



Alınış tarihi (Received): 20.05.2020
Kabul tarihi (Accepted): 09.10.2020

Balık Tüketim Eğilimleri, Malatya İli Örneği

Şennan YÜCEL^{1,*}, Birol BAKİ², Serhat TOMGIŞI³

¹Sinop Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürn. Temel Bilimleri, 57000, Sinop/Türkiye

²Sinop Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik ABD, 57000, Sinop/Türkiye

³Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 48000, Sinop/Türkiye

* Sorumlu yazar: syucel@sinop.edu.tr

ÖZET: Araştırmada, Malatya il merkezinde yaşayan hane halkının balık tüketim eğilimleri incelenmiştir. Araştırmanın birincil verilerini basit rasgele örnekleme yöntemi ile seçilen 240 kişiden anket yoluyla elde edilen veriler oluşturmuştur. Verilerin istatistiksel analizinde; Binary Lojistik Regresyon analizi, Khi-kare uyum testi analizi ve betimletici istatistiklerden yararlanılmıştır.

Ankete katılanlardan balık tüketenlerin %89'u taze tüketimi tercih ederken, %78'i çeşit olarak deniz balıklarını tercih ettiklerini belirtmiştir. Çalışmada balık tüketiminde yaş ve eğitim durumunun önemli düzeyde etken olduğu anlaşılmıştır. Balık tüketim sıklığı incelendiğinde; ilköğretim mezunlarının %79'u, ortaöğretim mezunlarının yaklaşık %37'si on beş günde bir, yükseköğretim lisans ve lisansüstü eğitim mezunlarının haftada bir olarak sırasıyla %69 ve %65 oranında olduğu tespit edilmiştir.

Balık tüketim sıklığı dikkate alındığında Malatya ilinde tüketimin Türkiye ortalamasının altında olduğu tahmin edilmektedir. Sosyo-ekonomik nedenlerin yanında, coğrafik şartlar ve taze ürüne ulaşma zorluğu, tüketici eğilimini etkilediği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler- Malatya, balık tüketimi, tüketici eğilimleri

Fish Consumption Trends, Example of Malatya Province

ABSTRACT: In the study, fish consumption trends of the households living in the city center of Malatya were investigated. The primary data of the research were obtained from the questionnaire from 240 people selected by simple random sampling method. In the statistical analysis of the data; Binary Logistic Regression analysis, Khi-square fit test analysis and descriptive statistics were used.

While 89% of the surveyed fishers prefer fresh consumption, 78% stated that they prefer sea fish as a variety. In the study, it was understood that age and education level were a significant factor in the preference of the fish. When the frequency of fish consumption is examined; It has been determined that 79% of primary school graduates, 37% of secondary education graduates are fifteen days, and higher education undergraduate and graduate education graduates are 69% and 65%, respectively, weekly.

When consider the frequency of fish consumption in Malatya province consumption is estimated to be below the average of Turkey. In addition to socio-economic reasons, geographical conditions and the difficulty of accessing fresh produce are thought to affect the consumer tendency.

Keywords- Malatya, fish consumption, consumer trends

1.Giriş

Yaşlanan Dünya ile birlikte yıpranan besin kaynakları ile ters orantılı olarak dünya nüfusu hızla artmaktadır. Köyden şehre geç, hızlı kentleşme, sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel

değişimler ve teknolojiadaki gelişmeler, hazır gıda tüketim eğilimlerini artırmıştır. Bu durum insanlığı yeni besin kaynaklarına yönlendirmektedir.

Su ürünleri içerisinde özellikle balık, tarihin ilk dönemlerinden günümüze kadar insanların beslenmesinde yer almış (Atar ve Alçıçek, 2009), ancak son yıllara kadar balığın besleme değerinin tam olarak fark edilememiştir. Son yıllarda Türkiye’de de gıda tüketim kalıplarında önemli değişiklikler olmuştur (Bircan ve ark., 2017; Gürler ve ark., 2018). Balığın sağlık için faydaları konusunda pek çok bilimsel çalışma yapılmıştır.

