

**TÜRKİYE CUMHURİYETİ
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**HAYVANSAL GIDALARIN TÜKETİM DÜZEYİ VE
TÜKETİCİ TERCİHLERİNİN BELİRLENMESİ
ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA:
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ PERSONELİ
ÖRNEĞİ**

Nesrin ERDOĞAN

HAYVAN SAĞLIĞI EKONOMİSİ VE İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN

Doç. Dr. Hasan ÇİÇEK

Bu çalışma Afyon Kocatepe Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından 11.SAĞ.BİL.08 proje numarası ile desteklenmiştir.

Tez No: 2013-013

AFYONKARAHİSAR – 2013

KABUL ve ONAY

Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü

Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans

programı çerçevesinde yürütülmüş olan bu çalışma, aşağıdaki jüri tarafından
Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

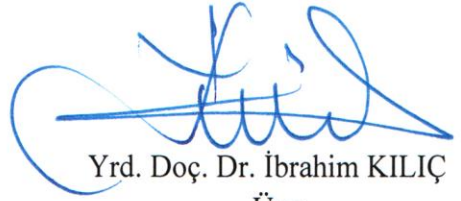
Tez Savunma Tarihi: 15.11.2013



Prof. Dr. Aytekin GÜNLÜ
Jüri Başkanı



Doç. Dr. Hasan ÇİÇEK
Üye



Yrd. Doç. Dr. İbrahim KILIÇ
Üye

Hayvan Sağlığı Ekonomisi ve İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programı öğrencisi Nesrin ERDOĞAN'ın "Hayvansal Gıdaların Tüketim Düzeyi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Personeli Örneği" başlıklı tezi .04./12../2013 günü saat 11.00da Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca değerlendirilerek kabul edilmiştir.



Prof. Dr. Kağan ÜÇOK
Enstitü Müdürü

ÖNSÖZ

Beslenme bireylerin fiziksel, zihinsel ve ruhsal yönden sağlıklı ve güçlü olarak yaşamasında, ekonomik ve sosyal yönden gelişmesinde, refah düzeyinin yükselmesinde en önemli ihtiyacıdır. Beslenmenin dengeli ve yeterli bir düzeyde olması elzemdir. Gelir düzeyi, gelir dağılımındaki dengesizlikler, arz yetersizlikleri, gıda fiyatları vb. pek çok unsur insanların yeterli gıdaya ulaşımını güçleştirmektedir. Dolayısıyla bugün dünya genelinde insanların yeterli ve dengeli beslenme ihtiyacı en önemli konu haline gelmiştir.

Hayvansal orijinli gıdalar yeterli ve dengeli beslenmede içerdiği protein değeri itibarıyla ciddi bir rol üstlenmektedir. Ancak ülkemiz de dahil dünyadaki birçok ülkede insanlar bu gıdaları yeterince tüketemez haldedir. O nedenle bu tür gıdaların kişi başında tüketim değerleri ülkelerin gelişmişlik kıyaslamasına konu olmuş durumdadır.

Toplumda hayvansal gıdaların tüketim düzeyiyle ilgili son yıllarda ciddi sayıda araştırma yapılmış ve halen yapılmaktadır. Buradaki amaç, her kesimden bireyin bu tür gıdalara ulaşmasında yaşadığı güçlükleri ortaya koymak ve konuyla ilgili karar mekanizmalarına yol göstermektir.

Bu araştırmada, Türkiye’de ilk defa bir devlet üniversitesinde görevli personelin hayvansal gıda tüketimleri ve tüketici tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Tez konusunun belirlenmesi, anket hazırlama ve tezin yazımı çalışmalarında göstermiş olduğu yardım ve desteklerinden dolayı, danışman hocam Doç. Dr. Hasan ÇİÇEK’e teşekkür ederim. Ayrıca, anket verilerinin istatistik analizlerinde yardımlarından dolayı Yrd. Doç. Dr. İbrahim KILIÇ’a, araştırmam süresince bana her konuda olması gerektiğinden çok fazla destek veren sevgili eşime ve sabırlarından dolayı dünyalar tatlısı çocuklarım Mustafa Emir ve Zeynep Dila’ya teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
Kabul ve Onay	ii
Önsöz	iii
İçindekiler.....	iv
Şekiller	vi
Tablolar	vii
1.GİRİŞ	1
1.1. Yeterli ve Dengeli Beslenme.....	4
1.2. Hayvansal Gıdaların Beslenmedeki Rolü.....	5
1.3. Hayvansal Gıdalarda Üretim ve Tüketim.....	7
1.4. Literatür Özeti	11
2. GEREÇ VE YÖNTEM	26
2.1. Gereç.....	26
2.2. Katılımcıların Belirlenmesi.....	26
2.3. Verilerin Toplanması.....	27
2.4. Verilerin Değerlendirilmesi.....	27
3. BULGULAR	29
3.1. Katılımcıların Bireysel ve Hanelerine İlişkin Özellikleri.....	29
3.2. İçme Sütü ve Süt Ürünleri Tüketimi, Tercihler ve Görüşler	29
3.3. Et ve Et Ürünleri Tüketimi, Tercihler ve Görüşler	38
3.4. Yumurta ve Bal Tüketimi, Tercihler ve Görüşler	44
3.5. Hayvansal Gıda Tüketimine Yönelik Katılımcı Görüşleri	46
3.6. Değişkenler Arası İlişkiler	47

4. TARTIŞMA	53
4.1. Katılımcı ve Hanelerine İlişkin Özelliklerin Değerlendirilmesi	53
4.2. İçme Sütü ve Süt Ürünleri Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler	54
4.3. Et ve Et Ürünleri Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler	55
4.4. Yumurta ve Bal Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler	58
4.5. Katılımcı Görüşlerinin Değerlendirilmesi	58
4.6. Değişkenler Arası İlişkilerin Değerlendirilmesi	61
5. SONUÇ	62
ÖZET	64
SUMMARY	66
KAYNAKLAR	68
EK-1. ANKET FORMU	76

ŞEKİLLER

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1.1. Dünya gıda fiyatları endeksi	2

TABLÖLAR

	Sayfa
Tablo 1.1. Gıda fiyatlarına göre tüketim esnekliği	3
Tablo 1.2. İklim değişikliği sonucu yetersiz beslenecek insan sayısı	3
Tablo 1.3. Dünya’da ve Türkiye’de bazı hayvan sayıları	7
Tablo 1.4. Dünya’da ve Türkiye’de et, süt ve yumurta üretimi	8
Tablo 1.5. Ülkelere göre protein tüketimi	9
Tablo 1.6. Seçilmiş bazı ülkelerde et, süt ve yumurta tüketimi	9
Tablo 3.1. Katılımcıların bireysel özellikleri	30
Tablo 3.2. Katılımcıların hanelerine ilişkin özellikleri	31
Tablo 3.3. Hanelerde içme sütü ve süt ürünleri tüketimi	32
Tablo 3.4. Hanelerde içme sütü tüketimine ilişkin tercihler	33
Tablo 3.5. Hanelerde peynir tüketimine ilişkin tercihler	34
Tablo 3.6. Hanelerde yoğurt tüketimine ilişkin tercihler	34
Tablo 3.7. Hanelerde tereyağı tüketimine ilişkin tercihler	35
Tablo 3.8. Hanelerde süt kaymağı tüketimine ilişkin tercihler	35
Tablo 3.9. İçme sütü ve peynir satın alımında etkili olan faktörler	36
Tablo 3.10. Yoğurt ve tereyağı satın alımında etkili olan faktörler	37
Tablo 3.11. İçme sütü ve süt ürünleri fiyatlarına ilişkin katılımcı görüşleri..	38
Tablo 3.12. Hanelerde kırmızı et tüketimi	39
Tablo 3.13. Hanelerde beyaz et tüketimi	39
Tablo 3.14. Hanelerde et ürünleri tüketimi	40
Tablo 3.15. Hanelerde kırmızı et ve et ürünleri tüketimine ilişkin tercihler..	41
Tablo 3.16. Hanelerde beyaz et tüketimine ilişkin tercihler	41
Tablo 3.17. Kırmızı et tercihinde etin sığır, koyun veya keçi eti olmasını etkileyen faktörler	42
Tablo 3.18. Beyaz et tercihinde etin tavuk-piliç, balık veya hindi eti olmasını etkileyen faktörler	42
Tablo 3.19. Etin kırmızı veya beyaz olarak tercih edilmesinde etkili olan faktörler	43
Tablo 3.20. Et ve et ürünleri fiyatlarına ilişkin katılımcı görüşleri.....	43
Tablo 3.21. Hanelerde yumurta ve bal tüketimi.....	44

Tablo 3.22. Hanelerde yumurta ve bal tüketimine ilişkin tercihler	45
Tablo 3.23. Yumurta ve bal fiyatları hakkında katılımcı görüşleri	46
Tablo 3.24. Katılımcıların hayvansal gıda tüketimini az bulma nedenleri ...	46
Tablo 3.25. Hayvansal gıda satın alırken yöresel olması tercihleri	47
Tablo 3.26. Türkiye’de hayvansal gıda fiyatları ve protein tüketimi	47
Tablo 3.27. Gelir düzeyi ile gıda harcaması arasındaki ilişki	48
Tablo 3.28. Gelir düzeyi ile gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin aldığı pay arasındaki ilişki	49
Tablo 3.29. Gelir düzeyi ile içme sütü tüketimi arasındaki ilişki	49
Tablo 3.30. Gelir düzeyi ile yoğurt tüketimi arasındaki ilişki	50
Tablo 3.31. Gelir düzeyi ile sığır-dana eti tüketimi arasındaki ilişki	50
Tablo 3.32. Gelir düzeyi ile balık eti tüketimi arasındaki ilişki	51
Tablo 3.33. Gelir düzeyi ile yumurta tüketimi arasındaki ilişki	51
Tablo 3.34. Gelir düzeyi ile bal tüketimi arasındaki ilişki	52

1. GİRİŞ

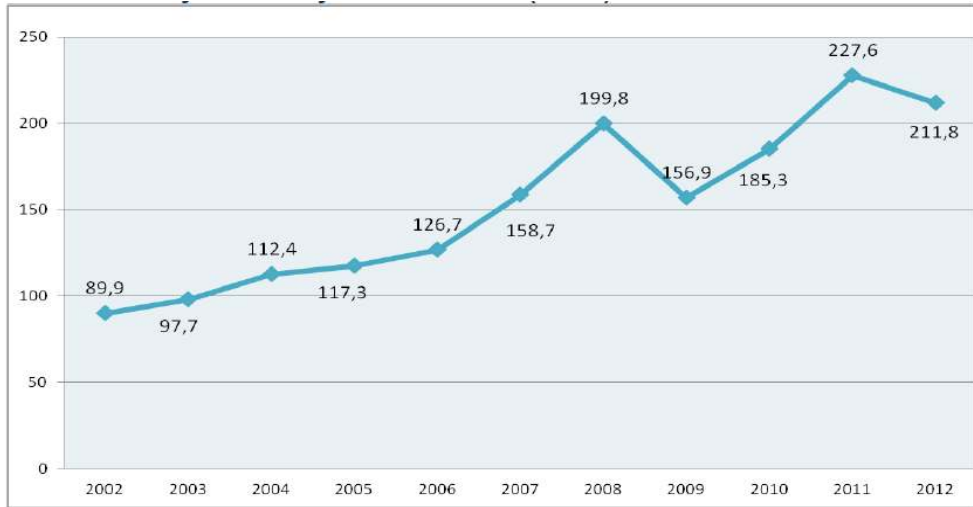
Son yıllarda dünyada ciddi gıda sorunları yaşanmaya başlamıştır. Gıda talebi her geçen gün artmakta ancak yeterli ve dengeli beslenme ihtiyacı için insanoğlunun gıdaya ulaşımı güçleşmektedir.

IFPRI'nin (International Food Policy Research Institute) sunduğu rapora göre dünyada; gelir ve talep artışı (talep yapısındaki değişim), biyoyakıtlar (enerji fiyatları), verim artışı ve teknoloji geliştirme konusunda yatırım eksikliği, dış ticaret politikaları ve düşük stoklar, üretim şokları (iklim değişikliği), yüksek girdi ve taşıma maliyetleri (enerji fiyatları) ve nüfus artışı nedeniyle gıda fiyatları artmaya başlamıştır. Bu unsurlardan ilk ikisi ve sonuncusu konunun talep, diğerleri ise arz yönüne ilişkindir. Talebin en önemli kısmının artan nüfusun yanında gelişmekte olan ülkelerdeki (özellikle Çin ve Hindistan) yüksek büyümeden doğan gelir etkisinden ve enerji fiyatlarının aşırı yükselmesi sonucu biyoyakıt üretiminin petrolü ikame etkisinden oluştuğu ileri sürülmektedir (Akder, 2009).

Konuya arz yönüyle bakıldığında ise diğer etkenlerin yanında iklimsel değişikliklerin tarımsal üretimdeki ciddi etkisi gözlenmektedir. Küresel iklim değişikliği tarım üzerinde etkili olduğunda, gıda güvencesi, kalkınma ve uluslar arası ticaret de dolaylı olarak etkilenmektedir. Tarımın, gıda temini yanında ekonomik bir değer taşıması nedeniyle, iklim değişiklikleriyle meydana gelen üretim azalması veya artışı ekonomik dengeleri de değiştirmektedir. Örneğin, iklim değişikliğine bağlı üretim azalışı, ürün fiyatlarının artması, tüketicilerin daha fazla fiyat ödemesi, ithalatın artması ve ihracatın azalması gibi bir dizi sorunu beraberinde getirmektedir. Yapılan projeksiyonlara göre iklim değişikliği sonucu tarımsal ürün verimliliği dünyanın bazı bölgelerinde artış, bazılarında ise azalışlara yol açacaktır. Buna bağlı olarak Türkiye'de tarımsal ürün verimliliğinin %15-25 arasında azalacağı tahmin edilmektedir (Anonim, 2012a).

Günümüzde küresel iklim değişikliğinin daha ziyade sıcaklığın artması ve yağış rejiminin azalması yönünde etkili olduğu görülmektedir. Bunun bir sonucu olarak kuraklık meydana gelmekte ve tarım üreticisi ülkeleri bu sorunun çözümüyle meşgul etmektedir.

Amerika ve Rusya başta olmak üzere, dünyanın önde gelen tarımsal emtia üreticileri 2007-2008 yılından bu yana kuraklıkla mücadeleye başlamışlardır. Olumsuz hava koşulları ile birlikte tarım ürünleri üzerinden yapılan spekülasyonlar gıda fiyatlarını daha da yukarıya taşımıştır. Dünya Tarım ve Gıda Örgütü (FAO)'nın, temel gıda maddelerinden oluşan bir alışveriş sepetindeki toptan fiyatlara göre hazırladığı endekste, küresel gıda fiyatları endeksi 2002 yılında 89,9 iken, 2008'de 199,8'e, 2012'de ise 211,8'e ulaşmış durumdadır (Şekil 1) (Anonim, 2012b).



Şekil 1.1. Dünya gıda fiyatları endeksi

Gıda fiyatlarındaki bu artışlar tüketime doğrudan yansımakta, tüketim değişimleri ülkelere ve tüketici gruplarına göre farklılık gösterebilmektedir. Düşük gelir grubundaki ülkeler, yüksek gelirli olanlara göre değişen fiyatlara daha fazla duyarlı davranmaktadır. Tablo 1.1'de dünya'da gıda fiyatlarında %1'lik değişimin tüketime nasıl etkilediği gösterilmiştir (Gürlük ve Turan, 2008).

Tablo 1.1. Gıda fiyatlarına göre tüketim esnekliği

Gıdalar	Düşük gelirli ülkeler	Yüksek gelirli ülkeler
Genel gıda ürünleri	-0,59	-0,27
Tahıllar	-0,43	-0,14
Et ve et ürünleri	-0,63	-0,29
Süt ve süt ürünleri	-0,70	-0,31
Meyve ve sebze	-0,51	-0,23

Bu gelişmeler dünyada açlık kavramını tekrar gündeme taşımış ve ilgili kurumlar konuyu her platformda daha ciddi bir şekilde tartışmaya açmıştır. Birleşmiş Milletler 2015 yılını “Milenyum Hedefleri” yılı olarak belirlemiştir. Bu tarihe kadar dünyada yoksul ve aç insanın kalmaması amaçlanmaktadır. Yapılan tahminler az gelişmiş ülkeler için oldukça karamsar, gelişmekte olan ülkeler için de pek parlak olmayan senaryolar ortaya koymaktadır. Özellikle iklim değişikliği gibi doğal faktörlerin yoksul kesimi daha fazla etkileyeceği bildirilmektedir. Tablo 1.2.’de dünyada iklim değişikliği nedeniyle yetersiz beslenme noktasına gelecek insan sayıları sunulmuştur (Gürlük ve Turan, 2008).

Tablo 1.2. İklim değişikliği sonucu yetersiz beslenecek insan sayısı (Milyon kişi)

Bölge	2020	2050	2080
Gelişmekte olan ülkeler	772	579	554
Sahraaltı Afrika	273	359	410
Güney Amerika	53	40	23
Orta Doğu ve Kuzey Afrika	55	56	48

Tablodan da görüleceği üzere önümüzdeki süreçte dünyada beslenme sorunuyla en ciddi biçimde yüzleşecek olan Sahraaltı Afrika ülkeleridir. Bununla birlikte gelişmekte olan ülkeler için tahmin edilen rakamlar da azımsanmayacak boyuttadır.

Konunun talep artışı yönüne tekrar bakıldığında; Çin ve Hindistan’ın bulunduğu bölge ekonomilerinin 2005-2007 arasında yıllık %9’un üzerinde (reel

olarak) büyüme rakamları görülmektedir. Gelir artışıyla birlikte adı geçen ülkelerde özellikle et ve süt ürünlerine yönelik talep de artmıştır. Kısacası eskiden ağırlıklı tahılla beslenen kırsal nüfus, kente yerleşip geliri arttıkça hayvansal protein, meyve, sebze ve balık tüketimini artırmıştır. Çin’de kentlerde yaşayan nüfusun kişi başına süt tüketimini 1990’da 5 litreden 2006’da 18 litreye yükseltmesi önemli bir gelişmedir. Süt tüketiminin artış sergilediği diğer iki ülke Hindistan ve Nijerya’dır. Söz konusu ülkelerde 1990-2005 yılları arasında toplam tüketim sırasıyla %20 ve 30 olarak artmıştır. Aynı dönemde Brezilya’da kırmızı et tüketimi ise %70 yükselmiştir (Akder, 2009).

Ortaya çıkan bu tüketim eğiliminin, dünya genelinde yaşanan finansal krizin etkisiyle istihdamın azalması ve akabinde yaşanacak gelir düşüşü ile gıda tüketiminde değişimin artış yönünde bir miktar frenlenebileceği ancak kısa bir sürede bu noktadan geriye gidişin pek mümkün olmayacağı tahmin edilmektedir (Akder, 2009).

Sonuç olarak bugün ve gelecekte insanoğlunun en temel sorunu gıda olmaya devam edecektir. Dolayısıyla yeterli ve dengeli beslenme ihtiyacı, üretim kaynaklarının doğru kullanımı, gelir düzeyi, talep yapısı ve tüketim alışkanlıkları konuları gündemdeki yerini sürekli koruyacaktır.

1.1. Yeterli ve Dengeli Beslenme

Dünya uluslarının sağlıklı yaşaması ve ekonomik yönden gelişmesi, onu oluşturan bireylerin sağlıklı olmasına bağlıdır. İnsan sağlığının temeli ise yeterli ve dengeli beslenmeye dayanmaktadır.

Yenilebilen ve tüketildiğinde yaşam için gerekli besin öğelerini sağlayan bitki ve hayvan dokuları “besin” olarak tanımlanmaktadır. İnsanın yaşamı için 50’ye yakın besin ögesine (kimyasal yapı ve etkinliklerine göre; protein, yağ, karbonhidrat, mineral, vitamin ve su olmak üzere 6 grupta toplanır) gereksinim olduğu, sağlıklı büyüme ve gelişme ile uzun süre yaşamın söz konusu bu öğelerden günlük ne kadar

alındığıyla bir ilgisinin bulunduğu bildirilmektedir. Bunlardan herhangi birisi ya da birden fazlasının hiç tüketilmediği, az ya da çok tüketildiği durumlarda, büyüme ve gelişmenin olumsuz etkilendiği ve sağlığın bozulması gibi sonuçların görüleceği yapılan bilimsel çalışmalarda sürekli ifade edilmektedir. İnsan bedeninin büyümesi, yenilenmesi ve çalışması için adı geçen besin öğelerinin yeterli miktarda alınması ve uygun biçimde kullanılmasına “yeterli ve dengeli beslenme” denilmektedir (Anonim, 2004).

Bireyin beslenme durumunun saptanması, gıda ihtiyacının ne ölçüde karşılandığının bir göstergesidir. Gıda alımı ve ihtiyaçlar arasındaki dengenin sağlanması optimal sağlık için oldukça önemlidir.

Gıda alımı insanların tüketimlerine bağlıdır. Bireyin ekonomik durumu, yeme alışkanlığı, duygusallığı, yaşadığı yerin iklimi, kültürel yapısı ve çeşitli hastalıklar gıda alımını etkilemektedir. Gıda ihtiyacı ise, iyilik halinin sürdürülmesi, büyüme ve gelişme, gebelik ve emziklilik, stres, enfeksiyonlar, kronik veya akut hastalıklar, ateş, vb. etkenlerle belirlenmektedir (Pekcan, 2008).

Günümüzde insanoğlunun yeterli ve dengeli beslenebilmesi için yaşam evreleri (çocukluk, ergin ve yaşlılık) ve hatta cinsiyetine göre tüketeceği besinler 4 ana grupta (süt grubu, et-yumurta grubu, sebze-meyve grubu ve tahıllar grubu) değerlendirilmekte ve tüketim rakamları bildirilmektedir. Buna göre hayvansal kökenli besin grupları diğerlerine göre toplamda daha büyük bir orana sahip olmakta ve hayvansal gıdaların beslenmedeki önemi bir kez daha vurgulanmaktadır. (Anonim, 2004).

1.2. Hayvansal Gıdaların Beslenmedeki Rolü

İnsan bedeninin dengeli beslenmesinde gerekli olan proteinin en az %50'sinin ve yine gerekli kalori miktarının %25'inin hayvansal gıdalardan sağlanması zorunluluğu vardır (Gürlük ve Turan, 2008).

