inin lisans mezunu %27'sinin öğrenci, %20'sinin serbest meslek, katılımcıların %41,9'unun aylık geliri 2020 TL veya daha az olduğu, balık tüketimi en yüksek oranları olarak %39'u 1-2 kg , %27,3'ü 0,5-1 kg gözlenmektedir. En sevilen balık türünün %51 ile palamut %47 hamsi %37 lüfer balık tüketim sıklığı %32,29'u haftada 1 kez, %21,5'i oranında ayda bir kez ile iki ayda bir kez yanıt verilmiş %87,6'sının taze balık tüketimini tercih ettiği pişirme yöntemi olarak %31,6'sı kızartma olurken %26,2'si ızgarayı seçmekte olduğu görülmektedir. Balık tüketilen mevsim birden fazla olarak yanıt verenler %43,5'i, kış mevsimi oranı %33,1 olarak belirtilmiştir.

Genç vd. (2020) tarafından Çankırı ilinde gerçekleştirilen çalışmada, tüketicilerin balık tüketim seviyeleri ile tüketim tercihlerini etkileyen unsurlar CHAID analizi kullanılarak değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında, oransal örnekleme yöntemiyle belirlenen 156 tüketiciyle anket uygulanmıştır. Katılımcıların %51,9'unun dengeli ve sağlıklı beslenmek amacıyla, %34,0'ünün lezzetini ön planda tutarak tükettikleri saptanmıştır. Bunun yanı sıra, tüketicilerin %91,7'si deniz balıklarını tercih ederken %51,9'u balığı süpermarketlerden temin etmekte, %46,2'si balığı genellikle kızartarak tüketmektedir. Yapılan analizler sonucunda, bireylerin eğitim düzeyi, gelir durumu, medeni hali ve balığı satın aldıkları yerlerin, balık tüketimini etkileyen temel faktörler olduğu ortaya konmuştur.

Küçük (2020) tarafından Osmaniye ilinde yapılan araştırmada eşit sayıda kadın ve erkekten oluşan toplam 400 kişiye anket uygulanmıştır. Katılımcıların önemli bir bölümü %41,10 oranıyla 25-36 yaş aralığındadır. Eğitim düzeyi incelendiğinde, %55,10'unun üniversite mezunu olduğu görülmektedir. Aile yapısı bakımından ise katılımcıların %38,6'sının 4 kişilik hanelerde yaşadığı belirlenmiştir. Mesleki dağılımda katılımcıların %31,7'si işçi olarak çalışmakta olup, %48,1'i ise 2500-5000 TL aralığında aylık gelire sahiptir. Su ürünleri tüketim sıklığı açısından bakıldığında,

bireylerin %49,3'ü ayda 2 ila 4 kez su ürünleri tükettiklerini belirtmiştir. Tercih edilen balık türleri arasında ise deniz balıkları %86,8, pişirme yöntemleri içinde ızgara %49,6 oranıyla en fazla tercih edilen yöntemdir. Balık satın alınan yer olarak %64,7 oranında balık halleri satın alma olarak katılımcıların %73'ü, tazeliği esas aldıklarını ifade etmiştir. Balık türü tercihlerinde hamsi %36,1 ile deniz balıkları arasında ön planda yer almakta, tatlı su balıklarında ise %91,1 oranla alabalık öne çıkmaktadır. En çok tercih edilen balık türü olarak levrek %54,3 ile ilk sırada yer alırken, balık tüketiminde %38,9 ile sonbahar ayları öne çıkmaktadır.

Akhmetova vd. (2022) tarafından Kazakistan'daki genç yetişkinlerin beslenme alışkanlıklarını, özellikle Kazakistan'ın beş bölgesindeki üniversite öğrencileri arasında et ve balık tüketim sıklığını araştırmak amacıyla 986 katılımcının olduğu anket çalışması yapılmıştır. Yaklaşık olarak katılımcıların %24'ü günlük olarak et tükettiklerini ifade etmiştir. Haftalık önerilen yaklaşık 270 gramlık balık tüketim düzeyine ulaşanların oranı ise yalnızca %8,6'dır. Et ve balık tüketim miktarları, farklı bölgeler ve cinsiyet grupları arasında büyük farklılık göstermemektedir. Genel bulgular, et tüketiminin balık tüketimine göre daha yaygın olduğunu göstermektedir. Katılımcıların %9'unu oluşturan 88 kişi, hiç balık veya deniz ürünü tüketmediğini belirtmiştir. Ayrıca, katılımcıların %77'si ayda bir kereden daha az sıklıkta tüketmektedir. Haftada 2 ila 3 kez balık tükettiğini belirten katılımcı oranı ise yalnızca %8,6'dır. Sazan balığı, haftada ortalama 0,5 kez ile diğer balık türlerine kıyasla daha sık tercih edilen tür olarak öne çıkmaktadır.

Tozakçı (2022) tarafından Kırklareli ilinde yapılan bir çalışmada 1292 katılımcıya anket uygulanmış ve ankete katılan kişilerin yaşları %42,9'unun 39-49 arasında %75,4'ünü erkek bireylerden oluştururken, %72,3'ü evli bireylerden oluşmakta ve %33,4'lük bir kesim lise mezunudur. Meslek dağılımında ise %27,4'ü tarımla uğraşan (çiftçi) bireylerden oluşmaktadır. Katılımcıların %26,2'si aylık 2021-3000 TL arasında gelir elde etmekte %60,1'inin 3-4 kişiden oluşan hanelerde yaşadığı belirlenmiştir. Balık tüketimleri %52,4'ü ayda 1-2 kez ve balık tercihinin %76,5'i mevsime göre şekillendirmektedir. Bununla birlikte katılımcılar %57,5 balık fiyatlarını yüksek bulmakta, %85,1'i ise balığı satın alarak temin etmektedir. %53,4'lük bir oranla pazar tezgâhlarından satın almakta, balığın tazeliği %99,5 oranında taze tüketilmesi ile %49,9'unun alışverişte tazeliği önemli bir kriter olarak

görmektedir. Ayrıca %39,2'lik bir kesim ailece bir öğünde 1001-2000 gram balık tükettikleri ile %55,7 oranında kıyartma tercih edilmektedir. Mevsimsel tercihlerde, %72,8 oranında kış aylarında, %25,2 oranında ise özellikle hamsi tüketildiği gözlemlenmiştir.

Güneş (2023) tarafından Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi'nde görev yapan personelin balık tüketim alışkanlıklarını ve tercihlerini incelemek amacıyla bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Veriler, 2023 yılının mart ile mayıs ayları arasında çevrimiçi olarak yapılan anket uygulamaları aracılığıyla toplanmıştır. Katılımcıların, aylık ortalama balık tüketiminin 1,81 olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca idari personelin, akademik personele kıyasla daha fazla balık tükettiği gözlemlenmiştir. Genel harcama oranlarına bakıldığında; toplam harcamanın gelirdeki oranı %81,4, gıdaya ayrılan harcamanın toplam içindeki payı %38,4, balığa yapılan harcamanın ise gıda harcamasına oranı %3,38 olarak saptanmıştır. Katılımcıların büyük bölümü balığı yüksek besin değerinden dolayı tercih ettiğini ifade etmiştir.

Semercioğlu (2024) tarafından Trabzon ve Samsun'da bulunan balık hallerinde 2013-2021 tarihlerinde kaydedilen balık miktarları kapsamında yapılan araştırmada Trabzon Balık Hali'nde toplam 14, Samsun Balık Hali'nde ise 21 farklı balık türünün işlem gördüğü tespit edilmiştir. Her iki kentte satışa sunulan balıkların büyük çoğunluğunun avcılık yoluyla elde edildiği belirlenmiş, bu oran Trabzon için yaklaşık %93, Samsun için ise %91 olarak kaydedilmiştir. Geriye kalan oranlar ise yetiştiricilik kaynaklı olup Trabzon'da %7, Samsun'da ise %9 düzeyindedir. Verilerin analizi sonucunda, her iki balık halinde en çok işlem gören türlerin hamsi, istavrit, palamut ve mezgıt olduğu ortaya çıkmıştır. İncelenen dönem boyunca, her iki balık halinin Türkiye genelindeki ve Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki toplam su ürünleri üretimine katkısı sırasıyla yaklaşık %10 ve %5 olarak hesaplanmıştır. Bu oranlar, ulusal düzeydeki su ürünleri işleme kapasitesi açısından dikkate değer bir seviyededir.

Stoś vd. (2024) tarafından Polonya'da hem deniz hem de tatlı su balık türleri dahil olmak üzere balık tüketim sıklığını incelemek amacıyla bir değerlendirme yapılmıştır. Bu değerlendirme, 2019-2020 yılları arasında 722 erkek ve 767 kadından oluşan toplam 1489 yetişkinin katıldığı Gıda Eğilimi Anketi verilerine dayanılarak gerçekleştirilmiştir. Polonya'daki yetişkin bireylerin balık tüketim sıklığı, önerilen düzey olan haftada en az iki defanın oldukça altındadır. Katılımcıların yaklaşık %80'i

önerilen sıklığın altında balık tüketmektedir. Deniz balıklarını çoğunlukla ayda bir defadan daha az (%31,8) ya da ayda 1 ila 3 kez (%30,9) tüketmektedir. Tatlı su balıkları %44,8 oranında ayda bir kereden az tüketilmektedir.

Lațiu vd. (2024) Romanya da yapılan araştırmada 18-76+ yaş aralığında 1017 katılımcıdan veriler toplanmıştır. %51,1 kadınlardan %48,9 erkeklerden oluşmakta olup, katılımcıların ayda bir kez %51 haftada bir kez %39,2 haftada 3 ila 4 kez %8,4 her gün %1,2' sini balık tükettiği söylenmekte ve %0,2 cevap vermemiştir. Katılımcılardan, satın alma tercihleri 565 katılımcının temsil ettiği %55,6'lık kesimin balıklarını süpermarketlerden temin ettiğini göstermektedir.

Tüzün (2025) tarafından Mersin İli Toroslar İlçesi'nde Milli Eğitim Müdürlüğü'ne bağlı okullarda görev yapan okul öncesi öğretmenlerinin su ürünleri tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla yapılan ankete 221 öğretmen katılmıştır. Katılımcıların %89,6'sı kadın, %10,4'ü erkek olup, yaş dağılımı ise %5,9'u 18-25, %32'si 25-35, %49,8'i 35-45 ve %11,8'i 45 yaş ve üzeri şeklinde-dir. Araştırma sonucunda, öğretmenlerin büyük çoğunluğunun balığı öncelikli olarak gördüğü ancak protein kaynağı olarak daha çok kırmızı ete yöneldikleri gözlemlenmiştir. Ankete katılanların önemli bir bölümü balık fiyatlarını yüksek bulmakla birlikte, balık tüketimini genellikle ayda bir kez gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. Su ürünlerini sağlıklı buldukları için tercih ettikleri ve en çok süpermarketlerden taze olarak satın aldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca, balık tüketimlerinin daha çok kış aylarında gerçekleştiği, evde tüketimi tercih ettikleri ve aylık tüketim miktarlarının genellikle 1 ile 3 kilogram arasında değiştiği ortaya konmuştur.

Teberoğlu (2025) tarafından Edirne merkez ve ilçelerinde balık tüketimi üzerine yapılan çalışmada 333 kişiye anket uygulanmış ve tüketicilerin %99,7'si balık tükettiklerini belirtmiş olup, kişi başına yıllık tüketim ortalaması miktarı 7,9 kg olarak belirlenmiştir. Bu rakam, Türkiye ortalamasının üzerinde olmasına rağmen, küresel ortalama ya kıyasla oldukça düşüktür. Balık tüketiminin en yaygın sıklığı ayda birkaç kez ile %29,9 oranında gerçekleşmektedir. En fazla tercih edilen balık türü %70,57 ile hamsidir. Bunun yanında çipura, levrek ve istavrit gibi diğer türler de sıkça tüketilen balıklar arasında yer almaktadır.

3. GEREÇ VE YÖNTEMLER

Büyükbaş ve küçükbaş hayvan üreticilerinin balık tüketim alışkanlıklarını incelemek amacıyla yürütülen bu çalışma, Ankara ilinin güneyinde yer alan Haymana ilçesinde gerçekleştirilmiştir. İl merkezine 74 km uzaklıkta bulunan Haymana'nın yüzölçümü 2.968 km², rakımı ise 1.259 metredir. Türkiye İstatistik Kurumu'nun 2021 yılı adrese dayalı nüfus kayıt sistemine göre ilçenin toplam nüfusu 27.298 olup, bu nüfusun 19.605'i dış mahallelerde, 7.693'ü ise merkez mahallelerde yaşamaktadır. Haymana ilçesine ilişkin meslek, yaş ve cinsiyet dağılımına dair detaylı veriler bulunmamakla birlikte, genel olarak nüfusun yaklaşık %90'ının tarım ve hayvancılık sektörlerinde, kalan %10'unun ise ticaret ve hizmet alanlarında faaliyet gösterdiği belirtilmektedir (Anonim, 2024).