Su ürünleri dünden bugüne olduğu gibi bugünden yarına da önemli besin kaynağı olma özelliğini koruyacaktır. Özellikle balık sağlık açısından önemli olan yağlar içermesi kadar, özellikle son yıllarda ekonomik girdi sağlayıcı olarak da önemli bir yer almaktadır. Sağlıklı yaşama ile balık tüketimi adeta birbirini tamamlayan unsurlar olarak toplumsal hafızada hak ettiği yerini almış olup her geçen gün bu algı daha da güçlenmektedir. Kısaca gelişen dünya ile beraber bilinç düzeyinin artması ile de sağlıklı besin kaynaklarına eğilim artırmaktadır.

İnsanın büyümesi, gelişmesi ve sağlıklı kalabilmesinin yanı sıra, beyin gelişimi bakımından da önemli olan sekiz adet aminoasit, sadece hayvansal kökenli proteinlerde yeterli miktarda bulunmaktadır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre sağlıklı bir insanın vücut ağırlığının her kilogramı için günde 1 g protein tüketmesi ve bunun da %42’sinin hayvansal kökenli olması önerilmektedir (Anonim, 2017).

Sağlıklı beslenmede elzem olan protein kaynakları arasında vitamince zenginliğinin yanında sindirim kolaylığından dolayı balık eti tercihi her geçen gün artmaktadır. Lakin kırmızı ete kıyasla daha kaliteli yağ asitlerine sahip olmaları, yüksek miktarda kalsiyum, fosfor ve iyot barındırıp vücut dengesini koruyabilmesi, sahip olduğu A, B1, B2 ve D vitaminleri ile insanın dengeli beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmesi balık ve su ürünlerinin avantajlarından (Hecer, 2013).

FAO 2017 verilerine göre; dünya su ürünleri üretimi; 80 138 782 tonu yetiştiricilik, 92 522 713 tonu avcılık olmak üzere toplam 172 661 495 tondur ve yaklaşık %35,6’sı içsulardan elde edilmektedir (FAO, 2018). Türkiye’de 2018 yılında toplam üretim; 314 537 tonu yetiştiricilik, 314 094 tonu avcılık olmak üzere 628 631 tondur ve %21,5’i içsulardan elde edilmektedir (Çizelge 1).

Çizelge 1. Türkiye Su Ürünleri Üretimi (ton) ve Kişi Başı Tüketim Miktarı (kg)^(*)

Table 1. Turkey Aquaculture Production (tonnes) and Per Capita Consumption Amount (kg)

Yıllar	Yetiştiricilik			Avcılık			Toplam (Ton)	Kişi Başına Tüketim (kg)
	Deniz	İç Su	Toplam	Deniz	İç Su	Toplam		
2014	266078	108239	235133	266078	36134	302212	537345	5,5
2015	397731	101455	240334	397731	34176	431907	672241	6,1
2016	301464	101601	253395	301464	33856	335320	588715	5,4
2017	322173	104010	276502	322173	32145	354318	630820	5,5
2018	283955	105167	314537	283955	30139	314094	628631	5,4

(*) TÜİK, 2019

TÜİK (2019) verilerine göre kişi başı su ürünleri tüketimi AB ve dünya ortalamasından oldukça düşüktür. Kişi başı yıllık tüketim miktarı Dünyada ortalama 16 kg, AB ülkelerinde ortalaması 22 kg (FAO, 2019) iken, Türkiye’de ortalama 5,4 kg olarak gerçekleşmiştir.

Coğrafik şartlar, taze ürüne ulaşma, damak zevki gibi, beslenme kültürüne etkileri, balıketi tüketim alışkanlıkları coğrafyalar arasında farklılık gösterebileceği bir gerçekliktir. Balıkçılık faaliyetlerinin yoğun olarak yürütüldüğü Doğu Karadeniz Bölgesi’nde kişi başına düşen tüketim miktarı 20-25 kg aralığında iken, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bir kg’ın altındadır (Atay ve ark., 2000; Gürel ve ark., 2017; Kaplan ve ark., 2019). İç Anadolu Bölgesi’nde çok düşük (Dağtekin ve ark., 2007), diğer bölgelerdeki tüketim; İç Anadolu Bölgesi, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri’ne göre yüksek, gelişmiş ülkelerdeki kişi başı balık tüketiminden oldukça düşüktür (Saygı ve Hekimoğlu, 2011; Uzundumlu ve ark., 2013; Uzundumlu ve Dinçel, 2015).

