

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



**SU ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE TÜKETİMİ KONUSUNDA
OSMANİYE İLİNDEKİ TÜKETİCİLERİN BİLGİ DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Cüneyt AKGÜL**

Anabilim Dalı: Avlama ve İşleme Teknolojisi

**DANIŞMAN
Yrd. Doç. Dr. Gülderen KURT KAYA
TUNCELİ - 2017**

T.C
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

SU ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE TÜKETİMİ KONUSUNDA
OSMANİYE İLİNDEKİ TÜKETİCİLERİN BİLGİ DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Cüneyt AKGÜL
(102104101)

Anabilim Dalı: Avlama ve İşleme Teknolojisi

DANIŞMAN
Yrd. Doç. Dr. Gülderen KURT KAYA

TUNCELİ - 2017

T.C.
MUNZUR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

SU ÜRÜNLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİ VE TÜKETİMİ KONUSUNDA
OSMANİYE İLİNDEKİ TÜKETİCİLERİN BİLGİ DÜZEYLERİNİN
İNCELENMESİ

Cüneyt AKGÜL
YÜKSEK LİSANS TEZİ
AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

Bu tez 24/05/2017 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

İmza:.....

Yrd. Doç. Dr. Gülderen KURT
KAYA (M.Ü)

DANIŞMAN

İmza:.....

Doç. Dr. Özlem
EMİR ÇOBAN
(F.Ü)

ÜYE

İmza:.....

Doç. Dr. Fahrettin YÜKSEL
(M.Ü)

ÜYE

Bu tez, Enstitümüz Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalı'nda hazırlanmıştır.

Doç. Dr. Numan YILDIRIM
Enstitü Müdürü
İmza ve Mühür

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

ÖZET

Bu araştırma, Osmaniye ili merkez ilçesinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarını ve tercihlerinin belirlemek, su ürünlerine gıda güvenliği açısından yaklaşım düzeylerini ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. 2015 yılı içerisinde gerçekleştirilen çalışmanın materyalini, Osmaniye’de ikamet eden toplam 399 kişiye uygulanmış olan anketle elde edilen veriler oluşturmaktadır. Analiz sonuçlarına göre; Osmaniye ilinde ankete katılanlardan %78,4’ü balık tükettiğini belirtmiştir. Balık tüketim sıklığı en çok aylık tüketim şeklinde olup, kış aylarında yoğunlaşmıştır. İlde kişi başı yıllık balık tüketim miktarı 6,1 kg olarak saptanmış olup, bu oranın Türkiye ortalamasının altında kaldığı tespit edilmiştir. Katılımcıların %82,4’ü balığı taze olarak tükettikleri, tüketim şekli olarak da ızgara (%32,3) ve kızartma (%65,2) tercih ettikleri saptanmıştır. İşlenmiş su ürünleri tüketim oranının ise % 12,1 olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların %63,9’u deniz balığı olarak hamsiyi, %33,2’si tatlı su balığı olarak alabalığı tercih etmektedir. Katılımcılardan evli tüketicilerin %86,3’ünün, bekar tüketicilerin 13,7’sinin balık tükettiği görülmektedir. Balık tüketim oranının en çok %31,7 ile 32-38 yaş grubu arasında dağılım gösterdiği ve eğitim seviyesine göre ise %47,8’i ile ön lisans eğitim düzeyine sahip katılımcılar arasında olduğu görülmüştür.

Tüketicilerin işlenmiş su ürünleri satın alırken gıda güvenirliliği açısından daima son kullanma tarihine baktıkları tespit edilmiştir. Ayrıca gıda güvenliğiyle ilgili bilgileri en fazla radyo-televizyon programlarından edindikleri ortaya konmuştur. Çalışmaya katılan tüketicilerin çoğunluğu gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük görevin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında olduğunu belirtmişlerdir. Bu çalışma ile tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerinin yüksek olduğu ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Su Ürünleri, Balık Tüketimi, Tüketim Alışkanlığı, Gıda Güvenliği, Anket, Osmaniye.

ABSTRACT

Study on the Level of Knowledge among Consumers in Osmaniye Province regarding Seafood Safety and Consumption

This study aims to identify the fish consumption behavior and preferences, and the approach towards seafood with regards to food safety among inhabitants of Osmaniye province. The material for this 2015 study is comprised of the data collected as a result of a survey conducted with a total of 399 people living in Osmaniye province. According to analysis results, 78.4% of the survey participants in Osmaniye province stated that they consume fish. Frequency of fish consumption is mostly on a monthly basis, and it centers around winter months. The annual amount of fish consumption in the province was found out to be 6.1 kg per person, which is below the national average of Turkey. In the province where 82.4% of the participants consume fish when it is fresh, their preferred cooking methods are grilling (32.3%) and frying (65.2%). The rate of consumption of processed seafood was recorded as 12.1%. Anchovy is the preferred saltwater fish of 63.9% of participants, while 33.2% prefer trout as freshwater fish. It was observed that 86.3% of married consumers and 13.7% of single consumers consume fish. The highest rate of fish consumption was observed in the 32-38-year-old age group (31.7%) with regards to age, and in participants with an associate degree (47.8%) with regards to level of education.

Concerning food safety, it was found out that consumers always check the expiry date when buying seafood. Participants indicated radio and television shows as their principal source of information about food safety. Majority of survey participants believe that Ministry of Food, Agriculture and Livestock bears the main responsibility in ensuring food safety. With this study, it was found out that consumers have a high level of awareness regarding food safety.

Keywords: Seafood, Fish Consumption, Consumption Behavior, Food Safety, Survey, Osmaniye

TEŞEKKÜRLER

Bu çalışmanın her aşamasında yardım, öneri ve desteğini esirgemedi beni yönlendiren Danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Gülderen KURT KAYA'ya, çalışmamın başından sonuna kadar maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen aileme ve arkadaşlarıma teşekkür eder saygılar sunarım.

Cüneyt AKGÜL

TUNCELİ - 2017

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET	II
ABSTRACT.....	III
TEŞEKKÜRLER	IV
İÇİNDEKİLER	V
TABLolar LİSTESİ.....	VI
KISALTMALAR LİSTESİ.....	VII
1. GİRİŞ	1
1.1. Su Ürünleri Tüketimi	1
1.1.1. Gıda Güvenliği.....	2
1.1.2. Önceki Çalışmalar.....	4
2. MATERYAL ve METOT.....	10
2.1. Materyal	10
2.2. Metot	10
2.2.1. Verilerin Toplanması Aşamasında İzlenen Metot	10
2.2.2. Verilerin Analizi Aşamasında İzlenen Yöntem	12
3. BULGULAR	13
4. TARTIŞMA	22
5. SONUÇLAR	26
6. ÖNERİLER	28
KAYNAKLAR	30
EKLER.....	33
ÖZGEÇMİŞ.....	40

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa No

Tablo 3.1. Tüketicilerin demografik özelliklerine göre dağılımı.....	13
Tablo 3.2. Demografik özellikleri ve eğitim durumlarına göre su ürünleri (Balık) tüketim dağılımı.....	14
Tablo 3.3. Tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve bilinç düzeylerine göre dağılımı.....	15
Tablo 3.4. Gıda güvenliği hakkında tüketicilerin bilgi düzeylerine göre dağılımı	16
Tablo 3.5. Su ürünlerinin tüketimi üzerinde etkili olan koşullar ve tüketim sıklığına göre dağılımı.....	17
Tablo 3.6. Su ürünlerinin tüketimini etkileyen faktörler dağılımı.....	19
Tablo 3.7. Tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve balık satın alınan yerin koşullarına göre dağılımı	20
Tablo 3.8. Tüketicilerin su ürünleri tüketim miktarları ve balık eti fiyatına yaklaşımlarına göre dağılımı.....	21

KISALTMALAR LİSTESİ

AB :Avrupa Birliği

ABD :Amerika Birleşik Devletleri

FAO :Gıda ve Tarım Organizasyonu

GKM :Gıda Katkı Maddeleri

HACCP :Tehlike Analizleri ve Kritik Kontrol Noktaları

ISO :Uluslararası Standart Örgütü

OHSAS :İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemleri

TSE :Türk Standardları Enstitüsü

TÜİK :Türkiye İstatistik Kurumu

1. GİRİŞ

1.1. Su Ürünleri Tüketimi

Hızla artan dünya nüfusuna paralel olarak insanoğlunun besin ihtiyacı da sürekli artmaktadır. Günümüzde besin ihtiyacını gidermek ve beslenme sorunlarını en alt düzeye indirmek için yeryüzündeki karasal kaynaklardan en üst düzeyde yararlanılmaya çalışılmaktadır. Bu amaç doğrultusunda mevcut bütün teknoloji olanakları kullanılmakta, aynı zamanda yeni teknolojiler geliştirilmektedir. Bununla birlikte karasal besin kaynakları hızla artış gösteren nüfusun besin ihtiyacını karşılama konusunda gittikçe yetersiz kalmaktadır. Karasal besin kaynaklarına alternatif olarak su ürünleri dünyanın artan besin ihtiyacını karşılayabilecek kadar yüksek bir potansiyele sahiptir. Su ürünlerinin besin değeri fazla ve sindirimi kolaydır. Ayrıca bu ürünler dengeli beslenmede önemli hayvansal protein kaynağıdır (Şen ve ark., 2008).

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 diyetetik özellikteki düşük enerjisi balık etinin önemini arttırmaktadır (Tatar, 1995; Turan ve ark., 2006). Buna rağmen ülkemizde hızla artan nüfus ve dengeli beslenmede gözlenen sıkıntılar dikkate alındığında; su ürünlerinden halen yeterince faydalanılmadığı düşünülmektedir.

Türkiye’de balık tüketimi açısından Dünya ortalamasını yakalayabilmek için 3 kat artış gerekmektedir. Dünya’da üretilen toplam proteinin % 6.5’i ve hayvansal proteinin de % 16.7’si balıklardan sağlanmaktadır (FAO, 2015). Bu miktar ülkemizde ancak kişi başına ortalama 7,1 kg/yıl olarak bildirilmiştir (TÜİK 2012). Ülkemizde mevcut duruma bakıldığında tüketimin yeterince yaygın olmadığı ve dünya ortalamasının oldukça altında olduğu görülmektedir. Bu durum, su ürünleri tüketiminin yaygınlaştırılmasının, insanlarımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesi açısından son derece önemli olacağı düşüncesini ön plana çıkarmaktadır.

Su ürünleri tüketimine ilişkin son yıllarda yapılan çalışmalar incelendiğinde, ülkemizin çeşitli bölgeleri arasında balık eti tüketiminde önemli farklılıkların (ortalama kişi

başı tüketim miktarı, bölgelerde yaygın olan türler, tüketimde tercih edilen türler vb.) olduğu görülmektedir Bu nedenle çalışmamızda balıketi tüketiminde Osmaniye ilinin mevcut durumu ile birlikte bireylerin tüketim tercihleri ve alışkanlıkları belirlenerek, gerek bölgemizde gerekse diğer illerimizde balık eti tüketiminin yaygınlaştırılması adına yapılacak çalışmalar için önemli katkılar sağlayacağı amaçlanmaktadır.

1.1.1. Gıda Güvenliği

Gıda güvenliği; “Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların yok edilmesi için alınan tedbirler bütünü” olarak tanımlanmaktadır (Demirağ ve Yılmaz, 2009).

Dünya nüfusu her geçen gün hızla artmaktadır. Bu nedenle gıda maddelerine ihtiyaç duyulmaktadır. Gıda maddelerine yönelik gereksinimin giderilmesi amacıyla tarım alanlarında da kimyasal giderlerin öne çıktığı konversiyonel üretime geçilmiştir. Yoğun bir şekilde kullanımı artan ve kullanımı yaygınlaşan kimyasal giderler ‘Yeşil Devrim’ olarak adlandırılır. Bu dönemden sonra üretim açısından önemli artışların olmasıyla gıda güvenliği kavramı önem kazanmaya başlamıştır. Bütün toplumların iktisadi, sosyal ve çevresel durumlarını değiştiren güvenli gıda üretimi ve tüketimi olgusu hissedilebilir derecede önemli bir konu haline gelmiştir (Tayyar, 2007).