Bu araştırma, Aksaray Üniversitesi İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 2024-249 protokol numaralı başvuru ve 17.09.2024 tarihli, E-34183927-020-00000988100 sayılı resmi yazısı ile etik olarak uygun bulunmuş ve EK-1 de yer almaktadır. Ankara ili Haymana ilçesinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapan 18 yaş üstü işletme sahiplerinin balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Yapılan araştırmada, Araştırma evreni ve örnekleme belirlemede Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı TÜRKVET kayıtları esas alınmıştır. Ankara genelinde büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık işletme sayısının %11,59'unun Haymana ilçesinde bulunması nedeniyle bu ilçe çalışma alanı olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda, araştırmanın ana kütlesi 1.548 büyükbaş ve 1.253 küçükbaş olmak üzere toplam 2.801 hayvancılık işletmesinden oluşmaktadır. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesinde basit tesadüfi örnekleme yöntemi kullanılmış ve 66 işletme sahibiyle yüz yüze anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Anket formu toplam 26 sorudan oluşmakta olup, katılımcıların yaş, cinsiyet, eğitim durumu, deneyim, gelir gibi demografik bilgileri ile balık tüketim eğilimlerine yönelik sorular içermektedir.

3.1. Örneklem Yöntemi

Örnek hacminin belirlenmesinde, ana kitlenin sayısının ve popülasyon varyansının bilindiği durumlarda kullanılan basit tesadüfi örnekleme metodu kullanılmış olup, 66 adet örnek işletme seçilmiştir. Araştırmada, örnek hacminin belirlenmesinde aşağıda yer alan Denklem 3.1 kullanılmıştır (Newbold vd., 2013).

$$n = \frac{N_p(1-p)}{(N-1)\sigma^2 p x + p(1-p)} \quad (3.1)$$

Formülde;

n = örnek hacmi

p= popülasyon içerisinde belirli bir özelliğe sahip parçaların sayısı (oran olarak), çalışmada bu değer maksimum örnek hacmine ulaşabilmek için %50 (0,5) alınmıştır (Denklem 3.2).

q=1-p (p dışında kalan parçaların oranı)=0,5

$\sigma^2 p$ = oranın varyansı (hata payı (%) / tablo değeri)

t = Belirli bir güven sınırına tekabül eden t değeri =1,645

N= Örneklem ana kitlesine ait toplam birim sayısı

d =Kabul edilebilir hata (hata payı (%)* ortalama)

$$\sigma p^2 = \frac{r}{z\alpha/2} = \frac{0,1}{1,645} = 0,003695 \quad (3.2)$$

$$n = \frac{2801 * 0,5 * 0,5}{2800 * 0,003695 + 0,5 * 0,5} = 66$$

Anketlerden elde edilen veriler, tanımlayıcı istatistikler (frekans dağılımları, çapraz tablolar vb.), Ki-kare analizi ve Likert ölçeği kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada elde edilen veriler, Ankara ili Haymana ilçesi ve köylerinde ikamet eden küçükbaş veya büyükbaş hayvan sahibi yetiştiricilerle yüz yüze görüşme tekniğiyle elde edilmiştir.

4. BULGULAR

4.1. Hayvancılık İşletmelerinin Sınıflandırılması

Araştırma kapsamında görüşülen yetiştiricilerin hayvancılık faaliyet türlerine göre dağılımı incelendiğinde; %59,1'i büyükbaş, %28,8'i hem büyükbaş hem küçükbaş, %12,1'i ise yalnızca küçükbaş hayvancılıkla uğraştığını belirtmiştir. Tablo 4.1'de bu oranlar orantısal olarak gösterilmiştir.

Tablo 4.1. Üreticilerin yaptıkları hayvancılık faaliyet türü

Hayvancılık faaliyet türü	Sayı	%
Büyükbaş	39	59,1
Büyükbaş-Küçükbaş	19	28,8
Küçükbaş	8	12,1
Toplam	66	100,0

4.2. Sosyo-Demografik Durum ve Balık Tüketimine Olan Etkisi

Araştırma alanında ankete katılan yetiştiricilerin cinsiyet dağılımına bakıldığında katılımcıların yaklaşık %92,4'ünü erkeklerin, %7,6'sını ise kadınların oluşturduğu tespit edilmiştir (Tablo 4.2).

Tablo 4.2. Katılımcıların cinsiyete göre balık tüketim dağılımı miktarları

Cinsiyet	Sayı	%
Erkek	61	92,4
Kadın	5	7,6
Toplam	66	100,0

Balık tüketim eğiliminde yaş grubu ankete katılan yetiştiricilerin yaş gruplarına ilişkin dağılımları Tablo 4.3'te gösterilmiştir. Buna göre, en yüksek oran %72,7 ile 41-50 yaş aralığında yer almaktadır. Bunu sırasıyla %16,7 ile 31-40 yaş aralığı, %7,6 ile 51-60 yaş aralığı ve %3 oranıyla 18-30 yaş aralığı takip etmektedir. Bu veriler, yetiştiricilerin ağırlıklı olarak orta yaş grubunda yer aldığını göstermektedir.

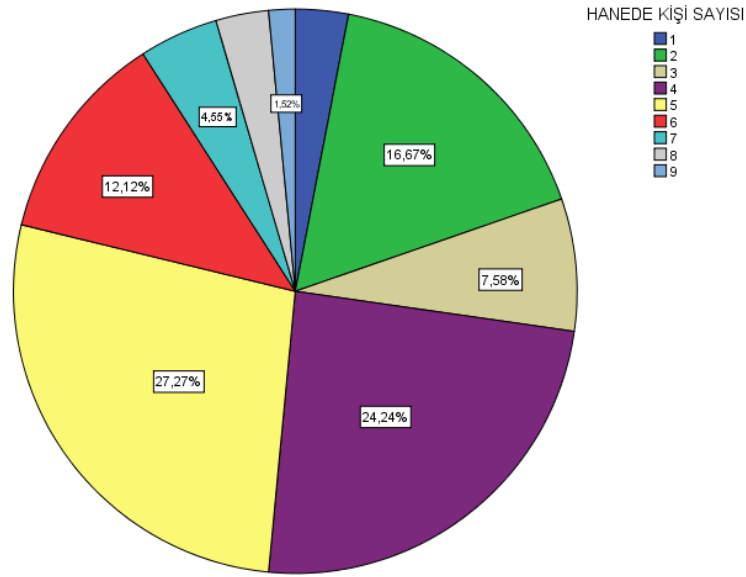
Tablo 4.3. Balık tüketim eğiliminde yaş grubu

Tüketicilerin yaş grupları	Sayı	%
18-30	2	3,0
31-40	11	16,7
41-50	48	72,7
51-60	5	7,6
Toplam	66	100,0

Balık Tüketiminde Yaş Grubu ve Balık eti Tüketme Sıklığı belirlemesi için yapılan çalışmada tüketim sıklığı ile tüketicilerin yaş grupları arasındaki ilişki Ki-kare analizi yöntemiyle tespit edilmiştir. Test sonuçlarına göre, iki değişken arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamıştır ($p>0,05$). Buna karşın elde edilen veriler, 41-50 yaş aralığındaki bireylerin diğer yaş gruplarına kıyasla daha yüksek oranda balık tükettiği tespit edilmiştir (Tablo 4.4).

Tablo 4.4. Balık tüketiminde yaş grubu ve balık eti tüketme sıklığı arasındaki ilişki

Balık Tüketim Sıklığı						
Yaş grup		Ayda bir defa	Ayda 2-4 defa	Ayda 5- defa	Ayda 9 ve üzeri	Toplam P
18-30	Sayı	1	1	0	0	2 0,66
	%	50,0	50,0	0,0	0,0	100,0
31-40	Sayı	5	5	1	0	11
	%	45,5	45,5	9,1	0,0	100,0
41-50	Sayı	19	27	0	2	48
	%	39,6	56,3	0,0	4,2	100,0
51-60	Sayı	2	3	0	0	5
	%	40	60	0	0	100
Toplam	Sayı	27	36	1	2	66
	%	40,9	54,5	1,5	3,0	100,0



Şekil 4.1. Balık tüketiminde katılımcıların aile birey sayısı

Balık tüketiminde hane sayısının belirlenmesi kapsamında görüşülen yetiştiricilerin hane halkı büyüklüğünün ortalama 4,3 kişi olduğu tespit edilmiştir. Hanede bulunan kişi sayısı sırasıyla 5 ile en yüksek oranda %27,27, ardından 4 ile %24,24 oranıyla ikinci sırada ve 2 ile %16,67 üçüncü sırada yer almaktadır (Şekil 4.1.).

Balık tüketimi eğiliminde hane halkının eğitim durumu ile ilgili olarak yapılan çalışmada ankete katılım sağlayan yetiştiricilerin öğrenim düzeyleri Tablo 4.5’de gösterilmiştir. Katılımcıların %59,1’i ilkokul %21,2’si lise, %12,1’i ortaokul ve %7,6’si üniversite mezunudur.

Tablo 4.5. Katılımcıların öğrenim durumları

Öğrenim Durumu	Sayı	%
İlkokul	39	59,1
Ortaokul	8	12,1
Lise	14	21,2
Üniversite	5	7,6
Toplam	66	100,0

Balık Tüketiminde Eğitim Durumunun Balığı Tüketim Sıklığına Etkisi belirlenerek Tablo 4.6’de gösterilmiştir. Eğitim düzeyine göre balık tüketiminde anlamlı bir farklılık bulunmadığı ve istatistiksel olarak farkın önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0,05$).

Tablo 4.6. Balık tüketiminde eğitim durumunu ve balığı tüketim sıklığına etkisi

		Balığı Tüketim Sıklığı				Toplam	P
		Ayda bir defa	Ayda 2-4 defa	Ayda 5- defa	Ayda dokuz ve üzeri		
İlkokul	Sayı	17	20	0	2	39	0,51
	%	43,6	51,3	0,0	5,1	100	
Lise	Sayı	4	10	0	0	14	
	%	28,6	71,4	0,0	0,0	100,0	
Ortaokul	Sayı	4	3	1	0	8	
	%	50,0	37,5	12,5	0,0	100,0	
Üniversite	Sayı	2	3	0	0	5	
	%	40,0	60,0	0,0	0,0	100,0	
Toplam	Sayı	27	36	1	2	66	
	%	40,9	54,5	1,5	3,0	100,0	

(5'ten küçük gözeneak sayısı oranı %20'den büyük olduğundan exact test istatistik sonuçları kullanılmıştır)

Ankete katılan yetiştiricilerin meslek durumlarına ilişkin dağılım incelendiğinde, katılımcıların %40,9'unun serbest meslek sahibi olduğđ görölmektedir. Bunu %33,3 ile yalnızca çiftçilik yapanlar izlemektedir. Emekli ve ev hanımı olan katılımcıların oranları eşit olup her biri %7,6'dır. Esnaf %6,1 oranında temsil edilirken, işçi, tekniker ve usta olarak çalışan katılımcıların oranı ise %1,5 olarak hesaplanmıştır. Balık tüketiminde hayvan sahiplerinin meslek durumu Tablo 4.7 ile aşağıda verilmektedir.

Tablo 4.7. Katılımcıların çiftçilik ve çiftçilik dışında meslek gurupları

	Sayı	%
Yalnızca çiftçilik	22	33,3
Emekli	5	7,6
Esnaf	4	6,1
Ev hanımı	5	7,6
İşçi	1	1,5
Serbest	27	40,9
Tekniker	1	1,5
Usta	1	1,5
Toplam	66	100,0

Yetiştiricilerin aylık balık tüketim düzeyleri ile gelir seviyelerine ilişkin dağılım Tablo 4.8'de gösterilmiştir. Katılımcıların aylık balık tüketim sıklıkları ile gelir düzeyleri arasındaki olası ilişkiyi belirlemek amacıyla Ki-kare analizi uygulanmıştır. Elde edilen bulgular, iki değişken arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki bulunmadığını

göstermektedir ($p > 0,05$). Bu bulgu, katılımcıların gelir düzeylerinin balık tüketim sıklığını anlamlı ölçüde etkilemediğini göstermektedir.

Tablo 4.8. Katılımcıların gelir düzeyleri ve aylık balık tüketim sıklığı

Aylık Tüketilen Balık						
Ort. Aylık Gel.		1-3 kg	4-6 kg	7-10 kg	11-15 kg	Toplam
<9500	Sayı	9	2	1	0	12
	%	75,0	16,7	8,3	0,0	100,0
9500-15000	Sayı	12	9	7	2	30
	%	40,0	30,0	23,3	6,7	100,0
15000-30000	Sayı	5	3	2	0	10
	%	50,0	30,0	20,0	0,0	100,0
>30000	Sayı	6	3	3	2	14
	%	42,90	21,40	21,40	14,30	100,00
Toplam	Sayı	32	17	13	4	66
	%	48,5	25,8	19,7	6,1	100,0

4.3. Tüketicilerin Et Türü Tercihleri

Tablo 4.9’da yetiştiricilerin severek tükettikleri et türlerine ilişkin dağılım sunulmaktadır. Yetiştiricilerin tercih ettikleri et türleri incelendiğinde, kırmızı etin %45,5 ile birinci sırada yer aldığı görülmektedir. Katılımcıların %27,3’ü tüm et türlerini tercih ettiğini belirtirken, balık eti tercih edenlerin oranı %22,7, tavuk eti tercih edenlerin oranı ise %3 olarak belirlenmiştir.

