



YÜKSEK LİSANS TEZİ

SEVİLAY BAYDEDE
SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ
ANABİLİMDALİ

**KOCAELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİ VE
TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN
FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI**

T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**KOCAELİ İLİNİN BALIK TÜKETİMİ VE
TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI**

SEVİLAY BAYDEDE

SU ÜRÜNLERİ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN
PROF.DR. YALÇIN KAYA

SİNOP – 2018

TEZ KABUL

Sevilay BAYDEDE tarafından hazırlanan "Kocaeli İlinde Balık Tüketimi ve Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Araştırılması" başlıklı bu çalışma, 12.06.2018 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan Prof. Dr. Yalçın KAYA
Sinop Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi

İmza


Üye Prof. Dr. Mehmet Emin ERDEM
Sinop Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi

İmza


Üye Doç. Dr. Emre ÇAĞLAK
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi

İmza


Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylım.

11 / 7 / 2018

Doç. Dr. Turgay KORKUT
Enstitü Müdürü



KOCAELİ İLİNDE BAZI İLÇELERİNDE BALIK TÜKETİMİ VE TÜKETİCİ KARARLARINI ETKİLEYEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI

ÖZET

Bu çalışmada, Kocaeli ili merkez ilçelerinde yaşayan bireylerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışma, Ağustos – Eylül 2017 tarihleri arasında, 626'sı kadın, 174'ü erkek olmak üzere 800 birey ile yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak 32 soru içeren anket uygulaması yapılmıştır. Çalışmada elde edilen bulgular incelendiğinde, bireylerin %46.62'sinin kırmızı eti, %34.78'inin beyaz eti ve %18.60'ının ise balıketini tercih ettikleri belirlenmiştir. Ankete katılan bireylerin %65.24'ü kışın, %28.15'i ise sonbaharda ağırlıklı olarak balık tükettiklerini belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketimine cinsiyet, yaş, meslek grubu, gelir seviyesi ve öğrenim durumu gibi kriterlerin etki ettiği gözlemlenmiştir. Katılımcıların balık satın alırken %40.41'i tazelik, %37.66'sı hijyen, %19.43'ü ekonomik olmasına dikkat etmektedirler. En çok tüketilen balık türünün hamsi (%71.55), en çok tercih edilen pişirme yönteminin yağda kızartma (%46.74) olduğu belirlenmiştir. Bireylerin çoğunlukla (%27.59) aylık gelirinin 1500-2000 TL olduğu, genel olarak (%85.75) avcılık ile elde edilen ürünlerin tüketimini tercih ettikleri, piyasada balığı kolaylıkla temin edebildikleri (%89.24) ve balık çeşitlerini yeterli buldukları (%77.42) belirlenmiştir. Katılımcıların (%94.27) balıketini doyurucu buldukları, balık satın alırken su ürünleri av yasakları hakkında bilgi sahibi oldukları (%70.25) tespit edilmiştir. Araştırmada balığın taze olarak tüketildiği ve işlenmiş balık ürünleri tüketiminin az (%6.18) olduğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Kocaeli ili, balık tüketim alışkanlıkları, anket.

THE RESEARCH OF FISH CONSUMPTION AND FACTORS AFFECTING THE CONSUMER DECISION IN KOCAELI

ABSTRACT

In this study, seafood consumption habits of individuals living in the central districts of the province of Kocaeli. The study was conducted with 800 individuals with 626 women and 174 men in August and September 2017 using face to face interviews and survey that includes 32 questions were administrated. Considering the finding obtained from the study it has been determined that 46.62% redmeat, 34.78% chickenand 18.60% of the participants like eating. The majority of the respondents(65.24%) stated that mainly consumed fish during winter, there maining (28.15%) during the fall. It was determined that seafood consumption was associated with age, occupations, income levels and state of education. Participants buying fish are factors taken into account are that freshness to 40.41%, 37.66% hygiene, 19.43% economical, in this research conducted. The most consumption fish species is anchovy (71.55%), frying(46.74%) is the most preffered consuming type for the results. It was determined hatmost of the individuals (27.59%) income was 1500-200 TL, in generally preferred to consume the products obtained by hunting (85.75%), could be easily ensured the fish on the market (89.24%), participants were found to be satisfied with fish (77.42%) It was determined that participants (94.27%) were found to be satisfied with fish, and they were (70.25%) informed about fishing prohibitions when purchasing fish. The study was found that fish are consumed as fresh and that fish products were seen to be less (6.18%) consumption.

Keywords: City of Kocaeli, fish consumption behavior, interviews.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans tez çalışma konumun belirlenmesinde ve sonuçlandırılmasına kadar her aşamada yardımcı olan, bilgi ve birikimleri ile beni yönlendiren danışman hocam sayın Prof.Dr. Yalçın KAYA'ya teşekkür ederim. Ayrıca tez çalışmamı destekleyen Kocaeli ilçelerinde ikamet eden ve anket sorularını cevaplandıran tüketicilere, çalışmam süresince desteklerini esirgemedi yardımcı olan Sefer ÇELİK ve Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Gençlik ve Spor Hizmetleri Dairesi Başkanlığı Bilgievleri Eğitim Koordinasyon Merkezi'ne sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Son olarak hayatım boyunca yanımda olan maddi ve manevi her konuda desteğini esirgemeyen sevgili aileme en içten sevgi ve şükranlarımı sunarım.

Sevilay BAYDEDE
Su Ürünleri Mühendisi
SİNOP, Haziran 2018

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa No</u>
ÖZET	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	v
ÇİZELGELER LİSTESİ	vii
1. GİRİŞ	1
2. LİTERATÜR ÖZETİ	4
3. MATERYAL ve YÖNTEM.....	9
3.1. Materyal.....	9
4. BULGULAR	13
4.1.1. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi ve ki-kare analizi sonucu	29
4.1.2. Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi ve ki-kare analizi sonucu	30
4.1.3. Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi ve ki-kare analizi sonucu	31
5. TARTIŞMA ve SONUÇ	32
6. ÖNERİLER	39
7. KAYNAKLAR.....	40
8. ÖZGEÇMİŞ	44

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 3.1. Kocaeli ili haritası	9
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları	14
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş dağılımları	14
Şekil 4.3. Katılımcıların eğitim durumları	15
Şekil 4.4. Katılımcıların meslek dağılımları	15
Şekil 4.5. Katılımcıların ailedeki birey sayısı	16
Şekil 4.6. Katılımcıların gelir düzeyleri	16
Şekil 4.7. Katılımcıların et tüketim tercihleri dağılımları	17
Şekil 4.8. Katılımcıların balık tercih etme nedeni dağılımları	17
Şekil 4.9. Katılımcıların tercih ettiği balığın üretim şekli dağılımı.....	18
Şekil 4.10. Katılımcıların piyasada balığı kolaylıkla temin edebilme dağılımları	18
Şekil 4.11. Katılımcıların piyasadaki balık çeşitlerini yeterli bulma dağılımları.....	19
Şekil 4.12. Katılımcıların balık temin ettikleri yerlerin dağılımı	19
Şekil 4.13. Katılımcıların balık satın alırken belirledikleri tazelik kriteri dağılımları	20
Şekil 4.14. Katılımcıların balık fiyatları değerlendirme dağılımları	20
Şekil 4.15. Katılımcıların balık tüketim sıklığı dağılımları	21
Şekil 4.16. Katılımcıların aylık balık tüketim miktarı dağılımları	21
Şekil 4.17. Katılımcıların balık tüketimi mevsim tercihi dağılımları.....	22
Şekil 4.18. Katılımcıların balık tüketim tercih dağılımları	22
Şekil 4.19. Katılımcıların balık etini doyurucu bulma dağılımları	23
Şekil 4.20. Katılımcıların pişirme yöntemi tercih dağılımları.....	23
Şekil 4.21. Katılımcıların av yasağı ve boy yasaklarına dikkat etme dağılımları	24

Şekil 4.22. Katılımcıların balık satın aldıkları yerden memnun olma durumu dağılımları	24
Şekil 4.23. Katılımcıların doğru pişirme yöntemi uygulama dağılımları	25
Şekil 4.24. Katılımcıların tercih ettikleri tüketim şekli dağılımları	25
Şekil 4.25. Katılımcıların ev dışında balık tüketim sıklığı dağılımları	26
Şekil 4.26. Katılımcıların balık dışında su ürünü tüketme durumu dağılımları	26
Şekil 4.27. Katılımcıların balık satın aldıkları yeri tercih etme kriter dağılımları	27
Şekil 4.28. Katılımcıların balık tüketmeme nedeni dağılımları	27
Şekil 4.29. Katılımcıların çocuklarının balık tüketmeyi tercih etme dağılımları	28
Şekil 4.30. Katılımcıların çocuklarının balık tüketim tercih dağılımları	28
Şekil 4.31. Katılımcıların çocuklarının pişirme yöntemi tercih dağılımları	29

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa No

Çizelge 3.1. Katılımcılara sorulan anket soruları.....	10
Çizelge 4.1. Katılımcıların demografik özelliklerinin yerleşim yeri ve bağımsız değişkenlere göre dağılımı.....	13
Çizelge 4.2. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi... ..	29
Çizelge 4.3. Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi... ..	30
Çizelge 4.4. Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi... ..	31

1. GİRİŞ

Dünya besin gereksiniminin önemli bir kısmını karşılayan temel endüstrilerin başında, hayvansal protein ihtiyacını gidermek için alternatiflerine göre ekonomik, protein ve doymamış yağ asitleri yönünden daha faydalı olan su ürünleri gelir. Su ürünleri endüstrisi, FAO tarafından dünyanın en süratli gelişen gıda piyasası olarak belirlenmiş olup son yıllarda bu konu da yapılan eğitim çalışmaları ve gelişen teknoloji sayesinde büyük bir ilerleme göstermiştir (Erdal ve Esengün, 2008).

Su ürünleri içerdiği besin bileşenleri omega-3 yağ asitleri, mineral ve vitamin yönünden zengin olması, protein oranının yüksek olması ve doğada bulunan birçok esansiyel aminoasidi barındırması sebebiyle insan beslenmesinde en değerli besin maddelerinden biri olarak sayılabilmektedir (Gülyavuz ve Ünlüsayın, 1999). Su ürünlerinden özellikle balığın insan sağlığı açısından pek çok yararı bulunmaktadır. Balık eti sindirimi kolay, yüksek protein içeren ve yağ içeriği bakımından mükemmel bir gıdadır. Ayrıca taşıdığı vitamin ve mineral maddeler ve diyetik özellikteki düşük enerjisi balık etinin önemini artırmaktadır (Tatar, 1995; Turan ve ark., 2006; Saygı ve ark., 2015). Düzenli balık tüketimi, kardiyovasküler hastalık dâhil birçok kronik hastalığa yakalanma olasılığını düşürmekte (Kornitzer, 2001) ve sağlıklı yaşama önemli katkılar sağlamaktadır (Verbeke ve Vackier, 2005).

Dünya su ürünleri üretimi 2015 yılı verilerine göre 170 milyon ton olup, bunun 93.7 milyon tonu (yaklaşık %58'i) avcılık yoluyla 76.6 milyon tonu (yaklaşık %42'si) ise yetiştiricilik yoluyla elde edilmiştir. Avcılık yoluyla elde edilen 93.7 milyon ton su ürünlerinin 81.2 milyon tonu (%86.7) denizlerden, 12.5 milyon tonu (%13.3) ise iç sulardan elde edilmiştir. Yetiştiricilik yoluyla elde edilen 76.6 milyon ton su ürünlerinin 27.9 milyon tonu (%36.4) denizlerden, 48.8 milyon tonu (%63.7) ise iç sulardan elde edilmiştir. Dünya toplam su ürünleri üretiminin 136.2 milyon tonu (%86.2) insanlar tarafından tüketilirken, 21.7 milyon tonu (%13.8) ise gıda dışı alanlarda kullanılmaktadır (FAO, 2016). Dünya su ürünleri üretiminin %32.9'unu (52 milyon ton) Çin tek başına karşılamaktadır. Çin'i sırası ile AB (15.3 milyon ton), Hindistan (9.1 milyon ton) ve Endonezya (8.1 milyon ton) izlemektedir. Dünyada kişi başına düşen su ürünleri tüketimi ortalaması 19.2 kg/yıl olup endüstrileşmiş ve gelişmekte olan ülkelerde sırasıyla 27.4 ve 18.9 kg/yıldır (FAO, 2014).

Türkiye, üç tarafı denizlerle çevrili bir ülke olarak, gölleri, barajları, akarsuları ve kaynak suları ile önemli bir su ürünleri potansiyeline sahiptir. Türkiye'de su ürünleri üretimi yıllar içerisinde önemli dalgalanmalar göstermiştir. Türkiye'de su ürünleri üretimi 2016 yılında bir önceki yıla göre %12.4 azalarak 588 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Bu üretimin 335 bin

tonu (%56.9) avcılık yoluyla, 253 bin tonu (%43.1) ise yetiştiricilik yoluyla elde edilmiştir. Su ürünleri üretimin %44.80'ünü deniz balıkları, %6.4'ünü diğer deniz ürünleri, %5.8'ini iç su ürünleri ve %43'ünü yetiştiricilik ürünleri oluşturmaktadır. Türkiye' de kişi başına düşen su ürünleri tüketim miktarı 5.4 kg/yıl olarak gerçekleştirilmiştir. (TÜİK, 2018a). Türkiye, yerküre üzerindeki coğrafik konumu nedeniyle önemli bir özelliktedir. Üç tarafı denizler ile çevrilmiş bir yarımada özelliğindedir. Farklı ekolojik özelliklerde ve farklı bölgelerde bulunan 8333 km'lik bir kıyı şeridine ve sayıları her geçen gün artan baraj gölleri, göletler ve doğal göllere sahiptir. Türkiye'yi çevreleyen denizler yarı kapalı ve iç deniz özelliğinde olmaları, Türkiye'de balıkçılığın kıyı ve kıyı ötesi şeklinde uygulamasına neden olmuştur. Su ürünleri; denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya suni olarak istihsal edilen, su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi suda yaşayan, yumurtaları da dâhil tüm canlılar ve bunlardan imal edilen ürünler olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2018). Su ürünlerini oluşturan canlı grupları toplamda 170.000 türle ifade edilmektedir. Bunlardan ekonomik değeri olan sadece 500 türdür.

Kocaeli, Marmara Bölgesi'nin Çatalca-Kocaeli Bölümü'nde, 29°22' - 30°21' doğu boylamı, 40°31' - 41°13' kuzey enlemi arasında yer alır. Kocaeli ilinin yüzölçümü 3.625,29 km²'dir. Asya ile Avrupa'yı birleştiren önemli bir yol kavşağında bulunmaktadır. Doğal bir liman olan İzmit Körfezi işlek bir denizyoludur. İl, doğu ve güneydoğuda Sakarya, güneyde Bursa illeri, batıda Yalova ili, İzmit Körfezi, Marmara Denizi ve İstanbul ili, kuzeyde de Karadeniz'le çevrilidir. Kocaeli'nin Karadeniz kıyısında bulunan ilçesi Kandıra, Marmara Denizi'ne bakan kısmında; Karamürsel, Gölcük, Derince, Körfez ve Gebze ilçeleri kıyıları ile Yalova'ya ve İstanbul'a kadar uzanmaktadır. Sakarya Irmağı'nın batı yakasından bağlayarak Pamukova ve İznik Gölü'nün kuzeyinde Bozburun'a kadar uzanan Samanlı Dağları İzmit, Sapanca ve Adapazarı çöküntü alanına hâkim bir konumdadır. Başlıca ovalar Kocaeli kenti ile Sapanca Gölü arasında uzanan düzlükler ile Dilovası'dır.

İlin başlıca gölleri, Sapanca Gölü ile Kocaeli kentine su sağlayan Kirazdere Barajı'nın ardında yer alan yapay göl ve Kocaeli Büyükşehir Belediyesi tarafından kentin su ihtiyacını karşılamak için yaptırılan barajın ardında su toplanması sonucu oluşan Yuvacık Baraj Gölü'dür.

Kocaeli ikliminin, Akdeniz iklimi ile Karadeniz iklimi arasında bir geçiş oluşturduğu söylenebilir. İl merkezinde yazlar sıcak ve az yağışlı, kışlar yağışlı, zaman zaman karlı ve soğuk geçer. Kocaeli'nin Karadeniz'e bakan kıyıları ile İzmit Körfezi'ne bakan kıyılarının iklimi arasında farklılıklar görünmektedir. Samanlı Dağları'nın körfeze bakan yamaçlarında iklim Karadeniz kıyılarına benzerdir.

Kocaeli bitki örtüsü, kıyısıyla dağlık alanlar arasında önemli farklılıklar göstermektedir. Kuzeyden güneye doğru gidildikçe Karadeniz kıyısına özgü bitki topluluklarının yerini Akdeniz bitkileri almaya başlar. Samanlı Dağları ile Karadeniz kıyısı arasındaki alanlar sık ve nemcil ormanlarla kaplıdır. Bu ormanlar daha çok kayından oluşur; bazı kesimlerde kayına gürgen, kestane ve meşe de karışır. Samanlı Dağları'nın yüksek kesimleri iğne yapraklılarla örtülüdür. İzmit Körfezi'nin kuzey ve doğusunda Akdeniz iklimine özgü makilere rastlanır. Eskiden körfezin kuzey kıyılarında yaygın olan zeytinlikler kent ve sanayi alanı elde edilmesi amacıyla yok edilmiş durumdadır. Tahrip edilen ormanlık alanlar step bitkileri ve yalancı makilerle kaplıdır (Anonim, 2012).