Gıdadan kaynaklı sağlık sorunları, ölüm olayları ve olası riskler, tüketicilerin gıdalara karşı büyük güvensizlik duymalarına neden olmuştur. Bu bağlamda özellikle gelişmiş ülkelerde tüketicilerin gıda güvenliği ve kalitesine yönelik duyarlılıkları artış göstermiştir. Bu açıdan bakıldığında etkili yöntemlerin geliştirilmesi ihtiyacı ortaya çıkmıştır (Cebeci, 2006).

Gıda güvenliği; devlet tarafından çerçevesi belirlenen mevzuatla, gıda üreticileri ve pazarlamacıları tarafından sürekli geliştirilen bilimsel ve teknolojik birimle ve daha da önemlisi tüketici tarafından oluşturulan kamuoyu bilinciyle belirlenebilmektedir. Etkili bir gıda güvenliğinin uygulamaya geçirilebilmesi için devlet, gıda üreticileri ve pazarlamacıları ile tüketiciler sorumluluklarını yerine getirmelidirler (Onurlubaş, 2010).

Ülkemizde gıda güvenliğiyle ilgili tüm çalışmalar, 11/06/2010 tarihinde çıkarılan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanununa göre, Gıda, Tarım

ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütölmektedir. Bu kanunun beşinci kısım birinci bölümünde gıda ve yem güvenilirliği, sorumluluklar, gıda kodeksi, etiketleme ve izlenebilirlik, sunum ve reklâm şartları belirtilmiştir. Ayrıca ölkemizde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, gıda güvenliği bilgi sistemini kurmuştur. Böylece tüketiciler ürünler hakkında öğrenmek istedikleri bilgileri internet sitesinden ayrıntılı şekilde öğrenebilmektedir.

Aralık 2011’de resmi gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi, gıda ve gıda ile ilgili olan madde ve malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, saklanması, ulaşımın güvenli olması ve piyasaya sunulması ayrıca evlerimizde olması gereken özellikleri belirlemiştir. Son olarak tüketicinin de denetimde katkısı olması amacıyla ALO 174 Gıda Hattı kurulmuştur. Bu hattın yanı sıra, gıda güvenliğinin maksimum seviyeye çıkarılması için tüketiciye de önemli bir sorumluluk düşmektedir.

Türkiye’de tüketicilerin gıdaya yönelik tutumlarıyla gıda güvenliğine yönelik yapılan araştırmalar beklenilenin çok altındadır. Tüketici odaklı olan ve gıda güvenliği bilincini tespit etmeye yönelik yapılan bu araştırma alandaki boşluğu giderme adına önem arz etmektedir.

Tüketiciler gıda konusunda karşılaşılabilecekleri sorunlarla ilgili ne kadar fazla bilgiye sahip olurlarsa gıdalardan kaynaklanabilecek tehlikelere karşı kendilerini o ölçüde koruyabileceklerdir. Bilinçli tüketici satın aldığı mal ve hizmetlerden yarar sağlamayı amaçlayan, kaliteli, sağlıklı, güvenli, çevreye zarar vermeyen ürünü seçen kişiye denmektedir. Bilinçli tüketici kavramının ortaya çıkmasıyla birlikte tüketicinin satın alma davranışları değişmiştir. Toplumda bilinçli tüketici sayısının giderek artması tüketici davranışları kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Bu çalışma, tüketicilerle bire bir görüşme yöntemi ile yapılan anket sonuçlarına dayanmaktadır. Bu bağlamda eldeki çalışma, Osmaniye merkez ilçedeki tüketicilerin su ürünleri gıda güvenliği ve su ürünleri tüketim alışkanlıklarına yönelik bilgi, tutum ve davranışlarını tespit etmeyi hedeflemiştir. Bunun yanı sıra çalışma, tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili tutum ve tercihlerinin tespit edilmesini ve su ürünleri gıda güvenliği bilgi düzeyinin yeterli olup olmadığının belirlenmesini de amaçlanmıştır.

1.1.2. Önceki Çalışmalar

Black (1984) tarafından deniz ürünleri tercihi konusunda ABD'nin New York, Cleveland, St. Louis, Denver ve Los Angeles eyaletlerinde gerçekleştirilen çalışmada, bireylerin %60'nın evlerinde balık yedikleri, geri kalanların ise restoranlarda balık yedikleri ifade edilmiştir. Araştırmada deniz ürünlerini tercihinde etkili olan faktörlerin %45 ile tadı, %23 ile besin değeri olduğu yargısına varılmıştır (Black, 1984).

Shaw ve Gobbott (1992) Avrupa ile ABD'deki deniz ürünleri pazarı gelişimleri arasındaki benzerlikleri tespit etmişlerdir. Avrupa halkının değişen yaşam tarzı ve beslenme konusunda artan bilinçlenme sonucunda kırmızı etten beyaz ete ve balık etine dönüş yaptıkları görülmüştür. Çalışmada Avrupa'da son on yılda deniz ürünlerinin tercihinde önemli olan iki faktörün; ürün kalitesi ve hazır deniz ürünlerinin çeşitliliği olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca hazır deniz ürünlerinin tercih edilmesinde daha güvenilir olması, yemeye hazırlanma süresinin daha kısa ve daha az zahmetli olması, özellikle kadınların iş hayatına her geçen gün daha fazla dâhil olması ve eğitim seviyelerinin yükselmesi de hazır deniz ürünleri tüketimini arttırdığı vurgulanmıştır.

Sarı ve Söğüt (2000) tarafından Van'da öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi için yapılan araştırmada 381 kişi üzerinden anketle veri toplanmıştır. Araştırma sonucunda en sevilen balık türlerinin hamsi, alabalık ve inci kefali olmasına karşılık en çok tüketilen balık türlerinin inci kefali, sazan ve alabalık olduğu tespit edilmiştir. Tüketim şekli olarak ise ilk sırayı kızartma almıştır.

Hatırlı ve ark. (2004), Isparta ilinde yaşayan ailelerin balık tüketim tercihlerini belirlemek için basit tesadüfi örnekleme yöntemini kullanmışlardır. Araştırma alanında aile ve kişi başına aylık ortalama balık tüketimini sırasıyla 3,78 kg ve 1,03 kg olarak belirlemişlerdir.

Verbeke ve ark. (2004), çalışmalarında balık tüketiminin insan sağlığı üzerindeki olumlu etkileri ile muhtemel riskleri ile ilgili tüketici algısı ve bilimsel kanıtlar arasındaki irtibatı araştırmıştır. Anket çalışması Belçika'nın farklı bölgelerinde, değişik eğitim ve gelir seviyesine sahip gruplardaki 18-83 yaş grubu, 284 bayan ve 145 erkek denek üzerinde toplam 429 kişi ile yapılmıştır. Çalışma sonucunda balığın bilimsel kanıtlarında gösterdiği gibi koroner kalp hastalığı riskini azalttığını bu nedenle toplumda sağlıklı bir yiyecek olarak algılandığı, bu algının bayanlarda erkeklere göre daha fazla olduğu anlaşılmıştır.

Çolakoğlu ve ark. (2006), tarafından Çanakkale ilindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi üzerine yapılan bir anket çalışmasında, beyaz etin %47,5'le birinci sırada, balık etini %29,9'la ikinci sırada, kırmızı eti ise %22,1'le üçüncü sırada tüketildiğini tespit etmişlerdir. Çalışma sonunda en çok lüfer balığının sevildiği, en çok tüketilen balıkların ise sırasıyla istavrit, hamsi, sardalye ve çipura olduğu saptanmıştır. Çalışmada hane halkının %65'inin balığı taze olarak tükettiğini, tüketim şekli olarak %45,7 ile kızartma ve %39,1 ile ızgara tercih ettiklerini ve ailelerin %87,5'inin ayda 1-6 kg arasında balık tükettiklerini saptamışlardır.

Gürgün (2006)'ün Van gölüne kıyısı bulunan ilçelerde balık tüketimi üzerine Bitlis iline bağlı Ahlat, Adilcevaz ve Tatvan ilçelerinde yaşayan ve tesadüfi örnekleme metodu ile belirledikleri 262 hane halkı ile yapmış olduğu anket çalışmasında, tüketicilerin %82,2'sinin balığı taze olarak tükettiklerini, halkın %4,2'sinin balık etini tercih etmediğini, %59,1'inin ise balık tüketiminde en çok inci kefali talep ettiklerini belirlemişlerdir.

Uzunöz ve ark. (2008) tarafından gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerinin belirlenmesi amacıyla, Tokat ilinin merkeze bağlı kırsal alanda yaşayan 89 kadın ile bire bir yapılan görüşmelerden sağlanan özgün verilerle çalışma gerçekleştirilmiştir. Yapılan araştırmaya göre kadınların yaklaşık %61'i, gıda güvenliği kavramını daha önce duymadıklarını belirtmişlerdir. Kadınların bilinç seviyeleri arasında büyük oranda pozitif yönlü bir ilişki ortaya çıkmıştır.

Yılmaz (2008), Trakya Bölgesindeki kent ve kırsal kesiminde yaşayan bireylerin gıda ürünlerini satın alırken öncelik verdikleri parametreleri, tüketim alışkanlıklarını ve gıda güvenliğine yönelik sağlık riskleriyle ilgili bilgi düzeylerini ve tutumlarını incelemiş ve beklentileri ortaya çıkarmıştır. Gıda güvenliği hakkında bilgi sahibi olup olmamanın tespiti ile ilgili olarak yapılan araştırmada kentlerde yaşayanların gıda ürünlerini seçmede kırsalda yaşayanlara göre daha dikkatli davrandıklarını tespit etmiştir.

Candemir (2008), Kahramanmaraş'ta kentsel alandaki tüketicilerin marka tercihlerini ve gıda tüketim davranışlarının tespitine yönelik bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada hane halkının gelirleri, aile bireylerinin sayısı veya çocuklu olup olmaması kadınların çalışıp çalışmaması ve hane halkının geliri baz alınarak tüketicilerin gıda tüketimi ve marka tercihlerini etkileyen faktörler ele alınmıştır.

Erdal ve Esengün (2008) tarafından yapılan çalışmada Tokat ilindeki ailelerin balık tüketimine dair tutumları ele alınmıştır. Buna göre, tüketicilerin balık tüketim miktarında, mevsim ve sosyal statü gibi faktörlerin etkili olduğu ortaya çıkmıştır.

Alagöz ve Ekici (2009) tarafından ele alınan çalışma Karaman ilindeki ambalaja yönelik tutum ve davranışı incelemiştir. Çalışmada demografik özelliklere göre ambalajla ilgili tutum ve davranışlar istatistiksel analize tabi tutulmuştur, çıkan sonuçlara göre öneriler teklif edilmiştir. Bu bağlamda ambalajın hacmi ile içindeki gıdanın orantısı ambalajın açıldıktan sonraki kapanma-kapanmama tutumu belirlenmiştir.

Gözener ve ark. (2009) tarafından yapılan çalışmada, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri incelenmiştir. Öğrencilerin gıda güvenliği kavramı hakkındaki bilgi düzeyleri ve güvenli gıdalara fazladan ödeme yapma isteklerini etkileyen faktörler irdelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, öğrencilerin %75'inin, gıda güvenliği kavramını bildikleri, %76,92'sinin, tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli buldukları, %65,87'sinin ise güvenli gıdaya fazladan ödeme yapabilecekleri belirlenmiştir. Güvenli olan gıda için fazladan ödeme isteği ile öğrencilerin bölüm, yaş, cinsiyet, geldiği bölge ve yerleşim birimi kriterleri arasında istatistiksel anlamda bir ilişki bulunmadığı belirtilmiştir.

Wang ve ark. (2009), tarafından yapılan çalışma Pekin'de balık ürünlerine duyulan güven ve ürün kalitesine yönelik tüketicilerin algılarını belirlemek için 10 adet ön anketten sonra yapılan düzeltmelerle yaklaşık 10 dakika süren 320 adet anketi 6 süpermarkette 2008 yılında yürütmüştür. Çalışmalarında balık ve balık ürünleri tüketiminin artışında, balığın ve su ürünlerinin sağlık üzerindeki olumlu etkilerinin bilinmesinin önemli ölçüde etkili olduğu belirtilmiştir. Ayrıca araştırmada, artan kamu bilinci ve gıda güvenliği konularında yaşanan şüphe ve endişelerin, tüketimde azalmalara neden olduğu vurgulanmıştır.