Tablo 4.9. Tüketicilerin et türü tercihleri

	Sayı	%
Kırmızı Et	30	45,5
Balık Eti	16	22,7
Tavuk Eti	2	3
Hepsi	18	27,3
Toplam	66	100,0

4.4. Tüketicilerin Balığı Tercih Etme Sebepleri

Araştırma kapsamında, katılımcıların balık tüketimini tercih etme nedenleri Tablo 4.10’da gösterilmiştir. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların %72,7’si balığın taze olmasını en önemli tercih nedeni olarak belirtmiştir. Bunun yanı sıra, %15,2’si balığın lezzetli ve besleyici olmasını, %7,6’sı ise alışkanlıklarını bu tercihte etkili unsur olarak

göstermiştir. Katılımcıların %4,5'i ise balığın uygun fiyatlı ve kolay ulaşılabilir olmasını tüketim tercihinde belirleyici faktör olarak ifade etmiştir.

Tablo 4.10. Tüketicilerin balığı tercih etme sebepleri

	Sayı	%
Tazeliği	48	72,7
Lezzetli ve besleyici olması	10	15,2
Alışkanlık	5	7,6
Ucuz ve kolay ulaşılabilir olması	3	4,5
Toplam	66	100,0

4.5. Tüketicilerin Deniz ve Tatlı Su Balığı Tercihleri

Katılımcılara yöneltilen “en çok tercih ettiğiniz balık türü hangisidir?” sorusuna verilen yanıtlar Tablo 4.11’ de sunulmuştur. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların büyük çoğunluğu (%97) deniz balıklarını tercih ettiğini belirtmiştir. Deniz ve tatlı su balıklarını birlikte tercih ettiğini belirten katılımcıların oranı ise %3’tür. Yapılan anket sonuçlarına göre sadece tatlı su balığı tercih eden katılımcı bulunmamaktadır.

Tablo 4.11. Tüketicilerin balık türü tercihlerine göre dağılımı

	Sayı	%
Deniz Balıkları	64	97,0
Her ikisi	2	3,0
Toplam	66	100,0

4.6. Balık Pişirme Yöntemleri

Araştırmamızda yapılan anket sonuçlarına göre, katılımcıların balık tüketiminde en çok tercih ettiği pişirme yöntemi %83,3 ile kızartma olmuştur. Bunu %9,1 ile ızgara, %6,1 ile buğulama ve %1,5 ile fırında pişirme yöntemleri takip etmiştir (Tablo 4.12)

Tablo 4.12. Balık pişirme yöntemleri

	Sayı	%
Kızartma	55	83,3
Izgara	6	9,1
Buğulama	4	6,1
Fırında	1	1,5
Toplam	66	100,0

4.7. Tüketicilerin Balık Satın Aldıkları Yerler

Katılımcılara yöneltilen “su ürünlerini temin ettikleri yerlere ilişkin soruya verilen yanıtlar Tablo 4.13’te sunulmuştur. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların %56,1’i balığı en çok semt/muhalle pazaryerlerinden temin ettiklerini belirtmiştir. Bunu %22,7 ile balık hali, %18,2 ile balık marketleri takip etmektedir. Katılımcıların %3’ü ise seyyar satıcılardan su ürünleri satın aldıklarını ifade etmiştir.

Tablo 4.13. Tüketicilerin balık satın aldıkları yerler

	Sayı	%
Semt-Mahalle Pazaryeri	37	56,1
Balık Hali	15	22,7
Balık Market	12	18,2
Seyyar Satıcı	2	3,0
Toplam	66	100,0

4.8. Tüketicilerin Balık Satın Alınma Kriterleri

Anket bulgularına göre, katılımcıların balık satın alırken en fazla önem verdikleri unsurun %97,0 oranıyla ürünün taze olması olduğu saptanmıştır. Satıcıya güven %3’ü ile diğer seçenek olarak tercih edilmiştir (Tablo 4.14).

Tablo 4.14. Balık satın alınırken dikkat edilen kriterler

	Sayı	%
Satıcıya Güven	2	3,0
Tazeliğine	64	97,0
Toplam	66	100,0

4.9. Tercih Edilen Tatlı Su Balık Türü

Araştırma kapsamında, katılımcılara tatlı su balığı tüketip tüketmedikleri sorulmuş ve elde edilen yanıtlar Tablo 4.15’te gösterilmiştir. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların %57,6’sı tatlı su balığı tüketmediğini belirtmiştir. Tatlı su balığı tüketen katılımcılar arasında ise %28,8’i alabalığı, %10,6’sı sazanı ve %3’ü turna balığını tercih ettiğini ifade etmiştir.

Tablo 4.15. Tatlı su balık türü tercihi

	Sayı	%
Hayır	38	57,6
Alabalık	19	28,8
Sazan	7	10,6
Turna	2	3,0
Toplam	66	100,0

4.10. Tüketicilerin Tercihi Olan Deniz Balığı Türü

Katılımcıların deniz balıklarına yönelik tercihleri Tablo 4.16’de sunulmuştur. Katılımcıların %81,8’si deniz balıkları arasında en çok hamsiyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Diğer deniz balıkları arasında ise %7,6’sı palamut, %4,5’i istavrit, %3’ü levrek, %1,5’i çipura ve uskumruyu tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Tablo 4.16. Tüketicilerin tercihi deniz balığı türü

	Sayı	%
Hamsi	54	81,8
Palamut	5	7,6
İstavrit	3	4,5
Levrek	2	3,0
Çipura	1	1,5
Uskumru	1	1,5
Toplam	66	100,0

4.11. Tüketilen Balık Türü

Katılımcıların en çok tükettiği balık türü Tablo 4.17’de sunulmuştur. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu %75,8 Hamsi, %6,1 Levrek, %4,5’i Palamut, İstavrit ve Alabalık, %3’ü Çipura %1,5 ise Uskumru olarak tercih etmişlerdir.

Tablo 4.17. Tüketilen balık türü

	Sayı	%
Hamsi	50	75,8
Levrek	4	6,1
Palamut	3	4,5
İstavrit	3	4,5
Alabalık	3	4,5
Çipura	2	3,0
Uskumru	1	1,5
Toplam	66	100,0

4.12. Balık Tüketiminde Mevsimin Etkisi ve Balık Tüketim Biçimi

Tablo 4.18’de mevsimsel balık tüketim oranları ve miktarlarına ilişkin veriler sunulmaktadır. Yapılan anket sonuçlarına göre, katılımcıların büyük bir kısmı, özellikle deniz balıklarının av sezonunun yoğun olduğu kış aylarında balık tüketimini tercih etmektedir. Kış ayları, %92,4 ile birinci sırada yer alırken, en düşük tüketim oranı ise %7,6 ile sonbahar aylarında gözlemlenmiştir.

Tablo 4.18. Mevsime göre balık eti tüketim oranları ve miktarları

	Sayı	%
Kış	61	92,4
Sonbahar	5	7,6
Toplam	66	100,0

Ankete katılan yetiştiriciler yöneltile “balık tüketim biçiminiz nedir?” sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde, katılımcıların tamamının taze balık tüketmeyi tercih ettikleri belirlenmiştir. Diğer seçenekler arasında konserve, tuzlanmış, salamura gibi alternatifler yer almasına rağmen, hiç kimse bu yöntemleri tercih etmemektedir.

4.13. Tüketicilerin Balık Eti Besin Değeri Farkındalığı

Tablo 4.20’da yetiştiricilere yöneltile “balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz?” sorusuna verilen “evet” ve “hayır” cevapları arasında eşit bir dağılım olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.19. Tüketicilerin balık eti besin değeri farkındalığı

	Sayı	%
Evet	33	50
Hayır	33	50
Total	66	100,0

4.14. Tüketicilerin Balık Fiyatına Bakışı

Araştırmada, ankete katılan yetiştiricilerin balık fiyatları hakkındaki görüşleri incelenmiş ve sonuçlar Tablo 4.21’de gösterilmiştir. Katılımcıların %53’ü balık fiyatlarını normal olarak değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %37,9’u balık fiyatlarını pahalı, %9,1’i ise ucuz olarak nitelendirmiştir.

Tablo 4.20. Tüketicilerin balık fiyatlarına bakışı

	Sayı	%
Normal	35	53,0
Pahalı	25	37,9
Ucuz	6	9,1
Toplam	66	100,0

4.15. Tüketicilerin Balık eti Muhafaza Yöntemleri ile Tüketilme Yeri

Ankete katılan yetiştiricilere “balığı nerede yemeği tercih edersiniz?” sorusu yöneltilmiş ve katılımcıların tamamı balığı evde tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca, balığı satın aldıklarında nasıl muhafaza ettikleri sorusuna verilen yanıtlara göre, katılımcıların %98,5’i balığı hemen tükettiklerini, %1,5’i ise buzdolabında saklayarak muhafaza ettiklerini ifade etmişlerdir (Tablo 4.22).

Tablo 4.21. Balık saklama tercihleri

	Sayı	%
Buzdolabı	1	1,5
Hemen Tüketiyoruz	65	98,5
Toplam	66	100,0

4.16. Tüketicilerin Aylık Balık Tüketim Miktarı

Katılımcıların aylık balık tüketim sıklıklarına ilişkin dağılımı Tablo 4.19’de gösterilmiştir. Anket yapılan bireylerin hanelerinin ortalama aylık balık tüketim miktarları incelendiğinde, katılımcıların %48,5’inin aylık tüketim miktarının 1-3 kg arasında olduğu belirlenmiştir. Bu grubu %25,8 ile 4-6 kg, %19,7 ile 7-10 kg ve %6,1 ile 11-15 kg arasındaki tüketim miktarları takip etmektedir.

Tablo 4.22. Tüketicilerin aylık balık tüketim miktarı

	Sayı	%
1-3 kg	32	48,5
4-6 kg	17	25,8
7-10 kg	13	19,7
11-15 kg	4	6,1
Toplam	66	100,0

4.17. Tüketicilerin Uzun Süre Balık eti Saklama Yöntemi

Tablo 4.23’de ankete katılan yetiştiricilere balık satın alındığında uzun süre saklama durumu sorulmuş ve katılımcıların %57,6’sı balığı uzun süre muhafaza etmediklerini belirtmişlerdir. Diğer katılımcılar ise balığı uzun süre muhafaza etme yöntemleri hakkında şunları ifade etmişlerdir: %40,9’u dondurma yöntemini tercih ederken, %1,5’i salamura yöntemini kullanmaktadır.

Tablo 4.23. Tüketicilerin uzun süre balık eti saklama yöntemi

	Sayı	%
Hayır	38	57,6
Dondurma	27	40,9
Salamura	1	1,5
Toplam	66	100,0

4.18. Tüketicilerin Balık Avcılığı ve Avlanma Yöntemi

Araştırma kapsamında ankete katılan yetiştiricilerin %97'si balık avlamadıklarını belirtmişlerdir. Ancak, katılımcıların %3'ü balık avlama konusunda amatör veya profesyonel olarak faaliyet gösterdiklerini ifade etmişlerdir (Tablo 4.24)

Tablo 4.24. Tüketicilerin balık avlama yöntemi

	Sayı	%
Hayır	64	97,0
Amatör	1	1,5
Profesyonel	1	1,5
Toplam	66	100,0

5. TARTIŞMA

Çalışma kapsamında ankete katılan bireylerin cinsiyet dağılımına bakıldığında, katılımcıların büyük çoğunluğunu erkeklerin oluşturduğu belirlenmiştir (Tablo 4.2). Kılıç (2016) “Ardahan ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi” konulu çalışmasında ankete katılan kişilerin %61,92 erkek ve %38,08’i kadınlardan oluştuğunu belirtmiştir. Ankete katılan katılımcılar çoğunlukla erkeklerden oluşmaktadır. Coşkun ve Çevik (2020) tarafından yılında yapılan ve hane halklarının et tüketimi üzerine gelirin ve demografik faktörlerin etkisini konu alan bir araştırmada, hane halkı sorumlusu erkek birey olanların, kadın olanlara göre bütün et türlerinde daha fazla et tüketmiş olduğu gözlenmiştir. Bu çalışmanın aksine, Tunç (2022) tarafından Çanakkale ilinde yürütülen çalışmada, katılımcıların %62,9’unun kadın, %37,1’inin ise erkek olduğu gözlenmiştir. Diğer yandan, Deniz ve Sarıözkan (2020) tarafından Kayseri ilinde gerçekleştirilen araştırmada ise, cinsiyet değişkeninin balık tüketimi üzerine anlamlı bir etkisinin bulunmadığı, dolayısıyla farklı cinsiyetlerden katılımcıların araştırma bulguları üzerinde belirleyici bir farklılık oluşturmayacağı sonucuna ulaşılmıştır. Mevcut araştırmanın hayvancılıkla uğraşan işletme sahipleri ile yürütülmüş olması, sektörün yapısal özellikleri gereği işletme sahiplerinin ağırlıklı olarak erkek bireylerden oluşmasıyla ilişkilendirilebilir ve çalışma kapsamında görüşülen üreticilerin büyük kısmının erkek olmasının temel nedeni olarak değerlendirilebilir.

