

## Trabzon ve Giresun Bölgelerindeki Su Ürünleri

### Tüketim Alışkanlıkları

Mehmet AYDIN<sup>1\*</sup>, Uğur KARADURMUŞ<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ordu Üniversitesi, Fatsa Deniz Bilimleri Fakültesi, Ordu, TÜRKİYE

Sorumlu Yazar: [maydin69@hotmail.com](mailto:maydin69@hotmail.com)

Geliş Tarihi: 17.03.2013

Kabul Tarihi: 22.06.2013

#### Özet

Bu araştırma, Giresun ve Trabzon illerinde yaşayan insanların balık tüketim alışkanlıklarının ve tercihlerinin ortaya konması amacıyla yapılmıştır. Anket sonuçlarına göre katılanların su ürünlerini birinci sırada (% 41), tavuk etini ikinci sırada (% 33), kırmızı eti ise üçüncü sırada (% 26) tükettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların % 7.5'i su ürünleri tüketmezken, % 92.5'i tükettiklerini belirtmişlerdir. Kişi başı yıllık su ürünleri tüketimi ortalama 29.52 kg olarak tespit edilmiştir. En çok tüketilen su ürünü % 17.75 ile hamsidir. Katılımcıların % 95.14'ünün balığı taze olarak tükettiği, tüketim şekli olarak da kızartma (% 52.97) veya ızgara (% 29.73) tercih ettiği saptanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Tüketim Alışkanlığı, Su Ürünleri Tüketimi, Giresun, Trabzon

#### Consumer Behaviors for Seafood in Giresun and Trabzon Province

#### Abstract

This research has been conducted to display the seafood consumption habits and preferences of people living in the Giresun and Trabzon province. According to survey results, it has been determined that participants consume seafood (41 %) at first place, chicken meat (33 %) at second and red meat (26 %) at third place. Although, 7.5 % of the participants do not consume seafood, 92.5 % of them indicated that they do. The average yearly seafood consumption per capita was determined as 29.52 kg. Anchovy is the most consumed sea food with 17.75 % consumption. It has been determined that 95.14% of the participants consume fish as fresh and prefer fried (52.97 %) or grill (29.73 %) as form of consumption

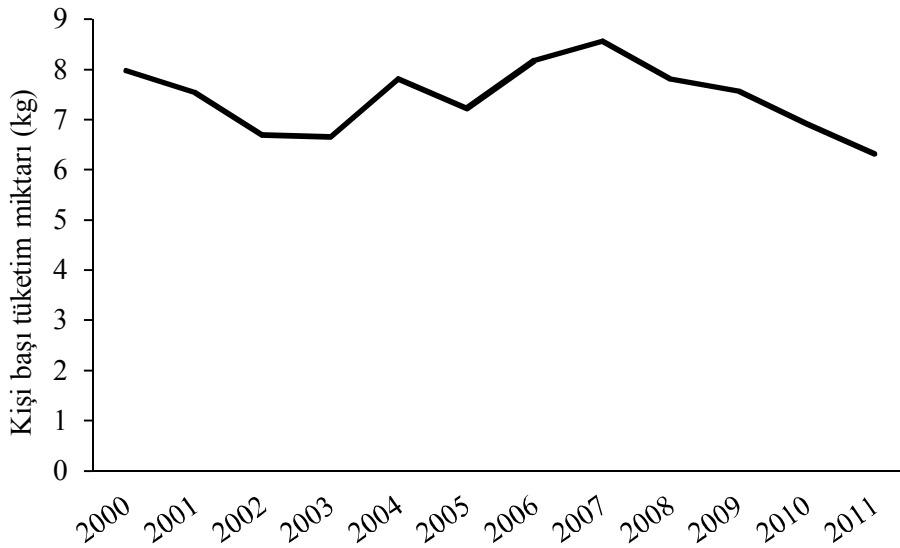
**Keywords:** Consumer Behaviors, Seafood Consumption, Giresun, Trabzon

## GİRİŞ

Son yıllarda artan dünya nüfusu, insan beslenmesinde önemli bir yeri olan hayvansal kökenli protein kaynaklarının yetersizliğine neden olmakla birlikte, bu protein açığını en iyi derecede ve ucuz bir şekilde gidermede yararlanılacak kaynakların başında, gün geçtikçe daha çok önem kazanan su ürünleri gelmektedir (Angiş, 2004).

Su ürünleri tüketimi ekonomik sınırlandırıcılar, ürünün sunulmuş şekli ve yeme alışkanlığı gibi çeşitli faktörlere bağlıdır (Girard ve ark., 1998). Özellikle bireylerin gelişme döneminde tüketilmesi ile önemli yararlar sağlayan su ürünleri, yeme alışkanlıklarının bölgelere göre değiştiği ülkemizde, farklı şekillerde ve oranlarda tüketilebilmektedir (Atay ve ark., 2002).