Yılmaz ve ark. (2009) tarafından yapılan araştırmada, Trakya bölgesinde bulunan Tekirdağ, Kırklareli ve Edirne illerinde ve ayrıca kentsel ve kırsal kesimde yaşayan tüketicilerin gıda ürünlerine ilişkin davranış dinamikleri belirlenmesi hedeflenmiştir. Çalışma Trakya bölgesinde (Tekirdağ, Edirne, Kırklareli) kentsel (385 kişi) ve kırsal kesimde (385 kişi) olarak ailede gıda tüketim kararında etkili olan bireylerle toplam 770 kişi ile yüz yüze görüşülerek yapılmıştır ve Trakya bölgesinde kentsel ve kırsal kesimde yaşayan bireylerin gıda ürünü satın alırken dikkate aldıkları faktörler irdelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, Trakya bölgesindeki köylerde ve kentlerde yaşayan

tüketicilerin gıda alışverişinde dikkate aldıkları faktörlerin önem derecelendirmelerinde istatistiki yönden anlamlı farklar ortaya çıkmıştır. Kentsel ve kırsal alandaki tüketicileri en çok “deli dana ve kuş gribi” hastalıklarının endişelendirdiği görülmüştür.

Akın ve ark. (2010) tarafından yapılan araştırmada, Niğde ilindeki tüketicilerin, sosyo-demografik özellikleri ile organik gıdalara ilişkin tutumları ve bireysel değerler arasındaki farklılığın incelenmesi araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmayla kuramsal olarak, Niğde ilinde 500 katılımcıya anket formu yöneltilmiştir. Elde edilen verilerin analizi sonucunda 40 yaş altı, gelir seviyesi 1000 TL üzerinde olan, bir ya da iki çocuklu aileler ve özellikle bu grupta yer alan kadınlar organik gıda konusunda diğer sosyo-demografik özelliklere sahip gruplara göre daha duyarlı olduğu anlaşılmıştır. Organik gıdaya yönelik olumlu imaj sahibi bireylerin çevreye duyarlı, kendiyle barışık, doğayla bütünlük içerisinde olmak isteyen değerlere sahip oldukları görülmüştür.

Güven (2010), Yalova ili düzleminde ele aldığı çalışmada bu ildeki bireylerin beslenme tutumlarıyla gıda güvenliği bilgisini tespit etmek amacıyla analitik yöntemler kullanmış ve elde ettiği verileri bireylerin eğitim ve gelir düzeyine göre değerlendirmiştir. Buna göre Yalova ilinde yaşayan 15 yaş üstü 257 birey seçilmiştir. Yapılan anket çalışması genel tarama yönetiminin benimsenmesiyle yürütülmüştür. Bu çalışma ile eğitim ve gelir düzeyi artışının doğru orantılı olduğu belirlenmiş, bunun yanı sıra bireylerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgi seviyelerinin de bireylerin eğitim ve gelir düzeyine göre değişiklik gösterdiği tespit edilmiştir.

Erkmen (2010), Türkiye'deki gıda eğitimi ve denetiminin bağımsız kuruluşlarca yapılmasının uygun olacağı belirtilmiştir. Türkiye'deki kimyasal bulaşmanın önemli sebepleri; bilinçsiz tarım ilacı kullanımı, çarpık kentleşme ve arıtma sistemi olmayan veya olup da kullanılmayan endüstri kuruluşlarının atıklarını toprak, kanal ve hatta akarsu ile atmosfere boşaltmaları ve denetim dışı GKM kullanımı olduğu hakkında da çarpıcı analizler ortaya koymuştur.

Köse ve Yaman (2010), Kastamonu ili merkez ilçesini kapsayan bir çalışma yapmışlardır. Örneklem yönteminin kullanıldığı araştırma farklı gelir seviyelerine mensup olup rastgele seçilen katılımcılarla gerçekleştirilen anket sonucuna dayanmaktadır. Ankette en çarpıcı sonuç katılımcıların gıda maddelerinin son kullanma tarihine göre tutumları üzerinedir. Buna göre son kullanma tarihine verilen önem %70,6-76,9 arasında değişmektedir. Beklenenin aksine bu tutumda eğitim düzeyinin önemli bir farklılık ortaya

çıkarmadığı görülmektedir. 50 Yaş ve üstü erkek ve yaşlıların son kullanma tarihini önemseme bilinci daha fazladır. Meslekler açısından ise %66,7-77,5 oranında önemseme durumunun öne çıktığı tespit edilmiştir. Araştırma genel anlamda; tüketicilerin gelir gruplarına, eğitim düzeyine, cinsiyetine, yaşına ve mesleklerine göre ambalajlı gıda maddelerindeki son kullanma tarihinin önemsenme durumlarını saptamaya yönelik yapılmıştır.

Pieniak (2010)'ın sağlık ile ilgili inançlar ve tüketici bilincinin balık tüketimi üzerindeki etkisi üzerinde yaptığı çalışmasında, deniz ürünleri tüketiminin insan sağlığı üzerinde olumlu etkilerinin bilinmesine rağmen balık tüketiminin Avrupa kıtasında bulunan bir çok ülkeden çok daha alt seviyelerde kaldığını ifade etmiştir. Ayrıca, çalışmada kültürel farklılıkların, tüketicilerin bilgi ve sağlıkla ilgili inanışların yanı sıra tüketicilerin sosyo-demografik özelliklerinin ve balık tüketim sıklığı üzerindeki etkileri incelenmiştir. Çalışma sonunda yaş ve eğitim seviyesinin hem doğrudan hem de dolaylı olarak, balık tüketimini doğrudan etkilediklerini belirlemiştir.

Yüksel ve ark. (2011) Tunceli'de balık tüketimi eğilimleriyle ilgili bir araştırma yapmış, yapılan çalışmada, Tunceli halkı tarafından en beğenilen et türünün % 48 ile kırmızı et olduğunu, bunu % 34 ile tavuk eti ve %18 ile balık etinin izlediğini bildirmişlerdir. Ayrıca, en fazla tüketilen et türünün ise %40 ile kırmızı et olduğunu, bunu %38 ile tavuk eti ve %22 ile balık etinin takip ettiği bildirilmiştir. Ayrıca, balık tüketimine ilişkin görüşlerinde bireylerin yaşlarının, cinsiyet, meslek, gelir ve eğitim seviyelerindeki farklılıkların etkili olduğu belirlenmiştir. Araştırma sonucunda yıllık balık tüketimi kişi başı 4,1 kg olarak hesap edilmiştir. (Yüksel ve ark., 2011).

Pérez-Cueto ve ark. (2011), İspanya ve Polonya'da balık tüketimlerinin karşılaştırmak, sağlıklı beslenme politikalarının balık tüketim alışkanlıkları üzerine olan etkilerini belirlemek için bir çalışma gerçekleştirmişlerdir. Araştırmada, balık tüketiminde Polonya'nın 2008'de balık etinin tüketilmesini destekleyici politikaları sayesinde İspanya'ya oranla daha başarılı olduğu, İspanya'da ise kişilerin balık tüketimi konusunda daha seçici oldukları sonucuna ulaşılmıştır.

Balık ve ark. (2013) Fatsa ve Aybastı İlçelerinde yaşayan halkın balık tüketim alışkanlıklarını karşılaştırmış, araştırma sonucunda Fatsa İlçesinin %95,8'inin, Aybastı İlçesi'nin ise %90,6'sının balık tükettiğini ve haftada birden fazla balık tüketenlerin oranının Fatsa İlçesi'nde %17,4 iken, Aybastı İlçesi'nde bu oranın %10,4 olduğunu ifade

etmişlerdir. Çalışmada haftada bir ya da 15 günde bir balık tüketenlerin oranlarının toplamının ise % 70 olduğu bildirilmiştir. Çalışma sonucunda hamsinin en çok tercih edilen balık türü olduğu, bunu istavrit ve mezgıt balığının izlediği anlaşılmıştır.

Aydın ve Karadurmuş (2013) tarafından Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan insanlar üzerinde yapılan diğer bir anket çalışmasında, insanların balık tüketim alışkanlıkları ve tercihleri değerlendirilmiş ve çalışma sonucunda ankete katılanların %41'i su ürünlerini, %33'ü tavuk etini, %26'sının kırmızı eti tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların %7,5'inin su ürünlerini tüketmediği, %92,5'inin ise su ürünlerini tükettikleri belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketiminin 29,52 kg olduğunun tespit edildiği çalışmada, en çok tüketilen su ürünü % 17,75 ile hamsi bulunmuştur.

Olgunoğlu ve ark. (2014) tarafından Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 375 kişi üzerinde bir çalışma yapılmış, çalışma bireylerle yüz yüze görüşülmek suretiyle gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda elde edilen veriler, Adıyaman'da yaşayan hane halkının balık etini severek tükettiği (%84) ancak, tüketimde tavuk eti (%56)'nin ve kırmızı et (%38)'in balık eti tüketiminden (%5) yüksek olduğu saptanmıştır. Balık eti tüketiminde halkın öncelikle tatlı su balıklarını tercih ettiğini (%70) ifade etmiştir. Bu çalışmada en çok tercih edilen tatlı su balığının %36 ile sazan balığı olduğu belirlenmiştir. Kişi başı balık tüketiminin ülke ortalamasının altında olduğu (3,01 kg) ilde hamsinin deniz balıkları içerisinde tercih sıralamasında %19 ile en önde yer aldığı tespit edilmiştir.

Haspolat (2015), gıda güvenliğinde sürdürülebilir gıda sistemleri üzerinde yaptığı çalışmada Türkiye'nin 2023 tarım ve gıda vizyonunda ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir, verimliliği artan ayrıca toplumun sağlıklı beslenme gereksinimini karşılayan yapıya dönüşmesi noktasında gıda güvenliğini sağlamak adına sürdürülebilir gıda sistemleri anlayışını benimsediğini vurgulamıştır.

2. MATERYAL ve METOT

2.1. Materyal

Araştırma materyalini esas olarak, Osmaniye ili merkez ilçede seçilmiş haneler ile yapılan anketlerden sağlanan veriler oluşturmaktadır.

Ayrıca çalışmada, konu ile ilgili daha önce yapılmış bilimsel çalışmalar ile çeşitli kurumların yayınlandığı kitap, dergi, istatistik ve raporlardan yararlanılmıştır.

2.2. Metot

2.2.1. Verilerin Toplanması Aşamasında İzlenen Metot

Araştırma, Osmaniye ili merkez ilçesinde tüketicilerden anket yoluyla elde edilen verilerden oluşmaktadır. Osmaniye Merkez ilçede yaşayan tüketicilere uygulanan ankette ekte sunulan gıda güvenliği ve balık tüketimi konularını içeren 41 soru sorulmuştur. Anketler, 2015 yılının Temmuz- Eylül aylarında yüz yüze görüşme metoduyla yapılmıştır.

Anketler sona erdiğinde elde edilen veriler SPSS istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Ana kitleye ilişkin bilgi mevcutsa ve ana kitle 100.000'den büyük belirli bir güven aralığında ise hata payı hesaplanabilmektedir (Laajimi ve Briz, 1992; Şengül ve ark., 1998). Bu nedenle Osmaniye ili merkez ilçede toplam hane halkı sayısının Osmaniye İl Nüfus müdürlüğü verilerine göre 2015 yılında 100.000'in üzerinde olduğu dikkate alındığında %95 güven aralığında hata payı hesaplanmıştır. %0,0147 hata payına göre örnek hacmi 399 olarak bulunmuştur. Daha sonra basit tesadüfi yöntemle anketler dağıtılmıştır. Ankete katılan 399 kişiden 313'ü tüm sorulara cevap vermiştir.