Yaşamın çocukluk ve gençlik evrelerinde büyüme ve gelişim için önemli olan hayvansal gıdalar, ileriki yaş dönemlerinde de organizmanın düzgün çalışması bakımından oldukça elzemdir. Bu kategorideki gıdalar biyolojik değeri yüksek, kaliteli protein ve insan organizmasının sentezleyemediği gerekli amino asitleri bünyesinde barındırmaktadır. Bununla birlikte B₁₂ vitamini, demir, magnezyum, çinko, krom ve yağlardan oldukça zengindir (Akyol ve ark., 2008).

Son yıllarda temel hayvansal ürünlerin (et, süt ve yumurta) ve bunlardan elde edilen gıdaların tüketimleriyle ilgili olarak çok ciddi tartışmalar yer almaktadır. Bu kategorideki gıdaların insan sağlığını olumsuz etkileyebildiği ileri sürülmekte ve toplum üzerinde ciddi çekinceler oluşturmaktadır. Konuyla ilgili eleştirel yaklaşım hayvansal gıdaların kolesterol ve katı yağ içeriklerine dayanmaktadır.

Hayvansal gıdalar yukarıda da ifade edildiği gibi, proteince zengin, enerji, mineral ve vitamin kaynağı olmalarının yanında, konjuge linoleik asit içerikleri nedeniyle, mutlaka tüketilmesi gereken besinlerdir. Nitekim 70 kg ağırlığında sağlıklı bir insanın günde 1,3-3 gr konjuge linoleik asit tüketmesi tavsiye edilmektedir (Özen, 2005). Dolayısıyla toplumları hayvansal gıdalardan uzaklaştırmak, sağlıklı nesiller için gerçek bir tehdit oluşturmaktadır.

Bununla birlikte dünyada hayvancılığın daha endüstriyel bir kimliğe bürünmesi, yoğun üretim çabaları ve pazar rekabeti hayvan yetiştiriciliğinde farklı tekniklerin kullanılmasına yol açmıştır. Özellikle hayvanlara performans artışı sağlayarak daha iyi verim elde etme çabaları, üretimde hormon vb. ilaçların kontrolsüz kullanımlarını gündeme getirmiştir. Bu uygulamalar zaman içerisinde insan sağlığını tehdit etmeye başlamış ve hayvansal üretimde yeni arayışlar söz konusu olmuştur. Tüketicilerin daha fazla fiyat ödemeye razı oldukları çevre dostu ve kimyasal içermeyen bitkisel ve hayvansal ürünlere olan talebin de artmış olması, konuyla ilgili alternatif arayışları hızlandırmıştır. Neticede hayvansal üretimin sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla tüketici tercihleri dikkate alınmış ve konvansiyonel üretime alternatif olarak organik hayvansal üretim de yapılabileceği hale gelmiştir (Çukur ve Saner, 2005).

Hayvansal gıdalara olan talep zaman içerisinde çeşitlilik açısından (konvansiyonel ve organik gıdalar) farklılık gösterse de, insanoğlunun bu gıdalardan vazgeçmesi söz konusu değildir. Dolayısıyla dünyada bu tür gıdaların insan sağlığı açısından taşıdığı önem hayvansal gıdaların arzının sürekliliğini gerektirmektedir. Bu nedenle üzerinde durulması gereken asıl konu hayvansal orijinli gıdaların talebi karşılayacak düzeyde üretilebilmesi ve insanoğlunun yeterli ve dengeli beslenme ihtiyacı için bu gıdalardan tüketebilmesi olmalıdır.

1.3. Hayvansal Gıdalarda Üretim ve Tüketim

Et, süt, yumurta ve bunlardan elde edilen diğer gıdaların temel kaynağı hayvancılık sektörüdür. Bu sektör tüm dünyada farklı hayvan türlerinin çeşitli yöntemlerle yetiştirildiği, ürüne dönüştürüldüğü ve pazara sunulduğu bir alandır. Dolayısıyla dünyada elde edilen hayvansal gıdaların miktarı ilk etapta hayvan popülasyonu ile ilgilidir.

Dünya genelinde ve Türkiye’de et, süt ve yumurta temel ürünlerinin elde edildiği hayvan türlerinin mevcudu Tablo 1.3.’de görülebilir (FAO, 2013; TÜİK, 2013).

Tablo 1.3. Dünya’da ve Türkiye’de bazı hayvan sayıları (Baş)

Hayvan türü	Dünya (2011)*	Türkiye (2012)**	%
Büyükbaş (Sığır+Manda)	1.595.174.555	14.022.347	0,88
Küçükbaş (Koyun+Keçi)	1.919.242.817	35.782.519	1,86
Kanatlı	22.168.160.000	257.505.000	1,16

Tablodaki değerler geçmiş yıllarla kıyaslandığında dünyada 1970 yılına göre büyükbaşta %32, küçükbaşta %39 ve kanatlıda %274’lük bir artış sağlanmıştır. Türkiye’de ise 1980 yılına göre büyükbaşta %15, küçükbaşta %45 oranında ciddi azalmalar meydana gelmiştir (Anonim, 2011a). Kanatlı sektöründe ise durum tamamen farklıdır. Örneğin etlik piliç üretimi 1970’li yıllarda aile işletmeciliği

şeklinde, sınırlı üretim kapasitesi ile gerçekleştirilirken, 1980’li yıllarda entegre tesis sayısındaki artış ve sözleşmeli üretim modelinin uygulanması ile yapısal bir dönüşüm başlamıştır. Devamında gelen 1990’lı yıllar yatırımların arttığı ve 2000’lere taşındığı süreç günümüzde sektörü ihracat yapabilen konuma getirmiştir. Üretim kapasitesi 1990-2012 yılları arasında 8,5 kat artmıştır (Anonim, 2013a). Yumurta tavukçuluğu ise 2012 yılı itibariyle 351 milyon dolarlık ihracat rakamıyla sürekli büyümektedir. Dünya’da üretim kapasitesi ile 11, ihracat kapasitesi ile 7. sıraya yerleşmiş durumdadır (Anonim, 2012c).

Mevcut hayvan popülasyonundan elde edilen gıda miktarları Tablo 1.4.’de sunulmuştur (FAO, 2013; TÜİK, 2013; Anonim, 2013a).

Tablo 1.4. Dünya’da ve Türkiye’de et, süt ve yumurta üretimi (ton)

Gıda türü	Dünya (2011)*	Türkiye (2012)**	%
Kırmızı Et (Sığır+koyun+keçi)	79.080.989	914.108	1,15
Kanatlı eti	101.738.757	1.830.000	1,80
Toplam Süt	727.052.012	17.000.000	2,34
Yumurta	70.503.115	877.104	1,24

Tablo 1.4.’de dünya geneli için verilen rakamlar 1970 ile kıyaslandığında, kırmızı ette %70, kanatlı etinde %574, sütte %86 ve yumurtada %245 oranında bir artış meydana gelmiştir (FAO, 2013). Türkiye’de ise kırmızı ette ve sütte 1991 yılına göre sırasıyla %16 ve %66, yumurtada 2000 yılına göre %106’lık üretim yükselmesi görülmüştür. Kanatlı etindeki artış ise 1990 yılına göre %744 düzeyinde gerçekleşmiştir (TÜİK, 2013; Anonim, 2012c; Anonim, 2013a).

Türkiye’de kırmızı ette ve sütte hayvan sayısının (büyükbaş ve küçükbaş) 1980 yılına göre önemli oranda azalmış olmasına rağmen, ürün düzeyindeki miktar artışının nedeni hayvan popülasyonundaki verimin yükselmesinden kaynaklanmaktadır. Genetik ıslahı iyileştirme çabaları özellikle 1990’lı yılların başından itibaren hız kazanmış ve kültür ve melezi hayvan sayısı artmış, düşük

verimli yerli ırklarda ise azalma meydana gelmiştir. Bunun neticesinde birim hayvandan elde edilen karkas ve süt miktarı sürekli yükselmiştir (Anonim, 2011a).

Hayvansal ürünlere ilişkin tüketim değerlerine geçmeden önce dünyada kişi başına toplam protein tüketiminin durumunu incelemek faydalı olacaktır (Anonim, 2011a) (Tablo 1.5.).

Tablo 1.5. Ülkelere göre protein tüketimi

Ülke	Toplam protein (gr/kişi/gün)	Hayvansal protein (gr/kişi/gün)	%
AB Ülkeleri	106	62	58
ABD	114	73	64
Afrika Ülkeleri	62	13	21
Dünya	77	30	39
Türkiye	100	27	27

Protein tüketiminde gelişmiş ülkelerde hayvansal ürünler lehine bir durum izlenmektedir. ABD ve AB ülkelerine ait ortalama değerler, burada yaşayan bireylerin toplam protein ihtiyacının yarıdan fazlasını hayvansal kaynaklı besinlerden sağladığını göstermektedir. Ancak Afrika Kıtası, dünya geneli ve özellikle ülkemiz hayvansal protein tüketimi için olumlu bir tablodan söz etmek mümkün değildir.

Hayvansal protein tüketimindeki bu durumun nedenini ortaya koymak için temel hayvansal ürünlerin tüketim değerlerini incelemek yeterli olacaktır (Tablo 1.6) (FAO, 2013; Anonim, 2012c).

Tablo 1.6. Seçilmiş bazı ülkelerde et, süt ve yumurta tüketimi (kg/kişi/yıl)

Ülke	Toplam et	Toplam süt	Yumurta
A.B.D.	120,2	255,6	14,1
Almanya	88,1	264,0	12,2
Birleşik Krallık	84,2	248,5	10,3
Brezilya	85,3	136,9	8,0
Fransa	86,7	246,6	14,3
Türkiye	25,3	143,0	9,4

Tabloya göre, gelişmiş ülke toplumlarının temel hayvansal gıdalara daha rahat ulaşabildiğini söylemek mümkündür. Buradaki en büyük etken, söz konusu ülkelerin uyguladıkları tarım ve hayvancılık politikaları, üretim tekniğinin ilerlemesi ile gerek miktar gerekse verim düzeylerinde sağladıkları artışlar, üretim maliyetlerindeki avantajları ve pazar güvencesi gibi unsurlardır. Bununla birlikte gelir seviyesinin yüksekliliği de önemli bir faktördür. Ülkemiz hayvansal gıda tüketiminin ise hayvansal protein tüketimine paralel olarak yumurta dışında gelişmiş ülkelerden oldukça düşük olduğu görülmektedir. Kanatlı sektörünün son yıllarda yakaladığı üretim kapasitesi, yeterli olmasa da piliç eti ve yumurta tüketiminde artışa neden olmuştur. Ancak büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde aynı gelişimi görmek pek mümkün değildir. Bu alanda yıllardır yaşanan yapısal sorunlar, sektörün dinamiklerini sürekli engellemiştir.

Buraya kadar yapılan tüm değerlendirmeler, yeterli ve dengeli beslenmenin günümüzde halen önemli bir sorun olduğunu, dünyada gıda arz ve talep dengesinin çeşitli etkenlerle giderek bozulduğunu, özellikle az gelişmiş ve gelişmekte olan toplumlarda gıdaya ulaşmanın giderek zorlaştığını, iklim değişikliğinin dünyadaki gıda üretim rekoltesini azalttığını, sağlıklı bir yaşam için hayvansal gıdaların ne kadar elzem olduğunu ancak bu gıdaların hem üretim hem de tüketiminde yaşanan sorunların gelecekte de devam edeceğini anlatmaktadır. Konuyla ilgili olarak ülkemiz için yapılan tespitler de oldukça önemlidir.

Teknolojik ilerlemelere rağmen açlık, gıda güvenliği ve yetersiz beslenmenin geçmişte olduğu gibi günümüzde de sorun olması ve gelecekte de ciddi problemlere yol açacağı beklentisi gıda talebi ve tüketici tercihlerine yönelik bilimsel çalışmaların değerini yükseltmektedir. Bu alanda tamamlanmış ve halen yapılmaya devam eden gerek yurtdışında gerekse ülkemizde hatırı sayılır çalışmalar mevcuttur. Önemli olan bu tür araştırmaların konuyla ilgili politika hazırlayan ve uygulayan karar birimlerine destek sağlamasıdır.

1.4. Literatür Özeti

Hayvansal gıdaların tüketimi ve bu gıdalara yönelik tüketici davranışlarının incelendiği önemli sayıda araştırma bulunmaktadır. Söz konusu araştırmalardan bazılarına ait özet bilgilere tezin bu bölümünde yer verilmiştir.

Demirulus ve ark. (1997)'nın, Van ilinde 182 tüketici ile yaptığı bir araştırmada, gelir düzeyi ve eğitim seviyesinin artmasıyla tavuk eti talebinde tazelik ve kalite faktörlerinin daha fazla dikkate alındığı tespit edilmiştir.

Elbek ve ark. (1997), İzmir ilinde yaptıkları bir araştırmada kişi başına balık tüketimini kıyı kesimde yılda 36,7 kg, karasal bölgede ise 13,9 kg tahmin etmişlerdir.

Şahin ve Gül (1997), Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve ürünleri tüketim davranışları üzerine yaptıkları araştırmada, tüketim miktarlarının mevsimlere göre farklılık gösterdiğini ve tüketicilerin ürün satın alırken en önemli kriter olarak tazeliğe dikkat ettiklerini bildirmişlerdir.

Demirci ve ark. (1998), Tekirdağ ilinde içme sütü tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine yaptıkları bir araştırmada ailelerin günde 1 kg' dan daha az süt tükettiklerini belirlemişlerdir.

Gül ve Şahin (1998), Adana ili Seyhan ve Yüreğir ilçelerinde tavuk eti tüketimi üzerine 300 aile ile yaptıkları bir anket çalışmasında, ailelerin gelirleri arttıkça tavuk eti tüketimlerinde artış olduğu ve tüketimin mevsimlere göre farklılık gösterdiğini tespit etmişlerdir. Bu araştırmaya göre, tavuk eti satın alımında dikkat edilen en önemli kıstasların tazelik, fiyat ve kalite olduğu belirlenmiştir.

Yaygın (1998), Türkiye'de kişi başına tüketilen sütün yaklaşık 25 litre olduğunu; bunun 4,5 litresinin pastörize veya UHT süt, 21,5 litresinin ise sokak sütü olduğunu bildirmiştir. Araştırmada Türkiye'de, içme sütü tüketiminin çok az olduğu

ve ilkokul öğrencilerinin %31'inin düzenli süt içtiği, %12'sinin hiç içmediği, %57'sinin ise arada bir içtiği belirlenmiştir.

Yıldırım ve ark. (1998)'nin, Van ilinde kırmızı et tüketim yapısını araştırdıkları çalışmada, 120 ailenin kırmızı et tüketim yapıları ve satın alım yeri tercihleri incelenmiştir. Ailelerin %49,1'inin koyun etini, %34,2'sinin sığır etini tercih ettikleri, %16,7'sinin ise özel bir tercihlerinin olmadığı belirlenmiştir. Ayrıca, bu çalışmada ailelerin %82,5'inin kırmızı et satın alımında kasapları, %12,5'inin süpermarketleri, %5'inin de et ve balık kurumunu tercih ettikleri tespit edilmiştir.

Gaytancıoğlu (1999), Tekirdağ il merkezinde 271 tüketici ile yaptığı bir anket çalışmasında, yıllık ortalama kişi başı tüketimlerde kırmızı et için 15,6 kg; tavuk eti için 13,6 kg ve balık eti için 11,8 kg değerlerini tahmin etmiştir. Bu çalışmada, gelir düzeyi arttıkça buna paralel olarak artması beklenen kırmızı et tüketiminin tam aksine artmadığı gözlenmiş ve bunun nedeninin kırmızı etin kalp ve damar hastalıkları riskini arttırdığı konusundaki eğilimden kaynaklandığı vurgulanmıştır.

Sayılı ve ark. (1999)'nin, Tokat merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizini yaptıkları bir çalışmada, yıllık balık tüketiminin hane başına 33,71 kg; kişi başına ise 9,31 kg olduğu belirlenmiştir. Balık türleri itibarıyla, en fazla deniz balıklarından hamsinin (%70,09), tatlı su balıklarından ise alabalığın (%61,69) tüketildiği tespit edilmiştir.

Şengül ve Emeksiz (1999), Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketimi ve satın alma davranışlarını inceledikleri araştırmalarında, aile geliri, aile reisinin eğitim düzeyi, aile genişliği, balığın besin değeri, tazeliği, güvenilirliği ve fiyatına ilişkin veriler kullanılmıştır. Analiz sonuçlarına göre, ailelerin %59'unun semt pazarından, %31'inin süpermarketten, %6'sının kasaptan ve %4'ünün ise diğer alışveriş birimlerinden balığı satın aldıkları tespit edilmiştir.

Yalçinkaya (1999), Van ili Erciş ilçesinde hayvansal gıda tüketim yapısını incelediği çalışmasında ailelerin ortalama yıllık süt tüketim miktarını 299 lt belirlemiştir.

Yıldırım ve Yalçinkaya (1999), Van ili Erciş ilçesindeki farklı gelir düzeylerine sahip 140 aile ile yaptıkları bir anket çalışmasında, gelir düzeyinin artmasıyla tavuk eti tüketiminin de arttığı belirlenmiştir. Ayrıca, bu çalışmada ankete katılan ailelerin tavuk eti satın alırken, tazeliğine (%37,1), kalitesine (%30,1), markasına (%13,6) ve fiyatına (%10) dikkat ettiği tespit edilmiştir.

Yüzbaşı ve ark. (1999), Ankara ili Keçiören ilçesinde farklı gelir gruplarındaki aileler üzerinde yaptıkları bir çalışmada; ailelerin aylık ortalama 7,58 kg süt tükettikleri ve kişi başına aylık süt ve ürünleri tüketimi ortalamasının süt cinsinden 21,74 kg olduğunu tespit etmişlerdir.

Çelik ve Şengül (2001), Şanlıurfa ili kentsel alanda tüketicilerin yumurta tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yaptıkları araştırmada, aile başına aylık yumurta tüketimini ortalama 60,4 adet, kişi başına yıllık yumurta tüketimini ise 126,0 adet tespit etmişlerdir. Tüketicilerin gelir düzeyinin artmasıyla yumurta tüketim düzeylerinin az da olsa artabileceği belirlenmiştir. Katılımcıların %63,5'inin yumurtayı öncelikle sabah kahvaltılarında tükettiği ve %45,0'inin yumurtayı marketten satın aldıkları belirlenmiştir.

Kaabia ve ark. (2001), yaptıkları bir çalışmada et talebi ve sağlık bilgisi esneklik katsayılarını hesaplamışlar ve sonuç olarak İspanya'daki tüketicilerin sağlıklı yaşam için daha fazla balık ve kümes hayvanları eti tükettiği, sığır eti ve domuz eti tüketiminin ise giderek azaldığını bildirmişlerdir.

Oraman ve Azabağaoğlu (2001), tüketicilerin süt ve yoğurt ürünlerini satın alma davranışlarını ve marka tutumlarını belirlemek amacıyla İstanbul ilinde 385 kişiyle bir anket çalışması yapmışlardır. Katılımcıların %72'si UHT sütü, %23,1'i

pastörize sütü ve %4,9'u işlenmemiş sütü tercih etmişlerdir. Araştırma sonucunda; süt alımında, marka bağımlılığı (%22,5) ile tat ve aromanın (%22,1); yoğurt alımında ise son kullanma tarihi, marka, fiyat ve ambalajın tercihte öncelikli kriter olduğu belirlenmiştir.

Sanchez ve ark. (2001), tüketicilerin koyun ve sığır eti satın alma davranışlarını ve kırmızı et tüketiminde sağlıklı yaşamın etkilerini incelemişlerdir. İspanya'da sağlık riskine duyarlı tüketicilerle duyarlı olmayan tüketicilerin tercihlerinin benzer olduklarını; kalite etiketi olan ürünlerin sığır eti tüketicileri tarafından, bölgesel orijini belli olan ürünlerin ise koyun eti tüketicileri tarafından daha çok tercih edildiğini tespit etmişlerdir.

Şahin ve ark. (2001), yaptıkları çalışmada ailelerin sosyo-ekonomik durumları, süt ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışlarını incelemiştir. Araştırma sonucunda; ailelerin aylık ortalama olarak 17,5 kg açık süt ve 4,6 kg pastörize süt tükettikleri belirlenmiştir.

Yılmaz ve Demirci (2001), İstanbul'da 4 farklı üniversitede öğrenim gören farklı gelir düzeyindeki 400 öğrencinin beslenme alışkanlıklarını belirlemek için yaptıkları bir çalışmada; öğrencilerin %11,5'inin sabah kahvaltısında içecek olarak sütü tercih ettikleri tespit edilmiştir. Ayrıca öğrencilerin %35,25'i günde 1 bardak, %18,75'i yarım litre, %14,25'i 1 litre, %2,75'i 1 litreden daha fazla süt tüketirken %29'luk bölümün ise süt tüketmediğini belirlemişlerdir.

Andiç ve ark. (2002), Van ili kentsel alanında süt tüketim değerlerinin belirlenmesi için yaptıkları çalışmada 167 aileye anket uygulamışlar ve katılımcıların yıllık süt tüketimi ortalamasının 243,38 kg'ını açık sütün, 37,22 kg'ını pastörize ve sterilize sütün oluşturduğunu belirlemişlerdir.

Uluat (2002), Van ili merkez ilçede hayvansal gıda tüketim yapısını incelediği çalışmasında, 120 aile ile anket yapmış ve yıllık ortalama hayvansal gıda

harcaması içinde kırmızı et ve tavuk etine ayrılan payın sırasıyla %38,49 ve %14,72 olduğunu tespit etmiştir. Çalışmada ayrıca aile başına yıllık ortalama kırmızı et tüketiminin 63,85 kg, tavuk eti tüketiminin ise 40,70 kg olduğu hesaplanmıştır.

Angulo ve ark. (2003), özellikle Avrupa'daki tüketicilerin, gıda ürünlerinin güvenilirliğinin azalması ve deli dana (Bovine spongiform ensefolapati, BSE) krizi ile birlikte kırmızı et ürünleri tüketiminin daha da azaldığını bildirmektedir. Gıda kalite sistemlerinin uygulanması ve sertifikalandırılmış ürünler üretim maliyetlerini artırmakta, bu durum tüketicilerin gıdaları daha yüksek fiyatlara almalarına neden olmaktadır. Tüketicilerin hayvansal gıda satın alma kararlarında hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklardan kaynaklanan gıda krizlerinin ve sağlıklı yaşam tercihlerinin önemli etkileri olduğu bildirilmektedir.