Ülkemizde kişi başına düşen su ürünleri tüketimi çok düşük seviyededir. Su ürünlerinin tüketimi daha çok kıyı bölgelerinde yoğunlaşmıştır (Dağtekin ve Ak, 2007; Aydın ve Karadurmuş, 2012). Kişi başı su ürünleri tüketiminde dünya ortalaması 16.3 kg/yıl, Avrupa ortalaması 22 kg/yıl olmakla birlikte Türkiye’de bu oran son 12 yılda 6.3-8.6 kg arasında değişmekte olup en düşük tüketimin 2011 yılında olduğu dikkat çekmektedir (TÜİK, 2011) (Şekil 1).



Şekil 1. Türkiye’de su ürünleri tüketiminin son yıllardaki durumu (TÜİK, 2011)

Dünyada su ürünleri tüketimi üzerine yapılmış çalışmalar mevcuttur (Purcell ve Raunika, 1968; Nash ve Bell, 1969; Pippin ve Morrison, 1975; Rodolfo ve ark., 1995; Verbeke ve ark., 2007; Pieniak ve ark., 2008; Pieniak ve ark., 2010). Ülkemizde ise bu çalışmalar daha çok son 20 yılda artış göstermiştir. Yapılan çalışmalar ise genellikle balık tüketimi üzerine yoğunlaşmıştır (Sayılı ve ark., 1999; Şanslı ve Saygı, 2001; Hatırlı ve ark., 2004; Çolakoğlu ve ark., 2006; Saygı ve ark., 2006; Cevger ve ark., 2008; Erdal ve Esengün, 2008; Yüksel ve ark., 2011; Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Karadeniz Bölgesi, balıkçılığımızın en yaygın olduğu ve toplam balık üretiminin % 77.2'sinin gerçekleştiği bölge olmasına rağmen, su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili yapılmış çalışma çok az sayıdadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Bu çalışmada, Karadeniz Bölgesi'ne ait olan Giresun ve Trabzon halkının su ürünleri tüketim davranışları ortaya konulmaya çalışılmıştır.

## **MATERYAL ve METOTLAR**

Bu çalışma, 2012 yılı içerisinde Bulancak, Giresun, Akçaabat ve Trabzon Bölgeleri'ndeki su ürünleri tüketiminin belirlenmesi amacıyla yapılmıştır. Tesadüfi olarak seçilen 200 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek 31 sorudan oluşan anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Ankete katılan öğrencilerin bölge halkından olmasına özen gösterilmiştir. Katılımcıların sosyo-ekonomik durumları, su ürünleri tüketim davranışları, tükettiği türler, miktarları, tercih sebepleri ve pişirme şekilleri gibi sorular sorulmuştur. Ayrıca su ürünleri tüketimi ve sektör ile ilgili sorunları ve öneriler ile ilgili değerlendirmeleri de alınmıştır. Analizler MS-Excel ve SPSS paket programlarında değerlendirilmiştir.

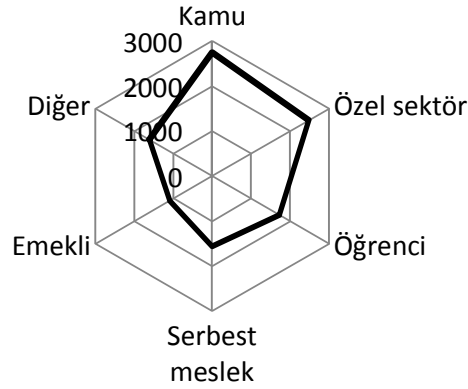
## BULGULAR

Anket sonuçlarına göre, tüketicilerin % 73.5 bay, % 26.5'i bayandır. Tüketicilerin yaşları 16-76 arasında olup çoğunluğu lisans mezunları (% 45) oluşturmaktadır. Anket katılımının % 37'si öğrenci, % 14'ü serbest meslek, % 10.5'i emekli, % 7.5'i özel sektör çalışanları, % 7'si kamu çalışanları ve % 24 diğerlerinden oluşmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Katılımcıların cinsiyet, eğitim ve meslek dağılımları

<b>Cinsiyet</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Bay	147	73.5
Bayan	53	26.5
<b>Eğitim</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Lisans	90	45
Lise	51	25.5
Ortaokul	31	15.5
İlkokul	19	9.5
Lisansüstü	5	2.5
Eğitimsiz	4	2
<b>Meslek</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Öğrenci	74	37
Serbest meslek	28	14
Emekli	21	10.5
Özel sektör	15	7.5
Kamu	14	7
Diğer	48	24

Katılımcıların meslek gruplarına göre gelir düzeylerinin dağılımları Şekil 2'de verilmiş olup gelir düzeyi en çok olan grubu kamu sektöründe çalışanlar oluşturmaktadır. Su ürünleri tüketimleri meslek grupları arasında istatistiksel açıdan karşılaştırıldığında, aralarındaki farkın önemli olduğu tespit edilmiştir ( $P < 0.05$ ).



