

**T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**



BATMAN İLİ BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIĞININ BELİRLENMESİ

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Saadet AKKUŞ**

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

**DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi GÜLDEREN KURT KAYA
TUNCELİ-2018**

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

BATMAN İLİ BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIĞININ BELİRLENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Saadet AKKUŞ
(11876610)

Anabilim Dalı: Su Ürünleri

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi GÜLDEREN KURT KAYA

TUNCELİ-2018

**T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

BATMANDA BALIK TÜKETİM ALIŞKANLIĞININ BELİRLENMESİ

**Saadet AKKUŞ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
SU ÜRÜNLERİ ANABİLİM DALI**

Bu tez / / 2018 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **oybirliği/oyçokluğu** ile kabul edilmiştir.

İmza:.....

Dr. Öğr. Üyesi
Gülderen KURT KAYA
(Munzur Üniversitesi)

DANIŞMAN

İmza:.....

Doç. Dr. Fahrettin YÜKSEL
(Munzur Üniversitesi)

ÜYE

İmza:.....

Doç. Dr.
Özlem EMİR ÇOBAN
(Fırat Üniversitesi)

ÜYE

Bu tez, Enstitümüz Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda hazırlanmıştır.

Doç. Dr. Numan YILDIRIM
Enstitü Müdürü
İmza ve Mühür

NOT: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı “Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu”ndaki hükümlere tabidir

ÖZET

Bu çalışma, Batman ilinde yaşayan insanların su ürünleri tüketim alışkanlıklarının ve et tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Batman da 350 kişiye yapılan anket sonuçlarına göre; ilk sırada %46 ile kırmızı et, ikinci sırada %42 ile tavuk eti ve son olarak %10 ile balık eti tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların %2'si ise hiçbir çeşit et tüketmediklerini belirtmiştir. Bölge halkının su ürünlerini %55 oranında balıkçıdan temin ettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların en çok tercih ettiği balık %51 oranla deniz balıkları olarak saptanmıştır. Katılımcıların balık satın alırken %64'ünün tazeliğine, %22'sinin lezzetine, %7'sinin fiyatına, %6'sının kılçıklı olup olmamasına, %1'inin ise çiftlik ya da doğal olup olmamasına dikkat ettikleri görülmüştür. Katılımcıların balık pişirme yöntemleri, %47'sinin kızartarak, %32'sinin ızgarada, %17'sinin fırında, %4'ünün balık buğulama şeklinde balığı pişirmeyi tercih ettikleri saptanmıştır. Bu çalışmada, Batman'da yıllık balık tüketimi 4,8 kg olmasına rağmen dünya ortalamasının altında olduğu tespit edilmiştir. Bu durumun balık fiyatlarının yüksek olmasından ziyade, bölgenin denize kıyısı olmamasının yanı sıra yemek kültüründen de kaynaklandığı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Balık Tüketimi, Tüketim Alışkanlığı, Et Tüketim Tercihleri, Batman

ABSTRACT

Determination of the Fish Consumption Habits of Batman Province

This study was carried out in order to determine the consumption habits of fish products and meat preferences on people living in Batman province. According to the survey results, meat consumption habit amount of 350 people living in Batman was 46% for red meat, 42% for chicken meat and finally 10% for fish meat. 2% of the survey participants stated that they did not consume any kind of meat. It was determined that the people of the region provided 55% of their fish products from fishermen. Participants preferred marine fish (51%) at most. It was determined that the participants were interested in purchasing fish, fresh (64%), taste (22%), price (7%), boned (6%) culture or hunting (1%). It was determined that the participants' consumption habits were 47% frying, 32% grilling, 17% oven, 4% fish boiling and so on. In this study, it was determined that the annual consumption of fish in Batman is below the world average although it is 4.8 kg. This is thought to be due to the fact that the region is far from the water resources and also from the traditional food culture.

Key Words: Fish Consumption, Consumption Habits, Meat Consumption Preferences, Batman

TEŞEKKÜRLER

Yürütülen bu çalışma süresince, bilgi ve yardımlarını bir an olsun dahi esirgemeyen, yaşadığım tüm zor süreçlerde bana büyük bir kuvvet olan ve de her daim geliştirici eleştirilerde bulunup içinde olmayı arzu ettiğim akademik yaşamımda bana desteğini eksik etmeyen danışman Hocam Dr. Öğr. Üyesi Gülderen KURT KAYA'ya, yaptığım çalışmada daha önceden çeşitli araştırmalar ve analizler yapan, bunun yanı sıra araştırma ile alakalı yayınların ve verilerin toplanmasında şahsıma yardımcı olan Doç. Dr. Fahrettin YÜKSEL'e, çalışmamın tamamlanmasında sabrını ve deneyimini eksik etmeyen Arş. Gör. Dr. Osman SERDAR'a ve anket çalışmamı yürütürken benimle görüşmeyi kabul eden Batman halkına, son olarak yaşamım boyunca maddi ve manevi desteklerini bir an olsun bile benden esirgemeyen aileme minnetlerimi sunuyorum, teşekkür ediyorum.

SAADET AKKUŞ
TUNCELİ - 2018

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET	II
ABSTRACT	III
TEŞEKKÜRLER	IV
İÇİNDEKİLER	V
ŞEKİLLER LİSTESİ	VI
TABLolar LİSTESİ	VII
1. GİRİŞ	1
2. MATERYAL VE METOT	5
3. BULGULAR	6
3.1. Katılımcıların demografik özelliklerinin dağılımı	6
3.2. Tüketicilerin et (balık, kırmızı et, tavuk) tüketim tercihleri	7
3.3. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi	7
3.4. Tüketicilerin balık eti tüketim sıklıkları	8
3.5. Tüketicilerin en çok tercih ettiği balık türleri	8
3.6. Tüketicilerin balık dışında tükettiği diğer su ürünleri eğilimleri	9
3.7. Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği faktörler	9
3.8. Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekanlar	10
3.9. Tüketicilerin balık satın almasında ekonomik değerinin etkisi	11
3.10. Tüketicilerin balık tüketim yöntemleri	11
3.11. Tüketicilerin balık aldıktan sonraki tüketim süresi	12
3.12. Tüketicilerin balığı muhafaza yöntemleri	12
3.13. Tüketicilerin işlenmiş balık tüketim eğilimleri	13
3.14. Tüketicilerin tükülenmiş balık hakkındaki bilgisi	13
3.15. Tüketicilerin en çok sevdiği balık eğilimi	14
3.16. Tüketicilerin kültür koşulların da en çok tercih ettiği balık	15
3.17. Tüketicilerin fiyatları aynı olduğu takdirde en fazla tercih edeceği balık	15
3.18. Tüketicilerin en çok tükettiği balık	16
3.19. Tüketicilerin en çok balık tüketmeyi tercih ettiği mevsim	17
3.20. Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer	17
3.21. Batman ili halkının balık tüketme sebebi	18
3.22. Tüketicilerin Batman ilinde balık tüketimi ile ilgili bulduğu eksiklikler	18
3.23. Tüketicilerin balık satın alırken öncelikli koşulu	19
3.24. Balık fiyatlarının tüketicilerin balık tüketimine etkisi	20
3.25. Tüketicilerin Batmanda istedikleri zaman taze balık bulabilmesi	20
3.26. Tüketicilerin balık alırken güvenilirlik eğilimleri	21
3.27. Tüketicilerin balığı çocuk gelişimi açısından değerlendirmesi	21
4. TARTIŞMA	23
5. SONUÇ	32
6. ÖNERİLER	33
KAYNAKLAR	35
ÖZGEÇMİŞ	39

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 3.1. Tüketicilerin et tüketim tercihleri.....	7
Şekil 3.2. Tüketim sıklığı	8
Şekil 3.3. En çok tercih edilen balık.....	8
Şekil 3.4. Balık dışında tüketilen diğer su ürünleri	9
Şekil 3.5.Tüketicilerin balık alırken dikkat ettiği hususlar.....	10
Şekil 3.6.Tüketicilerin Balık yemeyi tercih ettikleri mekanların dağılımı	10
Şekil 3.7.Tüketicilerin balık satın almasında ekonomik değerinin etkisi.....	11
Şekil 3.8. Balık pişirme yöntemleri	11
Şekil 3.9. Balık aldıktan sonraki tüketim süresi	12
Şekil 3.10. Balığı tüketene kadar ki bekletme koşulları	12
Şekil 3.11. İşlenmiş balık tüketimi	13
Şekil 3.12. Tüketicilerin tükülenmiş balık hakkındaki bilgisi	14
Şekil 3.13. En çok sevilen balık türleri.....	14
Şekil 3.14. Kültür koşullarında en çok tercih edilen balık	15
Şekil 3.15. Fiyatları aynı olsa en fazla tercih edilecek olan balık türü.....	16
Şekil 3.16. Batman ilinde en çok tüketilen balık türü	16
Şekil 3.17. Batman ilinde mevsimlere göre balık tüketimi	17
Şekil 3.18. Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yerler	17
Şekil 3.19. Tüketicilerin balık tüketme sebebi	18
Şekil 3.20. Batman ilinde balık tüketimi ile ilgili eksiklikler.....	19
Şekil 3.21. Tüketicilerin balık satın alırken öncelikli koşulu.....	19
Şekil 3.22. Balık fiyatlarının tüketicilerin balık tüketimine etkisi	20
Şekil 3.23. Tüketicilerin Batman’da istedikleri zaman taze balık bulabilmesi	20
Şekil 3.24. Tüketicilerin pazar ve benzeri yerler de balık alırken güvenilir olduğunu nasıl anlar	21
Şekil 3.25.Tüketicilerin balığın çocuk gelişimi açısından değerlendirmesi.....	22

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa No

Tablo 1.1. Balık etinin üretim, ihracat, ithalat ve kişi başı tüketim miktarları.....	2
Tablo 3.1. Demografik özelliklerine ilişkin bulgular	6
Tablo 3.2. Eğitim ve gelir düzeyine göre aylık balık tüketimi	7



1. GİRİŞ

Artan dünya nüfusuna paralel olarak insanoğlunun beslenme gereksinimi de artmıştır. Sucul canlılar, besin kaynakları açısından son derece önemli bir yere sahiptir. Özellikle hayvansal kökenli protein ihtiyacını en iyi ve en ekonomik şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında hiç kuşkusuz su ürünleri gelmektedir (Angiş, 2004). Barındırdığı %18–20 oranındaki protein miktarıyla balık eti de diğer etler gibi önemli bir besin kaynağıdır. Balık etinin yapısında bulunan temel proteinler aktin ve miyozindir. Bunun haricinde albümin de balık etinde bulunan temel proteinlerdendir.

Balık eti proteinleri temel aminoasitlerin bütünüdür. Esansiyel aminoasitler (lösin, izolesin, lizin, valin, metionin, fenilalanin, treonin, triptofan) insan bedeninde çok önemli göreve sahip olmalarına rağmen vücutta sentezlenemeyen moleküller oldukları için bu amino asitleri içeren besin kaynakları diyetin gerekli protein kalitesini yükseltirler. Balık eti çok gerekli aminoasitlerce zengin olduğu için, yumurta, et, süt gibi besin oranı yüksek ve kaliteli gıdalar sınıfında yer alır (Valverde ve ark., 2000).

Yapılan çalışmalarda sürekli balıkla beslenen toplumların, et ve sebze ağırlıklı beslenenlere kıyasla ortalama yaşam kalitesinin daha uzun, fiziksel yapısının daha kuvvetli olduğu ispatlanmıştır. Ayda 1 ila 3 kez balık tüketen bireylerde kalp hastalığı riski %11 oranında azalırken bu oran haftada 5 kez veya daha fazla balık tüketen kişilerde %38 oranında azalmaktadır. Aynı zamanda gebelik sırasında balık tüketimi erken doğumu önlemekte ve düşük doğum riskinde korumaktadır. Balık, sağlıklı hayatın kilit noktası olmasına rağmen ne yazık ki yeterince ilgi gösterilememekte hem ülkemizde, hem bölgemizde hem de ilimizde en az ilgi gösterilen besin maddeleri arasında bulunmaktadır (Baysal, 2002).

Hastalıkların temelinde genetik etmenler dışında beslenmenin de önemli bir rolü olduğu bilinmektedir. Balık etinin hastalıkları tedavi edici ve hastalıkları önleyici etkisi üzerine çalışmalar yapıldığı ve olumlu bulguların alındığı bilinmektedir (Turan ve ark., 2006; Atar ve Alçıçek, 2009). Besleyici özelliği yönüyle önemli bir kaynak olan su ürünleri, iç su kaynakları bulunan ve etrafı denizlerle çevrili ülkemizde son zamanlar da üretimde ve tüketimde dengeli bir durum gösterememektedir (Şenol ve Saygı, 2001).

Balıklar ekonomik değer taşıyan sucul canlılar içerisinde %70-75 gibi yüksek bir potansiyele sahiptirler. Ülkemizde üretimin %85'i avcılık yoluyla elde edilirken son 20

yıldır zaman içinde özellikle de deniz balıkları yetiştiriciliğinin gelişmesinde sektörde oldukça ilerleme sağlamıştır. En çok ta ekonomik değeri yüksek olan deniz balıklarının fiyatlarındaki artışı ve bununla beraber gelir seviyesinin aynı düzeyde artmaması tüketici açısından kültür balıkçılığını daha da yaygınlaştırmıştır (Saygı ve ark., 2006). Balık tüketiminin insan hayatı için gerekliliği bu noktada bakıldığında daha çok önemsenmelidir. Dünyadaki su ürünleri yetiştiriciliğinin yıllık ortalama büyüme hızı 1970 – 2015 tarihleri arasında %8,3 olmasına rağmen bu süreçte dünya nüfusunun yıllık artışının ise %1,6 olduğu saptanmıştır. Sektördeki bu ilerlemenin sonucu olarak dünyada yetiştiricilik yolu ile kişi başına düşen balık tüketim miktarı 0,7 kg’lardan 2008 yılında 10 kat daha da yükselerek 7,8 kg’a ulaşmıştır (FAO, 2010).

Günümüzde ise Avrupa Birliğinde kişi başına düşen yıllık ortalama balık ve su ürünleri tüketimi 23,1 kg iken, dünya ortalaması 18,9 kg’nın üzerindedir. Portekiz 56,7 kg ile ilk sırada gelirken, İspanya 43,4 kg, Litvanya 39,8 kg, Finlandiya 35,6 kg ve Fransa 35,2 kg ile bu ülkeleri izlemektedir. Belçika 26 kg ile Avrupa Birliği ortalaması üzerinde 9. sırada yer almaktadır. Avrupa’da en az tüketenler ise Bulgaristan 6,4 kg, Romanya 6,3 kg, Macaristan 5,3 kg ile son sıralarda yer almaktadırlar (URL – 1, 2017).