Kocaeli Marmara Denizi'nde (İzmit Körfezi) 129,7 km ve Karadeniz'de 52 km kıyı uzunluğuna sahiptir. Karadeniz kıyısında 2 adet balıkçı barınağı, Marmara Denizi kıyısında 3 adet balıkçı barınağı, 5 adet barınma yeri, 10 adet çekek yeri olmak üzere balıkçılık yapıları potansiyeli ile Ereğli ve Başiskele bulunan 2 adet balık hali bulunmaktadır. Ayrıca Kocaeli'de 2 adet baraj, 14 adet gölet ve 88 adet akarsu bulunmaktadır. Bu akarsu ve göletler üzerinde 15 adet yetiştiricilik tesisi bulunmaktadır.

Kocaeli ilinde su ürünleri yetiştiriciliği, avcılığı, denetim ve koruma faaliyetleri açısından büyük bir potansiyel bulunmaktadır. Yılda 245 ton kapasiteye sahip yetiştiricilik faaliyeti ve 16.500 ton civarında avcılık faaliyeti gerçekleştirilmektedir. İlde toplam 447 adet ruhsatlı gemi ve yaklaşık 1320 adet özel tekne bulunmaktadır. 2017 yılında 31.12.2017 tarihi itibarıyla kayıtlı ve onaylı işletme sayısı 1 olup 2017 yılı ihracat verileri arasında deniz salyangozu 3.080 kg 52.360 TL, su ürünleri 269.534 kg 5.159.521 TL olarak yer almaktadır (Anonim, 2017).

Farklı araştırmacılar tarafından değişik bölgelerde toplumların balık tüketim tercihleri üzerine çalışmalar yapılmıştır. Bu çalışmada Kocaeli merkez ilçelerinde yaşayan bireylerin balık tüketimi alışkanlıklarını ve demografik özelliklerine göre su ürünleri tüketim alışkanlıklarının değişkenliğine ilişkin mevcut durumu tespit edilmeye çalışılmıştır.

2. LİTERATÜR ÖZETİ

Çolakoğlu ve ark., (2006) avcılık ve yetiştiricilik ile üretilen balık miktarı açısından dikkat çeken Çanakkale ilinde, halkın balık tüketim davranışlarının incelemek amacıyla yaptığı anket çalışması sonucunda katılımcıların beyaz eti birinci sırada (%47.5) balık etini ikinci sırada (%29.85), kırmızı eti ise üçüncü sırada (%22.05) tükettiklerini tespit etmiştir. En çok sevilen balığın lüfer, en çok tüketilen balığın ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalya ve çipura olduğunu saptamıştır. Katılımcıların %65'inin balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak da kızartma (%45.73) ve ızgarayı (%39.08) tercih ettiklerini saptamıştır.

Gürgün (2006), Bitlis iline bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan İlçelerinde yaşayan bireylerin balık tüketimine ilişkin verilerini değerlendirdiği çalışmasında tüketicilerin % 82.2'sinin tercihinin taze tüketim olduğunu belirtmiştir. Anket çalışmasına katılanların % 4.2'sinin hiç balık tüketmediğini, %59.1'inin birinci sırada inci kefali tükettiğini saptamıştır. Anket yapılan bireylerin sadece % 31.8'inin su ürünleri denilince balık, ahtapot, vs. anlamakta olduğunu ve bölgede balık dışında su ürünleri tüketiminin hiç olmadığını belirtmiştir.

Adıgüzel ve ark., (2009) Tokat-Almus ilçesinde hanelerin balık tüketim durumları incelemeyi amaçladığı çalışmasında kişi başına yıllık balık tüketim miktarının 14.71 kg olup, en fazla içsu balıkları (özellikle alabalık ve sazan) tüketildiği saptamıştır. Araştırmada balığın taze olmasının, satın alınmasındaki en önemli faktör olduğunu ve ailelerin büyük çoğunluğunun (%90.43) balığı taze olarak tükettiğini belirtmiştir.

Orhan ve Yüksel (2010), Burdur ilindeki su ürünleri tüketim tercihlerini tespit etmek amacı ile rastlantısal örnekleme yöntemine göre seçilen kişilerle yüz yüze görüşülerek yapılan anket çalışması sonucunda Burdur'da yaşayanların %88'inin balık tükettiğini tespit etmişlerdir. Araştırmada katılımcıların balık tüketiminin eğitim düzeyi ile ilişkili olduğunu ve %19 ile en az balık tüketenlerin ilköğretim grubunun olduğunu saptamışlardır.

Karakaş (2010) tarafından yapılan anket çalışmasında Tokat ilinde yaşayan bireylerin et ve et ürünleri tüketim alışkanlıkları incelenmiştir. Kişi başına kırmızı et tüketimi yılda 6.83 kg, kanatlı eti tüketimi 8.15 kg ve balık tüketimi 13.41 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tercih edilen kırmızı et çeşitleri, (%49.06) dana eti, (%23.22) kuzu eti ve (%15.36) koyun eti olarak saptanmıştır. Tüketicilerin en çok tercih ettiği tatlı su balığı türü alabalık (%67), deniz balığı türü hamsi (%69.64) olarak belirtilmiştir.

Şen (2011), denize kıyısı olan Mersin ilinde ve denize kıyısı olmayan Konya ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim davranışlarını incelediği anket çalışmasında katılımcıların

tavuk-hindi etini Konya’da %47.8 ve Mersin’de %47 oranı ile birinci sırada, sığır-koyun etini Konya’da %25.6 ve Mersin’de %24.2 oranı ile ikinci sırada ve balıketini Konya’da %22.8 ve Mersin’de %25.8 oranı ile son sırada tükettiklerini saptamıştır. En çok tüketilen balık çeşitlerinin Konya’da sırasıyla hamsi, palamut ve somon, Mersin’de ise sırasıyla hamsi, çipura ve levrek olduğunu belirtmiştir. Çalışmaya katılan bireylerden Konya’da %65.8’i Mersin’de %90.4’ü balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak da yağda kızartma yöntemini Konya’daki bireylerin %43.1’inin, Mersin’deki bireylerin %44.0’ının tercih ettiğini saptamıştır. Konya’daki katılımcıların %53.2’sinin, Mersin’deki katılımcıların %70.6’sının haftada 0-4 kg arasında balık tükettiklerini saptamıştır. “Türkiye’de yeterli ve dengeli şekilde balık tüketildiğine inanıyor musunuz?” sorusuna katılımcıların Konya’da %72.8’inin Mersin’de %84.2’inin hayır cevabı verdiğini belirtmiştir. Hayır diyenlerin neden olarak sırasıyla Konya’da %25.4 “kokusu”, %20.2 “pahalı”, %15.4 “balığa ulaşmada güçlük”, %15 “balığı sevmeme”, Mersin’de ise %46.2 ile “pahalı”, %17.6 “balığa ulaşmada güçlük”, %11.8 “ balığı sevmeme”, %9.6 “kokusu” cevabını verdiğini belirtmiştir.

Vatansever (2011), Kocaeli ili kentsel alanda yaşayan bireylerle yaptığı anketlerden elde ettiği verilerle, et ve et ürünleri tüketiminde tüketici kararlarını etkileyen faktörleri incelediği çalışmasında kişi başına düşen kırmızı et tüketiminin yıllık 10.46 kg, kanatlı eti tüketiminin 13.21 kg ve balık tüketiminin 4.94 kg olduğunu saptamıştır. En çok tercih edilen kırmızı etin %89.55 oranı ile dana eti olduğunu, kanatlı etin %100 oranı ile tavuk olduğunu ve balık türünün %93.05 oranı ile hamsi olduğunu belirtmiştir. Kocaeli ili kentsel alanda kırmızı et tüketiminin; tüketicilerin gelir seviyesi, gıda masrafları, meslek ve hane halkı sayısı ile ilişkili olduğunu, balık eti tüketiminin de gelir seviyesi ve gıda masraflarıyla ilgili olduğunu belirtmiştir.

Çadır (2012), Keban Baraj Gölü’ne kıyısı bulunan köylerde balıketi tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla gönüllülük esasına göre yaptığı anket çalışmasının sonuçlarına göre katılımcıların %61.15’i balıketini, %7.19’u kırmızı etini, %2.88’i tavuk etini ve %28.78’inin ise hepsini severek tükettiklerini belirtmiştir. Ankete katılan bireylerin balığı tercih etmelerindeki en büyük nedeninin %59.71 ile lezzetli olmasından kaynaklı olduğunu tespit etmiştir. Katılımcıların %80.58’inin tatlı su balıklarını, %3.60’ın da deniz balıklarını tercih ettiğini saptamıştır. Balık tüketenlerin tatlı su balıklarından aynalı sazanı %71.22 oranında, deniz balıklarından hamsiyi %72.66 oranında tercih ettiklerini belirtmiştir. Erkek katılımcıların %61.90’ı, bayan katılımcıların ise %58.82’si balıketini severek tükettiklerini saptamıştır. Katılımcıların %96.40’ının balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak ta

%66.19'unkızartmayı tercih ettiğini saptamıştır. Ailenin %27.34'ünün ayda 4-6 kg arasında balık tükettiklerini belirtmiştir.

Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerinde halkın balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konulmasının amaçlandığı anket çalışması sonuçlarından katılımcıların birinci sırada su ürünlerini, ikinci sırada kanatlı eti ve üçüncü sırada ise kırmızı eti tükettikleri tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünün hamsi olduğu ve katılımcıların %95'inin balığı taze olarak tükettiğini saptamışlardır.

Çaylak (2013), avcılık ve yetiştiriciliğin yoğun olarak yapıldığı İzmir ilinde halkın su ürünleri ile ilgili tercihlerinin yaş, cinsiyet, gelir düzeyi ve eğitim seviyesi ile ne derece ilişkili olduğunu tespit etmeyi amaçladığı çalışmasında ankete katılan bireylerin, %33.8'inin beyaz eti, %19.6'sının kırmızı eti, %8.8'inin ise balıketini tükettiklerini tespit etmiştir. Katılımcıların en çok tükettikleri balık çeşitlerinin %40.4 ile çipura, %34.2 ile levrek, %32.4 ile istavrit, %31.8 ile hamsi, %30.4 ile de sardalya olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların %90.4'ünün balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak da kızartmayı (%51.6) ve ızgarayı (%33) oranında tercih ettiğini saptamıştır. Çalışmada anket uygulanan bireylerin yılda ortalama 15 kg balık tükettiklerini tespit etmiştir.

Güngör (2014), Erzurum ve Van illerindeki balık tüketimi ve tüketici tercihleri üzerine yaptığı çalışmasında Erzurum ilinde ankete katılan bireylerin birinci sırada sığır etini, ikinci sırada tavuk etini; Van'da ise birinci sırada tavuk etini, ikinci sırada sığır etini; her iki ilde de üçüncü sırada balıketini tercih ettiklerini belirtmiştir. Erzurum'da kişi başına düşen yıllık balık tüketim miktarının 6.3 kg iken Van'da 6.8 kg olduğunu tespit etmiştir. Katılımcıların en çok tükettikleri balık çeşitlerinin Erzurum'da sırasıyla hamsi, alabalık, palamut iken Van'da ise sırasıyla hamsi, alabalık ve inci kefali olduğunu saptamıştır. Katılımcıların Erzurum'da %97.5'inin Van'da %97.6'sının taze balık tükettiğini; Erzurum'da %5.3'ünün Van'da ise %8.1'inin konserve balık tükettiğini belirtmiştir. En çok tercih edilen tüketim şekli olarak da yağda kızartma yöntemi (Erzurum'da %80.5; Van'da %78.4) olduğunu saptamıştır.

Beyazbayrak (2014), yaptığı çalışmasında Kahramanmaraş ili merkez ilçesinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarını ve balık tüketimine etki eden sosyo-ekonomik faktörlerin belirlenmesini amaçlamıştır. Araştırma kapsamında katılımcıların kırmızı eti %55, beyaz eti %36.3 ve balıketini %6 oranla sevdiğini saptamıştır. Araştırmada katılımcıların balığı tercih etme nedenlerinin sıralanmasında %66 oranında faydalı olmasını, %24.3 oranında lezzetli olmasını, %1 oranında ucuz olmasını, %8 oranında sağlık nedeniyle olmasını saptamıştır. Balığın lezzetinden dolayı değil de faydasından dolayı daha çok tercih edildiğini

belirtmiştir. Katılımcıların balık alırken; %73'ünün tazeliğine, %8.5'inin lezzetine, %6.8'inin kılçıklı olup olmamasına, %6.3'ünün fiyatına, %3'ünün üretim ya da doğal olmasına, %2.5'inin tatlı su balığı mı deniz balığı mı olduğuna dikkat ettiklerini belirtmiştir. Yapılan araştırmada katılımcıların balık pişirme yöntemlerinde %35.3'ünün fırında, % 31.8'inin ızgarada, %21.8'inin kızartarak, %6'sının tavada, %3'ünün buğulama, %2.3'ünün diğer yöntemleri tercih ettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların işlenmiş balık ürünlerinden % 14.8'inin balık konservesini, %3.5'inin tuzlanmış, %1.3'ünün kurutulmuş, %2'si salamura ve %73.5'inin işlenmiş balık ürünlerini tüketmediklerini belirtmiştir.

Çelik (2014), Manisa ili merkez ilçesinde ikamet eden nüfusun su ürünleri tüketim miktarı ve tüketim tercihlerinin belirlediği ve gelir durumunun tüketim üzerindeki etkilerini incelemiştir. Ankete katılanların %92'sinin su ürünleri tükettiğini, katılımcıların haftada 1 kez (%36) ve aylık 1-2 kg (%35) balık tükettiğini tespit etmiş ve kişi başı yıllık su ürünleri tüketim miktarının 7.8 kg olarak hesaplandığı tespit edilmiştir. Bireylerin balık tüketmelerindeki en önemli sebep (%56) dengeli ve sağlıklı beslenme, balık tüketmemelerindeki en önemli gerekçe ise (%52) alışkanlığın olmaması olarak saptanmıştır. Balıkentinin en çok tüketilen et türleri içerisinde %7 ile son sırada yer aldığı, en çok tüketilen deniz balığının (%43) hamsi, tatlı su balığının ise (%48) alabalık olduğu belirtilmiştir. Ankete katılan bireylerin balıkentini çoğunlukla (%63) kış mevsiminde tükettiği, (%60) halk pazarından satın aldığı ve satın alırken (%28) tazeliğine dikkat ettiği belirlenmiştir. Katılımcıların balığı (%82) taze olarak, (%80) evde tükettikleri ve tüketim şekli olarak (%47) kızartmayı tercih ettikleri belirtilmiştir.

Temel (2014), Rize ilindeki tüketicilerin balık tüketimine yönelik ilgili tutum ve davranışlarını belirlemek ve balıkenti tüketiminde etkili olan faktörlerini analiz etmek amacıyla ilde yaşayan bireylerle anket çalışması yapmıştır. Rize ilinde kişi başına balık tüketimi 20.07 kg olup Türkiye ortalamasının yaklaşık üç katıdır. Ankete katılan bireylerin %25.55'i hamsi, %16.41'i palamut, %15.19'u barbunya, %15.09'u alabalık, %14.20'si istavrit ve %13.57'si mezgiti tercih ettiği belirtilmiştir.

Sivas ili merkez ilçesinde yaşayan ailelerin su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi amacıyla yapılan anket çalışmasında ankete katılan bireylerin %49.08'inin beyaz eti, %34.72'sinin kırmızı eti ve %16.20'sinin balıkentini tercih ettiği tespit edilmiştir. Ankete katılan bireylerin balık alırken %50.98'inin tazeliğine, %27.34'ünün lezzetine ve %14.54'ünün ekonomik olmasına dikkat ettikleri saptanmıştır. Balık tüketen bireylerin %51.23'ünün yağda kızartmayı, %29.06'sının ızgarayı pişirme yöntemi olarak tercih ettikleri

belirtilmiştir. Katılımcıların %32.76'sının tüketilen balıkları pazar yerinden, %39.66'sının balık halinden, %15.02'sinin marketten temin ettikleri tespit edilmiştir (İbiş, 2014).

Abdikoğlu ve ark., (2015) tarafından yapılan çalışmada, Tekirdağ ili Süleymanpaşa ilçesindeki tüketicilerin balık tüketim eğilimlerinin belirlenmesini amaçlamıştır. Ankete katılan hane halkından balık tüketenlerin %72'sinin balık tüketmedeki en önemli nedeninin balığın sağlıklı olması olarak saptamıştır. Tüketicilerin %55'i balık satın almak için öncelikli olarak balıkçıyı tercih ettiği belirtmiştir. Tüketicilerin kırmızı et tüketim oranı %38, tavuk eti tüketim oranı %35 ve balık tüketim oranı %27 olarak belirtmiştir.

Terin ve ark., (2016) Van ili kentsel alanda yaşayan hanelerin balık tüketim yapısı ve satın alma davranışlarını belirlemek amacıyla anket yoluyla topladığı verilerde ankete katılan hanelerin %89.2'sinin balık tükettiğini, %10.8'inin balık tüketmediğini ve balık tüketmeyen hanelerin, yaklaşık üçte birinin (%35.7) kokusu yüzünden balık tüketmediğini tespit etmiştir. Hanelerin %84.1'i balığı kış mevsiminde, %87.2'si taze olarak ve %40.2'si yağda kızartarak tükettiklerini saptamıştır. Hanelerin en çok tercih ettikleri balıklar sırasıyla hamsi, alabalık ve inci kefali olduğunu ve hane-kişi başına düşen aylık ortalama balık tüketim miktarı sırasıyla 6.3 kg-1.4 kg olarak belirlemiştir.