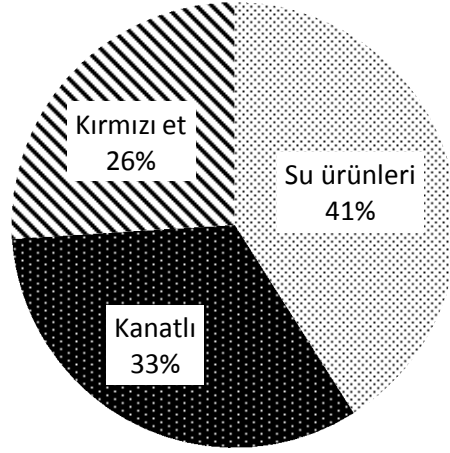
Şekil 2. Meslek gruplarına göre gelir düzeyleri

Tüketicilerin ortalama aylık gelirleri 1 737 TL olup aylık gelirleri 300-9 500 TL arasında değişim göstermiştir. Tüketicilerin çoğunluğu (% 92.5) su ürünlerini tükettiklerini ancak % 7.5'i farklı sebeplerden dolayı su ürünlerini tercih etmediklerini belirtmişlerdir (Tablo 2). Tercih edilmeme sebebi olarak tüketicilerin % 61.11'i tadı ve kokusundan dolayı su ürünlerini tüketmediklerini bildirmişlerdir. Diğer tüketilmeme sebepleri arasında ise pişirme ve yeme zorluğu, pahalı olması ve aile kültüründe su ürünlerinin yeri olmaması gibi nedenler vardır.

**Tablo 2.** Katılımcıların su ürünü tercih oranı ve gelir dağılımları

<b>Tüketim</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
Evet	185	92.5
Hayır	15	7.5
<b>Gelir (TL)</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
< 1000	49	24.5
1000-2000	91	45.5
2000-3000	32	16
3000-4000	14	7
4000-5000	7	3.5
5000 >	7	3.5

Bölge halkının et ürünleri tercihleri kıyaslandığında su ürünleri % 41 ile kırmızı et ve kanatlı et ürünlerinden daha fazla tüketildiği belirlenmiştir (Şekil 3).



Şekil 3. Bölge halkının et ürünleri tercihlerinin dağılımları

Su ürünlerini tüketenlerin % 45.95'i sağlık yönünden özellikle su ürünlerini sofralarından eksik etmediklerini belirtmişlerdir. Lezzet, diğer et ürünlerine göre uygun fiyatta ürün bulunması, aileden gelen tüketim alışkanlığının olması ve pişirme/hazırlama kolaylığı tercih sebepleri arasındadır (Tablo 3).

**Tablo 3.** Katılımcıların su ürünü tercih nedenlerinin dağılımları

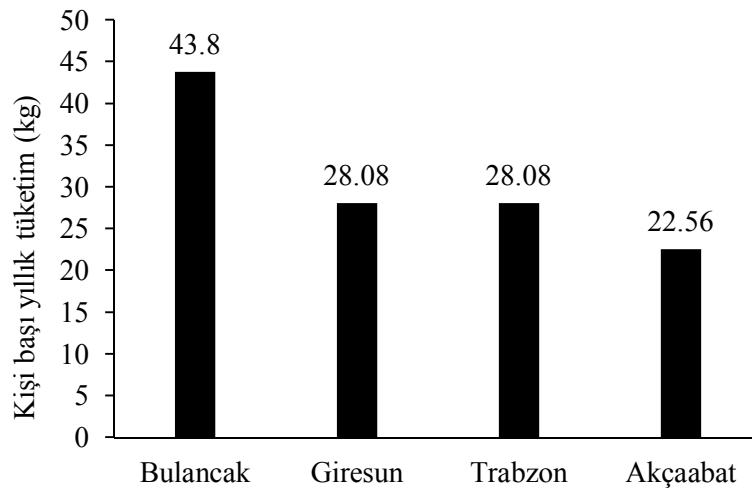
Tercih Sebepleri	N	%
Sağlık	85	45.95
Lezzet	63	34.05
Fiyat	18	9.73
Aile kültürü	14	7.57
Kolay hazırlama	5	2.70

Tüketicilerin % 33.51'i aylık 1-2 kg arası su ürünleri tüketmektedir (Tablo 4). Tüm araştırma bölgesindeki kişi başı yıllık ortalama su ürünleri tüketimi ise 29.52 kg olarak tespit edilmiştir.

**Tablo 4.** Aylık su ürünleri tüketim oranları

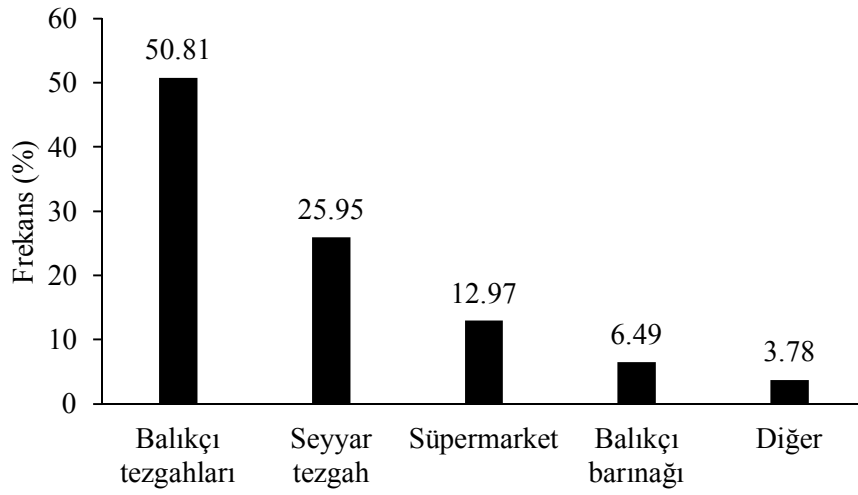
Aylık kişi başı tüketim	N	%
< 1 kg	31	16.76
1-2 kg	62	33.51
2-3 kg	31	16.76
3-4 kg	21	11.35
4-5 kg	8	4.32
5 kg >	32	17.30