Tablo 1.1. Balık etinin üretim, ihracat, ithalat ve kişi başı tüketim miktarları (URL – 2, 2016).

Yıllar	Üretim (ton)	İhracat (ton)	İthalat (ton)	Tüketim (ton)		Değerlendiril emeyen (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
				İç tüketim	Bal. un/yağ*		
2000	582.376	14.533	44.230	538.764	71.000	2.309	8,0
2001	594.977	18.978	12.971	517.832	62.755	8.383	7,5
2002	627.847	26.860	22.532	466.289	156.000	1.230	6,7
2003	587.715	29.937	45.606	470.131	120.000	13.253	6,7
2004	644.492	32.804	57.694	555.859	105.000	8.523	7,8
2005	544.773	37.655	47.676	520.985	30.000	3.809	7,2
2006	661.991	41.973	53.563	597.738	60.000	15.843	8,2
2007	772.323	47.214	58.022	604.695	170.000	8.436	8,6
2008	646.310	54.526	63.222	555.275	95.742	3.989	7,8
2009	622.962	54.354	72.686	545.368	90.211	5.715	7,6

Yıllar	Üretim (ton)	İhracat (ton)	İthalat (ton)	Tüketim (ton) İç tüketim	Bal. un/yağ*	Değerlendiril emeyen (ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
2010	653.080	55.109	80.726	505.059	168.073	5.565	6,9
2011	703.545	66.738	65.698	468.040	228.709	5.756	6,3
2012	644.852	74.007	65.384	532.347	94.201	9.682	7,1
2013	607.515	101.063	67.530	479.708	87.896	6.378	6,3
2014	537.345	115.682	77.545	420.361	73.667	5.180	5,5
2015	672.241	121.053	110.761	479.741	176.138	6.070	6,1
2016	588.715	145.469	82.074	426.085	93.096	6.139	5,4

Türkiye'nin toplam su ürünleri miktarı 2016 yılında %12,4 oranında gösterdiği düşüşle 588 bin 715 tona gerilemiştir. Üretimin %44,8'ini deniz balıkları, %6,4'ünü diğer deniz ürünleri, %5,8'ini içsu ürünleri ve %43'ünü yetiştiricilik ürünleri oluşturur. Üretim 335 bin 320 tonla avcılık, 253 bin 395 tonla yetiştiricilikten sağlanmıştır. 2015 yılına göre avcılıkta gözlemlenen daralma %24,2 ile deniz ürünlerinde, %0,9'la iç su ürünlerinde olmuştur. Yetiştiricilik üretiminin %40,1'i içsularda, %59,9'u denizlerde gerçekleşmiştir. Deniz ürünleri avcılığında Doğu Karadeniz %40,7 ile birinci sırada yer alırken, onu %33,3'le Batı Karadeniz, %11,5'le Ege, %10,6'yla Marmara ve %3,9'la Akdeniz Bölgelerimiz takip etmiştir. Deniz ürünleri avcılığı ise bir önceki yıla göre %24,2 oranında azalmış (301.464 ton), iç su ürünleri avcılığı ise %0,9 azalarak (33.856 ton) gerçekleşmiştir (TUIK, 2016).

Diğer ülkelerle karşılaştırıldığında, Türkiye'de kişi başına düşen su ürünleri tüketim oranı oldukça düşüktür. Bölgelerde kişi başına düşen balık tüketim miktarı; sahil kesiminde yer almayan Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgelerinde çok azken, Karadeniz ve diğer kıyı bölgelerinde oldukça yüksektir (Dağtekin ve Ak, 2007).

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarı 20-25 kg iken, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yok denecek kadar azdır (Atay ve ark., 2000). Aradaki bu farklılıkların sebebi su ürünlerinin her mevsimde bulunmaması, yemek kültürü, fiyatların yüksek olması gibi etmenlerden kaynaklanmaktadır.

Su ürünleri tüketimi üzerine yapılmış birçok çalışma mevcuttur. Yapılan çalışmalar daha çok balık tüketim alışkanlıklarına yönelik araştırmalar üzerine yoğunlaşmıştır. Bu

çalışmalarda yıllık balık tüketimi; Isparta'da 1,03 kg (Hatırlı ve ark., 2004), Antalya'da 19,2 kg (Hatırlı ve ark., 2004), Bitlis'te Van Gölü kıyısındaki ilçelerde yaklaşık 5 kg'dır (Gürgün, 2006). Elazığ için 0,79 kg (Şen ve ark., 2008), Tokat ili için kişi başına tüketilen ortalama balık miktarı 13 kg (Erdal ve Esengün, 2008) ve 14,71 kg (Adıgüzel ve ark., 2009), Tunceli'de 4,1 kg (Yüksel ve ark., 2011), Mersin'de yaklaşık olarak 20-25 kg ve Konya'da 25-30 kg (Şen 2011), Trabzon ve Giresun için 29,5 kg (Aydın ve Karadurmuş 2013), Edirne için 23,0 kg (Onurlubaş, 2013), Erzurum'da 6,5 kg (Uzundumlu ve ark., 2013), Adıyaman'da 3,01 kg (Olgunoğlu ve ark., 2014), Elazığ ilinde 3,6 kg/yıl (Çiçek ve ark., 2014), Hatay ilinde 2,5 (Demirtaş ve ark., 2014), Rize ilinde 20.07 kg/yıl (Temel, 2014), Tekirdağ ilinde 14.69 kg/yıl (Abdikoğlu ve ark., 2015), Manisa ilinde 7,7 kg/yıl (Dereli ve ark., 2016), Van ilinde 16,8 kg/yıl (Terin ve ark., 2016), Bingöl ilinde 12 kg/yıl (Karakaya ve Kırıcı, 2016) olduğu tespit edilmiştir.

Bu bilgiler doğrultusunda bu araştırmanın amacı, Batman İli balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi, en fazla tercih ettikleri et türü, balık türleri, beslenme şekli, balık tüketim şekilleri, tüketim tercihini belirleyen sebepler, pişirme şekli, hangi zaman aralığında tüketildiği, balığı neden tercih ettikleri ya da etmedikleri, balığı nerden temin ettikleri, balık alırken nelere dikkat edildiğini belirlemek amacıyla yapılmıştır.

2. MATERYAL VE METOT

Bu alışma, Batman ili balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla, Aralık 2016- Şubat 2017 tarihleri arasında uygulanan anket çalışmalarından elde edilen verilere dayandırılarak yürütölmüştür. Çalışmada, 350 katılımcı rastgele belirlenmiş ve katılımcılara 38 soruluk anket yüz yüze görüşme tekniğı kullanılarak uygulanmıştır.

Anket sorularından 7 adet soru demografik özelliklerini, 31 adet soru ise su ürünleri tüketim alışkanlığını belirlemek için düzenlenmiştir. Yaşı, ekonomik geliri, çalışma koşulları ve eğitim durumu değışiklik gösteren katılımcılara profillerini ortaya koyacak soruların yanı sıra, balık tüketim sıklıkları, sevdikleri ve tükettikleri balık türü, balık dışında tükettikleri diğerkabuklu su ürünleri, balık satın alırken dikkat ettiğı faktörler, balık yemeyi tercih ettiğı mekanlar, balık tüketim yöntemleri, fiyatların balık tüketimine etkisi, balığın çocuk gelişimine etkisi gibi sorular sorulmuştur.

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

3. BULGULAR

3.1. Katılımcıların demografik özelliklerinin dağılımı

Ankette 7 tane sosyo-demografik özellikler ile ilgili soru sorulmuştur. Bu sorularla kişilerin sosyo-demografik özelliklerinin balık tüketimini nasıl etkilediğini belirlenmiştir. İnsanların yaşı, cinsiyeti, gelir seviyeleri, toplumsal statüleri, eğitim seviyeleri gibi değişkenlerin balık tüketimine etkileri irdelenmiştir.

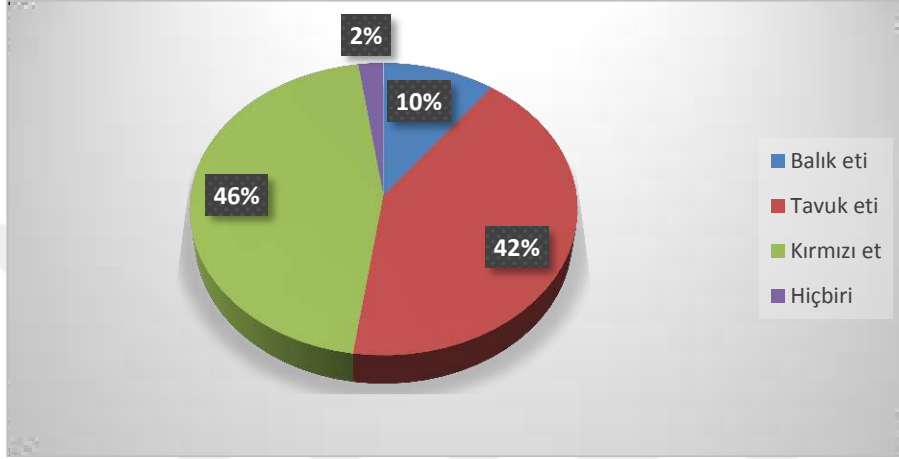
Yapılan araştırmada anket katılımcılarına ait demografik özellikler Tablo 3.1’de verilmiştir.

Tablo 3.1. Demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Sosyo-ekonomik özellikler		Sayı	%
Cinsiyet	Kadın	202	58
	Erkek	148	42
Yaş aralığı	18 -24	178	51
	25 - 31	97	28
	32 - 38	39	11
	39 - 45	18	5
	46 - 52	11	3
	>53	7	2
Eğitim düzeyi	Okur yazar değil	7	2
	ilköğretim	24	7
	Lise	114	33
	Ön Lisans	47	13
	lisans	137	39
	Lisansüstü	21	6
Aylık Gelir düzeyi	0-500	170	49
	1000-2000	81	23
	2000-3500	57	16
	3500-5000	30	9
	5000 üzeri	12	3

3.2. Tüketicilerin et (balık, kırmızı et, tavuk) tüketim tercihleri

Katılımcıların et tüketim tercihinde ilk sırayı %46 ile kırmızı et, 2. sırayı %42 ile tavuk, 3. sırayı %10 ile balık eti almıştır. Katılımcıların %2'si hiçbir çeşit et tüketmediklerini bildirmişlerdir (Şekil 3.1).



Şekil 3.1. Tüketicilerin et tüketim tercihleri

3.3. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi

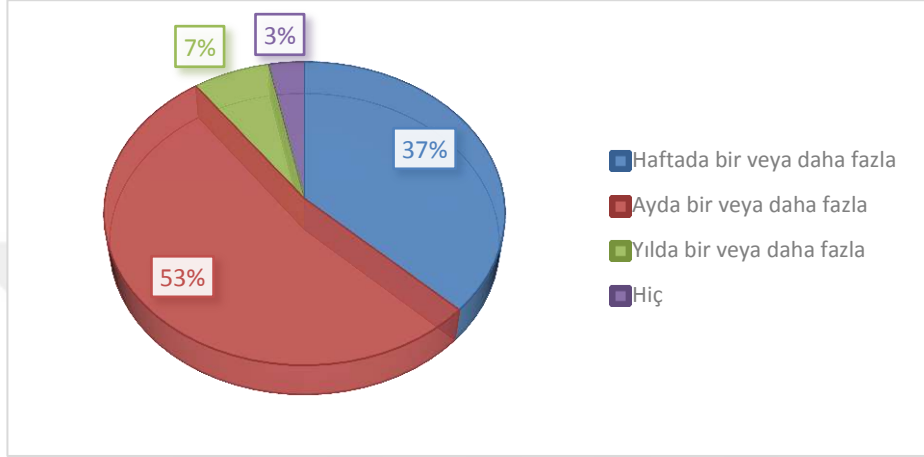
Ankete katılanların eğitim durumu ve gelir düzeyinin ile aylık balık (kg) tüketimini karşılaştırıp eğitim durumunun balık tüketimine nasıl bir etkisi olduğu Tablo 3.2’de verilmiştir.

Tablo 3.2. Eğitim ve gelir düzeyine göre aylık balık tüketimi

Eğitim ve gelir düzeyi		Katılımcı Sayısı	Ortalama Aylık balık tüketimi (g)	Ortalama Yıllık balık tüketimi (g)
Eğitim düzeyi	Okur yazar değil	7	509,4	6113,1
	İlköğretim	24	213,8	2565,0
	Lise	114	394,6	4734,7
	Ön Lisans	47	362,1	4345,5
	lisans	137	469,7	5636,0
	Lisansüstü	21	202,8	2433,1
Gelir düzeyi	0-500	170	32,9	394,2
	1000-2000	81	341,3	4095,4
	2000-3500	57	354,9	4258,8
	3500-5000	30	264,9	3178,5
	5000 üzeri	12	390,8	4689,6

3.4. Tüketicilerin balık eti tüketim sıklıkları

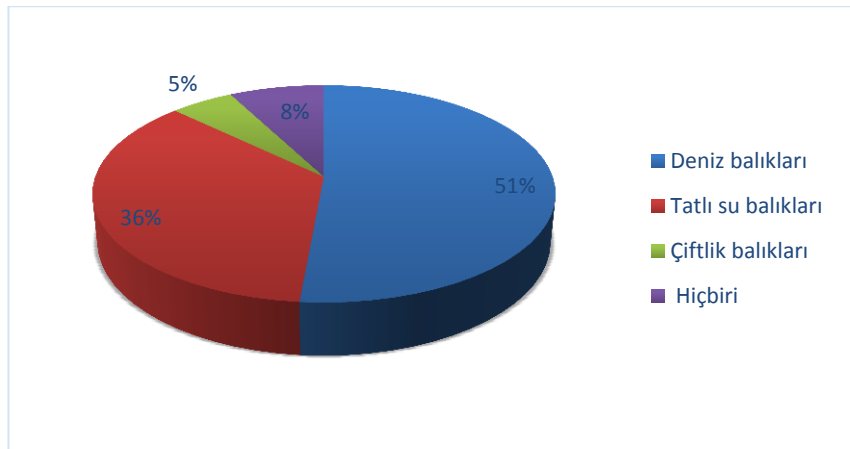
Katılımcıların %53'ü ayda bir veya daha fazla balık tüketmektedir. %37'si haftada bir veya daha fazla tüketmektedir. %7'si yılda bir veya daha fazla tüketmektedir. %3'ü ise hiç tüketmemektedir.