Örnek Hacminin Belirlenmesinde Kullanılan Formül (Arıkan, 2007);

$$n = \frac{n_0}{1 + \frac{1}{NV} \sum_{h=1}^l W_h p_h q_h}$$

$$n = \frac{n_0}{1 + \frac{1}{NV} \sum_{h=1}^l W_h p_h q_h} |$$

$$n_0 = \frac{(\sum_{h=1}^l W_h \sqrt{p_h q_h})^2}{V}$$

$$W_h = \frac{W_h}{N}$$

$$W_h = \frac{N_h}{N} \text{ Tabaka ağırlığı}$$

N_h = h Tabakadaki birim sayısı

N = kitledeki birim sayısı

d = hoşgörü miktarı (çalışmada 0,0147 olarak belirlenmiştir)

t = tablo değeri = 2

P_h = h tabakada istenen özelliğe sahip birimlerin oranı ($p_h = 0,5$)

q_h = h tabakada istenmeyen özelliğe sahip birimlerin oranı ($q_h = 0,5$) $q_h = 1 - p_h$

V = tahminin istenen varyansı

$$V = (d^2 + t^2) d = (t^2 - S_h(p))$$

V = tahminin istenen varyansı

$$V = (d^2 / t^2) d = (t^2 - S_h(p))$$

$N = 249136$ kişi

$$n_0 = \frac{(\sum_{h=1}^l W_h \sqrt{p_h q_h})^2}{V} = \frac{0,25}{0,000625} = 400$$

$$n = \frac{n_0}{1 + \frac{1}{NV} \sum_{h=1}^l W_h p_h q_h}$$

$$n = \frac{400}{1 + \frac{1}{249136 * 0,000625} * 0,25} = 399$$

$n = 399$ örneklem sayısı bulunmuştur.

2.2.2. Verilerin Analizi Aşamasında İzlenen Yöntem

Anketler sona erdiğinde elde edilen veriler SPSS paket programında faktör analizi yöntemi kullanılmış, özet hale getirilmiştir.

3. BULGULAR

Demografik özellikler, bireysel tüketicilerin ve hane halkının objektif belirleyicileridir. Ürün piyasaları, tüketicilerin demografik özellikleriyle doğrudan etkilenmekte ve bu özelliklerin her biri hedef pazarı belirlemede kullanılmaktadır (Asseal, 1992). Bu nedenle işletmelerin üretim planlamaları, tüketicilerin demografik özelliklerini dikkate alarak gerçekleştirilmekte ve tüketicilerin yaşları, cinsiyetleri, gelirleri, meslekleri, eğitimleri, medeni halleri belirlenmeye çalışılmaktadır. Yaşam tarzları ve yaşadıkları bölgelere göre hedef tüketici kitlesi tespit edilip, bu hedef kitlenin olası davranışlarını ve talebi tahmin edilerek planlaması yapılmaktadır.

Tablo 3.1. Tüketicilerin demografik özelliklerine göre dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
CİNSİYET	ERKEK	154	38,6
	KADIN	245	61,4
MEDENİ DURUM	EVLİ	306	76,7
	BEKAR	93	23,3
YAŞ GRUBU	18-24	50	12,5
	25-31	93	23,3
	32-38	121	30,3
	39-45	78	19,5
	46-55	57	14,3
EĞİTİM DURUMU	İLKÖĞRETİM MEZUNU	15	3,8
	LİSE MEZUNU	102	25,6
	ÖN LİSANS MEZUNU	84	21,1
	ÜNİVERSİTE MEZUNU	169	42,4
	YÜKSEK LİSANS/DOKTORA MEZUNU	29	7,3

Tablo 3.1’de görüldüğü üzere tüketicilerin %38,6’sı erkek, %61,4’ü kadınlardan oluşmaktadır. Tüketicilerin %76,7’si evli %23,3’ü bekar olduğunu belirtmiştir. Tüketicilerin %12,5’i, 18-24 yaş grubunda olup, bunu % 23,3 ile 25-31, %30,3 ile 32-38, %19,5 ile 39-45 ve %14,3 ile 46-52 yaş grubu izlemektedir. Çalışmamızda örneklemini oluşturan tüketicilerin eğitim düzeyi %3,8’i ilköğretim, %25,6’sı lise, %21,1’i ön lisans, %42,4’ü lisans ve %7,3’ü lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3.2. Demografik özellikleri ve eğitim durumlarına göre su ürünleri (Balık) tüketim dağılımı

Demografik Özellikler			Su ürünleri (Balık) tüketimi
DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
CİNSİYET	ERKEK	108	34,5
	KADIN	205	65,5
MEDENİ DURUM	EVLİ	270	86,3
	BEKAR	43	13,7
YAŞ GRUBU	18-24	35	12,2
	25-31	76	25,3
	32-38	96	31,7
	39-45	57	19,2
	46-55	49	11,6
EĞİTİM DURUMU	İLKÖĞRETİM MEZUNU	11	3,5
	LİSE MEZUNU	69	22,1
	ÖN LİSANS MEZUNU	64	20,1
	ÜNİVERSİTE MEZUNU	149	47,8
	YÜKSEK LİSANS/DOKTORA MEZUNU	20	6,5

Tablo 3.2’de görüldüğü üzere erkek tüketicilerden %34,5’i, kadın tüketicilerden %65,5’i su ürünleri tüketmektedir. Evli tüketicilerin ise %86,3’ü, bekâr tüketicilerin %13,7’si su ürünleri tüketmektedir. Su ürünü tüketenlerin %12,2’si, 18-24 yaş grubunda olup, bunu % 25,3 ile 25-31, %31,7 ile 32-38, %19,2 ile 39-45 ve %11,6 ile 46-52 yaş grubu izlemektedir. Çalışmamızda su ürünü tüketenlerin %3,5’inin ilköğretim, %22,1’inin lise, %20,1’inin ön lisans, %47,8’inin lisans ve %6,5’inin lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 3.3. Tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve bilinç düzeylerine göre dağılımı

	EVET		HAYIR	
DEĞİŞKENLER	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Su ürünleri (balık) tüketir mi siziniz?	313	78,4	86	21,6
Su ürünlerinin satış kontrollü sizce yapıyor mu?	262	83,7	51	16,3
Su ürünleri satın almanızda fiyatı sizin için önemli bir etken midir?	186	59,4	127	40,6
Tütsülenmiş su ürünleri hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?	38	12,1	275	87,9
İşlenmiş su ürünü (füme, salamura, konserve vb.) tüketir misiniz?	38	12,1	275	87,9
Balık satın alırken, balık tezgâhlarında bulunması gereken standartlara dikkat eder misiniz?	121	38,7	192	61,3
Görsel medyada su ürünleri tüketimini destekleyici reklamların yeterince yapıldığını düşünüyor musunuz?	241	77	72	23
Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?	269	67,4	130	32,6

Tablo 3.2’de tüketicilerin %78,4’ü su ürünleri (balık) tükettiğini, %21,6’sı su ürünleri tüketmediğini ifade etmişlerdir. %67,4’ünün Alo 174 gıda hattından haberdar olduğu, %32,6’sının bu hattan haberdar olmadığı görülmektedir. Tüketicilerin %59,4’ü su ürünlerinin fiyatının önemli olduğunu, %40,6’sı bunların fiyatının önemli olmadığını belirtmiştir. %12,1’lik kesimin tütsülenmiş su ürünlerinden haberdar olduğu, % 87,9’luk çoğunluğun ise haberdar olmadığı saptanmıştır. Tüketicilerin 12,1’i işlenmiş su ürünleri tükettiğini,%87,9’luk kısım ise tüketmediğini belirtmiştir. %38,7’lik kesim balık tezgahlarında bulunması gereken standartlara dikkat ettiğini, %61,3’ü ise dikkat etmediğini belirtmiştir. Bunlardan %77’si su ürünlerini destekleyici reklamların yeterince yapıldığını,%23’ü ise yeterince yapılmadığını ifade etmişlerdir. Tüketicilerin %83,7’si su ürünleri satış kontrolünün yapıldığını, %16,3’ü ise yapılmadığını açıklamıştır.

Tablo 3.4. Gıda güvenliği hakkında tüketicilerin bilgi düzeylerine göre dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
Size göre gıda güvenliği ne demektir?	Gıdaların amaçlanan kullanıma hazır olması	91	22,8
	Tüketildiğinde tüketiciye zarar vermemesi	220	55,1
	Gıdaların uygun şekilde işlenmesi	83	20,8
	Gıdaların doğru ambalajlanması	5	1,3
Gıda güvenliği deyince ilk aklınıza gelen hangisidir?	Üretim ve son tüketim tarihi	131	32,8
	Markası	15	3,8
	Gıda standardına sahip olması (TSE vb.)	253	63,4
Gıda güvenliği konusunda en çok nereleden bilgi alırsınız?	Radyo, televizyon	209	52,4
	Gazete, dergi	63	15,8
	Komşu, arkadaş	99	24,8
	Bilimsel yayın	28	7
Sizce gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük görev kime düşüyor?	Tüketiciye	79	19,8
	İşletme Sahipleri	44	11
	Belediyeler	11	2,8
	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı	265	66,4
Aldığınız işlenmiş (konserve balık vb.) su ürünlerinin güvenilir olduğunu nasıl anlıyorsunuz?	Markasına bakarım.	35	11,2
	Üzerinde yazılı resmi kurum onaylarına bakarım.	101	32,2
	Saklanma ve muhafaza koşullarına bakarım	157	50,2
	Fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarım	20	6,4
Pazar ve benzeri alanlarda taze su ürünleri alırken güvenilir olduğunu nasıl anlıyorsunuz?	Sürekli güvendiğim esnaftan alırım	140	44,7
	Ürünleri saklama koşullarına bakarım	52	16,6
	Ürünün kokusuna ve görüntüsüne bakarım	107	34,2
	Fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarım	14	4,5

Gıda güvenliği ifadesini, tüketicilerin %22,8'si gıdaların amaçlanan kullanıma hazır olması, %55,1'i tüketildiğinde tüketiciye zarar vermemesi, %20,8'i gıdaların uygun şekilde işlenmesi, %1,3'ü gıdaların doğru ambalajlanması olarak tanımlamışlardır. Tüketicilerin gıda güvenliği deyince ilk akıllarına gelenin %32,8'i üretim ve son tüketim tarihi olduğu, %3,8'i markası, %63,4'ü gıda standardına sahip olması şeklinde olduklarını belirtmişlerdir. Gıda güvenliği konusunda tüketicilerin %52,4'ü radyo ve televizyondan, %15,8'i gazetelerden, %24,8'i komşu veya arkadaştan, %7'si bilimsel yayınlardan bilgi aldığını ifade etmişlerdir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında örneklemelerden %19,8'i tüketiciye, %11'i işletme sahiplerine, %2,8'i belediyelere, %66,4'ü Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına en büyük görevin düştüğünü işaret etmişlerdir. İşlenmiş

(konserve balık vb.) su ürünlerinin güvenilirliği konusunda tüketicilerin %11,2'si markasına bakarak, %32,2'si üzerinde yazılı resmi kurum onaylarına bakarak, %50,2'si saklanma ve muhafaza koşullarına bakarak, %6,4'ü fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarak anladıkları saptanmıştır. Pazar ve benzeri alanlarda taze su ürünlerinin güvenilirliği konusunda tüketicilerin %44,7'si sürekli güvendiği esnaftan alarak, %16,6'sı ürünleri saklama koşullarına bakarak, %34,2'si ürünün kokusuna ve görüntüsüne bakarak, %4,5'i fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarak anladığını söylemiştir.