Yıllık su ürünleri tüketimi miktarlarının araştırmanın yapıldığı bölgelere göre dağılımına bakıldığında, Bulancak 43.8 kg/yıl ile en çok su ürünleri tüketen bölge olup sırasıyla Giresun'da 28.08 kg/yıl, Trabzon'da 28.08 kg/yıl, Akçaabat'ta 22.56 kg/yıl su ürünleri tüketilmektedir (Şekil 4). Bölgelere göre su ürünleri tüketim miktarları arasında istatistiki açıdan fark önemsiz bulunmuştur ( $P>0.05$ ). Eğitim düzeyleri ile tüketim oranları arasındaki ilişki araştırıldığında ise farkın istatistiki olarak önemsiz olduğu tespit edilmiştir ( $P>0.05$ ).

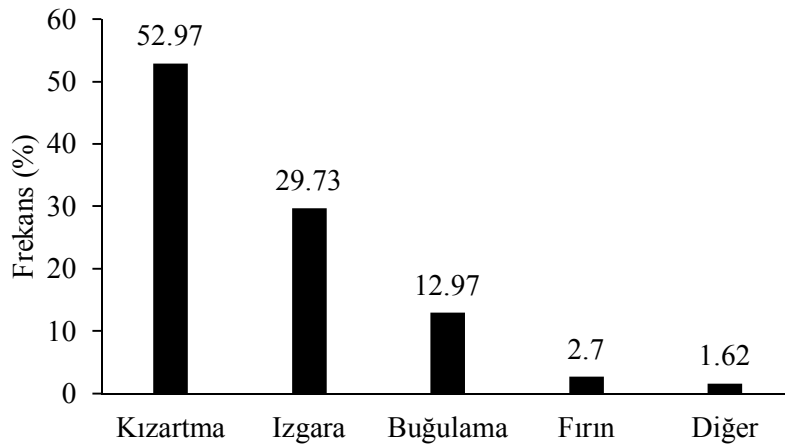


**Şekil 4.** İstasyonlara göre yıllık tüketim miktarları

Su ürünlerini nasıl tüketirsiniz sorusuna tüketicilerin % 95.14'ü taze, % 3.24'ü işlenmiş ve % 1.62'si diğer (konserve, salamura) olarak belirtmişlerdir. Tüketicilerin çoğunluğu (% 50.81) su ürünlerini balıkçı tezgahlarından temin etmektedirler. Seyyar tezgahlar, süpermarketler, balıkçı barınakları da su ürünleri temin yerleri arasındadır (Şekil 5). Su ürünleri pişirmede kızartma, ızgara, buğulama, fırında pişirme teknikleri gibi farklı yöntemler kullanılmakla birlikte, %52.97'si yağda kızartma ile pişirmeyi tercih etmektedir (Şekil 6).



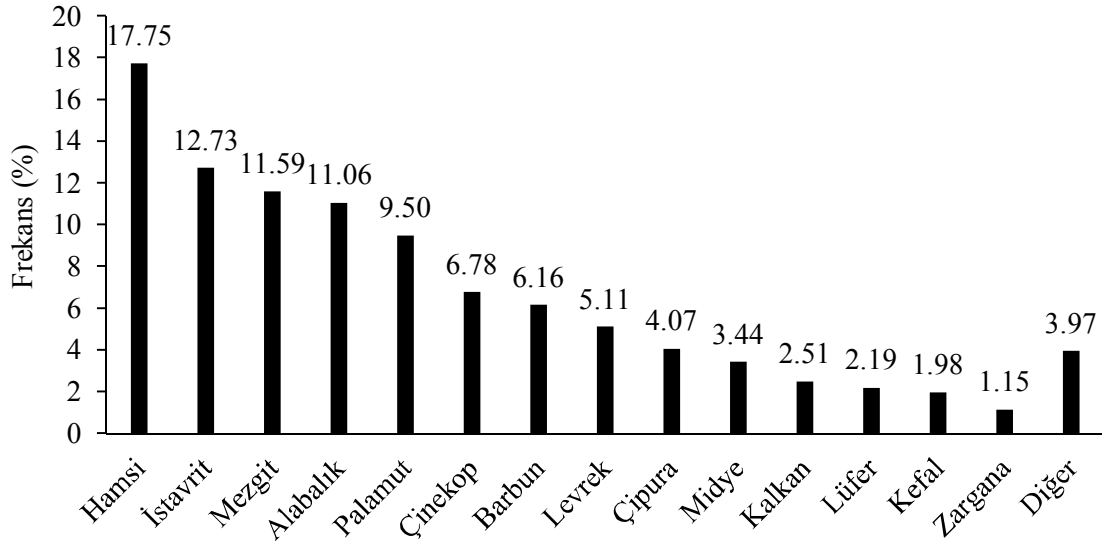
Şekil 5. Su ürünlerinin temin edildiği yerlere göre dağılımları