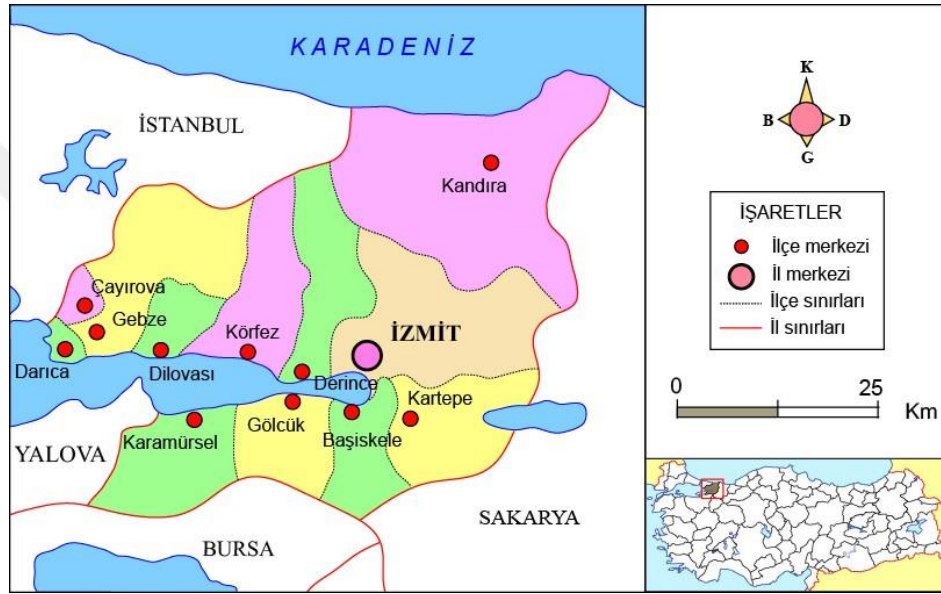
Erümit (2016) tarafından Sinop ili Gerze ilçesinde yaşayan bireylerin balıketi tüketim alışkanlıklarının incelendiği anket çalışmasında tüketicilerinin gelir seviyesi, balıketi tüketim miktarları, karar alma ve satın alma süreçleri ele alınmıştır. Ankete katılan bireylerin % 95.74'ü balık tüketmekte olup, Balıketini tercih etme nedenlerinin başında (%32.77) lezzetli olması saptanmıştır. En çok tercih edilen deniz balığı türünün hamsi, tatlı su balığı çeşidinin alabalık olduğu belirtilmiştir. Bireylerin balığı en çok kış mevsiminde tükettiği ve pişirme yöntemi olarak en çok (%41.19) tavada pişirme yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir. Balık en çok sabit balıkçıdan (%76.26) temin edilmekte olup temin edilen yerin tercih edilmesini en çok tazelik (%58.75) faktörü etkilediği belirtilmiştir.

Menteşe (2016) tarafından Tunceli ili Merkez ilçede ikamet eden bireylerin balık tüketim tercihlerinin değerlendirildiği araştırmada bireylerin en çok kırmızı eti, en az ise balıketini tükettiğini tespit etmiştir. Bireylerin en çok tükettiği balık türünün hamsi olduğu balık tüketiminin kış aylarında yoğunlaştığı ilde aylık tüketim miktarı kişi başına ortalama 3 kg ile Türkiye ortalamasının altında olduğu belirlenmiştir. Balığı genelde pazar esnafı ve seyyar satıcılardan temin eden Tunceli halkının, akarsu balığına özel bir ilgi duyduğu ve balığı genelde ızgara veya fırında pişirerek tükettiklerini tespit etmiştir. Tüketicilerin tercih ettikleri balığa piyasada ulaşım sorunundan dolayı yeteri kadar balık tüketmedikleri tespit edilmiştir.

3. MATERYAL ve YÖNTEM

3.1. Materyal

Kocaeli; Türkiye'nin en kalabalık şehri olan İstanbul'a sınır olması ve sanayileşme sebebiyle yoğun nüfusa sahip Türkiye'nin en kalabalık onuncu ilidir. İstanbul ve Bursa ilinden sonra Marmara Bölgesi'nin üçüncü en büyük ilidir. Kocaeli, 2017 yılı itibariyle 1.883.270 kişilik nüfusa sahip olup, nüfusun 953.145'i (%50.61) erkek ve 930.125'i (%49.39) kadındır (TÜİK, 2018b) (Şekil 3.1).



Şekil 3.1. Kocaeli ili haritası

Bu çalışmada, Kocaeli ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmış olup, bu amaç ile Ağustos – Eylül 2017 tarihleri arasında ilköğretim çağındaki öğrencilerin velilerine yönelik anket çalışması yapılmıştır. Anket, 626'sı (%78.25) kadın, 174'ü (%21.75) erkek olmak üzere 800 bireye uygulanmıştır. Bireylerin ve çocuklarının balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik hazırlanan 32 soruluk anket, bireylere birebir soru-cevap şeklinde, yüz yüze yapılarak gerçekleştirilmiştir (Çizelge 3.1). Bireylerin demografik özelliklerine ilişkin 7 soru yer alırken, balık tüketimi alışkanlıklarının tespitine yönelik 22 soru yer almıştır. Ayrıca çocuk sahibi ebeveynlerin çocuklarına yönelik 3 soru yer almıştır.

Çizelge 3.1. Katılımcılara sorulan anket soruları

1-Cinsiyet	a) Kadın b)Erkek
2-Yaşınız	a)18- 27 b)28-35 c)36-45 d)46-55 e)55+
3- Yaşadığınız ilçe	a) Başiskele b)Darıca c) Derince d) Dilovası e) Gebze f) Gölcük g) İzmit h) Kandıra ı) Karamürsel j) Körfez
4-Öğrenim durumunuz	a)Okur-yazar değil b)İlkokul c)Ortaokul d)Lise e)Önlisans f)Lisan g)Lisansüstü
5-Mesleğiniz	a)Memur b)Esnaf c)Ev hanımı d)Emekli e)İşçi f)İşsiz g)Diğer
6-Ailedeki birey sayısını?	a)1 b)2 c)3 d)4 e)5 f)6+
7-Ailenin ortalama geliri nedir?	a)1000-1500 b)1500-2000 c)2000-2500 d)2500-3000 e)3000-3500 f)3500+
8-Tercih ettiğiniz et ürünlerini çoktan aza doğru sıralayınız.	a)Kırmızı et(.....) b)Beyaz et(.....) c)Balık(.....) d)Et tüketmiyorum
9- Balığı tercih etmenizin <u>en önemli</u> sebebi nedir?	a)Sağlık açısından önemli olması b)Besin değerinin yüksek olması c)Ucuz olması d)Tavsiye üzerine e)Lezzetli olması f)Alışkanlık
10-Hangi şekilde üretilmiş balıkları tercih edersiniz?	a)Yetiştiricilik (Kültür) b)Avcılık (Doğal)
11-Piyasada balığı kolaylıkla temin edebiliyor musunuz?	a)Evet b)Hayır
12-Piyasada balık çeşitlerini yeterli buluyor musunuz?	a)Evet b)Hayır
13-Balığınızı genellikle nereden satın alırsınız?	a)Balık hali b)Süpermarket c)Pazar d)Balık üretim çiftliği e)Kendim avlarım
14-Balık satın alırken tazelik kriteri olarak ilk önce neye dikkat edersiniz?(önceliğinize göre sıralayınız.)	a)Solungaçlarına (.....) b)Pullarına (.....) c)Gözlerine (.....) d)Kokusuna (.....) e)Rengine (.....) f)Etine (.....)

15-Balık fiyatları hakkında düşünceniz nedir ?	a)Ucuz b)Normal c)Pahalı d)Çok pahalı
16-Ne sıklıkla balık tüketirsiniz?	a)Haftada 1 b)Haftada 2 c)Ayda 1 d)Ayda 2-3 e) 2-3 ayda 1 f)Yılda 1 g)Hiç
17-Aylık kaç kg balık tüketirsiniz?	a)0-1 b)1-3 c)3-5 d)5-7 e)7-10 f)10+
18-Hangi mevsimde daha çok balık tüketirsiniz?(çoktan aza doğru sıralayınız)	a)İlkbahar (.....) b)Yaz (.....) c)Sonbahar (.....) d)Kış (.....)
19-Hangi balık türlerini tercih edersiniz?(tercih sıklığına göre sıralayınız)	Hamsi (.....) İstavrit (.....) Mezgiti(.....) Barbunya (.....) Alabalık (.....) Çipura (.....) Levrek (.....) Palamut (.....) Kalkan (.....) Çinekop (.....) Diğer (.....)
20-Balıkçiliğin doyurucu bir besin olduğunu düşünüyor musunuz?	a)Evet b)Hayır
21-Hangi pişirme yöntemlerini tercih ediyorsunuz?	a)Fırında b)Yağda(Kızartma) c)Buğulama d)Izgara e)Diğer
22-Balık alırken, av yasağı zamanlarına ve balık boyuna dikkat ediyor musunuz?	a)Evet b)Hayır c)Yasaklar hakkında bilgim yok
23-Balık satın aldığınız yerden memnun musunuz?(Cevabınız hayır ise; memnun olmama sebebiniz nedir?	a)Evet b)Hayır I)Balıklar taze değil II)Fazla çeşit bulunmuyor III)Pahalı olması IV)Ortamın hijyen koşulları
24-Evde yaptığınız balık yemeklerinde doğru pişirme yöntemini uyguladığınızı düşünüyor musunuz?	a)Evet b)Hayır c)Fikrim yok
25-Hangi tüketim çeşidini tercih edersiniz?	a)Taze b)Dondurulmuş c)Konserve d)Tuzlanmış-Salamura e)Tütsüleme f)Diğer

26-Eviniz dışında hangi sıklıkla balık tüketiyorsunuz?	a)Haftada 1 kez b)Haftada 2 kez c)Ayda 1 kez d)Ayda 2-3 kez e) 2-3 ayda 1 kez f)Yılda 1 kez g)Hiç
27-Balık dışında tükettiğiniz su ürünleri var mıdır?(Cevabınız evet ise; tükettiğiniz su ürünleri hangisidir?)	a)Evet b)Hayır I)Midye II)Karides III)Kalamar IV)Ahtapot V)Istakoz VI)Yengeç
28-Balık satın aldığınız yerin özelliklerini önem sırasına göre sıralayınız.	(....)Fiyat (....)Hijyen (....)Tazelik (....)Reklam (....)Lezzet
29-Balık tüketimini tercih etmeme sebebiniz nedir?	a)Kokusu b)Görünüşü c)Kılçıklı olması d)Pahalı olması e)Damak tadımdan (lezzeti) dolayı
30-Çocuğunuz balık seviyor mu?	a)Evet b)Hayır
31- Çocuğunuz hangi balık türlerini tercih ediyor? (önceliğe göre sıralayınız)	(....)Hamsi (....)İstavrit (....)Mezgit (....)Barbunya (....)Alabalık (....)Çipura (....)Levrek (....)Palamut (....)Kalkan (....)Çinekop
32- Çocuğunuz en çok hangi pişirme yöntemini tercih ediyor?	a)Fırında b)Yağda(Kızartma) c)Buğulama d)Izgara e)Diğer

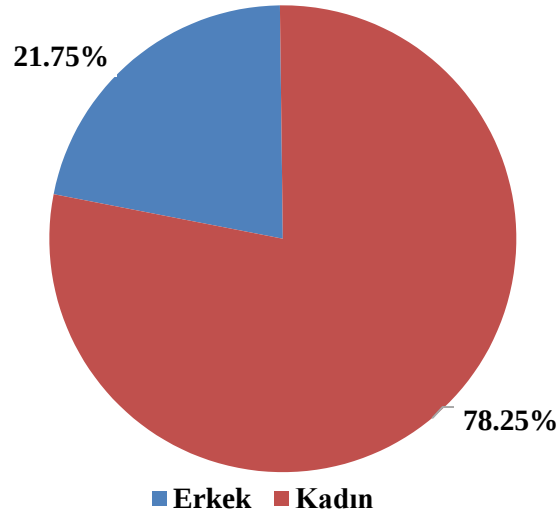
4. BULGULAR

Bu çalışmada, Kocaeli ilinde su ürünleri tüketimi alışkanlıklarını tespit etmek amacıyla yapılan anket çalışma sonuçları Çizelge 4.1’de verilmiştir.

Çizelge 4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerinin Yerleşim Yeri ve Bağımsız Değişkenlere Göre Dağılımı

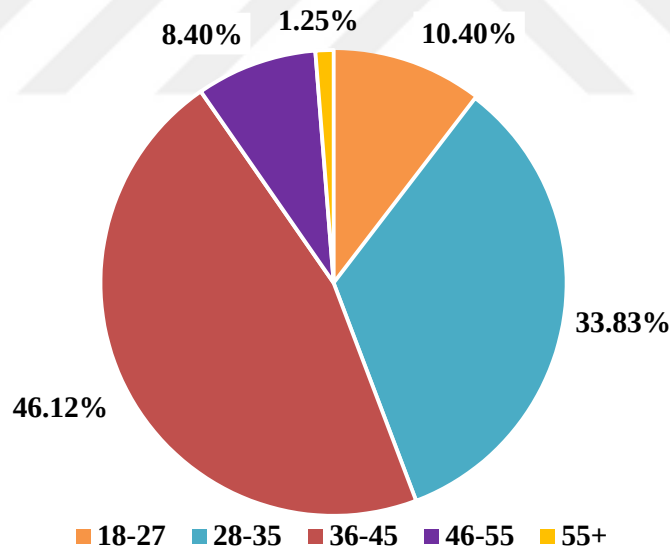
Demografik Özellikler	Yerleşim Yeri										
	Başiskele	Darıca	Derince	Dilovası	Gebze	Gölcük	İzmit	Kandıra	Karamürsel	Körfez	Toplam
Cinsiyet											
Kadın	74	77	30	27	57	84	86	68	82	41	626
Erkek	16	13	11	24	34	11	11	13	11	30	174
Toplam	90	90	41	51	91	95	97	81	93	71	800
Yaş											
18-27	9	3	7	4	5	6	9	12	11	17	83
28-35	38	29	14	8	20	33	43	33	28	24	270
36-45	36	51	16	37	51	49	31	26	49	22	368
46-55	6	6	4	2	11	5	12	10	5	6	67
55+	0	0	0	0	4	1	1	0	2	2	10
Toplam	89	89	41	51	91	94	96	81	95	71	798
Öğrenim Düzeyi											
Okur-yazar değil	1	0	0	7	0	1	4	2	0	1	16
İlkokul	22	31	10	16	39	27	30	18	14	20	227
Ortaokul	22	16	9	11	11	9	16	11	21	17	143
Lise	18	27	8	12	30	34	22	12	40	15	218
Önlisans	9	4	4	3	6	6	9	15	9	2	67
Lisans	17	11	10	2	5	16	14	21	9	14	119
Lisansüstü	0	0	0	0	0	0	1	2	2	2	7
Toplam	89	89	41	51	91	93	96	81	95	71	797
Meslek											
Memur	4	4	1	2	6	8	4	12	3	6	50
Esnaf	5	0	1	1	6	3	3	9	3	3	34
Ev hanımı	56	66	23	24	49	70	62	40	69	22	481
Emekli	1	2	0	1	4	2	2	0	1	2	15
İşçi	11	18	10	13	16	7	13	16	7	18	129
İşsiz	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4
Diğer	9	0	6	11	10	4	12	4	12	19	87
Toplam	89	90	41	52	91	94	96	81	95	71	800
Birey Sayısı											
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0	2	0	3	5	0	10
3	23	5	10	2	13	18	22	23	20	17	153
4	39	42	14	8	38	49	51	37	48	32	358
5	19	33	11	20	32	18	14	16	18	12	193
6+	8	9	6	21	8	7	9	2	4	10	84
Toplam	89	89	41	51	91	94	96	81	95	71	798
Gelir Durumu											
1000-1500 TL	8	10	7	13	17	14	11	11	13	8	112
1500-2000 TL	22	34	13	18	24	21	30	17	23	14	216
2000-2500 TL	24	20	6	12	17	25	19	12	16	17	168
2500-3000 TL	16	11	6	3	15	12	15	11	17	10	116
3000-3500 TL	7	8	5	2	11	15	5	13	14	9	89
3500+ TL	12	6	4	3	7	7	1	17	12	13	82
Toplam	89	89	41	51	91	94	81	81	95	71	783

Çalışmada doğru sonuçlar elde edebilmek amacıyla ankete katılan bireylerin yaş, cinsiyet, meslek, ikamet ettiği ilçe, eğitim seviyesi ve gelir düzeyleri gibi kriterlere dikkat edilmiştir. Anket, tesadüfi olarak seçilen ilköğretim çağındaki öğrenci velilerinin 626’sı (%78.25) kadın 174’ü (%21.75) erkek olmak üzere 800 bireye uygulanmıştır (Şekil 4.1). Anket sonuçlarından elde edilen veriler MS-Excel ve SPSS programlarında değerlendirilip, istatistiksel analiz sonuçları ve grafikler karşılaştırmalı olarak ortaya konulmuştur.



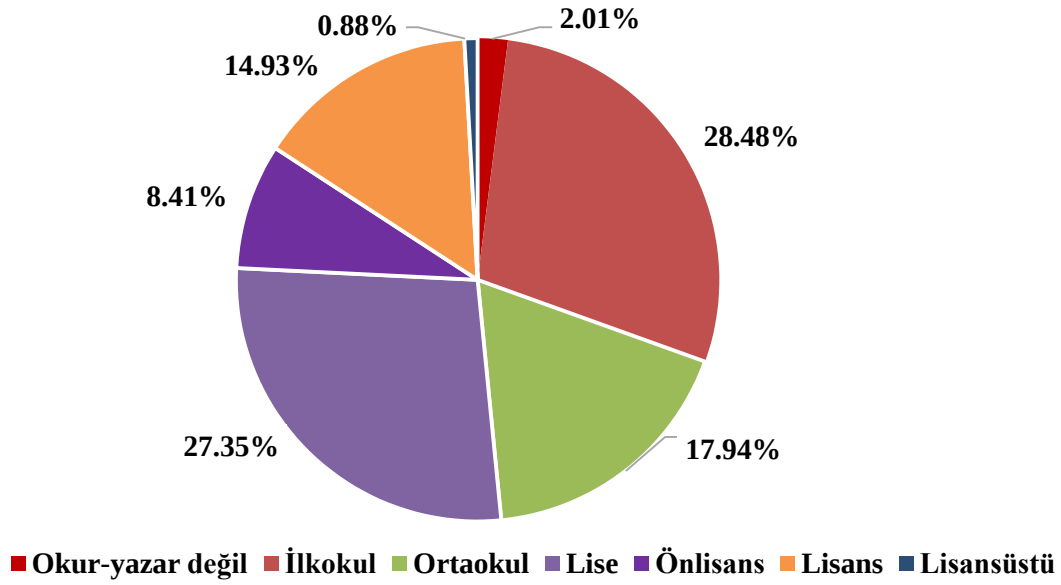
Şekil 4.1. Katılımcıların cinsiyet dağılımları

Ankete katılan bireylerin yaş dağılımları incelendiğinde; katılımın en fazla olduğu yaş grubu %46.12 ile 36-45 yaşlar arasında olduğu tespit edilmiştir. Bunu %33.83 ile 28-35 yaş grubu izlemiştir. En az katılımcının olduğu yaş grubu ise %1.25 ile 55 yaş üstü grubu olarak belirlenmiştir (Şekil 4.2).