Şekil 3.2. Tüketim sıklığı

3.5. Tüketicilerin en çok tercih ettiği balık türleri

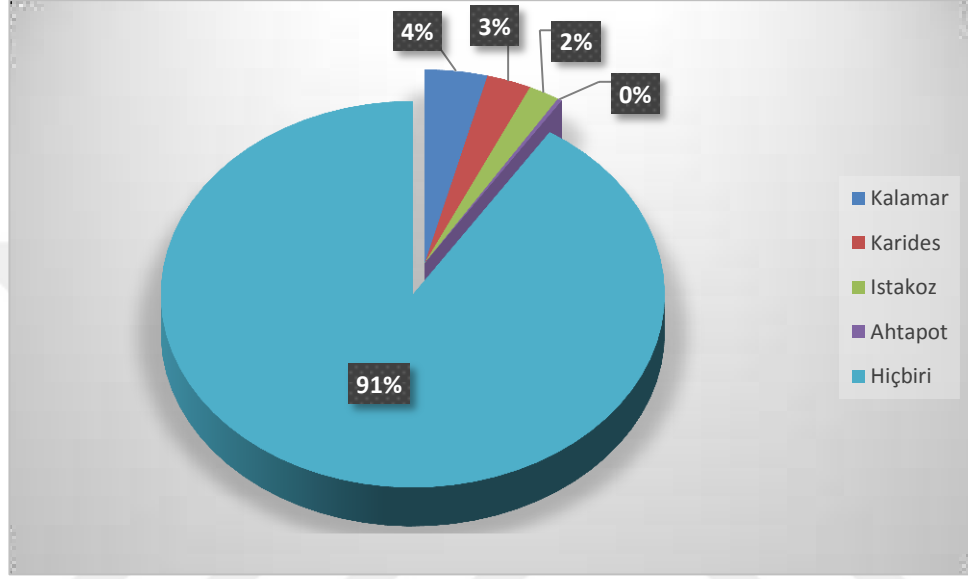
Katılımcıların en çok tercih ettiği balık %51 oranla deniz balıkları olarak saptanmıştır. Katılımcıların %36'sı tatlı su balıklarını, %5'i çiftlik balıklarını, %8'i ise hiçbirini tüketmediklerini belirtmişlerdir.



Şekil 3.3. En çok tercih edilen balık

3.6. Tüketicilerin balık dışında tükettiği diğer su ürünleri eğilimleri

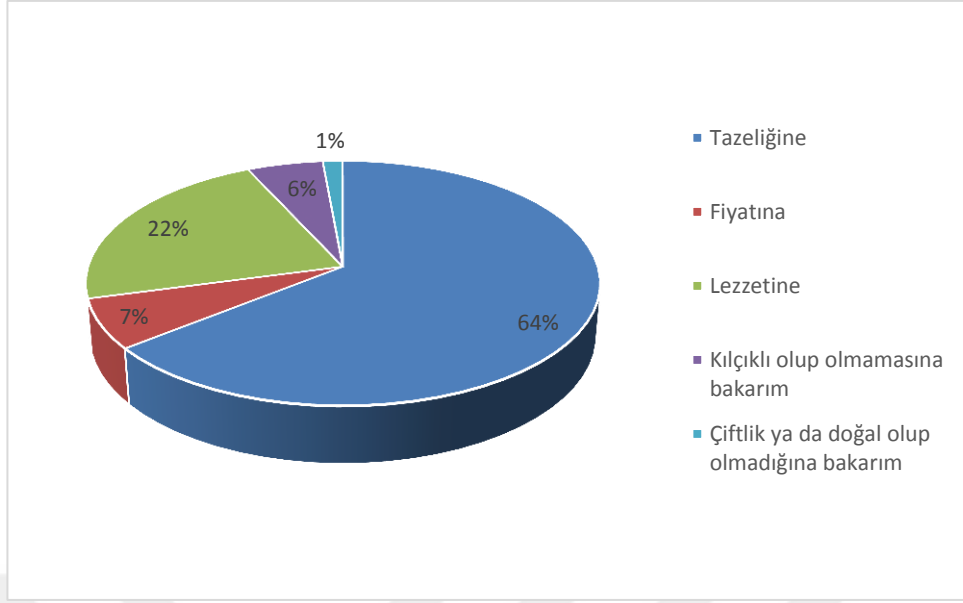
Katılımcıların diğer kabuklu deniz ürünlerindeki tercihi %4'ü kalamar, %3'ü karides, %2'si ıstakoz tüketmektedir. %91'i ise balık dışında hiçbir su ürünlerini tüketmediklerini vurgulamışlardır.



Şekil 3.4. Balık dışında tüketilen diğer su ürünleri

3.7. Tüketicilerin balık satın alırken dikkat ettiği faktörler

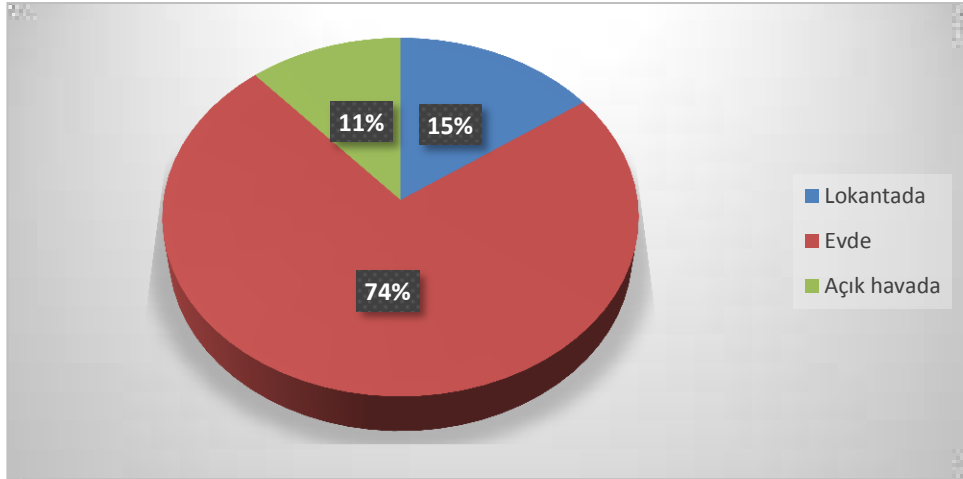
Katılımcıların balık satın alırken %64'ü tazeliğine, %22'si lezzetine, %7'si fiyatına, %6'sı kılçıklı olup olmasına, %1'i ise çiftlik ya da doğal olup olmadığına dikkat etmektedir.



Şekil 3.5. Tüketicilerin balık alırken dikkat ettiği hususlar

3.8. Tüketicilerin balık yemeyi tercih ettiği mekanlar

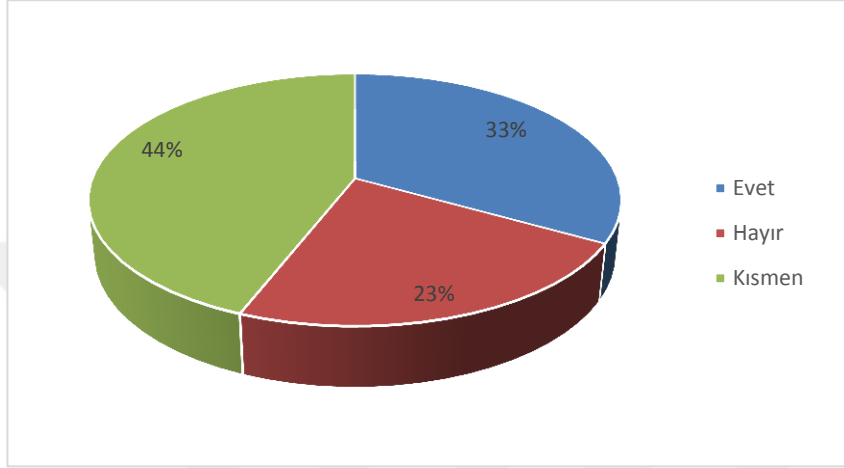
Katılımcıların %74'ü evde, %15'i lokantada ve %11'i açık havada piknik yerinde balık yemeyi tercih etmektedirler.



Şekil 3.6. Tüketicilerin Balık yemeyi tercih ettikleri mekanların dağılımı

3.9. Tüketicilerin balık satın almasında ekonomik değerinin etkisi

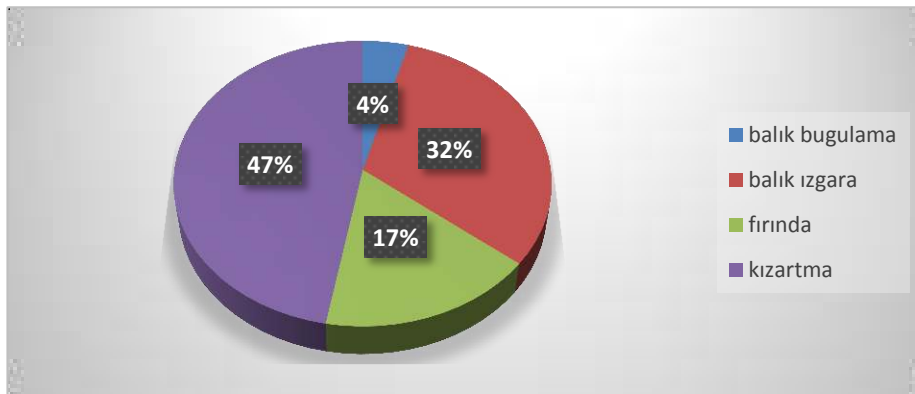
Katılımcılara balık satın alırken fiyat önemli mi diye yönelttiğimiz soruya; %44'ü balık satın almada fiyat kısmen etkiliyor, %33'ü evet etkiliyor, %23'ü de hayır etkilemiyor cevabını vermiştir.



Şekil 3.7. Tüketicilerin balık satın almasında ekonomik değerinin etkisi

3.10. Tüketicilerin balık tüketim yöntemleri

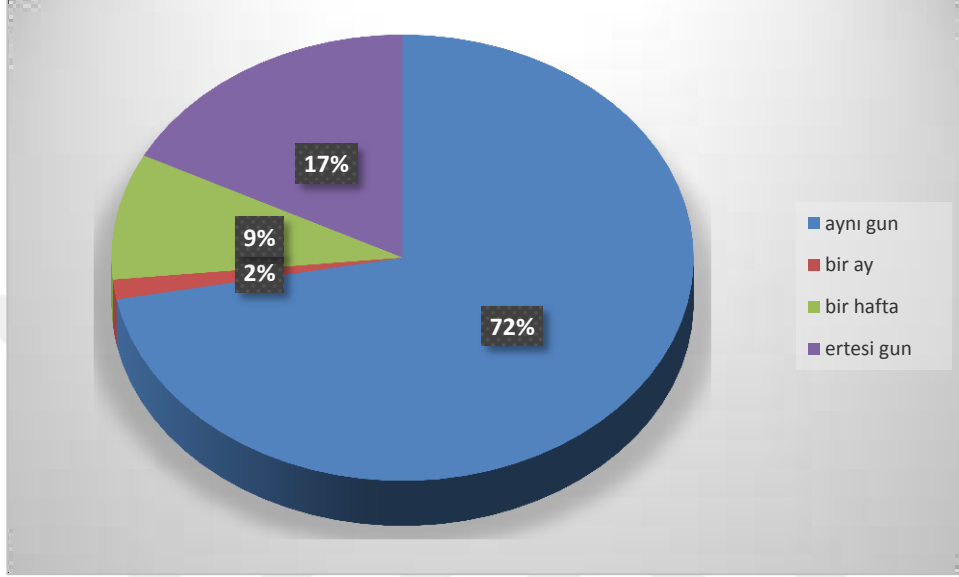
Yapılan çalışmada katılımcıların %47'si balığı kızartarak, %32'si ızgarada, %17'si fırında, 4'ü buğulama şeklinde balığı pişirdiklerini ve benzeri yöntemlerle tüketime hazır olan balığı tercih ettiklerini belirtmiştir.



Şekil 3.8. Balık pişirme yöntemi

3.11. Tüketicilerin balık aldıktan sonraki tüketim süresi

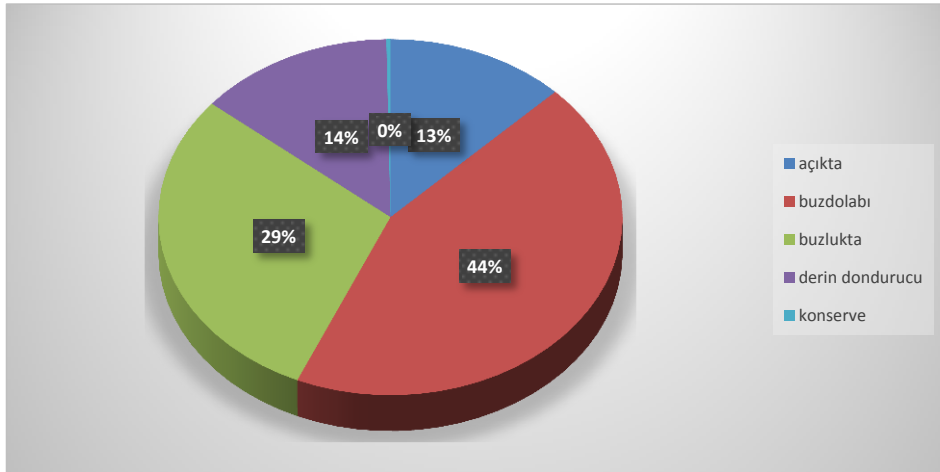
Katılımcıların %72'si aynı gün, %17'si ertesi gün, %9'u bir hafta için de %2'si ise bir ay sonra aldıkları balıkları tüketmektedir.



Şekil 3.9. Balık aldıktan sonraki tüketim süresi

3.12. Tüketicilerin balığı muhafaza yöntemleri

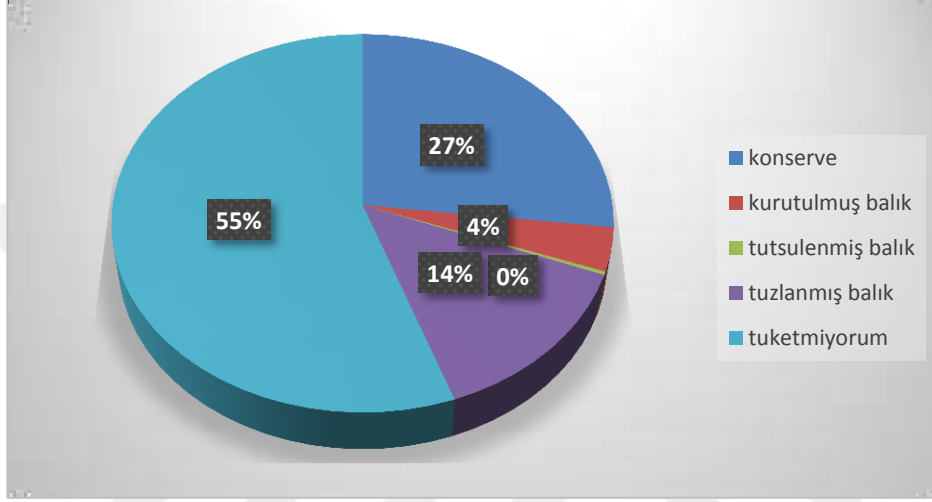
Katılımcıların, balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz sorusuna verdikleri yanıt; %44'ü buzdolabında, %29'u buzlukta, %14'ü derin dondurucuda, %13'ü ise açıkta şeklinde olmuştur.