Şekil 6. Su ürünleri tüketim biçimleri



Yapılan araştırmaya göre su ürünleri arasında en çok hamsi (% 17.75) tercih edilmektedir. Hamsi tüketimini sırasıyla istavrit (% 12.73), mezgıt (% 11.59), alabalık (% 11.06), palamut (% 9.5) takip etmektedir. En az tercih edilen türler arasında ise kalkan (% 2.51), lüfer (% 2.19), kefal (% 1.98) ve zargana (% 1.15) gelmektedir (Şekil 7).



Şekil 7. Tüketimde tercih edilen türlerin oranları

Bölge halkının büyük kısmı yeterince taze ve sağlıklı su ürünü tükettiğini bildirmişlerdir. Katılımcıların % 72.9'u su ürünü fiyatların düşmesi veya daha uygun olması halinde daha çok su ürünleri tüketebileceklerini belirtmişlerdir (Tablo 5).

Ayrıca yine katılımcılar, bölgede ürün çeşitliliğinin artırılmasını, yıl boyu tüm türleri taze tüketme arzularını, denetimin artırılması gerektiğini, bölge halkının su ürünleri ve balıkçılık hakkında bilgilendirilmesini, satış yerlerinin daha hijyenik ortamlar olması gerektiğini önermişlerdir.

**Tablo 5.** Katılımcıların su ürünleri hakkındaki genel yaklaşımları

	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)
Yeterli miktarda su ürünleri tüketiyorum.	41.08	23.24	23.24	7.03	5.41
Satılan ürünler sağlıklıdır.	46.49	21.62	20.54	5.95	5.41
Ürünler uygun yöntemlerle avlanmaktadır.	17.84	7.57	36.76	15.14	22.70
Gıda güvenliği kontrol ve denetimleri yeterlidir.	12.43	10.81	20	28.65	28.11
Tüketimin artması için yetiştiricilik şarttır.	42.7	17.30	15.14	9.19	15.68
Tüketimin artması için avcılığın artması şarttır.	29.73	16.76	16.22	14.05	23.24
Tüketimin artması için indirim yapılmalıdır.	72.97	16.22	7.03	0.54	3.24

\* 1. Kesinlikle katılıyorum, 2.Büyük ölçüde, 3. Orta derecede, 4. Az, 5. Kesinlikle katılmıyorum

## TARTIŞMA ve SONUÇ

Yapılan bu çalışmada, bölge halkının % 92.5 oranında su ürünlerini tükettiklerini bildirmişlerdir. Ülkemizin farklı bölgelerinde yapılan çalışmalarda da benzer sonuçlar bildirilmiştir (Hatırlı ve ark., 2004; Orhan ve Yüksel, 2010; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012).

Ülkemizin üç tarafı denizlerle kaplı olmasına rağmen, su ürünleri tüketimimiz oldukça azdır. Kişi başına düşen su ürünleri tüketimi ortalaması Dünya ülkelerinde 16.3 kg/yıl, Avrupa'da 22 kg/yıl, ülkemizde ise son 12 yılda 6.3-8.6 kg arasındadır (FAO, 2011). Dünya ve Avrupa su ürünleri tüketim ortalamalarına bakıldığında ülkemiz ortalamasının çok düşük olduğu görülmektedir. Karadeniz Bölgesi, ülkemiz toplam balık üretiminin % 77.2'sinin gerçekleştiği bölge olmasından dolayı su ürünleri tüketim oranları da yüksektir (TÜİK, 2011). Aydın ve Karadurmuş (2012) Karadeniz sahilinin Ordu ilinde yapmış oldukları çalışmada bu oranı 26.3 kg/yıl ve Elbek ve ark. (1997) İzmir ili kıyılarında ise 36.7 kg/yıl olarak vermişlerdir. Bu çalışmada ise bu değerler Bulancak'ta 43.8 kg/yıl, Giresun'da 28.08 kg/yıl, Trabzon'da 28.08 kg/yıl, Akçaabat'ta ise 22.56 kg/yıl olarak tespit edilmiştir. Bu değerler ülkemizde denize kıyısı olmayan illerde yapılan çalışmalarla kıyaslandığında çok yüksektir (Tablo 6). Aynı zamanda bu değerler Dünya ve Avrupa ortalamalarının da üzerindedir. Karadeniz Bölgesi'nde bolca

avlanan küçük pelajik balıklarının bolluğu ve ucuzluğu, aynı zamanda bölge halkının hamsi ve istavriti çok sevmesi, oranların yüksek olmasına sebep olmaktadır. TÜİK (2011) verilerindeki Ülkemiz toplam su ürünleri üretimine (703.5 bin ton) bakıldığında iç kesimlerdeki tüketim oranlarının çok daha yüksek olması gerektiği düşünülmektedir.