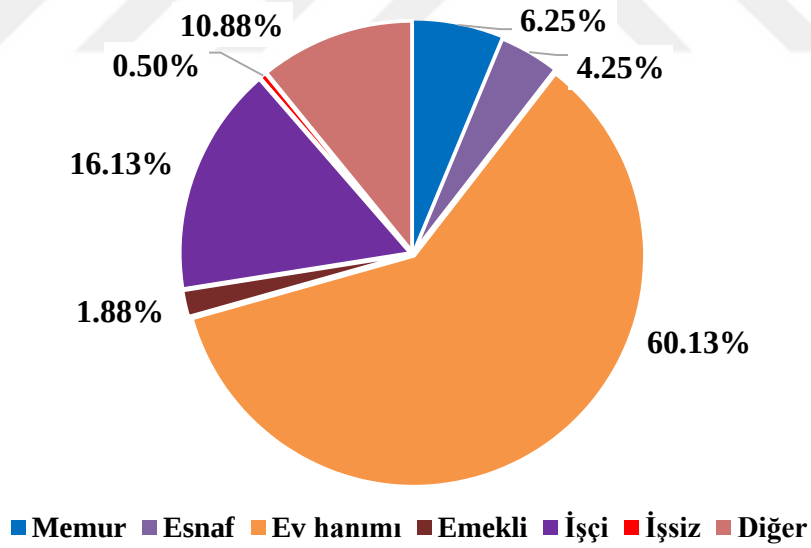
Şekil 4.2. Katılımcıların yaş dağılımları

Ankete katılan bireylerin eğitim durumları incelendiğinde, %28.48'inin ilkokul, %27.35'inin lise, %17.94'ünün ortaokul mezunu oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların %0.88'i lisansüstü, %14.93'ü lisans, %8.41'i ön lisans mezunu oldukları ve %2.01'inin ise okur-yazar olmadıkları tespit edilmiştir (Şekil 4.3).



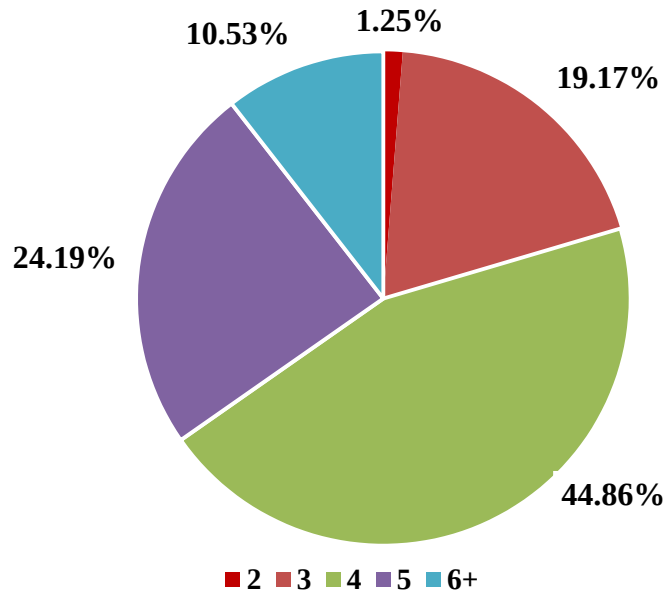
Şekil 4.3. Katılımcıların eğitim durumları

Araştırmaya katılan bireylerin mesleklerine ilişkin yöneltile sorulara %60.13'ü ev hanımı, %16.13'ü işçi cevabını vermiştir. %10.88'i diğer meslek gruplarından olan katılımcıların %6.25'i memur, %4.25'i esnaf, %1.88'i emekli ve %0.50'si işsizdir (Şekil 4.4).



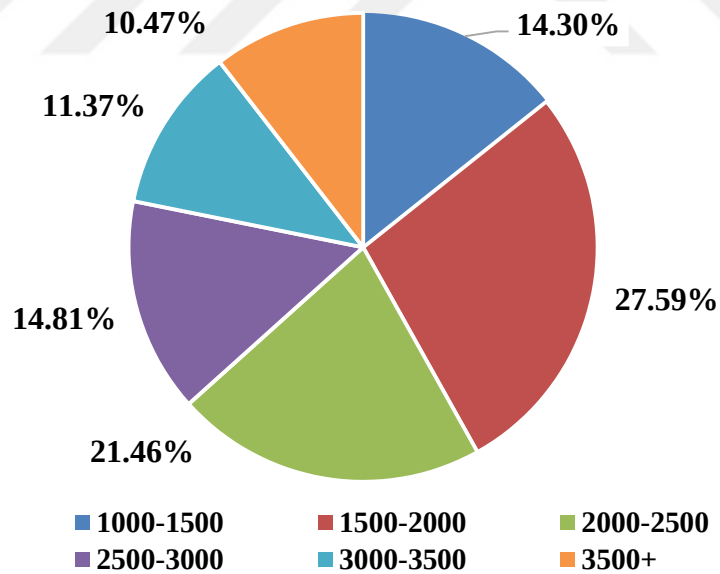
Şekil 4.4. Katılımcıların meslek dağılımları

Katılımcıların ailede yaşayan birey sayıları incelendiğinde 4 kişilik aileler %44.86 ile ilk sırada yer alırken, %24.19 ile 5 kişilik, %19.17 ile 3 kişilik % 10.53 ile 6 ve üzeri ve en son olarak %1.25 ile 2 kişiden oluşan ailelerin son sırada yer aldığı tespit edilmiştir (Şekil 4.5).



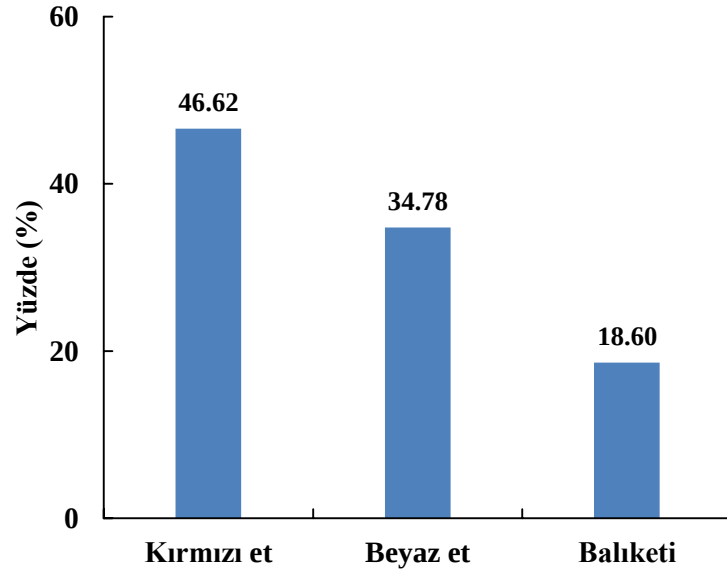
Şekil 4.5. Katılımcıların ailedeki birey sayısı

Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlerden biri olan gelir düzeyi dikkate alındığında katılımcıların %27.59'u 1500-2000 TL, %21.46'sının 2000-2500 TL ve %14.81'inin 2500-3000 TL düzeyinde aylık gelire sahip oldukları tespit edilmiştir (Şekil 4.6).



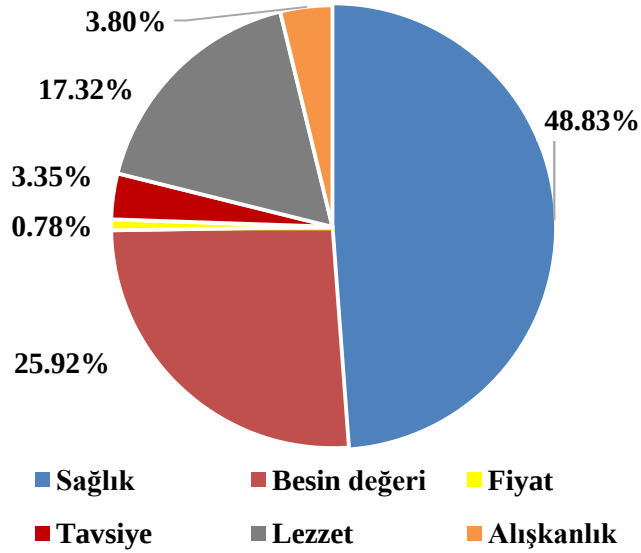
Şekil 4.6. Katılımcıların gelir düzeyleri (TL)

Katılımcıların et tüketim alışkanlıkları incelendiğinde bireylerin %46.62'sinin kırmızı et %34.78'inin beyaz et ve %18.60'ının ise balık eti tükettikleri saptanmıştır (Şekil 4.7).



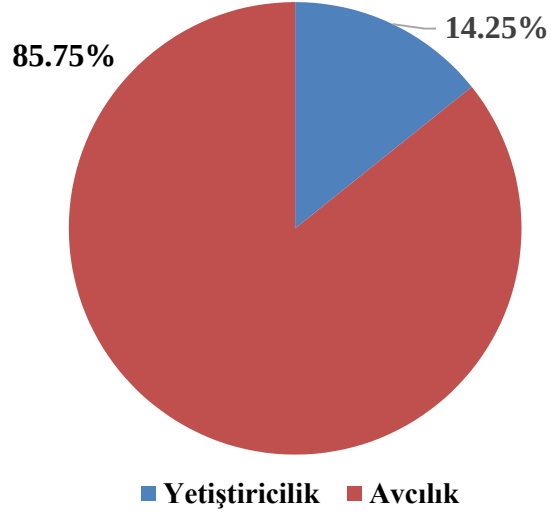
Şekil 4.7. Katılımcıların et tüketim tercihleri dağılımları

Ankete katılan bireylerin balık tercih etme nedeninin belirlenmesine yönelik soruya verilen cevaplar incelendiğinde, katılımcıların %48.83'ünün sağlık açısından faydalı gördüğü için balık tükettikleri tespit edilmiştir. %25.92'si besin değeri yüksek olduğu için balık tükettiğini belirtirken, %17.32'si ise lezzetli olduğu için balık tükettiğini belirtmiştir (Şekil 4.8).



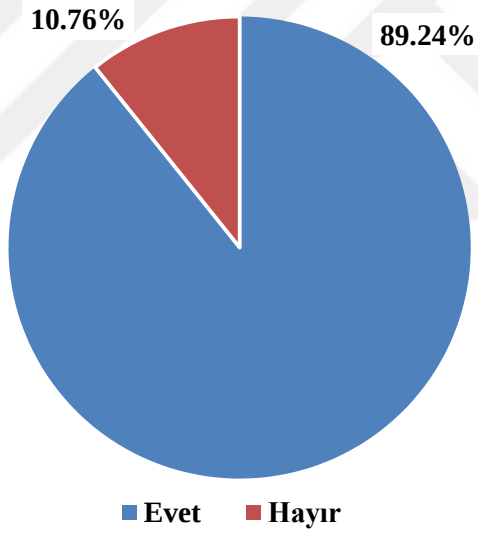
Şekil 4.8. Katılımcıların balık tercih etme nedeni dağılımları

Katılımcıların hangi şekilde üretilen balığı tercih ettikleri yönelik sorulara %85.75'i avcılık ve %14.25'i ise yetiştiricilik cevabını vermiştir (Şekil 4.9).



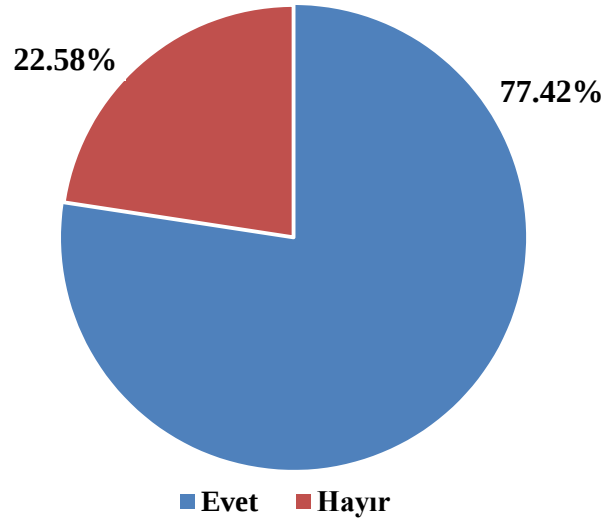
Şekil 4.9. Katılımcıların tercih ettiği balığın üretim şekli dağılımı

Katılımcıların %89.24'ü piyasada balığı kolaylıkla temin edebilirken %10.76'sı ise balık temininde zorlandığını belirtmiştir (Şekil 4.10).



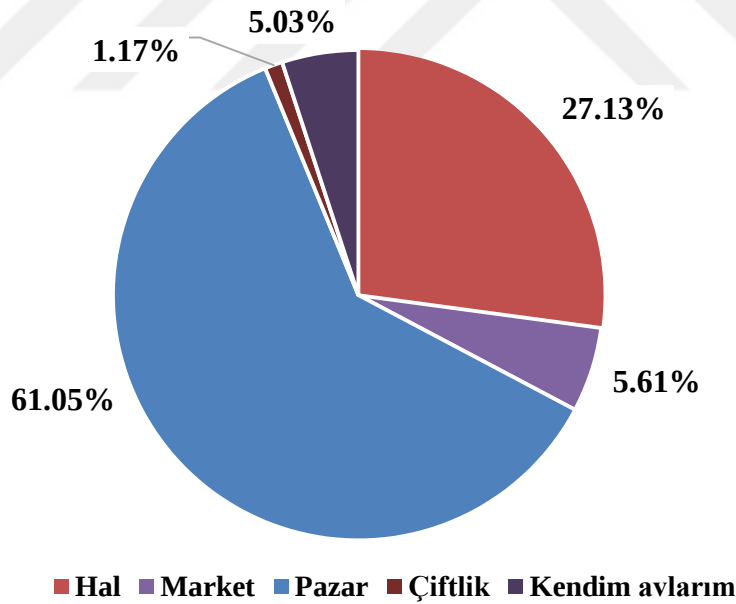
Şekil 4.10. Katılımcıların piyasada balığı kolaylıkla temin edebilme dağılımları

Katılımcıların %77.42'si piyasadaki balık çeşitlerini yeterli bulurken %22.58'i ise balık çeşitlerini yeterli bulmamıştır (Şekil 4.11).



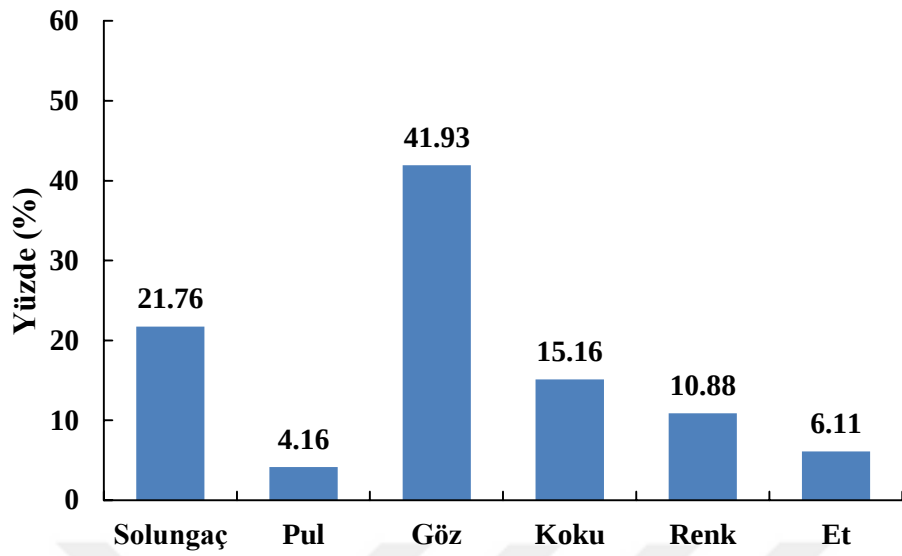
Şekil 4.11. Katılımcıların piyasadaki balık çeşitlerini yeterli bulma dağılımları

Araştırmaya katılan bireylerin balığı nereden temin ettiği sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde ise, %61.05 ile katılımcıların büyük çoğunluğu pazardaki balık satıcılarından balık satın aldıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %27.13'ü ise balık halinden, %5.61'i marketlerden, %1.17'si balık çiftliklerinden temin ederken; %5.03'ü ise amatör balıkçılık ile kendileri avlayarak temin ettiklerini belirtmişlerdir (Şekil 4.12).