Araştırmanın yürütüldüğü Malatya İli, akarsu ve diğer su kaynakları bakımından zengin sayılabilecek illerimizdendir.

Malatya İlinde, alabalık yetiştiriciliği özellikle Doğanşehir (Sürgü Beldesi) ve Darende (Ayvalı Beldesi) ilçelerinde eski yıllara dayanmakta olup, 2008 yılından sonra barajlarda kafes balıkçılığı üretimi hız kazanmıştır. Karakaya Barajı’nın dışında, Sultansuyu Barajı ve Sürgü Barajı da önemli üretim yerlerindedir.

Malatya İlinde su ürünleri üretimi olarak sadece alabalık yetiştiriciliği yapılmakta ve üretim miktarı 2018 yılında 2 555 tona olarak gerçekleşmiştir. 2019 yılı itibariyle 58 tesise ait yıllık üretim kapasitesi 11 055 tona ulaşmıştır.

Türkiye’de farklı bölgelerde ve farklı illerde balık tüketimi ile ilgili araştırmalar yapılmış olup, o bölgenin bulunduğu coğrafi konum, taze ürüne ulaşım fiyat gibi faktörler balık tüketimini etkilemektedir. Bu çalışmada Türkiye’de Doğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan kıyı bölgesinden uzakta kırsal ağırlıklı, su ürünleri üretim potansiyeline sahip olduğu varsayılan Malatya İlinde yaşayan bireylerin balık tüketim alışkanlıkları belirlenmeye çalışılmıştır.

2. Materyal ve Metod

Bu çalışmada, Malatya kent merkezinde ikamet eden tüketicilerin balıketi tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaçla Şubat-Haziran 2017 tarihleri arasında sahada anket çalışması yürütülmüştür.

Araştırmada denek sayısını belirlemek için, Malatya ili hane halkı sayısı hedef kitle olarak kabul edilmiş olup, aileden yalnız bir kişiye ulaşılması hedeflenerek;

$n = Npq t_a^2 / [(N-1)d^2 + pq t_a^2]$ formülünden yararlanılmıştır.

[N =Toplam birim sayısı; n =Örnek çapı; p =Olumlu olasılık; q = Olumsuz olasılık; d =hata payı (örn.%5); t_a =tablo değeri (örn.1,96)] (Çiçek ve Erkan, 1996; Baş, 2008).

Anketlerde, ikisi açık uçlu diğerleri çoktan seçmeli toplam 26 sorudan oluşan ve araştırmanın amacına uygun hazırlanan anket formlarındaki sorular; demografik, sosyo-ekonomik, kişisel özellikleri belirlemesinin yanında balık tüketim şekli ve tüketim sıklığı,

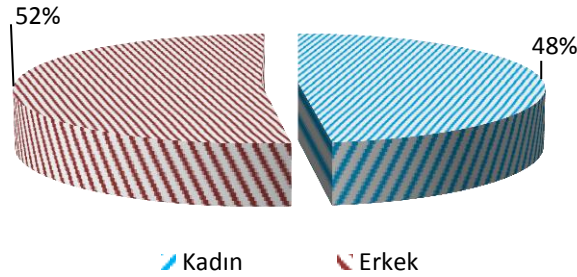
tercih nedenleri, satın alırken ve tüketirken nelere dikkat ettiklerini ortaya çıkaracak şekilde hazırlanmıştır.

Lojistik regresyon modelinin temeli, üstünlük oranına (odds ratio) dayanır. Bir olayın gerçekleşmesi olasılığı ile gerçekleşmemesi olasılığını karşılaştıran lojistik regresyon modeli, üstünlük oranının doğal logaritması alınarak elde edilir. Üstünlük oranının doğal logaritması alınarak elde edilen lojistik regresyon modelinin parametreleri tahmin edilirken en yüksek olabilirlik (maximum likelihood) yöntemi yaygın olarak kullanılır (Akgül ve Çevik, 2003).

Araştırmanın özelliği gereği iadesiz seçim gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın birincil verileri anket yoluyla elde edilen verilerden oluşmaktadır. Verilerin analizinde; bir olayın gerçekleşmesi olasılığı ile gerçekleşmemesi olasılığını karşılaştıran BLOGREG (Binary Lojistik Regresyon) analizi, khi-kare uyum testi analizi ve betimletici istatistiklerden yararlanılmıştır.