Özçiçek (2003), Adana ilinde 302 aile ile yaptığı araştırmasında, alınan kalorinin %83'ünün bitkisel, %17'sinin hayvansal kaynaklı olduğu tespit edilmiştir. Ürün tüketimini etkileyen başlıca faktörlerin ebeveynin eğitim düzeyi ve statüsü ile hane halkı genişliğinin olduğu bildirilmiştir. Tüketicinin satın alma kararlarını etkileyen başlıca faktörler arasında fiyat, marka, promosyon ve içeriğin öne çıktığı tespit edilmiştir.

Taşkın (2003), Gaziantep ili Nizip ilçesinde tüketicilerin tavuk eti ve yumurta tüketim düzeyleri ile tüketim alışkanlıklarını incelediği bir çalışmada, kişi başına tavuk eti tüketimini 12,5 kg/yıl olarak belirlemiştir. Ayrıca, tavuk eti tüketim düzeyinin farklı gelir ve eğitim gruplarında değişiklik gösterdiği, tüketicilerin gelir ve eğitim düzeyine bağlı olarak tavuk eti tüketim düzeylerinin de arttığı gözlenmiştir.

Alfnes (2004), Norveçli tüketicilerin sığır eti için ülke orijini ve ette hormon kullanımına karşı tercihlerini araştırmıştır. Tüketicilerin yerli üretimden sonra, komşu ülke olan İsveç'ten gelen etleri, diğer ülkelerden gelen etlere ve gelişmiş ülkelerden gelen etleri, gelişmekte olan ülkelere gelen etlere tercih ettiklerini bildirmiştir. Ayrıca, Amerika'dan gelen hormonsuz sığır etinin iyi olduğunu ancak

Amerika'dan gelen hormonlu etin ise düşük güvenilirlik düzeyinde algılandığını tespit etmiştir.

Atay ve ark. (2004), Aydın ili kentsel alanda kırmızı et tüketim alışkanlıklarını araştırdıkları çalışmalarında; kurban bayramında kırmızı et tüketiminin önemli ölçüde arttığı ve tüketim ortalamasının da önemli ölçüde yükseldiği belirlenmiştir. Araştırmada katılımcılardan öncelikli olarak kırmızı eti tercih edenlerin oranı %33,1 olarak tahmin edilmiştir. Kırmızı ette sırasıyla sığır (%80,0), koyun (%8,6) ve keçinin (%5,7) tercih edildiği anlaşılmıştır. Ankete katılan ailelerden ayda 3 kg'dan daha az kırmızı et tüketenler %63,3, 3-5 kg arasında tüketenler %32,6 ve 5 kg/ay'dan daha fazla kırmızı et tüketenler ise %4 oranında tespit edilmiştir.

Aygün ve ark. (2004), Van kentsel alanındaki 316 tüketicinin kırmızı et tüketim alışkanlıklarını inceledikleri çalışmada öncelik sırasına göre koyun (%51), sığır (%40,5) ve keçi (%1,9) etinin tüketildiği belirlenmiştir. Ankete katılan ailelerin %52,2'si satın aldıkları eti güvenilir bulmamaktadırlar. Ailelerin %34,5'inin ayda 3 kg'dan az kırmızı et tükettikleri tespit edilmiştir. Van'da tükettikleri eti lezzetli bulan ailelerin oranı %76,3 ve ailelerin öncelikle kırmızı et (%38,3) ile tavuk etini (%23,4) tercih ettikleri belirlemiştir.

Enneking (2004), tüketicilerin tercihlerinde Q&S kalite ve güvenilirlik etiketi olan ürünlerin tercih edilme oranını belirlemeyi amaçlamıştır. Bu araştırmada, tüketicilerin tercihinde kalite etiketleri önemli düzeyde etkili olduğu ve Q&S etiketine sahip iyi bilinen markalı bir ürünün fiyatına 0,34 Euro, daha az bilinen bir markalı bir ürüne ise 0,11 Euro daha fazla ödeyebilecekleri belirlenmiştir.

Hatırlı ve ark. (2004), Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerinde etkili olan sosyo-ekonomik faktörlerin analizini yapmışlar ve ailelerin aylık ortalama gelirleri ile balık tüketimindeki tercihleri arasında pozitif yönlü korelasyon olduğunu bulmuşlardır. Ayrıca, ailelerde 10 ve daha küçük yaşta çocuk

bulunmasının, bulunmayan ailelere oranla %4,67 daha fazla balık tüketimine neden olduğunu bildirmişlerdir.

İçöz (2004), yaptığı araştırmada Türkiye'deki farklı gelir gruplarında hayvansal gıda tüketiminin farklılıklar gösterdiğini tespit etmiştir. Günlük kırmızı et tüketiminin en düşük gelir grubunda 14 g, ortalama gelir grubunda 60 g ve üst gelir grubunda ise 120 g olduğunu hesaplamıştır. Yapılan gıda harcamalarının toplam harcamalar içindeki oranı düşük gelir gruplarında %80'den fazla iken, yüksek gelir gruplarında %40'ın altında olduğu tahmin edilmiştir. Kırmızı et tüketimindeki yetersizliğin hızlı nüfus artışından, talebi karşılayamayan üretimden, gelir dağılımındaki adaletsizlikten ve üretimdeki verimsizlikten kaynaklandığını ifade etmiştir.

Kara ve ark. (2004), Van'da yaptıkları çalışmada, ailelerde ortalama aylık et tüketiminin 5,5 kg, aylık kişi başına et tüketimini ise 980 g tahmin etmişlerdir. Ankete katılan ailelerde et tüketiminin eğitim düzeyine bağlı olarak değişiklik gösterdiği ve kırmızı eti daha çok erkeklerin, beyaz eti ise bayanların tercih ettikleri ifade edilmektedir.

Şahinler ve ark. (2004), Hatay-Merkez ilçede (Antakya) arı ürünleri tüketimi, tüketici özellikleri ve tüketimi etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla 207 adet katılımcıya anket uygulamışlardır. Araştırma bulgularına göre; katılımcıların büyük çoğunluğu bal, polen, arı sütü veya propolisten birini tükettiği ve bal tüketiminde süzme balın daha fazla tercih edildiği belirlenmiştir. Tüketicilerin arı ürünlerini başta market olmak üzere üreticiden satın aldığı ve satın alırken de en başta kalitesine olmak üzere fiyatına ve ambalajına dikkat ettiği, ambalaj olarak da çoğunlukla cam kavanozu tercih ettikleri görülmüştür. Tüketicilerin süzme bal satın alırken kalite kriteri olarak sırasıyla tat, renk, koku ve akışkanlığı, petekli bal satın alırken ise sırasıyla peteğin ve sırrın rengi, suni petek kullanılmamış olması ve peteğin tamamen sırlı olmasına öncelikle dikkat ettikleri belirlenmiştir.

Miran ve Akgüngör (2005), basın haberlerinin yol açtığı deli dana (BSE) korkusunun İzmir ilinde sığır eti tüketimine etkisini araştırmış ve eğer deli dana krizi ortaya çıkmamış olsaydı sığır eti satışlarının %36,4 daha fazla olacağını belirlemişlerdir. Ayrıca, tüketicilerin deli dana hastalık etkeni taşımadığına inandığı ete yılda kişi başına 0,5224 ABD doları ödeyebileceklerini bildirmişlerdir.

Gündüz ve ark. (2006), Tokat ilinde yaşayan ailelerin ortalama 4,45 kişiden oluştuğunu, ortalama aylık gelirlerinin 1065 TL ve bu gelirin yaklaşık %25'ini de gıda harcamalarına ayırdıklarını bildirmişlerdir. Ailelerin toplam gıda harcamaları içerisinde ikinci sırada et tüketimine ayırdıkları bütçe gelmektedir ve bu bütçenin önemli bir bölümünü kırmızı et oluşturmaktadır. Ailelerin kanatlı ya da kırmızı eti tercih etmelerindeki en önemli nedenlerin sağlık (%60), zevk ve alışkanlıkları (%38,67), lezzet (%25,33) ve diğer nedenlerin (%3,33) olduğunu belirtmişlerdir.

Saygı ve ark. (2006), İzmir ili merkez ve bağlı ilçelerde yaşayan 1183 kişiyle yaptıkları ankette, katılımcıların 25-45 yaş grubunda yoğunlaştığını, %70'inin beyaz et, %19'unun ise kırmızı et tükettiklerini bildirmişlerdir. Bu bireylerin %72'sinin en az ayda 2 defa balık tükettiği belirlenmiştir.

Sayılı (2006), Tokat İlinde kuş gribinin tüketicilerin tavuk eti tüketim alışkanlıklarına etkisini incelemiştir. Katılımcıların %57,14'ünün hastalığın insanlara bulaşmayacağını düşündüklerinden tavuk eti tüketimlerinde bir değişiklik olmadığını; %42,86'sının ise kuş gribiyle enfekte olan etlerin sağlıklı olduğunu düşündüklerinden et tüketiminde azalma olduğunu ifade etmişlerdir. Kuş gribi vakalarından sonra tavuk eti fiyatının önemli ölçüde düşmüş olmasına rağmen, katılımcıların ortalama 9,48 kg olan aylık et tüketiminin 8,69 kg'a düştüğü tespit edilmiştir.

Tosun (2006), Antalya ilinde tüketicilerin kırmızı et satın alımında tercih ettikleri yerleri etkileyen sosyo-ekonomik faktörleri incelemiştir. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların ortalama aylık geliri 1518 TL, aylık ortalama tüketim harcaması 1026,79 TL ve ortalama gıda harcaması 401,61 TL olarak bulunmuştur.

Katılımcıların %41,05'i kırmızı eti kasaplardan, %58,95'i de süpermarketlerden satın almaktadırlar. Ailelerin kırmızı eti süpermarketlerden satın almalarındaki en önemli faktörlerin tazelik, hijyen, etle birlikte diğer ihtiyaçların temin edilebilmesi ve güvenilirlik olarak belirlenmiştir.

Sarıözkan ve ark. (2007), Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi'ndeki 102 öğrencinin hayvansal ürün tüketim yapısını ve alışkanlıklarını incelemişlerdir. Özellikle düşük gelir düzeyine sahip olan öğrencilerin hayvansal kaynaklı gıda tüketiminin yetersiz olduğunu ve tüketimin gelir düzeyine, tüketim alışkanlıklarına ve bazı ürünlerde cinsiyete bağlı olduğunu bildirmişlerdir. Öğrencilerin kırmızı et olarak sığır-dana etini, et mamullerinden ise sucuğu daha fazla tükettikleri belirlenmiştir. Öğrencilerin yaklaşık %20'sinin süt tüketim alışkanlığına sahip olmadığı ancak, peynir ve yoğurt tüketimi konusunda belirli bir alışkanlığa sahip olduğu anlaşılmıştır.

Uzunöz ve Gülsen (2007), üniversite öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla, Gaziosmanpaşa Üniversitesinde 300 öğrenci ile anket çalışması yapmışlardır. Araştırmada, öğrencilerin sadece %28,67'sinin düzenli olarak süt; %33,3'ünün ise süt ürünleri tükettiği ve bu ürünleri satın alırken en fazla ürünün son kullanma tarihine dikkat ettiği, peynir ve yoğurdun düzenli bir şekilde tüketildiği belirlenmiştir. Öğrencilerin büyük bir bölümü süt ve süt ürünlerini marketlerden satın alırken, süt ve süt ürünlerinin fiyatlarının normal, kasar peynirinin pahalı, beyaz peynir fiyatının ise normal olduğunu bildirmişlerdir.

Armağan ve Akbay (2008), Aydın ili kentsel alanında bazı hayvansal ürünlerin tüketiminin ekonometrik analizini yapmışlar ve yılda kişi başına 48,18 kg içme sütü; 26,89 kg yoğurt; 18,55 kg peynir; 6,45 kg kırmızı et; 22,11 kg tavuk eti ve 10,05 kg balık eti tüketimi olduğunu bildirmişlerdir.

Büyüknisan (2008), Adana ili kentsel alanında tavuk eti tüketim yapısını belirlemek amacıyla 300 aileye anket uygulamıştır. Katılımcıların aylık ortalama gelirinin %2,55'ini (36,16 TL) tavuk eti tüketimine ayırdıklarını belirlemiş ve gelir-

harcama esnekliğini de 0,27 olarak hesaplamıştır. Tüketicilerin aylık gelirlerinde meydana gelecek %1’lik bir artışın, aylık tavuk eti harcamalarında %0,27 oranında bir artışa neden olacağı bildirilmektedir.

Erdal ve Esengün, (2008), Tokat ili kentsel alanında balık tüketimini etkileyen faktörlerin oransal tabakalı tesadüfî örnekleme yöntemi kullanarak araştırmışlardır. Katılımcıların balık tüketimini mevsime ve sosyal statüye bağlı olarak değiştiğini ve bunun istatistiksel olarak anlamlı bulunduğunu bildirmişlerdir.

Karakuş ve ark. (2008), Gaziantep ili kentsel alanında kırmızı et tüketim alışkanlıklarını belirlemek için 516 örnek üzerinde yaptıkları anket çalışmasında katılımcıların %50,6’sının kırmızı eti tercih ederken %1,7’sinin ise hiç kırmızı et tüketmediğini belirlemişlerdir. Bu çalışma sonuçlarına göre, katılımcılar sırasıyla koyun (%77,9), sığır (%6,2) ve keçi (%2,3) etini tercih etmektedir. Kırmızı et tüketen ailelerin %56,2’si kırmızı eti porsiyonluk, %14,5’i kemikli, %9,7’si karkas ve %9,3’ü de kıyma olarak satın almayı tercih etmektedir. Katılımcıların %51,9’u ayda 3 kg’dan az ve %10,1’i ise ayda 5 kg’dan fazla kırmızı et tüketmektedirler. Kırmızı et tüketen katılımcıların %83,1’i tükettikleri kırmızı eti lezzetli bulmakta ve %61,8’i ise kesimlerin hijyenik koşullarda yapıldığını ve yetkili kişilerce denetlendiğini düşünmekte olduğu belirlenmiştir.

Adıgüzel ve ark. (2009), Tokat ili Almus ilçesindeki ailelerin balık tüketimlerini ve tüketim alışkanlıklarını inceledikleri çalışmada kişi başına yıllık balık tüketiminin 14,71 kg olduğunu ve en fazla tatlı su balıklarından alabalık ve sazanın tüketildiğini belirlemişlerdir. Aileler daha çok kışın balık tüketmekte ve tükettikleri balıkları da daha çok sabit satıcıdan satın aldıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların %90,43’ünün balığı taze olarak tükettiği ve balık tercihlerindeki en önemli kriterin de tazelik olduğu bildirilmektedir.

Çetinkaya (2010), Kafkas Üniversitesi öğrencilerinin içme sütü ve süt ürünlerini tüketim alışkanlıklarının belirlenmek amacıyla yapılan araştırmada üniversite öğrencilerinin içme süt tüketimi oranı %33, tüketmeyenlerin oranı ise %67

olarak bulunmuştur. Öğrencilerin %76'sı süt yerine süt ürünlerini tercih ettiği ve öğrencilerin %46,9'unun peynir, %32'sinin yoğurt, %15,6'sının tereyağı, %1,5'inin süt tozu, %2'sinin meyveli süt ve meyveli yoğurt tükettiği tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre öğrencilerin büyük çoğunluğunda düzenli olarak süt tüketim alışkanlığının olmadığı, süt ürünlerinden ise peynir ve yoğurt tüketiminin öncelik teşkil ettiği ve öğrencilerin içme sütü konusunda çok sınırlı düzeyde bilgiye sahip oldukları belirlenmiştir.

Cankurt ve ark. (2010), İzmir ili kentsel alanında sığır eti tercihinin etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla 2810 tüketiciye anket uygulamışlar ve sığır eti tüketimini etkileyen altı değişken belirlemişlerdir. Sığır eti tüketimini cinsiyetin, yaşın, eğitimin, gelirin, hanedeki kişi sayısının ve hanedeki hasta varlığının etkilediğini bildirmişlerdir. Özellikle ailede kalp hastasının bulunmadığı durumlarda sığır eti tüketiminin %20 artabileceğini tahmin etmişlerdir. Sığır eti tüketme olasılığı üst gelir gruplarında en düşük gelir grubuna göre 2,52 ile 8,10 kat daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

Karakaş (2010), Tokat ili kentsel alanda et ve et ürünleri tüketiminde tüketici kararlarını etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla yapılan araştırmada yıllık kişi başı kırmızı et tüketiminin 6,83 kg, kanatlı eti tüketiminin 8,15 kg ve balık tüketiminin de 13,41 kg olduğu belirlenmiştir. Yapılan analizlerde kırmızı et tüketimi ile gelir düzeyi, toplam masraflar, eşin çalışma durumu ve eğitim düzeyi arasında önemli bir ilişki bulunmuştur. Tüketicinin gelirinin eğitim durumunun artması ile birlikte aylık kırmızı et tüketiminin arttığı belirlenmiştir. Tüketicinin gelirlerinin artmasına paralel olarak toplam harcama miktarı artmakta ve bu tüketim harcamasında et tüketiminin payının da arttığını bildirilmiştir.

Yaylak ve ark. (2010), İzmir ili Ödemiş ilçesinde et tüketim davranışlarını belirlemek amacıyla 497 kişi ile anket yapmış ve katılımcıların %87,1'inin kırmızı et tükettiğini, %12,9'unun ise tüketmediğini bildirmişlerdir. Kırmızı et tüketen katılımcıların sırasıyla sığır (%66,7), koyun (%16,7) ve keçi (%8,6) etini tercih ettiklerini, %8'inin ise et tercihinde bir ayırım yapmadıklarını bildirmişlerdir. Kırmızı

eti tüketicilerin %50,6'sı kıyma, %38,5'i parça et, %10,9'u ise kemikli et olarak almayı tercih etmektedir. Ankete katılan tüketicilerin %19,3'ü kırmızı eti ızgara, %16,8'i haşlama, %8,6'sı fırında, %8,2'si yağda kızartarak ve %15,4'ü sebze yemeklerinin içinde tüketmektedirler. Katılımcıların %62,3'ü hayvanların hijyenik koşullarda kesildiğini düşünür iken, %9,6'sı aynı düşüncede olmadıklarını, %27,2'si ise bir fikirlerinin olmadığını belirtmişlerdir.

Şeker ve ark. (2011), Elazığ'da kırmızı et tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 463 kişiye anket uygulamışlar ve %58,4'ünün öncelikli olarak kırmızı eti tercih ettiğini belirlemişlerdir. Araştırmaya göre en çok tercih edilen kırmızı etin sırasıyla sığır eti (%55,3), koyun eti (%15,3) ve keçi eti (%11,7) olduğunu tespit etmişlerdir. Katılımcılardan ayda 4 kg'dan az kırmızı et tüketenlerin oranı %44,3 ve tüketilen kırmızı et lezzetli bulanların oranı ise %49,2 olarak hesaplanmıştır. Ankete katılan tüketicilerin %66,6'sının kırmızı eti en çok kasaplardan satın aldıklarını ve kırmızı et tüketenlerin %78,8'inin satın aldıkları eti güvenilir bulduklarını bildirmiştir.

Şimşek ve Açıkgöz (2011), Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıklarının değerlendirilmesi amacıyla yapılan araştırmada en çok tercih edilen peynir çeşidinin beyaz peynir, yoğurt çeşidinin ise homojenize (kaymaksız) yoğurt olduğu belirlenmiştir. Süt içmeyi seven öğrencilerin oranı %69,7 ve sütü düzenli olarak tüketenlerin ise %34,2 düzeyinde olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin %38,6'sının tadından, %37,6'sının ise kokusundan dolayı süt tüketmeyi sevmedikleri tespit edilmiştir. Öğrencilerin %68,3'ü süt fiyatlarını normal bulmaktadır. Tereyağı tüketenlerin çoğunluğu (%53,1) kahvaltılık pastörize tereyağını 100g/ay'dan az tüketmektedir.

Ulaş (2011), Aydın ili kentsel alanda kırmızı et ve kanatlı et tüketimini etkileyen faktörlerinin belirlenmesinde 140 aileye anket uygulamıştır. Katılımcıların gerek ekonomik gerekse sağlıklı beslenme amacıyla yeteri miktarda kırmızı et tüketmediğini bildirmiştir. Araştırmaya göre, Aydın ili kentsel alanda kişi başına yıllık kırmızı et tüketiminin 5,87 kg, kanatlı et tüketiminin ise 10,91 kg olduğu

bulunmuştur. Ankete katılan tüketicilerin en çok tercih edilen kırmızı etin sırasıyla sığır eti (%70,91), koyun eti (%27,27) ve keçi eti (%1,82) olduğu; en çok tercih edilen kanatlı etinin ise tavuk eti (%97,79) olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan kırmızı eti pahalı bulanların oranı %67,90 iken çok pahalı bulduğunu ifade edenlerin oranı ise %20,15 olarak bulunmuştur. Kanatlı eti tüketenlerin %70,59'u fiyatları normal ve %19,12'si pahalı bulmaktadır.

Uzundumlu ve ark. (2011), İstanbul ili Küçükçekmece ilçesinde 400 aile ile yaptıkları çalışmada kişi başına yıllık kırmızı et tüketiminin 6,59 kg, kanatlı eti tüketiminin 13,79 kg ve balık eti tüketiminin 4,50 kg olduğunu belirlemişlerdir. Bu araştırmaya göre tüketicilerin %19'u fiyata, %28'i besin içeriğine, %24'ü hijyene ve %29'u damak tadına daha fazla önem vermektedir. Katılımcıların %30'u sığır etini, %18'i koyun etini, %25'i tavuk etini ve %27'si ise balık etini öncelikle tercih etmektedir.

Lorcu ve Bolat (2012), Edirne ilinde kırmızı et tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada hanelerin aylık ortalama kırmızı et tüketimi 1,88 - 2,28 kg; yıllık tüketimleri ise 22,56 - 27,36 kg arasında hesaplanmıştır. Kişi başı aylık ortalama et tüketiminin ise 0,61 - 0,75 kg, yıllık ortalama et tüketimlerinin ise 7,34 - 8,98 kg arasında olduğu belirlenmiştir. Kırmızı et tüketiminin gelir ve eğitim düzeyine göre değiştiği saptanmıştır. Dana etini tercih eden tüketicilerin oranı %55 bulunmuştur. Kırmızı eti tercih etmelerinde en önemli faktörler sırasıyla lezzet (%53,7), besleyicilik (%20,7) ve sağlıklı olma (%12,6) gelmektedir. Kırmızı et tercih eden tüketiciler etin hijyenik koşulları sağlamasına (%32,7), dini kurallara uygun kesilmesine (%24,5) ve tazeliğine (%17,3) önem vermektedir. Kırmızı et tüketen katılımcıların çoğunun eti kasaptan aldığı belirlenmiştir.