Şekil 3.10. Balığı tüketene kadar ki bekletme koşulları

3.13. Tüketicilerin işlenmiş balık tüketim eğilimleri

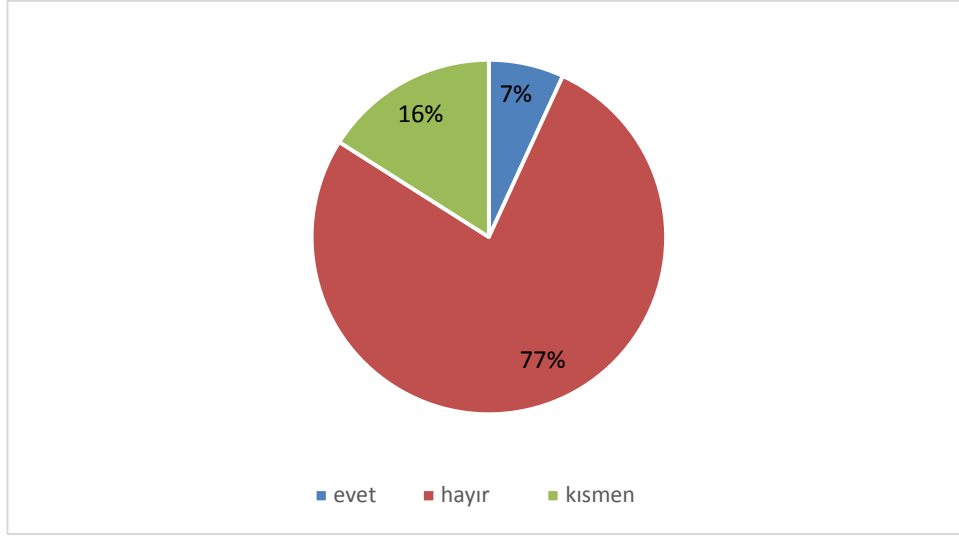
Katılımcıların işlenmiş balık tüketim eğilimlerini belirlemek için yöneltilen soruya; %27 oranında konserve balık, %14 oranında tuzlanmış balık, %4 oranında ise kurutulmuş balık tükettiklerini belirtirken, katılımcılardan %55'nin ise işlenmiş balık tüketmedikleri yanıtını verdikleri görülmüştür.



Şekil 3.11. İşlenmiş balık tüketimi

3.14. Tüketicilerin tutsülenmiş balık hakkındaki bilgisi

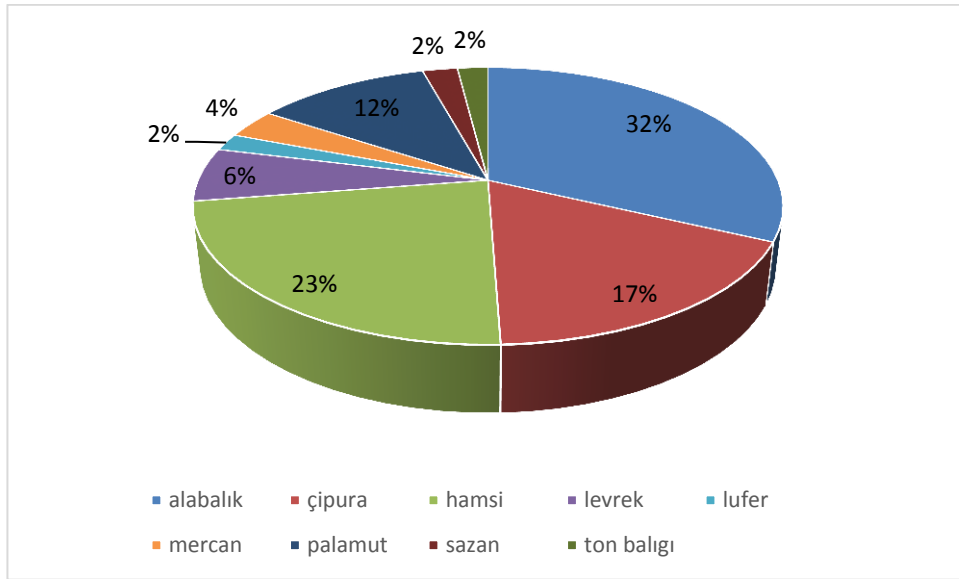
Şekil 3.12’de görüldüğü gibi katılımcıların büyük bir kısmı tutsülenmiş balık hakkında bilgi sahibi değildir. Katılımcıların %77’si kendilerine yöneltilen “Tutsülenmiş balık hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?” sorusuna hayır %16’sı evet, %7’si ise kısmen cevabını vermişlerdir.



Şekil 3.12. Tüketicilerin tutsülenmiş balık hakkındaki bilgisi

3.15. Tüketicilerin en çok sevdiği balık eğilimi

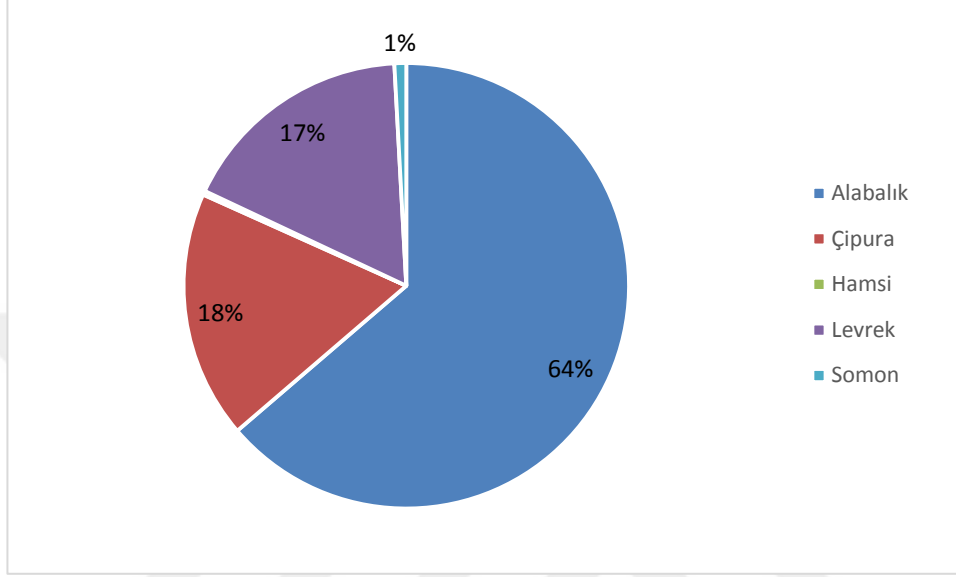
Katılımcıların en çok sevdiği balığın %32 oranıyla alabalık olduğu tespit edilmiştir. Bunu sırasıyla %23 oranı ile hamsi, %17 ile çipura, %12 ile palamut, %6 ile levrek, %4 oranıyla mercan izlerken, %2'lik oranlarla lüfer, sazan ve ton balığının tercih edildiği saptanmıştır. Görüldüğü gibi lüfer, sazan ve ton balığı tüketimi aynı orandadır.



Şekil 3.13. En çok sevilen balık

3.16. Tüketicilerin kültür koşulların da en çok tercih ettiği balık

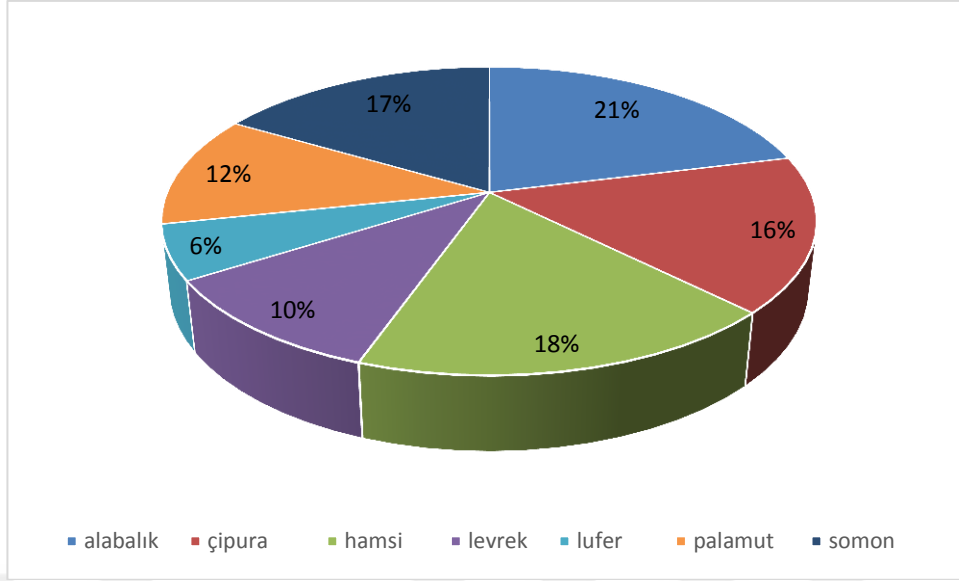
Katılımcılar, kültür koşullarında yetiştiriciliği yapılan balıklardan en çok hangisini tercih edersiniz sorusuna; %64'ü alabalığı, %17'si levrek balığını, %18'i çipurayı ve %1'i ise somonu tercih ettiklerini belirtmişlerdir.



Şekil 3.14. Kültür koşullarında en çok tercih edilen balık

3.17. Tüketicilerin fiyatları aynı olduğu takdirde en fazla tercih edeceği balık

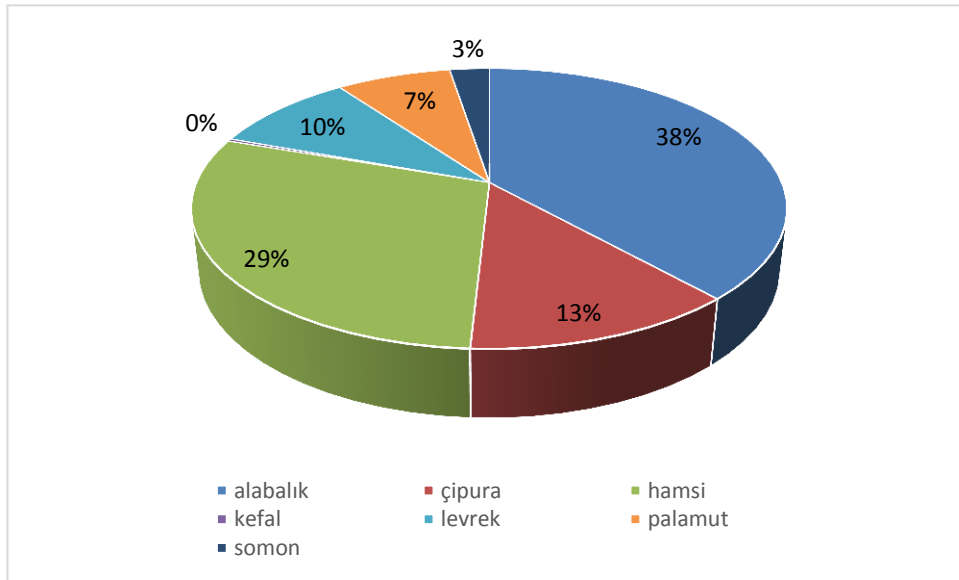
Katılımcıların fiyatlarının aynı olma durumun da en fazla tercih edeceği balığın Şekil 3.15'te görüldüğü gibi %21 oranla alabalık olduğu saptanmıştır. Alabalığı sırasıyla %18'le hamsi, %17 ile somon, %12 ile palamut, %10 ile levrek, %6 ile lüfer balığı izlemiştir.



Şekil 3.15. Fiyatları aynı olsa en fazla tercih edilecek olan balık türü

3.18. Tüketicilerin en çok tükettiği balık

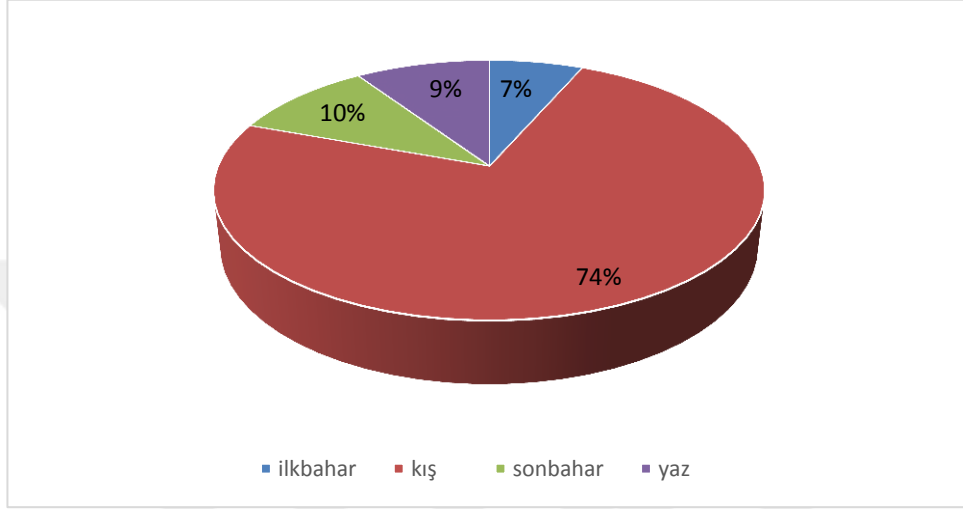
Bölgede en çok tüketilen balık türünün alabalık (%38) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çok severek tükettiği diğer balık türlerinin ise hamsi (%29), çipura (%13), levrek (%10), palamut (%7), lüfer (%6), ve somon (%3) olduğu görülmüştür.