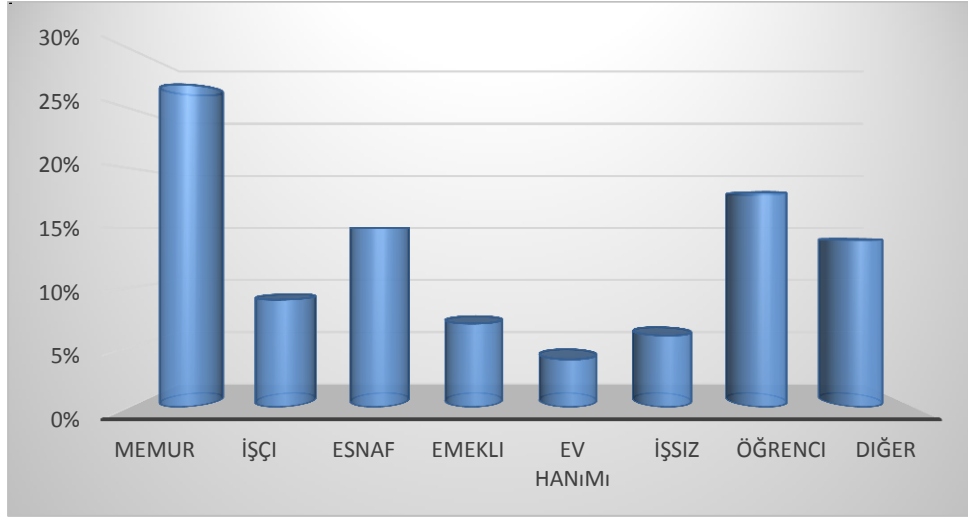
3. Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan 240 kişinin sosyo-demografik özelliklerine ait veriler incelendiğinde; ankete katılan tüketicilerin %48'i kadın (Şekil 1) ve %95'i 18 yaş üzerinde, %46'sı yükseköğretim mezunu, %59'u evlidir. Malatya'da (Balcı, 2016) yapılan benzer araştırmada %44, Kastamonu'da yürütülen benzer çalışmada %32'si (Dilek ve ark., 2019), Denizli'de deneklerin %40'ı yükseköğretim mezunu olduğu (Polat, 2019), Tokat ili Almus ilçesinde üniversite mezunları oranını %41,9 olduğu (Dal, 2019) bildirilmiştir.



Şekil 1. Cinsiyet Dağılımı
Figure 1. Gender Distribution

Sosyal statülerine bakıldığında %9'u işçi, %27'si memur, %15'i esnaf, %18'ü öğrenci, %5'i emekli, %2'si ev hanımı, %6'sı işsiz ve %14'ü ise statülerini belirtmemişlerdir (Şekil 2). Malatya'da yürütülen benzer çalışmada deneklerin %33'ü devlet memuru, %25'i öğrenci (Balcı ve ark., 2016), Ordu'da %32'si memur ve %9'unun öğrenci olduğu (Sağlam ve Güvenin, 2020) belirtilmiştir.



Şekil 2. Deneklerin Sosyal Statü Dağılımları
Figure 2. Social Status Distributions of Subjects

Ekonomik durumları değerlendirildiğinde %5'inin gelirinin asgari ücretin altında %11'inin ise 10.000 TL'nin üzerinde geliri olduğu anlaşılmaktadır.

Katılımcıların et tüketim tercihleri incelendiğinde; kırmızı et %54, tavuk eti %32, balık eti %14 oranında tercih edildiği belirlenmiştir. Benzer çalışmalarda balık eti tüketim tercihinin; Adıyaman ilinde %5 (Olgunoğlu ve ark., 2014), Giresun'da %25 (Türkmen ve ark., 2016), Tunceli'de %22 (Yüksel ve ark., 2016), Denizli'de ise %10 (Bolat, 2019), Sinop'ta %21 (Yücel ve ark., 2020) olarak bildirilmiştir.