**Tablo 6.** Farklı çalışmalarda elde edilen yıllık tüketim miktarı verileri

Bölge	Yıllık tüketim (kg)	Yayımlar
Bulancak	43.8	Bu araştırma
Giresun	28.08	Bu araştırma
Akçaabat	28.08	Bu araştırma
Trabzon	22.56	Bu araştırma
Ordu	26.3	Aydın ve Karadurmuş (2012)
Tunceli	4.1	Yüksel ve ark. (2011)
Tokat	13	Erdal ve Esengün (2008)
Çanakkale	18	Çolakoğlu ve ark. (2006)
Isparta	12.36	Hatırlı ve ark. (2004)
Adana	2.03	Şengül ve Emeksiz (1999)
İzmir	36.7	Elbek ve ark. (1997)
Konya	5.5	Öztürk ve ark. (1991)

Ülkemizde su ürünleri tüketim davranışları ile ilgili yapılan çalışmaların tamamında, en çok tercih edilen tür hamsi olarak verilmektedir. Aydın ve Karadurmuş (2012), Ordu ilinde yapmış oldukları çalışmada hamsiyi ilk sırada tercih edenlerin oranı % 86.21 olarak, Yüksel ve ark., (2010), Tunceli ilinde % 33.2 olarak, Orhan ve Yüksel, (2010), Burdur ilinde % 77.3 olarak, Oğuzhan ve ark., (2009), Erzurum ilinde % 48 olarak, Erdal ve Esengün (2008), Tokat ilinde % 65 olarak bildirmişlerdir. Bu çalışmada tüm çeşitlerin arasında hamsi balığının tercih edilme oranı % 17.75 ile en çok tüketilen tür olarak verilmiştir. Hamsi ülkemizde en çok üretimin yapıldığı balık olmasından

dolayı tüketim oranı, Karadeniz’de olduğu gibi iç kesimlerde de fazla çıkmaktadır. Bu çalışmada, hamsi tüketiminin yanı sıra bölgede istavrit, mezgit ve alabalık başta olmak üzere 28 tür tercih edildiği tespit edilmiştir. Deniz balıklarının yanı sıra % 11.06 oranıyla tatlı su türü olan alabalık 4. sırayı almaktadır. Kültür balıkları tercihlerinde ise levrek (% 5.11) 8. sırada ve çipura (% 4.07) 9. sırada yer almaktadır.

Araştırmanın yapıldığı bölgedeki tüketim şekillerine bakıldığında katılımcıların % 95.14’ü günlük taze olarak su ürünlerini tükettikleri belirlenmiştir. Ordu ilinde yapılmış bir çalışmada bu oran % 73.2 (Aydın ve Karadurmuş, 2012) olarak, Ankara’da yapılan çalışmada % 93 (Yavuzcan ve ark., 2010) olarak, Burdur’da yapılan çalışmada ise % 99.2 (Orhan ve Yüksel, 2010) olarak verilmiştir. Bu oranlara bakıldığında ülkemiz genelinde halkın günlük taze olarak tüketim tercihlerinin çok fazla olduğu görülmektedir. Ülkemiz kişi başına düşen tüketim oranlarının artırılması için taze günlük tüketimin yanı sıra, ürün çeşitliliğinin artırılarak, işlenmiş balık tüketim alışkanlığının mutlak surette artırılması gerekmektedir.

Bölge halkının yarısından fazlası (% 52.97), çok sağlıklı bir yöntem olmamakla birlikte, yağda kızarmış şeklinde su ürünlerini tükettiklerini belirtmişlerdir. Yapılan diğer çalışmalarda da benzer sonuçlar verilmiştir (Çolakoğlu ve ark., 2006; Erdal ve Esengün, 2008; Oğuzhan ve ark., 2009; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012). Ülkemiz halkının daha sağlıklı olan pişirme yöntemlerine yönlendirilmesi ve bu kapsamda eğitilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Balık seçiminde tüketicilerin göz önünde bulundurduğu kriterlere bakıldığında ise ilk sırayı sağlıklı besin olması (% 45.95), ikinci sırayı (% 34.05) ise lezzet almaktadır. Ordu ilinde yapılan başka bir çalışmada ise sağlıklı olması ve tazelik (% 54.7) ilk sırayı almaktadır (Aydın ve Karadurmuş, 2012). Burdur ilinde yapılan çalışmada ise tercihini sağlıklı bir besin olmasından yana kullananların oranı % 39.8 olarak verilmiştir (Orhan ve Yüksel, 2010). Bu sonuçlar halkımızın, özellikle Karadeniz Bölgesi’nde yaşayanların, sağlıklı, taze ve lezzetli besin tüketmek istediğini göstermektedir.