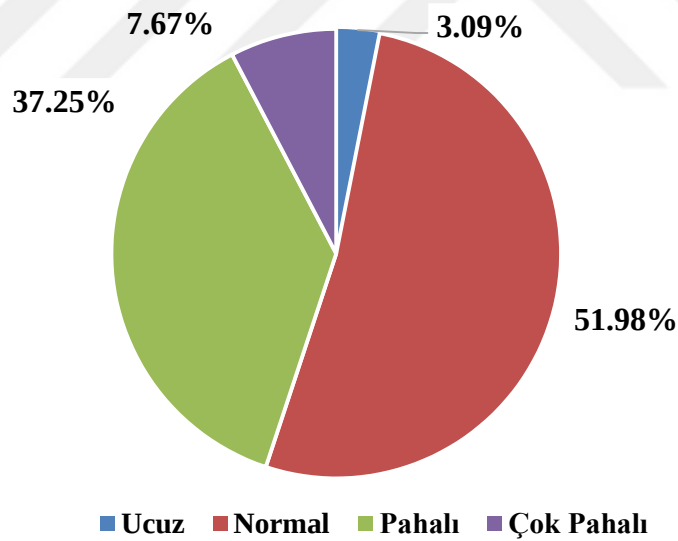
Şekil 4.12. Katılımcıların balık temin ettikleri yerlerin dağılımı

Bireylerin balık satın alırken tazelik kriteri olarak dikkat ettiği özellikler incelendiğinde; bireylerin %41.93'ü balığın gözlerine, %21.76'sı solungaçlarını, %15.16'sı kokusuna, %10.88'i rengine, %6.11'i et yapısına ve %4.16'sı pullarına dikkat ettiği tespit edilmiştir (Şekil 4.13).



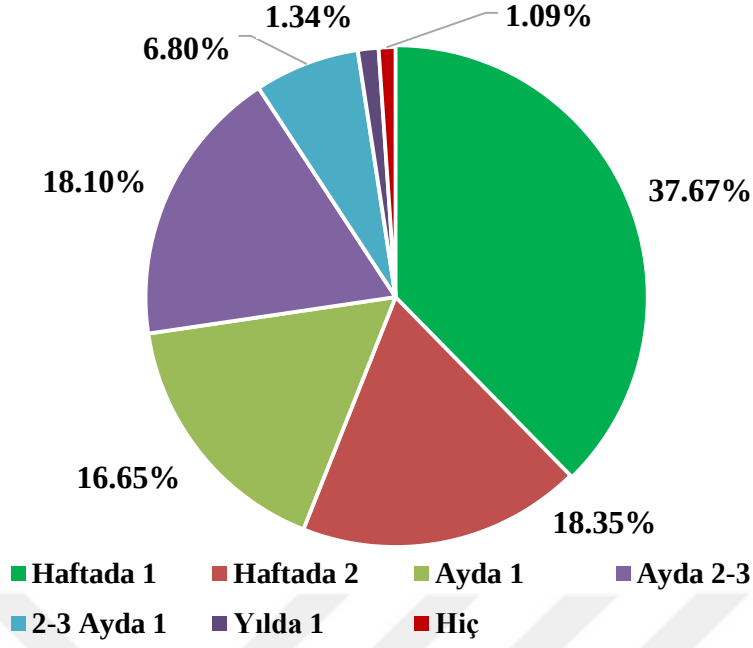
Şekil 4.13. Katılımcıların balık satın alırken belirledikleri tazelik kriteri dağılımları

Katılımcıların %51.98'i balık fiyatlarını normal bulurken, %37.25'i pahalı, %7.67'si çok pahalı bulmuştur. Bireylerin %3.09'u ise balık fiyatlarını ucuz bulduğu belirlenmiştir (Şekil 4.14).



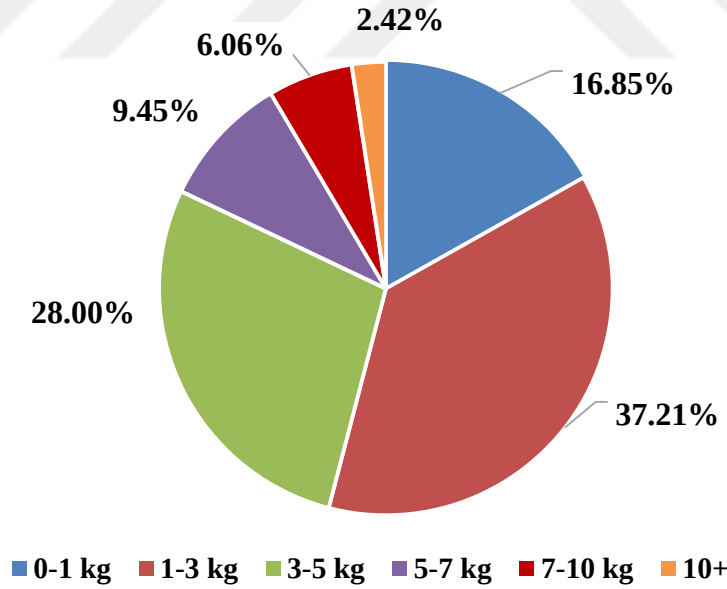
Şekil 4.14. Katılımcıların balık fiyatları değerlendirme dağılımları

Araştırmaya katılan bireylerin %37.67'si haftada bir kez, %18.35'i haftada 2 kez balık tükettiklerini belirtmiştir. Katılımcıların %18.10'u ayda 2-3 kez, %16.65'i ayda 1 kez, %6.80'i 2-3 ayda 1 kez ve %1.34'ü ise yılda 1 kez balık tükettiğini belirtirken, bireylerin %1.09'u ise hiç balık tüketmediklerini bildirmişlerdir (Şekil 4.15).



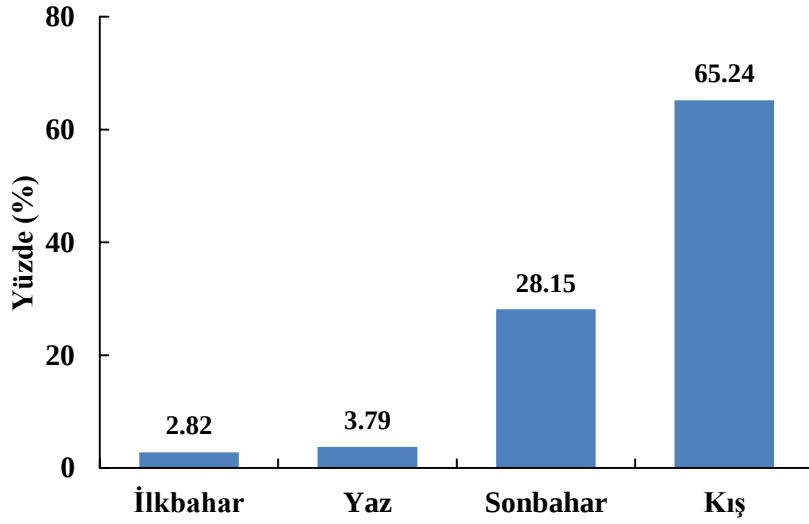
Şekil 4.15. Katılımcıların balık tüketim sıklığı dağılımları

Katılımcıların aylık balık tüketim miktarları incelendiğinde, %37.21'i 1-3 kg, %28'i 3-5 kg, %16.85'i 0-1 kg, %9.45'i 5-7 kg, %6.06'sı 7-10 kg ve % 2.42'si aylık 10 kg dan fazla balık tükettiğini belirtmiştir (Şekil 4.16).



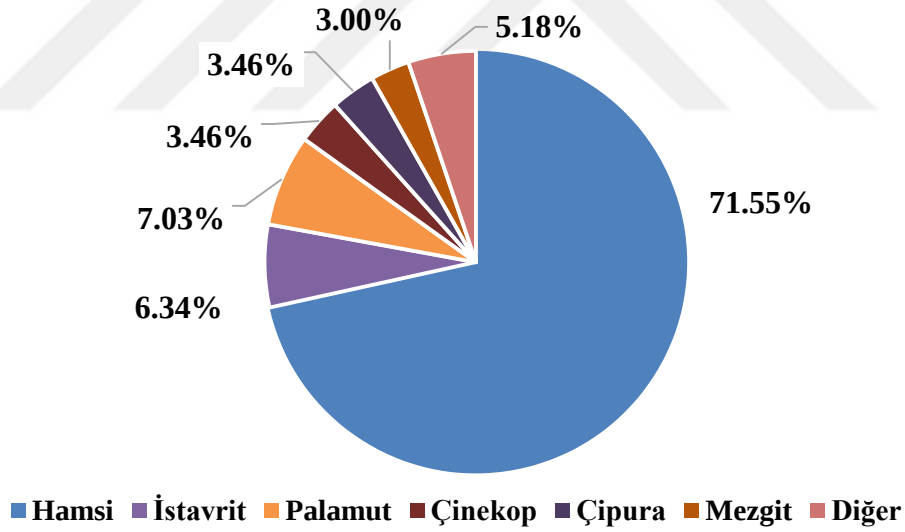
Şekil 4.16. Katılımcıların aylık balık tüketim miktarı dağılımları

Ankete katılan bireylerin balık tükettikleri mevsim dağılımları incelendiğinde bireylerin %65.24'ü en fazla kış mevsiminde balık tüketirken, %28.15'i sonbahar, %3.79'u yaz ve %2.82'si ise ilkbahar mevsiminde balık tükettikleri tespit edilmiştir (Şekil 4.17).



Şekil 4.17. Katılımcıların balık tüketimi mevsim tercihi dağılımları

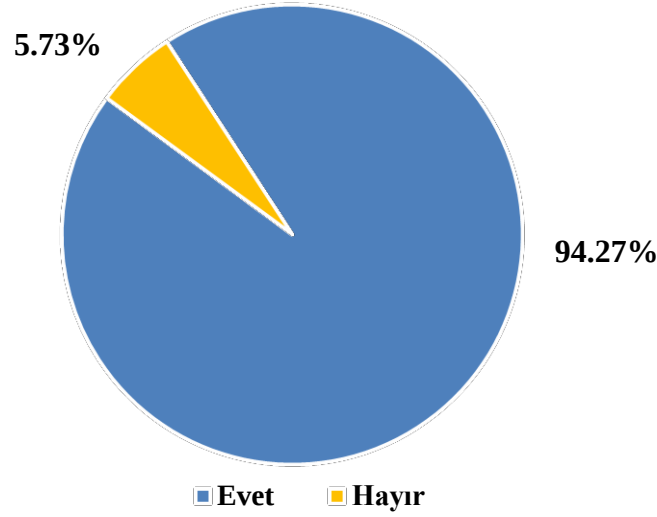
Ankete katılan bireylerin %71.55'i en fazla hamsi tüketirken katılımcıların %7.03'ü palamut, %6.34'ü istavrit, %3.46'sı çinekop, %3.46'sı çipura, %3'ü mezgıt ve %5.18'i ise diğer balık türlerini tüketmeyi tercih etmiştir (Şekil 4.18).



*Diğer: Alabalık, Barbunya, Levrek, Kalkan

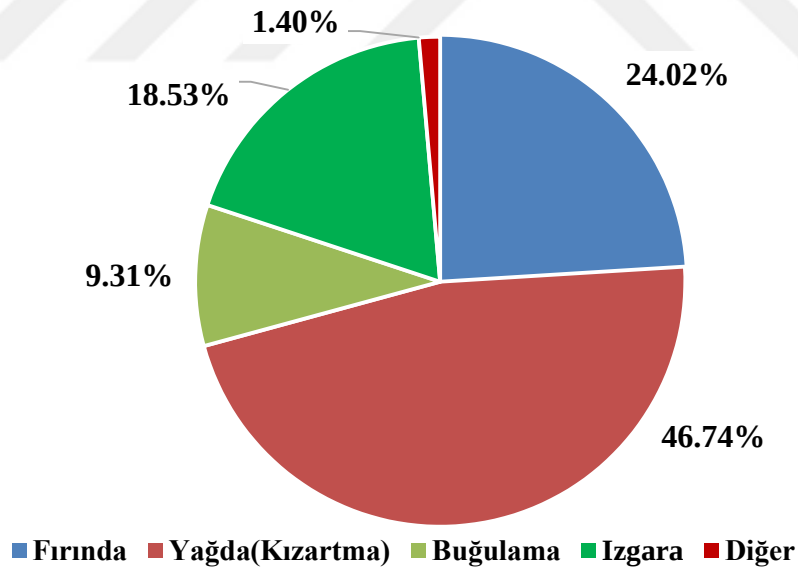
Şekil 4.18. Katılımcıların balık tüketim tercih dağılımları

Katılımcıların %94.27'si balıklerini doyurucu bulurken %5.73'ü ise doyurucu bulmadıklarını ifade etmişlerdir (Şekil 4.19).



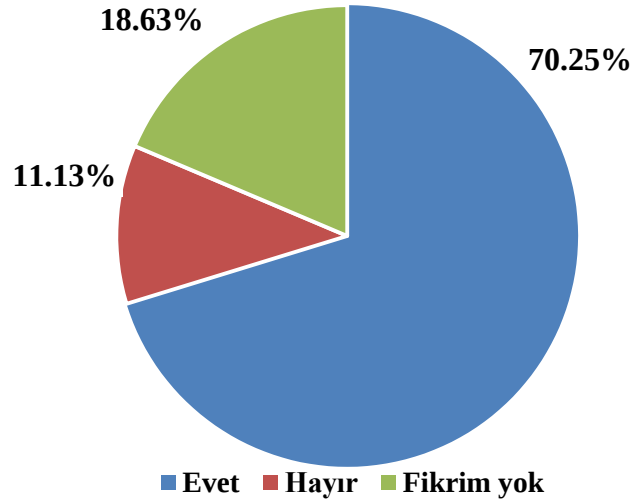
Şekil 4.19. Katılımcıların balıketini doyurucu bulma dağılımları

Araştırmaya katılan bireylerin balık pişirme yöntemleri incelendiğinde ise büyük çoğunluğu (%46.74) yağda kızartma yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %24.02'si fırında, %18.53'ü ızgara, %9.31'i buğulama ve %1.40'ı ise diğer pişirme yöntemlerini tercih ettikleri saptanmıştır (Şekil 4.20).



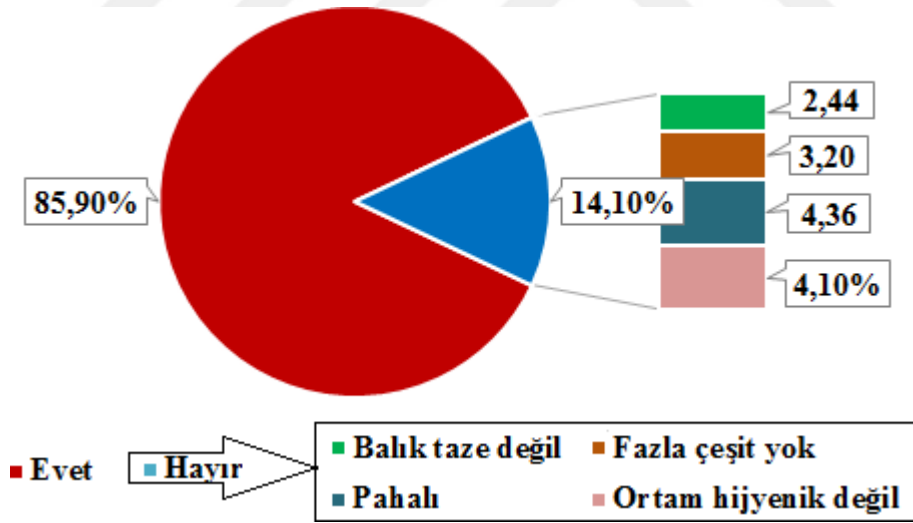
Şekil 4.20. Katılımcıların pişirme yöntemi tercih dağılımları

Ankete katılan bireylerin balık satın alırken av yasağı ve minimum avlanabilir balık boyu yasağına dikkat edip etmedikleri sorulduğunda ise katılımcıların %70.25'i yasaklara dikkat ettiğini, %11.13'ü ise yasaklara dikkat etmediğini ifade etmiştir. Bireylerin %18.63'ünün ise yasaklar hakkında bilgilerinin olmadığı saptanmıştır (Şekil 4.21).



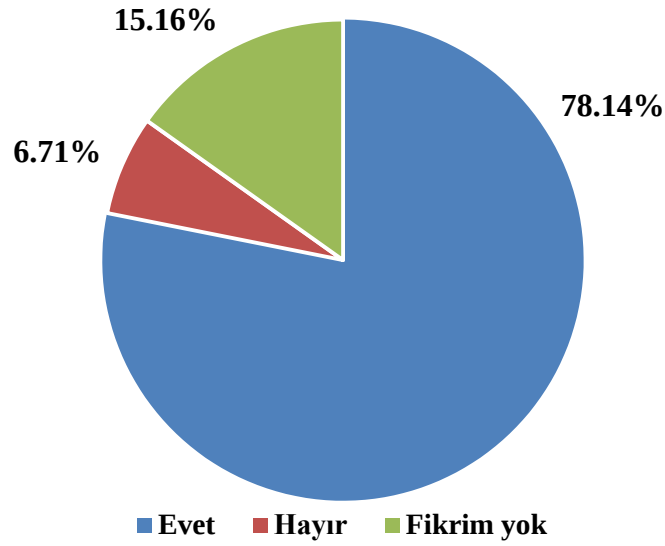
Şekil 4.21. Katılımcıların av yasağı ve boy yasaklarına dikkat etme dağılımları

Araştırmaya katılan bireylerin %85.90'nın balık satın aldıkları yerden memnun oldukları, %14.10'unun ise memnun olmadıkları saptanmıştır. Bunların %4.36'sı balık fiyatının pahalı olduğundan, %4.10'u balık satışı yapılan ortamın sağlık açısından uygun olmadığından, %3.20'si fazla balık çeşit olmadığından ve %2.44'ü ise balıkların taze olarak satışa sunulmadığı için balık satış yerlerinden memnun olmadıkları belirlenmiştir (Şekil 4.22).