Yürütülen çalışmalarda coğrafik olarak benzer konumda olan Ağrı ilinde balık tercih edilme yüzdesi %58,81 (Gürel ve ark., 2017), Mardin ili Kızıltepe ilçesinde %53,38 (Kaplan ve ark., 2019), Tokat ilinde %53,76 (Sayılı ve ark., 1999), Burdur ilinde %69,5 (Orhan ve Yüksel, 2010), İzmir ilinde %45,08'i (Çaylak, 2013), Trabzon ve Giresun illerinde %45,95 (Aydın ve Karadurmuş, 2012), Diyarbakır ilinde %55,2 (Odabaşı, 2016), Niğde ilinde %42 (Bashimov, 2017), balık tüketmeyi tercih ettiklerini bildirmişlerdir.

Katılımcıların tamamına yakını (%89) balık etini taze olarak tüketmeyi ve önemli bir çoğunluğun (%78) deniz balıklarını tercih ettiklerini bildirirken, tüketiciler arasında balık etini lezzetli bulanların oranının %24 olduğu belirlenmiştir. Malatya'da daha önce yürütülen benzer çalışmada balık etini taze olarak tüketim tercihi %88 olarak bulunmuştur (Balcı ve ark., 2016), Denizli'de tüketicilerin %72'si deniz balıklarını tercih ettiklerini belirtmişlerdir (Bolat, 2019).

Deneklerin %29'u balık fiyatlarının uygun olduğunu, %18'i pahalı ve sadece %2 gibi küçük bir kesim ucuz olduğunu belirtmişlerdir. En çok tercih ettikleri balıkların başında %38 ile hamsi, sırasıyla alabalık (%22) ve çipura, levrek, istavrit balığını tercih etmektedir (Çizelge 2). Ayrıca, balık satış yerleri bakımından deneklerin %49 mevcut durumu yeterli bulurken, deneklerin %46'sı balıkçılar çarşısının kurulmasını istemektedirler.

Çizelge 2. Deneklerin En Çok Sevdikleri Balık ve Tüketim Sıklıkları (*)**Table 2.** The Favorite Fish and Consumption Frequencies of the Subjects

Balık Türleri	Tüketici Tercihleri	
	Sevilme Sıklığı (%)	Tüketim Sıklığı (%)
Hamsi (<i>Engraulis encrasicolus ponticus</i>)	38	37
Alabalık (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	22	11
İstavrit (<i>Trachurus trachurus</i>)	18	14
Çipura (<i>Sparus aurata</i>)	18	12
Levrek (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	18	10

(*) Birden fazla şık işaretlenmiştir.

Yapılan istatistiki değerlendirmede; deneklerin sevdikleri balık türleri ile tükettikleri balık türleri arasında fark olmadığı anlaşılmıştır ($X^2 = 3,194$; $P = 0,526$).

Balıketi tercihinine; cinsiyet, yaş ve eğitim durumlarının etkenliklerinin belirlenmesi amacıyla Binary Lojistik Analiz yöntemi yapılmıştır (Çizelge 3).

Çizelge 3. Lojistik Regresyon Analizi Tablosu**Table 3.** Logistic Regression Table

Predictor	Coef	SE Coef	Z	P	Odds Ratio	95% CI	
						Lower	Upper
Constant	-3.7630	1,0150	-3,71	0,000			
Cinsiyet	0.6618	0,6049	1,09	0,274	1,94	0,59	6.34
Öğrenim	3,2283	0,6946	4,65	0,000	25,24	6,47	98.46
Yaş	1,6141	0,3910	4,13	0,000	2,33	2,33	10.81
Chi - Square			X²		DF	P	
			88,906		19	0,000	

Lojistik analiz sonuçları incelendiğinde, balıketi tüketim tercihinine; cinsiyet farklılığı etki etmezken ($p=0,274$), tüketicinin yaşı ile öğrenim durumu önemli düzeyde etkide bulunmaktadır. Odds oranı dikkate alındığında, aynı yaştaki tüketicilerin balık eti tercihlerinde öğrenim durumu yaklaşık onbir kat daha fazla etken olduğu söylenebilir (OR 25,24; $p=0,000$).