Şeker ve ark. (2012), Elazığ ili Merkez ilçede tüketicilerin süt tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörleri belirlemek için 495 kişiye yüz yüze anket uygulamıştır. Katılımcıların %7,3'ü sütü tadından, %80,8'i alışkanlığının olmamasından, %6,5'i kokusundan ve %5,4'ü rahatsızlık vermesinden dolayı düzenli şekilde veya hiç tüketmedikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %59,8'i pastörize veya

UHT sütü, %10,3'ü sokak sütünü ve %29,9'u da tanıdıkları üreticiden aldıkları günlük sütü tercih ettiklerini ifade etmektedir. Katılımcıların %78,0'inin süt alırken markayı önemsedikleri ve %58,0'inin karton kutuyu ambalaj tipi olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Katılımcıların %79,0'u en çok inek sütünü tercih ettiği, %60,2'si ise sütteki yağ oranına önem verdikleri bildirilmiştir. Sütün en çok satın alındığı yer %66,9'luk bir oranla marketler oluşturmaktadır. Katılımcıların sütü satın alırken en çok dikkat ettikleri hususlar ise %45,3'lük oranla firma adı ve %24,4'lük oranla sütün fiyatı oluşturmaktadır. Ayrıca, tüketicilerin süt tüketimi tercihlerinde cinsiyetin, öğrenim durumunun, hane halkı büyüklüğünün ve gelir düzeyinin değişik düzeylerde farklılıklara neden olduğu belirtilmiştir.

Kızılaslan ve Nalinci (2013a), Amasya ili Merkez ilçedeki hane halkının kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve kırmızı et tüketimini etkileyen faktörleri 380 hane halkından oluşan bir popülasyonda belirlemeye çalışmışlardır. Katılımcıların yaş ortalamasının 40, ortalama hane halkı genişliği 3,94 kişi bulunmuştur. Katılımcılar üç farklı gelir grubuna göre ele alınmış ve ortalama aylık gelirleri 2 026 TL olarak hesaplanmıştır. Ankete katılanlar gelirlerinin yaklaşık %21,07'sini gıda harcamalarına ayırmakta ve ortalama aylık gıda harcamalarının 426,96 TL olduğu belirlenmiştir. Araştırma bulgularına göre, kişi başına yıllık kırmızı et tüketimi 4,09 kg ve en çok tercih edilen kırmızı et çeşitleri, dana eti (%64,84), sığır eti (%19,68) ve koyun etinin (%7,42) olduğu bulunmuştur. Tüketicilerin %49,03'ü kırmızı eti pahalı, %36,45'i ise normal bulmaktadır. Araştırma sonuçlarına göre: ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda kırmızı et tüketemediği ve kırmızı ete alternatif olarak tavuk etini tercih ettiği tespit edilmiştir.

Kızılaslan ve Nalinci (2013b), Amasya ili merkez ilçedeki hane halkının balık eti tüketim alışkanlıkları ve balık eti tüketimini etkileyen faktörlerini incelemişlerdir. Araştırma bulgularına göre, kişi başına yıllık balık eti tüketimi 5,06 kg bulunmuştur. En çok tercih edilen deniz balığının hamsi (%77,88), en çok tercih edilen tatlı su balığının ise alabalık (%54,73) olduğu bildirilmiştir. Balık eti fiyatlarının normal olduğunu düşünen tüketicilerin oranı %60,61 iken, %30,91'i ise pahalı olduğunu

düşünmektedir. Araştırma sonucunda; ekonomik nedenlerle tüketicilerin sağlıklı beslenme için gerekli miktarda balık eti tüketemedikleri ortaya çıkmıştır.

Kızılaslan ve Nalinci (2013c), Amasya ili Merkez ilçedeki hane halkının kanatlı eti tüketim alışkanlıkları ve kanatlı eti tüketimini etkileyen faktörleri incelemiş, en çok tercih edilen kanatlı etinin tavuk (%99,16) ve yıllık kişi başı kanatlı eti tüketiminin ise 5,18 kg olduğunu bildirmişlerdir. Araştırma sonuçlarına göre, kanatlı eti tüketenlerin %80,50'si fiyatların normal olduğunu, %13,09'u ise pahalı olduğunu düşünmektedir. Tüketicilerin kanatlı etine alternatif olarak balık etini tercih ettiği bildirilmiştir.

Sayılı (2013), Tokat ilinde tüketicilerin arı ürünleri tüketimleri ve buna ilişkin alışkanlıklarının tespiti amacıyla yaptığı çalışmada 272 deneğe anket uygulamıştır. Araştırma bulgularına göre, katılımcıların %86,76'sı süzme bal, %74,63'ü petekli bal ve %2,57'si de polen tüketmektedirler. Yıllık katılımcıların tükettiği bal miktarı süzme bal için 9,43 kg, petekli bal için 10,50 kg ve polen için 0,57 kg hesaplanmıştır. Katılımcıların balı en fazla üreticiler ile süpermarketlerden satın aldıkları tespit edilmiştir. Ayrıca tüketiciler arı ürünü satın alırken ambalaj olarak da en fazla cam kavanozu tercih ettikleri belirlenmiştir.

Literatür bilgilerinden de yola çıkarak yapılan bu araştırmada, Türkiye'de ilk defa bir devlet üniversitesinde görevli personelin hayvansal gıdalara (içme sütü ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, yumurta ve bal) yönelik tüketim düzeyinin ve taleplerini etkileyen tercihlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

2. GEREÇ VE YÖNTEM

2.1. Gereç

Bu araştırmanın temel verileri, Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde görev yapan personelden anket yoluyla elde edilmiştir. Araştırmaya dahil edilen katılımcıların bireysel ve hanelerine ilişkin bilgileri yanında, hayvansal gıda tüketim miktarları, bu tür gıdalara ilişkin tercihleri ve hayvansal gıda tüketimine ilişkin genel değerlendirme verileri elde edilmiştir. Çalışma Haziran 2012-Şubat 2013 arasında yürütülmüştür.

Araştırmada yardımcı materyal olarak, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR) ve Dünya Gıda Örgütü (FAO) verileri ile konuyla ilgili yerli ve yabancı literatürler kullanılmıştır.

2.2. Örneklemenin Belirlenmesi

Araştırmaya dahil edilecek katılımcıların belirlenmesinde örneklem alma yoluna gidilmiştir. Bu amaçla tabakalı örnekleme yöntemi kullanılmış olup AKÜ'yü temsil etmesi açısından AKÜ'deki birimlerin tabaka olarak ele alınmasına çalışılmıştır. Örneklem hacminin belirlenmesinde aşağıdaki formülden yararlanılmıştır (Keyfitz 1951; Cochran 1977; Kish 1965; Yamane 2001; Özdamar 2001).

$$n = \frac{N \times P \times Q \times Z_{\alpha}^2}{(N-1) \times d^2 + Z_{\alpha}^2 \times P \times Q}$$

Formülde;

n = Örneklem hacmi (örnekleme dahil edilecek birey sayısı)

N = Toplam denek sayısını (1691 kişi)

d = Örnekleme hatasını (anakütle ve örneklem arasında izin verilebilir maksimum fark).

Z_{α} = Belirli serbestlik derecesinde ve saptanan yanılma düzeyinde teorik değeri (çift yönlü hipotez ve sonsuz serbestlik derecesinde $\alpha = 0.05$ için $Z_{0.05} = 1.96$ 'dır).

P: Evrende bir olayın gözlenme oranını (ön bilgi olmadığından $P = 0.5$ alınacaktır).

Q: Evrende bir olayın gözlenmeme oranını ($1-P = 1-0.05 = 0.05$) ifade etmektedir.

Yukarıdaki değerler formüldeki yerine konulduğunda örneklem hacmi (**n**) = **313,19** hesaplanmıştır. Hatalı anketler ya da veri temininde yaşanabilecek aksaklıklar ihtimali de göz önünde bulundurularak yedek anket uygulanmış ve toplam katılımcı sayısı **348** olarak tespit edilmiştir.

2.3. Verilerin Toplanması

Araştırmada veri temininde yüz yüze anket yöntemi uygulanmıştır. Söz konusu anket formu kapalı uçlu soruları içeren beş temel bölümden oluşmaktadır:

1. Katılımcıların bireysel ve hanelerine ilişkin özellikleri
2. Katılımcıların içme sütü ve süt ürünleri tüketimine ilişkin tercihleri
3. Katılımcıların et ve et ürünleri tüketimine ilişkin tercihleri
4. Katılımcıların yumurta ve bal tüketimine ilişkin tercihleri
5. Katılımcıların hayvansal gıda tüketimine ilişkin genel değerlendirmeleri

2.4. Verilerin Değerlendirilmesi

Katılımcıların bireysel ve hanelerine ilişkin özellikleri, hayvansal gıda tercihleri ve konuya ilişkin genel değerlendirme bulguları tablolarda frekans (f) ve yüzde dağılımlarıyla (%) sunulmuştur.

Anketteki soruların tamamı kapalı uçlu sorulardan oluşmaktadır. Birden fazla cevap içeren sorulara verilen cevaplar için önem sırasını belirlemek amacıyla, birinci

önemdeki tercih “3”, ikinci önemdeki tercih “2” ve üçüncü önemdeki tercih de “1” ile çarpılmak suretiyle her bir tercihe ait önem skoru elde edilmiştir.

Hayvansal gıda tüketimi ile gelir düzeyi, toplam gıda harcaması ile gelir düzeyi; gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin payı ile gelir düzeyi arasındaki ilişkiler Ki kare (χ^2) testi ile incelenmiştir. Araştırmada elde edilen verilerin analizinde Microsoft Excel ve SPSS 15.0 paket programları kullanılmıştır.

3. BULGULAR

3.1. Katılımcıların Bireysel ve Hanelerine İlişkin Özellikleri

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların bireysel özellikleri Tablo 3.1’de, katılımcı hanelerinin özellikleri ise Tablo 3.2’de sunulmuştur.

Katılımcıların %31,03’ü öğretim üyesi (Prof., Doç., Yard. Doç.), %25,57’si öğretim görevlisi (Arş.Gör.Dr., Arş.Gör., Öğr. Gör.) ve %6,32’si idari personel (D. Başkanı, Şube Md., Fak., Enst., Y.O. Sekr., Şef) ve %37,06’sı da diğer personelden (Uzman, Memur, İşçi, Diğer) oluşmaktadır. Erkek sayısının fazla olduğu katılımcıların yaş ortalaması ise 33’tür.

Hanelerdeki ortalama birey sayısı $3,36 \pm 1,26$, ortalama çalışan birey sayısı $1,64 \pm 0,57$; aylık ortalama gelir $3000 \pm 1009,7$ TL ve aylık ortalama gıda harcaması $715 \pm 342,7$ TL olarak hesaplanmıştır. Aylık gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin aldığı ortalama pay %22,4 bulunmuştur. Ayrıca katılımcı hanelerinin yarısından fazlasında 10 yaş altı çocuk bulunmamaktadır.

3.2. İçme Sütü ve Süt Ürünleri Tüketimi, Tercihler ve Görüşler

Katılımcıların hanelerindeki içme sütü ve süt ürünlerine yönelik tüketim ve tercih verileri ile satın almada rol oynayan faktörler ve içme sütü ve süt ürünleri fiyatları hakkındaki görüşlerini ortaya koyan bulgular Tablo 3.3 ve Tablo 3.11 arasında sunulmuştur.

Tablo 3.1. Katılımcıların bireysel özellikleri

Görev yaptığı birim	f	%	Akademik ünvan veya idari görev	f	%	Yaş	f	%	Cinsiyet	f	%
Rektörlük	57	16,4	Prof.Dr.	17	4,9	≤ 25	32	9,2	Kadın	141	40,5
Fakülte	251	72,1	Doç.Dr.	42	12,1	26-30	73	21	Erkek	207	59,5
Enstitü	12	3,4	Yrd.Doç.Dr.	49	14,1	31-35	63	18			
YO ve MYO	20	5,8	Arş.Grv.Dr.	21	6	36-40	74	21			
Diğer	8	2,3	Arş.Grv.	50	14,4	41-45	65	19			
			Öğr.Grv.	18	5,2	46-50	28	8			
			Uzman	6	1,7	≥ 51	13	3,7			
			Daire Başkanı	1	0,3						
			Şube Müdürü	3	0,8						
			Fak., Enst., Y.Okul Sekr.	11	3,2						
			Şef	7	2						
			Memur	85	24,4						
			İşçi	4	1,1						
			Diğer	34	9,8						
Toplam	348	100		348	100		348	100		348	100

Tablo 3.2. Katılımcıların hanelerine ilişkin özellikleri

Birey sayısı (kişi)	f	%	Çalışan birey sayısı (kişi)	f	%	10 yaş altı çocuk sayısı (kişi)	f	%
1	35	10,0	1	143	41,1	Yok	191	54,9
2	51	14,7	2	189	54,3	1	106	30,4
3	81	23,3	≥ 3	16	4,6	≥ 2	51	14,7
4	130	37,4						
5	36	10,3						
≥ 6	15	4,3						
Toplam	348	100,0		348	100,0		348	100,0
Aylık ortalama gelir (TL)	f	%	Aylık ortalama gıda harcaması (TL)	f	%	Aylık gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin oranı (%)	f	%
≤ 2000	55	15,8	≤ 500	67	19,3	≤ 10	29	8,3
2001-3000	88	25,3	501-750	91	26,2	11-20	83	23,9
3001-4000	70	20,1	751-1000	73	21,0	21-30	95	27,3
4001-5000	74	21,3	1001-1500	56	16,1	31-40	83	23,9
≥ 5001	61	17,5	≥ 1501	61	17,4	41-50	33	9,5
Toplam	348	100,0		348	100,0		348	100,0

Tablo 3.3. Hanelerde içme sütü ve süt ürünleri tüketimi (aylık)

İçme sütü (Lt)	f	%	Peynir (gr)	f	%	Yoğurt (gr)	f	%
1	27	7,8	Hiç	3	0,9	≤ 500	23	6,6
2-3	53	15,2	≤ 500	45	12,9	501-1000	36	10,3
4-5	77	22,1	501-1000	82	23,6	1001-1500	27	7,8
6-7	36	10,4	1001-1500	77	22,1	1501-2000	31	8,9
8-9	37	10,6	1501-2000	45	12,9	2001-2500	42	12,1
≥ 10	118	33,9	2001-2500	38	10,9	2501-3000	49	14,1
			2501-3000	33	9,5	≥ 3001	140	40,2
			≥ 3001	25	7,2			
Toplam	348	100,0		348	100,0		348	100,0
Ayran (gr)	f	%	Tereyağı (gr)	f	%	Süt kaymağı (gr)	f	%
Hiç	34	9,8	Hiç	50	14,4	Hiç	86	24,7
≤ 500	87	25,0	≤ 250	111	31,9	≤ 250	163	46,8
501-1000	81	23,3	251-500	95	27,3	251-500	83	23,9
1001-1500	37	10,6	501-750	43	12,4	501-750	11	3,2
1501-2000	19	5,5	751-1000	29	8,3	≥ 751	5	1,4
2001-2500	28	8,0	≥ 1001	20	5,7			
2501-3000	29	8,3						
≥ 3001	33	9,5						
Toplam	348	100,0		348	100,0		348	100,0

Katılımcı hanelerinde yıllık kişi başı ortalama tüketimlerin içme sütünde $29 \pm 12,45$ kg, peynirde $5,7 \pm 2,33$ kg, yoğurtta $10,1 \pm 3,35$ kg, ayranı $5,4 \pm 3,07$ kg, tereyağında $1,75 \pm 0,83$ kg ve süt kaymağında $1,1 \pm 0,45$ kg olduğu tahmin edilmiştir.

Tablo 3.4. Hanelerde içme sütü tüketimine ilişkin tercihler

Hayvan türüne göre süt tercihi	f	%
İnek	338	97,1
Koyun	8	2,3
Manda	2	0,6
Çiğ ya da diğer süt tercihi*		
Çiğ	101	24,7
Pastörize	173	42,3
UHT	135	33,0
Satın alma kaynağı*		
Üretici	96	22,7
Bakkal	10	2,4
Şarküteri	21	5,0
Market	242	57,2
Üniversite	54	12,8
Ambalaj tercihi*		
Cam	110	28,2
Plastik	33	8,5
Karton kutu	247	63,3

*Her katılımcı birden fazla seçenek işaretleyebilmektedir.

İçme sütünde katılımcı hanelerinin %97'sinin inek sütünü tercih ettiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte katılımcılar, hanelerindeki içme sütü talebinde kendisine uygun gelen birden fazla seçeneği işaretlemiş; sütün çiğ olup olmaması, satın alma kaynağı ve ambalaj tercihlerinde pastörize ve UHT süt, market ve karton kutu seçeneklerini ön plana çıkarmıştır.

Klasik beyaz ve inek sütünden üretilenin daha fazla olduğu peynir tercihinde, katılımcıların %93'ü hanelerinde talep edilen kalıp ya da perakende ambalajlı peynirin, %86 oranında market ve şarküteriden satın alındığını bildirmiştir.

Tablo 3.5. Hanelerde peynir tüketimine ilişkin tercihler

Peynir çeşidi*	f	%
Beyaz peynir	324	46,6
Kaşar	188	27,0
Tulum	105	15,1
Krem peynir	33	4,7
Lor	36	5,2
Mozerella	7	1,0
Diğer	3	0,4
Hayvan türü sütüne göre peynir tercihi*		
İnek peyniri	290	61,8
Koyun peyniri	121	25,8
Keçi peyniri	58	12,4
Satın alma şekli		
Tüketmiyor	3	0,9
Kalıp	154	44,3
Perakende ambalaj	171	49,1
Toptan ambalaj	6	1,7
Evde yapıyor	14	4,0
Satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	3	0,9
Halk pazarı	21	6,0
Bakkal	3	0,9
Şarküteri	50	14,4
Market	250	71,8
Diğer	21	6,0

*Her katılımcı birden fazla seçenek işaretleyebilmektedir.

Tablo 3.6. Hanelerde yoğurt tüketimine ilişkin tercihler

Yoğurt çeşidi	f	%
Süzme	101	29,0
Pastörize kaymaklı	90	25,9
Pastörize kaymaksız	60	17,2
Tava yoğurdu	70	20,1
Ev yapımı	27	7,8
Hayvan türü sütüne göre yoğurt tercihi		
İnek	296	85,1
Koyun	44	12,6
Keçi	5	1,4
Manda	3	0,9
Satın alma şekli		
Kese içinde	39	11,2
Kg hesabıyla	48	13,8
Ambalaj içinde	209	60,1
Diğer	52	14,9
Satın alma kaynağı		
Halk pazarı	40	11,5
Bakkal	2	0,6
Şarküteri	44	12,6
Market	205	58,9
Diğer (Kendisi yapıyor)	57	16,4

Katılımcıların %72'si market ve şarküteriden satın aldıkları yoğurtun, önemli oranda ambalajlı olanını ve inek sütünden üretilenini tercih etmekte, yoğurt tercihinde farklı çeşitleri talep etmektedir.

Tablo 3.7. Hanelerde tereyağı tüketimine ilişkin tercihler

Satın alma şekli	f	%
Tüketmiyor	50	14,4
Kg hesabıyla	109	31,3
Ambalaj içinde	189	54,3
Satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	50	14,4
Halk pazarı	38	10,9
Bakkal	5	1,4
Şarküteri	63	18,1
Market	192	55,2

Katılımcıların %86'sı tereyağını ambalaj içerisinde ve kg hesabıyla talep ettiklerini, %73'ü ise tereyağını market ve şarküteriden satın aldıklarını bildirmiştir.

Tablo 3.8. Hanelerde süt kaymağı tüketimine ilişkin tercihler

Tercih edilen süt kaymağı çeşidi	f	%
Tüketmiyor	86	24,71
Ambalajlı reyon	29	8,33
Yöresel inek	77	22,13
Yöresel manda	156	44,83
Satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	86	24,7
Halk pazarı	39	11,2
Sokak satıcısı	12	3,4
Şarküteri	57	16,4
Market	59	17,0
Üniversite	95	27,3

Afyonkarahisar, manda yetiştiriciliğinin önemli oranda yapıldığı sayılı illerimiz arasında olup, mandadan elde edilen süt kaymağı da yöresel bir ürünü sayılmaktadır. Ayrıca araştırmanın yürütüldüğü üniversite bünyesindeki hayvancılık araştırma merkezinde de manda yetiştiriciliği yapılmakta ve buradan süt ürünleri elde edilmektedir. Dolayısıyla katılımcıların hanelerindeki süt kaymağı tercihinde manda seçeneği ve üniversite bünyesinde üretilenler ön plana çıkmıştır.