Tablo 3.5. Su ürünlerinin tüketimi üzerinde etkili olan koşullar ve tüketim sıklığına göre dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
Su ürünleri satın alırken sizin için öncelikli koşul hangisidir?	Fiyatı	17	5,4
	Güvenilir ilkelerine uygun olması	204	65,2
	Damak tadına uygun olması	38	12,1
	Satın alınan yerin koşulları	54	17,3
Su ürünlerindeki balık gruplarından hangilerini tercih edersiniz?	Deniz balıkları	247	78,9
	Tatlı su balıkları	48	15,3
	Çiftlik balıkları	18	5,8
Ne kadar sıklıkta su ürünleri tüketiyorsunuz?	Haftada bir veya daha fazla	67	21,4
	Ayda bir veya daha fazla	198	63,3
	Yılda bir veya daha fazla	48	15,3
Su ürünleri aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?	Hemen	205	65,5
	Ertesi gün	33	10,5
	Bir hafta içinde	61	19,5
	Bir ay içinde	14	4,5
Su ürünleri tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?	Açıkta	23	7,3
	Buzdolabında	111	35,5
	Buzlukta	105	33,5
	Derin dondurucuda	74	23,7
Hangi şekliyle su ürünleri tüketirsiniz?	Kızartma	204	65,2
	Izgara	101	32,3
	Haşlama	3	0,9
	Konserve ve benzeri	5	1,6
Su ürünlerindeki deniz balıklarından hangisini tüketirsiniz?	Çipura	63	20,2
	Levrek	50	15,9
	Hamsi	200	63,9
Su ürünlerindeki tatlı su balıklarından hangisini tüketirsiniz?	Alabalık	104	33,2
	Pullu Sazan	83	26,5
	Aynalı Sazan	92	29,4
	Koca ağız Balığı (<i>Aspius aspius</i>)	34	10,9

Su ürünleri satın alınırken öncelikli koşul olarak dikkat edilen hususa verilen cevapta tüketicilerin % 5,4'ü fiyatını, %65,2'si güvenilir ilkelerine uygun olduğunu, %12,1'i damak tadına uygun olduğunu, %17,3'ü ise satın alınan yerin koşulları olduğunu belirtmişlerdir. Örneklem su ürünlerindeki balık gruplarından %78,9'u deniz balıklarını, %15,3'ü tatlı su balıklarını, %5,8'i çiftlik balıklarını tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Su ürünleri tüketiminde tüketicilerin %21,4'ü haftada bir veya daha fazla, %63,3'ü ayda bir veya daha fazla %15,3'ü yılda bir veya daha fazla sıklıkla tükettiklerini ifade etmişlerdir. Su ürünleri alındıktan sonra tüketicilerin %65,5'i hemen, %10,5'i ertesi gün, %19,5'i bir hafta içinde, %4,5'i bir ay içinde tükettiklerini vurgulamışlardır. Su ürünleri tüketene kadar tüketicilerin %7,3'ü açıkta, %35,5'i buzdolabında, %33,5'i buzlukta, %23,7'si derin dondurucuda beklettiklerini söylemişlerdir. Su ürünlerini tüketicilerin %65,2'si kızartma, % 32,3'ü ızgara, %0,9'u haşlama %1,6'sı konserve ve benzeri şekilde tükettiklerini ifade etmişlerdir. Tüketicilerin % 20,2'si çipura,% 15,9'u levrek, %63,9 hamsi olmak üzere deniz balığı tüketim tercihinde bulunduklarını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra tüketicilerin %33,2'si alabalık,%26,5'i kefal, %29,4'ü aynalı sazan,%10,9'u koca ağız olma üzere tatlı su balığı tüketim tercihinde bulunduklarını ifade etmişlerdir.

Tablo 3.6. Su ürünlerinin tüketimini etkileyen faktörler dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
Su ürünlerinden işlenmiş olarak tükettiğiniz balık türleri nelerdir?	Çipura	47	15
	Levrek	51	16,3
	Alabalık	139	44,4
	Somon	76	24,3
Su ürünleri tüketme biçiminiz nelerdir?	Taze	255	81,4
	Tuzlanmış	24	7,7
	Konserve	34	10,9
En çok hangi mevsimde su ürünleri tüketirsiniz?	Sonbahar	34	10,9
	Kış	191	61
	İlkbahar	24	7,7
	Yaz	64	20,4
Su ürünleri nerelerden almayı tercih edersiniz?	Balık hallerinden	64	20,4
	Büyük marketlerden	46	14,7
	Balıkçılardan	159	50,8
	Kendim tutarım	44	14,1
Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörler nelerdir?	Hijyen	23	7,3
	Tazelik	247	78,9
	Tat	34	10,9
	Satın alınan yer	9	2,9
Su ürünleri tüketme sebebiniz nelerdir?	Damak tadına uygun	67	14,3
	Sağlıklı olduğu için	246	85,7

İşlenmiş su ürünleri tercihine verilen cevapta tüketicilerin %15'i çipura , %16,3'ü levrek , %44,4'ü alabalık , %24,3'ü somon tükettiklerini belirtmişlerdir. Su ürünleri tüketme biçimi olarak %81,4'ü taze, %7,7'si tuzlanmış, %10,9'u konserve şeklinde tükettiklerini ifade etmiştir. Tüketicilerin %10,9'u sonbahar, %61'i kış, %7,7'si ilkbahar, %20,4'ü yaz aylarında su ürünleri tükettikleri saptanmıştır. Su ürünlerini tüketicilerin %20,4'ü balık hallerinden, %14,7'si büyük marketlerden, %50,8'i balıkçılardan aldıklarını, %14,1'i ise kendilerinin tuttuklarını ifade etmişlerdir. Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörlere verilen cevapta tüketicilerin %7,3'ü hijyeni, %78,9'u tazeliği, %10,9'u tadını, %2,9'u satın alınan yeri vurgulamışlardır. Su ürünleri tüketme sebebi olarak tüketicilerin %14,3'ü damak tadına uygunluğu, %85,7'si sağlıklı olmayı tercih sebebi saymıştır.

Tablo 3.7. Tüketicilerin su ürünleri tüketim alışkanlıkları ve balık satın alınan yerin koşullarına göre dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
İlinizde su ürünleri tüketimi ile ilgili eksiklikler nelerdir?	Su ürünleri çeşitlerinin az oluşu	128	40,9
	Fiyatların yüksek oluşu	64	20,4
	Pazardaki ürünün azlığı	29	9,3
	Tüketicinin beslenme alışkanlığı	92	29,4
Balıkçı tezgahlarında balık satıcılarının ıslak süngeri balıkların üzerine tutmalarını faydalı mı yoksa zararlı mı olduğunu düşünüyorsunuz?	Faydalı olduğunu düşünüyorum	45	14,4
	Zararlı olduğunu düşünüyorum	268	85,6
Balıkçı tezgahlarında bulunan balıkların taze olduğunu nasıl anlarsınız?	Balığın gözlerinin parlaklığından	142	45,4
	Etinin pembemsi olmasında	103	32,9
	Kokusundan	68	21,7
Aşağıda belirtilen besin değerlerinden hangisi sizi balık tüketmeye yönlendirebilir.	Protein açısından zengin olduğundan	105	33,5
	A ve D vitamini bakımından zengin olduğundan	67	21,4
	Omega yağ asitleri bakımından zengin olduğundan	141	45,1
Su ürünleri ile birlikte ne yersiniz?	Salata/Yeşillik	223	71,3
	Yoğurt/Cacık	12	3,8
	Sebze	78	24,9
Su ürünleri ile birlikte ne içersiniz?	Alkollü içecekler	48	15,3
	Gazlı içecekler	104	33,2
	Şalgam	116	37,1
	Su	45	14,4

İldeki su ürünleri tüketimi ile ilgili eksikliklerle ilgili verilen cevapta tüketicilerin %40,9'u su ürünleri çeşitlerinin az oluşunu, %20,4'ü fiyatların yüksek oluşunu, %9,3'ü pazardaki ürünün azlığını, %29,4'ü tüketicinin beslenme alışkanlığı olduğunu öne sürmüşlerdir. Balıkçı tezgahlarında balık satıcılarının ıslak süngeri balıkların üzerine tutmalarını faydalı mı yoksa zararlı mı olduğunu sorusuna tüketicilerin %14,4'ü faydalı olduğunu düşündüklerini, %85,6'sı ise zararlı olduğunu düşündüklerini ortaya koymuşlardır. Balıkçı tezgahlarında bulunan balıkların taze olduğunu tüketicilerden %45,4'ü balığın gözlerinin parlaklığından, %32,9'u etinin pembemsi olmasından, %21,7'si kokusundan anladıklarını ifade etmişlerdir. Su ürünleri besin değerlerinden tüketicileri balık tüketmeye yönlendiren sebeplere verilen cevapta tüketicilerin %33,5'i protein

açısından zengin olması, %21,4'ü A ve D vitamini bakımından zengin olması, %45,1'i omega yağı bakımından zenginliğinden kaynaklı olmasına bağlamışlardır. Su ürünleri ile birlikte tüketicilerden %71,3'nün salata/yeşillik, % 3,8'nin yoğurt/cacık, %24,9'nun sebze tükettikleri saptanmıştır. Su ürünleri ile birlikte tüketicilerin %15,3'ü alkollü içecekler, %33,2'si gazlı içecekler, %37,1'i şalgam, %14,4'ü su tükettiklerini açıklamışlardır.

Tablo 3.8. Tüketicilerin su ürünleri tüketim miktarları ve balıketi fiyatına yaklaşımlarına göre dağılımı

DEĞİŞKENLER		FREKANS	YÜZDE
Bir Önceki Yıla Göre Balık Eti Tüketim Miktarınız Değişti mi?	Azaldı	45	14,4
	Değişmedi	199	63,6
	Arttı	69	22
Haftalık Balık Eti Tüketim Miktarınız Nedir?	1. grup (<0,25 kg)	154	49,2
	2. grup (0,25-0,50 kg)	102	32,6
	3. grup (>0,50 kg)	57	18,2
Balık Eti Fiyatını Nasıl Değerlendiriyorsunuz	Kesinlikle Ucuz	26	8,3
	Ucuz	45	14,4
	Orta	150	47,9
	Pahalı	80	25,6
	Kesinlikle pahalı	12	3,8

Bir önceki yıla göre balıketi tüketim miktarındaki değişikliğe verilen cevapta tüketicilerin %14,4'ü azaldığını, %63,6'sı değişmediğini, %22'si arttığını belirtmişlerdir. Haftalık balıketi tüketim miktarını tüketicilerin %49,2'si 1. grup (<0,25 kg), %32,6'sı 2. grup (0,25-0,50 kg), %18,2'si 3. grup (>0,50 kg) olduğunu açıklamışlardır. Tüketiciler balıketi fiyatını %8,3'ü kesinlikle ucuz, %14,4'ü ucuz, %47,9'u orta, %25,6'sı pahalı, %3,8'i kesinlikle pahalı olarak bulmuşlardır.

4. TARTIŞMA

Bu çalışmanın ana materyali, Osmaniye ili merkez ilçede yaşayan 399 kişi ile yapılan anketlerden elde edilen verilerden oluşmaktadır. Elde edilen bulgular neticesinde tüketicilerin demografik, sosyo-kültürel ve iktisadi durumları analizlerle değerlendirilmiştir. Bu yönüyle çalışmada analiz olarak gıda güvenliği kavramını duyan tüketici kitlelerinin profillerine, tüketicilerin ürün markalarını değerlendirmelerine, tüketicilerin ürün etiketini okumada gerekçelerine, tüketicilerin güvenilebilir gıdaya daha fazla ödeme tercihlerinin nedenlerine yer verilmiştir.

Araştırmada ankete katılan kadın katılımcı sayısı erkek katılımcı sayısından fazladır. Oysa Olgunoğlu ve ark. (2014)'nın Adıyaman ilinde, Balık ve ark. (2013)'nın Ordu ilinin Fatsa ve Aybastı ilçelerinde, Yüksel ve ark. (2011)'nin Tunceli ilinde, Aydın ve Karadurmuş (2013)'un Giresun ve Trabzon illerinde, Çolakoğlu ve ark. (2006)'nın Çanakkale ilinde, Erdal ve Esengün (2008)'ün Tokat ilinde, Orhan ve Yüksel (2010)'in Burdur ilinde yaptıkları bu çalışmalarda kadın katılımcı sayısının erkek katılımcı sayısından daha az olduğu görülmüştür. Ayrıca eldeki çalışma, cinsiyet özelliği bakımından diğer çalışmalara göre farklılık göstermektedir. Yapılan korelasyon çalışmasında erkek tüketicilerden %34,5'i, kadın tüketicilerden %65,5'i su ürünleri tüketmektedir. Su ürünü tüketiminde kadın tüketicilerin sayısı erkek tüketicilerden fazladır.