Araştırma bölgesindeki katılımcıların %70'i kış, %15'i ise sonbahar, sadece %4'ü ilkbahar mevsiminde balıketi tükettiğini belirtmiştir. Farklı çalışmalarda Kahramanmaraş'ta %49,5 kış, %33,5 sonbahar (Beyazbayrak, 2014), Giresun'da %78,74 kış, %16,36 sonbahar (Türkmen ve ark., 2016), Malatya'da kış mevsiminde %48, sonbahar mevsiminde %15 oranında balık tükettikleri bildirilmiştir (Balcı ve ark., 2016).

Balık tüketimin sıklığını eğitim durumlarına göre incelendiğinde; ilköğretim mezunlarının büyük bir çoğunluğu (%79,20) onbeş günde bir balık tükettiğini beyan etmekte, aynı sürede ortaöğretim mezunlarının oranı %36,90'dır. Yükseköğretim lisans ve lisansüstü öğrenim görmüş olanların çoğunlukla haftada bir (sırasıyla %67,61 ve %65,17) balık tükettiklerini belirtmişlerdir (Çizelge 4).

Çizelge 4. Balık eti Tüketim Sıklığı**Table 4.** Frequency of Fish Consumption

Öğrenim Durumu	T ü k e t i m S ı k l ı ğ ı				
	Hergün	Haftada Bir	15 Günde Bir	Ayda Bir	Yılda Birkaç Kez
İlk Öğretim	-	2,30	13,50	79,20	7,30
Orta Öğretim	0,41	8,15	24,19	36,90	4,15
Yüksek Öğretim	1,23	10,25	67,61	20,50	0,41
Lisans Üstü	1,64	23,35	65,17	9,84	-

Balık eti tüketimine genel olarak bakıldığında; haftada en az bir kez balık tüketenlerin oranı sadece %3 civarında iken, en yüksek oran on beş günde bir tüketimdedir. Bir aydan fazla bir yıldan az sürede balık tüketenlerin oranı %12 gibi bir orana sahiptir. Benzer çalışmalarda balık tüketiminin haftada bir kez tercih edilmesi Ağrı'da %14,91 (Gürel ve ark., 2017), Mardin'de %18,97 (Kaplan ve ark., 2019), Ankara'da %24,4 (Yavuz ve ark., 2015), Tekirdağ'da %60,61 (Abdikoğlu, 2015), Elazığ'da %28,29 (Çiçek ve ark., 2014), Giresun'da %25,31 (Türkmen ve ark., 2016), Van'da %30,6 (Terin ve ark., 2016), Mersin'de %43 (Şen ve Şahin, 2017) oranında gerçekleşmiştir.

Araştırmada, deneklerin yarısına yakını (%40) balık etini ızgarada, %32'i kızartma, %28'i buğulama yöntemiyle pişirerek tüketmeyi tercih etmektedir. Benzer çalışmalarda; kızartma yöntemiyle pişirilmesi Gökçeada'da %31,9 (Doğan ve Gönülal, 2014), Ağrı'da %57,45 (Gürel ve ark., 2017), Ankara ve İzmir'de %55 (Saygı ve ark., 2015) ve Mardin'de ise %93,24 (Kaplan ve ark., 2019), Adana ise çoğunlukla (%63) ızgarada (Yücel ve ark., 2015) pişirilmesini tercih ettikleri belirtilmiştir.

Araştırma bölgesinde "Aylık ortalama balık tüketim miktarı nedir?" sorusuna aylık bir kg'dan az tüketiyorum diyenlerin oranı %24'dür. Altı kg ve üstü cevap verenlerin oranı ise sadece %4 olduğu tespit edilmiştir. Kastamonu'da %36,1'i ayda bir kg'dan az balık eti tüketmektedir (Dilek ve ark., 2019).

Araştırma alanındaki katılımcıların beyanlarından, Malatya şehir merkezinde yıllık kişi başı balık tüketim miktarının, tüketim sıklığı baz alındığında Türkiye ortalamasının altında olduğu tahmin edilmektedir.

4. Sonuç ve Öneriler

Araştırmanın yürütüldüğü Malatya ilinin, coğrafik konumu, balıkçılık kültürünün meslek ve amatör olarak yaygın olmayışı, balığa her zaman ve kolay olarak ulaşılma özelliğinin her mevsimde söylenilemeyeceği gerçeği, mutfak kültürü dolayısıyla da beslenme alışkanlığı üzerinde etkili olduğu düşünüldüğünde, balık tüketimi arzu edilen düzeyde olmamasına önemli etkenlerden olduğunu söyleyebiliriz.