Şekil 3.16. Batman ilinde en çok tüketilen balık türü

3.19. Tüketicilerin en çok balık tüketmeyi tercih ettiği mevsim

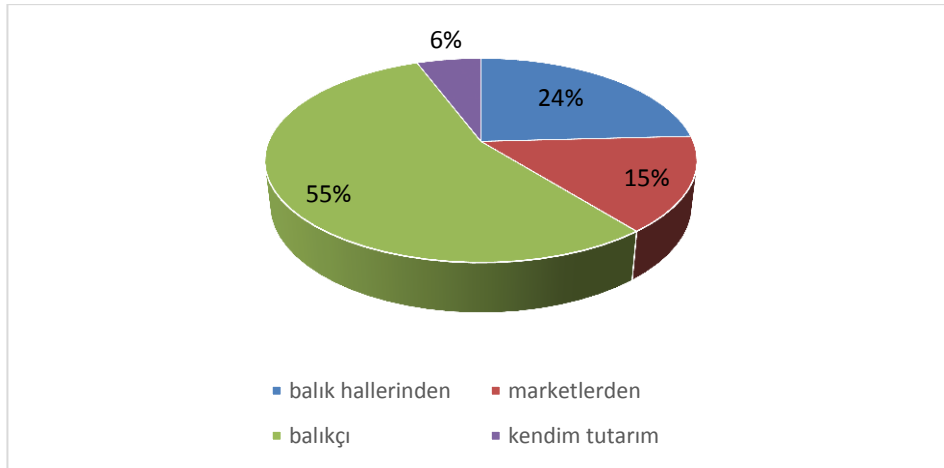
Katılımcılardan %74'nün kışın, %10'unun sonbaharda, %9'unun yazın, %7'sinin ise ilkbaharda balık tükettiği belirlenmiştir. Şekilde görüldüğü gibi tüketiciler en fazla kışın (%74), en az ise yazın (%9) balık tüketmektedirler.



Şekil 3.17. Batman ilinde mevsimlere göre balık tüketimi

3.20. Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer

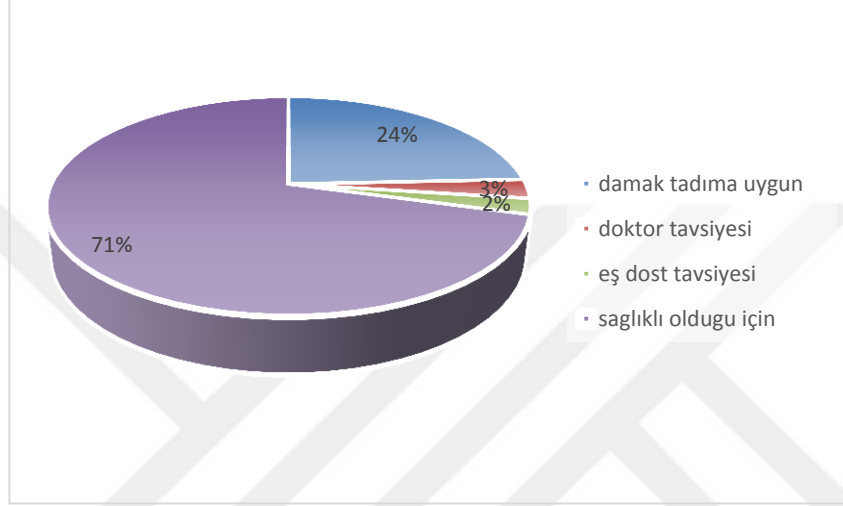
Çalışmada, katılımcıların balığı almayı tercih ettiği yerler olarak balıkçıdan (%55) birinci sırada yer alırken, bunu sırasıyla balık hallerinden (%24) ve büyük marketlerden (%15) alma eğilimi izlemektedir. Katılımcıların %6'sı ise balığı kendisi tutmaktadır.



Şekil 3.18. Tüketicilerin balık satın almayı tercih ettiği yer

3.21. Batman ili halkının balık tüketme sebebi

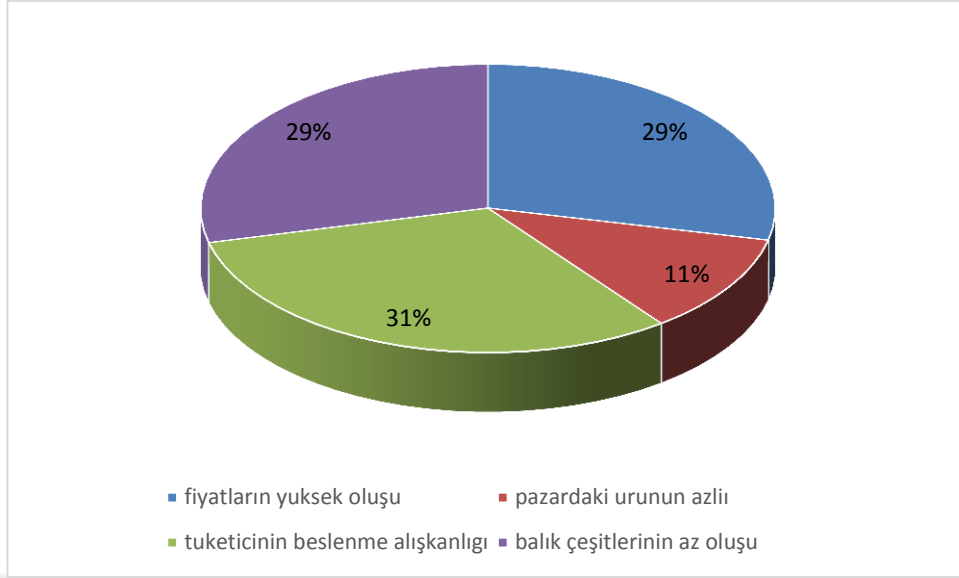
Katılımcıların %71'i balığı sağlıklı olduğu için, %24'ü damak tadına uygun olduğu için, %3'ü doktor tavsiyesi olduğu için, %2'si ise eş dost tavsiyesi olduğu için tüketmektedir. Batman ilinde balığın genel olarak sağlıklı olduğu için tüketildiği sonucu ortaya çıkmaktadır.



Şekil 3.19. Tüketicilerin balık tüketme sebebi

3.22. Tüketicilerin Batman ilinde balık tüketimi ile ilgili bulduğu eksiklikler

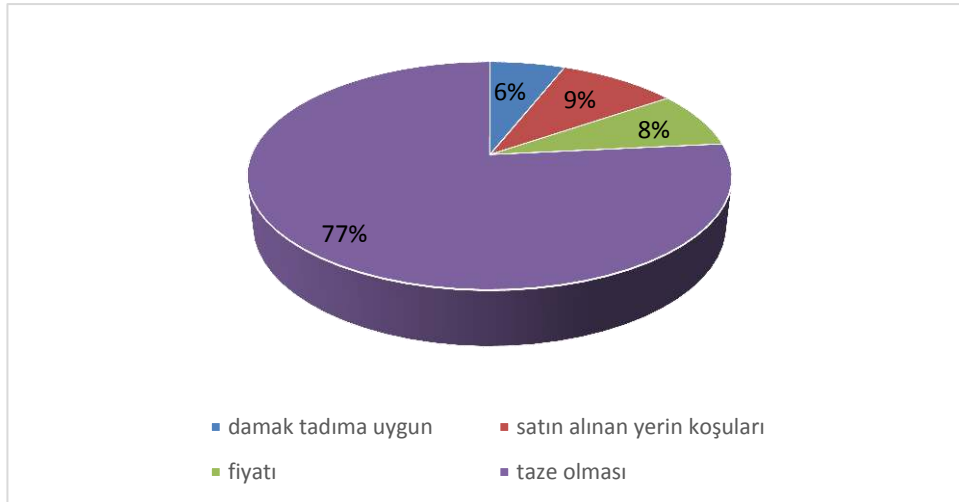
Katılımcıların %31'i balık tüketim eksikliğinin tüketicilerin beslenme alışkanlığından, %29'u balık çeşitlerinin az oluşundan, yine aynı oranla %29'u fiyatların yüksek oluşundan, %11'i ise pazardaki ürün azlığından kaynaklı olduğunu ortaya koymuştur.



Şekil 3.20. Batman ilinde balık tüketimi ile ilgili eksiklikler

3.23. Tüketicilerin balık satın alırken öncelikli koşulu

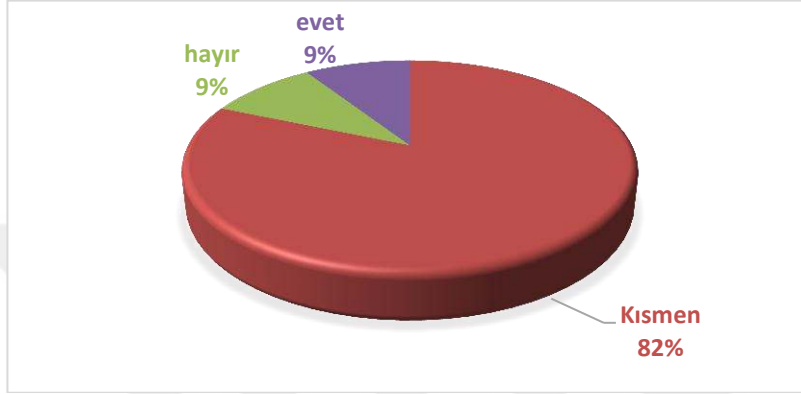
Katılımcıların %77'sinin balık satın alırken taze olmasına dikkat ederken, daha sonra sırasıyla %9'unun satın alınan yerin koşullarına, %8'inin fiyatına, %6'sının ise damak tadına uygun olup olmadığına baktığı görülmüştür. Şekil 3.21'de görüldüğü gibi tüketiciler için öncelikli koşul balığın taze olmasıdır.



Şekil 3.21. Tüketicilerin balık satın alırken öncelikli koşulu

3.24. Balık fiyatlarının tüketicilerin balık tüketimine etkisi

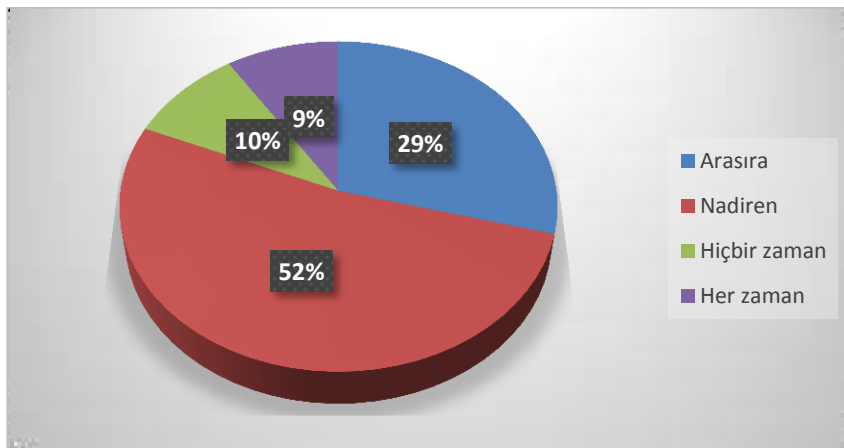
Katılımcıların büyük çoğunluğu %82 oranla balık fiyatlarının balık tüketimini kısmen etkilediğini belirtmiştir. %9'u evet etkilediğini belirtmiş, %9'u hayır etkilemediğini belirtmiştir.



Şekil 3.22. Balık fiyatlarının tüketicilerin balık tüketimine etkisi

3.25. Tüketicilerin Batmanda istedikleri zaman taze balık bulabilmesi

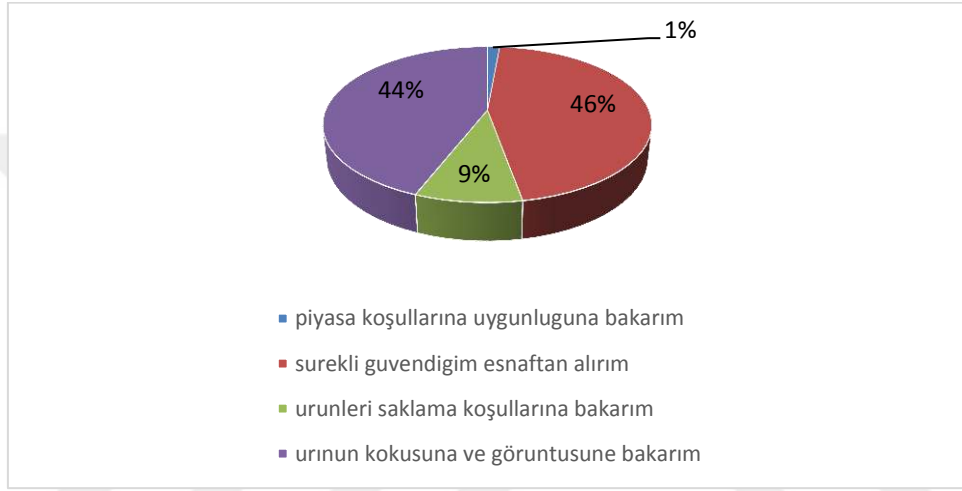
Katılımcıların %52'si nadiren taze balık bulabildiğini, %29'u ara sıra bulduğunu, %10'u hiçbir zaman bulamadığını, %9'u ise her zaman bulduğunu belirtmiştir. Genel olarak tüketicilerin Batman' da istedikleri zaman taze balık bulamadıkları görülmüştür.



Şekil 3.23. Tüketicilerin Batman'da istedikleri zaman taze balık bulabilmesi

3.26. Tüketicilerin balık alırken güvenilirlik eğilimleri

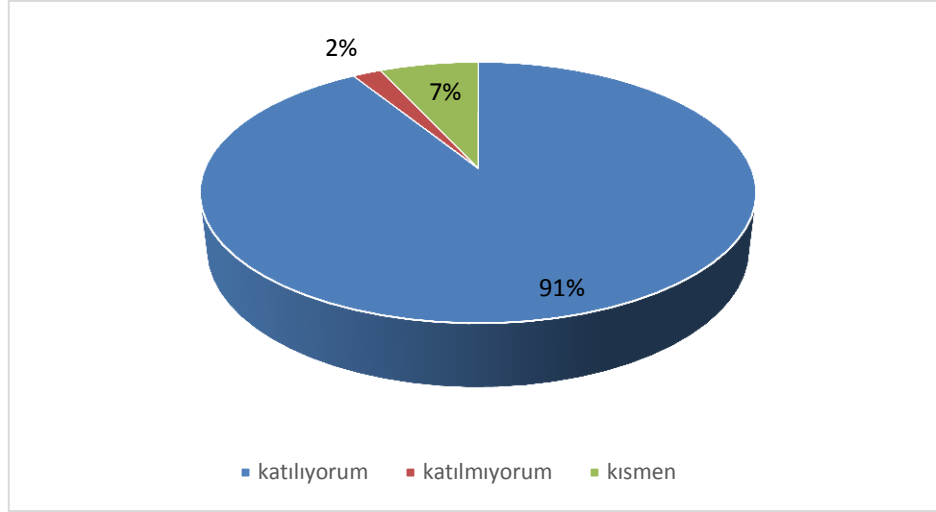
Pazar ve benzeri alanlarda balık alırken güvenilir olduğunu nasıl anlıyorsunuz sorusuna katılımcıların; %46'sı esnafın güvenilir olmasına dikkat ederken, %44'ü ürünün kokusuna ve görüntüsüne, %9'u ürünleri saklama koşullarına, %1'i ise fiyatı piyasa koşullarına uygun ürün olup olmadığına baktığını belirtmiştir. Şekilde görüldüğü gibi tüketici için güvenilirlikte öncelikli koşul sürekli güvendiği esnaftan almasıdır.