Araştırmamıza %42,4'lük oranla en fazla üniversite mezunu katılmıştır. Balık ve ark. (2013)'nın Ordu'nun Fatsa ve Aybastı ilçelerine yönelik yaptıkları anket çalışmasında Fatsa'daki katılımcıların %34,7'si ortaokul, %30'u üniversite mezunu iken, Aybastı ilçesinde ortaokul mezunlarının oranı %31,5, üniversite mezunlarının oranı ise %15,8 olarak tespit edilmiştir. Tunceli iline yönelik çalışmada katılımcıların %55,5'inin üniversite eğitimi gördüğü, %24,4'ünün ise lise mezunu olduğu tespit edilmiştir (Yüksel ve ark., 2011). Giresun ve Trabzon illerinde gerçekleştirilen anket çalışmasında katılımcıların %45'inin üniversite mezunu olduğu tespit edilmiştir (Aydın ve Karadurmuş, 2013). Tokat ili Almus ilçesinin ele alındığı çalışmada bireylerin %33,65'inin lise, %20,19'unun üniversite ve %20,19'unun ilkokul mezunu oldukları belirlenmiştir (Adıgüzel ve ark. (2009). Isparta ilinde ailelerin balık tüketimlerine ilişkin ele alındığı anket çalışmada, aile reislerinin eğitim durumları analiz edilmiştir. Bu veriye göre aile reislerinin %27,54'ü

ilkokul, %10,63'ü ortaokul, %26,57'si lise ve %33,33'ü üniversite mezunudur (Hatırlı ve ark., 2004). Bu açıdan bakıldığında çalışmamızla bu çalışmalardaki veriler benzerlik göstermektedir. Bununla birlikte ortaya çıkan farklılıkların çalışma sahalarından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Çalışmamızda su ürünü tüketenlerin %3,5'i ilköğretim, %22,1'i lise, %20,1'i ön lisans, %47,8'i lisans ve %6,5'i lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir. Buna göre eğitim durumu yükseldikçe balık tüketim miktarı artmaktadır.

Çalışmamıza katılan bireylerin %78,9'unun su ürünlerini taze olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Öte yandan bu oran Fatsa ilçesinde %97,2, Aybastı ilçesinde %98,2 (Balık ve ark., 2013), Giresun ve Trabzon illerinde %95,14 (Aydın ve Karadurmuş, 2013), Çanakkale ilinde %94-97 (Çolakoğlu ve ark., 2006), Tokat ili Almus ilçesinde %90,43 (Adıgüzel ve ark., 2009) ve Burdur ilinde %99,2'dir. Diğer çalışmalarda taze su ürünleri tüketimi verileri daha yüksek oranda görülmekle birlikte çalışmamızdaki buluntularla uyumluluk arz etmektedir. Bu bağlamda su ürününün taze olması ile balık tüketimi arasında doğru orantı söz konusudur.

Araştırmamızda işlenmiş su ürünleri tercihinde katılımcıların %15'i çipura , %16,3'ü levrek , %44,4'ü alabalık , %24,3'ü somon tükettikleri görülmüştür. Buna göre en çok alabalık tercih edilmiştir. Benzer bir sonuç Adıyaman iline yönelik yapılan bir çalışmada da görülmektedir (Olgunoğlu ve ark., 2014).

Eldeki çalışmada tüketicilerin %87,9'u işlenmiş su ürünleri tüketmediklerini belirtmişlerdir. Adıyaman ili örneğinde de işlenmiş su ürünlerinin düşük olduğu ortaya konmuştur (Olgunoğlu ve ark., 2014). Bu benzerlikler Türk toplumunun su ürünlerine yönelik tutumlarını ortaya koyması bakımından önemlidir. Tüketicilerin çoğu, taze şekliyle ve işlenmemiş su ürünleri tükettiklerini belirtmişlerdir. Kanaatimizce bunun altında yatan temel neden işlenmiş su ürünlerindeki damak tadı ve bu ürünlerin katkı maddeyle işlem görmeleridir.

Çalışmada tüketicilerin %10,9'u sonbahar, %61'i kış, %7,7 ilkbahar, %20,4 yaz aylarında su ürünleri tükettikleri saptanmıştır. Buna göre su ürünleri tüketiminin %61'lik oranla kış mevsiminde arttığı tespit edilmiştir. Aynı durum kış mevsiminde balık tüketiminin %71 oranda görüldüğü Adıyaman ili örneğiyle de desteklenmektedir (Olgunoğlu ve ark., 2014). Bu bağlamda tüketicilerin kış mevsiminde daha çok balık tükettikleri söylenebilir.

Araştırmamızda su ürünleri tüketenlerin oranının %78,4 olduğu tespit edilmiştir. Eldeki veriyle Burdur ilinde yapılan su ürünleri tüketimi anket uygulamasındaki %88,7'lik oran birbirleriyle örtüşmektedir (Orhan ve Yüksel, 2010). Bu oranlar toplumun büyük çoğunluğunun balık tükettiğini ortaya koymuştur. Çalışmamızda tüketicilerin su ürünlerini daha sağlıklı olduğu için tercih ettikleri görülmektedir. Buna göre su ürünleri tüketme sebebi olarak katılımcıların %14,3'ü damak tadına uygun olduğunu, %85,7'si sağlıklı olduğunu düşündükleri için tükettiklerini belirtmişlerdir. Nitekim Burdur ili örneğinde de katılımcıların %39,8'lik büyük bir kısmının su ürünlerinin sağlıklı olduğunu düşündüklerini belirtmeleri çalışmamızdaki sonuçları destekler niteliktedir (Orhan ve Yüksel, 2010). Bu oran bize toplumumuzun balık tüketim bilincinin gelişmiş olduğunu, su ürünlerinin sağlık açısından toplumumuzca önemsendiğini göstermektedir.

Araştırmamızda tüketicilerin %52,4'ü gıda güvenliği ile ilgili bilgileri radyo-televizyon programlarından edindiklerini belirtmişlerdir. Tüketicilerin gıda güvenliği konusunda bilinç düzeylerinin ölçülmesi amacıyla yapılan Tokat ili örneği adlı çalışmada da gıda güvenliği ile ilgili bilgilerin en fazla radyo-televizyon programlarından edindikleri bildirilmektedir (Erdal ve Esengün, 2008). Bu yönüyle çalışmamız Tokat ili örneğiyle örtüşmektedir. Ayrıca tüketicilerin %63,4'ünün gıda güvenliği kavramını duyduğu ve bildiği gözlemlenmektedir. Tokat ilinde yürütülen çalışmada gıda güvenliğinde tüketicilerin %68,6'lık kısmı gıda güvenliği kavramını duyduğunu belirtmeleri (Erdal ve Esengün, 2008), Türkiye'deki tüketicilerin gıda güvenliği kavramını duyma oranları hakkında fikir yürütülmesine yardımcı olmaktadır.

Çalışmamızda elde edilen sonuçlara göre erkek tüketicilerden %34,5'i, kadın tüketicilerden %65,5'i su ürünlerini tüketmektedir. Su ürünü tüketenlerin %12,2'si 18-24 yaş grubunda olup, bunu % 25,3 ile 25-31, %31,7 ile 32-38, %19,2 ile 39-45 ve %11,6 ile 46-52 yaş grubu izlemektedir. Çalışmamızda su ürünü tüketenlerin %3,5'i ilköğretim, %22,1'i lise, %20,1'i ön lisans, %47,8'i lisans ve %6,5'i lisansüstü mezunu olduğu görülmektedir. Evli tüketicilerin %86,3'ü su ürünleri tüketirken, bekâr tüketicilerin %13,7'si su ürünleri tüketmemektedirler. Evli tüketicilerin daha fazla balık tüketmeleri, düzenli bir yaşam sergilemelerine ve ailenin sağlıklı beslenmeyi önemsemesine bağlanabilir.

Pieniak (2010)'ın sağlık ile ilgili inançlar ve tüketici bilincinin balık tüketimi üzerindeki etkisi üzerinde yaptığı çalışmasında, deniz ürünleri tüketiminin insan sağlığı

üzerinde olumlu etkilerinin bilinmesine rağmen Türkiye’de balık tüketiminin Avrupa kıtasında bulunan bir çok ülkeden çok daha alt seviyelerde kaldığını ifade etmiştir. Ayrıca bu çalışmada tüketicilerin bilgi ve sağlıkla ilgili inanışlarının yanı sıra kültürel farklılıkları incelenmiştir. Yine buna bağlı olarak çalışma, tüketicilerin sosyo-demografik özelliklerinin ve balık tüketim sıklığı üzerindeki etkileri hakkında da bilgi vermektedir. Söz konusu çalışmada yaş ve eğitim seviyelerinin hem doğrudan hem de dolaylı olarak balık tüketimini doğrudan etkiledikleri sonucuna varılmıştır. Çalışmamıza bakıldığında su ürünü tüketenlerin %12,2’si, 18-24 yaş grubunda olup bunu % 25,3 ile 25-31, %31,7 ile 32-38, %19,2 ile 39-45 ve %11,6 ile 46-52 yaş grubu izlemektedir. Yine çalışmamızda su ürünü tüketenlerin %3,5’inin ilköğretim, %22,1’inin lise, %20,1’inin ön lisans, %47,8’inin lisans ve %6,5’inin lisansüstü mezunu olduğu tespit edilmiştir. Çalışmamız Pieniak (2010) ortaya koyduğu genel ilkelerle örtüşmektedir. Dolayısıyla yaş ve eğitim seviyesinin balık tüketimini doğrudan etkilediği söylenebilir.

5. SONUÇLAR

Türkiye, su ürünleri yetiştiriciliği bakımından ideal ortama sahip ülkelerden biridir. Ülkemiz üç tarafının denizlerle çevrili olmasının yanında oldukça yüksek oranda iç sulara da sahiptir. Buna rağmen su ürünleri üretim ve tüketimi açısından dünya standartlarının altındadır. Türkiye’de balık tüketimi açısından Dünya ortalamasını yakalayabilmek için 3 kat artış gerekmektedir. Dünya’da üretilen toplam proteinin % 6.5’i ve hayvansal proteinin de % 16.7’si balıklardan sağlanmaktadır (FAO, 2015). Bu durum Türkiye’de su ürünleri, özellikle de balık eti tüketiminin çok alt seviyelerde kaldığını göstermekte, sağlıklı beslenme açısından bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda ülkemizde ve Osmaniye ilinde balık tüketiminin arzu edilenden daha az olmasının nedenleri arasında beslenme alışkanlığı ve tüketim kültürü, su ürünlerini sezonunda taze tüketme isteği, işlenmiş su ürünlerinde talep düşüklüğü, evlerde koku gerekçesiyle tüketme isteksizliği olarak sıralanır.

Sağlıklı yaşam ile tüketilen besin maddeleri arasında ilişkinin varlığı, insanları daha sağlıklı yaşam için gerekli besin maddelerini tüketmeye yöneltmektedir. Bunlar içerisinde daha ucuz olması ve zengin protein içeriğine sahip olması nedeniyle su ürünleri, dünya besin ihtiyacının önemli bir kısmını karşılayan temel bir endüstri halini almıştır (Dağtekin, 2008) .

Gıdalarla alınan protein, organizmada hem yapı taşı hem de ısı ve enerji üretim kaynağıdır. Balık eti ise %18-20 oranında protein içerir. Ayrıca balık proteini vücut dokularının koruması yönüyle en önemli temel besin kaynakları arasında yer almaktadır. Öte yandan balık proteinin sindirimi oldukça kolaydır ve bu protein gençlerin gelişimi için de önemli olan aminoasitleri önemli miktarlarda içerir. Bu nedenle halkın su ürünleri tüketimi eğilim ve düzeyine dikkat çekmek gerekir. Ancak doğru kararların alınabilmesi için öncelikle halkın beslenme, tüketim alışkanlıkları ve tüketim ürünleri tercihlerinin belirlenmesi gerekmektedir.

Ürünler, bir araya getirildiği andan itibaren önce işleme, nakil muhafaza, depolama, dağıtma, hazır hale getirme ve pişirme aşamasından geçer. Sonra biyolojik, kimyasal ve

fiziki tehlikelerden muhafaza etme ve tüketici güvenliğini sağlama işlemlerine tabi tutulur. Bu işlemlerin tümüne *gıda güvenliği* adı verilir. Bu nedenle gıda zinciri sürecinde ürünlerin denetiminin gerçekleştirilmesi oldukça büyük önem taşımaktadır.