Tablo 3.9. İçme sütü ve peynir satın alımında etkili olan faktörler

Faktör	1. tercih		2. tercih		3. tercih		Hiç tercih edilmemiş		Tercih önem skoru	
	f	%	f	%	f	%	f	%	Puan	%
İçme sütü										
Fiyat	29	8,4	39	11,9	59	18,6	36	10,4	224	11,1
Marka	77	22,2	94	28,6	56	17,7	43	12,4	475	23,6
Yağ oranı	48	13,8	74	22,5	67	21,1	44	12,7	359	17,8
Ambalaj	17	4,9	38	11,6	70	22,1	63	18,2	197	9,8
Satıcı	42	12,1	25	7,6	12	3,8	124	35,8	188	9,3
Üretim ve son kullanma tarihi	134	38,6	59	17,9	53	16,7	36	10,4	573	28,4
Peynir										
Fiyat	31	8,8	24	7,0	54	15,7	18	3,4	195	9,3
Marka	60	17,1	71	20,6	42	12,2	64	12,2	364	17,4
Yağ oranı	34	9,7	53	15,4	76	22,2	25	4,8	284	13,6
Tuz oranı	3	0,9	34	9,9	32	9,3	120	22,9	109	5,2
Ambalaj	2	0,6	17	4,9	15	4,4	134	25,6	55	2,6
Çeşidi	71	20,2	58	16,8	61	17,8	34	6,5	390	18,7
Satış yeri	16	4,6	36	10,4	23	6,7	106	20,3	143	6,9
Üretim ve son kullanma tarihi	134	38,2	52	15,1	40	11,7	22	4,2	546	26,2

Tablo 3.10. Yoğurt ve tereyağı satın alımında etkili olan faktörler

Faktör	1. tercih		2. tercih		3. tercih		Hiç tercih edilmemiş		Tercih önem skoru	
	f	%	f	%	f	%	f	%	Puan	%
Yoğurt										
Fiyat	36	10,6	28	8,3	54	16,2	35	8,1	218	10,7
Marka	66	19,4	94	28,0	57	17,1	58	13,4	443	21,8
Yağ oranı	23	6,7	53	15,8	76	22,8	54	12,5	251	12,4
Ambalaj	5	1,5	18	5,4	27	8,1	102	23,6	78	3,8
Çeşidi	47	13,8	54	16,1	54	16,2	57	13,2	303	14,9
Satış yeri	17	5,0	31	9,2	31	9,3	98	22,7	144	7,1
Üretim ve son kullanma tarihi	147	43,1	58	17,3	35	10,5	28	6,5	592	29,2
Tereyağı										
Fiyat	35	10,1	65	18,7	84	24,1	44	12,6	319	16,5
Marka	99	28,4	82	23,6	46	13,2	62	17,8	507	26,2
Tuz oranı	26	7,5	42	12,1	33	9,5	119	34,2	195	10,1
Ambalaj	4	1,1	27	7,8	50	14,4	126	36,2	116	6,0
Satış yeri	33	9,5	31	8,9	46	13,2	101	29,0	207	10,7
Üretim ve son kullanma tarihi	140	40,2	65	18,7	42	12,1	45	12,9	592	30,6

İçme sütü, peynir, yoğurt ve tereyağının satın alımında hangi kriterlerin etkilendiğine yönelik incelemede, katılımcılardan tercih sıralaması yapması talep edilmiştir. Buna göre adı geçen ürünlerin tamamında ilk tercih unsuru üretim ve son kullanma tarihi olmuştur. İkinci tercihlerde marka, üçüncü tercihlerde ise ambalaj, yağ oranı ve fiyat kriterleri ön plana çıkmıştır. Tercihlerin önem skorlamasında üretim ve son kullanma tarihi dışarıda tutulduğunda, içme sütü, yoğurt ve tereyağında markanın, peynirde ise çeşidin önemli olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3.11. İçme sütü ve süt ürünleri fiyatlarına ilişkin katılımcı görüşleri

İçme sütü	f	%
Çok ucuz	14	4,0
Ucuz	17	4,9
Normal	257	73,9
Pahalı	56	16,1
Çok pahalı	1	0,3
Fikrim yok	3	0,9
Süt ürünleri		
Çok ucuz	13	3,7
Ucuz	17	4,9
Normal	246	70,7
Pahalı	61	17,5
Çok pahalı	4	1,1
Fikrim yok	7	2,0

Katılımcıların çoğunluğu içme sütü ve süt ürünleri fiyatlarının normal düzeylerde olduğunu bildirmiştir.

3.3. Et ve Et Ürünleri Tüketimi, Tercihler ve Görüşler

Katılımcıların hanelerindeki et ve et ürünleri tüketim ve tercih verileri ile satın almada rol oynayan faktörler ve et ve et ürünleri fiyatları hakkındaki görüşlerini ortaya koyan bulgular Tablo 3.12 ve Tablo 3.20 arasında sunulmuştur.

Tablo 3.12. Hanelerde kırmızı et tüketimi (aylık)

Sığır-dana eti (kg)	f	%
Tüketmiyor	9	2,6
≤ 1	40	11,5
1,5-2	138	39,7
2,5-3	81	23,3
3,5-4	51	14,7
4,5-5	17	4,8
> 5	12	3,4
Toplam	348	100,0
Koyun-kuzu eti (kg)		
Tüketmiyor	149	42,8
≤ 1	107	30,7
1,5-2	66	19,0
2,5-3	17	4,8
3,5-4	3	0,9
4,5-5	3	0,9
> 5	3	0,9
Toplam	348	100,0
Keçi eti (kg)		
Tüketmiyor	321	92,2
≤ 1	23	6,6
1,5-2	1	0,3
2,5-3	1	0,3
3,5-4	2	0,6
Toplam	348	100,0

Tablo 3.13. Hanelerde beyaz et tüketimi (aylık)

Tavuk-piliç eti (kg)	f	%
Tüketmiyor	3	0,9
≤ 1	34	9,8
1,5-2	88	25,3
2,5-3	109	31,3
3,5-4	57	16,4
4,5-5	34	9,7
> 5	23	6,6
Toplam	348	100,0
Hindi eti (kg)		
Tüketmiyor	303	87,1
≤ 1	34	9,8
1,5-2	5	1,4
2,5-3	3	0,8
3,5-4	1	0,3
> 4	2	0,6
Toplam	348	100,0
Balık eti (kg)		
Tüketmiyor	17	4,9
≤ 1	44	12,7
1,5-2	113	32,5
2,5-3	76	21,8
3,5-4	47	13,5
4,5-5	31	8,9
> 5	20	5,7
Toplam	348	100,0

Katılımcı hanelerinde kişi başı yıllık ortalama kırmızı et tüketimi $18,84 \pm 6,28$ kg, ortalama kanatlı eti tüketimi $15,12 \pm 4,32$ kg ve ortalama balık eti tüketimi de $9,42 \pm 3,73$ kg tahmin edilmiştir.

Tablo 3.14. Hanelerde et ürünleri tüketimi (aylık)

Sucuk (kg)	f	%
Tüketmiyor	31	8,9
< 1	145	41,7
1,0-1,5	118	33,9
1,5-2	37	10,6
2 <	17	4,9
Toplam	348	100,0
Salam (kg)		
Tüketmiyor	267	76,7
< 1	73	21,0
1,0-1,5	5	1,4
1,5-2	3	0,9
Toplam	348	100,0
Sosis (kg)		
Tüketmiyor	270	77,6
< 1	69	19,8
1,0-1,5	2	0,6
1,5-2	7	2,0
Toplam	348	100,0
Pastırma (kg)		
Tüketmiyor	221	63,5
< 1	115	33,0
1,0-1,5	7	2,0
1,5-2	5	1,5
Toplam	348	100,0
Pişmiş-yarı pişmiş ürün (kg)		
Tüketmiyor	240	68,9
< 1	78	22,4
1,0-1,5	27	7,8
1,5-2	3	0,9
Toplam	348	100,0

Afyonkarahisar'ın yöresel lezzetleri arasında sucuk ürününün de yer alması, araştırmada tüketim değerlerine yansımıştır. Katılımcıların yaklaşık %86'sı hanelerinde aylık 2 kg ve altında sucuk tüketildiğini beyan ederken, salam, sosis, pastırma ve pişmiş-yarı pişmiş ürünlerden tüketilmediğini ifade edenlerin oranı önemli düzeyde tespit edilmiştir.

Tablo 3.15. Hanelerde kırmızı et ve et ürünleri tüketimine ilişkin tercihler

Kırmızı eti satın alma şekli*	f	%
Kıyma	246	43,5
Kuşbaşı	208	36,8
Kemikli	28	5,0
Pirzola, bonfile, biftek	83	14,7
Kırmızı eti satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	9	2,6
Kasap	247	71,0
Market	92	26,4
Et ürünlerini satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	31	8,9
Şarküteri	93	26,7
Market	192	55,2
Kasap	32	9,2

* Her katılımcı birden fazla seçenek işaretleyebilmektedir.

Araştırmaya dahil edilen katılımcılar hanelerinde kırmızı eti daha ziyade kıyma ve kuşbaşı şeklinde tercih ettiklerini bildirirken, kırmızı eti kasaptan, et ürünlerini ise market ve şarküteriden talep edenlerin oranının daha fazla olduğu belirlenmiştir.

Tablo 3.16. Hanelerde beyaz et tüketimine ilişkin tercihler

Tavuk-piliç ve hindi eti satın alma şekli*	f	%
Bütün	150	25,5
But	189	32,1
Göğüs	167	28,4
Kanat	79	13,4
Boyun	4	0,7
Tavuk-piliç ve hindi eti satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	3	0,9
Şarküteri-kg hesabı	127	36,5
Market-kg hesabı	99	28,4
Market-tabaklı ambalaj	119	34,2
Balık eti tercihi		
Tüketmiyor	17	4,9
Deniz	244	70,1
Kültür	43	12,4
Tatlı su	32	9,2
Konserve	12	3,4
Balık eti satın alma kaynağı		
Tüketmiyor	17	4,9
Halk pazarı	151	43,4
Market	66	19,0
Perakende satıcı	114	32,7

*Her katılımcı birden fazla seçenek işaretleyebilmektedir

Katılımcı haneleri kanatlı etini, daha ziyade but, göğüs ve bütün olarak talep etmektedirler. Bunları gerek kg hesabı, gerekse tabaklı ambalajlar halinde market ve şarküteriden birbirine yakın oranlarda satın almaktadırlar. Balık etinde tercihen deniz ürünleri tüketilmekte olup, katılımcı haneleri satın alımda halk pazarı ve perakende satıcıları daha fazla kullanmaktadır.

Tablo 3.17. Kırmızı et tercihinde etin sığır, koyun veya keçi eti olmasını etkileyen faktörler

Faktör	1. tercih		2. tercih		3. tercih		Hiç tercih edilmemiş		Tercih önem skoru	
	f	%	f	%	f	%	f	%	Puan	%
Fiyat	41	11,5	38	11,9	46	14,7	58	6,3	245	12,1
Lezzet	148	41,6	108	33,8	41	13,1	31	3,4	701	34,7
Koku	55	15,4	73	22,8	56	17,9	62	6,7	367	18,2
Piştirme kolaylığı	4	1,1	21	6,6	37	11,8	146	15,8	91	4,5
Alışkanlık	77	21,6	47	14,7	60	19,2	58	6,3	385	19,0
Yağ oranı	12	3,4	31	9,7	63	20,1	83	9,0	161	8,0
Özel bir neden yok	15	4,2	1	0,3	4	1,3	216	23,4	51	2,5
Diğer	4	1,1	1	0,3	6	1,9	271	29,3	20	1,0

Tablo 3.18. Beyaz et tercihinde etin tavuk-piliç, balık veya hindi eti olmasını etkileyen faktörler

Faktör	1. tercih		2. tercih		3. tercih		Hiç tercih edilmemiş		Tercih önem skoru	
	f	%	f	%	f	%	f	%	Puan	%
Fiyat	41	11,5	66	22,8	56	20,0	79	7,0	311	16,1
Lezzet	145	40,6	89	30,7	37	13,2	56	5,0	650	33,7
Koku	26	7,3	38	13,1	54	19,3	130	11,6	208	10,8
Piştirme kolaylığı	13	3,6	29	10,0	32	11,4	159	14,1	129	6,7
Alışkanlık	61	17,1	49	16,9	64	22,9	91	8,1	345	17,9
Yağ oranı	10	2,8	9	3,1	20	7,1	157	14,0	68	3,5
Özel bir neden yok	48	13,4	8	2,8	6	2,1	188	16,7	166	8,6
Diğer	13	3,6	2	0,7	11	3,9	265	23,6	54	2,8

Katılımcılar hanelerinde tüketilen kırmızı etin sığır, koyun veya keçi olmasıyla ilgili olarak kullandıkları tercihlerinde, birinci sırada sağlıklı yaşamı, ikincisinde protein değerini ve üçüncüsünde de lezzeti dikkate almışlardır. Tüm tercihlerdeki önem skoruna bakıldığında ise lezzet ön plana çıkmaktadır.

Tablo 3.19. Etin kırmızı veya beyaz olarak tercih edilmesinde etkili olan faktörler

Faktör	1. tercih		2. tercih		3. tercih		Hiç tercih edilmemiş		Tercih önem skoru	
	f	%	f	%	f	%	f	%	Puan	%
Fiyat	53	15,0	30	10,2	36	12,7	77	9,1	255	13,2
Lezzet	81	22,9	70	23,8	112	39,6	57	6,8	495	25,6
Protein değeri	41	11,6	82	27,9	63	22,3	71	8,4	350	18,1
Sağlıklı yaşam	114	32,3	46	15,6	40	14,1	58	6,9	474	24,6
Alışkanlık	38	10,8	63	21,4	25	8,8	84	10,0	265	13,7
Özel bir neden yok	25	7,1	3	1,0	7	2,5	216	25,7	88	4,6
Diğer	1	0,3	0	0,0	0	0,0	279	33,1	3	0,2

Beyaz etin tavuk-piliç, balık veya hindi olmasıyla ilgili tercihlerde birinci ve ikinci sırayı lezzet, üçüncü sırayı ise alışkanlıklar almıştır. Dikkate alınan kriterler için yapılan tercih skorlamasında lezzetin daha önemli olduğu belirlenmiştir.

Tablo 3.20. Et ve et ürünleri fiyatlarına ilişkin katılımcı görüşleri

Kırmızı et	f	%
Tüketmiyor	9	2,6
Çok ucuz	2	0,6
Ucuz	8	2,3
Normal	126	36,2
Pahalı	146	41,9
Çok pahalı	54	15,5
Fikrim yok	3	0,9
Tavuk-piliç ve hindi eti		
Tüketmiyor	3	0,9
Çok ucuz	5	1,4
Ucuz	17	4,9
Normal	245	70,4
Pahalı	67	19,3
Çok pahalı	7	2,0
Fikrim yok	4	1,1
Balık		
Tüketmiyor	17	5,0
Çok ucuz	3	0,9
Ucuz	11	3,2
Normal	171	49,9
Pahalı	123	35,9
Çok pahalı	18	5,2
Fikrim yok	5	1,5
Et ürünleri		
Tüketmiyor	31	8,9
Çok ucuz	2	0,6
Ucuz	6	1,7
Normal	144	41,4
Pahalı	124	35,6
Çok pahalı	36	10,4
Fikrim yok	5	1,4

Etin kırmızı veya beyaz olmasında ise ilk tercih sağlıklı yaşam, ikinci tercih protein değeri ve üçüncü tercih de lezzet olmuştur. Tercihlerin önem skoruna göre de lezzetin öne çıktığı görülmüştür.

Katılımcıların yaklaşık %57'si kırmızı et fiyatlarını, yaklaşık %46'sı et ürünlerini pahalı ve çok pahalı olarak değerlendirirken, yaklaşık %77'si tavuk-piliç ve hindi eti fiyatlarının, yaklaşık %53'ü de balık fiyatlarının normal ve ucuz olduğunu beyan etmişlerdir.

3.4. Yumurta ve Bal Tüketimi, Tercihler ve Görüşler

Katılımcı hanelerindeki yumurta ve bal tüketimi verileri, tercihler ve ürün fiyatlarına ilişkin görüşler Tablo 3.21 ve Tablo 3.23 arasında görülebilir.

Tablo 3.21. Hanelerde yumurta ve bal tüketimi (aylık)

Yumurta (adet)	f	%
≤ 10	28	8,1
11-20	38	10,9
21-30	101	29,0
31-40	77	22,1
≥ 41	104	29,9
Toplam	348	100,0
Bal (gr)		
≤ 250	125	35,9
251-500	92	26,5
501-750	70	20,1
751-1000	36	10,3
≥ 1001	25	7,2
Toplam	348	100,0

Hanelerin yıllık kişi başı ortalama yumurta tüketimi $129 \pm 45,24$ adet; bal tüketimi ise ortalama $1,7 \pm 0,94$ kg tahmin edilmiştir.

Tablo 3.22. Hanelerde yumurta ve bal tüketimine ilişkin tercihler

Tüketilen yumurtanın kahvaltılık oranı (%)	f	%
100	15	4,3
90	69	19,8
80	94	27,0
70	78	22,4
60	37	10,6
50 ve altı	55	15,8
Yumurta satın alma kaynağı tercihi		
Halk pazarı	63	18,1
Bakkal	19	5,5
Şarküteri	64	18,4
Market	202	58,0
Kabuksuz yumurta tercihi		
Kesinlikle hayır	144	41,4
Hayır	173	49,7
Olabilir	14	4,0
Evet	2	0,6
Fikrim yok	15	4,3
Tercih edilen bal çeşidi*		
Süzme çiçek	218	52,4
Süzme çam	82	19,7
Petek	116	27,9
Balı satın alma kaynağı		
Halk pazarı	23	6,6
Bakkal	1	0,3
Şarküteri	49	14,1
Market	133	38,2
Üretici	142	40,8

*Her katılımcı birden fazla seçenek işaretleyebilmektedir

Katılımcıların yaklaşık %74'ü hanelerindeki aylık tüketilen yumurtanın %70'den fazlasının kahvaltıda kabuklu olarak tüketildiğini ifade etmiştir. Büyük oranda marketlerden satın alınan yumurtanın kabuksuz olanının tercihinde olumsuz fikir beyan edenlerin oranı yaklaşık %91 seviyesinde bulunmuştur. Bal tercihinde ise daha ziyade süzme çiçek balı öne çıkarken, balın satın alma kaynağında da market ve üreticiler daha fazla bir orana tekabül etmektedir.

Katılımcılar tarafından yumurta fiyatları yaklaşık %81 oranında normal ve ucuz olarak değerlendirilirken, bal fiyatları için yaklaşık %60 oranındaki katılımcı pahalı ve çok pahalı ifadesini kullanmıştır.

Tablo 3.23. Yumurta ve bal fiyatları hakkında katılımcı görüşleri

Yumurta	f	%
Çok ucuz	3	0,9
Ucuz	50	14,4
Normal	231	66,4
Pahalı	57	16,4
Çok pahalı	6	1,7
Fikrim yok	1	0,3
Bal		
Ucuz	6	1,7
Normal	121	34,8
Pahalı	158	45,4
Çok pahalı	51	14,7
Fikrim yok	12	3,4

3.5. Hayvansal Gıda Tüketimine Yönelik Katılımcı Görüşleri

Araştırmaya dahil edilen katılımcılara, hayvansal gıda tüketimlerinin yeterlilikleri, yöresel ürün değerlendirmeleri ile Türkiye’de hayvansal gıda fiyatları ve protein tüketimine ilişkin görüşlerini almak üzere sorular yöneltilmiştir. Elde edilen bulgulara Tablo 3.24 ve Tablo 3.26 arasında yer verilmiştir.

Tablo 3.24. Katılımcıların hayvansal gıda tüketimini az bulma nedenleri

Nedenler	f	%
Hayvansal gıda fiyatları yüksek	121	34,8
Aylık geliri oldukça sınırlı	51	14,7
Hayvansal gıda tüketimi için gerekli özeni göstermiyor	67	19,3
Sağlık riski nedeniyle tüketim miktarını kıstamak zorunda	66	19,0
Zoonoz hastalıklar nedeniyle endişe taşıyor	6	1,7
Yeterli düzeyde tüketiyor	37	10,6

Hayvansal gıda tüketimlerini yeterli bulmayan %89,4 oranındaki katılımcı, en büyük neden olarak hayvansal gıda fiyatlarının yüksekliğini görmekte ancak aylık gelirinin, tüketim için gerekli özeni göstermemesinin ve sağlık dolayısıyla belirli bir yaştan sonra tüketim miktarlarında azaltıma gitmesinin burada rol oynadığını belirten katılımcılar da bulunmaktadır.

Tablo 3.25. Hayvansal gıda satın alırken yöresel olması tercihleri

Katılımcı görüşleri	f	%
Kesinlikle hayır	10	2,9
Hayır	38	10,9
Bazen	92	26,4
Evet	104	29,9
Kesinlikle evet	30	8,6
Bazı ürünler için evet	74	21,3

Hayvansal gıdada yöresel ürün tercihinde bulunanların oranı yaklaşık %86 düzeyindedir.

Tablo 3.26. Türkiye’de hayvansal gıda fiyatları ve protein tüketimi

Katılımcı görüşleri	f	%
Fiyatlar		
Çok ucuz	0	0,0
Ucuz	3	0,9
Normal	109	31,3
Pahalı	184	52,9
Çok pahalı	45	12,9
Fikrim yok	7	2,0
Protein tüketimi		
Çok yeterli	2	0,6
Yeterli	18	5,2
Normal	70	20,1
Yetersiz	209	60,1
Çok yetersiz	31	8,9
Fikrim yok	18	5,2

Hayvansal gıda fiyatlarının ülkemizde pahalı ve çok pahalı olduğunu düşünen katılımcı oranı yaklaşık %66, protein tüketiminin yetersiz ve çok yetersiz olduğunu ifade edenler ise yaklaşık %69 oranındadır.

3.6. Değişkenler Arası İlişkiler

Araştırmada hanelerin aylık ortalama gelir düzeyi ile gıda harcaması, hayvansal ürünler harcama payı, içme sütü, yoğurt, sığır-dana eti, balık eti, yumurta ve bal tüketimleri arasında istatistik açıdan anlamlı ilişkiler tespit edilmiştir. Söz konusu

değişkenlere ait ki-kare analizi sonuçları Tablo 3.27 ve Tablo 3.34 arasında görülebilir.

Analiz sonuçlarına göre hanelerdeki gelir artışı ile birlikte gıda harcaması ($p<0,001$) ve bu harcamanın içerisinde hayvansal ürünlerin payı ($p<0,05$), içme sütü ($p<0,05$), yoğurt ($p<0,05$), sığır-dana eti ($p<0,05$), balık eti ($p<0,01$), yumurta ($p<0,001$) ve bal tüketimlerinde ($p<0,05$) de artışlar görülmektedir.