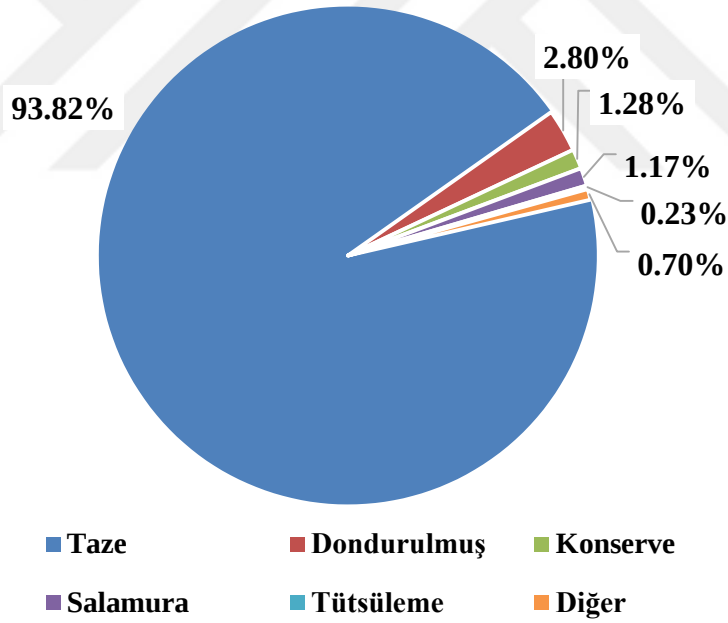
Şekil 4.22. Katılımcıların balık satın aldıkları yerden memnun olma durumu dağılımları

Ankete katılan bireylerin %78.14'ü evde yaptığı balık yemeklerinde doğru pişirme yöntemi uyguladığını belirtirken %6.71'i doğru pişirme yöntemi uygulamadığını ifade etmiştir. Katılımcıların %15.16'sının ise doğru pişirme yöntemi hakkında fikri olmadığı saptanmıştır (Şekil 4.23).



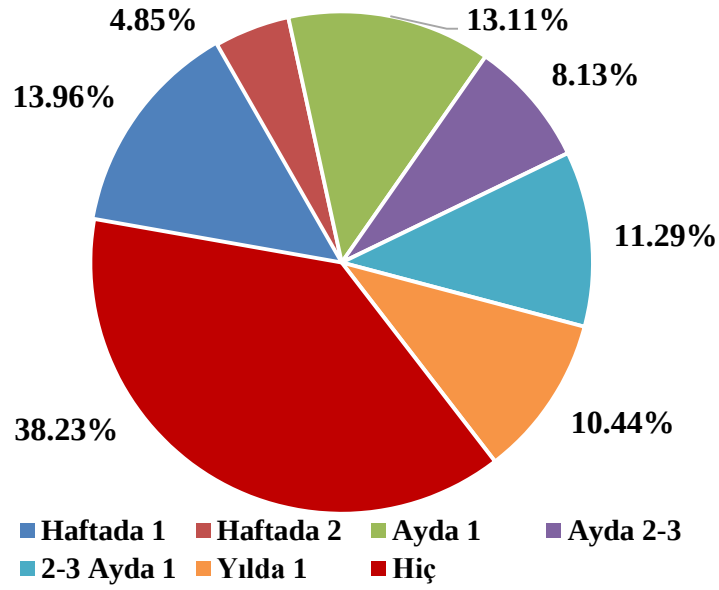
Şekil 4.23. Katılımcıların doğru pişirme yöntemi uygulama dağılımları

Bireylerin %93.82'si balığı taze olarak tüketmeyi tercih ederken, %2.80'i dondurulmuş, %1.28'i konserve, %1.17'si salamura, %0.23'ü tütüleme ve %0.70'i diğer tüketim şekillerini tercih ettiği saptanmıştır (Şekil 4.24).



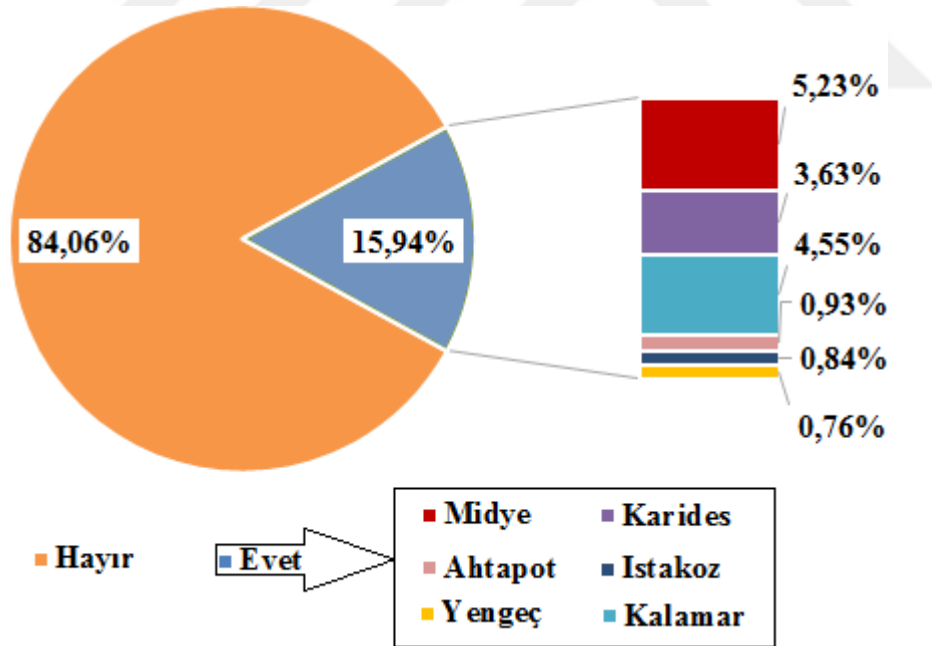
Şekil 4.24. Katılımcıların tercih ettikleri tüketim şekli dağılımları

Araştırmaya katılan bireylerin %38.23'ü evleri dışında hiç balık yemedikleri saptanmıştır. Katılımcıların %13.96'sının haftada bir kez, %13.11'inin ayda bir kez, %11.29'unun 2-3 ayda bir kez, %10.44'ünün yılda bir kez, %8.13'ünün ayda iki üç kez ve %4.85'inin ise haftada iki kez ev dışında balık tükettikleri tespit edilmiştir (Şekil 4.25).



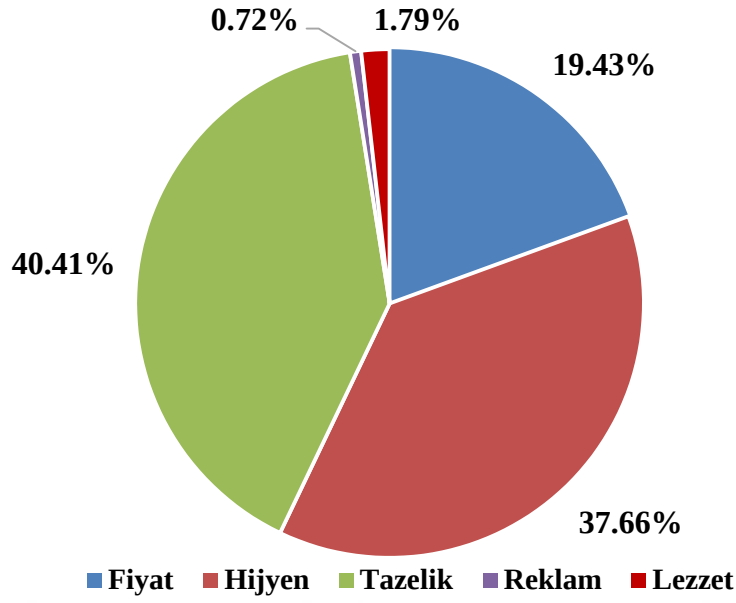
Şekil 4.25. Katılımcıların ev dışında balık tüketim sıklığı dağılımları

Ankete katılan bireylerin %84.06'sı balık dışında başka bir su ürünü tüketmediklerini ifade ederken %15.94'ü ise balık haricinde başka su ürünü tükettiklerini belirtmiştir. %5.23'ü midye, %4.55'i kalamar, %3.63'ü ise karidesi tükettikleri saptanmıştır (Şekil 4.26).



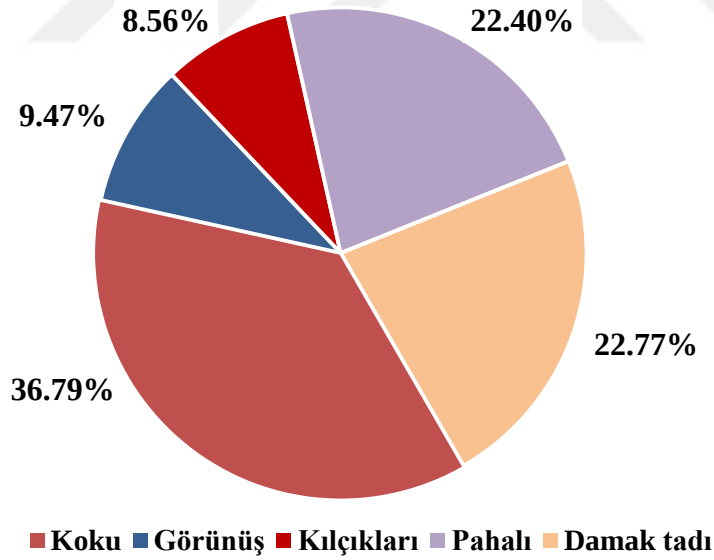
Şekil 4.26. Katılımcıların balık dışında su ürünü tüketme durumu dağılımları

Ankete katılan bireylerin balık satın aldıkları yeri tercih etme kriterleri incelendiğinde katılımcıların %40.41'i tazelik, %37.66'sı hijyen, %19.43'ü fiyat, %1.79'u lezzet ve %0.72'si reklam kriterlerini dikkate aldığı saptanmıştır (Şekil 4.27).



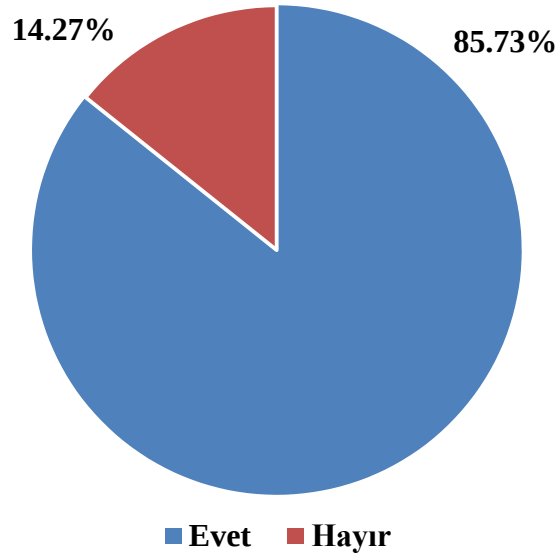
Şekil 4.27. Katılımcıların balık satın aldıkları yeri tercih etme kriter dağılımları

Katılımcıların %36.79'u kokusundan dolayı balık tüketiminden kaçındığını belirtirken, %22.77'si balığın tadının damak tadına hitap etmediğini, % 22.40'ı balık fiyatlarının pahalı olduğundan, %9.47'si balığın görünüşünden dolayı ve %8.56'sı ise balığın kılçıklı olmasından dolayı balık tüketmediklerini ifade etmiştir (Şekil 4.28).



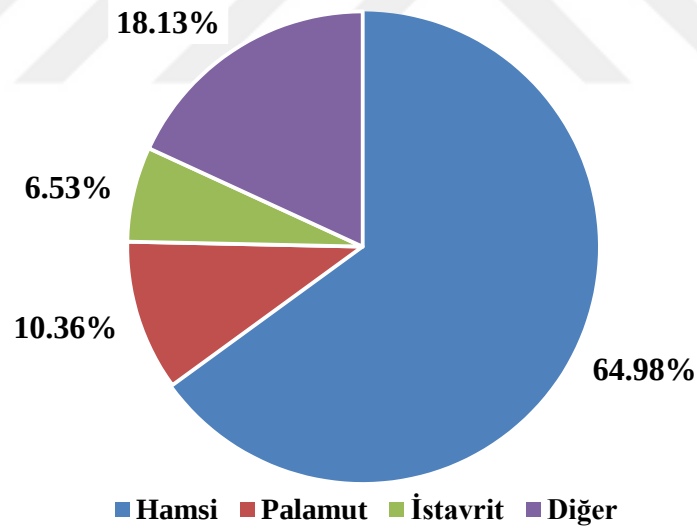
Şekil 4.28. Katılımcıların balık tüketmeme nedeni dağılımları

Katılımcıların %85.73'ünün çocuklarının balık tüketmeyi sevdikleri %14.27'sinin ise çocuklarının balık tüketmekten kaçındıkları tespit edilmiştir (Şekil 4.29).



Şekil 4.29. Katılımcıların çocuklarının balık tüketmeyi tercih etme dağılımları

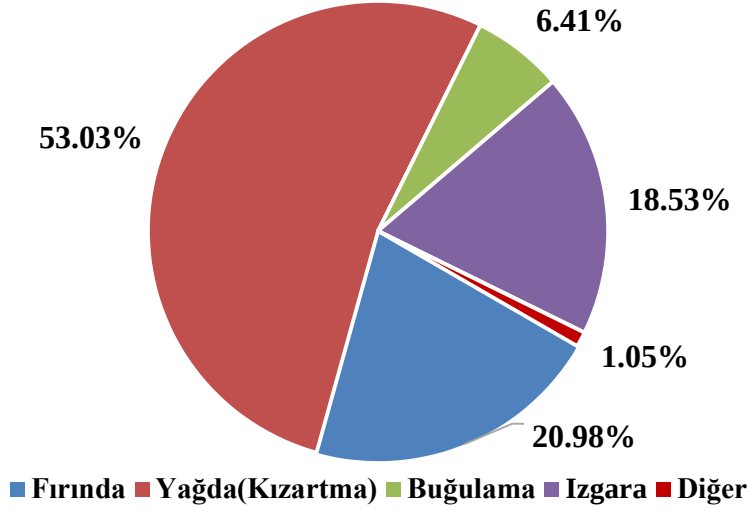
Ankete katılan bireylerin çocuklarının balık tüketim tercihlerine bakıldığında, katılımcıların %64.98'i çocuklarının hamsi tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir. Bireylerin %10.36'sı palamut, %6.53'ü istavrit ve %18.13'ü diğer balık türlerini tercih ettikleri saptanmıştır (Şekil 4.30).



*Diğer: Mezgıt, Barbunya, Alabalık, Çipura, Levrek, Kalkan, Çinekop

Şekil 4.30. Katılımcıların çocuklarının balık tüketim tercih dağılımları

Ankete katılan bireylerin %53.03'ü çocuklarının yağda kızartma yöntemini, %20.98'i fırında pişirme yöntemini tercih ederken, %18.53'ü ızgara, %6.41'i buğulama yöntemini, %1.05'i ise çocuklarının diğer pişirme yöntemlerini tercih ettiklerini belirtmiştir (Şekil 4.31).



Şekil 4.31. Katılımcıların çocuklarının pişirme yöntemi tercih dağılımları

4.1. Ankete Katılan Bireylere Yöneltilen Karşılaştırılmalı Sorularının ve Ki-Kare Analizi Sonuçlarının Değerlendirilmesi

4.1.1. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisine ki-kare analizi sonucu

Katılımcıların eğitim durumu ile tercih ettikleri et türleri tüketimini karşılaştırıp eğitim durumunun balık tüketimine etkisi incelenmiştir. Katılımcıların %2.38'i okuryazar değil, %28.63'ü ilköğretim, %17.50'si ortaokul, %27'si lise, %9.75'i önlisans, %13.88'i lisans, %0.88'i lisansüstü mezunudur. Ankete katılan katılımcılardan eğitim durumuna göre et türlerinden balığı en çok tüketen grup %47.37 ile okur-yazar olmayanlardır. İkinci sırada %32.87 ile lise, üçüncü sırada %28.57 ile lisansüstü, dördüncü sırada %27.86 ile ortaokul, beşinci sırada %26.13 ile lisans, altıncı sırada %25.33 ile ilkokul ve son sırada %16.67 ile ön lisans gruplarıdır. Eğitim durumuna göre balık tüketimine etkisi Çizelge 4.2' de verilmiştir. Farklı eğitim düzeylerine sahip bireylerin et türü tercihlerine ilişkin görüşlerinde görülen bu farkın anlamlı olduğu bulunmuştur ($p < 0,05$). Başka bir anlatımla, bireylerin et tercihlerine ilişkin görüşleri arasında eğitim düzeylerine göre anlamlı bir ilişki vardır.

Çizelge 4.2. Tüketicilerin eğitim durumunun balık tüketimine etkisi

Eğitim Durumunun balık tüketimine etkisi	N	%	Kırmızı Et	Balıketi	Beyaz et	Et tüketmeyenler	Balık tüketenler (%)
Okur-yazar değil	19	2,38	4	9	5	1	47,37
İlkokul	229	28,63	71	58	100	0	25,33
Ortaokul	140	17,50	55	39	45	1	27,86
Lise	216	27,00	85	71	60	0	32,87
Önlisans	78	9,75	31	13	34	0	16,67
Lisans	111	13,88	48	29	34	0	26,13
Lisansüstü	7	0,88	4	2	1	0	28,57
Toplam	800	100	298	221	279	2	27,63

$$X^2=23,578 \quad p=0.023$$

4.1.2. Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi ve ki-kare analizi sonucu

Katılımcıların meslek durumu ile tercih ettikleri et türleri tüketimini karşılaştırıp meslek durumunun balık tüketimine etkisi incelenmiştir. Balık tüketimini en çok (%29.46) tercih eden meslek grubunun ev hanımları olduğu tespit edilmiştir. En az balık tüketen meslek grubu ise (%15.38) işsizlerdir. Memurların balık tüketim oranları %27.78, emeklilerin %27.27, işçilerin %26.53, esnafın %21.95 ve diğer meslek gruplarını içeren grubun balık tüketim oranı %26.17'dir (Çizelge 4.3.).

Kocaeli ilçelerinde ikamet eden ve ankete katılan bireylerden elde edilen sonuçlara göre ilçelerde yapılan meslek durumu-balık tüketimi tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu görülmektedir ($p<0.05$).