Şekil 3.24. Tüketicilerin pazar ve benzeri yerler de balık alırken güvenilir olduğunu nasıl anlar

3.27. Tüketicilerin balığı çocuk gelişimi açısından değerlendirmesi

Katılımcıların %91'i balığın çocuk gelişimine etkisini bildiğini belirtirken, %7'si kısmen etkilediğini belirtmiştir, %2'si ise bunu hiç bilmediğini belirtmiştir.



Şekil 3.25. Balığın çocuk gelişimi açısından değerlendirmesi

4. TARTIŞMA

Çalışmamızda tüketicilerin demografik özellikleri incelendiğinde %58'inin kadın %42'sinin erkek olduğu saptanmıştır. Yaş dağılımları incelendiğinde %51 oranla en büyük pay 18-24 yaş aralığı, daha sonra sırasıyla %28'i 25-31, %11'i 32-38, %5'i 39-45, %3'ü 46-52, %2'si 53 ve üzeridir. Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından Çanakkale ilinde yapılan çalışmada ankete katılan bireylerin %67,79'u erkek, %32,21'i ise kadındır. Ankete katılanların yaş ortalaması genellikle 21-30 yaş arasında (%39,56) olup 30 yaş üzerinde olan kişi sayısı (%51,47)'dir. Erdal ve Esengün (2008), tarafından Tokat ilinde yapılan çalışmada katılımcıların %57'si erkek, % 43'ü ise kadın olarak belirlenmiştir. Yüksel ve ark., (2011) tarafından Tunceli İlinde yapılan çalışmada katılımcıların %55'i erkek, %45'i kadındır. Yaş dağılımları incelendiğinde; %4,3'ünün 21 yaşın altında olduğu, %42,5'inin 21-30, %35,4'ünün 31-40, %12,6'sının 41-50 yaşları arasında ve %5,2'sinin ise 50 yaş ve üstü olduğu tespit edilmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013)'un yaptığı çalışmada Giresun ve Trabzon illerinde katılımcıların %73,5'i erkek, %26,5'i kadındır. Buna benzer yapılan çalışmalarda kadın katılımcıların daha az olduğu saptanmıştır.

Çalışmamızda ankete %39 oranla en fazla lisans mezunu katılmıştır. Daha sonra sırasıyla bunu %33'ü lise, %13'ü ön lisans, %7'si ilköğretim, %6'sı lisansüstü, %2'si ise okuryazar olmayan grup takip etmiştir. Hatırlı ve ark., (2004) Isparta ilinde yaptıkları anket çalışmada katılımcıların eğitim durumunu %27,54'ü ilkokul, %10,63'ü ortaokul, %26,57'si lise ve %33,33'ü üniversite mezunu olarak belirlemişlerdir. Adıgüzel ve ark., (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmada katılımcıların %33,65 ile lise mezunu olup, %20,19 ile fakülte mezunu, % 20,19 oranla ilkokul mezunu oldukları saptanmıştır. Yüksel ve ark., (2011) tarafından Tunceli ilinde ankete katılan katılımcıların %55,5'inin üniversite mezunu olduğu %24,4'ünün ise lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Balık ve ark., (2013) Ordu ilinin Fatsa ilçesinde yapılan anket çalışmada katılımcıların %34,7'si ortaokul mezunu, %30'u üniversite mezunu, Aybastı ilçesinde %31,5 oranla ortaokul mezunu olup, üniversite mezunlarının oranı ise %15,8 olarak belirlenmiştir. Aydın ve Karadurmuş (2013), tarafından Giresun ve Trabzon illerinde yapılan anket çalışmada katılımcıların %45'inin lisans mezunu olduğunu belirlemiştir. Yapılmış olan bu çalışmaların katılımcıların eğitim durumu çalışmamızla benzerlik göstermektedir. En fazla katılımcı lisans mezunu olarak tespit edilmiştir.

Çalışmamızda, ankete katılan bireylerin gelir düzeyine baktığımızda katılımcıların büyük çoğunluğunu 0-500 TL (%49), 1000-2000 TL (%23), 2000-3500 (%16) 3500-5000 (%9) ve



5000 TL (%3) ve üzeri olduğunu tespit etmiştir. Adıgüzel ve ark., (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmada, katılımcıların geliri en yüksek oranda (%36,54) ≤ 1000 TL olarak belirtmişlerdir. Yüksel ve ark., (2011) tarafından Tunceli ilinde yapılan anket çalışmasında katılımcıların gelir düzeylerine baktığımızda büyük çoğunluğun (%46) 1000-2000 TL arasında aylık gelire sahip olduğu tespit edilmiştir. Balık ve ark., (2013) tarafından Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada sırasıyla katılımcıların gelir düzeyini incelediğimizde en çok %33,7'lik oran ile 1000-2000 TL ve %37,7'lik oran ile 1000-2000 TL gelire sahip oldukları belirlenmiştir. Arslan ve İzci (2016), tarafından yapılan çalışmada Antalya ilinde yaşayan katılımcıların ekonomik gelir seviyesine baktığımızda 1001-2000 TL (%35,09) ve 2001-3000 TL (%34,36) arası aylık gelir düzeyinde oldukları tespit edilmiştir. Yapmış olduğumuz bu çalışma ile yapılan diğer çalışmaların bulguları arasında benzerlik olduğu gibi farklılıklar da vardır. Bu farklılıklar çalışmanın yapıldığı bölge halkının sosyo-ekonomik farklılıklarından olabilir.

Batman İlindeki bu çalışmada yıllık su ürünleri tüketimi 4,8 kg olarak tespit edilmiştir. Çolakoğlu ve ark., (2006)'nın Çanakkale ilinde yapmış olduğu çalışmada 18 kg olarak tespit etmişlerdir. Aydın ve Karadurmuş (2012)'un Ordu ilinde yapmış olduğu çalışmada 26,3 kg, Aydın ve Karadurmuş (2013)'un Trabzon ilinde yapmış olduğu çalışmada kişi başına düşen yıllık balık tüketimi 22,56 kg, Rize ilinde 20,07 kg/yıl (Temel, 2014), Tekirdağ ilinde 14,69 kg/yıl (Abdikoğlu ve ark., 2015), Manisa ilinde 7,7 kg/yıl (Dereli ve ark., 2016), Van ilinde 16,8 kg/yıl (Terin ve ark., 2016), Bingöl ilinde 12 kg/yıl (Karakaya ve Kırıcı., 2016) olduğu tespit edilmiştir. Batman İlinin denize kıyısı olmaması ve yemek kültüründen dolayı balık tüketimi azdır. Yapılan diğer çalışmalarda Trabzon ve Ordu'nun denize kıyısı olması balık tüketimini etkilemiştir.

Yapılan bu anket çalışmasında bölge halkının et tüketim tercihleri incelendiğinde ilk sırayı %46 ile kırmızı et, 2. sırayı %42 ile tavuk eti, 3. sırayı ise %10 ile balık eti almıştır. Çolakoğlu ve ark., (2006)'nın Çanakkale ilinde yaptığı bir anket çalışmasında, ankete katılan bireylerin en fazla beyaz eti (%47,5), daha sonra balık etini (%29,85) ve son olarak ta kırmızı eti (%22,05) tükettiklerini belirtmiştir. Oğuzhan ve ark., (2009)'da Erzurum ilinde yaptıkları tüketim alışkanlığı anket çalışmasında %56 kırmızı et, %37,33 tavuk eti %6,6 balık eti olarak tespit edilmiştir. Yüksel ve ark., (2011) yaptıkları bir diğer çalışmada Tunceli halkının balık eti tüketimini araştırmışlardır. Tunceli ilinde en çok beğenilen et türleri sırasıyla %48 balık eti, %34 kırmızı et ve %18 tavuk eti olmasına karşın, en fazla tükettikleri et türleri sırasıyla %40

kırmızı et, %38 tavuk eti ve %22 balık eti olarak tespit edilmiştir. Batman da yapılan çalışma et tüketim açısından benzer bulgulara sahiptir.

Olgunoğlu ve ark., (2013) Adıyaman’da yaptıkları anket çalışmasında en fazla tüketilen et türlerinde birinci sırayı tavuk eti %56, ikinci sırayı kırmızı et %38 ve son olarak üçüncü sırayı balık eti %5 oranla almaktadır. Batmanda yapılan çalışmada da en son sırayı %10 ile balık eti almaktadır. Her iki çalışmada su ürünleri tüketiminin diğer et ürünlerine göre daha düşük oranda olduğu, bu yönüyle tüketim alışkanlıklarının benzer olduğu görülmektedir.

Aydın ve Karadurmuş (2013), Karadeniz Bölgesi’nin Trabzon ve Giresun illerinde et tüketimine yönelik yapılan araştırmada, ilk sırayı su ürünleri %41 oranla, ikinci sırayı tavuk eti %33 oranla ve üçüncü sırayı kırmızı et %26 oran ile aldığını belirlemişlerdir. Karadeniz’in denize kıyısı olmasından dolayı yemek kültürüne de balık eti tüketiminin arttığı kanısına varılmıştır. Çiçek ve ark., (2014) Elazığ ilinde yaptıkları anket çalışmalarında ise %40,86 kırmızı et, %22,57 beyaz et ve %3,14 balık eti tüketim tercihi tespit edilmiştir. Batman da yapılan çalışmada et tüketim alışkanlığının benzer oranlarda aynı sıralamada olduğu tespit edilmiştir. Et tüketim alışkanlıklarındaki farklılıkların bölgesel farklılıklardan kaynaklandığı kanısındayız.

Yapılan çalışmada katılımcıların balık tüketim sıklıkları incelendiğinde %53’ü ayda bir veya daha fazla balık tüketmektedir, %37’si haftada bir veya daha fazla tüketmektedir, %7’si yıl da bir veya daha fazla tüketmektedir, %3’ü ise hiç tüketmemektedir. Saygı ve ark., (2006) İzmir ilinde yapılan çalışmada, ankete katılan bireylerin %72’sinin en az ayda 2 defa, %28’inin ayda 1 ve 1 defadan az ve %17’sinin haftada en az 1 defa balık tükettikleri belirtilmiştir. Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından Çanakkale ilinde yapılan anket çalışmasında, tüketicilerin haftada bir balık tükettikleri %44,22 olarak ilk sırada yer almaktadır, ikinci sırada %31,16 oranla iki haftada bir, %20,38 oranla ayda bir ve %4,23 oranla yılda bir olarak tespit edilmiştir. Oğuzhan ve ark., (2009) tarafından Erzurum da yapılan araştırmada ise haftada bir balık tüketildiği ve %8 oranında olduğu belirtilmiştir, %2,26 oranında ise ayda bir tüketildiği tespit edilmiştir. Gözener ve ark., (2016) tarafından Ordu ili Fatsa ilçesinde yapılan anket çalışmasında ailelerin balık tüketim süreleri incelendiğinde; %55,51’inin ayda bir veya daha fazla balık tükettiği, %41,92’sinin haftada bir veya daha fazla %2,57’sinin ise yılda bir veya birkaç kez balık tükettikleri tespit edilmiştir. Yapılan anket çalışmasında Batman İlının %53’ü ayda bir veya daha fazla balık tüketmektedir, %37’si haftada bir veya daha fazla tüketmektedir. Batman’da balık tüketim sıklığı daha fazladır.

Yapılan çalışmada katılımcıların, balığı tüketene kadar nerede muhafaza ettikleri incelendiğinde %44'ü buzdolabında, %29'u buzlukta, %14'ü derin dondurucuda, %13'ü ise açıkta beklettiklerini belirtmişlerdir. Çadır ve Duman (2013), tarafından yapılan çalışmada Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesinde balığı nasıl muhafaza ettikleri incelendiğinde %74,82'si balığı hemen tüketmek istediklerini, %12,23'ü buzdolabı ve derin dondurucuda muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir. %93,53'ü dondurma işlemini kullanarak muhafaza etmişlerdir, diğer yöntemleri kullanmadıkları saptanmıştır.

Yapılan çalışmada katılımcıların en çok sevdiği balığın %32 oranıyla alabalık olduğu tespit edilmiştir. Daha sonra ikinci sırada %23 oranı ile hamsi izlenmiştir. Katılımcıların en çok tercih ettiği balık ise %51 oranla deniz balıkları olarak saptanmıştır. Katılımcıların %36'sı tatlısu balıklarını, %5'i çiftlik balıklarını, %8'i ise hiçbirini tüketmediklerini belirtmiştir. Bölgede en çok tüketilen balık türünün alabalık (%38) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çok severek tükettiği diğer balık türleri ise hamsi (%29), çipura (%13), levrek (%10), palamut (%7), lüfer (%6) ve somon (%3) olduğu görülmüştür. Hatırlı ve ark., (2004) tarafından Erzurum ilinde yapılan çalışmada katılımcıların en çok tükettiği balık %65,21 hamsi, %32,64 alabalık, %1,12 ve %0,79 palamut; Isparta ilinde %51,50 hamsi, %11,88 istavrit, %10,93 sazan, % 9,34 alabalık ve %16,34 diğer balık türleri tespit edilmiştir. Yüksel ve ark., (2011)'nin Tunceli ilinde yapılan çalışmada ise %33,2 ile hamsi, %23,5 ile kültür balığı, %14,7 ile doğal alabalık, %12,4 ile karabalık ve diğer balık türlerinin (çinekop, çipura, istavrit, levrek, sazan ve palamut) tüketildiği tespit edilmiştir. Batman ilinde yapılan çalışmada katılımcıların en çok sevdiği balık alabalık ve en çok tükettikleri balık yine alabalık olmuştur. Yapılan diğer çalışmalarda da en çok tüketilen balık hamsi olarak tespit edilmiştir. Benzer çalışmalar da farklı bulgular elde edilmiştir.