Bu araştırmada, tüketicilerin eğitim düzeyleri ile balık tüketim sıklıkları arasındaki ilişki incelenmiş ve istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir ($p>0,05$) (Tablo 4.6). Ancak, Akbay (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, balık eti tüketimin sosyo-demografik değişkenler içerisinde en fazla etki gösteren değişkenin bireylerin eğitim düzeyi olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu araştırmada, eğitim düzeyi yükseldikçe balık eti tüketiminin daha düzenli ve kararlı bir biçimde arttığı, okuryazarlığı bulunmayan ve herhangi bir okul mezuniyeti olmayan bireylerin yer aldığı hanelerde balık tüketim oranının %20,7, üniversite mezunu bireylerin yer aldığı hanelerde ise %41,3 olduğu bildirilmiştir. Teberoğlu (2025) tarafından Edirne merkez ve ilçelerinde yapılan çalışmada, yaş ve eğitim düzeyi yükseldikçe bireylerin balık tüketiminde daha bilinçli seçimler yaptığı gözlemlenmiştir. Mevcut araştırmanın yürütüldüğü kırsal bölgede, katılımcıların %59,1’inin ilköğretim mezunu olması ve

üniversite mezunlarının oranının %7,6 ile sınırlı kalması gibi nedenlerle, eğitim düzeyinin balık tüketim sıklığı üzerinde anlamlı bir etkisinin ortaya çıkmamış olduğu düşünülmektedir.

Çalışmada ankete katılan yetiştiricilerin meslek durumlarına ilişkin dağılım incelendiğinde, katılımcıların %40,9'unun serbest meslek sahibi olduğu görülmektedir. Bunu %33,3 ile yalnızca çiftçilik yapanlar izlemektedir. Emekli ve ev hanımı olan katılımcıların oranları eşit olup her birinin oranı %7,6'dır. Görüşülen katılımcıların %6,1'i esnaf olduğunu belirtirken, işçi, tekniker ve usta olarak çalışan katılımcıların oranı ise %1,5 olarak hesaplanmıştır. Balık tüketiminde hayvan sahiplerinin meslek durumunu gösteren Tablo 4.7'de gösterilmektedir. Bunun birlikte araştırma kapsamında görüşülen yetiştiricilerin hayvancılık faaliyet türlerine göre dağılımı incelendiğinde; %59,1'i büyükbaş, %28,8'i hem büyükbaş hem küçükbaş, %12,1'i ise yalnızca küçükbaş hayvancılıkla uğraştığını belirtmiştir. Ankete katılan katılımcıları gösteren Tablo 4.1'te bu oranlar orantısal olarak gösterilmiştir

Aydın ve Karadurmuş (2013) Trabzon ile Giresun illerinde gerçekleştirdiği çalışmada, meslek grupları arasında su ürünleri tüketim düzeyleri karşılaştırıldığında, gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark olduğu belirlenmiştir. Teberoğlu (2025) Edirne merkez ve ilçelerinde yapılan çalışmada, mesleki duruma bağlı olarak tüketim alışkanlıklarında farklılıklar görülmektedir; örneğin, ev hanımları balığın besin değeriyle daha çok ilgilenirken, serbest meslek mensupları ile emeklilerde olumsuz algı düzeyinin daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada, katılımcıların tamamı büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık sektöründe faaliyet gösterdiği, aynı zamanda bunların farklı meslek gruplarında da yer aldığı tespit edilmiştir. Bu durum, katılımcıların et tercihlerinde hem üretici hem de tüketici rollerini aynı anda üstlendiklerini göstermesi açısından önemlidir. Bu yönüyle de bakıldığında; balık etine erişim kolaylaştığında, meslek farkı gözetmeksizin balık tüketiminin artacağı da değerlendirilmektedir.

Araştırmamızda Haymana ilçesinde su ürünleri tüketiminde gelir düzeyi ile aylık balık tüketim sıklığı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamıştır ($p > 0,05$). Bu bulgu, katılımcıların gelir düzeylerinin balık tüketim sıklığını anlamlı ölçüde etkilemediğini göstermektedir (Tablo 4.8). Benzer şekilde Şen (2011) tarafından Konya ve Mersin' de katılımcılar arasında her iki ilde de yapılan karşılaştırmalarda,

gelir düzeyi ile yeterli derecede balık tüketmeme nedeni arasındaki ilişki istatistikî olarak anlamlı belirlenmemiştir ($p > 0,05$). Ancak Tunç, (2022) tarafından Çanakkale ilinde yapılan çalışmada ise, gelir düzeyi arttıkça, tüketicilerin aile üyeleri için balık satın alma oranının arttığı tespit edilmiştir. Çelik (2014) tarafından Manisa ilinde yapılan çalışmada, aylık su ürünleri tüketimi ile bireylerin yaşı ve aylık gelir düzeyi arasında pozitif yönlü bir ilişki olduğu tespit edilmiş; buna karşılık su ürünlerini tüketme sıklığının yaş ve gelir düzeyiyle negatif yönde ve güçlü bir ilişki içinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, eğitim düzeyi ile hem aylık tüketim miktarı hem de tüketim sıklığı arasında istatistiksel boyutta anlamlı bir bağ kurulamamıştır. Akbay vd. (2014) Su ürünleri tüketimi üzerinde; hane geliri, coğrafi konum, ailenin geçimini sağlayan bireyin eğitim düzeyi ve mesleki durumu ile annenin çalışıp çalışmaması gibi etkenlerin belirleyici rol oynadığı ortaya konmuştur. Tozakçı (2022) Kırklareli ilinde yapılan balık tüketiminin belirlenmesi ile ilgili çalışmada aylık gelir düzeyi ile hem balık tüketim sıklığı hem de tek öğünde tüketilen balık miktarı arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Ancak, gelir düzeyi ile tercih edilen balık türleri arasında anlamlı bir bağ bulunmamıştır. Araştırmamızda, katılımcıların gelir düzeylerinin hayvancılık sektöründeki zorunlu harcamaları (yem, veteriner hekim hizmetleri vb.) karşılayabilecek programlı bir gelir seviyesinde olduğu değerlendirilmektedir. Bu nedenle balık eti tercihinin, gelir düzeyinden bağımsız olarak yapıldığı, gelir seviyesinin sabit ya da artması durumunda da bu tercihin etkilenmediği söylenebilir.

Araştırmamızda tüketicilerin tüketiminde en çok kış ayları, %92,4 ile birinci sırada yer alırken, en düşük tüketim oranı ise %7,6 ile sonbahar aylarında gözlemlenmiştir ve Tablo 4.18’de sunulmaktadır. Sivri (2018) tarafından Mersin ilinde yapılan çalışmada, balık tüketimi mevsim tercihleri arasında %45,5 ile 'fark etmez' seçeneği en yüksek oranı alırken, bunu %44,3 ile kış, %5,1 ile yaz, %3,7 ile sonbahar ve %1,4 ile ilkbahar takip etmiştir. Tunç (2022) tarafından tüketicilerin %40,8 oranla en çok kış mevsiminde balık tükettiği belirlenmiştir. Kış mevsiminin ardından sırasıyla sonbahar (%39,0), ilkbahar (%14,2) ve yaz (%14,2) mevsimlerinde tüketim gerçekleşmektedir. Bashimov (2017) Niğde ilindeki çalışmasındaki anket verilerine göre katılımcıların %73,33’ünün balığı en fazla kış aylarında tükettiklerini ifade etmiştir. Bunun dışında, %12’sinin sonbaharda, %10’unun ilkbaharda ve %4,67’sinin ise yaz mevsiminde balık tüketmeyi tercih ettiğini belirtmiştir. Bu araştırmada Hamsi en çok tüketilen balık türü

olarak gözlenmiş ve bu çalışma ile birçok araştırmada benzerlik olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, balıkların avlanma sezonunun başlamasıyla birlikte balık bolluğunun artması, fiyatların düşmesi ve balıkların soğuk zincir koşullarına uygun şekilde taşınarak taze olarak tüketicilere ulaştırılmasıyla ilişkilendirilmektedir (Tozakçı 2022; Tüzün, 2025). Araştırmadan elde edilen bulgular ışığında, Haymana ilçesinde de benzer durumun görüldüğü ve hamsinin en çok tercih edilen balık türü olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun, avlanma sezonu olan kış mevsiminde hamsinin daha fazla avlanması ve ürünün taşınmasında tazelik değerini korumasıyla ilişkili olduğu da değerlendirilmektedir.

Bu araştırmada katılımcıların deniz balığı ile tatlı su balığı arasında %97'si deniz balıklarını tercih etmekte ve deniz balıkları arasında en çok tercih edilen (%81,8) ve en çok tüketilen (%75,8) balık türünün hamsi olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma bölgesindeki hayvan yetiştiricilerinin tatlı su balığı tercihine bakıldığında %57,8'nin tatlı su balığını almak istemediği sonucuna varılmıştır. Deniz balığı tercih eden katılımcıların %81,8'si deniz balığı türü arasında en çok hamsiyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Diğer deniz balıkları arasında ise %7,6'sı palamut, %4,5'i istavrit, %3'ü levrek, %1,5'i çipura ve uskumruyu tercih ettiklerini ifade etmişlerdir (Tablo 4.16). Kılıç (2016) Ardahan ilinde yaptığı çalışmada, deniz balıkları arasında en çok tercih edilen balık türünün hamsi olduğunu tespit etmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların %48,57'si hamsiyi tercih ederken, bunu sırasıyla (%13,67) palamut (%12,86) çipura, (%12,65) istavrit, lüfer (%7,35) ile (%4,90) diğer balık türleri izlemektedir. Menteşe (2016)'nın Tunceli ilinde yaptığı araştırma ilk sırada %37 ile hamsi ve hamsinin ardından alabalık (%27,2), palamut (%13,2), çinekop (%11,7), diğer (%5,3), istavrit (%3,6) somon, (%2,3) çupranın (%2) yer aldığı tespit edilmiştir. (Şen, 2011) Konya ve Mersin illerinde yaptığı çalışmada Konya'da en çok tüketilen balıklar hamsi, palamut ile somon olarak belirtilmiş olup ayrıca Mersin; hamsi, çipura ile levrek en çok tüketilen balık türleri olarak gözlenmiştir. Dursun (2019) Afyonkarahisar'da yapılan çalışmada deniz balıkları arasında en çok tercih edilen tür hamsi (%38) olmuştur. Bunu palamut (%28), çipura (%8), levrek (%8), lüfer (%8), mercan (%6), uskumru ve somon (%1), ile diğer balık türleri (%3) takip etmiştir. Tozakçı (2022) tarafından Kırklareli merkez ve ilçelerden yapılan araştırmada hamsi %25,2, palamut %18,6, istavrit %13,9, lüfer %13,5 olduğu gözlenmektedir. Ancak Çaylak (2019) İzmir' de yaptığı araştırmada katılımcılarının çipura (%40,4), levrek

(%34,2), istavrit (%32,4) hamsi, (%31,8) sardalya (%30,4) olarak en çok tükettikleri belirtilmiştir. Akyol ve Perçin (2005) tarafından yapılan çalışmada, bütün balık hallerinde, balığın tercih edilme sebebinin, kolay ve bol miktarda avlanabilmesi olduğu belirlenmiştir. Balık türü seçiminde ise sardalya ve hamsi başta olmak üzere, istavrit, palamut, uskumru ve lüfer gibi pelajik türlerin öne çıktığı, ayrıca uygun fiyatlarının da tüketici tercihinde etkili olduğu ifade edilmiştir. Teberoğlu (2025) Denize yakın bölgelerde hem balık çeşitliliği hem de balığa ulaşım daha fazladır. Hamsi, palamut ve istavrit gibi türlerin yaygın şekilde tüketilmesi, bu balıkların taşınmasının kolay olması olarak görülmekte olarak tespit edilmiştir.

Bu araştırmada, deniz balığı türleri arasında en çok tercih edilen balığın hamsi olduğu belirlenmiştir. Bu durumun nedenleri arasında hamsinin bol miktarda bulunması ve uygun fiyat ile tüketicilerin bu balık türünü daha çok bilmesinin yer almakta olduğu düşünülebilir.