Çizelge 4.3. Tüketicilerin meslek durumunun balık tüketimine etkisi

Meslek durumunun balık tüketimine etkisi	N	%	Kırmızı Et	Balıketi	Beyaz et	Et tüketmeyenler	Balık tüketenler (%)
Memur	54	6,75	29	15	10	0	27,78
Esnaf	41	5,13	19	9	13	0	21,95
Ev hanımı	465	58,13	171	137	157	0	29,46
Emekli	22	2,75	6	6	10	0	27,27
İşçi	98	12,25	36	26	35	1	26,53
İşsiz	13	1,63	6	2	5	0	15,38
Diğer	107	13,38	43	28	34	2	26,17
Toplam	800	100,00	310	223	264	3	27,88

$$X^2=24,107 \quad p=0.020$$

4.1.3. Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi ve ki-kare analizi sonucu

Aşağıdaki Çizelge 1.3’de görüldüğü gibi katılımcıların aylık gelirleri arttıkça balık tüketimini tercih oranı artmıştır. Katılımcıların ortalama aylık gelirleri 1000-15000 TL arasında olup 3500 TL ve üzeri gelire sahip olan katılımcıların balık tüketim oranı %33.94 ile diğerlerinden daha yüksek olduğu saptanmıştır. 3000-3500 TL arası gelire sahip katılımcıların balık tüketim tercih oranı %29.55, 2500-3000 TL gelire sahip katılımcıların balık tüketim tercih oranı %23.89, 2000-2500 TL gelire sahip katılımcıların balık tüketim tercih oranı %23.86, 1500-2000 TL gelire sahip katılımcıların balık tüketim tercih oranı %25.12 ve son olarak 1000-1500 TL gelire sahip katılımcıların balık tüketim tercih oranı %30.84 olup sıralamada ikinci sırada yer almaktadır (Çizelge 4.4).

Ankete katılan bireylerin farklı ortalama aylık gelir düzeyine sahip oldukları ve bireylerin balık tüketimine ilişkin görüşleri arasında anlamlı bir ilişki olduğu bulunmuştur ($p<0.05$).

Çizelge 4.4. Tüketicilerin gelir durumunun balık tüketimine etkisi

Gelir durumunun balık tüketimine etkisi	N	%	Kırmızı Et	Balık eti	Beyaz et	Et tüketmeyenler	Balık tüketenler (%)
1000-1500 TL	107	13,38	30	33	44	0	30,84
1500-2000	207	25,88	75	52	78	2	25,12
2000-2500	176	22,00	73	42	61	0	23,86
2500-3000	113	14,13	52	27	34	0	23,89
3000-3500	88	11,00	40	26	22	0	29,55
3500+	109	13,63	52	37	20	0	33,94
Toplam	800	100	322	217	259	2	27,13

$$X^2=24,520 \quad p=0.006$$

5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Bu çalışmada, Kocaeli ilinde ikamet eden ilköğretim çağındaki öğrencilerin velilerine 2017 yılı Ağustos ve Eylül aylarında birebir soru-cevap yöntemi ile 32 sorudan oluşan anket çalışması yapılmıştır. 800 bireye anket uygulanarak nüfusun su ürünleri tüketim miktarı, tercihleri ve diğer kriterler ortaya konmuştur. Bu veriler, Türkiye'nin diğer bölge veya illerinde yapılan benzer çalışmalarla karşılaştırılarak tartışılmıştır.

Bu çalışmada anket uygulanan 800 bireyden 626'sı (%78.25) kadın, 174'ü (%21,75) erkek olduğu saptanmıştır. Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından yapılan çalışmada Çanakkale ilindeki bireylerin balık tüketim davranışlarının belirlenmesi amacıyla 680 bireyin katıldığı çalışmadaki bireylerin %67.79'unun erkek, %32.21'inin ise kadın olduğu belirlenmiştir. Elazığ ilinde balık tüketiminin belirlenmesi amacıyla 1000 kişiye anket çalışması yapmıştır (Şen ve ark., 2008). Tokat ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim durumları ve tüketim miktarını etkileyen faktörlerin incelendiği araştırmada katılımcıların %57'sinin erkek, %43'ünün kadın olduğu belirlenmiştir (Erdal ve Esengün, 2008). Burdur ili su ürünleri tür ve tüketim tercihlerini tespit etmek amacıyla yapılan çalışmaya katılan 300 bireyin %62'sinin erkek, %38'inin kadın olduğu tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Tunceli ilinde yaşayan bireylerin balık tüketim tercihlerinin incelendiği toplamda 348 bireyin katıldığı çalışmada bireylerin %55'inin erkek, %45'inin kadın olduğu belirtilmiştir (Yüksel ve ark., 2011). Balık ve ark., (2013) tarafından Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıkları incelendiği toplam 600 kişinin katıldığı çalışmada Fatsa ilçesindeki bireylerin %82,4'ü, Aybastı ilçesindeki bireylerin ise %92,5'inin erkek olduğu saptanmıştır. Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından yapılan çalışmada Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıklarının ve tüketim tercihlerinin ortaya konmasının amaçlandığı 200 bireyin katıldığı araştırmada katılımcıların %73.5'inin erkek, %26.5'inin kadın olduğu saptanmıştır. Adıyaman ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmaya katılan 375 bireyin %78'inin erkek ve %22'sinin kadın olduğu belirtilmiştir (Olgunoğlu ve ark., 2014). Arslan (2016) tarafından Antalya ilindeki su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amacıyla yapılan çalışmada ankete katılan 1365 bireyin 663'ünün kadın (%48.57), 702'sinin erkek (%51.43) olduğu tespit edilmiştir. Çalışmalarda anketlere katılan bireyler incelendiğinde erkeklerin oranı kadınlara göre nispeten daha yüksektir. Bu çalışmaların aksine çalışmamızda kadınların oranı daha yüksek çıkmıştır. Çalışmamızda kadın bireylerin oranının erkek bireylerden daha fazla olmasının nedeni ilköğretim çağındaki öğrencilerin velilerine yapılmış olması olabilir.

Kocaeli nüfusunun yaklaşık %30'u 0-18 yaş, %16'sı 19-27 yaş, %10'u 28-35 yaş, %17'si 36-45 yaş, %12'si 46-55 yaş aralığında ve %15'i 55 yaş üstüdür (TÜİK, 2017). Çalışmada ankete katılan bireylerin yaklaşık %10.40'ı 18-27 yaş, %33.83'ü 28-35 yaş, %46.12'si 36-45 yaş, %8.40'ı 46-55 yaş arası ve %1.25'i 55 yaş üstüdür. En fazla 36-45 yaş aralığında, en az ise 55 yaş üstü bireylerin ankete katıldığı görülmektedir. Çolakoğlu ve ark., (2006) ankete katılan bireylerin çoğunlukla (%39.56) 21-30 yaş aralığında olduğunu saptamıştır. Yüksel ve ark., (2011) katılımcıların %4.3'ünün 21 yaş altı, %42.5'inin 21-30 yaş, %35.4'ünün 31-40 yaş, %12.6'sının 41-50 yaş aralığında ve %5.2'sinin 50 yaş üstü olarak tespit etmiştir. Arslan (2016) tarafından yapılan çalışmada katılımcıların yaş dağılımlarına bakıldığında %16.85'inin 21-30 yaş, %29.15'inin 31-40 yaş, %24.54'ünün 41-50 yaş, %20.59'unun 51-60 yaş ve %8.87'sinin 60 yaş üstü olduğu; en fazla katılımcının 31-40 yaş aralığında olduğu saptanmıştır. Bu çalışmalardaki katılımcıların yaş dağılımlarına bakıldığında genellikle 21-30 ve 31-40 yaşlarının daha çoğunlukta olduğu görülmektedir. Çalışmamızdaki 36-45 yaş aralığının en fazla olması, son yıllarda ülkemizde kadınların daha çok iş hayatında yer alması ve çocuk sahibi olma yaşının yükselmesi ile ilintili olduğu düşünülmektedir.

Çalışmamızda ankete katılan bireylerin %60.13'ü ev hanımı, %16.13'ü işçi, %6.25'i memur, %4.25'i esnaf, %1.88'i emekli ve %0.50'si işsizdir. Katılımcıların %10.88'i diğer meslek gruplarında yer almaktadır. Kocaeli ilçelerinde ikamet eden ve ankete katılan bireylerden elde edilen sonuçlara göre ilçelerde yapılan meslek durumu-balık tüketimi tercihleri arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu görülmemektedir ($p>0.05$). Adıgüzel ve ark. (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmada ise katılımcıların %38.46'sının memur, %24.04'ünün esnaf olduğu tespit edilmiştir. Burdur ilinde yapılan çalışmada bireylerin %47'sinin serbest meslek grubunda yer aldığı tespit edilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların her iki ilçede de serbest meslek grubunda en fazla olduğu Fatsa ilçesinde %44.8 Aybastı ilçesinde %33.8 oranında olduğu belirtilmiştir (Balık ve ark., 2013). Giresun ve Trabzon illerinde gerçekleştirilen anket çalışmasında katılımcıların %37'sinin öğrenci, %7'sinin memur olduğu saptanmıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Arslan (2016) tarafından Antalya ilinde yapılan çalışmada katılımcıların %22.05'inin ev hanımı, %8.72'sinin öğretmen, %25.42'sinin serbest meslek, %23.15'inin diğer meslek gruplarından olduğunu tespit etmiştir. Çolakoğlu ve ark., (2006) tarafından gerçekleştirilen çalışmada bireylerin %33.53'ünü memur, %24.71'ini serbest meslek grubu oluşturduğu saptanmıştır. Ayrıca çalışmadaki *Khi kare* testinde balık tüketimi tercihi ile gelir düzeyi arasında bir ilişki bulunduğu belirlenmiştir. Tüketicinin gelirinin artması ile balık tüketimi tercihi de artmaktadır.

Çalışmamızda bireylerin eğitim durumları incelendiğinde, %28.48'inin ilkokul, %27.35'inin lise, %17.94'ünün ortaokul mezunu oldukları tespit edilmiştir. Katılımcıların %0.88'i lisansüstü, %14.94'ü lisans ve %8.41'i ön lisans mezunu oldukları ve %2.01'inin de okur-yazar olmadıkları tespit edilmiştir. Isparta ilinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %27.54'ünün ilkokul, %10.63'ünün ortaokul, %26.57'sinin lise ve %33.33'ünün üniversite mezunu olduğu belirtilmiştir (Hatırlı ve ark., 2004). Çolakoğlu ve ark. (2006) tarafından Çanakkale ilinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %51,77'sinin lise ve üniversite mezunu olduğu tespit edilmiştir. Erdal ve Esengün (2008) tarafından Tokat ilinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %30'u ilkokul, %15'i ortaokul, %41'i lise ve %14'ünün üniversite mezunu olduğu saptanmıştır. Adıgüzel ve ark. (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %20.19'unun ilkokul, %33.65'inin lise ve %20.19'unun üniversite mezunu olduğu tespit edilmiştir. Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde gerçekleştirilen çalışmaya katılanların %26.7'sinin ilköğretim, %32.3'ünün lise, %37.1'inin üniversite mezunu olduğu saptanmıştır. Yüksel ve ark. (2011) tarafından Tunceli ilinde gerçekleştirilen anket çalışmasında katılımcıların %55.5'inin üniversite, %24.4'ünün lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Balık ve ark. (2013) yaptığı çalışmada Ordu ili Fatsa ilçesinde katılımcıların %34.7'sinin ortaokul, %30'unun üniversite mezunu olduğunu, Aybastı ilçesinde ise katılımcıların %31.5'inin ortaokul, %15.8'inin üniversite mezunu olduğunu tespit etmiştir. Giresun ve Trabzon illerinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %45'i üniversite mezunu olduğu saptanmıştır (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Antalya ilinde gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların %31.72'sinin ilkokul, %10.48'inin ortaokul, %23.08'inin lise ve %34.72'sinin üniversite mezunu olduğunu saptanmıştır (Arslan, 2016). Bazı çalışmalarda katılımcıların eğitim seviyesinin daha yüksek olduğu göze çarpmaktadır. Bizim çalışmamızda katılımcıların eğitim seviyesinin diğer çalışmalara göre düşük olmasının çalışma sahalarının farklı olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir.

Çalışmamızda, katılımcıların ailede yaşayan birey sayıları incelendiğinde %19.17'sinin 3 kişilik, %44.86'sinin 4 kişilik, %24.19'unun 5 kişilik, % 10.53'ünün 6 ve daha fazla kişiden oluşan aile yapısına sahip olduğu tespit edilmiştir. Adıgüzel ve ark. (2009) bireylerin %47.12'sinin, Yüksel ve ark. (2011) katılımcıların %30.7'sinin, Arslan (2016) çalışmasında ankete katılan bireylerin %49.82'sinin 4 kişilik aile yapısına sahip olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan tüm çalışmalarda 4 kişilik çekirdek aile yapısının en fazla oranda olduğu çalışmamızın da diğer çalışmalarla benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Çalışmamızda bireylerin %37.67'si haftada bir kez, %18.35'i haftada 2 kez, %18.10'u ayda 2-3 kez, %16.65'i ayda 1 kez, %6.80'i 2-3 ayda 1 kez ve %1.34'ü ise yılda 1 kez balık tükettiğini belirtirken, bireylerin %1.09'u ise hiç balık tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Orhan ve Yüksel (2010) tarafından Burdur ilinde gerçekleştirilen çalışmada bireylerin %41.4'ü haftada bir, %39.5'inin on beş günde bir, %13.5'inin ayda bir kez balık tükettiğini belirtmiştir. Arslan (2016) Antalya ilindeki çalışmasında bireylerin %43.67'sinin iki haftada bir gün, %26.81'inin haftada bir gün su ürünü tükettiğini saptamıştır. Gerçekleştirilen çalışmalarda bireylerin genel olarak haftada bir ya da iki haftada bir kez balık tükettikleri belirlenmiş olup çalışmamız diğer çalışmalar ile benzerlik göstermektedir.

Çalışmamızda ankete katılan bireylerin balık pişirme yöntemleri incelendiğinde ise %46.74'ünün yağda (kızartma) yöntemini tercih ettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %24.02'si fırında, %18.53'ü ızgara, %9.31'i buğulama ve %1.40'ı ise diğer pişirme yöntemlerini tercih ettikleri saptanmıştır. Çanakkale ilinde yapılan çalışmada Çolakoğlu ve ark. (2006) ankete katılan bireylerin %80-86'sının kızartma ve ızgara pişirme yöntemlerini tercih ettiğini belirtmiştir. Tokat ilinde yapılan çalışmada Erdal ve Esengün (2008), katılımcıların %79 ile en fazla ızgara pişirme yöntemini tercih ettiğini ifade etmiştir. Şen ve ark. (2008) tarafından Elazığ il merkezinde gerçekleştirilen çalışmada ankete katılan bireylerin %61'inin kızartma, %19'unun ızgara pişirme yöntemini tercih ettiği saptanmıştır. Adıgüzel ve ark. (2009) tarafından Tokat ili Almus ilçesinde yapılan çalışmada bireylerin %73.12'sinin ızgara pişirme yöntemini tercih ettiğini belirtmiştir. Burdur ilinde yapılan çalışmada bireylerin %45.9'unun yağda, %26.3'ünün fırında, %20.6'sının mangalda pişirme yöntemini tercih ettikleri saptanmıştır (Orhan ve Yüksel, 2010). Yüksel ve ark. (2011) tarafından Tunceli ilinde yapılan çalışmada bireylerin %42'sinin fırında, %37'sinin tavada, %18'inin mangalda ve %3'ünün buğulama pişirme yöntemini tercih ettiği belirlenmiştir. Balık ve ark. (2013) çalışmasında Ordu ili Fatsa ilçesinde katılımcıların %34.6'sının buğulama, %34.1'inin kızartma ve %31.3'ünün ızgara pişirme yöntemini tercih ettiğini belirtmiştir. Aybastı ilçesinde ise katılımcıların %35.3'ünün ızgara, %35.2'sinin kızartma ve %29.5'inin buğulama pişirme yöntemini tercih ettiklerini saptamıştır. Aydın ve Karadurmuş (2013) çalışmasında bireylerin %52.97'sinin yağda kızartma pişirme yöntemini tercih ettiğini belirtmiştir. Olgunoğlu ve ark. (2014) Adıyaman ilindeki çalışmasında katılımcıların %41'inin kızartma, %35'inin fırında ve %23'ünün ızgara pişirme yöntemini tercih ettiklerini belirtmiştir. Arslan (2016) çalışmasında katılımcıların %37.80'sinin tavada, %17.88'inin fırında ve %17.72'sinin mangalda pişirme yöntemlerini tercih ettiklerini saptamıştır. Yapılan çalışmalarda genellikle çalışmamızla

benzerliklerin olduğu, farklılıkların ise çalışma sahalarındaki farklılıklardan kaynaklandığı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, ankete katılan bireylerin %93.82'si balığı taze olarak tüketmeyi tercih ederken, %2.80'i dondurulmuş, %1.28'i konserve, %1.17'si salamura, %0.23'ü tutsüleme ve %0.70'i diğer tüketim şekillerini tercih ettiği saptanmıştır. Çolakoğlu ve ark. (2006) katılımcıların %94'ünün, Adıgüzel ve ark. (2009) ankete katılanların %70'inin, Orhan ve Yüksel (2010) katılımcıların %99.2'sinin, Aydın ve Karadurmuş (2013) bireylerin %95.14'ünün su ürünlerini taze olarak tükettiğini bildirmişlerdir. Balık ve ark. (2013) Ordu ili Fatsa ilçesinde ankete katılan bireylerin %97.2'sinin, Aybastı ilçesinde ise %98.2'sinin su ürünlerini taze olarak tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmişlerdir. Arslan (2016) bireylerin %80'inin su ürünlerini taze olarak tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir. Çalışmamız da diğer çalışmalar ile benzerlik göstermektedir.