Yapılan çalışmada katılımcıların diğer kabuklu deniz ürünlerindeki tercihi incelendiğinde %4'ü kalamar, %3'ü karides, %2'si istakoz tüketmektedir. %91'i ise balık dışında hiçbir su ürünlerini tüketmediklerini vurgulamışlardır.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından yapılan araştırmada Burdur ili merkez ilçede katılımcıların %89,10'u balık dışında su ürünü tüketmediklerini, %10,90'ı ise diğer su ürünü tükettiklerini tespit etmişlerdir. Su ürünü tüketen katılımcıların %71,4'ü midye, %39,3'ü karides, %25,0'ı kalamar, %7,1'i ahtapot, %3,6'sı istakoz ve son olarak %3,6'sı yengeç tükettiklerini ifade etmişlerdir. Çaylak (2013) tarafından yapılan çalışmada İzmir'de katılımcıların %53'ünün balık dışında su ürünlerini tükettiği, %47'sinin ise hiç tüketmediği

belirlenmiştir. Balık dışında su ürünleri tüketen katılımcıların, % 28,8'i midye, %19,7'si ise karides ve kalamar tükettiklerini saptamıştır. Batman da balık dışında diğer su ürünlerinin tüketilmesinin sebebi yemek kültürü ve denize kıyısı olmamasıdır.

Yapılan çalışmada katılımcıların balık satın alırken tercih ettikleri yerler incelendiğinde %55'inin balıkçıdan, %24'ünün balık hallerinden, %15'inin büyük marketlerden aldığı tespit edilmiştir. %6'sı ise kendisi tutmaktadır. Erdal ve Esengün (2008), Tokat ilinde katılımcıların %85'inin sabit balık satıcılarından balık satın aldıklarını belirlemişlerdir. Aydın ve Karadurmuş (2013), Trabzon ve Giresun illerinde %50,81 oranla sabit balık satıcılarından, Abdikoğlu ve ark., (2015) Tekirdağ ilinde %54,51'i balıkçılardan, Gül Yavuz ve ark., (2015) Ankara ilinde %51,3'ü balıkçılardan, Terin ve ark., (2016) Van ilinde ise katılımcıların %68,6'sı balıkçılardan balık satın almaktadır. Batmanda yapılan anket çalışmasında katılımcıların %55'i balıkçıdan balık satın almaktadır. Bu sonuç diğer çalışmalarla benzerlik göstermektedir.

Yapılan çalışmada katılımcıların balık yemeyi tercih ettiği mekan incelendiğinde bireylerin %74'ü evde, %15'i lokantada ve %11'i açık havada piknik yerinde balık yemeyi tercih etmektedirler. Abdikoğlu (2015) tarafından yapılan çalışmada, Tekirdağ ilinde katılımcıların %71,87'si balığı en çok evde tükettiklerini, %21,28'i restoranda tükettiklerini tespit etmiştir. Katılımcıların %6,75'i balığı dışarıda pişirip evde tüketmeyi tercih etmektedirler. Katılımcıların kalan diğer kısmı ise balığı piknikte tükettiklerini saptamıştır. Çaylak (2013) tarafından yapılan çalışmada İzmir'de katılımcıların %79,9'u balığı evde tükettiği saptanmıştır. Beyazbayrak (2014) tarafından yapılan çalışmada Kahramanmaraş ili Merkez ilçede katılımcılar balığı en çok %49,5 ile evde yemeyi tercih etmektedir. Daha sonra sırasıyla %14,8'i lokantada, %35,8'i piknikte açık havada balık yemeyi tercih etmektedirler. Batman'da yapılan çalışmada ankete katılan tüketicilerin en fazla balık yemeyi tercih ettiği mekan ev olmuştur. Yapılan diğer çalışmalarda katılımcıların balık yemeyi tercih ettiği mekan ev olmuştur, benzer bulgular elde edilmiştir.

Yapılan çalışmada katılımcıların balık fiyatlarının balık tüketimine etkisi incelendiğinde büyük çoğunluğu %82 oranla balık fiyatlarının balık tüketimini kısmen etkilediğini belirtmiştir. %9'u fiyatın evet etkilediğini, %9'u ise hayır etkilemediğini belirtmiştir. Nailinci (2013) tarafından yapılan çalışmada Amasya ili merkez ilçede katılımcıların % 60,61'i balık fiyatlarını normal bulurken, % 30,91'i pahalı, % 5,45'i ucuz ve % 3,03'ü de çok pahalı olduğunu tespit etmiştir. Abdikoğlu ve Unakıtan (2015) tarafından yapılan çalışmada balık tüketen 264 kişiye balık fiyatlarını nasıl buldukları sorulduğunda %59,47'si fiyatların normal olduğunu, %32,20'si pahalı, %3,79'u çok pahalı ve %1,52'si ucuz olduğunu belirtmiştir. Balık fiyatlarını ucuz bulan

kimse olmamıştır. Soruyu 8 kişi cevaplamamıştır. Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan çalışmada balık fiyatlarının balık tüketimine etkisi incelendiğinde, ilk sırada %41,19'unun balık fiyatlarını pahalı olduğunu, %40,65'inin normal bulduğunu, %13,55'inin bu konuda fikri olmadığını ve son olarak %4,61'inin ise fiyatları ucuz bulduğu tespit edilmiştir. Yapılan çalışmalarda genel anlamda katılımcılar balık fiyatının balık tüketimini etkilemediğini belirtmiştir.

Yapılan bu çalışmada Batman iline ait balık pişirme yöntemini incelediğimizde katılımcıların %47'si kızartarak, %32'si ızgarada, %17'si fırında, %4'ü balık buğulama ve benzeri yöntemlerle balığı pişirmeyi tercih etmiştir. Kızılaslan ve Nalinci (2013) Amasya'da yürüttükleri çalışmada katılımcıların balık pişirme alışkanlıklarının, %37,88'i tavada pişirerek, %33,03'ü ızgara olarak, %18,49'u fırında, %8,48'i kızartma olarak ve %2,12'si balık buğulama olarak tercih ettiklerini belirlemişlerdir.

Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde yapılan anket çalışmasında ise katılımcıların %45,9 oranı ile yağda pişirme yöntemi tercih ettiklerini, bunu sırasıyla, fırında pişirme %26,3, mangalda pişirme %20,6 ve elektrikli ızgarada pişirme %7,1 oranında tercih edildiğini belirlemişlerdir. Yapılan bu çalışmada da balık pişirme yönteminin %47'si kızartarak, %32'si ızgarada, %17'si fırında ve %4'ü balık buğulama yöntemleri ile balığı pişirmeyi tercih etmiştir. Pişirme yöntemi açısından yapılan bu çalışma diğer çalışmalarla benzer sonuçlara ulaşılmıştır. Balık pişirme yöntemlerinden en sağlıklı olan balık buğulama ile pişirme çok az tercih edilmektedir.

Yapılan çalışmada katılımcıların işlenmiş balık tüketim eğilimlerini belirlemek için yöneltilen soruya; %27 oranında konserve balık ve %14 oranında tuzlanmış balık, %4 oranında ise kurutulmuş balık tükettiklerini belirtirken, katılımcıların %55'nin ise işlenmiş balık tüketmedik yanıtını vermişlerdir. Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından yapılan çalışmada Trabzon ve Giresun'da katılımcıların %95,14'ü taze, %3,24'ü işlenmiş ve %1,62'si konserve/salamura olarak tükettiklerini tespit etmişlerdir. Tüketicilerin işlenmiş ürün ve konserve ürün tercihlerine bakıldığında anket uygulanan tüketicilerin %43,75'i balığı taze olarak tükettiklerini belirtmişlerdir. Çaylak (2013), tarafından yapılan İzmir ilindeki çalışmada katılımcıların %90,37'si balığı taze olarak tüketir, %6,56'sı donmuş olarak ve son olarak %2,05'i konserve olarak belirlenmiştir.

Gürel ve ark., (2017) tarafından yapılan çalışmada katılımcıların balık tüketme biçimine bakıldığında, taze olarak (%66,94), tuzlanmış olarak (%17,89), salamura olarak tükettiği (%7,59), konserve olarak (%6,23) ve %1,36'sının da diğer tüketim şekilleri olarak tespit

edilmiştir. Benzer çalışmalarda farklı bulgular elde edilmiştir. Batman da yapılan çalışma da öncelik konserve balık olarak tercih edilirken diğer çalışmalarda çok az tercih edilmektedir.

Yapılan çalışmada katılımcıların en çok hangi mevsimde balık tükettiklerini incelediğimizde %74'ü kış mevsiminde balık tüketmekte ve %53'ü ayda bir veya daha fazla balık tüketmektedir. Nalinci (2013) tarafından yaptığı çalışmada Amasya ili merkez ilçede katılımcıların en çok kış mevsiminde balık tükettiği (%95,76) ve en az yaz mevsiminde (%0,60) balık tükettikleri tespit etmiştir. Çaylak (2013)'ın İzmir ilinde yürüttükleri çalışmada %61,35 oranla en fazla kışın balık tükettikleri, %31,08'i ise tükettikleri mevsimin önemli olmadığını belirtmiştir. Olgunoğlu (2014) tarafından yaptığı çalışmada Adıyaman'da balık tüketiminin en fazla kış (%71) ve sonbahar (%13) mevsimlerinde olduğu görülmüştür. Yapılan tüm çalışmalarda en fazla balık tükettikleri mevsim kış mevsimi olmuştur.

Yapılan çalışmada katılımcıların balık satın alırken dikkat ettiği faktörler incelendiğinde %64'ü tazeliğine, %22'si lezzetine,%7'si fiyatına,% 6'sı kılçıklı olup olmamasına,%1'i ise çiftlik ya da doğal olup olmadığına dikkat etmektedir. Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerinde yapılan anket çalışmasında %95,14'ünün balığı taze olarak tükettiğini bildirirken, yapılan bu çalışmada Batman ilindeki katılımcıların benzer şekilde balık satın alırken %64'ü tazeliğine dikkat ettiği belirlenmiştir. Çiçek ve ark., (2014) tarafından Elazığ ilinde yapılan anket çalışmasında katılımcıların %16,27'si tazelik, kalite, hijyenden dolayı tercih ettiğini, Gözener ve ark., (2016) ise katılımcıların balık satın alırken öncelik sırasına bakıldığında %50,41'inin lezzetli olmasına, %18,70'inin ekonomik olmasına, %16,80'inin diğer nedenlerden dolayı ve %14,09' unun az kılçıklı olmasına baktığını bildirmişlerdir. Batmanda yapılan çalışmada balık satın alınırken katılımcıların %64'ü balığın tazeliğine bakmaktadır. Genel anlam da yapılan anket araştırmalarında tazelik ön planda olduğu ve yapılan bu çalışma ile benzer sonuçları verdiği tespit edilmiştir.

Yapılan çalışma da Batman halkının balığı tercih etme sebebini incelediğimizde katılımcıların %71'i sağlıklı olduğu için, %24'ü damak tadına uygun olduğu için,%3'ü doktor tavsiyesi olduğu için,% 2'si ise eş dost tavsiyesi olduğu için tüketmektedir. Erdal ve Esengün (2008) Tokat ilinde yapılan çalışmada katılımcıların balık etini tercih etme sebepleri %87 oranla sağlıklı olduğunu düşündüğü için daha sonra %12 oranla kişilerin alışkanlıkları yer almaktadır. Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Trabzon ve Giresun bölgelerindeki katılımcıların balık tüketme sebepleri; ilk sırada %45,95'i sağlıklı olması, %34,05'i lezzetli olması, %9,73'ü diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta ürün bulunması, %7,57'si aileden gelen tüketim alışkanlığının olması ve son olarak %2,70'i pişirme/hazırlama kolaylığı olarak tespit

edilmiştir. Batman ilinde balık genel olarak sağlıklı olduğu için tüketilmektedir. Yapılan diğer çalışmalarda genel anlamda balığı tüketme sebebi sağlıklı olmasıdır.



5. SONUÇ

Batman ilindeki bu çalışmada yıllık su ürünleri tüketimi 4,8 kg olarak tespit edilmiştir. Balık tüketiminin günümüzde sağlık açısından önemli bir besin olduğu bilinmektedir. Balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ilimizde bulunan eksiklikleri görmemizde yardımcı olacaktır ve bu konuda ilimize gerekli düzenlemelerin yapılmasına olumlu katkılar sağlayacaktır. Batmanın denize kıyısı olmadığı için halkı iklim ve coğrafi koşullarından dolayı küçükbaş hayvancılığa ve tarıma yönelmiştir. Bu nedenle balıkçılık yok denecek kadar azdır. Ayrıca Batman halkının en fazla kırmızı et tüketmesinin sebebi de yemek kültürünün geleneksel tarımla oluşması nedeniyle alışkanlıkların kolay değişmemesidir. Bunun için il bazında veya okullarda reklam ve bilinçlendirme ile balık tüketim alışkanlığı kazandırılabilir. İldeki su kaynaklarında su ürünleri yetiştiriciliği teşvik edilerek su ürünlerinin üretimi ve tüketiciyle buluşması kolaylaştırılabilir.

Ülkemizde yaygın olmayan balık eti tüketiminin teşvik edilmesi ve yaygınlaştırılması, dengeli ve sağlıklı beslenme açısından çok büyük bir önem arz etmektedir.

6. ÖNERİLER

Yapılan bu çalışmada Batman il merkezinde balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi amacıyla cinsiyet, yaş, meslek, gelir düzeyine ve su ürünleri tüketimine yönelik bazı sorular sorulmuş ulaşılan sonuçlara göre;

- En fazla kırmızı et (%46) tüketilmektedir. İkinci sıra da ise tavuk eti (%42) tüketilmektedir. Batman ili tarımsal faaliyetleri genellikle küçükbaş hayvancılığa dayalı olması, beslenme alışkanlığını etkilemiştir denilebilir.
- Bölge halkının, balık eti tüketim sıklığının ayda bir veya daha fazla olduğunun tespit edilmesi farklı et tüketim tercihlerine ve sağlıklı beslenme bilincine açık olduğu söylenebilir.
- Balık eti tercihlerinde fiyatların etkisi tüketim tercihinin etkilediği tespit edilmiştir. Su ürünleri yetiştiricilik sektörünün bölge su kaynaklarında uygulanması teşvik edilirse bölge halkının da balık eti tercihinde etkili olacağı düşünülmektedir.
- Yapılan çalışmalarda balık tüketimi genelde kızartarak yapılmaktadır. Balığı kızartarak tüketmenin sağlıklı olmadığını, daha sağlıklı pişirme yöntemlerine halkı yönlendirmek için gerekli çalışmaların yapılması düşünülmektedir.
- Alabalık hem yetiştiricilik bakımından yaygın olması ve hem de fiyatının her kesime hitap ediyor olması sebebiyle en çok tüketilen balık olduğu söylenebilir.
- Yapılan bu çalışmada, balık etine taze ulaşılması ve yöre halkının aşına olduğu iç sularda (alabalık) yetişen balıklar tercih edildiği söylenebilir.
- Tüketici balığı sürekli güvendiği esnaftan almayı tercih etmesi sağlıklı beslenme konusunda bilinçli olduğu göstergesidir.
- Yöre halkının gerek tarımsal faaliyetleri açısından gerek kültürü açısından balık avcılığı faaliyetlerinin yok denecek kadar az olduğu söylenebilir.
- Yapılan bu çalışmada bölge halkının istedikleri zaman taze balık eti bulabildiklerinin tespiti sektörün bölgede gelişebileceğine en önemli bir kanıt olduğu var sayılmaktadır. Yemek kültüründen dolayı balık tüketimi azdır. Gelir düzeylerine göre balık eti tüketim sıklığı değişmektedir.