Araştırmada, ankete katılan yetiştiricilerin balık fiyatları hakkındaki görüşleri incelenmiş ve sonuçlar Tablo 4.21’de gösterilmiştir. Katılımcıların %53’ü balık fiyatlarını normal olarak değerlendirmiştir. Bunun yanı sıra, %37,9’u balık fiyatlarını pahalı, %9,1’i ise ucuz olarak nitelendirmiştir. Şahan (2019) tarafından Uşak ilinde gerçekleştirilen araştırmada, katılımcıların %52,2’si balık eti fiyatlarını normal olarak değerlendirirken, %19,5’i pahalı, %12,3’ü ise ucuz bulmuştur. Katılımcıların %16’sı ise bu konuda herhangi bir görüş belirtmemiştir. Bayraktar (2015)’in araştırması ile balık fiyatları konusunda Çanakkale ilinde katılımcıların %30’u normal, %20’si pahalı Ankara ilinde %28’i normal, %24’ü pahalı, olarak belirtilmiştir. Buna neden olan durum hakkında Çanakkale’nin kıyı şehri olmasının, balığın avlandıktan sonra doğrudan tüketiciye ulaştırılmasını mümkün kıldığı ve taşıma maliyetinin olmaması, balık fiyatlarının daha uygun olmasına katkı sağlamakta olduğu söylenmektedir. Küçük (2020) Osmaniye ilinde balık fiyatları konusunda yapılan araştırmada %5,3 ucuz, %46,9 normal, %47,1 pahalı ile %0,8 bilmediği söylenmiştir. Tozakçı (2022) Kırklareli ilinde yapılan araştırmada balık fiyatları yönünden bakıldığında fiyatları pahalı %57,5 normal %35’ ucuz %7,5 olduğu araştırma bölgesi merkeze ve ilçelere bakıldığında durumun değişmediği görülmekte ve katılımcılar balık fiyatını yüksek değerlendirilmektedir. Fakat Dursun (2019) Afyonkarahisar ilinde yaptığı çalışmada benzer olarak balık fiyatları normal olarak görülmüş ve yapılan araştırmada

katılımcıların balık fiyatlarına normal %51 ucuz %18 pahalı %16 fikir vermeyenler %15 belirtilmiştir. Bu araştırmada katılımcıların balık fiyatlarını normal görmesinin tüketicilerin gelir seviyesi ile ilgili olabileceği değerlendirilmektedir. Çalışmada, balık fiyatlarının kırmızı ve/veya beyaz ete göre nispi olarak daha uygun fiyatlı bulunması, farklı illerde yapılan çalışmaların sonuçlarıyla benzerlik göstermekle birlikte, bölgesel farklılıkların tüketicilerin balık fiyatlarını değerlendirmelerinde belirleyici rol oynadığı anlaşılmaktadır.

Araştırmada, ankete katılanların balık satın aldıkları yerler arasında en çok tercih edilen yerler sırasıyla; semt veya mahalle pazarı (%56,1), balık hali (%22,7), balık marketleri (%18,2) ve seyyar satıcılar (%3) olarak belirlenmiştir (Tablo 4.13). Benzer şekilde Balaban (2023) yılında Bursa ilinde yaptığı çalışmada ankete katılan tüketicilerin %58,8 oranında balığı mahalle ve semt pazarlarından temin ettiklerini, ardından %15,3 oranında balık lokantalarını, tercih ettiklerini ifade etmiştir. Bu durum için tüketicilerin balık satın aldıkları yerlerin, tüketim alışkanlıkları üzerinde etkili olduğu söylenmektedir. Ancak Bashimov (2017)'un Niğde ilinde yapmış olduğu araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların %66'sı balığı sabit balıkçılardan, %18'lik bir kesim seyyar satıcılardan, %12'si ise süpermarket ya da marketlerden temin etmektedir. Bazı bölgelerde balık eti satın alınımının kolay olmadığı gözlenmektedir. Menteşe (2016) tarafında Tunceli ilinde yapılan araştırmada balık eti satış merkezi bulunmazken, sadece iki küçük tezgâh tipi satış noktası mevcuttur; ilçelerde ise böyle bir satış yeri yoktur. Tunceli'de ise il dışından gelen seyyar satıcılar ve yerel balık avcılığı sonucu elde edilen balıklar satılmaktadır. Balık ihtiyacı genellikle bu kaynaklardan karşılanmakta, balık yetiştiricilerinden ise doğrudan alım yapılmamaktadır. Ayrıca marketlerde balık satışı bulunmamaktadır. Arslan ve Yıldız (2021) tarafından bölge ve illerde su ürünlerine olan ulaşım koşullarının zorluğunun hem zaman kaybına neden olduğu hem de tüketicilerin taze su ürünlerine olan tercihlerini azaltmakta olduğu belirlenmiştir. Ancak, Tozakçı (2022)'nın Kırklareli ilinde yapılan balık tüketiminin belirlenmesi ile ilgili çalışmasında, Kırklareli iline bağlı iki ilçenin Karadeniz'e kıyısı olmasına ve Marmara ile Ege Denizi'ne mesafe olarak çok uzak olmamasına rağmen, bölgedeki balık tüketiminin istenilen düzeyde gerçekleşmediği sonucuna ulaşılmıştır. Tunç (2022) tarafından yapılan çalışmada, bireylerin su ürünleri tüketiminin yeterli düzeyde olması ve bu tüketimin gerekliliğinin farkında olmalarının; gelir düzeyi, eğitim seviyesi, alışkanlıklar gibi birçok faktöre

bağlı olmasının yanı sıra, çoğunlukla yaşadıkları şehrin kıyı şeridinde yer almasıyla da ilişkilendirildiği bildirilmektedir. Güngör ve Ceyhun (2017) Erzurum ve Van illerinde yapılan çalışmada, kırmızı et tüketiminin artmasında yöresel beslenme alışkanlıklarının yanı sıra, iklim ve arazi şartlarının büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığa elverişli olmasının etkili olduğu belirlenmiştir. Bu etkenlerin, kırmızı et tercihinin artmasına katkı sağladığı düşünülmektedir.

Bu çalışmada da literatürdeki yapılan çalışmalarla uyumlu olarak araştırma alanının coğrafi konumu sebebiyle İç Anadolu bölgesinde bulunması ve bunun yanı sıra balık hali ile arasındaki mesafe balık etine ulaşımı sınırlayan faktörlerin başında gelmektedir. Ayrıca bölgede büyükbaş ve küçükbaş hayvan sahiplerinin aynı zamanda kırmızı et tüketiminde söz sahibi olması ve tedarikinin çoğu zaman ev içinden karşılanmasının balık eti tüketimini sınırlandırmaktadır.

Araştırmada yapılan anket sonuçlarına göre, katılımcıların balık tüketiminde en çok tercih ettiği pişirme yöntemi %83,3 ile kızartma olmuştur. Bunu %9,1 ile ızgara, %6,1 ile buğulama ve %1,5 ile fırında pişirme yöntemleri takip etmiştir (Tablo 4.12). Omega yağ asitlerinin beslenme yoluyla alınmasında pişirme yöntemi önemli bir rol oynamaktadır. Kızarmış balık yerine haşlanmış balık tercih edilmektedir (Salar ve Uz, 2021). Uran (2006) yağda pişirilen örneklerin duyuşal yönden daha fazla beğenildiğini göstermektedir. Ancak bu yöntemle pişirme sırasında besin öğelerinde diğer yöntemlere kıyasla daha fazla kayıp meydana gelmektedir. Sağlıklı beslenme açısından değerlendirildiğinde, fırınlama ve ızgara yöntemleri daha uygun seçenekler olarak öne çıkmaktadır. Öte yandan, ızgarada pişirme işlemi yüksek oranda su kaybına neden olduğundan, balıkların daha sert bir doku kazanmasına yol açmaktadır. Bu nedenle, hamsi pişiriminde en ideal yöntemin fırında pişirme olduğu söylenebilmektedir. Akkuş (2018)'un Batman'da yaptığı çalışmada katılımcıların %47'si balığı kızartarak pişirerek tükettiği %32'sinin ızgarada, %17'sinin fırında, %4'ünün balık buğulama şeklinde balığı pişirmeyi tercih ettikleri saptanmıştır. Dursun (2019) tarafından Afyonkarahisar'da yapılan çalışmada, katılımcıların %62'sinin balığı kızartma yöntemiyle tükettikleri, bunu sırasıyla %17 ile buğulama, %12 ile ızgara, %5 ile sebzeli pişirme ve %4 ile diğer yöntemlerin izlediği belirlenmiştir. Beyazbayrak, (2014) Kahramanmaraş ilinde gerçekleştirilen araştırmada, katılımcıların %35,3'ü balığı fırında pişirerek tükettiğini ifade ederken, %31,8'i ızgara

yöntemini tercih etmektedir. Bunu sırasıyla; %21,8 ile kızartma, %6 ile tava, %3 ile buğulama ve %2,3 ile diğer pişirme yöntemleri izlemektedir. Göğüş (2019) tarafından yapılan araştırmada, Akdeniz Bölgesi'nde ankete katılan bireylerin %52,5'inin balığı ızgara yöntemiyle, %16,5'inin buğulama ve %20,5'inin kızartma yöntemiyle tükettiği belirlenmiştir. Karadeniz Bölgesi'nde pişirme yöntemlerinin dağılımı %14,5 ızgara, %32 buğulama ve %38,5 kızartma şeklindedir. Araştırmamızda birçok araştırma sonucuna benzer olarak pişirme yönteminin kızartma olduğu görülmekte olup, bu durumun lezzet ve duyuşal açıdan tercih edildiği düşünülebilir.

Araştırmamızda, Haymana ilçesindeki büyükbaş ve küçükbaş hayvan işletmelerinde çalışan katılımcıların balığı satın aldıktan sonra genellikle taze olarak hemen tükettikleri görülmüştür. Katılımcıların %57,6'sı balığı saklamak istemediklerini ve anında tükettiklerini belirtirken, %40,9'u ise uzun süreli muhafaza için dondurma yöntemini tercih ettiklerini ifade etmiştir. Ufuk ve Sarımeahmetoğlu (2016) Balık etinin besin değeri açısından önemli bir gıda olduğunu ve tazeliğini korumak için en yaygın ve etkili yöntemlerin soğutma ile dondurma olduğunu belirtmiştir. Güngör ve Ceyhun, (2017) tarafından Erzurum ve Van'da yapılan araştırmada katılımcıların Erzurum'da %97,5, Van'da ise %97,6'sının oranında taze balık tükettiği görülmüştür. Kılıç (2016) tarafından Ardahan'da yapılan çalışmada ise balık tüketiminde katılımcıların %67,09'u taze, %11,73'ü tuzlanmış, %11,48'i dondurulmuş, %6,89'u konserve, %1,79'u salamura ve %1,02'si diğer türleri tercih ettikleri rapor edilmiştir.

Şen (2011) tarafından Konya Mersin illerinde yapılan çalışmada Konya %65,8 oranında taze derken bu oran Mersin'de: %90,4 olarak hesaplanmış ve salamura seçeneği ikinci sırada yer almıştır (Konya: %9,2 ve Mersin: %2,6). Genel olarak değerlendirildiğinde, Haymana ilçesi ile farklı illerde yapılan araştırmalar arasında benzerlikler bulunmakta ve balığın taze olarak tüketilmesinin tüketici tercihinde öncelikli bir unsur olduğu ortaya çıkmaktadır.

Araştırma yaptığımız Haymana ilçesinde hayvan sahibi yetiştiricilerinin tamamının evde balık tükettiği tespit edilmiştir. Dursun (2020) yaptığı çalışmada, balık tüketme niyeti düşük olan müşterilerin, restoran ortamı sayesinde kendilerini daha rahat ve özgür hissettiklerini, bununla birlikte, müşterilerin masasındaki yemek deneyimini paylaşan kişilerin önerilerinin ve ortamdaki diğer müşterilerin, balık tüketme niyeti düşük olanların tüketim niyetleri ve davranışları üzerinde olumlu bir etki yapabileceği

sonucuna varmıştır. Ayrıca tüm bu unsurların yanı sıra servis personelinin önerileri ve restoran atmosferinin etkisinin, müşterilerin restoranda balık tüketmeye yönelik algılarına olumlu katkılar sağlayabileceği bulgusunu elde etmiştir. Yıldırım (2022) Türkiye'deki su ürünleri üzerine yükseköğretim kurumlarında görev yapan akademisyenlerle gerçekleştirilen bir çalışmada, görüşülen tüketicilerin %36,95'sinin restoranda, %35,74'ünün ise evde %25,30 piknik ile teknede %2,01 balık yemeyi tercih ettiği bulgusuna varmıştır. Bayraktar (2015) Ankara ve Çanakkale illerinde yaptığı çalışmada katılımcıların balık-ekmek olarak fast food olarak %30 oranında tercih ederken %22 restoranlarda, %15 evde tükettikleri gözlenmiş ve %33 oranında hepsini seçmek olarak söylemişlerdir. Bu durumun balığın evde tüketmekten kaynaklı koku nedeniyle ev yerine büyük çoğunluk dışarda yemeği tercih etmekte olduğu söylenebilmektedir. Ancak Şahan (2019) Uşak ilinde yaptığı çalışmada %83,63 evde %8,99 lokanta %7,38 piknikte balık eti tüketmekte olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada bölgede balık pişirme veya balık ekmek satış yeri bulunmadığından, evde tüketim öncelikli ve tüm katılımcıların cevabı olmuştur.

Araştırmada, Haymana ilçesindeki hayvan yetiştiricilerinin et tüketim tercihleri incelendiğinde, %45,5 ile kırmızı etin birinci sırada yer aldığı belirlenmiştir. Tüm et türlerini tükettiğini belirtenler %27,3 oranında iken, %22,7 ile balık eti üçüncü sırada gelmiştir. Tavuk eti ise yalnızca %3 oranıyla en az tercih edilen et türü olmuştur (Tablo 4.9).

Araştırmada katılımcıların aylık balık tüketim sıklıklarına ilişkin dağılımı Tablo 4.19' de gösterilmiştir. Anket yapılan bireylerin hanelerinin ortalama aylık balık tüketim miktarları incelendiğinde, katılımcıların %48,5'inin aylık tüketim miktarının 1-3 kg arasında olduğu belirlenmiştir. Bu grubu %25,8 ile 4-6 kg, %19,7 ile 7-10 kg ve %6,1 ile 11-15 kg arasındaki tüketim miktarları takip etmektedir.