Tablo 3.27. Gelir düzeyi ile gıda harcaması arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Gıda harcaması (TL)										χ^2	<i>p</i>
	< 500		501-750		751-1000		1001-1500		1501-2000			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	27	49,1	16	29,1	9	16,4	1	1,8	2	3,6	115,4	0,000*
2001-3000	26	29,5	31	35,2	14	15,9	6	6,8	11	12,5		
3001-4000	8	11,4	23	32,9	18	25,7	14	20,0	7	10,0		
4001-5000	4	5,4	15	20,3	20	27,0	12	16,2	23	31,1		
5001 ≤	2	3,3	6	9,8	12	19,7	23	37,7	18	29,5		

* $p<0,001$

Tablo 3.28. Gelir düzeyi ile gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin aldığı pay arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin payı (%)												χ^2	p
	10		11-20		21-30		31-40		41-50		51 <			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	11	20	19	34,55	14	25,45	8	14,55	2	3,64	1	1,82	34,394	0,024*
2001-3000	9	10,23	20	22,73	26	29,55	18	20,45	8	9,09	7	7,95		
3001-4000	2	2,86	16	22,86	22	31,43	19	27,14	7	10,0	4	5,71		
4001-5000	2	2,7	15	20,27	22	29,73	23	31,08	7	9,46	5	6,76		
5001 ≤	5	8,2	13	21,31	11	18,03	15	24,59	9	14,75	8	13,11		

p*<0,05Tablo 3.29.** Gelir düzeyi ile içme sütü tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	İçme sütü tüketimi (Lt)												χ^2	<i>p</i>
	1		2-3		4-5		6-7		8-9		10 <			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	6	10,9	12	21,8	15	27,3	5	9,1	6	10,9	11	20,0	35,041	0,020*
2001-3000	9	10,2	19	21,6	21	23,9	9	10,2	11	12,5	19	21,6		
3001-4000	4	5,7	12	17,1	14	20,0	7	10,0	8	11,4	25	35,7		
4001-5000	6	8,1	4	5,4	11	14,9	11	14,9	9	12,2	33	44,6		
5001 ≤	2	3,3	6	9,8	16	26,2	4	6,6	3	4,9	30	49,2		

**p*<0,05

Tablo 3.30. Gelir düzeyi ile yoğurt tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Yoğurt tüketimi (gr)														χ^2	p
	< 500		501-1000		1001-1500		1501-2000		2001-2500		2501-3000		> 3001			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	7	12,7	5	9,1	5	9,1	4	7,3	6	10,9	8	14,5	20	36,4	42,592	0,011*
2001-3000	14	15,9	11	12,5	8	9,1	8	9,1	6	6,8	14	15,9	27	30,7		
3001-4000	1	1,4	10	14,3	3	4,3	8	11,4	9	12,9	9	12,9	30	42,9		
4001-5000	0	,0	5	6,8	9	12,2	5	6,8	13	17,6	11	14,9	31	41,9		
5001 ≤	1	1,6	5	8,2	2	3,3	6	9,8	8	13,1	7	11,5	32	52,5		

p*<0,05Tablo 3.31.** Gelir düzeyi ile sığır-dana eti tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Sığır-dana eti tüketimi (kg)														χ^2	p
	Hiç		< 1		1,5-2		2,5-3		3,5-4		4,5-5		> 5			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	2	3,6	6	10,9	25	45,5	11	20,0	7	12,7	3	5,5	1	1,8	42,515	0,011*
2001-3000	6	6,8	18	20,5	35	39,8	18	20,5	8	9,1	2	2,3	1	1,1		
3001-4000	1	1,4	4	5,7	31	44,3	15	21,4	9	12,9	6	8,6	4	5,7		
4001-5000	0	,0	9	12,2	27	36,5	18	24,3	14	18,9	5	6,8	1	1,4		
5001 ≤	0	,0	3	4,9	20	32,8	19	31,1	13	21,3	1	1,6	5	8,2		

**p*<0,05

Tablo 3.32. Gelir düzeyi ile balık eti tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Balık eti tüketimi (kg)														χ^2	p
	Hiç		< 1		1,5-2		2,5-3		3,5-4		4,5-5		> 5			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	7	12,7	6	10,9	20	36,4	11	20,0	3	5,5	4	7,3	4	7,3	47,946	0,003*
2001-3000	6	6,8	15	17,0	34	38,6	15	17,0	11	12,5	6	6,8	1	1,1		
3001-4000	2	2,9	7	10,0	23	32,9	20	28,6	8	11,4	6	8,6	4	5,7		
4001-5000	0	,0	10	13,5	30	40,5	13	17,6	11	14,9	6	8,1	4	5,4		
5001 ≤	2	3,3	6	9,8	6	9,8	17	27,9	14	23,0	9	14,8	7	11,5		

p*<0,01Tablo 3.33.** Gelir düzeyi ile yumurta tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Yumurta tüketimi (adet)										χ^2	p
	< 10		11-20		21-30		31-40		> 41			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	3	5,5	7	12,7	19	34,5	9	16,4	17	30,9	48,170	0,000*
2001-3000	18	20,5	12	13,6	26	29,5	10	11,4	22	25,0		
3001-4000	1	1,4	9	12,9	27	38,6	17	24,3	16	22,9		
4001-5000	2	2,7	7	9,5	18	24,3	19	25,7	28	37,8		
5001 ≤	4	6,6	3	4,9	11	18,0	22	36,1	21	34,4		

**p*<0,001

Tablo 3.34. Gelir düzeyi ile bal tüketimi arasındaki ilişki

Gelir düzeyi (TL)	Bal tüketimi (gr)										χ^2	p
	< 250		251-500		501-750		751-1000		> 1001			
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%		
≤ 2000	25	45,5	9	16,4	10	18,2	7	12,7	4	7,3	30,196	0,017*
2001-3000	43	48,9	17	19,3	17	19,3	6	6,8	5	5,7		
3001-4000	26	37,1	21	30,0	10	14,3	10	14,3	3	4,3		
4001-5000	18	24,3	28	37,8	18	24,3	5	6,8	5	6,8		
5001 ≤	13	21,3	17	27,9	15	24,6	8	13,1	8	13,1		

* $p < 0,05$

4. TARTIŞMA

4.1. Katılımcı ve Hanelerine İlişkin Özelliklerin Değerlendirilmesi

Literatür özeti bölümünde de görüldüğü üzere, konuyla ilgili daha önce üniversite öğrencileri üzerinde yapılan çalışmalar mevcuttur. Üniversite personeli üzerinde yapılan bu araştırma, ülkemizde ilk olma özeliğini taşımaktadır.

Hayvansal gıda talebinde eğitim seviyesinin etkili olduğu yapılan çalışmalarla ifade edilmiştir (Özççek, 2003; Karakaş, 2010; Cankurt ve ark., 2010; Lorcu ve Bolat, 2012). Dolayısıyla katılımcıların yaklaşık %57'sinin akademik bir ünvana sahip olması, bu araştırmayı sonuçları itibarıyla de önemli kılmaktadır.

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların yaş grubu ve cinsiyete göre tespit edilen oranları bazı araştırma bulgularıyla (Özer ve Lebe, 2008; Sayılı, 2006) benzerlik gösterirken, özellikle cinsiyette kadın bireylerin fazla olduğu çalışmalar da (Ceylan, 2006; Ulaş, 2011) mevcuttur.

Ortalama hane genişliğinin bazı araştırma sonuçlarıyla (Kızılaslan ve Nalinci, 2013a, 2013b, 2013c; Karakaş, 2010) benzer özelliklere sahip olduğu görülmektedir.

Ortalama aylık gelir ve gıda harcaması diğer çalışmalardaki değerlerden (Yılmaz ve ark. 2009, Karakaş 2010 , Ulaş 2011, Kızılaslan ve Nalinci 2013a, 2013 b, 2013c) bir miktar yüksek tespit edilmiştir. Bu durum söz konusu araştırmalarda deneklerin ortalama gelirlerinin bu araştırmada tespit edilen değerden düşük olmasıyla açıklanabilir. Zira ülkemizde özellikle akademik personel ücretleri son dönemde gerek yurtiçinde diğer meslek grupları ve gerekse yurtdışındaki akademisyen ücretlerinden belirgin şekilde geride kalmıştır (Anonim, 2013c). Dolayısıyla bu araştırmada tespit edilen ortalama gelir ve tüketim harcaması değerlerini sadece konuyla ilgili literatür bulgularıyla değerlendirmek, “ülkemizde

yükseköğretimde görevli akademisyen gelirlerinin yüksek olduğu gibi”, hatalı yorumlara neden olabilir.

Tüketici gelirlerinin artmasıyla özellikle hayvansal gıdaların tüketim miktarlarının da arttığı değişik araştırmalarda ortaya konmuştur (Lorcu ve Bolat, 2012; Karakaş, 2010, Cankurt ve ark., 2010). Bu araştırmada hane gelirlerinin diğer araştırma sonuçlarına göre bir miktar yüksek oluşunun bir sonucu olarak, gerek gıda harcaması, gerekse bu harcama içerisinde hayvansal ürünlerin aldığı payın da diğer çalışmalarla biraz farklılık arz etmesi normal karşılanmalıdır.

4.2. İçme Sütü ve Süt Ürünleri Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler

İçme sütü ve süt ürünleri için hesaplanan tahmini değerlere göre, katılımcı hanelerindeki kişi başı tüketimlerin yeterli olduğunu ifade etmek mümkün değildir. Bunlardan sadece içme sütü ve tereyağının ülke ortalamasından yüksek olduğu söylenebilir. Türkiye’de kayıtlı süt üretim verileri dikkate alınarak hesaplanan tahmini değerlere göre; ortalama olarak yıllık kişi başı 16 kg içme sütü, 6,5 kg peynir, 14,7 kg yoğurt, 5,8 kg ayran ve 0,6 kg tereyağı tüketildiği bildirilmektedir (SETBİR, 2013).

Hayvan türüne göre içme sütü ve süt ürünlerinin tercihinde katılımcıların büyük bölümü ineği seçmiştir. Bu durum ülkemizde üretilen toplam sütün yaklaşık %92’sinin inekten elde edilmesiyle de paralellik arz etmektedir (SETBİR, 2013). İçme sütünün büyük oranda ambalajlanmış pastörize ya da UHT şeklinde ve marketlerden; peynir, yoğurt ve tereyağının da aynı şekilde ambalajlı olarak marketlerden tercih edilmesinin, katılımcıların eğitim seviyesi, gelir seviyesi ve tüketim bilinciyle bir ilgisinin olduğunu göstermektedir. Zira eğitim seviyesinin artmasıyla ambalajlı süt tüketme eğiliminin arttığı ifade edilmektedir (Akbay ve Tiryaki, 2007). Bununla birlikte gelir seviyesindeki artışla ambalajlı süt tüketimi arasında pozitif bir ilişkinin olduğu da bildirilmiştir (Çelik ve ark., 2005).

Katılımcıların içme sütü, peynir, yoğurt ve tereyağı taleplerinde üretim ve son kullanma tarihi dışında ilk önem verdiği unsur marka, daha sonra ürünün ambalajı ve yağ oranı gibi faktörler gelmektedir. Ürünün fiyatı ise son sırada yer almaktadır. Yapılan tercihler için önem skorlamasına gidildiğinde içme sütü, yoğurt ve tereyağında markanın, peynirde ise çeşidin ön plana çıktığı görülmüştür.

Hayvansal gıdaların tercihinde markanın ön planda tutulduğu çalışmalarla (Oraman ve Azabağaoğlu, 2001; Topçu, 2006; Şeker ve ark., 2012) birlikte, son kullanma tarihi ve yağ oranı önceliğinin tespit edildiği araştırmalar da (Selçuk ve ark., 2003; Özel, 2008) mevcuttur.

Ürün fiyatlarında katılımcılar iyimser bir görüşe sahiptir. Fiyatların genel olarak normal seyrettiğini ifade edenlerin oranı yüksektir. Süt ve süt ürünleri fiyatlarının denekler tarafından normal düzeyde bulunduğunu ifade eden araştırmalar bulunmaktadır (Şeker ve ark., 2012; Uzunöz ve ark., 2007).

4.3. Et ve Et Ürünleri Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler

Katılımcı hanelerinde hesaplanan tahmini ortalama tüketim değerlerine göre, kırmızı ve beyaz et tüketiminin bazı literatür sonuçlarından daha yüksek olduğu söylenebilir. Konuyla ilgili yapılan araştırmalarda, kişi başına düşen kırmızı et tüketimi 4,09-15,6 kg arası, kanatlı eti tüketimi 5,18-13,79 kg arası ve balık eti tüketimi de 4,50-14,71 kg arasında bildirilmiştir (Gaytancıoğlu, 1999; Taşkın, 2003; Adıgüzel ve ark., 2009; Karakaş, 2010; Ulaş, 2011; Uzundumlu ve ark., 2011, Kızılaslan ve Nalinci, 2013a, 2013b, 2013c).

Katılımcılar tarafından sucuk haricinde diğer et ürünleri yeterince rağbet görmemektedir. Sucuğun Afyonkarahisar için yerel bir lezzet olması tüketimine de olumlu yansımıştır. Ancak katılımcıların alışkanlıkları yanında özellikle sağlık nedenleri itibarıyla diğer ürünleri pek tercih etmediği düşünülmektedir. Ülkemizde konuyla ilgili yapılan bazı çalışmalarda da benzer nitelikte sonuçlar elde edilmiştir.

Söz konusu araştırmalarda belirli oranda sucuk dışında diğerk et ürünlerinin çok sınırlı seviyede tüketildiğı bildirilmiştir (Aygün ve ark., 2004; Karakuş ve ark., 2008; Karakaş, 2010; Ulaş, 2011; Kızılaslan ve Nalinci, 2013a).

Kırmızı etin kıyma ve kuşbaşı şeklinde tercih edilmesinde ölkemizin tüketim alışkanlıkları ile bir ilgisi bulunmaktadır. Konuyla ilgili yapılan çalışmalar da bu durumu kanıtlar niteliktedir (Atay ve ark., 2004; Karakaş, 2010; Yaylak ve ark., 2010; Ulaş, 2011).

Ölkemizde kırmızı etin satın alma kaynağında genellikle kentsel alanlarda market ya da süpermarketler, merkeze bağılı ilçelerde kasaplar ön plana çıkmaktadır (Atay ve ark. 2004; Aygün ve ark., 2004; Tosun 2006; Yaylak ve ark., 2010).

Diğerk taraftan, kırmızı etin market ya da süpermarketlerden satın alınmasında tazelik, hijyen, diğerk ihtiyaç malzemelerini temin imkânı, kredi kartı kullanım kolaylığı ve güvenilir olma gibi unsurlar da etkili olmaktadır.

Kanatlı etinin hanelerde bütün ve parçalanmış haliyle şarküteri ve marketlerden birbirine yakın oranlarda talep edildiğı belirlenmiştir. Yapılan bazı araştırmalarda kanatlı etinin gerek bütün, gerekse parçalı şekilde bu araştırma sonuçlarına yakın oranlarda talep edildiğı belirlenmiştir (Gaytancıoğlu, 1999; Karakaş, 2010; Ulaş, 2011; Kızılaslan ve Nalinci 2013c).

Balık eti tüketiminde ise deniz ürünleri ön planda olup, tercihen halk pazarı ve perakende satıcılardan talep edilmektedir. Balığın satın alma kaynağında tazelik ve güvenilir olma unsuru, yapılan bazı çalışmalarda da ifade edilmiş ve semt pazarları ve bilinen satış noktalarının tercih edildiğı bildirilmiştir (şengöl ve Emeksiz, 1999; Adıgüzel ve ark., 2009; Sayılı ve ark. 1999; Erdal ve Esengün, 2008; Karakaş, 2010; Kızılaslan ve Nalinci, 2013b).

Kırmızı ve beyaz ette hayvan türü tercih edilirken önem skorlamasına göre lezzetin ön plana çıkmış olması, hanelerin bu konuda tüketim alışkanlıklarına göre hareket ettiğini göstermektedir. Bununla birlikte, kırmızı ette sığırın önceliğinde, yöredeki arz potansiyelinin de bir ilgisi bulunmaktadır.

Ülkemizde kırmızı et tüketimi incelendiğinde, alışkanlıkların ve yaşanan bölgenin hayvan türü tercihinde belirleyici olduğu görülebilmektedir. Yapılan bazı çalışmalarda (Atay ve ark. 2004; Karakuş ve ark., 2008; Yaylak ve ark., 2010; Şeker ve ark., 2011; Ulaş, 2011; Uzundumlu ve ark., 2011, Kızılaslan ve Nalinci 2013a; Karakaş, 2010; Lorcü ve Bolat, 2012) sığır etinin, bazılarında ise koyun etinin öncelikli olarak tercih edildiği bildirilmektedir (Aygün ve ark.,2004).

Etin kırmızı veya beyaz olmasında ilk tercihin sağlıklı yaşam olarak belirtilmesi tüketici bilinciyle ilişkilendirilebilir. Katılımcıların konuya verdiği önemi tüketim değerlerinde de görmek mümkündür. Zira toplam beyaz et tüketimi kırmızı etten fazla tahmin edilmiştir.

Yapılan bazı çalışmalarda etin kırmızı ya da beyaz olmasını etkileyen unsurların lezzet, sağlıklı yaşam ve alışkanlıklar olduğu bildirilmiştir (Ulaş, 2011; Atay ve ark., 2004; Gündüz ve ark., 2006; Yaylak ve ark., 2010; Kızılaslan ve Nalinci, 2013a)

Kırmızı et ve et ürünleri fiyatlarının yarıdan fazla katılımcı tarafından pahalı ve çok pahalı olarak değerlendirilmesi, Afyonkarahisar'ın kırmızı et üretimindeki potansiyeline rağmen, piyasa fiyatlarının ülke geneliyle önemli farklılıklar göstermediğinin bir kanıtıdır. Yapılan bazı araştırmalarda kırmızı et fiyatlarının pahalı ve çok pahalı, kanatlı ve balık eti fiyatlarının ise normal ve ucuz bulunduğu bildirilmiştir (Ulaş, 2011; Kızılaslan ve Nalinci, 2013a, 2013b; 2013c).

4.4. Yumurta ve Bal Tüketimine İlişkin Değerlendirmeler

Katılımcı hanelerinde yumurta için hesaplanan yıllık kişi başı tahmini değerin yeterli olduğu söylenemez. Türkiye’de kişi başı yıllık yumurta tüketiminin ortalama 168 adet olduğu ifade edilmiştir (Anonim, 2012c). Katılımcı hanelerinin yarıdan fazlasında 10 yaşın altında çocuk bulunmamasının yumurta tüketimini de olumsuz etkilediğini düşündürmektedir.

Bal tüketimi için hesaplanan tahmini değer, bazı ortalamalardan yüksek bulunmuştur. Nitekim, bal tüketiminde dünya ortalaması 0,22 kg/kişi/yıl, Avrupa Birliği ortalaması 0,64 kg/kişi/yıl, Türkiye ortalaması ise 1,09 kg/kişi/yıl olarak bildirilmektedir (Anonim, 2011b).

Bazı araştırma sonuçlarına (Çelik ve Şengül, 2001; Anonim, 2013b) benzer şekilde, yumurtanın büyük oranda kahvaltıda tüketildiği ve satın alma kaynağı olarak marketlerin tercih edildiği belirlenmiştir. Diğer taraftan süzme çiçek balının daha fazla tercih edildiği bu araştırmada, satın alma kaynağı olarak üretici ve marketlerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Benzer sonuçların yer aldığı çalışmalar mevcuttur (Şahinler ve ark., 2004; Sayılı, 2013).

Önemli sayıda katılımcının yumurta fiyatları konusunda iyimser olması, Afyonkarahisar’ın sahip olduğu ticari yumurta üretim potansiyelinden faydalandığının bir göstergesidir. Zira Afyonkarahisar, uzun yıllardır yumurta iç piyasa fiyatlarında dahi belirleyici bir özelliğe sahip bulunmaktadır (Çiçek, 2005). Bal fiyatlarını ise katılımcıların %60’ı pahalı ve çok pahalı şeklinde değerlendirmiştir.

4.5. Katılımcı Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların sadece %11’i hayvansal gıda tüketimini yeterli düzeyde görmektedir. Bu durum, özellikle bazı süt ürünleri ile yumurta tüketiminde tespit edilen tüketim yetersizliklerini de destekler niteliktedir. Yeterli

seviyede tüketimde bulunmadıklarını ifade edenler, en büyük neden olarak hayvansal gıda fiyatlarını (%35) göstermekle birlikte, gerekli özeni göstermeyen ve sağlığı için tüketim miktarlarını sınırlı tutanlar ise %38’lik bir paya sahip bulunmaktadır. Aylık gelirini bahane edenlerin oranı yalnızca %15’tir.

Katılımcılar özellikle kırmızı et fiyatlarını ve bal fiyatlarını sırasıyla %60 ve %59 oranlarında pahalı ve çok pahalı olarak değerlendirmiştir.

Özellikle kırmızı et fiyatlarında ülkemizde 2008 yılından bu yana belirgin değişimler yaşanmaktadır. Canlı sığır, sığır eti, canlı koyun ve koyun eti fiyatları 2008-2010 arasında sırasıyla %49,30; %27,78; %54,78 ve %69,48 oranlarında artış göstermiştir. Bununla birlikte, dünyada artan toptan fiyatlar nedeniyle et maliyetlerinde çarpıcı bir büyüme yaşandığı ifade edilmektedir. Dolayısıyla dünyada ortalama küresel sığır eti fiyatlarının 2010-2011 yıllarına göre daha da yükseleceği tahmin edilmektedir. Ülkemizde halen kırmızı et ithalatı devam ettiğinden, kısa vadede fiyatlarda tüketici açısından olumlu bir gelişmenin olması mümkün görülmemektedir. Ayrıca iç piyasada etin maliyet tabanı da bu durumu engellemektedir (SETBİR, 2013).

Dünya’da çeşitli ülkeler itibariyle üretici eline geçen ortalama bal fiyatlarında, en yüksek değerin 7,89\$ ile Almanya’da, ikinci en yüksek değerin ise 6,12\$ ile Türkiye’de olduğu bildirilmektedir (Anonim, 2011b).

Araştırmada tüketim yetersizliğine neden olarak belirtilen, gerekli özeni göstermeme, ülkemiz hayvansal gıda tüketiminde en bariz tüketici davranışıdır. Bu durum, hayvansal gıdaların insan yaşamındaki öneminin ülkemizin toplum katmanlarınca yeterince özümsemediğinin bir göstergesi konumundadır. Bununla birlikte sağlık gerekçeleriyle hayvansal gıdaların tüketiminden uzaklaşma eğilimi son dönemde belirgin bir hal almış durumdadır. Özellikle hayvansal gıdaların kolesterol ve katı yağ içerikleri tartışma konusu yapılmaktadır. Bu tartışma çoğunlukla kırmızı et üzerinde yoğunlaşmakta ve toplumda hatalı algıların oluşumuna zemin hazırlanmaktadır. Gerçekte kırmızı etin zararlı olmadığı, “stilbestrol” gibi büyüme

hormonu ile büyütölüp, suni yemlerle aşırı şekilde yağlandırılan hayvanların kaslarında biriken ve zararlı olduğu belirtilen “stearik asit” yağının insan sağlığı için tehdit olduğu bildirilmektedir. Kızartma ve mangal tarzında tüketilen bu etlerin stearik asidinin, hızlıca trans yağa dönüştüğü, korkulan düşük yoğunluklu LDL kolesterolün insan vücudundaki yapımını hem trans yağların hem de stearik asidin artırdığı ifade edilmektedir (Karatay, 2013).