Gıda güvenliği hususu tüm dünyanın üzerinde durduğu konuların başında gelmektedir. Gelişen teknolojinin yanında çevresel ve toplumsal meseleler güvenli gıdaya ulaşmayı engellemektedir. Tüketiciler, gıda güvenliğinin en önemli ve en son halkasını oluşturur. Bundan dolayı, tüketicinin satın alma gücü ve bilinçli olması gıda güvenliğini sağlamanın en önemli etmenidir. Tüketicilerin büyük bir kısmının alım gücü ile eğitim seviyesinin düşük olması ve tüketici bilincinin oluşmaması nedeniyle sağlıklı, düşük kalitede ve uygunsuz ortamda elde edilen gıdaları üreten firmalar artmaktadır. Gıdalardan kaynaklı hastalıkların belirmesi ve bu hastalıklardan kaynaklı iş kayıplarının ortaya çıkması ve oluşan hastalıkları önleyebilmek için yapılan tedavi giderlerinin milli ekonomiye getirdiği maddi kayıp küçümsenmeyecek boyutlara ulaşmaktadır.

Avrupa Birliği mevzuatının önemli bir kısmı, gıda güvenliği ve halk sağlığına ilişkin konulara yer vermektedir. AB uyum süreci çerçevesinde son yıllarda Türkiye’de gıdalardan kaynaklanabilecek tehlikelerden insan sağlığının korunması için tarladan sofraya kadar olan tüm aşamaları içeren gıda mevzuatı çalışmaları hız kazanmıştır. Bu bağlamda hazırlanan gıda mevzuatının AB gıda mevzuatı örnek alınarak düzenlenmesi ve uygulanmaya başlaması ilk hedefler arasında yer almaktadır.

Türkiye’nin 2023 tarım ve gıda vizyonu; “toplumun sağlıklı beslenme gereksinimlerini yeterli nicelik ve nitelikte, ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir yollarla karşılayabilen, biyolojik çeşitliliğini koruyan ve toplumsal yarara dönüştürebilen, ekonomik, ekolojik ve sosyal açıdan sürdürülebilir, verimliliği artan tarım ve tarımsal sanayinin de katkısıyla, uluslararası alanda rekabet edebilen gelişmiş bir Türkiye” olmaktadır. Bu vizyon Türkiye’nin gıda güvenliğini sağlaması adına sürdürülebilir gıda sistemleri anlayışını benimsediğinin bir göstergesidir.

6. ÖNERİLER

Gıda güvenliği konusunda, Avrupa Birliği'ne uyum sürecinde birçok yasal düzenleme yapılmıştır. Bu yasal düzenlemelere ilave olarak vatandaşların kolaylıkla erişebileceği mekanizmalar oluşturulması önemlidir. Bu amaçla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca “Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam” etkinliği başlatılmıştır. Bu amaçla Alo 174 Gıda Hattı faaliyete başlamıştır. Tüketiciler, satın aldıkları ürünlerle ilgili sıkıntıları bu hatta kolaylıkla iletebilmektedir ve sorun tespit edilerek kısa sürede çözüm üretilmektedir. Ancak tüketicilerin yaklaşık 1/3'ü bu uygulamadan haberdar değildir. Tüketicilerin Alo 174 Gıda Hattı'ndan haberdar olabilmeleri için televizyon, radyo gibi kitle iletişim araçları vasıtasıyla duyurular yapılmalıdır.

İyi tarım belgesine sahip olmayan ürünlerin satışının yasaklanması ve ISO 22000 belgesinin zorunlu hale getirilmesi gıda güvenliğini sağlayacak tedbirlerdendir.

ISO 9001: 2000, HACCP ve OHSAS 18001 benzeri kalite yönetim sistemleri, gıda güvenliğinin sağlanmış olduğunun göstergesidir. Bu sistemler tüketicilere ürün hakkında fikir sahibi olmasını sağlayan araçlardır. Gıda güvenlik sistemlerinin güvenilir ve sağlıklı olduğu tüketicilerin çoğu tarafından kabul edilmektedir. Ancak yapılan çalışmalar tüketicilerin bu sistemler hakkında fazla bir bilgiye sahip olmadığını göstermektedir. Vatandaşların bu konuda bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesi önemlidir.

Su ürünleri tüketiminde en büyük eksikliğin beslenme tarzından kaynaklandığı anlaşılmaktadır. Bu nedenden ötürü ilköğretim çağından itibaren okullarda süt tüketimini artırıcı teşvikler gibi su ürünleri tüketimini özendiren faaliyetlere ağırlık verilebilir. Çocukların su ürünlerine olan ilgisini artırmak için çizgi filmlerde su ürünlerinin önemini ve tüketimini özendirici konular işlenebilir. Ayrıca görsel medyada su ürünlerinin faydaları ve tüketimi ile ilgili kamu spotlarına yer verilerek toplumu bilinçlendirici çalışmalar yapılabilir. İşlenmiş su ürünlerinin tüketiciye tanıtılması amacıyla ilerleyen teknoloji ile birlikte su ürünlerinin saklanması ve konserve vb. çeşitlerinin de damak tadına uygunluğu yapılan kampanyalarla tüketicilere aktarılmalıdır.

Ayrıca su ürünlerinin bozulma hızının riskli olmasından dolayı güvenilir su ürünlerine ulaşım yöntemlerini işleyici bilgilendirmeler yapılabilir. Balıkçı tezgâhlarında bulunması gereken standartlar ve balık satan işletmelerin yaptıkları hatalar konusunda uyarıcı önlemler sağlanabilir.

Pazar yerlerinde ve balıkçı hallerinde su ürünlerinde gıda güvenliğini sağlayıcı kontroller daha sık yerine getirilebilir. Daha çok market alışverişi yapan insanlara hazır, işlenmiş halde sunulan konserve tarzı su ürünlerinin çeşidi artırılabilir. Bu ürünlerin görsel medyada veya reklam broşürleriyle birlikte tüketicinin ilgisini çeken reklamlar yapılabilir.

Su ürünlerinin sağlık açısından önemi, çocukların sağlıklı gelişimine katkısı, içerdiği besin değeri bakımından önemi ve aynı besin değerine sahip ürünlere göre uygun fiyatlı olması gibi cazip özellikleri topluma yeteri derecede aktarılmalıdır. Ayrıca su ürünlerinin insan beslenmesindeki önemi ve tüketiminin artırılmasına yönelik tanıtım çalışmaları yürütülerek su ürünleri tüketimi yaygınlaştırılmalıdır. Su ürünlerinin tüketimine yönelik ortak tanıtım etkinlikleri düzenlenmelidir. Yazılı ve görsel basın yayın organları aracılığıyla su ürünlerinin önemi hakkında yayınlar gerçekleştirilmelidir. Yapılan bilimsel araştırmalarda eğitim ve refah seviyesinin artışıyla balık tüketiminin de arttığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda toplumun eğitim ve refah düzeyini yükseltici çalışmalar yapılmalıdır. Benzer durum ülkemiz için de geçerlidir.

Uluslararası piyasada ve ülkemizdeki iç piyasada önemli rekabet koşulları söz konusudur. Bu rekabetin sürdürebilmesi için güvenli, sağlıklı ve kaliteli gıda üretilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu üretim, ancak güvenilirlik sistemleri ve kaliteli yönetimle sağlanabilir. Bu iki husus sağlanamazsa firmaların hem iç hem de dış piyasada rekabet gücü azalır ve firmalar maddi kayıplara uğrayabilir.

KAYNAKLAR

- Akın, M., Çiçek, R., İnal, M. E., Toksarı, M.,** 2010. Niğde ilindeki tüketicilerin sosyo-demografik özellikleri ile organik gıdalara ilişkin tutum ve bireysel değerleri arasındaki farklılığın incelenmesine yönelik bir araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 29-56.
- Alagöz, S.B., Ekici, N.,** 2009. Ambalaja ilişkin tutum ve davranışlar: Karaman ili araştırması. *KMU İİBF Dergisi*, 11(17), 85-94.
- Arıkan, R.,** 2007. Araştırma teknikleri ve rapor hazırlama. 6.baskı, ISBN:975-8784-35-8, Ankara.
- Asseal, H.,** 1992. Consumer behavior and marketing action. New York University, PSW-Kent Publishing Company, Boston, USA.
- Aydın, M., Karadurmuş, U.,** 2013. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi / The Black Sea Journal of Sciences*, 3(9):57-71.
- Balık, İ., Yardımcı, C., Turhan, O.,** 2013. Ordu ili Fatsa ve Aybastı ilçelerinde balık tüketim alışkanlıklarının karşılaştırmalı olarak incelenmesi. *Ordu Üniv. Bil. Tek. Derg.*, 3(2):18-28/ *Ordu Univ. J. Sci. Tech.*, 3(2):18-28.
- Black, C.E.,** 1984. A study of consumer attitudes toward rainbow trout as well as their buying and consumption patterns of this food fish. Universty of Missori of Business, Department of Marketing, USA.
- Candemir, S.,** 2008. ‘Kahramanmaraş ili kentsel alanda yaşayan ailelerin gıda tüketimlerini etkileyen faktörler ve marka gerçeği. *Yüksek Lisans Tezi*, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Cebeci, Z.,** 2006. Gıda izlenebilirliğinde bilgi teknolojileri. *Ulusal tarım kurultayı*, 15-17 Kasım 2006, Çukurova üniversitesi, Adana. s. 189-195.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Çakır, F., Yiğın, Ç., Ormancı, H.B.,** 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *E. Ü. Su Ürünleri Dergisi*, 1/3:387-392.
- Dağtekin, M.,** 2008. Trabzon ilinde su ürünleri üretimi ve pazarlama yapısı. *Yüksek Lisans Tezi*, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

- Demirağ, K., Yılmaz H.,** 2009. Gıda güvenliği, sürdürülebilirliği ve yerel yönetimler. *TMMOB İzmir Kent Sempozyumu*, s:647-656, İzmir.
- Erdal, G., Esengün, K.,** 2008. ‘Tokat ilinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi, Ege Üniversitesi Journal Of Fisheries & Aquatic Sciences, 25 (3), 203–209.
- Erkmen, O.,** 2010. Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, (53), 220-235.
- Gözener, B., Büyükbay, E. O., Sayılı, M.,** 2009. Gıda güvenliği konusunda öğrencilerin bilgi düzeylerinin incelenmesi. *GOÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(2), 45-53.
- Gürgün, H.,** 2006. Van Gölüne kıyısı bulunan bazı ilçelerdeki balık tüketimine yönelik bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*, Ege Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Güven E.,** 2010. Yalova ilinde yaşayan farklı eğitim ve gelir düzeyine sahip fertlerin beslenme alışkanlıkları ve gıda güvenliği bilgisinin belirlenme üzerine bir araştırma. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Haspolat, N.Atay.** 2015. Gıda güvenliğinde sürdürülebilir gıda sistemleri. *AB Uzmanlık Tezi*, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı. Ankara.
- Hatırlı, S. A., Özkan, B., Aktaş, A. R.,** 2004. Factors affecting fluid milk purchasing sources in Turkey. *Food Quality and Preference*, 15(6):509-515.
- Köse, N., Yaman, K.,** 2010. Tüketicilerin gıda maddelerinin son kullanma tarihine verdikleri önem üzerine bir araştırma: Kastamonu ili merkez ilçe örneği. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 18(1), 233-240.
- Pérez-Cueto, F.J.A., Pieniak, Z., Verbeke, W.,** 2011. Attitudinal determinants of fish consumption in Spain and Poland. *Nutr Hosp.*, 26(6):1412-1419.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Scholderer, J., Brunso, K., Olsen S.O.,** 2010. Comparison between Polish and Western European fish consumers in their attitudinal and behavioural patterns. *Acta Aliment. Hung.* 38, 179–192.
- Olgunoğlu, İ.A., Bayhan, Y.K., Olgunoğlu, M.P., Artar, E., Ukav, İ.,** 2014. Adıyaman ilinde balık eti tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(1):21-25.
- Onurlubaş, E.,** 2010. Türkiye’de Gıda Güvenliği Kavramı ve Bu Konudaki Gelişmeler. *Doktora Semineri*, Gaziosmanpaşa Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Tokat.
- Sarı ve Söğüt.,** 2000. Van İli’nde öğrencilerin balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi üzerine bir araştırma. www.akuademi.net. *Doğu Anadolu Bölgesi IV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 28-30 Haziran, Erzurum.

- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K., Katağan, T.,** 2015. Türkiye'nin İzmir ve Ankara İllerinde su ürünleri tüketimi. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 3(5): 248-254.
- Shaw, S., Gabbort, M.,** 1992. The development of trout markets and marketing with particular reference to the European experience. *Aquaculture*, 100:11-24.
- Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F., Sönmez, F.,** 2008. Elazığ ilinde balık eti tüketimi. *F.Ü. Fen ve Müh. Bil. Dergisi*, 20 (3): 433-437
- Şengül, S., Emeksiz, F., Yurdakul, O.,** 1998. *DİE Araştırma Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Tatar, O.,** 1995. Nutritional properties of fish and healthy respect. *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*. 12:169-170.
- Tayyar, M.,** 2007. AB uyum sürecinde Türkiye'de gıda güvenliği sorunu. *Kriter Dergisi*, Sayı:10.
- Turan H, Kaya Y, Sönmez G.,** 2006. Balık etinin değeri ve insan sağlığındaki yeri. *E.U. Journal of Fisheries & Aquatic Sciences*, 23: 505-508.
- Uzunöz, M. ,Büyükbay, E. O., Bal, H. S. G.,** 2008. Kırsal kadınların gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyleri (Tokat İli Örneği). *U.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi* (Journal Of Agricultural Faculty Of Uludag University), 22(2), 35-46.
- Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Camp, J.V., De Henauw, S.,** 2004. Perceived Importance of sustainability and ethics related to fish: A Consumer Behavior Perspective. *Ambio*, 36(7): 580-585. doi: 10.1579/0044- 447 (2007) 36 [580:PIOSAE] 2.0.CO;2.
- Wang, F., Zhang, J., Mua, W., Fua, Z., Zhang, X.,** 2009. Consumers Perception toward Quality and Safety of Fishery Products, Beijing. *Food Control*, 20(10): 918-922.
- Yılmaz, E.,** 2008. Trakya bölgesinde kırsal ve kentsel tüketicilerin gıda ürünleri tüketim alışkanlıkları ve gıda güvenliğine ilişkin bilgi düzeylerinin belirlenmesi. *Doktora Tezi*, Namık Kemal Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Yılmaz, E., Oraman, Y., İnan, İ.H.,** 2009. Gıda ürünlerine ilişkin tüketici davranışı dinamiklerinin belirlenmesi: “Trakya Örneği” *Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 6(1) Journal of Tekirdağ Agricultural Faculty.
- Yüksel, F., Karaton Kuzgun, N., Özer, E.İ.,** 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi, *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5):28-36.

EKLER

MUNZUR ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ESTİTÜSÜ AVLAMA VE İŞLEME TEKNOLOJİSİ ANABİLİM DALI

ANKET FORMU

Cüneyt AKGÜL

(Osmaniye İli Örneği)

GIDA GÜVENLİĞİ VE BALIK TÜKETİMİ ANKETİ

Araştırma Osmaniye il merkezinde tüketicilere anket yoluyla elde edilecek verilerden oluşturulacaktır. Uygulanacak ankette tüketiciye 39 soruluk gıda güvenliği ve su ürünleri (balık) tüketimi konulu sorular yer alacaktır. Anketlerin 2015 Temmuz-Eylül aylarında yapılması planlanmaktadır. Çalışmada elde edilen anket verileri dışında bu konuyla ilgili daha önce yapılmış bilimsel kaynaklara da yer verilecektir.

Anketör:.....Anket

Tarihi:.....İlçe/Mahalle:.....

Adı :

Soyadı:

SORULAR

1. Cinsiyetiniz:
(a) Kadın (b) Erkek
2. Medeni Durumunuz :
(a) 18–24 (b) 25–31 (c) 32–38 (d) 39–45 (e) 46–52 (f) 53 ve üzeri
3. Yaşınız:
(a) İlköğretim (b) Lise (c) Ön Lisans (d) Üniversite (e) Yüksek Lisans / Doktora
4. Eğitim Durumunuz:
(a) Bekâr (b) Evli
5. Su ürünleri (balık) tüketir mi siziniz?
a) Evet b) Hayır
6. Alo 174 Gıda Hattından haberdar mısınız?
(a) Evet (b) Hayır
7. Su ürünleri satın almanızda fiyatı sizin için önemli bir etken midir?
a) Evet b) Hayır
8. Tütsülenmiş su ürünleri hakkında herhangi bir bilgiye sahip misiniz?
a) Evet b) Hayır
9. Su ürünleri işlenmiş ürün (füme, salamura, konserve v.b) tüketir misiniz
a) Evet b) Hayır
10. Balık satın alırken, balık tezgâhlarında bulunması gereken standartlara dikkat eder misiniz?
a) Evet b) Hayır
11. Görsel Medyada su ürünleri tüketimini destekleyici reklamların yeterince yapıldığını düşünüyor musunuz?
(a) Evet (b) Hayır

12. Su ürünlerinin satış kontrollü sizce yapılıyor mu ?
- (a) Evet (b) Hayır
13. Size göre gıda güvenliği ne demektir?
- a) Gıdaların amaçlanan kullanıma hazır olması
- b) Tüketildiğinde tüketiciye zarar vermemesi
- c) Gıdaların uygun şekilde işlenmesi
- d) Gıdaların doğru ambalajlanması
14. Gıda güvenliği deyince ilk aklınıza gelen aşağıdakilerden hangisidir?
- a) Üretim ve son tüketim tarihi
- b) Markası
- c) Gıda standardına sahip olması (TSE v.b)
15. Gıda güvenliği konusunda en çok nerelerden bilgi alırsınız?
- a) Radyo, televizyon
- b) Gazete, dergi
- c) Komşu, Arkadaş
- d) Bilimsel yayın
16. Sizce gıda güvenliğinin sağlanmasında en büyük görev kime düşüyor?
- (a) Tüketiciye
- (b) İşletme Sahipleri
- (c) Belediyeler
- (d) Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
- (e) Meslek Örgütleri
17. Aldığınız işlenmiş (konserve balık vb.) su ürünlerinin güvenilir olduğunu nasıl anlarsınız?
- a) Markasına bakarım.
- b) Üzerinde yazılı resmi kurum onaylarına bakarım.

c) Saklanma ve muhafaza koşullarına bakarım

d) Fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarım

18. Pazar ve benzeri alanlarda taze su ürünleri alırken güvenilir olduğunu nasıl anlarsınız?

a) Sürekli güvendiğim esnaftan alırım

b) Ürünleri saklama koşullarına bakarım.

c) Ürünün kokusuna ve görüntüsüne bakarım.

d) Fiyatı piyasa koşullarına uygun (ortalama fiyatının çok altında olmaması) ürün olup olmadığına bakarım

19. Su ürünleri satın alırken sizin için öncelikli koşul aşağıdakilerden hangisidir?

a) Fiyatı

b) Güvenilir ilkelerine uygun olması

c) Damak tadına uygun olması

d) Satın alınan yerin koşulları

20. Su ürünlerindeki balık gruplarından hangilerini tercih edersiniz?

a) Deniz balıkları

b) Tatlı su balıkları

c) Çiftlik balıkları

21. Ne kadar sıklıkta su ürünleri tüketiyorsunuz?

a) Haftada bir veya daha fazla

b) Ayda bir veya daha fazla

c) Yılda bir veya daha fazla

22. Su ürünleri aldıktan ne kadar süre sonra tüketiyorsunuz?

a) Hemen

b) Ertesi gün

c) Bir hafta içinde

d) Bir ay içinde

23. Su ürünleri tüketene kadar nerede bekletiyorsunuz?

a) Açıkta

b) Buzdolabında

c) Buzlukta

d) Derin dondurucuda

24. Hangi şekliyle su ürünleri tüketirsiniz?

a) Kızartma

b) Izgara

c) Haşlama

d) Konserve ve benzeri

25. Su ürünlerinden işlenmiş olarak tükettiğiniz balık türleri nelerdir?

a) Çipura füme

b) Levrek füme

c) Alabalık füme

d) Somon füme

26. Su ürünleri tüketme biçiminiz nelerdir?

a) Taze

b) Tuzlanmış

c) Konserve

27. En çok hangi mevsimde su ürünleri tüketirsiniz?

a) Sonbahar

b) Kış

c) İlkbahar

d) Yaz

28. Su ürünleri nerelerden almayı tercih edersiniz?

- a) Balık hallerinden
- b) Büyük marketlerden
- c) Balıkçılardan
- d) Kendim tutarım

29. Su ürünleri tüketimini etkileyen faktörler nelerdir?

- a) Hijyen
- b) Tazelik
- c) Tat
- d) Satın alınan yer

30. Su ürünleri tüketme sebebiniz nelerdir?

- a) Damak tadına uygun
- b) Sağlıklı olduğu için

31. İlinizde su ürünleri tüketimi ile ilgili eksiklikler nelerdir?

- a) Su ürünleri çeşitlerinin az oluşu
- b) Fiyatların yüksek oluşu
- c) Pazardaki ürünün azlığı
- d) Tüketicinin beslenme alışkanlığı

32. Balıkçı tezgahlarında balık satıcılarının ıslak süngeri balıkların üzerine tutmalarını faydalı mı yoksa zararlı mı olduğunu düşünüyorsunuz?

- a)Faydalı olduğunu düşünüyorum
- b)Zararlı olduğunu düşünüyorum

33. Balıkçı tezgahlarında bulunan balıkların taze olduğunu nasıl anlarsınız?

- (a) Balığın gözlerinin parlaklığından
- (b)Etinin pembemsi olmasında
- (c)Kokusundan

- 34.** Aşağıda belirtilen besin değerlerinden hangisi sizi balık tüketmeye yönlendirebilir.
- (a) Protein açısından zengin olduğundan
 - (b) A ve D vitamini bakımından zengin olduğundan
 - (c) Omega yağı bakımından zengin olduğundan
- 35.** Su ürünleri ile birlikte ne yersiniz ?
- (a) Salata/Yeşillik (b) Yoğurt/Cacık (c) Sebze
- 36.** Su ürünleri ile birlikte ne içersiniz ?
- (a) Alkollü içecekler (b) Gazlı içecekler (c) Şalgam (d) Su
- 37.** Bir Önceki Yıla Göre Balık Eti Tüketim Miktarınız Değişti mi?
- (a) Azaldı (b) Değişmedi (c) Arttı
- 38.** Haftalık Balık Eti Tüketim Miktarınız Nedir?
- (a) 1. grup (<0,25 kg) (b) 2. grup (0,25-0,50 kg) (c) 3. grup (>0,50 kg)
- 39.** Balık Eti Fiyatını Nasıl Değerlendiriyorsunuz?
- (a) Kesinlikle Ucuz (b) Ucuz (c) Orta (d) Pahalı (e) Kesinlikle pahalı
- 40.** Su ürünlerindeki deniz balıklarından hangisini tüketirsiniz?
- (a) Çipura (b) Levrek (c) Hamsi
- 41.** Su ürünlerindeki tatlı su balıklarından hangisini tüketirsiniz?
- (a) Alabalık (b) Kefal (c) Aynalı Sazan (d) Kocaağız

ÖZGEÇMİŞ

01.11.1980 tarihinde Tunceli'nin Ovacık ilçesinde doğdum. Liseyi Elazığ Korgeneral Hulisi Sayın Lisesinde tamamladım. 2000 yılında başladığım lisans eğitimimi 2004 yılında D.Ü. Ziya Gökalp Eğitim Fakültesinde tamamladım. 2012 yılında Munzur Üniversitesi Avlama ve İşleme Teknolojisi Anabilim Dalında Yüksek Lisans çalışmalarına başladım.