Bu bilgiler ışığında balığın dengeli ve sağlıklı beslenmede önemli bir besin kaynağını oluşturduğunu ve yapılan bu çalışmadan sonra Batman'da balık etinin yaygınlaştırılması için gerekli tanıtım ve bilgilendirilmelerin yapılması halinde balık eti tüketimin de artış olacağı düşünülmektedir.



KAYNAKLAR

- Abdikoğlu, D.İ., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakıtan, G.,** 2015. Tekirdağ İlinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Balkan ve Yakındoğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1): 69- 75.
- Abdikoğlu, D.İ.,** 2015. Tekirdağ İlinde balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Tekirdağ, 47 s.
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M., Büyükbay, E. O.,** 2009. Tokat İli Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2): 35-43.
- Angiş, S.,** 2004. Gökkuşluğu Alabalığı (*O. mykiss*)’nında soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. *Yüksek Lisans Tezi*, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı. Erzurum, 36 s.
- Arslan, M., İzci, L.,** 2016. Antalya İli su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 12(1):75-85.
- 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.
- Atar, H., Alçiçek, Z.,** 2009. Seafood consumption and health. *TAF Preventive Medical Bulletin*, 8 (2): 173-176
- Aydın, M., Karadurmuş, U.** 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U.,** 2013. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 3(9):57-71.
- Baysal A., (2002).** Genel Beslenme. 11.Baskı. Hatipoğlu Yayınları: 14
- Balık, İ., Yardımcı, C., Turhan, O.,** 2013. Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi* 3(2):18-28.
- Beyazbayrak, Z.,** 2014. Kahramanmaraş ili merkez ilçede balık tüketim alışkanlıkları. *Yüksek Lisans Tezi*. Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Su Ürünleri Anabilim Dalı, Kahramanmaraş, 46 s.
- Çadır, F., Duman, M.,** 2013. Keban Baraj Gölü ova bölgesi halkının balık tüketim alışkanlıklarının araştırılması. *Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 25(1): 61-70.

- Çaylak, B., 2013.** İzmir İli su ürünleri tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Çanakkale.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B., 2006.** Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(3): 387-392.
- Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. 2014.** Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1: 3-11.
- Dağtekin, M. ve Ak, O., 2007.** Doğu Karadeniz bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3): 14-17.
- Demirtaş, B., Dağıstan, E., Akpınar, M. G., Sayın, C., 2014.** Fish consumption patterns of urban households in Hatay, Turkey. *Journal of Academic Documents for Fisheries and Aquaculture*, 2: 69-77.
- Dereli, H., Çelik, R., Saygı, H., Tekinay, A. A., 2016.** Manisa ili su ürünleri tüketim ve tercihleri üzerine bir araştırma. *Yunus Araştırma Bülteni*, 2: 115-128.
- Erdal, G. Esengün, K. 2008.** Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.
- FAO, 2010.** Fishery and Aquaculture Statistics, 2008 Yearbook, Fisheries and Aquaculture Department, Rome, www.fao.org/fishery FAO
- Gözener, B., Sayılı, M., Antar, Ş., 2016.** Ordu ili Fatsa ilçesinde hanelerin balık tüketim alışkanlıklarının tespiti. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Bilimsel Araştırma Dergisi*, 12: 31-43.
- Gürgün, H., 2006.** Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma, *Yüksek Lisans Tezi*, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Gürel, E., Doğan, H.G., Polat, S., Yeşilayer, N., Buhan, E., 2017.** Ağrı ili merkez ilçede yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 6(3): 26-35.
- Gül Yavuz, G., Yasan Ataseven, Z., Gül, U., Gülaç, Z.Ü., 2015.** Su ürünleri tüketiminde tüketici tercihlerini etkileyen faktörler Ankara ili örneği. *Yunus Araştırma Bülteni*, 1: 73-82.
- Hatırlı, S. A., Özkan, B., Aktaş, A.R., 2004.** Factors affecting fluid milk purchasing sources in Turkey. *Food Quality and Preference*, 15(6):509-515.
- Karakaya, E., Kırıcı, M., 2016.** Bingöl ili kent merkezinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 6(1): 74-85.

- Kızılaslan, H., Nalinci, S.,** 2013. Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 5:61-75.
- Nalinci, S.,** 2013. Amasya İli merkez ilçedeki hane halkının et tüketim alışkanlıkları ve et tüketimini etkileyen faktörler. *Yüksek Lisans Tezi*, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tokat.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M.,** 2009. Erzurum ilindeki tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04 Temmuz, Rize.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E. ve Ukav, İ.,** 2014. Adıyaman İlinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1):21-25.
- Onurlubaş, E.,** 2013. The factors affecting fish consumption of the consumers in kesan township in Edirne. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 19(6):1346-1350.
- Orhan, H., Yüksel, O.,** 2010. Fishery product consumption survey in Burdur Province. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 5(1): 1-7.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T.,** 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2): 133-138.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A. F., Sönmez, F.,** 2008. Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilim Dergisi*, 20 (3): 433-437.
- Şen, A.,** 2011. Konya ve Mersin il merkezlerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi konusundaki alışkanlık ve bilgi düzeylerinin karşılaştırılması. *Yüksek Lisans Tezi*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Şenol, Ş. ve Saygı, H.,** 2001. Su Ürünleri tüketimi için bir ekonometrik model. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 18(3-4):383-390.
- Temel, T.,** 2014. Rize ilinde hanelerin balık tüketimi üzerine etkili olan faktörlerin belirlenmesi. *Yüksek Lisans Tezi*, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- 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.
- Turan, H., Kaya, Y., Sönmez, G.,** 2006. Balık etinin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23: 505-508.

Uzundumlu, A.S., Topcu, Y., Baran, D., 2013. Tüketicilerin balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum ili Örneği. *İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi*, 74-82, 2-4 Ekim 2013, Niğde.

Valverde, I.M., Periago, M.J., Santaella M., 2000. The content and nutritional significance of minerals on fish flesh in the presence and absence of bone. *Food Chemistry*, 71:503-509.

Yüksel, F., Kuzgun, N.K., Özer, E.İ., 2011. Tunceli İli balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*. 2(5):28-36.

URL-1, www.tuik.gov.tr Türkiye İstatistik Kurumu, Su Ürünleri.23 Haziran 2017.

URL-2, www.tarim.gov.tr/sgb/Belgeler/Sag/MenuVeriler/BSG.11.02.2016.



ÖZGEÇMİŞ

Saadet AKKUŞ, 06.01.1990 Batman'nın Merkez ilçesinde dünyaya geldi. İlk ve ortaöğretimini Batman'da tamamladı. 2010 yılında Şanlıurfa Bozova Meslek Yüksek Okulu, Su Ürünleri Teknikerliği bölümünden mezun oldu. Akabinde 2011 yılında, kazandığı DGS (Dikey Geçiş Sınavı) ile Munzur Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesine yerleştirildi. Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Su Ürünleri Anabilim Dalı'nda yüksek lisans programına başladı ve halen devam etmektedir.



EK1:

**BATMAN İLİ MERKEZİNDE YAŞAYAN BİREYLERİN SU ÜRÜNLERİ
TÜKETİM TERCİHLERİ VE BİLGİ DÜZEYLERİNİ BELİRLEME ANKET
FORMU**

Verdiğiniz bilgiler sadece bu çalışma için kullanılacak olup, Anketimize katıldığınız ve zaman ayırdığınız için teşekkür ederiz.

Dr. Öğr. Üyesi Gülderen KURT KAYA Saadet AKKUŞ

Bölüm 1 (Demografik Bilgiler)

1. Cinsiyetiniz ? A) Kadın B) Erkek
2. Kaç yaşındasınız?
(a) 18–24 (b) 25–31 (c) 32–38 (d) 39–45 (e) 46–52 (f) 53 ve üzeri
3. Medeni Durumunuz? A) Evli B) Bekar
4. Eğitim Durumunuz: A) Okur yazar değilim B) İlköğretim C) Lise
D) Ön Lisans E) Üniversite F) Yüksek Lisans / Doktora
5. Mesleğiniz?
A) Esnaf ve serbest meslek B) Memur C) Emekli D) İşçi E) İşsiz F) Çiftçi
G) Ev Hanımı
6. Toplam aylık geliriniz ne kadar?TL/Ay'dır.
7. Hanede yaşayan birey sayısı kaç kişi?kişidir.

Bölüm 2 (Su Ürünleri Tüketimine Yönelik Sorular)

8. Genel olarak et tercihiniz hangisidir?
A) Tavuk B) Kırmızı et C) Balık D) Hiçbiri

9. Su ürünleri (balık) tüketir mi siziniz?

A) Evet B) Hayır C) Kısmen

10. Cevabınız hayır ise sebebiniz nedir?

A) Kokusu B) Aroma C) Temizlenme güçlüğü D) Hepsi

11. Aylık balık tüketiminiz yaklaşık kaç kg'dır?kg dır.

12. Et (kırmızı et, tavuk, balık) tüketim tercihinizi en çok etkileyen neden nedir?

A) Fiyatı B) Lezzeti C) Yemek Kültürü D) Besin değeri E) Diğer

13. Ailede herkes balık yemeği sever mi?

A) Kimi seviyor kimi sevmiyor B) Çocuklar sevmiyor

C) Hiç kimse sevmiyor D) Herkes seviyor

14. Ne kadar sıklıkta balık tüketiyorsunuz?

A) Haftada bir veya daha fazla B) Ayda bir veya daha fazla

C) Yılda bir veya daha fazla D) Hiç

15. Hangi balıkları daha çok tercih edersiniz?

A) Deniz balıkları B) Tatlı su balıkları

C) Çiftlik balıkları D) Hiçbiri

16. Balık dışında diğer su ürünlerinden hangilerini tüketiyorsunuz?

A) Kalamar B) Karides C) Istakoz D) Ahtapot E) Hiçbiri

17. Balık alırken aşağıdaki özelliklerden en çok hangisine dikkat edersiniz?

A) Tazeliğine B) Fiyatına C) Lezzetine

D) Kılçıklı olup olmamasına bakarım

E) Çiftlik ya da doğal olup olmadığına bakarım

F) Tatlı su balığı mı deniz balığı mı diye bakarım

18. Tatlı su balığı mı tercih edersiniz, deniz balığını mı tercih edersiniz?

A) Bazen tatlı su balığı bazen deniz balığı tercih ederim

B) Deniz balığını tercih ederim

C) Tatlı su balığını tercih ederim

19. Balığı nerde yemeği tercih edersiniz?

A) Lokantada B) Evde A) Açık havada piknik yerinde yemeği severim

20. Balık satın almanızda fiyatı sizin için önemli bir etken midir?

A) Evet B) Hayır C) Kısmen

21. Balık pişirme yönteminiz hangisidir?

A) Balık kızartması B) Fırında balık C) Balık ızgara D) Balık buğulama

22. Balık aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?

A) Aynı gün B) Ertesi gün C) Bir hafta içinde D) Bir ay içinde

23. Balığı tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?

A) Açıkta B) Buzdolabında C) Buzlukta D) Derin dondurucuda

24. İşlenmiş balık tüketir misiniz? Tüketiyorsanız hangi tip işlenmiş balık tüketiyorsunuz?

A) Konserve balık B) Tuzlanmış balık C) Kurutulmuş balık D) Tütsülenmiş balık

F) Tüketmiyorum

25. Tütsülenmiş balık hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?

A) Evet B) Hayır C) Kısmen

26. En çok sevdiğiniz balık hangisidir?

A) Levrek B) Çupra C) Alabalık D) Palamut E) Hamsi F) Lüfer

G) Ton balığı H) Sazan J) Mercan

27. Kültür koşullarında yetiştiriciliği yapılan balıklardan en çok hangisini tercih edersiniz?

A) Alabalık B) Levrek C) Çupra D) Hamsi E) Levrek F) somon

28. Fiyatları aynı olsa hangi balığı daha fazla tüketirsiniz? Yalnızca birini belirtiniz.

A) Levrek B) Çupra C) Somon D) Hamsi E) Lüfer F) Alabalık G) Palamut

29. En çok hangi balığı tüketiyorsunuz?

A) Levrek B) Çupra C) Alabalık D) Somon E) Palamut F) Hamsi

30. En çok hangi mevsimde balık tüketirsiniz?

A) Sonbahar B) Kış C) İlkbahar D) Yaz

31. Balığı nerelerden almayı tercih edersiniz?

A) Balık hallerinden B) Büyük marketlerden

C) Balıkçılardan D) Kendim tutarım

32. Balık tüketme sebebiniz nedir?

A) Damak tadına uygun B) Sağlıklı olduğu için

C) Doktor tavsiyesi D) Eş dost tavsiyesi

33. İlinizde balık tüketimi ile ilgili eksiklikler nelerdir?

A) Balık çeşitlerinin az oluşu

B) Fiyatların yüksek oluşu

C) Pazardaki ürünün azlığı

D) Tüketicinin beslenme alışkanlığı

34. Balık satın alırken sizin için öncelikli koşul aşağıdakilerden hangisidir?

A) Fiyatı B) Taze olması

C) Damak tadına uygun olması

D) Satın alınan yerin koşulları

35. Balık fiyatları balık tüketiminizi etkiliyor mu?

A) Evet B) Hayır C) Kısmen

36. Batmanda istediğim zaman taze balık bulabiliyorum.

A) Her zaman B) Ara sıra C) Nadiren D) Hiçbir zaman

37. Pazar ve benzeri alanlarda balık alırken güvenilir olduğunu nasıl anlarsınız?

- a) Sürekli güvendiğim esnaftan alırım
- b) Ürünleri saklama koşullarına bakarım.
- c) Ürünün kokusuna ve görüntüsüne bakarım.
- d) Fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarım

38. Balık tüketiminin çocuk gelişimine olumlu etkileri vardır.

- A) Katılıyorum B) Katılmıyorum C) Kısmen

TARİH: / /2018