Katılımcı hanelerinin yarısından fazlası yöresel ürün tercihinde bulunmakta ve Afyonkarahisar’ın hayvansal üretim potansiyelinden faydalanmaktadır.

Afyonkarahisar’ın kırsal üretim gelirleri içerisinde hayvansal üretimin payı yaklaşık %55 civarındadır. Ülkemiz büyükbaş (sığır + manda) hayvan varlığının %2,17’si, küçükbaş (koyun + keçi) hayvan varlığının %2,20’si ve kanatlı varlığının %4,52’si Afyonkarahisar’da bulunmaktadır. Ayrıca ülkemizde toplam kırmızı etin %1,53’ü, toplam sütün %3,25’i ve toplam yumurtanın %19,73’ü Afyonkarahisar’da üretilmektedir. Bununla birlikte manda yetiştiriciliği ve özellikle sütünden elde edilen “Lüle Kaymağı” İl’e özgü yöresel bir lezzettir (Anonim, 2013d; TÜİK, 2013).

Afyonkarahisar et işleme sanayi, mezbaha ve kombina sayısı bakımından da ciddi potansiyel teşkil etmektedir. Ankara, İstanbul ve İzmir gibi metropol şehirlere önemli miktarda taze et sevkiyatı yapılmaktadır. Sucuk imalatı önemli bir sektör haline gelmiş olup, yılda 8120 ton üretim gerçekleştirilmektedir. Bu alanda ülke genelinde markalaşmış sanayi kuruluşları yer almaktadır (Anonim, 2013d).

Bununla birlikte yıllık ortalama 100.000 tonun üzerinde yumurta üretimi ile Türkiye yumurta üretimi ve pazarlamasında önemli bir yere sahiptir. Bu üretim potansiyeli, İl’in ülke genelindeki yumurta fiyatlarını belirleyici bir rol üstlenmesine neden olmuştur (Anonim, 2013d).

Katılımcıların Türkiye’de hayvansal gıda fiyatları ve protein tüketimi için büyük oranda olumsuz görüş bildirmeleri, sektörel gelişimi yakından takip ettiklerini göstermektedir.

4.6. Değişkenler Arası İlişkilerin Değerlendirilmesi

Ki-kare analizi sonuçlarına göre, hanelerde gelir artışı gıda harcamasına, dolayısıyla hayvansal ürün harcamasına olumlu olarak yansımaktadır. Zira içme sütü, yoğurt, sığır-dana eti, balık eti, yumurta ve bal tüketimleri gelir artışıyla yükseliş sergilemektedir.

Konuyla ilgili yapılan araştırmalarda hayvansal ürün tüketim düzeyinin gelir düzeyiyle pozitif yönlü bir ilişki içerisinde olduğu bildirilmiştir (Demirulus ve ark. 1996; Çelik ve Şengül 2001).

5. SONUÇ

Hayvansal gıdaların tüketim düzeyi ve tüketici tercihlerinin incelendiği bu araştırmada, alan olarak bir yükseköğretim kuruluşu olan üniversitede görevli personel seçilmiştir.

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların sahip oldukları eğitim ve gelir seviyesi ile hayvansal gıda tüketim düzeyleri ve tüketim tercihlerinin nasıl bir değişim gösterdiği incelenmiştir. Ayrıca üniversitenin bulunduğu Afyonkarahisar'ın sahip olduğu hayvansal üretim potansiyelinin katılımcı hanelerinin tüketim yapısını nasıl etkilediği araştırılmıştır.

Araştırmada elde edilen bulgulara göre, bazı süt ürünleri ile yumurtanın katılımcı haneleri tarafından yeterince tüketilmediği, hesaplanan tahmini değerlerin özellikle ülke ortalamasının altında kaldığı belirlenmiştir. Hanelerin yarısından fazlasında 10 yaş altı çocuk bulunmayışı yanında, bireylerin tüketim için gerekli özeni göstermemesi, sağlık nedenleri bahane edilerek tüketim miktarlarını azaltma gibi öne çıkan bazı nedenler, söz konusu ürünlerin tüketim yetersizliğini açıklamaktadır.

İçme sütü, tereyağı, kırmızı ve beyaz et ile bal tüketimi değerleri ülke ortalamasının bir miktar üzerinde bulunmuştur. Et ürünlerinde yöresel bir ürün olan sucuğun dışında önemli bir tüketim düzeyine rastlanmamıştır.

Hane gelirlerinin hayvansal gıdaların bazılarında tüketim düzeylerine olumlu katkı yaptığı belirlenmiştir. Yapılan istatistik analizde gelir artışı ile içme sütü, yoğurt, sığır-dana eti, balık eti, yumurta ve bal tüketimleri arasında pozitif yönlü ilişkiler tespit edilmiştir.

Hayvansal gıda tercihlerinde eğitim seviyesinin ve gelirin etkili olduğu gözlenmiştir. Beyaz etin kırmızı ete göre daha fazla talep edilmesi, satın alınan ürünlerde üretim ve son kullanma tarihi, marka, ambalaj, yağ oranı gibi kriterlerin ön planda tutulması söz konusu etkiye kanıt olarak gösterilebilir.

Bununla birlikte bazı tüketim alışkanlıklarının toplumun diğer katmanlarıyla benzerlik gösterdiği sonucuna varılmıştır. İçme sütü ve süt ürünlerinde inek sütünü, kırmızı ette sığır etini, kırmızı etin çoğunlukla kıyma ve kuşbaşı şeklini, yumurtayı ise büyük oranda kabuklu olarak kahvaltıda tüketmeyi tercih eden katılımcı hanesi çoğunluktadır.

Afyonkarahisar'ın Türkiye'de üretilen et, süt ve yumurtadaki payı hesaba katıldığında, özellikle yumurtada, tüketim düzeyi itibariyle haneler için fazla bir katkı sağladığı söylenemez.

Sonuç olarak eğitim ve gelir seviyesi itibariyle toplumda belirli bir konumda yer alan üniversite personelinin hayvansal gıda tüketim düzeyi ve tüketici tercihlerinin konuyla ilgili yapılan çalışmalardan anlamlı farklılıklar ortaya koyduğu belirlenmiştir. Elde edilen bulguların ülkemizde hayvansal gıda talebinde ortaya çıkan sorunlar için oluşturulacak stratejilere önemli faydalar sağlayacağı söylenebilir. Bir ülkede hayvansal ürün tüketim yapısının bireylerin dengeli ve yeterli beslenme ihtiyacındaki rolü düşünüldüğünde, toplumun tüm katmanları üzerinde yapılan bu ve benzeri araştırmaların önemi büyüktür.

ÖZET

Hayvansal Gıdaların Tüketim Düzeyi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Personeli Örneği

Bu araştırma, Afyon Kocatepe Üniversitesinde görevli personelin hayvansal gıda tüketim düzeyi ve tüketim tercihlerinin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır.

Araştırma için gerekli olan verilerin elde edilmesinde yüz yüze anket yöntemi uygulanmıştır. Araştırmaya dahil edilecek katılımcıların belirlenmesinde tabakalı örnekleme yöntemi kullanılmış ve toplam 348 kişiyle yüz yüze anket yapılmıştır. Çalışma, Haziran 2012-Şubat 2013 arasında yürütülmüştür.

Hayvansal gıda tüketimi ile gelir düzeyi, toplam gıda harcaması ile gelir düzeyi ve gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin payı ile gelir düzeyi arasındaki ilişkiler ki-kare (χ^2) testi ile incelenmiştir.

Araştırma sonucunda, hanelerdeki ortalama birey sayısı $3,36 \pm 1,26$, ortalama çalışan birey sayısı $1,64 \pm 0,57$, aylık ortalama gelir $3000 \pm 1009,7$ TL ve aylık ortalama gıda harcaması $715 \pm 342,7$ TL olarak hesaplanmıştır. Aylık gıda harcaması içerisinde hayvansal ürünlerin aldığı ortalama pay %22,4 bulunmuştur.

İçme sütü ve süt ürünlerinde yıllık kişi başı ortalama tüketimlerin içme sütünde $29 \pm 12,45$ kg, peynirde $5,7 \pm 2,33$ kg, yoğurtta $10,1 \pm 3,35$ kg, ayranı $5,4 \pm 3,07$ kg, tereyağında $1,75 \pm 0,83$ kg ve süt kaymağında $1,1 \pm 0,45$ kg olduğu tahmin edilmiştir.

Katılımcı hanelerinde kişi başı yıllık ortalama kırmızı et tüketimi $18,84 \pm 6,28$ kg, ortalama kanatlı eti tüketimi $15,12 \pm 4,32$ kg ve ortalama balık eti tüketimi $9,42 \pm 3,73$ kg tahmin edilmiştir. Sucuk dışında diğer et ürünlerinde önemli bir tüketim değerine rastlanmamıştır.

Hanelerin yıllık kişi başı ortalama yumurta tüketime 29 ± 45,24 adet, bal tüketime ise ortalama 1,7 ± 0,94 kg tahmin edilmiştir.

Ki-kare testi (χ^2) sonuçlarına göre, hanelerdeki gelir artışı ile gıda harcaması ($p<0,001$), bu harcamanın içerisinde hayvansal ürünlerin payı ($p<0,05$), içme sütü ($p<0,05$), yoğurt ($p<0,05$), sığır-dana eti ($p<0,05$), balık eti ($p<0,01$), yumurta ($p<0,001$) ve bal tüketimleri ($p<0,05$) arasındaki ilişkiler anlamlı bulunmuştur.

Sonuç olarak eğitim ve gelir seviyesi itibariyle toplumda belirli bir konumda yer alan üniversite personelinin hayvansal gıda tüketim düzeyi ve tüketici tercihlerinin anlamlı farklılıklar ortaya koyduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Hayvansal gıda, Tüketim, Gelir, Eğitim, Afyon Kocatepe Üniversitesi

SUMMARY

A Research on Determination of the Consumption of Animal Products and Consumer Preferences: The Case in Afyon Kocatepe University Staff

The aims of this study is to identify the consumption of animal products and consumer preferences among academic or non-academic staff at Afyon Kocatepe University.

Data were collected by face-to-face interview technique. Stratified sampling methods were used in order to determine the participants employed in this study, and 348 participants were interviewed. The study was carried out between June 2012 and February 2013.

Chi-square (χ^2) test was used to analyze the relationship among animal products the levels of consumption-income, total food expenditure-income, and the share of animal products out of total food expenditure-income level.

In this study, the average number of the individuals in a family were 3.36 ± 1.26 , the average number of working individuals in the 1.64 ± 0.57 , the average income in the family 3000 ± 1009.7 Turkish Liras, and the average food expenditure were 715 ± 342.7 Turkish Liras. It was found that the average share of animal products as a monthly food expenditure was 22.4%.

The annual consumption of drinking milk per capita was 29 ± 12.45 kg whereas the annual consumption of milk products per capita 5.7 ± 2.33 kg cheese, 10.1 ± 3.35 kg yoghurt, 5.4 ± 3.07 kg ayran, 1.75 ± 0.83 kg natural butter and 1.1 ± 0.45 kg butterfat.

The annual consumption of meat products per capita was predicted as 18.84 ± 6.28 kg for meat, 15.12 ± 4.32 kg for chicken meat and 9.42 ± 3.73 kg for fish meat.

A significant consumption could not be found for other meat products except for sausage.

The annual consumption of eggs and honey per capita were 129 ± 45.24 piece and 1.7 ± 0.94 kg respectively.

According to chi-square (χ^2) results, the increase in the income of individuals are significantly related with food consumption ($p < 0,001$), the share of animal products out of total food expenditure ($p < 0,05$), drinking milk consumption ($p < 0,05$), yoghurt consumption ($p < 0,05$), meat products consumption ($p < 0,05$), fish meat consumption ($p < 0,01$), egg consumption ($p < 0,001$) and honey consumption ($p < 0,05$).

The present results indicate that the animal products consumption and consumer preferences among the university staff who have a higher status in the society in terms of their higher educational level and income level reveals significant differences.

Keywords: Animal products, Consumption, Income, Education, Afyon Kocatepe University

KAYNAKLAR

- ADIGÜZEL, F., CİVELEK, O., SAYILI, M., BÜYÜKBAY, E.O. (2009). Tokat ili Almus ilçesinde ailelerin balık tüketim durumu. *GOÜ Ziraat Fak Dergisi*, **26 (2)**: 35-43.
- AKBAY, C., TİRYAKİ, Y.G. (2007). Tüketicilerin ambalajlı ve açık süt tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi: Kahramanmaraş örneği. *KSÜ Fen ve Mühendislik Dergisi* 10(1): 89-96.
- AKDER, A.H. (2009). Finansal Kriz ve Gıda Ürünleri Fiyatları. *Uluslararası Ekonomik Sorunlar* **9**: 27-38.
- AKYOL, A., BİLGİÇ, P., ERSOY, G. (2008). Fiziksel Aktivite, Beslenme ve Sağlıklı Yaşam. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 729, Klasmat Matbaacılık, Ankara.
- ALFNES, F. (2004). Stated preferences for imported and hormone-treated beef: application of a mixed logit model. *European Review of Agriculture Economics* **31 (1)**: 19-37.
- ANDİÇ S., ŞAHİN K., KOÇ Ş. (2002). Süt tüketim yapısı: Van ili kentsel alan örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi* **12(2)**: 33-38.
- ANGULO, A.M., GIL, J.M., TAMBURRO, L. (2003). Food Safety and Consumers' Willingness to Pay for Labelled Beef in Spain. 83rd *EAAE Seminar*, Girit-Yunanistan.
- ANONİM (2004). Türkiye'ye Özgü Beslenme Rehberi. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Ankara.
- ANONİM (2011a). Hayvancılık Sektör Raporu. Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Ankara.
- ANONİM (2011b). Organik ve Konvansiyonel Bal Üretiminin Teknik ve Ekonomik Yönden Geliştirilmesi ve Alternatif Pazar Olanaklarının Saptanması Üzerine Bir Araştırma: İzmir İli Kemalpaşa İlçesi Örneği. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü. Ankara.

- ANONİM (2012a). Türkiye’de İklim Değişikliğinin Tarım ve Gıda Güvencesine Etkileri. T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Türkiye’nin İklim Değişikliği II. Ulusal Bildiriminin Hazırlanması Projesi Yayını, Ankara.
- ANONİM (2012b). İzmir Ticaret Odası, Araştırma ve Meslekleri Geliştirme Müdürlüğü, Ar-Ge Bülten, İzmir.
- ANONİM (2012c). Yumurta Tavukçuluğu Verileri. Yumurta Üreticileri Merkez Birliği. Erişim: [http://www.yum-bir.org/UserFiles/File/yumurta_tavukculugu_2012.pdf.] Erişim Tarihi: 16.04.2013.
- ANONİM (2013a). Piliç Eti Sektör Raporu. Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçıları Birliği Derneği, Ankara.
- ANONİM (2013b). Türkiye’de Yumurta ve Tavuk Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi Erişim:[<http://www.tae.gov.tr/www/tr/projeler/pdf/1.pdf>] Erişim tarihi: 14.06.2013.
- ANONİM (2013c). Türkiye’de akademisyenlerin özlük haklarının mevcut durumu ve özlük haklarının iyileştirilmesi raporu. Erişim: [<http://www.yok.gov.tr>]. Erişim tarihi: 29.10.2013.
- ANONİM (2013d). Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Afyonkarahisar İl Müdürlüğü Verileri. Erişim: [<http://www.afyonkarahisartarim.gov.tr>]. Erişim Tarihi: 15.09.2013.
- ARMAĞAN, G., AKBAY, C. (2008). An econometric analysis of urban households’ animal products consumption in Turkey. *Journal of Applied Economics* **40** (15): 2025-2032.
- ATAY, O., GÖKDAL, O., AYGÜN, T., ÜLKER, H. (2004). Aydın ili Çine ilçesinde kırmızı et tüketim alışkanlıkları. 4. *Ulusal Zootečni Bilim Kongresi*, 1-4 Eylül, 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, sy. 348-354, Isparta.
- AYGÜN, T., KARAKUŞ, F., YILMAZ, A., GÖKDAL, O., ÜLKER, H. (2004). Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlığı. 4. *Ulusal Zootečni Bilim Kongresi*, 1-4 Eylül 2004, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi, sy. 361-364, Isparta.
- BÜYÜKNİSAN, O. (2008). Adana ili kentsel alanda tavuk eti tüketim yapısı. Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- CANKURT, M., MİRAN, B., ŞAHİN, A. (2010). Sığır eti tercihlerini etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma: İzmir ili örneği. *Hayvansal Üretim Dergisi* **51** (2): 16-23.

- CEYLAN, M. (2006). Van ili kentsel ve kırsal alanda et ve et ürünleri tüketim yapısı ve tüketicilerin satın alma eğilimleri. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- COCHRAN, W. G. (1977). Sampling Techniques. 3. Baskı. John Wiley and Sons Inc. New York.
- ÇELİK Y., KARLI B., BİLGİÇ A., ÇELİK Ş. (2005). Şanlıurfa ili kentsel alanda tüketicilerin süt tüketim düzeyleri ve süt tüketim alışkanlıkları. *Tarım Ekonomi Dergisi* **11**: 5-12.
- ÇELİK, Y., ŞENGÜL, T. (2001). Şanlıurfa ili kentsel alanında tüketicilerin yumurta tüketim düzeyleri ve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Hayvansal Üretim* **42 (2)**: 53-62.
- ÇETİNKAYA, A. (2010). Kafkas Üniversitesi Öğrencilerinin İçme Sütü ve Süt Ürünlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Vet. Bil. Derg.* **5 (2)**: 73-84.
- ÇİÇEK, H. (2005). Afyon'da Hayvancılık Potansiyeli ve Sektörün Ekonomiye Katkısı. *Üçüncü Sektör Kooperatifçilik Dergisi*, 147: 29-36.
- ÇUKUR, F., SANER, G. (2005). Konvansiyonel ve ekolojik hayvancılık sistemlerinin sürdürülebilirliği ve Türkiye üzerine bir değerlendirme. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* **2 (1)**: 39-44.
- DEMİRCİ M., KURULTAY Ş., ÖKSÜZ Ö. (1998). Tekirdağ ilinde içme sütü tüketim alışkanlıkları ve alışkanlıkları etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma. *İçme Sütü Sempozyumu Tebliğler Kitabı*, sy: 140-157.
- DEMİRULUS, H., AYDIN, A., KARA, K. (1997). Broyler yetiştiriciliğinin geliştirilmesi açısından tavuk eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ve irdelenmesi. *Trakya Bölgesi 2. Hayvancılık Sempozyumu*, 9-10 Ocak 1997, Tekirdağ, sy. 315-318.
- ELBEK, A.G., İŞGÖREN EMİROĞLU, D., SAYGI, H. (1997). Balık tüketimi ve tüketimine yönelik survey. *Akdeniz Balıkçılık Kongresi*. 9-11 Nisan 1997, İzmir, sy. 431-439
- ENNEKING, U. (2004). Willingness to pay for safety improvements in the German meat sector: the case of the Q&S label. *European Review of Agricultural Economics* **31 (2)**: 205-223.
- ERDAL, G., ESENGÜN, K. (2008). Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* **25 (3)**: 203-209.

- FAO (2013). Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü, Erişim: [http://faostat3.fao.org/home/index.html#DOWNLOAD] Erişim Tarihi: 16.04.2013.
- GAYTANCIOĞLU, S. (1999). Tekirdağ Merkez İlçede Kanatlı Eti Tüketim Düzeyinin İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- GÜL, A., ŞAHİN, K. (1998). Adana ilinde ailelerin tavuk eti alım ve tüketimi üzerine bir araştırma. *Ç.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* **13(1)**: 71-80.
- GÜNDÜZ, O., ESENGÜN, K., GÖKTOLGA, Z.G. (2006). Ailelerin et tüketimleri üzerine bir araştırma: Tokat ili örneği. *VII. Tarım Ekonomisi Kongresi*, 13-15 Eylül 2006, Antalya. sy. 1152-1160.
- GÜRLÜK, S., TURAN, Ö. (2008). Dünya Gıda Krizi: Nedenleri ve Etkileri. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* **22(1)**: 63-74.
- HATIRLI, S. A., DEMİRCAN, V., AKTAŞ, A. R. (2004). Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi* **9 (1)**: 245-256.
- İÇÖZ, Y. (2004). Talep Kavramı, Kırmızı Et ve Et Ürünlerinde Talebi Etkileyen Faktörler, *T.E.A.E. Bakış* **7 (1)**: 1-4.
- KAABİA, M.B., ANGULO, A.M., GİL, J.M. (2001). Health information and the demand for meat in Spain. *71st EAAE Seminar*, Zaragoza-İspanya.
- KARA, M. K., EYDURAN, E., ÖZDEMİR, T., ZER, C. (2004). Van'da et ve ürünleri tüketim alışkanlıkları üzerine bir araştırma. *4. Ulusal Zootečni Bilim Kongresi*, 1-4 Eylül 2004, Isparta. sy. 361-364.
- KARAKAŞ, G. (2010). Tokat ili kentsel alanda et ve et ürünleri tüketiminde tüketici kararlarını etkileyen faktörlerin belirlenmesi üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi, GOP Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- KARAKUŞ, K., AYGÜN, T., ALARSLAN, E. (2008). Gaziantep ili merkez ilçede kırmızı et tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi* **18 (2)**: 113-120.
- KARATAY, C.E. (2013). Bilimsel Gerçeklerle Kilo Vermenin ABC'si: Karatay Diyeti. Pasifik Ofset, 40. baskı, İstanbul, S: 99-100.
- KEYFITZ, N. (1951). Sampling with Probability Proportional to Size. *JASA* (Journal of the American Association).