Güngör ve Ceyhan (2017)'nin Erzurum ve Van ilinde katılımcıların yıllık kişi başı balık tüketimi üzerine yaptığı tespitte Erzurum'da 6,3 kg iken Van'da 6,8 kg yıllık balık tüketim miktarı olarak belirlenmiştir. Ayrıca en çok tüketilen et türü olarak Erzurum da ilk sırada sığır eti, daha sonra tavuk eti, Van'da ilk sırada tavuk eti, ikinci sırada sığır eti yer alırken iki ilde de ardından balık eti ve koyun etinin geldiği belirtilmiştir. Akkuş (2018) tarafından Batman ilinde gerçekleştirilen çalışmada, katılımcıların et tüketim oranları incelendiğinde; kırmızı etin %46, tavuk etinin %42

ve balık etinin %10 oranında tüketildiği belirlenmiştir. Ayrıca, katılımcıların %53'ünün ayda en az bir kez veya daha fazla balık eti tükettikleri ifade edilmiştir. Küçük (2020) tarafından Osmaniye ilinde yürütülen çalışmada, ankete katılan 400 kişinin et tüketim tercihleri incelenmiştir. "Hangi et türünü severek tüketirsiniz?" sorusuna, katılımcıların %17,8'i (71 kişi) balık etini tercih ettiğini belirtirken, %58,8'i (235 kişi) tüm et türlerini kapsayan "hepsi" seçeneğini işaretlemiştir. Balık tüketim sıklığı olarak %49,3 oranında ayda 2-4 defa olarak tercih edildiği söylenmiştir. Dereli vd. (2016) tarafından Manisa ilinde yapılan ankette, katılımcıların %92'sinin su ürünleri tükettiği, bunların %33'inin aylık 1-2 kg balık tükettikleri belirlenmiştir. Ayrıca, kişi başına yıllık su ürünleri tüketiminin yaklaşık 7,7 kg olduğu hesaplanmıştır. Katılımcıların et tüketim tercihlerine bakıldığında ise, tavuk eti %54'ü, dana eti %24'i, kuzu eti %12 ile balık eti %7'si tercih etmektedir. Tunç (2022) tarafından Çanakkale ilinde gerçekleştirilen araştırma sonucunda katılımcılar arasında kanatlı eti %28,6, balık eti %27,8 ve kırmızı et %29,6 oranında tercih edilmektedir. Balık tüketenlerin tüketim alışkanlıkları incelendiğinde ise, %34,5'inin balığı haftada bir defa yediği tespit edilmiştir. Sivri (2018) tarafından Mersin ilinde yapılan çalışmada, katılımcıların %47'sinin kırmızı et, %37,9'unun kanatlı eti ve %13,7'sinin balık tükettikleri belirlenmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerinde gerçekleştirilen başka bir çalışmada, balık tüketim alışkanlıkları incelenmiş ve katılımcıların en çok tercih ettiklerini %41'i su ürünleri, %33'ünün tavuk eti, %26'sının ise kırmızı eti tercih ettiği gözlenmiş ve katılımcılarla yapılan çalışmada %92,5'i su ürünlerini tükettiklerini ifade etmiş, %7,5'i ise su ürünleri tüketmediğini belirtmiştir. Ayrıca, yıllık kişi başına düşen su ürünleri tüketim ortalaması 29,52 kilogram olarak hesaplanmıştır. Şahan (2019)'ın çalışmasında Uşak ilinde katılımcıların %23,5 kırmızı et %18,9 tavuk eti %15,5 balık eti tercih edilirken, %36 oranında bütün et çeşitleri söylenmiş ve %6 et tüketmedikleri belirtilmiştir. Katılımcıların balık tüketim sıklığı incelendiğinde, %38,1'i haftada bir, %26,4'ü iki haftada bir, %22,3'ü ayda bir, %9,0'ı diğer aralıklarla, %3,0'ı ise haftada birden fazla balık tükettiklerini belirtmiştir. Balık tüketmeyenlerin oranı ise %1,2 olarak kaydedilmiştir. Türkiye' de yıllık kişi başına balık tüketimi, İç Anadolu, Doğu ile Güneydoğu Anadolu bölgelerinde azalma gösterirken, Karadeniz, Akdeniz ve diğer kıyı bölgelerinde artış göstermektedir Deniz ve Sarıözkan (2020); Dağtekin ve Ak (2007); Uzundumlu ve Dinçel (2016). Karadeniz Bölgesi'nde yıllık kişi başı yaklaşık 20- 25 kg balık tüketilirken, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bu miktarın 1

kg'ın altına düşmekte olduğu belirtilmektedir Atay vd. (2000). Odabaşı (2016)'nın Diyarbakır ilinde yaptığı çalışmada bu durumun aksine Diyarbakır ilindeki katılımcıların %47,2'si her ay ortalama 1 ile 2 kilogram arasında su ürünü tükettiğini belirtmiştir. Araştırma yapılan bölgede kişi başına düşen yıllık ortalama su ürünleri tüketimi ise 12,2 kilogram olarak belirlenmiş ve bu çalışmada su ürünleri tüketim miktarının ülke genelindeki ortalamanın üzerinde olduğu belirlenmiştir. Bu çalışmada tüketicilerin kırmızı ete olan yüksek oranda tercihinde yetiştirici olmalarının pozitif yönde etkisinin bulunmakta olduğu söylenebilir.

Bu araştırma kapsamında, katılımcılara tatlı su balığı tüketip tüketmedikleri sorulmuş ve elde edilen yanıtlar Tablo 4.15'te gösterilmiştir. Anket sonuçlarına göre, katılımcıların %57,6'sı tatlı su balığı tüketmediğini belirtmiştir. Tatlı su balığı tüketen katılımcılar arasında ise %28,8'i alabalığı, %10,6'sı sazanı ve %3'ü turna balığını tercih ettiğini ifade etmiştir. Küçük (2020)'ün Osmaniye İlinde yaptığı çalışmada tatlı su balıklarını tercih konusunda katılımcıların, %91,1 alabalık, %4,4 sazan %0,8 sudak (dişli), %0,8 turna, %1,6 yayın balığı %1,3 diğer balık tercih ettikleri gözlenmiştir. Güngör ve Ceyhan (2017) Erzurum ve Van illerinde yaptığı çalışmada balık türleri bakımından Van ilinde öncelik hamsi alırken sonrasında alabalık ve inci kefalidir Erzurum ilinde balık tüketimi balık türleri bakımından benzer olarak hamsi yer alırken, ikinci sırada alabalık ve ardından palamut olarak belirtmiştir. Bu araştırma ile diğer araştırmaların literatür sonuçları değerlendirildiğinde her bölgenin kendine özgü coğrafi özelliklerine bağlı su kaynakları varlığı, iklim koşulları ve bölgede yaygın olarak avlanan veya yetiştirilen balık türü çeşitliliklerinin varlığı bazı balık türlerinin daha yaygın olarak tüketilmesini sağlamakta olduğu böylece balık çeşidi seçiminde etkili olarak değerlendirilebilir.

Bu araştırma kapsamında, katılımcıların balık tüketimini tercih etme nedenleri Tablo 4.10'da sunulmuştur. Katılımcıların %72,7'si balığın taze olmasını tercih sebebi olarak belirtirken, %15,2'si lezzetli ve besleyici olmasını, %7,6'sı ise alışkanlıklarını gerekçe göstermiştir. Ayrıca %4,5'lik bir kesim, balığın uygun fiyatlı ve kolay ulaşılabilir olmasını tüketim nedeni olarak ifade etmiştir. Bayraktar (2015) Ankara ve Çanakkale illerinde balık etinin tercih edilme nedeni olarak %29 sağlıklı olması ile %22 damak tadı, %23 ucuz olması %26 besleyici olması olarak tespit etmiştir. Tüzün (2025) Mersin ili Toroslar İlçesinde Okul öncesi öğretmenlerin katılımı ile yaptığı

çalışmada balık eti tüketimin faydalı ve sağlıklı olması sebebiyle tükettiklerini tespit etmiştir. Karakaya (2020)'nın Erzincan da yaptığı araştırmada katılımcıların %53'ü balık eti tercihinde balık eti tercih nedeni olarak, besin değerinin yüksek olması %27 lezzetli olması %20 ucuz olmasını belirtmişlerdir. Bu araştırma sonuçları ile farklı illerde yapılan araştırmaların sonuçları benzerlik göstermekte olup, balığın tercih edilme nedenlerinin öncelikle tazelik, sağlık ve besin değeri gibi kalite odaklı unsurlara dayandığı anlaşılmaktadır.

Araştırma sonuçlarına göre, katılımcıların yarısı balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunu belirtirken, diğer yarısı balığın besin değeri hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını belirtmiştir. Küçük (2020) tarafından Osmaniye'de yürütülen araştırmada, katılımcıların %68,4'ü balığın besin değeri hakkında bilgi sahibi olduğunu belirtirken, %31,5'i bu konuda bilgi sahibi olmadığını ifade etmiştir. Öte yandan, Dursun (2019)'un Afyonkarahisar'da gerçekleştirdiği çalışmada, katılımcıların %72'si medya yoluyla balığın besin içeriğine dair yeterli bilgiye ulaştıklarını, %28'i ise bu konuda yeterince bilgi sahibi olmadıklarını belirtmiştir. Araştırmada balığın besin değeri hakkındaki bilgi düzeyinin katılımcılar arasında eşit şekilde dağılmasının, farklı illerde yapılan çalışmaların sonuçlarından ayrıışmakta olup, bu durumun bölgesel farkındalık, eğitim düzeyi ve bilgilendirme kaynaklarının erişilebilirliği ile ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

Bu araştırmada Tablo 4.24 belirtildiği üzere ankete katılan yetiştiricilerin %97'si balık avlamadıklarını belirtmişlerdir. Ancak, katılımcıların %3'ü balık avlama konusunda eşit oranda (%1,5) amatör veya (%1,5) profesyonel olarak faaliyet gösterdiklerini ifade etmişlerdir. Haymana ilçesinde yapılan bu çalışmaya benzer olarak yapılan araştırmalarda bulunmaktadır. Çelik (2014) Manisa İlinde yaptığı bir çalışmada katılımcıların yanıtlarına göre yapılan frekans analizinde, %20'sinin amatör olarak, %2'sinin profesyonel düzeyde ve %78'inin ise balıkçılıkla ilgilenmediği tespit edilmiştir. İbiş (2014) Günümüzde balık avcılığı, bireyler tarafından temel bir geçim aracı olmaktan ziyade daha çok sportif ya da hobi amaçlı olarak yapılmaktadır. Anket sonuçlarına göre katılımcıların %78,01'i balık avlamadığını belirtirken, %21,99'u bu faaliyeti amatör düzeyde sürdürdüğünü ifade etmiştir. Ancak Küçük (2020) tarafından Osmaniye'de yapılan bir araştırmada katılımcıların %53,7 balıkçılığı amatör amaçlı yaptığını, %6,3 bu işi profesyonel olarak sürdürdüğünü ifade etmiştir. Geriye kalan

%40,7 hiç balık avlamadığını belirtmiştir. Araştırmada balık avcılığına katılım oranının oldukça sınırlı kaldığı tespit edilmiştir ve diğer illerde yapılan çalışmalarla kıyaslandığında ise Haymana ilçesinde bu faaliyetin daha az yaygın olduğu ve balık avcılığının geçim kaynağından çok hobi ya da amatör bir uğraş olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır.

Bu araştırmada balık tüketiminde hane sayısının belirlenmesi kapsamında görüşülen yetiştiricilerin hane halkı büyüklüğünün ortalama 4,3 kişi olduğu tespit edilmiştir. Hanede bulunan kişi sayısı sırasıyla 5 ile en yüksek oranda %27,27, ardından 4 ile %24,24 oranıyla ikinci sırada ve 2 ile %16,67 üçüncü sırada yer almaktadır (Şekil 4.1). Tüzün (2025) Mersin Toroslar ilçesi Millî Eğitim Bakanlığına bağlı okul öncesi eğitim kurumlarında görev yapan öğretmenlerle yürütülen bu anket çalışmasında, katılımcıların yaşadığı hanelerin çoğunlukla 4 kişiden oluştuğu, bunu ise 3 kişilik ailelerin takip ettiği belirlenmiştir. Tozakçı (2022) tarafından Kırklareli ilinde yürütülmüş olan bir çalışmada araştırmaya katılan bireylerin yaşadığı hanelerin kişi sayısına bakıldığında, %60,1'lik kesimin 3 ila 4 kişiden oluşan ailelerde yaşadığı görülmektedir. Bunun yanı sıra, %24,3'lük bir bölüm 1 ya da 2 kişilik hanelerde yaşarken, %15,6'sı ise 5 ve üzeri kişiden oluşan aile yapısına sahiptir. Bu dağılım, il merkezleri ile diğer ilçeler arasında farklılık göstermektedir. Özerk (2008) Kırgızistan' da su ürünleri tercihleri üzerine yapılan bir araştırmada katılımcıların %23,7'si 5 ve daha fazla kişiden oluşan aile yapısına sahip olup, öte yandan, 1 ve 2 kişilik ailelerden oluşan kesim toplamda %29,2 oranındadır. Et türlerinin satın alma miktarları ile hane halkı büyüklüğü arasında ters yönlü bir ilişki bulunmaktadır. Hane nüfusu arttıkça toplam et alımı yükselmekte, ancak et tüketen bireyler arasında kişi başına düşen tüketim miktarında belirgin bir değişiklik gözlenmemektedir. Bununla birlikte, hane halkı sayısındaki artışla birlikte beyaz et ve diğer alımların da azalma eğilimi görülmektedir. Haymana ilçesindeki büyükbaş ve küçükbaş yetiştiricilerinin su ürünlerine yönelik tercih ve alışkanlıkların incelendiği çalışmada hane halkı ilk sırada 5 ve üzeri %27,27 oranında kalabalık ailelerden oluştuğu tespit edilmiştir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Ankara ilinin güneyinde yer alan Haymana ilçesinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan üreticilerinin balık tüketim alışkanlıklarını incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın amacını gerçekleştirmek için Ankara ili Haymana ilçesinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapan 18 yaş üstü işletme sahipleri ile anket yöntemine dayalı görüşme sağlanmıştır.