Ayrıca denize kıyısı olan yerler ile iç kesimlerde balık tüketim alışkanlıkları farklılık göstermekte (Köprücü, 2007; Gürel ve ark., 2017; Kaplan ve ark., 2019) ve ülkeler içinde tüketim genellikle deniz kıyılarında ve iç su alanlarında daha yüksek olduğu ifade edilmektedir (FAO, 2018).

Türkiye’de balık tüketimi düşüktür. Gelecekte sağlıklı nesiller oluşturulması için balık tüketim alışkanlığının artırılmasının önemi her fırsatta dile getirilmelidir. Bölgesel olarak su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik araştırmalar, tüketimin arttırılmasında yol gösterici olacaktır.

Araştırmadan elde edilen bulgularla kişi başı kg/yıl hesabı yapılamamakla birlikte, tüketim sıklığına bakılarak tahmin yapılmasına imkân sağlayabilir.

Ekolojik dengeyi bozmayacak şekilde kültür balıkçılığının güçlenmesi için, gerekli desteği sağlayacak yasal düzenlemeler yapılmalıdır.

Türkiye’de kişi başı balık tüketim miktarı; toplam üretimden (üretim ve ithalat) ihracat ve balık unu ve yağı fabrikalarında işlenenler çıkarılarak kalan üretim (ıskarta dahil) iç tüketim olarak kabul edilip nüfusa bölünerek elde edilmektedir. Kayda girmeyen rekreasyon ve amatör balıkçılık yolu ile elde edilip tüketilen miktar kişi başı üretime dahil edilmemektedir. Bu bakımdan lokal olarak yürütülecek çalışmalar ile elde edilecek balık tüketimi miktarları birleştirilerek elde edilecek harita ile daha sağlıklı bir tüketim miktarı tahmini yapılabilecektir.

Türk vatandaşlarının et tüketim tercihleri kırmızı etten yana oluşuna; damak zevki, ürüne taze ve kolay erişimin etken olduğu da göz önüne alınarak, balık tüketiminin özendirilmesinde sağlık açısından öneminin yanında girdi fiyatlarına yapılacak destekle ucuz ürünü taze olarak erişim imkânı sağlanmalıdır.

Sonuç olarak; su ürünleri tüketiminin arttırılmasında, öncelikle ailelerden başlamak üzere, eğitim kurumları, kamu kuruluşları ve sivil toplum örgütleri aracılığı ile yürütülecek toplumsal bilgilendirme çalışmaları büyük öneme taşımaktadır.

5. Kaynaklar

- Akgül A., Çevik O., (2003). “İstatistiksel Analiz Teknikleri”. Emek Ofset Ltd. Şti., Ankara.
- Anonim (2017). 2017 Yılı Hayvancılık Sektör Raporu. <https://www.tigem.gov.tr/WebUserFile/DosyaGaleri/2018/2/a374cc25-acc1-44e8-a546-63b4c8bce146/dosya/2017%20TIGEM%20Hayvancılık%20Sektör%20raporu.pdf> (Erişim tarihi: 12/03/2020).
- Anonim (2020). Malatya İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Verileri, Malatya.
- Atar, H. H., & Alçıçek, Z. (2009). Su ürünleri tüketimi ve sağlık. TAF Preventive Medicine Bulletin, 8 (2), 173-176.
- Atay, D., Ölmez, M. ve Korkmaz, A.Ş., 2000. Su Ürünleri Üretimi. TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Türkiye Ziraat Mühendisliği 5. Teknik Kongresi, 7-21 Ocak 2000, Cilt:2, Ankara, 827-843.
- Aydın, M., Karadurmuş, U., 2013. Trabzon ve Giresun bölgelerindeki su ürünleri tüketim alışkanlıkları. Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi, 3(9): 57-71.
- Balcı, M., I, Birici, N., Şeker, T., Demir, T. ve Arısoy, G., 2016. Malatya İl Merkezinde Yaşayan Kişilerin Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. Adıyaman University Journal of Science, 6 (2), s.132-155.
- Balık, İ., Yardımcı, C. ve Turhan, O., 2013. Ordu İli Fatsa ve Aybastı İlçelerinde Balık Tüketim Alışkanlıklarının Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi. Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi, 3(2): 18-28.
- Bircan, H., Eleroğlu, H., Arslan, R. 2017. Sivas kent merkezinde tavukçuluk ürünlerinin tüketimi ve tüketime etki eden faktörler. Türk Tarım Gıda ve Teknoloji Dergisi, 5(12): 1609-1614.
- Bolat, Y. ve Telli, Ö., 2019. Denizli İli Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Acta Aquatica Turcica. E-ISSN: 2651-5474 15(1), 80-90.