- KISH, L. (1965). Survey Sampling. John Wiley and Sons Inc. New York.
- KIZILASLAN, H., NALİNCİ, S. (2013a). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları ve Kırmızı Et Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* **3**: 76-79.
- KIZILASLAN, H., NALİNCİ, S. (2013b). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Balık Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Balık Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* **5**: 61-75.
- KIZILASLAN, H., NALİNCİ, S. (2013c). Amasya İli Merkez İlçedeki Hanehalkının Kanatlı Eti Tüketim Alışkanlıkları ve Kanatlı Eti Tüketimini Etkileyen Faktörler. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi* **6**: 1-18.
- LORCU, F., BOLAT, B. A. (2012). Edirne ilinde kırmızı et tüketim tercihlerinin incelenmesi. *Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* **9 (1)**: 71-85.
- MİRAN, B., AKGÜNGÖR, S. (2005). The effect of mad cow (BSE) scare on beef demand and sales loss: the case of İzmir. *Turk J Vet Anim Sci* **29**: 225-231.
- ORAMAN, Y., AZABAĞAOĞLU M.Ö. (2001). Makarna pazarında müşteri memnuniyetinin dinamikleri; Türkiye’den ampirik bir örnek. *10. Ulusal Kalite Kongresi TUSİAD-KALDER Kasım 2001*.
- ÖZÇİÇEK D.C. (2003). Tüketicilerin işlenmiş gıda ürünlerinde kalite tercihleri, sağlık riskine karşı tutumları ve besin bileşimi konusunda bilgi düzeyleri (Adana Örneği). *T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü*, Yayın No: 105, Ankara.
- ÖZDAMAR, K. (2001). Spss ile Biyoistatistik. 4.Baskı. Kaan Kitabevi. Eskişehir.
- ÖZEL G. (2008). Tüketicilerin süt tercihinde etkili olan faktörlerin incelenmesine yönelik bir araştırma. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* **13 (3)**: 227-240.
- ÖZEN, N. (2005). İnsan Sağlığı Açısından Hayvansal Ürünlerdeki Olası Sorunlar. *Tarımın Sesi (TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Antalya Şubesi Yayın Organı)* **5**: 14-16.
- ÖZER, H., LEBE, F. (2008). Çok Sınıflı Logit Model İle Erzurum’da Market Tercihini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, **7(2)**: 241-254.
- PEKCAN, G. (2008). Beslenme Durumunun Saptanması. Sağlık Bakanlığı Yayın No: 726, Klasmat Matbaacılık, Ankara.

- SANCHEZ, M., SANJUAN, A. I., AKL, G. (2001). The influence of experience in consumption and personal attitudes on the purchase of lamb and beef. 71st EAAE Seminar, Zaragoza-İspanya.
- SARIOZKAN, S., CEVGER Y., DEMİR, P., ARAL, Y. (2007). Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi öğrencilerinin hayvansal ürün tüketim yapısı ve alışkanlıkları. *Sağlık Bilimleri Dergisi* **16 (3)**: 171-179.
- SAYGI, H., SAKA Ş., FIRAT, K., KATAĞAN, T. (2006). İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *E.Ü. Su Ürünleri Dergisi* **23 (1-2)**: 133-138.
- SAYILI, M. (2006). Kuş gribinin tüketicilerin tavuk eti tüketim alışkanlıklarına etkisi: Tokat ili örneği. *GOÜ. Ziraat Fakültesi Dergisi* **23 (2)**: 25-31.
- SAYILI, M. (2013). Tokat ilinde tüketicilerin arı ürünleri tüketim durumları ve alışkanlıkları. *Uludağ Arıcılık Dergisi* **13 (1)**: 16-22.
- SAYILI, M., ESENGÜN K., KAYIM M., AKÇA H. (1999). Tokat merkez ilçede balık tüketimini etkileyen faktörlerin ekonometrik analizi. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi* **16 (1)**: 9-27.
- SELÇUK, Ş., TARAKÇI, Z., ŞAHİN, K., COŞKUN, H.(2003). Yüzüncü Yıl Üniversitesi lisans öğrencilerinin süt ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi* **13(1)**: 23-31.
- SETBİR (2013). Dünya’da ve Türkiye’de yem, et ve süt sektörlerinde mevcut durum ve öngörüler raporu. Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği. Erişim: [<http://www.setbir.org.tr>]. Erişim Tarihi: 25.09.2013.
- ŞAHİN, K., ANDİÇ, S., KOÇ Ş. (2001). Van ili kentsel alanda ailelerin otlu peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fak., Tarım Bilimleri Derg.* **11(2)**: 67-73.
- ŞAHİN, K., GÜL, A. (1997). Adana ili kentsel alanda ailelerin süt ve süt mamulleri alım ve tüketim davranışları. *Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* **12(4)**: 59-68.
- ŞAHİNLER, N., ŞAHİNLER, S., GÜL, A., GÖRGÜLÜ, Ö. (2004). Arı ürünleri tüketici özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir çalışma. 4. *Ulusal Zootekni Bilim Kongresi*, 1-3 Eylül 2004, Isparta, sy: 53-57.
- ŞEKER, İ., ÖZEN, A., GÜLER, H., ŞEKER, P., ÖZDEN, İ. (2011). Elazığ’da kırmızı et tüketim alışkanlıkları ve tüketicilerin hayvan refahı konusundaki görüşleri. *Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi* **17 (4)**: 543-550.

- ŞEKER, İ., ŞEKER, P., ŞAHİN, M., ÖZEN, V.S., AKDENİZ, A., ERKMEN, O., KIŞLALIOĞLU, İ., SARGIN, G., DOĞU, G.B. (2012). Elazığ ili merkez ilçede tüketicilerin süt tüketim alışkanlıkları ve bu alışkanlıkları etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *F.Ü.Sağ.Bil.Vet.Derg.* **26 (3)**: 131 – 143.
- ŞENGÜL, S., EMEKSİZ, F. (1999). Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. *X. Su Ürünleri Sempozyumu*, 22-24 Eylül 1999, Adana.
- ŞİMŞEK, B., AÇIKGÖZ, İ. (2011). Süleyman Demirel Üniversitesi öğrencilerinin içme sütü tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *YYÜ Tar Bil Derg* **21**: 12-18.
- TAŞKIN, A. (2003). Gaziantep ili Nizip ilçesinde tüketicilerin tavuk eti ve yumurta tüketim düzeyleri ile tüketim alışkanlıklarının incelenmesi üzerine bir araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- TOPÇU Y. (2006). Süt ürünlerinde marka rekabeti ve tüketici davranışları: Erzurum ili örneği. Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.
- TOSUN, Ö. O., 2006. Antalya ilinde tüketicilerin kırmızı et satın alım yerleri tercihlerinin analizi. Yüksek Lisans Tezi, SDÜ. Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Antalya.
- TÜİK (2013). Türkiye İstatistik Kurumu. Erişim: [<http://tuikapp.tuik.gov.tr/hayvancilikapp/hayvancilik.zul>] Erişim Tarihi: 16.04.2013.
- ULAŞ, B. (2011). Aydın ili kentsel alanda kırmızı et ve kanatlı eti tüketicilerinin kararları ile bunları etkileyen faktörler. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Osmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- ULUAT, Ş. (2002). Van İli Merkez İlçede Hayvansal Gıda Tüketim Yapısı. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncüyıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- UZUNDUMLU, A.S., IŞIK, H.B., KIRLI, M.H. (2011). İstanbul ili Küçükçekmece ilçesinde en uygun et tipinin belirlenmesi. *Alınları Zirai Bilimler Dergisi* **21 (2)**: 40-48.
- UZUNÖZ, M., GÜLSEN, M. (2007). Üniversite öğrencilerinin süt ve süt ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* **3**: 15-21.
- YALÇINKAYA, O.(1999). Van ili Erciş ilçesinde hayvansal gıda tüketim yapısı. Yüksek Lisans Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.

- YAMANE, T. (2001). Temel Örnekleme Yöntemleri. Çevirenler: Alptekin Esin ve Diğerleri. Literatür Yayıncılık. İstanbul.
- YAYGIN, H. (1998). Okul sütünün ülkemiz ve dünyadaki uygulamaları. İçme Sütü Sempozyumu Tebliğler Kitabı, Tekirdağ, sy.42-48.
- YAYLAK, E., TAŞKIN, T., KOYUBENBE, N., KONCA, Y. (2010). İzmir ili Ödemiş ilçesinde et tüketim davranışlarının belirlenmesi üzerine bir araştırma. *Hayvansal Üretim Dergisi* **51 (1)**: 21-30.
- YILDIRIM, İ., ACAR, İ., ULUAT, Ş. (1998). Van ili merkez ilçede kırmızı et tüketim yapısı. *Doğu Anadolu Tarım Kongresi*, 14-18 Eylül 1998, Erzurum. sy: 1636-1644.
- YILDIRIM, İ., YALÇINKAYA, O. (1999). Tavuk eti tüketim yapısı: Van ili Erciş ilçesi örneği. *Uluslararası Hayvancılık Kongresi*, sy: 417-421.
- YILMAZ, E., ORAMAN, Y., İNAN, İ. H. (2009). Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: Trakya örneği. *Trakya Ziraat Fakültesi Dergisi* **6 (1)**: 1-10.
- YILMAZ, İ., DEMİRCİ, M. (2001). Üniversite öğrencilerinin beslenme alışkanlıkları. *Dünya Gıda* **5**: 83-86.
- YÜZBAŞI, N., ERKUŞ A., SEZGİN E. (1999). Keçiören şefkat mahallesinde çeşitli gelir gruplarındaki ailelerde süt ve süt ürünleri tüketimi. *Gıda* **24(1)**: 59-67.

EK 1:

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ PERSONELİNİN
HAYVANSAL GIDA TÜKETİMİ ve TÜKETİCİ TERCİHLERİ ARAŞTIRMASI
ANKET FORMU**

Çalıştığı Birim:

- () Rektörlük () Fakülte () Enstitü
() Y.O. veya M.Y.O. () Araş. Merk. () Diğer:.....

Görevi:

- Akademik:** () Prof.Dr. () Doç.Dr. () Yrd.Doç.Dr. () Arş.Gör.Dr.
() Arş.Gör. () Öğr.Gör. veya Okutman

İdari:

- () Daire Bşk. () Fakülte/Enst./YO veya Meslek YO Sekreteri
() Şef () Uzman () Memur () Diğer:.....

Yaş:

- () 25 ve altı () 26-30 () 31-35 () 36-40 () 41-45
() 46-50 () 51-55 () 56-60 () 61 ve üstü

Cinsiyet:

- () Kadın () Erkek

(NOT: Bazı sorularda gerekiyorsa birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz!)

1. Hanedeki birey sayısı (kişi):

- () 1 () 2 () 3 () 4 () 5 () 6 ve üzeri

2. Hanede 10 yaş ve altında çocuk bulunma durumu?

- () Yok () Evet 1 çocuk () Evet 2 çocuk
() Evet 3 çocuk () Evet 4 ve üstü

3. Hanede çalışan birey sayısı:

- () 1 () 2 () 3 ve üzeri

4. Haneye giren aylık ortalama gelir (TL):

- () 1.000 ve altı () 1.001 – 2.000 () 2.001 – 3.000
() 3.001 – 4.000 () 4.001 – 5.000 () 5.000 ve üzeri

5. Hanenin aylık ortalama gıda harcama tutarı (TL):

- () 500 ve altı () 501 – 750 () 751 – 1.000 () 1.001 – 1.500
() 1.501 – 2.000 () 2.001 – 2.500 () 2.501 – 3.000 () 3.001 ve üzeri

6. Hanenin aylık gıda harcaması içinde hayvansal ürünlerin aldığı pay ne kadar?

- () %10'dan az () %11-20 () %21-30 () %31-40
() %41-50 () %51 ve üzeri

7. Hanede tüketilen aylık toplam içme sütü miktarı (Lt)?
() 1 () 2-3 () 4-5 () 6-7 () 8-9 () 10 ve üzeri
8. Genelde hangi hayvanın sütünü tercih ediyorsunuz?
() İnek () Koyun () Keçi () Manda
9. İçme sütünü hangi şekilde satın alıyorsunuz?
() Çiğ () Pastörize () UHT
10. İçme sütünü nereden satın alıyorsunuz?
() Üretici () Bakkal () Şarküteri () Market
() Üniversite satış yeri
11. İçme sütünü satın alırken hangi kriter sizin için daha önemli?
(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1’den başlayarak numara veriniz!)
- () Fiyat () Marka () Yağ oranı () Ambalaj
() Satıcı () Üretim ve son kullanma tarihi
12. İçme sütünü satın alırken hangi ambalajı tercih ediyorsunuz?
() Cam () Plastik () Karton kutu
13. Süt fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı () Çok pahalı
() Fikrim yok
14. Aylık olarak hangi süt ürünlerini hangi miktarlarda tüketiyorsunuz?

Peynir:

- () Hiç () 500 gr ve altı () 501-1000 gr
() 1001-1500 gr () 1501-2000 gr () 2001-2500 gr
() 2501-3000 gr () 3001 gr ve üstü

Yoğurt:

- () Hiç () 500 gr ve altı () 501-1000 gr
() 1001-1500 gr () 1501-2000 gr () 2001-2500 gr
() 2501-3000 gr () 3001 gr ve üstü

Ayran:

- () Hiç () 500 gr ve altı () 501-1000 gr
() 1001-1500 gr () 1501-2000 gr () 2001-2500 gr
() 2501-3000 gr () 3001 gr ve üstü

Tereyağ:

- ☐ Hiç ☐ 250 gr ve altı ☐ 251-500 gr
☐ 501-750 gr ☐ 751-1000 gr ☐ 1001 gr ve üstü

Kaymak:

- ☐ Hiç ☐ 250 gr ve altı ☐ 251-500 gr
☐ 501-750 gr ☐ 751-1000 gr ☐ 1001 gr ve üstü

15. Genelde hangi tip peynirleri tercih ediyorsunuz?

- ☐ Beyaz ☐ Kaşar ☐ Tulum ☐ Krem ☐ Lor
☐ Mozerella ☐ Diğer:.....

16. Genelde hangi hayvanın sütünden yapılan peyniri tercih ediyorsunuz?

- ☐ İnek ☐ Koyun ☐ Keçi ☐ Manda

17. Peyniri hangi şekilde satın alıyorsunuz?

- ☐ Kalıp ☐ Perakende Ambalaj ☐ Toptan Ambalaj
☐ Diğer:.....

18. Peyniri nereden satın alıyorsunuz?

- ☐ Halk pazarı ☐ Bakkal ☐ Şarküteri ☐ Market ☐ Diğer:.....

19. Peynir satın alırken hangi etken sizin için daha önemli?

(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1'den başlayarak numara veriniz!)

- ☐ Fiyat ☐ Marka ☐ Yağ oranı ☐ Tuz oranı ☐ Ambalaj
☐ Çeşidi ☐ Satış yeri ☐ Üretim ve son kullanma tarihi

20. Genelde hangi tip yoğurt tercih ediyorsunuz?

- ☐ Süzme ☐ Pastörize kaymaklı ☐ Pastörize kaymaksız
☐ Tava yoğurdu ☐ Diğer:.....

21. Genelde hangi hayvanın sütünden yapılan yoğurdu tercih ediyorsunuz?

- ☐ İnek ☐ Koyun ☐ Keçi ☐ Manda

22. Yoğurdu hangi şekilde satın alıyorsunuz?

- ☐ Kесе içinde ☐ Kg hesabıyla ☐ Ambalaj içinde ☐ Diğer:.....

23. Yoğurdu nereden satın alıyorsunuz?

- ☐ Halk pazarı ☐ Bakkal ☐ Şarküteri ☐ Market ☐ Diğer:...

24. Yoğurt satın alırken hangi etken sizin için daha önemli?

(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1'den başlayarak numara veriniz!)

- ☐ Fiyat ☐ Marka ☐ Yağ oranı ☐ Ambalaj
☐ Çeşidi ☐ Satış yeri ☐ Üretim ve son kullanma tarihi

25. Tereyağını hangi şekilde satın alıyorsunuz?
() Kg hesabıyla () Ambalaj içinde () Diğer:.....
26. Tereyağını nereden satın alıyorsunuz?
() Halk pazarı () Bakkal () Şarküteri () Market () Diğer:...
27. Tereyağı satın alırken hangi etken sizin için daha önemli?
(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1’den başlayarak numara veriniz!)
- () Fiyat () Marka () Tuz oranı () Ambalaj
() Satış yeri () Üretim ve son kullanma tarihi
28. Hangi tip kaymağı tercih ediyorsunuz?
() Ambalajlı reyon kaymağı () İnek kaymağı () Manda kaymağı
29. Kaymağı nereden satın alıyorsunuz?
() Halk pazarı () Sokak satıcısı () Şarküteri () Market
() Üniversite satış yeri
30. Genel olarak süt ürünleri fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal
() Pahalı () Çok pahalı () Fikrim yok
31. Aylık olarak hangi et türlerini hangi miktarlarda (**kg**) tüketiyorsunuz?
- Sığır-dana eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla
- Koyun-kuzu eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla
- Keçi eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla
- Tavuk/piliç eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla
- Balık eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla
- Hindi eti:**
- () Hiç () 1’den az () 1,5-2 () 2,5-3
() 3,5-4 () 4,5-5 () 5’den fazla

32. Kırmızı eti genelde hangi şekilde satın alıyorsunuz?
() Kıtma () Kuşbaşı () Kemikli
() Pirzola / Bonfile / Biftek
33. Kırmızı eti nereden satın alıyorsunuz?
() Kasap () Market () Kendisi hayvan kesimi yapıyor
34. Kırmızı et tercihinizde etin sığır, koyun ya da keçi eti olması sizi hangi nedenlerle etkiliyor?
(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1’den başlayarak numara veriniz!)
- () Fiyat () Lezzet () Koku () Pişirme kolaylığı
() Alışkanlık () Yağ oranı () Özel bir nedeni yok () Diğer:...
35. Kırmızı et fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı
() Çok pahalı () Fikrim yok
36. Tavuk/piliç/hindi etini genelde hangi şekilde satın alıyorsunuz?
() Bütün () But () Göğüs () Kanat () Boyun
37. Tavuk/piliç/hindi etini nereden satın alıyorsunuz?
() Şarküteriden kg hesabıyla () Marketten kg hesabıyla
() Marketten tabaklı ambalajda
38. Tavuk/piliç/hindi eti fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı
() Çok pahalı () Fikrim yok
39. Hangi tür balık satın alıyorsunuz?
() Deniz () Kültür () Tatlısu () Konserve
40. Balığı nereden alıyorsunuz?
() Halk pazarı () Market () Perakende satıcı
41. Balık fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı
() Çok pahalı () Fikrim yok
42. Beyaz et tercihinizde etin tavuk/piliç, balık ya da hindi eti olması sizi hangi nedenlerle etkiliyor?
(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1’den başlayarak numara veriniz!)
- () Fiyat () Lezzet () Koku () Pişirme kolaylığı
() Alışkanlık () Yağ oranı () Özel bir nedeni yok
() Diğer:.....

43. Tercihinizin kırmızı ya da beyaz et olmasını hangi etkenler belirliyor?

(Önem verdiğiniz seçenekler için önem sırasına göre 1’den başlayarak numara veriniz!)

- () Fiyat () Lezzet () Protein değeri () Sağlıklı yaşam
() Alışkanlık () Özel bir nedeni yok () Diğer:.....

44. Aylık olarak hangi et ürünlerini hangi miktarlarda (**kg**) tüketiyorsunuz?

Sucuk:

- () Hiç () 1’den az () 1-1,5 arası () 1,5-2 arası () 2’den fazla

Salam:

- () Hiç () 1’den az () 1-1,5 arası () 1,5-2 arası () 2’den fazla

Sosis:

- () Hiç () 1’den az () 1-1,5 arası () 1,5-2 arası () 2’den fazla

Pastırma:

- () Hiç () 1’den az () 1-1,5 arası () 1,5-2 arası () 2’den fazla

Pişmiş-yarı pişmiş ürünler:

- () Hiç () 1’den az () 1-1,5 arası () 1,5-2 arası () 2’den fazla

45. Et ürünlerini nereden satın alıyorsunuz?

- () Şarküteri () Market () Diğer:.....

46. Genel olarak et ürünlerinin fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?

- () Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı
() Çok pahalı () Fikrim yok

47. Aylık olarak hanede tüketilen yumurta miktarı (**adet**) ne kadar?

- () 10’dan az () 11-20 () 21-30 () 31-40 () 41 ve üzeri

48. Aylık yumurta tüketiminizin ne kadarlık oranını kahvaltılık olarak kullanıyorsunuz?

- () %100 () %90 () %80 () %70 () %60
() %50 ve altı

49. Yumurtayı nereden satın alıyorsunuz?

- () Pazardan köy yumurtası şeklinde () Bakkal () Şarküteri
() Market

50. Yumurta fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?

- () Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı () Çok pahalı
() Fikrim yok

51. Yumurtanın kabuksuz bir şekilde ambalajlanmış halini satın alırmısınız?

- () Kesinlikle hayır () Hayır () Olabilir
() Evet () Kesinlikle evet () Fikrim yok

52. Aylık olarak hanede tüketilen bal miktarı (**gr**) ne kadar?
() 250 ve altı () 251-500 () 501-750 () 751-1000 () 1001 ve üzeri
53. Hangi tip bal tüketiyorsunuz?
() Süzme çiçek () Süzme çam () Petek
54. Balı nereden satın alıyorsunuz?
() Halk pazarı () Bakkal () Şarküteri () Market () Direkt üretici
55. Bal fiyatları hakkında ne düşünüyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı
() Çok pahalı () Fikrim yok
56. Hayvansal gıda tüketiminiz sizce az ise bunun nedeni ne olabilir?
() Hayvansal gıda fiyatları yüksek
() Aylık gelirimiz oldukça sınırlı
() Hayvansal gıda tüketimi için gerekli özeni göstermiyoruz
() Belirli bir yaştan sonra sağlık riski nedeniyle tüketim miktarını kıstak zorunda kalıyoruz
() Hayvanlardan insanlara bulaşan bazı hastalıklar dolayısıyla endişe taşıyoruz
() Diğer:.....
57. Hayvansal ürün satın alırken ürünün yöresel olmasına dikkat ediyor musunuz?
() Kesinlikle hayır () Hayır () Bazen () Evet
() Kesinlikle evet () Bazı ürünler için evet
58. Ülkemizde genel olarak hayvansal gıda fiyatlarını nasıl değerlendiriyorsunuz?
() Çok ucuz () Ucuz () Normal () Pahalı () Çok pahalı
() Fikrim yok
59. Ülkemizde hayvansal protein tüketimini nasıl değerlendiriyorsunuz?
() Çok yeterli () Yeterli () Normal () Yetersiz
() Çok yetersiz () Fikrim yok

**Konuya gösterdiğiniz hassasiyet ve sabırla anketimize katılımınızdan dolayı
TEŞEKKÜR EDERİZ.**