Bölge halkının su ürünü temini için daha çok balık satış yerlerini (% 57.3) tercih ettikleri görülmektedir. Halk her geçen gün daha da bilinçlenmekte ve satış yerlerinin hijyenik ve sağlık kurallarına uygun olmasına dikkat etmektedir. Buna rağmen Karadeniz’de özellikle hamsi, istavrit ve palamut sezonunda seyyar tezgahlarda yapılan satış (% 25.95) küçümsenemeyecek kadar çoktur. Yapılan diğer çalışmalarda da benzer

sonuçlar elde edilmiştir (Erdal ve Esengün, 2008; Yavuzcan ve ark., 2010; Aydın ve Karadurmuş, 2012). Süper marketlerden su ürünleri temin etme oranları ise her geçen gün biraz daha artmaktadır. Ankara’da yapılan çalışmada % 17, Tokatta yapılan çalışmada % 16 ve bu çalışmada % 12.97 olarak verilmiştir (Erdal ve Esengün, 2008; Yavuzcan ve ark., 2010).

Anketimize katılan katılımcıların ortalama aylık gelirleri 1737 TL olarak belirlenmiştir. Katılımcıların Ülkemiz standartlarına göre orta gelirli olmalarına rağmen Türkiye standartlarının çok üzerinde su ürünleri tüketim oranına sahip olmasının nedeni bölgede bol miktarda ve ucuz su ürünü (hamsi, istavrit vb.) bulma şansına sahip olmalarıdır. Aydın ve Karadurmuş (2012), hamsi ve istavritin sezonunda ucuz olması ve bolca tüm Karadeniz’de bulunması, orta gelirli vatandaşların protein ihtiyaçların karşılanmasında önemli rol oynadığını belirtmişlerdir.

Bölge halkının et ürünleri tercihleri kıyaslandığında su ürünleri % 41, kanatlı et % 33, kırmızı et % 26 olarak belirlenmiştir. Su ürünleri tüketimi diğerlerine göre daha fazla olmasına rağmen, su ürünlerinin bol olduğu Karadeniz’in kıyısız alanındaki bu bölgelerde bu oranın daha fazla olması gerektiği düşünölmektedir.

Ülkemiz ve Karadeniz için hamsi, istavrit ve palamut üretim miktarları fazla olması bakımından önemli türlerdir. Fakat Karadeniz’de bu türlerin av sezonu kısa bir zaman diliminde gerçekleşmektedir. Balık tüketim oranları da özellikle bu türlerin av verdiği zamanlarda yüksek değerlere ulaşmaktadır. Kısa bir zaman diliminde çok yoğun avlandığından dolayı da ürünün büyük bir kısmı (228 709 ton) balık unu ve yağı fabrikalarına ham madde olarak sevk edilmektedir (TÜİK, 2011). Besin değeri çok yüksek olan bu ürünün taze tüketilmeyip balık unu ve yağı fabrikalarına yollanması, su ürünü tüketimimizin düşük olmasına neden olduğu düşünölmektedir. Besin değeri yüksek bu üründen daha fazla faydalanabilmek için, av sezonun uzatılması ve ürünün bolca avlandığı dönemlerde sağlıklı bir şekilde depolanabilecek soğuk hava depolarının sayılarının ve kapasitelerinin arttırılmasıyla yıl boyu taze tüketim imkanlarının sağlanması, soğuk zincirin geliştirilerek iç kesimlere de taze su ürünlerinin ulaştırılması gerekmektedir. Ayrıca ölkemiz halkına bu ürünlerin sevdirmesi için eğitim kampanyalarının yapılması gerekmektedir. Ayrıca Ülkemiz su ürünleri tüketim oranlarını arttırabilmemiz için ürün ve tür çeşitliliğinin arttırılması gerekmektedir. TÜİK (2011) verilerine göre, Ülkemizde tüketilmeyip tamamen ihraç edilen su

ürünlerimizden Karadeniz’de 30 175.6 ton beyaz kum midyesi ve 6 533.8 ton rapananın sektöre kazandırılması gerektiği düşünülmektedir.

Karadeniz Bölgesi, avcılığın en yaygın olduğu ve toplam avcılığın % 77.2’sinin gerçekleştiği bölge olmasına rağmen, su ürünleri tüketim alışkanlıkları ile ilgili literatürde ulaşılan tek yapılmış çalışma Ordu ilinde Aydın ve Karadurmuş (2012) tarafından yapılmıştır. Ülkemiz halkının su ürünleri tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi ile ilgili her bölgede bu çalışmaların yapılması gerekmektedir. Halkımızın sağlıklı bir besin kaynağı olan su ürünlerimizin tüketim oranlarının artırılması için, kamu kuruluşların, özel sektörlerin, sivil toplum örgütlerinin ve eğitim kurumlarının halkı bilgilendirme kampanyaları yapmaları gerekmektedir.