- Çolakoğlu, A.F., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, C.Ç., Ormancı, H.B., 2006. Çanakkale ilindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi ISSN:13073311, 23(1-3): 387-392.
- Çiçek, E., Akgün, H., İlhan, S. 2014. Elazığ ili balık eti tüketim alışkanlığı ve tercihinin belirlenmesi. Yunus Araştırma Bülteni, 1: 3-11.
- Dal, B., Kızılaslan H. ve Dal, T., 2019. Tüketicilerin Balık Tüketim Tercihleri ve Bunu Etkileyen Kriterlerin Analitik Hiyerarşik Süreç (AHS) Yöntemi ile Belirlenmesi (Tokat İli Almus İlçesi Örneği). Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 7(10): 1526-1532.
- Dağtekin, M. ve Ak, O., (2007). Doğu Karadeniz Bölgesinde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. Yunus Araştırma Bülteni, 7(3), 14-17.
- Dilek, S., Paruğ, Ş., Paruğ, A., Kesgingöz, H., 2019. Kastamonu'da Su Ürünleri Tüketim Tercihler ve Balık Talebi. Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi 7(11): 1844-1857.
- FAO 2019, Fishery Statistical Databases, www.fao.org/fishery/statistics/collections/en
- Gürel E, Doğan HG, Polat S, Yeşilayer N, Buhan E. 2017. Ağrı İli Merkez İlçede Yaşayan Bireylerin Balık Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi. 6(3): 26-35.
- Gürler, Ö., Birecikli, Ş., Eryavuz, A., 2018. Türkiye'de hane halkı tüketim ve gıda harcamalarının Kantil regresyon yöntemiyle araştırılması. International Journal of Economic and Administrative Studies, 18(Özel Sayı): 219-238.
- Hecer, C., 2013. Türkiye'de Balıkçılık Sektörüne ve Türk Halkının Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarına Genel Bir Bakış, Uludağ Univ. J. Fac. Vet. Met. 31(2): 45-49.
- Kaplan, E., Buhan, E., Yeşilayer, N., 2019. Mardin ilinde balık tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Kızıltepe örneği. Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi, 8(1): 59-73.
- Sağlam, N.E. ve Güvenin, O., 2020. Samsun ve Ordu İlleri Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketici Tercihlerinin Karşılaştırılması. Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, c.37, s.3.
- Saygı, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T., 2006. İzmir Merkez İlçelerinde Kamuoyunun Balık Tüketimi ve Balık Yetiştiriciliğine Yaklaşımı. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi, 23(1-2): 133-138.
- TUİK, 2019. Su Ürünleri İstatistikleri (FisheryStatistics) 2018. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.
- Uzundumlu, A.S., Topcu, Y. ve Baran, D., (2013). Tüketicilerin balık eti tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Erzurum İli örneği. İç Anadolu Bölgesi 1. Tarım ve Gıda Kongresi, 2-4 Ekim 2013, Niğde, 74-82 s.
- Uzundumlu, A.S. ve Dinçel, E., 2015. Trabzon İli Beşikdüzü İlçesinde Balık Eti Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi, Alınleri, 29 (B) : 1- 11.
- Yücel, Ş., Saygı, H., ve Tekoğul, H., 2015. Türkiye'nin Farklı İklim Kuşaklarında Su Ürünleri Tüketimi ve Tüketim Tercihi. 18. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, İzmir, Türkiye. 01 Eylül 2015.
- Yücel, Ş.; Baki, B. ve Küçükköşker, B., 2020. Balık Tüketim Eğilimleri, Sinop İli Örneği Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology, 8(5).