Haymana ilçesi büyükbaş ve küçükbaş hayvan sahiplerinin balık eti tüketim eğilimi üzerine yapılmış olan bu çalışmada yetiştiricilerin tercih ettikleri et türleri incelendiğinde, kırmızı etin birinci sırada yer aldığı görülmektedir. Hayvan sahibinin, kendi yetiştirdiği hayvandan et ihtiyacını karşılaması, tarım ve hayvancılıkla uğraşan bireylerin geleneksel olarak izlediği bir yöntem olarak bu çalışmada gözlenmekte böylece hem yetiştirici olan hem de tüketici konumundaki bireylerin ete kolay ulaşmasını, maliyetlerin daha kontrollü olmasını sağlamakta buna bağlı olarak gıda, veteriner hizmetleri, bakım gibi harcamalar önceden planlanabilmektedir. Kendi yetiştirdiği hayvanları nasıl beslediğini ve hangi sağlık önlemlerini aldığını bilen bir kişi, etin kalitesi ve sağlığı konusunda daha fazla güvenceye sahip olabilir. Ayrıca et üretiminde kullanılan kaynakların daha yerel olması, çevresel etkileri de azaltmakta olduğundan hayvan sahiplerinin üretim ve tüketimi kendi hanesi için ilk sıraya yerleştirdiği saptanmaktadır.

Haymana bölgesinin denize uzak bir konumda bulunması ve ilçe ile balık toptan satış yerleri arasında erişim sorununun yaşanması, kişi başına düşen balık tüketimini azaltmaktadır. Ancak, anket sonuçlarında özellikle balık av sezonu olan kış aylarında balığın taze ve bol miktarda balık pazarlarda yer alması ile birlikte balık tüketiminin arttığı görülmektedir. Araştırmamızda, deniz balıkları arasında hamsi balığı hem çok tercih edilen (%81,8), hem de en çok tüketilen balık türü (%75,8) olarak gözlenmiştir.

Araştırmada hayvan işletme sahiplerinin yerinde ürün tercihi ve kültürel ve geleneksel yemek alışkanlıkları ile et ve süt ağırlıklı beslenmenin önemli olduğu buna bağlı olarak hayvan sahiplerinin öncelikle kırmızı et tükettikleri gözlenmiştir.

Araştırmada Haymana ilçesinde hayvancılıkla uğraşan hayvancılık işletmelerinde balık tüketimi konusunda ankete katılan hayvan sahiplerinin eğitim seviyesi ile balık

tüketimi arasındaki ilişki incelendiğinde üreticilerin eğitim durumuna göre balık tüketiminde anlamlı bir farklılık bulunmadığı ve istatistiksel olarak farkın önemsiz olduğu belirlenmiştir ($p>0,05$).

Bu araştırma sonucunda hane gelirinin artması ya da azalması, balık tüketiminin artışı ya da azalışı üzerinde doğrudan bir etki yapmamaktadır. Bu durum, araştırma yapılan örnekleme ya da verilerin toplandığı bölgede, gelir düzeyi ile balık tüketimi arasında belirgin bir bağlantı olmadığını yani iki değişken arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki bulunmadığını göstermektedir ($p>0,05$). Elde edilen sonuç değerlendirildiğinde katılımcıların gelir düzeylerinin balık tüketim sıklığını anlamlı ölçüde etkilemediği söylenebilir.

TÜİK 2024 verilerine göre Türkiye'de kişi başına yıllık balık tüketim ortalaması 7,2 kg iken, yaptığımız araştırmada Haymana ilçesindeki büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiricilerinin anket sonuçlarında ortalama aylık balık tüketim miktarları katılımcıların %48,5'inin aylık tüketim miktarının 1-3 kg arasında olduğu tespit edilmiştir. Bu araştırma sonucunda balık tüketiminin sağlık üzerindeki faydaları hakkında toplumsal bilinci artırmak ve bireylerin sağlıklı beslenme alışkanlıkları geliştirmelerine yardımcı olmak açısından, hayvan sahiplerine eğitim ve farkındalık yaratmak büyük önem taşıyacaktır.

Araştırma sonuçları, kırsal bölgelerde su ürünleri tüketiminin sınırlı düzeyde olduğunu ve tüketici tercihlerinin öncelikle tazelik daha sonra lezzetli ve besleyici olması alışkanlık, ucuz ve kolay ulaşılabilir olması gibi faktörlere bağlı olarak şekillendiğini göstermektedir. Eğitim düzeyinin tüketim sıklığı üzerinde doğrudan etkili olmadığı gözlemlenmiştir. Bu bulgular, su ürünlerinin kırsal alanda daha fazla benimsenmesi için farkındalık çalışmaları yapılması ve tedarik zincirinin iyileştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Araştırma, balık tüketimi ile ilgili demografik ve sosyo-ekonomik faktörlerin genellikle düşük bir ilişkiye sahip olduğunu, ancak tazelik gibi faktörlerin önemli bir tercih nedeni olduğunu ortaya koymuştur. Elde edilen veriler, yerel yönetimler ve ilgili sektör paydaşları için su ürünleri tüketimini artırmaya yönelik stratejik planların geliştirilmesinde yol gösterici olabilir.

KAYNAKLAR

- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., & Büyükbay, E. O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University (JAFAG)*, 2009(2), 35–43.
- Ahmad, N. I., Wan Mahiyuddin, W. R., Tengku Mohamad, T. R., Ling, C. Y., Daud, S. F., Hussein, N. C., ... Sulaiman, L. H. (2016). Fish consumption pattern among adults of different ethnics in Peninsular Malaysia. *Food & Nutrition Research*, 60(1). <https://doi.org/10.3402/fnr.v60.32697>
- Akbay, C., Meral, Y., Yılmaz, H., & Gözek, S. (2014). Türkiye’de ailelerin su ürünleri tüketiminin ekonomik analizi. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(3), 1–7. <https://doi.org/10.18016/ksujns.58321>
- Akbay, S., (2020) *Türkiye’de sosyodemografik gruplar itibariyle hanehalklarının et ve et ürünleri tüketiminin analizi* (Tez No.640137) [Yüksek lisans tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Akhmetova, V., Balji, Y., Kandalina, Y., Iskineyeva, A., Mukhamejanova, A., Baspakova, A., Uzakov, Y., Issayeva, K., & Zamaratskaia, G. (2024). Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan. *Nutrition and Health*, 30(2), 309–318. <https://doi.org/10.1177/02601060221114230>
- Akkuş, S. (2018). *Batman ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi* (Tez No. 522577) [Yüksek lisans tezi, Munzur Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Akyol, O., & Perçin, F. (2005). İzmir Balık Halinde 1993–2004 yılları arasında pazarlanan balıklar üzerine bir araştırma. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 22(1), 125–128.
- Anonim, (2007). Zirai ve İktisadi Rapor 2003-2006. TZOB, Ankara. <https://www.tzob.org.tr/zirai-iktisadi-raporlar/>
- Anonim. (2014). T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı. *Onuncu Kalkınma Planı 2014–2018: Su Ürünleri Özel İhtisas Komisyonu Raporu*. <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2022/08/Onuncu-Kalkinma-Plani-Su-Urunleri-Ozel-Ihtisas-Komisyonu-Raporu.pdf> (Erişim: 15 Ekim 2025)
- Anonim. (2024). T.C. Haymana Kaymakamlığı. <http://haymana.gov.tr/ilcemizin-tarihcesi> (Erişim: 20 Aralık 2024)
- Anonim. (2025). Et ve Süt Kurumu. *Balık hakkında bilinmesi gerekenler*. <https://www.esk.gov.tr/tr/11006/Balik-Hakkinda-Bilinmesi-Gerekenler> (Erişim: 19 Nisan 2025)
- Arslan, G., & Oğuzhan Yıldız, P. (2021). Türkiye su ürünleri sektörüne genel bakış. *Memba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 7(1), 46–57.

- Arslan, M. (2016). *Antalya ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi* (Tez No. 444841) [Yüksek lisans tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Atay, D., Ölmez, M. ve Korkmaz, A.Ş., 2000. Su Ürünleri Üretimi. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Türkiye Ziraat Mühendisliği 5. Teknik Kongresi, 7-21 Ocak 2000, Cilt: 2, Ankara, 827-843.
- Aydın, M., & Karadurmuş, U. (2013). Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9), 57–71.
- Balaban, D. B. (2023). *Bursa bölgesindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması*. (Tez No. 796934) [Yüksek lisans tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi
- Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü. (2024). *Su ürünleri veri ve dokümanlar*. <https://www.tarimorman.gov.tr/BSGM/Belgeler/Icerikler/Su%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Veri%20ve%20D%C3%B6k%C3%BCmanlar%C4%B1/Bsgm-istatistik.pdf> (Erişim Tarihi 29 Şubat 2024)
- Bashimov, G. (2017). Niğde İlinde Balık Eti Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2), 196-204
- Baydede, S. (2018). *Kocaeli ilinin balık tüketimi ve tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin araştırılması* (Tez No. 513508) [Yüksek lisans tezi, Sinop Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Bayraktar, S. (2015). *Ankara ve Çanakkale’de su ürünleri tüketim tercihleri ve alışkanlıklarının karşılaştırılması* (Tez No.424067) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Beyazbayrak, Z. (2014). *Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları* (Tez No.360960) [Yüksek lisans tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Cardoso, C., Lourenço, H., Costa, S., Gonçalves, S., & Nunes, M. L. (2013). Survey into the seafood consumption preferences and patterns in the Portuguese population: Gender and regional variability. *Appetite*, 64, 20–31. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.12.022>.
- Ceyhun, A., & Güngör, B. (2017). *Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma*. *Alinteri Journal of Agriculture Sciences*, 32, 1–7.
- Coşkun, Ö., & Çevik, S. (2020). Türkiye’de Hanehalklarının Et Tüketim Kalıpları: Gelirin ve Demografik Faktörlerin Etkisi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(49), 369-402.

- Çaylak, B., Çolakoğlu, F., Künili, İ. E., & Ormancı, H. B. (2019). A survey on seafood consumption and consumer preference in İzmir Province. *Turkish Journal of Agriculture–Food Science and Technology*, 7, 101–106.
- Çelebi, Ş., Kaya, H., & Kaya, A. (2017). Omega-3 Yağ Asitlerinin İnsan Sağlığı Üzerine Etkileri. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 32(2), 105-112. <https://doi.org/10.28955/alinterizbd.319437>.
- Çelik, R. (2014). *Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma* (Tez No. 380466) [Yüksek lisans tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Çetinkaya, S., Akbay, C., & Güneş, A. (2023). Kahramanmaraş ilindeki küçükbaş hayvan üreticilerinin memnuniyet durumunu etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 29(2), 107–115. <https://doi.org/10.24181/tarekoder.1378953>
- Dağtekin, M., & Ak, O. (2007). Doğu Karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Aquaculture Studies*, 3. <https://doi.org/10.17693/yunus.57702>
- Deniz, B., & Sarıözkan, S. (2020). Kayseri ilinde balık tüketimi ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 17(3), 200–208. <https://doi.org/10.32707/ercivet.797001>
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., Tekinay, A. (2016). Manisa İli Su Ürünleri Tüketim ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Aquaculture Studies*, 16(2), 115-128. <https://doi.org/10.17693/yunusae.v16i21960.235788>
- Dursun, A. (2019). *Afyonkarahisar ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması* (Tez No. 593067) [Yüksek lisans tezi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Dursun, F. (2020). *Restoranlar bağlamında balık tüketimi: Planlı Davranış Kuramı ve yiyecek korkusu üzerinden bir inceleme* (Tez No. 648401) [Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Erümit, İ. (2016). *Sinop İli Gerze ilçesinde balık tüketimi ve balık tüketimini etkileyen faktörler* (Tez No. 430871) [Yüksek lisans tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- European Commission. *Overview of EU aquaculture and fish farming*. https://oceans-and-fisheries.ec.europa.eu/ocean/blue-economy/aquaculture/overview-eu-aquaculture-fish-farming_en, Erişim Tarihi 21.07.2025
- Federation of European Aquaculture Producers. (2024). *Annual report 2024*. <https://online.fliphtml5.com/msgin/cvco/#p=1>