Çalışmamızda katılımcıların et tüketim alışkanlıkları incelendiğinde bireylerin %46.62'sinin kırmızı et %34.78'inin beyaz et ve %18.60'ının ise balıketi tükettiği belirlenmiştir. Çolakoğlu ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışmada Çanakkale ilinde ankete katılan bireylerin %47.5'inin beyaz eti, %29.85'inin balıketini ve %22.05'inin kırmızı eti tercih ettiğini belirtmişlerdir. Şen ve ark. (2008) tarafından Elazığ ilinde yapılan çalışmada katılımcıların %74'ünün balıketini tercih ettiği belirtilmiştir. Tunceli ilinde yapılan çalışmada bireylerin %40'ının kırmızı eti, %38'inin tavuk eti ve %22'sinin balıketini tercih ettiği saptanmıştır (Yüksel ve ark., 2011). Balık ve ark. (2013) Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde yapılan çalışmada, katılımcıların Fatsa ilçesinde %95.8'inin Aybastı ilçesinde %90.6'sının balıketi tükettiğini belirtmiştir. Giresun ve Trabzon illerinde ankete katılan bireylerin %41'i balıketini %33'ünün beyaz eti, %26'sının kırmızı eti tercih ettiği belirlenmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Adıyaman ilindeki çalışmada bireylerin %56'sının tavuk eti, %38'inin kırmızı eti ve %5'inin balıketini tercih ettiği saptanmıştır (Olgunoğlu ve ark., 2014). Antalya ilinde yapılan çalışmada ankete katılan bireylerin %46.96'sının beyaz eti, %36.12'sinin kırmızı eti ve %16.92'sinin balıketini tercih ettiği belirtilmiştir (Arslan, 2016). Çalışmamızla bugüne dek yapılan çalışmalar arasında benzerlikler bulunmaktadır. Bazı çalışmalar ile çalışmamız arasındaki farklılığın çalışma sahasının farklı olması ve balıkçılıkla geçimini sağlayan deniz kenarındaki şehirlerde balık tüketim alışkanlığının daha fazla olması ile açıklanabilir.

Bu çalışmada, ankete katılan bireylerin balığı nereden temin ettiği sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde %61.05 ile katılımcıların büyük çoğunluğu pazardaki balık satıcılarından balık satın aldıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların %27.13'ü ise balık halinden,

%5.61'i marketlerden, %1.17'si balık çiftliklerinden temin ederken; %5.03'ü ise amatör balıkçılık ile kendileri avlayarak temin ettiklerini belirtmişlerdir. Çolakoğlu ve ark. (2006) tarafından yapılan çalışmada Çanakkale ilinde ankete katılan bireylerin %39.45'inin balık halinden, %30.53'ünün balık marketlerden su ürünleri temin ettiklerini saptamıştır. Aydın ve Karadurmuş (2013) çalışmasında Giresun ve Trabzon illerinde katılımcıların %50.81'inin balıkçı tezgahlarından su ürünlerini temin ettiklerini belirlemiştir. Arslan (2016) çalışmasında Antalya ilinde katılımcıların %41.47'sinin market, %39.27'sinin halk pazarlarından su ürünlerini temin ettiklerini belirlemiştir. Çalışmamız diğer çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Katılımcılar balık halinden taze balık almayı tercih etmektedirler. Bölge halkının su ürünü temini için daha çok balık satış yerlerini (% 61.05) tercih ettikleri ve her geçen gün daha da bilinçlenmekte oldukları için satış yerlerinin hijyenik ve sağlık kurallarına uygun olmasına dikkat ettikleri görülmektedir.

Çalışmamızda bireylerin balık tercih etme nedeni incelendiğinde, katılımcıların %48.83'ünün sağlık açısından faydalı olduğundan, %25.92'si yüksek besin değerinden, %17.32'si ise lezzetli olduğundan balık tükettiğini belirtmiştir. Katılımcıların %51.98'i balık fiyatlarını normal bulurken, %37.25'i pahalı, %7.67'si çok pahalı bulmuştur. Bireylerin %3.09'u ise balık fiyatlarını ucuz bulduğu belirlenmiştir. Aydın ve ark. (2013) çalışmasında bireylerin su ürünleri fiyatlarını uygun bulmaları, su ürünleri tüketim alışkanlıklarının olması gibi nedenlerle su ürünlerini tercih ettiklerini belirtmiştir. Ordu ili Fatsa ilçesinde katılımcıların %53.1'i Aybastı ilçesinde %58.1'i balık fiyatlarını pahalı bulmuştur (Balık ve ark., 2013). Şen ve ark. (2008) bireylerin balık fiyatlarını pahalı bulduğunu, Balık ve ark. (2013) katılımcıların su ürünleri hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığını ve fiyatlarının yüksek olması nedeniyle su ürünlerini tercih etmediklerini belirtmiştir. Erzurum ilinde yapılan çalışmada katılımcıların %53'ü (Oğuzhan ve ark., 2009), Antalya ilindeki çalışmada bireylerin %72.81'si (Arslan, 2016) balık satın alırken balık fiyatının önemli olduğu belirtmişlerdir. Arslan (2016) çalışmasında bireylerin %43.45'inin tüketim alışkanlığı olmaması, %35.09'unun balık fiyatının yüksek olması nedeniyle balık tüketmediklerini saptamıştır. Çalışmalarda genel olarak balık fiyatının balık alırken tüketiciler tarafından önemsendiği çoğunlukla balık fiyatlarının normal ya da pahalı olduğu ifade edilmiştir. Anket sonuçlarımıza göre tüketicilerin yaklaşık %50'si balığın sağlıklı bir gıda ve fiyatlarının ise makul olduğunu düşünmektedir.

Bu çalışmada, katılımcıların %36.79'u kokusundan dolayı balık tüketiminden kaçındığını belirtirken, %22.70'i balığın tadının damak tadına hitap etmediğini, %22.40'ı balık fiyatlarının pahalı olduğundan, %9.47'si balığın görünüşünden ve %8.56'sı ise balığın kılçıklı

olmasından dolayı balık tüketmediklerini ifade etmiştir. Orhan ve Yüksel (2010) bireylerin pişirme sırasındaki kokusundan ve alışkanlık olmaması gibi nedenlerle balık tüketimini tercih etmediklerini saptamıştır. Adıyaman ilinde yapılan çalışmada Olgunoğlu ve ark. (2014) bireylerin taze balık temin etme gücü, koku ve temizleme zorluğu ayrıca fiyatının yüksek olması gibi nedenlerle balık tüketimini tercih etmediklerini belirlemiştir. Çalışmamız yapılan çalışmalarla benzerlik göstermektedir. Bireyler genel olarak balığın kokusu, tüketim alışkanlığının olmaması ve fiyatının pahalı olması gibi nedenlerle balık tüketimini tercih etmemektedirler.

Çalışmamızda, su ürünlerinin çoğunlukla haftada bir kez tüketildiği, en çok taze ürünlerin tercih edildiği, balık tüketim için tercih edilmesinde sağlık açısından faydalı olduğu, tüketimi kısıtlayan faktörün ise balık kokusu olduğu sonuçları elde edilmiştir. Balık tüketiminin Kocaeli’nde kırmızı et ve tavuk etinden sonra tercih edildiği, tüketicilerin taze balık tüketimine yöneldiği ve bu sebeple balık hallerinden balıkların göz ve solungaç tazelik kriterlerini göz önünde tutarak ürün satın aldıkları belirlenmiştir. Tüketicilerin yaklaşık %70’inin av yasaklarından haberdar olması oldukça olumlu bir sonuç iken, sağlıklı olduğunu bildikleri, fiyatını normal karşıladıkları balık etini diğer hayvansal protein kaynaklarından sonra tüketiyor olmaları; su ürünleri tanıtımı ve ürün çeşitliliğinin artırılması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Katılımcılar balık tüketimini doyurucu ve sağlıklı bulmaktadır. En fazla tercih edilen pişirme yönteminin (%46.74) yağda (kızartma) pişirme olduğu belirlenmiş ve katılımcıların çoğunluğu (%78.14) doğru pişirme yöntemini uyguladıklarını ifade etmişlerdir. Bireylerin %84.06’sı balık dışında farklı bir su ürünü tüketmediği, balıktan farklı bir su ürünü tüketenlerin ise midye, kalamar ve karides tükettikleri belirlenmiştir. Balık satın alınan yerin taze ürün bulundurması (%40.41) ve hijyenik olması (%37.66) gibi nedenlerle tercih edildiği belirlenmiştir. Ankete katılanların çoğunluğu (%85.73) çocuklarının balık tüketmeyi sevdiklerini, (%64.98) en fazla hamsiyi ve (%53.03) yağda (kızartma) yöntemi ile pişirilen balığı tükettiklerini ifade etmişlerdir. Her ne kadar önemli olan balık tüketimini özellikle çocukluk çağında artırmak olsa da sağlıklı pişirme yöntemleri konusunda bireylerin bilinçlendirilmeye ihtiyacı olduğu tespit edilmiştir. Yağda kızartma hem lezzet ve görünüş hem de doyuruculuk açısından yeterli olsa da, fırın, ızgara ve buğulama yöntemlerinde besin kayıpları daha az olmaktadır.

6. ÖNERİLER

Bilinçli tüketim alışkanlıklarının artması ile beraber bireyler daha hijyenik ve taze, kaliteli ürünlere yönelmektedir. Çalışmamızda ankete katılan bireylerin büyük çoğunluğunun bayan ve ev hanımı olması; çocuklara balık sevdirecek kişinin ailede anne olduğunu, çocukluk çağında mutlaka haftada en az 2 öğün balık tüketilmesi gerekliliğinin aşılması hususunda görevin annelere düştüğünün de bir göstergesidir. Bu sonuçlar dikkate alındığında gelecek nesillerin daha sağlıklı olabilmesi için özellikle çocukların beslenmesinde balıkçının önemine vurgu yapan kamu spotları sürekli güncel tutularak balık tüketimi teşvik edilerek çocuklu hanelerin daha fazla balık tüketmesi sağlanabilir.

Giderek artan dünya nüfusu ile birlikte karşılaşılan en önemli sorunlardan biri de dengeli ve yeterli beslenmedir. Besin kalitesi ve sindirimin kolay olması bakımından su ürünleri her yaş grubunun tüketebileceği önemli besin kaynakları içerisinde yer almaktadır. Su ürünlerinin işlenmiş olarak tüketiminin alışkanlık haline getirilmesi ülkemizde oldukça düşük olan su ürünleri tüketiminin artırılması açısından oldukça önemli bir konudur. Tüketicilere balık tüketiminin önemi değişik yollarla anlatılmalı ve tüketimi artırıcı çalışmalar yapılmalıdır. Daha çok taze balık tüketmeyi tercih eden katılımcıların çoğunluğu balığın taze olup olmadığını rahatlıkla anlayabilmektedirler. Tüketicilerin taze balık tüketme istek ve beklentileri göz önüne alınarak, özellikle deniz balıklarının tazeliğini kaybetmeyecek süre ve şekilde pazara arz edilmesi gerekmektedir. Bu nedenle, su ürünlerinin tüketimi için kamu, özel kurum ve kuruluşları tarafından desteklenen reklam, tanıtım etkinlikleri, kamu spotu ve afiş gibi etkinliklerle toplum bilinçlendirilmeli ve su ürünleri tüketimi özellikle ilkokul çağından itibaren teşvik edilmelidir.

7. KAYNAKLAR

- Abdikoğlu İ.D., Azabağaoğlu, M.Ö., Unakıtan, G. 2015.** Tekirdağ İlinde Balık Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi. Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi 2015: (01).
- Adıgüzel, F., Civelek, O., Sayılı, M. ve Büyükbay, E.O. 2009.** Tokat İli Almus İlçesinde Ailelerin Balık Tüketim Durumu, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 26(2): 35-43.
- Anonim, 2012.** Doğu Marmara Bölgesi'nde Tarım Sektörünün Genel Durumu. Doğu Marmara Kalkınma Ajansı.
- Anonim, 2017.** T.C. Kocaeli Valiliği Gıda Tarım Hayvancılık İl Müdürlüğü 2017 Yılı Faaliyet Raporu.
- Anonim, 2018.** 4/2 Numaralı Amatör Amaçlı Su Ürünleri Avcılığının Düzenlenmesi Hakkında Tebliğ. Tebliğ No: 2016/36.
- Arslan, M. 2016.** Antalya İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 44s, Antalya.
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. 2013.** Trabzon Ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9): 57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C., Turhan, O. 2013.** Ordu İli Fatsa Ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim Teknik Dergisi, 3(2): 18-28.
- Beyazbayrak, Z. 2014.** Kahramanmaraş İli Merkez İlçede Balık Tüketim Alışkanlıkları. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 58s, Kahramanmaraş.
- Çelik, R. 2014.** Manisa İli Su Ürünleri Tüketim ve Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 71s, İzmir.
- Çadır, F. 2012.** Keban Baraj Gölü Ova Bölgesi Su Ürünleri Tüketiminin Araştırılması. Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 43s, Elazığ.
- Çaylak, B. 2013.** İzmir İli Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 62s, Çanakkale.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç., Ormancı, H.B. 2006.** Çanakkale ilinde su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23 (1/3): 387-392.

- Erdal, G., Esengün, K. 2008.** Tokat İlinde Balık Tüketimini Etkileyen Faktörlerin Logit Model ile Analizi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 25(3), 203–209.
- Erümit, İ. 2016.** Sinop İli Gerze İlçesinde Balık Tüketimi Ve Balık Tüketimini Etkileyen Faktörler. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 57s, Tokat.
- FAO, 2014.** The state of world fisheries and aquaculture. Rome, 4 s. <http://www.fao.org/3/a-i3720e.pdf> (20.11.2015).
- FAO, 2016.** The state of World fisheries and aquaculture. Rome,
- Gülyavuz, H., Ünlüsayın, M. 1999.** Su Ürünleri İşleme Teknolojisi. Şahin Matbaa, Isparta.
- Güngör, E.S. 2014.** Erzurum ve Van İllerindeki Balık Tüketimi ve Tüketici Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 73s, Erzurum.
- Gürgün, H. 2006.** Van Gölüne Kıyısı Bulunan Bazı İlçelerdeki Balık Tüketimine Yönelik Bir Araştırma. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 48s, İzmir.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. ve Aktaş, A.R. 2004.** Isparta İlinde Ailelerin Balık Tüketiminin Analizi. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 9(1): 245-256.
- İbiş, B. 2014.** Sivas İli Merkez İlçesinde Yaşayan Bireylerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 53s, Tokat.
- Karakaş, G. 2010.** Tokat İli Kentsel Alanda Et Ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 91s, Tokat.
- Kornitzer, M. 2001.** Fish and health among adults. In Descheemaeker K, Provoost C. Impact of food on health-Recent developments, Antwerpen: Garant, 53–65.
- Menteşe, C.M. 2016.** Tunceli İli Merkez İlçede Ailelerin Balık Tüketim Tercihlerinin Belirlenmesi. Tunceli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 57s, Tunceli.
- Oğuzhan, P., Angiş, S., Atamanalp, M., 2009.** Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz 2009, Rize.

- Olgunoğlu, T.A., Bayhan Y.K., Olgunoğlu M.P., Artar, E. ve Ukav, T. 2014.** Adıyaman İlinde Balık eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gıda Teknolojileri Dergisi, 9(1), 21-25.
- Orhan, H., Yüksel, O. 2010.** Burdur İli Su Ürünleri Tüketimi Anket Uygulaması. Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 5 (1):1-7, 2010.
- Saygı, H., Bayhan, B., Hekimoğlu, M.A. 2015.** Fishery products consumption in the cities of Ankara and İzmir in Turkey (in Turkish with English abstract). Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 3(5):248-254.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F. 2008.** Elazığ İlinde Balık eti Tüketimi. Fırat Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, 20(3): 433-437.
- Şen, A. 2011.** Konya ve Mersin İl Merkezlerinde Yaşayan Bireylerin Balık Tüketimi Konusundaki Alışkanlık ve Bilgi Düzeylerinin Karşılaştırılması. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 93s, Konya.
- Tatar, O. 1995.** Nutritional properties of fish and healthy respect (in Turkish with English abstract). Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 12: 169-170.
- Temel, T. 2014.** Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 85s, Erzurum.
- Terin, M., Hamamcı, G., Gül, T., Terin, S. 2016.** Van İli Kentsel Alanda Hanelerin Balık Tüketim Yapısı ve Satın Alma Davranışlarının Belirlenmesi. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 33(3): 241-249 (2016).
- Turan, H., Kaya, Y., Sönmez, G. 2006.** Fish meat value and place of human health (in Turkish with English abstract). Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 23: 505-508.
- TÜİK, 2017.** http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1059 İl, Yaş Grubu ve Cinsiyete Göre Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2017.
- TÜİK, 2018a.** Su Ürünleri İstatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.
- TÜİK, 2018b.** http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1059 Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi Sonuçları, 2018.
- Vatansever, Ö. 2011.** Kocaeli İli Kentsel Alanda Et ve Et Ürünleri Tüketiminde Tüketici Kararlarını Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, 136s, Tokat.

Verbeke, W.,Vackier, I. 2005. Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behavior. *Appetite*, 44(1): 67-82.

Yüksel F.,Karaton Kuzgun N., Özer E.İ. 2011. Tunceli İli Balık Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi, FABA 07-09 Eylül 2011.



8. ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Sevilay BAYDEDE
Doğum Tarihi ve Yeri : 18.11.1988 - Dereli
Yabancı Dili : İngilizce
E-posta : sevilaybaydede@gmail.com

ÖĞRENİM DURUMU

Derece	Alan	Üniversite	Mezuniyet Yılı
Lisans	Su Ürünleri Mühendisliği	Sinop Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi	2012

İŞ TECRÜBESİ

Yıl	Firma/Kurum	Görevi
2015 - ...	Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Gebze Hüma Hatun Bilgievi	Öğretmen
2012 - 2013	Çayırova Yapı ve Kredi Bankası Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi –Kocaeli	Öğretmen