## **KAYNAKLAR**

- Angiş, S. 2004. Gökkuşluğu Alabalığı’nda soğuk tütsülemenin bazı önemli kimyasal ve duyuşsal özellikler üzerine etkisi. Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 36s, Erzurum.
- Atay, D., Aydın, F. ve Yavuzcan-Yıldız, H. 2002. *Su ürünleri yetiştirme ilkeleri*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, 270s, Ankara.
- Aydın, M. ve Karadurmuş, U. 2012. Consumer behaviors for seafood in Ordu province. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 3: 18-23.
- Cevger, Y., Aral, Y., Demir, P. ve Sarıözkan, S. 2008. Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi intern öğrencilerinde hayvansal ürünlerin tüketim durumu ve tüketici tercihleri. *Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 55: 189-194.
- Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yiğın, Ç. ve Ormancı, H.B. 2006. Çanakkale İlindeki su ürünleri tüketim davranışlarının değerlendirilmesi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(3): 387-392.
- Dağtekin, M. ve Ak, O. 2007. Doğu Karadeniz Bölgesi’nde su ürünleri tüketimi, ihracat ve ithalat potansiyeli. *SUMAE Yunus Araştırma Bülteni*, 7(3): 14-17.
- Elbek, A.G., İşgören-Emiroğlu, D. ve Saygı, H. 1997. Balık tüketimi ve tüketime yönelik sörvey. Akdeniz Balıkçılık Kongresi, İzmir.
- Erdal, G. ve Esengün, K. 2008. Tokat İlinde balık tüketimini etkileyen faktörlerin logit model ile analizi. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 25(3): 203-209.
- FAO, 2011. Yearbook of Fishery Statistics Catch and Landing 2010. Rome.
- Girard, S., Mariajouis, C., Paquette, P. ve Wisner-Bourgeois, C. 1998. An analysis of seafood consumption survey methods in France. 9th NFET Conference-Tromso, Norway.
- Hatırlı, S.A., Demircan, V. ve Aktaş, A.R. 2004. Isparta ilinde ailelerin balık tüketiminin analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*, 9(1): 245-256.
- Nash, D.A. ve Bell, F.W. 1969. An inventory of demand equations for fishery products, Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce, working paper no: 10.
- Oğuzhan, P., Angiş, S. ve Atamanalp, M. 2009. Erzurum İlindeki Tüketicilerin Su Ürünleri Tüketim Alışkanlığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma. XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu, 01-04 Temmuz, Rize.
- Orhan, H., ve Yüksel, O. 2010. Fishery product consumption survey in Burdur Province. *Ziraat Fakültesi Dergisi-Süleyman Demirel Üniversitesi*, 5(1): 1-7.

- Öztürk, A., Boztepe, S ve Kara, M.K. 1991. Konya'daki balık tüketimi üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1(1): 157-164.
- Pippin, K. ve Morrison, W.R. 1975. Retail market potential for farm-cultured catfish, Arkansas agricultural experiment station bulletin 799, Department of Agricultural Economics and Rural Sociology, University of Arkansas, Fayetteville.
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunso, K. ve DeHenauw, S. 2008. Fish consumption and its motives in households with versus without self-reported medical history of CVD: A consumer survey from five European countries. *BMC Public Health*, 8(1): 306.
- Pieniak, Z., Verbeke, W. ve Scholderer, J. 2010. Health-related beliefs and consumer knowledge as determinants of fish consumption. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23(5): 480-488.
- Purcell, J.C. ve Raunika, R. 1968. Analysis of demand, fish and shellfish. Bureau of Commercial Fisheries, U.S. Department of Commerce, Research Bulletin No. 51, Washington, D.C.
- Rodolfo, M., Nayga, J. ve Capps, O. 1995. Factors affecting the probability of consuming fish and shellfish in the away from home and at home markets. *Journal Agriculture and Applied Ecology*, 27: 161-171.
- Saygi, H., Saka, Ş., Fırat, K. ve Katağan, T. 2006. İzmir merkez ilçelerinde kamuoyunun balık tüketimi ve balık yetiştiriciliğine yaklaşımı. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 23(1-2): 133-138.
- Sayılı, M., Esengün, K., Kayım, M. ve Akça, H. 1999. The Econometric analysis of the factors affecting fish consumption in Tokat center county. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi*, 16: 9-27.
- Şanslı, Ş. ve Saygi, H. 2001. Econometric model for seafood consumption. *Ege Üniversitesi Su Ürünleri Dergisi*, 18: 383-390.
- Şengül, S. ve Emeksiz, F. 1999. Adana ili kentsel alanda ailelerin balık tüketim ve satın alma davranışlarının analizi. 10. Su Ürünleri Sempozyumu, Adana.
- TÜİK, 2011. Su Ürünleri İstatistikleri. Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara.
- Verbeke, W., Vanhonacker, F., Sioen, I., Van Camp, J. ve DeHenauw, S. 2007. Perceived importance of sustainability and ethics related to fish: A consumer behavior perspective. *AMBIO: A Journal of the Human Environment*, 36(7): 580-585.
- Yavuzcan, H., Atar, H.H. ve Alçiçek, Z. 2010. Ankara Üniversitesi ziraat Fakültesi Öğrencilerinin Su Ürünleri Tüketim alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Ziraat Mühendisliği*, 354:10-17.
- Yüksel, F., Karaton-Kuzgun, N. ve Özer, E.İ. 2011. Tunceli ili balık tüketim alışkanlığının belirlenmesi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 2(5): 28-36.