- Food and Agriculture Organization. (2022) FAO. *Dünya Balıkçılık ve Su Ürünleri Durumu 2022. Mavi Dönüşüme Doğru*. Roma, <https://doi.org/10.4060/cc0461en>.
- Food and Agriculture Organization. (2022a) FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/45efbe89f54c-4c54-9f96a2b25377bd36/content>
- Food and Agriculture Organization. (2024). [FAO. 2024. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024 – Blue Transformation in action*. Rome.]. <https://doi.org/10.4060/cd0690en>
- Genç, Y., Albayrak, M., & Güldal, H. T. (2020). Balık tüketiminde tüketim tercihlerini etkileyen faktörlerin analizi: Çankırı ili örneği. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 37(1), 93–101. <https://doi.org/10.12714/egejfas.37.1.11>
- Göğüş, M. (2019). *Akdeniz ve Karadeniz bölgelerindeki bazı şehir merkezlerinde balık tüketim tercihleri* (Tez No.618124) [Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Güneş, M., Karakaya, E., Sökmen, T. Ö., & Kırıcı, M. (2023). Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi personelinin balık tüketim alışkanlıklarının ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 28(3), 575–592. <https://doi.org/10.37908/mkutbd.1313437>
- Hatırlı, S. A., Demircan, V., & Aktaş, A. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(1), 245–256.
- İbiş, B. (2014). *Sivas ili merkez ilçesinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi* (Tez No. 411414) [Yüksek lisans tezi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Karakaya, E. (2020). Erzincan ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Mamba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 6(1), 18–29.
- Karakaya, E., Kırıcı, M., & Çam, O. (2018). Siirt ili kent merkezinde balık eti tüketim yapısı ve tüketicilerin satın alma eğilimlerinin belirlenmesi. *Akademik Ziraat Dergisi*, 7(2), 227–236. <https://doi.org/10.29278/azd.476656>
- Kılıç, E. (2016). *Ardahan ili su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi* (Tez No.441729) [Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Küçük, H. (2020). *Osmaniye ilinde su ürünleri tüketim alışkanlıklarının anket çalışması ile belirlenmesi* (Tez No. 640604) [Yüksek lisans tezi, Çukurova Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Lanfranchi, M., Giannetto, C., D’Amico, M., & Di Vita, G. (2014). Analysis of demand determinants of fish products in Messina: An economic survey on fish consumption. *Quality – Access to Success*, 15(142).

- Lațiu, C., Ujică, P. L., Constantinescu, R., Păpuc, T., Muntean, G. C., Uiuu, P., & Martonos, C. (2024). Consumer perception on aquaculture goods and services in Romania. *Scientific Papers. Series D. Animal Science*, 67(1).
- Menteşe, C. M. (2016). *Tunceli ili merkez ilçede ailelerin balık tüketim tercihlerinin belirlenmesi* (Tez No. 425764) [Yüksek lisans tezi, Tunceli Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Mısır, G. B. (2014). Balıklarda lipitler, yağ asitleri ve bunların bazı önemli metabolik fonksiyonları. *Aquaculture Studies*, (1), 51–61.
- Mol, S. (2008). Balık yağı tüketimi ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Journal of FisheriesSciences.com*, 2(4), 601–607.
- Newbold, P., Carlson, W. L., & Thorne, B. M. (2013). *Statistics for business and economics*. Pearson.
- Odabaşı, Y. (2016). *Su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma: Diyarbakır ili örneği* (Tez No. 416880) [Yüksek lisans tezi, Ordu Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Okutan, G., & Boran, G., (2023) Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Cilt 28, Sayı 1 (Nisan), 334-344.
- Orhan, H., & Yüksel, O. (2010). Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1), 1-7.
- Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı. (2012). *Su ürünleri ve balıkçılık sektör raporu*. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/su-urunleri-ve-balikcilik-sektor-raporu/831>
- Özerk, S. (2008). *Kırgızistan’da su ürünleri üzerine bir çalışma*. *Manas Journal of Natural Sciences*, 1(9), 59–72.
- Saka, F. (2020). *Çanakkale ilindeki balık tüketiminin belirlenmesi* (Tez No. 622200) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Salar, B., & Uz, A. (2021). Omega yağ asitleri: Biyolojik etkileri ve bitkisel kaynakları. *Hacettepe University Journal of the Faculty of Pharmacy*, 41(3), 194-209.
- Semercioğlu, F. S. (2024). *Trabzon ve Samsun illeri 2013–2021 yılları arası balık hali kayıtlarının incelenmesi* (Tez No. 894237) [Yüksek lisans tezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Sivri, B. H. (2018). *Su ürünleri tüketimi yönünden tüketici davranışlarının araştırılması: Mersin ili örneği* (Tez No. 507777) [Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.

- Stoś, K., Woźniak, A., Rychlik, E., & Ołtarzewski, M. (2024). Polonya'daki yetişkin popülasyonda balık tüketim sıklığı. *Applied Sciences*, 14(19), 8891. <https://doi.org/10.3390/app14198891>
- Şahan, M. (2019). *Uşak ili su ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir anket çalışması* (Tez No. 543575) [Yüksek lisans tezi, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Şen, A. (2011). *Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması* (Tez No. 294481) [Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2025). Su ürünleri tescil komitesi 4 balık türünü tescilledi. <https://www.tarimorman.gov.tr/Haber/5481/Su-Urunleri-Tescil-Komitesi-4-Balik-Turunu-Tescilledi> (Erişim: 3 Şubat 2025)
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). (2024). *Su ürünleri ürün raporu 2024*. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/su-urunleri-urun-raporu-2024.pdf> (Erişim: 3 Şubat 2025)
- Teberoğlu, G. (2025). *Edirne merkez ve ilçelerinde balık tüketim davranışlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi* (Tez No. 937040) [Yüksek lisans tezi, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., & Terin, S. (2016). Van ili kentsel alanda hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarının belirlenmesi. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 33(3), 241–249.
- Tozakçı, S. (2022). *Kırklareli ilinin balık tüketiminin belirlenmesi* (Tez No. 713213) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Tunç, T. D. (2022). *Çanakkale ilinde su ürünleri tüketimi eğilimlerinin incelenmesi* (Tez No. 749426) [Yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Turan, H., Kaya, Y., & Sönmez, G. (2006). Balık etinin besin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 23(3), 505–508.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). İstatistik Veri Portalı, Su Ürünleri, Sayı 53702 Yayın Tarihi 04 Haziran 2024, <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-2023-53702>
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). Su Ürünleri İstatistikleri <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=97&locale=tr> (Erişim: 05 Mart 2025)
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2025). İstatistik Veri Portalı, Su Ürünleri Sayı 54193 Yayın Tarihi 04 Haziran 2025, <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Su-Urunleri-2024-54193>

- Tüzün, Y. (2025). *Su ürünleri tüketiminde okul öncesi öğretmenlerin tüketici davranışlarını belirlemede Mersin Toroslar ilçesi örneği* (Tez No. 926095) [Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Ufuk, D., & Sarımehtetoğlu, B. (2016). Balık etinin muhafazasında soğutma ve dondurma yöntemleri. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 13(2), 151–158.
- Uran, H. (2006). *Farklı pişirme yöntemlerinin hamsi balığının besinsel ve kalite özelliklerine etkisinin incelenmesi* (Tez No. 172412) [Yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Uzundumlu, A. S., & Dinçel, E. (2016). Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Alinteri Journal of Agriculture Science*, 29(2), 1-11.
- Yıldırım, Ç., Türkten, H., & Ceyhan, V. (2022). Evaluation of competitiveness power of fishing and aquaculture industry in Turkey. *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 39(3), 243–252. <https://doi.org/10.12714/egejfas.39.3.10>
- Yıldırım, R. (2020). Türkiye'deki su ürünleri ile ilgili yüksek öğretim kurumlarındaki akademisyenlerin su ürünleri tüketim alışkanlıklarının araştırılması (Tez No. 636182) [Yüksek lisans tezi, Fırat Üniversitesi]. Ulusal Tez Merkezi.
- Yüksel, E., & Diler, A. (2019). Ankara ilinde su ürünleri tüketim tercihlerinin belirlenmesi. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 11–21.

EKLER

Ek-1. İnsan Araştırmaları Etik Kurulu Kararı



T.C.
AKSARAY ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İnsan Araştırmaları Etik Kurulu



Sayı : E-34183927-020-00000988100
Konu : 2024-249 Protokol Numaralı Başvurunuz
Hk-

17.09.2024

Sayın CANAN TEMUR

" Ankara İli Haymana İlçesinde Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvancılık İşletmelerinde Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma " başlıklı ve 2024-249 numaralı başvurunuz kurulumuz tarafından incelenmiş ve başvurunuz hakkında toplantıya katılan Kurul Üyelerinin oy birliği ile "UYGUNDUR" kararı verilmiştir.]

Prof. Dr. Eyup AKIN
Kurul Başkanı

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 5ED839C1-B24C-41E9-A4C2-C0EB4FF68BFA Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/aksaray-universitesi-ehya>
Adres: Aksaray Üniversitesi
Telefon No: 03822883078 Faks No: 03822883007
e-Posta: iletisim@aksaray.edu.tr
KEP Adresi: iletisim@aksaray.edu.tr

Ayrıntılı Bilgi için: Tuğba YIGİT
Memur
Telefon No: 03822883078



Ek-2. Anket Soruları

ANKET SORULARI

- 1-Cinsiyetiniz? Erkek Kadın
- 2-Kaç kişilik ailede yaşıyorsunuz?kişi.
- 3-Yaşınız? 18-30. 31-40. 41-50. 50-60. 60 üstü.
- 4-Öğrenim Durumunuz? İlkokul. Ortaokul. Lise. Üniversite. Diğer (Belirtiniz).
- 5-Mesleğiniz? Serbest. Memur. İşçi. Emekli. Öğrenci. Ev Hanımı. Diğer.....(Belirtiniz)
- 6-Aylık ortalama hane geliri? 9500TL'den az. 9500-15000 TL. 15000-30000 TL. 30000 TL'den fazla.
- 7-Hangi eti severek tüketirsiniz? Balık Eti. Kırmızı Et. Tavuk Eti. Hepsi. Tüketmiyorum.
- 8-Balığı tercih etme nedeniz? Lezzetli ve besleyici olması. Alışkanlık. Tazeliği. Ucuz ve kolay ulaşılabilir olması.
- 9-Balığı tüketim sıklığınız? Her gün. Ayda 1 defa. Ayda 2-4 defa. Ayda 5-8. Ayda 9 ve üzeri. Hiç yemem.
- 10-En fazla tercih ettiğiniz balık türü?(Tüketiyorsanız işaretleyiniz) Deniz balıkları. Tatlı su balıkları. Her ikisi.
- 11-Balığı pişirme şekliniz? Buğulama. Kızartma. Izgara. Sebzeli. Diğer.....(Belirtiniz)
- 12-Balığı satın aldığınız yerler? Balık Hali. Balık Market (AVM'ler dahil). Semt-mahalle pazaryeri. Seyyar Satıcı.
- 13-Balık satın alırken nelere dikkat edersiniz? Tazeliğine. Türüne. Fiyatına. Satıcıya güven. Diğer.....
- 14-Deniz balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz? Hamsi. İstavrit. Palamut. Uskumru. Lüfer (Çinekop). Levrek. Çipura. Mercan. Mezgit. Diğer (Belirtiniz)
- 15-Tatlı su balıklarından hangilerini tercih ediyorsunuz? Sazan. Alabalık. Sudak (dişli). Turna. Diğer (Belirtiniz)
- 16-En çok tükettiğiniz balık hangisidir? Sazan. Sudak. Levrek. Alabalık. Hamsi. İstavrit. Diğer (Belirtiniz)
- 17-Hangi mevsimde daha çok balık tüketiyorsunuz? İlkbahar. Yaz. Sonbahar. Kış.
- 18-Balık tüketim biçiminiz? Taze. Konserve. Tuzlanmış. Salamura. Diğer (Belirtiniz)
- 19-Aylık tüketilen balık miktarı? 1-3 kg. 4-6 kg. 7-10 kg. 11 -15 kg. 16 kg'dan fazla.
- 20-Balığın besin değeri hakkında yeterince bilgiye sahip misiniz? Evet. Hayır
- 21-Balık fiyatlarını nasıl buluyorsunuz? Ucuz. Normal. Pahalı. Bilmiyorum.
- 22-Balığı nerede yemeyi tercih edersiniz? Evde. Lokantada. Piknikte. Diğer.....(Belirtiniz)
- 23-Satın aldığınız balığı nasıl muhafaza ediyorsunuz? Hemen tüketiyoruz. Buzdolabında. Derin Dondurucuda. Diğer.
- 24-Balığı uzun süre muhafaza etmek için ne yapıyorsunuz? Dondurma. Salamura. Kurutma. Dumanlama. Diğer.
- 25-Balık avlıyor musunuz? (cevap evet ise cevaplayınız. yoksa boş bırakınız) Amatör. Profesyonel. Hiçbiri.
- 26-Avlıyorsanız kullandığınız av araçları nelerdir? Olta. Ağ. Zıpkın. Diğer...(Belirtiniz)